

# PRODUK OLAHAN BUAH CARICA



Roisatul Ainiyah  
Cahyaning Rini Utami  
Desy Cahyaning Utami

## **Produk Olahan Buah Carica**

Roisatul Ainiyah  
Cahyaning Rini Utami  
Desy Cahyaning Utami

**YUDHARTA PRESS**

Produk Olahan Buah Carica

---

88 halaman: 17 X 23 cm  
Cetakan Pertama Juni 2023  
ISBN : 978-623-7817-26-0

---

**Penulis**

Roisatul Ainiyah  
Cahyaning Rini Utami  
Desy Cahyaning Utami

Editor:

M. Imron Mas'ud

Tata Letak dan Desain:

Yudharta Advertising

---

Penerbit

Yudharta Press

Jl. Yudharta No. 07, Sengonagung Purwosari Pasuruan

Email: [percetakan@yudharta.ac.id](mailto:percetakan@yudharta.ac.id)

Phone: 0343-611186

---

All Rights reserved

© Copyright 2023

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-undang

Dilarang memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini  
dalam bentuk apapun, baik secara online maupun offline  
tanpa izin tertulis dari penulis serta memperbanyak buku  
tanpa ijin tertulis dari penerbit Yudharta Press

## PRAKATA

Saat ini, ketertarikan masyarakat terhadap produk olahan buah semakin meningkat, terutama produk yang mengandung nilai gizi tinggi dan memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Salah satu buah yang semakin mendapatkan perhatian adalah Carica, buah yang kaya akan nutrisi dan memiliki rasa yang lezat.

Buku ini hadir sebagai upaya kami untuk mengenalkan kepada masyarakat beragam produk olahan buah Carica yang dapat dinikmati dalam berbagai bentuk. Kami berharap buku ini akan menjadi panduan praktis bagi Anda yang tertarik untuk mengolah buah Carica menjadi produk-produk yang unik, sehat, dan menggugah selera.

Dalam buku ini, Anda akan menemukan beragam resep yang mudah diikuti, mulai dari sirup buah, selai buah, permen jelly, dan dodol hingga berbagai hidangan penutup yang lezat. Selain itu, kami juga akan membahas olahan buah Carica menjadi sabun yang sehat bagi keluarga Anda.

Semoga buku ini dapat menjadi inspirasi dan membuka wawasan Anda tentang potensi buah Carica yang luar biasa. Terima kasih telah memilih buku ini sebagai referensi dalam perjalanan Anda untuk mengenal dan mengolah buah Carica menjadi produk-produk istimewa.

Selamat menikmati, dan semoga Anda menemukan kebahagiaan dalam setiap hidangan yang diolah dari buah Carica.

Salam hangat,

Penulis

## DAFTAR ISI

Prakata - i

Daftar Isi - ii

Bab 1: Pendahuluan - 1

- A. Carica di Indonesia – 1
- B. Potensi Carica sebagai Olahan Pangan – 5
- C. Permasalahan dalam mengolah Carica – 9

Bab 2: Buah Carica – 10

- A. Karakteristik Morfologi Buah Carica – 10
- B. Karakteristik Fisiko-kimia Buah Carica – 17
- C. Fisiologi & Pascapanen Buah Carica – 25

Bab 3: Pengolahan Buah Carica – 35

- A. Bahan dan Ekstrak Buah Carica – 35
- B. Sterilisasi – 39
- C. Kemasan dan Label Kemasan – 43

Bab 4: Keamanan Pangan Olahan Carica – 49

- A. Sumber Bahaya dalam Pangan – 49
- B. Pemilihan Bahan mentah – 52
- C. Pemilihan Bahan Tambahan Pangan – 58
- D. Dosis Penggunaan BTP – 62

Bab 5: Sanitasi dan Hygiene Sarana Pengolahan Pangan – 65

- A. Lingkungan Pengolahan – 65
- B. Ruang Pengolahan – 67
- C. Peralatan Pengolahan – 68
- D. Fasilitas Hygiene dan Sanitasi – 69
- E. Karyawan – 70

Bab 6: Produk Olahan Buah Carica – 72

- A. Penanganan Pra Pengolahan – 72
- B. Aneka Produk Olahan Buah Carica – 74
  - a. Sirup Buah Carica – 75
  - b. Selai Buah Carica – 77

- c. Permen Jelly Carica – 79
- d. Dodol Carica – 80
- e. Sabun Carica – 81

Daftar Pustaka – 83

Glosarium – 87

# PRODUK OLAHAN BUAH CARICA

Dalam buku "Produk Olahan Buah Carica", anda akan dibawa dalam petualangan kuliner yang menggugah selera dengan fokus pada buah carica yang unik dan bergizi tinggi. Carica, buah yang semakin populer di kalangan pecinta makanan sehat, akan menjadi bintang utama dalam buku ini.

Buku ini mengajak anda untuk menjelajahi keanekaragaman rasa dan manfaat kesehatan yang dimiliki oleh buah carica melalui berbagai resep olahan yang menarik. Mulai dari sirup, selai, permen, hingga hidangan penutup yang lezat. Penulis memberikan panduan praktis langkah demi langkah untuk mengolah buah carica menjadi produk-produk kuliner yang menggiurkan.

Tak hanya tentang resep, buku ini memaparkan informasi penting tentang nutrisi dan kandungan gizi yang terkandung dalam buah carica. Anda akan menemukan berbagai penjelasan mengenai khasiatnya bagi kesehatan, termasuk kelebihan vitamin, mineral, dan antioksidan yang membantu meningkatkan daya tahan tubuh.

Para pembaca juga akan diajak untuk mengenal lebih dekat sejarah dan asal-usul carica, serta informasi tentang budidaya dan perawatannya. Buku ini cocok bagi siapa saja yang ingin mendalami pengetahuan tentang buah carica dan menyajikannya dalam hidangan yang sehat dan lezat.

Selain itu, buku ini menawarkan berbagai ide kreatif untuk memanfaatkan buah carica sebagai bahan baku dalam pembuatan produk-produk olahan unik, seperti sirup, produk perawatan kulit alami, dan minuman yang menyegarkan.

Produk olahan buah carica adalah panduan lengkap bagi anda yang ingin menciptakan hidangan sehat dan bervariasi dengan menggunakan buah carica. Jelajahi rasa dan manfaatnya yang kaya, dan temukan kepuasan dalam menciptakan kreasi kuliner yang menyenangkan untuk seluruh keluarga.

Bergabunglah dalam perjalanan mengeksplorasi cita rasa buah carica, dan buat hidangan istimewa dengan sentuhan kreativitas anda sendiri. Selamat menikmati olahan buah carica yang segar, lezat, dan bergizi dengan catatan demi menjaga kualitas dan nilai nutrisi buah carica, selalu pastikan untuk memilih buah yang segar dan bermutu saat melakukan pembelian dan pengolahan.

**Penerbit:** **YUDHARTA PRESS**

<https://yudhartapress.yudharta.ac.id>  
[percetakan@yudharta.ac.id](mailto:percetakan@yudharta.ac.id)

ISBN 978-623-7817-26-0 (PDF)





Sertifikat Keanggotaan IKAPI



Sertifikat keanggotaan APPTI