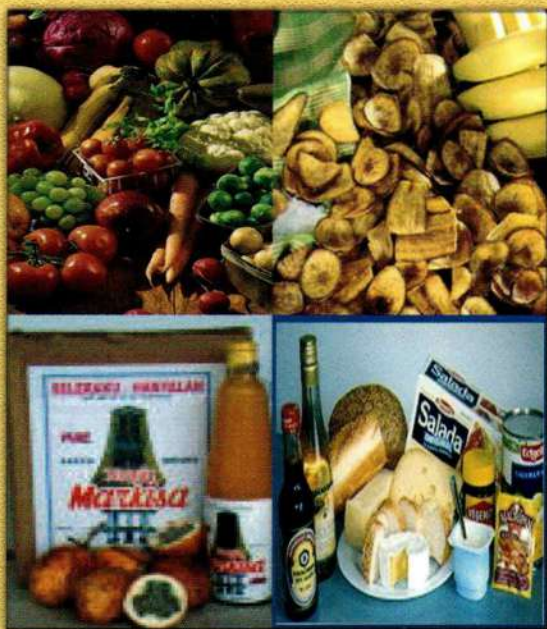




PANDUAN TEKNOLOGI PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN HASIL HORTIKULTURA



**DIREKTORAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL HORTIKULTURA
DITJEN BINA PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN
2004**





PANDUAN TEKNOLOGI PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN HASIL HORTIKULTURA

18p. 72cm
ile.



DIREKTORAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL HORTIKULTURA
DITJEN BINA PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN
2004



PENGANTAR

Upaya menyebarluaskan dan mensosialisasikan teknologi pengolahan hasil hortikultura kepada para pengguna khususnya kepada tani kecil/kelompok tani di pedesaan sangat diperlukan. Oleh karena itu, Subdit Teknologi Pengolahan Hasil Hortikultura, Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura menerbitkan buku Teknologi Pengolahan untuk disebarluaskan dalam upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang teknologi pengolahan hasil pertanian, khususnya komoditas hortikultura, dengan berbagai alternatif pilihan dalam rangka pengembangan usaha di bidang agribisnis, terutama dalam usaha industri pengolahan hasil hortikultura.

Buku ini merupakan kumpulan berbagai "diagram alir" proses pembuatan atau pengolahan hasil hortikultura yang terdiri dari *Diagram Alir Proses Pengolahan Buah*, *Diagram Alir Proses Pengolahan Sayuran*, *Diagram Alir Proses Pengolahan Tanaman Obat*, dan *Diagram Alir Pengolahan Lainnya*. Diagram alir pengolahan yang diperoleh dari berbagai sumber, antara lain dari pelaku usaha, lembaga/balai penelitian, maupun dari sumber lainnya, mudah-mudahan dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Kami menyadari buku ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih bagi pihak yang berkenan memberikan saran dan perbaikan konstruktif untuk penyempurnaan buku ini.

Jakarta, Mei 2004

Direktur Pengolahan dan
Pemasaran Hasil Hortikultura



Nyoman Oka Tridjaja
Dr. Nyoman Oka Tridjaja



Tim Penyusun

- M. Nasrul Effendi
- Ernawati HR
- Djati Kuntjoro
- Sitti Aminah
- Reny Maharani
- Dominggus Payung
- Ery Edowati Martiana
- Sidalmiatun

Subdit Teknologi Pengolahan



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Proses Pengolahan/Pembuatan Buah :	
Keripik Nenas	1
Keripik Pepaya	2
Keripik Nangka	3
Keripik Biji Durian	4
Keripik Pisang	5
Keripik Mangga	6
Keripik Sukun Rasa Manis/Asin	7
Keripik Sukun Rasa Gurih (Gadung)	8
Selai Sirsak	9
Jam Buah Pepaya	10
Selai Nenas	11
Selai Pisang	12
Selai Kulit Buah Pisang	13



Jam/Selai Mangga	14
Manisan Buah Pepaya	15
Manisan Salak	16
Manisan Kulit Buah Pamelor	17
Manisan Mangga Setengah Kering	18
Manisan Kering Nenas	19
Manisan Mangga	20
Lempok/Dodol Durian	21
Dodol Pisang Nangka	22
Dodol Mangga	23
Dodol Nangka	24
Dodol Durian	25
Sirup Jambu Biji	26
Sirup Limau	27
Mangga Dalam Sirup	28
Sirup Sirsak	29
Juice Mangga Gedong	30



Juice Mangga Kopyor Beraroma Kweni	31
Juice Buah Mangga	32
Sari Buah Nanas	33
Sari Buah Mangga	34
Sari Buah Pisang	35
Tepung Biji Mangga	36
Tepung Pisang	37
Tepung Sukun	38
Leder Buah (<i>Fruit Leather</i>)	39
Papain	40
Puree Buah-buahan	41
Puree Mangga	42
Saos Pisang	43
Saos Pepaya	44
Cuka Pisang	45
Anggur Pisang	46
Anggur Pisang klutuk	47



Nenas Kering

48

Buah Kering (Nenas dan Belimbing)

49

Permen Mangga

50

Chutney/Acar Mangga

51

Jelly Mangga

52

Sale Pisang Ambon

53

Pati Sukun

54

Proses Pengolahan/Pembuatan Sayuran :

Keripik Bayam

1

Keripik Wortel

2

Manisan Cabai

3

Dodol Waluh

4

Tepung Bawang Merah

5

Cabe Kering dan Tepung Cabe

6

Saos Cabe

7

Saus Tomat

8



Sayuran Kering	9
Oleoresin Bawang Merah	10
Pasta Bawang Merah	11
Acar/Pickle Bawang Merah	12
Cabai Kalengan	13
Kecap Kecipir	14
Jamur Dalam Kaleng	15
Bawang Goreng	16
Jamur Tiram Putih	17
Sayuran Siap Masak	18

Proses Pengolahan/Pembuatan Tanaman Obat :

Jus Mengkudu	1
Minuman Instan Mengkudu	2
Shampoo Mengkudu	3
Sabun Mandi Mengkudu	4
Jahe, Kunyit, dan Sirih Instant	5



Jamu Beras Kencur

6

Tablet Mengkudu

7

Minuman Kesehatan Lidah Buaya

8

Lain-Lain :

Sari Buah dan Sayuran Sebagai Minuman Kesehatan ..

1

Minuman Instan (Anti Kolesterol)

2

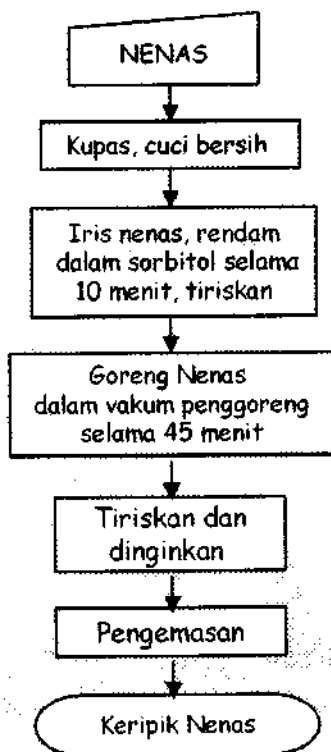
Asinan Bogor

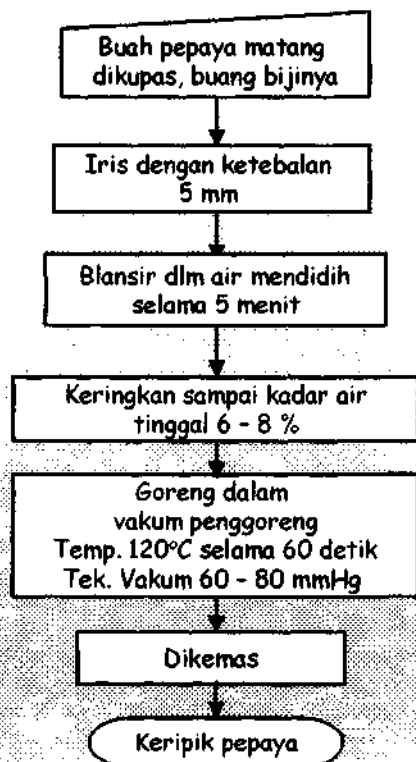
3



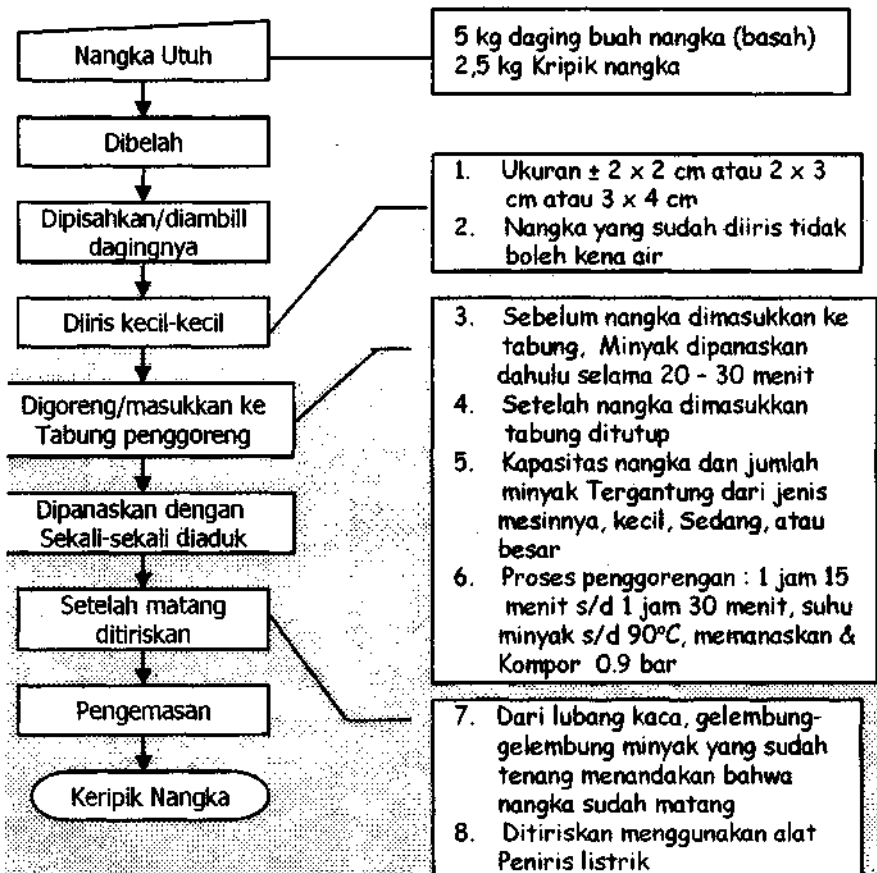
PROSES PENGOLAHAN BUAH

PROSES PEMBUATAN KERIPIK NENAS



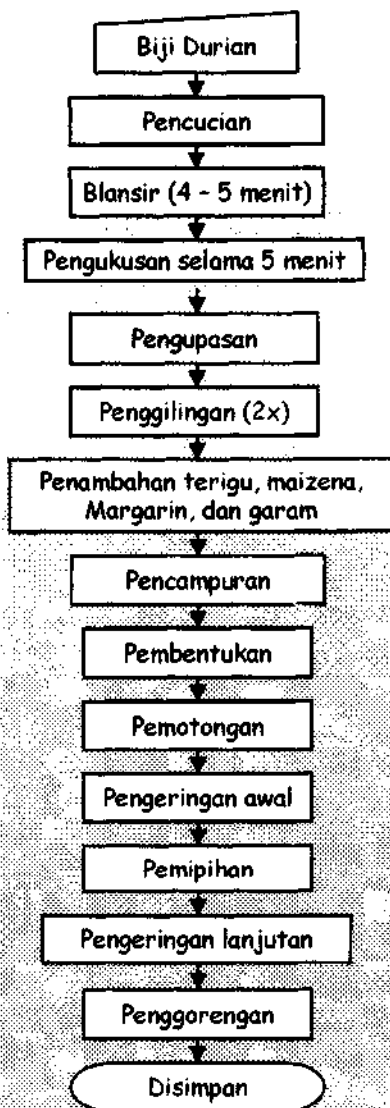
PROSES PEMBUATAN KERIPIK PEPAYA

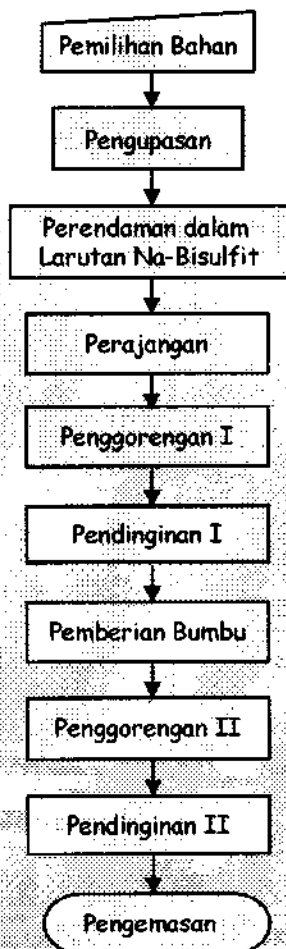
PROSES PEMBUATAN KERIPIK NANGKA

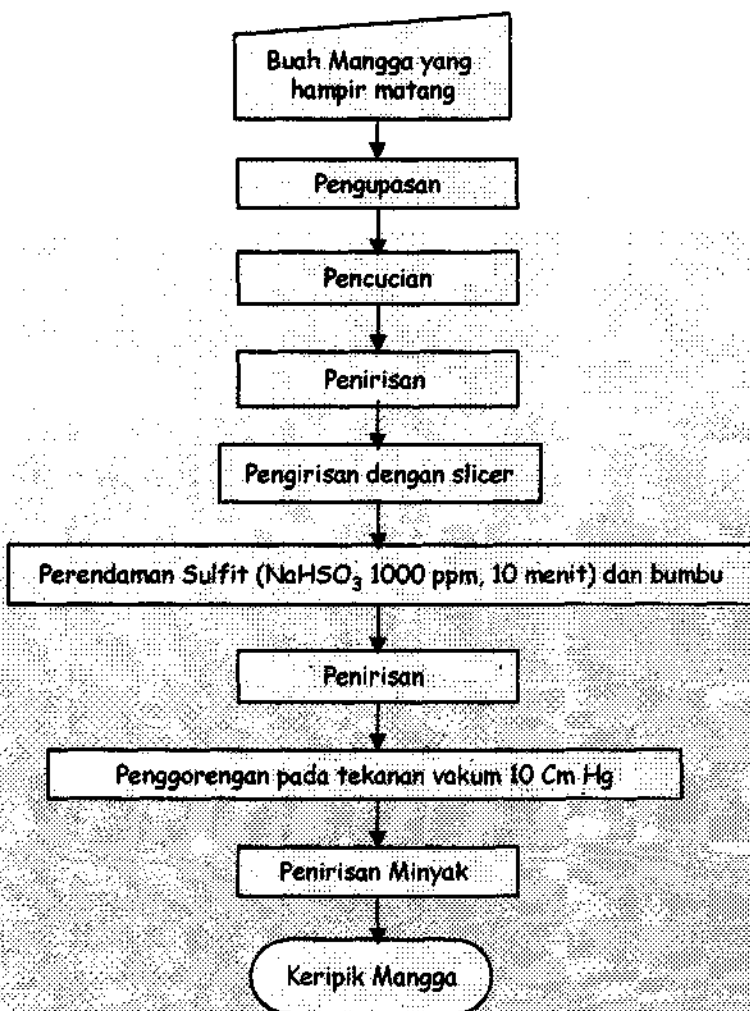


CATATAN :

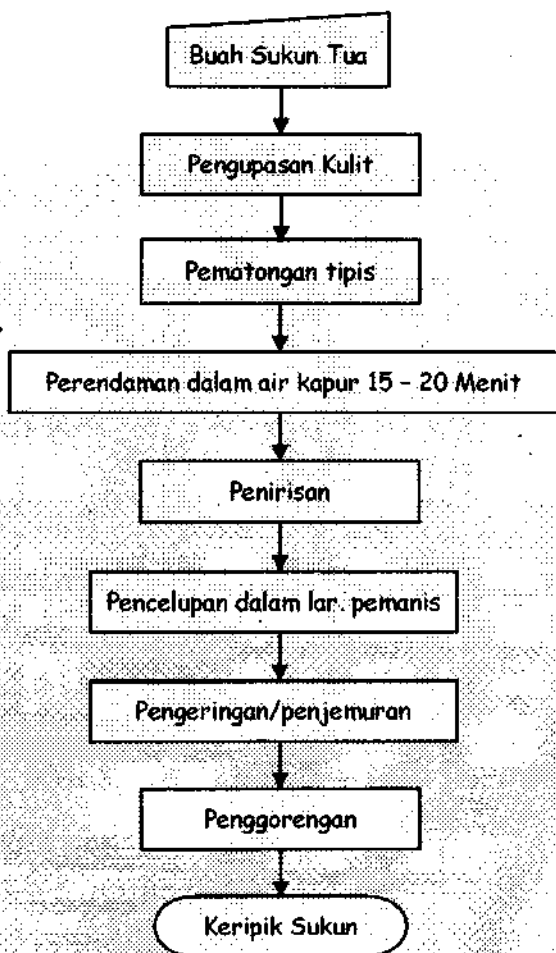
- Sisa daging untuk dodol nangka
- Biji dapat direbus untuk camilan
- Kulit buah untuk pakan ternak

PROSES PEMBUATAN KERIPIK BIJI DURIAN

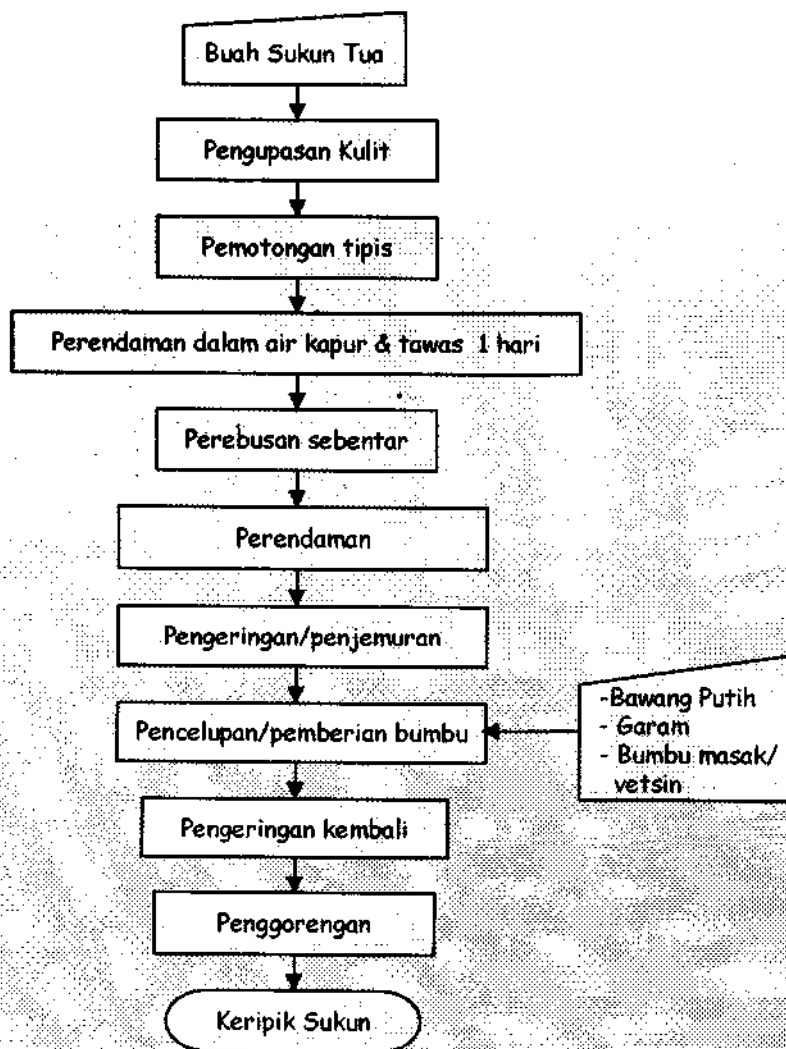
PROSES PEMBUATAN KERIPIK PISANG

PROSES PEMBUATAN KERIPIK MANGGA

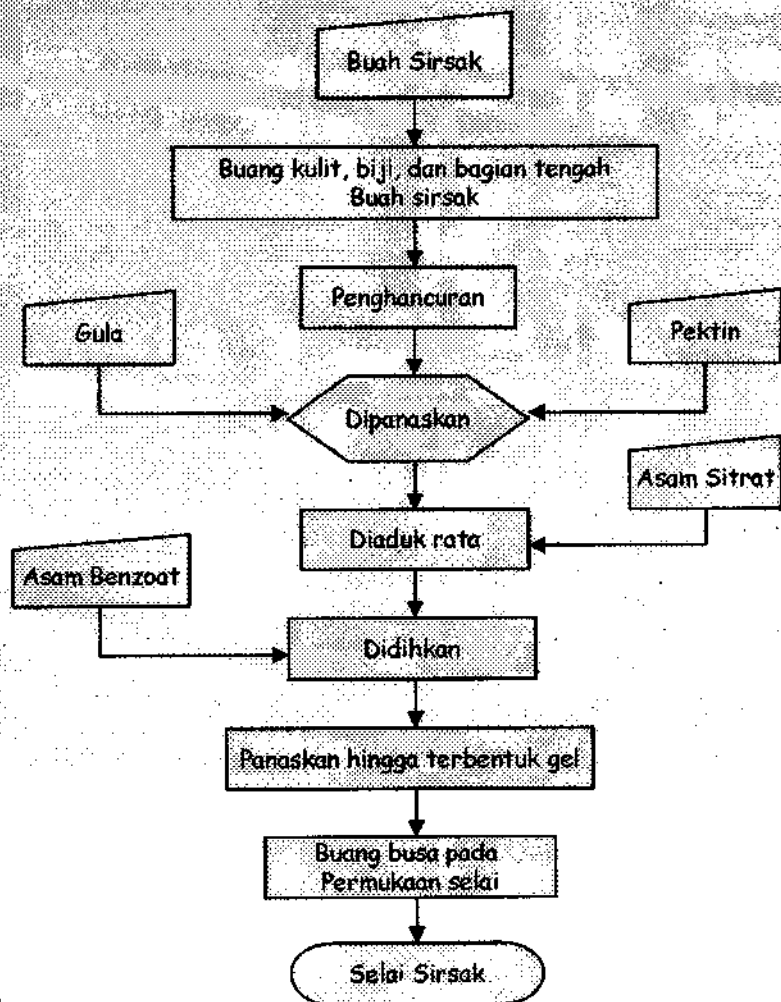
**PROSES PEMBUATAN KERIPIK SUKUN
RASA MANIS/ASIN**



