

Produk Pangan & Non-Pangan

# **OLAHAN NANAS MADU**



**Penyusun:**

**Dr. Diana Nur Afifah, S.TP., M.Si.**

**Ariza Fuadi, S.H.I., M.A.**

**Dra. FS Nugraheni, M.Kes.**

**Fahmi Arifan, S.T., M.Eng.**

**Syafira Noor Pratiwi, S.Gz.**

Produk Pangan dan Non-Pangan

# **OLAHAN NANAS MADU**

Penyusun:

Dr. Diana Nur Afifah, S.TP., M.Si.

Ariza Fuadi, S.H.I., M.A.

Dra. FS Nugraheni, M.Kes.

Fahmi Arifan, S.T., M.Eng.

Syafira Noor Pratiwi, S.Gz.



Penerbit K-Media  
Yogyakarta, 2019

---

**PRODUK PANGAN DAN NON-PANGAN OLAHAN NANAS MADU**

---

viii + 57 hlm.; 18 x 25 cm

---

**ISBN: 978-602-451-327-6**

**Penyusun** : Diana Nur Afifah, et al.

**Tata Letak** : Vivilia Niken Hastuti, S.Gz.

**Desain Sampul** : Vivilia Niken Hastuti, S.Gz.

**Cetakan** : Februari 2019

Copyright © 2019 by Penerbit K-Media  
All rights reserved

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang No 19 Tahun 2002.

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektris maupun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

**Isi di luar tanggung jawab percetakan**

Penerbit K-Media  
Anggota IKAPI No.106/DIY/2018  
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.  
e-mail: kmedia.cv@gmail.com

## KATA PENGANTAR

Buah nanas madu dapat dikonsumsi dalam bentuk buah segar maupun dalam bentuk aneka olahan. Pengolahan buah nanas madu, dapat memperpanjang umur simpan. Buah nanas madu (*Ananas comosus* Mer.) memiliki aroma yang khas dan tajam dengan rasa campuran antara rasa manis dan asam. Kandungan gizi nanas madu berbeda dengan nanas pada umumnya, kandungan gizi buah nanas madu cukup lengkap antara lain vitamin A dan vitamin C yang bersifat antioksidan, kalsium, fosfor, magnesium, zat besi, thiamin, natrium, kalium, gula buah atau sukrosa, serta enzim bromelin yang dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh. Daun dan kulit nanas madu juga masih dapat dimanfaatkan. Melalui buku ini, kami menyampaikan beberapa cara pembuatan produk olahan pangan dan non pangan dari nanas madu.

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM) Ditjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kemenristek Dikti yang telah memberikan dana melalui Skim Hibah Pengabdian Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) dengan judul ***“PENDAMPINGAN PENATAKELOLAAN DESA BELUK KAB. PEMALANG MENJADI SENTRA OLAHAN NANAS BEREPUTASI NASIONAL MELALUI IMPLEMENTASI IPTEK”***, Kepala Desa Bapak Yunus Supriyanto dan warga masyarakat Desa Beluk, serta berbagai pihak yang telah membantu tersusunnya buku ini, yaitu Tim KKN (Kuliah Kerja Nyata) Universitas Diponegoro yang diterjunkan di Desa Beluk, Kecamatan Belik, Kabupaten Pemalang tahun 2017 dan 2018 yang terdiri dari 73 mahasiswa sebagai berikut: Ade Nur Azizah, Angsari Sitorani Raharjo, Ratih estu nugrahaeni, Bintang Rio Yudianto, Farel Abdala Shiddiq, Jonathan Powell Pangaribuan, Dimas akbar ramdani, Bima Rizkia Ramadhan, Indah Nurul Washilah, Nur fita lindrianti, Ednita Androgini Titisgati, Aulia rahma P.S., Rika Silvanita, Mayda T.A., Khisnun Bani, Qonita Zahroh, Asri hana S., Muhammad Rizqi, Fajar Kurniawan, Abdulhakim Arrofi, Maya ellisa rangkuti, M. Gustonur Zakaria, Vanessa Juliette Alexia, Laila Febinda Fatma, Silvia Inge Safitri, Veraditas Apriani, Chrisantus Ronald Bria Seran, Ahmad Danil Fatah, Devitra Harmen, Albertus Aron Birawa, Intan Puji Lestari, Syahroni M., Fajar Ayu Suryani, Aida Fitri Nazillah, Anisa Uli Zulfa, Fikrotul Hanifah, Rizka Aulia Sofyan, Indun Candra Kirana, Siti Nur Asiyah, Gabriella Ardhyia Puspita, Yoshef Arieke M, Andri Purnomo, Ira Mulyani, Marcelinus David W, Zunta Ovidani, Maharani Wisnuputri, Luluk Hidayatul M, Rohmatul Ummah, Novia Ismi Nuqoyati, Indah Dwi Ambarwati, Aditya Wisnu P, Cryspalina Dwoiocta C,

Novita Damayanti, Ayu Yovita, Mia Afritia, Shinto Ayu Pamularsih, Bayu Mahendra, Dani Imaduddin, Ali Zaenal Abidin, Rosyidah Sudarmawan, Dwi Yuniar Intan Sari, Maya Ajeng Lestari, Nita Rostiyana, Dwi Wahyuningsih, Muhammad AUFAR A, Christian Lihardo Purba, Isye Dianti, Magdalena M.S. Siahaan, Dwita Sintya Dewi, Ria Fitri Setyaningsih, Nugrahani Dwi Iffaturizki, Danang Prabowo, dan Rosa Faradila.

Semarang, Desember 2018

Tim Penyusun

## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| KATA PENGANTAR .....                             | iii |
| DAFTAR ISI .....                                 | v   |
| <b>PRODUK OLAHAN PANGAN</b>                      |     |
| Velve Nanas Madu .....                           | 1   |
| Stick Nanas Keju .....                           | 2   |
| Abon Nanas Madu .....                            | 3   |
| Bola-bola Cokelat Nanas (Muffin Cokelinas) ..... | 4   |
| Cookies Chocochip (Choconas) .....               | 5   |
| Minuman Soda Nanas (Marinas+) .....              | 6   |
| Krupuk Nasi-Nanas (Kriupuk Nanas) .....          | 7   |
| Minuman Sari Nanas (Marinas) .....               | 8   |
| Manisan Nanas Madu .....                         | 9   |
| Molen Nanas Madu .....                           | 10  |
| Mochi Selai Nanas Madu .....                     | 11  |
| Pajri Nanas Madu .....                           | 12  |
| Permen Nanas Madu .....                          | 13  |
| Pudding Nanas Madu .....                         | 14  |
| Sale Nanas Madu .....                            | 15  |
| Sliced Jam .....                                 | 16  |
| Sirup Nanas Madu .....                           | 17  |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Ting-ting Nanas Madu .....          | 18 |
| Wingko Nanas Madu .....             | 19 |
| Bubur Ikan Saus Nanas Madu.....     | 20 |
| Infused Water.....                  | 21 |
| Cilok Nanas.....                    | 22 |
| Kembang Goyang Nanas .....          | 23 |
| Keripik Pangsit.....                | 24 |
| Lumpia Nanas Madu .....             | 25 |
| Marmalade.....                      | 26 |
| Mie Nanas Madu .....                | 27 |
| Nanas Madu Goreng .....             | 28 |
| Pie Nanas Madu.....                 | 29 |
| Puding Sedot Nanas .....            | 31 |
| Sambal Ijo Nanas.....               | 32 |
| Sorbet Nanas Madu .....             | 33 |
| PS-Bar Nanas Madu .....             | 34 |
| Minuman Sari Kulit Nanas Madu ..... | 35 |
| Stik Nanas Madu .....               | 36 |
| Sambal Ananas.....                  | 37 |
| Manisan Ananas .....                | 38 |
| Manisan Nanas Madu Kering .....     | 39 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| Dodol Nanas Madu ..... | 40 |
| Krupuk Nanas Madu..... | 41 |

## **PRODUK OLAHAN NON-PANGAN**

|  |    |
|--|----|
| Lilin Hias Aromaterapi Nanas Madu .....  | 42 |
| Syahbun Nanas.....                       | 43 |
| Pupuk Cair Kulit Nanas .....             | 44 |
| Masker Kulit Nanas Madu .....            | 45 |
| Cuka Nanas Madu .....                    | 46 |
| Sabun Cuci Piring Nanas Madu .....       | 47 |
| Pengharum Ruangan Kulit Nanas Madu ..... | 48 |
| Sabun Cuci Piring Daun Nanas Madu .....  | 49 |
| Lilin Aroma Nanas Madu .....             | 50 |
| Pupuk Cair .....                         | 51 |
| Komposter.....                           | 52 |
| Pupuk Mol Nanas Madu .....               | 53 |
| Pembersih Lantai Nanas Madu .....        | 54 |
| Lulur La Nanas Madu .....                | 55 |
| Lipnana Onana.....                       | 56 |
| Cairan EM-4.....                         | 57 |



# Pembuatan Velva Nanas Madu (Velvaku)

## Alat dan Bahan

- Blender
- Mixer
- Pisau
- Baskom
- Mangkok
- Lemari pendingin
- Sendok
- Panci
- Kompor
- Timbangan
- Piring
- Sendok sayur
- Buah nanas 600 gr
- CMC sejung sendok teh
- Garam sejung sendok teh
- Gula 180 gr
- Citrus sejung sendok teh
- Air 300 ml

## Prosedur Pembuatan

a. Membuat bubur nanas/ puree nanas

- Kupas buah nanas dan hilangkan matanya kemudian cuci dengan air mengalir.
- Potong buah nanas menjadi bagian yang lebih kecil.
- Haluskan buah nanas menggunakan blender tanpa diberi air.
- Tuangkan bubur buah ke dalam mangkok dan masukkan ke dalam lemari pendingin selama 3 jam.

b. Membuat Velva Buah Nanas

- Keluarkan bubur nanas/ puree nanas dari dalam lemari pendingin.
- Timbang bubur nanas/ puree nanas sebanyak 600 gr.
- Siapkan gula 180 gr, CMC sejung sendok teh, garam sejung sendok teh, dan citrus sejung sendok teh kemudian campur keempat bahan tambahan tersebut ke dalam satu wadah/ piring.
- Nyalakan kompor dan masukkan bubur buah ke dalam panci dan panaskan.
- Tambahkan air 300 ml ke dalam panci dan aduk hingga rata.
- Tambahkan campuran bahan tambahan ke dalam panci dan aduk hingga rata selama 5 menit.
- Matikan kompor dan angkat adonan puree kemudian tuang ke dalam baskom.
- Segera setelah diangkat dalam kondisi panas adonan puree di-mixer untuk meyakinkan bahan tambahan tercampur rata (homogen).
- Setelah di-mixer masukkan adonan ke dalam cup dan simpan ke dalam lemari pendingin.



