

Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu

Upaya Pengendalian Inflasi Pangan di Kepulauan Riau



Kolaborasi Bank Indonesia Kepri dan Politeknik Pariwisata Batam

Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu

Upaya Pengendalian Inflasi Pangan di Kepulauan Riau

Kolaborasi Bank Indonesia Kepri dan Politeknik Pariwisata Batam

Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu
Upaya Pengendalian Inflasi Pangan di Kepulauan Riau

Copyright © 2024 Politeknik Pariwisata Batam

Pengarah

Suryono
Adidoyo Prakoso
M. Nur A. Nasution
Eryd Saputra

Chief Editor

Miftachul Choiri

Tim Editor

Rosie Oktavia Puspita Rini
Ega Dwi Rizkiyanto
Eva Amalia

Tim Penulis

Rindy Purnawan
Miratia Afriani
Christina Koh
Marini
Karium Jackson Nainggolan
Kamelia Santika
Hendra Syaiful

Proof Reading

Agung Arif Gunawan
Franky Silitonga

**Kontributor
Bank Indonesia**

Taufik Ariesta Ardhiawan
Sudarta
Handrianus Paulus Asa
Ivo Febrihana Sayska
Benyamin Situmorang
A. A. Ngurah Davin Egatriyana
Agus Merdekawati
Farouc Alfino Sinaga
Afiyanti
Ellita Eka Risma

**Kontributor
Politeknik Pariwisata Batam**

Hery Nuryanto
Tirta Mulyadi
Rhadiatul Adawiyah
Enjelina Putri
Hana Setiya Ningrum
Nur Muhar Rahmat Bahrul A. H.
Williana Ariani
Syafuruddin Rais

**Fotografer & Tata Letak Makanan
Desain & Tata Letak**

Humas BI Kepulauan Riau
sok.

Kepanitiaan MURI & Lomba Memasak Tahun 2023
Mahasiswa/i Prodi Manajemen Kuliner

ISBN: 978-623-91164-8-4
Cetakan ke 1: Januari 2024

Sumber: shutterstock.com/Evgeny Karandaev

Sinergi Bank Indonesia Kepri & Politeknik Pariwisata Batam dalam GNPIP Kepri 2023

Kata Pengantar



Ansar Ahmad Gubernur Kepulauan Riau

“Kepulauan Riau merupakan beranda NKRI yang terdiri dari gugusan pulau-pulau dan menjadi salah satu wilayah yang dihadapkan dengan tantangan dalam pengendalian inflasi. Khususnya pada pendistribusian produk hasil pertanian, yaitu salah satunya komoditi cabai merah yang memiliki andil inflasi dengan harga yang fluktuatif.

Dalam konteks ini, **cabai kering muncul sebagai solusi alternatif dalam penyimpanan stok di masyarakat sehingga harga cabai menjadi lebih stabil.**

Selain itu, hal ini menjadi salah satu instrumen solutif dalam menjawab keterbatasan

pengetahuan masyarakat terhadap cara pengolahan, dan penggunaan cabai kering pada resep masakan.

Buku resep ini dapat dijadikan sebagai panduan alternatif tanpa menghilangkan cita rasa khas makanan Melayu. Dengan demikian, buku ini tidak hanya mendukung pengendalian inflasi pangan, tetapi juga berperan memperkaya warisan budaya Melayu Kepulauan Riau.

Diharapkan pula kehadiran buku ini dapat mengimplementasi program unggulan GNPIP ke-7, yaitu penguatan komunikasi pengendalian inflasi pangan melalui kampanye konsumsi produk olahan. Melalui upaya promosi cabai kering, program ini dapat memberikan dorongan positif dalam mencapai tujuan pengendalian inflasi pangan di Kepulauan Riau.

”



Sumber: Dok. Bank Indonesia Kepri

Suryono

Kepala Perwakilan Bank Indonesia
Provinsi Kepulauan Riau



Kantor Perwakilan Bank
Indonesia Provinsi
Kepulauan Riau

berkomitmen untuk selalu berkontribusi nyata bagi perekonomian daerah, termasuk dalam pengendalian inflasi. Melalui Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) yang dicanangkan oleh pemerintah dan Bank Indonesia, upaya pengendalian inflasi tidak hanya fokus pada pengendalian sisi *supply* dengan menjaga ketersediaan pasokan,

tetapi juga mencakup pengendalian permintaan (*demand*).

Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah mendorong peningkatan konsumsi produk olahan dan diversifikasi pangan. Dengan demikian, ketika suatu komoditas mengalami kenaikan harga atau keterbatasan pasokan, masyarakat memiliki alternatif untuk mengonsumsi produk olahan yang memiliki cita rasa sama, dan relatif lebih tahan lama serta pasokannya yang lebih terjaga.

Buku ini kami persembahkan kepada masyarakat Indonesia untuk menambah khazanah wawasan kuliner yang bercita rasa pedas yang menggunakan bahan dasar cabai.

Melalui buku ini, kami berharap masyarakat dapat turut berkontribusi dalam pengendalian inflasi dengan mengurangi ketergantungan terhadap cabai segar untuk menciptakan masakan pedas.

Buku ini juga menunjukkan komitmen kami untuk selalu hadir di berbagai lapisan masyarakat. Ke depan, Bank Indonesia Kepulauan Riau secara konsisten akan terus berinovasi dan bersinergi dengan berbagai pihak guna mengendalikan inflasi serta berkontribusi nyata pada perekonomian daerah.





Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Asman Abnur

Ketua Badan Pembina
Yayasan VITKA

Menteri Pemberdayaan
Aparatur Negara dan
Reformasi Birokrasi
Indonesia Periode
2016-2018



Buku ini merupakan wujud sinergi dan kolaborasi *stakeholder* yang digawangi oleh Bank Indonesia Perwakilan Kepulauan Riau, bekerja sama dengan Politeknik

Pariwisata Batam khususnya Prodi Manajemen Kuliner untuk mendukung Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP). Saya menyambut baik dan berharap sinergi serta kolaborasi ini akan menjadi bagian bakti untuk negeri.

Persoalan inflasi pangan memiliki bobot yang cukup besar dari komposisi pengeluaran masyarakat, sehingga pengendalian inflasi akan memberikan dampak sosial yang besar untuk kesejahteraan masyarakat itu sendiri.

Terobosan untuk membukukan resep-resep non cabai segar sebagai bagian dari inovasi alternatif penggunaan cabai segar sebagai salah satu *volatile foods*, sungguh tepat dan cerdas.





Suatu kehormatan bagi kami dipercaya oleh Bank Indonesia Perwakilan Kepulauan Riau untuk diikutsertakan dalam kegiatan mendukung Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP). Melalui rangkaian kegiatan mulai dari Kompetisi Memasak Non Cabai Segar serta Rekor MURI Sajian Sambal Bilis Terbanyak dengan Menggunakan Cabai Kering, hingga *Talk Show bersama Pakar Kuliner Chef William Wongso* pada bulan Juli 2023 adalah momentum mendayagunakan kompetensi SDM Prodi Manajemen Kuliner. Kegiatan itu pun kian memperkuat pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi kampus kami.

Buku ini diterbitkan sebagai sumbangsih keilmuan yang diperkaya dengan ‘sentuhan’ ahli sekelas *Chef William Wongso*, sehingga menyempurnakan dan melestasikan khazanah kuliner Melayu Kepulauan Riau dengan inovasi pemanfaatan cabai kering.



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

M. Nur A Nasution

Direktur Politeknik Pariwisata Batam

Overview



Indonesia adalah negara yang kaya dengan beragam aspek budaya. Kulinerinya bahkan mewarisi cita rasa masakan tradisional paling beragam di dunia, dan diperkirakan berjumlah lebih dari 5000 macam.

Terobosan pembuatan buku Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu ini adalah inovasi untuk melestarikan kuliner tradisional Indonesia. Beberapa bahan masakan seperti bilis dan siput isap yang merupakan kekayaan laut Kepulauan Riau, tidak diragukan lagi merupakan potensi kuliner dengan kearifan lokal, serta turut membawa perspektif pemberdayaan budi daya nelayan tangkap.

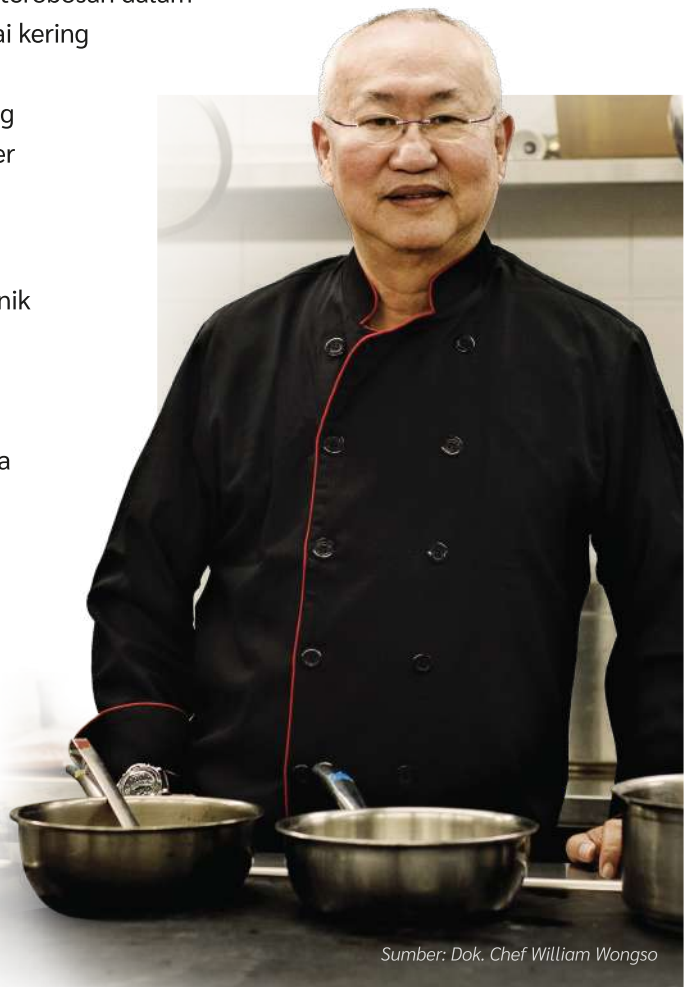
Beberapa masakan Melayu seperti sambal bilis, ikan asam pedas, otak-otak yang dikreasikan dengan sotong atau cumi-cumi, cincalok, dan kepurun dengan variasi olahan laut yang memang menjadi andalan Kepulauan Riau adalah salah satu khazanah kuliner terbaik di Indonesia.

Memadukan kuliner Melayu dengan sang bintang makanan kali ini yaitu cabai kering adalah upaya luar biasa. Tidak hanya dari aspek pemanfaatan komoditas cabai merah yang sangat fluktuatif, tetapi juga menjadi terobosan dalam teknologi pangan. Sebab, memadukan cabai kering dengan kuliner Melayu tampaknya tidak menghilangkan pula esensi rasa pedas, yang memang menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia.

Selain itu, kolaborasi Bank Indonesia Perwakilan Kepulauan Riau dengan Politeknik Pariwisata Batam adalah sinergitas stakeholder yang secara integratif menjadi upaya keberlanjutan research and development di bidang kuliner. Saya bangga atas pencapaian ini dan berharap dapat dilanjutkan pada masa mendatang dengan inovasi resep lainnya!

Selamat atas penerbitan buku resep ini.

Chef
William Wongso



Sumber: Dok. Chef William Wongso

Sekapur Sirih



Sumber: Dok. Bank Indonesia Kepri

**Dewi
Kumalasari**

**Ketua Penggerak PKK
Provinsi Kepulauan Riau**



Atas nama Pengurus Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Dharma Wanita Persatuan Provinsi Kepulauan Riau, saya menyampaikan selamat atas terbitnya buku Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu ini. Seperti yang kita ketahui, cabai merupakan salah satu komoditas yang berdampak besar pada inflasi, terutama ketika pasokannya terbatas.

Namun, dengan adanya cabai kering sebagai alternatif konsumsi masyarakat, maka pasokan dan harga cenderung akan stabil.

Masyarakat juga masih perlu lebih mengenal dan memahami penggunaan cabai kering dalam masakan sehari-hari, terutama masakan tradisional yang merupakan khazanah kuliner Melayu Kepulauan Riau.

Apresiasi dan penghargaan kami sampaikan kepada Bank Indonesia Perwakilan Kepulauan Riau, dan segenap civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam atas kolaborasi yang luar biasa ini.