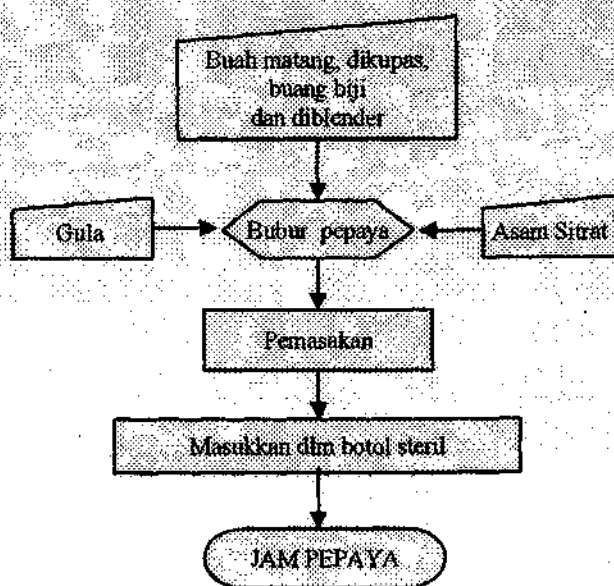
PROSES PEMBUATAN KERIPIK SUKUN
RASA GURIH (GADUNG)



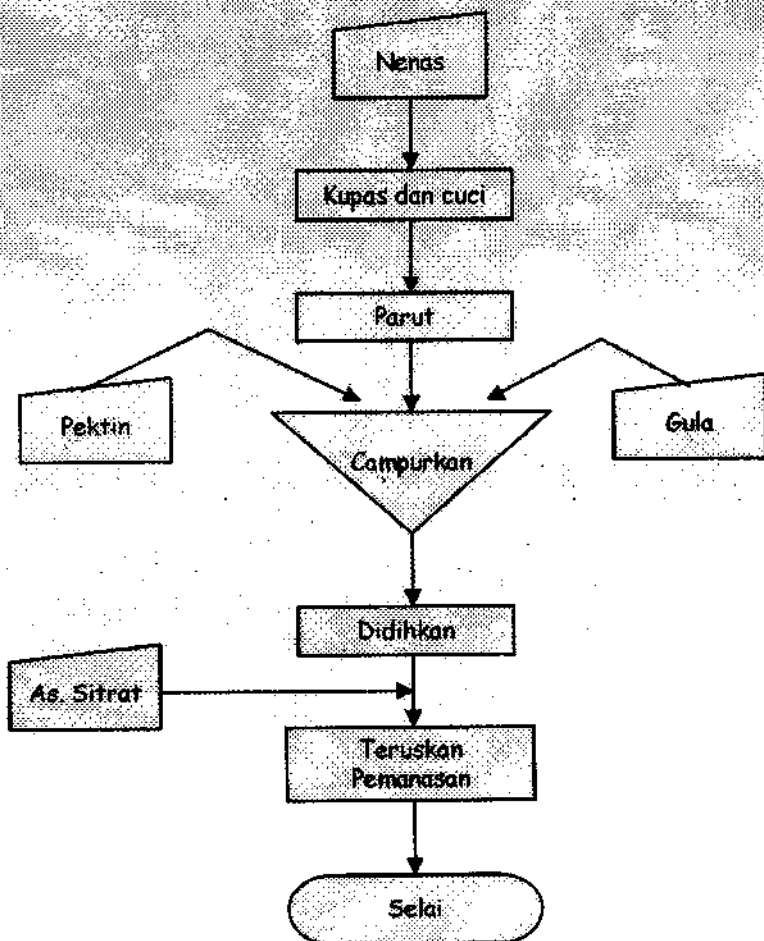
PROSES PEMBUATAN SELAI SIRSAK



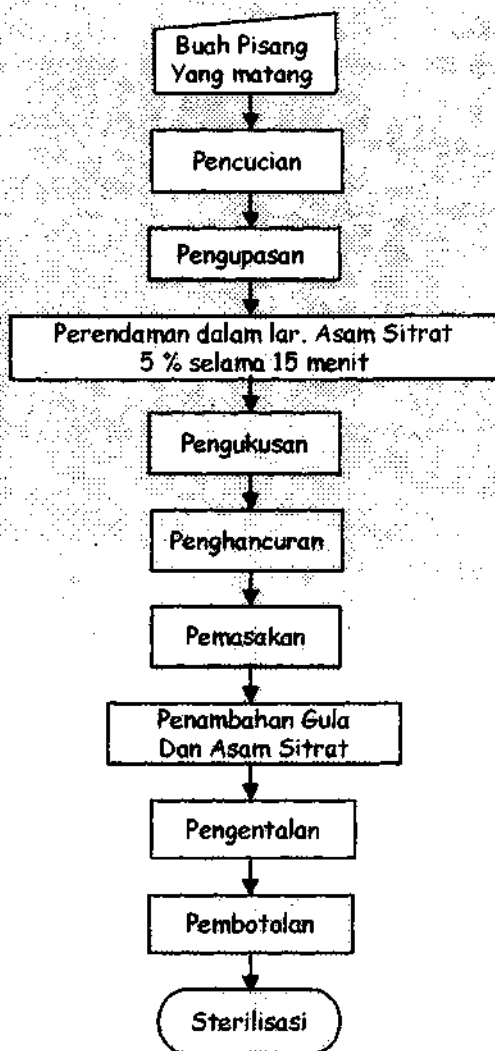
PROSES PEMBUATAN JAM BUAH PEPAYA



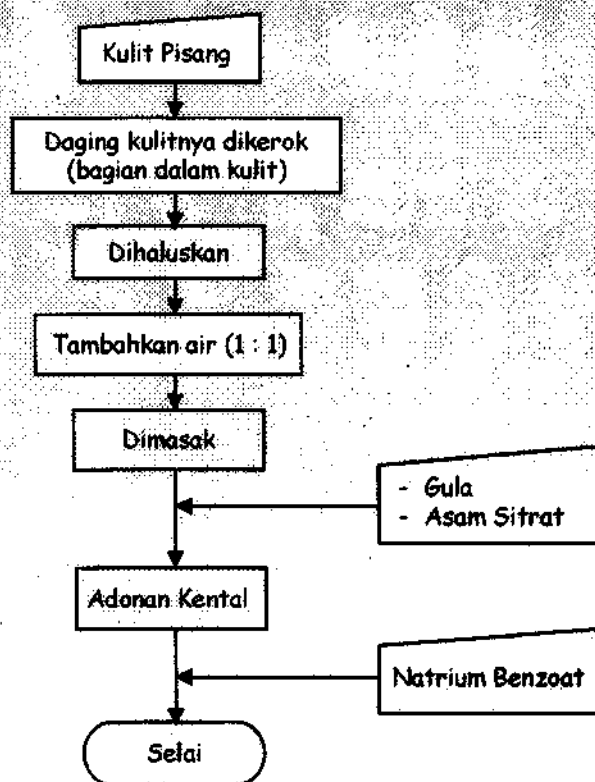
PROSES PEMBUATAN SELAI NENAS



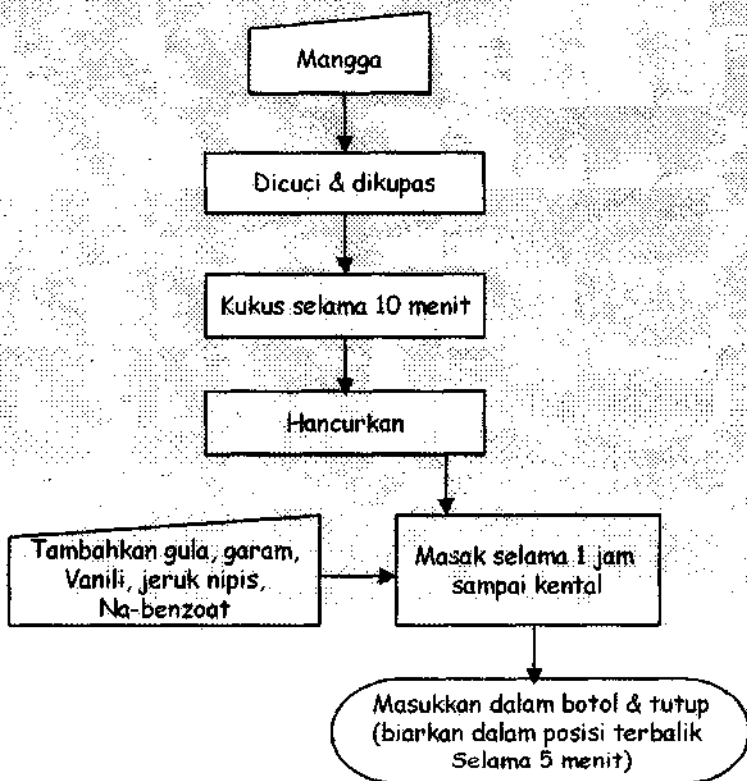
PROSES PEMBUATAN SELAI PISANG



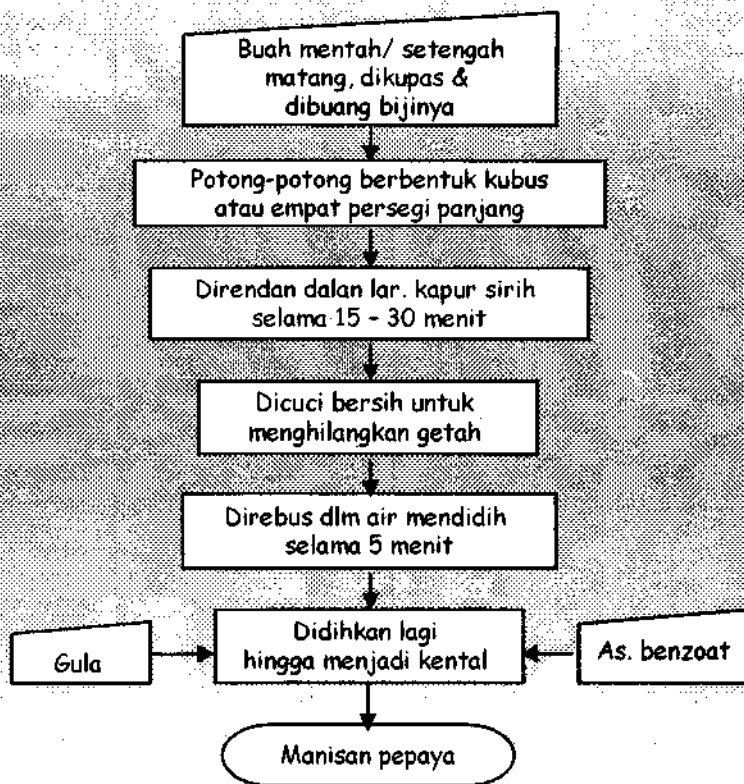
PROSES PEMBUATAN SELAI KULIT BUAH PISANG



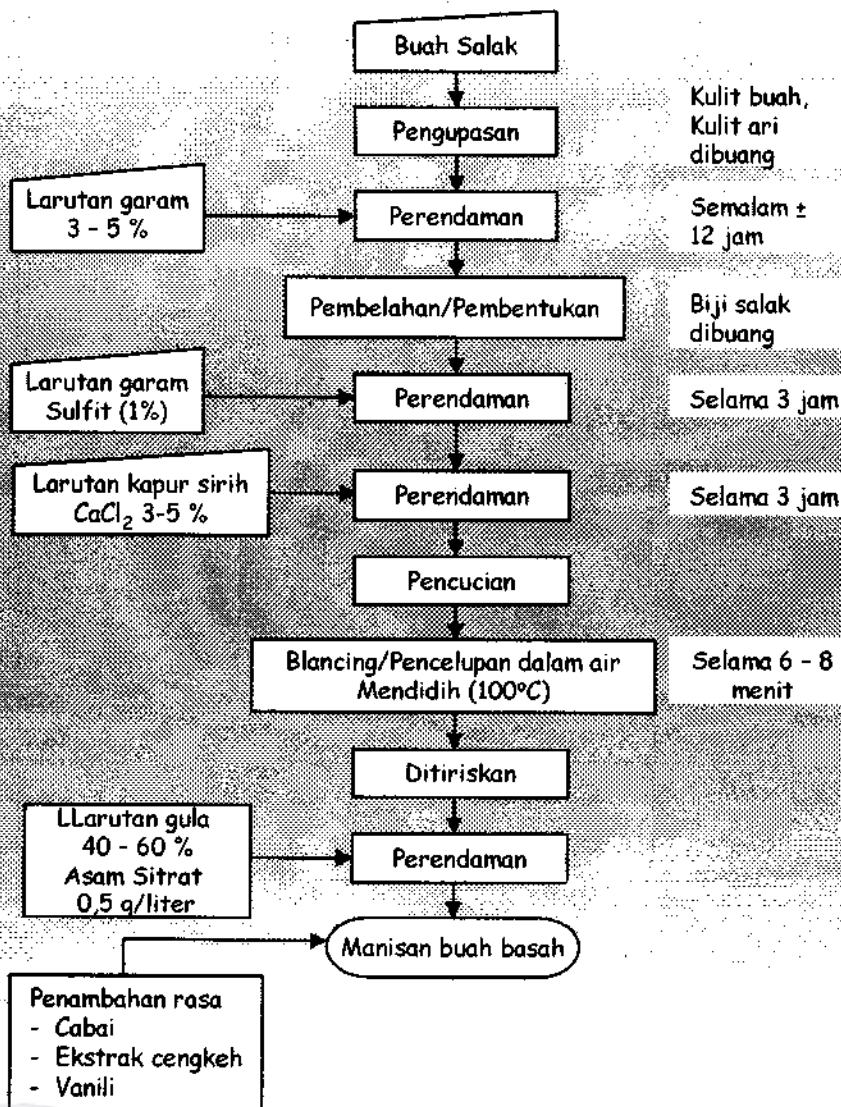
PROSES PEMBUATAN JAM/SELAI MANGGA



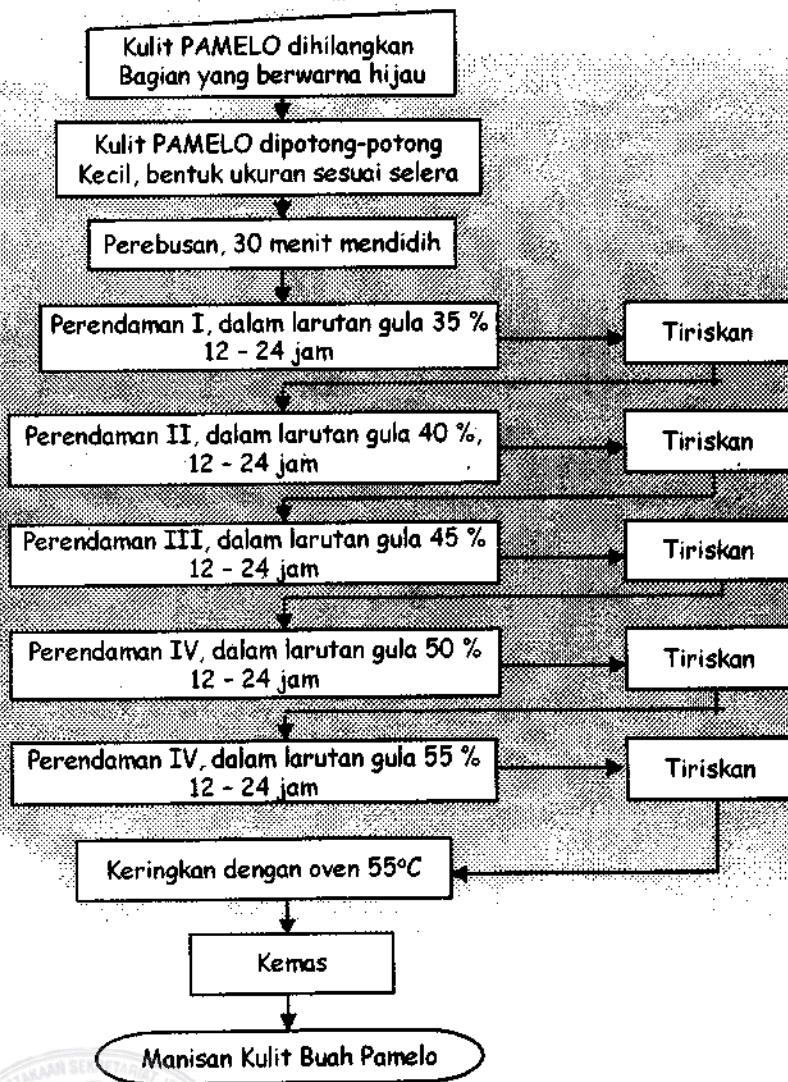
PROSES PEMBUATAN MANISAN BUAH PEPAYA



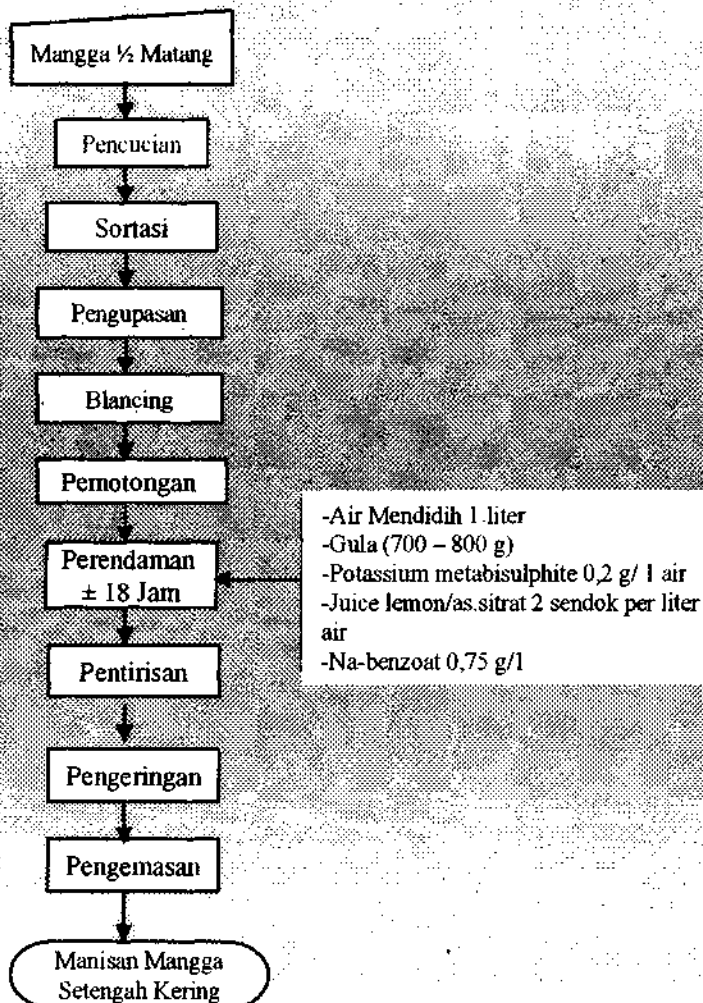
PROSES PEMBUATAN MANISAN SALAK



PROSES PEMBUATAN MANISAN KULIT BUAH PAMELO



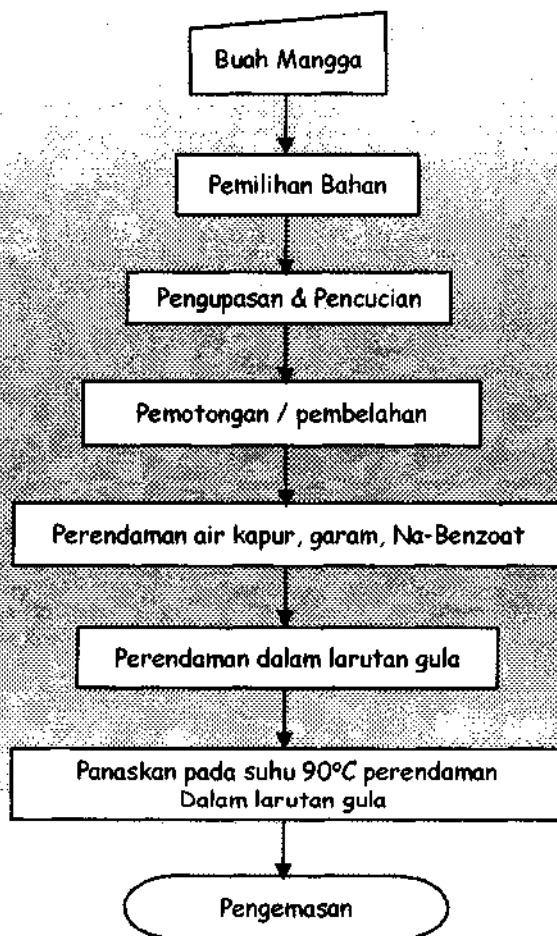
PROSES PEMBUATAN MANISAN MANGGA SETENGAH KERING



