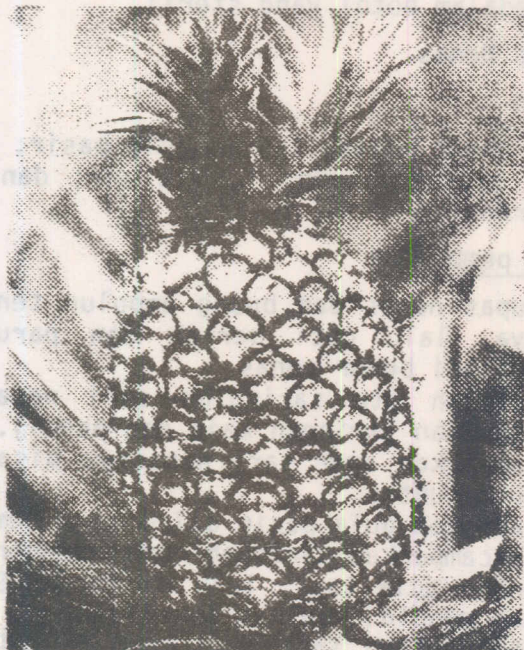




Pada saat panen nenas melimpah, sering tidak tertangani, hingga banyak buah nenas yang busuk. Nenas memang merupakan buah yang tidak tahan simpan, paling lama 5 hari sejak petik buah nenas sudah busuk.



Buah Nenas yang masih segar

Untuk mengatasi keadaan demikian, perlu dilakukan penanganan nenas menjadi berbagai macam olahan yang dapat memberikan nilai tambah bagi petani nenas atau merangsang tumbuhnya industri rumah tangga. Berbagai olahan nenas seperti berikut ini.

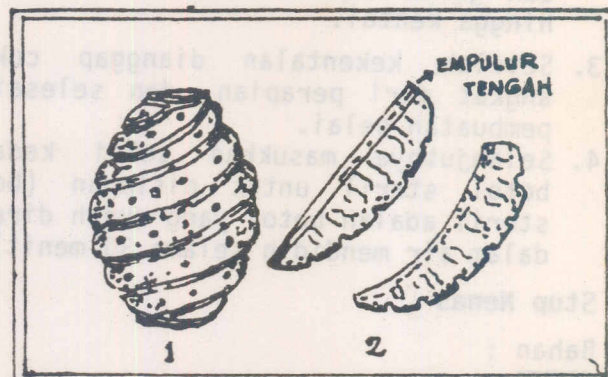
### Dodol Nenas

#### Bahan yang diperlukan :

15-20 buah nenas; 1 kg tepung ketan; 1 kg gula pasir; 1 kg gula merah; 4-5 buah kelapa tua; 50 gr mentega; 20 gr garam dapur atau secukupnya; 1 kaleng susu kental manis; 4,5 liter air bersih dan panili (sebagai pengharum) secukupnya.

### Cara Pembuatan

1. Pilihlah nenas yang bagus dan masak, kemudian buang kulit berikut matanya lalu belahlah nenas tersebut dan buang pula empulur tengahnya. Selanjutnya cucilah nenas dengan air dan setelah itu parutlah nenas menjadi bubur nenas.



Buah Nenas yang telah dikupas (1) dan dipotong-potong (2).

2. Parut pula kelapa yang tersedia, ambil santannya dengan 4,5 lt air. Untuk tahap pertama ambil santan kentalnya, kemudian encerkan dan tempatkan terpisah.
3. Berikutnya buatlah adonan tepung ketan dan santan encer, lalu aduk sampai rata.
4. Kemudian rebuslah gula merah, gula pasir dan santan kental. Setelah gula tersebut larut dalam santan, saringlah.
5. Hasil saringan tersebut lalu dimasak dalam kuali hingga keluar minyak, kemudian masukkan bubur nenas, adonan santan encer dan tepung ketan, terus aduk-aduk sampai rata (apinya dkecilkan agar tidak hangus).
6. Selanjutnya, masukkan mentega, susu, garam dapur dan panili sambil diperiksa rasa dan kekentalan yang dikehendaki.
7. Bila telah mencapai kekentalan yang dikehendaki, angkatlah dodol dari

perapian (tungku/kompor) dan tuangkan pada loyang atau nampan yang sudah diolesi mentega atau minyak sayur, tekan-tekan dengan plastik dan dinginkan selama 24 jam.

