

MANISAN BUAH

1. PENDAHULUAN

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Selain buahnya yang dimakan dalam bentuk segar, daunnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Misalnya daun pisang untuk makanan ternak, daun pepaya untuk mengempukkan daging dan melancarkan air susu ibu (ASI) terutama daun pepaya jantan.

Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman seperti anggur, sari buah dan sirup juga makanan lain seperti manisan, dodol, keripik, dan sale.

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang). Dalam proses pembuatan manisan buah ini juga digunakan air garam dan air kapur untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah.

Pembuatan manisan buah ini, merupakan usaha kerajinan yang telah banyak dilakukan orang sejak dahulu. Usaha ini memerlukan ketrampilan atau pengalaman yang khusus.

Ada 2 macam bentuk olahan manisan buah, yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, sedangkan manisan kering diperoleh bila manisan yang pertama kali dihasilkan (manisan basah) dijemur sampai kering.

Buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan basah adalah jenis buah yang cukup keras, seperti pala, mangga, kedondong, koalng-laing, dan lain-lainnya. Sedangkan buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak seperti pepaya, sirsak, dan lain-lainnya.

Hasil samping dari proses pembuatan manisan buah ini ialah sirup dari larutan perendamannya. Manisan buah yang baik berwarna kekuning-kuningan, kenyal bila digigit, dan tahan di simpan selama dua minggu sampai satu bulan.

2. BAHAN

1. Buah setengah matang	10 kg
2. Gula pasir	5 kg + ½ kg untuk tambahan pembuatan sirup
3. Kapur sirih	1 sendok teh
4. Natrium benzoat	4 sendok teh
5. Garam dapur	15 gram
6. Panili	2 sendok
7. Air bersih	7 liter

3. ALAT

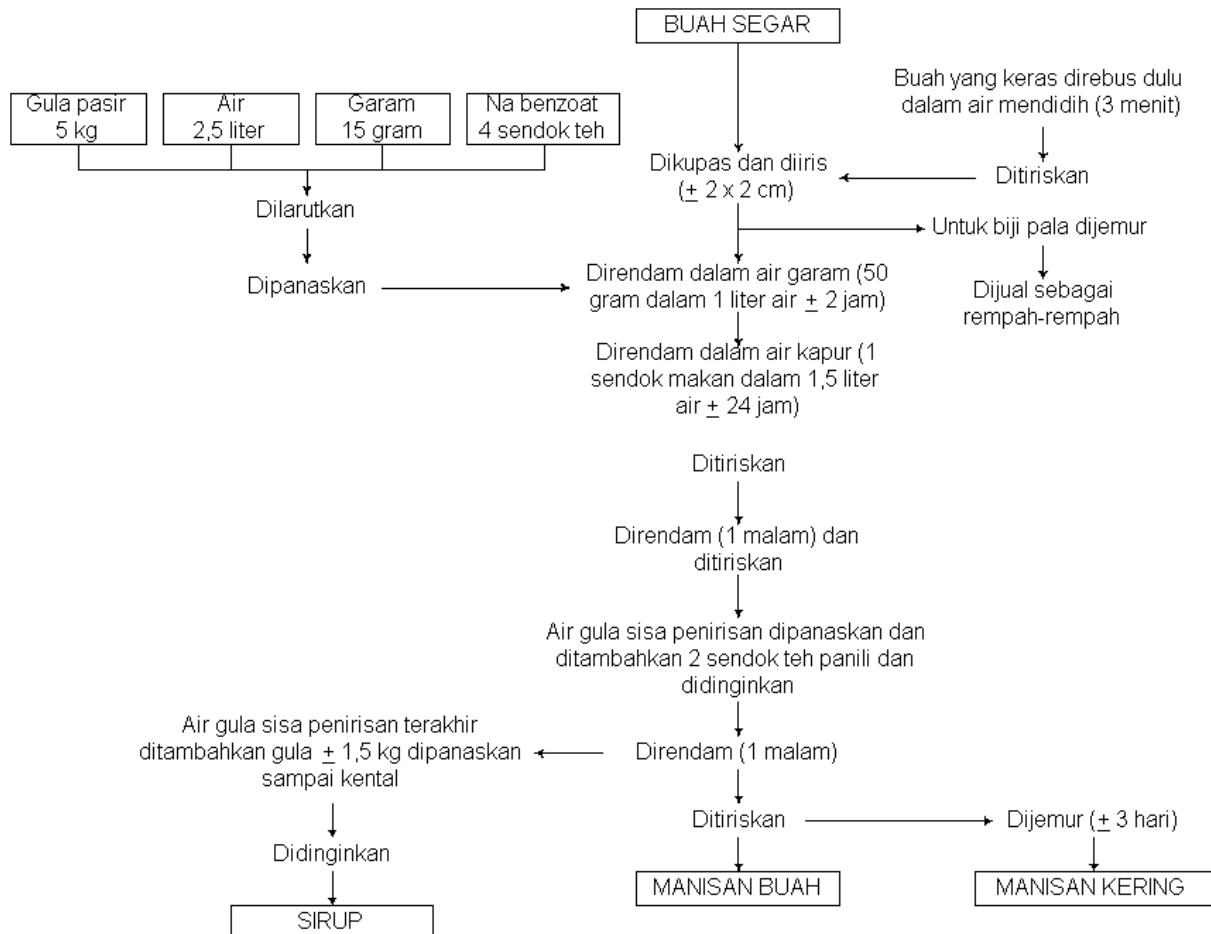
- 1) Pisau
- 2) Panci
- 3) Saringan
- 4) Sendok makan
- 5) Sendok teh
- 6) Kantong plastik
- 7) Lilin
- 8) Baskom
- 9) Kompor atau tungku

