

Aneka Olahan dari



Krisan



PRODUKSI BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
JAWA TIMUR
2010

Jl. Raya Karangploso Km. 4 Malang Po Box. 188 Malang

ANEKA OLAHAN DARI KRISAN

Siapa sangka jika bunga krisan (*Chrysanthemum indicum L.*, *Chrysanthemum morifolium*) yang selama ini menjadi bunga penghias ruangan atau taman ternyata bermanfaat untuk kesehatan manusia. Minuman yang terbuat dari bunga atau daun krisan dapat membantu mengobati flu, demam, sakit kepala dan hipertensi. Jus krisan yang dioleskan ke atas kelopak mata juga dapat mengobati pembengkakan dan mata kemerahan yang terjadi karena polusi. Daun dan bunga krisan juga dapat menurunkan kolesterol dan tekanan darah tinggi

Kandungan kimiawi krisan antara lain minyak trigliserida, terpenoid, dan karotenoid. Daun dan bunga krisan mengandung saponin, di samping itu daunnya mengandung alkaloida dan tanin, sedang bunganya juga mengandung minyak atsiri.

Selama ini daun dan bunga krisan hasil rompesan tidak pernah dimanfaatkan dan terbuang. Padahal dari daun dan bunga tersebut dapat diolah menjadi berbagai aneka olahan seperti teh dan sirup i daun dan bunga krisan keripik dari daun dan bunga kisan , pudding dan rolade daun krisan

Hal ini merupakan peluang bisnis baru untuk memanfaatkan daun dan bunga krisan hasil rompesan sehingga menambah pendapatan. Selamat mencoba

PUDING KRISAN

Bahan :

- 2 bungkus agar-agar merah
- 1 bungkus agar-agar hijau
- 1 kaleng susu kental manis
- 1 gelas air bunga krisan (10 kuntum) yang sudah diblender dan disaring
- 1 gelas daun krisan (20 lembar) yang sudah diblender dan disaring
- 12 sendok makan gula pasir

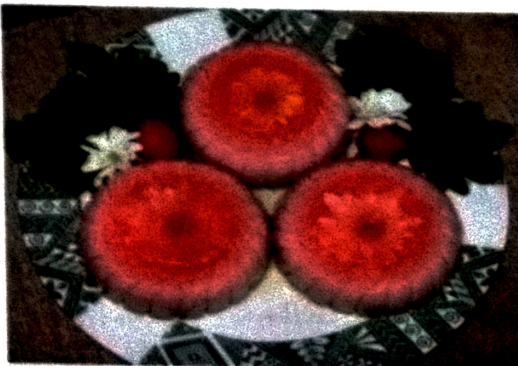
Cara membuat :

Lapisan I :

1 bungkus agar-agar merah, 3 gelas air, 4 sendok makan gula pasir campur jadi satu rebus sampai mendidih lalu angkat tuang kedalam cetakan. Untuk pemanis/hiasan ambil sekuntum bunga krisan masukkan ke dalam cetakan

Lapisan II :

1 bungkus agar-agar merah, 2 gelas air, 1 gelas air bunga krisan dari 10 kuntum bunga, ½ kaleng susu kental manis, 4 sendok makan gula pasir campur jadi satu rebus sampai mendidih angkat tuang di atas lapisan I



Lapisan III :

1 bungkus agar-agar hijau, 2 gelas air, 1 gelas air daun krisan dari 20 lembar daun, ½ kaleng susu kental manis, 4 sendok makan gula pasir campur jadi satu rebus sampai mendidih lalu tuang ke lapisan ke II

ROLADE TAHU KRISAN

Bahan :

- 400 gram Tahu (2 potong)
- 2 butir Telur ayam
- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sendok teh Merica bubuk
- 2 buah sosis/wortel kecil
- 10 lembar daun krisan



Cara membuat :

- Buang tangkai daun krisan
- Lembaran daun krisan dicelupkan dalam air mendidih (blancing) dan ditata di atas aluminium foil/daun pisang
- Bumbu dan tahu dihaluskan dicampur dengan telur
- Letakkan adonan di atas daun krisan yang telah ditata dan taruh sosis/wortel di tengahnya, kemudian di gulung
- Kukus selama ± 30 menit
- Setelah dingin dipotong dan celupkan pada kocokan telur dan digoreng sampai warna kuning kecoklatan

KRIPIK DAUN/BUNGA KRISAN

Bahan :

- 200 gram Tepung beras 2 bagian
- 100 gram Tepung bumbu 1 bagian
- 4-5 butir Kemiri
- 1 sendok tek ketumbar
- 5 lembar daun jeruk purut dirajang halus
- Kunyit 1 cm (dihaluskan)
- 100-200 ml santan
- Minyak goreng
- Daun krisan atau bunga krisan

Cara Membuat :

- Haluskan bumbu dan tuangkan kedalam campuran tepung beras dan tepung bumbu
- Kemudian aduk dengan air santan
- Celupkan daun krisan yang sudah disiapkan satu persatu dan digoreng dalam minyak panas



SIRUP DAUN / BUNGA KRISAN

Bahan :

- 100 gram daun/bunga krisan
- 200 cc air
- 400 gram gula pasir

Cara Membuat :

- Cuci bersih daun/bunga krisan dengan air mengalir (pencucian hingga 5 x)
- Selanjutnya celupkan daun/bunga krisan dalam air mendidih (2 menit)
- Angkat daun/bunga, kemudian diblender dengan penambahan air 100 cc. Hasil blenderan diperas dan disaring (hasil A)
- Sisa perasan daun/bunga kemudian ditambah dengan 100 cc air dan diaduk-aduk (hasil B)
- Campur hasil A dan B dan tambahkan 400 gr gula pasir. Kemudian panaskan hingga mendidih
- Setelah dingin sirup dimasukkan dalam botol yang sudah dicuci bersih atau sudah steril



TEH DAUN KRISAN

Bahan

Daun atau bunga krisan secukupnya/sesuai kebutuhan

Cara Membuat :

- Cuci bersih daun/bunga krisan dengan air mengalir (pencucian hingga 5 x)
- Selanjutnya daun dilayukan (dengan cara menggosok daun dengan gilingan kayu/botol) dan dikering anginkan
- Sedangkan bunga krisan untuk the perlu dikukus dulu untuk pelayuannya
- Selanjutnya dilakukan pengeringan menggunakan sinar matahari langsung atau oven dengan suhu 60° C selama 24 jam hingga daun atau bunga kering
- Selanjutnya dikemas untuk siap digunakan sebagai teh

