

### **30. SARI BUAH**

Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari buah-buahan yang sehat dan masak, dan digunakan sebagai minuman segar. Sebagian besar sari buah dikehendaki berpenampakan keruh, misalnya sari buah jeruk, tomat, mangga, dan sebagian lagi diinginkan dalam keadaan jernih, misalnya sari buah anggur dan apel.

Pembuatan sari buah dari tiap-tiap jenis buah meskipun ada sedikit perbedaan, tetapi prinsipnya sama. Bahan tambahan yang digunakan pada sari buah antara lain gula, asam sitrat dan asam askorbat atau vitamin C.

Buah yang digunakan harus dipilih lebih dulu. Buah yang busuk, terlalu matang, atau ada ketidak normalan lain harus disingkirkan. Hal ini dilakukan untuk memperoleh mutu produk akhir yang baik dan seragam. Selanjutnya buah yang terpilih dicuci lebih dahulu dengan air bersih.

Buah kemudian dikupas dan dibuang bagian-bagian yang tidak dapat dimakan, lalu dipotong menjadi bagian yang lebih kecil. Pisau pengupas dan pemotong sebaiknya dibuat dari bahan *stainless steel*.

Potongan buah selanjutnya *diblanching* atau dipanaskan lebih dahulu dengan merendamnya dalam air mendidih atau dikukus. Setelah *diblanching*, potongan buah dimasukkan ke dalam alat penghancur (misalnya sejenis blender), dan dihancurkan untuk menghasilkan bubur buah (*pulp*). Bubur buah selanjutnya diperas untuk mendapatkan sari buah murni yang masih keruh yang ditampung dalam wadah penampungan.

Sari buah hasil pemerasan tersebut diencerkan dengan penambahan air sampai empat kali beratnya. Dilakukan pula penambahan gula sampai tingkat kemanisan yang diinginkan dan penambahan asam sitrat dan atau asam askorbat sampai pH sari buah mencapai 4.0.

Sari buah yang sudah jadi selanjutnya dimasukkan ke dalam botol atau kaleng tahan asam. Pengisian dilakukan tidak terlalu penuh, tetapi harus menyisakan sekitar 2,0 - 2,5 cm dipermukaan atau bagian atas wadah. Sebelum wadah ditutup, udara yang berada dalam cairan sari buah dan di bagian atas wadah (yang tidak diisi sari buah) harus dihilangkan atau diusir lebih dahulu. Pengusiran udara dari wadah sebelum ditutup ini disebut proses *exhausting*.

*Exhausting* dilakukan dengan menempatkan wadah yang belum ditutup (terbuka) dalam bak berisi air mendidih. Kemudian wadah ditutup dengan alat penutup, dan diteruskan dengan proses sterilisasi dengan cara memanaskan botol atau kaleng yang berisi sari buah tersebut dalam air mendidih atau uap air bertekanan.

Pembuatan sari buah dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Buah-buahan seperti nenas, mangga, sirsak atau buah-buahan lain dikupas, dibuang mata dan bijinya, kemudian dicuci bersih.
2. Daging buah dihancurkan, misalnya diparut atau dihancurkan dengan alat penghancur, misalnya blender.
3. Sambil dihancurkan, bisa ditambahkan air dengan perbandingan 1 : 5. Untuk buah yang aromanya kuat bisa sampai 1 : 8.
4. Setelah hancur, kemudian disaring dengan kain saring.
5. Tambahkan gula sampai tingkat kemanisan yang diinginkan (misalnya 20 %).
6. Kemudian dimasak pada suhu 85 - 90 °C selama 20 - 25 menit.
7. Dalam keadaan panas, dimasukkan ke dalam botol-botol yang sudah disterilkan (dimasak dalam air mendidih selama 1-2 jam) dengan menyisakan ruangan sebanyak 1,5 - 2,0 cm dari atas tutup botol.
8. Panaskan dalam air mendidih botol-botol yang sudah terisi tadi selama 10-15 menit, kemudian tutup dengan segera dan biarkan dingin pada suhu ruang.