

PEMBUATAN JELLY RUMPUT LAUT

Permen jelly termasuk sugar confectionery dari kelompok produk gel. Permen jelly adalah permen yang dibuat dari sari buah atau sari tumbuhan dan bahan pembentuk gel, yang berpenampakan jernih dan transparan serta mempunyai tekstur kenyalan tertentu. Permen jelly rumput laut dibuat dari rumput laut yang telah di ekstrak dan disertai dengan penambahan bahan – bahan lain :

Bahan – bahan :

1. Rumput laut	29 % untuk 100 gr
2. Gelatin	8 % untuk 27,5 gr
3. Sirup glukosa	14 % untuk 48,27 gr
4. Sukrosa (gula pasir)	29 % untuk 100 gr
5. Asam sitrat (citrom zom)	0,2 % untuk 29 gr
6. Flavor (pengharum)	0,1 % untuk 0,68 gr
7. Pewarna	0,001 % untuk 0,34 gr
8. Air	19,69 % untuk 0,34 gr

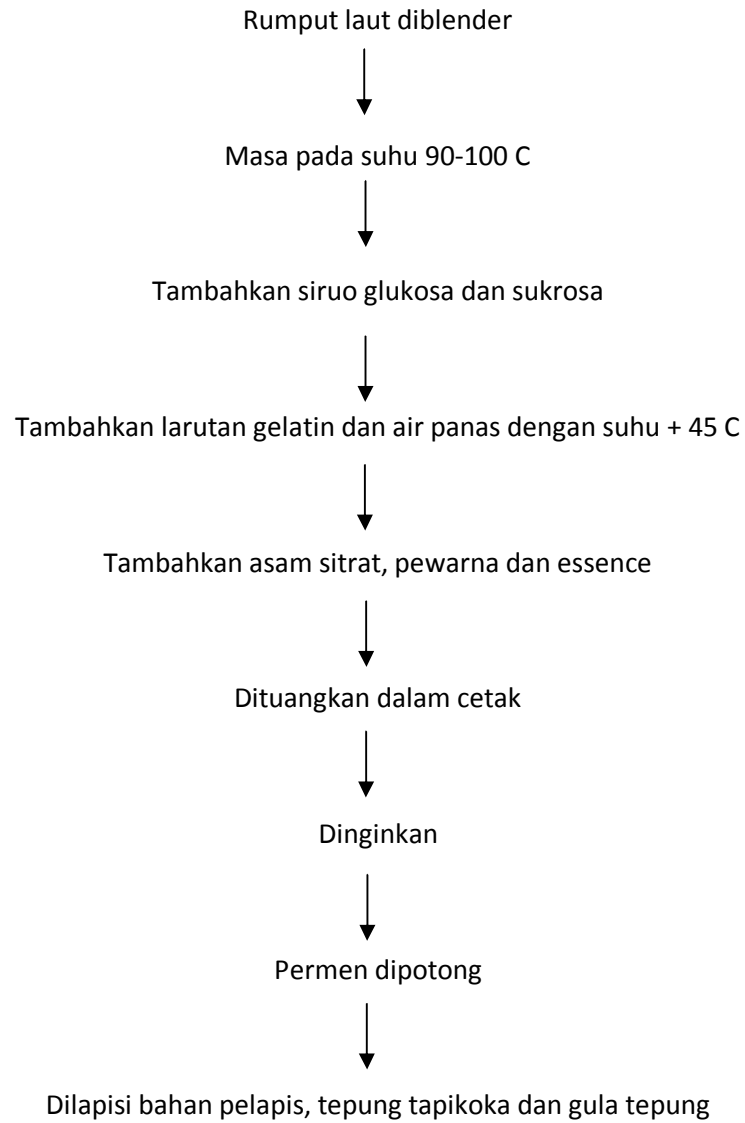
Bahan Pelapis :

1. Rumput laut direndam 3 hari, rumput laut di blender tambah kan air secukupnya.
2. Panaskan sampai suhu 90 – 100 C sambil diaduk hingga mengental.
3. Tambahkan sirup glukosa dan sukrosa, aduk hingga mengental.
4. Tambahkan larutan glatin sambil diaduk hingga mengental.
5. Pelarutan gelatin dilakukan secara terpisah dengan menambahkan air panas dengan suhu +45 C.
6. Setelah mengental, tambahkan asam sitrat, pewarna dan assense.
7. Adonan dituangkan dalam pencetak/wadah alumunium/plastik.
8. Dinginkan pada suhu ruang 1 jam, kemudian dinginkan pada suhu 0-5 C.
9. Setelah dingin, permen didiamkan pada suhu ruang untuk menetralkan suhu dan permen dipotong sesuai selera.
10. Permen yang sudah dipotong dilapisii bahan pelapis, tepung tapioca dan gula tepung terlebih dahulu di sangria + 15 menit.
11. Permen kemudian dikemas.

