

Kue Lumpia



Lumpia atau terkadang dieja sebagai lun pia adalah lembaran tipis dari adonan tepung gandum yang dijadikan kulit lalu digunakan sebagai pembungkus isian yang biasanya terdiri atas rebung, telur, sayuran segar, daging, atau makanan laut.

Di Indonesia, lumpia dikenal sebagai makanan khas Semarang dengan tata cara pembuatan dan bahan-bahan yang telah disesuaikan dengan tradisi setempat.

RESEP PRODUK

Kue Lumpia

Bahan :

- Kulit lumpia jadi
- Minyak untuk menggoreng
- 1 sendok makan tepung terigu dicairkan dengan 2 sendok makan air, untuk perekat kulit lumpia setelah digulung

Untuk isi:

- Minyak untuk menumis dan menggoreng
- 6 siung bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- 1 sendok makan tauco manis
- ½ potong dada ayam, ambil dagingnya, potong kecil
- 200 gram udang kupas, tumis sebentar, cincang kasar.
- 200 gram rebung rebus, iris seperti batang korek api.
- ½ buah tahu putih, potong kecil, goreng
- 1 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan saus tiram
- 1 sendok teh kecap asin
- 1 sendok teh peres merica bubuk garam secukupnya

Sambal tauco:

- 2 sendok makan tauco manis, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 1 sendok makan saus sambal garam secukupnya
- 150 ml air

- 1 sendok teh maizena, dilarutkan.

Acar mentimun:

- 2 buah mentimun
- 20 buah cabai rawit
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok makan gula pasir
- 1 sendok makan cuka
- 200 ml air

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku lumpia :

1. Pastikan daging ayam dalam kondisi segar, tidak ada memar, elastis (ketika ditekan maka akan kembali ke bentuk semula), berbau normal
2. Pastikan kesegaran udang dengan mencium baunya yang khas normal, bentuk tubuhnya utuh, ruasnya masih utuh, warnanya bercahaya dan bening
3. Pastikan kesegaran sayuran yang digunakan dengan melihat apakah ada yang hitam, busuk atau sudah ada yang berbau menyimpang.
4. Pilih rebung yang benar-benar muda agar tidak berasa getir/pahit.

PROSES PRODUKSI

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

Cara membuat

Lumpia Semarang:

1. Bersihkan rebung, iris membentuk batang korek api, lalu cuci bersih. Kemudian rendam irisan rebung dengan air bekas cucian beras selama 24 jam. Cuci bersih kembali, dan rebus 2-3 x dengan menambahkan 2 sendok makan gula pasir dengan menggunakan air rebusan yang sama, kemudian tiriskan.
2. Cuci bersih bahan yang lainnya dengan air bersih yang mengalir.
3. Isi :
 - a. panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
 - b. Masukkan tauco, daging ayam, udang, rebung. Aduk.
 - c. Tambahkan bumbu lainnya dan tahu.
 - d. Aduk lagi sampai tercampur rata dan dinginkan.
4. Siapkan kulit lumpia. Bungkus adonan isi dengan kulit lumpia dengan cara digulung.
5. Rekatkan kedua ujung dengan terigu yang sudah dicampur dengan air.
6. Panaskan minyak goreng (cukup banyak).
7. Goreng lumpia dengan api kecil hingga berubah warnanya (kuning kecoklatan). Tiriskan menggunakan saringan yang bersih dan tidak berkarat. Jika

akan menggunakan kertas alas untuk menyerap minyak, gunakan kertas minyak atau kertas roti. Sisihkan

8. Sambal tauco :
 - a. Didihkan air, masukkan semua bahan sambal tauco, aduk rata lalu kecilkan apinya.
 - b. Masak hingga bumbu meresap (5 menit) kentalkan dengan larutan maizena.
 - c. Aduk dan angkat

Lumpia Basah/Kukus

Proses pembuatannya sama dengan lumpia goreng, yang membedakan adalah proses pemasakan, dimana lumpia goreng dilakukan dengan cara digoreng dan lumpia basah dimasak dengan cara dikukus.



PENYAJIAN

Lumpia merupakan makanan cemilan dengan meminum teh ataupun minuman yang lainnya. Secara jelas penyajian Lumpia 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. Cium aroma lumpia tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
3. Makanlah lumpia dalam keadaan hangat.
4. Belilah lumpia pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.