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Kupas buah kemudian iris-iris dengan ukuran $\pm 2 \times 2$ cm;
 - * Untuk buah yang keras, rebus irisan dalam air mendidih selama 3 menit lalu tiriskan.
- 2) Rendam dalam air panas (50 gr dalam 1 lt air) selama 2 jam lalu tiriskan;
- 3) Rendam lagi dalam air kapur (1 sendok makan kapur sirih dalam 1 ½ lt air) selama 24 jam, lalu tiriskan;
- 4) Masukkan gula pasir dalam 2 ½ lt air, aduk sampai rata. Tambahkan garam dan natrium benzoat lalu panaskan hingga mendidih;
- 5) Masukkan potongan buah tersebut ke dalam larutan gula yang sedang mendidih sampai buah tersebut setengah matang. Angkat panci dari tungku atau kompor dan diamkan (rendam) 1 malam, lalu tiriskan;
- 6) Panaskan air gula sisa penirisan dan tambahkan panili lalu masukkan lagi potongan buah tersebut. Angkat panci dari tungku atau kompor dan diamkan satu malam. Paginya tiriskan, untuk mendapatkan *manisan buah*;
 - * Tambahkan gula ½ kg pada air gula sisa penirisan terakhir lalu panaskan sampai kental dan dinginkan untuk dijadikan sirup.
- 7) Jemur manisan basah hasil penirisan hingga kering (± 3 hari), untuk mendapatkan *manisan kering*;

- 8) Masukkan manisan tersebut dalam plastik lalu tutup dengan lilin hingga rapat.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN MANISAN BUAH



Catatan :

Untuk mendapatkan manisan kering yang baik, penjemurannya harus benar-benar sempurna. Jadi segera setelah memperoleh manisan basah, manisan tersebut langsung dijemur hingga kering, agar pertumbuhan mikroorganisme (jamur, kapang) terhambat. Jika musim hujan, dapat dijemur diatas bara tungku yang dijaga apinya. Penjemuran diatas bara tungku jangan langsung ditempelkan, tetapi diberi peyangga agar panas bisa diatur.

6. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Asriani, E.N. Membuat sari buah kueni skala industri. Selera, X (2), Feb. 1991 : 80-81.

- 2) Hertami, D. Bercocok tanam pepaya (*Carica papaya* L.) dan pemanfaatannya. Jakarta : BPLPP Pusdiklat Pertanian, 1976. Hal 27-28.
- 3) *Manisan basah buah pala*. Bogor : Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil. Departemen Perindustrian, 1986. Hal. 5-10.
- 4) *Manisan pala kering*. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, 1981. 7 hal.
- 5) *Manisan Sirsak*. Bogor : Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil. Departemen Perindustrian, s.a. 2 hal. (Pamphlet).
- 6) Saraswati. *Membuat manisan pala*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara, 1986. 22 hal.

7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)