Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

belajar

MENGOLAH BUAH MENJADI MANISAN

SRI ASIH

Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

BELAJAR MENGOLAH BUAH MENJADI MANISAN

Sri Asih

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan

Penulis : Sri Asih
Penyunting : Sulastri
Penata Letak: Intania P.

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.5
ASI
b

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Asih, Sri
Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan/Sri Asih; Sulastri (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
x, 54 hlm.; 21 cm.

ISBN; 978-602-437-260-6

MASAKAN

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter

bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan
dan Pembinaan Bahasa

PENGANTAR

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, mengingkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, illustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.
Kepala Pusat Pembinaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

SEKAPUR SIRIH

Puji syukur ke hadirat Allah Swt. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan naskah buku bacaan berjudul *Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan*.

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Sayangnya, buah-buahan yang kaya vitamin memiliki daya simpan yang sangat singkat. Untuk itu, keterampilan mengolah buah sangat diperlukan sehingga buah dapat dinikmati meskipun bukan pada musimnya. Buku berjudul *Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan* berisi tentang cara mengolah aneka buah menjadi manisan.

Semoga bahan bacaan ini bermanfaat untuk membekali keterampilan dan sikap kemandirian peserta didik Indonesia.

Pasuruan, Juni 2017

Sri Asih

DAFTAR ISI

SAMBUTAN iii
KATA PENGANTAR v
SEKAPUR SIRIH v
DAFTAR ISI vi
MENGENAL ANEKA BUAH 1
A. Buah Tomat 2
B. Buah Nanas 3
C. Buah Belimbing Manis 3
D. Buah Mangga 4
E. Buah Pepaya.....5
F. Buah Belimbing Wuluh 6
G. Buah Sawo 7
H. Buah Kolang-Kaling 7
I. Buah Kedondong 8
J. Buah Salak 9
K. Buah Cabai 9
L. Buah Jambu Biji 10
M. Buah Apel.....11
N. Buah Stroberi 12
O. Buah Nangka 12

MENGOLAH BUAH MENJADI MANISAN 15
A. Mengolah Buah Menjadi Manisan..... 15
B. Keuntungan Mengolah Buah Menjadi Manisan 18
BAHAN DAN PERALATAN MEMBUAT MANISAN 19
A. Bahan Membuat Manisan 19
B. Peralatan untuk Membuat Manisan 20
ANEKA MANISAN BUAH 23
Manisan Kering Buah Tomat 23
Manisan Basah Buah Nanas 25
Manisan Kering Buah Nanas 26
Manisan Basah Buah Belimbing Manis 27
Manisan Kering Buah Belimbing Manis..... 28
Manisan Buah Kolang Kaling 29
Manisan Pedas Buah Mangga..... 30
Manisan Basah Buah Pepaya..... 31
Manisan Kering Buah Kesemek..... 32
Manisan Basah Buah Belimbing Wuluh 33
Manisan Kering Buah Belimbing Wuluh..... 35
Manisan Basah Buah Sawo 36
Manisan Kering Buah Sawo..... 37
Manisan Basah Buah Kedondong 38
Manisan Basah Buah Salak..... 39
Manisan Buah Cabai.....40

Manisan Jambu Biji 41
Manisan Kering Buah Apel 42
Manisan Kering Buah Stroberi 43
Manisan Kering Buah Nangka 45
DAFTAR PUSTAKA 46
BIODATA PENULIS 47
BIODATA PENYUNTING 52
BIODATA ILUSTRATOR 53

Mengenal Aneka Buah

Gambar 1. Apel
Foto: dok. penulis

Gambar 2. Tomat
Foto: dok. penulis

Gambar 3. Pepaya
Foto: dok. penulis

Gambar 4. Kedondong
Foto: dok. penulis

Gambar 5. Sawo
Foto: dok. penulis

Gambar 6. Salak
Foto: dok. penulis

Buah-buahan merupakan sumber kekayaan alam yang melimpah di Indonesia. Iklim Indonesia sangat mendukung pertumbuhan tanaman buah-buahan. Musim kemarau dan musim hujan yang bergantian merupakan anugerah Tuhan Yang Mahakuasa bagi rakyat Indonesia. Rakyat Indonesia dapat memperoleh dan menikmati aneka buah sepanjang tahun.

Aneka buah dibudidayakan di Indonesia, antara lain sebagai berikut.

A. Buah Tomat

Buah tomat mengandung semua zat yang diperlukan tubuh. Kandungan gizi yang terdapat dalam buah tomat adalah vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak, dan kalori.

Buah tomat merupakan buah multimanfaat. Tomat dapat dimanfaatkan sebagai sayuran, bumbu masak, buah meja, penambah nafsu makan, minuman, bahan pewarna makanan, dan bahan kosmetik atau bahan obat-obatan.

Kandungan likopen yang sangat tinggi merupakan keistmewaan buah tomat. Likopen pada buah tomat sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Likopen terbukti efektif sebagai zat antioksidan dan dapat menurunkan risiko terkena kanker.

B. Buah Nanas

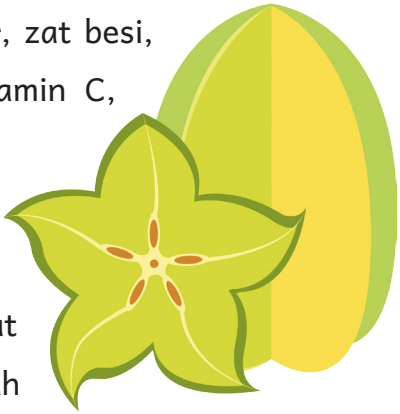
Buah nanas mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Buah nanas mengandung vitamin C, vitamin A, dan vitamin B1, air, protein, gula, lemak, dan serat.

Nilai ekonomi buah nanas terletak pada buahnya. Buah nanas tidak hanya dimakan sebagai buah segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Salah satu produk olahan buah nanas adalah manisan nanas yang segar dan kaya manfaat.

C. Buah Belimbing Manis

Buah belimbing manis digemari masyarakat karena rasanya manis, segar, dan bergizi tinggi. Kandungan gizi buah belimbing manis adalah kalori, lemak, protein,

karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, dan air.



Buah belimbing manis bermanfaat bagi kesehatan. Buah belimbing manis dapat menurunkan tekanan darah tinggi dan kadar kolesterol, mencegah kanker, serta memperlancar pencernaan.

