



## Es Dawet, Es Puter, Es Cingcau

**B**erbagai minuman penyegar khas seperti Es Dawet, Es Puter, dan Es Cingcau, ternyata memberikan warna tersendiri dalam memperkaya khasanah produk pangan budaya Indonesia. Oleh karenanya tidaklah mengherankan jika minuman penyegar tersebut ada di beberapa daerah yang berbeda, dan dikenal hampir di semua daerah di Indonesia. Aneka minuman penyegar tersebut selain menggunakan bahan-bahan alami dan mudah cara membuatnya, ternyata memiliki cita rasa yang khas yang tidak dimiliki minuman penyegar lainnya.

## Es Dawet

Adalah minuman khas dari kota Jepara. Seiring perkembangan zaman, Es Dawet menyebar ke seluruh kota Mulai dari Kota Semarang, Solo, Jakarta, Bandung, dan kota lainnya.

## Cendol

Merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras atau tepung sagu, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Di daerah Sunda minuman ini dikenal dengan nama cendol sedangkan di Jawa Tengah dikenal dengan nama es dawet.

Tepung beras diolah dengan diberi warna hijau dan dicetak melalui saringan khusus, sehingga berbentuk buliran. Pewarna yang digunakan awalnya pewarna alami dari daun suji, namun saat ini banyak yang menggunakan pewarna makanan. Di Sunda, cendol dibuat dengan cara mengayak kukusan tepung beras sehingga diperoleh bentuk bulat lonjong yang lancip di ujungnya.

## Es Puter

Dikenal juga dengan nama es dung dung (juga ditulis es dong dong, es tung tung, dan es tong tong) adalah salah satu hidangan pencuci mulut dari Indonesia serupa es krim berbahan dasar santan sebagai pengganti susu. Es

puter bertekstur lebih kasar jika dibandingkan *cream* dan dibekukan secara tradisional dengan sebuah alat berbentuk tabung yang diputar-diputar di dalam es batu dan garam.

## Es Cincau

Adalah sejenis minuman penyegar dengan bahan utama gel yang mirip agar-agar yang dikenal sebagai cincau. Potongan cincau ditambah dengan sirup, santan (atau susu) dan es serut sehingga menjadi minuman penyegar. Cincau yang dipakai berbeda-beda tergantung daun tumbuhan yang dipakai:

- *Cylea barbata Miers*, cincau hijau, menghasilkan gel berwarna hijau;
- *Mesona palustris Bl.* (cincau hitam); menghasilkan gel berwarna hitam; atau
- *Melasthoma polyanthum* (cincau perdu).

Inovasi juga dilakukan oleh penjual es cincau sehingga gel yang dihasilkan dapat berwarna lain dan bentuk yang lain.

## RESEP PRODUK

### Dawet

#### Bahan dawet:

- 400 ml air
- 24 sdm/ 200 gram
- Pewarna makanan digunakan sesuai petunjuk penggunaan

pada label

#### Kuah gula merah :

- 250 gram gula merah iris tipis
- 1 lembar daun pandan
- 300 ml air

#### Kuah santan :

- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1/2 sendok teh garam
- 2 lembar daun pandan

## Es Puter/Es Tong-Tong

#### Bahan Adonan Es Puter:

- 4 butir kelapa / 4 kaleng susu kental manis
- 8 liter air
- 4 bungkus agar-agar
- 12 kuning telur
- 24 sdm/200 gr maizena
- 4 kg gula pasir
- Aneka buah diblender/*essence*
- Pewarna makanan sesuai aturan pada label.
- Garam secukupnya

#### Bahan untuk memutar es puter:

- balok es
- 3 kg garam (kasar)

## Es Cingcau

#### Bahan Pembuatan Cingcau

- Daun janggolan atau disebut juga daun cincau kering atau *Cylea barbata Miers*, daun cincau hijau.
- NaOH/Abu Qi, zat ini

- digunakan untuk membantu mengeluarkan zat pati
- Telung tapioka secukupnya.
  - Air bersih secukupnya.

**Gula putih cair :**

- 250 gram gula putih
- 1 lembar daun pandan
- 300 ml air

**Kuah santan :**

- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1/2 sendok teh garam
- 2 lembar daun pandan

**PEMILIHAN BAHAN BAKU**

**Pemilihan bahan baku Es Dawet, Es Puter dan Es Cingcau :**

1. Gula yang digunakan lebih baik menggunakan gula aren sehingga lebih wangi
2. Daun suji atau daun pandan yang segar.
3. Tepung sagu dan tepung beras dipastikan kebersihannya, tidak mengandung *foreign material*/ benda asing seperti kutu atau benda lainnya
4. Daun cingcau dipilih yang segar tidak ada tanda-tanda cacat.
5. Kelapa untuk santan dipilih dari Kelapa yang cukup tua dan segar.
6. Bila menggunakan pewarna makanan, pastikan mempunyai nomor BPOM RI MD/ML dan



terdapat logo M, serta tidak kadaluwarsa

**PROSES PRODUKSI**

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

**Cara membuat**

**Es Dawet/Cendol :**

1. Membuat cendol : Aduk rata bahan bahan dawet, masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat panas-panas, kemudian tuang dalam cetakan cendol, yang keluar langsung ditampung ke dalam baskom yang berisi air dingin.
2. Rebus kuah gula merah sambil diaduk hingga mendidih, saring dan dinginkan.
3. Rebus kuah santan sambil diaduk hingga mendidih, dinginkan.
4. Penyajian : Taruh cendol dalam gelas saji, tambahkan santan dan kuah gula merah. Bisa ditambahkan es batu. Sajikan.

