



SURAT TUGAS

Nomor : 2062 /UN16.11.D/KP/2015

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas dengan ini menugaskan yang tersebut namanya dibawah ini :

No	Nama	NIP
1	Wenny Surya Murtius, SPt,MP	19841002 200812 2 007
✓ 2	Dr.Ir.Alfi Asben, M.Si	19680425 199403 1 002
3	Ismed, SPt, M.Sc	19830611 201012 1003
4	Purnama Dini Hari, STP, M.Sc	19830924 200812 2 001
5	Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si	19840707 200912 1 013
6	Risa Meutia Fiana,S.TP,MP	19890924 201404 2 001
7	Ira Desri Rahmi, STP, M.Si	19830427 200812 2 001
8	Vioni Derosya,STP, M.Sc, M.Si	-
9	Cesar Welya Refdi,STP,M.Si	-

Untuk Melaksanakan Tim Pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan penyuluhan tentang “Divesifikasi Produk Olahan Stroberi untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Stroberi di Kec. Luak Kab. Limo Puluh Kota, pada tanggal 04 Oktober 2015 di Nagari Tanjung Aro Sikabu Kec. Luak Kab. Limo Puluh Kota.

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat dilaksanakan dan di pergunakan sebagai mana mestinya.



Padang, 1 Oktober 2015

Dekan, ✓

Prof.Dr.Ir, Santosa,MP²
NIP.19640728 198903 1 003

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN STRAWBERI UNTUK MENINGKATKAN
PENDAPATAN PETANI STROBERI DI KABUPATEN LUAK KABUPATEN
LIMAPULUH KOTA**

**Dibiayai oleh LPPM Unversitas Andalas
Sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis
Kompetitif Dana DIPA Universitas Andalas Tahum Anggaran 2015
Nomor : 24/UN.16/LPPM/Kompetitif/2015**

OLEH :

**RISA MEUTIA FIANA, S. TP, M.P (NIDN 0024098902)
DEIVY ANDHIKA P., S.Si, M.Si (NIDN 0007078403)
DR. Ir. ALFI ASBEN, M. Si (NIDN 0025046807)**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Diversifikasi Produk Olahan Stroberi untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Tani Stroberi di Kec. Luak Kabupaten Limapuluh Kota
2. Nama Mitra Program : Kelompok Tani Nagari Tanjaung Aro Sikabu
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Risa Meutia Fiana, S. TP, M. P
 - b. NIDN : 0024098902
 - c. Jabatan/ Golongan : Penata / III b
 - d. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
 - f. Bidang Keahlian : Teknologi Pangan
 - g. Alamat Kantor : Kampus Fateta Unand Limau Manis Padang 25163
Telp. (0751) 72772, 777413, Fax (0751) 77413
4. Anggota Tim Menyusul
 - a. Jumlah Anggota : 2 (dua) orang
 - b. Nama Anggota I/ Bidang Keahlian : Deivy Andhika P, S. Si, M. Si
Dr. Ir. Alfi Asben, M. Si
5. Lokasi Kegiatan/ Mitra
 - a. Wilayah Mitra (Desa/ Kecamatan) : Nagari Tanjuang Aro Sikabo
Kecamatan Luak
 - b. Kabupaten/ Kota : Kabupaten Lima Puluh Kota
 - c. Propinsi : Sumatera Barat
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (km) : 135 km
 - e. Luaran yang Dihasilkan : Meningkatkan Pendapatan Petani Stroberi
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan
7. Biaya Total ; Rp. 5.000.000 (*Lima Juta Rupiah*)
8. Sumber Dana : Pengabdian Masyarakat Berbasis Kompetitif

Padang, 9 Desember 2015

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Prof. Dr. H. Santosa, M. P
NIP. 196407281989031003

Ketua Tim Pengusul



Risa Meutia Fiana, S. TP, M. P
NIP. 198909242014042001

Mengetahui,
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Univ. Andalas

Prof. Dr. Herwandi, M. Hum
NIP. 196209131989011001

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	1
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Analisa Situasi	1
1.2 Permasalahan Mitra.....	3
1.3 Prioritas yang Disepakati dengan Mitra Untuk Diselesaikan.....	4
BAB II. TARGET LUARAN	4
2.1 Target Kegiatan	4
2.2 Luaran Kegiatan	4
BAB III. METODE PELAKSANAAN	4
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.....	5
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	5
5.1. Hasil Kegiatan	65
5.2. Monitoring dan evaluasi.....	8
DAFTAR PUSTAKA	9
Lampiran	10