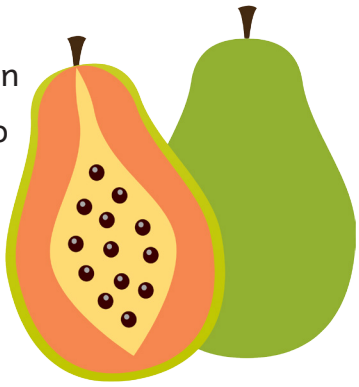
D. Buah Mangga

Buah mangga memiliki ukuran dan bentuk berbeda-beda bergantung pada jenisnya, mulai dari bulat (misalnya mangga gedong), bulat telur (gadung, indramayu, arumanis), hingga lonjong memanjang (mangga golek).

Buah mangga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Buah mangga merupakan sumber vitamin C tingkat tinggi, gula, karbohidrat, lemak, protein, zat besi, vitamin A, pektin karotenoid, kalium, dan serat.

Kandungan serat pada mangga membantu pencernaan secara alami. Jumlah vitamin C dan vitamin A yang cukup ditambah 25 jenis karotenoid dalam mangga mampu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kalium pada buah mangga bermanfaat bagi sel dan cairan tubuh dalam membantu mengontrol detak jantung dan tekanan darah.

E. Buah Pepaya



Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko bagian selatan serta Amerika Serikat bagian utara, dan kini menyebar luas di seluruh daerah tropis.

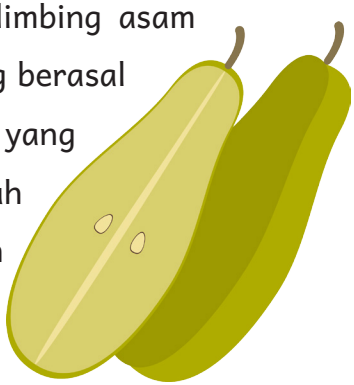
Indonesia termasuk dalam lima besar negara produsen utama buah pepaya di dunia. Lahan dan iklim tropika di Indonesia sangat cocok untuk budi daya pepaya secara optimal.

Buah pepaya bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Buah pepaya mengandung vitamin, mineral, beta karoten, lutein, dan zeaksantin, serta serat.

Beta karoten yang terkandung dalam buah pepaya merupakan antioksidan yang sangat ampuh untuk menangkal serangan radikal bebas, sedangkan

zeaksantin dan lutein yang terkandung dalam buah pepaya bermanfaat sebagai antioksidan dalam mencegah munculnya kanker dan berbagai penyakit.

F. Buah Belimbing Wuluh



Belimbing wuluh atau belimbing asam adalah sejenis pohon kecil yang berasal dari kepulauan Maluku, yang dikembangbiakkan serta tumbuh bebas di Filipina, Sri Lanka, dan Myanmar.

Buah belimbing wuluh bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Belimbing wuluh mengandung kalium dan vitamin C cukup tinggi. Buah belimbing wuluh bermanfaat sebagai antiradang, peluruh kencing, *astringent*, dan penghilang jerawat, sariawan, serta batuk.

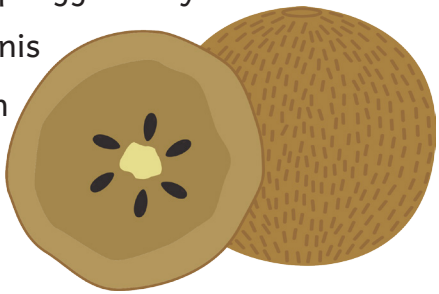
Buah belimbing wuluh juga biasa digunakan sebagai penambah rasa asam pada olahan masakan dan penghilang bau amis pada bahan pangan, contohnya untuk mengolah ikan asam manis.

Untuk meningkatkan nilai ekonomi, buah belimbing wuluh dapat diolah dalam bentuk manisan.

G. Buah Sawo

Buah sawo cukup dikenal masyarakat Indonesia. Baunya harum dan rasanya manis.

Buah sawo banyak penggemarnya karena manis rasanya. Rasa manis ini disebabkan oleh kandungan gula dalam daging buah dengan kadar 16—20 persen.



Buah sawo bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Buah sawo sangat baik untuk jantung dan pembuluh darah.

Daging buah sawo mengandung lemak, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, mineral besi, kalsium, fosfor, serta sumber kalium yang baik.

Selain dikonsumsi dalam keadaan segar, buah sawo dapat diolah menjadi berbagai macam olahan. Salah satu olahan buah sawo adalah manisan buah sawo.

H. Buah Kolang-Kaling

Kolang-kaling (buah atap) adalah buah berbentuk lonjong dan berwarna putih transparan. Kolang-kaling diperoleh dari biji pohon aren (*arenga pinnata*).

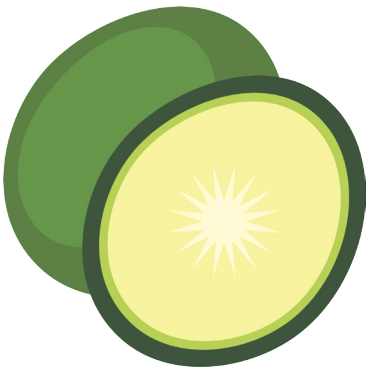
Kolang-kaling memiliki kadar air sangat tinggi. Dalam setiap 1 gram buah kolang-kaling terkandung 93,8% air. Selain air, buah kolang-kaling mengandung protein, karbohidrat, dan serat.

Buah kolang-kaling bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Buah kolang-kaling dapat membantu memperlancar pencernaan. Kandungan karbohidrat yang dimiliki kolang-kaling dapat memberikan rasa kenyang bagi orang yang mengonsumsinya sehingga cocok dikonsumsi sebagai makanan diet.

I. Buah Kedondong

Buah kedondong mempunyai dinding lapisan luar yang tipis dan kaku seperti kulit, serta lapisan dalam yang tebal dan lunak.

Buah kedondong mengandung gizi yang tinggi. Kandungan gizi pada buah kedondong adalah air, protein, lemak, sukrosa, dan serat.



Daging buah kedondong merupakan sumber vitamin C dan zat besi. Adapun buah yang belum matang mengandung pektin yaitu sekitar 10%.

