



DEPARTEMEN PERTANIAN

liptan
LEMBAR INFORMASI PERTANIAN

IP₂TP YOGYAKARTA

Di Indonesia, melinjo merupakan tanaman yang tumbuh tersebar dimana-mana, banyak ditanam di tanah pekarangan rumah penduduk pedesaan dan halaman rumah penduduk di kota. Ada yang sengaja ditanam, banyak yang tumbuh tanpa perawatan sebagai tanaman sela diantara tanaman jenis lainnya. Walaupun demikian tanaman melinjo tidak tahan terhadap tanah yang selalu tergenang air atau yang berkadar asam tinggi (PH tanah terlalu asam).

Di Indonesia tanaman melinjo didapatkan dari daerah pantai yang berhawa panas, sampai ke daerah pegunungan pada ketinggian 1.200 m diatas permukaan air laut. Di dataran rendah dan tanah pegunungan, tanaman ini dapat hidup baik dan menghasilkan dengan kelembaban tinggi, yaitu yang mempunyai musim penghujan selama 9 bulan (basah) dan musim kering selama 3 bulan.

Melinjo banyak faedahnya, hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Daun muda (disebut daun so), bunga (disebut kroto), kulit biji yang telah tua dapat digunakan sebagai bahan sayuran, bijinya dibuat emping. Kulit biji yang telah tua selain untuk bahan sayuran dapat pula dibuat gangsir, yaitu kulit biji yang tua setelah diberi bumbu, lalu digoreng menjadi makanan ringan. Semua bahan makanan yang berasal dari tanaman melinjo mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, selain karbohidrat, juga mengandung lemak, protein, mineral dan vitamin.

Panen dan Pasca Panen

Bibit dari biji melinjo akan berbuah pada umur 7 - 8 tahun, sedangkan bibit dari okulasi akan berbuah pada 3 - 4 tahun. Pemetikan hasil dilakukan berdasarkan tujuan penggunaannya, bila tujuannya untuk sayuran,

MANISAN KULIT MELINJO

Nopember 1996

Agdex : 197/17

pemetikan daun maupun buah muda dapat dilakukan setiap saat, tetapi bila untuk membuat emping melinjo, pemetikan dilakukan apabila buah sudah tua betul. Cara yang paling baik untuk memanen hasil tanaman melinjo yaitu dengan menggunakan tangga yang diberi kaki dua dari batang bambu seperti pada tanaman cengkeh.

Kandungan gizi dari bahan makanan yang berasal dari tanaman melinjo adalah sebagai berikut :

	Biji Melinjo Tua (/100 gr)	Daun Melinjo (/100 gr)	Emping Melinjo (/100 gr)
Karbohidrat	13,30 mg	21,30 mg	71,50 mg
Protein	-	5,00 mg	120,00 mg
Lemak	7,00 mg	1,30 mg	1,00 mg
Kalsium	163,00 mg	219,00 mg	100,00 mg
Fospor	75,00 mg	82,00 mg	400,00 mg
Besi	2,80 mg	45,00 mg	5,50 mg
Vitamin A	1.000,00 Iµ	1.000,00 Iµ	-
Vitamin B	0,10 mg	0,09 mg	0,20 mg

Pengolahan Hasil

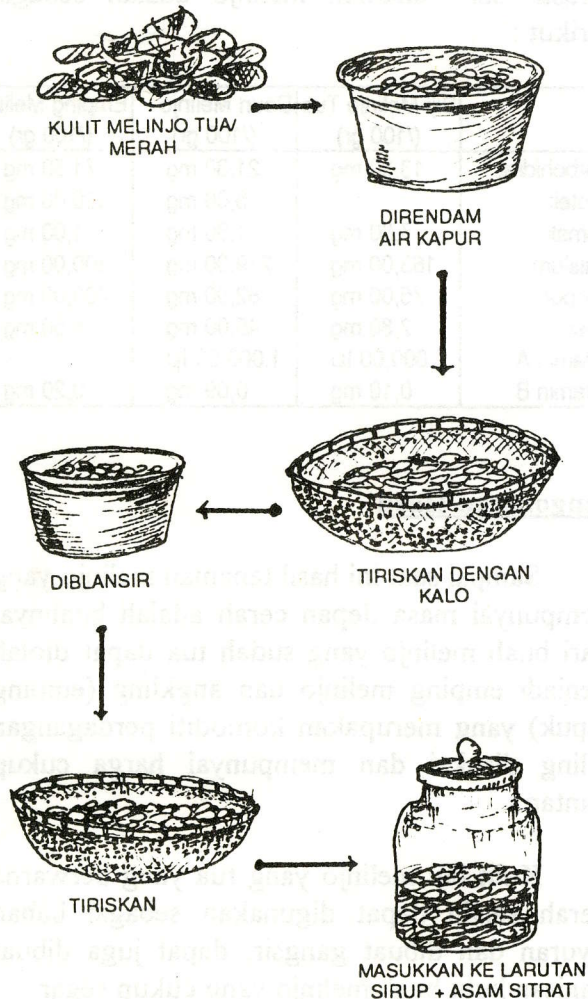
Sampai saat ini hasil tanaman melinjo yang mempunyai masa depan cerah adalah buahnya. Dari buah melinjo yang sudah tua dapat diolah menjadi emping melinjo dan angkling (emping gepuk) yang merupakan komoditi perdagangan paling disukai dan mempunyai harga cukup mantap.

