

SERI KETERAMPILAN DASAR
K.01.0.04.007

BUKU BERMANFAAT UNTUK MENINGKATKAN
KEMAMPUAN MASYARAKAT DESA, PERKOTAAN,
DAN PENDIDIKAN DASAR

CARA MEMBUAT MANISAN SARI KELAPA

Oleh:
Ir. Adang Suryana





BAB I

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa (nama Latin: *Cocos nucifera*) adalah tanaman tahunan yang biasa tumbuh di dataran rendah. Hampir seluruh daerah di Indonesia ditumbuhi tanaman kelapa. Daerah pantai biasanya paling banyak dijumpai tumbuhan kelapa.



Gambar 1 Tanaman kelapa dan buahnya

Seluruh bagian tanaman kelapa, mulai dari pohon, daun sampai buahnya dapat dimanfaatkan. Manfaatnya, antara lain ialah:

- a. Daun kelapa dapat digunakan untuk atap rumah, pembuatan hiasan janur, pembuatan sapu lidi, dijadikan tusuk sate, dan lain-lain.

- b. Pohon kelapa dapat digunakan untuk bahan bangunan, perabot rumah tangga, dan lain-lain.
- c. Buah kelapa, daging buah kelapa muda biasanya dapat dimakan langsung atau sebagai campuran minuman sirup, sedangkan daging buah kelapa yang tua digunakan sebagai bahan pembuatan minyak goreng, dibuat santan dan dibuat makanan ringan.

Selama ini kita tahu air kelapa hanya untuk diminum. Seringkali orang membuangnya begitu saja. Padahal, air kelapa dapat dimanfaatkan untuk membuat manisan sari kelapa (biasa dikenal dengan istilah *nata de coco*) yang justru dapat menghasilkan uang lebih banyak.

STEPS FOR MAKING "NATA"

BAB VII LANGKAH-LANGKAH PEMBUATAN "NATA"

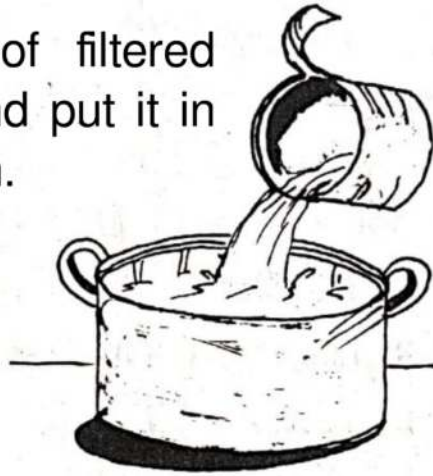
1. Air kelapa disaring menggunakan kain saring dan ditampung ke dalam panci bersih.

Coconut water is filtered using a filter cloth and accommodated in a clean pan.

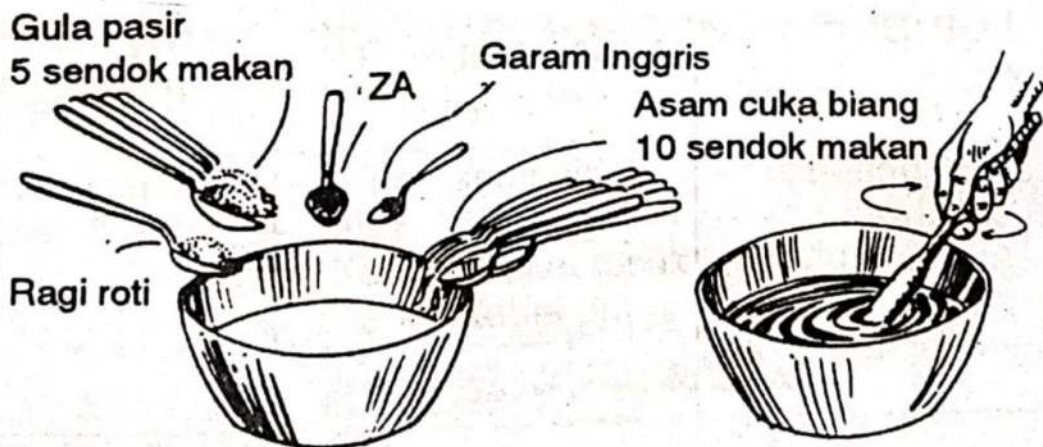


- Ambillah 10 liter air kelapa yang telah disaring dan masukkan ke dalam panci lain yang telah bersih.