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN STROBERI UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELOMPOK TANI STROBERI DI KABUPATEN LIMAPULUH KOTA

Risa Meutia Fiana, Deivy Andhika P dan Alfi Asben

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas

RINGKASAN

Kebijakan-kebijakan pemerintah Kabupaten Lima Puluh Kota antara lain adalah Pemantapan sistem agribisnis melalui penetapan kawasan agropolitan untuk peningkatan komoditi pertanian unggulan disertai pengelolaan hasil untuk memberikan nilai tambah dan Pengembangan kawasan budidaya untuk mendukung pemantapan sistem agribisnis melalui dorongan terwujudnya sentra industri berbasis pertanian-perkebunan dan agrowisata. Salah satu daerah yang akan dijadikan daerah agrowisata adalah Kecamatan Luak Kabupaten Limapuluh Kota. Buah stroberi Kecamatan Luak memiliki ukuran yang kecil, berwarna tidak seragam (merah kekuning-kuningan) dan memiliki rasa yang asam sehingga kurang dimintai untuk dikonsumsi segar. Umur simpan buah stroberi segar sangat pendek. Kendala dalam budidaya stroberi, yaitu sifatnya mudah rusak memiliki umur simpan yang sangat singkat. Pengembangan pengolahan buah stroberi menjadi selai dan manisan stroberi mampu meningkatkan pendapatan petani stroberi dan mengatasi kendala pascapanen buah stroberi di Kecamatan Luak Kabupaten Lima Puluh Kota.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Analisa Situasi

Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan Kabupaten paling timur di Provinsi Sumatera Barat yang merupakan pintu gerbang utama dijalur darat dengan Provinsi Riau. Secara geografis Kabupaten Lima Puluh Kota terletak pada 0°25'28,71'' LU - 0°22'14,52'' LS dan 100°15'44,10'' BT - 100°50'47,80'' BT dan memiliki luas wilayah 3.354,30 Km² yang berarti 7,94 persen dari daratan Provinsi Sumatera Barat yang luasnya 42.229,64 Km². Secara administrasi Kabupaten Lima Puluh Kota berbatasan dengan wilayah sebagai berikut sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Rokan Hulu dan Kabupaten Kampar Provinsi Riau, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Tanah Datar dan Kabupaten Sijunjung, sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Agam dan Kabupaten Pasaman, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Kampar dan Provinsi Riau (BPS, 2014).

Wilayah Kabupaten Lima Puluh Kota memiliki variasi topografi dimana lebih dari setengah wilayah Kabupaten Lima Puluh Kota memiliki topografi yang bergunung (dengan keterenggan lebih dari 40%) yaitu sekitar 56,3% dari luas wilayah kabupaten. Sedangkan keterenggan yang dapat dimanfaatkan sebagai kawasan budidaya yaitu dibawah 40% sekitar 46,7% dari luas wilayah Kabupaten Lima Puluh Kota (BPS, 2014).

Kebijakan-kebijakan pemerintah Kabupaten Lima Puluh Kota antara lain adalah Pemantapan sistem agribisnis melalui penetapan kawasan agropolitan untuk peningkatan komoditi pertanian unggulan disertai pengelolaan hasil untuk memberikan nilai tambah dan Pengembangan kawasan budidaya untuk mendukung pemantapan sistem agribisnis melalui dorongan terwujudnya sentar industri berbasis pertanian-perkebunan dan agrowisata. Salah satu daerah yang akan dijadikan daerah agrowisata adalah Kecamatan Luak. Sektor pertanian merupakan sektor yang dapat diandalkan dalam pemulihan perekonomian nasional. Berbagai hal dapat dilakukan untuk dapat mengembangkan pertanian sejak saat ini. Kesejahteraan petani dan keluarganya merupakan tujuan utama yang harus menjadi prioritas dalam melakukan semua kegiatan yang berhubungan dengan pengembangan.

