PEMBUATAN BREM BALI

Ketut Mika+), F.G. Winarno++)

PENDAHULUAN

Brem atau anggur tape ketan telah dikenal sejak berabad-abad yang lalu di Indonesia dan dari dulu sampai sekarang sering diginakan dalam perjamuan-perjamuan lepas panen. Di Bali brem mempunyai peranan penting untuk upacara-upacara keagamaan dan pembuatan obat-obatan secara tradisional. Sekarang minuman ini banyak digunakan dalam dunia kepariwisataan baik sebagai minuman ucapan selamat datang kepada wisatawan, sebagai oleh-oleh, sebagai minuman dalam perjamuan-perjamuan dll. Di Jepang minuman ini dusebut sake dan di Philippina dinamakan tapuy.

Di negara-negara yang beriklim sub tropis, minuman seperti ini berfungsi sebagai minuman yang banyak digunakan dalam perjamuan-perjamuan dan dipakai untuk mempertahankan kehangatan tubuh terutama pada waktu musim dingin.

+) Mahasiswa SPS-IPB
++) Kepala Pusbangtepa/FTDC-IPB.
Disarikan oleh Ir. Jimmy Harianteno.

TUJUAN PENELITIAN

Mencari kombinasi antara jenis ragi, jenis beras, Jenis wadah penyimpanan dan lama penyimpanan sehingga dihasilkan brem yang bermutu baik dan disenangi konsumen.

METODA

Beras ketan hitam dan putih yang sudah disosoh, dicuci dengan air sampai bersih, lalu dimasak sampai setengah matang. Dikukus dengan menambah air panas sebanyak 1100 ml/kg beras ketan, kemudian dimasak lagi sampai matang. Didinginkan dalam nyiru suhu kamar sampai dingin. Ditaburi ragi campuran Roda Mas dan NKL yang sudah dihaluskan (3,5 gram/kg beras ketan). Diperam selama 4 hari, lalu diekstrak cairannya dengan kain saring dan dimasukkan kedalam botol gelas, botol plastik dan tabung bambu yang telah disterilkan. Ketiga wadah itu diberi pipa plastik untuk mengeluarkan CO_2 ke dalam air. Setelah selesai lubang pengeluaran ditutup rapat dan ditempatkan didalam rak berpintu kaca sampai 3 bulan.

HASIL

Beras ketan putih dan hitam yamg di fermentasi dengan ragi Roda Mas dan NKL menghasilkan brem sebanyak 1098,58 - 1241,15 ml. Dengan rata-rata sebanyak 1168,57 ml per kilogram beras ketan. Jenis beras dan ragi tidak berpengaruh terhadap jumlah hasil brem. pH brem berkisar antara 3,19 - 3,95 dipengaruhi oleh jenis beras, lama pemeraman dan interaksi antara jenis wadah dengan lama pemeraman dan interaksi antara jenis wadah dengan lama pemeraman. Keasaman brem ketan hitam rata-rata 3,66 lebih tinggi dari brem ketan putih.

Brem yang diperam pada tabung bambu mempunyai kadar etanol menurun selama pemeraman, sedangkan kadar etanol brem pada botol gelas dan botol plastik naik. Pada brem tidak dijumpai adanya metanol. Kadar padatan terlarut dan persentase transmisi dari brem ketan putih lebih tinggi dari brem ketan hitam. Profil citarasa dari brem ketan putih dan hitam menunjukkan adanya empat senyawa terdeteksi dengan Gas Chromotography.

Selama pemeraman kadar total asam naik dari 0,29 - 0,40 persen, sedangkan kadar gulanya menurun dari 6,67 persen pada bulan ke nol menjadi 4,67 persen pada bulan ketiga. Brem beras ketan putih selama pemeraman mempunyai kadar total gula rata.rata lebih tinggi dibandingkan dengan brem ketan hitam. Brem dari ragi NKL juga mempunyai kadar total gula rata-rata lebih tinggi daripada brem yang dibuat dengan ragi Roda Mas.

Brem pada botol gelas dan botol plastik selama pemeraman tidak mengandung kapang dan khamir tetapi pada tabung bambu pada pemeraman selama tiga bulan dijumpai adanya kapang dan khamir. Bakteri masih dijumpai selama pemeraman baik pada brem yang diperam pada botol gelas, botol plastik maupun tabung bambu.

Nilai kesukaan terhadap warna dipengaruhi oleh jenis beras, jenis wadah dan lama pemeraman. Brem ketan hitam, wadah dari botol gelas dan pemeraman selama tiga bulan warnanya paling disukai. Aroma brem dipengaruhi jenis beras, jenis wadah, interaksi antara jenis wadah dengan lama pemeraman. Jenis wadah, interaksi antara jenis ragi dengan jenis beras dan interaksi antara jenis beras dengan lama pemeraman berpengaruh terhadap rasa. Brem yang diperam pada tabung bambu mempunyai paling rendah dibandingkan dengan wadah dari botol gelas dan botol plastik.

KESIMPULAN

Beras ketan hitam dan putih yang difermentasi dengan ragi Koda Mas dan NKL menghasilkan brem rata-rata sebanyak 1168,57 ml per kilogram beras ketan. PH brem berkisar antara 3,19 - 3,98. Brem dirapatkan tidak mengandung metanil. Selama peneraman kadar total asam naik, sedangkan kadar gulanya menurun. Aroma dan warna brem ketan hitam lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan brem ketan putih. Tetapi rasa dari brem ketan putih leboh disukai oleh panelis. Brem yang diperam pada tabung bambu mempunyai nilai kesukaan paling rendah.

DAFTAR PUSTAKA

PEDERSON, C.S. 1971. Microbiology of Food Fermentation. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

RIED,61.,H.J. Peppler, 1973. Yeast Technology. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

TERAMOTO, S.,W.Hashimoto and E. Yoshida, 1954. Studies on nutrient substances of hiochin-kin and their antaganist. V.J. Ferment Technol 32:366.

ADAIR, C.R. 1972. Production and utilization of Rice. In: Rice Chemistry and Technology. D.F. Houston, ed. Published by The American Association of Cereal Chemist Inc. st. Paul, Minnesota.

KONGSEREE, N. 1971. Physicochemical Properties of The Rice Grain and Starch of Selected Line Differing in Amylose Content and Gelatinication Temperature, M.S. Thesis. UPLB.