Daftar Isi

Daftar Penyusun

Kata Pengantar

Overview
Chef William Wongso

Sekapur Sirih

Daftar Isi

01

Pendahuluan

- 02 Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP)
- 04 Cabai Merah & Cabai Kering
- 06 Sinergi Bank Indonesia Kepri & Politeknik Pariwisata Batam dalam GNPIP Kepri 2023
- 06 Lomba Memasak Masakan Tradisional Tanpa Cabai Segar
- 07 Rekor MURI Sajian Sambal Bilis Terbanyak Menggunakan Cabai Kering
- 08 Resep Standar Muri
- 10 Sejarah, Filosofis & Resep Masakan Tradisional Kepulauan Riau Tanpa Cabai Segar
- 11 Deskripsi Masakan Melayu

12

Resep Masakan Kategori Sambal

- 14 Sambal Bilis
- 16 Sambal Udang Belacan
- 18 Cincalok

20

Resep Masakan Kategori Lauk & Makanan Berat

- 22 Ikan Asam Pedas
- 24 Gulai Siput Isap



Sumber:
shutterstock.com/AmyLv, Nataliia Pyzhova, xpixel, Gemini Pro Studio



24 Resep Masakan Kategori Kudapan

- 28 Laksa Goreng
- 30 Laksa Kuah
- 32 Mi Lendir
- 34 Mi Tarempa
- 38 Roti Jala
- 40 Kepurun
- 42 Lendot

44 Resep Masakan Kategori Kudapan Ringan

- 46 Otak-Otak
- 48 Luti Gendang
- 50 Epok-Epok

Ikhtisar

Testimoni

Daftar Pustaka



Sumber: freepik.com/jcomp

Pendahuluan

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) dalam beberapa periode, cabai merah tercatat sebagai salah satu komoditas penyumbang terbesar inflasi di Indonesia.

Kondisi itu sebenarnya disebabkan oleh beberapa faktor. Salah satunya adalah kondisi *supply* (suplai) dan *demand* (permintaan) yang tidak berimbang. Permintaan cabai merah yang tinggi di Indonesia tidak dapat diimbangi oleh hasil produksinya. Fluktuasi cuaca yang memengaruhi hasil panen dan serangan hama, merupakan 2 faktor yang dapat mengganggu suplai cabai merah.

Di sisi lain, sifatnya yang cepat tidak segar dan tidak dapat diawetkan dengan metode pembekuan, jadi faktor lain mengapa cabai

merah turut menyumbang inflasi. Kondisi cabai merah dihadapkan pula dengan masa simpannya yang relatif singkat (sekitar 3 harian), serta adanya tantangan yang muncul dari sisi distribusi antarpulau dan antarnegara.

Untuk mengatasi persoalan ini, maka dibutuhkan inovasi dalam memenuhi permintaan masyarakat akan cabai merah. Salah satunya adalah dengan penggunaan cabai merah kering. Lewat pengeringan, masa penyimpanan cabai merah dapat diperpanjang, dan membuka peluang mempertahankan pasokan, serta meredakan tekanan inflasi. Inovasi ini pun diharapkan dapat memainkan peran penting dalam



menciptakan stabilitas harga dan mengurangi fluktuasi ekstrem.

Meski begitu, inovasi ini juga menghadirkan tantangan baru seperti perubahan tekstur cabai merah kering. Lebih lagi penggunaan cabai merah didominasi untuk keperluan masak-memasak, sehingga diperlukan pula pemahaman mendalam terhadap preferensi konsumen.

Buku ini merupakan bentuk upaya Bank Indonesia Kepulauan Riau mengendalikan inflasi serta memberikan kontribusi nyata pada perekonomian daerah. Inovasi dan sinergi bersama Politeknik Pariwisata Batam khususnya Prodi Manajemen Kuliner dalam mendukung Gerakan Nasional Pengendalian

Inflasi Pangan (GNPIP) ini, diharapkan mampu mengendalikan inflasi, sekaligus memberikan alternatif kepada masyarakat terhadap cabai segar untuk menciptakan olahan masakan pedas.

Secara keseluruhan, cabai merah tidak hanya menjadi penyumbang inflasi melalui ketidakseimbangan pasokan dan permintaan, tetapi juga melalui inovasi penggunaannya. Penanganan yang bijak terhadap dinamika ini diharapkan dapat membantu Indonesia, khususnya Provinsi Kepulauan Riau mencapai keseimbangan permintaan dan daya beli. Sehingga kesejahteraan masyarakat pun dapat terjaga.



Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP)

Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) merupakan upaya untuk memperkuat pengendalian inflasi nasional sebagai tindak lanjut dari sinergi yang telah terjalin dengan berbagai pihak. Dengan mengedepankan sinergi, inovasi, dan komitmen bersama antara Tim Pengendalian Inflasi Pusat dan Daerah (TPIP dan TPID), GNPIP memperkuat upaya dan aksi nyata dalam stabilisasi harga pangan berlandaskan kerangka 4K (Keterjangkauan Harga, Ketersediaan Pasokan, Kelancaran Distribusi, dan Komunikasi Efektif).

GNPIP Provinsi Kepulauan Riau (Kepri) Tahun 2023 yang diluncurkan oleh Gubernur Kepri pada Maret 2023 merupakan program sinergi Bank Indonesia Kepri dengan Tim Pengendalian Inflasi Daerah (TPID) se-Provinsi Kepri beserta berbagai pihak terkait sebagai upaya untuk memperkuat pengendalian inflasi.

Dengan tema “Sinergi dan Inovasi Untuk Ketahanan Pangan Nasional Melalui Program **Kepri BERSAHABAT** (**BER**kolaborasi dalam **St**abilisasi **H**arga dan **pA**sokan Bahan pangan **An**Tar daerah)”, GNPIP Kepri 2023 sejalan dengan kondisi Kepri yang bukan merupakan daerah penghasil komoditas pangan. GNPIP Kepri 2023 mendorong wilayah ini melakukan berbagai inovasi guna memenuhi pasokan, menjaga stabilitas harga, dan daya beli masyarakat.

Kepri BERSAHABAT diimplementasikan dalam 7 (tujuh) program unggulan, yaitu:

-  Dukungan optimalisasi Operasi Pasar/Gerakan Pangan Murah/SPHP.
-  Penguatan Kerja sama Antardaerah (KAD).
-  Peningkatan pemanfaatan alat mesin pertanian (alsintan) dan sarana prasarana produksi, melalui penyaluran alsintan kepada klaster padi dan cabai merah di Kab. Lingga, Kab. Anambas, dan Kab. Natuna.
-  Penguatan ketahanan komoditas pangan strategis, dengan pemberian bibit cabai sebanyak 27.000 ribu bibit, peningkatan nilai tambah produk sagu dari sagu basah menjadi tepung dan keripik, sekolah lapangan budi daya cabai metode organik, maupun sekolah lapangan pembuatan pupuk dan pestisida nabati.
-  Penguatan koordinasi dan monitoring dalam rangka optimalisasi program fasilitasi distribusi pangan, melalui subsidi ongkos angkutan pangan dalam penyelenggaraan operasi pasar murah.
-  Penguatan infrastruktur TIK, digitalisasi dan data pangan, salah satunya adalah inisiasi pengembangan aplikasi *dashboard* pemantauan data dan pengendalian inflasi terintegrasi, maupun digitalisasi pemasaran produk pertanian melalui platform *social commerce*.
-  Penguatan koordinasi dan komunikasi, salah satunya dengan mendorong peningkatan konsumsi produk olahan dan diversifikasi pangan melalui kampanye konsumsi cabai kering.



Berbagai upaya tersebut dapat terimplementasi seiring dengan solidnya sinergi yang telah terjalin dengan berbagai pihak, termasuk dengan civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam (BTP). Sinergi menjadi *key success factor* GNPIP Kepri untuk menghadapi berbagai tantangan dalam pengendalian inflasi.

Sebagaimana diketahui bersama, *volatile foods* merupakan komoditas penyumbang inflasi yang perlu mendapat penanganan yang tidak sederhana. Cabai merah pun hampir selalu berada pada urutan teratas penyumbang inflasi di kelompok ini. Pengaruh cuaca menjadi salah satu penyebab terbesar gangguan suplai domestik cabai. Kondisi ini ditenggarai jadi penyebab tingginya kenaikan harga cabai merah. Maka dari itu, TPIP dan TPID perlu bersinergi untuk mengendalikan kestabilan harganya di negeri yang merupakan penghasil cabai terbesar ke-4 di dunia.

Cabai Merah & Cabai Kering

Cabai Merah

Tanaman cabai (*Capsicum sp.*) berasal dari **Benua Amerika**

Ditemukan pertama kali oleh **Christophorus Columbus** tahun

1490

Sumber: etindonesia.com

Tanaman ini sudah dibudidayakan oleh suku Indian untuk keperluan memasak sejak tahun 7000 SM

Pada tahun **1502** tanaman cabai mulai diperkenalkan ke benua lain, dan kini sudah menyebar ke seluruh dunia sebagai salah satu bahan utama masakan

Tanaman perdu dari

famili terung-terungan (*solanaceae*)

Diperkirakan memiliki

20 spesies

dan dapat tumbuh baik di negara tropis

Cabai dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis

Diperkirakan terdapat 20 hingga 30 spesies pada genus yang hidup di negara asalnya (Pratama & Andri, 2017)

Sebagai salah satu produk agribisnis, cabai memiliki sifat yang **sangat mudah rusak dan bersifat musiman**. Sehingga petani yang sudah menerapkan teknologi budi daya yang dianjurkan akan menghasilkan jumlah cabai yang banyak pada saat panen raya. Inilah yang kemudian menimbulkan suatu masalah, ketika harganya turun dan cabai mudah membusuk apabila penanganannya tidak tepat.

Selain **capsaicin**, cabai juga mengandung minyak atsiri yang disebut **senyawa capsicol** (Hariana, 2005)

Cabai merah (*Capsicum annum L.*) termasuk dalam **famili terung-terungan (*Solanaceae*)** dengan pertumbuhan perdu atau semak. Cabai merah (*Capsicum annum L.*) masuk ke dalam **tanaman berumur pendek atau semusim** (Saparso & Haryanto, 2018)

Cabai Indonesia

Cabai Rawit
Capsicum Frutescens

Cabai Merah
Capsicum Annum

3 jenis cabai merah:

Besar (*Hot Beauty*)

Semi (*Hot Chilli*)

Keriting (*TM-99, CTH-01, Taro dan Blora F-1*).

Dapat menggantikan fungsi minyak kayu putih untuk mengurangi rasa pegal-pegal, rematik, sakit gigi, sesak napas dan gatal-gatal

KOYO : Obat dengan kandungan cabai

Kandungan **bioflavanoid** yang ada dalam buah cabai dimanfaatkan untuk penyembuhan radang, penyakit polio, dan obat penenang

Cabai Kering

Dengan kandungan air mencapai lebih dari 90%, maka **cabai masuk ke dalam golongan produk yang sangat mudah rusak (*high perishable*)**. Maka diperlukan beberapa alternatif untuk mengatasi persoalan itu, sekaligus menjaga stabilitas harganya

Salah satunya dengan penerapan teknologi

Pengeringan Pascapanen

untuk mengolah cabai. Dengan demikian, cabai menjadi **produk olahan yang memiliki masa simpan yang lebih lama**

Alat Pengering

Sumber panas sepenuhnya diperoleh dari **panas buatan**

Cara buatan terdiri dari dua cara sesuai dengan jenis alat yang digunakan.

