

# Aneka Hasil Olahan Pertanian



**BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) NTB**  
**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN**



**DEPARTEMEN PERTANIAN**

**2009**

## KATA PENGANTAR

Produk pertanian maupun peternakan memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat, baik untuk pemenuhan kebutuhan akan gizi, maupun sumber pendapatan.

Pada umumnya produk pertanian dan peternakan yang dihasilkan memiliki beberapa kelemahan antara lain dihasilkan pada musim-musim tertentu, yang menyebabkan terjadinya fluktuasi harga, serta memiliki sifat mudah rusak sehingga tidak tahan dalam penyimpanan yang pada akhirnya akan mempengaruhi pemasaran dan menimbulkan kerugian di tingkat petani.

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan suatu upaya penanganan terhadap produk yang dihasilkan, terutama pada saat panen raya atau hasil melimpah. Melalui penerapan teknologi pengolahan hasil yang diharapkan mampu meningkatkan daya simpan dengan aneka ragam bentuk hasil olahan, sehingga dapat disimpan lebih lama dan dapat meningkatkan nilai jual.

Buku ini memuat tentang teknologi pengolahan yang tepat dan efisien dari berbagai macam bentuk olahan seperti : sirup, dodol, manisan, sale, kripik, saos, kerupuk, susu dan abon serta bentuk olahan lainnya yang diharapkan dapat mendukung aktivitas FMA (Farmer Managed Extension Activities) di wilayah FEATI (Farmer Empowerment Through Agricultural Technology and Information).

Mudah-mudahan buku ini dapat dimanfaatkan oleh masyarakat/petani/wanita tani dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka.

Mataram, September 2009  
Kepala Balai,

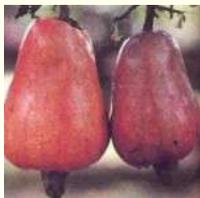
Dr. Ir. Dwi Praptomo S, MS



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	1
DAFTAR ISI .....	2
ABON JAMBU MENTE .....	3
SIRUP JAMBU MENTE .....	5
DODOL PISANG .....	6
SALE PISANG .....	7
DODOL MANGGA .....	8
MANISAN MANGGA .....	9
DODOL NANAS .....	11
DODOL NANAS WIJEN .....	12
SELAI NANGKA .....	13
DODOL NANGKA .....	14
MANISAN DAMI NANGKA .....	15
COOKIS BIJI NANGKA .....	16
KERIPIK NANGKA .....	17
TAPE UBI JALAR .....	18
ES KRIM UBI JALAR UNGU .....	19
MANISAN TOMAT .....	20
SAOS CABAI .....	21
KERIPIK KENTANG .....	22
DODOL WORTEL .....	24
TELUR ASIN .....	25
KERUPUK KAKI/ CEKER AYAM .....	26
DODOL SUSU KERBAU .....	27
ES KRIM SUSU KAMBING .....	27
ABON DAGING ITIK .....	28





# **JAMBU MENTE** **dan OLAHANYA**

## **ABON JAMBU MENTE**

### *Bahan :*

- 2 kg jambu mete yang sudah matang (20-30 biji)
- 2 liter air
- 1 sdm garam
- 3 lembar daun salam
- 1 bungkus masako
- 100 cc air kaldu/ santan
- 3 sdm gula pasir
- Minyak goreng untuk menumis

### *Bumbu halus :*

- 5 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 1 sdm merica
- 1 sdm ketumbar
- Garam beryodium secukupnya
- Vetsin secukupnya
- 1 ibu jari jahe
- 5 mata asam jawa
- 5 lembar daun jeruk purut
- Lengkuas (dimemarkan)

### *Alat :*

- Pengupas jambu
- Baskom
- Pisau



## Aneka Hasil Olahan Pertanian

ajan  
atu ulek  
arpu  
endok kayu  
ompor

### *Cara membuat:*

buah jambu mete yang telah diambil bijinya, direndam larutan garam (2 liter air ditambahkan garam)  
perendaman dilakukan selama 1 malam kemudian dikukus dan diperas  
jambu mente yang sudah diperas, dicuci dan disuiruir menggunakan garpu.  
setelah itu digoreng sampai berwarna kuning  
selanjutnya tumis bumbu yang telah dihaluskan. asukkan juga daun jeruk, lengkuas, daun salam dan masako.  
masukkan air kaldu/santan, gula dan bumbu yang sudah ditumis tadi. asak sampai mengental dan masukkan daging jambu mente yang sudah digoreng kemudian diaduk sampai kering.  
setelah kering, diangkat dan ditiriskan agar benarenar kering (tidak basah oleh minyak)  
selanjutnya abon jambu mente siap dihidangkan



## SIRUP JAMBU MENTE

### *Bahan :*

- 500 cc sari jambu mete
- 500 cc air
- 1000 gr gula pasir
- Pewarna makanan secukupnya
- Benzoat, Zitronzoer, CMC

