



Rawon Surabaya

Rawon merupakan salah satu menu favorit dari Surabaya. Masakan daging ini berkuah hitam karena menggunakan keluak sebagai bumbu khas masakan rawon. Sebaiknya dipilih daging yang agak berlemak sedikit disebut sebagai rawonan.

BAHAN DASAR RESEP RAWON SURABAYA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Daging sapi	500 g
Air (untuk merebus)	1000 ml
BUMBU HALUS	
Daun jeruk pунut	4 lembar
Sereh	1 batang
Lengkuas	1 potong
Garam	secukupnya
Merica halus	secukupnya
Minyak untuk menumis	secukupnya
Bawang merah	5 butir
Bawang putih	3 siung
Kemiri	4 butir
Keluak (keluwak)	5 buah
Cabai merah (dibuang bijinya)	5 buah
BAHAN PELENGKAP	
Taoge pendek	sesuai selera
Sambal terasi	sesuai selera
Kerupuk udang	sesuai selera
Telur asin	sesuai selera

CARA MEMBUAT

1. Panaskan/tumis bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan.
2. Masukkan daun jeruk, lengkuas dan sereh yang sudah dimemarkan, tumis hingga harum.
3. Masukkan daging yang sudah di-

potong-potong menurut selera.

4. Aduk hingga daging berubah warna, tambahkan air dan dimasak hingga dagingnya empuk.
5. Tuang rawon dalam mangkok dan taburkan bawang goreng
6. Sajikan bersama sepiring nasi, taoge pendek, telur asin, sambal terasi mentah, cabai mentah dan daun kemangi serta kerupuk udang.

KEAMANAN PANGAN UNTUK RAWON SURABAYA

Rawon disajikan panas dan langsung disantap pada kondisi yang panas sehingga memiliki potensi bahaya mikrobiologi yang rendah. Namun taoge pendek, kemangi, sambal terasi berasal dari bahan mentah dan telur asin langsung disajikan sehingga perlu mendapat perhatian dalam per-

siapannya, agar rawon yang disantap tetap aman.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada rawon adalah bahaya mikrobiologi yang disebabkan oleh cemaran bakteri yang berasal dari daging sapi, terasi mentah, telur asin (yang sudah rusak), demikian pula dari sayuran taoge pendek dan daun kemangi. Potensi bahaya juga dapat terjadi karena kontaminasi silang pasca pengolahan atau saat penyajian makanan berlangsung.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Daging segar harus dipilih dengan warna dan bau yang normal.





Telur asin juga harus dipilih yang baik dengan warna, bau serta rasa normal, keluak dan bumbu-bumbu, termasuk terasi harus dipilih yang berwarna dan berbau normal.

- **PENYIMPANAN/**

- **PENANGANAN BAHAN DASAR**

Sebelum diolah daging harus diperlakukan dengan tepat. Daging harus segera diolah atau didinginkan dan tetap dalam kondisi dingin sampai dengan saat diolah. Apabila digunakan daging yang disimpan beku, maka *thawing* (pelelehan) harus dilakukan dengan sempurna. Telur asin disimpan dingin sampai saat mau disajikan. Bahan lain yang akan diolah (bumbu-bumbu, taoge dan daun kemangi) harus dicuci bersih dan dibilas dengan air matang, kemudian ditiriskan.

- **PENGOLAHAN**

Pemasakan daging rawon bersama-sama dengan bumbu secara bertahap dapat membunuh seluruh bakteri yang ada pada bahan dasar.

- **PENYAJIAN**

Kontaminasi silang dapat dicegah dengan pelaksanaan sanitasi dan *higiene* yang baik. Peralatan yang digunakan harus bersih serta selalu dipisah antara makanan yang matang dengan bahan mentah. Rawon harus disajikan dalam kondisi panas, bersama nasi, telur asin, sambal, taoge, dan daun kemangi yang disajikan secara terpisah. Penyajian rawon yang panas (dengan suhu minimal 63°C) dan langsung dikonsumsi akan memiliki potensi bahaya (mikrobiologi) yang sangat rendah.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Terasi dengan warna merah mencolok diduga ditambah dengan pewarna kain sehingga sebaiknya dihindari.
- Untuk membuat sambal mentah, terasi harus dipanaskan (dibakar/ digoreng) terlebih dahulu, agar bakteri yang ada mati semua.