

## Pelatihan Pengolahan Pangan Khas Purworejo “CLOROT”

### A. Latar Belakang

Desa Padureso merupakan desa yang letaknya strategis, sebuah desa yang terletak di kota kecamatan. Infrastruktur yang ada juga memadai seperti pasar pon salah satunya. Setiap pasaran pon warga berduyun-duyun ke pasar untuk membeli kebutuhan hidup. Barang yang diperjual belikan sangat banyak termasuk makanan jajanan pasar, namun jajanan khas Purworejo clorot masih jarang dikenal oleh warga Desa Padureso.

Mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo di Desa Padureso memperkenalkan pengolahan makanan khas Purworejo Clorot sebagai alternatif jajanan pasar yang dapat dibuat mandiri di rumah. Bahan dan cara pembuatannya pun mudah. Semua bahan tersedia di Desa Padureso mulai dari bahan adonan sampai bahan pembungkus (*janur*). Untuk memasaknya dengan cara dikukus sampai *janur* kecoklatan, dan clorot siap di sajikan.

*Clorot* adalah makanan khas yang terbuat dari adonan tepung beras dan gula merah yang di kukus. Makanan ini merupakan salah satu *jajanan khas dari Purworejo, Jawa Tengah*. Makanan ini tidak hanya digemari oleh masyarakat Purworejo saja, namun juga para wisatawan yang berkunjung ke sana untuk dijadikan oleh-oleh atau dinikmati di sana.

Clorot ini sangat unik, rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal memberikan cita rasa yang khas pada Clorot ini. Dalam proses pembuatannya, *gula merah, garam, pandan*, dicampur bersama *air santan*, kemudian dimasak sambil diaduk rata. Setelah itu tuangkan campuran santan tadi ke wadah yang berisi tepung beras, kemudian diaduk hingga rata. Kemudian tuangkan adonan ke dalam bungkus yang terbuat dari daun kelapa atau *janur* yang sudah di bentuk kerucut. Lalu di kukus hingga matang.

Selain rasanya yang khas, kemasan untuk membungkus Clorot ini juga sangat unik. Bungkus Clorot ini terbuat dari daun kelapa muda yang di buat kerucut, melingkar dan memanjang. Sehingga tengahnya dapat di isi adonan.

Dalam pembuatan bungkus Clorot, daun kelapa di putar ujungnya hingga berbentuk kerucut. Pada bagian bawah harus rapat agar tidak bocor saat di tuangkan adonan. Pada bagian atas disemat agar tidak lepas dan hancur bentuknya.

Clorot ini sangat pas bila di sajikan selagi hangat. Bagi yang belum pernah menikmatinya, mungkin akan bingung cara menyantapnya karena bungkusan yang unik tadi. Untuk menyantapnya harus menekan bagian bawah kerucut menggunakan jari. Setelah isinya keluar, baru kita bisa menyantapnya.

## B. Tujuan

Dalam pengolahan makanan khas Purworejo memiliki tujuan sebagai berikut:

- a. Memberikan pengetahuan kepada warga Desa Padureso cara pengolahan makanan khas Purworejo.
- b. Mempererat silaturahmi antara mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo dengan warga Desa Padureso.
- c. Meningkatkan kreativitas mahasiswa KKN dalam pengolahan pangan dengan bahan sederhana, murah ,dan mudah pembuatannya.

## C. Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari pengolahan makanan khas Purworejo sebagai berikut:

- a. Warga Desa Padureso memperoleh pengetahuan tentang pengolahan pangan khas Purworejo.
- b. Memberi alternatif jajanan pasar yang sederhana, murah, dan mudah cara pembuatannya.

## D. Hasil dan Pembahasan

### a. Hasil

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo, peserta sangat antusias dan senang mendapatkan pengetahuan baru cara pembuatan Clorot.

Kegiatan ini disambut baik oleh warga masyarakat Desa Padureso. Pelaksanaan berjalan lancar sesuai dengan rencana.

b. Pemabahasan

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo Clorot dilaksanakan pada hari sabtu, 24 Februari 2018, pukul 14.00 WIB. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di aula balai Desa Padureso, bertepatan dengan rapat koordinasi pengurus PKK Desa Padureso. Peserta dalam pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo dihadiri 30 peserta dari total undangan 40 peserta. Pemaparan materi disampaikan oleh Eni Riyanti dan dibantu mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo.

Pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo Clorot dimulai dari cara pembuatan pembungkus Clorot yang terbuat dari janur daun kelapa. Dalam pembuatan pembungkus Clorot sedikit rumit. Janur yang digunakan sebanyak 3 helai untuk satu pembungkus Clorot, dengan cara dililit hingga membentuk kerucut. Ujung janur paling atas diselipkan ke dalam lilitan sebagai pengunci agar pembungkus tidak lepas.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan Clorot sederhana, mudah, dan murah.

❖ **Resep Bahan Adonan Santan Clorot:**

1. 250 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
2. 1/2 sendok teh garam
3. 250 gram gula merah, iris halus
4. 250 gram tepung beras
5. 125 gram tepung tapioca/ sagu
6. 2 lembar daun pandan, sobek-sobek, buat simpul
7. Garam menurut selera

❖ **Pembungkus Clorot:**

Daun kelapa/janur, buang tulangnya

❖ **Cara Membuat Clorot:**

1. Adonan santan: campur rata semua bahan, sisihkan. Siapkan janur yang dibentuk mirip kerucut, ujung bawah harus kecil dan rapat, semat bagian atasnya supaya tidak lepas.
2. Adonan tepung: dengan api kecil disihkan santan, gula merah, garam, dan daun pandan. Tuang tepung beras sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai adonan menjadi licin, angkat, saring bila perlu.
3. Tuang adonan tepung beras ke dalam kerucut-kerucut kurang lebih 3/4 bagian.
4. Tegakkan, kerucut-kerucut ini dalam lubang-lubang kelakat, kukus kurang lebih 15 menit sampai adonan mengeras.
5. Tuangkan adonan santan, kukus kembali kurang lebih 15 menit sampai seluruhnya matang.
6. Angkat dan sajikan.

Pembuatan Clorot sangat sederhana, bahan yang digunakan mudah untuk didapatkan, dan janur sebagai pembungkus banyak tersedia. Selain bentuk unik, cara makan juga unik. Bagi yang belum pernah makan akan di lepas pengunci pembungkusnya. Cara yang unik makan Clorot harus menekan bagian bawah kerucut menggunakan jari. Setelah isinya keluar, dan siap makan.

#### E. Kesimpulan

Antusias warga dalam pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo sangat mendukung, sehingga acara dapat berjalan dengan baik. Pelatihan ini diharapkan mampu menambah wawasan tentang kekayaan makanan khas daerah khususnya jajanan pasar bagi warga Desa Padureso maupun mahasiswa KKN. Selain itu, diharapkan pelatihan ini dapat menjadi modal keterampilan untuk membantu perekonomian warga dengan cara menjual kue Clorot di pasar tradisional setempat.

## DOKUMENTASI

