

SARI DAN SIRUP 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.

Sari buah adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar yang telah masak.

Pada prinsipnya dikenal 2 (dua) macam sari buah, yaitu :

- 1) Sari buah encer (dapat langsung diminum), yaitu cairan buah yang diperoleh dari pengepresan daging buah, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir.
- 2) Sari buah pekat/Sirup, yaitu cairan yang dihasilkan dari pengepresan daging buah dan dilanjutkan dengan proses pemekatan, baik dengan cara pendidihan biasa maupun dengan cara lain seperti penguapan dengan hampa udara, dan lain-lain. Sirup ini tidak dapat langsung diminum, tetapi harus diencerkan dulu dengan air (1 bagian sirup dengan 5 bagian air).

Buah-buahan yang sering diolah menjadi sari buah atau sirup antara lain : pala, pisang, jambu biji, mangga, sirsak, wortel, tomat, kueni, markisa, nangka, jahe, asam, hampir semua jenis jeruk, dan lain-lain. Sari buah atau sirup buah dapat tahan selama \pm 3 bulan.

2. BAHAN

- | | |
|---|------------------------|
| 1) Buah segar | \pm 5 kg |
| 2) Gula pasir (khusus untuk sirup 1 $\frac{1}{4}$ kg) | 125 gram |
| 3) Asam sitrat | 3 gram/liter sari buah |
| 4) Natrium benzoat | 1 gram |
| 5) Garam dapur | 20 gram |
| 6) Air | secukupnya |

3. ALAT

- 1) Pisau
- 2) Panci email
- 3) Parutan kelapa
- 4) Pengaduk
- 5) Tungku atau kompor
- 6) Botol dan tutup yang sudah sterilkan
- 7) Kain saring atau kain blacu
- 8) Corong
- 9) Baskom

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pilih buah yang telah tua, segar dan masak lalu cuci;
- 2) Potong buah menjadi 4 bagian;
 - * *Khusus untuk buah pala sebelum dipotong-potong kukus dahulu selama 10 menit. Keringkan bijinya untuk dijual sebagai rempah-rempah.*
- 3) Parut buah hingga menjadi bubur;
 - * *Untuk jeruk peras airnya*
- 4) Tambah air, gula pasir, natrium benzoat, asam sitrat dan garam dapur;
 - * Air
Perbandingan sari buah dengan air adalah sebagai berikut :
 - Buah pala, pisang, jambu biji, mangga, sirsak, kueni, markisa, nangka ⇒ (untuk 1 liter sari buah campur dengan 3 liter air)
 - Buah jeruk ⇒ (untuk 1 liter sari buah campur dengan 1 ½ liter air)
 - Buah wortel, tomat, jahe, asam ⇒ (untuk 1 liter sari buah campur dengan 2 liter air)
5. Aduk sampai rata.

Selanjutnya pengerjaan untuk pembuatan sari buah (6-9) :