Informasi :

1. Masukkan gula sirup glukosa kemudian aduk terus jangan terlalu besar.
2. Asam sitrat, kental dulu baru gelati.

SKEMA JELLY RUMPUT LAUT



PERMEN RUMPUT LAUT

Bahan – bahan :

- Rumput laut jenis segressum (dll)
- Rumput laut 500 gr
- Madu / Gula Pasir 400 gr
- Essence sesuai selera
- Perwarna sesuai selera

Cara Membuat :

1. Rumput laut direndam dengan air tawar (air bersih), rendam selama 2 hari (tiap hari rendaman diganti).
2. Angkat dan tiriskan.
3. Timbang 500 gram.
4. Potong kecil – kecil dan blender sampai halus (gunakan air masak + 2,5 liter).
5. Aduk merata dan masak dengan api sedang sambil aduk terus hingga mengental.
6. Tambahkan glukosa cair (atau madu/gula pasir 400 gram).
7. Aduk terus/masak hingga merata agak mengeras (kalis), sambil tambahkan essence rasa jeruk/nanas dan vanili Secukupnya sesuai selera.
8. Taruh diatas cetakan dan setelah dingin, potong – potong segi empat.
9. Simpan dikulkas + 1 hari.
10. Jemur disinari matahari (biar tahan lama dan tidak berjamur).
11. Buatlah campuran tepung gula dan tapioca (untuk tarik air) dan taburi pada potongan jelly.
12. Kemas dengan plastik PE atau kertas.

PENGOLAHAN DODOL RUMPUT LAUT

Bahan – bahan :

- Eucheuma cottonii 100% 500 gr

Bahan Tambahan :

1. Tepung ketan 5% 25 gr
2. Gula pasir 100% 500 gr
3. Garam 0,2% 1 gr
4. Vanili secukupnya
5. Pewarna hijau secukupnya
6. Tepung terigu 15% 75 gr
7. Air rebus 200% 1000 gr

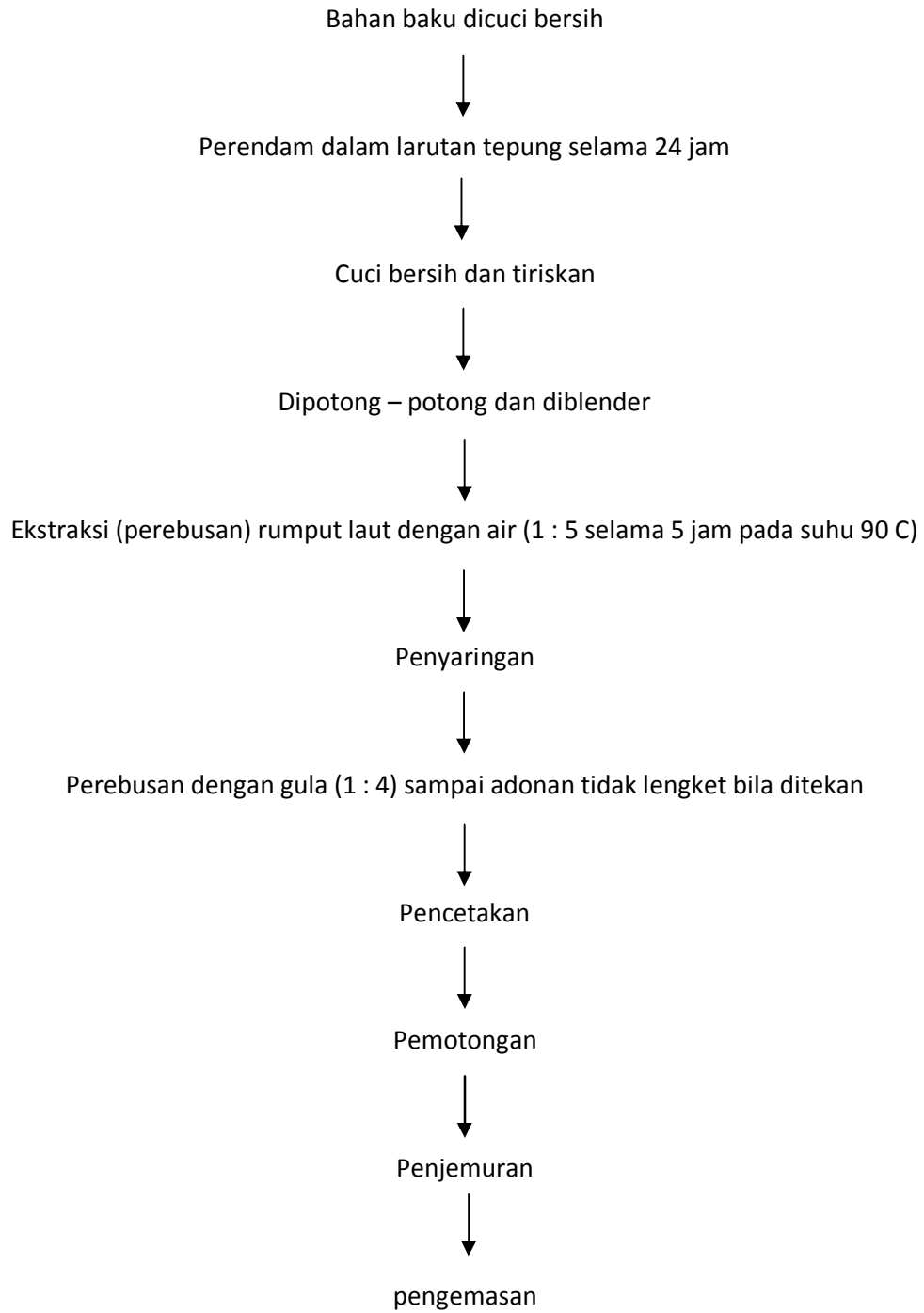
Cara pengolahan :

