

ANGGUR 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.

Anggur buah adalah jenis minuman sari buah yang dibuat dengan cara peragian. Proses peragian berlangsung selama 7~15 hari. Kandungan gula pada bahan diubah menjadi alkohol oleh ragi. Ragi tersebut mulai bekerja aktif bila terlihat ada gelembung-gelembung udara. Pada proses ini, bahan-bahannya harus ditempatkan dalam botol yang tertutup rapat. (tanpa udara).

Buah yang biasa dibuat anggur antara lain : pisang klutuk (biji), ambon, raja, tawi, dan jenis pisang lainnya; serta buah nenas, jambu, apel, mangga, pala, dan lain-lainnya. Namun produk anggur pisang yang paling baik adalah dari jenis pisang klutuk (pisang biji), karena buah ini rasanya lebih manis dan baunya lebih harum. Pisang inipun mudah didapat, karena sering dijumpai tumbuh dipingir-pingir sungai sebagai tanaman liar, dan harganyaupun sepertiga lebih murah dari jenis pisang lainnya.

2. BAHAN

1. Buah pisang klutuk atau buah lainnya	1 kg (tanpa kulit)
2. Taoge (kecambah)	2 ons
3. Ragi roti (gist)	3 sendok teh
4. Gula pasir	1 kg
5. Air bersih	6 liter

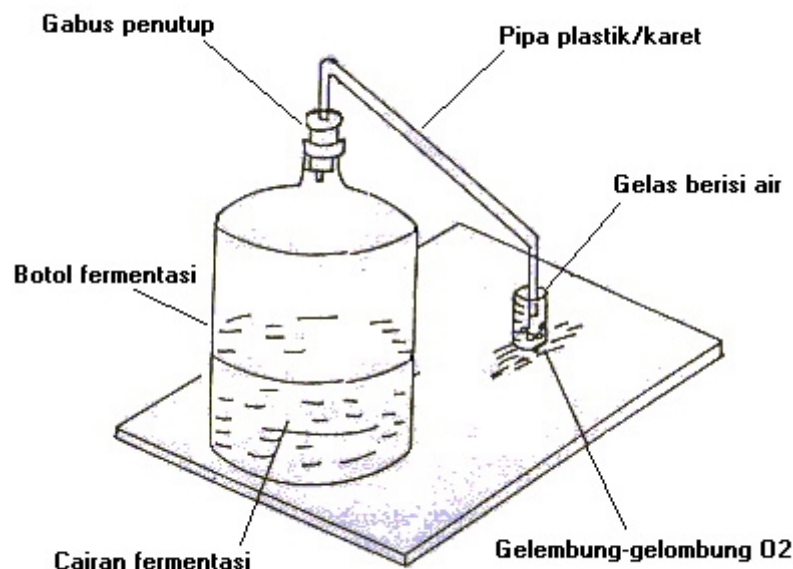
3. ALAT

- 1) Panci

- 2) Alat penumbuk (alu)
- 3) Botol besar yang sudah disterilkan (untuk peragian)
- 4) Gabus (untuk penutup botol)
- 5) Pipa plastik bergaris tengah 1 cm
- 6) Kain saring, blacu atau kalo
- 7) Lilin untuk penutup gabus

