

Teknologi Tepat Guna Pembuatan Teh dari Kulit Buah Apel



Profil

Dr. Erryana Martati, STP., MP
Teknologi Hasil Pertanian
Universitas Brawijaya
erryana_m@yahoo.com

Rosalina Ariesta Laeliocattleya, S.Si, M.Si
Teknologi Hasil Pertanian
Universitas Brawijaya
deechoalina@ub.ac.id

PRODUK LUARAN TTG
Teh Kulit Buah Apel

NAMA MITRA
-



Diskripsi Produk

Telah banyak minuman fungsional yang beredar yang menggunakan bahan tanaman atau rempah. Malang sebagai daerah penghasil buah apel, banyak dihasilkan produk berbasis apel yaitu jenang apel, dodol apel, sari apel, keripik apel dan pie apel. Kulit apel sebagai limbah produk pengolahan berbasis apel bisa dimanfaatkan menjadi produk teh apel. Kulit apel seperti halnya buah apel masih mengandung komponen bioaktif seperti flavonoid (katekin, rutin, epikatekin), asam klorogenat yang bisa berfungsi sebagai antioksidan dalam tubuh.



Latar Belakang

Saat ini makanan atau minuman tidak hanya dituntut mengandung vitamin, sumber energi, mengandung protein dan komponen makro lainnya. Tetapi makanan atau minuman mampu berperan dalam perlindungan terhadap penyakit, peningkatan kinerja fungsi tubuh supaya bisa bekerja secara optimal, menangkal radikal bebas dalam tubuh. Produk yang bisa dikembangkan sebagai pangan fungsional adalah minuman karena tubuh mengkonsumsi air dalam jumlah yang banyak tiap harinya sehingga minuman merupakan media yang tepat sebagai pangan fungsional.



Metode

1. Kupas apel tipis-tipis, jika terlalu tebal maka akan sulit menjadi kering.
2. Kulit buah apel direndam dalam asam sitrat 0,3% selama 30 menit.
3. Tiriskan selama 30 menit, kemudian dikeringkan dalam pengering kabinet suhu 50°C selama 6 jam.
4. Kulit buah apel dihancurkan dengan blender dan ayak dengan siever 40 mesh.

5. Formulasi serbuk kulit apel dengan bubuk kayumanis dan bubuk rosela. Bunga rosela bisa memperkuat rasa apel.
6. Pengemasan dengan kantung tech celup
7. Kemas dengan aluminium foil.

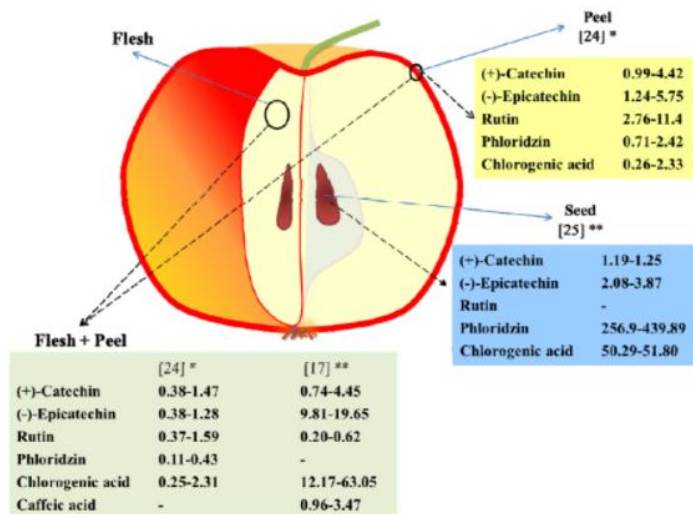


Hasil dan Manfaat

1. Kulit buah apel mengandung senyawa protein yang bernama maspin, protein ini bekerja dengan menghambat pembentukan pembuluh darah di sekitar tumor serta mencegah pertumbuhan sel kanker.
2. Adanya antioksidan dalam buah apel mampu mencegah terjadinya inflamasi yang bisa menimbulkan rasa nyeri.
3. Kulit buah apel mengandung serat yang tinggi. Fungsi serat adalah mengurangi resiko sembelit, diabetes, sindroma usus besar hingga kanker usus.



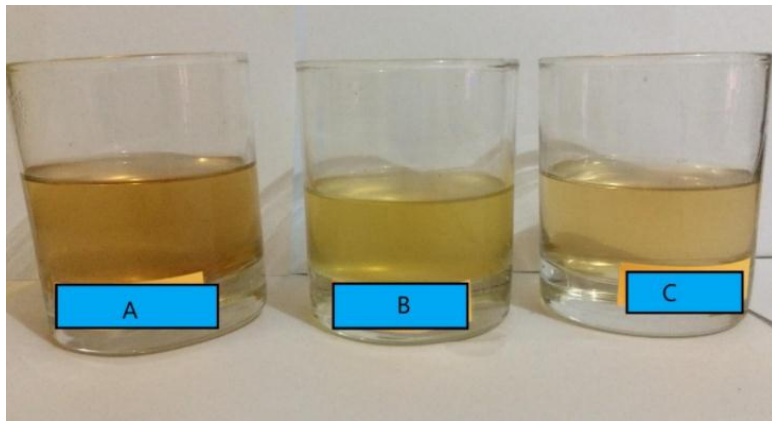
TTG dan Spesifikasi Produk



Komposisi buah apel



Bahan baku pembuatan teh apel



Warna seduhan minuman teh kulit buah apel : (A) campuran serbuk kulit buah apel, serbuk rosela dan serbuk kayu manis, (B) seduhan serbuk kulit apel, (C) seduhan serbuk apel