

Teknologi Pengolahan

Enbal (Ubi Kayu)



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN MALUKU
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN

2014

Pendahuluan

Ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Produksi ubi kayu di Indonesia sebagian besar dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Namun, tingkat konsumsi ubi kayu sebagai bahan pangan dan produk olahan relatif masih rendah sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk olahan yang berbahan baku ubi kayu.

Salah satu olahan ubi kayu adalah **Enbal**. Enbal merupakan makanan khas Maluku Tenggara yang bahan bakunya dari ubi kayu.

Di Maluku Tenggara, enbal telah diproduksi dalam bentuk orisinil (rasa tawar) dan jajanan (berbagai rasa). Bentuk orisinil berukuran lebih tebal dan biasanya dijadikan sebagai makanan pokok pengganti beras. Sedangkan, enbal untuk jajanan telah diproduksi dan diperdagangkan dengan rasa kacang, keju, dan mentega.

Balai pengkajian teknologi pertanian (BPTP) Maluku telah melakukan pengkajian tentang enbal aneka rasa yaitu rasa mangga, jeruk, stroberi, sirsak, jambu biji, dan anggur.

Diagram Alir Pembuatan Stik Enbal

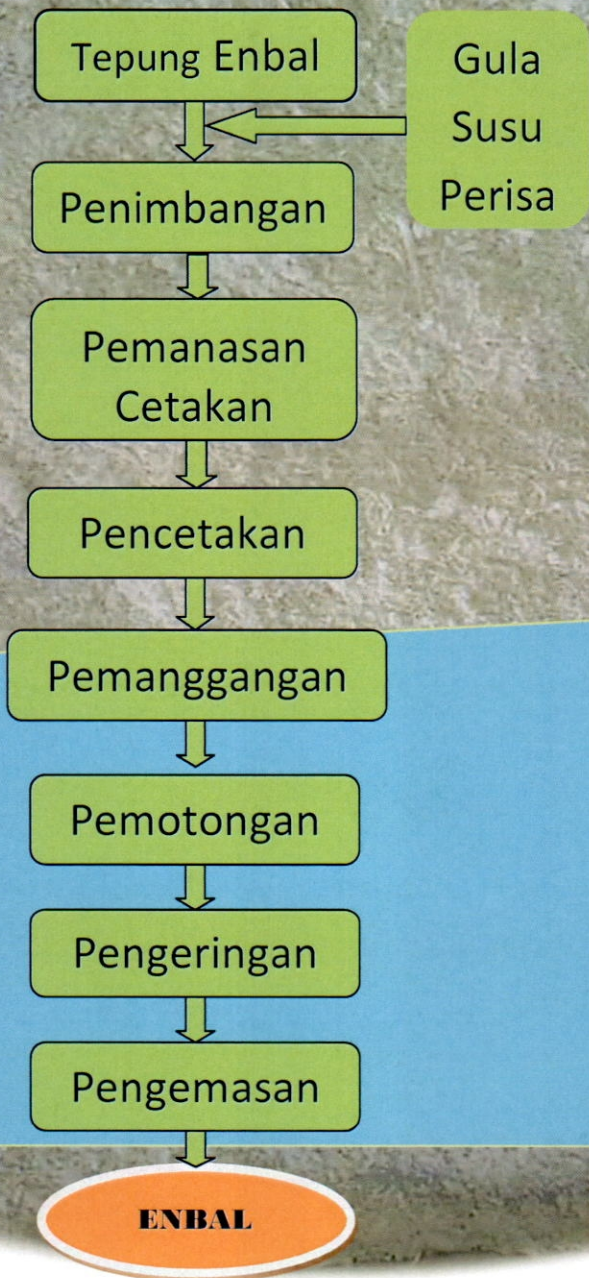
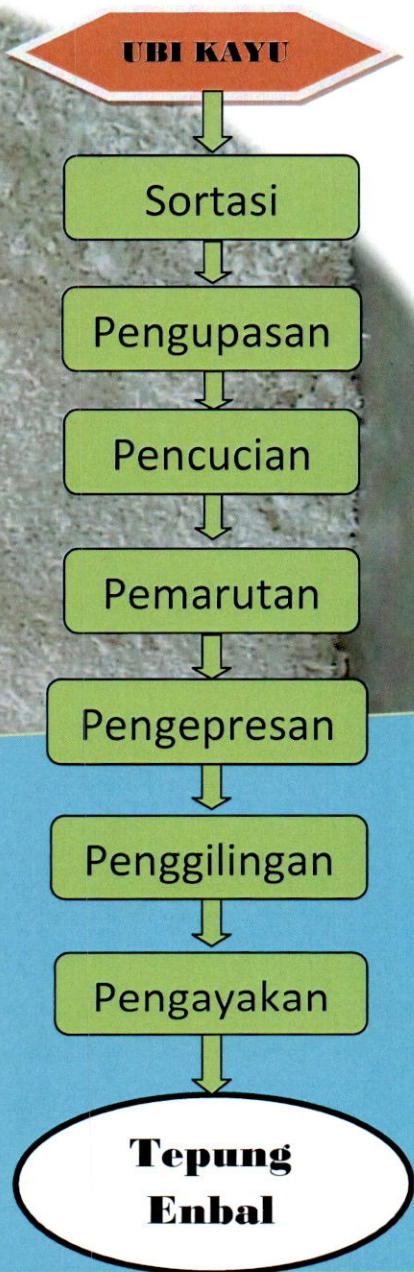
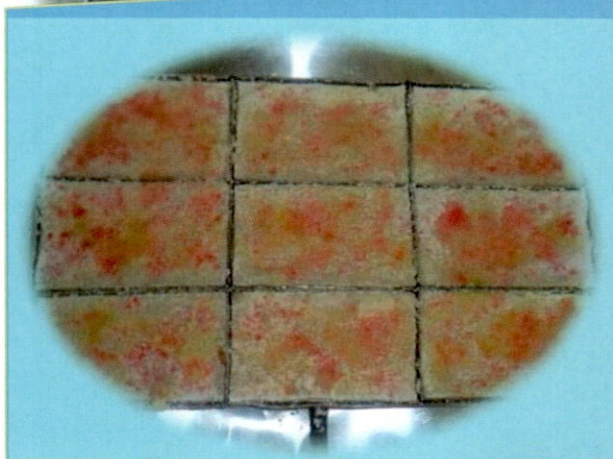


