

PELATIHAN PEMBUATAN SIRUP HOMEMADE BERSAMA IBU -IBU KELOMPOK BCC

Oleh:

Unita Sukma Zuliani Nasution

STKIP AL Maksu Langkat, Stabat, Indonesia

Surel penulis : unitasukma@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan ini merupakan program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh kelompok ibu-ibu sebagai sarana silaturahmi dan saling berbagi ilmu. Sebagai kelompok ibu-ibu tentunya kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan yang berkaitan dengan rumah tangga untuk mempermudah segala urusan rumah tangga dan tentunya menghasilkan produk yang aman dan nyaman bagi keluarga. Kebiasaan keluarga tentu berbeda dengan yang lain. Namun tentu setiap keluarga minum. Minuman yang tersedia di luaran pasti sudah memiliki kadar gizi dan kondisi yang baik. Tapi, sebagai ibu rumah tangga tentunya ibu-ibu kelompok BCC ingin menyiapkan yang terbaik untuk keluarganya. Maka dari itu dibuatlah minuman handmade yang bernilai gizi tinggi memiliki rasa yang enak dan aman bagi kesehatan.

Sirup adalah cairan berkadar gula tinggi. Sirup yang disiapkan dimasyarakat dalam kemasan tentu sudah memiliki nilai yang tepat. Sirup memiliki banyak varian rasa. Mulai dari buah, sayur, dan lain-lain. Salah satunya sirup rasa jeruk. Untuk rasa Sirup jeruk dapat disimpan lama tanpa penambahan bahan pengawet dan tanpa proses sterilisasi dalam pengemasannya karena tingginya kadar gula (67,5%) dan rendahnya pH (di bawah 4,0). Pembuatan sirup jeruk cukup mudah, dan dapat dikerjakan dengan alat-alat sederhana.

Kata kunci : sirup, homemade, ibu rumah tangga

ABSTRACT

This activity is a community service program carried out by a group of mothers as a means of gathering and sharing knowledge with each other. As a group of mothers, of course, the activities carried out are activities related to the household to facilitate all household matters and of course produce products that are safe and comfortable for the family. Family habits are certainly different from others. But of course every family drinks. Drinks available outside must have good nutritional levels and conditions. But, as housewives, of course, BCC group mothers want to prepare the best for their families. Therefore, handmade drinks with high nutritional value have a delicious taste and are safe for health.

Syrup is a liquid with a high sugar content. The syrup that is prepared in the community in packaging certainly has the right value. Syrup has many flavors. Starting from fruit, vegetables, and others. One of them is orange flavored syrup. For the taste of orange syrup, it can be stored for a long time without the addition of preservatives and without a sterilization process in the packaging because of the high sugar content (67.5%) and low pH (below 4.0). Making orange syrup is quite easy, and can be done with simple tools.

Keywords: syrup, homemade, housewife

Pendahuluan

Sirup adalah bahan pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan lainnya, seperti pengawet, pewangi, dan perasa. Sirup memiliki komponen air, sukrosa, dan beberapa zat tambahan lainnya untuk memberikan rasa manis, kental.

Menurut Farmakope Indonesia III, Sirup adalah sediaan cair berupa larutan yang mengandung sakarosa. Kadar sakarosa (C₁₂ H₂₂ O₁₁) tidak kurang dari 64% dan tidak lebih dari 66%. Sirup adalah larutan oral yang mengandung sukrosa atau gula lain dalam kadar tinggi (Anonim, 1995). Secara umum sirup merupakan larutan pekat dari gula yang ditambah obat atau zat pewangi dan merupakan larutan jernih berasa manis. Sirup adalah sediaan cair kental yang minimal mengandung 50% sakarosa (Ansel et al., 2005).