Take 10 liters of filtered coconut water and put it in another clean pan.



- Tambahkan gula pasir 5 sendok makan, ragi roti 1 sendok makan, ZA 1 sendok makan penuh, garam Inggris $\frac{1}{4}$ sendok teh, asam cuka biang 10 sendok makan (40 sendok makan jika menggunakan cuka makan), kemudian aduk sampai semuanya larut.

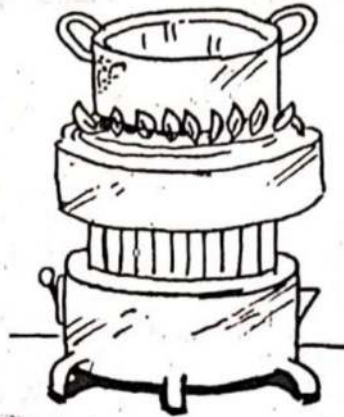


31

Add 5 tablespoons of sugar, yeast bread 1 full tablespoon, ZA 1 full tablespoon, $\frac{1}{4}$ teaspoon British salt, sour vinegar 10 tablespoons (40 tablespoons if using vinegar), then stir until dissolved.

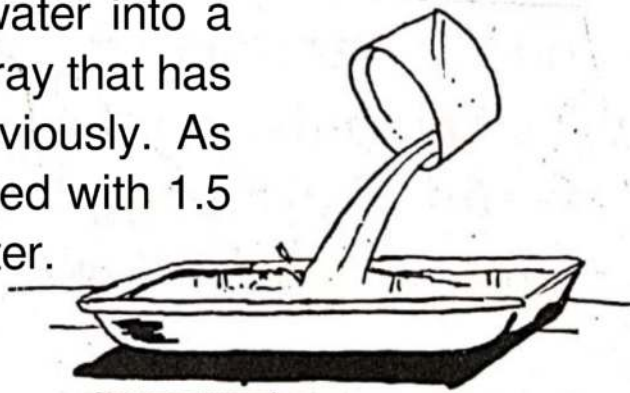
4. Godoglah campuran air kelapa tersebut sampai mendidih selama 15 menit.

Boil mix the coconut water until it boils for 15 minutes.



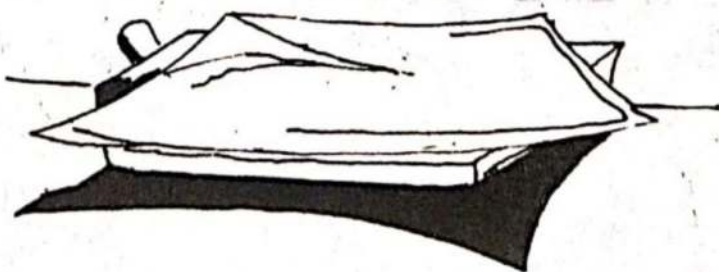
5. Tuangkan air kelapa yang masih panas ke dalam loyang/baki plastik bersih yang sudah disiapkan sebelumnya. Setiap baki diisi 1,5 liter air kelapa.

Pour hot coconut water into a clean plastic tray / tray that has been prepared previously. As old as the tray is filled with 1.5 liters of coconut water.

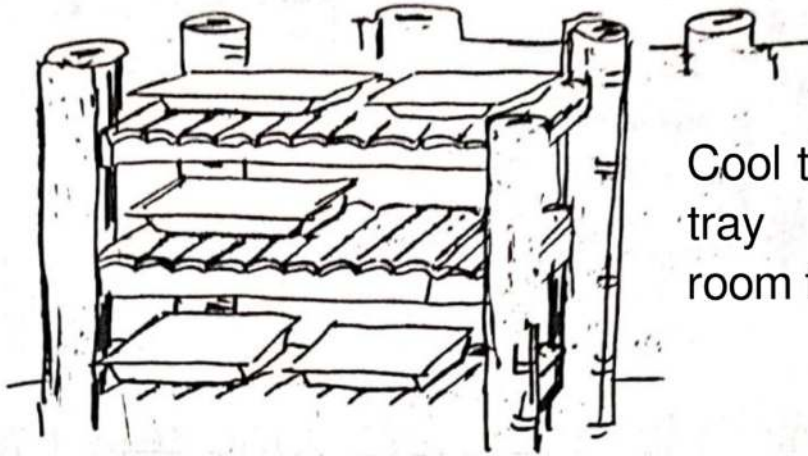


6. Tutuplah cepat-cepat baki yang sudah berisi air kelapa oleh selembar kertas koran.

Close the tray that is already filled with coconut water by a piece of newspaper.