J. Buah Salak

Buah salak dapat dipanen setelah matang benar di pohon, biasanya berumur 6 bulan setelah bunga mekar. Buah salak dapat dipanen jika sisiknya sudah jarang, warna kulit buah merah kehitaman atau kuning tua, dan bulu-bulunya telah hilang. Ujung kulit buah (bagian buah yang meruncing) terasa lunak bila ditekan. Buah yang sudah tua warnanya mengilap, apabila dipetik, mudah terlepas dari tangkai buah dan beraroma salak.

Banyak nutrisi yang terkandung dalam buah salak, seperti kalsium, saponin, tanin, protein, kalori, karbohidrat, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C, dan air.

K. Buah Cabai

Buah cabai merupakan buah buni dengan bentuk garis lanset, warna merah cerah, dan rasanya pedas.

Daging buahnya berupa keping-keping tidak berair. Bijinya berjumlah banyak dan terletak dalam ruangan buah serta melekat pada plasenta.

Di dalam cabai merah terdapat kandungan vitamin A dan vitamin C, damar, zat warna kapsantin, karoten, kapsarubin, zeasantin, kriptosantin, lutein, dan mineral.

Buah cabai bermanfaat bagi kesehatan. Berdasarkan penelitian, cabai merah memiliki manfaat untuk membantu mengatasi gejala sakit perut, sakit gigi, tangan lemah, dan influenza, serta meningkatkan nafsu makan.

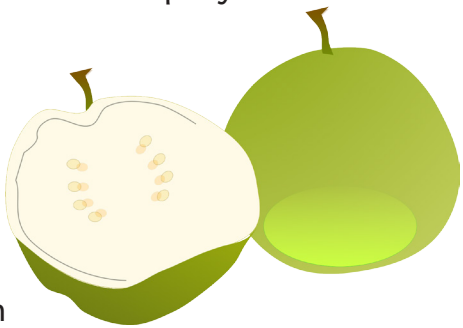
Selain digunakan untuk bumbu, buah cabai dapat diolah menjadi manisan yang menggugah selera.

L. Buah Jambu Biji

Jambu biji atau sering juga disebut jambu batu atau jambu klutuk. Jambu biji memiliki kulit berwarna hijau dengan daging buah berwarna putih atau merah. Buah jambu biji mengandung banyak vitamin C dan kaya sumber serat.

Jambu biji bermanfaat bagi kesehatan. Buah jambu biji dapat mencegah berbagai macam penyakit. Jus jambu biji bermanfaat untuk membantu penyembuhan penderita demam berdarah, dengue. Kandungan serat

pada buah jambu biji dapat membantu melindungi usus besar dan mengikat bahan kimia penyebab kanker di usus besar.



M. Buah Apel

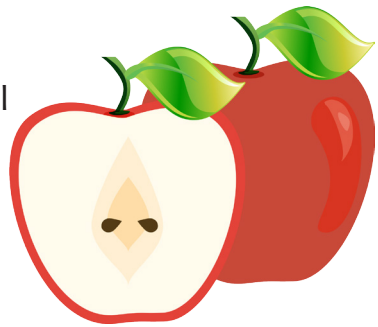
Buah apel berasal dari Asia Tengah. Namun, seiring dengan perkembangannya, buah apel saat ini sudah tersebar merata ke seluruh dunia.

Buah apel bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Zat yang terkandung pada buah apel bermanfaat untuk mencegah dan menanggulangi berbagai penyakit.

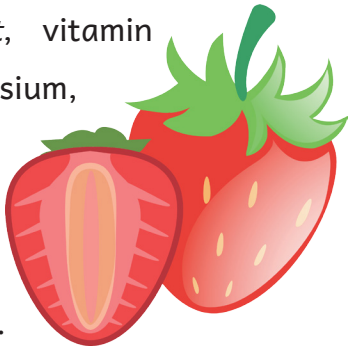
Apel memiliki kandungan vitamin, mineral, serta unsur lain, seperti fitokimian, serat, tanin, baron, dan asam tartar.

N. Buah Stroberi

Stroberi berasal dari Negeri Paman Sam, Amerika. Buah stroberi kaya



akan vitamin C, *fitonutrient*, vitamin K, mangan, *folic acid*, potasium, riboflavin, vitamin B5, vitamin B6, magnesium, dan omega 3.



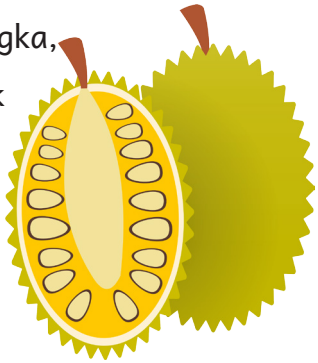
Buah stroberi bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Kandungan antioksidan buah stroberi cukup tinggi jika dibandingkan dengan buah-buahan dan sayuran lain. Buah stroberi dapat digunakan untuk menanggulangi masalah penyakit akibat radikal bebas, seperti kanker, strok, dan proses penuaan. Stroberi yang dimakan teratur dapat menghaluskan kulit dan membuat warna kulit terlihat lebih cerah, bersih, dan antikeriput.

O. Buah Nangka

Pohon buah nangka adalah pohon besar yang dapat tumbuh hingga setinggi 30 meter. Dalam satu musim, setiap pohon buah nangka dapat manghasilkan hingga 200 buah.

Daging buah nangka yang matang seringkali dimakan dalam keadaan segar, dapat dicampur dalam es, dihaluskan menjadi minuman (jus), atau diolah menjadi aneka jenis makanan daerah, seperti dodol

nangka, kolak nangka, selai nangka, nangka goreng tepung, keripik nangka, dan manisan kering.



MENGOLAH BUAH MENJADI MANISAN

A. Mengolah Buah Menjadi Manisan

Mengolah buah menjadi manisan merupakan salah satu solusi cemerlang yang dapat mendatangkan keuntungan berlimpah. Mengolah buah menjadi manisan dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat karena usaha ini termasuk usaha yang laku keras di pasaran. Bentuknya yang unik dan rasanya yang legit bercampur rasa khas buah akan selalu dicari oleh seluruh lapisan masyarakat dari segala usia.

Manisan buah adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah adalah untuk memberikan rasa manis dan mencegah tumbuhnya mikroorganisme (berjamur atau berkapang).

Untuk membuat manisan buah digunakan air garam dan air kapur sirih. Air garam dan air kapur sirih berfungsi untuk mempertahankan bentuk dan tekstur serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah.

