

1.		
	JUDUL	Jam Nanas
	PANGAN	Jam Nanas
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas 2 buah (1 kg), Gula pasir 800 g, Kayu manis.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci, Parutan, Botol, Air soda.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nanas dikupas, dibuang matanya, dicuci lalu diparut. 2. Dicampur dengan gula pasir dan sepotong kayu manis, lalu diaduk di atas api sampai masak dan cukup kental. 3. Diturunkan dari api, lalu dimasukkan panas-panas ke dalam botol jam yang sudah direbus dalam air soda dan dibilas dalam air mendidih. 4. Ditutup rapat dengan tutup botol yang bersih. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	R.Munjiyat; P. K.Poerwantana. R.Munjiyat; P.K. Poerwantana. Bandung : Alumni, 1985. hal. 39.
	KOMPILATOR	Da2ng.

2.	JUDUL	Kembang Gula Kulit Nanas
	PANGAN	Kembang Gula Kulit Nanas
	BAHAN PANGAN	Kulit Nanas
	GIZI	Air 81,72 %, Serat kasar 20,87 %, Karbohidrat 17,53 %, Protein 4,41 %, Gula reduksi 13,65 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Bahan baku kulit nanas yang digunakan adalah varietas smooth cayenna berwarna kuning, tekstur masih keras dengan keadaan matang keseluruhan yang bisa di peroleh di pasar-pasar tradisional.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Alat penghancur, Saringan, Kemasan plastik, Kompor, Panci, Kain saring, Pengaduk, Cetakan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pencucian. Pencucian dengan air bersih, untuk menghilangkan kotoran yang ada pada kulit nanas. 2. Perendaman. Proses perendaman dengan larutan garam (konsentrasi 1 %), untuk menghilangkan rasa gatal di tenggorokan akibat kandungan asam oksalat pada kulit nanas, juga mengurangi mikroorganisme yang menempel, proses ini dilakukan ± 10 menit. 3. Penirisan. Untuk menghilangkan sisa larutan garam pada kulit nanas. Proses ini dilakukan ± 10 menit. 4. Penghancuran. Kulit nanas ditimbang dahulu, lalu dihancurkan bersama air menggunakan blender. Filtrat yang dihasilkan merupakan perbandingan 1:1. 5. Penyaringan. Untuk memisahkan filtrat kulit nanas dari ampasnya dengan menggunakan kain saring. 6. Pencampuran dan pemasakan. Filtrat yang dihasilkan dipanaskan bersama sukrosa dan asam sitrat dengan konsentrasi 0,4 %, 0,5 % dan 0,6 %, selama 15 menit pada suhu 100 ° C, sehingga filtrat menjadi kental. 7. Pemasakan. Penambahan sirup glukosa dilakukan pada saat pemasakan kedua akan dimulai. Proses pemasakan dilakukan pada suhu 120-130 ° C, selama 10 menit dengan cara diaduk terus menerus. Tujuan dari proses ini adalah untuk menghilangkan sisa kandungan air yang terdapat pada filtrat dan campuran gula, sehingga dihasilkan cairan kental. Setelah api dimatikan, diaduk untuk menghilangkan uap panas sampai dengan suhu turun yaitu ± 80 ° C. 8. Pendinginan. Bertujuan agar cairan kental tadi akan

		membeku dan mengkristal pada suhu kamar selama 30 menit, setelah selesai dikeluarkan dari cetakan, lalu dikemas menggunakan plastik. Bagan Pengolahan : -
PRODUK OLAHAN		-
CATATAN		-
SUMBER		Garnida, Yudi. Dokumentasi kliping IPTEK. Bandung : UPT Balai Informasi Teknologi LIPI, vol. 2, no. 9, September, Th. 2004, hal. 98.
KOMPILATOR		PSH.

3.	
JUDUL	Keripik Nanas
PANGAN	Keripik Nanas
BAHAN PANGAN	Nanas
GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas 8 kg, Sorbital 19 ltr.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Bak / Wadah pencuci, Pisau pemotong, Bak / Wadah perendam, Rak peniris, Vakum penggoreng, Spinner.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas nanas dan cuci sampai bersih. Lalu iris melintang ukuran 1 cm x 2 cm, ketebalan 3 mm. 2. Rendam irisan nanas dalam sorbital, perbandingan 4:1 selama 10 menit. Lalu tiriskan ± 2 menit. 3. Goreng nanas dalam vakum penggoreng pada tekanan 65 cmHg, suhu 95⁰ C, selama 45 menit. 4. Tiriskan dan dinginkan (tetap dalam spinner) selama 5 menit. Setelah itu kripik dikemas atau dihidangkan. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	Untuk membuat 1 kg kripik nanas, dibutuhkan buah nanas segar sebanyak 8 kg.
SUMBER	Any Sulistyowati. Membuat kripik buah dan sayur.. Jakarta : Puspa Swara, 1999.
KOMPILATOR	DD.

