

SELAI PISANG

1. PENDAHULUAN

Selai pisang adalah bahan berupa pasta yang berkadar gula tinggi dan dibuat dari bubur pisang. Pembuatan bahan ini tidak sulit, dan biayanya tidak mahal.

2. BAHAN

- 1) Pisang yang telah matang konsumsi, dan daging buah telah lunak.
- 2) Pisang yang hampir matang konsumsi, tapi daging buah masih agak keras.
- 3) Gula pasir halus yang putih bersih.
- 4) Asam Sitrat.
- 5) Tepung agar-agar.

3. PERALATAN

1. Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk mengupas dan memotong-motong pisang.
- 2) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling pisang menjadi bubur pisang. Untuk jumlah kecil, blender dapat digunakan untuk menghaluskan pisang menjadi bubur pisang.
- 3) Panci. Alat ini digunakan untuk memasak bubur pisang menjadi selai pisang.
- 4) Timbangan.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan manisan cacahan pisang.
Pisang yang hampir matang konsumsi dicacah seperti kotak (3~4 mm), kemudian diberikan pelumuran gula 3 kali.
 - a. Pelumuran pertama : Cacahan pisang dilumuri dengan gula halus. Tiap 1 kg cacahan memerlukan 300 gram gula. Setelah itu cacahan disimpan di dalam lemari pendingin selama 48 jam. Selama penyimpanan, cairan buah akan keluar. Cairan buah ini dipisahkan dan disimpan pada suhu dingin. Cairan ini disebut ekstrak buah bergula.
 - b. Pelumuran kedua: Cacahan pisang dilumuri lagi dengan gula halus. Tiap 1 kg cacahan memerlukan 250 gram gula. Setelah itu cacahan disimpan di dalam lemari pendingin selama 48 jam. Selama penyimpanan, cairan buah masih keluar. Cairan buah ini dipisahkan dan disimpan pada suhu dingin.
 - c. Pelumuran ketiga : Cacahan pisang dilumuri lagi dengan gula halus. Tiap 1 kg cacahan memerlukan 200 gram gula. Setelah itu cacahan disimpan

di dalam lemari pendingin selama 48 jam. Selama penyimpanan, cairan buah masih keluar. Cairan buah ini dipisahkan dan disimpan pada suhu dingin. Sekarang cacahan pisang disebut sebagai manisan cacahan pisang.

2) Pembuatan bubur buah.

Pisang matang konsumsi yang daging buahnya telah lunak disimpan di dalam lemari pendingin selama semalam, kemudian dikupas dan digiling atau ditumbuk sampai menjadi bubur buah yang halus. Pekerjaan ini harus dikerjakan secara cepat supaya selama pengerjaan buah belum berubah menjadi kehitaman.

3) Pemasakan dan penambahan gula pada bubur.

Bubur buah ditambah dengan tepung agar dan diaduk sampai rata. Tiap kg bubur buah ditambah dengan 6 g tepung agar. Setelah itu bubur buah dimasak sampai mendidih dengan api sedang. Setelah mendidih, bubur buah ditambah dengan asam sitrat, gula pasir halus dan cairan ekstrak bergula. Tiap 1 kg bubur ditambah dengan :

- a. 5 gram asam sitrat.
- b. 1260 gram gula pasir halus, dan
- c. Seluruh cairan ekstrak buah bergula yang diperoleh dari penggulaan 100 gram cacahan pisang.

Setelah penambahan bahan tersebut, pendidihan diteruskan dengan api kecil sambil diaduk selama 5 menit. Setelah itu api dimatikan, dan ke dalam selai pisang ditambahkan manisan cacahan pisang dan essence pisang secukupnya. Tiap 1 kg bubur pisang, ditambah dengan 100 gram manisan cacahan pisang. Produk yang diperoleh disebut selai pisang.

4) Penyiapan botol.

Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen., seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih, setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.

5) Pembotolan.

Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, selai yang masih sangat panas dimasukkan ke dalam botol sampai permukaan selai 1 cm dari bibir botol paling atas. Penutup botol segera ditutupkan dengan kuat dan rapat.

6) Penyimpanan.

Selai dalam botol 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](#)