1. Rumput laut dicuci sampai bersih kemudian direndam dalam air bersih selama 3 hari hingga rumput laut mengembang, kemudian dicuci bersih dan ditiriskan.
2. Rumput laut dipotong kecil – kecil setelah itu diblender kasar < 1 cm.
3. Rumput laut dimasak dalam air dengan perbandingan air :
Rumput laut = 2 : 1.
Pemasakan dilakukan hingga air mulai berkurang atau rumput laut terlihat mengental.
4. Tambahkan gula pasir sebanyak berat rumput laut dan aduk hingga gula melarut.
Tambahkan juga garam 0,2% vanili dan pewarna hijau setelah akan diangkat. Tambahkan tepung ketan sebanyak 5% yang telah diencerkan dengan air terlebih dahulu dilarutkan dengan sedikit air. Aduk adonan hingga didapatkan adonan yang tidak lengket bila ditekan dengan jari.
5. Angkat adonan tersebut kemudian tuangkan dalam cetakkan/Loyang kemudian didinginkan hingga adonan menjeda.

Cara Pembuatan :

1. Rumput laut direbus sampai kental dengan air 1 liter.
2. Bila sudah mulai mengering, masukkan gula pasir dan aduk sampai larut. Kemudian masukkan tepung terigu dan ketan.
3. Sebelum tepung dimasukkan, terlebih dahulu dicairkan dengan air sedikit, kemudian diaduk sampai rata, kental dulu dicairkan dengan air sedikit, kemudian diaduk sampai rata, kental dan matang.
4. Masukkan pewarna dan aduk sampai pewangi rata, kemudian angkat dan masukkan kedalam cetakkan selanjutnya dibiarkan hingga dingin.

Skema Pengolahan Dodol Rumput Laut



PENGOLAHAN DODOL RUMPUT LAUT

Bahan – bahan :

Bahan rumput laut 500 gr
(berat basah) – direndam dalam air

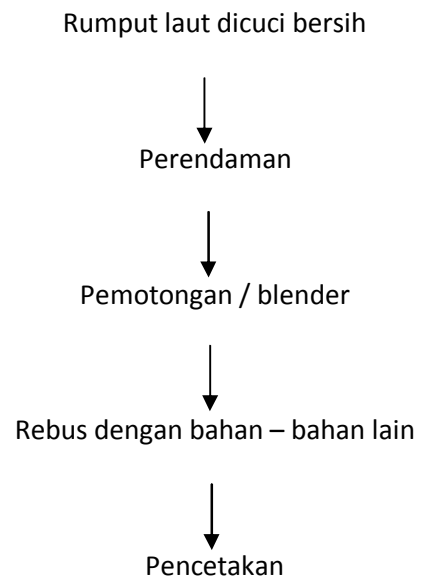
Bahan Tambahan :

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1. Gula pasir | ½ kg |
| 2. Susu manis | 1 kaleng |
| 3. Cacao Van Houten | 15 gr |
| 4. Vanili cair, Rhum | secukupnya |
| 5. Air rebusan | 6 gelas |
| 6. Tepung maizena | 2 sendok |
| 7. Telur ayam | 1 butir kuningnya |

Cara Membuat :

1. Cuci bersih rumput laut dalam air bersih dan direndam selama 3 hari atau hingga rumput laut mengembang, kemudian cuci bersih dan tiriskan (pencucian awal dengan air beras), sambil diganti airnya tiap hari.
2. Setelah rumput laut bersih dan ditiriskan, segera rumput laut direndam dalam air kapur 0,5 % selama 15 menit sambil diremas – remas kemudian diamkan.
3. Rumput laut dicuci sampai bersih dan bebas dari kapur dan bau kemudian ditiriskan, dipotong – potong (dicincang halus).
4. Rumput laut direbus dalam panci perebusan dengan air 6 gelas + gula selama + 15 menit tambahkan semua bahan lainnya, dimasak sampai mendidih kemudian tambahkan telur kemudian diangkat dan dicetak.