### *Alat :*

- Kompur
- Panci pengukus untuk steril
- Sendok sayur
- Gelas ukur



### *Cara membuat:*

- Buah jambu mete yang telah diambil bijinya, diperas untuk diambil sarinya.
- Sari jambu mete dicampurkan dengan air gula dan pewarna
- Kemudian direbus sampai mendidih. Setelah itu, masukkan bahan pengawetnya (zitronzoer dan benzoat). Biarkan mendidih selama  $\pm$  15 menit.
- Kemudian diangkat dan diberi CMC (pengental)
- Setelah dingin baru dimasukkan ke dalam botol yang sudah bebas hama atau sudah disteril

### **ualitas produk :**

- Daya tahan 3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga





## PISANG dan OLAHANYA

### DODOL PISANG

#### *Bahan :*

- 2 kg pisang
- 9 ons gula
- 1 butir kelapa
- Vanili dan garam secukupnya
- 4 ons tepung ketan

- Alat :*
- |             |                |
|-------------|----------------|
| Wajan       | Nampan plastik |
| Kompur      | Sendok plastik |
| Sendok kayu | Pisau          |

#### *Cara membuat:*

- Pilihlah buah pisang yang sudah masak, kemudian dikupas kulitnya.
- Pisang tersebut selanjutnya diblender.
- Sementara itu parutlah kelapa, peras dan ambil santannya. Santan diperlukan sebanyak 4 gelas
- Kemudian direbusbersama-sama dengan gula dan bahan lainnya
- Apabila adonan telah mengental, lalu dicampur dengan tepung dan dimasukkan gula
- Kemudian diaduk-aduk sampai kalis, setelah kalis dimasukkan ke nampan kemudian di ratakan.
- Setelah dingin baru dipotong-potong sesuai selera. Setelah itu dikemas dan siap untuk dihidangkan

#### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  3 bulan
- Cara pembuatan sederhana dengan memanfaatkan pisang yang terlalu matang.



## SALE PISANG

### *Bahan :*

- 2 sisir pisang
- ¼ kg tepung beras
- ½ kg minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- Garam dan vanili secukupnya
- 1 sdt air kapur sirih
- Air secukupnya



### *Alat :*

- Kompore
- Wajan
- Pisau
- Nyiur
- Baskom

### *Cara membuat:*

- Pisang yang sudah matang, dipotong tipis-tipis, kemudian dijemur sampai kering. Kemudian pisang yang telah dijemur dicampurkan dengan tepung yang sudah dicampur dengan garam, gula dan air kapur. Kemudian diaduk seperti adonan pisang goreng.
- Setelah adonan merata, masukkan ke dalam minyak yang panas (digoreng).

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan 6 - 12 bulan
- Cara pembuatan yang praktis, sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga





# MANGGA dan Olahanya

## DODOL MANGGA

### Bahan :

- 1250 gr daging mangga
- 300 ml air
- 250 gr gula pasir
- 1 sdm bubuk agar dilarutkan dengan 100 ml air
- ½ sdt garam
- 50 gr gula merah



- Alat :*
- |             |                |
|-------------|----------------|
| Wajan       | Nampan plastik |
| Kompore     | Sendok plastik |
| Sendok kayu | Pisau          |

### Cara membuat:

- Blender mangga dengan air agak kasar.
- Taruh dalam wajan mangga halus, gula pasir, larutan agar, garam dan gula merah.
- Masak diatas kompor hingga kering jangan lupa harus diaduk terus, angkat ratakan diatas nampan yang dialasi plastik hingga mengeras lalu potong-potong sesuai selera, sajikan.

### Kualitas produk :

- Daya tahan ± 3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga



## MANISAN MANGGA

### Bahan :

- 10 kg mangga mengkal (jangan yang masak)
- 10 liter larutan garam
- 10 liter larutan kapur
- 10 liter larutan metabisulfit
- 10 liter larutan gula 40%
- 50 gram asam sitrat
- 250 gram cabai merah, di blender kasa
- 6 gram natrium benzoat



### Alat :

- |             |                |
|-------------|----------------|
| Wajan       | Nampan plastik |
| Kompor      | Sendok plastik |
| Sendok kayu | Pisau          |

### Cara membuat:

- Kupas tipis-tipis kulit buah **mangga**. Potong-potong daging buah menjadi bentuk yang menarik
- Rendam potongan **mangga** dalam larutan garam selama 8 jam, cuci bersih dan tiriskan.
- Rendam potongan **mangga** dalam larutan kapur selama 4 jam, lalu cuci bersih dan tiriskan.
- Rendam buah **mangga** dalam larutan natrium metasulfit selama 1 jam sambil diaduk-aduk perlahan. Cuci bersih, lalu tiriskan.

### Manisan mangga basah :

- Campurkan larutan gula, asam sitrat, vanili, dan cabai merah. Rendam potongan **mangga** dalam larutan tersebut selama 24 jam. Angkat dan tiriskan.
- Timbang sisa larutan gula. Tambahkan 200 gram gula pasir untuk setiap 1 liter sisa larutan gula. Rebus dan biarkan mendidih selama 15 menit, lalu dinginkan. Tambahkan lagi asam sitrat, lalu rendam kembali potongan **mangga** selama 24 jam.
- Lakukan hal demikian sampai 3 kali. Tiriskan, lalu siram dengan air panas.



