

Pegiringan- Onde-onde merupakan jenis makanan tradisional turun temurun yang sudah sangat terkenal dikalangan masyarakat Pegiringan. Bentuknya yang bulat, terbuat dari tepung ketan , bercampur adonan kentang, dan bertaburan biji wijen, biasanya diisi dengan kacang hijau, kacang merah, maupun keju.

Sekilas kalau dilihat, proses pembuatan onde-onde terlihat simpel. Tapi ternyata memiliki tahapan yang cukup rumit. Jika ada langkah yang salah, onde-onde tidak akan enak, bertekstur lembut, dan memiliki tampilan cantik. Hal ini diungkapkan oleh salah satu warga Pegiringan yang terkenal dalam membuat onde-onde yaitu Ibu Carmi.

“Onde-onde yang enak itu teksturnya kenyal, isiannya padat, lembut, dan legit. Kalau di gigit kulitnya renyah dan gurih,” ujar Ibu Carmi (17/11). Tim KKN kelompok 34 berkesempatan melihat proses pembuatan onde-onde khas Pegiringan di rumah Ibu Carmi, yang beralamat di RT 04 RW 05 Pegiringan. Beliau bersedia menjelaskan bagaimana proses pembuatan onde-onde kepada tim KKN kelompok 34.

Proses pertama yaitu perendaman kacang hijau selama kurang lebih sehari semalam. Kemudian keesokan harinya, kacang hijau yang sudah direndam dicuci terlebih dahulu, lalu kacang hijau diberi gula, garam untuk menambah rasa dan dipresto selama kurang lebih dua jam. “tujuan kacang hijau dipresto supaya tekstur yang dihasilkan lebih lembut, kalau adonannya tidak menempel saat dibulatkan berarti adonannya sudah matang” ujar Ibu Carmi.

Selanjutnya membuat adonan kulit onde-onde. Ibu Carmi mengatakan untuk membuat adonan kulit onde-onde dia menggunakan tepung ketan, gula pasir, vanilli, adonan kentang, dan air hangat. “Penambahan adonan kentang rebus bertujuan untuk menjadikan kulit onde-onde lebih kalis,” ujar Ibu Carmi. Semua bahan itu dicampur dan diaduk hingga menjadi adonan yang kenyal. Selanjutnya adonan dipipihkan untuk membungkus isian onde-onde. Baru ditaburi bijian wijen, sebagai ciri khas onde-onde.

Selanjutnya proses terakhir yaitu penggorengan dengan minyak banyak, nyala api sedang, onde-onde yang sudah matang ditandai dengan terapungnya onde-onde ke permukaan minyak. Kini onde-onde siap disajikan. Ibu Carmi mengaku belajar membuat onde-onde sejak beliau bekerja di Jakarta. Bisnis rumahan ini sudah beliau tekuni sejak delapan tahun yang lalu.

Written by P3M

Wednesday, 30 October 2019 05:09 - Last Updated Friday, 01 November 2019 03:39

Kelompok 34 Desa Pegiringan Kec. Bantarbolang Kab. Pematang - Berita Minggu Ke 2