PROSES PEMBUATAN MANISAN KERING NENAS



PROSES PEMBUATAN MANISAN MANGGA



PROSES PEMBUATAN LEMPOK/DODOL DURIAN

Buah Durian dibelah

Pisahkan
Daging dan biji durian

Timbang daging buah

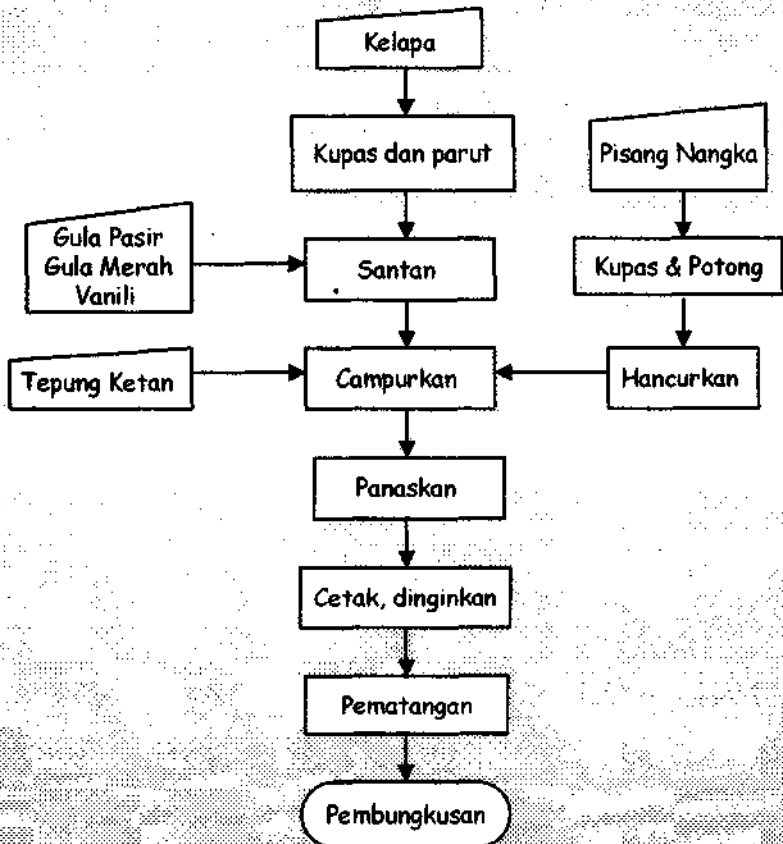
Tambahkan gula pasir
 $25\% \times \text{berat daging buah}$