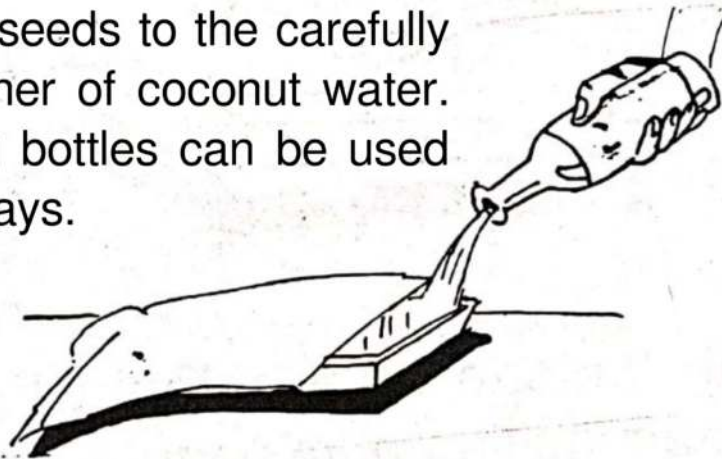
7. Dinginkan baki air kelapa di ruang penyimpanan selama ± 5 jam.



Cool the coconut water tray in the storage room for +/- 5 hours.

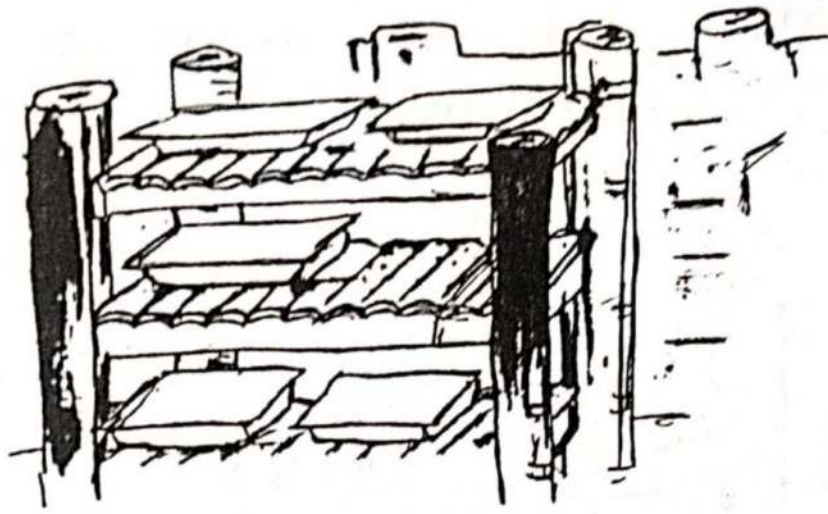
8. Tambahkan bibit *nata* ke dalam wadah air kelapa yang sudah dingin secara hati-hati. Botol bibit "nata" bisa digunakan untuk 5 baki/loyang.

Add the nata seeds to the carefully cooled container of coconut water. Nata seedling bottles can be used for 5 baking trays.



9. Susunlah baki/loyang air kelapa di atas rak dalam ruang khusus, kemudian diamkan selama 8 hari. Dengan catatan tidak boleh dibuka dan digerak-gerakkan sebelum penyimpanan berakhir.

Arrange the remaining coconut water / tray on a rack in a separate room, then let it sit for 8 days. The note cannot be opened and moved before the last storage.

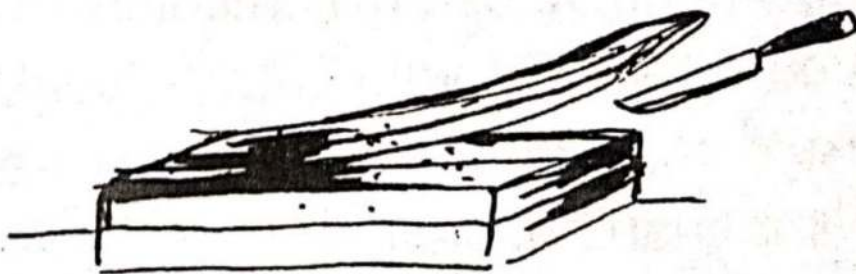


10. Ambillah lapisan *nata* yang telah terbentuk dari tiap-tiap loyang/baki.

Take the layers of nata that have formed from each pan / tray.