Yaitu dengan alat modern dan dengan alat sederhana. Proses menggunakan alat modern akan lebih memudahkan dalam pengoperasiannya, sedangkan penggunaan alat sederhana menuntut campur tangan menangani perlakuan pengeringan (Ramdani, H., Wicaksono, R., & Fachruddin, M. A., 2018)

Di negara-negara yang mempunyai musim dingin, cabai dimanfaatkan bersama rempah-rempah lain untuk menghangatkan tubuh dengan cara mencampurnya dalam masakan

Bantuan Sinar Matahari

Disebut juga **cara alamiah** karena sepenuhnya bergantung pada terik matahari

Macam Produk Cabai Merah Kering

Macam produk cabai merah kering yang beredar di pasaran ada tiga yaitu cabai merah kering utuh, cabai merah bubuk, dan cabai merah kering keping (Odilia Winneke, dkk, 2001)

Kering Utuh

Cabai di-**blanching*** dan dikeringkan hingga kadar air $\pm 12\%$. Memiliki rasa pedas yang lembut

Tips penggunaan: pilih cabai merah kering yang utuh, tidak beraroma apek, dan berwarna merah gelap. Rendam ke dalam air panas secukupnya hingga lunak sebelum dipakai agar aroma dan cita rasanya prima

Cabai merah kering ini banyak digunakan untuk hidangan tumis

Kering Bubuk

Diperoleh dengan cara menggiling cabai kering yang sudah dibuang bijinya hingga halus, lalu diayak dengan ayakan ukuran 80 mesh

Cabai merah bubuk berwarna merah terang sampai merah tua dan banyak digunakan untuk masakan kari merah atau taburan hidangan

Kering Keping

Diperoleh dari cabai merah kering yang dipanggang dalam oven hingga kering lalu ditumbuk kasar. Cocok digunakan untuk taburan hidangan panggang, saus salad, *pizza*, hingga sup

* **Blanching** adalah teknik memasak dengan cara merebus cabai ke dalam air yang mendidih dalam waktu yang cepat

Sinergi Bank Indonesia Kepri & Politeknik Pariwisata Batam dalam GNPIP Kepri 2023

GNPIP 2023 yang mengedepankan konsistensi, inovasi, dan sinergi menjadi upaya untuk mengatasi tantangan pengelolaan komoditas dan bahan pangan, terutama komoditas pangan yang kerap memicu inflasi dengan andil besar, salah satunya adalah cabai. Salah satu upaya pengendalian inflasi dalam GNPIP Kepri 2023 adalah menjaga ekspektasi inflasi melalui penguatan komunikasi, di antaranya dengan mendorong peningkatan konsumsi produk olahan dan diversifikasi pangan.

Untuk mengimplementasikan hal tersebut, Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Kepulauan Riau menggandeng Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam menyelenggarakan 2 kegiatan. Kegiatan itu berupa Lomba Memasak Masakan Tradisional Tanpa Cabai Segar dan memecahkan Rekor MURI Sajian Sambal Bilis Terbanyak Menggunakan Cabai Kering. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan semakin memahami bahwa untuk membuat sambal yang bercita rasa pedas, tidak harus selalu menggunakan cabai segar. Dengan sedikit penambahan metode pengolahan yang sederhana, cabai kering dapat dioptimalkan untuk menggantikan penggunaan cabai segar. Selain itu, pemecahan Rekor MURI juga diharapkan dapat memperluas kampanye penggunaan cabai kering hingga tingkat nasional.

Lomba Memasak Masakan Tradisional Tanpa Cabai Segar



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Posisi geografis Kepri yang terletak di wilayah Sumatera memberikan pengaruh Melayu cukup besar pada ragam dan jenis kulinernya. Masakan khas Melayu mayoritas memiliki cita rasa pedas, seperti ikan asam pedas, gulai ikan, sambal goreng, dan berbagai jenis masakan lainnya. Oleh karena itu, permintaan akan cabai akan selalu konsisten bahkan meningkat pada momen tertentu. Seperti pada hari besar keagamaan nasional (Lebaran, Imlek, Natal) misalnya.

Pada lomba yang diselenggarakan pada Jumat, 21 Juli 2023 lalu ini, cabai kering jadi komoditas yang ditonjolkan. Sebab, cabai kering dinilai dapat mengurangi penggunaan cabai segar di masyarakat. Namun, masyarakat juga perlu diberikan pemahaman lebih untuk mengolah cabai kering agar dapat dimanfaatkan secara optimal.

Kegiatan yang dilaksanakan pada 19-23 Juli 2023 ini jadi salah satu bentuk dukungan penuh, serta langkah Bank Indonesia Kepri dalam menekan angka inflasi. Digelar di dua lokasi berbeda, yakni di kampus Politeknik Pariwisata Batam dan Grand Batam Mall, kegiatan ini sukses diikuti oleh 300 peserta dari berbagai kalangan, mulai dari ibu rumah tangga, persatuan istri berbagai profesi, dan pelaku UMKM.

Rekor MURI Sajian Sambal Bilis Terbanyak Menggunakan Cabai Kering



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Sambal bilis dipilih menjadi Rekor MURI yang dipecahkan karena kuliner ini merupakan hasil olahan kekayaan laut Kepulauan Riau yang banyak ditemui di Kabupaten Kepulauan Anambas, Kabupaten Natuna, Kabupaten Lingga, dan Kabupaten Bintan. Ikan bilis merupakan jenis ikan yang memiliki sumber protein dan kaya akan kalsium yang tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti telur, susu, dan daging. Ikan bilis yang dikonsumsi dengan tulangnya juga mengandung fosfor yang berguna untuk kesehatan gigi dan tulang.

Pemecahan Rekor MURI Sajian Sambal Bilis Terbanyak Menggunakan Cabai Kering bertujuan untuk mengkampanyekan kepada masyarakat bahwa untuk menghasilkan sambal yang lezat, tidak harus selalu menggunakan cabai segar. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi media edukasi masyarakat untuk memanfaatkan produk-produk cabai olahan sebagai antisipasi saat pasokannya terbatas.

Diselenggarakan pada Kamis, 20 Juli 2023 di Kampus Politeknik Pariwisata Batam & ITEBA Komplek The Vitka City, Jalan Gajah Mada Tiban Batam, kegiatan yang dibuka oleh Deputy Kepala

Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Kepulauan Riau, Adidoyo Prakoso, ini dihadiri dan diapresiasi oleh Ketua Dewan Pembina Yayasan VITKA, Dr. H. Asman Abnur SE. MSI yang juga merupakan anggota DPR RI Komisi VII. Kegiatan tersebut juga dihadiri oleh Ketua Tim Penggerak PKK Provinsi Kepulauan Riau, Dra. Hj. Dewi Kumalasari, M.Pd dan Kepala Organisasi Perangkat Daerah (OPD) Provinsi Kepulauan Riau, Gabungan Organisasi Wanita (GOW) Ibu-Ibu PKK Kelurahan Tiban Ayu, serta mahasiswa Prodi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam.

Kehadiran pakar kuliner nusantara, *Chef William Wongso* pada kesempatan tersebut merupakan *milestone* bagi kegiatan yang dihelat ini. Mengingat kepakaran *Chef William Wongso* yang sudah diakui secara internasional, kian memberikan *review* positif terhadap resep dan penyajian sambal bilis dengan menggunakan cabai kering ini sebagai sebuah inovasi.

Dalam proses pemecahannya, Rekor MURI ini melibatkan sekitar 180 peserta yang terdiri dari masyarakat umum dan mahasiswa BTP. Adapun bahan baku yang disiapkan di antaranya 200 kg cabai kering, 100 kg ikan bilis (ikan teri) khas Tanjung Pinang, serta 100 kg bawang merah dan bahan lainnya.



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam



Resep Standar Muri

Resep Standar Sambal Bilis dengan Cabai Kering

Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Dipilihnya sambal bilis untuk memecahkan Rekor Muri dalam rangkaian kegiatan Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) 2023 tak lepas dari banyak aspek. Salah satunya adalah karena bahan utama dari masakan ini yakni ikan bilis banyak ditemukan di wilayah Kepulauan Riau.

Lebih lagi dengan memanfaatkan cabai kering pada masakan ini. Kian menambahkan kelezatan sekaligus turut berperan pula pada upaya mengendalikan inflasi, khususnya bagi cabai merah segar yang harganya sangat fluktuatif.

Sang bintang si cabai kering yang berpadu dengan ikan bilis hasil olahan laut Kepulauan Riau adalah keserasian antara inovasi pengendalian inflasi, dengan khazanah kuliner Melayu Kepulauan Riau.

Bahan-Bahan

Bahan

500 gr	Ikan bilis (digoreng)
300 gr	Kacang tanah (digoreng)
Secukupnya	Daun salam, daun jeruk
Secukupnya	Garam, lada
Secukupnya	Gula merah, gula pasir
Secukupnya	Minyak goreng
1 buah	Thinwall atau wadah ukuran 400 ml

Bumbu Halus

200 gr	Cabai kering
70 gr	Bawang merah
30 gr	Bawang putih

Bumbu Modifikasi

**tambahan untuk versi modifikasi*

Secukupnya	Asam jawa, cengkeh, jahe, bunga lawang, kapulaga
200 gr	Kecap



Durasi Pembuatan
±20 menit



Porsi 10 Orang
(100 gram)



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Cara Membuat



1 Rendam cabai kering dengan air hangat 10-15 menit



2 Haluskan cabai kering, bawang merah, dan bawang putih



3 Tumis bumbu halus dan tambahkan daun jeruk dan daun salam



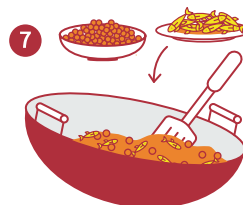
4 Untuk versi yang dimodifikasi boleh tambahkan jahe, dan rempah-rempah lainnya



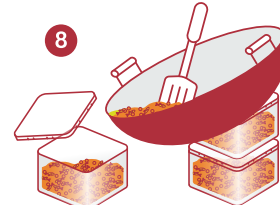
5 Tambahkan garam, gula pasir, gula merah dan lada sebagai perasa



6 Jika cabai sudah matang, angkat lalu biarkan dingin



7 Campurkan tumisan cabai, ikan bilis goreng, dan kacang tanah goreng ketika sudah dingin agar tetap renyah



8 Simpan ke dalam *thinwall*/wadah tertutup, dan sajikan sebagai lauk pauk



Sumber: shutterstock.com/Natthapol Siridech

Sejarah, Filosofis & Resep Masakan Tradisional Kepulauan Riau Tanpa Cabai Segar

Makanan tradisional merupakan ciri khas atau identitas suatu daerah yang telah ada sejak lama dan masih dilestarikan. Makanan tradisional dapat menjadi ikon wisata kuliner bagi setiap daerah. Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi

dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun. Sedangkan menurut Lily Arsanti Lestari (2018: 1), makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

Keberagaman makanan tradisional Kepulauan Riau dapat menjadikannya sebagai destinasi kuliner bertaraf nasional maupun internasional. Dengan keragamannya serta rasanya yang khas dan unik, makanan tradisional Kepulauan Riau amat menarik untuk dicoba.

Jenis kuliner ini dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu makanan biasa dan makanan upacara. Makanan upacara memiliki asal usul dan sejarah masing-masing dengan makna filosofis yang beragam.

Beberapa makanan tradisional Kepulauan Riau:



Lendot



Mi Lendir



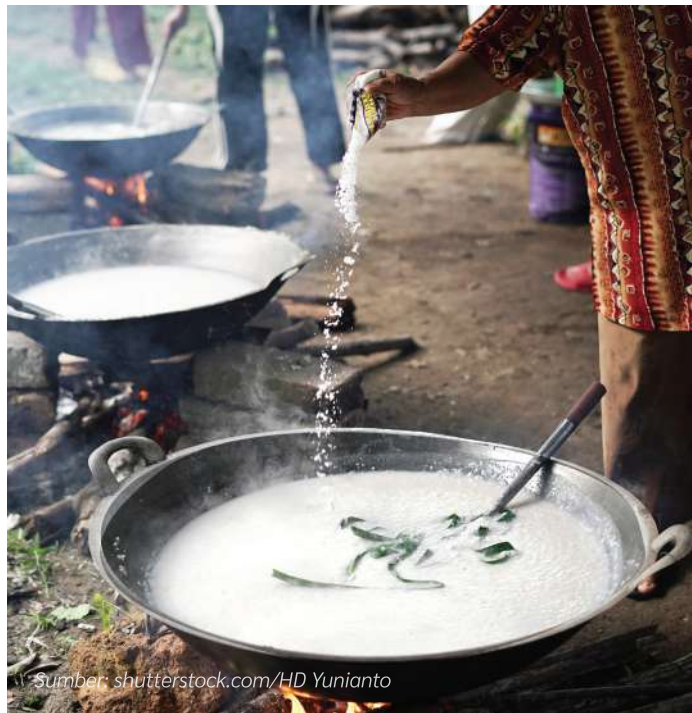
Luti Gendang



Nasi Lemak



Mi Tarempa



Sumber: shutterstock.com/HD Yunianto

Deskripsi Masakan Melayu

Masakan Melayu berasal dari etnis Melayu yang diwariskan secara turun temurun, dan dapat ditemukan di Malaysia, Indonesia (di daerah Pulau Sumatera, Pulau Jawa dan Kalimantan Barat), Singapura, Brunei Darussalam, Thailand, dan Filipina bagian selatan. Lantaran sebagian etnis Melayu merupakan muslim, maka masakan Melayu mengikuti hukum Islam, seperti dari aspek halal. Mulai dari bahan-bahan, cara pembuatan, hingga penyajiannya.

