



Tahu Telur Surabaya

Tahu Telur Surabaya merupakan makanan khas asal Surabaya/Jawa Timur yang banyak disukai oleh kaum tua dan muda karena sangat menyegarkan saat disantap terutama pada siang hari. Bahan-bahan yang diperlukan terdiri dari sayuran yang direbus, mentah dan ada yang digoreng.

BAHAN DASAR RESEP TAHU TELUR SURABAYA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Tahu putih (diiris dadu 1 cm)	3 potong
Telur ayam dikocok lepas	1 butir
Lada halus	½ sdt
Garam	1 sdt
Taoge	100 g
Daun bawang, diiris halus	1 batang
Daun seledri, diiris halus	1 batang
Bawang merah, diiris dan digoreng	1 sdm
BUMBU -BUMBU	
Kacang tanah, digoreng	50 g
Cabai rawit merah	3 buah
Bawang putih	1 siung
Garam	1 sdt
Air	150 ml
Petis udang	1 sdm
Kecap manis	2 sdm
BAHAN PELENGKAP	
Kerupuk udang	sesuai selera

CARA MEMBUAT

1. Campur tahu putih yang sudah diiris dadu, kocok telur, beri bumbu dengan lada halus dan garam.

2. Campurkan tahu dan telur kemudian dibagi menjadi 4 bagian dan digoreng dengan sedikit minyak di penggorengan berteflon, perhatikan saat menggoreng, pastikan matang pada kedua sisinya. Sisihkan.
3. Bumbu: haluskan cabai rawit, bawang putih, garam, dan kacang goreng, selanjutnya dimasak.
4. Tambahkan petis, kecap manis, gula, garam, air secukupnya.
5. Abur tahu telur yang sudah digoreng di atas piring saji.
6. Taoge dan irisan kol dicuci dan dijerang dengan air panas kemudian ditiriskan.
7. Taburkan di atasnya taoge dan kol, serta irisan daun bawang dan seledri serta bawang merah goreng.
8. Siram dengan bumbu yang sudah disiapkan.
9. Tambahkan kerupuk sebagai pelengkap. Hidangkan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK TAHU TELUR SURABAYA

Tahu Telur Surabaya adalah olahan yang bahan dasarnya tidak semua melewati proses pemanasan. Sehingga bakteri yang terdapat pada bahan dasar mentah belum seluruhnya mati, dan bakteri ini dapat berkembang biak selama penyajian.

Agar Tahu Telur tetap aman dikonsumsi, ada beberapa hal perlu diperhatikan.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang diperkirakan muncul pada olahan Tahu Telur adalah bahaya mikrobiologi yang dibawa oleh bahan dasar (telur, tahu, taoge, kol, seledri, dan bawang). Telur dapat terkontaminasi dengan bakteri patogen (*Salmonella*), tahu juga dapat membawa bakteri yang berbahaya termasuk endospora *Bacillus*. Namun demikian, telur dan tahu yang diolah melalui proses penggorengan dapat membunuh bakteri kontaminan ini. Bahaya mikrobiologi yang lain adalah kontaminasi silang, cemaran bakteri dari peralatan, karyawan serta lingkungan. Sehingga agar olahan tahu telur tetap aman, kaidah-kaidah sanitasi, hygiene serta pengolahan pangan yang baik harus diterapkan.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Seluruh bahan dasar yang akan diolah harus dipilih bahan yang segar, tidak busuk dan tidak berjamur. Tahu harus dipilih yang segar, berbau khas dan tidak berlendir. Telur juga dipilih yang masih bagus (dengan diteropong) dan cangkang utuh.
- **PENANGANAN/PERSIAPAN/ PENGGORENGAN**
Bahan yang telah mengalami penggorengan (tahu dan telur)



diperkirakan aman, karena bakteri yang terbawa pada bahan segar mati saat diperlakukan dengan panas, kecuali endospora yang terdapat pada tahu. Namun, terhadap bahan yang tidak melewati panas, seperti seledri, maka pencucian bersih merupakan tahapan yang penting untuk menurunkan jumlah bakteri yang ada, pembilasan menggunakan air matang dapat dilakukan pada tahapan ini. Taoge dan kol setelah dicuci bersih direbus sebentar (dijerang) dengan air panas untuk menurunkan populasi mikroorganisme yang ada.

Pencucian cabe rawit, cabe merah serta bawang putih perlu dilakukan dengan seksama, agar jumlah bakteri dapat diturunkan. Pencampuran bumbu digunakan air yang matang. Seluruh bahan yang telah dipersiapkan diletakkan pada masing-masing wadah yang bersih.

• **PENYAJIAN**

Tahu telur disiapkan saat akan dikonsumsi menggunakan peralatan yang bersih. Pada saat penyajian, hindari terjadinya kontaminasi silang atau kontaminasi dari lingkungan serta karyawan.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Pastikan telur dan tahu yang diolah melalui proses penggorengan, sehingga dapat membunuh bakteri yang ada.
- Untuk taoge dan kol setelah dicuci bersih, harus direbus sebentar (dijerang) dengan air panas untuk menurunkan populasi mikroorganisme.