

MANISAN PISANG

1. PENDAHULUAN

Manisan biasanya dibuat dari buah. Produk ini merupakan bahan setengah kering dengan kadar air sekitar 30%, dan kadar gula tinggi (>60%). Kondisi ini memungkinkan manisan dapat disimpan lama karena kebanyakan mikroba tidak dapat tumbuh pada bahan.

Manisan pisang belum dikenal oleh masyarakat, dan produk ini belum tersedia di pasaran. Walaupun demikian, produksi produk ini merupakan alternatif sederhana, biaya tidak mahal dan penampilan produk cukup menarik.

2. BAHAN

- 1) Buah Pisang yang telah matang konsumsi, tetapi masih agak keras, terasa manis Jumlah 10 kg.
- 2) Larutan gula pasir. Diperlukan untuk merendam irisan pisang agar gula meresap ke dalam jaringan buah sehingga buah merasa manis. Gula pasir yang digunakan adalah yang berwarna putih dan bersih. Gula dilarutkan sampai konsentrasi 40%. Untuk mendapatkan 1 liter larutan 40%, dilakukan dengan melarutkan 400 g gula dengan air sampai volumenya 1 liter. Jumlah larutan yang dibutuhkan 5 liter.
- 3) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah sodium benzoat. Senyawa ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makanan. Jumlah 10 gram.
- 4) Asam sitrat. Bahan ini digunakan untuk mengasamkan atau untuk menurunkan pH menjadi 3,8 ~ 4,4. Kondisi asam atau pH rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak. Jumlah 10 gram.
- 5) Larutan penguat jaringan buah. Larutan ini digunakan untuk menguatkan jaringan irisan buah. Larutan ini mengandung ion Ca^{+2} , ion tersebut diperoleh dengan melarutkan $CaCO_3$ (kapur sirih). Kapur sirih merupakan senyawa sumber ion Ca^{+2} yang paling murah dan paling mudah ditemui di pasaran. Kapur sirih dilarutkan di dalam air dengan konsentrasi 0,2 ~ 0,3%. Untuk mendapatkan 1 liter larutan kapur tersebut dilakukan dengan melarutkan 2 sampai 3 gram kapur sirih ke dalam 1 liter air. Jumlah larutan yang dibutuhkan 10 liter.
- 6) Larutan penghambat reaksi pencoklatan. Larutan ini diperlukan buah tidak berubah menjadi kecoklatan, atau warna gelap lainnya. Larutan mengandung ion sulfat yang berasal dari sodium bisulfat, sodium metabisulfat, atau dari pelarutan gas belerang dioksida di dalam air. Natrium bisulfat dilarutkan di dalam air dengan konsentrasi 0,18 ~ 0,2. Untuk memperoleh 1 liter larutan tersebut, dilakukan dengan melarutkan 1,8 ~ 2,2 gram natrium di dalam 1 liter air. Jumlah larutan yang dibutuhkan 10 liter.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan landasannya. Alat ini digunakan untuk mengupas dan mengiris daging buah pisang. Disarankan menggunakan dua pisau yang berbeda. Untuk pengupasan digunakan pisau yang biasa digunakan dirumah tangga. Sedangkan untuk mengiris digunakan pisau besar yang biasa digunakan untuk pemotong dan pencincang daging.
- 2) Wadah berpengaduk sebagai perendam pisang dengan larutan gula. Alat ini berupa panci yang berpengaduk yang diputar oleh mesin. Alat ini digunakan untuk merendam buah di dalam larutan gula. Pengadukan yang diberikan akan meningkatkan efektivitas penggulaan, dimana gula lebih cepat meresap ke dalam jaringan daging buah. Jika alat ini tidak ada, baskom atau ember plastik yang biasa terdapat di rumahtangga dapat digunakan untuk perendam irisan buah.
- 3) Baskom digunakan untuk perendaman irisan pisang.
- 4) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan pisang sampai kadar air dibawah 9%.
- 5) Refraktometer. Alat ini digunakan untuk mengukur konsentrasi larutan sukrosa secara cepat.
- 6) Kemasan adalah wadah untuk mengemas keripik pisang. Kemasan yang ekonomis dapat digunakan adalah kantong plastik polietilen.
- 7) Sealer. Alat ini digunakan untuk menutup kantong plastik dengan menggunakan panas.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Perendaman di dalam larutan sulfit.
Pisang dikupas, dan dipotong sesuai dengan ukuran yang dikehendaki. Sementara itu larutan sulfit dipanaskan sampai suhu 64 ~ 68°C. Kemudian irisan pisang direndamkan ke dalam larutan sulfit hangat tersebut selama 10 menit sambil diaduk-aduk secara pelan-pelan.
- 2) Perendaman di dalam larutan gula:
 - a) Potongan pisang direndam di dalam larutan gula 40% selama 24 jam.
 - b) Setelah itu irisan ditiriskan. Sedangkan larutan gula dipanaskan sampai suhu 90°C selama 10 menit.
 - c) Setelah dingin, kadar gula larutan diukur dengan refraktometer. Jika kadar gula kurang dari 40%, ke dalam larutan ditambahkan lagi gula hingga kadar gula kembali menjadi 40%.
 - d) Setelah itu, potongan pisang direndamkan lagi ke dalam larutan gula dan dibiarkan lagi selama 24 jam. Selanjutnya prosedur no.2 dan 3 diatas diulangi lagi sampai 2 kali. Dengan demikian perendaman dilakukan selama 3 hari.

3) Pengeringan.

Setelah itu, potongan buah ditiriskan, kemudian dijemur (jika tersedia cukup sinar matahari), atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 20% (ditandai dengan susutnya ukuran irisan buah menjadi separo ukuran semula dan lentur)

4) Pengemasan.

Manisan pisang ini dikemas di dalam kantong plastik polietilen, kemudian *di seal* dengan rapat.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 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](#)