# Pembuatan Stick Nanas Keju (Stiknas Keju)

## Alat dan Bahan

- Standing pouch
- Cetakan stik
- Parutan keju
- Sendok
- Timbangan kue
- Mangkuk kaca
- Pisau
- Blender
- Kompor gas
- Penggorengan
- Telur 1 butir
- Tepung beras ketan 100 gr
- Ampas nanas 50 gr
- Royco rasa ayam sesuai selera
- Keju cheddar
- Minyak sayur 200 ml

## Prosedur Pembuatan

- Blender telur dan keju hingga tercampur rata
- Masukkan tepung ketan kedalam mangkuk kaca kemudian tambahkan ampas nanas, telur dan keju yang telah diblender
- Uleni adonan sampai kalis bila adonan belum kalis tambahkan lagi tepung beras ketan secukupnya kemudian cetak dengan alat cetakan stik kedalam penggorengan yang berisi minyak dingin
- Goreng dengan menggunakan api yang sedang
- Kemudian angkat setelah matang dan tiriskan
- Setelah dingin masukkan ke dalam standing pouch



# Pembuatan Abon Nanas Madu (Abon Asik)

## Alat dan Bahan

- Pisau
- Parutan
- Cobek
- Ulekan
- Panci
- Wajan
- Kompor
- Sutil
- Kain saring
- Plastik pengemas
- Buah nanas 600 gr
- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 4 biji
- Daun sereh
- Lengkuas setengah biji
- Ketumbar sejung sendok teh
- Merica sejung sendok teh
- Garam sejung sendok teh
- Minyak goreng

## Prosedur Pembuatan

a. Membuat Bumbu Halus

- Kupas bawang putih, bawang merah dan lengkuas kemudian cuci dengan air mengalir.
- Haluskan bahan bumbu menggunakan ulekan.

b. Membuat Abon Nanas

- Kupas buah nanas dan hilangkan matanya kemudian cuci dengan air mengalir.
- Nyalakan kompor dan rebus buah nanas selama 15 menit.
- Matikan kompor dan angkat buah nanas kemudian parut dengan parutan buah.
- Peras air sari nanas dengan kain saring.
- Nyalakan kompor dan panaskan wajan dengan menambahkan sedikit minyak.
- Tumis bumbu halus hingga harum dan kemudian masukkan buah nanas yang telah diparut kedalam wajan.
- Goreng hingga kering dan bewarna coklat kehitaman.
- Angkat abon dari wajan kemudian tiriskan dengan kertas tissue.
- Setelah dingin, kemas abon dengan plastik pengemas.



# Pembuatan Bola-bola Cokelat Nanas (Muffin Cokelnas)

## Alat dan Bahan

- Wajan 1 buah
- Spatula kayu 1 buah
- Baskom 1 buah
- Blender/ alat parut 1 buah
- Mangkuk 2 buah
- Sendok 2 buah
- Nampan 1 buah
- Panci 1 buah
- Kompor 1 buah
- Toples 2 buah
- Cup kertas secukupnya
- Nanas 10 buah
- Gula pasir 10 sdm
- Cokelat blok 1 buah
- Sprinkle warna-warni secukupnya

## Prosedur Pembuatan

- Menghaluskan buah nanas menggunakan blender atau parutan
- Masukkan ke dalam wajan, masak menggunakan api kecil sampai mendidih dan berwarna kecoklatan
- Masukkan gula pasir ke dalam parutan nanas yang sedang dimasak
- Masak dan aduk sampai membentuk selai dengan warna kuning kecoklatan dan tekstur yang padat
- Setelah masak, bentuk bulat-bulat selai nanas
- Lelehkan cokelat menggunakan mangkuk yang diletakkan di atas air panas sampai meleleh
- Masukkan bola-bola nanas ke dalam lelehan cokelat, taburi sprinkle warna-warni secukupnya
- Letakkan ke nampan, tunggu sampai cokelat mengeras
- Setelah mengeras, susun dalam toples dengan rapi menggunakan cup kertas.



# Pembuatan Cookies Chocochip (Choconas)

## Alat dan Bahan

- Cetakan kue
- Oven
- Mixer
- Sendok
- Baskom
- Panci
- Blender
- Loyang
- Pisau
- Telenan
- Margarin 50 gram
- Kuning telur 1 butir
- Tepung susu 120 gram
- Gula 5 sdm
- Maizena 2 sdm peres
- Tepung terigu 200 gram
- Chocochip coklat
- Nanas 2 buah kecil (100 gram)

## Prosedur Pembuatan

- Kupas nanas dan hilangkan matanya, kemudian cuci dengan air bersih
- Potong nanas kecil-kecil kemudian haluskan menggunakan blender
- Panaskan margarin hingga mencair
- Tambahkan gula kemudian aduk hingga larut
- Tambahkan kuning telur kocok dengan mixer hingga tercampur rata
- Tambahkan nanas yang telah diblender kemudian kocok lagi dengan mixer
- Tambahkan maizena, tepung susu dan tepung terigu kemudian campurkan hingga adonan kalis, bila adonan kurang kalis tambahkan tepung terigu dan tepung susu
- Cetak adonan menggunakan cetakan kue, kemudian hias dengan chocochip
- Olesi loyang dengan margarin kemudian panggang adonan hingga matang/kering
- Kemas cookies menggunakan toples/plastik dan tutup rapat



# Pembuatan Minuman Soda Nanas (Marinas+)

## Alat dan Bahan

- Gelas ukur
- Sendok
- Gelas cup
- Timbangan makanan
- Pisau
- Kain saring
- Blender
- Kompor gas
- Panci
- Nanas 100 gram
- Soda 50 ml
- Air minum 500 ml
- Asam sitrat secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula 50 gram
- Natrium benzoat
- Selasih/bubble gum secukupnya

## Prosedur Pembuatan

- Kupas nanas dan hilangkan matanya
- Cuci nanas dengan air bersih kemudian rebus kemudian tiriskan
- Nanas yang telah ditiriskan kemudian blender kemudian saring ambil sarinya
- Masukkan sari nanas dan tambahkan air, gula, garam, asam sitrat
- Setelah dingin saring dengan kain saring
- Kemudian tambahkan soda, biji selasih yang telah direndam air panas atau bubble gum
- Masukkan ke dalam gelas cup



# Pembuatan Krupuk Nasi-Nanas (Kriukpuk Nanas)

## Alat dan Bahan

- Baskom 1 buah
- Blender/ alat parut
- Mangkuk
- Sendok
- Nampan 2 buah
- Panci
- Kompor
- Kain saring
- Pisau
- Standing pouch
- Nasi 1 piring
- Tepung tapioka 500 gram
- Nanas 2 buah
- Air untuk merebus
- Bawang putih 8 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Garam secukupnya

## Prosedur Pembuatan

- Merendam nasi selama 30 menit atau lebih
- Mengangkat nasi dan tiriskan
- Menghaluskan nasi menggunakan blender/ alat parut
- Menghaluskan nanas menggunakan blender/ alat parut dan peras, kemudian pisahkan ampas nanas dengan sarinya
- Campurkan nasi yang telah dihaluskan dengan ampas nanas, aduk rata
- Masukkan tepung tapioka dan bumbu halus, kemudian aduk/ uleni sampai kalis
- Setelah kalis, bentuk adonan menjadi bulat memanjang
- Rebus dalam air mendidih sampai adonan mengapung
- Angkat dan tiriskan, kemudian diamkan semalam
- Iris tipis-tipis, kemudian jemur sampai kering
- Goreng kerupuk sampai mengembang



# Pembuatan Minuman Sari Nanas Madu (MARINAS)

## Alat dan Bahan

- Panci
- Kompor
- Pisau
- Kain Saring
- Blender/ Juice Extractor
- Baskom
- Natrium Benzoat 1 Sdt
- Citrus 1 Sdt
- Gula 6 Sdm
- Nanas 4 Buah
- Air Mineral 1300ml

## Prosedur Pembuatan

- Kupas nanas dan hilangkan matanya
- Cuci dengan air bersih
- Masukkan nanas ke dalam blender atau juicer extractor
- Jika menggunakan blender pisahkan sari nanas dengan ampas menggunakan kain saring
- Rebus air, tambahkan gula aduk hingga gula terlarut semua dan tunggu hingga mendidih
- Masukkan sari nanas 250 ml dan aduk hingga mendidih
- Tambahkan citrus seujung sendok teh dan aduk hingga terlarut sempurna
- Matikan kompor dan tunggu hingga dingin
- Saring menggunakan kain saring sebanyak 3x, bila masih terdapat residu saring kembali
- Tambahkan natrium benzoat seujung sendok teh kemudian aduk hingga terlarut sempurna
- Kemas minuman dengan gelas plastik



