



FERMENTASI DAN PENGOLAHAN KUDAPAN TRADISIONAL

TANIA KRISTI

TENTANG PENGOLAHAN MAKANAN

- Merendam
- Menjemur
- Merebus
- Mencampur
- Mengukus
- ...
- ...
- Menunggu





BENDRAT GUNUNGKIDUL

Pengolahan daun singkong karet
dengan cara direbus dan direndam
sehari semalam untuk menghilangkan
racun sianida

contoh lain: Kacang Koro Benguk



FERMENTASI

Makanan fermentasi mulai populer di Indonesia selama 10 tahun terakhir. Terutama di saat pandemi Covid-19



TREND FERMENTASI Di INDONESIA

Kimchi, kombucha,
sourdough, tempe estetik
dengan edible flower

KUDAPAN TRADISIONAL YANG MELALUI PROSES FERMENTASI

APEM

CARA BIKANG

BREM

GATHOT

TAPE KETAN

TEMPE

PUKIS

TAPE SINGKONG

CABUK





KARATON
NGAYOGYAKARTA HADININGRAT

NGEBLUK DAN NGAPEM

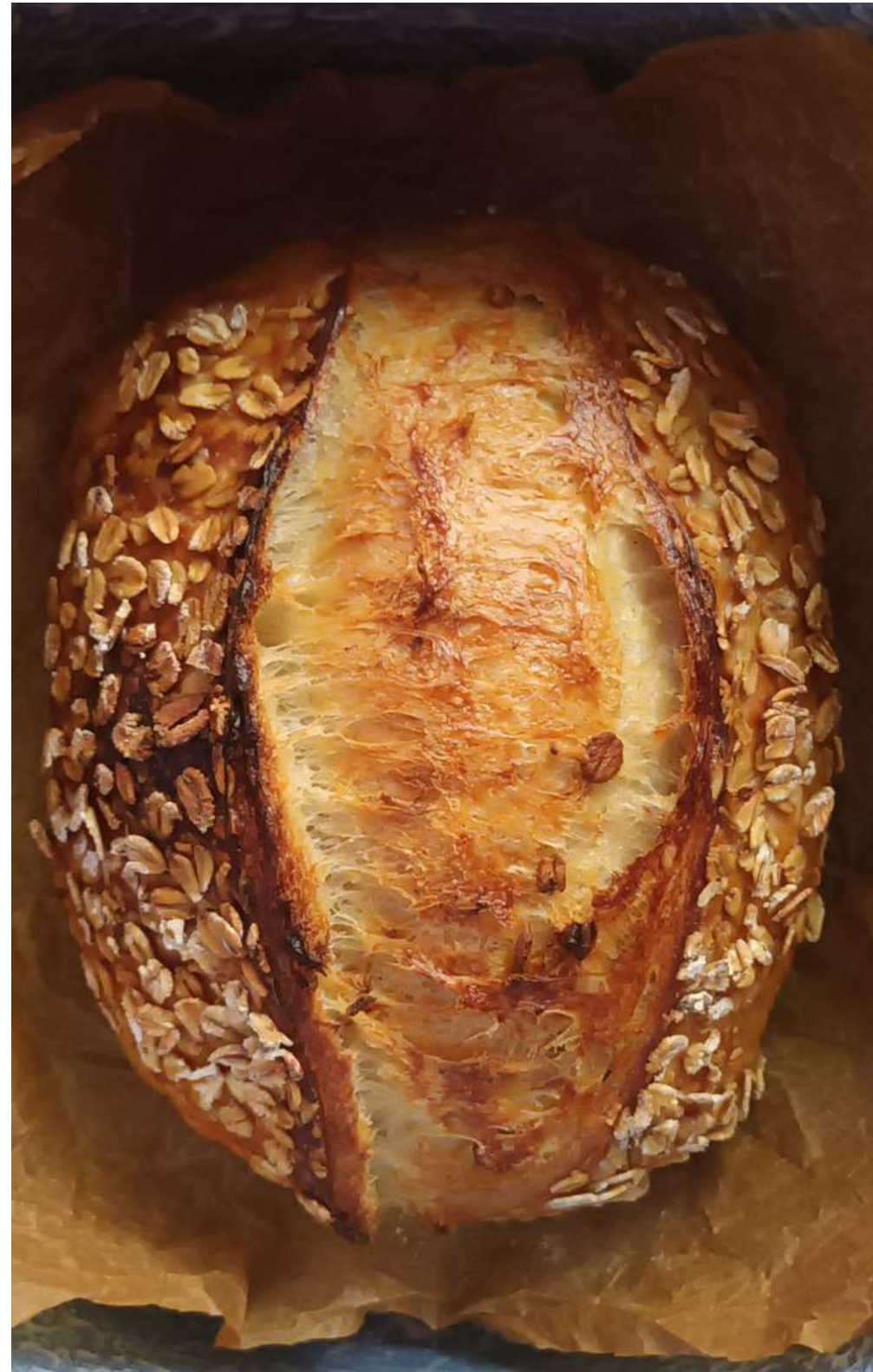
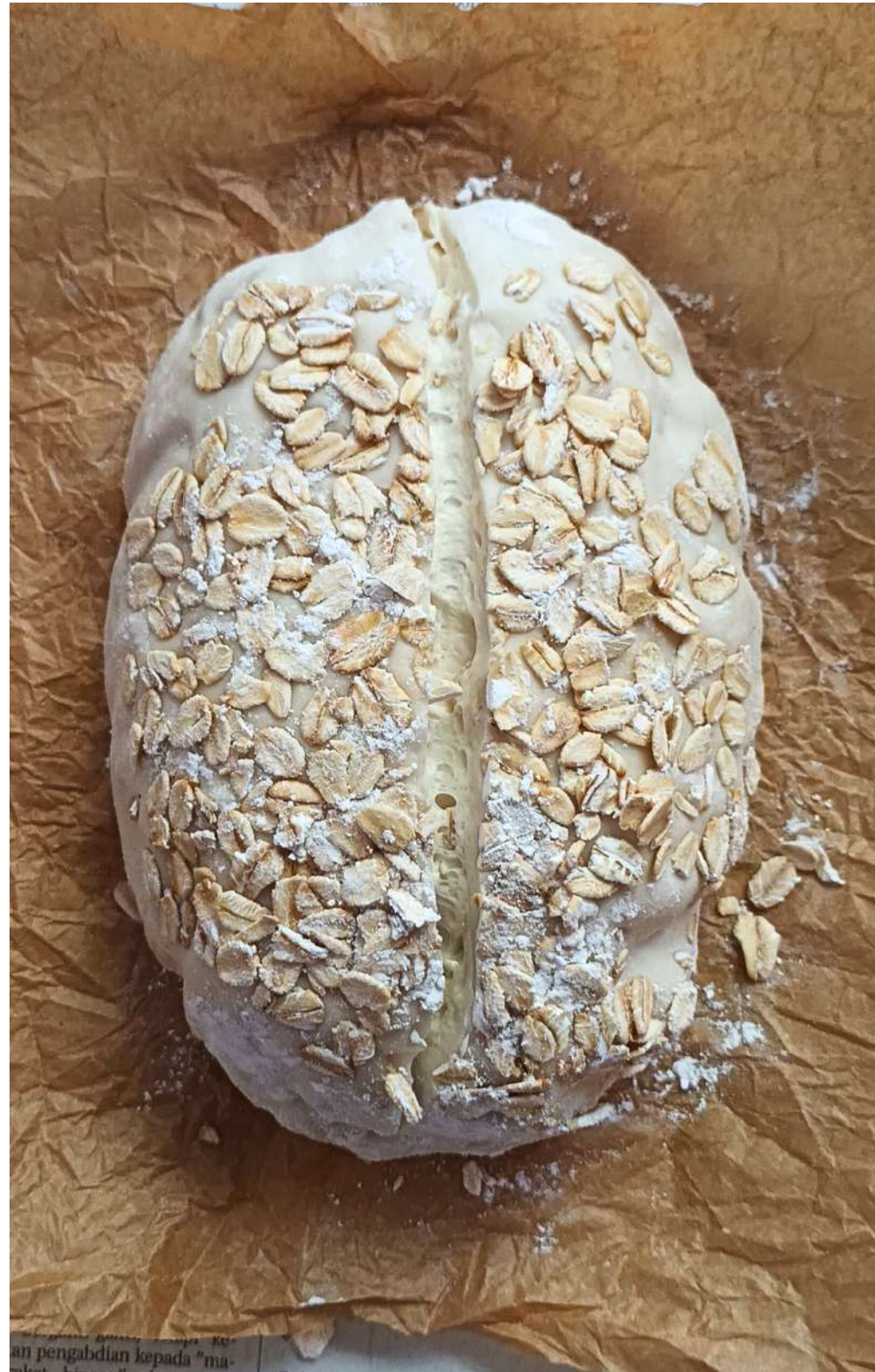
Bahan : Tepung Beras, Tape, Air, Santan,
Gula

Dicampur pukul 10.00, didiamkan
semalaman, diproses pukul 09.00 esok
harinya

Tape dan fermipan



SOURDOUGH



KOMBUCHA



MATUR NUWUN

