



PECEL

Dra. Elly Lasmanawati .MSi

**Prodi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2009**

Pengertian pecel dalam menu Indonesia

- Pecel adalah makanan khas kota Madiun Jawa Timur Indonesia yang terbuat dari rebusan sayuran yang dihidangkan dengan disiram sambal kacang. Konsep hidangan pecel ada kemiripan dengan salad bagi orang Eropa, yakni sayuran segar yang disiram *topping mayonaisse*, hanya untuk pecel menggunakan *topping* sambal kacang.

- Bahan utama dari sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bahan lainnya seperti daun jeruk purut, bawang, asam jawa, merica dan garam.
- Pecel sering juga dihidangkan dengan rempeyek kacang, rempeyek udang atau lempeng beras. Selain itu pecel juga biasanya disajikan dengan nasi putih yang hangat ditambah daging ayam atau jerohan.
- Cara penyajian bisa dalam piring atau dalam daun yang dilipat yang disebut pincuk.
- Masakan ini mirip dengan gado-gado, walau ada perbedaan dalam bahan-bahan yang digunakan. Rasa pecel yang pedas menyengat menjadi ciri khas dari masakan ini.

- Di beberapa daerah di Indonesia, pecel dapat terdiri dari bermacam-macam sayuran dan biasanya ditambahkan dengan bahan tertentu, misalnya di wilayah Banyumas, pecel sering dibubuhi dengan bahan-bahan (sayuran) yang berbau merangsang, diantaranya ditaburi dengan biji-biji lamtoro atau irisan bunga kecombrang yang telah dikukus.
- Porsi untuk pecel antara 80-100 gram.

- Nama pecel memiliki arti berbeda di daerah Slawi, Tegal, Jawa Tengah. Pecel tidak disajikan dalam bentuk sayur-sayuran, melainkan berbentuk rujak.
- Pecel versi daerah Slawi terdiri dari buah-buahan segar seperti jambu, nanas, pepaya, dan mangga serta disirami dengan saus gula merah kental.

Kualitas pecel

- **Tekstur (susunan bahan) :** pecel harus dibuat dari bahan yang segar, lembut, dan bersih. Apabila pecel terbuat dari bahan yang perlu dimasak, maka proses pengolahan harus dilakukan dengan baik.
- **Konsistensi (keadaan campuran bahan) :** pencampuran bahan dengan saus harus tepat, tidak terlalu kering, berair, atau lembab.

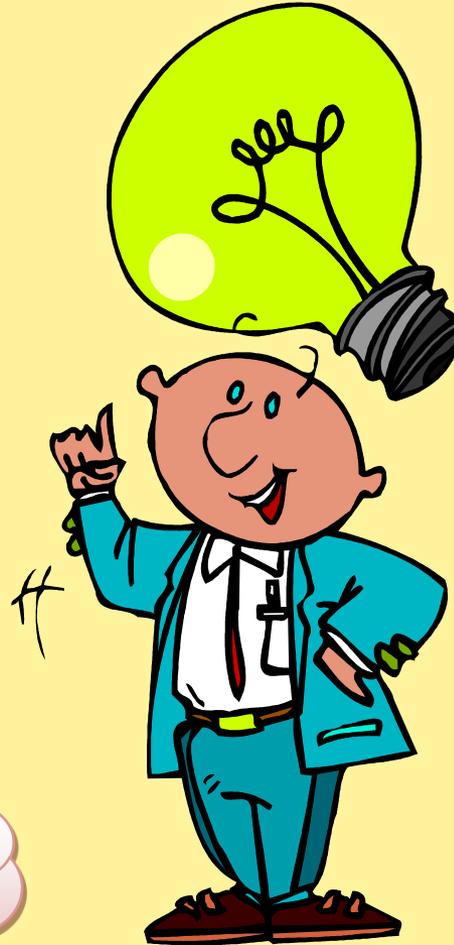
- Rasa : pecel yang baik harus mempunyai rasa yang seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.
- Penampilan : penampilan pecel tidak hanya tergantung pada komposisi warna dan bahan, tetapi ukuran piring juga harus sesuai dengan salad yang terdapat di atasnya. Susunan yang simetris dan keseragaman akan mempengaruhi penampilan salad, sehingga tampak lebih rapi dan menarik.

Syarat-syarat pembuatan pecel

Bahan dan bumbu masih segar.

Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik.

Sayuran hijau dicuci pada air mengalir.



Rasa yang seimbang dan tidak menonjol dari salah satu bumbu.

Pencampuran *dressing* dengan bahan sebaiknya sesaat akan dihidangkan agar cairan/ air tidak keluar dari *body*.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pecel



Kangkung



Kacang panjang



Labu siam dipotong dadu



Kol dirajang kasar



toge



mentimun

Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan pecel





Teknik pembuatan pecel



- Cabe merah, cabe rawit, bawang putih, dan terasi di goreng terlebih dahulu.



- Bumbu yang sudah digoreng dihaluskan bersama garam.
- Kemudian tambahkan kencur dan daun jeruk.

- Tambahkan gula merah dan kacang tanah yang sudah digoreng
- Masukkan ubi yang sudah direbus, haluskan bersama bumbu lain.



- Tambahkan air asam jawa dan air jeruk purut. Aduk rata.



perebusan sayuran dilakukan secara terpisah



- Rebus kol, kacang panjang, labu dan toge secara terpisah



Penyajian pecel



- Tata sayuran yang sudah direbus di atas piring saji. Siramkan bumbu ke atas sayuran atau bumbu dapat disajikan terpisah.

Pecel Madiun



Contoh hidangan pecel



Pecel Jawa



Pecel Surabaya



Pecel Kediri

SELESAI