



Bajigur

Bajigur adalah minuman tradisional khas masyarakat Sunda dari daerah Jawa Barat, Indonesia. Bahan utamanya adalah gula aren dan santan. Untuk menambah kenikmatan dicampurkan pula sedikit jahe, garam, dan bubuk vanili.

Minuman yang disajikan hangat ini biasa diujakan bersama kacang rebus, ubi rebus, klepon, dan lain sebagainya dalam satu gerobak. Dalam penyajiannya, kadangkala ditambah dengan sedikit kolang-kaling (atau biasa disebut cangkaleng dalam Bahasa Sunda) yang diiris tipis. Bajigur paling pas untuk dinikmati kala hujan ataupun cuaca dingin.

Seiring dengan perkembangan zaman, Bajigur dibuat dalam bentuk instan berupa bubuk yang tinggal diseduh menggunakan air hangat, tujuannya agar bisa dinikmati secara praktis kapanpun dan dimanapun.

RESEP PRODUK

Bajigur

Bahan:

- 1 butir kelapa parut
- 1 liter air
- 2 batang gula merah besar
- 1 gelas kolang kaling
- 2 lembar daun pandan.

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Bajigur:

1. Pilih Kelapa yang cukup tua dan segar untuk diambil santannya
2. Gula yang digunakan lebih baik menggunakan gula aren sehingga lebih wangi
3. Gunakan daun pandan yang segar.

PROSES PRODUKSI

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

Cara Membuat Bajigur:

1. Parut kelapa dan diambil santannya
2. Tambahkan air, gula merah, dan daun pandan.
3. Masak sampai benar-benar mendidih. Lalu aduk-aduk.
4. Potong kolang kaling, kemudian cuci dengan air panas. Masukkan ke dalam gelas.

5. Tambahkan kuah santan ke dalam gelas yang berisi kolang kaling.

PENYAJIAN

Penyajian Bajigur biasanya digunakan untuk minuman kudapan dengan berbagai macam rebusan seperti kacang, jagung, ubi jalar dan lain-lain. Variasi penyajian Bajigur dapat disesuaikan dengan selera seperti ditambahkan pala, cinnamon/ kayu manis, ataupun yang lainnya. Penyajian Bajigur 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. Minumlah Bajigur langsung ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Bajigur tersebut.
4. Ciumlah aroma Bajigur tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Ambillah sendok untuk mencicipi, apabila ada rasa manis yang menempel pada mulut (*after taste*), maka kemungkinan menggunakan pemanis buatan
6. Belilah Bajigur pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.