Karena persebarannya yang luas, masakan Melayu di beberapa daerah di Indonesia pun memiliki perbedaan dan keunikannya masing-masing. Misalnya daerah Kepulauan Riau dengan hidangan asam pedas, sementara Melayu Riau dengan gula ikan patin. Lalu Melayu Deli di Medan, Sumatera Utara dengan nasi goreng teri dan gulai ketam (gulai kepiting).

Ciri utama dalam masakan tradisional Melayu:



Menggunakan banyak rempah-rempah: serai, lengkuas, dan santan

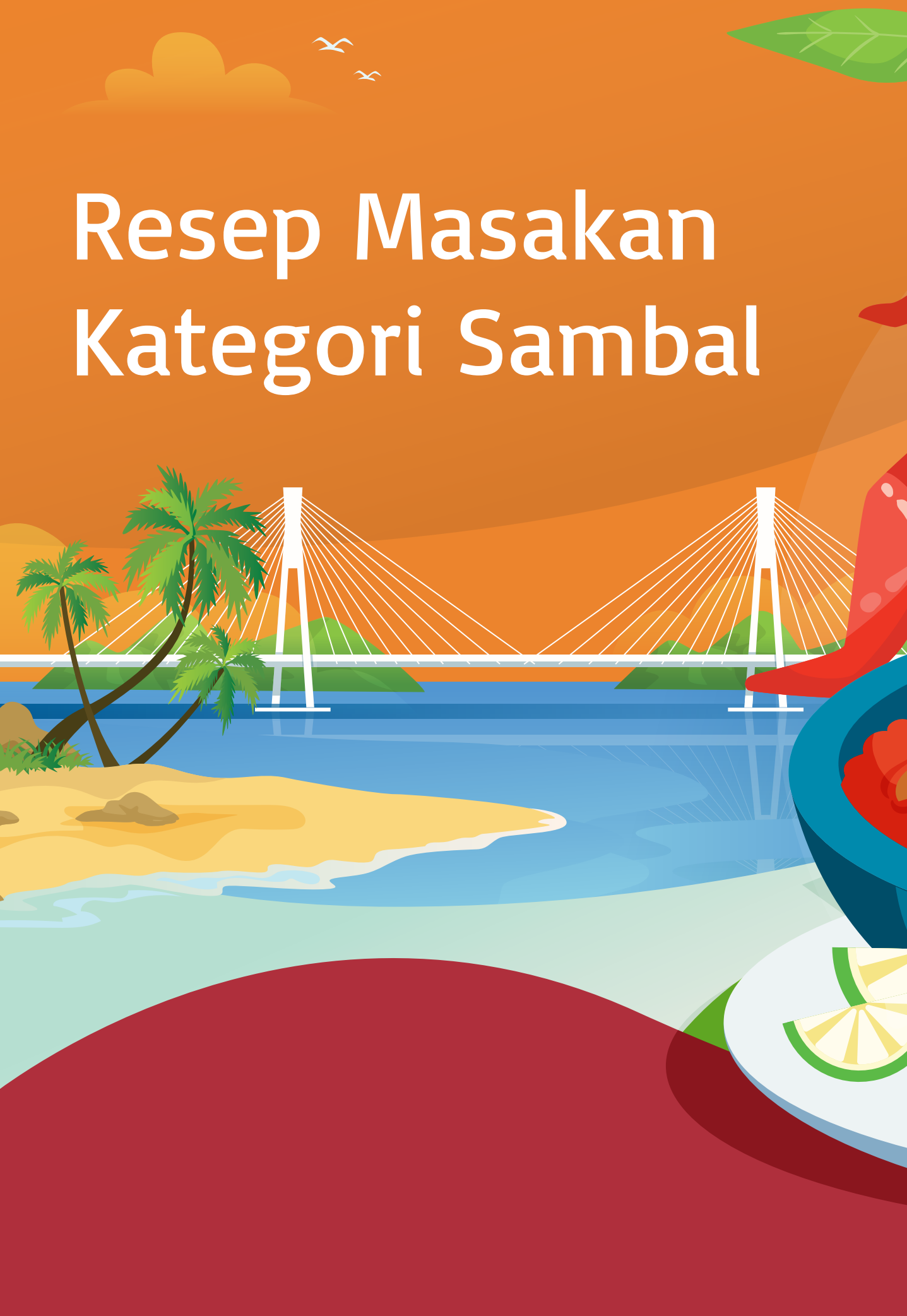


Bahan dasar lainnya adalah belacan (terasi) yang digunakan untuk sambal. Sambal belacan merupakan saus dengan cita rasa yang terbuat dari terasi, cabai merah, bawang merah, dan bawang putih



Sumber: [shutterstock.com/Bored Photography](https://www.shutterstock.com/Bored-Photography)

Resep Masakan Kategori Sambal





Kategori Sambal

Sambal Bilis



Durasi Pembuatan
±15 menit



2 Porsi
(100 gr)



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Sambal menjadi hidangan pendamping yang biasanya selalu ada di meja makan kebanyakan orang Indonesia hingga mancanegara. Sambal bahkan menjadi primadona di Asia terutama Malaysia dan Singapura hingga Korea dengan versi yang berbeda.

Sambal ikan bilis adalah hidangan khas yang kaya akan rasa pedas, gurih, dan sedikit manis. Biasanya disajikan sebagai lauk pendamping nasi, mi, atau bahkan pelengkap makanan tradisional seperti nasi lemak atau nasi dagang. Penggunaan cabai kering pada hidangan ini pun dapat meningkatkan cita rasa pedas yang menggugah selera.

Bahan-Bahan



Bumbu Halus

- 100 gr Cabai kering
- 300 gr Bawang merah
- 150 gr Bawang putih

Bahan

- 50 gr Ikan bilis goreng
- 3 sdm Ebi disangrai
- 3 sdm Air asam jawa
- 3 sdm Gula jawa
- 2 sdt Garam
- Secukupnya Terasi



Cara Membuat



Rebus cabai merah kering lalu tiriskan



Haluskan cabai bersama bawang dan ebi



Tumis dengan minyak goreng



Tambahkan air asam, gula jawa, garam, dan terasi



Masak sampai mengeluarkan minyak dan benar-benar matang lalu tambahkan bilis yang telah digoreng



Dinginkan sebelum disimpan di wadah tertutup, dan sajikan sebagai lauk pauk

Kategori Sambal

Sambal Udang Belacan



Durasi Pembuatan
±30 menit



4 - 5
Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Sambal udang belacan adalah makanan khas yang digemari masyarakat yang memakan santapan berbahan dasar terasi yang berbau khas, hasil olahan ikan atau udang terfermentasi. Makanan ini biasanya menggunakan bahan dasar udang segar, belacan, santan kental, dan cabai merah.

Dengan menggunakan cabai kering pada makanan khas Melayu Kepulauan Riau ini, warna dan rasa pedasnya akan muncul. Membuat siapapun akan tergugah untuk menyantapnya.

Bahan-Bahan



Bumbu Halus

- | | | | |
|---------|--------------|---------|---------------|
| 12 buah | Cabai kering | 4 siung | Bawang putih |
| 4 buah | Cabai rawit | 4 sdt | Terasi goreng |
| 6 butir | Bawang merah | 1½ sdt | Gula merah |

Bahan

- | | |
|--------|--|
| 500 gr | Udang jerbung ukuran sedang yang sudah dibersihkan |
| 4 lbr | Daun salam |
| 4 cm | Lengkuas (memarkan) |
| 2 buah | Tomat (potong-potong) |
| 2½ sdt | Garam dapur |
| 3 sdt | Air jeruk nipis |
| 300 ml | Air bersih |
| 4 sdm | Minyak goreng (untuk menumis) |



Cara Membuat



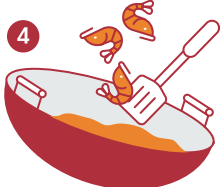
Ulek bahan bumbu halus



Tumis bumbu halus dengan minyak panas sampai mengeluarkan aroma sedap



Masukkan daun salam, lengkuas, dan potongan tomat, aduk merata dan masak hingga tomat layu



Masukkan udang jembung, aduk merata dan masak hingga warnanya berubah



Beri garam dapur dan air perasan jeruk nipis, masukkan air secukupnya aduk merata dan masak hingga bumbu meresap



Angkat dan tuangkan ke dalam wadah saji, lalu hidangkan

Kategori Sambal

Cincalok



Durasi Pembuatan
±20 menit



4 - 5
Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Cincalok atau cencaluk adalah makanan khas berbahan dasar udang yang menjadi salah satu sumber daya laut dengan jumlah melimpah. Sehingga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan tahan lama serta dikenal sebagai produk olahan dan pengawetan tradisional khas Melayu Kepulauan Riau.

Di kenal di berbagai daerah seperti Malaysia (cincaluk) dan Filipina (bagoong alamang). Makanan ini didapat dari olahan udang rebon terfermentasi, dan mengandung 18-19 % protein yang berasal dari udang jenis *mysis relicta*. Penambahan cabai kering pada olahan cincalok pun tidak hanya mengubah warnanya, tetapi juga kian menguatkan rasanya.

Bahan-Bahan

Bahan Cincalok

Udang rebon
Garam dan nasi
Air bersih



Bumbu Olahan Cincalok

- 100 gr Cabai kering
- 150 gr Bawang putih
- 200 gr Bawang merah
- Secukupnya Rimbang atau jamur
- Secukupnya Bumbu penyedap

Cara Membuat



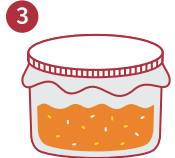
1

Pembuatan cincalok secara tradisional diawali dengan pencucian udang dengan air



2

Campurkan udang rebon dengan nasi dan garam hingga rata



3

Biarkan terfermentasi dalam wadah tertutup selama 1-2 minggu

Fermentasi pada cincalok dinyatakan selesai dan berhasil apabila:

- a) Tekstur udang sudah hancur
- b) Berubah warna merah muda
- c) Rasa asam menonjol
- d) Aroma asam yang khas

Cara Mengolah



1

Tumis bumbu olahan cincalok



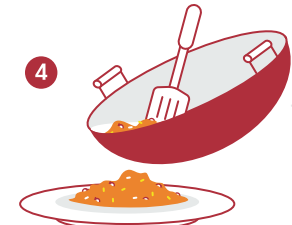
2

Campurkan tumisan dengan rimbang atau jamur



3

Koreksi rasa lalu tumis hingga sayuran layu



4

Tiriskan lalu sajikan selagi hangat

Resep Masakan Kategori Lauk & Makanan Berat





Ikan Asam Pedas



Durasi Pembuatan
±20 menit



4 - 5
Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️

Ikan asam pedas adalah salah satu kuliner khas Kepulauan Riau yang berasal dari suku Melayu. Kuliner ini dapat ditemukan hampir di setiap sudut wilayah kabupaten/kota di provinsi ini. Makanan ini menggunakan bahan baku yang beragam, baik ikan laut maupun air tawar.



Ikan asam pedas memiliki rasa yang khas dan unik. Rasanya pedas, asam, dan sedikit manis. Ikannya terasa begitu lembut dengan bumbu rempah-rempah yang meresap hingga ke bagian dalam dagingnya. Ikan asam pedas biasanya disajikan dengan nasi hangat dan sambal. Kuliner ini juga dapat dijadikan sebagai lauk pendamping untuk berbagai macam hidangan, seperti nasi lemak, mi lendir, dan roti canai.

Beberapa jenis ikan yang biasa digunakan untuk membuat ikan asam pedas adalah ikan lebam, ikan selar, ikan tongkol, ikan patin, ikan gabus, ikan dingkis, dan ikan lambai.

Cabai kering dan asam jawa jadi bumbu yang paling dominan dalam ikan asam pedas. Cabai kering memberikan rasa pedas, sedangkan asam jawa memberikan rasa asam dan segar. Penambahan lada hitam dan belacan (terasi) akan membuat kuahnya lebih terasa pedasnya. Ikan asam pedas dapat dimasak dengan dua cara, yaitu ditumis dan direbus. Ikan yang memiliki daging tebal, seperti ikan lebam dan ikan selar, lebih enak ditumis. Sedangkan ikan yang memiliki daging tipis, seperti ikan dingkis dan ikan lambai, lebih enak direbus.

