



# E BOOK KURSUS BAKSO ONLINE

by @ummikoki

Resep bakso, kuah, dan sambal, tips and trick, serta kesalahan kesalahan dalam pembuatan bakso dikupas dalam e book ini.

## RESEP BAKSO SAPI ASLI NON MSG UNTUK KONSUMSI PRIBADI (GILING DIRUMAH)

Oleh @ummikoki

### Bahan :

- 500 gram daging sapi bagian paha tanpa atau sedikit sekali lemaknya.
- 175-200 gram es batu, diserut atau ditumbuk halus.
- 80 gram tepung sagu atau tapioka.
- 2 sendok teh garam kasar.
- 3 sendok teh kaldu bubuk non MSG (contoh merk : maseko, jay's).
- 2 sendok teh baking powder.
- 1 sendok teh bawang putih halus.
- 1 sendok teh bawang merah goreng (agak dihancurkan).

**Jika tidak anti MSG** , 3sdt kaldu bubuk non MSG bisa diganti dengan 3 sdt kaldu jamur Totole atau dengan 2 sdt Royco sapi + 1 sdt micin.

### Bahan lain :

- 2-3 lt air untuk merebus.
- Secukupnya air es ( air + es batu) untuk merendam setelah perebusan.

### Cara Pembuatan :

1. Buang lemak lemak yang menempel di daging, pastikan hanya sedikit sekali lemak yang akan ikut tergiling.
2. Potong kecil kecil daging, lebih kecil lebih baik supaya mempermudah kerja mesin giling.
3. Masukkan daging yang sudah dipotong potong bersama bawang putih dan bawang merah goreng ke dalam Chopper atau Food Processor, lalu giling sampai daging hancur dan bawang bawang tercampur rata.
4. Setelah itu masukan es batu, giling lagi sampai es benar benar hancur dan tercampur rata dengan daging.
5. Masukkan semua bumbu bumbu, giling sampai tercampur. Pada tahap ini adonan mulai terlihat kenyal.
6. Terakhir masukan sagu atau tapioka dan giling sampai adonan benar benar tercampur rata, terlihat kenyal dan halus.
7. Pindahkan ke wadah dan bersiap untuk mencetak.
8. Didihkan air sekitar 2-3 liter, setelah mendidih matikan api (Sebaiknya didihkan air bersamaan dengan proses penggilingan supaya bisa langsung dicetak setelah adonan selesai).
9. Cetak adonan menggunakan tangan dan sendok (Lihat detail di video).
10. Setelah adonan dicetak semua, nyalakan lagi kompor dengan api sedang dan rebus bakso sampai mengapung.
11. Setelah mengapung matikan api dan pindahkan bakso ke dalam air es.
12. Rendam bakso di dalam air es selama +- 5 menit lalu tiriskan.

**TIDAK UNTUK DISEBAR LUASKAN !**

13. Bakso siap diolah, tinggal dimasukan ke kuah bakso dan direbus sebentar saja sampai mengapung baru dihidangkan bersama pelengkap lainnya.

**Note :**

- Daging sapi bisa dicampur dengan ayam juga dengan komposisi : 300 gram daging sapi + 200 gram daging ayam tanpa tulang.
- Ideal tepung bisa ditambah maksimal sampai 125gram untuk resep diatas.

@ummikoki

## RESEP BAKSO SAPI ASLI GURIH UNTUK PEDAGANG

Oleh @ummikoki

### Resep 1

#### Bahan :

- 1kg daging sapi (bisa pake paha atas, punggung, atau dada)
- 1/4 sagu/tapioka

#### Bahan Campuran :

- 4 sendok teh garam kasar
- 4 sendok teh penyedap sapi (Royco/Masako)
- 2 sendok teh merica bubuk (Ladaku/yg lain)
- 2 sendok teh micin (Sasa, Ajinomoto)
- 2 sendok makan baking powder
- 1 sendok makan bawang putih halus
- 1 sendok makan bawang putih goreng
- 1/2 Bks /+-16 gram Pengenyal Bakso /ikuti petunjuk setiap kemasan pengenyal (pemakaiannya opsional)
- 400-500 gram Es Batu / sesuaikan takarannya dengan tukang giling es batu