8. Setelah itu dipotong-potong dan dikemas sesuai dengan selera.

### Selai Nenas

#### Bahan :

4 buah nenas segar setengah masak; 3/4 kg gula pasir; 3 gr asam sitrat; 2,5 gr Natrium Benzoat; garam dapur secukupnya.

#### Cara Pembuatan

1. Kupas nenas, buang kulit dan empulur tengahnya, lalu cuci bersih dengan air dan parutlah menjadi bubur nenas.
2. Kemudian masukkan bubur nenas kedalam panci, masaklah, lalu tambahkan gula dan garam dapur. Campuran ini diaduk hingga kental.
3. Setelah kekentalan dianggap cukup, angkat dari perapian, dan selesailah pembuatan selai.
4. Selanjutnya masukkan selai kedalam botol steril untuk disimpan (botol steril adalah botol yang sudah direbus dalam air mendidih selama 30 menit).

### Stup Nenas

#### Bahan :

1 buah nenas segar; 1/4 kg gula pasir; 1 liter air; sekerat kayu manis; dan garam dapur secukupnya.

#### Cara pembuatan

1. Kupas nenas dan potong-potonglah sesuai dengan selera.
2. Didihkan air, lalu tambahkan kedalamnya gula, kayu manis dan garam. Setelah itu masukkan potongan nenas.
3. Bila bau harum dari rebusan nenas tadi sudah tercium, angkat dari perapian lalu dinginkan. Demikianlah stup nenas siap dihidangkan.
4. Bila ingin lebih segar tambahkan es batu.

### Saribuah Nenas

#### Bahan :

Buah nenas yang sudah masak; 2 gr asam sitrat untuk setiap 1 lt sari nenas; 125 gram gula pasir untuk setiap 1 lt sari nenas; dan zat pewarna (bila diperlukan).

### Cara pembuatan

1. Kupas nenas dan buang empulur tengahnya, lalu cuci hingga bersih. Selanjutnya parutlah nenas hingga menjadi bubur.
2. Timbang bubur nenas dan campurkan dengan air bersih dengan perbandingan 1 bagian bubur nenas : 2 bagian air.
3. Kemudian peras dan saring campuran bubur nenas dan air tadi, lalu hasil saringan tersebut direbus sampai mendidih. Setelah itu tambahkan gula pasir, asam sitrat dan zat pewarna.
4. selanjutnya periksa rasa, keasaman dan aromanya, bila sudah sesuai dengan yang dikehendaki, angkat dari perapian dan dinginkan.
5. Setelah itu simpan dengan dimasukkan kedalam botol yang steril.

### Sirup Nenas

#### Bahan :

Buah nenas masak; 1,5 kg gula pasir; 2 gr asam sitrat/sitrun; 1,5 lt air; dan zat pewarna.

#### Cara pembuatan

1. Kupas nenas dan buang empulur tengahnya, lalu cuci bersih dan parutlah menjadi bubur nenas.
2. Setelah itu saringlah sari nenasnya (gunakan saringan kain dan panci). Tekan-tekan agar sari nenasnya bisa keluar tuntas.
3. Larutkan gula pasir dalam air. Kemudian campurkan saribuah nenas dengan larutan gula tadi, lalu didihkan. Setelah mendidih apinya dikecilkan.
4. Selanjutnya tambahkan asam sitrat dan zat pewarna. Aduk-aduk sampai kekentalannya sesuai dengan yang dikehendaki. Setelah itu angkat dari perapian dan dinginkan.
6. Bila telah dingin, sirup nenas dimasukkan kedalam botol yang sudah disterilkan.



TIDAK DIPERDAGANGKAN