

## Pepes



**P**epes merupakan suatu cara mengolah bahan makanan (biasanya untuk ikan) dengan bantuan daun pisang untuk membungkus ikan beserta bumbunya. Cara membuatnya adalah bumbu dan rempah dihaluskan dan ditambah daun kemangi, tomat, dan cabai dibalur/dibalut bersama ikan yang sudah dibersihkan. Kemudian dibungkus dengan daun pisang dan disemat dengan bambu kecil di setiap ujungnya. Bungkusannya ini lalu dibakar (dipepes) di atas api atau bara api dari arang sampai mengering.

Variasi Pepes dapat berbagai macam dengan beragam rasa tergantung dari daerah, seperti Pepes ikan mas (*carp pepes*), Pepes daging (*minced beef pepes*), Pepes ayam (*chicken pepes*), Pepes tahu (*tofu pepes*), Pepes oncom (*oncom pepes*), Pepes teri (*anchovy pepes*), Pepes jamur (*mushroom pepes*), Pepes kodok (*boneless frog legs pepes*).

## RESEP PRODUK

### *Pepes Ikan Mas*

#### **Bahan:**

- 1 kg ikan mas (bisa juga ikan nila, ikan mujair, ikan gurame, atau ikan patin) pilih sesuai dengan ikan yang anda sukai
- 2 batang serai, memarkan, iris kasar
- 8 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- Daun pisang untuk membungkus
- 1 butir jeruk nipis

#### **Bumbu, haluskan:**

- 1 jempol (2 cm) jahe
- 1 jempol (2 cm) kunyit
- 3 butir kemiri
- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 1 sdt gula pasir



- 2 sdt garam
- Asam jawa secukupnya (dapat diganti perasan jeruk nipis)

### PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Pepes Ikan

1. Pastikan kesegaran ikan dengan melihat insangnya yang masih merah, matanya yang masih jernih dan bulat serta dagingnya elastis.
2. Pastikan kesegaran rempah-rempah dengan melihat adakah berwarna hitam atau berbau busuk.

### PROSES PRODUKSI

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

### Cara memasak resep pepes ikan mas ala sunda:

1. Siapkan ikan yang ingin di pepes, bersihkan dan beri perasan jeruk nipis agar tidak berbau amis.
2. Setelah bumbu dihaluskan, campurkan serai
3. Ikan yang ingin di pepes di lumuri dengan bumbu yang telah di haluskan, setelah itu ratakan hingga ke bagian rongga rongga bagian perut ikan.
4. Setelah bumbu menyelimuti ikan, maka masukanlah kedalam daun yang kemudian ditambahkan daun salam dan daun jeruk, kemudian bungkus rapi dengan menggunakan lidi. Anda juga dapat menambahkan rawit jika menginginkannya.
5. Kukuslah pepes tersebut hingga kurang lebih 1 jam, sehingga ikan akan matang. Setelah itu angkat dan tiriskan.
6. Anda dapat menikmati pepes ikan tersebut setelah di lakukan pengukusan, atau anda juga dapat membakarnya sehingga bumbu akan semakin meresap kedalam ikan tersebut.

## PENYAJIAN

Pepes ikan merupakan makanan khas Indonesia yang banyak mengandung bumbu dan rempah. Pepes biasanya disajikan dengan nasi. Variasi pepes banyak ragamnya dari mulai ikan, ayam, jamur, tahu, oncom dan lainnya sesuai dengan selera. Penyajian Pepes ikan dapat seperti yang terlihat pada gambar.



## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan:
  - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
  - b. *chef*/juru masak restoran/kaki lima tersebut.
  - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Makanlah Pepes tersebut ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada pepes tersebut.
4. Ciumlah aroma Pepes tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Belilah Pepes pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.