Kecamatan Luak adalah sebuah kecamatan yang berudara sejuk karena berada persis di Lereng gunung Sago. Angka kemiskinan di Kecamatan Luak sebanyak 2.054 Kepala Keluarga dan pendidikan rata-rata penduduk berpendidikan sekolah Dasar (BPS, 2014). Kecamatan Luak sebagai daerah agrowisata untuk komoditi stroberi, ubi kayu, jahe merah dan jamur tiram.

Berdasarkan survei lapangan yang telah dilakukan stroberi yang dihasilkan di Kecamatan Luak tidak memenuhi standar. Buah stroberi memiliki grade yang ekstra jika memiliki ukuran 20-30 mm dengan warna kematangan buah yang seragam (Menristek, 2014). Buah stroberi Kecamatan Luak memiliki ukuran yang kecil, berwarna tidak seragam (merah kekuning-kuningan) dan memiliki rasa yang asam sehingga kurang dimintai untuk dikonsumsi segar. Umur simpan buah stroberi segar sangat pendek. Kendala dalam budidaya stroberi, yaitu sifatnya mudah rusak memiliki umur simpan yang sangat singkat. Stroberi memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah busuk akibat aktivitas enzim atau mikroorganisme (Karina,dkk., 2012).

Stroberi (*Fragaria x ananassa*. Duch.) merupakan salah satu tanaman buah anggota famili Rosaceae yang populer di banyak negara, baik negara temperate maupun negara tropis seperti Indonesia. Di Amerika Serikat, pada musim semi buah ini termasuk buah utama yang

mendominasi pasar. Buah stroberi biasa dikonsumsi dalam keadaan segar ataupun produk olahannya seperti sirup, sari buah, selai dan untuk campuran es krim. Buah stroberi mengandung nutrisi yang cukup tinggi terutama kalsium, vitamin C dan karbohidrat (Shamaila *et al.*, 1992 *cit* Slamet dkk., 2010). Untuk mendukung perkembangan petani stroberi maka diperlukan pengolahan stroberi menjadi berbagai produk. Bentuk-bentuk olahan stroberi antara lain selai dan manisan.

Pengolahan stroberi menjadi selai dan manisan dapat meningkatkan umur simpan, nilai jual dari stroberi dan mudah untuk dikembangkan dalam skala rumah tangga. Selai adalah makanan yang dibuat dari buah-buahan dengan menambahkan gula sehingga makanan menjadi awet. Selai merupakan bentuk olahan yang dibuat dari cacahan, sisa saringan atau gilingan buah, yang dimasak dengan gula hingga campuran pekat (Yuliani, 2011). Selai terbuat dari 45 bagian berat zat penyusun sari buah dengan 55 bagian berat gula dan campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65 % untuk semua jenis selai (Yuliani, 2011).

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Manisan merupakan salah satu metode pengawetan produk buah-buahan yang paling tua, dan dalam pembuatannya menggunakan gula, dengan cara merendam dan memanaskan buah dalam madu. Pengolahan aneka buah menjadi manisan ini memberikan keuntungan tersendiri. Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting, termasuk pengolahan menjadi produk manisan (Pustaka dunia, 2015).

1.2 Permasalahan Mitra

Berdasarkan survei lapangan yang telah dilakukan stroberi yang dihasilkan di Kecamatan Luak tidak memenuhi standar. Buah stroberi memiliki grade yang ekstra jika memiliki ukuran 20-30 mm dengan warna kematangan buah yang seragam (Menristek, 2014). Buah stroberi Kecamatan Luak memiliki ukuran yang kecil, berwarna tidak seragam (merah kekuning-kuningan) dan memiliki rasa yang asam sehingga kurang diminati untuk dikonsumsi segar. Umur simpan buah stroberi segar sangat pendek. Kendala dalam budidaya stroberi, yaitu sifatnya mudah rusak memiliki umur simpan yang sangat singkat. Stroberi memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah busuk akibat aktivitas enzim atau mikroorganisme (Karina, dkk., 2012).