Bahan-Bahan

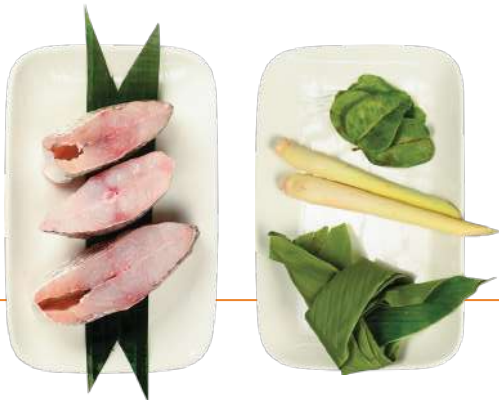


Bahan

- 200 gr Ikan lebam (sesuai selera)
- 10 gr Daun kunyit
- 1 btg Serai (memarkan)
- 1 lbsr Daun kunyit
- 3 lbsr Daun jeruk
- Secukupnya Air asam jawa, air jeruk nipis, gula, garam, dan kaldu jamur
- Secukupnya Nanas dan tomat untuk campuran

Bumbu Halus

- 50 gr Cabai merah kering (rendam di air panas hingga layu)
- 10 gr Bawang putih
- 10 gr Bawang merah
- 5 gr Jahe
- 5 gr Lengkuas
- 5 gr Kunyit
- Secukupnya Terasi dan merica butir



Cara Membuat



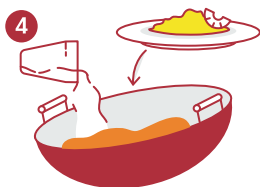
Cuci bersih ikan lebam lalu cucuri perasan air jeruk nipis



Diamkan 15 menit, cuci bersih lalu tiriskan



Panaskan minyak secukupnya. Tumis semua bumbu yang telah dihaluskan sebelumnya, lalu masukkan serai dan daun jeruk. Tumis hingga harum



Curah air putih secukupnya dan masukkan nanas yang telah dihaluskan (jika kurang asam bisa tambahkan air asam jawa)



Masak hingga kuah mendidih. Masukkan garam, kaldu jamur dan gula. Koreksi rasa



Masukkan ikan, masak hingga matang



Letakkan nanas potong dan tomat potong lalu tunggu hingga mendidih dan matikan api



Asam pedas siap dihidangkan selagi panas

Gulai Siput Isap



Durasi Pembuatan
±20 menit



4 - 5
Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Bahan utama makanan ini adalah siput sedut (*Cerithidea obtusa*), jenis kerang-kerangan siput air tawar yang dapat dimakan dan banyak dijual di pasar-pasar tradisional Kepulauan Riau. Siput ini memiliki kandungan protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan. Selain itu, siput ini juga dapat diolah menjadi bermacam hidangan.

Penambahan cabai kering pada gulai siput isap akan membuat makanan khas Melayu Kepulauan Riau ini kaya akan rasa. Pedas dan manis siput seolah menyatu dalam kuah gulai.

Resep Masakan Kategori Kudapan





Laksa Goreng



Durasi Pembuatan
±10 menit



5 Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Laksa dikenal sebagai semacam sajian berkuah santan dengan isian mi yang terbuat dari beras. Rasanya yang gurih, asam, hingga pedas membuatnya menempati posisi salah satu makanan terbaik di dunia versi CNN. Penyebaran makanan ini cukup luas di kawasan Asia Tenggara. Namun, meski masing-masing daerah memiliki jenisnya sendiri, kudapan satu ini tetap disebut laksa meski dengan variasi yang berbeda, salah satunya laksa goreng .

Makanan ini bisa ditemukan di beberapa

kawasan di Asia Tenggara tepatnya di Indonesia, Malaysia, Singapura, dan Thailand. Setidaknya terdapat 3 variasi modern laksa yang dikenal umum saat ini. Yaitu laksa kari di Malaysia, Singapura, dan Indonesia, laksa Siam di Thailand, dan laksa Assam di Penang, Malaysia.

Dengan cabai kering halus yang telah menyatu, laksa goreng kian nikmat disantap selagi hangat.

Bahan-Bahan

Bahan

- 200 gr Laksa dari mi sagu kering
- 15 gr Tauge
- 20 gr Ikan bilis

Bumbu

- 50 gr Cabai kering
- 10 gr Bawang putih
- 10 gr Bawang merah
- 5 gr Jahe
- 5gr Lengkuas
- 2 buah Kemiri
- Secukupnya Garam, gula, dan penyedap rasa

Cara Membuat



Haluskan semua bumbu sekaligus ikan bilis yang direndam sebelumnya



Cuci bersih mi sagu dan tauge



Tumis bumbu halus sampai harum sampai minyak naik



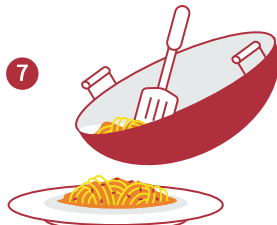
Masukan daun bawang dan mi sagu



Aduk rata hingga separuh lembut



Masukan tauge aduk rata sampai lembut



Sajikan bersama bilis goreng dan bawang goreng

Kategori Kudapan

Laksa Kuah



Durasi Pembuatan
±15 menit



5 Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Makanan ini memiliki asal dan sejarah panjang, dan berawal dari komunitas peranakan di Indonesia. Dilansir dari *Atlas Obscura*, kawasan Asia Tenggara memiliki interaksi yang kuat dengan orang-orang China dan India. Interaksi ini kemudian memengaruhi budaya dan juga kuliner lokal dengan sangat kuat.

Menurut Professor Penny Van Esterik dalam bukunya *Food Culture in Southeast Asia*, para pedagang India tiba di Asia Tenggara sekitar tahun 200 sebelum masehi. Sementara para

pedagang China mulai menetap di Indonesia pada abad ke-16. Para pedagang ini kemudian menetap dan menikahi orang-orang lokal. Lalu para keturunan pedagang asal China ini disebut sebagai peranakan.

Laksa kemudian dipercaya lahir dari keinginan para peranakan ini, yang mencampurkan masakan China dengan rasa-rasa khas Asia Tenggara. Seperti santan dan cabai merah.

Bahan-Bahan

Bahan

- 100gr 100 gr laksa mi sagu
- Secukupnya Ikan tongkol atau ikan tamban yang sudah disiangi (opsional: ikan bilis yang dihaluskan)
- 300 ml 300 ml santan kental
- 300 ml 300 ml santan encer
- Secukupnya Tauge



Bumbu

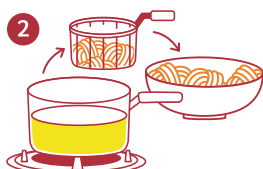
- 20 gr Cabai kering
- 10 gr Bawang putih dan bawang merah
- Secukupnya Jahe, lengkuas
- Secukupnya Garam, gula, penyedap rasa
- Secukupnya Kemiri
- Secukupnya Daun kari dan bubuk kari
- 2 sdm Parutan kelapa (disangrai)
- 1 sdm Ketumbar
- 1 ruas Kunyit dan jahe
- Secukupnya Garam, gula, dan kaldu bubuk

Cara membuat

Mengolah Mi

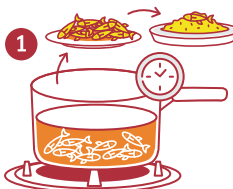


Didihkan air, rebus mi hingga matang



Angkat dan wadahi mi dengan mangkuk lalu sisihkan terpisah

Membuat Kuah



Rebus ikan 1-2 menit, angkat, haluskan lalu sisihkan



Tumis bumbu halus hingga wangi



Masukkan santan encer, aduk hingga rata



Masukkan ikan diikuti santan kental dan daun kari, aduk rata, lalu masukkan garam, gula, dan kaldu



Masak hingga kuah agak mengental



Koreksi rasa lalu hidangkan mi dengan kuah kari hangat

Kategori Kudapan

Mi Lendir



Durasi Pembuatan
±20 menit



5 Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan




Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Mi lendir dikenal sebagai hidangan tradisional yang berasal dari etnis Tionghoa-Indonesia di Kepulauan Riau. Kata "lendir" merujuk pada tekstur mi yang licin dan kenyal. Hidangan ini terkenal dengan mi kuning yang lezat, dilengkapi dengan berbagai bahan tambahan seperti udang, cumi-cumi, daging ayam, dan sayuran.

Mi lendir menjadi hidangan yang populer dan banyak disajikan di restoran-restoran, warung makan, serta acara-acara khusus di Kepulauan Riau. Hidangan ini telah menjadi bagian

penting dari identitas kuliner daerah dan menjadi makanan favorit banyak orang.

Mi lendir dihasilkan melalui proses memasak mi hingga menjadi lembut dan licin, dengan tekstur licin dan kenyal. Bumbu-bumbu seperti kecap manis, kecap asin, cabai kering, saus tiram, dan rempah-rempah ditambahkan untuk memberikan cita rasa khas yang lezat. Beberapa versi mi lendir juga memiliki varian bumbu dan bahan tambahan sesuai dengan selera dan variasi lokal.

Bahan-Bahan

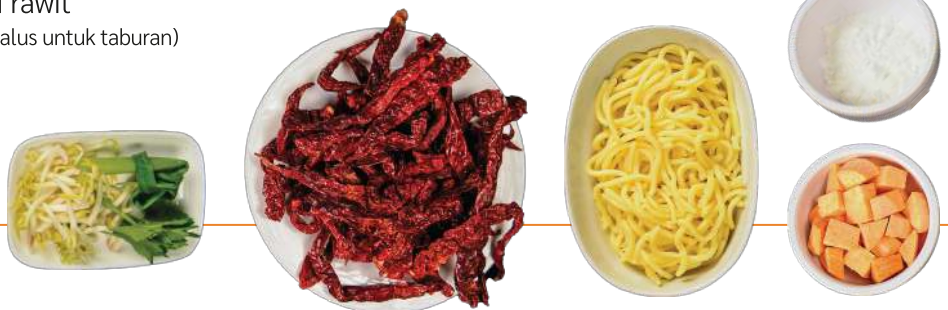


Bahan

- 500gr Mi kuning basah atau mi lidi
- 500gr Ubi jalar rebus (dihaluskan)
- 100gr Kacang tanah goreng (dihaluskan)
- 3 sdm Tepung maizena (diencerkan dengan air)
- Secukupnya Telur rebus
- Secukupnya Tauge yang sudah diseduh
- Secukupnya Daun bawang dan seledri (diiris halus)
- Secukupnya Cabai rawit (diiris halus untuk taburan)

Bumbu Halus

- 50gr Cabai kering
- 10 gr Bawang putih
- 10 gr Bawang merah
- 2 cm Kencur yang dihaluskan
- 1 btg Serai yang dimemarkan
- 100gr Gula merah
- Secukupnya Garam dan gula pasir
- Secukupnya Kaldu ayam, cuka, dan kecap manis
- 2 lbr Daun salam
- Secukupnya Daun jeruk
- Secukupnya Jahe



Cara Membuat



1
Panaskan sedikit minyak goreng, lalu tumis bumbu halus hingga harum



2
Masukkan ubi yang sudah dihaluskan, serai, daun salam, dan kacang tanah



3
Tuangkan 1 liter air, lalu masak hingga mendidih



4
Bumbui dengan gula merah dan garam



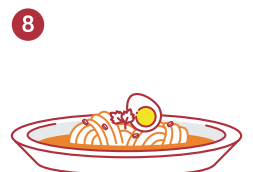
5
Cicipi rasanya dan koreksi sesuai selera



6
Kentalkan dengan larutan tepung maizena



7
Tata mi di piring saji, kemudian siram dengan bumbu kental



8
Tambahkan tauge, telur rebus, daun bawang, dan seledri

Mi Tarempa



Durasi Pembuatan
±10 menit



5 Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Mi Tarempa adalah kuliner khas masyarakat di Kepulauan Riau khususnya masyarakat Tarempa, Kabupaten Anambas. Makanan ini mirip dengan mi telur yang berwarna kuning dan berbentuk pipih. Selain menjadi juara di tempat asalnya, Mi Tarempa juga menjadi makanan populer di Tanjung Pinang dan Batam yang biasa diujakan di kedai makanan dan kopi tiam. Dari tampilan dan rasa, Mi Tarempa

juga terlihat seperti Mi Aceh yang kaya akan bumbu.

Mi Tarempa memiliki ciri khas berupa rasanya yang asam dan manis sekaligus. Rasa ini berasal dari cabai dan gurihnya ikan tongkol. Mi Tarempa disajikan dengan suwiran ikan tongkol yang sudah dimasak berbumbu. Biasa disajikan bersama kecambah dan telur, juga acar hijau.

