

# Rasa Unik Jenis Rumput Baru di Australia yang Mirip Keripik

written by Editor | 27 November 2017



Kabar6-Para periset di Australia menemukan bahwa salah satu sekelompok spesies rumput asli terasa persis seperti bumbu yang ditemukan pada keripik garam dan cuka.

Hal mengejutkan itu terjadi ketika para ilmuwan bekerja lembur hingga larut malam. Disebutkan, ahli biologi dari University of Western Australia (UWA) menangani spesimen spesies rumput di laboratorium. "Seseorang menjilat tangan mereka pada suatu saat dan merasakan rasa itu," kata Matthew Barrett, ahli biologi.

Rumput yang dimaksud, sebagaimana dilansir Sciencealert, adalah jenis spinifex (genus *Triodia*), tanaman asli Australia yang terkenal karena sifat tahan banting dan kemampuannya untuk melawan kekeringan, bahkan kekeringan terburuk di daerah pedalaman benua itu.

Rasa aneh layaknya bumbu ini tampaknya berasal dari tetesan kecil cairan yang ditemukan pada tangkai rumput muda. "Ini

terlihat sangat mencolok saat Anda pertama kali sampai ke sana, tapi jika Anda melihatnya dengan cermat akan nampak tetesan berkilauan sangat cepat pada batangnya,” ujar Barrett.

Menurut Barrett, ketika dijilat akan terasa seperti keripik garam dan cuka. *Triodia scintillans* yang merupakan rumput tajam dan berkilau, sekarang merupakan salah satu dari delapan kelompok spesies baru yang dideskripsikan oleh Barrett dan Ben Anderson UWA PhD.

Para peneliti mencatat bahwa tetesan rasa yang ditemukan di rumput itu ‘dapat tetap menjadi cairan kental atau menjadi kristal setelah pengeringan spesimen.’ Namun benda itu dapat larut dalam air dan bisa dicuci dari daunnya.

Banyak rumput mengeluarkan gula lengket, protein, dan bahkan garam dari campuran mikro kecil di permukaan daunnya. Para peneliti berhipotesis bahwa tetesan gemerlap yang mereka temukan pada *T. scintillans* homolog memiliki perilaku yang sama. [\\*\\* Baca juga: Colobraro Dikenal Sebagai Kota Terkutuk & Ditakuti Masyarakat Italia](#)

Penelitian ini dipublikasikan di Australian Systematic Botany.(ilj/bbs)

---

# **Keripik Tempe Ubaey, Renyahnya Pake Banget!**

written by Kabar 6 | 27 November 2017



Kabar6–Camilan keripik tempe merupakan salah satu camilan favorit masyarakat. Apalagi camilan Nusantara yang berbahan dasar kedelai itu sarat dengan kualitas, gurih dan renyah.

Salah satu produsen keripik tempe yang produknya sudah sampai ke Moscow, Rusia itu adalah Keripik Tempe Ubaey, berlokasi di Kluster Puri Nusa Karawaci Blok H/30 Binong, Tangerang.

Cara pengolahannya, sang pengelola, Yanthi Haryanti, menjelaskan, kedelai import yang telah dibersihkan kemudian direndam lalu direbus selama 30 menit. Setelah itu didiamkan selama 24 jam untuk proses fermentasi.

Kedelai yang sudah melalui proses fermentasi itu digiling untuk melepaskan kulit kedelai. Proses penggilingan selama 2 jam itu harus benar-benar menghasilkan kedelai yang bebas dari kulit. Setelah bersih, barulah proses pembuatan keripik tempe dimulai.

Biji kedelai yang sudah bersih dicampur dengan tepung dan ragih. Dimasukkan kedalam plastic kemudian digantung selama 48 jam.

“Setelah itu, lakukan pemotongan dengan cara diiris dan digoreng. Setelah penggorengan barulah dikemas untuk kemudian dipasarkan,” kata Yanthi kepada kabar6.com.

Disela obrolan kabar6.com bersama pengelola keripik, sesekali kabar6.com icip-icip keripik tempe yang digadang-gadang sudah mencapai pasar dunia itu. Kressss, renyahnya pake banget!

Gigit perlahan saja, keripik tempe berbentuk bulat itu langsung pecah menyebar ke dalam mulut. Citarasa bumbu dan rempah yang terkandung didalamnya menyeruak keluar. “Keripik Tempe Ubaey memiliki dua citarasa, yakni citarasa pedas dan ori,” jelas Yanthi.

Pemasarannya, Yanthi menyasar 80% Tangerang Selatan dan 20% Kabupaten Tangerang. “keripik tempe kami juga masuk ke Bandara Soekarno – Hatta (Soetta) sebagai oleh-oleh dan pernah juga dipromosikan ke Moscow, Rusia,” terang Yanthi.\*\*Baca juga: [Kerapu Rica Di Resto Iga Bakar Serai Wangi, Khas Manado.](#)

Mengenai harga, Yanthi mematok ukuran 200gram Rp20 ribu dan untuk ukuran 1kilogram Rp50 ribuan saja.

So, bagi Anda yang ingin memesan produk Keripik Tempe Ubaey yang memiliki dua rasa, ori dan pedas ini. Silahkan datang ke Kluster Puri Nusa Karawaci, Blok H/30 Binong.(fit)