# Manisan Nanas Madu

## Bahan :

1. Nanas 300 gram
2. Gula pasir 150 gram
3. Air 800 ml
4. Garam secukupnya

## Cara Membuat :

1. Kupas nanas dan potong lalu cuci hingga bersih
2. Masukkan potongan nanas, gula, garam dan air ke dalam panci
3. Masak hingga nanas menjadi empuk
4. Manisan nanas siap disajikan



# Molen Nanas Madu

## Bahan :

### Selai Nanas :

1. 2 buah nanas
2. 200 gula pasir
3. Kayu manis secukupnya
4. Cengkeh secukupnya

### Adonan Kulit :

1. 400 gram tepung terigu
2. 40 gram mentega
3. 100 gram gula pasir
4. 400 ml air
5. ½ sdt garam

## Cara Membuat :

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Masukkan nanas yang sudah dihaluskan ke dalam wajan lalu panaskan dengan api kecil
3. Aduk perlahan hingga campuran mengental, lalu masukkan gula pasir
4. Aduk secara terus menerus hingga gula pasir tercampur rata dan warna berubah menjadi kecoklatan, sisihkan
5. Campur tepung terigu, gula, garam, dan mentega ke dalam wadah hingga tercampur rata
6. Masukkan air dan uleni hingga kalis dan gula pasir larut
7. Gilas adonan menggunakan rolling pin sampai ketebalan yang diinginkan
8. Potong memanjang adonan kulit dengan lebar sesuai keinginan
9. Isi potongan adonan kulit dengan selai nanas, lalu lilitkan hingga seluruh bagian tertutup
10. Goreng dalam minyak panas dengan api sedang hingga berwarna kuning keemasan
11. Sajikan



# Mochi Selai Nanas Madu

## Bahan :

### Selai Nanas :

1. 2 buah Buah nanas
2. 200 gr Gula pasir
3. Kayu manis secukupnya
4. 1/4 sdt Garam
5. 1 bungkus Vanili
6. 2 biji Cengkeh

### Adonan Mochi :

1. 200 gram Tepung ketan
2. 150 gram Tepung beras
3. 80 gram Gula pasir
4. 250 ml Air hangat
5. 1/4 sdt Garam
6. 1 bungkus Vanili
7. 25 gr Mentega
8. Pewarna makanan (kuning)

## Cara Membuat :

### Cara membuat isian mochi (selai nanas) :

1. Kupas nanas hingga bersih dan cuci dengan air mengalir.
2. Haluskan nanas dengan menggunakan parutan atau blender.
3. Panaskan wajan, masukkan nanas yang sudah dihaluskan ke dalam wajan. Kemudian masak dengan api sedang.
4. Masukkan kayu manis, vanili, dan garam, kemudian aduk hingga hampir mengental.
5. Masukkan gula pasir dan aduk sampai mengental.
6. Setelah cukup mengental, matikan api dan tunggu selai hingga dingin.
7. Bentuk selai menjadi bulat-bulat dan siap untuk dijadikan isian mochi.

### Cara membuat adonan mochi :

1. Campurkan tepung ketan, gula pasir, garam, vanili, kemudian aduk sampai tercampur rata.
2. Tambahkan air hangat aduk sampai menggumpal.
3. Tambahkan mentega dan aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Panaskan kukusan, kukus adonan selama 30 menit.
5. Sambil menunggu adonan dikukus, sangrai tepung beras.
6. Setelah matang, angkat dan tunggu hingga dingin.
7. Aduk-aduk adonan yang telah dikukus dengan menggunakan tepung beras yang sudah disangrai.
8. Bagi adonan menjadi beberapa bagian kemudian isi dengan selai nanas yang sudah dibuat.
9. Bentuk mochi menjadi bulat-bulat.
10. Kemas dalam wadah dan sajikan.

# Pajri Nanas Madu

## Bahan :

### Bahan iris :

1. 3 bh nanas kecil  
(1 bh nanas besar)
2. ½ bh gula merah sisir
3. Secukupnya gula dan garam
4. 3 lbr daur salam

### Bumbu yang dihaluskan :

1. 3 bh bawang putih
2. 6 bh bawang merah
3. 6 bh cabe merah
4. 3 cm kayu manis
5. 5 butir cengkeh
6. 4 bh kapulaga
7. ½ butir pala
8. 1 ruas jahe
9. 1 btg sereh, (ambil putihnya)
10. 1 sdt jinten

## Cara Membuat :

1. Iris nanas menjadi kecil lalu direbus bersama sedikit garam. Lebih baik jika pakai nanas yang manis dan sudah matang. Rebus sampai layu.
2. Haluskan bumbu yang ada (agar lebih mudah hancur, rendam seluruh bumbu yang keras semalaman). Tumis bumbu halus dan tambahkan daun salam, masak sampai harum.
3. Tambahkan nanas yang sudah direbus, beri sedikit air. Kemudian masukkan garam dan gula secukupnya, beri gula merah yang sudah disisir sambil diaduk. Masak sampai kuah mengental dan berwarna merah kecoklatan.
4. Sajikan bersama nasi hangat.





# Pudding Nanas Madu

## Bahan :

1. Nanas 600 gram
2. Nutrijel plain 2 bungkus
3. Gula pasir 250 gram
4. Vanili  $\frac{1}{2}$  sdt
5. Air 600 ml

## Cara Membuat :

1. Haluskan nanas dan ambil sarinya
2. Campurkan nutrijel plain, sari nanas, air dan vanili. Aduk hingga rata
3. Panaskan dengan api kecil lalu tambahkan gula. Aduk hingga mendidih
4. Matikan kompor lalu tambahkan fruit acid. Aduk hingga rata
5. Masukkan potongan nanas ke dalam cetakan
6. Tuang pudding ke dalam cetakan yang sudah berisi potongan nanas



# Sale Nanas Madu

## Bahan :

1. 1 buah nanas kecil (250 gram)
2. ½ sdt gula pasir
3. ½ sdt garam
4. 250 gram tepung beras
5. ½ liter minyak goreng
6. Air secukupnya

## Cara Membuat :

### Irisan Sale

1. Siapkan nanas yang sudah dikupas dan dibuang matanya
2. Iris tipis nanas menjadi bentuk sesuai selera
3. Letakkan irisan nanas ke dalam tampah
4. Jemur hingga kering

### Adonan sale

1. Masukkan tepung beras ke dalam baskom
2. Tambahkan ½ sdt gula pasir dan ½ sdt garam ke dalam tepung
3. Tambahkan air hingga adonan sedikit encer

### Cara Memasak :

1. Panaskan minyak terlebih dahulu
2. Setelah minyak panas, masukkan satu per satu irisan sale kering ke dalam adonan
3. Kemudian, masak sale menggunakan api kecil hingga terlihat kuning kecoklatan
4. Angkat sale dan tiriskan
5. Sale siap disajikan



## *Sliced Jam*

### **Bahan :**

- |                  |            |
|------------------|------------|
| 1. Nanas         | 150 gram   |
| 2. Kolang Kaling | 100 gram   |
| 3. Gula pasir    | 130 gram   |
| 4. Agar-agar     | 7 gram     |
| 5. Garam         | secukupnya |
| 6. Kayu Manis    | secukupnya |
| 7. Vanili        | 1 bungkus  |



### **Cara Membuat :**

1. Pembuatan bubur kolang kaling
  - a. Kolang-kaling dibersihkan matanya kemudian dicuci dengan air
  - b. Blender kolang-kaling dengan menambahkan air sebanyak 100 ml.
2. Pembuatan bubur buah nanas
  - a. Buah nanas dikupas, dibersihkan matanya, dicuci menggunakan garam untuk menghilangkan asam oksalat pada nanas, dan dibilas kembali dengan air bersih
  - b. Daging buah dihancurkan menggunakan blender, kemudian ditimbang sebanyak 150 gram
3. Proses pemasakan
  - a. Bahan yang telah dihancurkan dimasak hingga sedikit mengental, tambahkan kayu manis dan vanili.
  - b. Tambahkan gula pasir dan aduk hingga mengental
  - c. Masukkan agar-agar sambil terus diaduk, jangan sampai membentuk gumpalan
  - d. Masukkan adonan selai ke dalam wadah yang sudah dilapisi aluminium foil.
  - e. Tunggu beberapa waktu hingga memadat dan selai siap untuk dikemas



# Sirup Nanas Madu

## Bahan :

1. 1 kg nanas
2. 1 kg gula pasir
3. Air setengah liter
4. Kayu manis
5. 1 sdt asam sitrat (sari kecut)

## Cara Membuat :

1. Siapkan buah nanas yang telah dikupas dan diambil matanya
2. Iris kecil-kecil nanas, kemudian timbang sebanyak 1 kg
3. Blender potongan nanas tersebut menggunakan air 500 ml hingga benar-benar halus
4. Saring jus nanas menggunakan penyaring
5. Setelah itu, masak nanas yang sudah disaring tersebut hingga mendidih
6. Setelah panas, masukkan gula sebanyak 1 kg sambil diaduk agar gula tidak mengkristal
7. Masukkan kayu manis, lalu tunggu hingga mendidih dan berubah warna menjadi kuning tua serta agak kental
8. Masukkan asam sitrat sebanyak 1 sendok teh
9. Diamkan sampai dingin (sekitar 10 menit)
10. Tuang sirup ke dalam botol yang sudah disiapkan
11. Sirup siap disajikan