Skema Puding Rumput Laut



SELAI NANAS DENGAN RUMPUT LAUT

Alat dan Bahan :

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Rumput laut | 3 ons |
| 2. Nanas | 2 kg |
| 3. Gula Pasir | 2 kg |
| 4. Kristal asam sitrat | 0,3 % |

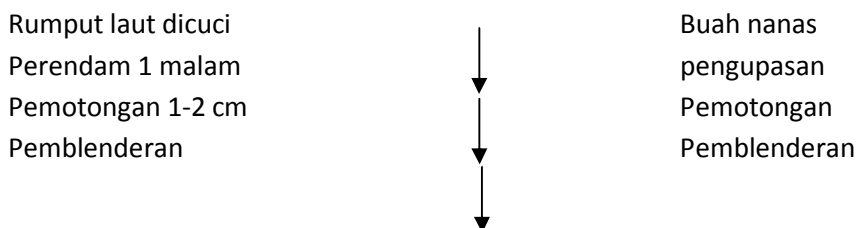
Metode Penelitian :

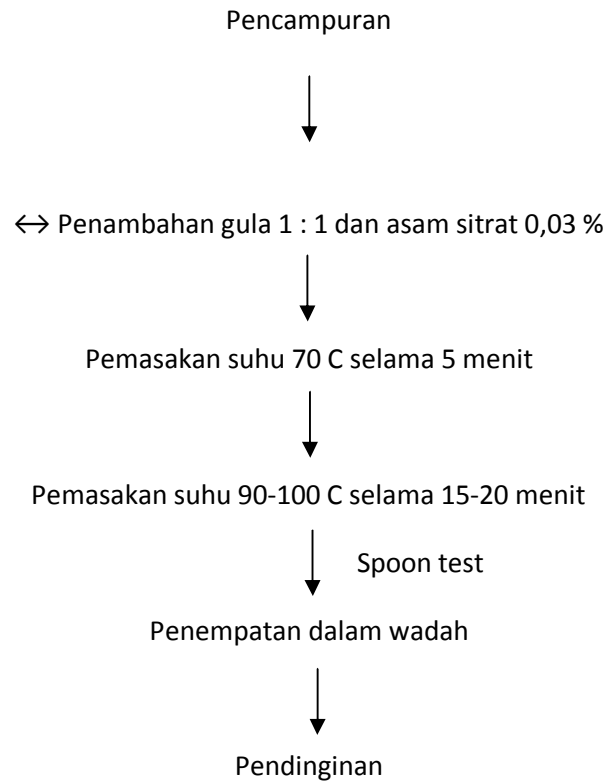
Proses pembuatan selai didasarkan atas percobaan yang pernah dilakukan oleh Mulan (1986) yang dimodifikasi. Prosedur pengolahan sampel sebagai berikut :

- Rumput laut (*kappaphycus alvarezii*) dicuci dengan air tawar sampai bersih. Kemudian dilakukan perendaman selama 1 malam, maksud dari perendaman ini adalah untuk menghilangkan kotoran dan garam – garam yang menempel pada rumput laut, setelah itu rumput lalu dipotong + 1 – 2 cm, lalu dicampurkan dengan blender.
- Buah nanas dikupas, dicuci, dipotong kecil – kecil, kemudian dihancurkan dengan blender.
- Dilakukan pencampuran bubur rumput laut dan bubur nanas sesuai perlakuan yang dicobakan
- Dilanjutkan dengan pemasakan bubur selama 5 menit pada suhu 70 C kemudian ditambahkan asam sitrat 0,3 %, perbandingan jumlah gula dengan buah adalah 1 : 1.

Penentuan titik akhir pemasakan selai dilakukan dengan metode spoon test, yaitu dengan mencelupkan sesendok kedalam selai, kemudian diangkat. Bila masakan selai meleleh tidak lama dan terpisah menjadi 2 bagian, berarti selai terbentuk dan pemanasan dihentikan atau setelah pemasakan selama 15 – 20 menit pada suhu 90 – 100 C. kontrol suhu dengan menggunakan termometer, apabila suhu terlalu tinggi api dkecilkan dan bila suhu terlalu rendah api dibesarkan.

Diagram air proses pembuatan selai nanas rumput laut dapat dilihat dibawah :





ANEKA MANISAN RUMPUT LAUT

PEMBUATAN MANISAN RUMPUT LAUT

Pada umumnya manisan terbuat dari buah – buahan, dan terdiri dari manisan basah dan kering. Namun, baik manisan basah maupun kering bentuknya harus menarik dan rasa yang disukai konsumen.

