

CHUTNEY PALA

1. PENDAHULUAN

Chutney adalah sejenis saos yang dibuat dari campuran berbagai bumbu yang mempunyai rasa pedas dan merangsang. Cara pembuatan *chutney* ini tidak sulit dan dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di dapur.

2. BAHAN

1) Kulit buah pala yang telah dikupas tipis lapisan luarnya	1 kg
2) Gula pasir	250 gram
3) Gula aren	100 gram
4) Cuka (25%)	50 ml
5) Air	750 ml
6) Jahe	50 gram
7) Cengkeh	15 buah
8) Cabe	15 buah

3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling kulit pala dan bumbu-bumbu lainnya.
- 2) Wadah pemasak bubur. Wadah ini adalah untuk memasak bubur pala. Wadah ini harus terbuat dari bahan tahan karat, bagian dalamnya licin dan mudah dibersihkan.
- 3) Kompor. Kompor bersumbu digunakan untuk memasak saus dalam jumlah kecil. Sedangkan kompor bertekanan udara digunakan untuk memasak saus pala dalam jumlah besar.
- 4) Tungku. Tungku hemat energi dapat dijadikan alternatif. Akan tetapi tungku ini lebih banyak jelaganya sehingga mengotori wadah, dan agak sulit mengatur panasnya. Keuntungannya adalah hemat dalam pemakaian bahan bakar kayu sehingga biaya bahan bakar lebih murah.
- 5) Botol kaca. Botol kaca digunakan untuk mengemas *chutney*. Botol kaca yang sering digunakan adalah yang bermulut lebar dan berpenutup ulir. Botol ini sering disebut sebagai botol selai.
- 6) Kantong plastik. Kantong plastik merupakan alternatif wadah pengemas. Kantong plastik jenis polietilen tebal sering digunakan untuk mengemas selai. Biasanya dipakai rangkap dua.
- 7) Alat pemasangan segel plastik. Alat ini berupa ruang penyegel yang berpemanas (suhu 90~95⁰). Botol yang sudah dipasangi dengan plastik dimasukkan ke dalam ruang tersebut dengan ban berjalan. Udara panas

dalam ruang penyegel menyebabkan plastik mengkerut sehingga menempel dengan rapat pada botol. Untuk industri kecil, oven dapat digunakan sebagai alat pemasang segel plastik.

- 8) Segel plastik.
- 9) Timbangan.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Gula pasir digiling sampai halus. Sementara itu jahe, cengkeh dan cabe juga digiling sampai halus, kemudian dicampur dengan gula pasir yang telah dihaluskan. Campuran ini disebut bumbu 1.
- 2) Sementara itu gula aren ditambah dengan 100ml air dan 50 ml cuka 25%, dan dihancurkan sampai halus (gula aren larut sempurna). Campuran ini disebut bumbu 2.
- 3) Kulit buah ini dicincang atau diiris kecil-kecil dan secepat mungkin direndam di dalam larutan natrium bisulfit hangat (suhu 70~80⁰C) selama 20 menit. Setelah itu, bahan ditiriskan dan digiling atau diblender halus dengan penambahan air sebanyak 650 ml. Hasil yang diperoleh disebut bubur kulit pala.
- 4) Bubur kulit pala dicampur dengan bumbu 1 dan bumbu 2, dan diaduk sampai rata. Hasil yang diperoleh disebut dengan *chutney* mentah.
- 5) *Chutney* mentah dimasak sampai mendidih selama 10 menit sehingga dihasilkan *chutney* masak.
- 6) Pengemasan
 - a) Botol kaca yang bersih direndam didalam air yang mengandung kaporit 5~10 ppm (5 sampai 10 gram kaporit per 1 m³ air) selama 30 menit di dalam wadah tahan karat. Botol disusun di dalam air perendam tersebut dalam posisi terbalik. Setelah itu, wadah yang berisi rendaman botol direbus sampai mendidih. Setelah mendidih, api dkecilkan sekedar untuk mempertahankan air perebus tetap panas. Kondisi ini dipertahankan selama pengemasan.
 - b) Sementara itu, tutup botol direbus di dalam air mendidih lain. Selama pengemasan, tutup botol harus tetap berada pada air mendidih.
 - c) Sebuah botol dikeluarkan dari air mendidih dalam keadaan terbalik dengan menggunakan penjepit. Dengan bantuan corong, *chutney* panas segera dituangkan ke dalam botol. Botol diisi hanya sampai 1 cm di bawah mulut botol. Setelah itu, sebuah tutup botol yang sedang direbus segera diangkat, dipasangkan pada mulut botol, dan dipasangkan pada mulut botol dengan kuat dan rapat.
 - d) Setelah itu, label dipasangkan pada bagian luar botol.

- e) Botol disarungkan ke dalam kantong plastik penyegel. Setelah itu botol dilewatkan atau diletakkan pada ruang panas dari alat pemasang segel sampai segel plastik terpasang rapat.

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](#)