## Aneka Hasil Olahan Pertanian

- Taburkan natrium benzoat, aduk rata.
- kemas **manisan**. Sebelum di-sealer, tambahkan larutan gula 60% sebanyak 1/2 bagian berat **manisan**. Simpan dalam lemari es.

### Manisan Mangga Kering :

- Campurkan larutan gula, asam sitrat, dan vanili. Rendam potongan **mangga** dalam larutan tersebut selama 24 jam. Angkat dan tiriskan.
- Taburkan natrium benzoat, aduk rata
- Jemur di bawah sinar matahari sampai **kering** atau menggunakan oven. Selama dijemur, taburi dengan gula pasir.
- Kemas **manisan**.

### **Tip :**

Jika buah **mangga** yang digunakan sudah berasa asam, asam sitrat tidak perlu ditambahkan

**Natrium Benzoat :** digunakan untuk mengawetkan **manisan**. Penggunaannya tidak lebih dari 1 g/kg bahan. Bahan ini bisa didapatkan di toko kimia. Gunakan natrium benzoat hanya bila diperlukan saja. Jika **manisan** memiliki daya simpan yang cukup lama, maka natrium benzoat boleh tidak dipakai.

**Natrium Metasulfit :** digunakan sebagai bahan pengawet serta mempertahankan warna buah dan sayur. Pengawet ini hanya boleh ditambahkan tidak lebih dari 100 mg/kg bahan

**Asam sitrat :** ditambahkan di setiap proses perendaman sebagai bahan penyegar **manisan** dan pengawet. Diberikan sekitar 0.5 - 1% dari berat larutan gula yang digunakan. Untuk buah dan sayur yang sudah berasa asam, tidak perlu ditambah asam sitrat. Bahan ini bisa didapatkan di toko kimia atau toko kue.

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan 6 - 12 bulan
- Cara pembuatan yang praktis, sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga





# NANAS

## dan Olahanya

### DODOL NANAS

**Bahan :**

1 kg Buah nanas	1 ons tepung ketan
½ kg gula pasir	1 gelas air matang
1 ons tepung beras	mentega secukupnya

**Alat :**

Kompore dengan bahan bakar minyak tanah atau kompor tanah dengan bahan bakar kayu, wajan, sendok kayu, baskom, pisau, parut, plastik, dan penunjang lainnya.

**Cara membuat:**

- Buah nanas dikupas, mata buah nanas dibuang, dipotong sesuai selera, selanjutnya diparut atau diblender
- Selanjutnya bubur nanas yang didapat dicampur dengan tepung beras dan tepung ketan.
- Nyalakan kompor, wajan diletakkan di atas kompor. Selanjutnya air matang dicampur dengan gula dimasukkan ke dalam wajan. Aduk terus hingga cairan mengental. Selanjutnya masukkan adonan bubur nanas yang telah dicampur dengan tepung. Aduk terus hingga adonan tercampur merata, kemudian masukkan garam dan essen. Pengadukan terus berlangsung hingga adonan mengental, masukkan mentega, proses pengadukan terus berlangsung. Bila adonan dipegang tangan tidak lengket maka adonan dodol nanas dapat diangkat.
- Adonan didinginkan, dipotong-potong sesuai selera, selanjutnya dijemur. Setelah itu dikemas dimasukkan dalam mika atau kotak dan dodol siap dipasarkan

**Kualitas produk :**

- Daya tahan ± 3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga



## DODOL NANAS RASA WIJEN

### Bahan :

- 1 kg buah nanas
- ½ kg gula pasir
- 1 ons tepung beras
- 1 ons tepung ketan
- 1 gelas air matang
- 1 ons wijen sebanyak mentega secukupnya.



### Alat :

Kompor, wajan, sendok kayu, baskom, pisau, parut, plastik, dan sarana penunjang lainnya.

### Cara membuat:

- Buah nanas dikupas, mata buah nanas dibuang, dipotong sesuai selera, selanjutnya diparut atau diblender
- Selanjutnya bubur nanas yang didapat dicampur dengan tepung beras dan tepung ketan.
- Nyalakan kompor, wajan diletakkan di atas kompor. Selanjutnya air matang dicampur dengan gula dimasukkan ke dalam wajan. Aduk terus hingga cairan mengental. Selanjutnya masukkan adonan bubur nanas yang telah dicampur dengan tepung. Aduk terus hingga adonan tercampur merata, kemudian masukkan garam. Pengadukan terus berlangsung hingga adonan mengental, masukkan mentega, proses pengadukan terus berlangsung. Masukkan wijen yang telah disangrai terlebih dahulu. Pengadukan terus dilakukan. Bila adonan dipegang tangan tidak lengket maka adonan dodol nanas dapat diangkat.
- Adonan didinginkan, dipotong-potong sesuai selera, selanjutnya dijemur. Setelah itu dikemas dimasukkan dalam mika atau kotak dan dodol siap dipasarkan.

