



Sirup Jambu Biji

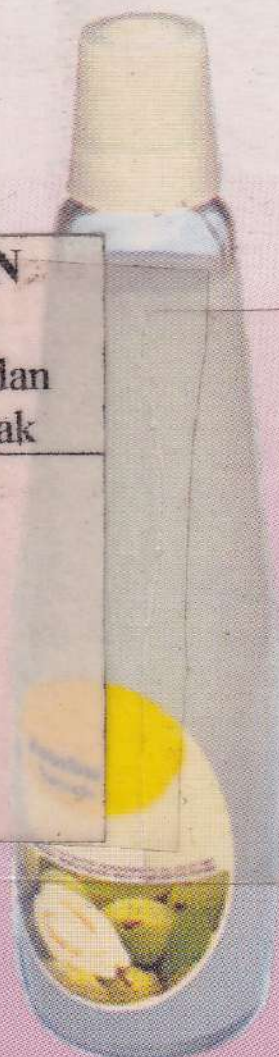
STAKAAN
Besat Diklat
s Persusuan dan
gi Hasil Ternak

63.6

Har

s

C.1



Haryoto

CI-1166/BBDAPHTHT/B 104.

663.6
Har
S
C1

663.6

Sirup Jambu Biji



PERPUSTAKAAN BLPP BATU - MALANG	
Code buku	No Register:
663.6	0204
HAR	Tanggal: 23-12-2001
S	Jumlah
	1
	Copy ke:

0000



TEKNOLOGI TEPAT GUNA

Sirup Jambu Biji

Haryoto



PENERBIT KANISIUS

Sirup Jambu Biji

024757

© Kanisius 1998

PENERBIT KANISIUS (Anggota IKAPI)

Jl. Cempaka 9, Deresan, Yogyakarta 55281

Kotak Pos 1125/Yk – Yogyakarta 55011

Telepon (0274) 588783, 569996, Fax (0274) 563349

E-Mail: kanissrn@yogya.wasantara.net.id

<http://yogya.wasantara.net.id/kanisius/books.htm>

Cetakan ke- 8 7 6 5 4 3

Tahun 05 04 03 02 01 00 99

ISBN 979-672-258-5

Hak Cipta dilindungi Undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, termasuk fotocopi, tanpa izin tertulis dari penerbit.



KATA PENGANTAR

Indonesia termasuk negara yang kaya akan buah-buahan. Berbagai ragam tanaman buah dapat tumbuh subur di berbagai penjuru Tanah Air. Maka, tidak mengherankan bila di pekarangan penduduk banyak tumbuh pohon buah-buahan, salah satunya adalah pohon jambu biji.

Jambu biji kebanyakan tumbuh liar di seputar rumah, di daerah-daerah pegunungan yang terbuka, dan sekarang sudah banyak yang ditanam di dalam pot. Buah jambu biji biasanya dikonsumsi sebagai buah segar atau dibuat minuman segar. Selain itu, jambu biji dapat diolah menjadi aneka produk, misalnya dibuat selai, dodol, kembang gula, atau sirup yang mempunyai rasa dan aroma khas jambu biji.

Buku ini secara khusus membahas tentang cara membuat sirup jambu biji. Semua kebutuhan bahan, peralatan, dan proses produksi sirup jambu biji disajikan secara runtut dan rinci.

Semoga buku sederhana ini bermanfaat bagi yang ingin berwiraswasta di bidang pembuatan sirup jambu biji.

Tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan buku ini hingga penerbitannya.

Haryoto

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	5
DAFTAR ISI	7
BAB I. PENDAHULUAN	9
A. Mengenal Tanaman Jambu Biji	9
B. Manfaat Jambu Biji	14
C. Seluk-beluk Sirup Jambu Biji	16
BAB II. USAHA PEMBUATAN SIRUP JAMBU BIJI	18
BAB III. BAHAN DAN PERALATAN	20
A. Kebutuhan Bahan	20
B. Kebutuhan Peralatan	22
BAB IV. CARA MEMBUAT SIRUP JAMBU BIJI	23
A. Pengambilan Sari Buah	23
B. Pengolahan Sirup	27
C. Pengemasan	30

BAB V. PERHITUNGAN BIAYA DAN KEUNTUNGAN	35
A. Kegiatan Tiap Hari	35
B. Perhitungan Tiap Bulan	36
BAB VI. PEMASARAN	37
A. Langsung ke Konsumen	38
B. Melalui Pengecer	39
C. Melalui Distributor	39
DAFTAR PUSTAKA	40



BAB I

PENDAHULUAN

A. Mengenal Tanaman Jambu Biji

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) berasal dari benua Amerika yang beriklim tropis, yakni dari Amerika Serikat, Peru, dan Bolivia. Kemudian, jambu biji tersebut menyebar ke berbagai negara di dunia, termasuk kawasan ASEAN.



Gambar 1. Jambu kelutuk berbiji banyak.