

URUTAN

Urutan adalah sosis tradisional Bali yang merupakan salah satu jenis lauk pauk yang dibuat dari usus dan daging serta bumbu. Urutan berbeda dengan sosis dimana urutan permukaannya tidak halus serta panjang urutan Bali kadang-kadang mencapai 2 meter tergantung pada panjang usus yang dipakai, dan dibentuk seperti spiral. Urutan dibuat dari daging babi dan lemak yang dirajang dan dicampur dengan bumbu. Urutan ini ada dua jenis yaitu urutan yang dijemur di bawah sinar matahari (sosis terfermentasi) dan urutan yang setelah selesai dibuat langsung digoreng (sosis nonfermentasi). Urutan biasanya digoreng sampai berwarna kuning kecoklatan.

Bahan:

- Daging babi 1000 gr
- Usus babi secukupnya
- Bumbu:
 - o Bawang merah 20 gr
 - o Bawang putih 15 gr
 - o Ketumbar 0,5 sendok makan
 - o Jinten 0,5 sendok makan
 - o Kencur 7,5 gr
 - o Lombok kecil 15 gr
 - o Garam secukupnya
 - o Terasi 0,5 gr
 - o Merica 0,5 sendok makan
 - o Kunir 5 gr
 - o Jahe 5 gr
 - o Laos 5 gr

Cara Pembuatan:

Semua bumbu dicincang halus. Usus babi dibersihkan berkali-kali dengan memasukkan air ke dalam usus. Daging dipotong-potong dengan ukuran tertentu sehingga dapat dimasukkan ke dalam usus. Potongan-potongan daging selanjutnya dicampur dengan bumbu dan diaduk merata. Kemudian campuran daging dengan bumbu tersebut dimasukkan ke dalam usus satu-persatu sampai penuh. Setelah usus penuh diisi dengan daging maka kedua ujung usus diikat dengan tali atau serat serabut kelapa. Selanjutnya usus yang telah berisi daging tadi dapat langsung digoreng sehingga diperoleh urutan goreng (sosis nonfermentasi) atau dikeringkan terlebih dahulu di bawah sinar matahari dengan cara dililitkan pada tangkai buah kelapa atau kelakat (anyaman yang dibuat dari bambu) selanjutnya digantung. Dengan cara ini diperoleh urutan kering (sosis fermentasi). Urutan yang dikeringkan ini, sebelum dikonsumsi digoreng terlebih dahulu atau dipanggang di atas bara api, rasanya akan jauh lebih enak dibandingkan dengan yang digoreng.

Kandungan zat gizi

Kandungan zat gizi urutan goreng yang dibuat dari daging babi untuk setiap 100 g adalah sebagai berikut:

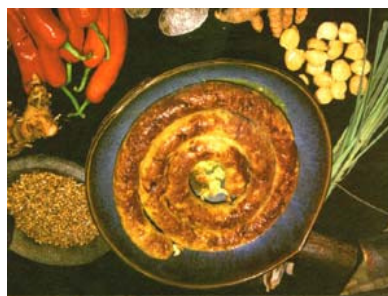
Energy	361,53 kkal
Karbohidrat	1,99 g
Protein	25,66 g
Lemak	27,88 g

Urutan umumnya digunakan untuk sajian pada upacara keagamaan seperti hari Galungan dan Kuningan dan upacara adat, serta digunakan untuk hidangan bahkan telah dijual di warung-warung nasi dan rumah makan yang menjual babi guling dan lawar Bali. Urutan dapat tahan lama yaitu sekitar 10 hari terutama bila dalam penyimpanannya direndam dalam minyak yang digunakan untuk menggoreng. Sedangkan urutan yang dikeringkan di bawah sinar matahari (sosis terfermentasi) bisa tahan 2 minggu asal proses pengeringannya baik. Urutan yang dikeringkan ini, sebelum dikonsumsi digoreng terlebih dahulu atau dipanggang di atas bara api, rasanya akan jauh lebih enak dibandingkan dengan yang digoreng.

Selama pengeringan urutan, fermentasi terjadi secara alami/spontan oleh mikroorganisme yang terdapat pada daging dan bumbu yang digunakan dan menghasilkan rasa serta flavor yang spesifik. Pada makanan terfermentasi, bakteri asam laktat memegang peranan penting dan memberi efek pengawetan pada produk. Bakteri asam laktat dapat memproduksi beberapa antimicrobial seperti asam-asam organik, hydrogen peroksida, bakteriosin, dan reuterin.

Kualitas dari produk akhir tergantung pada keberadaan mikroorganisme yang diinginkan pada awal proses. Resiko kegagalan pada proses pembuatan urutan terfermentasi sangat tinggi sehingga menghasilkan rasa dan flavor yang tidak enak. Kualitas urutan dapat ditingkatkan dengan penggunaan starter mikroorganisme yang diinginkan pada awal proses serta melakukan control terhadap proses fermentasi seperti pengaturan suhu. Untuk pengembangan produk, penggunaan usus sebagai casing alami dapat diganti dengan casing sintesis seperti casing kolagen, casing selulosa dan casing *poly amid* (casing dari plastic dan tidak dapat dimakan).

Dibawah ini disajikan beberapa jenis urutan seperti urutan nonfermentasi, urutan fermentasi secara alami dan urutan yang difermentasi secara terkontrol.



a. urutan nonfermentasi



b. Urutan terfermentasi secara alami



c. Urutan fermentasi terkontrol



Bumbu yang digunakan

URUTAN

Oleh

K.A. NOCIANITRI

PUSAT KAJIAN MAKANAN TRADISIONAL

UNIVERSITAS UDAYANA

DENPASAR

2009