Pembuatan manisan buah dapat memperbaiki cita rasa buah yang tadinya masam menjadi manis. Usaha ini merupakan keterampilan yang telah dilakukan banyak orang sejak dahulu.

Ada dua macam bentuk olahan manisan buah, yaitu sebagai berikut.

1. Manisan basah

   Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula. Buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan basah adalah jenis buah yang cukup keras. Contoh buah yang dapat diolah menjadi manisan basah adalah mangga, kedondong, kolang-kaling, dan nanas.

2. Manisan kering

   Buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak. Contoh buah yang dapat diolah menjadi manisan lunak adalah pepaya, sirsak, dan tomat.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mengolah manisan buah adalah sebagai berikut.

a. Agar manisan tampak segar, manis, tidak keriput, dan tidak berair, pilihlah buah yang tua dan benar-benar masak di pohon. Buah yang tua tadi tidak lembek, tetapi agak keras. Ini menjadi faktor penting yang akan memberi rasa kenyal dan enak pada manisan.

b. Pada beberapa buah dilakukan pengupasan dan pemotongan terlebih dahulu. Pada buah yang memiliki daging tebal dapat dilakukan pelubangan untuk membantu meresapkan larutan gula.

c. Agar manisan renyah, diberi air kapur sirih yang dibuat dengan cara mencampur kapur sirih dengan air, lalu diamkan semalaman. Ambil lapisan beningnya.

d. Jika menggunakan bumbu tambahan, seperti cabai, cengkih, atau kayu manis, pilih yang benar-benar segar agar tidak merusak cita rasa manisan. Bungkus bumbu tambahan tersebut di dalam kain kasa agar warnanya tidak mengotori hasil akhir manisan.

B. Keuntungan Mengolah Buah Menjadi Manisan

Mengolah buah menjadi manisan merupakan peluang bisnis yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dengan membidik pasar produk buah.

Mengolah buah menjadi produk manisan mendatangkan banyak keuntungan, yaitu sebagai berikut.

1. Menyelamatkan kelebihan produksi buah saat panen raya
2. Menambah keanekaragaman olahan makanan
3. Meningkatkan pendapatan masyarakat
4. Menciptakan lapangan pekerjaan/kesempatan wirausaha
5. Meningkatkan kesejahteraan petani
6. Meningkatkan nilai ekonomi
7. Meningkatkan nilai jual produksi buah

BAHAN DAN PERALATAN MEMBUAT MANISAN

A. Bahan Membuat Manisan

1. Buah

Buah yang digunakan untuk membuat manisan adalah semua jenis buah, baik buah yang keras maupun yang lunak. Buah yang keras, seperti mangga, kedondong, kolang-kaling, dan nanas, diolah manjadi manisan basah. Sedangkan buah yang lunak, seperti pepaya, sirsak, dan tomat, diolah menjadi manisan kering.

2. Gula

Gula merupakan pemanis makanan alami yang digunakan dalam pola konsumsi makanan dan minuman. Gula terdapat dalam beberapa bentuk, yaitu sukrosa, glukosa, fruktosa, dan dekstrosa. Gula yang digunakan untuk membuat manisan adalah sukrosa atau gula pasir.

Selain berfungsi sebagai pemanis, pemberian gula dalam pembuatan manisan dapat berfungsi sebagai pengawet. Gula memiliki kemampuan mencegah

pertumbuhan bakteri dan jamur dengan cara melapisi dan mengisi pori-pori bahan makanan.

3. Kapur sirih

Kapur sirih digunakan untuk memberi rasa renyah pada manisan. Caranya, rendam irisan buah pada larutan kapur sirih selama 3—4 jam. Setelah perendaman, cuci bersih buah agar rasanya tidak sepat.

B. Peralatan untuk Membuat Manisan

Peralatan yang dipergunakan untuk membuat manisan adalah sebagai berikut.

1. Alat persiapan
    - Timbangan: untuk menimbang bahan dan hasil produk manisan
2. Alat pengolahan
    - Kompor: untuk merebus buah dan cairan gula
    - Pisau: untuk mengupas kulit, mengiris daging buah, dan mencukil bagian tengah buah
    - Talenan: untuk meletakkan buah ketika diiris

- Panci: untuk merendam dan merebus buah & cairan gula
- Bakul atau tampah: untuk meniriskan buah
- Saringan: untuk mengeringkan
- Sendok: untuk menuangkan gula pasir

3. Alat penyajian
   - Kantong plastik atau stoples: untuk mengemas produk manisan
   - Nampan: untuk mendinginkan manisan setelah dikeringkan

ANEKA MANISAN BUAH

Manisan Kering Buah Tomat

Gambar 7. Manisan Buah Salak
Foto: dok. penulis

Gambar 8. Manisan Buah Mangga
Foto: dok. penulis

Gambar 9. Manisan Buah Kolang-Kaling
Foto: dok. penulis

Bahan

2 kg	buah tomat
1 kg	gula pasir
50 gram	kapur sirih
5 liter	air

Cara Mengolah

1. Pilih buah tomat yang segar, matang, dan tidak cacat.
2. Cuci buah tomat hingga bersih, kemudian tiriskan.
3. Tusuk-tusuk tomat dengan garpu.
4. Larutkan 50 gram kapur sirih dalam 4 liter air, aduk sampai semua larut, dan biarkan sampai mengendap. Ambil bagian air yang jernih untuk merendam tomat.
5. Biarkan selama satu malam, lalu tiriskan.
6. Cuci kembali tomat dengan air bersih.
7. Rebus tomat dengan 1 kg gula dalam 1 liter air.
8. Biarkan sampai mengental, lalu angkat tomat dan tiriskan.
9. Keringkan dengan tenaga matahari atau oven pada suhu 60^0 C sampai kering.
10. Kemas menggunakan wadah yang steril.

Manisan Basah Buah Nanas

Bahan

3 kg	buah nanas (pilih daging buah yang masih keras)
3 kg	gula pasir
3 liter	air bersih (untuk melarutkan gula pasir)

Cara Mengolah

1. Buah nanas dikupas kulitnya dengan pisau.
2. Daging nanas dicuci dengan air bersih.
3. Daging nanas dipotong-potong bulat dengan tebal antara 1,5—2,5 cm.
4. Hilangkan bagian tengah pada irisan daging nanas.
5. Rebuslah irisan nanas dalam air mendidih selama 20 menit.
6. Tiriskan irisan nanas dalam bakul.
7. Masaklah larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan ke dalam 1 liter air mendidih.
8. Masukkan irisan nanas ke dalam larutan.
9. Didihkan sekali lagi selama 30 menit.
10. Angkat, dinginkan, dan rendam dalam larutan gula semalam.

