



Kue Lumpur Jakarta

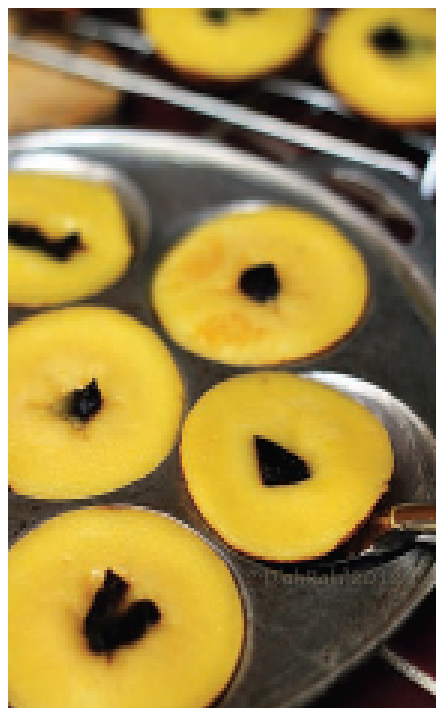
Kue Lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari. Di berbagai acara adat tradisional, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Tekstur kue yang lembut dipadu dengan aroma pandan dan vanili adalah kelebihan utama kudapan ini, sehingga banyak digemari. Konon, nama kue ini berasal dari teksturnya yang sangat lembut dan halus seperti lumpur. Untuk menghasilkan tekstur ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan kentang rebus yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus.

BAHAN DASAR RESEP KUE LUMPUR JAKARTA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Tepung terigu yang rendah protein	500 g
Kentang yang dikukus dan dihaluskan	250 g
Santan cair	850 ml
Margarine yang dicairkan	250 g
Telur ayam	4 butir
Gula pasir	250 g
Garam	½ sdt
Vanili	½ sdt
Kelapa muda (diambil dagingnya)	1 buah
Kismis	secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campurkan telur, gula dan vanili lalu kocok lepas hingga rata.
2. Kemudian masukkan kentang kukus yang telah dilumatkan dan aduk kembali hingga rata.
3. Jika sudah, campurkan terigu sedikit demi sedikit kedalam adonan sambil diaduk hingga rata.
4. Kemudian tuang santan, garam, dan margarin cair, lalu aduk kembali hingga rata.
5. Panaskan cetakan khusus kue lumpur dan olesi dengan margarin.



6. Setelah panas, tuang adonan dalam cetakan dan masak selama 1-2 menit.
7. Tambahkan kelapa muda dan kismis pada kue lumpur yang setengah matang
8. Masak kembali selama 2-3 menit atau hingga bagian atas kue sudah mulai padat. Angkat, lalu sajikan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK KUE LUMPUR JAKARTA

Kue lumpur merupakan makanan yang dibuat dari bahan dasar tepung yang dicampur dengan kentang dan santan. Walaupun setelah pengukusan (pemanggangan), bakteri yang terbawa oleh bahan dasar mati, namun endospora *Bacillus* tidak seluruhnya rusak. Pasca pengolahan, apabila



kondisi cocok, endospora pada kue lumpur yang bernutrisi tinggi ini akan segera tumbuh dan berkembang biak. Salah satu *Bacillus* yang patogen penghasil toksin adalah *Bacillus cereus*, apabila mencemari kue Lumpur ini, dapat membahayakan juga. Sehingga hal ini perlu dihindari untuk memastikan bahwa kue Lumpur tetap aman dikonsumsi.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Berdasarkan bahan yang diolah, kue Lumpur termasuk makanan berisiko rendah. Namun demikian kue Lumpur tidak terbebas dari potensi bahaya mikrobiologi khususnya dari bahan dasar. Apabila bahan dasar (tepung yang telah rusak) membawa endospora dan merupakan endospora patogen (*Bacillus cereus*), jika berkembang biak pada kue Lumpur dapat membahayakan. Potensi bahaya berikutnya adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan yang berasal dari peralatan, lingkungan ataupun tangan karyawan. Cemaran dari tangan karyawan yang berpotensi sebagai patogen