4. CARA PEMBUATAN

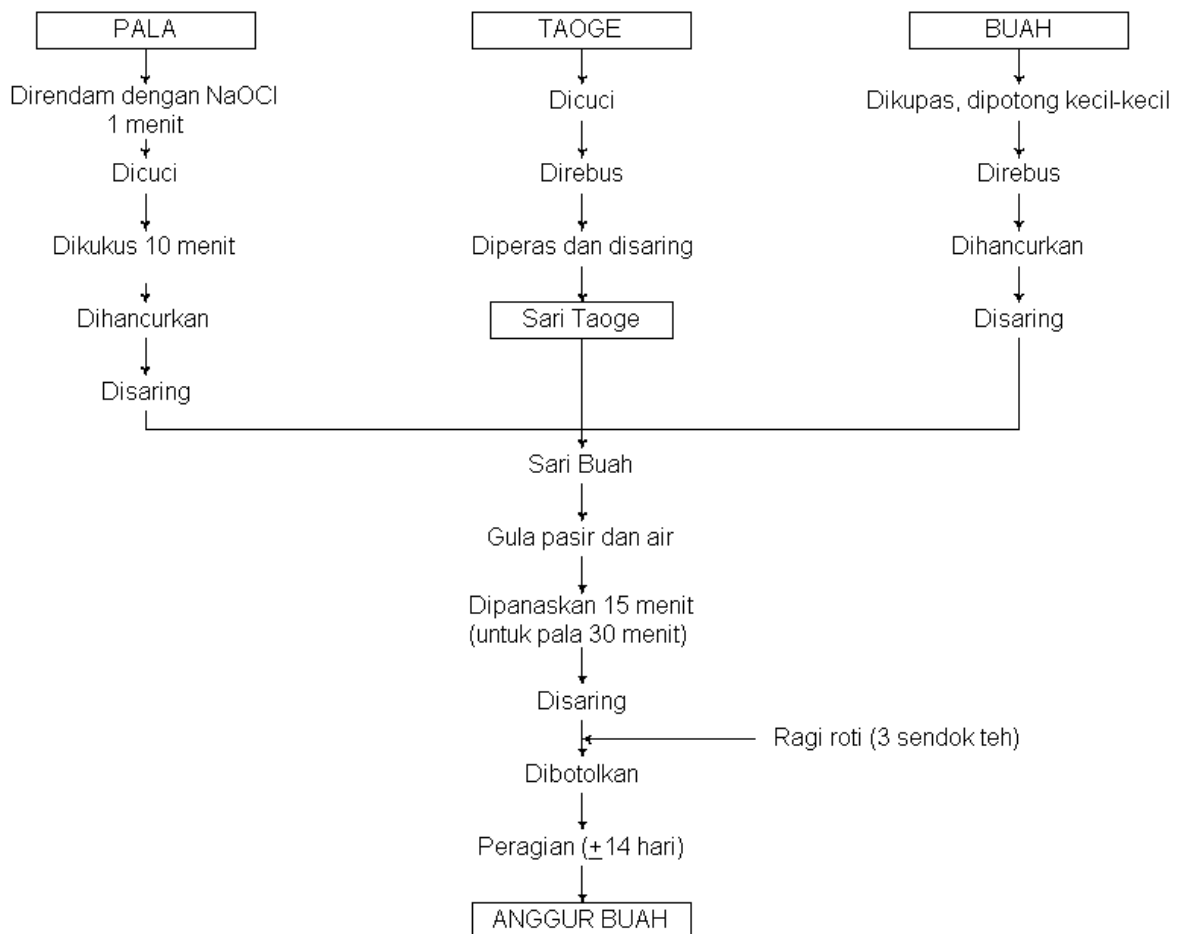
- 1) Kupas buah kemudian potong kecil-kecil lalu rebus, jangan sampai mendidih;
 - * *Khusus untuk buah pala direndam dahulu dalam larutan Natrium Hipoklorit (NaOCL) sebanyak 4 gram dalam 1 liter air, selama satu menit. Setelah itu cuci, kemudian kukus selama 10 menit.*
- 2) Hancurkan buah, tambahkan air 400 ml lalu saring dengan kain saring, blacu atau kalo untuk mendapatkan sari buah;
- 3) Rebus kecambah atau taoge dalam 1 liter air, peras dan campurkan air perasan dengan air rebusannya untuk memperoleh sari (ekstrak) taoge;
- 4) Campurkan sari buah pisang dengan sari taoge. Tambahkan air dan gula sedikit demi sedikit sampai isinya mencapai 6 liter;
- 5) Panaskan selama 15 menit (dihitung mulai dari setengah mendidih). Setelah itu saring dengan kain saring dan dinginkan dengan cara diangin-anginkan sampai suhunya turun;
 - * *Khusus untuk buah pala pemanasnya selama 30 menit.*



Gambar 1. Fermentasi Anggur

- 6) Tambahkan ragi roti (*gist*) sebanyak 3 sendok teh yang telah dilarutkan dalam air hangat secukupnya ke dalam campuran sari buah dan taoge pada saat suhunya turun;
- 7) Masukkan dalam botol (harus penuh betul agar tidak ada udara yang masuk) dan tutup dengan gabus yang diberi lubang kecil untuk memasukkan pipa plastik serta rapatkan lubang gabus tadi dengan lilin;
- 8) Biarkan selama 14 hari pada suhu ruangan. Selama peragian, pipa plastik yang berbentuk U diisi air untuk menghalangi masuknya udara dari luar;
- 9) Sebelum diminum, anggur harus dimasak dahulu dan ditambah gula pasir secukupnya, karena hampir semua gula yang ditambahkan pada saat pengolahan diubah menjadi alkohol,

4. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN ANGGUR BUAH



Catatan :

- 1) Supaya ragi dapat tumbuh dan bekerja dengan baik dapat ditambahkan amonium phosphat $\{(NH_4)_3 PO_4\}$ 0,25 gram/liter sari buah.
- 2) Untuk menghambat atau membunuh pertumbuhan mikroorganisme (bakteri atau kapang) yang tidak dikehendaki dapat ditambahkan kalsium metabisulfit 0,125 gram/liter sari buah.

5. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Winarno, F.G. dan Mardjuki. *Paket industri anggur pisang klutuk*. Pusbangtepa, Bogor, 1979.
- 2) Saragih, Y.P. Pembuatan anggur pisang klutuk. *Buletin Pusbangtepa*, 4 (14), Mei 1982 : 29-36.
- 3) Siti Sofiah dan Subardjo. *Pembuatan anggur buah pala*. Bogor : Balai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian. Badan Litbang Industri. Departemen Perindustrian, 1984. 5 hal.

6. 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](#)