4.	JUDUL	Manisan Nanas
	PANGAN	Manisan Nanas
	BAHAN PANGAN	Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas 50 kg, Gula pasir 25 kg, Benzoat (Pengawet) 40 g, Air bersih (Air masak).</p> <p>Peralatan :</p> <p>Kompore, Pisau, Talenan, Bakul, Panci, Timbangan, Alat Pengering, Sendok, Nampan, Kantong plastik, Lilin.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan : Pilihlah nanas yang belum masak penuh, daging buahnya masih keras, dan bentuknya hampir sama. Nanas tersebut bebas dari hama dan penyakit serta merusakkan lain. diencanakan akan mengolah nanas sebanyak 50 kg setiap hari. 2. Pengupasan kulit : Buah nanas dikupas kulitnya dengan menggunakan pisau dapur. Caranya, tangan kiri memegang mahkota sedangkan tangan kanan memegang pisau untuk mengupas kulitnya. Pengupasan dimulai dari bagian atas menuju bawah. 3. Pencucian : Daging nanas dicuci dengan air bersih yang mengalir. Pencucian ini dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang masih melekat atau yang tercampur diantara daging buah. 4. Pematangan : Daging nanas dipotong - potong menjadi irisan bulat setebal 2,5 cm dan 1,5 cm. Bagian tengah pada irisan nanas dihilangkan. Caranya, bagian tengah dicukil dengan pisau. 5. Perebusan : Rebuslah iirisnananas dalam dalam air mendidih selama 20 menit. Setelah direbus, irisan nanas ditiriskan dalam bakul. 6. Pemasakan : Persiapkan larutan gula. Caranya, masukan gula pasir kedalam air dengan perbandingan 1:1. Artinya setiap 1 kg gula pasir dilarutkan dalam air sebanyak 1 liter. Tambahkan benzoat kedalam larutan gula dan rebus sampai mendidih. Masukan irisan nanas ke dalam larutan.

	<p>Didihkan sekali lagi selama 30 menit.</p> <p>7. Peredaman : Lakukan peredaman selama (12 jam) dalam larutan gula. Hari berikutnya ditiriskan dari larutan gula yang berlebihan.</p> <p>8. Pengeringan : Keringkan dalam alat pengering tenaga matahari. lalu, dinginkan diatas nampan.</p> <p>9. Setelah manisan nanas tersebut dingin, masukan ke dalam kantong plastik dan tutuplah rapat-rapat dengan cara direkatkan dengan api lilin. Disimpan di tempat yang dingin dan kering.</p> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Nanas → Pemilihan → Penupasan kulit → Pencucian → Pemetongan → Perebusan → Pemasakan + Gula + Bensoat → Peredaman → Pengeringan → Pengemasan → Manisan nanas</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	-
SUMBER	Hieronymus Budi Santoso. Manisan nanas. Yogyakarta : Kanisius, 1998.
KOMPILATOR	DKN.

5.		
	JUDUL	Manisan Nanas Kering
	PANGAN	Manisan Nanas Kering
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas Tua Setengah Masak
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Buah nanas, 2 sdt Kapur sirih per ltr air, Gula pasir 1 kg.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci, Tampah, Stoples, Kompor, Timbangan, Pisau, Alas plastik.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buah dikupas, dibuang matanya, dicuci dengan air garam sampai bersih, diris tipis memanjang. 2. Buah nanas direndam larutan air kapur yang telah disaring, tiriskan. 3. Air direbus hingga mendidih, nanas dicelupkan ke dalamnya selama 10 menit, tiriskan. 4. Buat sirup (campurkan 1 kg gula pasir, asam sitrat 2 g dan garam kedalam 1 ltr air). Nanas dimasukkan kedalam sirup, dipanaskan diatas api kecil, samapai sirup meresap kedalam nanas. Angkat. 5. Potongan nanas dijemur diatas tampah yang beralas plastik dan taburi dengan gula pasir hingga merata. 6. Setelah kering simpan dalam stoples. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Buah nanas → Dikupas → Dicuci bersih dengan air garam → Direndam dalam air kapur 30 menit → Tiriskan → Direbus dalam air hingga mendidih → Tiriskan → Membuat sirup → Nanas dimasukan kedalam sirup dan panaskan dalam api kecil → Diangkat → Dijemur sampai kering → Masukkan dalam stoples → Manisan nanas kering</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	Lisdiana Fachruddin. Membuat aneka manisan. Yogyakarta : Kanisius, 1998. hal. 41-42.
	KOMPILATOR	ARH.

