

KOLANG KALING MENTAH

1. PENDAHULUAN

Kolang-kaling adalah produk hasil perebusan endosperm biji buah aren yang masih muda. Kolang-kaling berwarna putih bening, mengkilat, dan bertekstur kenyal dan lunak.

Kolang-kaling dijual dalam keadaan terendam di dalam air dan disebut sebagai kolang-kaling mentah. Kolang-kaling ini belum ditambah dengan gula dan bahan-bahan lainnya.

Kolang-kaling digunakan sebagai campuran minuman ber-es (seperti es tebak, es teler), dan *cock tail*.]

Pengolahan kolang-kaling mentah tidak sulit dilakukan. Alat-alat yang digunakan cukup sederhana, dan biayanya tidak mahal.

2. BAHAN

- 1) Buah aren
- 2) Larutan kapur sirih. Larutan kapur sirih dibuat dengan melarutkan kapur sirih ke dalam air. Setiap 1 liter air ditambah dengan 50 g kapur sirih. Campuran ini diaduk sampai kapurnya larut secara merata.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah buah aren dan mengeluarkan endospermnya.
- 2) Wadah perebus. Alat ini digunakan untuk merebus buah aren yang akan diolah menjadi kolang-kaling.
- 3) Wadah perendaman. Alat ini digunakan untuk merendam kolang-kaling yang baru dikeluarkan dari buah aren. Wadah yang digunakan adalah wadah yang tahan asam. Wadah ini dapat berupa ember dan baskom plastik, atau bak dari plastik lembaran yang sisinya diganjal dengan papan.
- 4) Wadah pencucian. Alat ini digunakan untuk mencuci kolang-kaling. Ember dan baskom dapat digunakan sebagai wadah pencucian.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Perebusan buah. Buah dilepas dari tangkainya, kemudian direbus di dalam air mendidih selama 1-2 jam. Perebusan akan memudahkan endosperm

dilepaskan dari buah dan menghilangkan lendir yang dapat menyebabkan kulit tersa gatal. Setelah itu, biji dan air rebusan dibiarkan sampai suam-suam kuku.

- 2) Pelepasan endosperm. Buah dibelah agar kulit bagian luar dapat dilepaskan. Setelah itu kulit tipis yang menyelimuti endosperm diiris, dan endospermnya dilepaskan. Endosperm ini disebut dengan kolang-kaling. Kolang-kaling ini berwarna putih agak bening. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati agar endosperm tidak terluka atau teriris.
- 3) Perendaman dengan kapur. Kolang-kaling yang baru dikeluarkan dari buah aren direndam di dalam larutan kapur selama 48-72 jam untuk mengendapkan kotoran-kotoran, dan menjadikannya lebih kenyal. Setelah itu kolang-kaling ditiriskan.
- 5) Pencucian. Kolang-kaling yang telah ditiriskan tersebut dicuci dengan air bersih, kemudian direndam dengan air bersih selama 3 jam. Setelah itu kolang-kaling dicuci lagi.
- 6) Penyimpanan. Kolang-kaling yang telah dicuci tersebut, harus disimpan di dalam air dingin bersih. Karena itu, kolang-kaling diangkat dan dijual dalam keadaan terendam di dalam air bersih. Kolang kaling seperti ini disebut kolang-kaling mentah.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)