

"Kecap Vs Doenjang", Pasca Panen Kedelai Tak Lelang Waktu

Oleh Ekayujaya
Sabtu, 07 Oktober 2017 08:26



Kedelai adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki manfaat sangat baik untuk kesehatan tubuh, hal itu dikarenakan kedelai memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin E, K, dan asam lemak esensial, serta lisin (asam amino) yang baik untuk tubuh. Bahkan saat ini kedelai merupakan salah satu komoditas strategis yang tengah ditingkatkan produksinya melalui program UPSUS (Upaya Khusus).

Kedelai merupakan salah satu tanaman yang cukup populer dalam dunia kuliner. Banyak makanan yang berbahan dasar kedelai. Bahkan kehadiran kedelai bisa menjadikan suatu makanan menjadi begitu "khas". Beberapa bahan dasar masakan yang berasal dari kacang kedelai diantaranya : tauco dan kecap (bahan masakan dari Indonesia), *miso* dan *natto* (bahan masakan dari Jepang),

ganjang

dan

doenjang

(bahan masakan dari Korea). Bahan masakan tersebut merupakan bentuk olahan pasca panen kedelai yang telah ada sejak dulu, berikut beberapa bentuk pengolahan kedelai yang akan dibuat sebagai bahan masakan.

Ganjang dibuat dari kedelai yang sudah matang, direndam air selama 24 jam lalu direbus dan ditumbuk sampai halus. Pasta kedelai halus dibentuk menjadi kotak-kotak atau bulat yang dinamakan *mejubap* atau *meju*, lalu dikeringkan di tempat sejuk selama satu minggu.

Meju diikat dengan jerami dan digantung di teras rumah selama 40 hari.

Saat kering, jerami dibuka dan *meju* disimpan di tempat penyimpanan hangat agar dapat berfermentasi. Saat proses fermentasi selesai, *meju* dimasukkan ke dalam tempayan berisi air garam. Takaran g



"Kecap Vs Doenjang", Pasca Panen Kedelai Tak Lelang Waktu

Oleh Ekayujaya

Sabtu, 07 Oktober 2017 08:26

aram yang cukup diindikasikan dengan *meju* yang mengambang di permukaan. Setelah beberapa waktu, meju dan air garam akan berfermentasi menciptakan warna coklat gelap, yang dinamakan *ganjang* (kecap asin).

Meju fermentasi ini dinamakan doenjang dan dipisahkan dari *ganjang*. *Ganjang* direbus dan disimpan lagi dalam tempayan besar di

jangokdae

, tempat di pekarangan rumah dimana tempayan-tempayan berisi meju dan saus disimpan.

Jangdokdae

dibuat sedikit tinggi agar menerima cahaya matahari secara langsung.

Adapun **kecap** merupakan hasil fermentasi biji kedelai didalam larutan garam. Rasa manis atau asin pada kecap berbeda dengan rasa asin dan manis yang diberikan oleh gula dan garam, karena telah melalui proses fermentasi. kecap asin terbaik "dibuat dengan cara memasak kedelai hingga empuk, kemudian menambahkan sejumlah gandum atau jelai, dan membiarkannya difermentasi; kemudian garam dan air ditambahkan ke dalamnya, dan dibiarkan dua hingga tiga bulan sampai airnya ditiriskan.



Lamanya masa fermentasi kecap itulah yang menjadi penentu lamanya kecap bisa bertahan dalam suhu ruang.

Dua olahan diatas hanyalah sebagian kecil dari berbagai olahan pasca panen kedelai sebagai bahan dasar masakan. Olahan yang tidak hanya bisa meningkatkan nilai ekonomis kedelai, melainkan juga bisa mendorong tumbuhnya industri non pertanian yang menunjang industri pertanian dan industri lainnya. Semuanya itu pada akhirnya bermuara pada peningkatan kesejahteraan petani, karena menghindari petani dari kerugian di musim panen raya akibat menjual hasil panen secara langsung (tanpa proses pengolahan). ***dari berbagai sumber.**