Pemasakan/penggodokan
Sambil diaduk

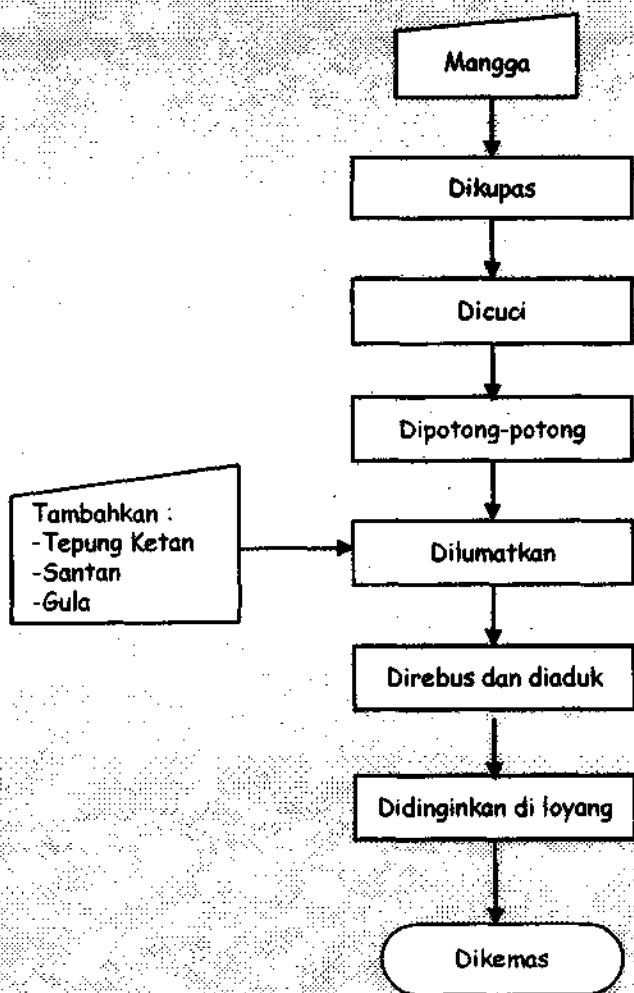
Dianginkan ± 18 Jam

Penyimpanan

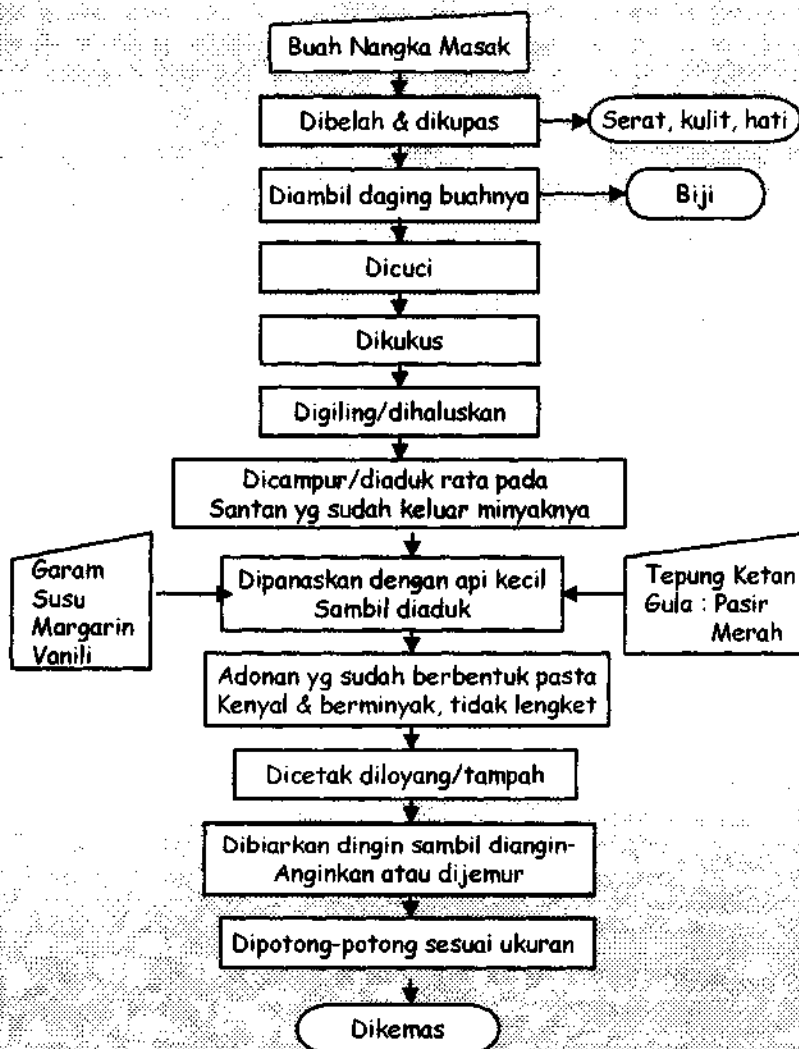
PROSES PEMBUATAN DODOL PISANG NANGKA



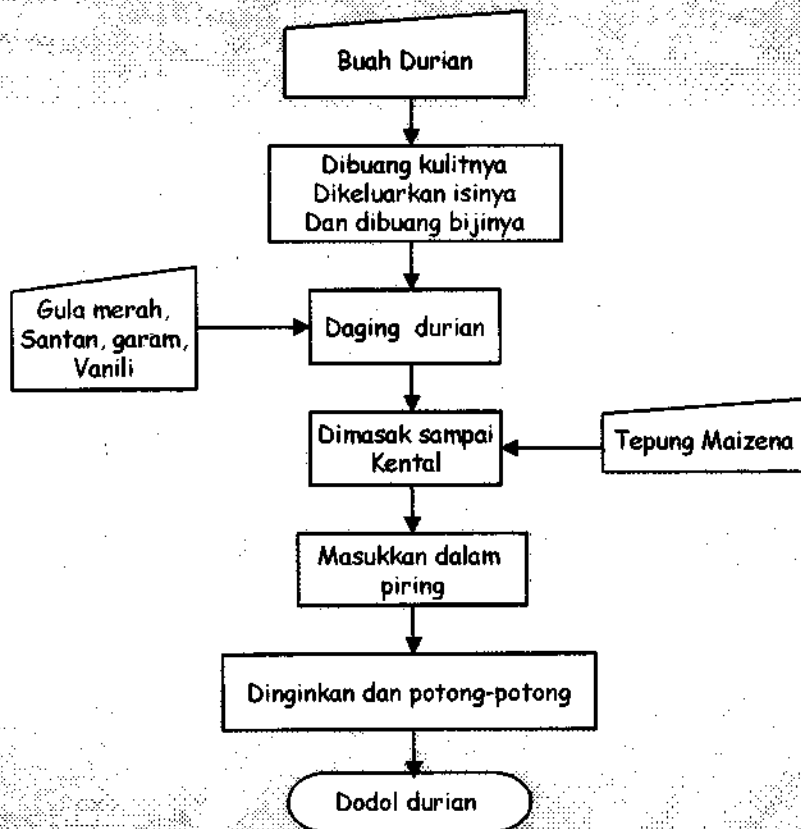
PROSES PEMBUATAN DODOL MANGGA



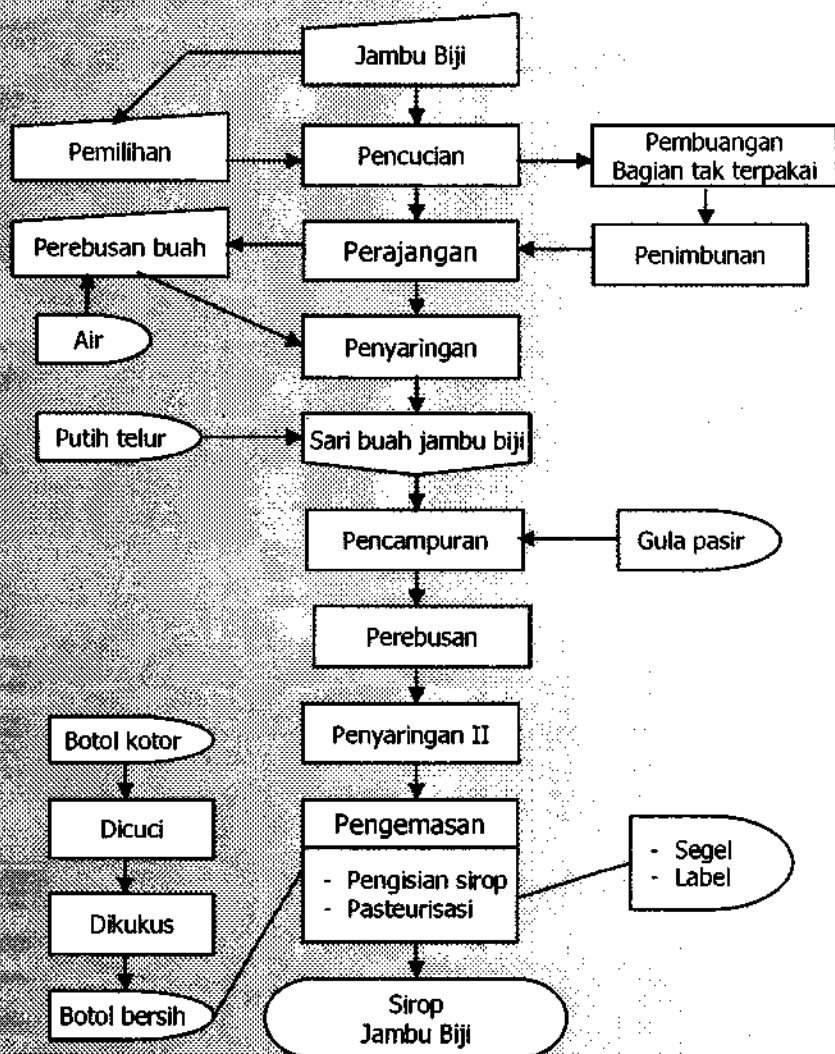
PROSES PEMBUATAN DODOL NANGKA



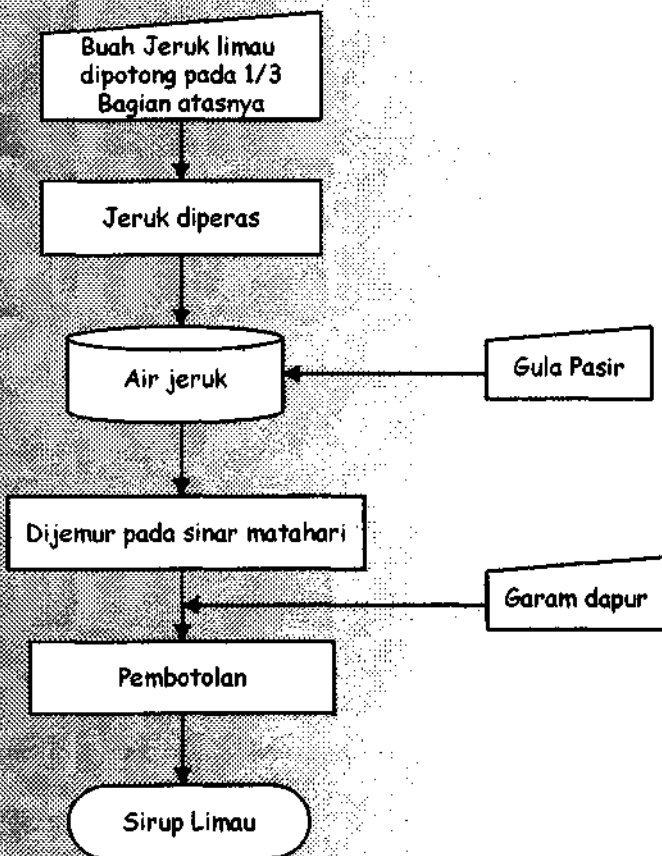
PROSES PEMBUATAN DODOL DURIAN



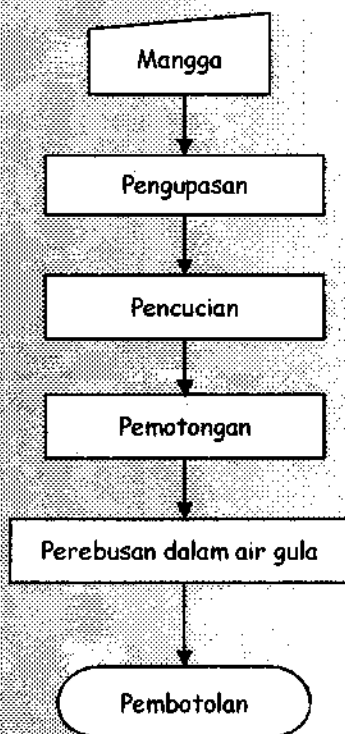
PROSES PENGOLAHAN SIROP JAMBU BIDI



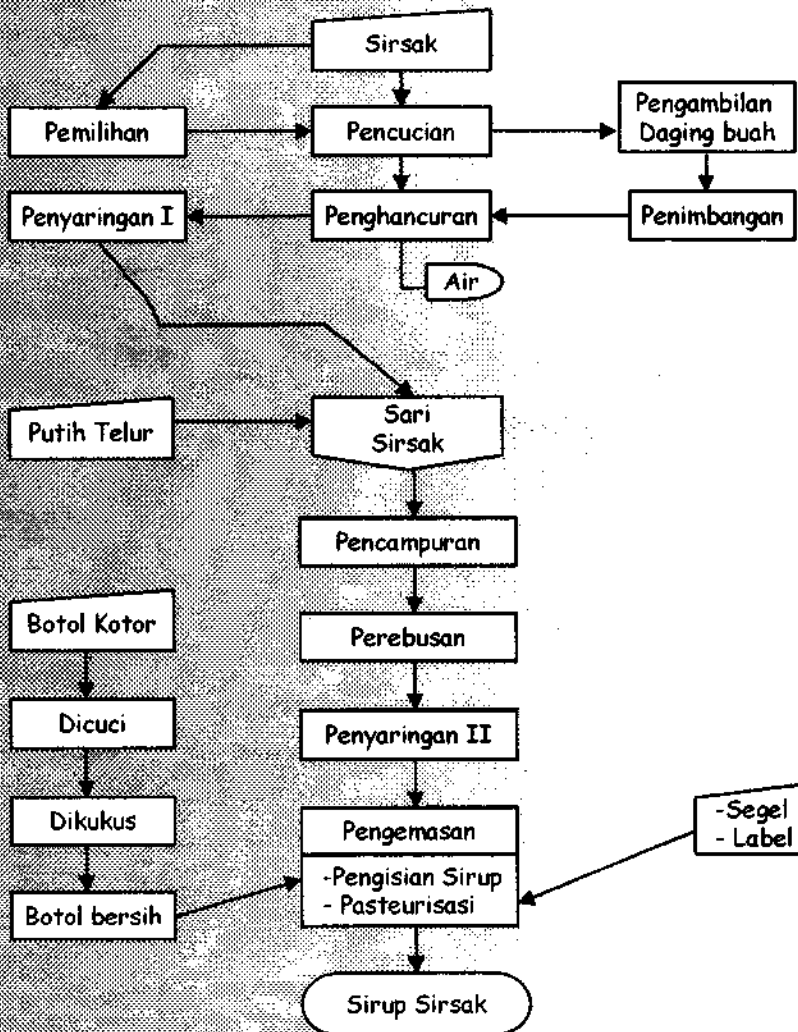
PROSES PEMBUATAN SIRUP LIMAU



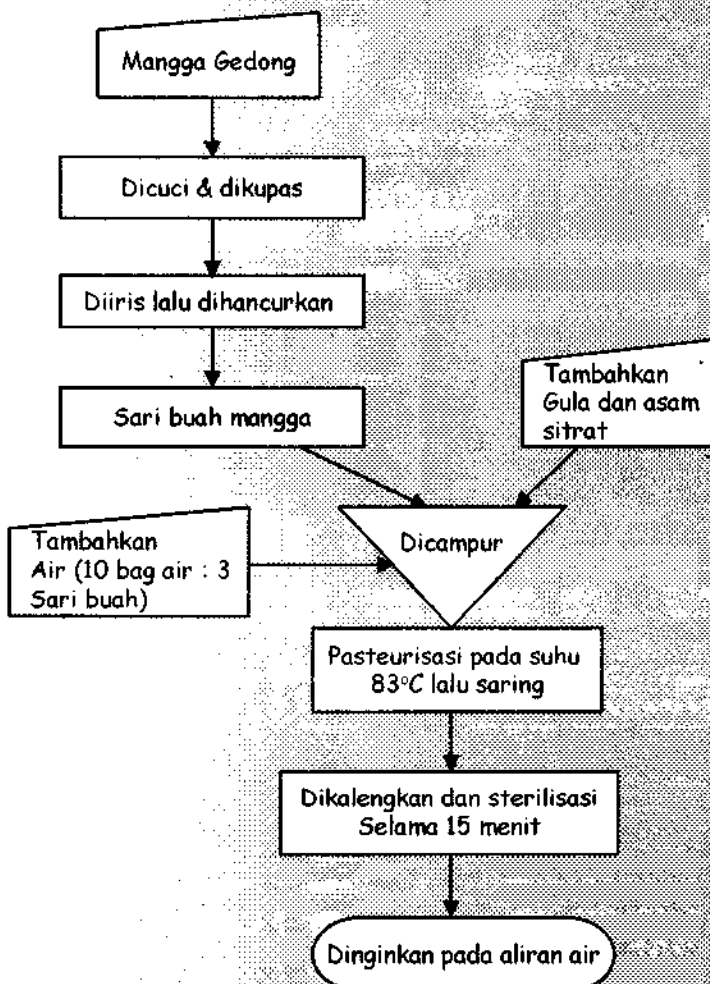
PROSES PEMBUATAN MANGGA DALAM SIROP



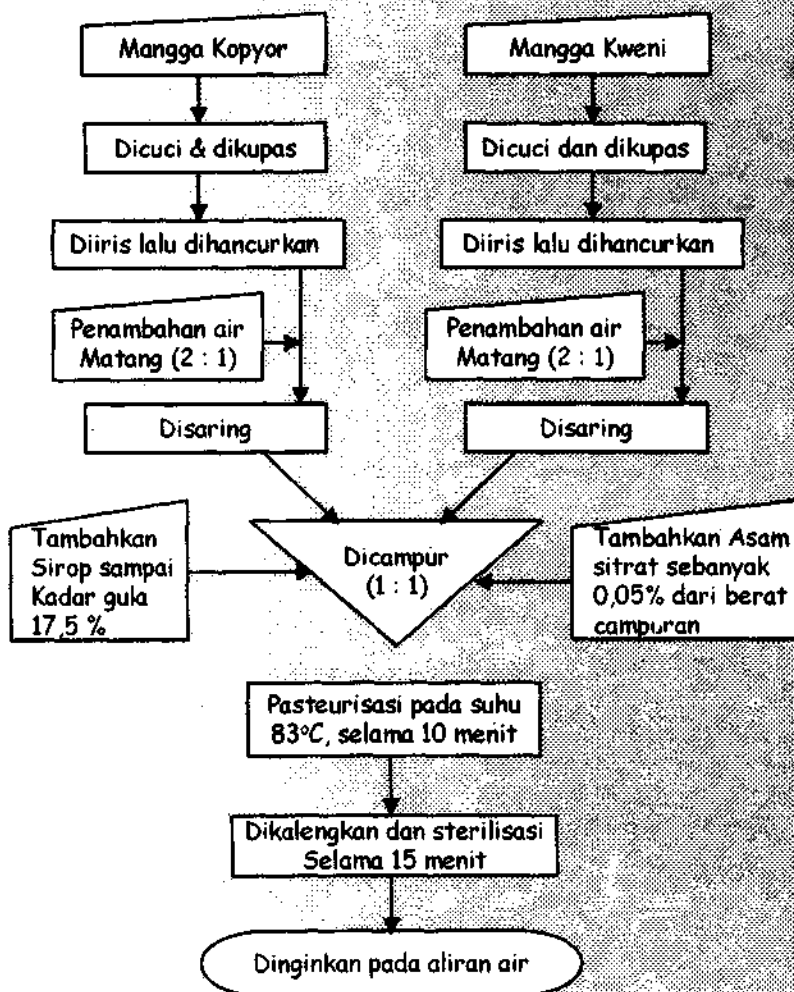
PROSES PEMBUATAN SIRUP SIRSAK



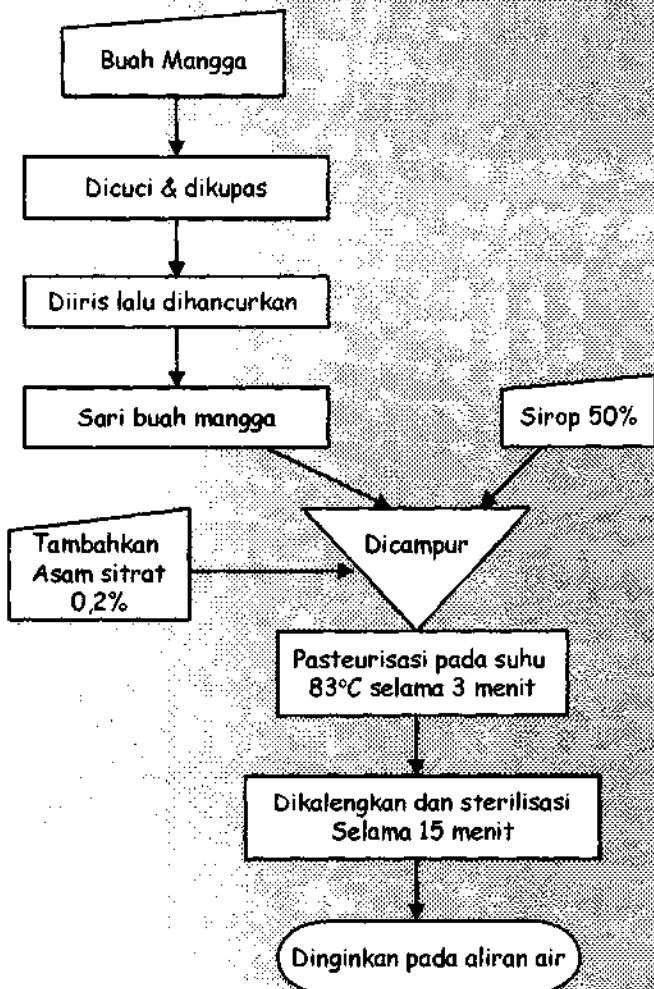
PROSES PEMBUATAN JUICE MANGGA GEDONG



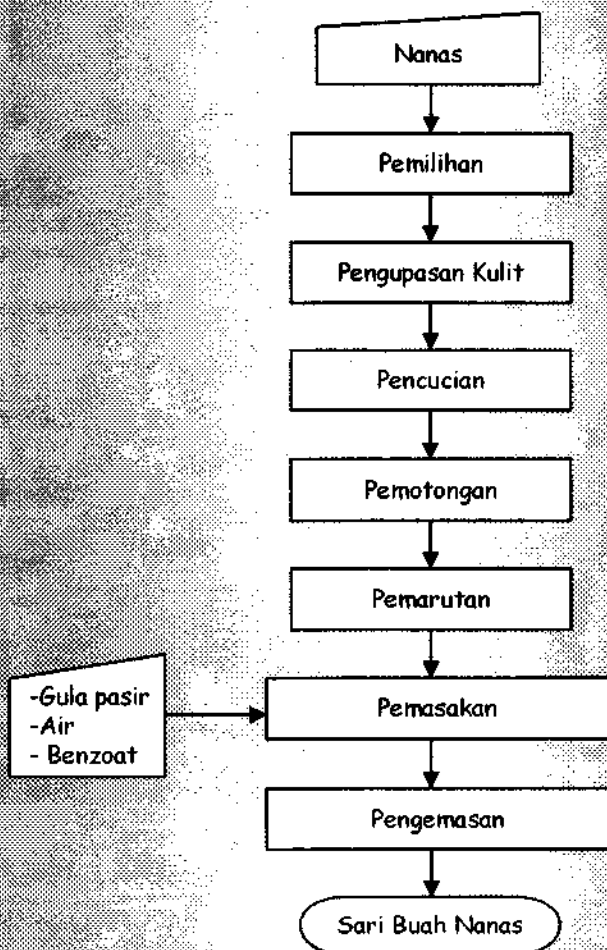
PROSES PEMBUATAN JUICE MANGGA KOPYOR BERAROMA KWENI



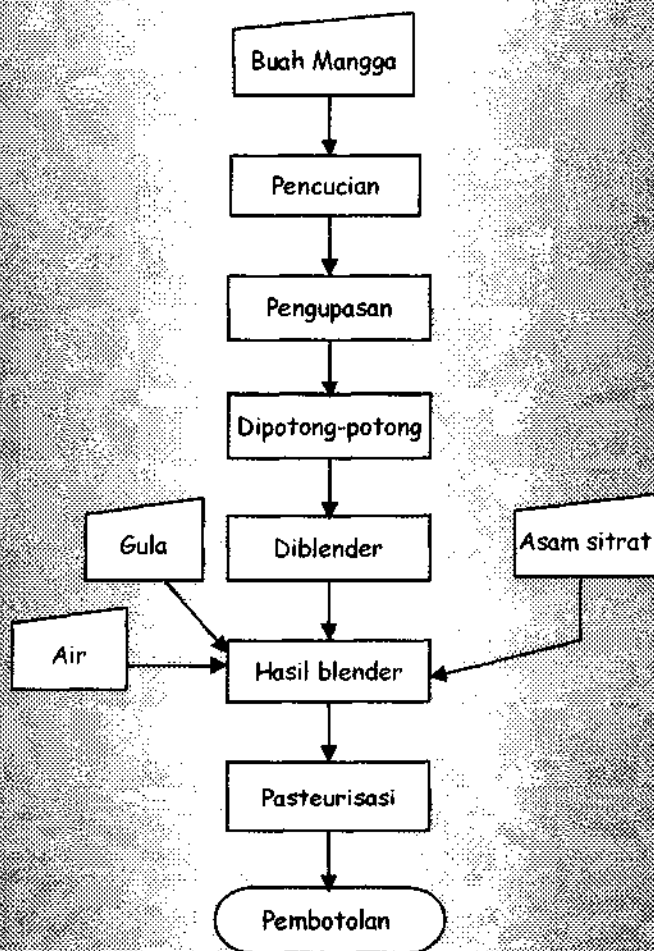
PROSES PEMBUATAN JUICE BUAH MANGGA



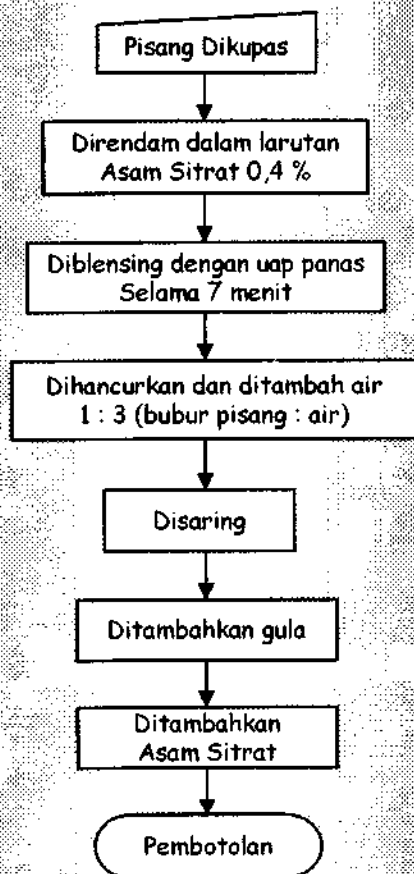
PROSES PEMBUATAN SARI BUAH NANAS



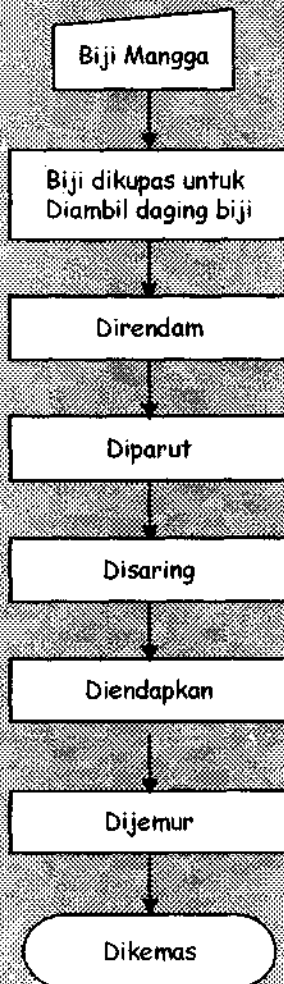
PROSES PEMBUATAN SARI BUAH MANGGA

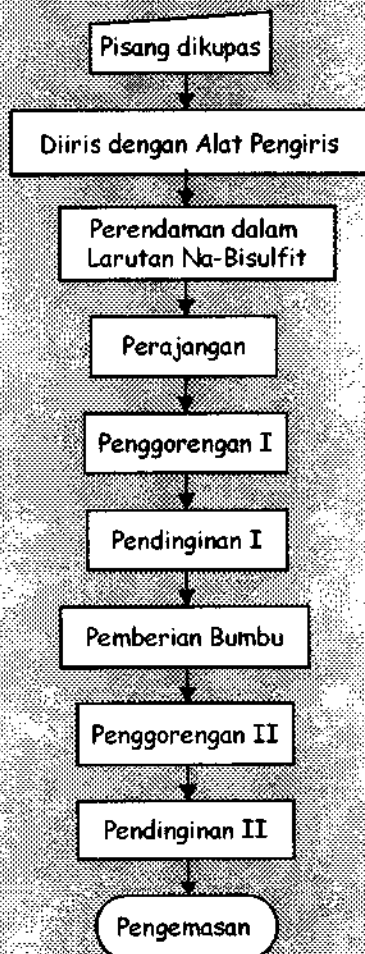


PROSES PEMBUATAN SARI BUAH PISANG

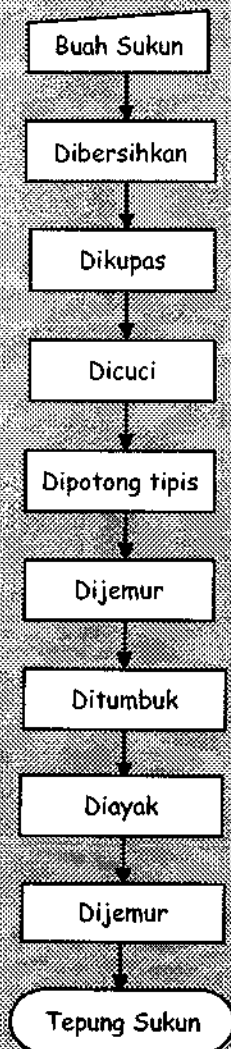


PROSES PEMBUATAN TEPUNG BIJI MANGGA

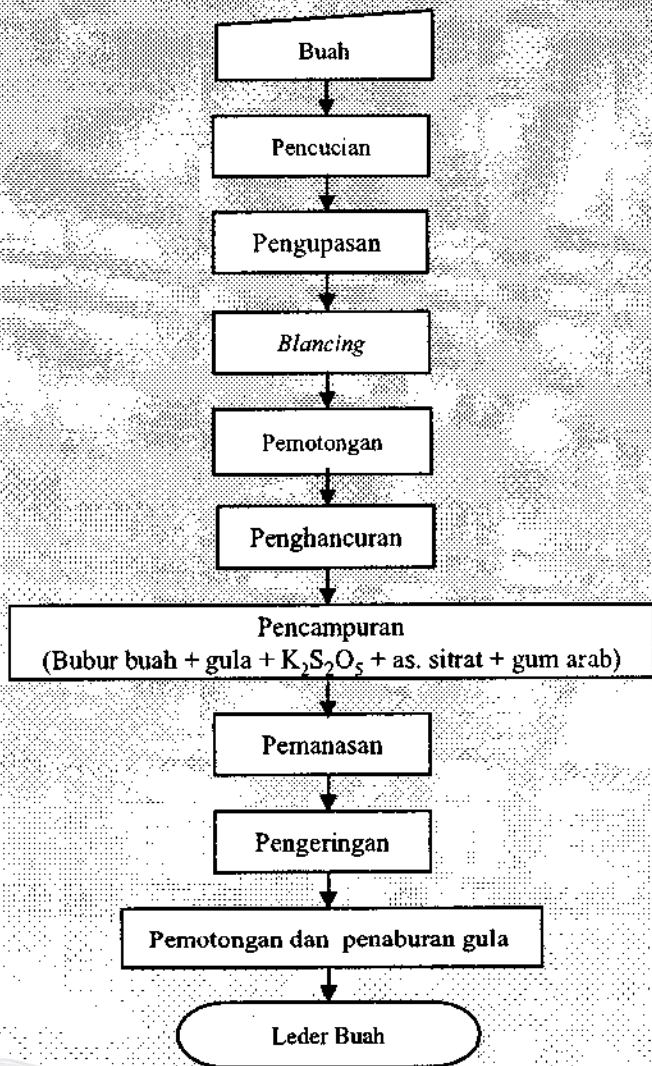


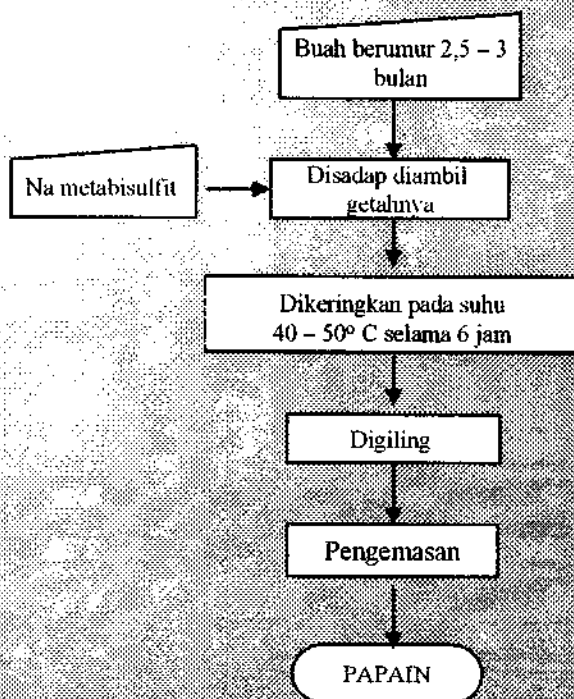
PROSES PEMBUATAN TEPUNG PISANG

PROSES PEMBUATAN TEPUNG SUKUN

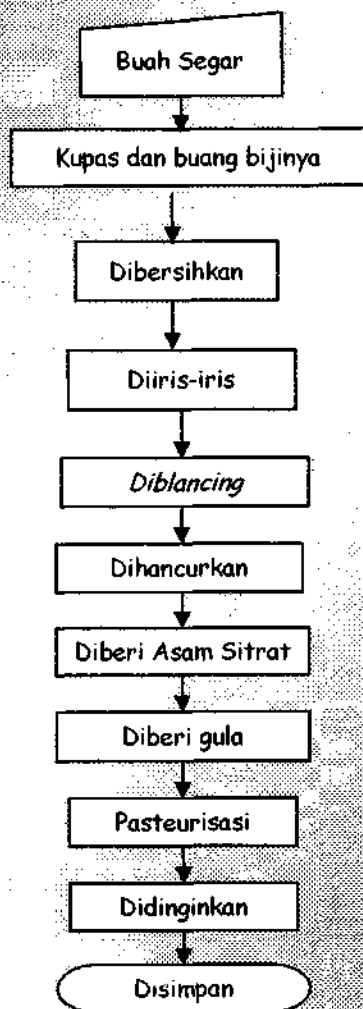


PROSES PENGOLAHAN LEDER BUAH
(Fruit Leather)