Pembuatan manisan rumput laut pada dasarnya sama dengan pembuatan manisan buah

A. Bahan :

- | | |
|------------------|---------------------|
| • Rumput laut | 100% |
| • Air | 50% dari bahan |
| • Gula pasir | 50% dari bahan |
| • Putih telur | 10% dari bahan |
| • Asam sitrat | 0,5% dari bahan |
| • Sodium benzoat | 0,1-0,2% dari bahan |
| • Vanili | 1% dari bahan |
| • Pewarna | 1% dari bahan |

B. Cara Pembuatan :

Untuk membuat manisan rumput laut, ada beberapa tahap proses yang harus dilakukan yaitu **Pencucian, Perendaman dan Pengolahan.**

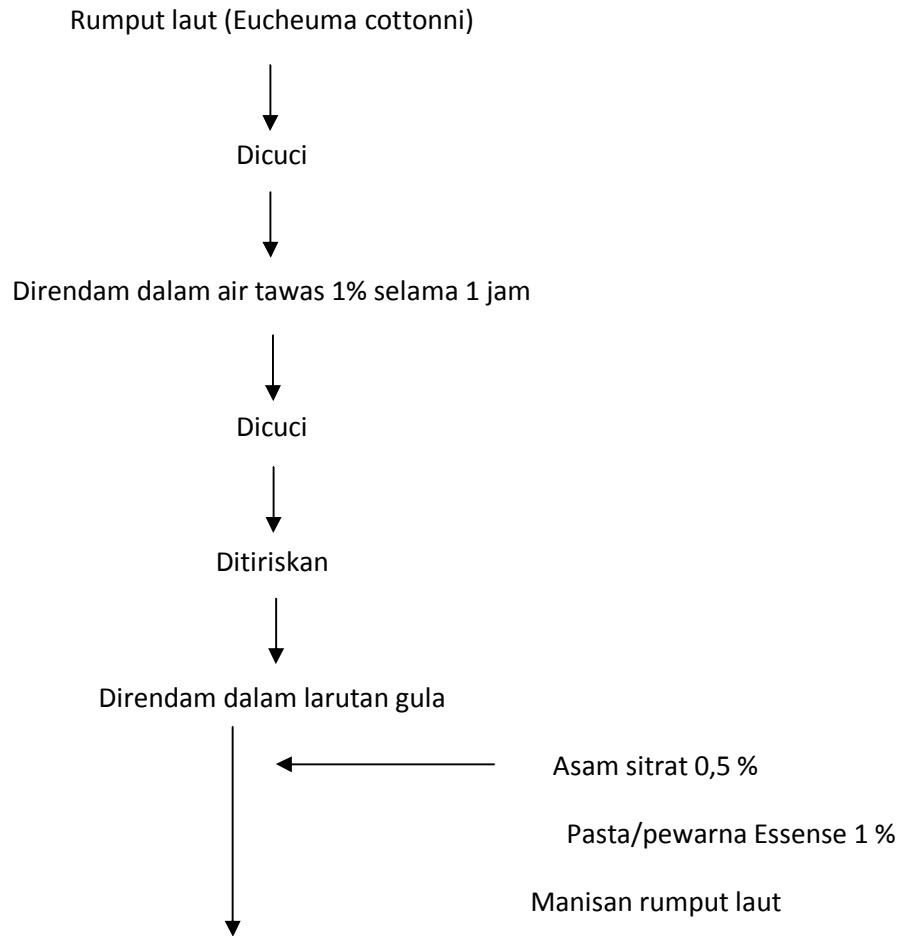
Sebelum direndam, rumput laut dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada rumput laut. Setelah itu rumput laut kering direndam dalam air tawar sebanyak 10 kali berat rumput laut (sampai rumput laut direndam semua didalam air). Setiap 12 jam sekali air tawar diganti.

Penbahan air saat perendam menjadi 2 kali lipat perlu dilakukan karena terjadi pengembangan volume akibat penyerapan air oleh rumput kering. Perendaman dilakukan 2 atau 3 hari sampai tekstur rumput laut tersebut agak lunak, tidak amis, dan berwarna putih.

Setelah direndam dalam air tawar rumput laut akan mengembang hingga 5-6 kali berat rumput laut keringnya. Selanjutnya dilakukan perendam dalam air tawar atau kapur sirih 1% selama 1 jam. Selain ini dimaksudkan agar rumput laut lebih aseptis dan memiliki yang lebih mantap.

Selanjutnya dilakukan beberapa tahap sebagai berikut :

1. Rumput laut yang telah dicuci dan ditiriskan dipotong – potong dengan ukuran panjang 3-5 cm.
2. Siapkan larutan gula dengan perbandingan gula dan air 1:1 untuk mendapatkan larutan yang bersih, selama perebusan dapat dibersihkan putih telur.
3. Setelah mendidih, saring larutan gula dengan menggunakan kain saring, lalu dinginkan.
4. Masukkan rumput laut ke dalam larutan air gula dingin dengan perbandingan air gula dan rumput laut 1:2, asam sitrat 0,5% dan sodium benzoate 0,1-0,2% serta pasta/penawaran aroma 1 %.
5. Rendam rumput laut dalam larutan gula + 1 hari sampai gula meresap kedalam rumput laut dan konsentrasi gula cukup tinggi.
6. Masukkan manisan rumput laut ke dalam wadah tertutup.
7. Simpan manisan rumput laut didalam lemari pendingin agar rasanya lebih segar.



