



## Asinan

**A**sinan adalah sejenis makanan yang dibuat dengan cara pengacaran (melalui pengasinan dengan garam atau pengasaman dengan cuka), bahan yang diacarkan yaitu berbagai jenis sayuran dan buah-buahan. Istilah asin mengacu kepada proses pengawetan dengan merendam buah atau sayur dalam larutan campuran air dan garam.

Asinan sangat mirip dengan rujak, perbedaan utamanya antara lain bahan rujak disajikan segar, sedangkan bahan asinan disajikan dalam keadaan diasinkan atau diacar.

### ***Asinan Betawi***

Asinan sayuran orang Betawi dari Jakarta. Berbagai jenis sayuran yang diasinkan dan diawetkan seperti sawi, kubis, taoge, tahu, selada disajikan dalam bumbu kacang yang dicampur cuka dan cabai, ditaburi kacang goreng dan kerupuk (khususnya kerupuk mie).

### ***Asinan Bogor***

Asinan buah-buahan dari kota Bogor, Jawa Barat. Berbagai jenis buah-buahan tropis yang diasinkan atau diacar seperti mangga muda, jambu air, pepaya, kedondong, bengkoang, pala dan nanas disajikan dalam kuah cuka yang asam, manis dan pedas, ditaburi dengan kacang goreng.



## RESEP PRODUK

### ***Asinan Bogor***

#### **Bahan asinan:**

- 250 gram kol, diiris tipis
- 200 gram sawi asin, diiris halus saja
- 100 gram pepaya setengah matang, dipotong kotak-kotak
- 200 gram nanas, diiris tipis, lumuri garam juga
- 200 gram bengkuang, dipotong kotak-kotak
- 300 gram wortel, diiris bentuk korek api, lumuri garam dulu
- 300 gram taoge, akarnya dibuang
- 100 gram kacang goreng
- Secukupnya Kerupuk mie

#### **Bumbu kuah asinan:**

- 5 buah cabe merah, dihaluskan
- 3 sendok makan ebi, disangrai, lalu haluskan
- 1/8 sendok teh terasi bakar
- 3 sendok makan air jeruk lemon
- 2 sendok makan cuka
- 50 gram gula pasir
- 1 sendok teh garam
- 500 ml air

## PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan asinan buah dan sayuran

1. Sayuran dan buah dipastikan kesegarannya dengan melihat apakah ada yang hitam, busuk atau sudah ada yang berbau.
2. Kacang harus dipastikan tidak berjamur dan busuk.



## PROSES PRODUKSI

Sebelum mulai produksi, pastikan pekerja, peralatan dan ruang pengolahan semua dalam kondisi bersih.

### Cara membuat Asinan Bogor:

1. Pertama haluskan cabe merah, ebi, terasi, garam dan gula pasir, campurkan air jeruk lemon dan air, masak sampai mendidih. angkat, dinginkan.
2. cuci bersih taoge, kol, wortel, sawi asin, pepaya, nanas, dan bengkuang. lalu sisihkan
3. Ambil mangkuk lalu susun potongan kol, wortel, sawi asin, pepaya, nanas, bengkuang dan taoge, kemudian siram kuahnya dan taburi kacang goreng.



PRODUK PANGAN BUDAYA INDONESIA & TIPS KEAMANAN PANGAN - 18

## PENYAJIAN

Biasanya ditemani dengan kerupuk mi, makanan ini akan sangat segar apalagi kalau dinikmati saat udara panas. Tingkat kemanisan dan kepedasan dapat dikreasikan sendiri sesuai dengan selera. Secara jelas penyajian Asinan dapat seperti yang terlihat pada gambar.



## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan:
  - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
  - b. *chef/juru masak* restoran/kaki lima tersebut.
  - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Makanlah Asinan langsung ditempat pembuatannya atau ditanyakan kapankah asinan tersebut dibuat (maksimal 4 jam setelah pembuatan) dan apabila ingin lebih awet setelah membeli langsung disimpan dikulkas dan tidak lebih dari 1 x 24 jam.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Asinan tersebut.
4. Ciumlah sayuran dan buah apakah tercium bau yang menyimpang atau tidak.
5. Cobalah meminta sedikit kuahnya untuk dicicipi, apabila ada rasa manis yang janggal menandakan menggunakan pengawet dan pemanis buatan
6. Belilah Asinan pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.