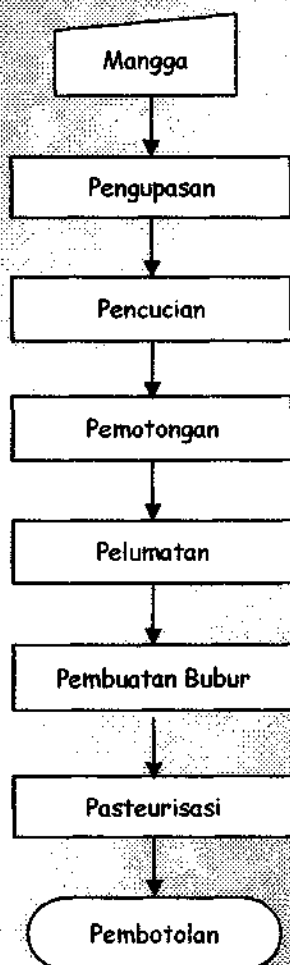


PROSES PEMBUATAN PAPAIN

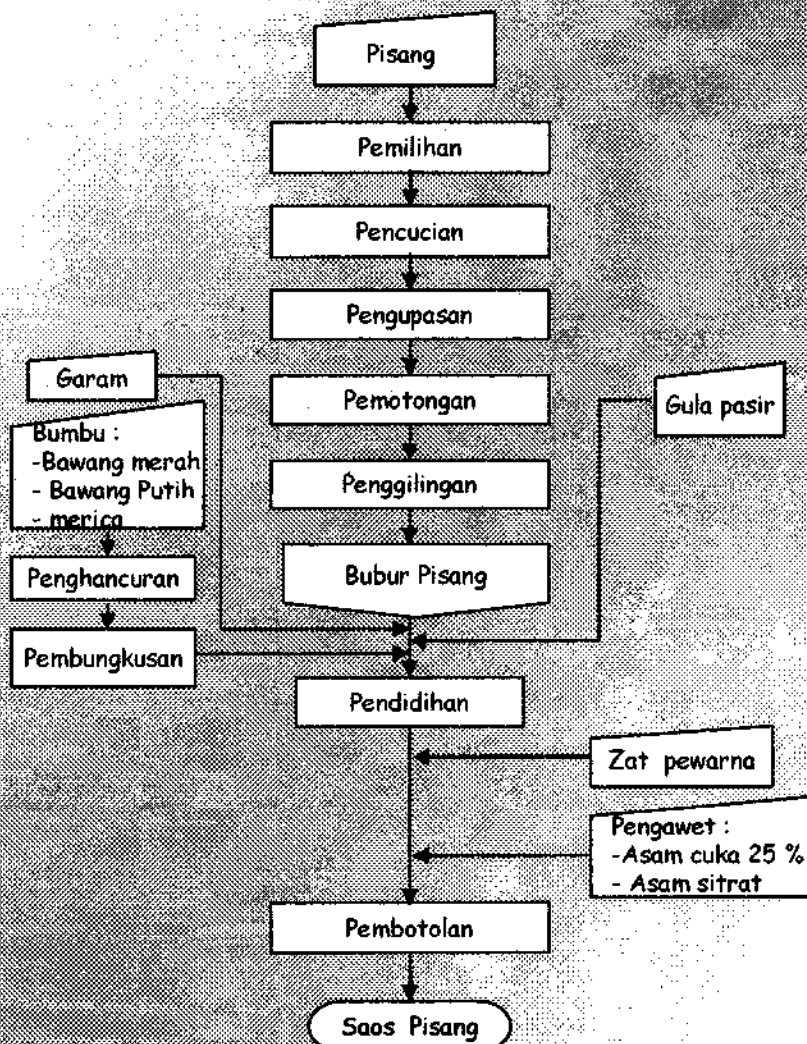
PROSES PEMBUATAN PUREE BUAH-BUAHAN



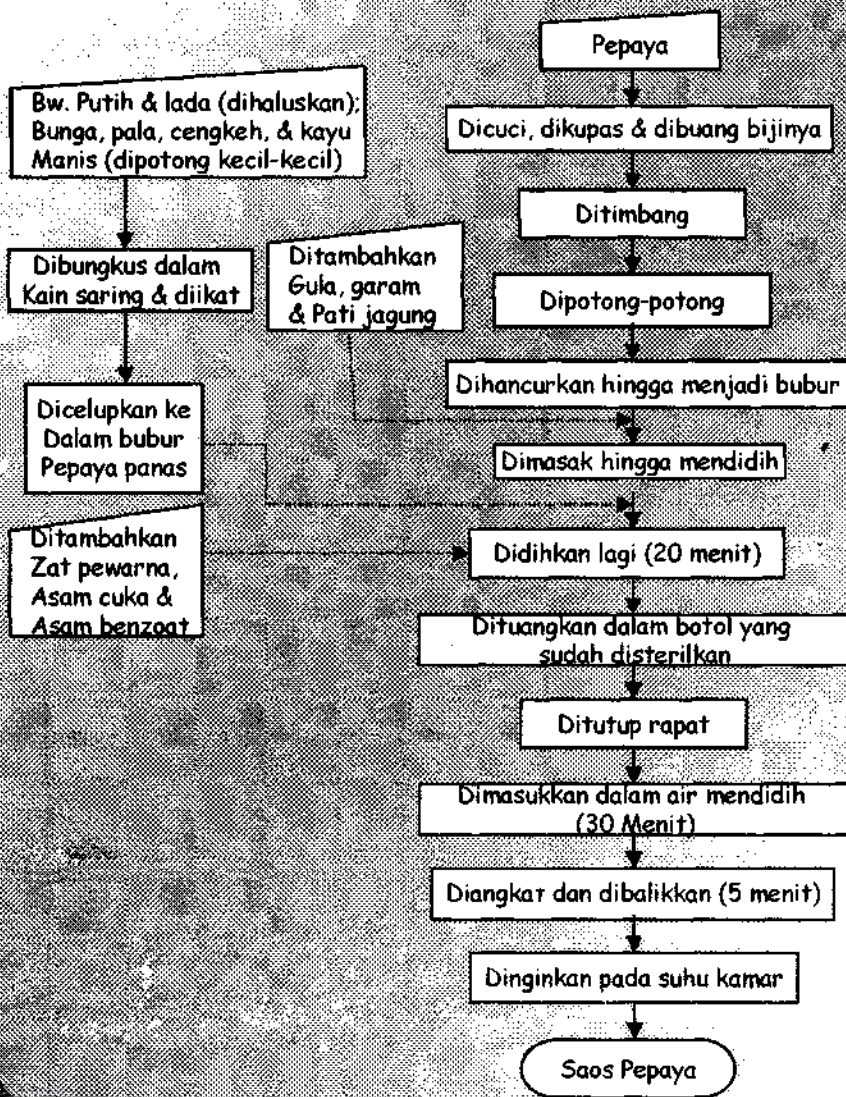
PROSES PEMBUATAN PUREE MANGGA



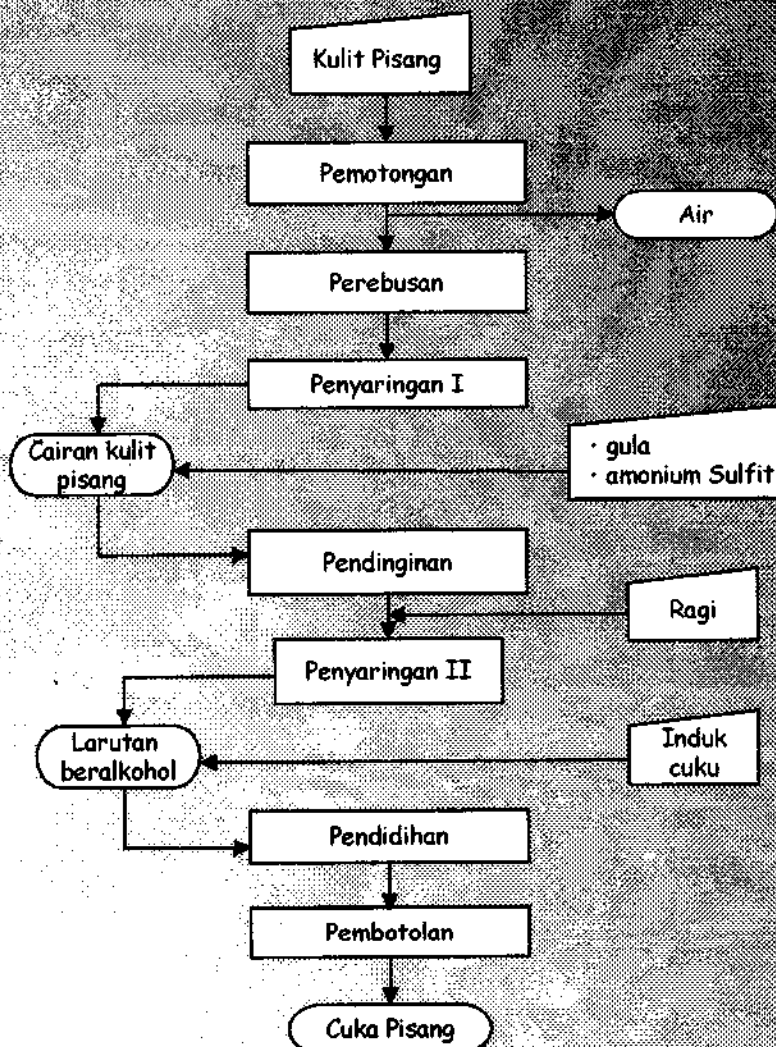
PROSES PEMBUATAN SAOS PISANG



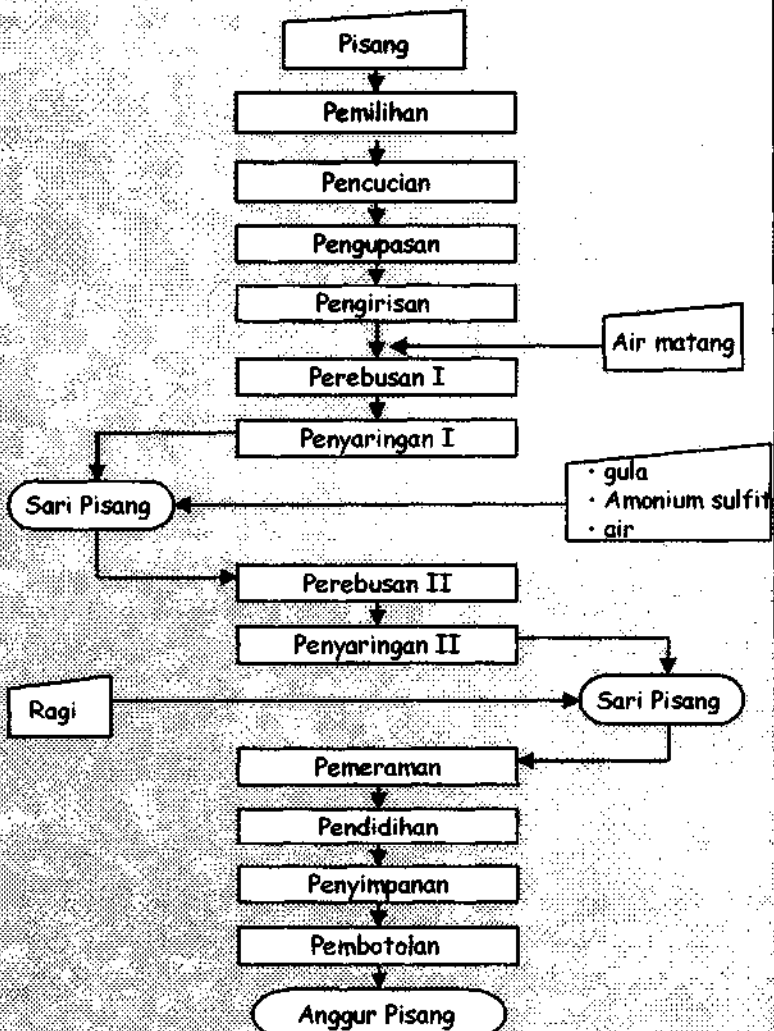
PROSES PEMBUATAN SAOS PEPAYA



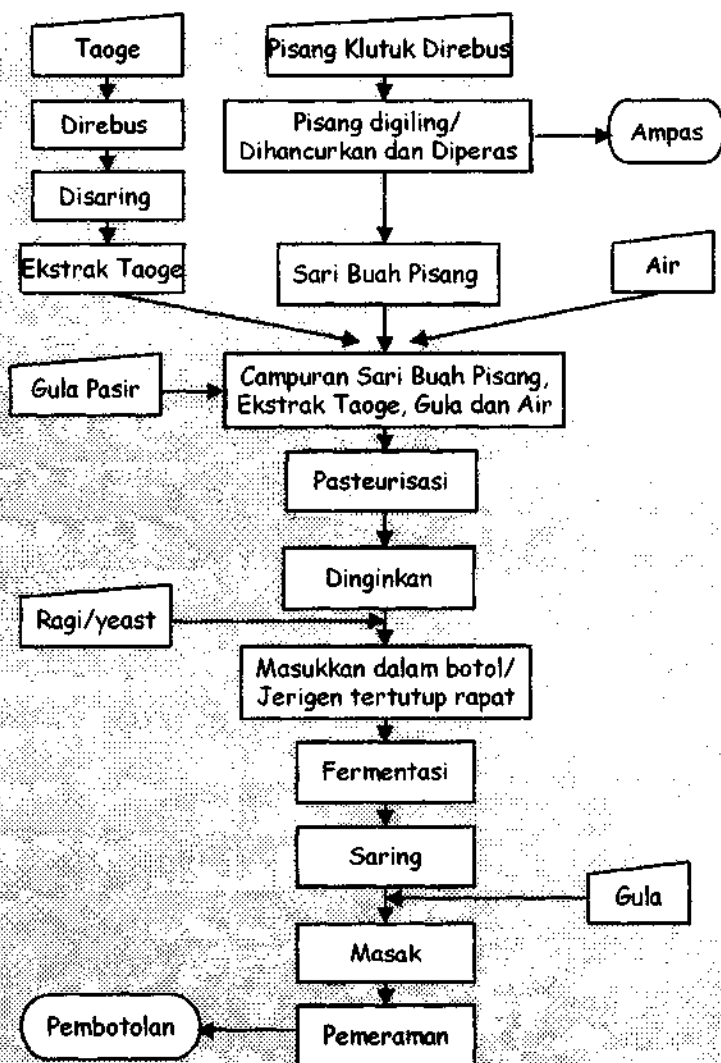
PROSES PEMBUATAN CUKA PISANG

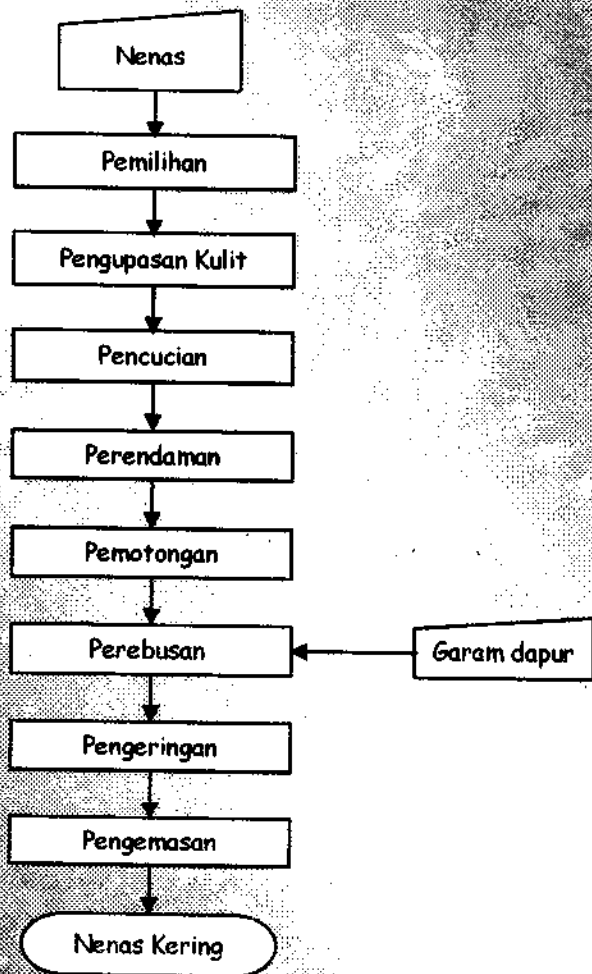


PROSES PEMBUATAN ANGGUR PISANG

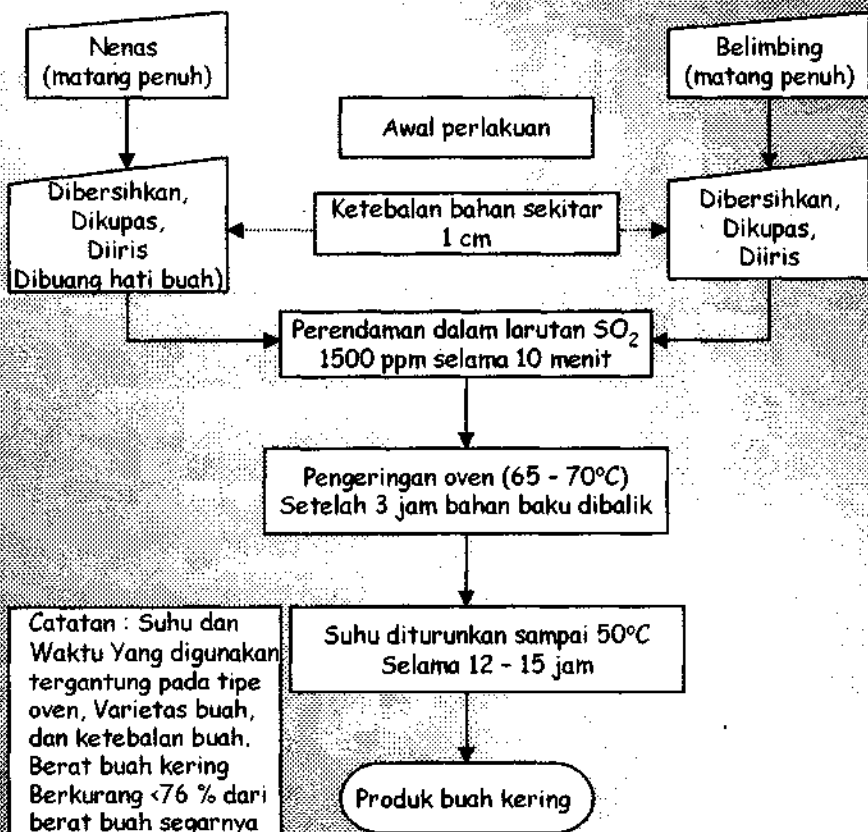


PROSES PEMBUATAN ANGGUR PISANG KLUTUK

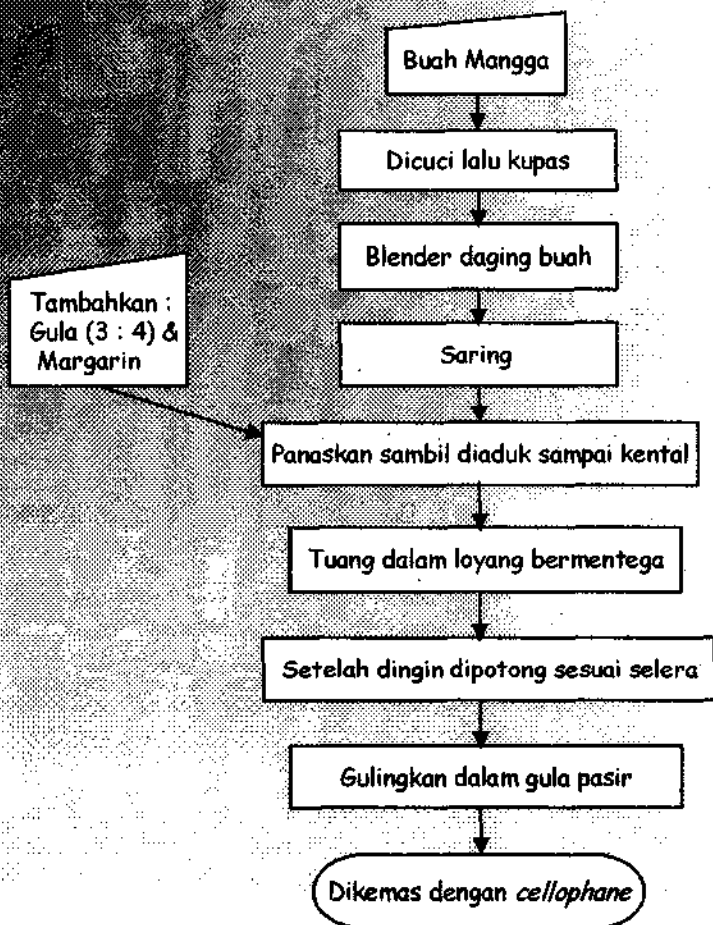


PROSES PEMBUATAN NENAS KERING

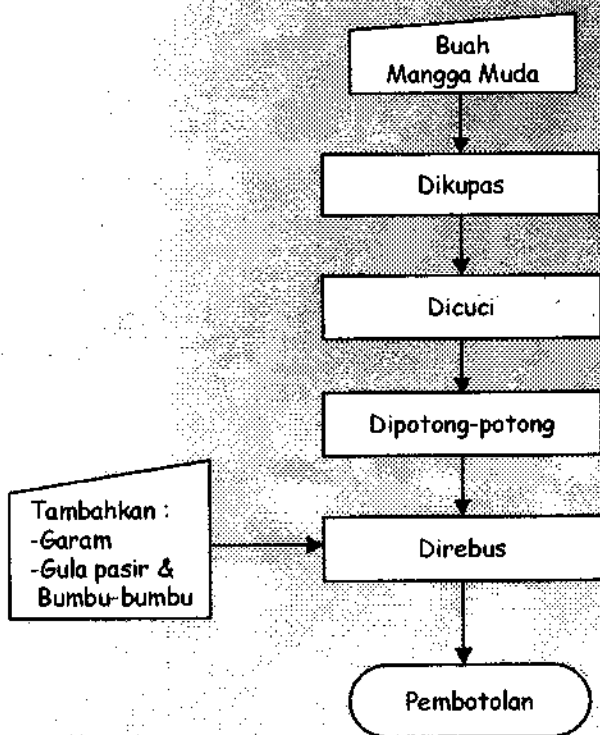
PROSES PEMBUATAN BUAH KERING (Nenas dan Belimbing)



