

# Olahan Brownies dari Biji Rambutan

*Brownies dari Biji Rambutan*

---

MALANG, [ITN.AC.ID](http://ITN.AC.ID) – Memasuki bulan November sampai Februari merupakan musim buah rambutan. Buah tropis ini rasanya segar dan manis bila dikonsumsi secara langsung. Namun selain itu bisa juga diolah menjadi berbagai kudapan. Tapi sayangnya selama ini hanya dagingnya saja yang dikonsumsi, sedangkan biji buah rambutan terbuang begitu saja. Untuk mensiasati terbuangnya biji buah rambutan, maka ada resep khusus dari Laboratorium Teknologi Bahan Makanan (TBM) Institut Teknologi Nasional (ITN) Malang.

Namanya Brownies Biji Buah Rambutan. Bahan yang dibutuhkan antara lain:

225 gr gula pasir, 6 butir telur, 175 ml minyak sayur (margarin),  $\frac{1}{2}$  sdt tsm atau sp, 130 gr tepung terigu protein sedang, 55 gr coklat bubuk, 100 gr coklat dark, 80 ml SKM, Vanili dan garam secukupnya, serta biji buah rambutan disangrai dan diblender kasar.

Untuk membuatnya, mula-mula lelehkan coklat dan margarin. Sementara menunggu leleh, telur, gula, dan sp di mixer hingga mengembang. Kemudian tambahkan tepung terigu yang telah dicampur dengan coklat bubuk dan aduk hingga rata. Baru larutan coklat dan margarin yang sudah mencair ditambahkan ke adonan. Adonan dituang  $\frac{1}{3}$  pada loyang, sisihkan  $\frac{1}{3}$  adonan lainnya untuk ditambah dengan SKM hingga merata, kemudian tuangkan sisa adonan ini ke dalam loyang.

[Baca juga: Mahasiswa Beberkan Resep Olahan Rambutan untuk](#)

## Peluang Usaha

Kukus adonan sekitar 5 menit. Kemudian tambahkan rambutan yang telah disangrai dan diblender kasar tadi. Kukus lagi sekitar 30 menit. Cacahan biji rambutan tersebut bisa dimasukkan ke adonan brownies dan sebagian untuk topping-nya. Atau bisa juga sebagai campuran untuk pembuatan kue kering. Rasa topping biji buah rambutan akan memberikan sensasi seperti kacang mede. Brownies pun siap dihidangkan. (mer/humas)