



TEKNOLOGI PENGOLAHAN ENBAL

Agustus 2009

Agdex. 174/10

I. PENDAHULUAN

Enbal merupakan makanan khas masyarakat di Kabupaten Maluku Tenggara. Terbuat dari ubi kayu dengan kandungan asam sianida (HCN) tinggi sebagai bahan baku utama. Sebagian besar masyarakat di Kabupaten tersebut, terutama yang bermukim di pedesaan malah menjadikan enbal sebagai makanan pokok dan ada juga menjadikannya sebagai makanan ringan untuk sarapan pagi maupun disore hari.

Di Kabupaten Maluku Tenggara telah banyak berdiri industri rumah tangga maupun kelompok wanita tani yang memproduksi enbal. Bagi wisatawan domestik, enbal dan kacang botol telah menjadi oleh-oleh khas Kabupaten Maluku Tenggara, mengakibatkan produk ini cukup dikenal di daerah lain.

Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari enbal, maka teknologi pengolahan dan pengemasan/pengepakan perlu mendapat perhatian yang serius.

II. PENGOLAHAN ENBAL

Secara umum dikenal 3 (tiga) jenis enbal yaitu :

- Enbal rasa tawar
- Enbal rasa manis
- Enbal rasa manis + kacang

2.1. Bahan dan Alat

Bahan baku pembuatan enbal adalah ubi kayu dengan kandungan HCN tinggi (gambar 1). Gula dan kacang tanah merupakan bahan tambahan disesuaikan dengan cita rasa enbal yang akan dibuat.

Alat yang diperlukan antara lain : mesin parut enbal, alat pengepres, karung plastik, alu-alu, ayakan, kompor/kayu bakar, cetakan enbal, pisau, ember, dan waskon



Gambar. 1. Ubi Kayu (bahan baku enbal)

2.2. Cara Kerja

- Pengupasan ubi kayu
- Pencucian dengan air bersih
- Pamarutan
- Dibungkus dengan karung lalu di pres untuk menghilangkan cairan HCN ± 5 jam (pati basah kasar)

Alamat : Jln. Chr. Soplanit, Rumah Tiga – Ambon (97233)
Telp. (0911) 322542

- Pati diangin-anginkan kemudian dihaluskan selanjutnya diayak dan diangin-anginkan lagi (pati halus agak kering). Pati ini siap untuk diolah menjadi enbal sesuai rasa yang diinginkan. (tambahkan gula untuk enbal rasa manis atau gula + kacang yang sudah disangrai dan dihaluskan)
- Panaskan cetakan di atas api selama 7-10 menit, setelah panas kemudian pati dimasukkan dan ditutup
- Panaskan cetakan kembali diatas api (bolak-balik) selama 10 menit agar masaknya merata
- Enbal yang sudah masak, kemudian di asar di atas tungku pengasapan dan selanjutnya dijemur hingga kering
- Setelah kering, enbal kemudian dikerik menggunakan pisau untuk menghilangkan warna-warna yang kurang baik (agak hitam)
- Dikemas dan siap untuk dipasarkan (gambar 2)



a



b

Gambar 2. a. Enbal manis + kacang
b. Enbal tawar

III. PENGEMASAN

3.1. Fungsi Pengemasan

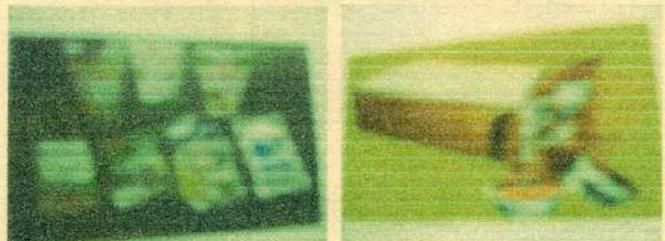
Beberapa fungsi dari bahan kemasan yaitu :

- Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya
- Memberikan perlindungan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan sinar
- Mempermudah dalam proses pengepakan
- Memberikan kemudahan bagi konsumen dalam membuka dan menutup wadah kemasan
- Memberikan pengenalan, keterangan dan daya tarik bagi konsumen

3.2. Jenis Pengemasan

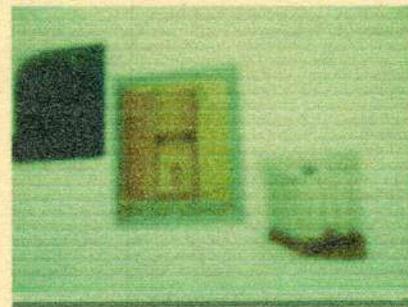
Berdasarkan letak susunan atau kedudukan jenis pengemasan, dapat dikalsifikasikan sebagai berikut :

- Pengemasan primer yaitu bentuk kemasan dimana produk yang dikemas kontak langsung dengan bahan penemas
- Pengemasan sekunder, pengemasan yang tidak kontak langsung dengan produk, tetapi kontak dengan kemasan sekondernya (Pengemasan yang terdiri dari lapisan luar dan dalam)
- Pengemasan tertier, umumnya digunakan sebagai pelindung selama pengangkutan, (gambar 3).



Primer

Sekunder



Tertier

Gambar 3. Jenis Pengemasan