Kulit biji melinjo yang tua yang berwarna merah selain dapat digunakan sebagai bahan sayuran dan dibuat gangsir, dapat juga dibuat manisan kulit buah melinjo yang cukup segar.

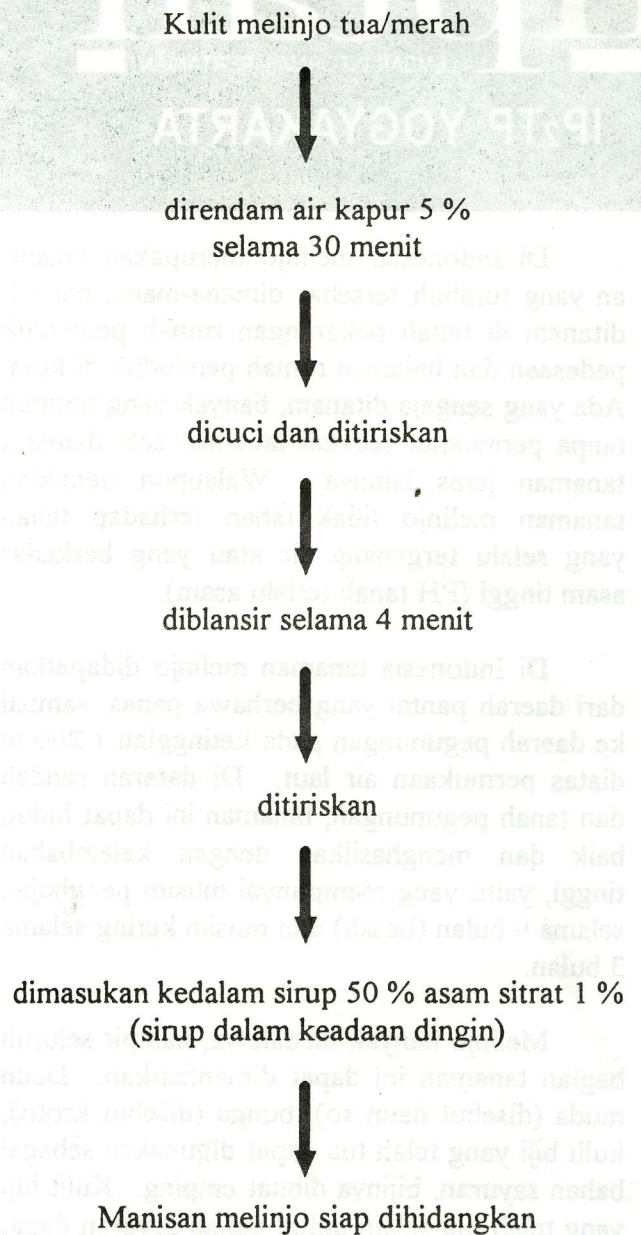
Alat yang diperlukan untuk pembuatan manisan kulit melinjo adalah waskom atau panci dan saringan atau kalo.

Cara pembuatan :

- Masukkan kulit melinjo yang sudah tua/ berwarna merah ke dalam waskom/panci
- Rendam dalam air kapur 5% selama 30 menit.
- Cuci dan ditiriskan dengan saringan/kalo.
- Masukkan dalam waskom/panci dan diblansir selama 4 menit (diblansir = direndam dalam air panas)
- Tiriskan dan masukan dalam sirup 50 % + asam sitrat 1 % (sirup + asam sitrat dalam keadaan dingin).
- Manisan melinjo siap dihidangkan
- Pembuatan sirup dilakukan dengan mencampur 1 liter air + 500 gr gula pasir.



Secara skematis adalah :



Sumber : Hasil Penelitian Ir. Giyatmi Universitas Sahid, Jakarta 1996