

FEATI

Infotek Pertanian

Inovasi Teknologi Pertanian untuk
Penyuluh, Petani, dan Pengguna Lain



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA TIMUR

DAFTAR ISI

TANAMAN PANGAN

1. TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH PADI VARIETAS UNGGUL	1
2. PENGELOLAAN TANAMAN PADI SECARA TERPADU DI LAHAN SAWAH BERPENGAIRAN	9
3. POTENSI PADI LOKAL DI JAWA TIMUR	17
4. PENYUSUNAN REKOMENDASI PEMUPUKAN PADI SAWAH BERDASARKAN STATUS HARA TANAH	25
5. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI DI LAHAN SAWAH BERGEJALA ASEM-ASEMAN	33
6. USAHATANI PADI MELALUI TANAM BENIH LANGSUNG (TABELA) ..	39
7. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI ORGANIK	45
8. ANJURAN PEMUPUKAN JAGUNG SPESIFIK LOKASI LAHAN KERING DI JAWA TIMUR	53
9. TANAM SISIP JAGUNG DALAM POLA TANAM DI SAWAH TADAH HUJAN	77
10. TEKNOLOGI MENGATASI GEJALA KEKUNINGAN PADA KEDELAI	83
11. TEKNOLOGI PRODUKSI KACANG HIJAU	89
12. PENGELOLAAN HAMA TERPADU TANAMAN KEDELAI	97
13. TEKNOLOGI PRODUKSI UBIKAYU DI LAHAN KERING	109
14. TEKNOLOGI PRODUKSI GANDUM	115
15. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN JAGUNG	121
16. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN UBIKAYU	129
17. TEKNOLOGI PRODUK TIWUL INSTAN DARI TEPUNG UBIKAYU KOMPOSIT	137

HORTIKULTURA

18. TEKNOLOGI PRODUKSI MANGGA	143
19. TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENANGANAN PASCA PANEN MANGGA PODANG URANG	153

20. TEKNOLOGI POLA TUMPANGSARI MANGGA DENGAN PALAWIJA DI LAHAN KERING	159
21. TEKNOLOGI PRODUKSI BUAH ANGGUR	167
22. TEKNOLOGI PRODUKSI DURIAN VARIETAS GAPU DAN KELUD	179
23. TEKNIK PRODUKSI BUAH MELON	185
24. VARIETAS UNGGUL BELIMBING KARANGSARI	191
25. PENGENDALIAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KENTANG SECARA TERPADU	195
26. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN SAYURAN	207
27. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG PUTIH SECARA TERPADU	213
28. TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT PISANG	221
29. PENGELOLAAN PERBENIHAN KENTANG DI TINGKAT PENANGKAR	229
30. TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT MANGGIS	237
31. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN BUAH-BUAHAN	243
32. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT CABAI MERAH SECARA TERPADU	253
33. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG MERAH SECARA TERPADU	265
34. TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH BAWANG MERAH	273
35. TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG PUTIH	281
36. TEKNOLOGI OBSERVASI DAN PENCIRIAN TANAMAN BUAH CALON VARIETAS UNGGUL	289
37. PENGELOLAAN KEBUN INDUK HORTIKULTURA	297
38. TEKNOLOGI PEREMAJAAN TANAMAN BUAH-BUAHAN DENGAN CARA PENYAMBUNGAN POHON DEWASA (TOP WORKING)	305
39. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MELATI	313
40. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA SEDAP MALAM	319
41. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MAWAR POTONG	323
42. VARIETAS UNGGUL KESEMEK JUNGGO	339
43. PENGELOLAAN HARA SPESIFIK LOKASI (PHSL) PADI	345

44. TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG MERAH	349
45. TOP WORKING PADA TANAMAN APOKAT	357

PERKEBUNAN DAN PERIKANAN

46. TEKNOLOGI PRODUKSI CABE JAMU	361
47. TEKNOLOGI PRODUKSI EMPON-EMPON	371
48. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KOPI ARABIKA SECARA TERPADU	381
49. CARA MENGHASILKAN BIJI KOPI BERMUTU	391
50. MEMBUAT PESTISIDA ALAMA UNTUK PHT KOPI	397
51. USAHATANI TEMBAKAU MADURA RENDAH NIKOTIN	403
52. BUDIDAYA IKAN LAUT DENGAN SISTEM KERAMBA JARING APUNG (KJA)	411
53. BUDIDAYA JAMUR TIRAM	417
54. MODEL KAWASAN USAHA PEMBIBITAN SAPI POTONG RAKYAT DI JAWA TIMUR	423
55. TEKNOLOGI PEMBUATAN PAKAN LENGKAP UNTUK KAMBING DAN DOMBA	431
56. CARA MENYEDIAKAN RANSUM PAKAN SAPI PERAH LAKTASI	443
57. ANTRAKS DAN PENANGGULANGANNYA	455
58. DIARE (MENCRET) PADA ANAK KAMBING	461
59. USAHATANI TERPADU TANAMAN-TERNAK-IKAN DI LAHAN SAWAH TADAH HUJAN	465

KELEMBAGAAN DAN IKLIM

60. PANDUAN TEKNIS LKM PRIMA TANI JAWA TIMUR	471
61. STRATEGI ANTISIPASI KEJADIAN IKLIM EKSTRIM	497



Materi Penyuluhan Pertanian No. 26/FEATI/2007

Teknologi Produk Olahahan Sayuran

Yuniarti

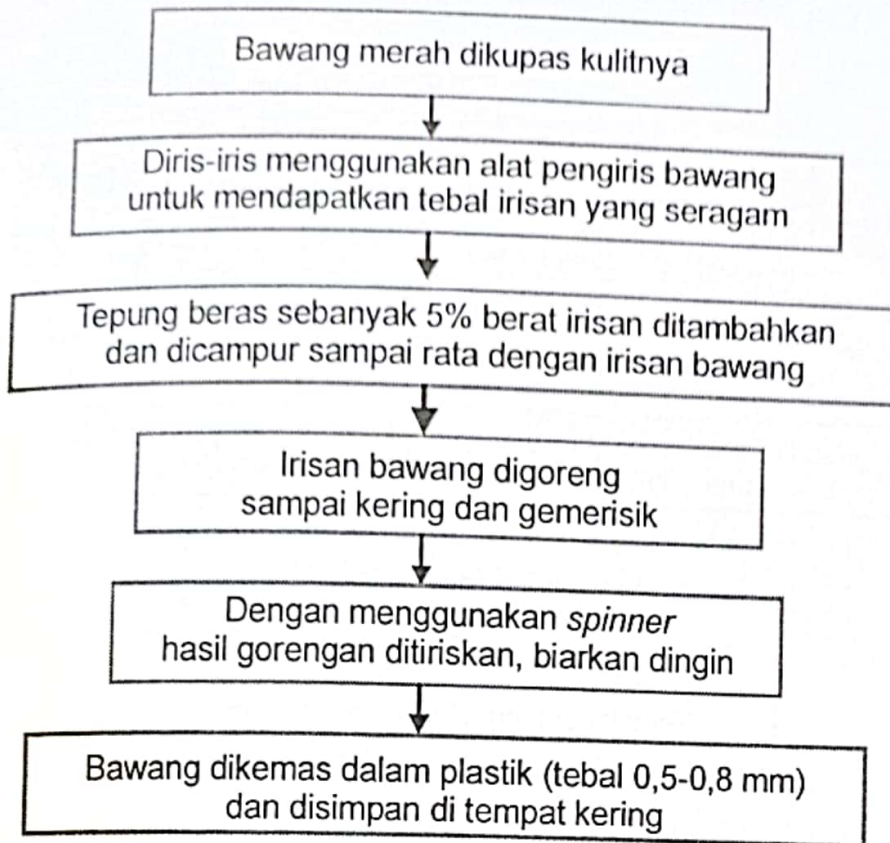
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA TIMUR
Jl. Raya Karangploso, KM 4, PO Box 188 , Malang - 65101

PENDAHULUAN

Teknologi produksi sayuran telah banyak diterapkan dan hasilnya cukup menggembirakan, terlihat dari produk sayuran yang melimpah di pasar pada saat panen raya. Hasil panen sayuran memiliki daya simpan pendek dan mudah rusak sehingga mendorong petani untuk segera menjual hasil usahataniya setelah panen, yang berakibat pada turunya harga jual. Memperhatikan keadaan ini, upaya mengamankan hasil sayuran menjadi produk olahan memiliki peluang untuk dikembangkan. Beberapa teknologi pengolahan sayuran yang perlu diinformasikan kepada petani sebagai rintisan agroindustri di pedesaan adalah teknologi pengolahan bawang goreng, keripik kentang, cabe kering dan bubuk serta selai tomat.

TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG GORENG

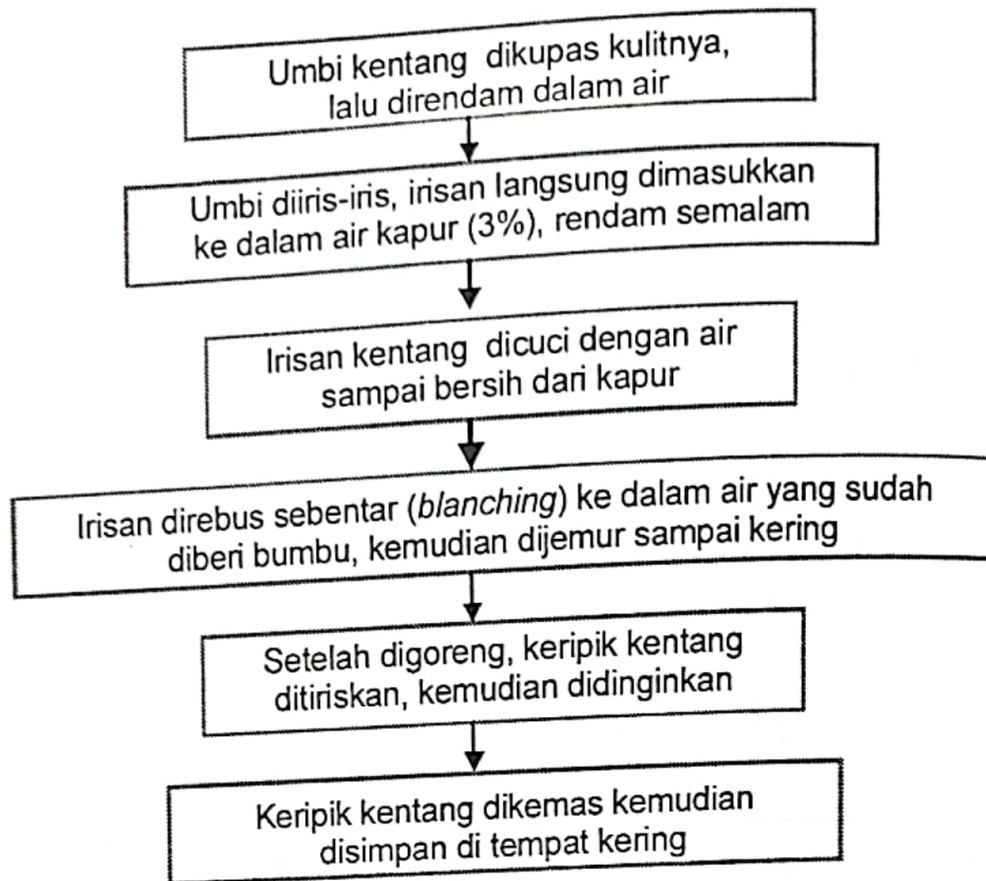
Semua varietas bawang merah dapat diolah menjadi bawang goreng, namun yang paling baik hasilnya adalah bawang merah lokal Sumenep. Varietas ini menghasilkan bawang goreng yang berwarna kuning menarik dan lebih renyah dibandingkan bawang goreng dari varietas lain. Alat paling penting adalah pengiris umbi dan *spinner*, yang berfungsi mengeringkan sisa minyak goreng yang masih menempel pada hasil bawang goreng. Tahapan proses produksi bawang goreng disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan proses produksi bawang merah goreng