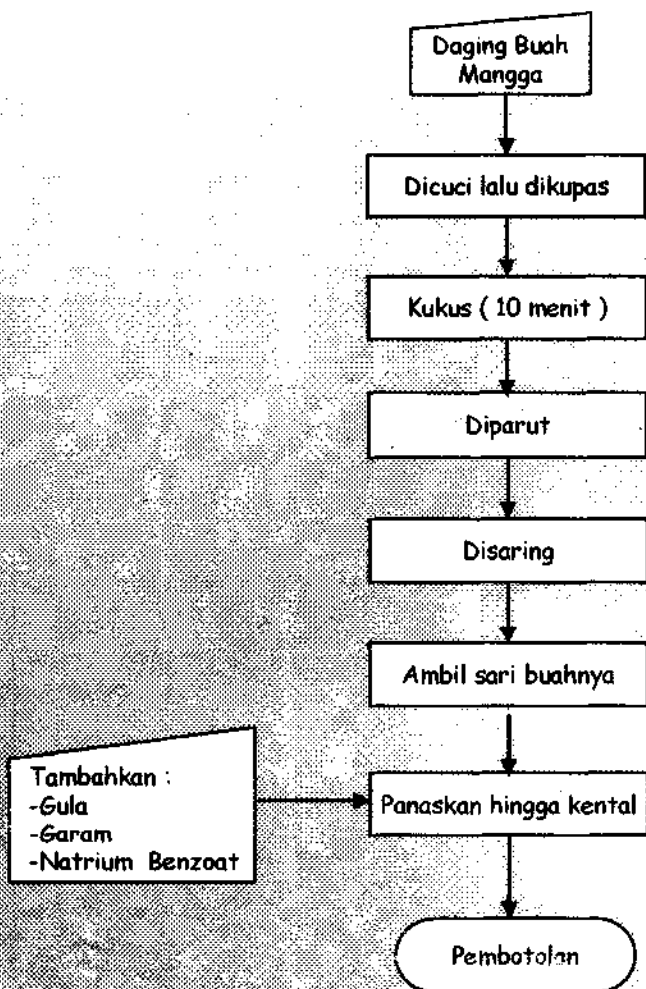
PROSES PEMBUATAN PERMEN MANGGA



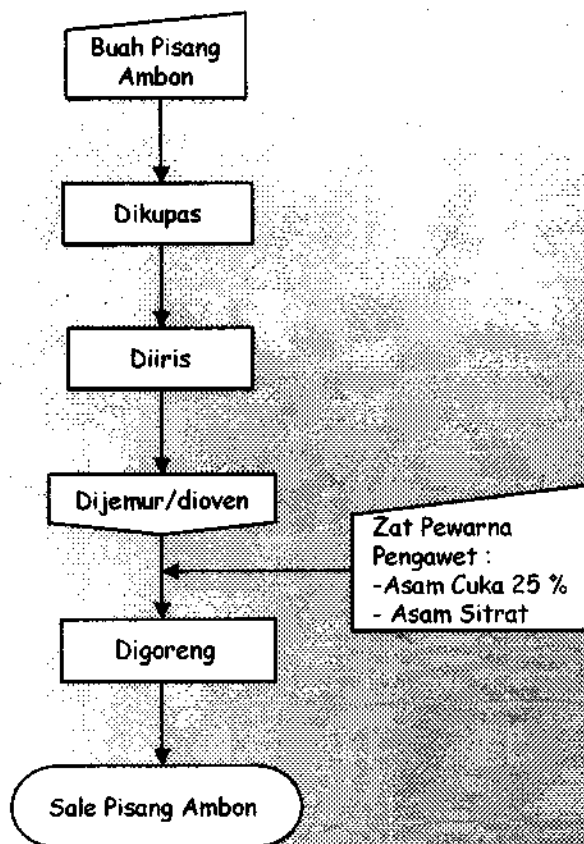
PROSES PEMBUATAN CHUTNEY/ACAR MANGGA



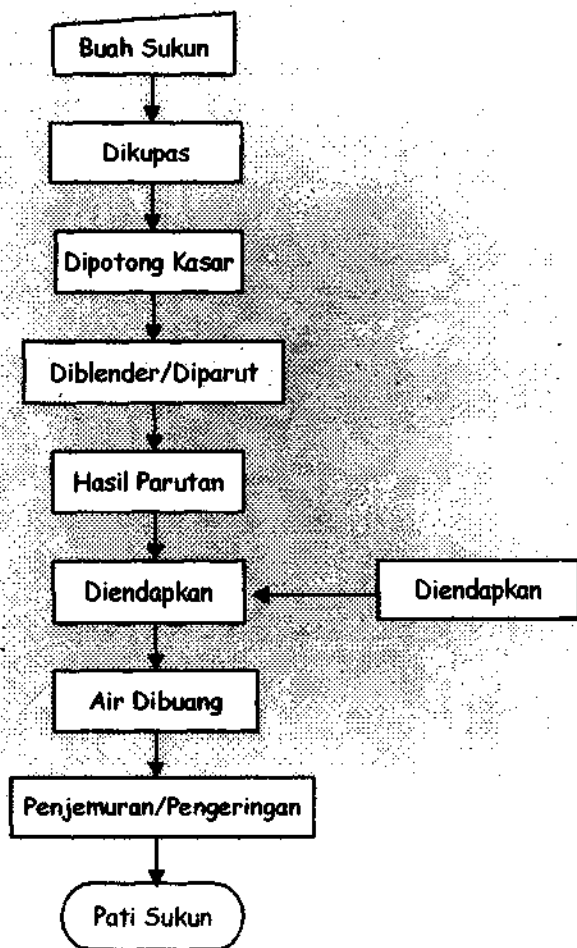
PROSES PEMBUATAN JELLY MANGGA



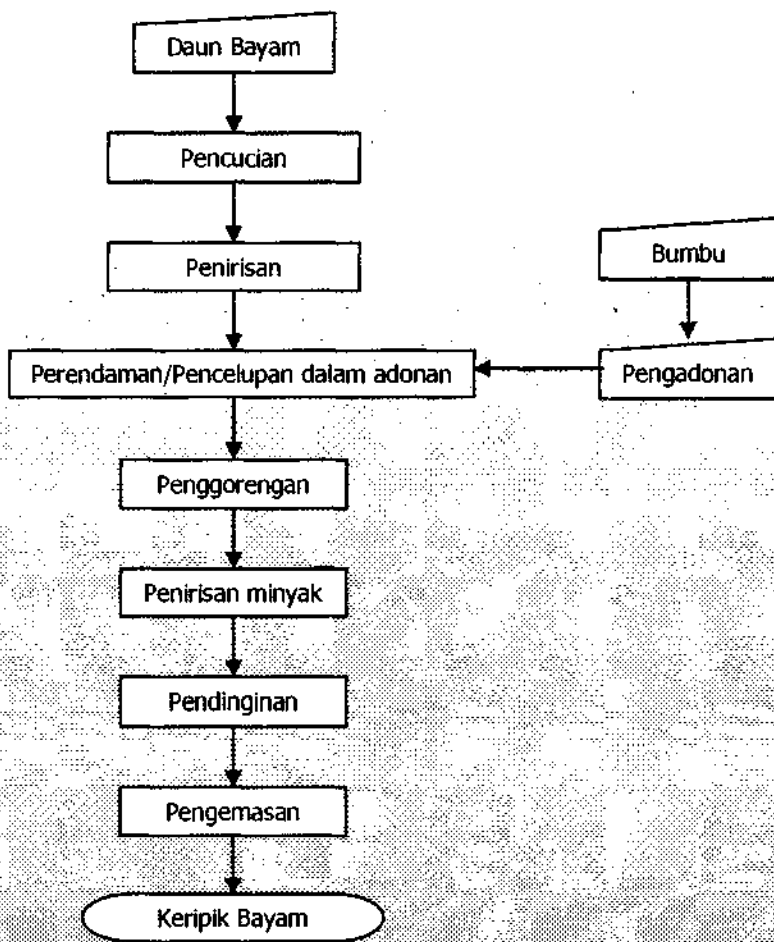
PROSES PEMBUATAN SALE PISANG AMBON



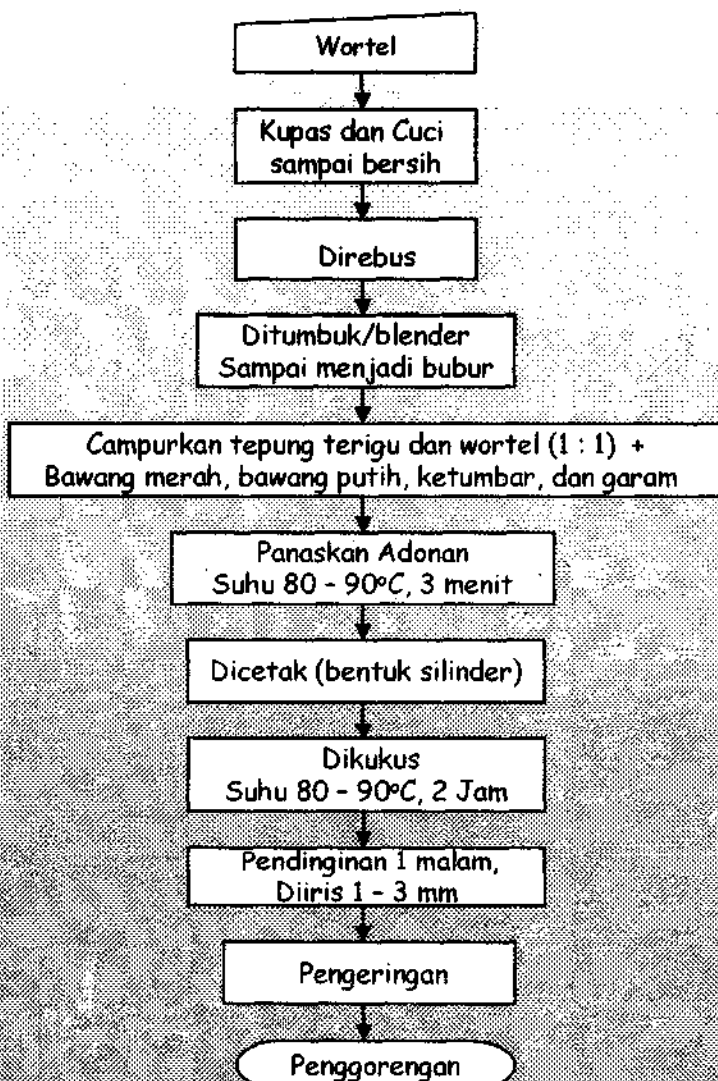
PROSES PEMBUATAN PATI SUKUN

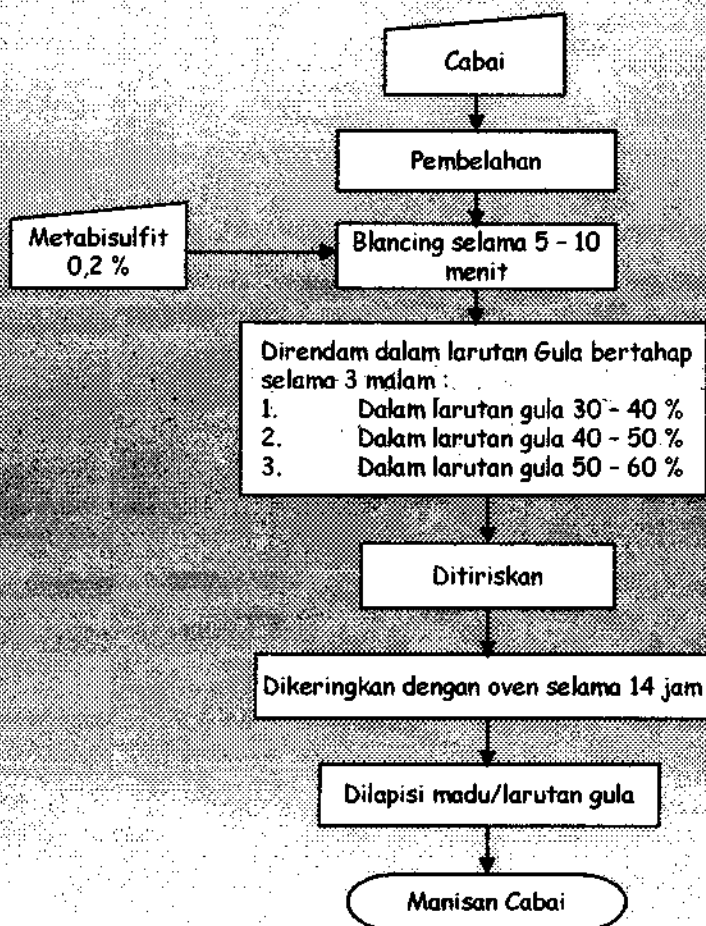


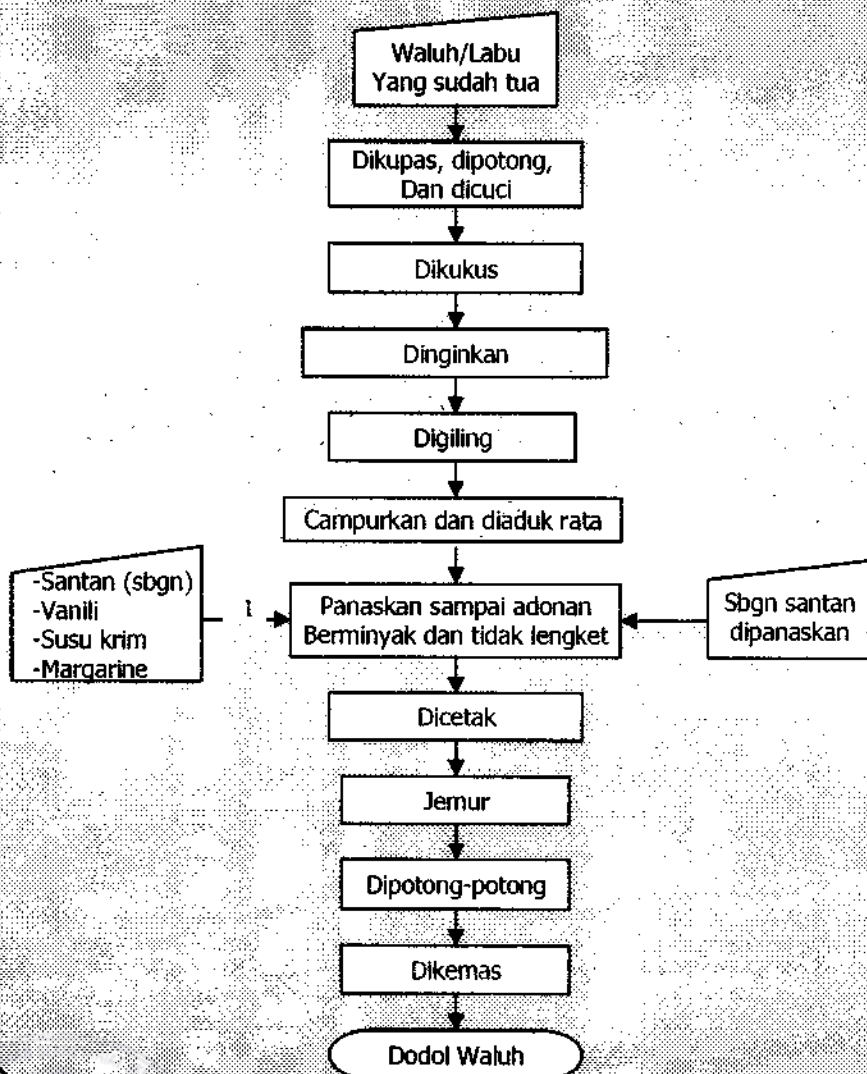
PROSES PENGOLAHAN TANAMAN SAYURAN

PROSES PEMBUATAN KERIPIK BAYAM

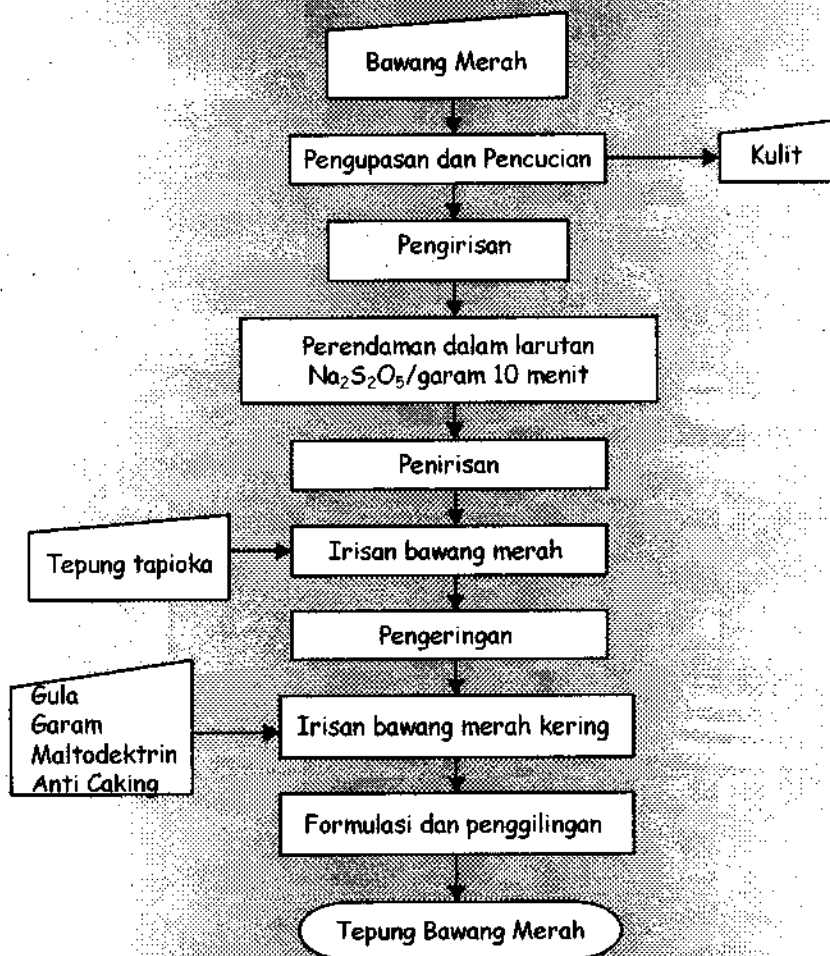
PROSES PEMBUATAN KERIPIK WORTEL



PROSES PEMBUATAN MANISAN CABAI

PROSES PEMBUATAN DODOL WALUH

PROSES PEMBUATAN TEPUNG BAWANG MERAH



PROSES PEMBUATAN CABE KERING DAN
