



Teknologi Pengolahan PISANG

Hancurkan pisang, cabe besar / rawit dan bawang putih yang telah dikukus menjadi bubur dengan menggunakan blender.

Campurkan bubur pisang, cabe dan bawang putih dengan gula pasir dan garam. Setelah itu masak sampai mendidih. Setelah mendidih tambahkan cuka dan aduk rata, lalu diangkat.

Jika akan dimasukkan ke dalam botol gunakan botol yang steril (Pasteurisasi dengan cara direbus selama 20 menit).

Supaya botol yang digunakan tidak gelembung, botol yang telah disterilkan diletakkan di air kemudian saos dimasukkan ke dalamnya.

3. Selai Pisang

Untuk pembuatan selai dipergunakan pisang matang dengan tingkat ketuaan siap konsumsi, bebas dari kerusakan biologis dan mekanis. Jenis pisang yang dapat dibuat selai seperti pisang ambon, pisang kepok, pisang singapore, pisang masak hijau dll.

a. Bahan dan Alat

- Pisang 250 gr
- Gula pasir 125 gr
- Coklat bubuk 25 gr
- Susu Kental Manis 50 gr
- Dandang
- Sodet
- Panci
- Blender



b. Cara Membuat

- Pisang dikukus selama 10 menit, setelah itu diblender menjadi bubur pisang
- Bubur pisang dicampur dengan gula pasir, coklat bubuk dan susu kental manis kemudian dimasak sampai mendidih dan mengental, lalu diangkat
- Jika dimasukkan ke dalam botol, botol perlu disterilkan terlebih dahulu, dengan cara botol dan tutupnya direbus selama 10-20 menit.



Gambar 3. Selai Pisang



Disusun oleh :
Sari Nurita

Alamat :
BPTP- Kalimantan Barat
Jl. Budi Utomo No. 45 Siantan Hulu Pontianak Utara
Telp. (0561) 882069 Fax. (0561) 883883
Website : www.kalbar.litbang.deptan.go.id



PUAP *Kalimantan Barat*
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
KALIMANTAN BARAT
2011



PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu komoditas buah unggulan di Indonesia. Buah Pisang selain dimakan sebagai buah segar, dapat juga diolah menjadi berbagai produk olahan seperti kripik pisang, selai, saos dan lain-lain yang dapat memberikan berbagai keuntungan antara lain :

1. Meningkatkan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dalam bentuk segar,
2. Meningkatkan pendapatan petani,
3. Meningkatkan umur penyimpanan sehingga mengurangi kerusakan dan kerugian,
4. Mengubah dalam bentuk produk awet, sehingga dapat memiliki stok yang besar dalam memperkuat posisi tawar menawar,

Untuk itu agar memperoleh nilai tambah, maka pisang harus diolah menjadi berbagai produk olahan.

DIVERSIFIKASI OLAHAN BUAH PISANG

1. Banana Roll / kripik pisang gulung

Buah pisang yang akan dibuat menjadi kripik dipilih yang mentah / mengkal dengan jenis pisang olahan seperti pisang kepok, tanduk, nangka, kapas dan jenis pisang olahan lainnya.

a. Bahan dan alat

- Buah pisang kepok mentah dengan tingkat ketuaan $\frac{3}{4}$
- Minyak Goreng, pisau stainless
- Kompor dan kuili
- Tusuk gigi, penirisan dan sodet
- Perasa (barbeaque, jagung bakar dll)

B. Cara Membuat

Buah pisang dikupas kulitnya, setelah itu diserut /dipotong tipis-tipis menggunakan pisau / alat pemotong yang stainless untuk mencegah agar irisan pisang tidak menjadi hitam.

Irisan pisang tersebut kemudian digulung dengan menggunakan tusuk gigi untuk melekatkannya.

Panaskan minyak sampai suhu 180°C , kemudian irisan pisang yang telah digulung dimasukkan secara perlahan. Selama penggorengan lakukan pengadukan perlahan-lahan agar gulungan tidak pecah.

Penggorengan dilakukan 2 kali. Gorengan 1 dilakukan tidak sampai matang kemudian diangkat untuk melepaskan tusuk giginya. Setelah dilepas tusuk giginya digoreng kembali sampai matang, diangkat dan ditiriskan, kemudian diberi perasa atau langsung dikemas dalam kantong plastik.



Gambar 1. Banana Roll/Keripik pisang gulung

2. Saos Cabe

Buah pisang yang digunakan sebagai bahan campuran pada pembuatan saos cabe adalah pisang mentah dengan tingkat ketuaan $\frac{3}{4}$ dengan menggunakan jenis pisang kapok atau jenis pisang olahan lainnya.



Gambar 2. Saus dari bahan pisang

a. Bahan dan alat

- ▶ Pisang mengkal dengan tingkat ketuaan $\frac{3}{4}$ sebanyak 250 gr
- ▶ Cabe besar / rawit 250 gr
- ▶ Air 500 cc
- ▶ Gula pasir 400 500 gr
- ▶ Garam dapur 50 gr
- ▶ Bawang Putih 100 gr
- ▶ Cuka 25 % 28 cc
- ▶ Pengukus (dandang)
- ▶ Blender, panci, botol, timbangan, sodet

b. Cara Membuat

- ▶ Pisang dibersihkan lalu dikupas kulitnya
- ▶ Kukus pisang, cabe besar / rawit dan bawang putih selama 10 menit