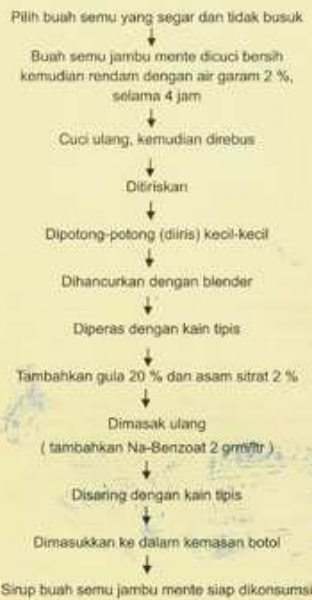


Diagram Cara Pengolahan sirup buah semu jambu mente



1. Pencucian paku-paku



2. Penyaringan



10. Menikmati sirup buah semu, jambu mente.

Pengolahan Buah Semu

Jambu Mente Menjadi Sari buah



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
 Proyek Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi-PMI
 (Poor Farmers' Income Improvement through Innovation Project-PPIM)
 2008

Informasi lebih lanjut:
 Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
 Jalan F. H. Juanda No. 20, Bogor 16122
 telepon: (0251) 321746, faksimil: (0251) 32991
 E-mail: pustakad@pustaka.deptan.go.id, Site web: http://www.pustaka.deptan.go.id

Jambu mente (*Anacardium occidentale Linn*) telah dikenal masyarakat (petani) Nusa Tenggara Timur (NTT) sejak 30 tahun yang lampau. Tanaman tersebut sudah menjadi salah satu sumber pendapatan rumah tangga petani.

Di NTT, buah semu jambu mente pada saat panen, melimpah ruah, tetapi masyarakat belum memanfaatkannya sebagai salah satu sumber pendapatan tambahan rumah tangga. Buah semu jambu mente yang bersebaran di bawah pohon pada saat panen hanya dijadikan sebagai makanan babi dan sapi, kelebihannya dibuang sebagai limbah. Di NTT populasi jambu mente yang telah ditanam petani di pedesaan cukup besar. Namun demikian, limbah buah semunya belum dimanfaatkan secara optimal, khususnya untuk meningkatkan nilai



limbah.

Nilai Gizi Buah Semu Jambu Mente

Buah semu jambu mente banyak mengandung vitamin, terutama vitamin C dan garam mineral. Oleh karena itu, buah semu jambu mente dapat dioleh menjadi produk yang dapat dikonsumsi oleh manusia, salah satunya adalah sirup yang sangat potensial terutama untuk mengatasi masalah malnutrisi baik bagi anak-anak maupun orang dewasa.

Komposisi Kimia Buah Semu Jambu Mente per 100 gram

Komponen	Jumlah
Air	86,1 (g)
Karbohidrat	0,8 (g)
Protein	0,2 (g)
Lemak	0,6 (g)
Serat	0,3 (g)
Abu	0,2 (g)
Ca	0,2 (mg)
P	19,0 (mg)
Fe	0,4 (mg)
Vitamin B1	0,2 (mg)
Vitamin B2	0,2 (mg)
Vitamin C	200 (mg)
Niasin	0,5 (mg)

Sari Buah Semu Jambu Mente

Buah semu jambu mente dapat dibuat sari buah untuk minuman segar. Pemanfaatan buah semu menjadi sari buah belum dilakukan oleh para petani dipedesaan, padahal ini merupakan peluang untuk mendapatkan nilai tambah dari produksi jambu mente. Apabila buah semu jambu mente akan dioleh menjadi sari buah, harus memenuhi persyaratan tertentu. Syarat utama adalah buah harus dipanen saat buah masak penuh, agar memiliki rasa dan aroma yang baik, harum, manis dan enak. Buah harus sehat. Buah yang busuk akan memberikan bau seperti jamur.

Dengan adanya informasi ini, diharapkan petani di NTT dapat mempraktekkan membuat sari buah jambu mente yang ditujukan untuk pemanfaatan limbah, sehingga kebersihan lingkungan dapat dijaga. Selain itu juga untuk meningkatkan pendapatan dari hasil penjualan sirup tersebut.

Cara Sari Jambu

Membuat Buah mente



1. Pilih buah semu yang segar dan tidak busuk



2. Buah dicuci bersih dengan air



3. Buah ditiriskan



4. Buah ditiris kecil



5. Irisan buah di blender



6. Penyerakan dengan kain



7. Pembuatan sari buah hasil perasan