



## Kolak Pisang-Ubi Bandung

**K**olak adalah kudapan berbasis pisang dan ubi dengan kuah santan, memiliki aroma khas cengkeh dan kayu manis. Berikut ini resep Kolak Pisang - Ubi khas Bandung yang bisa dibuat di rumah dan dinikmati bersama keluarga. Kolak ini bisa disajikan hangat-hangat sebagai hidangan pembuka (khususnya pada saat puasa) ataupun disajikan dingin dengan es untuk menambah kesegaran.

## BAHAN DASAR RESEP KOLAK PISANG-UBI KHAS BANDUNG

| BAHAN UTAMA                                | JUMLAH   |
|--|----------|
| Ubi merah/kuning kupas dan dipotong-potong | 500 g    |
| Pisang kepok kuning                        | 10 buah  |
| Santan dari ½ butir kelapa                 | 500 ml   |
| Air  | 500 ml   |
| BUMBU-BUMBU                                |          |
| Cengkeh                                    | 5 buah   |
| Kayu manis                                 | 1 batang |
| Gula merah                                 | 300 g    |
| Garam halus                                | 1 sdt    |
| Tape singkong                              | 100 g    |

### CARA MEMBUAT

1. Masak air, masukkan cengkeh dan kayu manis, setelah air mendidih, masukkan ubi, dan bila sudah em-

puk masukkan pisang kepok (yang telah dipotong menjadi dua).

2. Tambahkan santan, gula merah, garam, dan tape singkong (sebagai pelengkap) yang sudah dipotong-potong. Bila sudah mendidih matikan api.
3. Kolak bisa disajikan panas atau dingin dengan ditambah es batu, dan siap disantap.

### KEAMANAN PANGAN UNTUK KOLAK PISANG-UBI KHAS BANDUNG

Kolak adalah kudapan berbasis pisang dan ubi dengan kuah santan. Kolak dibuat dengan merebus pisang kepok kuning, ubi merah, tape singkong (sebagai pelengkap) dengan santan dan ditambah gula dan rempah-rempah (khususnya cengkeh dan kayu manis). Pada dasarnya apabila Kolak Pisang dimakan panas setelah pemasakan selesai, maka dijamin bahwa Kolak adalah aman untuk dikonsumsi. Namun banyak hal yang

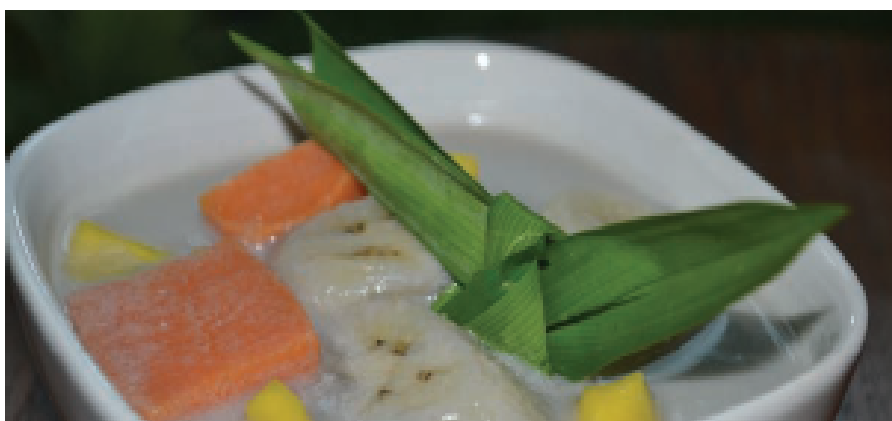
dapat menyebabkan Kolak Pisang ini menjadi tidak aman.

### IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNCUL

Bahaya utama yang terdapat dalam Kolak adalah tercemarnya Kolak dengan patogen yang berasal dari alat saji ataupun lingkungan yang kurang bersih, bahkan bisa juga dari karyawan apabila terjadi kontak. Patogen dari tangan manusia yang paling umum adalah *Staphylococcus aureus* yang berpotensi menghasilkan toksin. Apabila dibiarkan cukup lama pada suhu ruang, bakteri kontaminan yang ada pada kolak ini akan segera mulai tumbuh dan berkembang biak, apabila terdapat patogen, maka Kolak juga bisa menjadi tidak aman.

### CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**  
Menjaga keamanan pangan Kolak dengan pemilihan bahan dasar yang berkualitas baik. Pisang dan ubi dipilih yang masih segar, dengan kematangan yang cukup, demikian juga bahan dasar lainnya harus dipilih yang baik. Bumbu-bumbu dipilih yang kering dan tidak berjamur.
- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**  
Ubi dikupas dan dicuci bersih, dan direndam dalam air sambil menunggu dipotong-potong, dan





sebaiknya ubi yang telah dipotong ini sesegera mungkin diolah. Pisang dikupas, dipotong-potong dan langsung dimasukkan ke dalam santan yang mendidih, demikian juga dengan tape, setelah dipotong-potong langsung dimasukkan, hal ini untuk menghindari kontaminasi silang.

- **PENGOLAHAN**

Pemasakan adalah tahapan untuk membunuh mikroorganisme yang terdapat pada bahan dasar seperti pisang, ubi, santan, bumbu-bumbu, dan lainnya sehingga pemasakan Kolak harus benar-benar matang. Kontaminasi silang dapat berasal dari peralatan yang kontak langsung dengan Kolak, dari tangan karyawan makanan, dan dari lingkungan. Bakteri (termasuk patogen) dapat masuk ke dalam Kolak dan saat Kolak dibiarkan di meja ber jam-jam, bakteri mempunyai kesempatan untuk berkembang biak.



- **PENYAJIAN**

Penyajian merupakan tahapan yang perlu diperhatikan, harus dihindari terjadinya kontaminasi silang. Dihindari kontak langsung antara peralatan kotor, tangan karyawan dan sumber cemaran lain dengan Kolak. Apabila Kolak dikemas dalam gelas plastik, dipastikan bahwa gelas plastik yang digunakan memenuhi persyaratan sebagai pengemas (food grade) dengan kondisi bersih.

- **PEMANASAN ULANG**

Kolak yang kaya akan gula dan nutrisi lain, tidak bisa dibiarkan lama-lama di meja makan. Bakteri yang mencemari Kolak akan segera tumbuh dengan baik. Untuk menghindari hal demikian, sebaiknya Kolak disimpan dingin. Apabila ingin menyantap kolak yang hangat, maka sebelum disantap dipanaskan terlebih dahulu.\*\*\*

## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Usahakan santan tidak sampai pecah dengan cara mengaduk kolak secara konstan.
- Jangan membiarkan kolak terlalu lama mendidih. Jangan pula memanaskan kolak berulang-ulang karena hal tersebut akan membuat kuah kolak menjadi berminyak.
- Setiap membuat hidangan dengan santan, meskipun hidangan itu manis, gunakan garam secukupnya. Garam akan memberikan efek gurih pada santan.