Bahan-Bahan

Bahan

- 100 gr Mi telur atau mi gepeng
- 100 gr Ikan tongkol (dicincang kasar)
- 1 butir Telur
- 50 gr Tauge
- Secukupnya Daun bawang dan seledri (untuk taburan)
- Secukupnya Bawang goreng (untuk taburan)
- Secukupnya Acar cabai



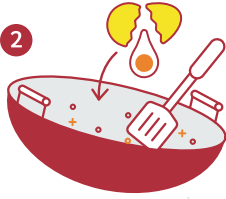
Bumbu Halus

- 20 gr Cabai kering
- Secukupnya Cabai rawit (untuk taburan)
- 2 Siung Bawang merah
- 2 Siung Bawang putih
- 2 sdt Saus tiram
- 1 sdm Saus tomat
- 2 sdt Kecap asin
- 1 sdt Kecap manis
- 300 ml Air kaldu ikan
- 1 sdt Garam
- Secukupnya Penyedap rasa
- Secukupnya Minyak (untuk menumis)

Cara Membuat



Haluskan bumbu lalu tumis hingga matang, sisihkan



Panaskan minyak, buat telur orak arik



Masukkan daging ikan dan bumbu yang sudah dihaluskan, masak sebentar hingga daging ikan berubah warna



Masukkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, saus tomat dan kaldu serta penyedap rasa secukupnya



Masukkan sayuran dan mi, aduk kembali hingga air meresap ke dalam mi



Sajikan bersama acar cabai dan bawang goreng

Kategori Kudapan

Roti Jala



Durasi Pembuatan
±35 menit



8 Porsi



Tingkat Kesulitan
Hard



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️

Roti jala adalah makanan khas Melayu yang terinspirasi dari India. Di tempat asalnya, roti jala disebut sebagai roti prata meski berbeda cara pembuatannya dengan roti canai.

Roti jala dapat disajikan dengan berbagai macam topping, baik asin maupun manis.

Topping asin yang populer adalah kari ayam, kari kambing, atau kari daging sapi. Sedangkan topping manis yang populer adalah saus kuah durian, susu kental manis, madu, cokelat, srikaya, pisang, sirup, dan lain-lain.



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Roti jala adalah makanan yang kaya akan cita rasa, dengan rasa gurih yang khas. Sedangkan roti jala manis memiliki rasa manis yang menggugah selera. Makanan khas ini sangat cocok untuk disantap sebagai camilan atau hidangan utama.

Roti jala terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, air, dan santan atau susu. Teksturnya kenyal dan empuk serta berbentuk tipis dan berlubang seperti jala atau jaring. Penamaan jala diduga berasal dari kata jala, alat menjaring ikan masyarakat Melayu pesisir yang mayoritas nelayan.



Bahan-Bahan

Bahan

300 gr	Tepung terigu
3 Butir	Telur (kocok lepas)
300 ml	Susu cair (bisa diganti santan)
750 ml	Air
1 sdt	Garam
1/4 sdt	Kunyit bubuk
2 sdm	Margarin (dicairkan)
Secukupnya	Minyak goreng (untuk mengoles wajan/teflon)

Bahan Kari Ayam

1500 ml	Santan
500 gr	Ayam
200 gr	Kentang

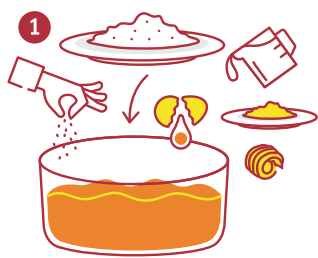
Bahan

5 buah	Cengkeh
2 buah	Kapulaga
2 btg	Serai (memarkan)
3 cm	Lengkuas (memarkan)
2 lbr	Lembar daun salam
1 sdt	Kaldu ayam bubuk
Secukupnya	Garam merica, bubuk, dan gula pasir
Secukupnya	Minyak goreng

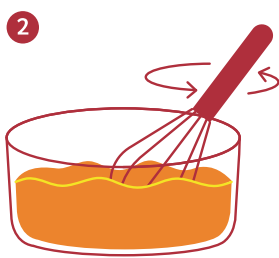
Bumbu Halus

10 butir	Bawang merah
4 siung	Bawang putih
5 butir	Kemiri sangrai
10 buah	Buah cabai kering
3 cm	Kunyit (dibakar)
1/2 sdt	Ketumbar
1/4 sdt	Jintan

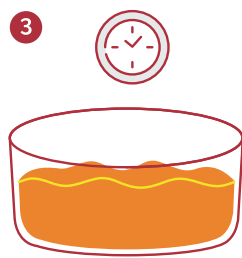
Cara Membuat Adonan Roti jala



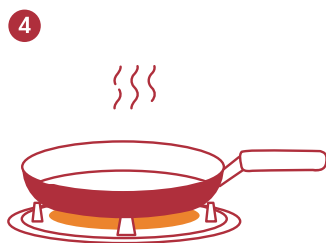
Campur semua bahan menjadi satu



Aduk hingga menjadi adonan lembut menggunakan *mixer* atau *ballon whisk*



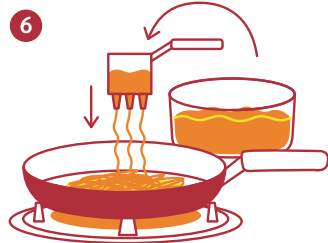
Diamkan adonan selama satu jam



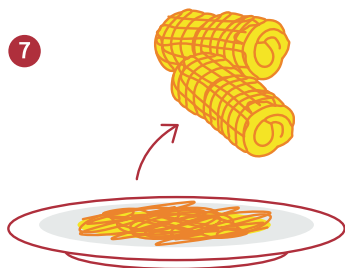
Panaskan *grill pan* atau teflon di atas api



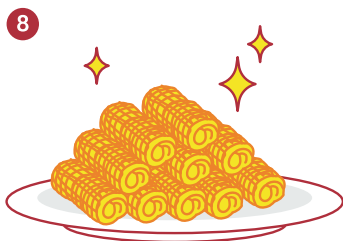
Olesi dengan sedikit minyak



Mulailah untuk mencetak roti jala dengan menuang adonan ke atas wajan panas membentuk jaring



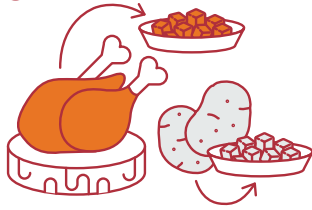
Jika sudah matang atau terlihat mengelupas kering, angkat lalu gulung



Lakukan hingga adonan habis

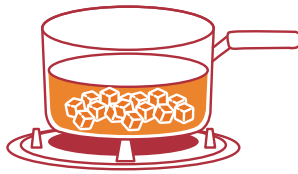
Cara Membuat Kuah Roti Jala

1



Potong-potong ayam dan kentang

2



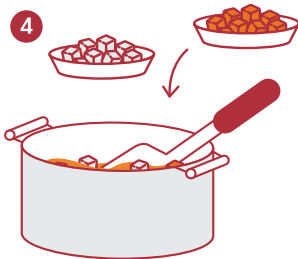
Rebus sebentar ayam selama 10 menit untuk menghilangkan bau dan kotorannya

3



Tumis bumbu halus kari hingga wangi, masukkan cengkeh, kapulaga, serai, lengkuas, dan daun salam, tumis lagi bumbu hingga matang

4



Masukkan ayam dan kentang

5



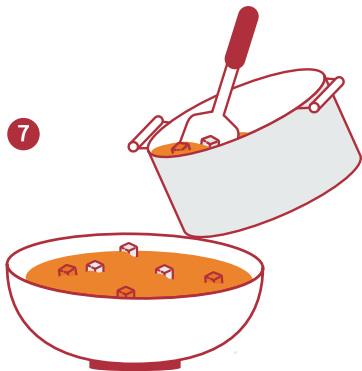
Tuang santan, aduk rata dan masak hingga mendidih

6



Masukkan kaldu bubuk, garam merica bubuk, gula pasir secukupnya, lanjutkan memasak hingga ayam dan kentang empuk

7



Jika rasa sudah sesuai selera, angkat dan hidangkan

8



Nikmati roti jala kari ayam selagi hangat

Kategori Kudapan

Kepurun



Durasi Pembuatan
±20 menit



4 - 5
Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Hingga kini kepurun selalu menjadi menu yang lezat bagi generasi muda ketika menikmati makanan yang terbuat dari sagu. Kepurun berbentuk seperti lem dan terasa kenyal di lidah. Kuahnya terbuat dari gilingan ikan teri yang dicampur dengan belimbing wuluh. Bisa juga dicampur dengan berbagai macam buah dengan rasa asam. Kuliner kepurun nikmat disantap selagi panas, dan campuran cabai kering halus membuatnya kian kaya akan rasa.

Makanan khas Melayu Daik, Kabupaten Lingga yang terbuat dari sagu serta diberi bumbu berkuah ini, telah lama dikenal oleh masyarakat semenjak produksi sagu semasa Kesultanan Riau-Lingga. Kepurun biasa dihidangkan ketika siang hari terutama di musim kemarau.

Selain menjadi makanan khas, kepurun juga merupakan obat penawar bagi kesehatan badan seperti panas dalam, kurang selera makan, dan demam.

Bahan-Bahan

Bahan

- Secukupnya Tepung sagu basah bersih
- 1/2 kg Tepung sagu/tepung kanji
- 1/4 kg Ikan bilis/ikan teri atau lokan (sesuai selera)
- 1 gr Cabai kering
- 1 gr Cabai rawit
- Secukupnya Bawang merah & bawang putih
- Secukupnya Buah kedondong tua/buah belimbing wuluh/mempelam/mangga muda
- 1 Bungkus kecil Asam jawa
- 1 Irisan Irisan terasi
- 1 gr Udang segar



Cara Membuat



1 Panaskan air di dalam kual, masukkan sagu sedikit-sedikit



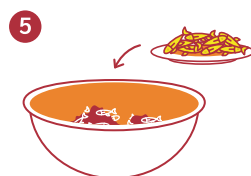
2 Aduk terus menerus hingga sagu mengental dan kenyal seperti lem cair



3 Siapkan bahan-bahan seperti cabai rawit, terasi, dan terasi yang sudah ditumbuk halus



4 Masukkan buah yang sudah dikupas dan ditumbuk halus



5 Masukkan ikan bilis/ikan teri halus ke dalam mangkuk besar



6 Sagu yang mencair kemudian diletakkan di dalam piring yang sudah diisi kuah bumbu yang ditumbuk halus

Kategori Kudapan

Lendot



Durasi Pembuatan
±20 menit



5 Porsi



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Lendot adalah makanan khas Tanjung Balai Karimun, Kepulauan Riau berbahan dasar sagu dengan perpaduan sayur kangkung yang biasanya ditambah dengan udang atau siput berserta campuran rempah-rempah. Rasa lendot yang begitu nikmat dan pedas yang berasal dari cabai kering akan memanjakan lidah dengan tekstur berlendir seperti lem

yang didapat dari hasil pencampuran tepung sagu.

Makanan ini lahir dari dua hal. Yaitu masyarakat Tanjung Balai Karimun yang mayoritas merupakan nelayan, dan variasi bahan dasar sagu.