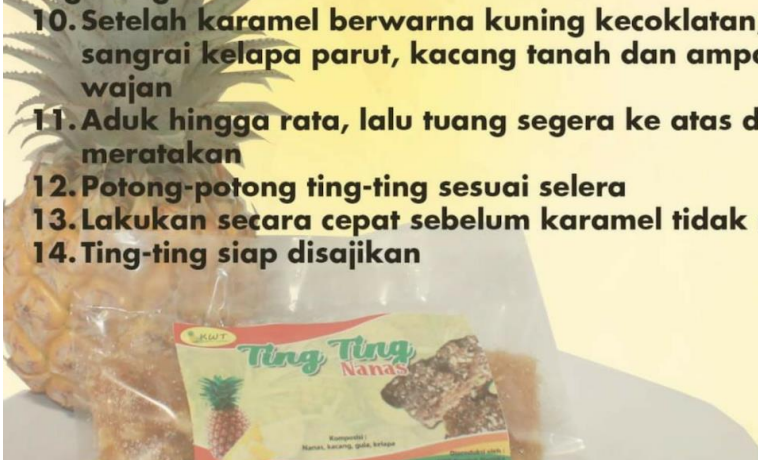
# Ting-ting Nanas Madu

## Bahan :

1. 50 gram Kelapa parut
2. 50 gram Kacang tanah tumbuk kasar
3. 250 gram nanas tanpa air
4. 250 gram gula pasir

## Cara Membuat :

1. Siapkan buah nanas yang telah dikupas dan diambil matanya
2. Blender nanas, kemudian saring nanas tersebut hingga tersisa ampasnya saja
3. Timbang ampas nanas sebanyak 250 gram
4. Sangrai masing-masing bahan
5. Pertama, sangrai kelapa parut hingga berwarna sedikit kecoklatan, kemudian masukkan ke piring
6. Lalu, sangrai kacang tanah tumbuk kasar hingga berwarna kuning kecoklatan, masukkan ke piring yang berbeda
7. Sangrai ampas nanas hingga terlihat kering, masukkan ke piring yang berbeda
8. Masukkan gula pasir sebanyak 250 gram ke dalam wajan
9. Masak gula pasir hingga menjadi karamel, aduk terus agar tidak gosong
10. Setelah karamel berwarna kuning kecoklatan, masukkan hasil sangrai kelapa parut, kacang tanah dan ampas nanas ke dalam wajan
11. Aduk hingga rata, lalu tuang segera ke atas daun pisang untuk meratakan
12. Potong-potong ting-ting sesuai selera
13. Lakukan secara cepat sebelum karamel tidak mengeras
14. Ting-ting siap disajikan



# Wingko Nanas Madu

## Bahan :

1. 2 buah Nanas
2. 1 butir kelapa parut
3. 250 gr tepung ketan
4. 30 gr mentega
5. 200 gr gula pasir
6. Air kelapa secukupnya
7. 1 bungkus vanili
8. 1/4sdt garam

## Cara Membuat :

1. Siapkan semua alat dan bahan yang akan digunakan
2. Kupas nanas hingga bersih kemudian cuci dengan air mengalir
3. Haluskan nanas dengan menggunakan parutan atau blender.
4. Campurkan tepung ketan, kelapa parut, nanas yang sudah dihaluskan, gula pasir, garam, dan vanili.
5. Tambahkan air kelapa dan mentega ke dalam adonan kemudian aduk hingga tercampur rata.
6. Diamkan adonan selama  $\pm 10$  menit
7. Letakkan pelapis yang terbuat dari tutup kaleng dan dilubangi diatas kompor
8. Panaskan teflon dan olesi dengan mentega
9. Tuang adonan kedalam teflon secukupnya
10. Masak hingga matang, kemudian adonan dibalik (jangan sampai gosong)
11. Angkat wingko yang sudah matang
12. Wingko siap disajikan/ dikemas



# Bubur Ikan Saus Nanas Madu

## Bahan :

1. 50 gr beras
2. 500 ml kaldu ayam
3. 1 lbr daun salam
4. 1 btg sereh, di keprek
5. 1 ruas jahe, di parut
6. 50 – 60 gr ikan
7. 50 gr nanas matang, diparut
8. 15 gr daun bawang, dicincang

## Cara Membuat :

1. Masak beras bersama air kaldu. Tambahkan daun salam, sereh, jahe, daun bawang dan daging ikan. Aduk rata. Tutup panci, masak dengan api sedang
2. Sering di cek buburnya dan diaduk aduk. Sebelum air menyusut masukkan parutan nanas , kemudian aduk lagi kemudian tutup sebentar dan matikan kompor.
3. Sisihkan sereh dan daun salam. Bila ingin diberikan pada bayi, bubur dapat dilembutkan di mangkok dengan sendok



# Infused Water

## Bahan :

1. Buah nanas secukupnya
2. Air biasa/hangat secukupnya

## Cara Membuat :

1. Potong-potong buah nanas sesuai selera
2. Masukkan buah nanas ke dalam botol/gelas tertutup
3. Masukkan air biasa/hangat
4. Simpan selama kurang lebih 8 jam
5. Siap dinikmati.

## Manfaat :

1. Sebagai anti inflamasi
2. Menurunkan berat badan secara sehat
3. Membunuh parasit
4. Meningkatkan fungsi tiroid



# CILOK NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Panci
- Kompor
- Baskom
- Centong nasi
- Tepung kanji 1 kg
- Tepung terigu ½ kg
- Lada bubuk 2
- Royco 3
- Bawang putih 1 siung
- Nanas madu

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Cincang nanas madu
- Peras cincangan nanas madu agar tidak terlalu banyak mengandung air
- Haluskan bawang putih
- Rebus bawang putih, royco dan lada bubuk hingga mendidih
- Campurkan air rebusan bawang putih, lada dan royco dengan tepung kanji
- Uleni sampai kalis
- Setelah kalis tambahkan tepung terigu dan uleni lagi hingga kalis
- Kemudian bentuklah adonan cilok tadi menjadi bulat-bulat dan tambahkan buah nanas yang sudah dicincang didalamnya.
- Rebus hingga matang



# KEMBANG GOYANG

## ALAT DAN BAHAN

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| - Baskom                 | -Nanas madu 150 gram (yang sudah dikupas dan sudah direndam air garam) |
| - Mangkok                | -100 gram tepung beras   |
| - Piring                 | -25 gram tepung tapioka  |
| - Cetakan kembang goyang | -25 gram tepung terigu   |
| - Sendok                 | -50 gram gula halus  |
| - Wajan                  | -1 butir telur (kocok lepas)   |
| - Spatula                | -¼ sdt garam   |
| - Blender                | -65 ml santan instan   |
| - Saringan               | -Minyak goreng   |
| - Tirisan                |  |

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan alat dan bahan
- Pilih buah nanas yang matang, kemudian dicuci dan direndam air garam ±10 menit kemudian dibilas dengan air bersih
- Nanas yang sudah dicuci kemudian diblender hingga menjadi bubur
- Saring nanas yang sudah diblender dan diambil sari buahnya
- Campurkan tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, gula halus, garam ke dalam baskom yang telah disediakan
- Masukkan 1 butir telur yang telah dikocok lepas kedalam adonan
- Masukkan santan instan ke dalam adonan
- Masukkan sari nanas kedalam adonan, kemudian dicampur hingga merata sampai adonan menjadi kental (jangan terlalu kental dan jangan terlalu encer)
- Panaskan minyak dalam wajan, kemudian rendam cetakan kembang goyang didalam minyak (pastikan cetakan sudah panas sebelum memulai menggoreng)
- Jika cetakan sudah panas, celupkan cetakan kedalam adonan kembang goyang, kemudian goreng kembang goyang sambil cetakan digoyang-goyangkan agar adonan terlepas
- Angkat dan tiriskan kembang goyang jika sudah berwarna kecoklatan
- Kemudian lakukan penggorengan sampai adonan habis.



# KERIPIK PANGSIT

## ALAT DAN BAHAN

- Baskom
- Sendok
- Timbangan
- Mangkok
- Panci
- Spatula
- Tirisan
- Penampakan
- Piring
- Kompor
- Tepung terigu 300 gr
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Tepung tapioka
- Garam ½ sdt
- Gula pasir 3 sdm
- Sari nanas secukupnya
- Minyak goreng

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan wadah untuk membuat adonan keripik pangsit
- Timbang bahan yang akan digunakan
- Masukkan tepung terigu, telur, garam, gula ke dalam baskom yang sudah disediakan
- Tuang air sari nanas sedikit demi sedikit sambil diuleni dengan tangan sampai kalis dan tidak lengket ditangan.
- Giling adonan menggunakan alat giling sampai adonan menjadi pipih, lumuri dengan tepung tapioka agar adonan tidak lengket
- Potong adonan membentuk persegi panjang dengan ukuran sesuai selera
- Panaskan minyak dalam wajan lalu goreng keripik pangsit nanas sampai kering dan berwarna kecoklatan hingga matang, angkat tiriskan.