### Kualitas produk :

- Daya tahan ± 3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga





# NANGKA

## dan Olahannya

### SELAI NANGKA

#### Bahan :

- 1 kg daging buah nangka
- 1 sdm esens nangka
- ¼ sendok teh Natrium Benzoat
- ½ kg gula pasir
- 1 ons gula merah

#### Alat :

Kompor  
Wajan  
Sendok kayu  
Mangkuk

#### Cara membuat:

- Pilihlah buah nangka yang baik dan mesih segar. Kemudian belah dan buang bijinya
- Potong kecil-kecil kemudian di blender.
- Setelah itu, masukkan dalam wajan. Tambahkan gula pasir, gula merah secukupnya, esens, dan natrium benzoat sambil diaduk-aduk.
- Setelah agak kental, kemudian turunkan dan dimasukkan dalam botol/ wadah yang telah disterilkan.

#### Kualitas produk :

- Daya tahan ± 6 bulan
- Cara pembuatan dapat dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga dengan menggunakan alat dan cara yang sederhana
- Daya tahan 6 bulan
- Cara pembuatan dapat dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga dengan menggunakan alat dan cara yang sederhana



## DODOL NANGKA

### *Bahan :*

- 10 kg nangka yang sudah dikukus
- 5 kg gula pasir    ■ 2 sdm madu

### *Alat :*

- ◆Wajan    ◆Pengaduk    ◆Pisau    ◆Gunting
- ◆Baskom    ◆Ember    ◆Tungku    ◆Sendok    Timbangan    ◆Anta + alu

### *Cara membuat:*

- Buah nangka yang sudah matang dibuang bijinya
- Nangka yang sudah bersih dikukus hingga lunak, diangkat dari dandang dan dimasukkan dalam ember. Kemudian ditumbuk hingga lumat.
- Nangka yang sudah lumat ditimbang, kemudian dimasukkan ke dalam wajan, dicampur gula, dipanaskan di atas tungku sambil diaduk. Setelah setengah matang, masukkan madu sambil diaduk terus  $\pm$  3 jam dari pertama pemanasan di atas tungku.
- Setelah adonan matang, diangkat ke baskom kemudian biarkan hingga dingin.
- Baru kemudian dibungkus. Bungkus pertama menggunakan kulit jagung kemudian dijemur selama 2-3 hari.
- Dodol nangka yang sudah kering dibungkus dengan kertas minyak warna kuning kemudian dikemas dalam mika. Dodol siap dipasarkan.

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga.



## MANISAN DAMI NANGKA

### Bahan :

- 2 kg dami buah nangka
- 3 liter air
- 1 kg gula pasir
- Esens nangka secukupnya
- 3 sdm kapur sirih
- 2 bungkus kecil vanili
- ½ sdt natrium benzoat

### Alat :

- ◆ Kompor
- ◆ Pisau
- ◆ Waskom
- ◆ Saringan dari bambu
- ◆ Wajan

### Cara membuat:

- Pilih dami buah nangka yang masih segar, kemudian rendam dalam 2 liter air ditambah 2 sendok makan kapur sirih selama 10 jam.
- Setelah itu, buang air rendaman tadi dan cuci dami nangka tersebut dengan air bersih.
- Rendam kembali dami nangka dalam 1 liter air ditambah 1 sendok msksn kapur sirih selama 5 jam
- Cuci kembali dami nangka dengan air bersih dan tiriskan di atas saringan bumbu.
- Lakukan proses pemasakan dami jerami di atas perapian sambil ditambahkan gula pasir sedikit demi sedikit.
- Tambahkan pula asam sitrat (citroen zuur) dan esens nangka ke dalam dami tadi sambil diaduk-aduk hingga airnya berkurang.
- Lanjutkan proses memasak dami nangka hingga mengkristal.
- Angkat manisan dami nangka dari perapian untuk segera didinginkan dan dihidangkan.

### Kualitas produk :

- Daya tahan 6 - 12 bulan
- Cara pembuatan yang praktis, sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga



## COOKIS BIJI NANGKA

### *Bahan :*

- |                      |                       |                    |
|----------------------|-----------------------|--------------------|
| ◆ 100 gr biji nangka | ◆ 1,08 gr garam halus | ◆ 2 gr bubuk skim  |
| ◆ 34 gr gula halus   | ◆ 0,45 gr soda kue    | ◆ 32 gr shortening |
| ◆ Air secukupnya     |                       |                    |

### *Alat :*

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="radio"/> Oven  | <input type="radio"/> Blender |
| <input type="radio"/> Mixer | <input type="radio"/> Ayakan  |
| <input type="radio"/> Pisau | <input type="radio"/> Cetakan |

### *Cara membuat:*

- Keringkan biji nangka dalam oven bersuhu 50°C agar kulitnya mengeras. Kemudian rendam biji tadi dalam air dingin selama 1 jam.
- Kupas kulit biji hingga diperoleh daging biji tanpa kulit.
- Iris-iris nangka dalam oven atau dijemur hingga benar-benar kering.
- Tumbuk irisan biji nangka yang kering tersebut hingga halus. Kemudian tepung biji nangka diayak hingga menghasilkan tepung biji nangka yang halus.
- Campuran bahan-bahan yang terdiri atas gula halus, shortening, garam halus, soda kue, bubuk skim dan tepung biji nangka dalam mixer.
- Tambahkan air secukupnya ke dalam adonan cookies sambil diaduk-aduk (di mixer).
- Cetakan adonan cookies dalam wadah dan panggang dalam oven. Hasil akhir diperoleh cookies biji nangka.