TEPUNG CABE

Cabe Merah

Penyortiran dan pembuangan tangkai

Pencucian

Pemblansiran dalam air hangat
Atau dikukus

Penirisan

Pembelahan/utuh

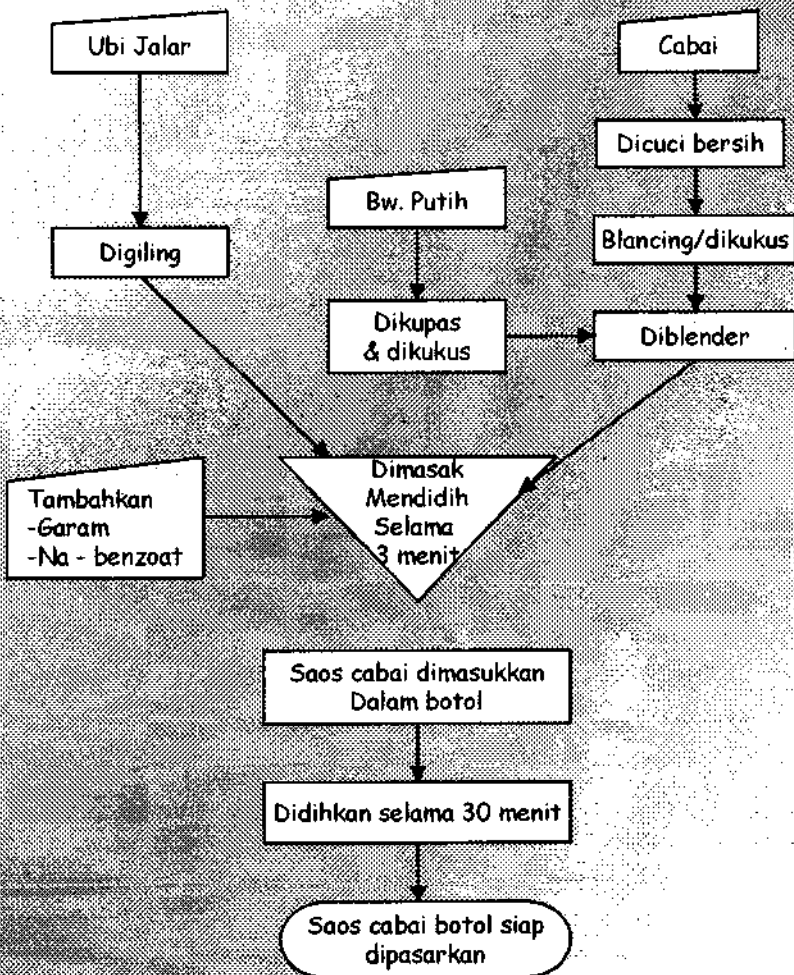
Pengeringan

Cabe kering

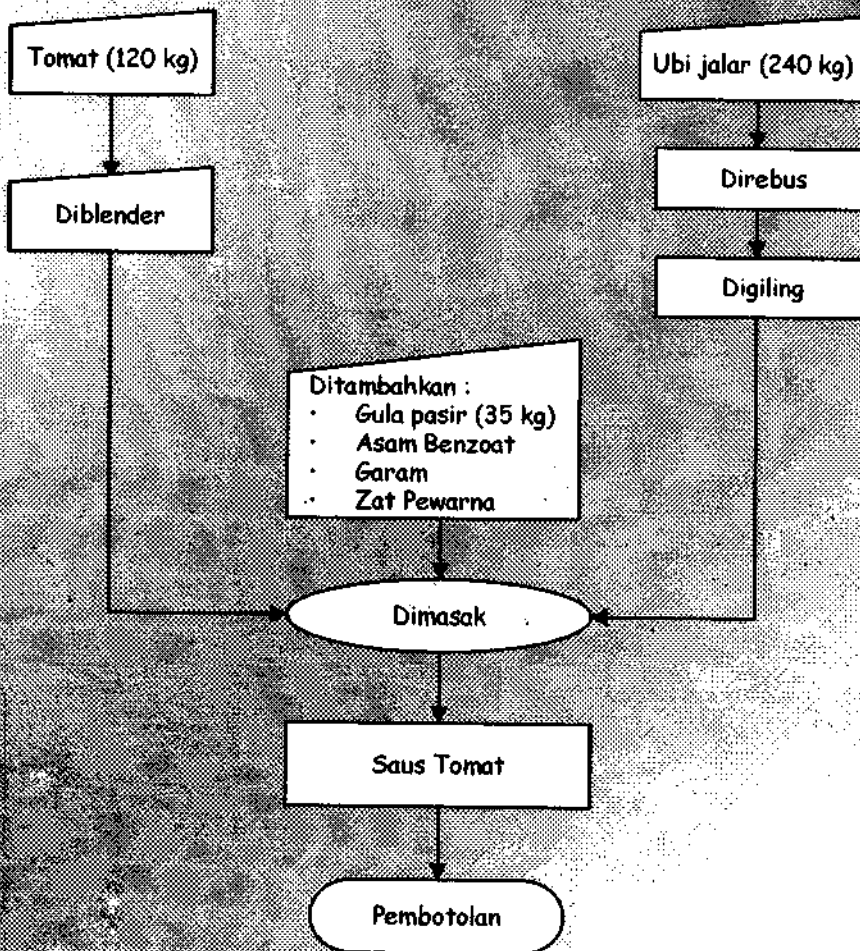
Penggilingan

Tepung Cabe

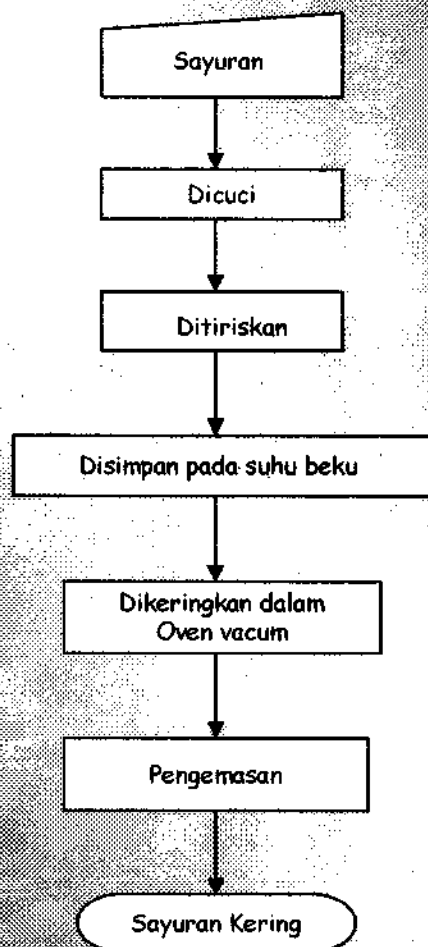
PROSES PEMBUATAN SAOS CABAI



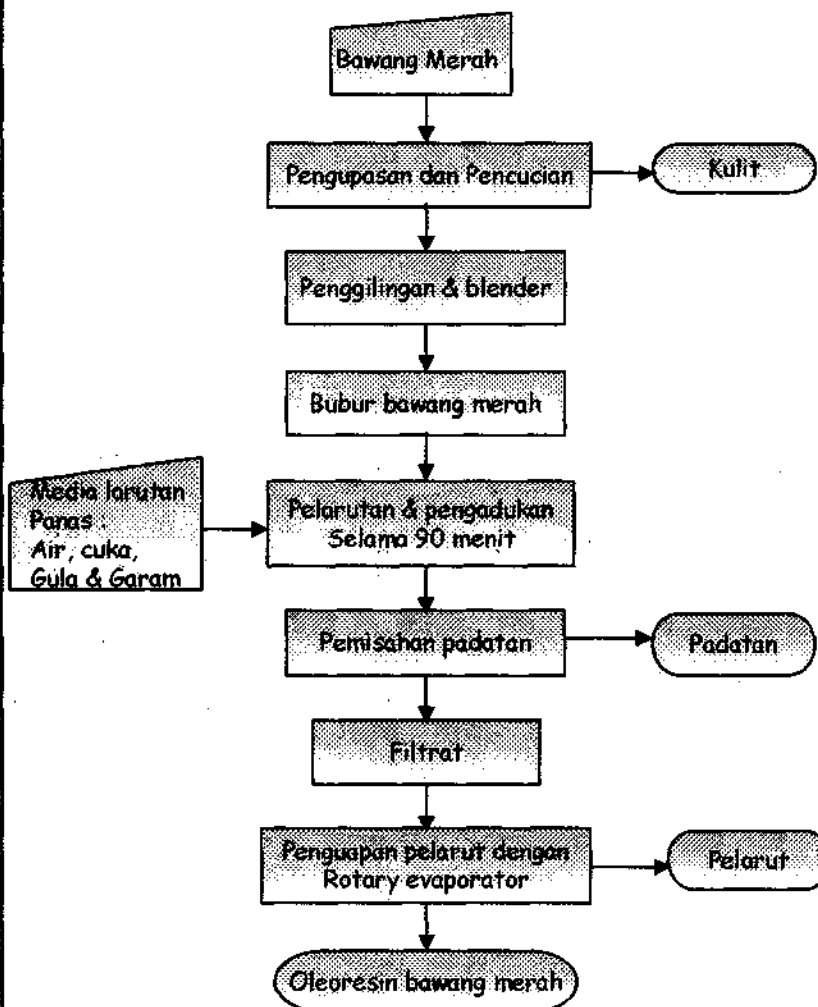
PROSES PEMBUATAN SAUS TOMAT



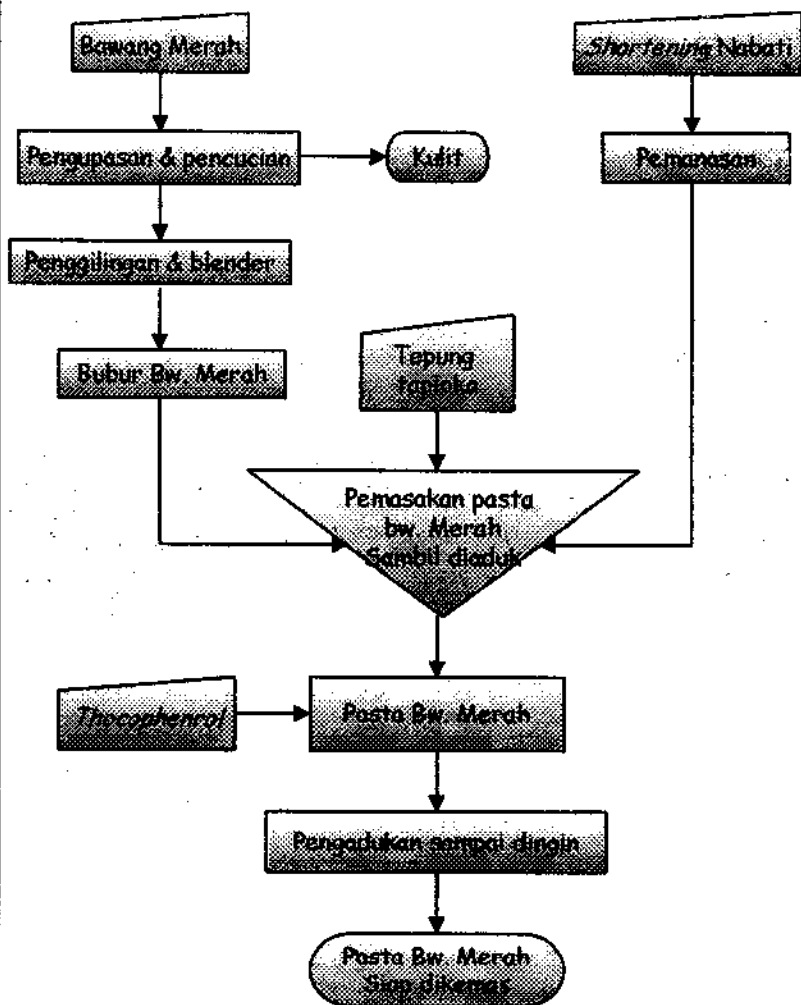
PROSES PEMBUATAN SAYURAN KERING



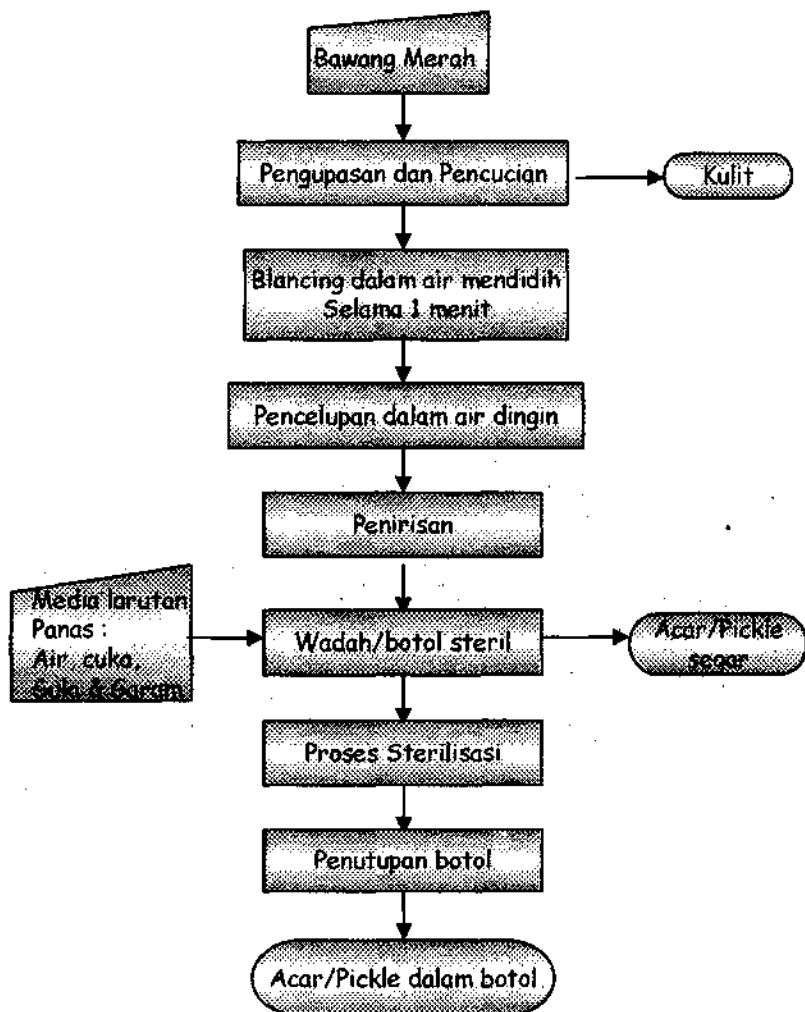
PROSES PEMBUATAN OLEORESIN BAWANG MERAH



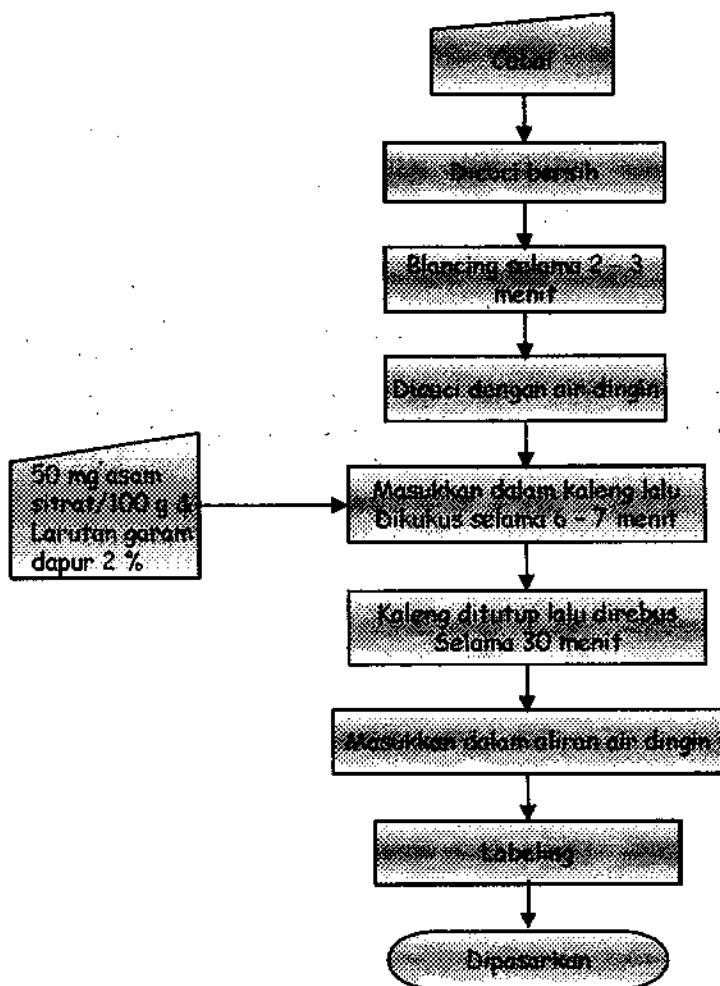
PROSES PEMBUATAN PASTA BAWANG MERAH



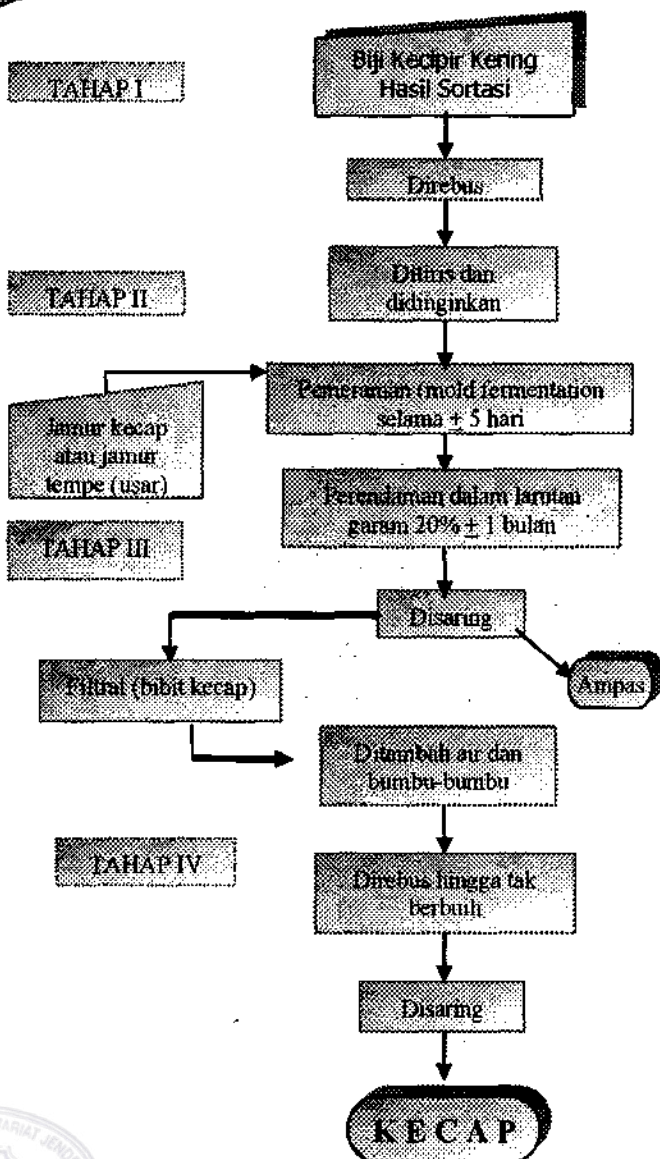
PROSES PEMBUATAN ACAR/PICKLE BAWANG MERAH



