



## Asinan Jakarta

**A**sinan Jakarta merupakan makanan khas asal Jakarta/Betawi yang banyak disukai oleh kaum tua dan muda karena sangat menyegarkan disantap terutama pada siang hari. Asinan ini dibuat dari bahan sayuran mentah dan diberi bumbu dengan kacang dan cabai yang dominan. Juga rasa asam yang berasal dari larutan asam jawa/cuka menambah kesegaran.

## BAHAN DASAR RESEP ASINAN JAKARTA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Kol	secukupnya
Sawi asin	secukupnya
Taoge	secukupnya
Timun	secukupnya
Wortel	secukupnya
Tahu putih/tahu sutera	secukupnya
BUMBU BUMBU	
Kacang tanah (digoreng)	100 g
Cabai merah	50 g
Garam	½ sdt
Gula kelapa	50 g
Larutan asam jawa	25 ml
Air	300 ml
BAHAN PELENGKAP	
Kerupuk mie kuning	secukupnya

## CARA MEMBUAT

1. Sayuran segar (kol, wortel, timun), sawi asin diiris-iris, taoge dibersihkan, dibuang ekornya dan kulit kacang hijau yang terikut dan dicuci sampai bersih.
2. Bumbu yang dihaluskan cabai merah, garam, gula kelapa, asam jawa, tambahkan air secukupnya, kemudian disaring (sisihkan).
3. Cuci bersih tahu, kukus atau rebus tahu hingga matang. Potong tahu jika akan disajikan.

4. Tata sayuran secukupnya dipiring saji ditambah tahu dan tuangkan kuah serta taburkan kacang goreng (bisa utuh atau dibekuk kasar) dan taburkan pula remah kerupuk mie sebagai pelengkap.

## KEAMANAN PANGAN UNTUK ASINAN JAKARTA

Asinan Jakarta merupakan makanan dengan bahan dasar sayuran mentah dan saat disajikan tidak mengalami pemanasan terlebih dahulu. Tidak ada tahapan yang berlangsung untuk membunuh mikroorganisme pada bahan dasar, sehingga berbagai jenis mikroorganisme bahan dasar tetap terbawa pada asinan. Walaupun pada kondisi asin dan asam beberapa bakteri tidak dapat tumbuh dengan baik, namun beberapa mampu bertahan dan berkembang biak. Apabila terdapat patogen yang berkembang biak, maka

asinan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

## IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul diperkirakan merupakan bahaya mikrobiologi, disebabkan oleh mikroorganisme (termasuk patogen) terbawa oleh bahan dasar (tahu, taoge, kol, sawi asin, mentimun, wortel, dan lainnya). Tahu juga dapat membawa bakteri yang berbahaya (termasuk endospora *Bacillus*). Namun demikian, tahu yang diolah melalui perebusan akan membunuh bakteri kontaminan, walaupun endosporanya masih bertahan. Bahaya mikrobiologi yang lain adalah berasal dari kontaminasi silang, cemaran bakteri dari peralatan, karyawan serta lingkungan. Sehingga agar asinan tetap aman, kaidah-kaidah sanitasi, hygiene serta pengolahan pangan yang baik untuk mendukung keamanan pangan harus diterapkan.





## CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**  
Pencegahan bahaya yang mungkin muncul diawali dengan pemilihan bahan mentah (sayuran) dan tahu yang masih segar dan utuh. Pada makanan ini, sayuran merupakan sumber cemaran mikroorganisme yang utama.
- **PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN**  
Dikarenakan tidak adanya perlakuan panas maka cara pengendalian yang utama adalah pada proses pencucian yang ditujukan untuk mengurangi jumlah mikroorganisme yang terdapat pada bahan dasar. Pencucian harus dilakukan menggunakan air bersih yang mengalir dan dibilas dengan air matang. Untuk melarutkan bumbu-bumbu juga digunakan air matang. Larutan bumbu juga dapat diawetkan dengan cara

dipanaskan. Tahu putih atau tahu sutra yang kaya akan protein serta memiliki kandungan air tinggi perlu direbus/dikukus terlebih dahulu, agar bakteri yang terdapat pada tahu dapat dikurangi jumlahnya.

### • PENYAJIAN

Asinan Jakarta merupakan makanan dengan mencampur bahan-bahan segar, sehingga mikroorganisme yang dibawa oleh bahan segar belum seluruhnya dapat dimusnahkan. Kontaminasi silang baik dari peralatan, lingkungan serta karyawan harus dihindari. Penyajian asinan harus menggunakan peralatan yang betul-betul bersih. Hindari kontak dengan tangan karyawan yang menangani makanan.

### • PENGEMASAN

Asinan yang dikemas dalam plastik, harus dipisahkan antara tahu, sayuran serta bumbu agar tidak terjadi perpindahan mikroorganisme dari satu bahan ke bahan yang lain.

### • PENYIMPANAN DINGIN

Karena asinan komponen utamanya adalah bahan mentah dan mikroorganisme tidak dapat dihilangkan secara maksimal maka untuk menjaga kesegaran serta untuk mencegah terjadinya pertumbuhan mikroorganisme maka asinan sebaiknya disimpan dingin sampai saat disajikan.---

## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Pencucian bahan dasar harus dilakukan menggunakan air bersih yang mengalir dan dibilas dengan air matang, termasuk saat melarutkan bumbu-bumbu juga digunakan air matang.
- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, dan memastikan kebersihan karyawan.