Komponen Yang Terdapat Pada Sirup

- Pemanis berfungsi untuk memperbaiki rasa
- Pengawet antimikroba digunakan untuk menjaga kestabilan obat dalam penyimpanan agar dapat bertahan lebih lama dan tidak ditumbuhi oleh mikroba atau jamur.
- Perasa dan Pengaroma ditambahkan ke dalam sirup untuk memberikan aroma yang enak dan wangi. Pemberian pengaroma ini harus sesuai dengan rasa sirup, misalkan sirup dengan rasa jeruk diberi aroma citrus.
- Pewarna yang digunakan umumnya larut dalam air dan tidak bereaksi dengan komponen lain dalam sirup dan warnanya stabil dalam kisaran pH selama penyimpanan. Penampilan keseluruhan dari

sediaan cair terutama tergantung pada warna dan kejernihan. Pemilihan warna biasanya dibuat konsisen dengan rasa.

Alat dan Bahan Dalam Proses Pembuatan Sirup

Bahan

1. Buah segar + 5 kg
2. Gula pasir (khusus untuk sirup 1 ¼ kg) 125 gram
3. Asam sitrat 3 gram/liter sari buah
4. Natrium benzoat 1 gram
5. Garam dapur 20 gram
6. Air secukupnya

Alat

Secara umum alat yang dipakai antara lain :

1. Pisau stainless steel
2. Blender
3. Pengaduk
4. Panci email
5. Parutan kelapa
6. Tungku atau kompor
7. Botol dan tutup yang sudah sterilkan
8. Kain saring atau kain blacu
9. Baskom
10. Corong

Alat untuk proses pembuatan sirup menggunakan buah jeruk :

1. Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah jeruk yang akan diperas cairannya.
2. Ember plastik. Alat ini digunakan untuk menampung sari buah dari hasil pemerasan jeruk.
3. Alat pemisah. Alat ini digunakan untuk memisahkan sari jeruk dengan bahan padat tersuspensi pada sari jeruk.
4. Kain saring. Alat ini digunakan untuk menyaring sari jeruk.
5. Panci tahan asam. Alat ini digunakan untuk memasak sirup jeruk.
6. Pemeras jeruk. Alat ini digunakan untuk memeras jeruk.

Proses pembuatan sirup

Proses pembuatan sirup haruslah memiliki kesabaran yang tinggi serta ketelatenan dan pastinya kebersihan. Alat- alat yang digunakan pun tentu harus sudah mengikuti standart kebersihan alat. Hal ini dilakukan agar sirup tidak mudah berjamur dan bisa dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Selain itu, panci yang digunakan juga harus bebas dari minyak agar tidak ada terjadi pemisahan antara ekstrak sirup dengan minyak yang ada di alatnya. Begitu juga dengan botol penyimpanan yang akan digunakan haruslah bersih, kering, dan tidak berbau.

Berikut ini adalah contoh proses pembuatan sirup.

Contoh 1 :

1. Cara membersihkan botol, setelah dicuci bersih seduh dengan air panas lalu keringkan. Jangan memasukkan sirup jika botol masih berair.
2. Membuat sirup biasanya dengan perbandingan air : gula, 1 : 2. Maksudnya, untuk membuat 500 ml larutan sirup, diperlukan 1 kg gula.
3. Didihkan air terlebih dahulu. Masukkan gula pasir. Aduk secukupnya sampai rata. Buang busa yg timbul. Matikan api.
4. Agar sirup jernih, gunakan gula pasir yang butirannya putih dan kecil (gulaku).
5. Membuat sirup dengan esen atau sari buah, tambahkan esen atau sari buah jika larutan gula sudah dingin.
6. Membuat sirup dengan buah, hasilnya memang tidak sejernih yg hanya menggunakan esen saja, namun rasanya jauh lebih enak.

Contoh 2 :

1. Siapkan pembagian yang sama antara air dengan gula putih. Jika Anda menggunakan satu cangkir air, maka siapkan pula satu cangkir gula. Hal dikenal pula dengan sistem perbandingan 1:1 untuk membuat sirup dengan cara yang sederhana.
2. Tempatkan air dan gula tersebut dalam panci kecil. Masak sampai air dan gula tersebut tercampur dengan kondisi api sedang.
3. Saat air mendidih, jangan lupa untuk terus mengaduk supaya gula larut tercampur. Setelah mengental, angkat dan biarkan mendingin.
4. setelah dingin, simpan sirup yang sederhana ini dalam botol kaca dan masukan dalam lemari pendingin dalam kondisi tertutup.
5. Sirup buatan ini bisa bertahan lebih kurang dua minggu. Jika sirup sudah mulai terlihat ada kerak dibagian atas, hal itu merupakan tanda Anda tidak boleh menggunakannya lagi.