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan ± 6 bulan
- Pembuatan cookies memanfaatkan limbah nangka (biji) yang merupakan pengganti bahan tepung



## KERIPIK NANGKA

### *Bahan :*

Nangka diambil dagingnya  
Minyak goreng

### *Alat :*

Alat penggoreng vacuum (Vacuum Frieder)

### *Cara membuat:*

- Buah nangka dikupas, dibuang bijinya. Kemudian daging buah di belah menjadi 2 bagian
- Kemudian digoreng menggunakan mesin vacuum frieder.
- Hasil gorengan kemudian di kemas dan siap dipasarkan
- Prosentase hasil dari 5 kg nangka basah menjadi 1 kg keripik nangka



### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  12 bulan
- Cara pembuatan praktis dengan hasil yang renyah dan tidak menyerap minyak





# UBI JALAR

## dan Olahannya

### TAPE UBI JALAR

#### *Bahan :*

- 1 kg ubi jalar
- 1 btr ragi
- Daun pisang

#### *Alat :*

- Kompor
- Dandang/ kukusan
- Baskom/ panci dengan tutup

#### *Cara membuat:*

- Ubi jalar dikupas, dicuci, kemudian dikukus sampai masak dan biarkan sampai dingin.
- Ubi jalar yang telah dikukus kemudian dilumuri ragi secara merata.
- Setelah itu masukkan dalam wadah yang telah dialasi daun pisang dan ditutup dengan daun pisang.
- Biarkan sampai 2-3 hari

#### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  1 minggu
- Olahan tersebut merupakan variasi olahan dari ubi jalar



## ES KRIM UBI JALAR UNGU

### *Bahan :*

0,20 gr benzoat  
150 cc susu kental manis  
150 cc air matang  
250 gr ubi jalar  
2 sdm gula halus  
75 gram tepung es krim

### *Cara membuat:*

- Susu kental manis dicampur dengan air matang
- Ubi jalar dikukus, selanjutnya dihaluskan
- Semua bahan dicampur menjadi satu, kemudian dimixer selama 10 menit
- Masukkan ke dalam frezer
- Es krim siap disajikan



### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  3 bulan dalam freeser
- Olahan tersebut merupakan variasi olahan dari ubi jalar





# SAYURAN

## dan olahannya

### MANISAN TOMAT

#### *Bahan :*

- 2 kg tomat lokal ukuran kecil (4-5 cm)
- 1 kg gula pasir
- 2 sdm kapur sirih
- Vanili secukupnya
- 0,5 gr natrium benzoat (pengawet makanan)



#### *Alat :*

Kuali, Sendok makan, Baskom plastik, Nyiru bambu, Garpu.

#### *Cara membuat:*

- Tisik-tusuk ujung tomat menggunakan garpu untuk mengeluarkan bijinya
- Rendam tomat dalam air kapur sirih (1,5 – 1 jam)
- Tiriskan tomat dan tekan perlahan untuk mengeluarkan biji. Kemudian bilas berulang-ulang di air bersih sambil tomat ditekan-tekan sampai biji terbang.
- Masak gula dalam kuali dengan api kecil sampai meleleh
- Masukkan tomat ke dalam adonan gula sambil diaduk perlahan hingga gula kering
- Dinginkan manisan tomat, jemur diatas nyiru hingga 4-5 hari hingga kering
- Manisan tomat siap dikemas/ dikonsumsi.

#### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  1 tahun
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga



## SAOS CABAI

### Bahan :

- 1 kg cabai merah
- 1 ons gula pasir
- 1 bks masako
- Ajinomoto secukupnya
- 3 sdm kecap ingris
- 3 sdm minyak wijen
- 7 siung bawang putih



### Alat :

- Wajan
- Kompur
- Sendok kayu,

### Cara membuat:

- Cabai dipilih yang segar dan sehat, kemudian dicuci dan dikukus pada suhu 90°C selama 10 menit.
- Cabai kemudian dihancurkan/ diblender, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, dan bawang merah. Bahan-bahan tersebut dihancurkan sampai diperoleh bubur cabai.
- Bubur cabai dipanaskan dan ditambahkan gula 6% dan garam 2%.
- Adonan dipanaskan sampai mencapai kekentalan tertentu.