Manisan Kering Buah Nanas

Bahan

3 kg	buah nanas (pilih daging buah yang masih keras)
3 kg	gula pasir
3 liter	air bersih (untuk melarutkan gula pasir)

Cara Mengolah

1. Buah nanas dikupas kulitnya.
2. Daging nanas dicuci dengan air bersih.
3. Daging nanas dipotong bulat antara 1,5—2,5 cm.
4. Rebuslah irisan nanas dalam air mendidih selama 20 menit.
5. Tiriskan irisan nanas dalam bakul.
6. Masaklah larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan ke dalam 1 liter air mendidih.
7. Masukkan irisan nanas ke dalam larutan.
8. Didihkan sekali lagi selama 30 menit.
9. Angkat, dinginkan, dan rendam semalam.
10. Tiriskan dan jemur pada panas matahari hingga kering.
11. Masukkan dalam kantong plastik dan tutup rapat.

Manisan Basah Buah Belimbing Manis

Bahan

2 kg	belimbing manis
2 liter	larutan garam (50 gr garam dalam 2 liter air)
2 liter	larutan kapur sirih (20 gr kapur sirih dalam 2 liter air)
1 kg	gula pasir
½ sendok teh	vanili
5 sendok teh	susu *skim* bubuk

Cara Mengolah

1. Cuci belimbing dan potong-potong sesuai selera.
2. Tusuk-tusuk potongan belimbing dengan garpu.
3. Rendam potongan belimbing dalam larutan kapur sirih selama 5 jam.
4. Cuci bersih dan tiriskan.
5. Masak air, gula pasir, dan vanili.
6. Aduk hingga mengental, masak, dan angkat,
7. Masukkan potongan belimbing ke dalam larutan gula (selagi panas agar rasa manis meresap dalam belimbing).
8. Rendam selama 24 jam agar air gula meresap.

9. Tiriskan dan jemur dengan tenaga matahari atau oven sampai kering.
10. Taburi susu *skim* agar manisan belimbing terasa manis.
11. Kemas manisan belimbing manis kering dalam wadah steril.

Manisan Kering Buah Belimbing Manis

Bahan

3 kg	buah belimbing manis
2 kg	gula pasir
1 sendok makan	kapur sirih
1 sendok teh	garam dapur

Cara Mengolah

1. Tusuk-tusuk buah belimbing dengan garpu, kemudian rendam dalam air selama 30 menit.
2. Cuci buah belimbing hingga bersih.
3. Rendam dalam air kapur sirih selama 3—4 jam.
4. Peras buah belimbing dan tiriskan.
5. Kukus buah belimbing selama 3—4 menit.

6. Masaklah larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan ke dalam 1 liter air mendidih.
7. Masukkan buah belimbing manis yang telah dikukus ke dalam larutan gula dan aduk sampai masak.
8. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.

Manisan Buah Kolang Kaling

Bahan

2 kg	kolang-kaling (pilih yang pipih dan muda)
2 liter	air cucian beras
1,5 liter	air bersih
3 batang	serai (ambil bagian yang putih)
2 lembar	daun pandan (dipotong-potong)
1 kg	gula pasir
1 botol	sirop (warna dan rasa sesuai selera)

Cara Mengolah

1. Cuci bersih kolang-kaling. Rendam dalam air cucian beras selama 4 jam agar lendir dan aroma asamnya hilang.
2. Tiriskan dan bilas dengan air bersih, lalu tiriskan kembali.

3. Rebus kolang-kaling, serai, dan daun pandan hingga mendidih.
4. Masukkan gula dan sirop untuk mendapatkan warna merah atau hijau.
5. Masak dengan api kecil hingga air siropnya habis atau hampir kering.
6. Angkatlah dan dinginkan. Masukkan dalam wadah tertutup (stoples), lalu simpan dalam lemari pendingin.

Manisan Pedas Buah Mangga

Bahan

1 kg	mangga yang masih mengkal
750 gram	gula pasir
3 gelas	air
½ sendok teh	garam
8 buah	cabai rawit

Cara Mengolah

1. Kupas mangga, cuci, dan iris-iris.
2. Cuci cabai rawit, lalu iris tipis-tipis.

3. Rebus gula, air, garam, dan cabai rawit hingga mendidih.
4. Angkat dan diamkan hingga agak hangat.
5. Masukkan mangga dan diamkan hingga dingin.
6. Kemas dalam wadah steril dan simpan di lemari es.

Manisan Basah Buah Pepaya

Bahan

1 kg	buah pepaya mengkal
1 liter	air
1 sendok makan	kapur sirih
750 gram	gula pasir
1/4 sendok teh	garam
1 sendok makan	air jeruk nipis

Pewarna hijau dari daun suji

Cara Mengolah

1. Kupas pepaya dan potong sesuai selera.
2. Rendam dalam larutan air kapur sirih selama 2 jam.
3. Cuci dan tiriskan.
4. Masak gula, garam, dan air sampai mendidih.

5. Angkat dan biarkan sampai dingin.
6. Masukkan pepaya, biarkan selama 4 jam.
7. Pisahkan pepayanya.
8. Masak kembali air gula sampai kental.
9. Masukkan pepaya dan air jeruk nipis. Aduk, angkat, dan dinginkan.
10. Beri pewarna hijau dari daun suji.
11. Rendam semalam agar manis.

Manisan Kering Buah Kesemek

Bahan

5 kg	buah kesemek mengkal
5 liter	larutan air garam (15 gram garam dalam 1 liter air)
5 liter	larutan air kapur sirih (10 gram dalam 1 liter air)
2 kg	gula pasir

Cara Mengolah

1. Kupas kesemek mengkal dan iris sesuai selera.
2. Rendam irisan kesemek dalam larutan garam selama semalam, lalu tiriskan.