Contoh 3 :

1. Buah yang akan diolah menjadi sirup harus dipilih yang matang optimal dan sehat.
2. Buah yang telah disortir dicuci dengan air bersih. Bila perlu air yang digunakan untuk mencuci diberi larutan yang mengandung klorin untuk mematikan mikroba.
3. Buah kemudian dikupas dan diambil dagingnya. Daging buah dihancurkan menjadi bubur dengan menggunakan

- belnder.
4. Bubur buah yang terbentuk disaring dengan kain saring, kemudian dimasak dengan gula. Gula ditambahkan kurang lebih 1500 gram untuk 1 liter bubur buah. Untuk menambah rasa asam dapat ditambahkan asam sitrat sebanyak 4-5 gram untuk 1 liter.
 5. Sirup yang sudah masak kemudian didinginkan dan dimasukkan ke dalam botol steril. Selanjutnya botol ditutup rapat, kemudian dilakukan sterilisasi selama 30 menit. Cara sterilisasi ialah dengan merebus botol, botol disusun dalam panci yang diberi alas kain, lalu diberi air dingin hingga semua botol terendam. Panci direbus kemudian diangkat setelah 30 menit yang mana dihitung dari saat mulai mendidih bukan dari mulai merebus. Cara lain sterilisasi adalah dengan pengukusan selama 30 menit.

Proses Pembuatan Sirup Secara Modern

1. Pilih buah yang telah tua, segar dan masak lalu cuci;
2. Potong buah menjadi 4 bagian;
3. Khusus untuk buah pala sebelum dipotong-potong kukus dahulu selama 10 menit. Keringkan bijinya untuk dijual sebagai rempah-rempah.
4. Parut buah hingga menjadi bubur;
5. Untuk jeruk peras airnya
6. Tambah air, gula pasir, natrium benzoat, asam sitrat dan garam dapur;
7. Air

Perbandingan sari buah dengan air adalah sebagai berikut :

1. Buah pala, pisang, jambu biji, mangga, sirsak, kueni, markisa, nangka => (untuk 1 liter sari buah campur dengan 3 liter air)
2. Buah jeruk => (untuk 1 liter sari buah campur dengan 1 ½ liter air)
3. Buah wortel, tomat, jahe, asam => (untuk 1 liter sari buah campur dengan 2 liter air)
4. Aduk sampai rata.

Selanjutnya pengerjaan untuk pembuatan sari buah :

- a. Saring campuran dengan menggunakan kain saring;
- b. Masukkan hasil saringan ke dalam botol dan tutup rapat. Endapan hasil penyaringan dapat digunakan sebagai bahan pembuatan dodol, selai, dan lain-lain;
- c. Masukkan botol yang telah ditutup rapat dalam air mendidih selama 30 menit;

- d. Angkat botol dan segera dinginkan.

Selanjutnya pengerjaan untuk pembuatan sirup :

1. Panaskan campuran pada pengerjaan nomor 5 hingga mendidih dan biarkan sampai agak mengental;
2. Dalam keadaan panas, saring hasilnya. Setelah dingin segera masukkan dalam botol. Endapannya bisa langsung digunakan sebagai selai.

Hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan sirup

1. Cara sterilisasi ialah dengan merebus botol, botol disusun dalam panci yang diberi alas kain, lalu diberi air dingin hingga semua botol terendam. Panci direbus kemudian diangkat setelah 30 menit yang mana dihitung dari saat mulai mendidih bukan dari mulai merebus. Cara lain sterilisasi adalah dengan pengukusan selama 30 menit.
2. Agar aroma buahnya lebih tajam, tambahkan beberapa tetes esen agar setelah sirup agak dingin.
3. Kalau tidak mau repot, campur saja semua bahan, rebus, baru disaring.
4. Jika tidak ada glukosa, ganti saja dengan gula pasir sesuai jumlah glukosa yang diperlukan.
5. Jika ingin sirup sedikit asam, tambahkan citrun secukupnya.