11. Ambillah lapisan atau selaput tipis pada permukaan lapisan *nata* dengan cara ditarik hati-hati.



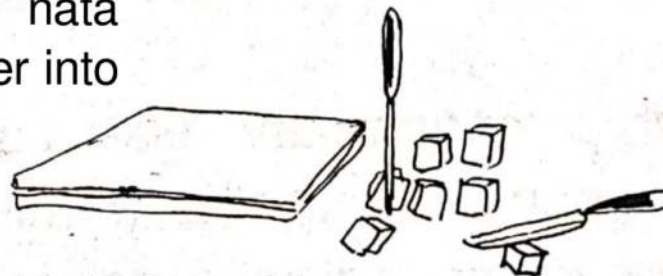
12. Cucilah lapisan *nata* dengan air bersih sampai tidak ada kotoran atau padatan lain yang menempel.

Wash the layer of nata with clean water until there is no dirt or other solids attached.

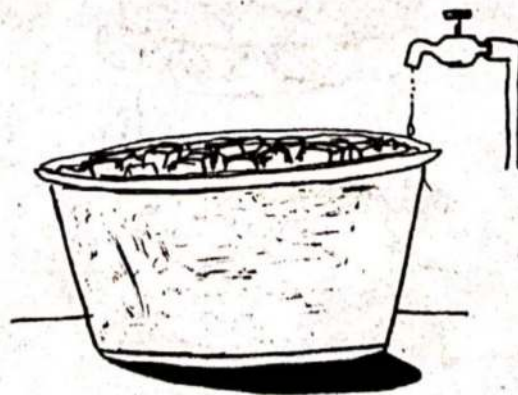


13. Potong-potong lapisan *nata* dengan lapisan yang tajam berbentuk kubus kecil-kecil.

Cut a layer of nata with a sharp layer into small cubes.

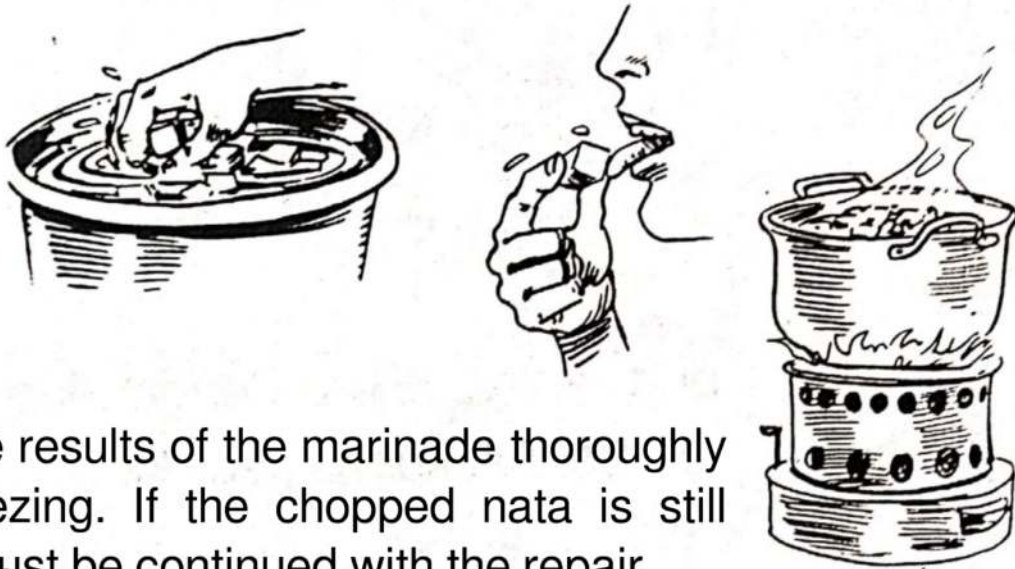


14. Rendamlah potongan *nata* dengan air bersih sampai terendam semuanya selama 2-3 hari.



Soak the nata pieces with clean water until they are all submerged for 2-3 days.