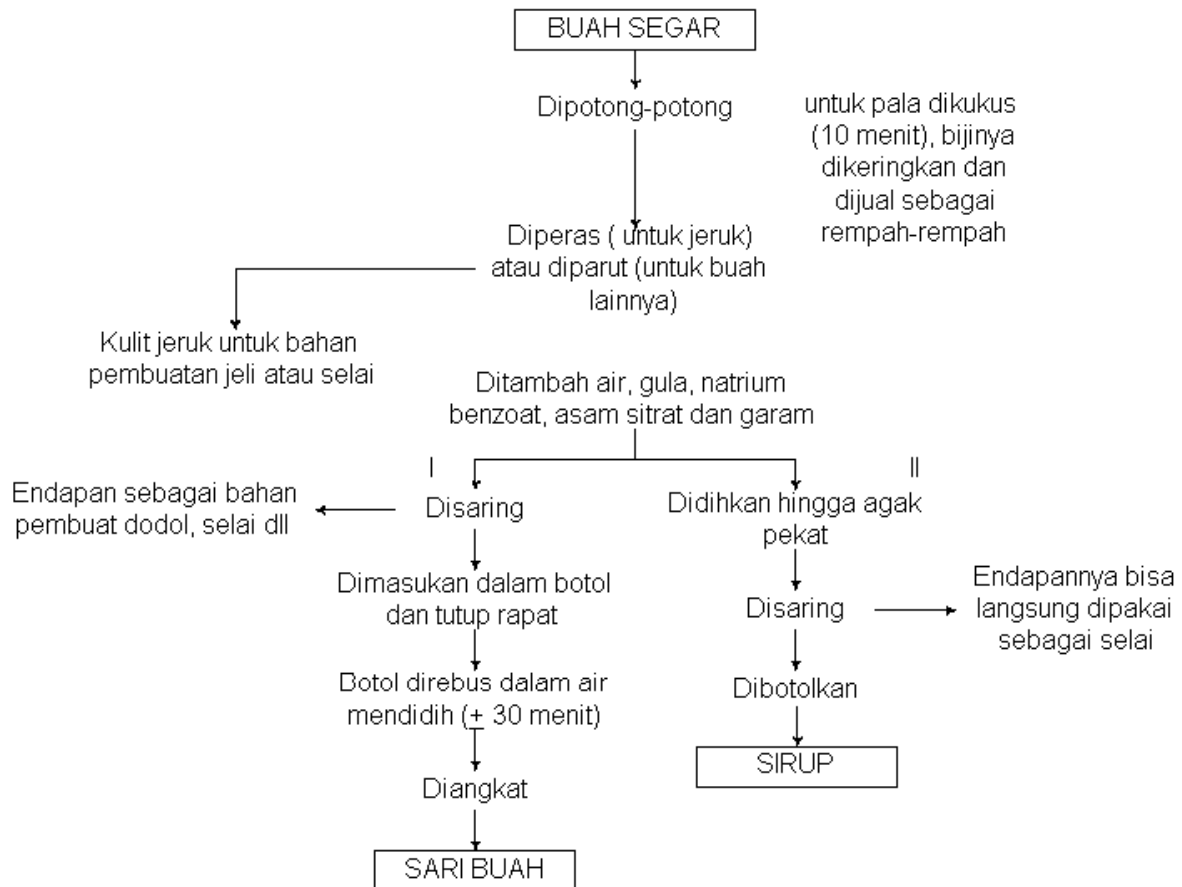
- 6) Saring campuran dengan menggunakan kain saring;
- 7) Masukkan hasil saringan ke dalam botol dan tutup rapat. Endapan hasil penyaringan dapat digunakan sebagai bahan pembuatan dodol, selai, dan lain-lain;
- 8) Masukkan botol yang telah ditutup rapat dalam air mendidih selama 30 menit;
- 9) Angkat botol dan segera dinginkan.

Selanjutnya pengerjaan untuk pembuatan sirup (10-11) :

- 10) Panaskan campuran pada pengerjaan nomor 5 hingga mendidih dan biarkan sampai agak mengental;

- 11) Dalam keadaan panas, saring hasilnya. Setelah dingin segera masukkan dalam botol. Endapannya bisa langsung digunakan sebagai selai.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN SARI BUAH DAN SIRUP BUAH



6. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Asriani, E.N. Membuat sari buah kueni skala industri. *Selera*, X (2), Feb. 1991 : 80-81.
- 2) Dahlan, M.A. dan Wartono. Pembuatan sirup pala. Bogor : Balai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian, 1984. 5 hal.
- 3) *Pembuatan sari buah*. Jakarta : Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Litbang Pertanian, 1989. 2 hal. (Pamphlet).
- 4) *Pembuatan sirup buah..* Jakarta : Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Litbang Pertanian, 1989. 2 hal. (Pamphlet).
- 5) Rahardjo. Bahan-bahan tambahan pada pembuatan sirup dan minuman ringan. *Majalah Kimia*, VI (16), 1979: 1-11.
- 6) Rahayu, W.P. Pembuatan sirup jahe. *Buletin Puslitbangtepa*, 3 (11), 1981: 53-58.

- 7) Suliantari. Pembuatan sari buah jambu biji. Buletin Pusbangtepa, 3 (10), Mei 1981 : 39-43.
- 8) Suter, K. et.al. Pembuatan sari buah jeruk nipis (Sitrus sinensis OBS). Buletin Pusbangtepa, 3 (11), Oktober 1981: 33-42.
- 9) Tanjung, A.I. Cara pembuatan sirup markisa yang baik. Majalah Kimia, V (14/15), Desember 1978/Maret 1979: 1-4.
- 10) Wirianto, H. dan Subardjo, S.K. Pembuatan Sari Buah Pala. Bogor : Balai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian, 1984. 7 hal.

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](#)