# LUMPIA NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Wajan
- Spatula
- Peniris
- Parutan keju
- Kompor
- Kulit lumpia
- Buah nenas madu
- Coklat bubuk
- Keju
- Kismis
- Gula pasir
- Minyak

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Cincang potongan nenas menjadi kecil-kecil
- Masak coklat bubuk dengan minyak panas kemudian tambahkan gula secukupnya
- Siapkan kulit lumpia yang sudah dipisah-pisah menjadi lembaran
- Masukan nenas yang sudah dihaluskan kedalam kulit lumpia
- Tambahkan coklat dan kismis (opsional) yang sudah dimasak diatas nenas yang sudah di dalam kulit lumpia
- Lipat kulit lumpia yang sudah berisi nenas, coklat dan kismis (opsional) menjadi bentuk persegi
- Goreng hingga kecoklatan
- Tiriskan
- Setelah ditiriskan kemudian tambahkan keju sebagai topping



# MARMALADE

## ALAT DAN BAHAN

- Kompor
- Gelas Cup
- Panci
- Pisau
- Blender
- Sendok
- Mangkok
- Talenan
- Timbangan Digital
- 500gr buah nenas madu
- 1 buah jeruk sunkist (jika ada atau dapat diganti dengan potongan buah)
- 100gr gula pasir
- 0,1gr asam sitrat
- 0,25gr asam benzoate



## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan alat dan bahan
- Pilih buah nenas yang matang sedang (jangan terlalu matang), kemudian dicuci dan dibersihkan dari kulit dan kotoran.
- Sisihkan sebagian untuk dipotong kecil-kecil (potong dadu atau sesuai selera), sebagian yang lain dipotong untuk diblender.
- Sebelum diblender lakukan blanching, yaitu buah nenas dicelupkan kedalam air panas : suhu 82-100°C selama 5-10 menit (tergantung banyak atau tebal irisan buah)
- Daging buah diblender hingga menjadi bubur.
- Masak adonan bubur nenas madu kedalam panci.
- Masukkan gula pasir dan asam sitrat, asam benzoate, aduk terus.
- Lanjutkan proses memasak hingga mencapai kekentalan marmalade yang pas.
- Tambahkan potongan nenas kecil atau kulit jeruk atau buah lain, kulit yang paling luar, iris tipis-tipis dan rebus dalam air mendidih.
- Masukan marmalade yang masih panas dalam botol, tutup rapat dan dipasteurisasi selama 30 menit pada suhu 63°C
- Marmalade siap disajikan dalam toples kaca berkapasitas 500 gram

# MIE NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Kompor
- Panci
- Pisau
- Sendok
- Mangkok
- Timbangan digital
- Penggilingan
- Juicer / Blender
- 500 gram tepung terigu protein tinggi
- 2 sdm garam
- 200 ml sari nanas dingin
- 1 butir telur ayam
- 5 sdm minyak sayur

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Persiapkan alat dan bahan.
- Pilihlah buah nanas madu yang matang, dikupas, dibersihkan, direndam dengan air garam dan dicuci air bersih.
- Buah nanas diblender untuk diambil sari nanasnya.
- Telur dan sari nanas dicampur sampai merata
- Tepung terigu dimasukkan dalam campuran telur dan sari nanas sedikit demi sedikit.
- Minyak sayur ditambahkan dalam campuran telur, sari nanas dan tepung terigu.
- Campuran telur, sari nanas, tepung terigu dan minyak sayur diuleni sampai menjadi adonan yang kalis.
- Adonan yang telah kalis siap untuk dicetak menjadi mie nanas.



# NANAS GORENG

## ALAT DAN BAHAN

- |                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| -Baskom          | - Buah nanas matang       |
| -Sendok          | - 100 gr tepung terigu    |
| -Timbangan       | - 1 sdm tepung maizena    |
| -Mangkok         | - 1 buah telur            |
| -Wajan           | - 2 sdm gula pasir        |
| -Spatula         | - Sejumput vanili bubuk   |
| -Tirisan         | - Secukupnya air          |
| -Kemasan plastik | - Secukupnya tepung panir |
| -Piring          |                           |
| -Kompur          |                           |

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan alat dan bahan
- Kupas nanas, dicuci bersih dan dipotong kecil kemudian ditiriskan
- Campurkan semua bahan pencelup kecuali tepung panir
- Celup nanas ke adonan bahan pencelup. Setelah itu, gulingkan ke dalam tepung panir hingga merata.
- Jika semua nanas telah dibalur, taruh dalam wadah kedap udara kemudian simpan dalam kulkas kurang lebih 1-2 jam.
- Setelah di dinginkan kemudian panaskan minyak, lalu digoreng hingga berwarna coklat keemasan



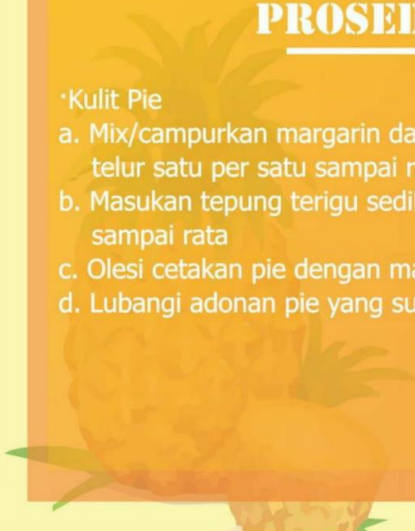
# PIE NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Cetakan pie
- Loyang kotak
- Oven
- Mixer
- Baskom kecil plastik
- Spatula
- Panci
- Pengocok telur / garpu
- Kulit Pie
- Tepung terigu segitiga biru 250 gr
- Gula halus 50 gr
- Margarin 90 gr
- Telur kuning 2 butir
- Telur utuh 1 butir
- Isian Fla
- Susu ultra Full Cream 250 gr
- Tepung maizena 25 gr
- Gula Pasir 25 gr
- Panili secukupnya
- Kuning telur 2 butir ( optional : bisa ditambahkan kuning telur/ tidak. Jika dIberi warna fla jadi kuning lebih cantik. Jika tidak ditambahkan kuning telur, warna fla hanya putih pucat)

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Kulit Pie
  - a. Mix/campurkan margarin dan gula halus sampai putih, kemudian tambahkan telur satu per satu sampai rata
  - b. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit dan aduk menggunakan spatula sampai rata
  - c. Olesi cetakan pie dengan margarin dan cetak adonan pada cetakan pie
  - d. Lubangi adonan pie yang sudah di cetak dengan garpu



# PIE NANAS

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Fla
  - a. Tuang susu cair kedalam panci dan masak dengan api kecil
  - b. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok dengan susu cair
  - c. Cairkan maizena dengan sedikit air
  - d. Tambahkan gula, garam, panili, dan maizena. Masukkan ke dalam panci sedikit-sedikit dan terus aduk
  - e. Masak sampai kental
  - f. Kemudian isi fla dalam adonan cetakan pie dan oven dengan api sedang selama kurang lebih 20-30 menit



# PUDING SEDOT

## ALAT DAN BAHAN

- Kompor
- Panci
- Botol puding
- Sendok
- Spatula
- Corong
- Sedotan
- Nutrijel Plain 1 bungkus
- Gula pasir 150gram
- Buah nenas 200gram
- Air mineral 300 ml
- Vanili 1/2 sdt

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Memasukkan air kedalam panci ukuran sedang.
- Masukkan agar-agar nutrijel plain dan gula pasir kedalam panci dan tambahkan vanili
- Aduk supaya tidak menggumpal sebelum direbus
- Blender buah nenas sampai menjadi bubur kemudian disaring dan diambil sarinya.
- Masukkan sari buah nenas kedalam panci
- Rebus diatas api sedang sampai mendidih
- Tunggu beberapa menit sambil terus diaduk sampai matang
- Matikan api dan aduk terus sampai keluar asap. Masukkan kedalam wadah



# SAMBAL IJO NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Wajan
- Spatula
- Cobek
- Peniris
- Pisau
- Talenan
- Sambal Rawit Hijau 1 genggam
- Bawang Merah 5 siung
- Bawang Putih 3 siung
- Nanas Madu ½ buah
- Minyak goreng secukupnya
- Terasi ¼
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Kupas bawang merah, bawang putih, dan nanas madu kemudian potong kecil-kecil
- Potong cabe hijau menjadi beberapa bagian lebih kecil
- Goreng Bawang merah, bawang putih, terasi, dan cabe hijau hingga layu, kemudian tiriskan
- Goreng nanas madu yang telah diiris kecil-kecil ( digoreng terpisah dari bahan yang lain)
- Haluskan bawang merah, bawang putih, terasi dan cabe hijau
- Setelah halus, masukan irisan nanas madu yang sudah di goreng kemudian ratakan dengan sendok
- Tambahkan garam dan gula secukupnya sesuai selera
- Sambal nanas siap disajikan



# SORBET NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Cetakan es krim
- Panci
- Pisau
- Blender
- Sendok
- Mangkuk
- Talenan
- Timbangan digital
- Freezer
- 300 g nanas, kupas, potong-potong
- 100 ml air, untuk merebus
- 300 ml air
- 200 g gula pasir
- 2 tts essens nanas

## Prosedur Pembuatan

1. Rebus nanas dalam air sampai masak ( 5 menit ), angkat, tiriskan, dinginkan
2. Haluskan dengan blender hingga menjadi juice/ pure
3. Didihkan air dan gula dengan api sedang hingga gula larut, angkat, tambahkan essens nanas, dinginkan.
4. Masukkan pure nanas, aduk rata.
5. Tuang dalam wadah yang telah didinginkan dalam freezer. Simpan dalam freezer sampai pinggirannya hampir padat, tapi tengahnya masih lembut ( 1-3 jam )
6. Keluarkan dari freezer, kocok dengan mikser kecepatan sedang sampai rata. Simpan lagi dalam freezer, ulangi proses tersebut 2-3 kali sampai teksturnya lembut.
7. Sebelum disajikan, keluarkan sorbet dari freezer, taruh dalam refrigerator 20 menit



# PS-BAR

## Snack Bar

### Pineapple Snack-Bar

#### ALAT DAN BAHAN

- Oven
- Loyang
- Mangkuk kecil
- Cobek
- Wajan
- Kompor
- Talenan
- Pisau
- Spatula
- Sendok makan
- Nanas madu 1 buah grade A
- Kacang tanah 3 sdm
- Susu bubuk 3 sdm
- Tepung beras 3 sdm
- Gula pasir 2 sdm
- Putih telur 1 btr
- Margarin 1 sachet (27 gr)
- Kayu manis bubuk seujung sdt

#### Prosedur Pembuatan

1. Nyalakan kompor dan letakkan oven kompor di atasnya.
2. Sangrai kacang tanah hingga harum.
3. Tumbuk kasar, tuang ke dalam mangkuk.
4. Masukkan tepung beras, susu bubuk, gula pasir, kayu manis bubuk ke dalam mangkuk yang berisi kacang tanah kasar.
5. Aduk adonan hingga tercampur rata.
6. Cairkan mentega, tuang ke dalam mangkuk adonan.
7. Tuang putih telur dan masukkan nanas yang telah dipotong lalu aduk kembali.
8. Setelah adonan tercampur rata, masukkan ke dalam oven yang telah panas. Tunggu hingga adonan menjadi kecoklatan dan padat.



