



Wedang Ronde

Ronde merupakan tanyuan yang telah bercampur dengan budaya masing-masing daerah atau selera lokal. Cara pembuatannya mirip dengan pembuatan tanyuan oleh penduduk Cina bagian selatan, diisi kacang manis tumbuk, dan disajikan dengan air jahe. Istilah Wedang Ronde merujuk pada air jahe panas (*wedang* adalah bahasa Jawa yang merujuk pada minuman panas) yang disajikan bersama dengan ronde. Air jahe juga bisa menggunakan gula kepala, diberi taburan kacang tanah goreng (tanpa kulit), potongan roti, kolang-kaling, dan sebagainya. Wedang Ronde sudah sangat umum bagi masyarakat Indonesia sehingga banyak yang mengira bahwa asalnya adalah asli dari Indonesia. Ronde adalah adonan khusus yang terdiri dari campuran tepung beras dan gula merah berbentuk bulatan-bulatan dan dibagian dalamnya berisi kacang yang dihancurkan.

RESEP PRODUK

Wedang Ronde

Bahan ronde:

- 150 gram tepung ketan putih
- 1/4 sendok teh garam
- 135 ml air hangat

Bahan isi:

- 50 gram kacang tanah kupas, disangrai
- 25 gram gula pasir
- 1/8 sendok teh garam

Sirup jahe:

- 2 liter air
- 400 gram gula pasir
- 400 gram jahe, dibakar, dimemarkan
- 1 sendok teh garam
- 4 lembar daun pandan
- 6 batang serai, dimemarkan
- 2 lembar daun jeruk

Bahan pelengkap:

- 200 gram kolang-kaling, direbus, diiris
- 3 buah roti tawar tanpa kulit, dipotong kotak
- 25 gram sagu mutiara,
- 1 kaleng (200 gram) lengkung, ditiriskan

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Wedang Ronde:

1. Gula yang digunakan lebih baik menggunakan gula aren sehingga lebih wangi
2. Kacang yang digunakan pastikan tidak berjamur dan busuk
3. Pastikan tepung ketan bersih dan tidak terdapat benda asing (*foreign material*) didalamnya.

PROSES PRODUKSI

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

Cara membuat:

1. Isi, blender kacang tanah hangat-hangat, gula pasir, dan garam sampai rata. Bentuk menjadi bulatan kecil-kecil. Sisihkan.
2. Ronde, campur tepung ketan dan garam. Aduk rata. Tambahkan air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Ambil sedikit bahan ronde. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat. Lakukan sampai adonan habis.
4. Didihkan air. Masukkan bola-bola ketan. Rebus hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
5. Sirup jahe, rebus air, gula pasir, jahe, daun pandan, daun jeruk, dan serai dengan api kecil



- sampai mendidih dan harum.
- Sajikan ronde bersama sirup jahe serta pelengkapnnya.

PENYAJIAN

Wedang ronde merupakan minuman yang dijadikan kudapan dikala santai. Penyajiannya disandingkan dengan kudapan lain seperti tempe goreng, bakwan goreng dan yang lainnya. Penyajian Wedang Ronde dapat seperti yang terlihat pada gambar.



TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Perhatikan kondisi kebersihan:
 - sekitar restoran/kaki lima tersebut.
 - chef/juru* masak restoran/kaki lima tersebut.
 - wadah dan peralatan yang digunakan.
- Minumlah Wedang ronde langsung ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
- Pastikan tidak ada benda asing pada wedang ronde tersebut.
- Ciumlah aroma Wedang ronde tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
- Ambillah sendok untuk mencicipi, apabila ada rasa manis yang menempel pada mulut (*after taste*), maka kemungkinan menggunakan pemanis buatan
- Belilah Wedang ronde pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.