TEKNOLOGI PRODUKSI KERIPIK KENTANG

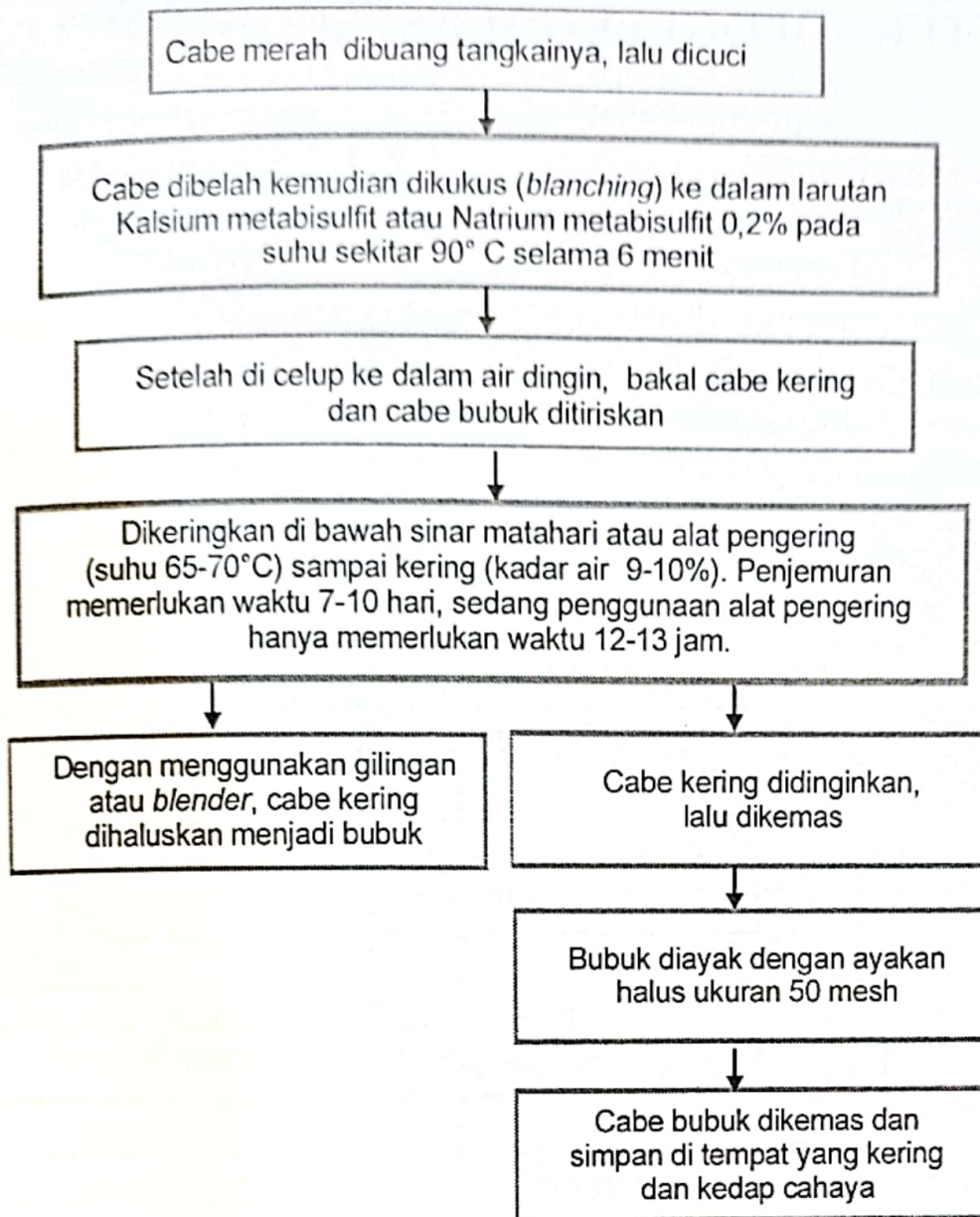
Semua varietas kentang dapat diolah menjadi keripik kentang. Alat paling penting yang diperlukan adalah pengiris kentang, sebaiknya menggunakan pasrah plat agar diperoleh tebal irisan kentang yang seragam. Tahapan proses produksi keripik kentang disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Tahapan proses produksi keripik kentang

