

SALE PISANG CARA BASAH

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.

Pisang dapat dibagi menjadi dua golongan, yaitu :

- 1) Pisang yang dimakan dalam bentuk segar, misalnya : pisang ambon, raja sere, raja bulu, susu, seribu, dan emas.
- 2) Pisang yang dimakan setelah diolah terlebih dahulu, misalnya : pisang kepok, nangka, raja siam, raja bandung, kapas, rotan, gajah, dan tanduk.

Pisang banyak mengandung protein yang kadarnya lebih tinggi daripada buah-buahan lainnya, namun buah pisang mudah busuk. Untuk mencegah pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya dalam bentuk keripik, dodol, sale, anggur, dan lain-lain.

Sale pisang merupakan produk pisang yang dibuat dengan proses pengeringan dan pengasapan. Sale dikenal mempunyai rasa dan aroma yang khas.

Sifat-sifat penting yang sangat menentukan mutu sale pisang adalah warna, rasa, bau, kekenyalan, dan ketahanan simpannya. Sifat tersebut banyak dipengaruhi oleh cara pengolahan, pengepakan, serta penyimpanan produknya. Sale yang dibuat selama ini sering kali mutunya kurang baik terutama bila dibuat pada waktu musim hujan. Bila dibuat pada musim hujan perlu dikeringkan dengan pengeringan buatan (dengan sistem tungju).

Ada 3 (tiga) cara pembuatan sale pisang, yaitu :

- 1) Cara tradisional dengan menggunakan asap kayu;
- 2) Cara pengasapan dengan menggunakan asap belerang;
- 3) Cara basah dengan menggunakan natrium bisulfid.

Proses pengasapan dengan menggunakan belerang berguna untuk :

- 1) Memucatkan pisang supaya diperoleh warna yang dikehendaki;

- 2) Mematikan mikroba (jamur, bakteri);
- 3) Mencegah perubahan warna.

2. BAHAN

- | | |
|---|-------------------|
| 1) Buah pisang | 36 kg |
| 2) Belerang (untuk cara pengasapan)
(untuk 9 kg sale pisang) | ½ gram |
| 3) Kayu bakar (untuk cara tradisional) | secukupnya |
| 4) Natrium bisulfit (untuk cara basah) | 15 gram/liter air |

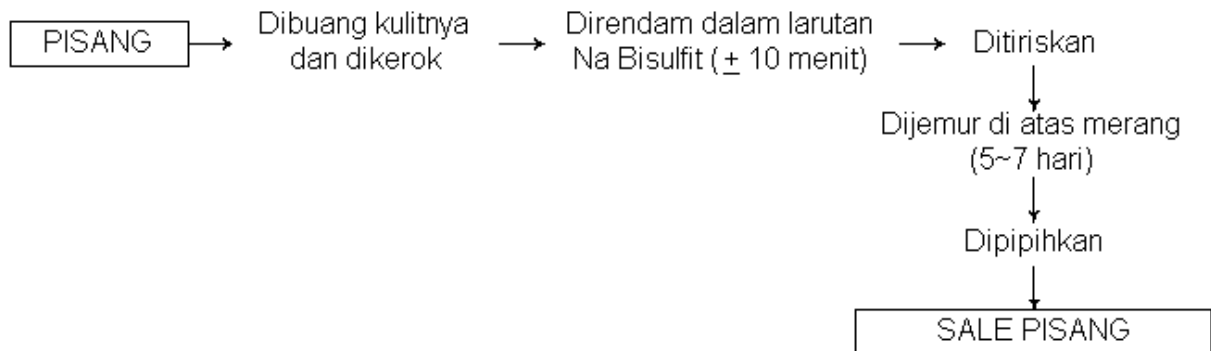
3. ALAT

- 1) Lemari pengasapan (1x1 m)
- 2) Pisau
- 3) Tambak (nyiru)
- 4) Rak penjemur
- 5) Panci
- 6) Baskom
- 7) Plastik (untuk pembungkus)
- 8) Lilin (untuk penutup pembungkus)
- 9) Sendok
- 10) Kayu bundar atau bambu (untuk memipihkan pisang)
- 11) Tungku atau kompor
- 12) Merang (jerami).

4. CARA PEMBUATAN SALE PISANG CARA BASAH (dengan menggunakan natrium bisulfit)

- 1) Kupas kulit pisang yang telah tua dan matang lalu kerok sedikit bagian luarnya agar bersih;
- 2) Rendam pisang dalam larutan natrium bisulfit (15 gram Natrium bisulfit dalam satu liter air) selama 10 menit. Usahakan seluruh pisang terendam, setelah itu tiriskan;
- 3) Letakkan hasil tirisan di atas tampah lalu jemur diatas rak penjemuran yang beralaskan merang selama 5~7 hari. Sambil dijemur sewaktu-waktu pisang dipipihkan (di pres) dengan kayu bundar atau bambu;
- 4) Bungkus sale pisang yang telah dijemur dengan daun pisang kering. Masukkan ke dalam plastik lalu tutup rapat dengan lilin.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN SALE PISANG CARA BASAH



Catatan:

- 1) Sale pisang yang dihasilkan hanya mencapai 25 % atau seperempat bagian dari berat pisang utuh (masih ada kulitnya). Jenis pisang yang sering dibuat sale adalah : pisang ambon, Untuk keripik pisang manis dapat ditambahkan gula pasir halus pada keripik yang sudah digoreng.
- 2) Pemberian rasa pedas dapat dilakukan bersama-sama dengan pemberian gula halus.

6. DAFTAR PUSTAKA

Tri Radiyati, et. Al. Kerupuk keripik. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI, 1990. Hal. 15-20.

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](#)