

MANISAN KOLANG KALING

1. PENDAHULUAN

Kolang-kaling dapat diolah menjadi manisan kolang-kaling dengan cara yang mudah dan peralatan yang sederhana. Manisan kolang-kaling dapat disimpan lama karena tingginya kadar gula, dan rendahnya pH.

Manisan kolang-kaling sudah lama dikenal oleh masyarakat di pulau Jawa. Akan tetapi di Sumatera Barat, produk ini belum banyak dikenal. Usaha pengolahan produk ini merupakan alternatif usaha yang mungkin menguntungkan karena cara pembuatannya sederhana, biaya tidak mahal, dan penampilan produk cukup menarik.

Ada dua jenis manisan, yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah tidak dapat disimpan lama, dan penyimpanannya dianjurkan di dalam lemari pendingin. Sedangkan manisan kering dapat disimpan lama, dan dapat disimpan pada suhu ruang. Kolang-kaling biasanya diolah menjadi manisan basah.

2. BAHAN

- 1) Kolang-kaling mentah
- 2) Larutan gula pasir. Larutan gula pasir diperlukan untuk merendam kolang-kaling agar gula meresap ke dalam jaringan buah sehingga buah menjadi manis.
Gula pasir yang digunakan berwarna putih dan bersih. Untuk membuat 1 liter larutan gula 40%. Gula sebanyak 400 gram dimasukkan ke dalam panci, kemudian ditambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai volume mencapai 1 liter. Jumlah larutan yang dibutuhkan: 5 liter.
- 3) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah sodium benzoat. Senyawa ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makanan. Jumlah 4 gram.
- 4) Asam sitrat. Bahan ini digunakan untuk mengasamkan atau menurunkan pH menjadi 3,8-4,4. Kondisi asam atau pH rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak. Jumlah 10 gram.
- 5) Larutan penguat jaringan buah. Larutan ini digunakan untuk menguatkan jaringan irisan umbi. Larutan ini mengandung Ca^{+2} . Ion tersebut diperoleh dengan melarutkan CaCO_3 (kapur sirih). Kapur sirih merupakan senyawa sumber ion Ca^{+2} yang paling murah dan paling mudah ditemukan di pasaran.
- 6) Kapur sirih dilarutkan di dalam air dengan konsentrasi 0,2-0,3% yaitu dengan melarutkan 2 sampai 3 g kapur sirih ke dalam 1 liter air. Jumlah larutan yang dibutuhkan: 10 liter.

7) Vanili atau *essence frambozen*

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk memotong-motong kolang-kaling.
- 2) Panci tahan karat. Alat ini digunakan untuk merebus dan merendam kolang-kaling di dalam sirup gula.
- 3) Kemasan. Kemasan adalah wadah untuk mengemas manisan. Kemasan yang ekonomis yang dapat digunakan adalah kantong plastik polietilen.
- 4) *Sealer*. Alat ini digunakan untuk menutup kantong plastik dengan menggunakan panas.
- 5) Refraktometer. Alat ini digunakan untuk mengukur konsentrasi larutan sukrosa secara cepat.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemotongan dan Perendaman di dalam Larutan Kapur
Kolang-kaling dipotong-potong, atau dibiarkan utuh, kemudian dicuci sampai bersih. Setelah itu direndam di dalam larutan kapur selama 3 jam, dan ditiriskan.
Proses tersebut tidak perlu dilakukan jika dalam pengolahan kolang-kaling mentah sebelumnya sudah dilakukan perendaman di dalam larutan kapur.
- 2) Penggulaan (Perendaman di dalam Larutan Gula)
 - a. Penggulaan pertama
 - Kolang-kaling direndam di dalam larutan gula 40% selama 48 jam. Setiap 1 kg umbi direndam di dalam 1 liter larutan. Setelah itu umbi dikeluarkan dan ditiriskan.
 - Sementara itu larutan gula ditambah dengan asam sitrat dan asam benzoat. Setiap liter ditambah dengan 2-5 gram asam sitrat, dan 0,5-1,0 gram asam benzoat. Setelah itu larutan dididihkan selama 10 menit. Setelah dingin, kadar gula larutan diukur dengan refraktometer. Jika kadar gula kurang dari 40%, ke dalam larutan ditambahkan lagi gula hingga kadar gula kembali menjadi 40%.
Jika tidak tersedia refraktometer, setiap kali setelah perendaman larutan gula ditambah dengan gula baru sebanyak 10% dari jumlah larutan. Dengan demikian setiap 1 liter larutan ditambah dengan 100 gram gula.
 - b. Penggulaan kedua
 - Setelah itu, kolang-kaling direndam lagi ke dalam larutan gula di atas dan dibiarkan lagi selama 24 jam. Setelah itu umbi dikeluarkan dan ditiriskan.

- Sementara itu larutan gula dididihkan selama 10 menit. Setelah dingin, kadar gula larutan diukur dengan refraktometer. Jika kadar gula kurang dari 40%, ke dalam larutan ditambahkan lagi gula hingga kadar gula kembali menjadi 40%.

Jika tersedia refraktometer, setiap kali setelah perendaman, larutan gula ditambah dengan gula baru sebanyak 10% dari jumlah larutan. Dengan demikian setiap 1 liter larutan ditambah dengan 10 gram gula.

c. Penggulaan ketiga

- Setelah itu, kolang-kaling direndamkan lagi ke dalam larutan gula di atas dan dibiarkan lagi selama 24 jam. Setelah itu kolang-kaling dikeluarkan dan ditiriskan.
- Sementara itu larutan gula dididihkan selama 10 menit, kemudian didinginkan. Setelah agak dingin, larutan tersebut dicampur dengan kolang-kaling. Hasil yang diperoleh disebut manisan basah kolang-kaling.

3) Pengawetan dan Pengemasan

Manisan kolang-kaling basah dikemas di dalam kantong plastik, gelas plastik, atau botol kaca bermulut lebar (botol selai). Manisan terkemas ini sebaiknya disimpan di dalam lemari pendingin (kulkas). Daya tahannya di dalam kulkas diperkirakan 3-4 minggu.

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](#)