

PENGELOLAAN KELOPAK BUNGA ROSELA

Bunga rosela dapat dipanen pada umur 120 hari dan dapat dipanen secara terus-menerus dalam jangka waktu 3 bulan. Setiap batang tanaman rosela dapat menghasilkan 1,5 kg bunga basah. Pemanenan menggunakan gunting untuk memotong tangkai bunga, kemudian dilakukan pemisahan biji. Dalam bentuk kering dihasilkan 1 kg bunga kering dari 10 kg bunga basah. Pengeringan bunga dapat dilakukan dengan dijemur di bawah terik matahari selama 3-5 hari, bunga kering siap digunakan untuk konsumsi pribadi ataupun dikemas untuk dijual.

Kandungan gizi kelopak bunga rosela antara lain : vitamin C, vitamin A, dan asam amino (protein) dan kalsium. Kelopak bunga rosela dapat diambil sebagai bahan minuman segar berupa sirup dan teh, selai dan minuman. Selain itu, bunga ini juga dikenal sebagai penghasil serat dan juga dapat diolah menjadi campuran salad, puding, bahkan asinan dan tonik.

Manfaat bunga rosela bagi kesehatan antara lain :

1. Mencegah penyakit kanker dan radang
2. Mengendalikan tekanan darah
3. Melancarkan peredaran darah dan melancarkan buang air besar.



Rosela sebagai obat tradisional, berkhasiat sebagai antiseptik, aprodisiak, diuretik dan tonik.

BEBERAPA CONTOH PENGELOLAAN KELOPAK BUNGA ROSELA

1. Teh Rosela

Bahan :

1. Kelopak bunga rosela
2. Gula
3. Air
4. jahe

Alat :

1. Pisau
2. Panci
3. Kompor
4. Saringan
5. Gelas

Cara membuat :

1. Kelopak rosela dipisahkan dari biji, kemudian dicuci



2. Rebus 15 kuntuk rosela dengan 1 liter air sampai mendidih
3. Tambahkan gula dan irisan jahe sesuai selera
4. Setelah mendidih, disaring dan Siap disajikan untuk diminum hangat atau ditambah batu es

Catatan :

Minuman teh rosela ini juga dapat dibuat tanpa tambahan jahe, disini jahe hanya sebagai penambah cita rasa. Teh rosela dapat dibuat dari bunga segar maupun kering

2. Selai Rosela

Bahan :

1. Kelopak rosela 1kg
2. Gula pasir 200 gr
3. Pektin/agar 5 gr
4. Asam sitrat 2 gr
5. Natrium benzoat 0,5 gr

Alat :

1. Pisau
2. Panci
3. Kompor
4. Blender
5. Pengaduk

Cara membuat :

1. Cuci bunga rosela (basah) lalu potong kecil – kecil
2. Hancurkan potongan tersebut hingga menjadi bubur
3. Tambahkan gula pasir, pektin/agar, asam sitrat dan natrium benzoat
4. Masak sampai kental dan kalis
5. Selai rosela siap dikonsumsi dan disimpan



Minuman segar teh rosela

No : 17/Linda Yanti/2009