6.	JUDUL	Mikroenkapsulasi Nanas
	PANGAN	Mikroenkapsulasi Nanas
	BAHAN PANGAN	Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>100 g Nanas, 70 g Gula pasir, 1% Asam sitrat, 50 ml Air.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Blender, Pisau, Gelas ukur, Timbangan, Thermometer, Sendok, Kompor, Penyaring.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nanas dikupas, dibuang kulit, mata dan bonggolnya. 2. Setelah itu dicuci, dipotong dan diblender hingga menjadi bubur buah yang halus. 3. Siapkan pelarutan gula dalam air, lalu panaskan dengan api sedang. Pengadukan harus terus dilakukan sehingga memperoleh larutan gula yang tercampur sempurna. Suhu saat pelarutan mencapai lewat jenuh adalah $\pm 75-85^{\circ} C$. 4. Bubur buah dicampurkan dengan larutan gula lewat jenuh. Setelah beberapa saat (5-8 menit) diangkat dan terus diaduk dengan sendok kayu. 5. Setelah itu dilakukan pengeringan dalam oven $^{\circ} C$, 15 menit dan dihasilkan mikroenkapsulasi nanas. 6. Masukkan mikroenkapsulasi kedalam alat pencetak tablet. 7. Selanjutnya dipasarkan atau dikonsumsi sendiri. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	Garnida, Yudi. Mitra bisnis. Minggu II, Maret 2002.
KOMPILATOR	PSH.	

7.		
JUDUL	Nanas Campur	
PANGAN	Nanas Campur	
BAHAN PANGAN	Nanas	
GIZI	Energi 49 kkal, Protein 0,39 g, Karbohidrat 12,39 g, Lemak 0,43 g, Kalsium 7 mg, Fosfor 7 mg, Besi 0,37 mg, Vit A 23 IU, Vit C 15,4 mg, Air 86,5 g, Serat 1,2 g	
PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>250 g Nanas matang, 100 g Wortel, 100 g Mentimun, 4 buah Cabe merah, 50 ml Cuka, 400 ml Air, 100 g Gula merah, Garam secukupnya.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Pisau, Penggilingan, Panci, Kompor.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan (cuci) sayuran dan buah-buahan. 2. Wortel, mentimun, dan nanas dipotong-potong sebesar batang korek api atau diparut gobet. 3. Haluskan cabai merah, tambahkan cuka, air, gula merah, dan garam. Lalu didihkan hingga gula larut. 4. Masukkan wortel, mentimun, dan nanas. 5. Biarkan hingga bumbu meresap (untuk 4 porsi). <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>	
PRODUK OLAHAN	-	
CATATAN	Minuman terapi, khasiat : Membantu pencernaan protein, membantu kesehatan mata, menurunkan kolesterol darah, mencegah konstipasi, dan menjaga kesehatan kulit; Terapi: Diminum 1 kali seminggu.	
SUMBER	Emma S. Wirakusumah. Buah dan sayuran untuk terapi. Jakarta : Penebar Swadaya, 1999. hal. 121.	
KOMPILATOR	PSH.	

8.	JUDUL	Nanas Dalam Botol
	PANGAN	Nanas Dalam Botol
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas 1 buah (500 g), Air 5 ltr, Gula pasir 100 g, Asam sitrun 1 g.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci, Kompor, Pisau, Saringan kain halus, Botol.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nanas dikupas, dibuang matanya dan hatinya, dicuci lalu dipotong bulat atau persegi. 2. Gula pasir dimasak dengan air mendidih. 3. Nanas yang sudah dipotong dicelupkan sebentar kedalam sirop mendidih, lalu dikeluarkan lagi dan dimasukkan ke dalam botol yang sudah direbus dengan air soda dan dibilas dalam air mendidih. 4. Sirop disaring dengan kain halus yang bersih, lalu dicampur dengan asam sitrun yang sudah dicairkan dengan sesendok air panas. 5. Dituangkan panas-panas ke dalam botol yang berisi nanas tadi (nanas harus terendam). 6. Ditutup dengan tutup botol, lalu disterilkan 95 ° C, 30 menit, kemudian diangkat dan dikeringkan. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	R. Munjiyat; P. K. Poerwantana Bandung : Alumni, 1985.
KOMPILATOR	Da2ng.	

