9. PEMBUATAN SELAI DAN JELLY BUAH

Selai dan jelly buah mungkin merupakan produk makanan yang tidak asing lagi bagi kita. Keduanya adalah teman makan roti tawar yang lezat untuk sarapan pagi. Tetapi umumnya selai atau jam dan jelly yang kita kenal harus diperoleh dari supermarket atau pasar umum dengan harga yang relatif mahal.

Sebenarnya kedua produk tersebut dapat kita buat sendiri dengan biaya yang murah dan cara yang mudah. Juga peralatan yang digunakan sangat sederhana karena hanya perlu kompor dan beberapa alat dapur yang biasa digunakan sehari-hari. tetapi hasil yang diperoleh tidak kalah mutunya dengan yang ada di pasaran.

Selai atau jam dan jelly buah adalah makanan setengah padat yang dibuat dari buah-buahan dan gula pasir dengan kandungan total padatan minimal 65 persen. Komposisi bahan mentahnya ialah 45 bagian buah dan 55 bagian gula. Jam dibuat dari hancuran buah-buahan, sedangkan jelly dari sari buahnya. Syarat selai dan jelly yang baik ialah transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli.

Cara Pembuatan Selai dan Jelly

Pada prinsipnya, hampir semua jenis buah dapat dibuat selai dan jelly, terutama buah yang mengandung pektin. Pektin ialah senyawa karbohidrat yang berguna untuk membentuk gel (bentuk seperti bubur sangat kental) jika bereaksi dengan gula dan asam.

Untuk mendapatkan sumber pektin digunakan buah yang tua tapi belum masak, sedangkan untuk mendapatkan cita rasa (aroma dan rasa buah) dipakai buah yang sudah masak. Karena dikehendaki dua-duanya (pektin dan cita rasa), maka untuk membuat selai dan jelly yang baik digunakan campuran buah yang sudah tua (tapi belum masak) dan buah yang sudah masak dengan perbandingan yang sama.

Buah-buahan yang umum dibuat selai dan jelly antara lain nenas, jambu biji, pepaya, sirsak, dan apel. Misalnya jika campuran antara buah tua dan buah masak 450 gram (masing-masing 225 gram), maka gula pasir yang dipakai adalah 550 gram. Perbandingan ini dapat digunakan untuk membuat selai dan jelly dalam jumlah yang lebih banyak.

Untuk membuat selai, kita hanya perlu menyediakan buah tua dan buah masak dan gula pasir secukupnya. Buah yang digunakan bisa satu jenis maupun campuran, misalnya nenas dan pepaya. Formula yang digunakan sebaiknya mempunyai perbandingan buah : gula = 45 : 55. Proses pembuatan selai buah adalah sebagai berikut :

1. Pilih buah masak dan buah tua dengan perbandingan yang sama. Hancurkan buah dengan cara diparut menggunakan parutan kelapa atau dihancurkan dengan blender (tanpa menggunakan air), lalu dimasukkan ke dalam wajan atau penggorengan.
2. Tambahkan gula pasir dalam perbandingan yang benar, yaitu campuran buah tua dan masak 45 bagian dan gula 55 bagian.
3. Kemudian dimasak sambil diaduk sehingga cukup matang. Kecukupan pemasakan diuji dengan cara sebagai berikut : ambil selai dengan sendok dan jatuhkan dari atas wajan, jika jatuhnya terputus-putus atau tidak mengucur, maka selai dianggap sudah masak.

Bahan dan alat untuk membuat jelly sama dengan untuk membuat selai, hanya yang digunakan adalah sari buah. Bukan hancuran buah seperti untuk membuat selai. Proses pembuatan jelly buah adalah sebagai berikut :

1. Sari buah dibuat dengan cara sebagai berikut : buah dipotong kecil-kecil, lalu direbus selama 5 - 10 menit. Setelah itu dihancurkan dengan blender, lalu disaring engan kain saring (blacu). Cairan yang diperoleh dibiarkan selama satu jam sampai semua kotoran mengendap, sehingga diperoleh sari buah yang bening.
2. Untuk membuat jelly, masukkan 450 gram sari buah ke dalam wajan, ditambah 550 gram gula pasir. Panaskan dalam wajan sampai matang dan kental. Tanda kematangan sama dengan selai, yaitu bila dituangkan jatuhnya terputus-putus dan tercium aroma buah yang khas.