



Sarikayo Minangkabau

Sarikayo adalah makanan yang dibuat dari santan, telur dan gula diberi aroma pandan dan dimasak dengan cara dikukus atau ditim. Sarikayo merupakan hidangan legit khas Minangkabau yang biasanya dihidangkan bersama ketan kukus atau uli.

BAHAN DASAR RESEP SARIKAYO MINANGKABAU

BAHAN UTAMA	JUMLAH
SARIKAYO	
Telur	3 butir
Gula jawa (disisir halus)	250 g
Santan kental	250 ml
Garam	½ sdt
Vanilla	½ sdt
Daun pandan, diikat simpul	2 lembar
Air perasan jahe	2 sdt
BAHAN UTAMA	
KETAN ULI	
Beras ketan, dicuci dan rendam selama 1 jam	300 g
Garam	½ sdt
Daun pandan	2 lembar
Santan	150 ml

CARA MEMBUAT

SARIKAYO

1. Campurkan santan, gula, garam aduk hingga gula larut dan disaring. Sisihkan.
2. Kocok lepas telur, campurkan dengan santan.
3. Tuang dalam pinggan tahan panas, kemudian dikukus selama 30 menit, dinginkan.

4. Hidangkan bersama ketan kukus atau uli ketan.

KETAN

1. Kukus setengah matang beras ketan. Sisihkan.
2. Masak santan, garam dan daun pandan hingga mendidih, matikan api.
3. Dalam wadah tuangi beras ketan tadi dengan santan aduk-aduk hingga rata.
4. Kukus kembali ketan selama 30 menit atau hingga masak.
5. Setelah masak angkat dan pindahkan ketan di dalam piring saji. Atau ketan ditumbuk dan dicetak hingga menjadi uli.
6. Hidangkan ketany/uli bersama Sarikayo tadi.

KEAMANAN PANGAN UNTUK SARIKAYO MINANGKABAU

Sarikayo dibuat dari santan, telur dan gula dan diberi aroma pandan serta

dimasak dengan cara dikukus atau ditim. Sarikayo disajikan bersama ketan kukus atau uli. Makanan ini aman apabila dikonsumsi langsung setelah masak. Namun, apakah semua sarikayo aman?

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Proses pemanasan (pengukusan) yang diperlakukan pada Sarikayo mampu membunuh bakteri yang terbawa oleh bahan dasar. Sarikayo yang telah masak harus diperlakukan dengan tepat untuk menghindari kontaminasi silang yang berasal dari peralatan yang kontak langsung dengan Sarikayo, dari tangan karyawan dan dari lingkungan. Bakteri akan masuk ke dalam Sarikayo yang dibiarkan di meja berjam-jam. Beras ketan dapat juga terkontaminasi dengan *Bacillus* yang memiliki endospora. Endospora ini tidak mati saat pengukusan dan dapat berkembang biak pada ketan yang masak yang dibiarkan pada suhu kamar berjam-jam.



CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Beras ketan dipilih yang berkualitas baik, bersih, tidak berketu; kelapa dipilih yang segar, tidak bertalu kering dan tidak busuk; telur dipilih yang bersih dan cangkang utuh. Hindari penggunaan bahan-bahan yang kedaluwarsa.



• PENANGANAN DAN PERSIAPAN

Kelapa dikupas kulit arinya, lalu dicuci dan diparut serta diperas untuk mendapatkan santan. Segeralah dimasak agar tidak cepat menjadi rusak, jangan menggunakan air mentah untuk memeras santan karena merupakan sumber cemaran bakteri. Ketan dicuci bersih dan direndam selama 60 menit supaya lunak, perendaman juga harus menggunakan air bersih atau air matang.

• PENGOLAHAN

Pemasakan adalah tahapan untuk membunuh mikroorganisme yang terdapat pada bahan dasar seperti ketan, santan dan lainnya. Sehingga harus dipastikan bahwa suhu dan waktu cukup untuk membunuh seluruh mikroorganisme yang ada.

• PENYAJIAN

Sarikayo harus dijauhkan dari sumber cemaran. Hindari kontak antara peralatan kotor, tangan karyawan dan sumber cemaran lain dengan Sarikayo. Sarikayo tidak bisa dibiarkan lama-lama di meja makan. Bakteri yang mencemari Sarikayo ataupun endospora yang belum rusak saat pengukusan, akan segera tumbuh dengan baik. Untuk menghindari hal demikian, sebaiknya Sarikayo segera disantap atau disimpan dingin.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Hindari menggunakan air mentah untuk memeras santan karena merupakan sumber cemaran bakteri.
- Hindari kontak antara peralatan kotor, tangan karyawan dan sumber cemaran lain dengan Sarikayo.