### Resep 2

#### Bahan :

- 700 gram daging sapi
- 300 gram daging ayam dada/paha
- 1/4 kg sagu /tapioka

#### Bahan Campuran :

- Sama dengan Resep Pedagang 1

### Resep 3

#### Bahan :

- 500 gram daging sapi
- 500 gram daging ayam dada/paha

**TIDAK UNTUK DISEBAR LUASKAN !**

- 1/4 kg sagu/tapioka

#### **Bahan Campuran :**

- Sama dengan Resep Pedagang 1

#### **Bahan lain :**

- 3-4 lt air untuk merebus.
- Secukupnya air es ( air + es batu) untuk merendam bakso setelah perebusan.

#### **CARA MENGGILING BAKSO DI TUKANG PENGGILINGAN :**

1. Campurkan tepung dan baking powder, aduk rata lalu masukan ke plastik dan ikat rapat.
2. Dalam plastik lain, masukan semua bumbu bumbu kering beserta bawang putih (tidak perlu dihaluskan) dan bawang merah goreng, ikat rapat plastik.
3. Tinggal datang ke penggilingan dengan membawa bahan yang sudah disiapkan diatas beserta dagingnya sekalian beli dipasar sebelum ke penggilingan.
4. Menggiling dipasar minimal 1 kg daging.
5. Di setiap penggilingan, mereka biasanya sudah punya resep takaran yg biasa dipake para pedagang. Jadi ada 2 cara : **1.** Kita cuma bawa daging nya aja, contoh 1 kg daging, bumbu dan takarannya mereka yg atur dengan takaran standar penjual. Biasanya lengkap pake pengenyal dan pengawet., **2.** Kita bisa atur takarannya menurut resep kita sendiri, tinggal bilang aja ke tukang nya.

#### **RESEP KUAH BAKSO NON MSG**

Oleh @ummikoki

#### **Bahan :**

- 1.5 liter air untuk membilas tulang.
- 2.5 liter air untuk dibuat kuah.
- ½ bagian tulang kaki sapi.
- 3 sendok makan minyak goreng untuk menumis bawang putih.

#### **Bumbu :**

- 4-5 siung bawang putih dihaluskan.
- 2 sendok makan garam.
- 1 sendok teh merica.
- 3 sendok makan kaldu bubuk non MSG (contoh merk : maseko, jay's).

## RESEP KUAH BAKSO ALA PEDAGANG

Oleh @ummikoki

### Bahan :

- 1.5 liter air untuk membilas tulang.
- 2.5 liter air.
- ½ bagian tulang kaki sapi.
- 3 sendok makan minyak goreng untuk menumis bawang putih.

### Bumbu :

- 4-5 siung bawang putih dihaluskan.
- 3-4 sendok makan minyak goreng.
- 2 sendok makan garam.
- 1 sendok teh merica.
- 2 sendok makan Royco atau Masako rasa sapi.
- 1 sendok makan micin.

### Cara Pembuatan :

1. Didihkan 1.5 lt air pertama, masukan tulang, rebus +- 2 menit sampai keluar buih buih kotorannya.
2. Matikan api, angkat tulang lalu bilas dengan air mengalir.
3. Didihkan air 1.5 liter dan masukan kembali tulang.
4. Rebus dengan api sedang.
5. Panaskan minyak dan tumis bawang putih dengan api kecil sampai keluar aromanya.
6. Masukan tumisan ke dalam rebusan tulang, kecilkan api nya lalu tutup dan rebus selama +- 20-30 menit sampai aroma kaldu sapi nya keluar.
7. Setelah sekitar 30 menit direbus, aroma kaldu sudah tercium dan air sedikit menyusut serta sebagian sumsum tulang ada yang keluar. Masukan semua bumbu lalu tambah air lagi 500ml sambil terus dididihkan di api yang kecil.
8. Angkat tulang, keluarkan sumsum dan iris lemak lemak yang menempel ditulang lalu masukan ke dalam kuah (Langkah ini adalah opsional atau pilihan saja, boleh dilakukan boleh tidak).
9. Tambah lagi air 500 ml, jadi total 2.5lt air.
10. Masukan bakso, rebus jangan lama lama sampai mengapung saja.
11. Bakso dan kuah siap dihidangkan bersama pelengkap lainnya.