**Cara membuat**

**Es Puter/Es Tong-tong:**

1. 4 btr kelapa di kupas bersih dan diparut, lalu peraslah dengan air 8 liter, jika lebih suka susu, cairkanlah 4 kaleng susu kental manis dengan 8 liter air.
2. Rebuslah santan, bersama agar-agar bubuk, garam dan gula pasir.
3. Sebelum mendidih (lebih kurang (15 menit sebelumnya), masukkan kuning telur yang dikocok lepas dan tepung maizena yang sudah diaduk dengan air secukupnya.
4. Setelah matang, matikan api baru masukkan ekstrak buah atau *essence* dan jika ingin memberi warna masukkan pewarna sesuai petunjuk penggunaan.

**Tehnik memutar**

**Es Puter/Es Tong-tong:**

1. Tuang adonan yang sudah disaring kedalam tabung, adonan haruslah sudah dalam keadaan dingin, minimal suhu kamar, akan lebih baik jika adonan sudah disimpan dilemari es, karena akan lebih memudahkan pembekuannya
2. Letakkan tabung didalam wadah yang cukup besar (kalo bisa diameter wadah 2x diameter tabung)
3. Diantara tabung dan wadah letakkanlah es batu yang sudah dipecah kecil-kecil, usahakan



- yang rapat, agar tidak banyak rongga udara, dapat dilakukan dengan menusuk-nusukkan kayu sehingga jika masih ada rongga es batu akan turun.
- Setelah es batu tertata rapih taburkanlah garam kasarnya.
  - Pemutaran dapat mulai dilakukan, sebaiknya disaat memutar tabung dalam keadaan tertutup, begitu pula dengan wadahnya, sehingga uap dingin tidak banyak terbang keluar.
  - Tabung diputar perlahan searah jarum jam, setiap 15 menit aduk-aduklah adonan, sehingga adonan yang sudah mengeras dibawah dan tepian tabung dapat bertukar posisi dengan adonan yang masih cair ditengah. Jika sudah banyak yang membeku dapat dilakukan setiap 10 menit.
  - Jika es batu sudah banyak yang mencair, keluarkan



airnya sedikit demi sedikit, tambahkan kembali es batu dan garamnya. Aduk sampai terlihat menjadi butiran-butiran.

#### **Cara Membuat Cingcau Hitam/Hijau**

- Daun janggolan atau cingcau kering dicuci terlebih dulu menggunakan air bersih. Ini dilakukan untuk memperoleh zat pati dari daun janggolan agar lebih optimal.
- Sebanyak 1 kilogram daun janggolan atau cingcau kering bersama zat NaOH direbus dalam 20 liter air. Terus masak sampai air berkurang setengahnya. Jangan lupa diaduk-aduk karena buih dari campuran ini bisa meluap dan tumpah saat mendidih.
- Ambil larutan zat pati cingcau hitam kemudian saring menggunakan alat saring.

Nah proses selanjutnya adalah pembentukan gel cingcau hitam.

- Sesudah dingin, campur dengan larutan tepung tapioka. Jangan lupa sambil di aduk-aduk.
- Kemudian rebus sampai mendidih dan mengental. Terus aduk-aduk jangan biarkan menggumpal.
- Setelah itu tuangkan ke dalam loyang atau cetakan.
- Tunggu sampai dingin kira-kira 7-10 jam.
- Setelah dingin cingcau hitam siap di nikmati.

#### **Cara membuat Es Cingcau**

- Rebus gula putih diaduk hingga mendidih dan larut seluruh gula dan masukan daun pandan.
- Kelapa diperas untuk menghasilkan santan dan direbus sampai mendidih dan ditambahkan garam dan daun pandan.
- Potong cingcau sesuai selera, masukan kedalam wadah
- Masukan es serut, Santan dan Gula secukupnya.

## **PENYAJIAN**

### **Es Dawet**

Es dawet/cendol merupakan minuman yang menjadi favorit dikala siang hari atau sore hari. Penyajian es dawet/cendol biasanya sendiri tanpa ada

tambahan lainnya, tetapi ini masih dapat divariasikan. Isi dalam satu gelas Es Dawet dapat divariasikan sesuai dengan selera. Secara jelas penyajian Es Dawet dapat terlihat dalam gambar.



#### Es Puter/Es Tong-tong

Es puter merupakan minuman yang menjadi favorit dikala siang hari atau sore hari. Penyajian es tradisional ini sangat sederhana yaitu dengan *cone* yang berbentuk kerucut atau dengan diapit dua sisi roti tawar, atau dinikmati dalam gelas kaca. Es Tong-tong pun bisa diberi tambahan, seperti potongan kacang, ketan hitam, potongan buah nangka, ataupun sagu mutiara.

#### Es Cingcau

Es Cingcau merupakan minuman yang menjadi favorit dikala siang hari atau sore hari. Es Cingcau diyakin sebagai obat seperti panas dalam. Es Cingcau dapat divariasikan dengan berbagai buah ataupun *cake* tergantung dari selera. Es Cingcau dapat disajikan menggunakan Gelas.



## 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 Es Dawet/ Cendol, Es Puter dan Es Cingcau langsung ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Es Dawet, Es Puter dan Es Cingcau tersebut.
4. Ciumlah aroma minuman 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 Es Dawet, Es Puter atau Es Cingcau pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.