
BAB I

KUDAPAN DAN MAKANAN INDONESIA

A. Pendahuluan

1. Deskripsi Singkat

BAB ini akan memberikan pengetahuan dasar kepada mahasiswa mengenai definisi kudapan dan makanan Indonesia serta kaitannya dengan aspek sosio budaya di Indonesia. Cakupan BAB ini, yaitu klasifikasi kudapan dan makanan Indonesia dan aspek sosio budaya dari kudapan dan makanan Indonesia.

2. Kemampuan Akhir yang Diharapkan

Setelah mempelajari BAB ini, mahasiswa diharapkan dapat:

- a. Menjelaskan pengertian kudapan dan makanan Indonesia.
- b. Menjelaskan klasifikasi kudapan dan makanan Indonesia.
- c. Menjelaskan aspek sosio budaya terkait kudapan dan makanan Indonesia.

B. Penyajian

1. Pengertian Kudapan dan Makanan Indonesia

Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri atas makanan pokok, lauk-pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan/kudapan, dan minuman. Untuk makanan pokok, lauk-pauk, sayur, sambal dapat dipelajari secara rinci pada mata kuliah Makanan Indonesia, sedangkan untuk sedap-sedapan/kudapan dan minuman dapat dipelajari pada mata kuliah Kudapan dan Minuman Indonesia.

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus.

2. Klasifikasi Kudapan dan Makanan Indonesia

Kudapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan, dan teknik pengolahan, dijelaskan sebagai berikut:

- a. Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil, kue besar, dan kue yang disertai kuah. Contoh kue kecil antara lain kue mangkuk, coro bikang, klepon, lumpia, dan lain sebagainya. Contoh kue besar antara lain kue lapis, kue zebra, kue bika ambon, dan lain sebagainya. Contoh kue yang disertai kuah antara lain aneka bubur, kolak, dan serabi kocor.
- b. Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis dan kue asin/gurih. Contoh kue manis antara lain yangko, geplak, klepon, dan lain sebagainya, sedangkan contoh kue asin atau gurih antara lain lempur, lumpia, semar mendem, dan lain sebagainya.
- c. Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras contohnya arem-arem, tepung beras contohnya nagasari dan bubur sumsum, beras ketan contohnya lempur dan wajik, tepung ketan contohnya klepon, dan lain sebagainya.
- d. Klasifikasi kudapan menurut teknik pengolahan dapat dibedakan menjadi dikukus contohnya lempur dan arem-arem, direbus contohnya klepon, digoreng contohnya lumpia dan martabak, dipanggang contohnya bika ambon, dan lain sebagainya.

Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua, yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas terdiri atas dua macam, yaitu minuman panas tidak berisi contohnya teh, kopi, coklat, jeruk, sedangkan minuman panas berisi contohnya bajigur, wedang ronde, sekoteng, dan wedang ublek. Minuman dingin juga terdiri atas dua macam, yaitu minuman dingin tidak

berisi contohnya es sirup, es limun, es beras kencur, sedangkan minuman dingin berisi contohnya dawet, es campur, dan es buah.

3. Aspek Sosio Budaya

Proses pengenalan kudapan dan makanan Indonesia diperoleh melalui pembelajaran secara turun-temurun dari orang dewasa kepada anaknya maupun dari generasi tua ke generasi muda dan berlangsung terus-menerus. Proses sosialisasi ini terus berlangsung selama anggota keluarga tersebut tinggal bersama dengan kelompoknya atau dengan keluarganya. Apa yang diterima maupun apa yang dianut oleh kelompok atau keluarga tersebut akan tetap mewarnai perilaku makannya setiap waktu. Proses pembelajaran ini menjadikan terbentuknya pola hidangan kudapan dan makanan yang menetap, dan dijadikannya pedoman dalam penyusunan hidangan kudapan dan makanan secara terus-menerus.

Konsep pangan antarkelompok masyarakat (status sosial, adat istiadat, daerah) kadang berbeda. Tidak selamanya satu jenis makanan dimaknai dengan makna yang sama. Alasan tabu untuk mengonsumsi satu jenis hidangan atau pemberian nilai terhadap satu jenis hidangan antara kelompok masyarakat, suku dapat berbeda. Seberapa besar kekuatan pengaruh faktor sosial, budaya, lingkungan hidup dapat mewarnai perilaku seseorang dalam mengonsumsi kudapan dan makanan akan memengaruhi upaya perubahan kudapan dan minuman pangan ke arah pola lain. Semakin kuat pengaruh budaya tersebut akan semakin sulit untuk diubah.

C. Penutup

1. Rangkuman

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Kudapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan, dan teknik

pengolahan. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas terdiri atas dua macam, yaitu minuman panas tidak berisi dan minuman panas berisi. Minuman dingin juga terdiri atas dua macam, yaitu minuman dingin tidak berisi dan minuman dingin berisi.

Proses pengenalan kudapan dan makanan Indonesia diperoleh melalui pembelajaran secara turun-temurun dari orang dewasa kepada anaknya ataupun dari generasi tua ke generasi muda dan berlangsung terus sepanjang hayat. Proses sosialisasi ini terus berlangsung selama anggota keluarga tersebut tinggal bersama dengan kelompoknya atau dengan keluarganya.

2. Evaluasi

Sebagai evaluasi pemahaman Anda terhadap materi pada BAB I, kerjakan tugas sebagai berikut:

- a. Jelaskan klasifikasi kudapan Indonesia.
- b. Jelaskan klasifikasi minuman Indonesia.
- c. Jelaskan aspek sosio budaya terkait konsumsi kudapan dan makanan di Indonesia.