### PENYAJIAN DALAM 1 PORSI BAKSO :

**TIDAK UNTUK DISEBAR LUASKAN !**

**Simak di video !**

**TIPS DAN TRIK :**

**A. BAHAN ADONAN :**

**1. Daging Sapi**

- Selalu gunakan daging sapi yang fresh. Lebih baik tidak menggunakan daging dari freezer atau daging yang sudah digiling seperti di Supermarket. Pemakaian daging yang fresh sangat penting dan berpengaruh cukup besar terhadap keberhasilan membuat bakso.
- Jika tidak ada, dan terpaksa menggunakan daging Frozen/beku, maka giling ketika keadaannya setengah beku, jangan tunggu cair karena akan sangat banyak mengandung air sehingga hasil bakso tidak bagus. Serta tambahkan 1 bungkus agar agar kedalam adonan sebagai tambahan pengental. 1 bungkus untuk 500 gram daging.
- Gunakan daging sapi bagian paha, pundak, atau dada dengan sedikit sekali lemak.
- Daging sebaiknya tidak dicuci karena akan membuat daging berair. Jika tetap mau dicuci, jangan mencuci di air mengalir. Cukup mengusapkan sedikit air ke permukaan daging lalu di keringkan dengan tisu dapur.
- Selalu potong potong daging menjadi ukuran kecil kecil sebelum menggiling, agar mudah halus dan mesin tidak bekerja terlalu keras.
- Jika kualitas daging yang dipakai bagus dan fresh, Inshaallah hasil bakso akan kenyal dan kres meski tanpa tambahan bahan pengental.

**2. Tepung Tapioka / Sagu**

- Tepung sagu berasal dari pati pohon sagu sedangkan tapioka berasal dari singkong.
- Disarankan memakai tepung sagu karena lebih cocok untuk pembuatan bakso. Dari segi harga tepung sagu biasanya sedikit lebih mahal dari tapioka. Tetapi tepung sagu murni lebih sulit dicari dipasaran, kebanyakan adalah murni tapioka dan campuran antara tapioka dengan sagu.
- Contoh merk tepung sagu/tapioka yang bisa digunakan : Tepung Tapioka Cap Gunung Agung, Sagu Tani Merbabu, Tepung Tapioka Sagu Cap Pak Tani Gunung, Liauw Tjoei Kang (Tapioka No 01 Cap Pak Tani dari Tirta Kencana), Sagu Cap Taniin Merah, Tepung Tapioka Rose Brand, dll).
- Untuk menghasilkan bakso yang bagus dan enak serta memiliki aroma khas daging disarankan maksimal penggunaan tepung adalah 20% dari total daging.

**3. Es Batu**

- Penggunaan es batu sangat penting dalam pembuatan bakso untuk menjaga suhu adonan agar tetap dingin. Adonan bakso harus dalam keadaan dingin jika ingin hasil bagus.
- Gesekan dari mesin penggiling dapat membuat adonan menjadi hangat, sehingga dapat merusak protein dalam daging dan adonan menjadi tidak bagus. Maka penambahan es batu ini sangat penting dalam pembuatan bakso.