# MINUMAN SARI KULIT NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Pisau                  | 1. Kulit nanas madu dari 2 buah ukuran keil                      |
| 2. Blender                | 2. Air minum 1 Liter   |
| 3. Panci                  | 3. Gula pasir 125 gram   |
| 4. Kompor                 | 4. Asam sitrat/sitrun 0,1 gram (seujung sendok teh) bila perlu   |
| 5. Pengaduk               | 5. Pengawet Natrium Benzoat 0,1 gram (seujung sendok) bila perlu |
| 6. Saringan               |  |
| 7. Botol kaca bekas sirup |  |

## Prosedur Pembuatan

1. Kupas 2 buah nanas, bersihkan kulit nanas dari sisik dan kotoran lalu cuci bersih dan rendam dengan air garam selama 10 menit untuk menghilangkan gatal
2. Blender kulit nanas yang sudah bersih dengan air minum sebanyak 500 ml (1/2 liter)
3. Saring kulit nanas yang sudah diblender untuk memisahkan air sari kulit nanas dengan ampasnya.
4. Masukkan air hasil saringan sari kulit nanas kedalam panci dan tambahkan lagi air minum sebanyak 500 ml (1/2 liter)
5. Panaskan cairan sari kulit nanas diatas kompor sambil ditambahkan 125 gram gula. Aduk terus hingga gula larut
6. Saat cairan hampir mendidih (timbul gelembung-gelembung kecil), atur rasa nya dengan menambahkan asam sitrat untuk pemberi rasa asam dan tambahkan pengawet natrium benzoat bila perlu
7. Aduk hingga rata kemudian matikan kompor sebelum sari kulit nanas mendidih.
8. Minuman sari kulit nanas siap diminum



# STIK NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| 1. Pisau    | 1. Buah nanas    |
| 2. Parutan  | 2. Garam         |
| 3. Parutan  | 3. Air           |
| 4. Wajan    | 4. Minyak goreng |
| 5. Pengaduk | 5. Tepung terigu |
|             | 6. Telur         |
|             | 7. Gula          |

## PROSEDUR PEMBUATAN

1. Nanas dikupas dibuang matanya. Kemudian direndam dalam air garam selama 30 menit.
2. Ditiriskan kemudian dicuci sampai hilang rasa asinnya.
3. Diparut kemudian dibikin selai sampai kadar air dari nanasnya menurun.
4. Ukuran selai 1 kg dicampur dengan tepung terigu 2,9 kg atau 2,8 kg tergantung tekstur nanasnya banyak air atau tidak. Ditambahkan gula 400 gram, telur 2 buah, minyak goreng secukupnya. Diaduk, dipotong kemudian digoreng.

# SAMBAL ANANAS

## ALAT DAN BAHAN

- |            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 1. Cobek   | 1. Buah nanas 1 buah                 |
| 2. Talenan | 2. Cabai hijau dan Cabai merah (3:1) |
| 3. Pisau   | 3. Gula 1 sdm                        |
| 4. Wajan   | 4. Garam secukupnya                  |
| 5. Kompor  | 5. Minyak goreng secukupnya          |
| 6. Saptula | 6. Bawang merah : Bawang putih (3:1) |
| 7. Sendok  |                                      |

## PROSEDUR PEMBUATAN

1. Memiliki bahan-bahan segar yang tidak terlalu muda dan tua
2. Cuci bahan-bahan tersebut hingga bersih dan kupas buah nanas
3. Potong dadu buah nanas lalu rendam di dalam garam untuk menghilangkan getah yang tertinggal di dalam nanas
4. Masak buah nanas selama 3-5 menit dengan air pada suhu +/- 90°C lalu ditiriskan. Hal ini untuk menonaktifkan enzim di dalam nanas
5. Tumbuk cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih serta menembarkannya dengan gula sebanyak 1 sdm dan garam secukupnya
6. Setelah tercampur goreng sambal di minyak yang telah dipanaskan, masukkan nanas aduk hingga rata
5. Setelah matang, angkat dan dinginkan sambal kemudian masukkan ke dalam botol.

# MANISAN ANANAS

## ALAT DAN BAHAN

- |                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Gelas ukur 500 ml | 1. Buah nanas 4buah     |
| 2. Penyaring         | 2. Air 1 L              |
| 3. Pisau             | 3. Gula 400 gr          |
| 4. Panci             | 4. Garam secukupnya     |
| 5. Wadah             | 5. Natrium benzoat 1 gr |
| 6. Timbangan         | 6. Asam sitrat 5 gr     |
| 7. Sendok            |                         |
| 8. Pengaduk          |                         |
| 9. Talenan           |                         |

## PROSEDUR PEMBUATAN

1. Pilih nanas yang tidak terlalu muda dan tua, kupas dan bersihkan ambil daging buahnya saja
2. Rendam nanas dalam larutan garam sampai hilang getahnya
3. Potong kecil-kecil buah nanas lalu rebus dalam air 3-5 menit, angkat dan dinginkan untuk menonaktifkan enzim pada nanas
4. Masak 1 liter air sampai mendidih, masukan 400 gr gula, dan aduk sampai larut
5. Masukkan potongan nanas, masak selama 10 menit dengan api kecil, angkat lalu dinginkan
6. Setelah dingin, masukkan nanas ke wadah lalu masukkan asam sitrat dan natrium benzoat
7. Diamkan selama 1-2 hari. Ananas siap dikemas.

# MANISAN NANAS KERING

## *ALAT DAN BAHAN*

- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| 1. Oven      | 1. Buah nanas 5 kg  |
| 2. Penyaring | 2. Air              |
| 3. Pisau     | 3. Gula 1 kg        |
| 4. Panci     | 4. Garam secukupnya |
| 5. Wadah     |                     |
| 6. Timbangan |                     |
| 7. Sendok    |                     |
| 8. Pengaduk  |                     |
| 9. Talenan   |                     |

## *PROSEDUR PEMBUATAN*

1. Nanas dikupas dibuang matanya, direndam air garam selama 30 menit
2. Ditiriskan, kemudian dicuci dengan air bersih sampai hilang rasa asinnya
3. 1 buah nanas dipotong menjadi 4 buah bagian, lalu direndam dengan air kapur sirih agar kenyal selama 30 menit
4. Kemudian nanas ditiriskan dan diangin-anginkan
5. Masak nanas bersama air gula dengan perbandingan 5 kg nanas : 1 kg gula pasir
6. Angkat nanas yang sudah matang ditiriskan lalu dijemur, saat sudah setengah kering nanas dioven dengan ditaburi gula

# DODOL NANAS

## *ALAT DAN BAHAN*

1. Wajan
  2. Parutan
  3. Pisau
  4. Panci
  5. Wadah
  6. Timbangan
  7. Sendok
  8. Pengaduk
  9. Talenan
1. Buah nanas 1 kg
  2. Santan 1 gelas
  3. Gula 800 gr
  4. Tepung ketan 1,5 ons
  5. Garam secukupnya

## *PROSEDUR PEMBUATAN*

1. Nanas dikupas dibuang matanya, direndam air garam selama 30 menit
2. Ditiriskan, kemudian dicuci dengan air bersih sampai hilang rasa asinnya
3. Nanas diparut, dimasak jadi selai untuk menurunkan kadar air
4. Perbandingan 1 kg selai nanas : 1,5 ons tepung ketan : 800 gr gula pasir : 1 gelas santan
5. Dimasak diatas api kecil 2-3 jam
6. Angkat nanas yang sudah matang

# KRUPUK NANAS

## *ALAT DAN BAHAN*

- |              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 1. Wajan     | 1. Buah nanas 10 kg      |
| 2. Blender   | 2. Telur 2 butir         |
| 3. Pisau     | 3. Garam 350 gr          |
| 4. Panci     | 4. Tepung tapioka 1,5 kg |
| 5. Wadah     | 5. Gula secukupnya       |
| 6. Timbangan |                          |
| 7. Sendok    |                          |
| 8. Pengaduk  |                          |
| 9. Talenan   |                          |

## *PROSEDUR PEMBUATAN*

1. Pembuatan lem : campurkan 10 kg nanas dikupas, diblender kemudian ditambahkan garam 350 gr, gula, 1,5 kg tepung tapioka yang telah dicairkan, lalu ditambah 2 butir telur. Diamkan 1 malam.
2. Setelah adonan didiamkan semalaman, campurkan dengan 1,1 kg tepung tapioka, aduk sampai rata
3. Bungkus adonan berbentuk lontong kemudian dikukus sampai matang, angkat lalu rendam dalam air dingin dan masukkan ke dala, freezer selama 1 malam
4. Keesokan harinya potong tipis-tipis adonan dan jemur

## PEMBUATAN LILIN HIAS AROMATERAPI

### Alat Pembuatan

1. Kompur
2. Panci ukuran sedang dan ukuran kecil
3. Pisau
4. Pengaduk
5. Blender
6. Cetakan untuk lilin

### Bahan Pembuatan

1. Parafin/1 kotak lilin batangan isi 8 buah
2. Kulit nanas
3. Essence nanas
4. Air secukupnya



### Cara Membuat

1. Parut lilin batang menjadi lebih halus dengan menggunakan pisau, jangan buang bagian sumbu karena nanti akan digunakan lagi saat bagian pencetakan lilin
2. Blender kulit nanas, lalu saring dan buang air nya. Yang digunakan untuk lilin aromaterapi adalah bagian serabut yang sudah dipisahkan dengan airnya.
3. Panaskan air dalam panci besar , kira-kira 1 liter (tidak sampai setengah panci)
4. Masukkan lilin yang sudah di parut kedalam panci kecil
5. Saat air dalam panci besar mendidih, masukkan panci kecil ke dalam panci besar agar lilin menjadi cair. Jangan mencairkan lilin dengan cara memanaskan diatas kompor langsung
6. Setelah cair, campur cairan lilin dengan serabut kulit nanas yang sudah tidak ada airnya
7. Tambahkan essence bila perlu
8. Tuang lilin cair ke dalam cetakan, tunggu hingga mengeras.

