

[Pick the date]

**UIN
ALAUDDIN
MAKASSAR**

**PENUNTUN PRAKTIKUM
PENGENDALIAN MUTU DAN
KEAMANAN PANGAN**

1) “SARONCO” (SOP ASAM)

(Masakan khas Bima)

Bahan dan Cara Pengolahan

a. Bahan

- 1) 750 gram iga sapi, dipotong-potong
- 2) 2.000 ml air untuk merebus
- 3) 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 4) 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 5) 1 buah tomat, dipotong-potong
- 6) 1 sendok makan garam
- 7) 2 sendok teh gula pasir
- 8) 1 tangkai daun ruku-ruku
- 9) 2 sendok makan air asam (dari 10 gram asam jawa dan 50 ml air)
- 10) 2 sendok makan minyak untuk menumis

b. Bumbu Halus:

- 1) 2 buah cabai merah besar, dibuang bijinya
- 2) 3/4 sendok teh merica
- 3) 1/2 sendok teh ketumbar
- 4) 1 buah tomat merah

Cara Pengolahan

1. Rebus iga sapi dan air sampai matang.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke rebusan iga sapi. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan lengkuas, serai, tomat, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang dan iga empuk.
4. Menjelang diangkat, tambahkan daun ruku-ruku dan air asam. Aduk rata.

2) TOPPA LADA

Bahan

Bahan pembuat toppa lada terdiri dari:

- a. 500 gr daging sapi, potong sesuai selera
- b. 1 liter santan kental
- c. 2 buah serai, geprek, potong jadi 2 bagian
- d. 2 cm lengkuas, geprek
- e. Garam secukupnya

1. Bumbu Halus

Bumbu halus untuk pembuatan toppa lada adalah sebagai berikut :

- a. 3 - 5 buah cabe merah
- b. 6 siung bawang merah
- c. 3 siung bawang putih
- d. 6 butir kemiri

2. Cara Memasak

Cara memasak toppa lada adalah sebagai berikut :

- a. Cincang semua bahan bumbu halus kemudian blender sampai halus.
- b. Jika perlu tambahkan sekitar 50 ml santan untuk mempermudah proses penghancuran.
- c. Masukkan ke dalam panci ukuran sedang.
- d. Tuangi santan, tambahkan serai dan lengkuas.
- e. Masak dengan api sedang sampai santan mendidih. Aduk agar santan tidak pecah.
- f. Masukkan daging. Teruskan memasak dengan api sedang selama 1 jam sampai kuah mengental. Aduk sekali-kali.
- g. Cicipi kuah, tambahkan garam sesuai selera.
- h. Pastikan daging sudah benar-benar lunak dan bumbu meresap. Angkat dari api.

3) DAGING PALLU EJA (Masakan Khas Bulukumba)

BUMBU:

1. Daging sapi lurus 500 gram, potong melebar kurang lebih 12 bagian
2. daun kunyit 2 lembar
3. daun jeruk 2 lembar
4. serai 2 batang, memarkan
5. pekak 1 buah
6. kelapa parut sangrai 2 sendok makan
7. santan 1000-1500 ml dari 2 butir kelapa
8. minyak goreng 2 sendok makan

Resep Bumbu Halus :

1. Bawang merah 10 butir
2. Bawang putih 6 siung
3. Cabai merah 150 gram
4. Cabai rawit sesuai selera
5. Kemiri 5 butir
6. Jinten 1/2 sendok teh
7. Ketumbar 1 sendok teh
8. Kunyit 1/2 cm
9. Jahe 1 cm
10. Garam secukupnya

Cara Pengolahan

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, serai dan pekak hingga harum.
2. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang santan dan tambahkan kelapa parut sangrai, masak di atas api sedang sambil diaduk perlahan hingga mendidih.
4. Kecilkan api, masak hingga daging matang, berminyak dan kecoklatan.
5. Angkat dan sajikan.

