



Lapa-Lapa

Lapa-lapa merupakan masakan khas dari suku Bugis Sulawesi Selatan yang bercita rasa gurih. Lapa-lapa juga menjadi makanan khas Setiap Hari Raya Lebaran tiba. sebagai pelengkap biasanya Lapa-lapa ini disantap dengan hidangan lain yang berkuah, misanya opor ayam dan lainnya. Dalam pengolahan lapa-lapa, beras ketan dimasak bersama-sama santan sampai setengah matang (aron), kemudian dibungkus dengan daun kelapa muda, dan direbus hingga matang kemudian diangkat dan didinginkan.

BAHAN DASAR RESEP LAPA-LAPA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Beras ketan putih	250 g
Beras	1 ltr
Garam	1 sdt
Santan kental	200 ml
Air	1 ltr
Bumbu penyedap	1 sdt
BAHAN PELENGKAP	
Daun janur kelapa	12 buah

CARA MEMBUAT

- Campurkan beras dan beras ketan, kemudian cuci bersih dan tiriskan.
- Rendam beras dan beras ketan dengan air selama 1 jam.
- Siapkan panci, masukkan beras dan beras ketan tambahkan air, santan dan garam aduk diatas kompor yang menyala (diaron) hingga air dan santan berkurang dan beras serta beras ketan masak setengah matang.
- Angkat dan tiriskan hingga beras hasil aronan tadi dingin (30 menit).
- Siapkan janur (daun kelapa muda) masukkan beras dan beras ketan yang telah diaron, masukan ke-dalam janur lalu ikat kuat-kuat dengan tali.
- Rebus kembali selama 1 jam. Angkat dan tiriskan.
- Siap disajikan dengan hidangan lain yang berkuah atau bersantan (opor).

KEAMANAN PANGAN UNTUK LAPA-LAPA

Lapa-lapa adalah masakan khas nasi gurih yang dibungkus daun kelapa muda (janur) yang dapat dimakan dengan lauk, seperti opor atau makanan berkuah lainnya. Masakan ini disajikan tidak dalam kondisi dingin, sehingga untuk menjaga agar tetap aman dikonsumsi adalah dengan mengikuti kaidah sanitasi dan hygiene yang benar saat pengolahan sampai dengan penyajian.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang diperkirakan muncul pada masakan Lapa-lapa adalah bahaya mikrobiologis dengan

sumber cemaran bakteri (patogen) berasal dari bahan dasar. Lapa-lapa merupakan masakan yang telah matang atau seluruhnya diolah dengan panas, sehingga bakteri yang dibawa oleh bahan dasar telah mati, sehingga bahaya mikrobiologis yang muncul diperkirakan berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan, terutama dari pengolah pangan maupun lingkungan yang tidak bersih.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Bahan dasar harus dipilih yang segar dan berkualitas baik. Beras dipilih yang kondisinya kering, utuh, tidak berjamur, dan tetap





harus dijaga kering saat disimpan. Ruang penyimpanan juga dijaga kelembabannya, apabila ruangan lembab, beras juga meningkat kandungan airnya, sehingga akan ditumbuhi oleh jamur dan menghasilkan mikotoksin, kelapa dan bumbu-bumbu juga harus dipilih yang berkualitas baik.

- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**

Seluruh bahan dasar harus ditangani dengan baik. Beras setelah sampai di dapur harus segera dicuci dan demikian juga santan harus segera diolah atau apabila ada penundaan, setelah harus disimpan dingin terlebih dahulu.

- **PENGOLAHAN**

Seluruh bahan dimasak sesuai dengan kaidah-kaidah yang berlaku. Pengolahan dengan panas yang sempurna dapat membunuh bakteri yang berasal dari bahan dasar. Namun demikian, karena Lapa-lapa

ini tidak disajikan dalam kondisi panas, maka untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang, setiap masakan harus ditempatkan pada wadah terpisah dan tertutup sampai dengan saat disajikan. Apabila menggunakan Opor Ayam sebagai pelengkap, makanan ini sangat rentan terhadap kerusakan mikrobiologis, sehingga harus dijaga agar tidak mudah tercemar oleh lingkungannya.

- **PENYAJIAN / PEMANASAN ULANG**

Penyajian makanan harus mengikuti kaidah sanitasi dan hygiene yang tepat. Terjadinya kontaminasi silang pasca pengolahan harus dihindari. Lapa-lapa tidak disajikan dalam kondisi panas. Oleh karena itu, waktu penyajian masakan juga harus mempertimbangkan kaidah keamanan pangan, atau bilamana penyajian melebihi waktu 4-6 jam, sebaiknya dipanasi ulang.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Beras dan beras ketan harus direndam dahulu agar lunak.
- Cunakan santan yang berasal dari kelapa parut yang tua.
- Lapa-lapa yang sudah diangkat dari panci harus digantung (dianginkan) agar tahan lama dan tidak cepat basi (rusak).
- Untuk mempersingkat waktu dapat menggunakan panci presto.