## **Syabbun Nanas**

### **Alat dan Bahan**

#### **Alat:**

- 1. Ember 2 buah**
- 2. Pengaduk**

#### **Bahan:**

- 1. Texapon 1 kg**
- 2. Garam dapur 1 kg**
- 3. Air 15 Liter**
- 4. Nanas Madu 8 buah**
- 5. Pewarna makanan (bila perlu)**
- 6. Essence Nanas (bila perlu)**

- 1. Campur 5 liter air dengan 1 kg garam dalam ember A, aduk rata hingga garam larut dalam air**
- 2. Di ember lain, ember B, campur 10 liter air dengan 1 kg texapon di dalam ember, aduk hingga gumpalan jel texapon larut dan hilang**
- 3. Setelah semua texapon di ember B larut, masukkan air perasan 8 nanas madu yang sedang di blender/parut.**
- 4. Setelah itu, masukan campuran air garam dari ember A kedalam ember B sambil terus diaduk hingga mengental**
- 5. Apabila campuran dirasa terlalu cair, tambahkan garam hingga kekentalan yang diinginkan. Apabila campuran dirasa terlalu kental, tambahkan air hingga kekentalan yang diinginkan**
- 6. Tambahkan pewarna makanan dan essence apabila perlu**
- 7. Diamkan cairan didalam ember selama 1-2hari untuk menghilangkan gelembung dan menghasilkan sabun yang bening.**

## Pembuatan Pupuk Cair dari Kulit Nanas

Manfaat dari pupuk cair dari kulit nanas ini ternyata dapat menyuburkan tanaman-tanaman yang ada di rumah kita. Kulit nanas yang dijadikan media fermentasi mikroorganisme *Bacillus* ini nantinya akan menghasilkan enzim xylanase yang bermanfaat bagi tanaman tentunya. Kulit nanas ini juga merupakan bahan organik yang mengandung unsur-unsur kimia seperti magnesium, sodium, fosfor, dan sulfur yang dapat membantu penyuburan tanah dan tanaman.

### Alat

- Ember
- Blender
- Pengaduk
- Pisau

### Cara Pembuatan Pupuk Cair Organik dari Kulit Nanas

### Bahan

- Kulit nanas yang telah busuk
- Air
- Gula pasir
- EM4 (jika diperlukan)

### Cara Pembuatan

1. Siapkan  $\frac{1}{2}$  kg kulit nanas yang telah busuk
2. Potonglah kecil-kecil kulit nanas (atau lebih baik di blender)
3. Larutkan 2 sdm gula pasir dengan air 1 liter dalam ember
4. Bila perlu tambahkan EM4 sebanyak 1 tutup kemasan EM4
5. Kemudian masukkan potongan kecil-kecil kulit nanas tadi kedalam campuran air gula
6. Lalu tutup rapat ember tadi kurang lebih 7 hari
7. Setiap hari ember dibuka lalu ditutup kembali untuk mengeluarkan gas yang terbentuk

### Cara Penggunaan

1. Pupuk cair yang telah jadi dilarutkan kembali dengan air dengan perbandingan 200 ml pupuk cair/ 1 liter air.
2. Siram atau semprotkan pada tanaman
3. Pemupukan dapat dilakukan sekali seminggu

## Pembuatan Masker Kulit Nanas

### INFO

Nanas yang mengandung zat bromelain, yaitu suatu enzim yang bermanfaat untuk mengangkat jaringan kulit yang sudah mati terutama pada penderita luka bakar. Bromelain juga mampu menjadikan kulit bekas luka bakar menjadi halus dan berseri kembali. Selain itu bromelain mampu mengangkat kotoran dan jaringan kulit mati, melembabkan dan melembutkan kulit, mengurangi bintik hitam, garis-garis halus, dan bahkan membantu mengurangi jerawat.



### Alat dan Bahan

### Cara Pembuatan:

#### Alat :

- Blender
- Pisau
- Wadah
- Saringan
- Alat penumbuk

#### Bahan

- 1 Buah nanas
- 1-2 sdm tepung beras

1. Potong buah nanas menjadi bagian yang lebih kecil
2. Blender buah nanas yang telah dipotong tadi agar menjadi lebih halus
3. Saring buah nanas hasil blender tersebut
4. Setelah disaring, gunakan tepung beras. Lumatkan hingga tercampur merata.
5. Lalu dijemur di bawah terik matahari hingga kering.
6. Setelah dijemur, ditumbuk hingga menjadi serbuk halus.

# CUKA NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Toples
- Saringan
- Sendok
- Pisau
- Kulit buah nanas (cuci bersih)
- Air gula dengan perbandingan: 1/4 cup gula dalam 1 L air matang
- Raw vinegar, yang masih mengandung bakteri fermentasi (perlu ditambahkan 3 sdm raw vinegar tiap 1 L air dalam toples)



## PROSEDUR PEMBUATAN

- Potong kulit buah nanas menjadi bagian kecil (kira-kira 3 x 3 cm), masukkan dalam toples
- Larutkan gula dalam air, tuang dalam toples sampai hampir penuh
- Masukkan raw vinegar sesuai perbandingan
- Tutup toples, simpan dalam tempat gelap pada suhu ruang selama 1 minggu. Aduk minimal 1x dalam sehari
- Setelah seminggu pertama, saring dan pisahkan kulit nanasnya (kulit nanas dapat dijadikan pupuk).
- Fermentasikan kembali cairannya (kira-kira selama seminggu)
- Ketika proses fermentasi selesai (cairan terasa asam), saring dan pindahkan ke dalam botol/wadah lain sesuai dengan keinginan.

## CATATAN !

- Pastikan kulit nanas telah dicuci bersih dan tidak terdapat lumut
- Apabila muncul semacam "lendir" dalam cuka, artinya terbentuk bakteri asam asetat
- Jenis gula dapat disesuaikan dengan selera (gula putih/coklat/dll.)
- Apabila tumbuh lumut, maka lebih baik dibuang
- Hindari wadah penyimpanan berbahan logam (cuka bersifat asam korosi)
- Encerkan cuka terlebih dahulu sebelum digunakan (diminum maupun untuk membersihkan wajah)

# Pembuatan Sabun Cuci Piring (Clean-Clong)

## Alat dan Bahan

- 2 Ember
- Blender
- Kain Saring
- Sendok Makan
- Sendok Teh
- Pengaduk
- Kulit Nanas 800 gr
- Garam 100 gr
- Air 1500 ml
- Texapom 100 gr
- Amfitol 2 sdm
- CMC 2 sdm
- Essen Nanas 1 sdm
- Pewarna 1 sdt

## Prosedur Pembuatan

- Siapkan 2 buah ember dan isilah kedua ember tersebut dengan air sebanyak 500 ml pada ember 1 dan 1000 ml pada ember 2.
- Masukkan garam 100 gr kedalam ember 1 dan aduk hingga terlarut sempurna.
- Cuci kulit nanas hingga bersih kemudian haluskan menggunakan blender dengan menambahkan sedikit air garam dari ember 1.
- Pisahkan air kulit nanas dengan ampasnya menggunakan kain saring.
- Larutkan texapon 100 gr kedalam ember 2 yang telah berisi 100 ml air, aduklah hingga terlarut sempurna.
- Setelah semua texapon di ember 2 terlarut, masukkan air perasan kulit nanas kedalam ember tersebut dan aduk hingga tercampur sempurna.
- Kemudian masukkan sisa air garam dari ember 1 ke dalam ember 2 dan aduk hingga rata.
- Larutkan CMC 2 sdm terlebih dahulu dan masukkan ke dalam ember 2 dan aduk hingga rata.
- Masukkan essen nanas 1 sdm dan pewarna 1 sdt kedalam ember 2 dan aduk hingga rata.
- Kemudian tambahkan amfitol sebanyak 20 sdm kedalam ember 2 dan aduk hingga rata.
- Setelah semua bahan ditambahkan, diamkan selama 2 hari
- Bila busa kurang banyak tambahkan amfitol kembali, bila kekentalan sabun kurang tambahkan CMC kembali



# Pembuatan Pengharum Ruangan dari Kulit Nanas Madu

## Alat dan Bahan

- Panci
- Kompor
- Cetakan Pengharum
- Sendok
- Pengaduk
- Kemasan Produk
- Kulit Nanas 800 gr
- Air Bersih 400 ml
- Agar-agar plain 2 bungkus
- Garam 2 sdm
- Minyak Wangi (sunkiss citrus) 5 ml
- CMC yang dilarutkan 2 sdm

## Prosedur Pembuatan

- Blender beberapa gram kulit nanas dengan air murni.
- Untuk selanjutnya setelah terbentuk sari kulit nanas, gunakan sari kulit nanas tersebut untuk memblender seluruh kulit nanas yang tersisa (sari kulit nanas menggantikan air murni) hingga terbentuk 600 ml sari kulit nanas.
- Larutkan 2 bungkus agar-agar plain ke dalam 600 ml sari kulit nanas dan panaskan diatas kompor.
- Tambahkan 2 sendok makan garam, aduk dan pastikan terlarut serta tercampur secara sempurna.
- Aduk campuran tersebut hingga mencapai suhu 80°C. Pastikan ampuran terus teraduk selama proses pemanasan.
- Masukkan CMC, aduk hingga merata dan hindari terbentuknya gumpalan.
- Tambahkan minyak wangi 5 ml beberapa saat sebelum proses pemanasan selesai dan pastikan campuran terus teraduk selama proses pemanasan.
- Setelah larutan mendidih dan tercampur merata, tuang campuran ke dalam cetakan yang telah disediakan dan dinginkan hingga campuran menjadi lebih kenyal.
- Kemas ke dalam kemasan yang diinginkan.



