

SARI MARKISA

1. PENDAHULUAN

Sari buah adalah cairan yang diekstrak dari buah. Sari buah ini dikemas dan disajikan sebagai sari buah tawar (tanpa gula), sari buah bergula.

Sari buah cukup mudah pembuatannya, dan dapat dikerjakan dengan alat-alat sederhana. Pada tulisan ini dijelaskan pengolahan sari buah markisa untuk industri kecil.

2. BAHAN

- 1) Markisa. Buah yang digunakan adalah buah yang sudah matang sempurna.
- 2) Gula pasir putih bersih. Gula digiling atau diblender sampai halus.
- 3) Natrium bisulfit. Bahan ini digunakan untuk mencegah reaksi pencoklatan pada sari buah markisa.
- 4) Bahan pewarna kuning untuk minuman dan makanan.
- 5) Air berkaporit 4-8 ppm. Untuk membuat 1 m³ air berkaporit dilakukan dengan melarutkan 4 sampai 8 gram kaporit ke dalam 1 m³ air bersih.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah buah markisa yang akan diekstrak cairan buahnya.
- 2) Ember atau baskom plastik. Alat ini digunakan untuk menampung cairan (sari buah) dari hasil pemerasan markisa.
- 3) Kain saring. Alat ini digunakan untuk menyaring sari markisa.
- 4) Panci tahan asam. Alat ini digunakan untuk memasak sirup markisa.
- 5) Pemisah cairan buah. Alat ini digunakan untuk memisahkan cairan dari biji dan *pulp*. Ada dua jenis alat yang dapat digunakan untuk pemisah, yaitu alat pres (gambar 1), dan pemisah sentrifugal (gambar 2).

Gambar 1. Alat Pres

Gambar 2. Alat Pemisah Sentrifugal

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pencucian buah. Buah dicuci dengan deterjen, kemudian dibilas dengan air bersih. Setelah itu buah direndam di dalam air yang mengandung kaporit 4-8 ppm selama 15 menit. Setelah itu, buah ditiriskan.
- 2) Ekstraksi sari buah. Buah dibelah dua, dan isi buah dikeluarkan dan buah ditempatkan pada wadah yang bersih.
 - a. Pemisahan dengan pemisah sentrifugal. Isi buah dimasukkan ke dalam selinder alat pemisah sentrifugal untuk pemisahan cairan sari buah dari biji dan pulp. Selinder dijalankan dengan motor listrik dengan kecepatan 3000-5000 rpm.
 - b. Pemisahan dengan alat pres. Pemisahan dapat juga dilakukan dengan alat pres. Isi dibungkus dengan kain blacu yang kuat, kemudian diperas dengan alat pres untuk mengeluarkan sari buah.

Jika tidak mempunyai alat pemisah, sari buah dapat diekstrak dengan menggunakan kain saring. Isi buah dengan kain saring, kemudian diremas-remas untuk mengeluarkan sari buahnya.

Tangan yang meremas kain saring berisi isi buah harus dilapis dengan kantong plastik atau sarung tangan yang bersih.

- 3) Pemisahan endapan
 - a. Sari buah dengan asam benzoat dan asam nitrat (masing-masing 1 gram untuk setiap 1 liter sari buah).
 - b. Sari buah tersebut dimasukkan ke dalam botol pemisah, kemudian disimpan di dalam lemari selama 12-15 jam sehingga padatan tidak terkumpul pada dasar wadah sebagai endapan. Endapan ini dan larutan keruh di atas endapan dipisahkan. Sari buah yang telah dijernihkan ini disebut sari markisa jernih.
- 4) Penambahan gula. Sari markisa jernih ditambahkan dengan gula pasir halus. Setiap 1 liter sari markisa jernih ditambah dengan 200 gram gula pasir halus. Penambahan dilakukan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
- 5) Sterilisasi. Sari buah tersebut dipanaskan sambil diaduk pada suhu 85° C selama 10 menit.

- 6) Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen. Seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian dalam botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 7) Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, sirup yang masih panas dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan sirup 2 cm dari bibir botolpaling atas, kemudian botol segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol ini direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 8) Penyimpanan. Sirup markisa ini dapat disimpan lama pada suhu kamar.

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](#)