

TAHAPAN PEMBUATAN PASTA TARUM

1. SIAPKAN ALAT DAN BAHAN

1. Bahan-bahan



a. Tanaman taum, bagian cabang dan daun sebanyak tiga seperempat (3/4) ember.



b. Kapur sirih atau kapur aktif.



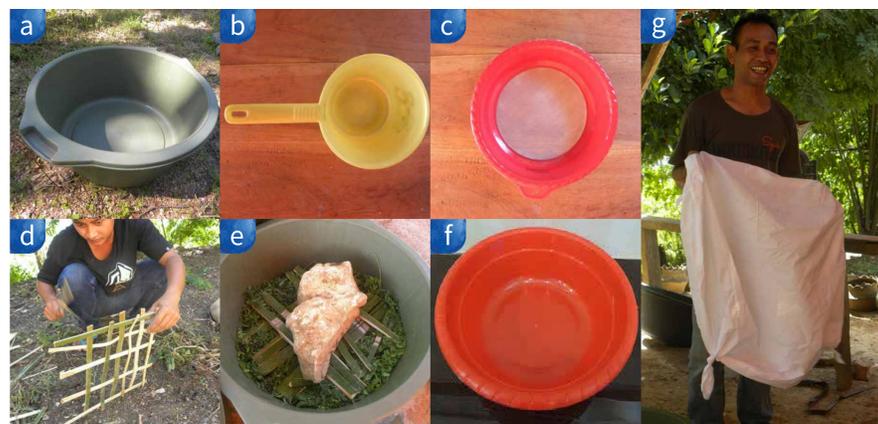
c. Alat timbang untuk menentukan total berat daun yang direndam.



d. Air panas untuk melarutkan kapur.

2. Peralatan

- Ember plastik untuk merendam daun taum.
- Gayung untuk mengaduk dan menuangkan air.
- Saringan untuk menyaring daun taum dan memisahkan kotoran dari air.
- Anyaman bambu untuk memadatkan dan menahan daun taum agar tidak mengambang saat perendaman.
- Batu yang telah dibersihkan sebagai pemberat. Diletakkan di atas anyaman bambu.
- Baskom plastik untuk melarutkan kapur.
- Kain sebagai penyaring, untuk memisahkan pasta daun taum dengan air.



2. LAKUKAN PEMANENAN DAUN TARUM PADA PAGI HARI (SEBELUM JAM 09.00) (HARI PERTAMA PEMBUATAN PASTA TARUM)



Daun taum yang siap dipanen memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- Buah sudah kering atau berwarna kuning
- Daun berwarna hijau tua dan kebiruan.

Pemanenan sebaiknya dilakukan pagi hari sebelum pukul 09.00 sehingga daun taum tidak terkena sinar matahari yang terlalu panas secara langsung. Daun taum yang sudah dipanen segera mungkin direndam air, karena daun mudah layu dan kering. Daun yang layu dan kering dapat menghasilkan warna yang tidak maksimal bahkan tidak menghasilkan warna.

3. LAKUKAN PEMANENAN DAUN TARUM PADA PAGI HARI (SEBELUM JAM 09.00) (HARI PERTAMA PEMBUATAN PASTA TARUM)

- Timbang daun dan masukkan daun taum ke dalam ember.
- Padatkan daun taum di dalam ember dengan menekan-nekan menggunakan tangan.
- Letakkan anyaman bambu di atas permukaan daun dan letakkan batu di atasnya untuk menahan supaya daun tidak naik ke atas saat proses fermentasi atau peragian.
- Tuangkan air bersih sampai sebatas permukaan daun. Tutup rapat ember guna membantu proses fermentasi atau peragian. Diamkan rendaman daun taum selama 1-2 malam.



- Ciri-ciri rendaman daun taum sudah siap yaitu:
 - Rendaman air berwarna hijau kebiruan.
 - Ada buih-buih.
 - Anyaman bambu pengepres terdorong naik karena proses fermentasi atau peragian.

Jika rendaman daun taum sudah siap maka pembuatan pasta dapat dilakukan.

TAHAPAN PEMBUATAN PASTA TARUM

4. PENAMBAHAN KAPUR UNTUK PENGIKAT ZAT WARNA BIRU DAN MENGENDAPKANNYA (HARI KEDUA PEMBUATAN PASTA TARUM)



Takaran kapur harus sesuai untuk menghasilkan pasta yang baik. Kurangnya takaran kapur akan mengakibatkan banyak zat indigo yang tidak terikat dan terendap sehingga terbuang bersama air. Jika takaran kapur terlalu banyak akan menghasilkan pasta indigo yang mengandung banyak kapur yang berpengaruh pada kualitas warna yang dihasilkan.