Diagram Alir Pengolahan Enbal



Pembuatan Stik Enbal Aneka Rasa

- 1) Tepung enbal ditimbang seberat 22 gram.
- 2) Cetakan embal dipanaskan di atas tungku.
- 3) Tepung enbal dimasukkan ke dalam cetakan yang telah dipanaskan, kemudian masukan susu 1 gram, gula 2 gram dan perisa 0,25 gram ke dalam cetakan.
- 4) Cetakan dipanggang di atas tungku sekitar 2 menit.
- 5) Setelah matang, enbal diangkat kemudian dipotong-potong dengan ukuran 5 x 1 cm dalam keadaan masih panas.
- 6) Enbal stik dikeringkan, kemudian dilanjutkan dengan pengemasan.



Proses Pengolahan Enbal Aneka Rasa

Peralatan yang Digunakan

- Pisau
- Sendok
- Timbangan
- Mesin pengepresan
- Mesin parut ubi kayu
- Saringan tepung (ayakan)
- Tungku
- Baskom
- Cetakan enbal

Bahan yang Digunakan

- Gula
- Kayu bakar
- Perisa berbagai rasa
- Ubi kayu
- Susu bubuk putih

Proses Pembuatan Tepung Enbal

- 1) Ubi kayu disortasi terlebih dahulu untuk mendapatkan ubi kayu yang baik.
- 2) Ubi kayu dikupas kemudian dicuci dengan air sampai bersih.
- 3) Ubi kayu tersebut diparut kemudian dipres dengan mesin pengepresan hingga menjadi serat ubi kayu. Hal ini dilakukan untuk mengurangi kadar air.
- 4) Serat ubi kayu kemudian digiling hingga menjadi tepung.