15. Cucilah hasil rendaman sampai bersih dengan cara diremas-remas. Apabila potongan *nata* tersebut dicicipi masih terasa asam harus dilanjutkan dengan perebusan.



Wash the results of the marinade thoroughly by squeezing. If the chopped nata is still sour, it must be continued with the repair.

16. Rebuslah potongan *nata* selama ± 30 menit di dalam panci email atau panci *stainless* sehingga kalau dicicipi, rasa asam dari potongan *nata* benar-benar sudah hilang.

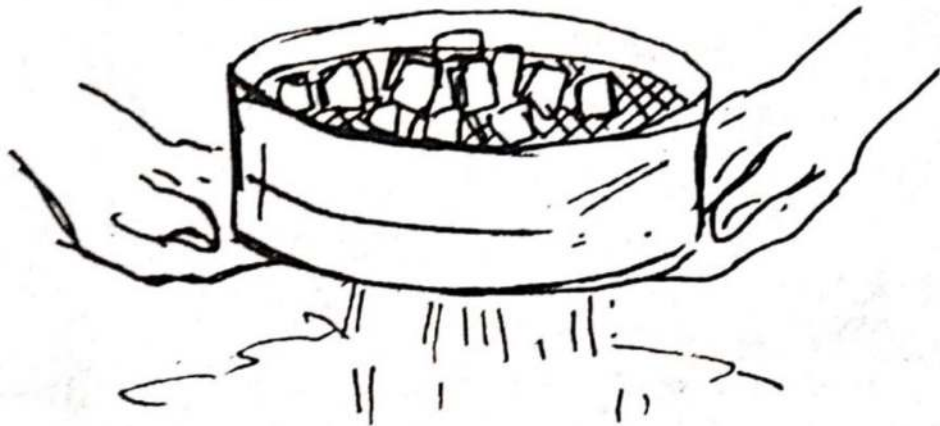


36

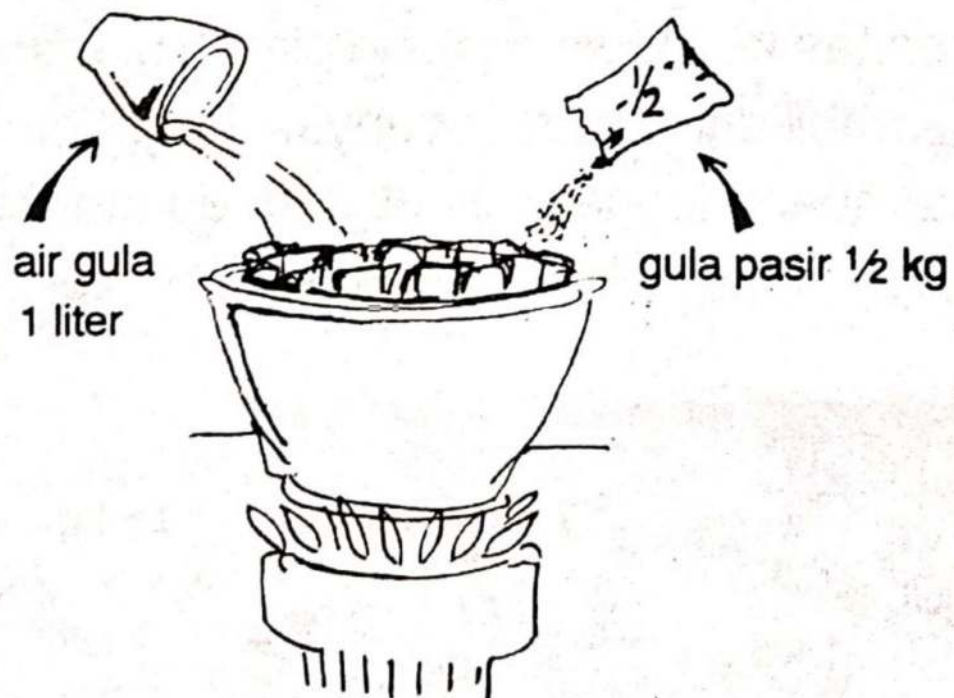
Boil a slice of nata for +/- 30 minutes in an email pan or stainless pan so that when tasted, the sour taste of the nata chunks is completely gone.