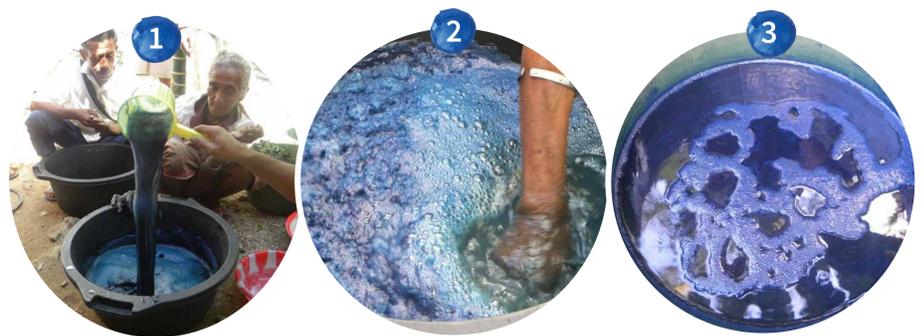
1. Angkat daun dan cabang taum dari air rendaman dan peras supaya zat indigo dalam daun keluar ke ember.
2. Siapkan satu ember bersih dan saring air rendaman untuk memisahkan sisa-sisa daun dan kotoran dari air rendaman.
3. Timbang kapur sebanyak 2% dari total berat daun yang akan direndam. Larutkan kapur dengan menambahkan air panas secara perlahan sampai kapur terlarut dan air habis mendidih sendiri. Hati-hati ketika menuangkan air panasnya.
4. Masukkan larutan kapur ke air rendaman taum. Aduk perlahan dengan gayung atau tangan sampai larutan kapur merata. Air kapur sudah cukup jika air rendaman berubah menjadi kuning. Jika air berubah menjadi coklat berarti air kapur terlalu banyak atau berlebihan.

5. PENGADUKAN (HARI KEDUA PEMBUATAN PASTA TARUM)

Tujuan pengadukan adalah untuk membantu zat indigo berikatan dengan udara (oksigen) sehingga memunculkan warna biru.

Langkah-langkah melakukan pengadukan sebagai berikut:

1. Aduk air rendaman yang telah diberi larutan kapur dengan cara diangkat dan dituang secara berulang-ulang dengan menggunakan gayung.
2. Selama pengadukan akan terjadi perubahan yaitu akan muncul buih berwarna biru tua dengan jumlah yang banyak. Semakin lama diaduk, buih akan berubah menjadi putih dan hilang.
3. Pengadukan selesai ketika air sudah berwarna biru dan buih sudah sangat sedikit atau tidak ada lagi. Proses ini akan perlu 30-60 menit.



6. PENGENDAPAN DAN PENYARINGAN PASTA INDIGO UNTUK MEMISAHKAN ZAT INDIGO DENGAN AIR (HARI KEDUA DAN KETIGA PEMBUATAN PASTA TARUM)

1. Diamkan air rendaman selama satu malam untuk mengendapkan zat indigo. Ciri-ciri zat indigo terendap yaitu: air bagian permukaan menjadi bening dan terlihat endapan berwarna biru.
2. Buang air perlahan-lahan agar air dan endapan zat indigo tidak tercampur kembali. Air buangan berwarna bening kehijauan. Hentikan membuang air jika sudah terlihat air buangan berwarna biru.
3. Siapkan kain yang halus sebagai penyaring.
4. Ikat kain di setiap ujungnya, dan letakkan kain pada permukaan ember.
5. Ikat masing-masing ujung kain dengan menggunakan tali, supaya kain tegang dan tidak jatuh ke dasar ember saat pasta disaring di atasnya.
6. Tuangkan endapan zat indigo ke saringan kain secara perlahan agar kapur yang tidak terlarut dan sisa kotoran tidak ikut masuk ke penyaring.
7. Diamkan selama kurang lebih satu hari sampai air habis menetes ke bawah, sehingga yang tertinggal hanya pasta indigo. Ambil kain, satukan setiap ujungnya dan gantung selama 1-2 hari. Jemur jika pasta indigo ingin disimpan dalam bentuk bubuk atau kering.
8. Penyimpanan pasta indigo dalam bentuk basah maupun kering dalam stoples yang tertutup rapat.