3. Rendam lagi ke dalam larutan kapur sirih selama 3 jam, lalu tiriskan.
4. Cuci dengan air matang, lalu tiriskan.
5. Masak larutan gula pasir hingga mendidih.
6. Matikan api, lalu masukkan kesemek saat air gula masih panas, lalu dinginkan dan rendam selama 24 jam.
7. Tiriskan dan jemur di bawah sinar matahari.
8. Taburi gula pasir.
9. Simpan dalam stoples kedap udara.

Manisan Basah Buah Belimbing Wuluh

Bahan:

1 kg	Belimbing wuluh
1 kg	gula pasir putih
2 liter	air kapur sirih (20 gram kapur sirih dilarutkan dalam 2 liter air)

Air kapur sirih digunakan untuk membuat dinding buah menjadi keras dan tidak hancur saat direbus dengan larutan gula pasir.

Cara Mengolah:

1. Pilih belimbing wuluh yang baik dan tidak rusak.
2. Cuci dengan air mengalir, kemudian tiriskan.
3. Iris tipis bagian pangkal dan ujung belimbing wuluh.
4. Rendam dalam larutan air kapur sirih selama 7 jam.
5. Tiriskan dan cuci.
6. Rebus belimbing wuluh selama 3 menit, lalu tiriskan.
7. Masak 500 gram gula dengan 1 liter air hingga mendidih.
8. Matikan api, lalu masukkan belimbing wuluh saat air gula masih panas.
9. Biarkan terendam sehari, lalu tiriskan.
10. Didihkan kembali air gula dan tambahkan 500 gram gula.
11. Matikan api, masukkan belimbing wuluh dan diamkan semalam.
12. Kemas dalam wadah steril dan simpan di lemari es.

Manisan Kering Buah Belimbing Wuluh

Bahan

1 kg	belimbing wuluh
1 kg	gula pasir putih
2 liter	air kapur sirih (20 gram kapur sirih dilarutkan dalam 2 liter air)

Air kapur sirih digunakan untuk membuat dinding buah menjadi keras dan tidak hancur saat direbus dengan larutan gula pasir.

Cara Mengolah

1. Pilih belimbing wuluh yang bagus dan tidak rusak.
2. Cuci dengan air mengalir, kemudian tiriskan.
3. Iris tipis pangkal dan ujung belimbing wuluh.
4. Rendam dalam larutan air kapur sirih selama 7 jam.
5. Tiriskan dan cuci.
6. Rebus belimbing wuluh selama 3 menit, lalu tiriskan.
7. Masak 750 gram gula dengan 1 liter air hingga mendidih.
8. Matikan api, lalu masukkan belimbing wuluh saat air gula masih panas.

9. Biarkan terendam sehari, lalu tiriskan.
10. Didihkan kembali air gula dan tambahkan 500 gram gula.
11. Matikan api, lalu masukkan belimbing wuluh.
12. Diamkan selama 24 jam.
13. Tiriskan dan jemur di bawah sinar matahari hingga kering.
14. Taburi gula pasir.
15. Simpan dalam stoples kedap udara.

Manisan Basah Buah Sawo

Bahan

1 kg	buah sawo awal matang (belum lembek saat ditekan dan kulit buah masih agak keras)
1 kg	gula pasir
1 liter	air

Cara Mengolah

1. Cuci bersih sawo agar getah hilang, lalu kupas.
2. Rebus sawo dalam air mendidih selama 2—3 menit.
3. Angkat dan tiriskan.

4. Masak larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan ke dalam 1 liter air mendidih.
5. Matikan api, lalu masukkan irisan sawo dan diamkan selama satu malam.
6. Kemas dalam wadah steril dan simpan di lemari es.

Manisan Kering Buah Sawo

Bahan

1 kg	buah sawo awal matang (belum lembek saat ditekan dan kulit buah masih agak keras)
1 kg	gula pasir
1 liter	air

Cara Mengolah

1. Cuci bersih sawo agar getah hilang, lalu kupas.
2. Rebus sawo pada air mendidih selama 2—3 menit.
3. Angkat dan tiriskan.
4. Masak larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan ke dalam 1 liter air mendidih.
5. Matikan api, lalu masukkan irisan sawo dan diamkan selama 24 jam, lalu tiriskan.

6. Jemur di bawah sinar matahari hingga kering.
7. Taburi gula pasir.
8. Simpan dalam stoples kedap udara.

Manisan Basah Buah Kedondong

Bahan

1 kg	kedondong mengkal
2 sendok teh	kapur sirih
4 liter	air
1 kg	gula pasir

Cara Mengolah

1. Campur 2 liter air dengan kapur sirih, lalu endapkan.
2. Ambil bagian air campuran kapur sirih yang bening.
3. Kupas kedondong hingga bersih.
4. Rendam kedondong dalam air kapur sirih selama 3 jam.
5. Cuci bersih dan tiriskan.
6. Rebus 2 liter air dengan gula pasir hingga mendidih.
7. Matikan api, masukkan kedondong, lalu angkat.

8. Rendam selama semalam agar air gula meresap.
9. Kemas manisan kedondong dalam wadah yang steril.

Manisan Basah Buah Salak

Bahan

20 buah buah salak yang sudah tua
1 kg gula pasir
1 liter air
Garam secukupnya

Cara Mengolah

1. Kupas salak dan cuci bersih.
2. Buang kulit ari dan biji salak, lalu belah-belah salak.
3. Rebus air hingga mendidih.
4. Masukkan gula dan garam, aduk hingga larut.
5. Masukkan salak, aduk, dan rebus sampai salak cukup lunak, kemudian angkat.
6. Rendam selama semalam agar air gula meresap.
7. Kemas manisan salak dalam wadah yang steril.

Manisan Buah Cabai

Bahan

500 gram cabai besar yang berdaging tebal

500 gram gula pasir

Garam secukupnya

Air

Cara Mengolah

1. Buang tangkai cabai, belah, dan buang semua isi.
2. Rendam cabai dalam air garam selama 12 jam.
3. Tiriskan dan cuci cabai hingga bersih.
4. Masak air dan gula pasir hingga mengental.
5. Masukkan cabai ke dalam larutan gula dalam keadaan panas supaya rasa manisnya meresap dalam cabai.
6. Rendam selama 24 jam agar air gula meresap, lalu tiriskan.
7. Kemas manisan cabai dalam wadah yang steril.