# SABUN CUCI PIRING DAUN NANAS

## Bahan:

- 1 kg Texafom
- 100 gram garam
- 20 cc parfum (secukupnya)
- Daun nanas dan daun pandan

## Alat:

- Blender
- Baskom
- Pengaduk
- Sendok
- Gayung
- Botol Kemasan

## Cara membuat:

1. Blender daun nanas dan pandan sampai halus, kemudian saring dan peras untuk mendapatkan warna hijau dari daun tersebut
2. Campurkan air perasan daun dengan texafom dan aduk sampai tidak terbentuk gumpalan
3. Masukkan garam ke dalam larutan sabun untuk mencegah terbentuk gumpalan
4. Masukkan jeruk nipis dan parfum untuk menambah aroma sabun agar tidak berbau daun
5. Diamkan selama 2 hari hingga mengental, kemudian masukkan ke dalam botol kemasan



# LILIN AROMA NANAS

## Bahan:

- Lilin putih/parafin/lilin lebah
- Pewarna (crayon)
- Pewangi (parfum buah nanas)

## Alat:

- Pisau
- Sendok
- Panci
- Air

## Cara membuat :

1. Kerok satu buah lilin dan crayon tipis-tipis dengan menggunakan pisau. Parut buah nanas secukupnya, lalu ambil ampasnya.
2. Panaskan air dalam panci
3. Panaskan lilin yang sudah dikerok diatas air yang telah dipanaskan dijaga agar air tidak masuk ke dalam larutan lilin
4. Aduk lilin sampai mencair, kemudian masukkan crayon sebagai pewarna
5. Sambil diaduk, masukkan pewangi (parutan buah nanas) atau ditambahkan essens buah nanas agar wangi lebih segar
6. Terus diaduk sampai semua bahan tercampur
7. cetak pada wadah yang telah disediakan dan diamkan selama 24 jam



# Pupuk Cair

## Bahan:

Limbah Buah Nanas  
Em4  
Gula Merah  
Air

## Alat:

Botol Kemasan  
Tong Plastik kedap udara  
Selang aerotor transparan

## Cara membuat:

1. Siapkan bahan-bahan berikut, 10 kg limbah nanas, 100 gram gula merah, 50 ml Em4, air bersih secukupnya
2. Siapkan tong plastik kedap udara ukuran 20L sebagai media pembuatan pupuk, satu meter selang transparan (diameter kira-kira 0.5 cm), botol plastik bekas akua ukuran 1 L. Lubangi tutup tong seukuran selang aerotor.
3. Potong atau rajang bahan-bahan organik yang akan dijadikan bahan baku. Masukkan kedalam tong dan tambahkan air, komposisinya 2 bagian bahan organik, 1 bagian air. Kemudian aduk-aduk hingga merata
4. Larutkan bioaktivator seperti EM4 dan gula merah 5 liter air aduk hingga merata. Kemudian tambahkan larutan tersebut ke dalam tong yang berisi bahan baku pupuk.
5. Tutup tong dengan rapat, lalu masukan selang lewat tutup tong yang telah diberi lubang. Rekatkan tempat selang masuk sehingga tidak ada celah udara. Biarkan ujung selang yang lain masuk kedalam botol yang telah diberi air.
7. Pastikan benar-benar rapat, karena reaksinya akan berlangsung secara anaerob. Fungsi selang adalah untuk menyetabilkan suhu adonan dengan membuang gas yang dihasilkan tanpa harus ada udara dari luar masuk ke dalam tong.
8. Tunggu hingga 7-10 hari. Untuk mengecek tingkat kematangan, buka penutup tong cium bau adonan. Apabila wanginya seperti wangi tape, adonan sudah matang.
9. Pisahkan antara cairan dengan ampasnya dengan cara menyaringnya. Gunakan saringan kain. Ampas adonan bisa digunakan sebagai pupuk organik padat.



# KOMPOSTER

## **Bahan:**

Ember dan penutup  
Selang transparan  
Bor atau alat pelubang  
Penyangga berpori/berlubang  
Lem Silikon atau lem aibon  
Kawat Pengikat

## **Cara membuat :**

1. Ember bagian sisi bawah dilubangi dengan menggunakan bor jika tidak ada bor boleh menggunakan pisau yang runcing dengan cara diputar-putar
2. Masukkan selang transparan ke dalam lubang lalu lem untuk mencegah terjadinya kebocoran pada ember
3. Kemudian atur selang sampai setinggi ember jika terlalu tinggi potong lalu ikat di leher ember supaya tidak bocor
4. Pasang penyangga berpori dalam ember



## **Cara pemakaian :**

**Komposter ini siap digunakan untuk membuat pupuk cair/pupuk organik dari limbah nanas madu**

# PUPUK MOL

## ALAT DAN BAHAN

- Pisau
- Alat pereras atau blender
- Ember
- Limbah buah nanas
- Cairan EM-4 ( Efektive Microorganisme -4)
- Air secukupnya, bisa menggunakan air cucian beras

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan bahan utama yaitu limbah buah nanas berupa buah nanas yang sudah tidak layak atau terlalu matang. Potong buah nanas yang sudah tidak layak tersebut kemudian hancurkan dan peras menggunakan blender atau alat semacamnya.
- Ampas buah nanas masih dapat diperas hingga kandungan air dalam nanas benar benar keluar.
- Masukkan air perasan buah nanas dalam wadah besar. Dan siapkan juga cairan EM-4
- Tambahkan cairan buah nanas dan cairan EM-4 , kemudian aduk cairan tercampur merata
- Tambahkan air secukupnya, aduk kembali
- Tutup rapat dan simpan dalam ruangan sejuk, terhindar dari sinar matahari, diamkan selama seminggu



# PEMBERSIH LANTAI

## ALAT DAN BAHAN

- Botol spray
- 1/2 cup sari kulit nanas madu
- air
- 1/2 cup cuka putih
- 1/2 cup isopropil alcohol (IPA)
- 2-3 tetes sabun cuci piring
- 2-3 tetes parfum

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Potong kulit nanas menjadi bagian-bagian kecil, kemudian dijus
- Saring jus kulit nanas dengan kain penyaring hingga didapat sarinya
- Tambahkan sari kulit nanas, IPA, cuka putih, parfum, dan sabun cuci piring ke dalam botol spray. Tambahkan air hingga botol hampir penuh.
- Kocok botol agar bahan tercampur dengan baik
- Semprotkan cairan pembersih ke permukaan lantai
- Lap dengan kain bersih

## CATATAN !

selain lantai, pembersih ini juga dapat diaplikasikan pada permukaan kayu, kaca, dll.



# LULUR LA NANAS

## ALAT DAN BAHAN

- Mangkok
- Sendok
- Wajan
- Spatula
- Blender
- Jus buah nanas
- Petroleum gel
- Gula
- Jelly

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Siapkan alat dan bahan
- Pilih buah nanas yang matang, kemudian dicuci dan direndam air garam  $\pm 10$  menit kemudian dibilas dengan air bersih
- Nanas yang sudah dicuci kemudian diblender hingga menjadi bubur
- Siapkan wajan yang sudah kondisi panas
- Masukkan bubur nanas dan petroleum gell ke dalam wajan
- Aduk bubur nanas hingga akan mendidih
- Campurkan jelly ke dalam wajan yang telah berisi campuran bubur nanas dan petroleum gell
- Aduk hingga tercampur rata
- Setelah tercampur rata matikan kompor
- Setelah adonan sudah tidak terlalu panas masukkan gula dan aduk-aduk hingga tercampur rata



# LIPNANA ONANA

## ALAT DAN BAHAN

- Panci
- Mangkuk kaca
- Pengaduk
- Kompor
- Kemasan tube kecil
- Blender
- Saringan
- Petroleum jelly
- Sari nanas
- Madu
- Air

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Potong buah nanas kecil-kecil
- Kemudian jus potongan nanas tersebut menggunakan blender
- Ambil sari nanas menggunakan saringan
- Panaskan air untuk melelehkan petroleum jelly bersama sari nanas, dan madu dalam mangkuk kaca, lalu aduk hingga rata
- Tuangkan campuran tadi ke dalam tube kecil dan tunggu hingga dingin dan mengeras



# CAIRAN EM-4

## ALAT DAN BAHAN

- Pisau
- Alat pemeras atau blender
- Ember
- Pepaya matang atau kulitnya 0,5 kg
- Pisang matang atau kulitnya 0,5 kg
- Nanas matang atau kulitnya 0,5 kg
- Kacang panjang segar 0,25 kg
- Batang pisang muda bagian dalamnya 1,5 kg
- Gula pasir 1 kg
- Air kelapa 0,5 kg

## PROSEDUR PEMBUATAN

- Pepaya, pisang, nanas, kacang panjang dan batang pisang muda dihancurkan hingga ukuran menjadi agak halus. Buah harus yang sudah matang atau dapat juga digunakan kulit buah yang tidak dimakan.
- Setelah dihancurkan cairan tersebut dimasukkan didalam ember.
- Campurkan gula pasir dan air kelapa
- Wadah ditutup rapat dan disimpan selama 7 hari
- Setelah 7 hari larutan yang dihasilkan dikumpulkan secara bertahap setiap hari hingga habis