17. Tiriskan hasil rebusan di dalam ayakan sampai airnya sebanyak-banyaknya keluar.

Drain the stew in a sieve until the water as much as possible comes out.



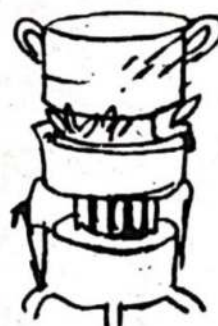
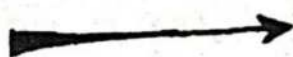
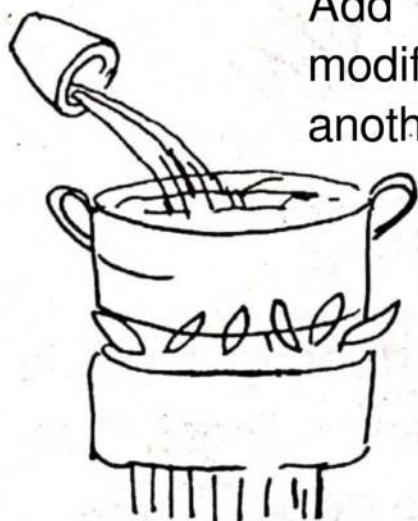
18. Godoglah potongan *nata* dengan air gula selama 30 menit dengan perbandingan: 1 kg potongan *nata* + air 1 liter (5 gelas minum) + gula pasir $\frac{1}{2}$ kg.



Boil chunks of nata with sugar water for 30 minutes by comparison: 1 kg of nata pieces + 1 liter of water (5 cups of drinking water) + 1/2 kg of sugar.

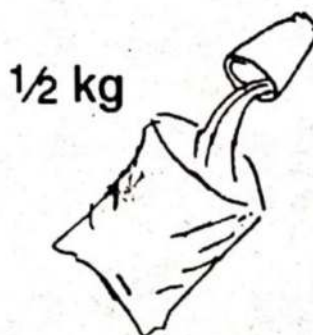
19. Tambahkan air $\frac{1}{2}$ bagian dari air yang ditambahkan pada penggodogan no. 18, kemudian dilanjutkan penggodogannya selama 15 menit lagi.

Add water $\frac{1}{2}$ part of the water added to modification no. 18, then continue to tease for another 15 minutes.



dilanjutkan 15 menit

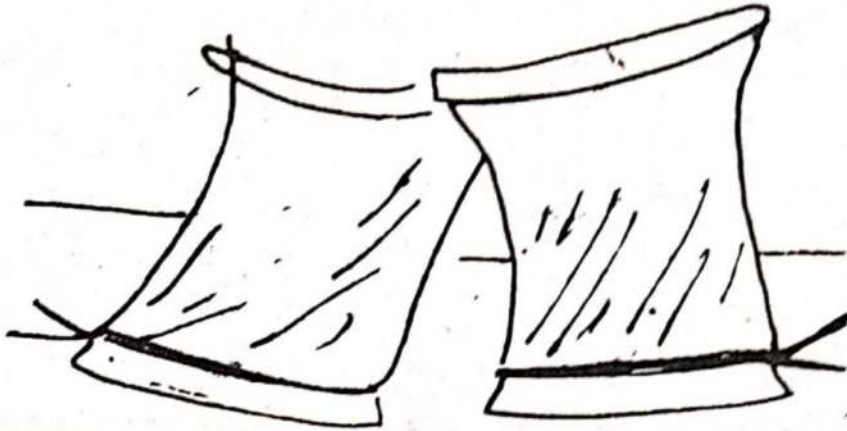
20. Masukkan potongan *nata* yang masih panas ke dalam kantong plastik ukuran 1 kg, sambil ditimbang sebanyak $\frac{1}{4}$ kg, kemudian tambah dengan air gula godogan sampai bungkusannya plastik beratnya menjadi $\frac{1}{2}$ kg.



38

Insert the hot nata pieces into a 1 kg plastic container, weighing $\frac{1}{4}$ kg, then add the boiled sugar water until the plastic bag weighs $\frac{1}{2}$ kg.

21. Ikatlah rapat-rapat bungkus plastik tersebut hingga aman untuk disimpan dan dijual.



Tighten the plastic wrap securely to secure and store.