

DRAGON FRUIT DRY JELLY

Buah Naga (*Hylocereus sp.*) atau populer dengan sebutan *Red Dragon Fruit*. Buah naga yang kaya akan antioksidan dominan dengan ketersediaan Vitamin C, B2, B3 serta kandungan gizi lainnya seperti magnesium, kalsium dan zat besi. Mengonsumsi buah naga dapat membantu kita menjaga kesehatan tubuh, melancarkan saluran pencernaan, menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan kulit dan dapat membantu mencegah kanker dan tumor.

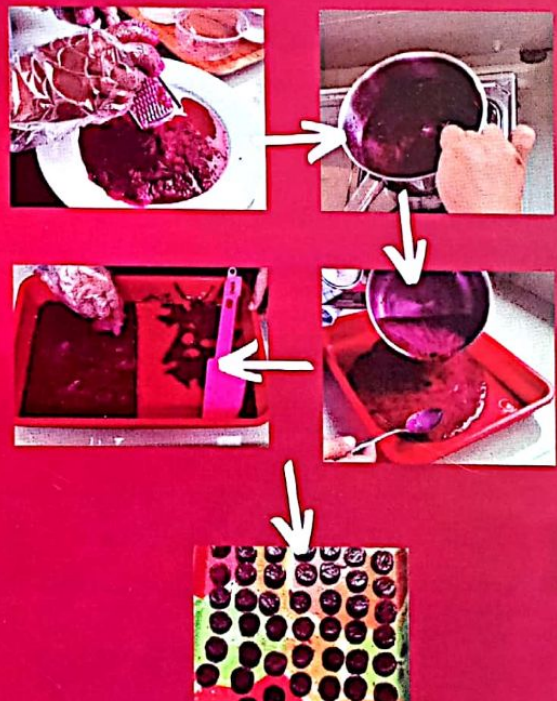
Selain dinikmati dalam bentuk segar, buah naga dapat dinikmati dalam bentuk lain seperti *Dragon Fruit Jelly* atau Jelly Buah Naga. Olahan ini dapat disimpan lebih lama dibandingkan buah naga segar. Selain itu, rasanya yang manis dengan tekstur khas jelly sangat menarik buat anak-anak atau balita. Menyediakan Jelly buah naga merupakan cara cerdas dalam menyediakan vitamin C dan antioksidan alami untuk buah hati kita.

Bahan

- | | | | |
|--------------------|---------|---------------|---------|
| • Daging buah naga | 250 gr | • Asam sitrat | 1/2 sdt |
| • Gula pasir | 200 gr | • Air | 200 mL |
| • Agar-agar bubuk | 1 saset | | |

Cara Pembuatan

1. Haluskan buah naga, masukkan ke dalam panci
2. Tambahkan gula, agar-agar, asam sitrat dan air, aduk rata
3. Masak dengan api kecil selama 10-15 menit hingga mendidih
4. Tuang ke loyang lalu ratakan, tunggu hingga jelly set
5. Cetak menggunakan cetakan
6. Jemur dibawah sinar matahari (jika terik cukup 3-4 hari)
7. Dry Jelly siap dikemas



Semoga produk jelly buah naga yang dihasilkan oleh laboratorium pascapanen dapat memberi manfaat dan menginspirasi banyak pihak untuk berani mencoba dan melakukan kegiatan olahan buah segar yang memiliki nilai ekonomi sekaligus menyehatkan.