1.3 Prioritas yang DisepakatidenganMitraUntukDiselesaikan

- a. Penyuluhan tentang standar operasional budidaya stroberi
- b. Pelatihan pembuatan produk olahan stroberi seperti selai dan manisan

BAB II. TARGET LUARAN

2.1 Target Kegiatan

Target dari kegiatan pengabdianiniadalah:

1. Meningkatkan pengetahuan petani stroberi mengenai standar operasional prosedur budidaya stroberi
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani stroberi di Nagari Tanjaung Aro Sikabu Kecamatan Luak Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat mengenai pengolahan buah stroberi menjadi selai dan manisan.

2.2 LuaranKegiatan

Kegiatan ini diharapkan memiliki luaran untuk mengatasi kendala pascapanen buah stroberi dengan melakukan pengolahan buah stroberi menjadi selai dan manisan sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani stroberi.

BAB III. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini ditunjukkan kepada kelompok tani stroberi dan ibu-ibu PKK yang berada di Nagari Tanjaung Arau Sikabu Kecamatan Luak Kabupaten Lima Puluh Kota. Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara penyuluhan, pelatihan dan bimbingan berkelanjutan.

1. Penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan sebagai proses awal untuk meningkatkan pengetahuan petani starwberi mengenai SOP pascapanen stroberi sehingga petani dapat meningkatkan kualitas buah stroberi yang dihasilkan. Peningkatkan pengetahuan ini, petani akan diberikan informasi-informasi mengenai SOP pascapanen buah stroberi dengan cara mempresentasikan bahan SOP.

2. Pelatihan

Pembuatan selai dan manisan dipilih dari sekian banyak produk yang dipilih dengan cara diajarkan secara langsung kepada peserta melalui proses peragaan atau demonstrasi dan dipraktikkan langsung oleh para peserta. Pelatihan ini juga memberikan motivasi kepada ibu-ibu PKK untuk berwirausaha terutama dalam bidang pengolahan buah stroberi untuk meningkatkan pendapatan.

3. Bimbingan

Kendala-kendala dalam pembuatan selai dan manisan dan pemasaran produk akan ditemui di lapangan. Penyuluhan dan pelatihan akan berlangsung untuk hari-hari selanjutnya diberikan bimbingan kepada peserta sehingga peserta akan mampu mengembangkan selai dan manisan stroberi menjadi salah satu produk khas dari Kecamatan Luak Kabupaten Lima Puluh Kota.

BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Tim pelaksana kegiatan adalah dosen Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas yang memiliki pengalaman, kepakaran yang memadai untuk mengatasi masalah mitra.

Ketua tim merupakan pengampu mata kuliah pengawasan mutu, sanitasi pengolahan, teknologi pengolahan dan fisiologi teknologi pascapanen pada matakuliah ini diajarkan tentang pengawasan mutu dan pengolahan yang tepat dalam pembuatan selai dan manisan stroberi. Selain itu juga diajarkan tentang standar operasional prosedur stroberi Disamping itu tim pengabdian juga telah melakukan pengabdian terkait dengan produk olahan diantaranya:

1. Standar operasional prosedur pascapanen kopi di Nagari Sungai Lambai Kabupaten Solok selatan
2. Diversifikasi produk olahan kopi di Nagari Sungai Lambai Kabupaten solok Selatan
3. Pengolahan produk olahan jamur tiram di Kabupaten Padang Pariaman
4. Diversifikasi produk olahan Kakao di Kabupaten Padang Pariaman.

Berdasarkan hal tersebut diyakini kegiatan yang akan dilaksanakan ini akan dapat berjalan dengan baik dan dapat meningkatkan pendapatan mitra binaan.

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil Kegiatan

Pengabdian masyarakat berlangsung dengan lancar Kabupaten Limo Puluah Koto Nagari Nagari Tanjaung Aro Sikabu yang berlangsung pada tanggal 18 Oktober 2015. Pengabdian masyarakat bekerja sama dengan LPMM Universitas Andalas, Dinas Pertanian Kabupaten Limo Puluah Koto dan Kelompok Petani.

Kegiatan ini diikuti oleh tiga kelompok tani yaitu kelompok tani Pandan Wangi, Sepakat Bersama dan Maju Bersama. Selain kelompok tani pengabdian ini juga dihadiri penyuluh pertanian lapangan dari dinas pertanian Limo Puluah Koto yang bernama Siti Khadijah. Jumlah kumpulan anggota kelompok tani yang hadir berjumlah 36 orang.