Bahan-Bahan

Bahan

1/4 kg	Siput isap (dipotong bagian belakangnya)
3 ons	Udang kupas
1/6 ons	Teri (direndam sebentar dengan air)
3 ons	Daun katuk (dipotong-potong, dapat diganti 1/2 kg kangkung)
Secukupnya	Daun selasih
200 gr	Tepung tapioka



Bumbu Halus

4 siung	Bawang merah
1/2 siung	Bawang putih
3 liter	Air (untuk merebus semua bahan)
13 btg	Cabai rawit
50 gr	Cabai kering
Secukupnya	Jahe dan lengkuas
1 potong	Terasi ukuran 4 cm (dibakar)
Secukupnya	Daun kunyit, merica bubuk
1/2 sdt	Lada hitam
Secukupnya	Garam, gula, penyedap rasa



Cara Membuat



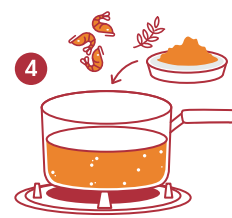
1 Haluskan terasi, bawang merah, bawang putih dan cabai



2 Tambahkan teri, tumbuk kasar bersama bumbu dan merica bubuk



3 Rebus air di dalam panci bersama dengan siput



4 Jika sudah mendidih, segera masukkan daun katuk, udang, dan bumbu yang telah dihaluskan



5 Tambahkan penyedap rasa dan garam secukupnya



6 Larutkan tepung sagu dengan air secukupnya

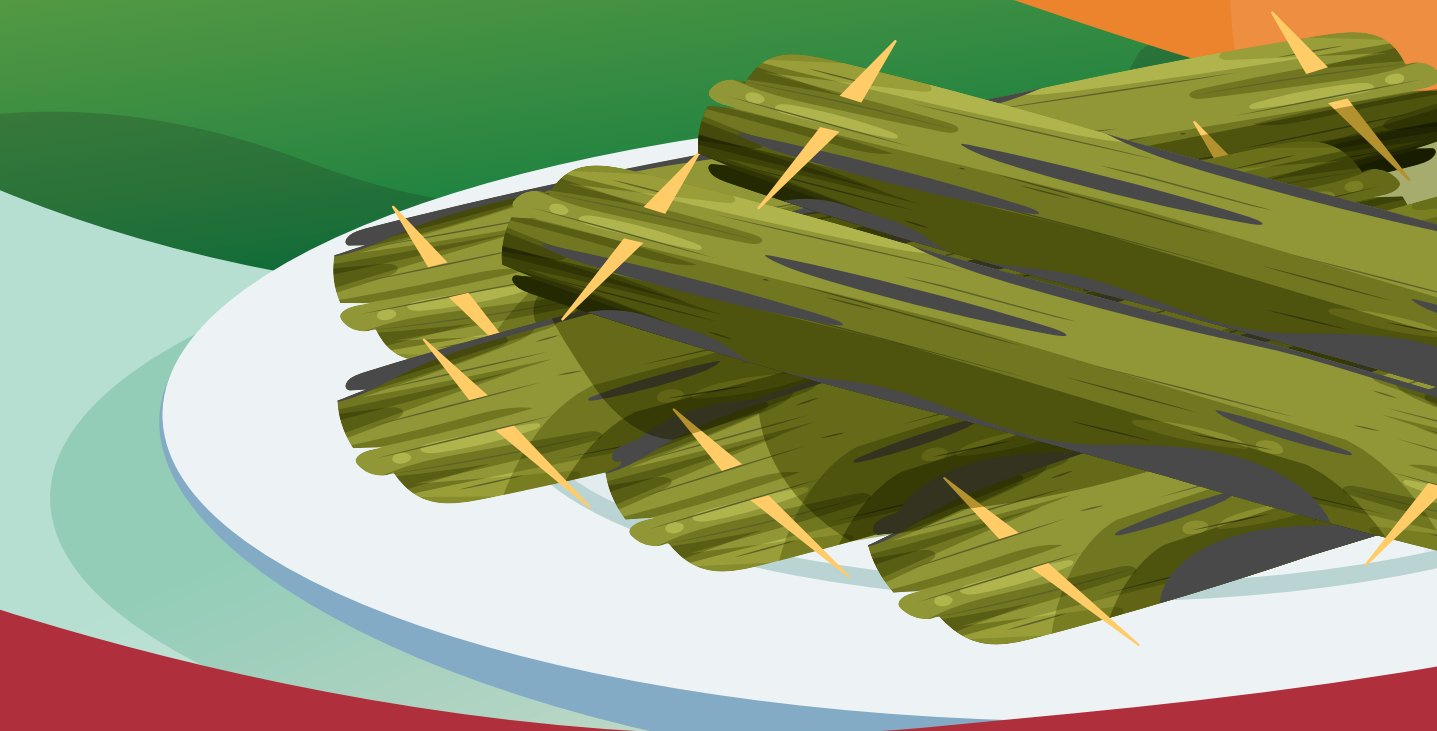


7 Tuangkan larutan tepung ke dalam panci sambil diaduk-aduk sampai rata dan koreksi rasa



8 Angkat dan lendot siap untuk dihidangkan

Resep Masakan Kategori Kudapan Ringan





Kategori Kudapan Ringan

Otak-Otak



Durasi Pembuatan
±25 menit



50
Buah



Tingkat Kesulitan
Medium



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Otak-otak adalah kudapan khas Asia Tenggara yang terbuat dari daging ikan, tepung tapioka, dan rempah-rempah. Kudapan ini sudah dikenal luas di Asia Tenggara, terutama di Indonesia, Malaysia, dan Singapura. Makanan ini juga dapat ditemukan di banyak toko oleh-oleh sebagai makanan beku.

Otak-otak dalam bahasa Melayu dan Indonesia berarti otak. Otak-otak disebut demikian karena bentuknya yang menyerupai otak, dengan warna abu-abu keputihan dan

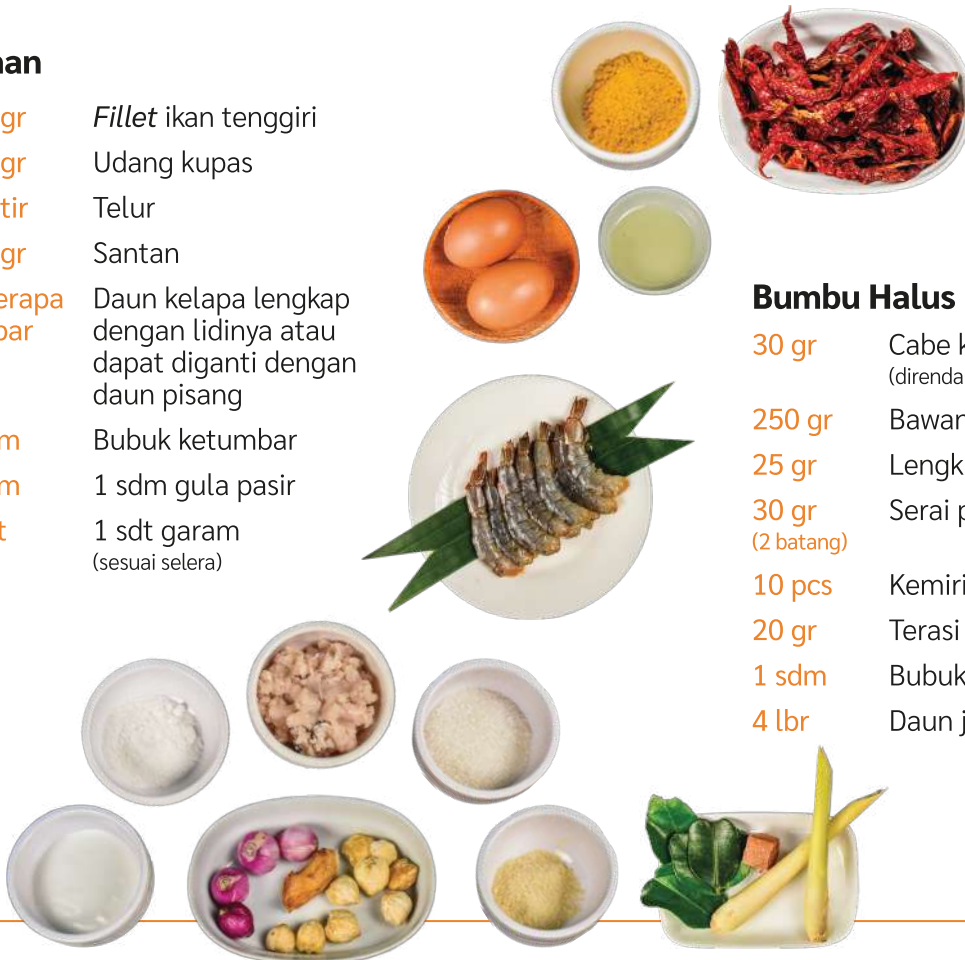
bertekstur lembut. Rasanya asin dan sedikit pedas yang berasal dari campuran cabai kering.

Secara tradisional, otak-otak disajikan segar dan dibungkus dengan daun pisang. Kudapan ini dapat disajikan dengan cara dibakar atau dikukus, dan otak-otak dapat dimakan sebagai camilan atau lauk pendamping nasi. Di Malaysia dan Singapura, otak-otak disebut otah atau ota-ota, dan memiliki warna oranye kemerahan atau coklat. Warna itu diperoleh dari cabai merah, kunyit, dan bubuk kari.

Bahan-Bahan

Bahan

- 400 gr *Fillet* ikan tenggiri
- 200 gr Udang kupas
- 2 butir Telur
- 100 gr Santan
- Beberapa lembar Daun kelapa lengkap dengan lidinya atau dapat diganti dengan daun pisang
- 1 sdm Bubuk ketumbar
- 1 sdm 1 sdm gula pasir
- 1 sdt 1 sdt garam (sesuai selera)



Bumbu Halus

- 30 gr Cabe kering (direndam air panas)
- 250 gr Bawang merah
- 25 gr Lengkuas
- 30 gr Serai potong halus (2 batang)
- 10 pcs Kemiri
- 20 gr Terasi (sesuai selera)
- 1 sdm Bubuk kunyit
- 4 lbr Daun jeruk

Cara Membuat



1 Untuk membuat rempah, masukkan bahan bumbu halus ke dalam *blender* lalu haluskan



2 Tumis rempah-rempah tersebut dengan minyak secukupnya



3 Campur ketumbar bubuk, gula pasir, dan garam kemudian tumis hingga kering lalu angkat



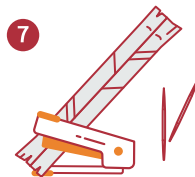
4 Buat adonan dari ikan *fillet* dan udang yang di-*blender* ditambah telur, santan, serta rempah yang telah ditumis



5 Dapat juga ditambahkan daun jeruk kemudian aduk rata



6 Masukkan adonan yang telah siap ke dalam daun kelapa kira-kira seukuran 1 sendok makan (sesuai selera)



7 Agar kuat, daun kelapa dapat dikunci dengan lidi atau disteples pada tiap ujungnya



8 Otak-otak siap dipanggang/diasap atau dikukus sesuai keinginan

Kategori Kudapan Ringan

Luti Gendang



Durasi Pembuatan
±60 menit



15
Buah



Tingkat Kesulitan
Hard



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Penamaan luti gendang berasal dari dialek masyarakat Tionghoa yang menyebut kata ‘roti’ menjadi ‘luti’. Sementara kata ‘gendang’ diketahui merupakan kata ‘rendang’ yang dalam bahasa Tarempa, Kabupaten Anambas bermakna digoreng.

Luti gendang berbentuk roti berisi olahan daging ikan dan bumbu lainnya. Umumnya luti gendang dalam kondisi setengah matang jika dibeli untuk oleh-oleh. Hal itu bertujuan agar panganan ini dapat disantap dalam keadaan panas atau hangat, setibanya pelancong di tujuan.

Luti gendang setengah matang dapat bertahan hingga 4 hari jika diletakkan di dalam kulkas. Jika diletakkan di *freezer*, luti gendang dapat bertahan lampai 3 minggu. Namun, pada suhu ruangan, luti gendang hanya dapat bertahan 2 hari saja.

Rasanya yang gurih, asin, dan pedas dari cabai kering, membuat luti gendang terkenal sebagai kuliner khas Melayu Kepulauan Riau, dan kini kian dikenal banyak orang dari berbagai daerah.

Bahan-Bahan

Bahan Adonan Luti

500 gr	Tepung terigu
150 gr	Gula pasir
200 ml	Santan
6 gr	Ragi instan
1 butir	Telur
1 sdt	Garam
Secukupnya	Margarin

Bahan Isian Sambal Ikan

1 ekor	Ikan tongkol/cakalang salai atau asap yang sudah disuwir
1 buah	Bawang bombay yang diiris halus
Secukupnya	Garam, gula merah, dan kaldu jamur

Bumbu Halus Isian

15 buah	Cabe kering
10 buah	Bawang merah
4 buah	Bawang putih
3 buah	Kemiri

Cara Membuat

Isian Ikan



Tumis bumbu halus hingga harum, lalu letakkan bawang bombay dan suwiran ikan salai, aduk merata

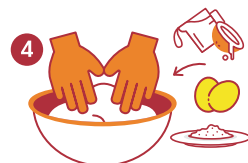


Letakkan gula merah, garam, kaldu jamur, dan air asam jawa. Masak hingga bumbu meresap, lalu cicip rasa



Matikan api, dan isian sambal ikan salai siap disajikan

Membuat Adonan



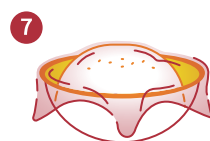
Letakkan tepung terigu ke dalam baskom bersama gula pasir, ragi, telur dan santan Uleni sampai adonan menyatu bergumpal



Letakkan garam lalu uleni kembali adonan sampai tercampur rata



Campur margarin lalu uleni kembali adonan hingga kalis elastis (Semakin lama diulen semakin bagus agar adonan lembut)



Setelah adonan mengembang kempiskan lalu uleni sebentar



Potong adonan masing-masing 15 gr atau 20 gr lalu bulatkan. Diamkan hingga 10menit

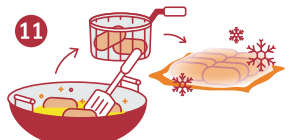


Lalu pipihkan adonan letakkan isian sambal ikan lalu bentuk lonjong

Proses Masak



Setelah semua adonan selesai, goreng dengan minyak panas api kecil hingga kuning keemasan sambil terus diaduk agar tidak gosong dan angkat untuk ditiriskan



Jika ingin disimpan di freezer, goreng luti gendang setengah matang hingga berwarna kuning keputihan



Voila! luti gendang Anambas siap disajikan

Kategori Kudapan Ringan

Epok-Epok



Durasi Pembuatan
±60 menit



12-15
Buah



Tingkat Kesulitan
Hard



Tingkat Kepedasan
🌶️🌶️🌶️🌶️



Sumber: Dok. Politeknik Pariwisata Batam

Makanan berbahan tepung dan kentang ini memang sangat mudah ditemui di tanah Melayu Kepulauan Riau. Akan tetapi, di Malaysia dan Singapura, epok-epok lebih dikenal dengan nama karipap. Sedangkan di Pulau Jawa biasa disebut pastel.

