



DEPARTEMEN PERTANIAN

LIPTAN

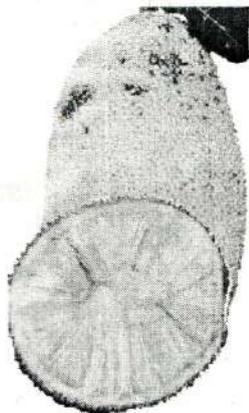
Lembar Informasi Pertanian

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
NUSA TENGGARA BARAT

PENDAHULUAN

Buah nangka dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman. Buah yang masih muda (babal, gori) enak dibuat lalap masak, campuran pecel, dan sayuran gudeg. Buah yang mengkal dapat dibuat keripik, tepung, dan nangka goreng.

Buah nangka yang masak (matang) dapat diolah menjadi berbagai makanan atau minuman, misalnya pencampur kolak, dodol, sirup atau buah dalam sirup, es campur, buah dalam kaleng (*canning*), dan lain-lain.



Keripik nangka dapat diproduksi dalam skala usaha rumah tangga (home industri) atau skala komersial. Produk keripik nangka banyak dijual ditoko-toko makanan, bahkan juga sudah menjadi komoditas ekspor. Berikut ini beberapa cara pengolahan pasca panen buah nangka yang masak (matang).

SELAI NANGKA

Persiapan Alat dan bahan :

- ❖ Menyiapkan alat-alat : berupa kompor, waskom, wajan, pisau, saringan dari bambu, dan lain-lain.

HASIL OLAHAN BUAH NANGKA

NOPEMBER

AGDEX : 290/ 73

- ❖ Menyiapkan bahan-bahan yang terdiri atas : buah nangka (standar 1 kg), gula pasir 1/2 kg, esens nangka



- ❖ Secukupnya, gula merah secukupnya, dan natrium benzoat $\frac{1}{4}$ sendok teh.

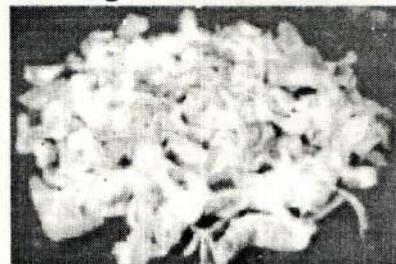
Proses Pembuatan

- ☞ Pilih buah nangka yang baik dan masih segar, belah lalu buang bijinya.
- ☞ Potong kecil-kecil lalu diblender.
- ☞ Setelah itu masukkan dalam wajan, tambahkan gula pasir, gula merah secukupnya, essent, dan natrium benzot, sambil diaduk-aduk.
- ☞ Setelah agak kental lalu diturunkan, dan dimasukkan dalam botol/ wadah yang telah disterilkan.



MANISAN DAMI NANGKA

Limbah dami nangka, selain diolah menjadi jeli, dapat diuat manis-an. Tata cara pembuatan manis-an dami nangka adalah sebagai berikut:



- ❖ Menyiapkan alat-alat berupa kompor, waskom, wajan, pisau, saringan dari bambu, dan lain-lain.
- ❖ Menyiapkan bahan-bahan yang terdiri atas dami buah nangka (standar 2 kg), gula pasir 1 kg, esens nangka secukupnya, kapur sirih 2 sendok makan, vanili 3 bungkus kecil, dan natrium benzoat $\frac{1}{2}$ sendok teh.

Proses Pembuatan

- ☞ Pilih dami buah nangka yang masih segar dan rendam dalam 2 liter air ditambah 2 sendok makan kapur sirih selama 10 jam.
- ☞ Buang air rendaman tadi dan cuci dami nangka tersebut dengan air bersih.
- ☞ Rendam kembali dami nangka dalam 1 liter air ditambah 1 sendok makan kapur sirih selama 5 jam.
- ☞ Cuci kembali dami nangka dengan air bersih dan tiriskan di atas saringan bambu.
- ☞ Lakukan proses pemasakan dami jerami di atas perapian sambil ditambahkan gula pasir sedikit demi sedikit.
- ☞ Tambahkan pula asam sitrat (citroen zuur) dan esens nangka ke dalam dami tadi sambil diaduk-aduk hingga airnya berkurang.
- ☞ Lanjutkan proses masakan dami nangka hingga mengkristal.
- ☞ Angkat manisan dami nangka dari perapian untuk segera didinginkan dan dihidangkan.

COOKIES BIJI NANGKA

Biji nangka dapat diolah menjadi makanan cookies atau sejenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak berkadar lemak tinggi. Tata cara pembuatan cookies biji nangka adalah sebagai berikut:

Persiapan Alat dan Bahan

- ❖ Menyiapkan alat-alat berupa oven, mixer, pisau, alat penggiling (blender), ayakan, dan cetakan.
- ❖ Menyiapkan bahan-bahan yang terdiri atas biji n a n g k a (standar 100 gram), garam halus 1,08 gram, gula halus 34 gram, soda ue 0,45 gram, bubuk skim 2 gram, shortening 32 gram, dan air secukupnya.



Proses Pembuatan

- ☞ Keringkan biji nangka dalam oven bersuhu 50°C agar kulitnya mengeras. Kemudian, rendam biji tadi dalam air dingin selama 1 jam.
- ☞ Kelupaskan kulit biji hingga diperoleh daging biji tanpa kulit.
- ☞ Iris-iris biji nangka dalam oven atau dijemur hingga benar-benar kering.
- ☞ Tumbuk irisan biji nangka yang kering hingga halus. Kemudian tepung biji nangka diayak menghasilkan tepung biji nangka yang halus.
- ☞ Campurkan bahan-bahan yang terdiri atas gula halus, shortening, garam halus, soda kue, bubuk skim dan tepung biji nangka dalam mixer.
- ☞ Tambahkan air secukupnya ke dalam adonan cookies sambil diaduk-aduk (dimixer).
- ☞ Cetak adonan cookies dalam wadah dan panggang dalam oven. Hasil akhir diperoleh cookies biji nangka.

Masih banyak aneka jenis makanan dan minuman yang dapat dibuat dari bahan baku buah nangka, misalnya nangka goreng, dodol nangka, dan lain-lain. Buah nangka cempedak dapat diolah menjadi selai (sale) yang rasanya enak dan khas.