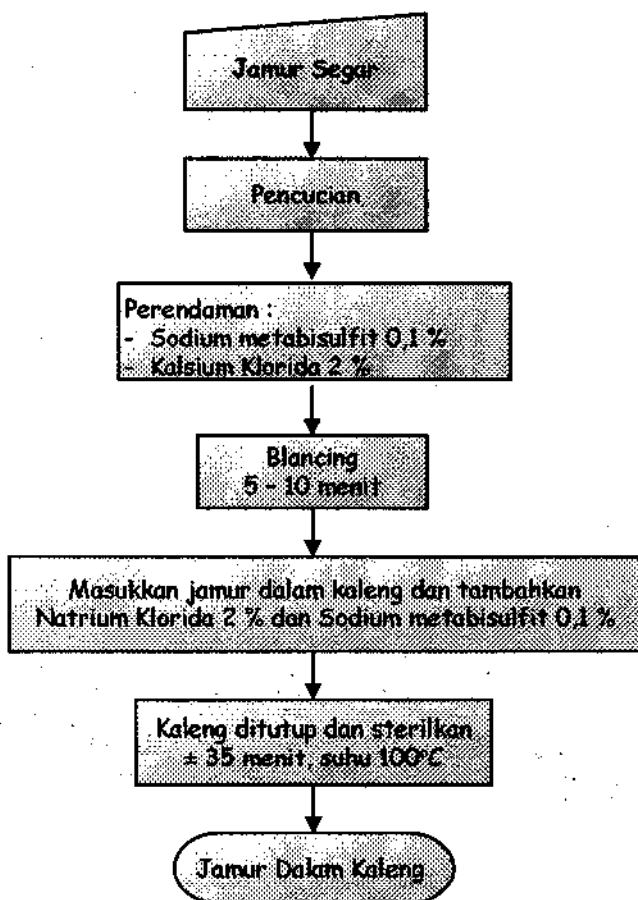
PROSES PEMBUATAN CABAI KALENGAN



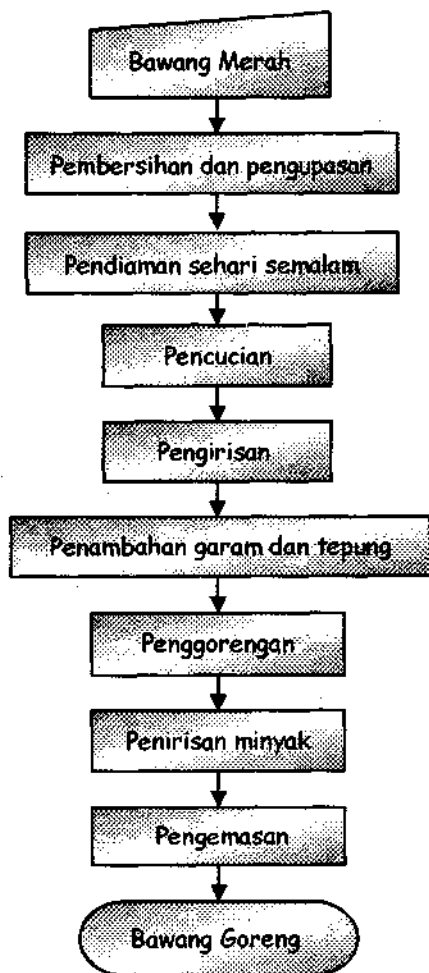
PROSES PEMBUATAN KECAP KECIPIR



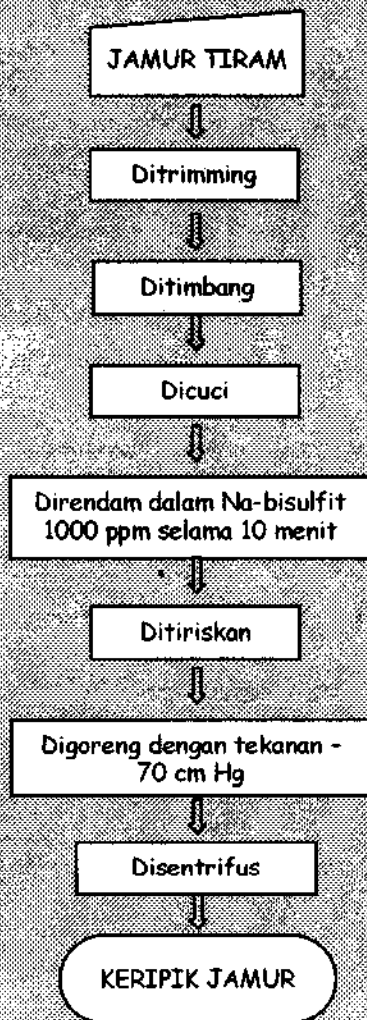
PROSES PEMBUATAN JAMUR DALAM KALENG



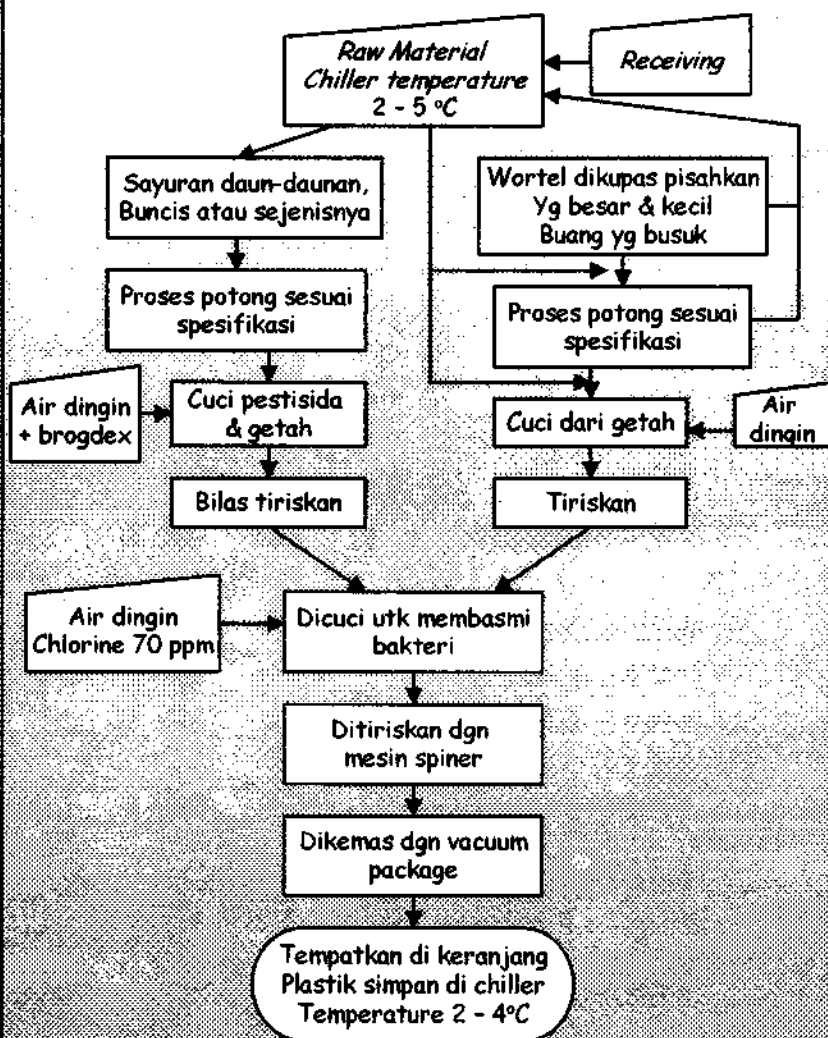
PROSES PEMBUATAN BAWANG GORENG



PROSES PEMBUATAN KERIEPIK JAMUR TIRAM PUTIH

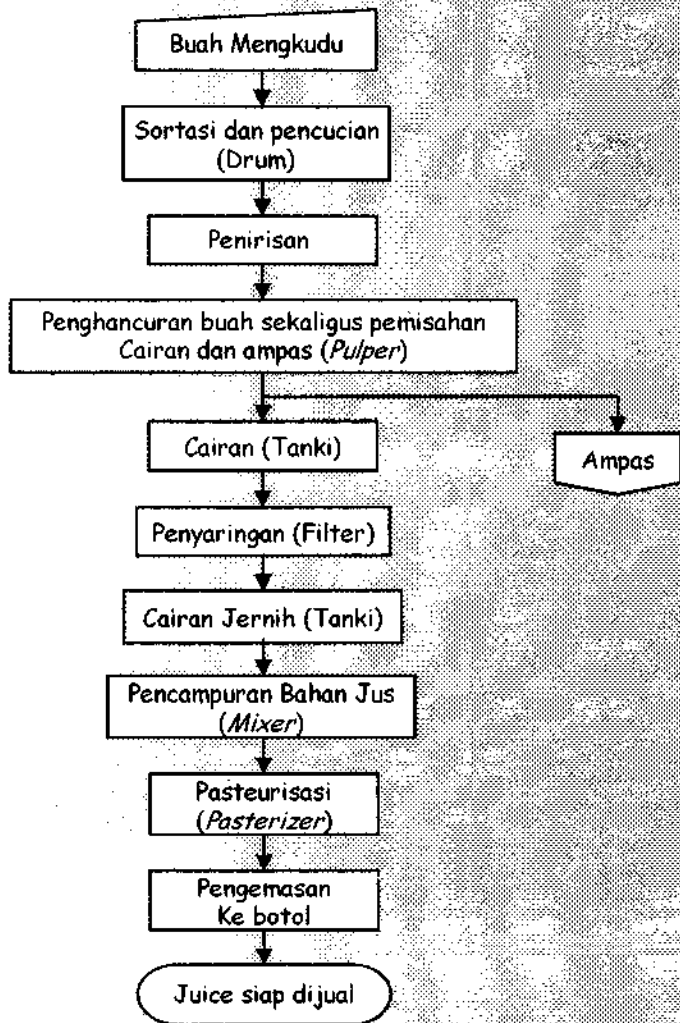


PROSES PEMBUATAN SAYURAN SIAP MASAK

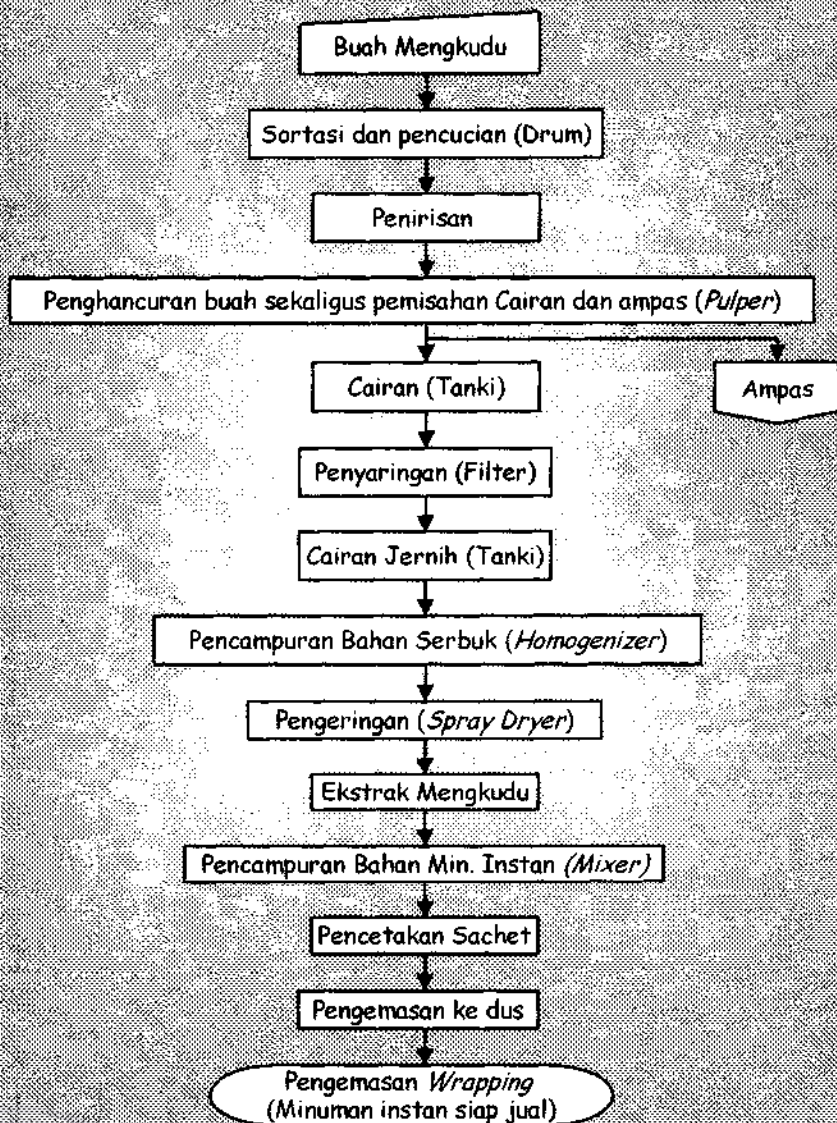


PROSES PENGOLAHAN TANAMAN OBAT

PROSES PEMBUATAN JUICE MENGKUDU



PROSES PEMBUATAN MINUMAN INSTAN MENGKUDU



PROSES PEMBUATAN SHAMPOO MENGKUDU

Pencampuran Bahan
(Mixer)

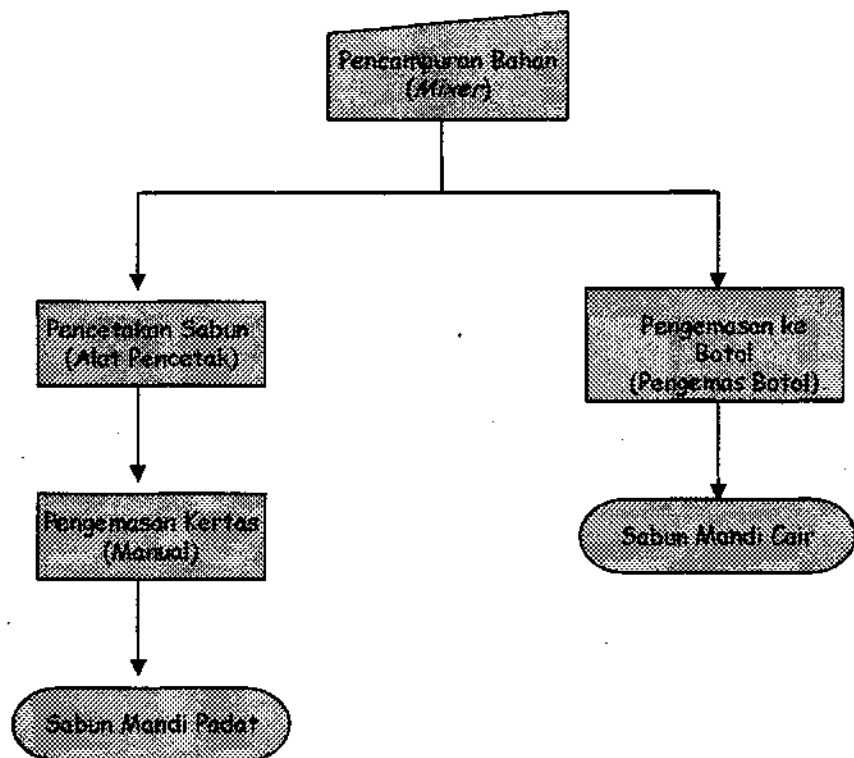
Pengemasan
Sachet

Pengemasan
Botol

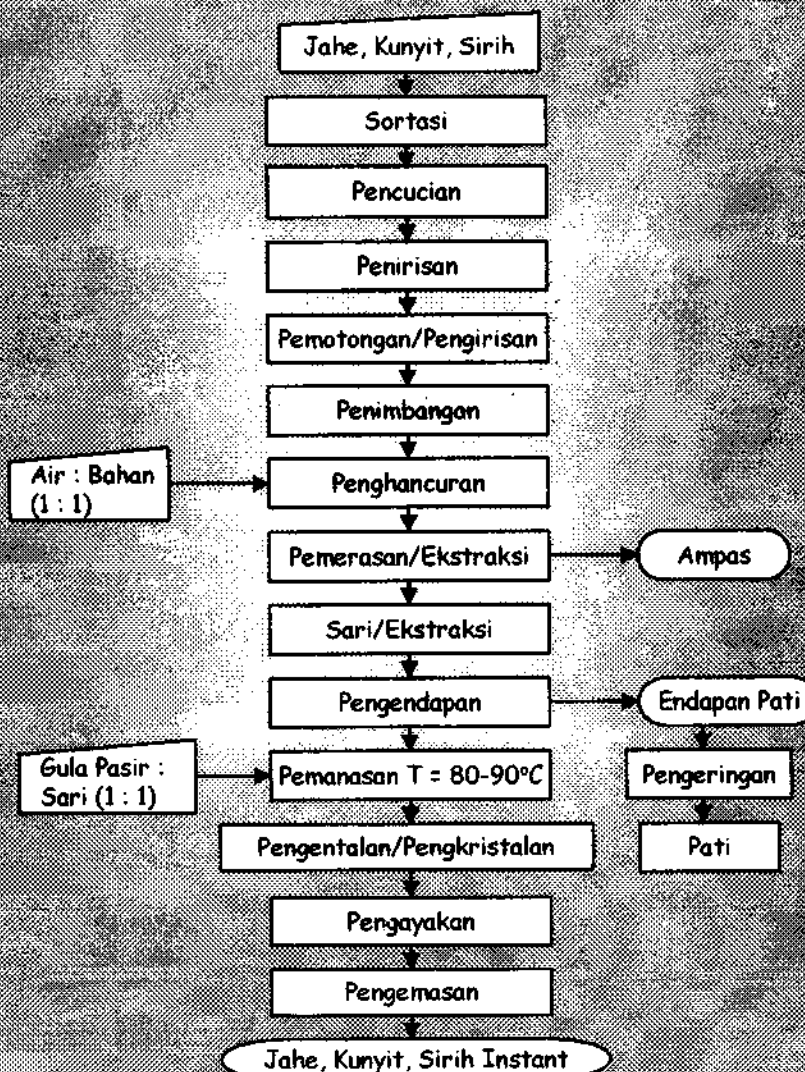
Shampoo Kemasan
Sachet

Shampoo Kemasan
Botol

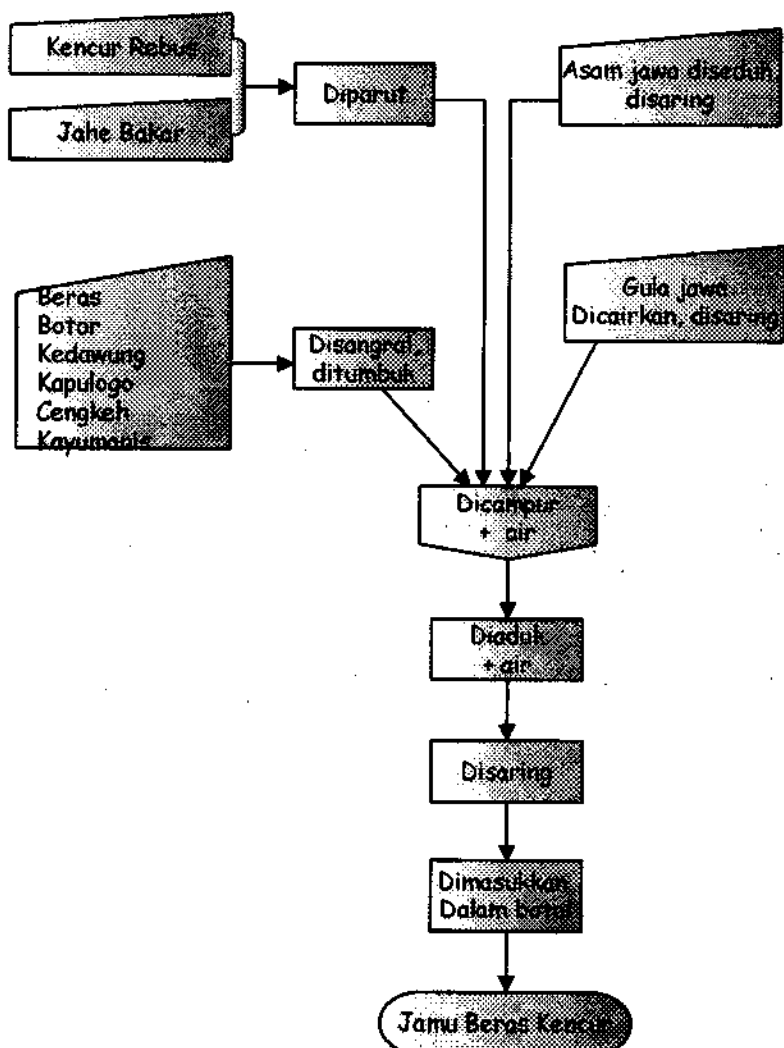
PROSES PEMBUATAN SABUN MANDI MENEKUDU



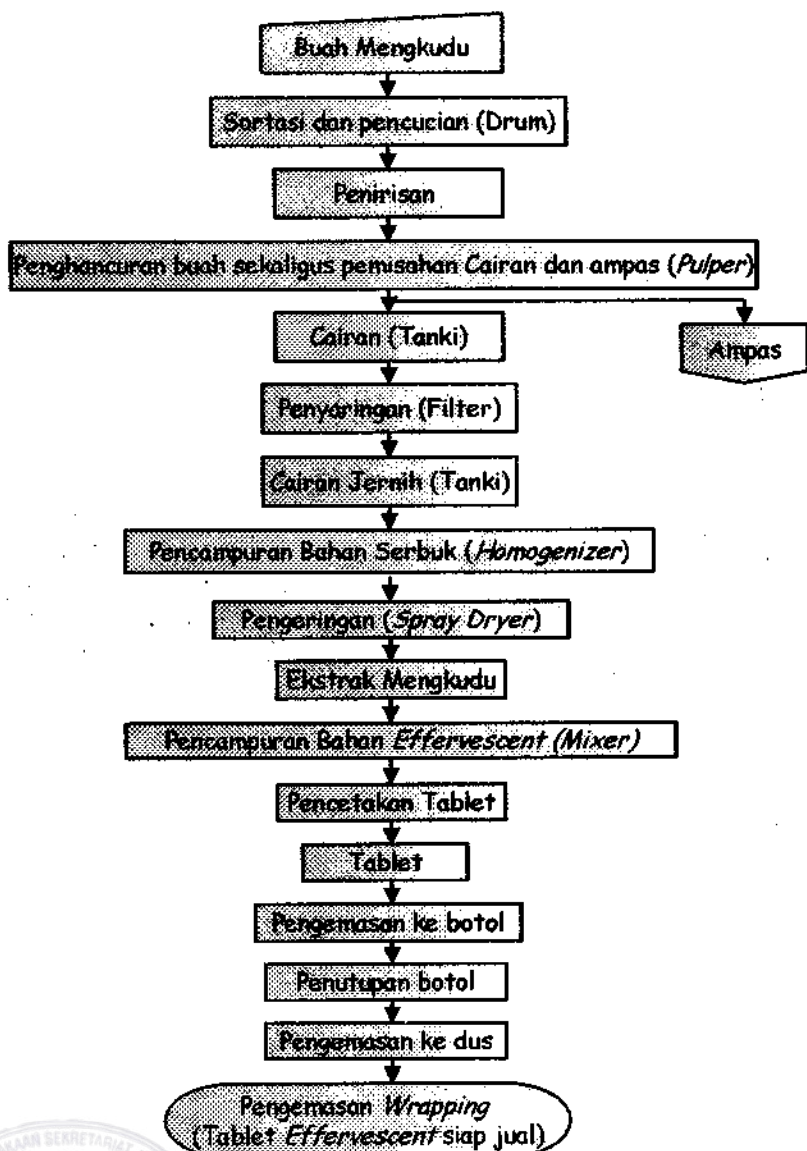
PROSES PEMBUATAN JAHE, KUNYIT, DAN SIRIH INSTANT



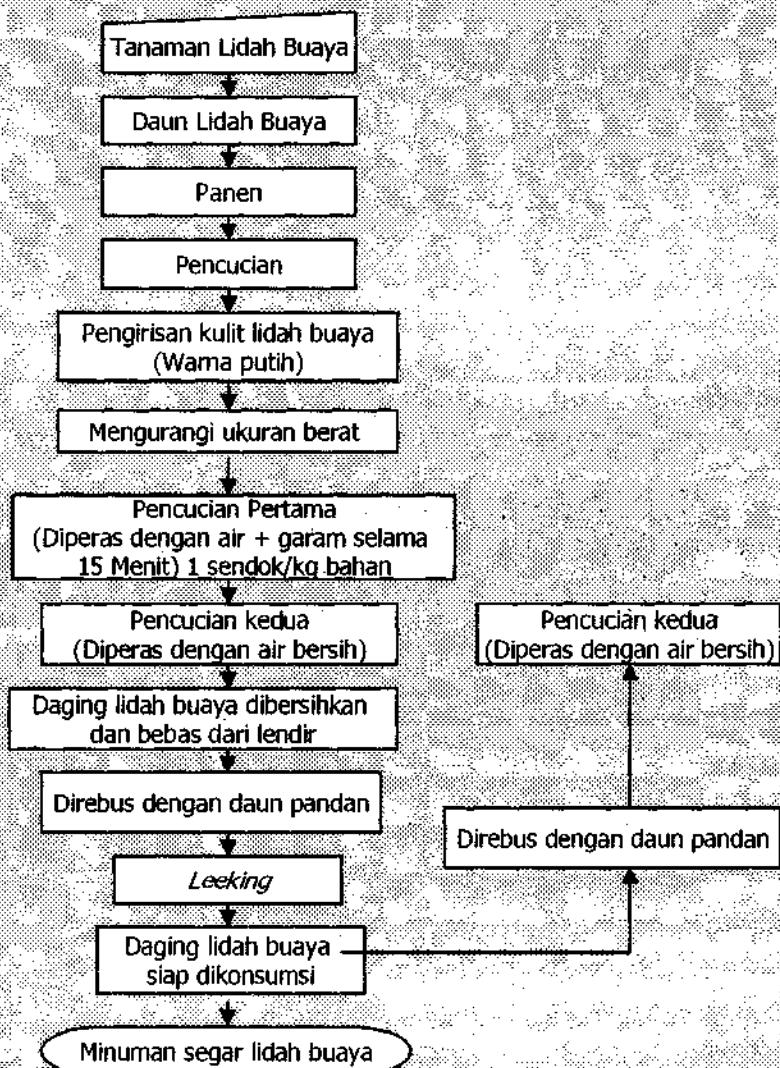
PROSES PEMBUATAN JAMU BERAS KENCAT



PROSES PEMBUATAN TABLET MENGKUDU



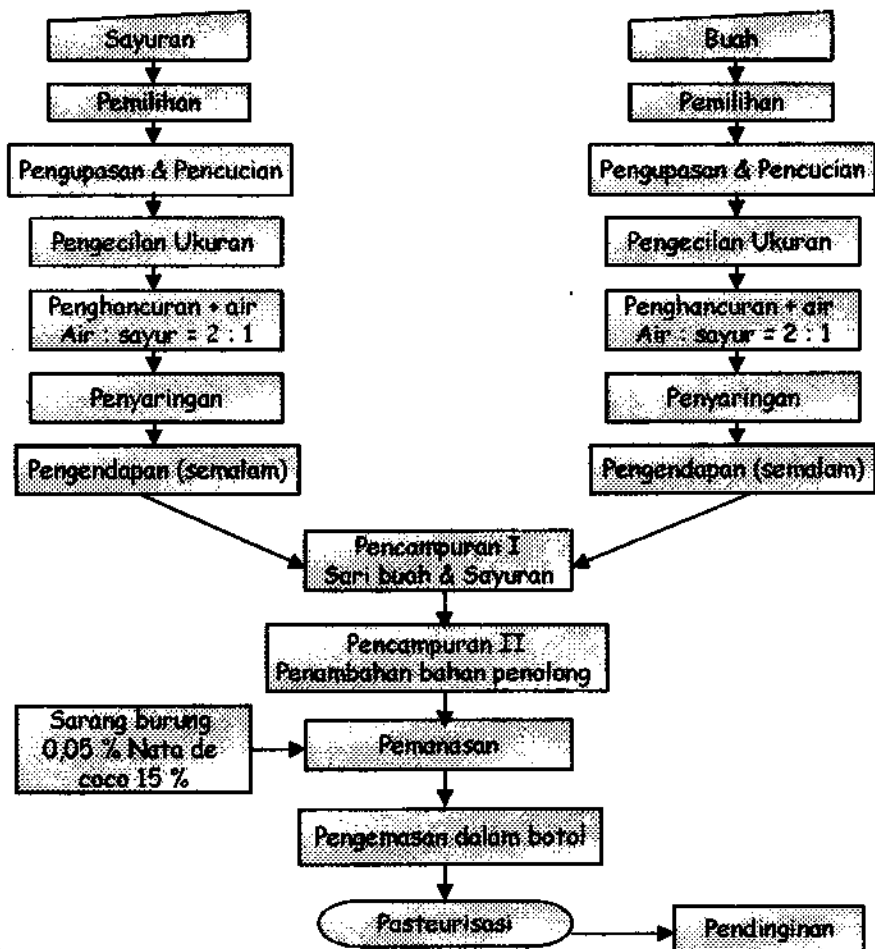
PROSES PEMBUATAN MINUMAN KESEHATAN LIDAH BUAYA



LAIN-LAIN



PROSES PEMBUATAN SARI BUAH DAN SAYURAN SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN



PROSES PEMBUATAN MINUMAN INSTAN ANTI KOLESTEROL

Daun kering dihaluskan

Daun kering halus
Dicampur jadi satu

Campurkan
hingga rata

Larutan gula

Aduk di atas api
sedang

Dimasak sampai jadi
Bubuk jamu
($\pm 1,5 - 2$ jam)

