45. MANISAN BUAH-BUAHAN

Manisan buah pada umumnya dibedakan atas manisan buah basah dan manisan buah kering. Yang membedakan kedua macam manisan tersebut adalah cara pembuatan, daya awet dan penampakannya.

Dalam pembuatan manisan buah basah, buah setelah dikupas dan direndam dalam larutan garam kemudian direndam dalam larutan gula dan ditiriskan. Perendaman dalam larutan gula biasanya selama 3 hari berturut-turut dengan konsentrasi larutan yang makin lama makin pekat. Pada pembuatan manisan buah kering, setelah buah direndam dalam larutan gula selama satu malam kemudian buah diangkat, ditaburi dengan gula pasir di atas permukaan buah kemudian dikeringkan dengan dijemur di bawah sinar matahari. Penjemuran biasanya dilakukan selama 3 hari berturut-turut dan setiap hari ditaburi kembali dengan gula pasir.

Daya awet manisan buah lebih lama dibandingkan dengan manisan buah basah. Hal ini disebabkan selain kadar air manisan buah kering lebih rendah juga kandungan gulanya lebih tinggi. Dari segi penampakan manisan buah basah lebih menarik dibandingkan dengan manisan buah kering.

Pembuatan manisan ternyata sudah merupakan industri rumah tangga di banyak daerah di Indonesia. Oleh karena itu praktek pembuatan manisan buah-buahan bukan merupakan sesuatu yang baru, sehingga diharapkan usaha pembuatan manisan ini dapat lebih berkembang.

Usaha yang banyak dilakukan untuk membuat tekstur buah-buahan yang dibuat manisan menjadi lebih ialah dengan merendam buah tersebut ke dalam larutan kapur beberapa saat. Dengan adanya kalsium dari larutan kapur yang berpenetrasi ke dalam jaringan buah menyebabkan struktur jaringan buah menjadi lebih kompak karena terbentuknya ikatan baru antara kalsium dengan senyawa yang terdapat dalam jaringan buah. Hal inilah yang menyebabkan tekstur buah menjadi lebih renyah.

Warna daging buah-buahan setelah dikupas pada umumnya cepat menjadi coklat. Hal ini disebabkan terjadinya reaksi *browning* baik yang enzimatis maupun yang non enzimatis. Warna buah yang menjadi coklat ini tidak disukai. Oleh karena itu biasanya sesudah buah dikupas lalu direndam air garam.

Dengan adanya air garam disekeliling buah, maka reaksi *browning* dapat dicegah.

Untuk mencegah terjadinya reaksi *browning* setelah manisan direndam dalam larutan gula dapat dilakukan dengan proses sulfuring.

Sulfuring pada dasarnya bertujuan untuk mempertahankan warna dan citarasa, mempertahankan asam askorbat dan karoten, sebagai bahan pengawet kimia, untuk menentukan atau mungkin menghindarkan kerusakan oleh mikroorganisme dan untuk mempertahankan stabilitas bahan selama penyimpanan.

Senyawa-senyawa kimia yang dapat digunakan dalam proses sulfuring adalah sulfur dioksida, senyawa-senyawa sulfit, bisulfit dan metasulfit. Sulfuring tersebut dapat dilakukan dengan uap sulfur dioksida atau dengan cara perendaman dalam larutan sulfur dioksida dan sulfit.

Batas maksimum penggunaan sulfur dioksida dalam makanan yang dikeringkan ditetapkan oleh FDA (*Food & Drug Administration*) yaitu antara 2000 – 3000 ppm.

Jumlah penyerapan dan penahanan sulfur dalam bahan atau manisan buah yang dikeringkan dipengaruhi oleh varietas, kematangan dan ukuran bahan, konsentrasi sulfur dioksida yang digunakan, suhu dan waktu sulfuring, suhu, kecepatan aliran udara dan kelembaban udara selama pengeringan dan keadaan penyimpanan.

Metode Pembuatan Manisan

1. Manisan kering

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam percobaan ini adalah buah pala, pepaya, mangga, belimbing atau buah-buahan lainnya.

b. Prosedur

1. Sejumlah buah dibersihkan, lalu dikupas
2. Dipotong-potong dalam bentuk seragam (bentuk potongan disesuaikan), kemudian dicuci bersih (untuk buah pala dikupas dan direndam dalam larutan garam 4%)

3. Rendam dalam larutan Na-bisulfit 3000 ppm selama 10 menit kemudian tiriskan
4. Masukkan ke dalam larutan gula 40% kemudian panaskan selama lebih kurang 10 - 15 menit (tidak boleh terlalu lama).
5. Biar rendam dalam larutan gula selama 24 jam kemudian tiriskan.
6. Keringkan dengan dijemur di bawah sinar matahari sambil ditaburi gula sampai kering.

2. Manisan basah

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam percobaan ini adalah buah pala, pepaya, mangga, kedondong atau buah-buahan lainnya.

b. Prosedur

1. Buah-buahan yang telah dibersihkan dan dikupas, di rendam dalam larutan garam 4% (4 gram garam dalam 100 ml air).
2. Daging buah dipotong-potong (ukuran disesuaikan) dalam ukuran yang seragam.
3. Rendam dalam larutan Na-bisulfit 3000 ppm selama 10 menit kemudian ditiriskan. Masukkan ke dalam stoples.
4. Buah larutan gula 40% lalu panaskan sampai 90%
5. Larutan gula dengan suhu 90^0C dengan cepat dimasukkan ke dalam stoples yang telah berisi potongan buah.
6. Setelah 2 hari perendaman, larutan gula perendam dipekatkan konsentrasinya menjadi 50% (Pemekatan larutan gula dilakukan dengan memanaskan larutan gula perendam kemudian ke dalamnya ditambahkan gula pasir sampai tercapai konsentrasi yang diinginkan).
7. Setelah 3 hari perendaman manisan buah diangkat dari larutan gula perendam, tiriskan. Simpan dalam kantong plastik.