TEKNOLOGI PRODUKSI CABE KERING DAN CABE BUBUK

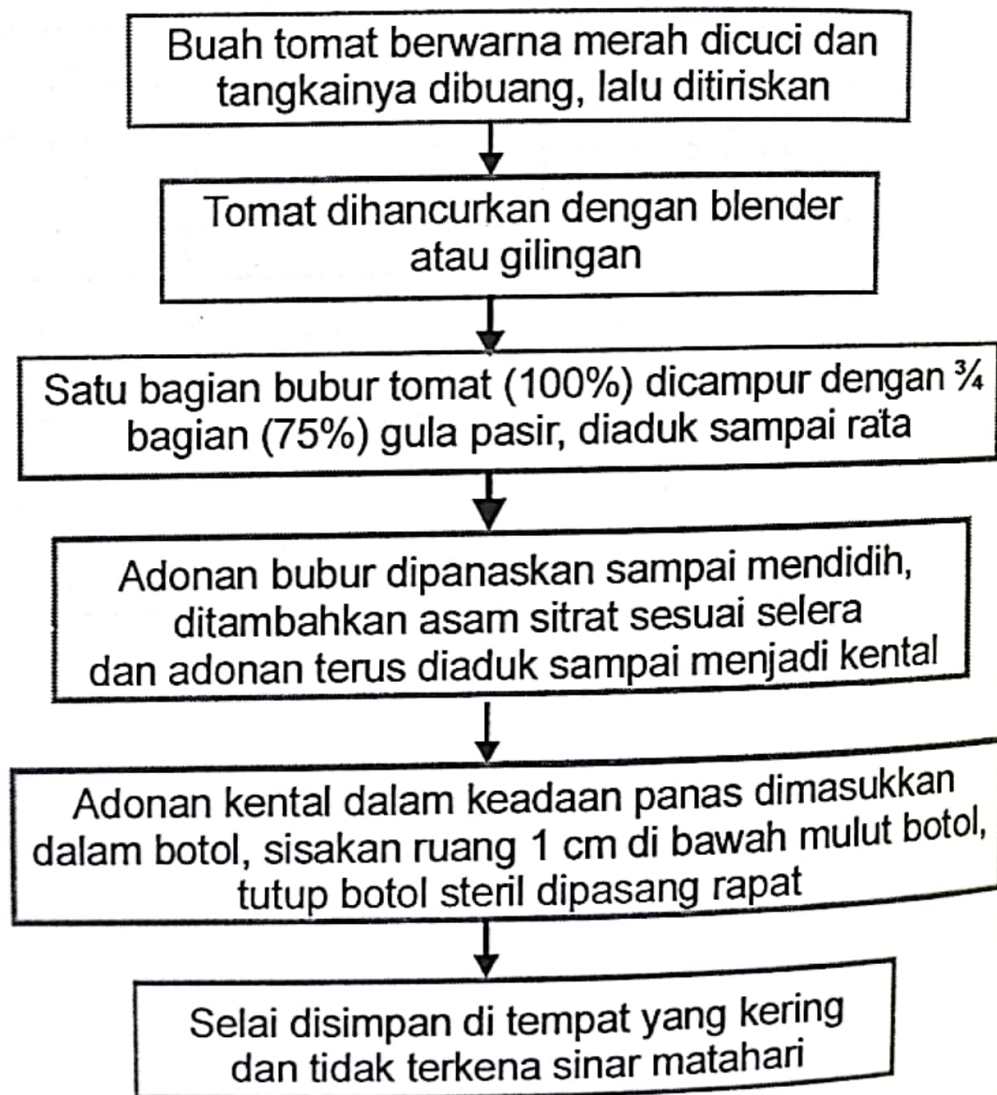
Umumnya cabe kering dibuat dari cabe merah. Semua varietas cabe merah dapat dibuat cabe kering dan cabe bubuk. Cabe merah sebagai bahan baku dipilih yang sudah tua (buah berwarna merah merata). Untuk mempertahankan warna merah dari cabe kering atau cabe bubuk, digunakan Kalsium metabisulfit atau Natrium metabisulfit. Alat utama yang diperlukan adalah rege atau alas untuk menjemur cabe jika panas matahari cukup terik atau alat pengering buatan, serta blender atau penggiling (*hammer mill*) untuk menghaluskan cabe kering menjadi bubuk. Tahapan proses produksi cabe kering dan cabe bubuk disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Tahapan proses produksi cabe kering dan cabe bubuk

TEKNOLOGI PRODUKSI SELAI TOMAT

Selai atau jam merupakan makanan pengisi roti atau kue kering. Semua varietas tomat dapat diolah menjadi selai. Dalam memproduksi selai, juga diperlukan gula pasir dan asam sitrat. Alat yang diperlukan adalah panci atau *autoclave* untuk sterilisasi botol kaca, *mixer* atau mesin pengaduk dan *blender* atau penggiling buah tomat. Sterilisasi botol dan tutupnya dilakukan dengan merebusnya di dalam air mendidih selama 15 menit. Tahapan proses produksi selai tomat disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Tahapan proses produksi selai tomat