PENGOLAHAN BUAH - BUAHAN

TAKAAN DIGITAL
P KALTENG
s Km. 5 Palangka Raya
.85
AL

DEPARTEMEN PERTANIAN
BALAI INFORMASI PERTANIAN
KALIMANTAN BARAT
1988

664.85
BAL
P

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur alhamdulillah, bahwa tulisan yang sangat sederhana ini dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan.

Dalam tulisan ini penulis mengemukakan masalah pengolahan buah-buahan. Hal ini disebabkan karena produksi buah-buahan di daerah Propinsi Kalimantan Barat cukup besar dan masih banyak petani maupun masyarakat non-petani yang kurang mengetahui serta kurang memahami cara-cara pengolahan hasil pangan,khususnya buah-buahan.

Dengan adanya brosur ini, penulis mengharapkan semoga dapat dimanfaatkan demi kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi tepat guna.

Balai Informasi Pertanian
Kalimantan Barat

PERPUSTAKAAN
BALAI PENGKAJIAN
TEKNOLOGI PERTANIAN
PALANGKA RAYA
3009/H/99

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ---------- i

DAFTAR ISI ---------- ii

PENDAHULUAN ---------- 1

I. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN NENAS ---------- 2
1. Manisan kering nenas ---------- 2
2. Jem nenas ---------- 4
3. Sirop nenas ---------- 5
4. Dodol nenas ---------- 7
5. Anggur sari nenas ---------- 8
6. Poding nenas ---------- 11
7. Bibit mata de coco ---------- 12

II. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN DURIAN ---------- 13
1. Membekukan buah durian ---------- 13
2. Dodol durian ---------- 14
3. Agar-agar durian ---------- 15
4. Wajik durian ---------- 16
5. Srikaya durian ---------- 18

III. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN PISANG ---------- 19
1. Pisang sale ---------- 19
2. Krepik pisang ---------- 21
3. Tepung pisang ---------- 22
4. Selai kulit pisang ---------- 23

IV. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN PEPAYA ---------- 24
1. Manisan pepaya kering ---------- 24
2. Selai pepaya ---------- 26
3. Awetan pepaya dalam sirop ---------- 27

V. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN JAMBU BIJI ---------- 29
1. Selai jambu biji ---------- 29
2. Sirop jambu biji ---------- 30

VI. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN SIRSAK ---------- 31
1. Sirop sirsak ---------- 31
2. Selai sirsak ---------- 32
3. Dodol sirsak ---------- 33

VII. PENGOLAHAN HASIL TANAMAN KEDONDONG ---------- 34
1. Jam kedondong ---------- 34
2. Jelly kedondong ---------- 35
3. Asinan kedondong ---------- 36

DAFTAR PUSTAKA ---------- 37