9.	JUDUL	Nanas Kering
	PANGAN	Nanas Kering
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas yang matang dan segar 50 kg, 30 sdm Garam dapur, 75 cangkir Air bersih.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Kompas, Pisau, Talenan, Panci, Bakul, Timbangan, Alat pengering, Sendok, Nampan, Kantong plastik, Lilin.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buah nanas dikupas kulitnya. Lalu daging nanas dicuci dengan air yang mengalir. 2. Daging nanas dipotong-potong menjadi irisan bulat setebal 2,5 cm dan 1,5 cm. Bagian tengahnya dihilangkan dengan mencukil menggunakan pisau. 3. Siapkan larutan garam 2 %. Caranya masukkan garam dapur ke dalam air bersih. Sebagai pedoman umum, masukkan garam dapur sebanyak 30 sdm kedalam 75 cangkir bersih. 4. Masukkan irisan nanas ke dalam larutan garam, dan rebus ± 10-15 menit. Lalu ditiriskan dalam bakul. 5. Keringkan buah nanas dalam alat pengering. 6. Didinginkan di atas nampan. Lalu kemas dalam kantong plastik. Lalu rekatkan dengan api lilin. 7. Simpan ditempat yang dingin dan kering. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Nanas → Pemilihan → Pengupasan kulit → Pencucian → Prendaman → Pematangan → Perebusan tambah garam dapur → Pengeringan → Pengemasan → Nanas kering</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
SUMBER	Hieronymus Budi Santoso. Nanas kering. Yogyakarta : Kanisius, 1998.	

	KOMPILATOR	SWH.
10.	JUDUL	Puding Rasa Nanas
	PANGAN	Puding Rasa Nanas
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>2 bungkus Agar-agar putih, 150 g Gula pasir, 1 gelas Parutan nanas segar, 1 sdt Pewarna kuning, 1 gelas Santan kental. Untuk saos : 1 gelas Susu cair, 3 sdm Gula pasir, 2 sdm Tepung maizena, Air secukupnya.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci, Parutan, Mangkuk, Cetakan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sediakan air dalam panci, masukan agar-agarnya. Santan dan pewarna didihkan sambil diaduk. 2. Kemudian, gula pasir dan nanas parut masukkan pula dalam panci aduk lagi, setelah mendidih lalu angkat tuangkan pada cetakan dinginkan. 3. Untuk saosnya apabila suka didihkan susu cair, gula pasir dan tepung maizena aduk sampai mengental angkat dan sisihkan. 4. Agar yang sudah mengeras dipotong-potong taruh pada mangkuk, seduh dengan saosnya , sajikan. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	Yuli. Mitra bisnis.
	KOMPILATOR	PSH.

11.		
	JUDUL	Sari Buah Nanas
	PANGAN	Sari Buah Nanas
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Buah nanas segar 50 kg, Gula pasir 5 kg, Bensoat 40 g, Air Matang 22 ltr.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Kompor, Baskom, Panci besar, Sendok stainless, Parutan, Pengaduk kayu, Kain saring, Botol, Wajan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buah nanas dikupas, dicuci bersih dengan air yang mengalir, lalu dipotong menjadi dua bagian. 2. Potongan buah nanas diparut, masukkan kedalam panci, tambahkan air bersih matang sesuai keenceran yang diinginkan. Panaskan 90⁰ C selama 10 menit. 3. Saring dengan kain saring. Hasilnya didiamkan 1 jam untuk mengendapkan padatan. Bagian yang jernih diambil (bagian sari nanas). 4. Sari buah nanas yang jernih diberi tambahan gula pasir dan bensoat, lalu dipanaskan pada suhu 90⁰ C, ± 15 – 20 menit sambil diaduk dengan sendok kayu. 5. Botol-botol untuk kemasan sari buah nanas disterilkan dengan cara dimasukkan kedalam wajan dan diberi air hingga menutupi ketinggian botol, rebus hingga airnya mendidih selama 10 - 15 menit. 6. Sari buah nanas (masih panas) dimasukkan kedalam botol, sisakan ruang kosong ± 2 cm dari permukaan botol, lalu dipanaskan lagi 80⁰ C, selama 15 menit. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	Hieronymus Budi Santoso. Sari Buah Nanas. Yogyakarta : Kanisius, 1981. hal. 16 - 24.

