



Klappertart Manado

Klappertart dikenal sebagai kue khas Manado. Kue ini merupakan salah satu kue peninggalan zaman pendudukan Belanda di Manado. Kue ini dikonsumsi dalam kondisi dingin sehingga terasa segar. Berikut ini disajikan bahan dasar untuk membuat Klappertart beserta cara pembuatannya.

BAHAN DASAR RESEP KLAPPERTART MANADO

BAHAN UTAMA	JUMLAH
KLAPPERTART	
Susu segar	750 ml
Gula pasir	200 g
Fresh cream cair	250 ml
Tepung maizena	125 g
Tepung terigu	75 g
Margarin	150 g
Kuning telur, kocok lepas	9 butir
Kelapa muda	3 butir
Kayu manis bubuk	¼ sdt
Vanilla essence	¼ sdt
LAPISAN ATAS	
Putih telur	9 butir
Gula halus/ gula pasir	50 g
Kismis, rendam sebentar dengan air hangat	sesuai selera
Kenari cincang	sesuai selera
Kayu manis bubuk	sesuai selera

CARA MEMBUAT

1. Campur fresh cream cair, tepung maizena dan tepung terigu sampai tercampur rata, sisihkan.
2. Didihkan fresh milk/susu murni segar dengan gula pasir meng-

gunakan api sedang hingga mendidih.

3. Masukkan campuran *fresh cream*, aduk adonan dengan cepat hingga mengental dan tercampur rata.
4. Matikan api, masukkan margarin, aduk rata.
5. Masukkan kuning telur sedikit demi sedikit sambil aduk rata. Tambahkan kayu manis bubuk, vanilla essence dan kelapa muda, aduk rata.
6. Masukkan ke dalam loyang/cetakan aluminium atau piringan tahan panas. Oven selama 20 menit dengan suhu 150-160°C dengan cara air bath marie (loyang yang berisi adonan diletakkan di atas loyang berukuran lebih besar dan diberi air, kemudian dimasukkan ke dalam oven).
7. Mixer putih telur dan gula pasir sampai jadi *mennique*/mengembang kaku. Masukkan ke dalam plastik segitiga/*piping bag*.
8. Semprotkan adonan *topping* ke

atas adonan yang telah setengah matang, taburi dengan kismis dan kenari cincang, oven lagi selama 20 menit hingga adonan *topping* menjadi coklat. Keluarkan loyang, taburi dengan kayu manis bubuk. Dinginkan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK KLAPPERTART MANADO

Klappertart merupakan makanan khas Manado, yang terbuat dari bahan bernutrisi tinggi susu, telur, mentega dan juga kelapa muda. Kue ini diolah dengan dioven, dilanjutkan (setelah dingin) disimpan dalam lemari es.

Pada saat dikonsumsi juga dalam kondisi dingin, sehingga kue ini diperkirakan aman, namun apabila kue ini tidak diperlakukan dengan semestinya tentu saja juga dapat membawa bahaya.



IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Klappertart merupakan kudapan yang bernutrisi tinggi, dibuat dari susu, telur, maizena, terigu, kelapa muda, biji kenari, mentega, dan lainnya. Potensi bahaya yang mungkin muncul pada kue ini adalah bahaya mikrobiologi. Sumber cemaran dapat berasal dari mikrobiologi pada bahan dasar dan kontaminasi silang pasca pemanggangan (oven). Sehingga penanganan Klappertart tetap harus mengikuti kaidah-kaidah keamanan pangan. Klappertart tetap masuk kategori mudah rusak karena merupakan makanan basah bernutrisi tinggi.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Bahan dasar harus dipilih yang baik, susu segar, telur, kelapa muda merupakan sumber bakteri yang utama, sehingga benar-benar dipilih bahan yang baik dan tidak kedaluwarsa.
- **PENANGANAN, DAN PERSIAPAN**
Susu segar yang diterima harus segera dipasteurisasi untuk menurunkan jumlah bakteri yang terdapat pada susu, dan segera didinginkan sampai dengan saat diolah. Penanganan dan persiapan pada pembuatan Klappertart harus cepat dan higienis, setelah

pencampuran bahan harus segera dioven, didinginkan, dan disimpan dingin.

PENGOLAHAN

Pada pembuatan Klappertart, pengovenan dapat menurunkan jumlah mikroorganisme. Namun demikian perlu diketahui bahwa makanan ini merupakan makanan basah dengan kandungan air yang tinggi yang berisi berbagai jenis komponen yang disukai oleh mikroorganisme seperti susu, telur dan gula. Sehingga setelah keluar dari oven, Klappertart harus dijaga agar tidak terjadi kontaminasi silang. Setelah dingin Klappertart harus segera disimpan pada suhu dingin untuk mencegah berkembangbiaknya bakteri.

PENYAJIAN

Klappertart merupakan makanan yang disajikan dingin, segera setelah disajikan sebaiknya langsung dikonsumsi. Klappertart yang sudah diiris sebagian dan masih tersisa harus tetap disimpan dalam kondisi dingin. Pengirisan dapat menyebabkan terjadinya perpindahan mikroorganisme dari alat/lingkungan ke makanan, dan apabila sisa Klappertart ini dibiarkan pada suhu ruang, maka segera mikroorganisme akan berkembang dengan cepat. Jangan menyimpan Klappertart berjam-jam (lebih dari 4 jam) di suhu ruang.*

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Agar Klappertart tetap lembut dan tidak pecah, pengadukan dilakukan dengan konstan satu arah. Misal searah jarum jam atau hindari adukan bolak-balik.
- Setelah letupan pertama, api segera matikan untuk mencegah agar adonan tidak pecah.
- Adonan Klappertart dimatangkan dengan cara *au bain marie*. Maksudnya, adonan dimatangkan di oven, tapi dengan cara meletakkan loyang klappertart di dalam loyang yang lebih besar dengan sedikit air. Teknik ini biasa digunakan untuk membuat kue-kue yang lembut, yang bahannya menggunakan kuning telur.
- Untuk kelapa muda yang dikerok, langsung rendam dengan air kelapanya, supaya warna tidak berubah. Tiriskan sewaktu dicampurkan ke dalam adonan.
- Agar topping bubuk kayu manis rapih, letakkan kayu manis bubuk di atas saringan dengan lubang lembut. Taburkan sedikit agar Klappertart tidak pahit.
- Kue ini paling nikmat bila disantap dalam keadaan dingin jadi tidak boleh dibiarkan terlalu lama di luar pendingin.