4) NASU ITIK PALEKKO

Bahan

- 1 ekor itik muda, bersihkan itik lalu potong kecil-kecil
- 2 sdt garam
- Gula secukupnya
- 1 buah jeruk nipis
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 200 ml air asam jawa
- 300 ml air

Bumbu halus

- ½ sdt kaldu ayam bubuk
- 5 sdm minyak goreng
- 10 siung bawang merah yang sudah dihaluskan
- 10 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
- 250 gr cabe rawit yang sudah dihaluskan
- 5 buah cabe merah besar
- 3 butir kemiri
- 1 sendok teh merica
- 1 sendok makan ketumbar
- 3 cm jahe
- 10 batang sereh
- 3 cm lengkuas
- 1 sdt kunyit bubuk

Cara Membuat Nasu Itik Palekko :

1. Ambil itik muda yang sudah dipotong-potong kemudia lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam. Diamkan itik selama sekitar 10 menit agar bumbu meresap. Setelah 10 menit berlalu, cuci daging itik di bawah air yang mengalir kemudian tiriskan.

2. Baluri itik dengan 100 ml air asam jawa, 1/4 sdt kaldu ayam bubuk dan juga garam yang tersisa. Remas-remas daging itik kemudian diamkan kembali selama sekitar 10 menit.
3. Siapkan wajan dan tuang minyak goreng. Tumis bumbu sampai harum, masukkan daun jeruk, daun salam, garam dan gula.
4. Masukkan itik serta bumbu perendam. Aduk hingga rata dan terus masak sampai daging itik berubah warna. Tuangkan air kemudian masak sampai daging itik benar-benar empuk.
5. Aduk dan tambahkan air sedikit, masak terus hingga air menyusut dan kering.
6. Saat daging itik matang merata dan kuah menyusut, matikan api. Angkat masakan dari wajan.
7. Siapkan mangkuk saji dan kemudian tata masakan dengan rapi
8. Masakan nasu itik palekko ini akan sangat pas jika disajikan saat masih hangat.

Untuk tingkat kepediasannya, dapat disesuaikan dengan selera. Jika ingin lebih pedas lagi, cabe rawit, jahe dan merica di campurkan lebih banyak

5) NASU CUKKA **(Masakan Khas Sinjai)**

Bahan

1. Ayam Kampung	1 Ekor
2. Asam Cuka	± 100 ml
3. Air	± 750 ml
4. Jahe	2 cm
5. Lengkuas	2 cm
6. Cabai	± 50 Gram
7. Garam	± 1 Sendok teh
8. Serai	2 Batang
9. Bawang Merah	10 Siung
10. Bawang Putih	5 Siung

Cara Pengolahan

1. Sediakan bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Potong-potong ayam, menjadi bagian-bagian yang kecil atau sesuai dengan yang anda sukai.
3. Cuci bersih Ayam Kampung dan haluskan Cabai, bawang merah, bawang putih dan kemudian tumis sampai harum.
4. Masukkan jahe, serai (yang telah dipukul-pukul), lengkuas & daun salam, masukkan air, masukkan asam cuka, garam, masak sampai air mendidih.
5. Dan langkah yang terakhir adalah masukan daging ayam kampung yang telah dipotong-potong dan dicuci, kemudian masak sampai bumbu meresap.

PENGAMATAN:

PENGENDALIAN MUTU:

1. Penilaian Organoleptik

2. Penilaian menggunakan alat: pH meter, CD Shear force, DIA, TBA dan Susut Masak
3. Analisis Gizi (Protein dan Lemak)

KEAMANAN PANGAN:

Demonstrasi teknik penghitungan Total Koloni Bakteri (TPC, berdasarkan Fardiaz).

LAPORAN

Disusun berdasarkan;

1. Good Material Handling Practice (Penanganan bahan yang baik dan tepat)
2. Good Manufacturing Practice (cara pengolahan yang baik dan tepat)
3. Good Displaying Practice (Cara Penyajian yang baik dan tepat)
4. Cara Pengemasan yang baik dan tepat