

# PISANG SALE

## 1. PENDAHULUAN

Pisang sale adalah pisang matang konsumsi yang telah dikeringkan. Pengeringan menyebabkan kadar air turun dan secara relatif kadar gula naik. Warna pisang sale berkisar antara coklat muda sampai coklat kehitaman.

Biasanya pisang dijemur untuk menjadikannya pisang sale. Produk akan lebih baik mutunya jika pisang dikeringkan dengan alat pengering.

## 2. BAHAN

- 1) Pisang yang telah matang konsumsi, dan manis rasanya.
- 2) Gula pasir halus yang putih dan bersih. Gula hanya digunakan untuk mengolah pisang yang tidak manis rasanya.

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk mengupas dan membelah buah pisang, serta mengerok permukaan daging buah.
- 2) Tampah. Alat ini digunakan sebagai wadah dalam penjemuran pisang.
- 3) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan pisang jika menginginkan pengeringan yang lebih cepat, atau pada saat langit berawan dan hujan.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan  
Pisang dikupas, kemudian permukaan daging buah dikerok. Jika pisang berukuran besar, pisang dapat dibelah dua memanjang.
- 2) Pengasapan dengan belerang.  
Agar warna pisang sale lebih cerah dan muda, pisang perlu diasapi dengan gas SO<sub>2</sub>. Pengasapan mengguakan lemari pengasap. Pisang di susun di atas rak-rak yang dibuat dari anyaman lidi atau bambu. Di dasar lemari dibakar belerang. Setelah itu, lemari ditutup rapat kecuali saluran udara pembakaran. Setiap kg pisang memerlukan 2-4 gram belerang. Setelah

pembakaran belerang habis terbakar. Pisang tetap dibiarkan di dalam lemari pemkaran, selama 10 menit.

3) Penggulaan.

Pisang yang rasanya kurang manis, setelah pengasapan, ditaburi gula pasir sehingga seluruh permukaannya tertutup lapisan tipis gula.

4) Penjemuran.

Pisang tersebut diletakkan di atas tampah, kemudian dijemur. Pada hari kedua, pisang yang masih basah, dapat diktekan dengan papan agar sedikit pipih. Jika penekanan terlalu kuat, pisang akan retak atau pecah. Penekanan ini diulangi setiap hari sampai bahan agak kering. Bahan yang agak kering menjadi agak alot, lentur, dan tidak mudah patah. Produk yang diperoleh dari proses ini disebut sebagai pisang sale segar.

5) Pengeringan dengan alat pengering.

Jika menginginkan pengeringan yang lebih cepat, langit berawan atau hari hujan pisang dapat dikeringkan dengan menggunakan alat pengering. Pengeringan akan berlangsung antara 18 sampai 24 jam tergantung pada suhu pengeringan. Dianjurkan suhu pengeringan tidak kurang dari 50°C dan tidak lebih dari 70°C. Jika suhu terlalu rendah, waktu pengeringan akan terlalu lama. Jika terlalu panas, tekstur pisang sale akan kurang baik. Selama pengeringan, sekali 3 jam, pisang dapat juga ditekan agar semakin pipih. Pengeringan dilakukan sampai kadar air di bawah 18%. Produk yang diperoleh dari proses ini disebut sebagai pisang sale segar.

6) Penggorengan.

Pisang sale segar dapat digoreng. Terlebih dahulu pisang sale dicelupkan ke dalam adonan tepung beras. Adonan ini terdiri dari campuran tepung beras (1 bagian), air (4 bagian), garam (secukupnya) dan tepung kayu manis (secukupnya). Setelah itu, pisang sale digoreng dengan minyak panas (170°C) sampai garing. Produk yang diperoleh disebut pisang sale goreng.

7) Pengemasan.

Pisang sale segar atau pisang sale goreng dikemas didalam kantong plastik.

## 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](#)**