### Kualitas produk :

- Daya tahan  $\pm$  3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga



## Aneka Hasil Olahan Pertanian

### *Bahan :*

Umbi Kentang, dipilih yang segar (baru panen) sehat dan tidak cacat bentuk bulat atau bulat lonjong, mata tunas dangkal, ukuran besar dan umbi yang keras. Varietas kentang sebaiknya dipilih umbi yang memiliki berat jenis yang tinggi karena akan menghasilkan rendemen hasil olahan yang tinggi. Faktor ini biasanya ditentukan oleh varietas, cara bercocok tanam, keadaan tanah, unsure hara, suhu/iklim, derajat ketuaan umbi

Kapur sirih yang dilarutkan sebanyak 1 - 1,5%

Minyak goreng



### *Cara membuat:*

- Cuci kentang sampai bersih, kemudian kupas kentang sebaiknya menggunakan pisau stainless steel. Sebaiknya pengupasan dilakukan selalu dalam air dengan tujuan agar tidak terjadi kontak langsung antara kentang yang telah dikupas dengan udara yang dapat menyebabkan terjadinya pencoklatan pada permukaan kentang.
- Kentang yang telah bersih dari kulit dan mata tunas selanjutnya diiris dengan alat pengiris (slicer) yang menggunakan pisau stainless steel. Irisan kentang langsung dimasukkan dalam air atau larutan sulfite, larutan tersebut berfungsi dapat mencegah reaksi pencoklatan. Ketebalan irisan 1 - 2 mm atau disesuaikan dengan keadaan kentang, suhu pengeringan dan lama pengeringan.
- Kemudian dilakukan perendaman. Proses perendaman dalam larutan kapur sirih dilakukan selama satu malam (12 jam) untuk memperoleh tekstur umbi yang keras sehingga tidak hancur dalam penggorengan



## Aneka Hasil Olahan Pertanian

- Setelah itu dicuci kembali hingga bersih untuk menghilangkan pati yang menempel pada permukaannya, dan sisa air kapur yang digunakan untuk merendam sehingga tidak terjadi penumpukan irisan umbi selama penggorengan.
- Selanjutnya dilakukan pemanasan awal pada bahan pangan pada suhu hampir mendidih atau mendidih dalam waktu yang singkat 5 – 10 menit tergantung banyaknya bahan. Tujuannya adalah untuk melunakkan atau melayukan jaringan bahan, menginaktifkan enzim-enzim yang melibatkan dalam reaksi oksidatif dalam irisan umbi, menurunkan jumlah mikroba yang hidup pada bahan, serta menghilangkan getah atau kotoran yang menempel. Dalam blansir dapat dilakukan penambahan rasa seperti garam atau bumbu-bumbu yang lain.
- Pengeringan dilakukan dengan cara penjemuran atau dengan alat pengering yang dimodifikasi yang dilengkapi dengan rak-rak untuk memudahkan dalam membalik bahan keripik selama pengeringan, dapat pula menggunakan alat pengering oven listrik dengan suhu antara 50 – 60°C.
- Proses penggorengan dilakukan pada suhu  $\pm 200^{\circ}\text{C}$  selama 5 detik tergantung tingkat kekeringan irisan umbi. Minyak yang digunakan dalam menggoreng mempunyai fungsi sebagai medium pindah panas dan memberikan flavor (perpaduan rasa dan aroma) tertentu pada produk akhir. Proses dilakukan pada alat penggorengan.
- Keripik yang telah digoreng dapat dikemas dalam kaleng, plastik atau aluminium foil.

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm 1$  tahun
- Dapat dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga menggunakan alat menengah berupa slicer, alat pengering/ oven listrik, serta alat guna memeras sisa minyak



## DODOL WORTEL

### *Bahan :*

2 kg wortel  
1,25 kg gula pasir  
300 gr tepung ketan  
0,25 kg mentega  
Garam secukupnya  
600 cc santan kental  
Vanili secukupnya

### *Alat :*

Kompore  
Wajan  
Sendok kayu  
Nampun plastik

### *Cara membuat:*

- Wortel direndam air panas selama 15 menit, kemudian wortel diparut.
- Campur santan, gula dan garam direbus sampai kental dan dimasukkan wortel yang sudah dicampur tepung ketan dan vanili
- Terus diaduk sampai kalis dan dibolak-balik
- Kemudian angkat ditaruh di nampun dan setelah dingin dipotong-potong.

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan ± 3 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana (manual), sehingga bisa dilakukan oleh wanita tani dalam skala industri kecil rumah tangga





## TERNAK Dan Olahanya

### TELUR ASIN

#### Bahan :

- 100 btr telur itik yang baik
- 8 kg tanah liat, bata merah
- 2 kg garam dapur
- 5 sdt asam sendawa
- Air secukupnya



#### Alat :

Baskom, keranjang, lantai tempat adonan

#### Cara membuat:

- Telur itik usahakan yang masih baru/kondisi telur  $\pm$  5 – 10 hari maksimal. Telur dibersihkan dari kotoran yang melekat, cuci pakai air bersih dan dilap bersih.
- Tanah liat/tepung bata halus, garam, asam sendawa, dan air dicampur dalam wadah baskom/ember secara merata sampai berupa adonan seperti bubuk. Kemudian telur dicelupkan ke dalam adonan sehingga terbungkus oleh adonan bubuk tadi.
- Sementara itu, siapkan tepung bata kering/abu dapur kering diatas lantai. Setelah telur terbungkus rata oleh adonan bubuk, kemudian diangkat dan letakkan di atas tepung bata kering/abu dapur. Lalu diguling-gulingkan hingga merata dan terbungkus oleh tepung.
- Atur dan letakkan telur tadi secara teratur dalam wadah dan simpan selama 10 – 15 hari. Setelah itu, kupas adonan yang melekat pada telur. Cuci bersih telur tadi kemudian rebus  $\pm$  1 jam dan didinginkan.
- Telur siap dipasarkan atau dikonsumsi. Sedangkan bahan adonan tadi dapat dipergunakan lagi dengan menambahkan garam 20% dan air secukupnya.
- Agar telur yang diawetkan tadi tidak terlalu asin, maka perlu diberikan tanda pada saat pengawetan.

