

PEMBUATAN CINCAU BUBUK

Oleh : Ir. Sutrisno Koswara

Cincau merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat dan digunakan sebagai isi minuman segar. Cincau disenangi karena berasa khas, segar dan dingin serta harganya murah. Umumnya masyarakat membuat cincau secara tradisional yang bersifat turun-temurun, yaitu dengan meremas-remas daun cincau segar dalam air dingin dengan perbandingan tertentu, disaring dan didiamkan selama 1 jam.

Cara tradisional tersebut menyebabkan pembuatan dan kegunaan cincau sangat terbatas, juga kualitas gel cincau yang dihasilkan beragam (tidak tetap). Sejalan makin meningkatnya kondisi masyarakat yang menuntut semua serba cepat dan praktis, pembuatan gel cincau secara tradisional tidak tepat lagi.

Pembuatan bubuk cincau merupakan suatu alternatif untuk memenuhi tuntutan di atas. Bubuk cincau bersifat lebih awet, ringkas, ringan, dapat dikemas dan dalam pembuatannya tinggal diseduh dengan air. Disamping itu memungkinkan untuk diadakan standarisasi mutu sehingga lebih jauh nantinya dapat menjadi komoditi ekspor non migas.

Pembuatan Gel Cincau Cara Tradisional

Produk cincau yang dikenal di pasaran terdiri atas dua jenis, yaitu cincau hitam dan cincau hijau. Pembuatan cincau hijau lebih mudah dan praktis, karena pembentukan gelnya tidak memerlukan pemanasan lebih dahulu seperti pada cincau hitam.

Pada pembuatannya, daun cincau segar yang sudah dipilih sebanyak 1.5 kg direndam dalam air mendidih selama 2 menit. Perendaman dimaksudkan untuk melayukan daun sehingga memudahkan ekstraksi dan menghilangkan getah daun. Jumlah air yang digunakan untuk ekstraksi sebanyak 34 liter.

Untuk mengeraskan tekstur gel, dalam air pengestrak dicampurkan bubuk batu karang. Sebelum proses ekstraksi daun lebih dulu dicuci dengan air dingin untuk menurunkan suhu daun yang akan diekstrak. Jika daun cincau terkena suhu tinggi terlalu

lama, gel cincau yang dihasilkan kurang baik karena terjadi proses kimiawi dalam daun yang merubah srtruktur polimer pembentuk gel.

Ekstraksi dilakukan dengan cara peremasan dan penyaringan dalam dua tahap untuk memperoleh gel dengan kekerasan atau tekstur yang baik. Tiap tahap peremasan dilakukan selama 2 menit, karena kalau terlalu lama akan menghasilkan gel dengan kekerasan yang tidak merata. Gel terbentuk sekitar 1 jam setelah penyaringan. Dari jumlah daun dan air di atas akan dihasilkan berat gel cincau sekitar 20 – 21 kg. Gel yang terjadi dapat tahan 10 jam, tanpa mengalami kerusakan yang berarti dan masih layak dikonsumsi, dalam keadaan dibiarkan diudara terbuka.

Bubuk Cincau

Pembuatan bubuk cincau diawali dengan mencuci daun cincau segar dengan air dingin, kemudian dikeringkan dengan oven 50°C selama 18 jam atau dijemur dari jam 08.00 sampai 15.00 selama tiga hari (total 21 jam). Kemudian daun yang sudah kering tersebut digiling dan diayak dengan ayakan berdiameter 0.5 milimeter.

Jika kan dibuat gel cincau, bubuk cincau dimasukkan ke dalam kantung kain yang berfungsi sebagai penyaring, kemudian ditambah air, diekstrak dengan cara pengadukan selama 2.5 menit lalu diperas. Air yang digunakan ialah air yang telah dimasak dan didinginkan sampai suhu kamar.

Untuk memperbaiki mutu gel cincau dapat ditambahkan bahan pengikat, antara lain pati, agar dan Ca SO_4 . Menurut hasil penelitian Astuti (1985) penggunaan pati dengan konsentrat 0.1 persen dari air pengekstrak; atau penambahan agar 0.02 persen dari air pengekstrak; atau penambahan CaSO_4 dengan konsentrasi 0.05 persen dari bubuk daun cincau kering akan menghasilkan gel yang baik; baik untuk bubuk daun cincau kering jemur maupun kering oven.

oOo