

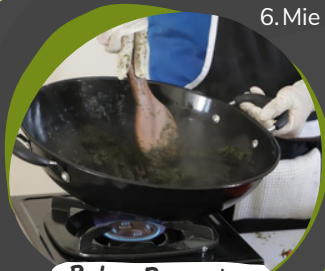


CARA PEMBUATAN :

1. Rumpaut laut basah dipotong menjadi ukuran 2 cm kemudian dicuci lalu dihaluskan dan dimasak hingga mengeluarkan gelembung kecil-kecil (bubur rumpaut laut) setelah itu sisihkan;
2. Tepung terigu, Garam, CMC dicampurkan mejadi satu diaduk hingga merata;
3. Tambahkan putih telur sambil tetap diaduk;
4. Tambahkan bubur rumpaut laut dan terus diaduk hingga kalis kemudian dicetak menjadi mie;
5. Mie dikeringkan;
6. Mie siap dikemas;

Peralatan :

- Baskom stainless ukuran sedang
- Blender
- Pisau
- Pencetak Mie
- Nampan
- Kompor
- Wajan
- Sodetan Kayu
- Steamer Kukusan
- Pakaian kerja



Bubur Rumpaut Laut



Pencetakan



Pengemasan

Bahan-Bahan :

- Tepung terigu 500 g
- Rumpaut laut basah siap olah 150 g
- Garam 7,5 g
- CMC 2,5 g
- Putih Telur 1 butir
- Minyak Goreng 3 sdm

Referensi :

- Anonim, 2020. Bahan Ajar Pembuatan Mie Rumpaut Laut. Balai Pelatihan dan Penyuluhan Perikanan (BPPP) Medan. Medan
- P2MKP Winner Perkasa Indonesia Unggul. Kabupaten Tangerang



EDI SULMAN

PENYULUH PERIKANAN BANTU
DINAS PERIKANAN SUMBAWA BARAT
SATMINKAL BBRBLPP-GONDOL
2023

Mie RUMPUT LAUT



19
2023

Nomor Seri