44. PIKEL MENTIMUN/TERONG

Pikel adalah sayuran yang diperam dalam larutan garam. Pikel sebagian besar dibuat dari ketimun dan beberapa dibuat dari terong, semangka atau sayur lainnya. Produk lain sejenis pikel adalah *sauerkraut*, produk yang dihasilkan dari pemeraman irisan kubis, juga dalam larutan garam.

Faktor yang mengontrol berhasil tidaknya proses pembuatan pikel adalah kadar garam, dan suhu larutan garam atau brine. Kadar larutan garam yang paling umum dipakai dalam pemeraman pikel adalah 5 – 8 %.

Pembuatan Pikel

Ketimun/terong yang akan dipikel sebaiknya memiliki bentuk teratur, tekstur keras, dan memiliki sifat pikling yang baik. Timun/terong yang akan dipikel umumnya dipanen pada saat belum matang karena timun yang telah matang ukurannya terlalu besar, warna dan bentuknya mudah berubah, biji telah matang penuh, serta terlalu lunak untuk sebagian besar penggunaan komersial. Kedua jenis sayuran ini umumnya dipikel dalam keadaan utuh tidak dipotong-potong.

Secara umu dikenal dua jenis pikel, yaitu pikel hasil pemeraman asam laktat dan pikel yang dibuat dari perendaman bahan (timun atau terong) dalam larutan garam pekat (*salt stock*). Pada pikel yang dibuat dari *salt stock* ini biasanya asam ditambahkan ke dalamnya.

Pembuatan Pikel Fermentasi

Bahan dan alat

Ketimun, terong, kantong plastik, air dan garam, gelas jar atau stoples, pisau, pengaduk kayu/plastik, alas potong, gelas ukur, timbangan.

Cara Kerja :

1. Sortasi bahan baku ketimun atau terong, pilih bahan yang muda, tekstur keras, dan bebas dari segala bentuk cacat.
2. Pisahkan timun/terong dari tangkainya, lalu cuci bersih.
3. Siapkan larutan garam atau *brine* 5% .

4. Masukkan timun/terong ke dalam gelas jar/stoples. Wadah berupa gelas jar atau stoples yang akan digunakan harus telah disterilisasi dengan cara direbus dalam air mendidih selama minimal 30 menit.
5. Tuangkan larutan brine ke dalam gelas jar yang telah diisi timun/terong.
6. Sisanya hanya sedikit *headspace* (ruangan kosong) dibagian atas jar, isi ruang kosong ini dengan plastik yang diisi *brine*. Pastikan semua bahan terendam sempurna dalam larutan *brine*, tutup rapat gelas jar.
7. Fermentasikan gelas jar pada suhu kamar selama 1 minggu.
8. Bila pada *brine* terdapat endapan/lendir pisahkan endapan/lendir dengan menyaring *brine*, bila *brine* berwarna hitam ganti larutan *brine* dengan *brine* yang baru (sesuaikan konsentrasinya) yang ditambah vinegar 2%.
9. Masukkan kembali *brine* ke dalam botor jar, tutup rapat.
10. Pasteurisasi pada suhu 70 – 80 °C selama 15 menit, segera dinginkan dengan cepat setelah pasteurisasi selesai (lakukan hal ini sebelum pikel disimpan atau dikonsumsi).

Pikel Ketimun/Terong dari *Salt Stock*

1. Sortasi bahan baku, pilih bahan yang muda, tekstur keras, dan bebas dari segala bentuk cacat.
2. Pisahkan timun/terong dari tangkainya, lalu cuci bersih
3. Siapkan larutan garam 20 %.
4. Masukkan timun/terong ke dalam gelas jar/stoples (wadah telah disterilisasi dalam air mendidih selama minimal 30 menit)
5. Tuangkan larutan *brine* ke dalam gelas jar yang telah diisi timun/terong. Perbandingan timun dan larutan garam 1 : 2.
6. Tuangkan semua bahan terendam sempurna dalam larutan *brine*, si ruang kosong di bagian atas stoples dengan plastik yang diisi *brine* tutup rapat stoples
7. Peram galas jar yang telah diisi dengan didiamkan pada suhu kamar selama 3 – 6 hari.
8. Bila pada *brine* terdapat endapan/lendir pisahkan endapan/lendir dengan menyaring *brine*, bila *brine* berwarna hitam ganti larutan *brine* dengan *brine* yang baru (sesuaikan konsentrasinya) yang ditambah vinegar 2%.
9. Masukkan kembali *brine* ke dalam botol jar, tutup rapat.

Pikel dari *salt stock* di atas dapat dibuat pikel siap konsumsi baik dalam bentuk pikel asin maupun manis. Pikel manis (*sweet pickle*) dibuat dengan cara menghilangkan garam dari timun *salt stock* dan penambahan gula. Salah satu cara pembuatan *sweet pickle* adalah sebagai berikut :

1. Lakukan *desalting* atau penghilangan/pengurangan kandungan garam pada pikel *salt stock*, dengan cara merendam pikel dalam *brine* 2.5% atau air 40^0C selama 2 jam.
2. Masukkan dalam gelas jar yang telah disterilisasi, tuangkan medium (larutan gula 20%) panas ke dalamnya.
3. *Exhaust* atau kukus pada suhu 80^0C 10 menit, lalu tutup hermetis (rapat-rapat).
4. Sterilisasi air mendidih 30 menit, segera dinginkan setelah waktu terlampaui, kadang pada medium ditambahkan pengawet kalium sorbat atau natrium benzoat.