

# MANISAN KERING UBI JALAR

## 1. PENDAHULUAN

Manisan kering ubi jalar adalah irisan ubi yang telah menyerap gula dikeringkan. Kadar air yang rendah dan kadar gula tinggi menyebabkan bahan tahan lama disimpan.

Produk ini belum dikenal oleh masyarakat. Berbeda dengan manisan biasa, produk manisan ubi jalar dapat dilakukan setiap waktu karena bahan baku tersedia sepanjang tahun dan tidak mengenal musim.

Seperti manisan buah, pembuatan manisan ubi jalar tidak sulit dilakukan. Pengolahan dapat dilakukan dengan alat-alat sederhana, dengan cara yang mudah dan biaya murah.

## 2. BAHAN

- 1) Ubi jalar.
- 2) Gula.
- 3) Asam sitrat.
- 4) Natrium bisulfit.

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan.
- 2) Timbangan.
- 3) Panci tahan asam.
- 4) Pengering.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan dan Pengirisan. Umbi dicuci, kemudian dikupas. Setelah dikupas, umbi dicuci kembali. Umbi yang telah dikupas dan dicuci bersih dipotong-potong dengan ketebalan 5mm, panjang 30 mm, dan lebar 30 mm.
- 2) Perendaman dengan senyawa sulfit. Umbi yang telah dipotong harus segera direndam di dalam larutan natrium bisulfit 2000 ppm (2 gram natrium bisulfit dilarutkan di dalam 1 liter air). Perendaman berlangsung selama 1 jam. Setelah itu umbi ditiriskan.

- 3) Penyiapan larutan gula 30°Brix. Untuk membuat larutan gula 30°Brix sebanyak 1 liter dilakukan sebagai berikut. Gula halus sebanyak 300 gram dimasukkan ke dalam panci, kemudian ditambah air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai semua gula larut dan volume menjadi 1 liter. Larutan ini ditambah dengan asam sitrat sebanyak 10 gram. Setelah itu larutan dimasak sampai mendidih.
- 4) Perebusan dan perendaman didalam larutan gula. Potongan umbi yang telah direndam di dalam sulfat dan telah ditiriskan dimasukkan ke dalam larutan gula mendidih. Umbi dibiarkan di dalam larutan tersebut selama 10 menit. Kemudian api dimatikan, dan potongan umbi dibiarkan terendam di dalam larutan gula tersebut selama 24 jam. Selama perendaman, harus dilakukan pengadukan sekali 4 jam. Setelah itu umbi ditiriskan.
- 5) Pengeringan. Setelah ditiriskan, umbi dikeringkan dengan alat pengering pada suhu 60°C selama 4 jam sampai kadar air dibawah 20% dengan tanda kisut, dan berkurangnya volume umbi menjadi sepertiga semula.
- 6) Pengemasan. Manisan umbi dikemas di dalam kantong plastik atau didalam kotak plastik kaku. Produk dapat disimpan lama.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

**[KEMBALI KE MENU](#)**