Tahan sampai dengan 3 bulan.



## KERUPUK KAKI/ CEKER AYAM

### *Bahan :*

1 kg kaki/ceker ayam potong	10 siung bawang putih lokal
1 sdm garam dapur	1 sdt asam cuka
	Bumbu penyedap scukupnya

### *Alat :*

Wajan, Baskom, Sendok, Minyak kelapa, Kompor, Saringan .

### *Cara membuat:*

- Kaki ayam potong dibersihkan dan dipotong kukunya kemudian direbus/ diseduh dengan air panas selama  $\pm$  10 menit (air seduhan/rebusan harus banyak sampai kaki ayam mengambang), kemudian tiriskan.
- Setelah agak dingin, kulit luar dibuang. Begitu pula dengan tulangnya (dengan cara disayat bagian telapaknya). Bagian yang diambil adalah bagian kulit ayam, sedangkan urat dan dagingnya disisihkan.
- Kulit kaki ayam dipilih dengan daging/urat, dalam jumlah banyak diberi bumbu dan garam secukupnya.
- Kulit yang telah diberi bumbu, dijemur dengan nampan/tempat jemur, begitu pula urat tadi. Setelah diberi bumbu, kemudian dijemur. Penjemuran kulit kaki ayam hanya untuk butuh waktu 24 jam, sedangkan untuk urat daging waktunya 2 hari sampai diperoleh kaki ayam dan urat daging yang mentah dan kering.
- Goreng dalam minyak panas sampai berwarna gading (kekuning-kuningan) angkat dan tiriskan.
- Masih dalam keadaan panas ditempat tirisan, dapat ditaburkan bumbu penyedap rasa Royco/Masako, dll.
- Untuk 1 kg kaki ayam, akan diperoleh kerupuk kaki ayam  $\pm$  1 - 1,5 ons.
- Untuk memperoleh rasa yang diinginkan, sebaiknya kaki ayam diber/ditaburkan bumbu pada saat kulit masih basah (sebelum di jemur).

### **Kualitas produk :**

- Daya tahan  $\pm$  6 bulan
- Cara pembuatan yang sederhana dengan peluang pasar yang bagus, sehingga dapat sebagai usaha skala industri kecil rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga



## DODOL SUSU KERBAU

### Bahan :

- 2 btr kelapa, diambil 1 liter lantan
- 1 lt susu kerbau cair
- 1,5 kg tape singkong
- 1,25 kg gula pasir
- 0,25 kg tepung ketan "Rosebrand"
- Garam secukupnya
- Vanili ecukupnya

### Cara membuat:

- ✗ Santan dan gula direbus sampai mengental.
- ✗ Susu, tepung ketan dan tape singkong diremas dan dicampur menjadi satu adonan. Adonan ini dimasukkan ke dalam rebusan santan sambil diaduk sampai kalis (tidak lengket). Kemudian di angkat dan didinginkan di nampan
- ✗ Setelah dingin, dipotong-potong sesuai selera dan dibungkus dengan klobot (kulit jagung yang kering) atau dengan kertas minyak. Kemudian dodol dikemas dan dipasarkan

**Tahan hingga 3 bulan**

## ES KRIM SUSU KAMBING

### Bahan :

- Susu kambing 300 cc
- Tepung es krim 75 gr
- Aneka Flavour (citarasa coklat, pandan, vanili, strawbery dll)

### Cara membuat:

- ◆ Susu kambing direbus hingga masak
- ◆ Diamkan hingga dingin
- ◆ Campurkan dengan tepung es krim dan flavour yang diinginkan
- ◆ Mixer kurang lebih selama 10 menit
- ◆ Masukkan ke dalam frezer dengan wadah yang diinginkan, sampai beku
- ◆ Es krim siap disajikan



## ABON DAGING ITIK

### Bahan :

- 2 ekor itik , umur 1,5 - 2 tahun (menggunakan itik betina afkir)
- 2 helai daun pepaya
- 2 bh nanas muda
- 0,5 lt minyak goreng
- 1 bh jeruk nipis
- 4 sdm bawang goreng



### Bumbu Halus : :

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1,5 sdt garam dapur   | 1,5 gelas air kelapa        |
| 1 ons gula merah      | ½ sdt adas                  |
| 10 siung bawang merah | 3 bh cengkeh                |
| 8 siung bawang putih  | 1 bh cabe jamu/sebie tandan |
| 2 ibu jari lengkuas   | 1 sdt ketumbar              |

### Alat :

Kompor, kain penyaring, talenan, wajan, panci, parut kelapa/garpu, sutil pipih, baskom, pisau, sutil penyaring, penyaring santan, ember.