3. Tindak lanjut

Lakukan analisis terhadap satu jenis kudapan dan minuman khas daerah Anda masing-masing terkait aspek sosio budaya.

BAB II

BAHAN DAN PERALATAN

A. Pendahuluan

1. Deskripsi Singkat

BAB ini akan memberikan pengetahuan dasar kepada mahasiswa mengenai prinsip-prinsip dalam mengolah kudapan dan makanan Indonesia. Cakupan BAB ini, yaitu bahan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah kudapan dan makanan Indonesia.

2. Kemampuan Akhir yang Diharapkan

Setelah mempelajari BAB ini, mahasiswa diharapkan dapat:

- a. Menjelaskan bahan untuk mengolah kudapan dan makanan Indonesia.
- b. Menjelaskan peralatan untuk mengolah kudapan dan makanan Indonesia.

B. Penyajian

1. Bahan

- a. Bahan dasar

Hasil pertanian dan budi daya pangan suatu daerah merupakan suatu aset ekonomi, budaya, dan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, sangat tepat apabila sasaran pembangunan bidang pangan di Indonesia di antaranya adalah terwujudnya ketahanan pangan rumah tangga, terwujudnya diversifikasi pangan, serta terjaminnya keamanan pangan. Contoh bahan pangan lokal

yang dapat digunakan untuk pengolahan kudapan dan minuman Indonesia yaitu singkong, jagung, umbi-umbian, nangka, durian, sukun, labu kuning, tempe, tahu, tapai, dan lain sebagainya. Bahan pangan tersebut dapat diolah sesuai jenis kudapan dan minuman dari daerah-daerah yang terdapat di Indonesia seperti Sumatera, Kalimantan, Jawa, Sulawesi, Bali, Nusa Tenggara Timur (NTT), Nusa Tenggara Barat (NTB), Maluku dan Papua.

Bahan dasar yang dapat digunakan untuk pengolahan kudapan dan minuman Indonesia antara lain:

1) Tepung terigu

Tepung terigu berasal dari gandum. Tepung terigu paling sering digunakan untuk pengolahan kudapan. Contoh kudapan yang menggunakan tepung terigu, yaitu dalam pengolahan klapertart, lapis legit betawi, tumpu banda (*cake* durian) dari Aceh, bluder tapai, ruwok dari Sumatera.



Gambar 1. Tepung terigu (<http://www.aktual.com/>)

2) Tepung beras

Tepung beras terbuat dari beras yang dihaluskan. Proses pembuatan tepung beras secara tradisional, yaitu dengan cara direndam semalam dan kemudian ditumbuk halus.



Gambar 2. Tepung beras (<https://www.baljiwa.net/>)

3) Tepung ketan

Tepung ketan terbuat dari ketan yang dihaluskan. Ketan sendiri memiliki rasa yang sedikit manis dan mengandung zat *amylopectin* yang menyebabkan bulir-bulir beras ketan saling melekat setelah dimasak. Contoh kudapan yang menggunakan tepung ketan, yaitu kue lapek bugis, klepon, dan putri mandi.



Gambar 3. Tepung ketan (<http://pakaroti.com/>)

4) Tepung kanji

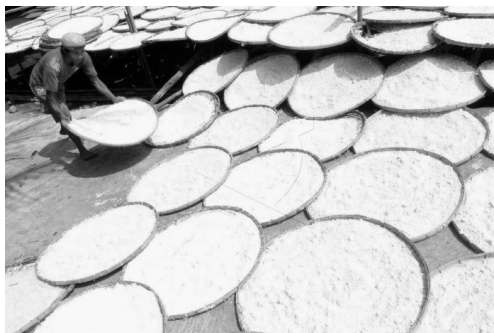
Tepung kanji disebut juga tepung tapioka. Tepung kanji bersifat *starchy/gluey*, oleh karena sifatnya tersebut maka tepung kanji biasanya digunakan sebagai bahan campuran saja. Contoh kudapan yang menggunakan tepung kanji yaitu cenil dan jenang grendul.



Gambar 4. Tepung kanji (<http://karantinasby.pertanian.go.id/>)

5) Tepung sagu

Tepung sagu berasal dari batang pohon sagu. Tepung sagu berbeda dengan tepung kanji, salah jika tepung sagu dikenal sebagai tepung kanji. Tepung sagu bersifat *starchy/gluey* sama seperti tepung kanji. Contoh kudapan yang menggunakan tepung sagu, yaitu ongol-ongol, bagea dari Maluku dan kue sagu gula merah dari Papua.



Gambar 5. Tepung sagu (<https://www.antarafoto.com/>)

6) Tepung hunkue

Tepung hunkue terbuat dari saripati kacang hijau. Contoh kudapan yang menggunakan tepung hunkue yaitu jentik manis, puding hunkue, pisang garing. Contoh minuman yang menggunakan tepung hunkue yaitu cendol.



Gambar 6. Tepung hunkue (<http://www.inspirasibaking.com/>)

7) Umbi-umbian

Jenis umbi-umbian yang dapat digunakan dalam pengolahan kudapan dan minuman Indonesia antara lain ketela pohon, ubi jalar, kentang, talas. Umbi-umbian tersebut digunakan karena mengandung pati yang dapat memberikan tekstur bagus untuk produk yang dihasilkan.



Gambar 7. Umbi-umbian (<http://ensavoirculinaire.blogspot.co.id/>)

8) Serealia

Jenis serealia yang dapat digunakan untuk pengolahan kudapan dan minuman Indonesia antara lain beras dan beras ketan. Contoh kudapan yang menggunakan beras yaitu arem-arem, sedangkan yang menggunakan beras ketan yaitu lempur.



Gambar 8. Serealia (<http://www.faanadanflora.com/>)