	KOMPILATOR	DH.
12.	JUDUL	Selai Kulit Nanas
	PANGAN	Selai Kulit Nanas
	BAHAN PANGAN	Kulit Nanas
	GIZI	Air 81,72 %, Serat kasar 20,87 %, Karbohidrat 17,53 %, Protein 4,41 %, Gula reduksi 13,65 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Kulit buah nanas matang, Gula pasir, CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dalam bentuk garam natrium bentuk serbuk, Gum arab, Agar - agar, Asam sitrat.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Blender, Panci, Botol, Pisau, Kompor, Saringan, Sendok pengaduk.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit buah nanas dicuci bersih. 2. Kulit buah nanas ditimbang \pm 3 kg. 3. Kulit buah nanas dipotong-potong dengan ukuran \pm 1x1 cm, sehingga luar permukaannya bertambah, akan mempermudah proses selanjutnya. 4. Pemanasan. Blanching pada suhu 80-90 ° C, selama 10 menit. Bertujuan untuk mencegah terjadinya pencoklatan pada kulit buah, menginaktifkan enzim pektinesterase. 5. Penghancuran. Kulit nanas didinginkan, lalu masukkan kedalam blender, tambahkan air (air : bahan = 1:2). Hancurkan dengan blender selama 2 menit, sehingga diperoleh bubur kulit nanas. 6. Penyaringan. Hasil penghancuran disaring untuk memisahkan filtrat dengan ampas kasar dan kotoran lainnya dari kulit nanas. 7. Pencampuran. Filtrat bubur kulit nenas dimasukkan ke dalam panic, lalu tambahkan gula sukrosa dengan perbandingan (filtrat bubur kulit : sukrosa = 1:1), asam sitrat dan CMC. 8. Pemanasan. Bahan baku yang berupa filtrat bubur buah yang telah ditambahkan sukrosa, asam sitrat dan pengental dalam satu panci, dilakukan pemanasan pada suhu 90-95 ° C, selama 20 menit. Sehingga filtrat bubur buah yang telah dicampur berbentuk jam. 9. Pengemasan. Jam tersebut diisikan ke dalam botol

	<p>jam yang telah disterilkan dalam keadaan panas (hot filling) dengan jarak 0,5-1 cm dari tutup untuk mengkosongkan oksigen dan segera tutup dengan rapat, hal ini untuk menghindari mikroba yang dapat merusak produk jam tersebut.</p> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Persiapan → Pemotongan → Pemanasan → Penghancuran → Penyaringan → Pencampuran → Pemanasan → Pengemasan</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	-
SUMBER	Yudi Garnida. Dokumentasi kliping IPTEK. Bandung : UPT Balai Informasi Teknologi LIPI, 2003. v. 1, no. 9, September, 2003, hal. 121.
KOMPILATOR	PSH.

13.	JUDUL	Selai Nanas
	PANGAN	Selai Nanas
	BAHAN PANGAN	Buah Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 SI, Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, b.d.d 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Nanas 50 kg, Gula Pasir 15 kg, Jeruk Nipis 20 g, Panili 30 g.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Kompore, Baskom, Panci Besar, Wajan besar, Sendok stainless, Parutan, Pisau dapur, Pengaduk kayu / Plastik, Botol, Etiket.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan : Pilihlah nanas yang matang, bebas dari hama dan penyakit serta Kerusakan lain. 2. Pengupasan kulit : Buah nanas dikupas kulitnya dengan menggunakan pisau dapur. Caranya, tangan kiri memegang mahkota sedangkan tangan kanan memegang pisau untuk mengupas mulai dari bagian atas menuju ke bawah. 3. Pencucian : Daging nanas dicuci dengan air bersih yang mengalir. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran pada daging buah. 4. Perendaman : Daging buah nanas direndam dalam air hangat ± 10 menit. Kadang-kadang air prerendam ditambah garam. 5. Pemotongan : Ambil pisau untuk memotong daging buah nanas menjadi dua bagian. 6. Pamarutan : Pemotongan daging buah nanas diparut. Pemasakan : Hasil parutan nanas dimasukkan ke dalam panci. Kemudian, panci yang berisi parutan tersebut dimasak serta diberi gula dan vanili. Selama proses pemasakan, parutan nanas diaduk terus menerus hingga jadi kental dan warnanya berubah menjadi cokelat. Setelah itu diberi air jeruk nipis dan diaduk hingga merata. 7. Pendinginan : Bila adonan nanas sudah kental, panci diangkat dan didinginkan.

