



Es Dawet Ayu Banjarnegara

Dawet merupakan minuman tradisional dibuat dari tepung hunkwe yang disajikan dingin dengan santan dan rasa manis berasal dari gula aren. Enak dihidangkan saat udara panas, dawet ayu merupakan minuman unggulan daerah Banjarnegara dan biasanya disajikan dingin dengan menambahkan es batu. Rasanya yang segar membuat minuman tradisional ini selain sebagai pelepas dahaga, juga digunakan sebagai pendamping makanan utama. Karena itu di beberapa tempat seperti warung makan atau restoran juga menyajikan menu Dawet Ayu sebagai menu minuman andalan.

BAHAN DASAR RESEP ES DAWET AYU BANJARNEGARA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Tepung hunkwe (sagu aren)	1 bungkus
Air daun pandan suji	100 ml
Garam	½ sdt
Air dingin	700 ml
BAHAN PELENGKAP	
Gula aren (gula merah), diiris-iris	500 g
Santan	1000 ml
Air	600 ml
Daun pandan	2 lbr
Es batu (saat penyajian)	secukupnya
Nangka	secukupnya

CARA MEMBUAT

CENDOL

1. Campur tepung hunkwe, air daun pandan suji, dan garam. Aduk rata sampai tepung hunkwe larut.
2. Masak sambil terus diaduk hingga adonan menggumpal dan matang.
3. Siapkan cetakan cendol dan baskom berisi air dingin
4. Ambil adonan cendol masukkan dalam cetakan cendol kemudian tekan dengan alat pengepresnya diatas air dingin dalam baskom. Cendol akan keluar dan masuk dalam air dingin biarkan sampai

cendol mengental kemudian tiriskan.

SANTAN

Rebus santan dengan ditambah sedikit garam hingga mendidih. Tambahkan daun pandan dan nangka yang sudah diiris-iris. Sisihkan.

SIRUP GULA

Rebus air, masukkan gula merah, masak hingga larut dan dinginkan.

PENYAJIAN

Ambil 5 gelas besar isi masing-masing dengan cendol. Masukkan sirup gula merah, cendol, dan santan. Tambahkan potongan nangka dan es batu diatasnya.

KEAMANAN PANGAN UNTUK ES DAWET AYU BANJARNEGARA

Dawet merupakan minuman dingin yang segar disantap bersama es. Karena sepenuhnya bahan dasarnya adalah air, maka keamanan pangan dari es dawet ini sangat ditentukan oleh kualitas air yang digunakan, baik air untuk minuman maupun untuk membuat es. Untuk memastikan bahwa es dawet aman maka hal yang utama adalah bahwa air yang digunakan harus memenuhi persyaratan sebagai air minum.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Dawet merupakan minuman yang disajikan dingin, namun demikian perlu diketahui bahwa pada suhu dingin,

mikroorganisme tetap dapat tumbuh dan berkembang biak, walaupun sangat lambat, sehingga sumber-sumber cemaran pada bahan yang digunakan perlu diperhatikan. Potensi bahaya yang mungkin muncul pada dawet adalah bahaya mikrobiologi yang dibawa oleh bahan dasar terutama air. Air yang digunakan untuk minuman ini harus memenuhi persyaratan sebagai air minum, bebas dari segala cemaran baik mikrobiologi maupun makrobiologi. Untuk membuat minuman ini termasuk air yang digunakan membuat es, harus air matang, untuk memastikan seluruh potensi bahaya mikrobiologi telah teratasi. Bahaya mikrobiologi berikutnya adalah kontaminasi silang yang berasal dari peralatan, lingkungan, bahkan dari karyawan. Sehingga kaidah-kaidah sanitasi dan hygiene yang baik perlu diterapkan untuk mendukung keamanan pangan minuman es dawet ini.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• BAHAN DASAR, PENANGANAN DAN PERSIAPAN

Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan sebagai air minum. Air mentah merupakan sumber kontaminan. Beberapa bakteri yang terdapat pada air yaitu *coliform*, *E. coli*, maupun bakteri yang lain, termasuk bakteri patogen enterik (*Salmonella*, *Shigella*, dan lainnya), apabila air



terkontaminasi dengan *feses* manusia atau hewan, dan kotoran yang lain. Pemasakan air mampu membunuh berbagai mikroorganisme yang terdapat pada air.

- **PENGOLAHAN**

Pembuatan cendol melewati pemanasan, dapat membunuh bakteri. Air dingin (es) yang digunakan untuk menampung cendol setelah dicetak, harus berasal dari air matang untuk mencegah terja-

dinya kontaminasi silang karena air mentah berpotensi membawa bakteri patogen. Kelapa, air matang, alat pemanut, alat penyaring, semuanya dapat menjadi sumber cemaran. Cara lain untuk menurunkan potensi bahaya pada santan adalah dengan memanaskan santan, dengan cara demikian, mikroorganisme yang terdapat pada santan dapat diturunkan jumlahnya. Sehingga untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang, peralatan maupun karyawan harus dijaga kebersihan dan kesehatannya.

- **PENYAJIAN**

Pengendalian bahaya yang lain baik santan atau cendol selalu dijaga agar tetap dingin. Dalam suasana dingin mikroorganisme yang ada tidak berkembang dengan cepat. Digunakan es batu yang termasuk produk es yang dapat dimakan.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Air yang digunakan untuk minuman ini harus memenuhi persyaratan sebagai air minum, bebas dari segala cemaran baik mikrobiologi maupun makrobiologi, termasuk air yang digunakan untuk membuat es batu.
- Hindari kontaminasi silang dengan tidak melakukan kontak langsung antara tangan karyawan dengan minuman pada saat penyajian.