Kandungan kimia dari sirup

- a. Gula, Pemanis, memiliki peranan yang besar pada penampakan dan cita rasa sirup apel yang dihasilkan. Disamping itu, pemanis juga bertindak sebagai pengikat komponen flavor.
- b. NATRIUM SIKLAMAT atau cyclohexylsulfamic acid ($C_6H_{13}NO_3S$) sebagai pemanis buatan digunakan dalam bentuk garam kalsium, kalium, dan natrium siklamat.
- c. NATRIUM BENZOAT dikenal juga dengan nama Sodium Benzoat atau Soda Benzoat.
- d. ASAM SITRAT merupakan salah satu contoh asidulan yaitu senyawa kimia yang bersifat asam yang ditambahkan pada proses pengolahan makanan dengan berbagai tujuan.

Metode

Pengabdian ini dilakukan bersama ibu-ibu melalui pelatihan bersama kelompok crafter Binjai (BCC) dengan mengumpulkan data bersama-sama dan melakukan penelitian.

Prosedur Pengumpulan Data



Hasil Dan Pembahasan

Sirup adalah cairan berkadar gula tinggi. Untuk rasa dan flavor, gula sirup dilarutkan dengan sari buah, atau larutan gula ditambah dengan sari buah. Peralatan dalam proses pembuatan sirup yaitu Pisau stainless steel, Ember plastik atau baskom, Panci stainless steel, Blender, Kompor, Dandang, Kain saring, Corong, dan Botol steril sedangkan Bahan dalam proses pembuatan sirup yaitu Buah yang matang dan sehat, Gula pasir, Asam sitrat, dll.

Cara pembuatan sirup yaitu Buah yang akan diolah menjadi sirup harus dipilih yang matang optimal dan sehat. Buah yang telah disortir dicuci dengan air bersih. Bila perlu air yang digunakan untuk mencuci diberi larutan yang mengandung klorin untuk mematikan mikroba. Buah kemudian dikupas dan diambil dagingnya. Daging buah dihancurkan menjadi bubur dengan menggunakan blender. Bubur buah yang terbentuk disaring dengan kain saring, kemudian dimasak dengan gula. Gula ditambahkan kurang lebih 1500 gram untuk 1 liter bubur buah. Untuk menambah rasa asam dapat ditambahkan asam sitrat sebanyak 4-5 gram untuk 1 liter. Sirup yang sudah masak kemudian didinginkan dan dimasukkan ke dalam botol steril. Selanjutnya botol ditutup rapat, kemudian dilakukan sterilisasi selama 30 menit.

Cara sterilisasi ialah dengan merebus botol, botol disusun dalam panci yang diberi alas kain, lalu diberi air dingin hingga semua botol terendam. Panci direbus kemudian diangkat setelah 30 menit yang mana dihitung dari saat mulai mendidih bukan dari mulai merebus. Cara lain sterilisasi adalah dengan pengukusan selama 30 menit.

Kandungan kimia dari sirup yaitu gula, natrium siklamat, asam sitrat, dan natrium benzoat.

Kami menyarankan cara sterilisasi botol agar steril itu dengan merebus botol, botol disusun dalam panci yang diberi alas kain, lalu diberi air dingin hingga semua botol terendam. Panci direbus kemudian diangkat setelah 30 menit yang mana dihitung dari saat mulai mendidih bukan dari mulai merebus.

Cara lain sterilisasi adalah dengan pengukusan selama 30 menit.

1. Agar aroma buahnya lebih tajam, tambahkan beberapa tetes esen agar setelah sirup agak dingin.
2. Kami menyarankan kalau tidak mau repot, campur saja semua bahan, rebus, baru disaring.
3. Kami menyarankan jika tidak ada glukosa, ganti saja dengan gula pasir sesuai jumlah glukosa yang diperlukan.
4. Kami menyarankan jika ingin sirup sedikit asam, tambahkan citrun secukupnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ketaren, S. (1986) Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Saripah Hudaya. 1982. Dasar-Dasar Pengawetan, Jakarta: Departemen P dan K.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta. PT Gramedia.