

Cara pembuatan:

1. Kocok margarine dan gula halus dengan kecepatan tinggi hingga putih
2. Masukkan telur satu per satu, kocok terus hingga merata
3. Masukkan campuran tepung pisang, terigu, baking powder dan ovalet, kocok pada kecepatan rendah
4. Seperempat adonan diberi coklat bubuk kemudian dicampur hingga merata
5. Adonan bagian putih dicetak dalam loyang yang telah diolesi margarine dan ditaburi tepung, kemudian adonan coklat



Getuk Pisang

6. Panggang di atasnya, aduk dengan garpu
6. Panggang dalam oven pada suhu 160°C, selama 50 men

Bahan :

- a. Buah pisang yang sudah tua, masih mengkal/agak matang
- b. Gula
- c. Vanili
- d. Daun pisang
- e. Kertas kemasan
- f. Bahan bakar/kayu bakar
- g. Coklat bubuk

Alat:

1. penggiling/alat penumbuk
2. kompor
3. dandang (ada sarangannya)

Cara pembuatan:

- a. Pisang yang sudah tua, mengkal
- b. Dikupas
- c. Dikukus sampai masak
- d. Dalam keadaan panas, digiling/ditumbuk sampai halus
- e. Selama penggilingan dapat ditambahkan sedikit gula, coklat dan vanili
- f. Dicetak/dibentuk sesuai dengan selera
- g. Dibungkus dengan menggunakan daun pisang
- h. Dikukus lagi sampai matang, daun pisang nampak layu
- i. Dapat dibungkus/dikemas lagi menggunakan kertas

ANEKA OLAHAN BERBASIS PISANG



DEPARTEMEN PERTANIAN

BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
JAWA TIMUR
2009

Website : <http://jatim.litbang.pertanian.go.id>

PENDAHULUAN



Pisang merupakan buah yang banyak mengandung karbohidrat, vitamin dan mineral. Di pasaran banyak dijumpai varietas dan mutu buah pisang yang beragam. Selain untuk buah meja, pisang dapat diolah

menjadi produk setengah jadi dan hasil olahan siap saji.

Pengolahan pisang mempunyai beberapa keuntungan a.l. meningkatkan kandungan gizi, penampilan lebih menarik, lebih awet dan memperpanjang masa pemasaran, rasa lebih bervariasi, mudah dikemas dan didistribusikan.

Aneka Olahan Pisang:

Tepung pisang

Merupakan produk setengah jadi, dapat berupa tepung. Teknologi pembuatan tepung pisang cukup sederhana, dipilih buah yang sudah tua tetapi belum matang, dipisahkan dari tandannya, kemudian dikukus/direbus kurang lebih 10-15 menit, dikupas dan dibuat sawut, dikeringkan kemudian digiling dan diayak dengan ukuran 80-100 mesh. Tepung pisang dapat dimanfaatkan untuk formulasi makanan bayi juga untuk aneka kue basah dan kerin



Keripik pisang



Keripik pisang merupakan kudapan yang cukup populer di masyarakat. Kini telah berkembang keripik pisang dengan aneka

rasa, yaitu rasa manis, asin, manis asin, coklat dan lain-lain. Pengolahan keripik pisang cukup sederhana, pada dasarnya pengolahan keripik dilakukan dengan cara mengupas, mengiris, menggoreng, meniriskan dan mengemas. Bahan untuk kripik sebaiknya disiapkan buah yang sudah tua namun belum matang.

Beberapa jenis pisang yang bagus untuk keripik antara lain, pisang Agung, Gajih/ Kepok, Raja Nangka, Candi dan lain-lain. Masing-masing mempunyai kelebihan dan kekurangannya bila dilihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa.



Marmer cake pisang

Bahan:

- ⇒ 75 gram tepung pisang
- ⇒ 125 gram tepung terigu
- ⇒ 200 gram margarine
- ⇒ 200 gram gula halus
- ⇒ 2 gram baking powder
- ⇒ 8 gram ovalet
- ⇒ 5 butir putih telur
- ⇒ 7 butir kuning telur
- ⇒ 1 sdt coklat bubuk

