



Lumpia Semarang

Lumpia adalah salah satu jajanan khas kota Semarang dengan rasanya yang sangat gurih dan lezat. Lumpia Semarang ini sangat cocok saat disantap hangat dengan saus kentalnya yang sangat khas. Inilah sebabnya banyak sekali wisatawan luar kota yang ingin menikmati Lumpia Semarang dan membawa pulang sebagai oleh-oleh. Jika kebanyakan Lumpia hanya berisikan sayuran ataupun rebung, Lumpia Semarang berisikan daging ayam dan udang. Ini yang membuat Lumpia Semarang begitu istimewa dibandingkan dengan yang lainnya. Berikut resep Lumpia Semarang.

BAHAN DASAR RESEP LUMPIA SEMARANG

BAHAN UTAMA	JUMLAH
KULIT LUMPIA	
Terigu	250 g
Air	500 ml
Minyak goreng	1 sdm
Telur	1 butir
Garam	1 sdt
ISI LUMPIA	
Rebung segar (rebung kaleng), diiris bentuk korek api	200 g
Bawang putih, dicincang halus	3 siung
Ebi sangrai, dihaluskan	1 sdt
Udang, dicincang kasar	50 g
Ayam, dicincang kasar	50 g
Telur, dikocok lepas	2 butir
BUMBU-BUMBU	
Kecap manis	1 sdm
Garam	½ sdt
Merica bubuk	¼ sdt
Gula pasir	½ sdt
Minyak untuk menumis	2 sdm
SAUS LUMPIA	
Bawang putih, dihaluskan	3 siung
Air	300 ml
Garam	1 sdt

Gula merah, disisir halus	50 g
Merica bubuk	¼ sdt
Gula pasir	25 g
Tepung sagu + 1 sdm air, dilarutkan untuk pengental	3 sdm

CARA MEMBUAT

LUMPIA

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan ebi sampai harum.
2. Tambahkan udang dan ayam, aduk sampai berubah warna, sisihkan di pinggir wajan.
3. Masukkan telur, aduk sampai berbutir.
4. Tambahkan rebung, aduk sampai layu.
5. Masukkan kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai meresap.
6. Ambil selembar kulit lumpia, beri isi, lipat dan gulung.
7. Rekatkan dengan larutan tepung sagu.
8. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga matang.

SAUS

1. Rebus bawang putih dan air sampai mendidih.
2. Masukkan gula merah, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk sampai larut.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu.
4. Masak sampai meletup-letup.

5. Sajikan Lumpia Semarang dengan sausnya.

KEAMANAN PANGAN UNTUK LUMPIA SEMARANG

Lumpia Semarang merupakan kudapan khas dari Semarang yang sangat terkenal, dan sering dibawa pulang wisatawan sebagai oleh-oleh. Padahal isi Lumpia Semarang adalah sangat spesial, yaitu terdapat daging ayam dan udang, merupakan bahan yang mudah rusak. Sehingga perlu diperhatikan tentang keamanan pangan kudapan ini, agar tetap aman dikonsumsi sampai di rumah.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Lumpia merupakan makanan basah dengan potensi bahaya yang cukup tinggi. Potensi bahaya yang muncul berasal dari bahaya mikrobiologi, yang berasal dari cemaran bakteri yang terbawa oleh daging ayam (*Salmonella*) dan udang (*Vibrio*), telur, rebung segar, bumbu-bumbu, tepung, bahkan kulit Lumpia. Walaupun, dengan pemasakan sempurna, bakteri dari bahan dasar ini dapat dimatikan, kecuali endospora *Bacillus*. Bahaya mikrobiologi berikutnya berasal dari kontaminasi silang, terutama berasal dari peralatan yang tidak bersih, serta tangan karyawan yang membuat Lumpia. Tangan karyawan berpotensi membawa patogen *Staphylococcus aureus* penghasil toksin.