**TIDAK UNTUK DISEBAR LUASKAN !**

- Cacah/serut es batu sebelum digiling untuk mempermudah penghalusan dan menjaga kualitas mesin agak tidak bekerja keras dan cepat rusak.
- 4. Garam**
    - Gunakanlah garam kasar, karena garam kasar adalah salah satu pengental alami. Garam kasar membantu adonan menjadi lebih kenyal.
    - Masukkan garam yang cukup, jangan terlalu sedikit dan terlalu banyak. Sifat garam adalah mengikat air sehingga penggunaan garam yang cukup dapat membuat bakso lebih kesat.
  - 5. Penyedap Rasa**
    - Pakai penyedap rasa sapi (seperti Royco / Masako),
    - Jika tidak mengonsumsi MSG, ganti dengan penyedap non MSG (seperti Maseko, Jay's, dll. Sekarang sudah banyak merk kaldu non MSG, bisa mudah dibeli di Marketplace).
  - 6. Merica**
    - Boleh yang utuh dihaluskan, boleh juga yang sudah bubuk. Jika pakai yang utuh, haluskan sampai benar benar halus.
  - 7. Baking Powder**
    - Membuat ukuran bakso sedikit lebih membesar ketika direbus. Pemakaian tidak boleh berlebihan karena akan membuat bakso mengkerut.
    - Juga berfungsi menghaluskan pori pori bakso sehingga memudahkan penyerapan bumbu.
  - 8. Bawang Putih**
    - Haluskan terlebih dahulu agar tercampur sempurna dengan daging.
  - 9. Bawang Merah**
    - Lebih baik gunakan bawang merah goreng yang asli (bukan campuran tepung).

## **B. KUAH BAKSO**

### **1. Tulang / Balungan**

- Gunakan tulang bagian dengkul, karena sumsum yang ada di dalamnya akan membuat aroma kuah menjadi sedap.
- Pastikan tulang yang digunakan juga fresh, karena berpengaruh terhadap hasil kaldu.
- Tulang ini bisa dibeli di tempat/jongko daging sapi di pasar-pasar tradisional.
- Jika mau kuah sedikit lebih bening lagi, lakukan pembilasan 2 kali.

### **2. Bawang Putih**

- Goreng bawang putih yang sudah dihaluskan dengan api kecil ketika minyak cukup panas saja jangan sampai terlalu panas karena bisa membuat bawang langsung gosong. Masak sampai keluar aroma sedap dari bawang jangan sampai terlalu kecoklatan/gosong.

### **3. Bumbu (garam,merica,penyedap/micin)**



- Ada 2 cara. Pertama bisa dimasukan langsung ke kuah, kedua bisa dimasukan dadakan ketika penyajian bakso seperti di tukang tukang bakso biasanya.

### C. SAMBAL

1. Bahan bahan bisa ditumis seperti di video atau bisa juga direbus.

### D. ALAT

#### 1. Penggiling/ Penghalus Daging

- Bisa menggunakan Chopper Listrik atau Food Processor. Perbedaannya hanya di fitur saja. Biasanya Chopper hanya untuk menghaluskan bahan sesnagkan Food Processor ada fungsi lain seperti parutan dengan berbagai jenis mata pisau. Segi harga, Chopper lebih murah dari Food Processor. Untuk membuat bakso bisa menggunakan keduanya, tapi saya tidak menyarankan pakai Chopper manual karena menguras tenaga dan hasil kurang maksimal.
- Nyalakan mesin Chopper maupun Food Processor jangan terus menerus dari awal sampai halus. Hal ini akan membuat mesin panas dan berpengaruh pada adonan. Nyalakan 1-2 menit lalu matikan, nyalakan lagi, matikan lagi, terus begitu sampai daging halus.
- Bagaimana jika tidak punya Chopper atau Food Processor? Silahkan menggiling semua bahan di tempat penggilingan daging yang biasa ada di pasar pasar. Siapkan semua bahan dan bumbu sesuai resep dan bawa ke penggilingan.
- Kalau pake blender bisa tidak? Bisa kalau mau dipaksakan, tapi risikonya blender akan cepat sekali rusak bahkan bisa langsung rusak seketika, blender menjadi sangat panas bahkan bisa mengeluarkan asap karena mesin dan pisau blender tidak dirancang untuk menghaluskan yang berat berat seperti daging.

