35. TELUR PINDANG

Pemindangan merupakan salah satu bentuk pengolahan dengan kombinasi penggaraman dan perebusan. Pemindangan dapat dilakukan dari bahan baku ikan atau telur. Pemindangan ikan hanya umum dilakukan di daerah pantai sedangkan pemindangan telur dapat dilakukan di berbagai tempat.

Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional yang menggunakan bahan penyamak protein. Protein akan terdenaturasi jika kontak dengan bahan penyamak, misalnya tanin. Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk menyamak telur antara lain kulit bawang merah, daun jambu biji dan air teh. Pemindangan telur dapat menyebabkan telur rebus tersebut sedikit lebih awet daripada perebusan telur dalam air biasa.

Pada proses pemindangan telur digunakan daun jambu biji atau kulit bawang merah yang menyebabkan warna kulit telur menjadi kecoklatan dan akan memberikan citarasa yang khas. Selain itu daun jambu biji diduga mengandung tanin yang bersifat menyamak kulit telur sehingga memperpanjang umur simpan telur. Tanin tersebut akan menyebabkan protein yang ada dipermukaan kulit telur menggumpal dan menutupi pori-pori telur, sehingga telur menjadi lebih awet karena kerusakan telur dapat dihambat.

Bahan :

Telur ayam, teh, kulit bawang merah, daun jambu biji, garam, timbangan, dan panci, kompor.

Cara Pembuatan :

1. Ambil 10 butir telur ayam dan 10 butir telur bebek yang baik.
2. Cuci telur-telur tersebut satu persatu dengan abu gosok dan air.
3. Kemudian masukkan telur-telur tersebut ke dalam panci dan letakkan daun jambu biji dan/atau kulit bawang merah di sela-sela telur secukupnya.
4. Tambahkan garam kira-kira 2 sendok makan.
5. Tambahkan air sehingga seluruh telur terendam air.
6. Letakkan panci tersebut di atas kompor dan rebus selama 2 sampai 3 jam. Apabila air menyusut dapat ditambahkan air selama perebusan.
7. Setelah masak lakukan pengamatan organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa telur pindang.

TIPS untuk memperoleh telur pindang dengan cita rasa yang enak:

- Tambahkan rempah bumbu (lengkuas yang dimemarkan dan daun salam) ke dalam medium perebus.
- Perebusan dilakukan sampai telur kira-kira 3/4 matang.
- Angkat telur dari air perebusnya. Masukkan kembali dan rebus hingga matang dan bumbu meresap.
- Angkat, tiriskan dan kupas