Epok-epok terbuat dari adonan tepung yang dicetak dengan cetakan khusus untuk pastel. Isian epok-epok pun beragam, seperti kentang pedas, abon ikan atau bihun pedas. Rasa pedas ini pun didapat dari cabai kering, yang menjadi salah satu bahan penting dalam pembuatan epok-epok.

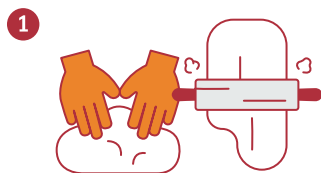
Bahan-Bahan

Bahan

1 kg	Tepung
1 kg	Kentang
250 gr	Cabai kering
100 gr	Bawang merah
50 gr	Bawang putih
Secukupnya	Garam dan penyedap rasa
Secukupnya	Minyak goreng
Secukupnya	Air bersih
Secukupnya	Bubuk kari



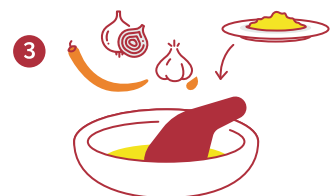
Cara Membuat



Adon tepung, garam, penyedap rasa, dan air hingga kalis dan bisa dibentuk dengan ampia dan dicetak dengan cetakan epok-epok



Potong kentang model dadu, goreng hingga matang



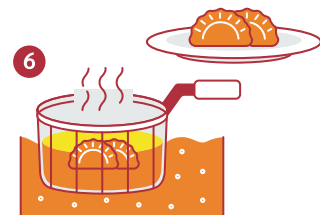
Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih dan bubuk kari



Tumis bumbu yang sudah dihaluskan



Setelah matang, masukan kentang yang sudah digoreng, aduk rata



Cetak dan goreng hingga matang

Ikhtisar

Buku ini membahas tentang cabai kering, kuliner melayu, inflasi, dan Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) 2023. Ditulis oleh Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Kepulauan Riau dan Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.

Inflasi

Inflasi adalah kenaikan harga barang dan jasa secara umum dalam jangka waktu tertentu. Inflasi dapat berdampak negatif terhadap perekonomian, salah satunya adalah penurunan daya beli masyarakat.

GNPIP

GNPIP adalah gerakan nasional yang bertujuan untuk mengendalikan inflasi pangan. GNPIP 2023 memiliki beberapa program unggulan, salah satunya adalah kampanye konsumsi cabai kering.



Cabai Kering

Cabai merah adalah salah satu bumbu masakan yang penting dalam kuliner Indonesia, khususnya kuliner Melayu. Penggunaan cabai kering yang memiliki daya tahan penyimpanan yang lebih lama, dapat menjadi solusi untuk mengurangi fluktuasi harga cabai merah segar.





Kuliner Melayu

Kuliner Melayu dikenal memiliki cita rasa pedas. Hal ini karena cabai merupakan salah satu bumbu utama dalam masakannya. Cabai digunakan dalam berbagai jenis masakan Melayu, seperti ikan asam pedas, gulai ikan, sambal goreng, dan berbagai jenis masakan lainnya.

Kesimpulan

Bacaan ini diharapkan dapat memberikan informasi penting tentang cabai kering, kuliner Melayu, inflasi, dan GNPIP 2023. Buku ini dapat menjadi referensi bagi masyarakat, khususnya masyarakat Kepulauan Riau, untuk memahami pentingnya konsumsi cabai kering dalam upaya mengendalikan inflasi pangan.

Berikut adalah beberapa poin penting dari buku ini:

1. Cabai kering adalah bumbu masakan yang penting dalam kuliner Indonesia, khususnya kuliner Melayu.
2. Cabai kering memiliki daya tahan penyimpanan yang lebih lama dibandingkan cabai merah segar.
3. Cabai merupakan salah satu bumbu utama dalam masakan Melayu.
4. Inflasi dapat berdampak negatif terhadap perekonomian, salah satunya adalah penurunan daya beli masyarakat.
5. GNPIP 2023 memiliki program unggulan berupa kampanye konsumsi cabai kering.

Buku ini bermanfaat bagi berbagai kalangan, mulai dari masyarakat umum, pelaku usaha, hingga pemerintah. Masyarakat dapat memahami pentingnya konsumsi cabai kering dalam upaya mengendalikan inflasi pangan. Pelaku usaha dapat memanfaatkan cabai kering sebagai bahan baku masakan. Pemerintah dapat mendukung program-program GNPIP 2023, salah satunya adalah kampanye konsumsi cabai kering.

Testimoni



M. Juramadi Esram

Kepala Dinas Kebudayaan Kepulauan Riau



Kami mengapresiasi buku hasil kolaborasi Bank Indonesia Kepulauan Riau bersama Politeknik Pariwisata Batam ini. Apresiasi tak hanya ditujukan pada upaya mengendalikan inflasi saja, tetapi juga atas peran serta membantu melestarikan dan mengembangkan resep kuliner Melayu.

Penyusunan buku sebagai langkah inisiasi Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) 2023 ini, seolah menjadi serunai pengingat akan pentingnya stabilisasi pasokan dan harga pangan, khususnya pada komoditas yang mudah rusak seperti cabai merah. Dengan mempromosikan bahan dan resep tradisional Melayu, buku ini tidak hanya menarik, tetapi juga turut serta memainkan peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan ekonomi lokal.



Rika Azmi

Kepala Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Kesehatan Hewan Kepulauan Riau



Sebagai salah satu bahan pangan, cabai merah berkontribusi besar pada inflasi di Kepulauan Riau. Untuk itu diperlukan upaya pengendalian, sekaligus mencari alternatif pengganti cabai merah segar.

Pemanfaatan cabai kering ini diharapkan menjadi salah satu solusi pengendalian inflasi, dan memadukannya dengan ragam kuliner masakan Melayu adalah pilihan yang tepat. Dengan tersusunnya buku Cabai Kering pada Khazanah Masakan Melayu Kepulauan Riau ini kami berharap masyarakat dapat lebih banyak memanfaatkan cabai kering sebagai bahan masakan. Dengan begitu harga cabai merah bisa dikontrol dengan baik, dan inflasi dapat terus dikendalikan.



Raja Suzanna Fitri

Budayawan Melayu



Ketinggian budaya suatu bangsa dapat ditandai dari banyaknya ragam dan rumitnya penghidangan seni dapur dalam kehidupan bangsa itu. Maka tersohorlah negeri-negeri berkebudayaan tinggi dengan seni dapur yang rumit, luas jangkauannya, dan kaya ragamnya. Kesemarakan seni dapur ini pun tercatat di antara catatan sejarah lama.

Berlatar belakang sejarah daerah maritim dan pusat perdagangan, Kepulauan Riau menjadi salah satu pusat jalur rempah. Maka tak heranlah jika penggunaan cabai kering pada masyarakat Melayu sangat familiar di setiap menu masakannya.

Cabai kering menjadikan tekstur masakan menjadi lebih kental, gurih, pedas, dan bercita rasa khas. Penggunaan cabai kering pada masakan Melayu pun membuatnya lebih tahan lama, dan menjadikannya terasa lebih nikmat. Sehingga filosofi masakan Melayu Kepulauan Riau yaitu cantik di mata, sedap di lidah benar-benar terpenuhi.

Daftar Pustaka

Cabai Merah & Cabai Kering

- Andayani, S. A. 2016. Faktor-faktor yang Menentukan Produksi Cabai Merah. *Mimbar Agribisnis*, 1 (3), 261-268.
- Hariana, A, 2007 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Penebar Swadaya; Jakarta
- Odillia, Winneke, 2001 Kamus Lengkap Bumbu Indonesia, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2001
- Ramdani, H., Wicaksono, R., & Fachruddin, M. A. (2018). Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum*, L) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88-97. doi:<https://doi.org/10.30997/jag.v4i2.157>
- Setiavani, Gusti, Liza Devita, Suarti Budi, Peningkatan Nilai Tambah Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Melalui Berbagai Proses Pengolahan, *JURNAL ALTIFANI Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 3, No. 6-November 2023, Hal. 807-815 DOI: 10.25008/altifani.v3i6.499E-ISSN:2774-
- Taufik, Dian Pratama., Sri Swastika., Kuntoro Boga Andri. 2017. Teknologi Budidaya Cabai Merah. Universitas Riau UR PRESS. Pekanbaru.
- Saparso, dan Haryanto. 2018. Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah Pada-Berbagai Metode Irigasi dan Pemberian Pupuk Kandang di Wilayah Pesisir Pantai. Seminar Nasional UNS ke 4.
- Swastika, S., Pratama,D., Hidayat,T., Andri, K, B., 2017. Buku Petunjuk Teknis Teknologi Budidaya Cabai Merah Editor: Rustam., Oni Ekalinda. UR Press dan Kementerian Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian (Pratama & Andri, 2017)

GNPIP & Inflasi

- Firdausi, Carunia Mulya (2016) Perkembangan Inflasi dan Peran Pemerintah Daerah, Pusat Penelitian Badan Keahlian DPR RI dan PT Balai Pustaka (Persero).
- Majardi, Fadjar, Press Release (2023) Tujuh Program Unggulan GNPIP 2023, Kunci Stabilitas Harga dan Ketahanan Pangan Nasional Departemen Komunikasi No. 25/53/DKom 5 Maret 2023.

Buku ini disusun sebagai upaya mengenalkan serta melestarikan khazanah Masakan Melayu Kepulauan Riau menggunakan cabai kering. Sebuah langkah memanfaatkan komoditas cabai merah yang sangat fluktuatif, dan terobosan dalam teknologi pangan. Satu upaya mengendalikan inflasi dengan memadukan cabai kering dengan masakan Melayu, tanpa menghilangkan esensi rasa pedas yang menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia.

Inovasi dan sinergi Bank Indonesia Perwakilan Kepulauan Riau bersama Politeknik Pariwisata Batam khususnya Prodi Manajemen Kuliner, dalam mendukung Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP) 2023 ini, diharapkan mampu mengendalikan inflasi, sekaligus memberikan alternatif kepada masyarakat terhadap cabai segar untuk menciptakan olahan masakan pedas.

Ragam kuliner Melayu jadi kekayaan serta kebanggaan bagi masyarakat Kepulauan Riau, dan telah lama dikenal luas seantero nusantara. Sebut saja ikan asam pedas, otak-otak, luti gendang, kempurun, lendot, dan masih banyak lagi. Khazanah Masakan Melayu Kepulauan Riau dikenal tidak hanya karena keunikannya saja, tetapi juga karena banyak menggunakan rempah-rempah, termasuk cabai merah.

Namun, karena kondisi *supply* (suplai) dan *demand* (permintaan) yang tidak berimbang, cabai merah kerap menjadi salah satu komoditas penyumbang inflasi terbesar di Indonesia. Hal yang terjadi lantaran permintaan cabai merah yang tinggi tidak dapat diimbangi oleh hasil produksinya. Lebih lagi sifatnya yang cepat tidak segar dan tidak dapat diawetkan dengan metode pembekuan, jadi faktor lain mengapa cabai merah turut menyumbang inflasi.

ISBN: 978-623-91164-8-4