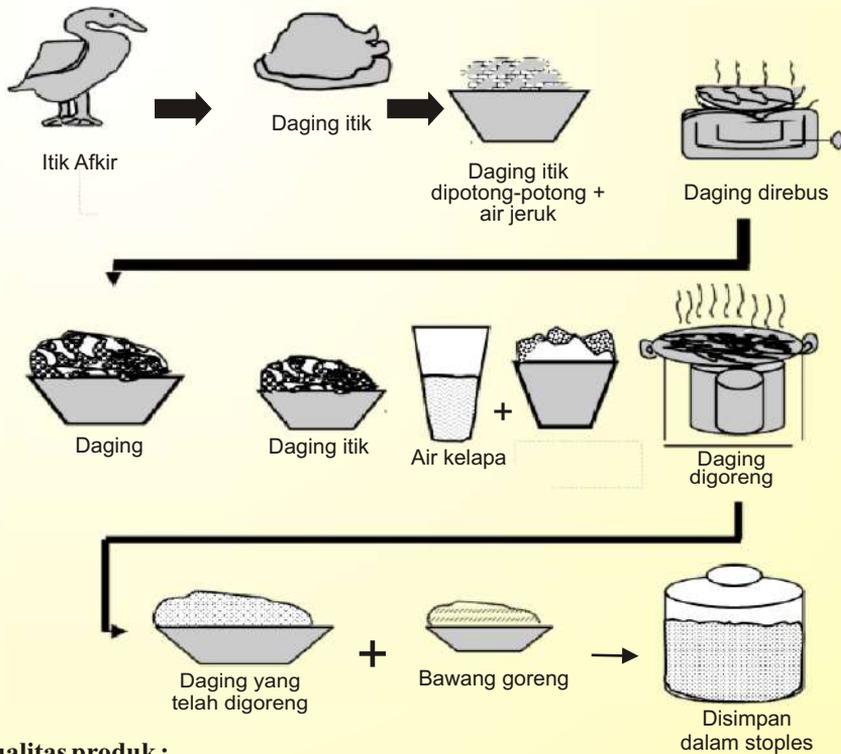
### Cara membuat

- Daging itik terlebih dahulu dibersihkan, dipotong-potong, kemudian dicuci dan ditiriskan.
- Daging itik yang telah dibersihkan diberi perasan air jeruk dan dibiarkan  $\pm$  15 menit dengan maksud untuk menghilangkan bau amis/anyir.
- Setelah itu, daging itik dicuci lagi kemudian ditiriskan dan diberi cacahan nanas muda atau bahan pengempuk lainnya. Diamkan  $\pm$  ½ jam, setelah itu dicuci dan ditiriskan.
- Daging yang telah diempukkan direbus selama  $\pm$  1 jam atau sampai matang. Setelah matang, daging dipisahkan dari kulit, tulang dan lemak yang melekat, kemudian dimemarkan dan disuir halus menggunakan parutan kelapa atau garpu.
- Daging suir tadi dicampur dengan semua bumbu yang telah dihaluskan secara homogen dan ditambahkan air kelapa. Kemudian dibiarkan  $\pm$  1 jam sampai bumbu meresap. Setelah itu, daging suir ditiriskan.



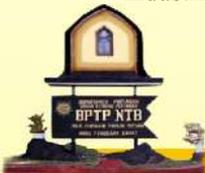
## Aneka Hasil Olahan Pertanian

- Gorang daging suir tadi sampai matang atau berwarna coklat. Kemudian minyaknya ditiriskan dan diperas dengan menggunakan kain penyaring untuk membuang kelebihan minyak dan mendapatkan abon yang kering.
- Untuk memberikan aroma harum dan rasa yang gurih, abon ditaburi dengan bawang goreng dan dimasukkan ke dalam stoples.
- Sebaiknya abon disimpan pada tempat penyimpanan yang bersih, terbuat dari kaca dan tertutup rapat agar dapat mempertahankan kelezatannya dan dapat disimpan lebih lama



### Kualitas produk :

- Daya tahan  $\pm 6$  bulan
- Cara pembuatan praktis dan dapat sebagai usaha sampingan wanita tani atau industri skala rumah tangga



Menu-menu yang disajikan dalam brosur ini telah diuji coba oleh **BPTP NTB**.

Sumber informasi :

1. Balit Sereal - Maros
  2. BPTP Jogjakarta
- Koleksi kue Basah oleh Ny. Supriyanti  
Pustaka Media 2002

Buletin Sadar Pangan dan Gizi PT. Indofod  
Sukses Makmur. 4 1995.

Untuk informasi lebih lanjut hubungi :

**Balai pengkajian Teknologi Pertanian NTB**  
Jln. Raya Peninjauan Narmada.





*Selamat  
Mencoba*



Disusun oleh : Ulyatu Fitrotin, Ika Novita Sari,  
Mekar Dwi, Rayunah

Sumber dana : FEAT 2009  
No. 2./Brosur/FEATI/2009  
600 eksemplar

**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN**  
Nusa Tenggara Barat

Telp. : 0370 671312  
Fax : 0370 671620  
Email : [bptp.ntb@litbang.deptan.go.id](mailto:bptp.ntb@litbang.deptan.go.id)  
http : [//ntb.litbang.deptan.go.id](http://ntb.litbang.deptan.go.id)