



Kunyit Asam Solo

Kunyit Asam adalah minuman ringan yang populer di Jawa dan Bali. Minuman terbuat dari parutan kunyit dan asam jawa yang bisa ditambah dengan jeruk nipis. Tidak hanya menyegarkan, minuman ini juga menyehatkan karena diduga mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan.

BAHAN DASAR RESEP KUNYIT ASAM SOLO

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Air	1500 ml
Gula merah	250 g
Gula pasir	4-5 sdm
Asam jawa (tanpa biji)	75 g
Kunyit (diparut dan diperas)	40 g
Daun pandan	4 lembar
Daun jeruk	8 lembar

CARA MEMBUAT

1. Masak air sampai mendidih, masukkan semua bahan. Didihkan kembali sampai semua bahan larut/hancur, angkat, dan dinginkan.
2. Saring dengan kain penyaring yang halus, sambil tekan-tekan sampai tinggal ampasnya.
3. Setelah dingin, kemas dalam botol dan masukkan ke lemari pendingin. Hidangkan dingin.

KEAMANAN PANGAN UNTUK KUNYIT ASAM SOLO

Kunyit Asam Solo termasuk kategori minuman ringan, dan karena minuman ini tergolong minuman yang asam maka memiliki potensi bahaya yang relatif rendah. Namun demikian, keamanan pangan minuman ini tetap harus diperhatikan.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Minuman yang dibuat dengan bahan dasar kunyit dan asam justru memiliki potensi sebagai anti-bakteri. Sehingga potensi bahaya mikrobiologi yang berasal mikroorganisme bawaan bahan dasar, termasuk yang dibawa air, telah dapat diatasi, dikarenakan air direbus bersama kunyit dan bahan lainnya. Potensi bahaya yang perlu

mendapat perhatian adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan bahan.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Air sebagai bahan dasar utama harus memiliki persyaratan sebagai air minum. Kunyit dipilih yang utuh,





tidak busuk dan tidak berjamur. Asam dipilih yang tidak berjamur. Cula dipilih yang kering dan tidak tercampur dengan bahan lain.

- **PENANGANAN, PERSIAPAN, PENGOLAHAN, PENGEMASAN**
Bahan dasar (kunyit) dikupas dan dicuci sampai bersih kemudian diparut. Asam dihilangkan bijinya. Perebusan yang dilakukan selama proses pembuatan Kunyit Asam, ditujukan untuk mengekstrak kunyit dapat membunuh berbagai jenis mikroorganisme yang terbawa oleh bahan dasar (termasuk

air). Setelah perebusan dilakukan penyaringan untuk memisahkan padatan yang tidak terlarut dilanjutkan dengan pengemasan (dalam botol atau gelas plastik) atau langsung disajikan.

Peralatan untuk menyaring, wadah yang digunakan untuk mengemas atau menyajikan Kunyit Asam Solo harus bersih dan kering. Hindari kontak antara tangan karyawan dengan minuman. Lingkungan harus dijaga kebersihannya. Setelah produk dikemas segera dilakukan penyimpanan dingin.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Jika dilakukan pengemasan dalam botol/gelas plastik, harus dilakukan secara aseptis.
- Hindari kontaminasi silang dengan tidak melakukan kontak langsung antara tangan karyawan dengan minuman.