	<p>8. Pengemasan : Botol - botol dimasukan ke dalam wajan besar dan diberi air hingga menutupi ketinggian botol tersebut. Kemudian, botol-botol ditiriskan hingga kering dengan cara diletakkan di atas meja secara terbalik (mulut botol di bawah). Selai nanas yang telah dingin dimasukan ke dalam botol dan ditutup rapat. Kemudian botol-botol berisi selai nanas tersebut di beri etiket "Selai Nanas".</p> <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>Nanas → Pemilihan → Pengupasan Kulit → Pencucian → Perendaman → Pemotongan → Pamarutan → Pemasakan + Gula + Panili + Jeruk nipis → Pendinginan → Pengemasan → Selai Nanas</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	-
SUMBER	Hieronimus Budi Santoso. Selai nanas. Yogyakarta : Kanisius, 1998.
KOMPILATOR	DKN.

14.		
	JUDUL	Sirup nanas
	PANGAN	Sirup nanas
	BAHAN PANGAN	Nanas
	GIZI	Kalori 52 kal, Protein 0,4 g, Lemak 0,2 g, Karbohidrat 13,7 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 11 mg, Besi 0,3 mg, Vit A 130 s.l., Vit B1 0,08 mg, Vit C 24 mg, Air 85,3 g, bdd 53 %
	PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>500 cc Sari nanas, 750 g Gula pasir, 1 g Sitrun.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Panci, Parutan, Kain halus untuk saringan.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nanas dikupas, dibuang matanya lalu dicuci dengan garam dan dibilas. 2. Diparut lalu disaring dengan kain halus yang bersih. 3. Sari nanas dicampur dengan gula pasir lalu dimasak sampai mendidih dan semua gula hancur (kadang-kadang diaduk). 4. Setelah semua tercampur harus dimasak lagi sampai cukup kental. Kalau sudah kental diturunkan dari api lalu dicampur dengan asam sitrun yang sudah dicairkan dengan 1 sendok air panas. 5. Diaduk terus sampai hilang busanya, lalu dituangkan panas-panas ke dalam botol yang sudah direbus dengan air soda dan dibilas dalam air mendidih. 6. Botol-botol yang berisi sirup nanas itu ditutup rapat dengan sumbat yang bersih. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
	PRODUK OLAHAN	-
	CATATAN	-
	SUMBER	R.Muniyat; P.K.Poerwantana. Memanfaatkan hasil buah. Bandung : Alumni, 1985. hal. 38.
	KOMPILATOR	Da2ng.

15.	
JUDUL	Sorbet Nanas
PANGAN	Sorbet Nanas
BAHAN PANGAN	Nanas
GIZI	Energi 49 kkal, Protein 0,39 g, Karbohidrat 12,39 g, Lemak 0,43 g, Kalsium 7 mg, Fosfor 7 mg, Besi 0,37 mg, Vit A 23 IU, Vit C 15,4 mg, Air 86,5 g, Serat 1,2 g
PEMBUATAN	<p>Bahan :</p> <p>Buah nanas 300 g, 300 ml Air, 200 g Gula pasir, 2 tetes Essen nanas, 2 sdm Tepung maizena, 2 buah Putih telur.</p> <p>Peralatan :</p> <p>Pengocok, Blender.</p> <p>Pengolahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buah nanas dibersihkan. 2. Haluskan dengan blender atau food procesor. 3. Masukkan gula dan tepung maizena kedalam bubuk nanas, lalu diaduk. 4. Panaskan campuran sampai mendidih, kemudian biarkan sampai dingin. 5. Masukkan adonan kedalam wadah, bekukan ± 1-3 jam dalam freezer, sehingga pinggirannya membeku. 6. Keluarkan dari freezer, lalu masukkan putih telur dan kocok dengan kecepatan sedang sampai halus. 7. Masukkan kembali ke dalam freezer. 8. Apabila ingin lebih halus maka lakukan pengocokan kembali dan bekukan kembali. 9. Es krim sorbet nanas siap untuk disajikan. <p>Bagan Pengolahan :</p> <p>-</p>
PRODUK OLAHAN	-
CATATAN	-
SUMBER	Hasan. Mitra bisnis. Minggu IV, Pebruari 2001.
KOMPILATOR	PSH.