### E. PENYIMPANAN BAKSO

1. Setelah bakso matang, tiriskan bakso sampai benar benar tidak ada air yang menempel / kering. Bisa dibiarkan saja sampai kering sendiri, bisa juga di angin angin kan menggunakan kipas.
2. Di suhu ruang, bakso tidak bisa tahan lama. Di kulkas bawah, bakso tahan maksimal 3 hari saja.
3. Jika bakso mau disimpan lama, lakukan teknik Frozen / pembekuan agar bakso tahan lama. Bakso yang di frozen bisa tahan sampai 6 bulan bahkan lebih.
4. Untuk melakukan teknik Frozen pada bakso, sebaiknya bakso disimpan pada plastik yang cukup tebal dan di vacum. Jika tidak ada alat vacum, pastikan menutup plastik dengan sangat rapat atau bisa menggunakan plastik Zip Lock.
5. Bekukan bakso saat bakso masih fresh. Jangan setelah disimpan di kulkas bawah 1-2 hari baru dibekukan, hal ini bisa menurunkan ketahanan bakso.
6. Langkah langkah membekukan bakso (teknik frozen) :
  - Setelah bakso direndam air es, tiriskan bakso sampai benar benar kering, tidak ada lagi sisa sisa air menempel.
  - Lalu masukan bakso per porsi makan atau per porsi jualan misal 1/2kg atau 1kg an ke wadah yang bersih dan kering lalu tutup rapat. Jika untuk jualan

masukan ke plastik, tutup plastik dengan benar benar rapat (lebih baik di seal / vacuum).

- Setelah dikemas, beri tanggal produksi lalu masukan ke freezer.
- Jaga suhu freezer agar stabil. Jika untuk jualan, sebaiknya memiliki freezer khusus (tidak bercampur dengan freezer rumah tangga).
- Untuk mengkonsumsi bakso yang telah dibekukan, keluarkan bakso dari freezer, diamkan disuhu ruang sampai mencair, lalu rebus.

#### F. KESALAHAN KESALAHAN UMUM

1. Pilihan daging yang tidak segar mempengaruhi hasil bakso seperti menjadikan bakso lembek, mempengaruhi aroma dan rasa, bakso jadi tidak sedap.
2. Terlalu banyak campuran lemak di daging.
3. Tidak memasukan es batu. ketika digiling protein akan hancur karena panasnya mesin, es batu membuat suhu adonan stabil.
4. Menggunakan garam halus, padahal garam kasar membantu mengenyalkan.
5. Air pada saat mencetak bakso cenderung dingin.
6. Setelah bakso dicetak dan direbus, tidak merendamnya di air es. Fungsi rendaman air es adalah menghentikan proses pematangan, jadi gak mudah lembek.
7. Merebus bakso terlalu lama pada saat akan disajikan, sehingga membuat bakso lembek.
8. Membuat kaldu dari rebusan bakso saja, tidak menggunakan tulang. Hal ini membuat hidangan bakso jadi kurang sedap.
9. Tidak membasuh tulang ketika membuat kaldu, sehingga masih ada sisa kotoran dari tulang.

#### G. BONUS

##### RESEP BUMBU RACIK KUAH BAKSO INSTAN

Oleh @ummikoki

##### Bahan :

- 6 sendok makan garam
- 3 sendok makan bawang putih bubuk
- 1 sendok makan micin
- 4 bungkus Royco
- 1/2 bungkus merica Ladaku
- 3 sendok makan Bawang merah goreng
- Campurkan semua bahan pake blender atau Chopper. Simpan di wadah bersih, kering dan tutup rapat.

##### Penyajian :

- +2sdt bumbu untuk 500ml air. Caranya campurkan bumbu dengan air yang sudah mendidih lalu aduk rata.

### **PENGEMASAN BAKSO INSTAN**

- Kemas masing masing ke dalam plastik.
- Bakso untuk 1 porsi (jumlahnya tergantung mau dijual berapa).
- Mie 1 keping yg kering/ segenggam yang basah.
- Bihun kira kira buat 1 porsi (opsional)
- Sawi dan tauge secukupnya 1 porsi.
- Bawang goreng dan seledri iris masing. masing 1 sdt.l
- Sambal 1 -2 sdt.
- Saus cabe 1-2 sdt.
- Kecap 1-2 sdt.
- Bumbu racik 2sdt.
- Masukkan semua bahan kedalam plastik yang lebih besar lalu di seal / vacuum.
- Beri label lalu siap dijual.