



Sari Buah Salak *Salak Fruit Extract*

Inventor : Suyanti dan Abdullah bin Arif
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian
*Indonesian Center for Agricultural
Post Harvest Research and Development*

Buah salak merupakan buah tropika yang berdaya simpan singkat. Jenis salak yang populer diantaranya salak manonjaya, salak enrekang, salak bali, dan salak pondoh. Buah salak mengandung mineral, vitamin, dan tannin yang menyebabkan rasa buah sepat. Sari buah salak merupakan minuman yang sangat cocok dengan iklim Indonesia yang tropis, rasanya segar dan manis dengan aroma khas seperti buah aslinya.

Keunggulan :

Teknologi sari buah salak dapat diaplikasikan dalam skala rumah tangga atau UKM.

Manfaat :

Pengolahan buah salak menjadi sari buah selain dapat memperpanjang daya simpan salak juga meningkatkan nilai tambah.

Salak or snake fruit is a tropical fruit that has a short shelf life. The popular varieties of salak include Manonjaya salak, Enrekang salak, Bali salak, and Pondoh salak. The salak flesh contains minerals, vitamins, and tannins that cause astringent taste. Salak fruit extract is a beverage that fits perfectly with the Indonesian tropical climate. Its taste is fresh and sweet with a distinctive aroma like the original salak fruit.

Advantages:

The technology of salak fruit extract can be applied at the household or small enterprise levels.

Benefits:

Processing of salak fruits into fruit extract will extend the shelf life besides increasing its added value.