



Kue Lumpur

Kue lumpur adalah penganan ringan dengan bahan utama santan, kentang, tepung terigu, dan telur. Sebagai pewangi digunakan vanila dan seringkali diberi hiasan kismis atau kelapa muda iris di permukaannya. Kue ini tergolong kue basah sehingga tidak tahan disimpan lama. Kue ini sering disajikan pada acara hari besar keagamaan ataupun acara khusus seperti khitanan, nikahan, selamatan, dan ulang tahun.

RESEP PRODUK

Kue Lumpur

Bahan :

- 500 gram tepung terigu
- 250 gram kentang yang dikukus dan dihaluskan
- 850 ml santan cair
- 250 gram margarine yang dicairkan
- 4 butir telur ayam
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili
- daging dari 1 buah kelapa muda
- kismis secukupnya



PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku kue lumpur:

1. Tepung terigu dipilih yang tidak berketu dan tidak berbau.
2. Sayuran dipastikan kesegarannya dengan melihat apakah ada yang busuk atau tidak
3. Telur ayam dilihat apakah bersih atau tidak, ada tidaknya keretakan, bila telur utuh dikocok kuning telur tidak hancur dan tidak berbau menyimpang.
4. Kelapa yang digunakan adalah kelapa muda tetapi tidak terlalu muda (seperti lender) dan juga tidak tua (kalau digigit keras).

PROSES PRODUKSI

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

Cara membuat Kue Lumpur :

1. Dalam wadah, campurkan telur, gula dan vanili lalu kocok hingga rata selama 10 menit.
2. Kemudian masukkan kentang 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. Saring adonan terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam cetakan untuk menambah



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



PENYAJIAN

Kue lumpur sekarang ini telah bervariasi dalam hal topping, mulai dari yang tradisional dengan kismis, keju, nangka, durian ataupun variasi yang lain. Penyajian Kue Lumpur 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. Makanlah kue lumpur langsung ditempat pembuatannya atau beli ketika pagi hari dipasar.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada kue lumpur tersebut.
4. Ciumlah kue lumpur tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan
5. Cobalah membeli satu untuk dicicipi, apabila terdapat rasa manis yang menempel dimulut, maka kemungkinan menggunakan pemanis buatan.
6. Belilah kue lumpur pada restoran/kaki lima yang pengunjunnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.