MANISAN KERING RUMPUT LAUT

Bahan – bahan :

- Rumput laut basah ½ kg
- Gula 2 ½ ons
- Asam sitrat 0,5 %
- Natrium 0,1 % - 0,2 %
- Pasta 1 %

Metode :

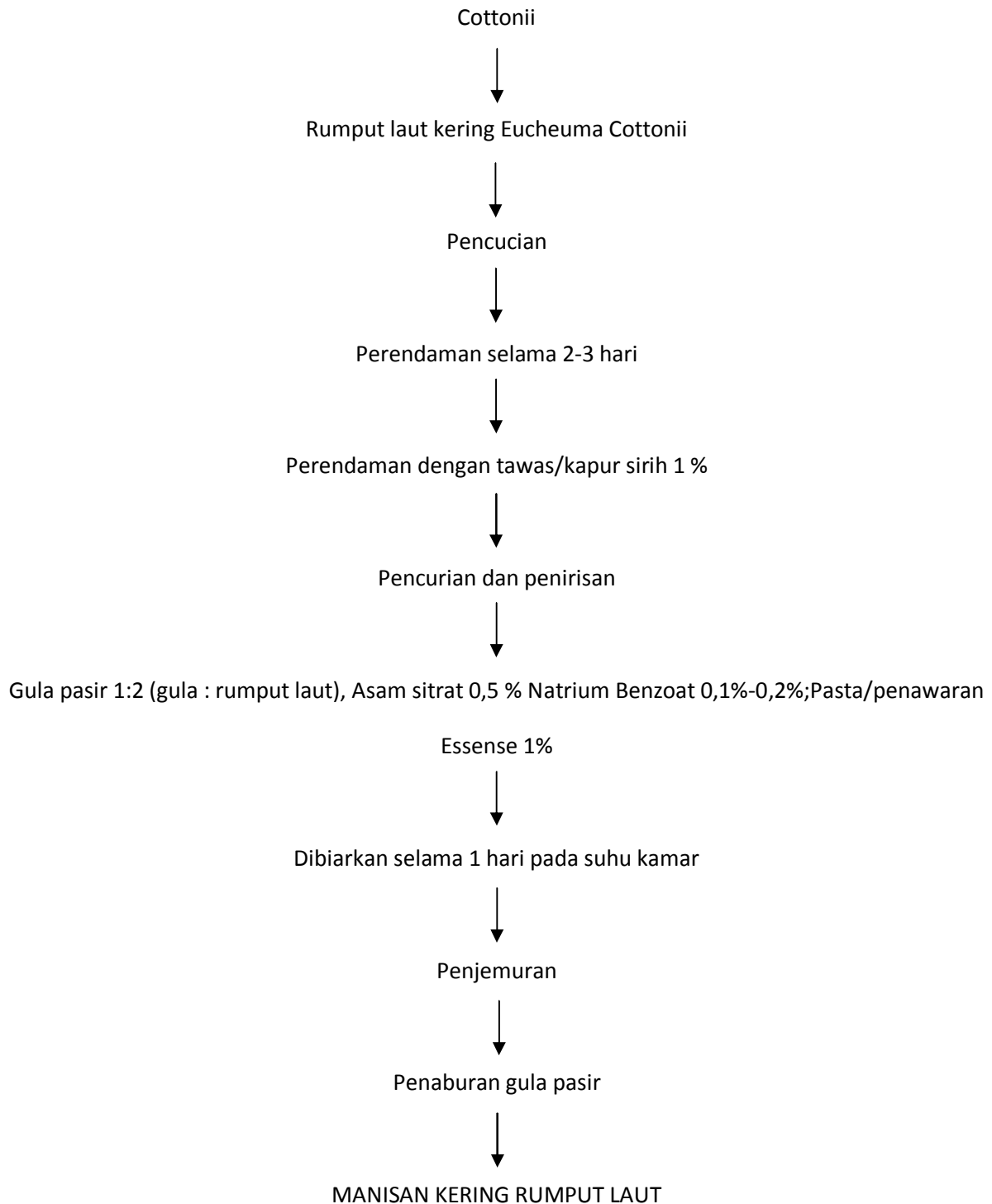
a. Proses pencucian dan perendaman

Sebelum direndam, rumput laut dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada rumput laut. Setelah itu, rumput laut kering direndam dalam air tawar sebanyak 10 kali berat rumput laut (sampai rumput laut terendam semua dalam air) dimana setiap 1 hari sekali air tawar tersebut diganti. Penambahan air tawar saat perendaman menjadi 2 kali lipat perlu dilakukan menjadi karena pengembangan volume akibat penyerapan air oleh rumput kering. Perendaman ini dilakukan selama 2 atau 3 hari sampai tekstur rumput laut menjadi agak lunak, tidak amis dan berwarna putih. Perendaman kedua dilakukan dalam air tawar/kapur sirih 1% selain untuk menghilangkan bau amis, perendaman dimaksudkan agar rumput laut lebih aseptis dan memiliki tekstur yang lebih Kenyal. Setelah 1 jam, kemudian rumput laut tersebut dicuci sampai bersih.