Manisan Jambu Biji

Bahan

1 kg	jambu biji (agak mentah)
1 kg	gula pasir
½ sendok teh	kapur sirih (dilarutkan dalam 1 liter air)
3 biji	cengkih
5 cm	kayu manis
3 gelas	air

Garam secukupnya

Cara Mengolah

1. Kupas jambu biji, buang bijinya, potong sesuai selera, dan cuci.
2. Rendam jambu biji dalam larutan kapur sirih selama 4 jam.
3. Cuci bersih dan tiriskan.
4. Masak air, gula pasir, kayu manis, dan cengkih.
5. Aduk hingga mengental, tambahkan garam, lalu angkat.
6. Masukkan potongan jambu biji ke dalam larutan gula (dalam keadaan panas agar manisnya meresap).

7. Rendam selama 24 jam agar air gula meresap, kemudian tiriskan.
8. Kemas manisan jambu biji dalam wadah yang steril.

Manisan Kering Buah Apel

Bahan

1 kg	buah apel setengah matang dan baik
1 kg	gula pasir
2 sendok teh	kapur sirih
2 liter	air

Garam secukupnya

Cara Mengolah

1. Kupas dan iris buah apel sesuai selera.
2. Cuci bersih dan tiriskan.
3. *Blansing* dengan cara dikukus selama 7 menit.
4. Rendam apel dalam larutan kapur sirih selama 1 jam, kemudian tiriskan.
5. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan gula dan garam, biarkan larut dan mendidih.

6. Aduk hingga mengental.
7. Angkat dan masukkan irisan buah apel ke dalam larutan gula dalam keadaan panas agar meresap,
8. Rendam selama 24 jam agar air gula meresap, kemudian tiriskan.
9. Keringkan dengan *cabinet dryer* pada suhu 40^0 selama 10 jam.
10. Kemas manisan kering buah apel dalam plastik steril.

Manisan Kering Buah Stroberi

Bahan

1 kg	stroberi
1kg	gula pasir
½ kg	gula merah
1 bungkus	agar-agar
2 liter	air

Cara Mengolah

1. Cuci bersih stroberi, lalu lumatkan dengan menggunakan blender.

2. Rebus air bersama gula merah dan agar-agar hingga mendidih.
3. Masukkan stroberi yang sudah dilumatkan.
4. Aduk terus hingga mengental.
5. Kecilkan api.
6. Angkat manisan stroberi yang telah masak.
7. Tuangkan adonan manisan ke dalam loyang datar, lalu ratakan setebal 1 cm.
8. Biarkan semalaman.
9. Potong-potong berbentuk kotak ukuran 1 x 2 cm.
10. Gulingkan di atas gula pasir.
11. Jemur manisan di bawah sinar matahari hingga kering.
12. Kemas manisan stroberi dalam wadah yang steril.

Manisan Kering Buah Nangka

Bahan

2 kg	buah nangka matang (belum lembek, masih agak keras)
2 kg	gula pasir
2 liter	air

Cara Mengolah

1. Buah nangka dibersihkan, dibelah dua, dan dipisahkan bijinya.
2. Rebus buah nangka dalam air mendidih selama 2—3 menit.
3. Angkat dan tiriskan.
4. Buat larutan gula dengan air (1 kg gula pasir dan 1 liter air).
5. Rebus larutan gula hingga mendidih.
6. Matikan api kompor, lalu angkat rebusan larutan gula.
7. Rendam irisan buah nangka dalam larutan gula selama 24 jam agar air gula meresap, kemudian tiriskan.
8. Keringkan dengan *cabinet dryer* pada suhu 40^0 selama 10 jam.
9. Kemas manisan kering buah nangka dalam plastik steril.

DAFTAR PUSTAKA

Ariyantoro, Hadi. 2006. *Budidaya Tanaman Buah-Buahan.* PT Citra Aji Parama: Yogyakarta.

Ariyantoro, Hadi. 2006. *Tabulampot untuk Menambah Penghasilan Keluarga*. PT Citra Aji Parama: Yogyakarta.

Depdiknas. 2006. *Terampil Membuat Manisan Buah, Pindang Ikan, Abon, dan Permen Coklat*. Depdiknas: Jakarta.

Fachruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius: Yogyakarta.

Rukmana, Rahmat. 1996. *Belimbing*. Kanisius: Yogyakarta.

Rukmana, Rahmat. 2008. *Bertanam Buah–Buahan di Pekarangan*. Kanisius: Yogyakarta.

Santosa, Budi. 1991. *Manisan Nanas*. Kanisius: Yogyakarta.

Sugeng H. R. 2006. *Bercocok Tanam Sayuran*. C V Aneka Ilmu: Semarang.

Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta.

http://www.iptek.net.id

http://kamiitp08.blogspot.com

www.ristek.go.id,

http://health.indexarticles.com

http://resepkeluargacinta.blogspot.com

http://mari-syukur.blogspot.com

http://resepherbale-salim.com

http://www.tabloidnova.com

http://menarikinfo.com

http://auliahaza.com

BIODATA PENULIS

Nama lengkap	: Sri Asih
Ponsel	: 081913410081
Pos-el	: asih.sri44@yahoo.com
Akun Facebook	: Sri Asih
Alamat kantor	: SMP Negeri 9 Pasuruan
	Jalan Patiunus 141
	Kota Pasuruan, Jawa Timur
Bidang keahlian	: Penulis

Riwayat pekerjaan/profesi:

Guru Bahasa Indonesia SMPN 9 Pasuruan

Riwayat pendidikan:

D I/AI: Bahasa Indonesia UNS (1983)

S-1 : Bahasa dan Sastra Indonesia (2002)

Judul buku dan tahun terbit (10 tahun terakhir):

1. *Menyelamatkan Masa Depan Generasi Emas Bangsa: Catatan Kritis dan Sharing Pengalaman Guru Indonesia*, UMM Press dan PSLK (2017)
2. Antologi cerpen *Rahasia Ilahi* FPNB (2017)
3. *Ibu*, antologi cerpen oleh Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (2016)
4. *Si Manis Tebu*, Iranti Mitra Utama (2015)
5. *Si Licin Belut,* Iranti Mitra Utama (2015)
6. *Dendang Elang*, buku kumpulan puisi, A.G.Publising (2014)
7. *Tiga Kata dari Bunda,* buku kumpulan cerpen, Lingkar Antarnusa (2013)
8. *Si Manis Madu*, Iranti Mitra Utama (2012)
9. *Si Bulat Tomat*, PT Stikom Plus (2012)

Judul penelitian dan tahun terbit:

1. "Menghidupkan Kembali Budaya Mendongeng di Lingkungan Keluarga" (artikel), majalah *Media* edisi Maret 2017
2. "Membangun Budaya Baca di Lingkungan Keluarga" (artikel), majalah *Bangkit* edisi Mei 2017.