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan yaitu melakukan tinjauan ke kebun stroberi dari beberapa anggota kelompok tani secara acak. Berdasarkan hasil tinjauan di Lapangan kebun stroberi masih berkembang, hal ini terlihat dari bibit yang masih berumur kurang lebih 1 bulan. Musim kemarau menyebabkan banyak bibit yang mati. Selain di tanam di kebun yang disediakan oleh Dinas Pertanian Limo Puluah Koto juga ditanam dipekarangan rumah anggota kelompok tani.

Tinjauan ke kebun stroberi bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang ada di kelompok pertanian mengenai pascapanen stroberi. Permasalahan yang ada yaitu kurangnya alat bantu pasca panen seperti gunting untuk memetik stroberi. Pemetikan stroberi dilakukan secara manual dengan tangan sehingga mengenai bunga stroberi yang menyebabkan kerontokan bunga stroberi sebagai calon. Selain itu, hama pengganggu yang menyebabkan penurunan jumlah panen buah stroberi seperti monyet dan babi. Hama pengganggu ini akibat dari kebun yang dekat dengan hutan. Anak-anak disekitar kebun juga menyebabkan

kurangnya jumlah panen. Anak-anak sekitar kebun memanen stroberi muda. Pemanenan stroberi muda menyebabkan kerusakan tanaman stroberi.

Buah stroberi hasil panen kelompok tani di kelompok tani Pandan Wangi, Sepakat Bersama dan Maju Bersama kecil-kecil berdiameter kurang lebih 2-3 cm. Stroberi yang dihasilkan memiliki rasa asam. Hal ini disebabkan bibit yang digunakan oleh petani bukan bibit yang menghasilkan kualitas stroberi yang memenuhi standar SNI. Saran untuk Dinas Pertanian Limo Puluah Koto yaitu memberikan bibit stroberi yang memiliki kualitas yang memenuhi standar SNI sehingga kebun stroberi di Kabupaten Limo Puluah Koto Nagari Nagari Tanjaung Aro Sikabu sebagai tujuan agrowisata kebun stroberi. Sehingga program kerja Dinas Pertanian Limo Puluah Koto untuk menjadikan di Kabupaten Limo Puluah Koto Nagari Nagari Tanjaung Aro Sikabu sebagai tujuan agrowisata kebun stroberi menjadi terwujud.

Pembuatan selai dan manisan dipilih dari sekian banyak produk yang dipilih dengan cara diajarkan secara langsung kepada peserta melalui proses peragaan atau demonstrasi dan dipraktikkan langsung oleh para peserta. Pelatihan ini juga memberikan motivasi kepada kelompok tani untuk berwirausaha terutama dalam bidang pengolahan buah stroberi untuk meningkatkan pendapatan. Selain itu juga ikut menambah minat pengunjung agrowisata stroberi untuk berkunjung ke agrowisata stroberi di Kabupaten Limo Puluah Koto Nagari Nagari Tanjaung Aro Sikabu sebagai tujuan agrowisata kebun stroberi.

Pengemasan produk juga diajarkan kepada peserta melalui proses peragaan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan cup plastik yang kemudian ditutup dengan plastik warp untuk meningkatkan umur simpan dari selai stroberi. Tim pengaduan juga memberikan kemasan cup plastik untuk digunakan untuk uji coba oleh kelompok tani.

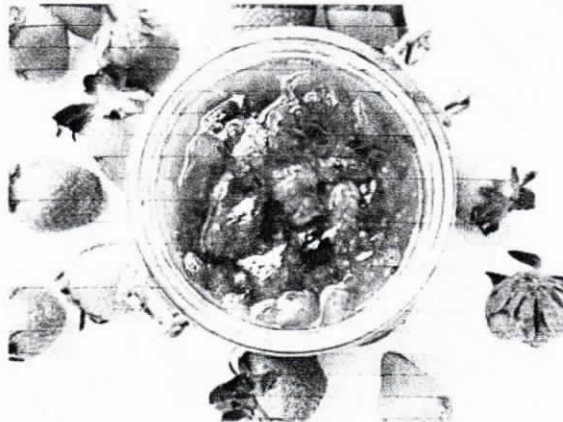
Pelabelan untuk selai stroberi didesain oleh tim pengabdian masyarakat. Desain kemasan dicetak di kertas label. Tim pengabdian membrikan hard copy label selai stroberi dan memberikan soft copy desain label selai stroberi.