b. Proses pembuatan manisan rumput laut kering

1. Rumput laut yang telah dicuci dan ditiriskan, ditambah gula dengan perbandingan 1:2 (gula : rumput laut), asam sitrat 0,5 % dan natrium benzoate sebanyak 0,1-0,2%, serta sitrat 0,5 % dan natrium benzoate sebanyak 0,1-0,2%, serta pasta 1 5
2. Rumput lalu tersebut kemudian dibiarkan pada suhu kamar selama 1 hari sampai gula meresap kedalam rumput laut sampai konsentrasi gula cukup tinggi.
3. Setelah dibiarkan selama 1 hari, rumput laut tersebut kemudian dijemur dibawah sinar matahari sampai agak mongering.
4. Setelah itu rumput laut ditaburi dengan gula dan diperoleh
5. Kemudian dijemur matahari.
6. Setelah kering ditaburi gula pasir.
7. Siap dihidangkan,

Diagram Aliran pembuatan Manisan Kering Rumput Laut Eucheuma



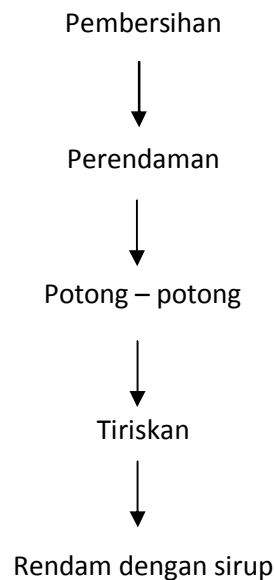
MANISAN RUMPUT LAUT RASA SIRUP

Bahan – bahan :

- Rumput laut air 500 gr (berat basah) direndam dalam
- Bahan tambahan Sirup botol sesuai selera

Cara Pembuatan :

1. Cuci bersih rumput laut dalam air bersih dan rendam selama 3 hari atau hingga rumput laut mengembang. Kemudian cuci bersih dan tiriskan (pencucian awal dengan air beras), sambil terus diganti airnya tiap hari.
2. Rumput laut yang sudah bersih dan direndam selama + 3 hari, digunting/dipotong kira – kira 2cm.
3. Setelah rumput ditiriskan sampai kering.
4. Rumput laut direndam dengan sirup sesuai dengan keinginan sampai manis.
5. Manisan siap dihidangkan.



MANISAN RUMPUT LAUT RASA CENGKEH

Bahan – bahan :

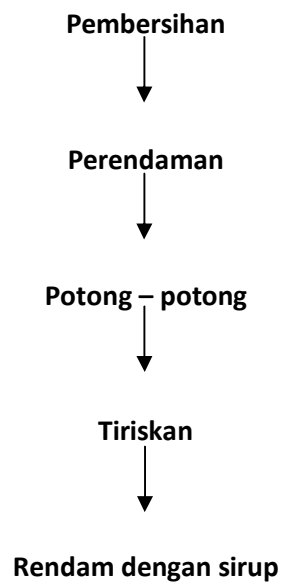
- Rumput laut 500 gr
(berat basah) direndam dalam air

Bahan tambahann :

1. Gula pasir 1 kg
2. Air 1 liter
3. Cengkeh 20 buah
4. Daun jeruk 7 lembar
5. Kayu manis 3 jempol

Cara Membuat :

1. Cuci bersih rumput laut dalam air dan rendam selama 3 hari atau hingga rumput laut mengembang. Kemudian cuci bersih dan tiriskan (pencucian awal dengan air beras), sambil terus diganti airnya tiap hari.
2. Rumput laut yang sudah bersih dan direndam selama + 3 hari, digunting/dipotong kira – kira 2 cm.
3. Setelah rumput ditiriskan sampai kering.
4. Rumput laut direndam dengan sirup sesuai dengan keinginan sampai manis.
5. Manisan siap dihidangkan.



MANISAN RUMPUT LAUT RASA CENGKEH

Bahan :

- Rumput laut 500 gr
(berat basah) direndam dalam air

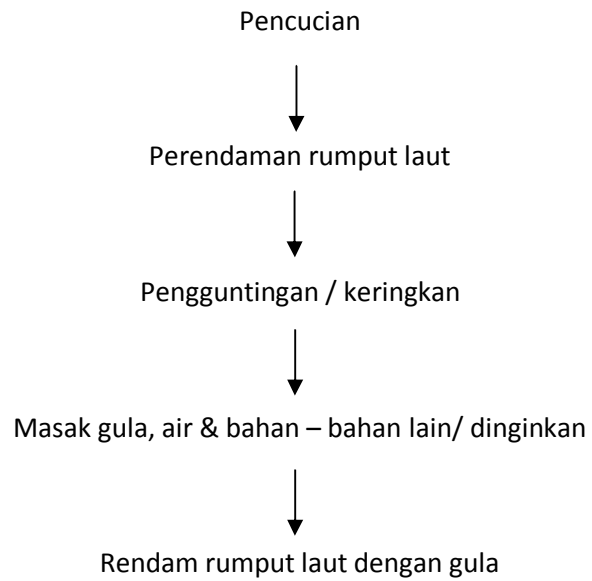
Bahan tambahan :