3. “Peningkatan Keterampilan Menulis Pantun Melalui Bola Kata dan Musik, Karya Tulis Ilmiah”, jurnal *Surapati* (2016)
4. ”Peningkatan Keterampilan Menulis Drama Melalui Media Pembelajaran Wayang Imitasi Karya Tulis Ilmiah” terbit di jurnal JRPP Prov. Jatim (2014)
5. “Implementasi Nilai-Nilai Antikorupsi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia” (artikel), majalah *Media* edisi Desember 2012
6. “Peningkatan Imtak Siswa Melalui Pembelajaran Apresiasi Puisi” (artikel), majalah *Sketsa* edisi April 2010
7. ”Peningkatan Imtak Siswa Melalui Pembelajaran Apresiasi Dongeng” (artikel), *Radar Bromo Jawa Pos* edisi Rabu, 29 Juli 2009
8. ”Menulis Kreatif Puisi Melalui Sumber Pembelajaran Alam” (artikel), *Jawa Pos* edisi 1 Maret 2009
9. “Pembuatan Media Pembelajaran Opera Timun Mas sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Mengapresiasi Dongeng”, Pemenang LKG Tingkat Nasional 2013
10. “Pembuatan Media Pembelajaran EDUTAINMENT AVISOP sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan

Mengapresiasi Drama", pemenang INOBEL Tingkat Nasional 2013.

11. "Pemberdayaan Koperasi Sekolah sebagai Upaya Peningkatan Solidaritas dan Bekal Wirausaha Siswa di Masa Depan", KTI Koperasi, Pemenang I Nasional tahun 2007
12. "Gerakan Menjaga Kesehatan Pribadi dan Lingkungan sebagai Kunci Peningkatan Prestasi Belajar dan Kualitas Hidup"

Prestasi/penghargaan:

1. Nomine Lomba Cerpen FPNB 2017
2. Pemenang Penghargaan Sastra Balai Bahasa Jawa Timur Tahun 2015
3. Juara 1 Guru Berprestasi Tingkat Kota Pasuruan Tahun 2013
4. Pemenang Favorit Lomba Menulis Cerita Pendek Tingkat Nasional Tahun 2013
5. Nomine Lomba Inovasi Pembelajaran SMP Tingkat Nasional Tahun 2013
6. Finalis Lomba Kreativitas Guru Tingkat Nasional Tahun 2013

7. Juara 3 Lomba Penulisan Buku Tingkat Nasional Tahun 2009
8. Juara Lomba Kreasi dan Inovasi Media Pembelajaran SMP Tingkat Nasional
9. Finalis Lomba Keberhasilan Guru dalam Pembelajaran Tingkat Nasional Tahun 2009
10. Unggulan Lomba Penulisan Artikel untuk Guruku *Jawa Pos* Tahun 2008
11. Juara 1 Lomba Karya Tulis Kesehatan Tahun 2008
12. Juara 1 Lomba Karya Tulis Perkoperasian Tingkat Nasional Tahun 2007
13. Juara 3 Lomba Inovasi Pembelajaran Bahasa Indonesia SMP Tingkat Provinsi 2006
14. Juara Harapan 1 Pemilihan Guru Berprestasi Tingkat Provinsi Jawa Timur Tahun 2006
15. Finalis Lomba Keberhasilan Guru dalam Pembelajaran Tingkat Nasional Tahun 2005
16. Juara Harapan 1 Lomba Keberhasilan Guru dalam Pembelajaran Tingkat Nasional Tahun 2003
17. Juara Lomba Berpidato Bahasa Jawa

BIODATA PENYUNTING

Nama : Sulastri
Pos-el : sulastri.az@gmail.com
Bidang Keahlian: Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan
Staf Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2005—Sekarang)

Riwayat Pendidikan
S-1 Fakultas Sastra, Universitas Padjadjaran, Bandung

Informasi Lain
Aktivitas penyuntingan yang pernah diikuti selama sepuluh tahun terakhir, antara lain penyuntingan naskah pedoman, peraturan kerja, dan notula sidang pilkada.

BIODATA ILUSTRATOR

Nama lengkap : Nindya Kusumaputri Suwarto
Telepon : 0813 6603 5016
Pos-el : nindyasuwarto@gmail.com
Alamat : Jalan Samsu Bahrun Lorong TAC No. 48, Kel. Selamat, Kec. Telanaipura, Jambi
Bidang keahlian : Arsitek

Riwayat pekerjaan:
2013 — sekarang: Arsitek di ARCHIRA – Architecture Consultant
2011 — 2013 : Arsitek di Archskecth Architecture Studio
2011 : *Interior Designer* di Lembaga Bantuan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia Yogyakarta

Riwayat pendidikan:
S-1: Jurusan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta

Judul buku dan tahun terbit (10 tahun terakhir):
1. *36 Desain Rumah 1 & 2 Lantai – Modern, Klasik, Mediteran* (2014)
2. *Renovasi Rumah Tipe 72 di Lahan 150 m²* (2013)
3. *Renovasi Rumah Tipe 45 di Lahan 100 m²* (2013)

4. *Renovasi Rumah Tipe 21 di Lahan 72 m²* (2013)
5. *Rahasia Membangun Rumah Hemat Anggaran di Lahan 70 — 100 m²* (2013)
6. *Panduan Desain Griya Sehat* (2013)
7. *Inspirasi Desain Kolam Renang: Hemat Budget di Lahan Terbatas untuk Rumah Tinggal* (2012)
8. *Desain Rumah Minimalis 1 & 2 Lantai di Lahan 60 — 100 m²* (2012)
9. *28 Desain Griya Minimalis nan Unik dengan Bahan Lokal* (2011)

Informasi lain:
Lahir di Jambi, 7 Januari 1990. Saat ini aktif sebagai Arsitek di sebuah konsultan arsitek swasta di Yogyakarta. Nindya juga menulis beberapa buku tentang rumah bersama kolega-koleganya di konsultan tersebut.

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.