5.2 Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan ini bertujuan untuk memantau aktivitas mitra setelah mahasiswa meninggalkan lokasi kelompok tani. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh Tim Pengabdian masyarakat dengan turun langsung ke lokasi. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini dilakukan dengan cara: mengadakan diskusi dengan kelompok tani, mengenai permasalahan yang dihadapi setelah kegiatan pendampingan, sehingga dicari pemecahan persoalan, contoh; pemasaran selai stroberi yang diproduksi.

Pembekalan pasca panen stroberi, akhirnya bekerjasama dengan dapat diproduksi dengan jumlah yang banyak, dan dibuat kesepakatan bahwa petani hanya penyedia bahan baku dan produksi stroberi. Kendala-kendala dalam pembuatan selai dan manisan dan pemasaran produk akan ditemui di lapangan. Penyuluhan dan pelatihan akan berlangsung untuk hari-hari selanjutnya diberikan bimbingan kepada peserta sehingga peserta akan mampu mengembangkan selai dan manisan stroberi menjadi salah satu produk khas dari Kecamatan Luak Kabupaten Lima Puluh Kota.

SELAI STROBERI



Bahan-Bahan :

- 500 gram stroberi segar
- 100 ml air
- 100 gram gula pasir
- 1 sendok makan jeruk nipis

Cara Membuat :

1. Bersihkan buah stroberi, hilangkan daun stroberi setelah itu cuci sampai bersih
2. Potong kecil-kecil buah stroberi, lalu masukan air, gula pasir dan jeruk nipis kemudian aduk hingga rata
3. Masak menggunakan api sedang. Aduk terus sampai kandungan air menyusut dan mengental (proses pengadukan ini bertujuan supaya selai stroberi tidak hangus di dasarpanci). Setelah itu angkat dan biarkan hingga dingin
4. Masukan selai ke dalam toples atau botol kemudian tutup dengan rapat.

SIRUP STROBERI



Bahan -Bahan

- Stroberi 500 gram, siangi, cuci bersih
- Gula pasir 500 gram
- Garam 1/2 sendok teh
- Air 150 ml
- Pewarna makanan merah stroberi secukupnya

Cara Membuat Sirup Stroberi

1. Pisahkan sari buah dan ampas stroberi dengan blender atau juice ekstraktor. Sisihkan.
2. Campur sari buah stroberi, gula pasir, air dan garam. Rebus di atas api kecil hingga gula larut dan kental. Angkat dan biarkan uap panasnya hilang.
3. Tambahkan pewarna dan esen stroberi. Aduk rata.
4. Sirup stroberi siap digunakan.

* Sirup strawberry bahan alami ini untuk 800 ml

KERUPUK STROBERI



Bahan-Bahan

- Stroberi 100 gram
- Tepung tapioka 300 gr
- Tepung terigu 600 gr
- Garam
- Bawang putih 5 siung
- air

Cara membuat Kerupuk Stroberi

1. Stroberi dikupas dan dipotong potong menjadi kecil
2. Kemudian Stroberi diblender hingga halus
3. Saringlah Stroberi yang telah diblender dan ambil sari airnya
4. Haluskan Bawang putih dan campur ke sari air Stroberi tersebut
5. Masukkan juga bahan Tepung Tapioka, tepung Terigu dan garam
6. Aduk hingga rata dan jangan terlalu lembek, jadilah adonan Kerupuk Stroberi
7. Kemudian bentuklah menjadi lonjong bulat atau kotak juga bisa
8. Cara Membuat Kerupuk Stroberi : Potong tipis tipis adonan tersebut
9. Keringkan dan jemur adonan tipis tersebut
10. Setelah kering, gorenglah kerupuk Stroberi mentah tersebut
11. Kerupuk Stroberi siap disajikan

Cara Membuat Kerupuk Stroberi juga bisa dibuat tanpa harus diblender atau mengambil sarinya, tetapi bisa juga langsung digoreng tetapi harus menggunakan mesin, silahkan lihat juga tentang Cara Membuat Keripik Nanas dan buah buahan lainnya yang bisa dijadikan kerupuk atau keripik.