1. Gula Pasir 1 kg
2. Air 1 liter
3. Cengkeh 20 buah
4. Daun Jeruk 7 lembar
5. Kayu Manis 3 jempol

Cara Membuat :

1. Cuci bersih rumput laut dalam air dan rendam selama 3 hari atau hingga rumput laut mengembang. Kemudian cuci bersih dan tiriskan (pencucian awal dengan air pencucian berikutnya dengan air kapur) sambil terus diganti airnya setiap hari.
2. Rumput laut yang sudah bersih dan rendam selama + 3 hari, keringkan digunting/dipotong kira – kira 2 cm.
3. Rebus dengan cengkeh dan gula, kayu manis dan daun jeruk purut.
4. Dinginkan air gula tersebut.
5. Setelah itu masukkan rumput lautnya sampai 2 hari/malam.
6. Tiriskan rumput pisahkan antara gula dan rumput laut.
7. Rebuskan lagi bersama dengan cengkeh dan kayu manis tambahkan gula bila ingin lebih manis.
8. Setelah kental dinginkan dan masukkan kembali rumput lautnya.
9. Haluskan sampai 3 x setiap 2 hari sekali.
10. Manisan siap dihidangkan.

Skema Manisan Rumput Laut Rasa Cengkeh



ES SARANG RUMPUT LAUT

Bahan :

- Rumput laut 500 gr
(berat basah) – direndam dalam air

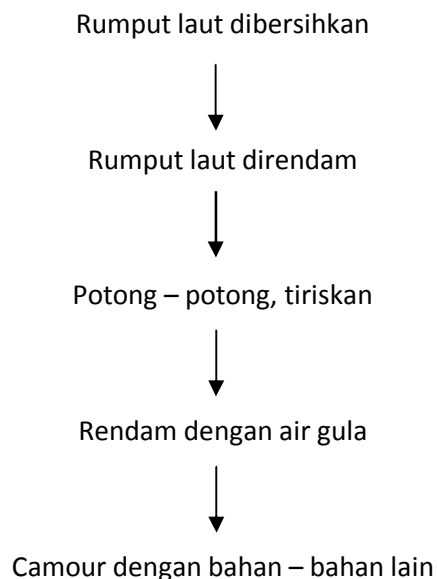
Bahan Tambahan :

1. Kelapa Muda 10 buah
2. Gula Pasir $\frac{1}{2}$ kg
3. Garam 1 gr
4. Vanili secukupnya
5. Coco pandan 1 botol
6. Susu kental manis 2 kaleng

Cara Membuat :

1. Rumput laut sudah dicuci bersih dan direndam selama + 3 hari.
2. Masak air 1 liter (1000 gr) dengan gula $\frac{1}{4}$ kg hingga mendidih kemudian tambahkan vanili dan sisihkan, dinginkan.
3. Digunting/dipotong kira – kira 2 cm dimasukkan ke dalam larutan gula.
4. Rendam rumput laut selama 1 jam dengan air gula.
5. Masukkan coco pandan dan susu kental manis, aduk hingga rata kemudian tambahkan es batu dan air kelapa.
6. Siap untuk dihidangkan.

Skema Es Sarang Rumput Laut



PEMBUATAN CENDOL RUMPUT LAUT

Diantara produk olahan rumput laut, cendol rumput laut dilihat dari segi bahan dan cara pembuatan paling sederhana. Selain bahannya yang tidak terlalu banyak, proses pembuatannya tidak memakan banyak waktu. Namun, cendol ini tidak dapat disimpan lama meskipun dilemari pendingin.

Bahan – bahan :

- | | |
|---------------|----------------|
| • Rumput laut | 100% |
| • Air | 50% dari bahan |
| • Gula merah | 50% dari bahan |
| • Santan | 25% dari bahan |
| • Pewarna | 1% dari bahan |

Cara Pembuatan :

1. Rendam rumput laut 2-3 hari, sambil dicuci setiap 12 jam dan air cucian diganti.
2. Potong – potong rumput laut dengan ukuran sekitar lebih dari 2 cm.
3. Siram dengan air hangat + 15 menit. Penyiraman tidak harus memakai air hangat yang baru, air hangat pun dapat dipakai kembali asal masih hangat.
4. Tiriskan rumput laut. Apabila menghendaki rumput laut warna atau merah dapat dicampur dengan pasta pandan.
5. Masak gula merah.
6. Beri air gula, kemudian air santan secukupnya.

Skema Pembuatan Cendol Rumput Laut

