

ROSELA SI MERAH YANG KAYA MANFAAT

Disajikan pada
Elearning puslatan Bertani On Cloud Volume
Kamis, 13 Oktober 2022

BALAI PELATIHAN PERTANIAN (BPP) JAMBI
2022



**BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN
SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

**Profesional
Daya Saing
Wirausaha**



<http://bppsdp.pertanian.go.id>

ROSELA SI MERAH YANG KAYA MANFAAT

Tujuan

Kompetensi Dasar

Setelah selesai mengikuti pembelajaran ini peserta diharapkan dapat memahami proses pengolahan rosela dan pemasarannya

Indikator Keberhasilan

Peserta dapat :

- Mengenal Potensi Tanaman Rosela
- Mengenal macam-macam hasil pengolahan dari tanaman rosela
- Teknik pemasaran hasil rosela

BALAI PELATIHAN PERTANIAN (BPP) JAMBI
2022



**BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN
SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

**Profesional
Daya Saing
Wirausaha**



<http://bppsdp.pertanian.go.id>

Latar Belakang



Rosella mengandung beberapa zat yang bermanfaat untuk Kesehatan terutama vitamin C yang tinggi. Dengan kelebihan rasa dan warna yang dimiliki maka berbagai macam olahan rosela yang dapat bermanfaat bagi Kesehatan



**BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN
SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

**Profesional
Daya Saing
Wirausaha**



<http://bppsdp.pertanian.go.id>

Tabel 1. Kandungan Vitamin C Rosela dan Berbagai Macam Buah-buahan

NO	Nama Buah	Vit C (mg/100g)	No	Nama Buah	Vit C (mg/100g)
1	Rosela	244,4	6	Jeruk	53
2	Jambu Biji	183	7	Melon	42
3	Kiwi	100	8	Anggur	34
4	Lengkeng	84	9	Mangga	28
5	Pepaya	62	10	Pisang	9



Manfaat Rosela

- ❖ Turunkan Tekanan Darah
- ❖ Atasi Kolesterol Tinggi
- ❖ Cegah Resiko Terkena Obesitas
- ❖ Cegah Penyakit Jantung
- ❖ Mengatasi Infeksi dan Perandangan
- ❖ Menjaga Saluran Pencernaan
- ❖ Merangsang Menstruasi
- ❖ Lindungi Kulit Wajah



KRITERIA PANEN

- Panen dapat dilakukan pada umur 3,5-4 bulan setelah tanam
- Ukuran kelopak sudah maksimal
- Warna Kelopak bunga merah tua
- Kulit Biji mulai menguning
- Biji berwarna cokelat tua

Cara Panen

- Pemetikan dilakukan dengan gunting atau pisau untuk menghindari rusaknya batang
- Pemanenan dilakukan 3-4 kali selang 1-2 minggu



BERBAGAI MACAM OLAHAN ROSELA

Bunga rosela dapat digunakan sebagai bahan pembuatan minuman kesehatan antara lain Teh rosela, sirup rosela, stup rosela, agar-agar rosela, jaam rosela



Teh Rosella



Agar-agar Rosella



Sirup Rosella



Selai Rosella



Teh Rosella

Bahan membuat teh rosela adalah bunga rosela yang dipilih berupa bunga yang bagus, lalu dikupas untuk membuang bijinya kemudian dicuci dan ditiriskan. Setelah itu dilakukan pengeringan dengan menggunakan sinar matahari langsung atau dengan cara dioven. Setelah kering jadilah teh bunga rosela yang siap digunakan.



Sirup Rosella

Bahan :

- Bunga Rosela: 1kg
- Gula : 2 kg
- Garam : secukupnya

Cara membuat :

1. Bersihkan rosela dari bijinya
2. Cuci sampai bersih hingga bulu-bulu dan kotoran lainnya hilang, buku-bulu ini menyebabkan gatal-gatal.
3. Rebus rosela sampai airnya merah
4. Tiriskan untuk memisahkan ampas dengan air
5. Campur air dengan gula dan tambahkan garam secukupnya lalu masak sampai mengental
6. Dinginkan, setelah itu sirup siap untuk di sajikan atau masukkan ke dalam botol.



Sirup Rosella

Bahan :

- Bunga Rosela: 1kg
- Gula : 2 kg
- Garam : secukupnya

Cara membuat :

1. Bersihkan rosela dari bijinya
2. Cuci sampai bersih hingga bulu-bulu dan kotoran lainnya hilang, buku-bulu ini menyebabkan gatal-gatal.
3. Rebus rosela sampai airnya merah
4. Tiriskan untuk memisahkan ampas dengan air
5. Campur air dengan gula dan tambahkan garam secukupnya lalu masak sampai mengental
6. Dinginkan, setelah itu sirup siap untuk di sajikan atau masukkan ke dalam botol.



Agar-agar Rosella

Bunga rosella juga dapat diolah menjadi agar-agar rosela. Bahan-bahan yang diperlukan adalah:

Rosella	:10 bunga
agar-agar tanpa warna	:1 bungkus,
gula pasir	:150 g dan
air	:4 gelas

Cara membuatnya, semua bahan direbus sampai mendidih dan dilanjutkan dengan penyaringan. Setelah disaring, agar-agar dicetak dan didinginkan sampai agar-agar kenyal. Hasil yang diperoleh berupa agar-agar yang berwarna merah dengan pewarna alami rosela yang berguna bagi Kesehatan



Selai Rosella

Bahan :

- 5 kg kelopak bunga rosella
- 7,5 kg gula
- 10 liter air
- 220 gram agar-agar
- 100 gram vanili 50 gram garam

Cara Membuat Selai Rosella :

- Kelopak Sortasi dicuci hingga bersih diblanching suhu 80 o C selama 2 menit.
- Kemudian diblender hingga halus.
- Dimasak pada suhu 100 o C hingga mendidih gula, agar-agar. Diaduk hingga mengental pada suhu 70 o C. Didinginkan hingga suhu 40 o C Vanili +.
- Dikemas boto kaca dan diberi label Selai Rosella Premium agar supaya laris manis dan bisa dijual dengan harga mahal.
- Saiikan atau sian dijual





danke

謝謝

ngiyabonga

tesekkür ederim

спасибо

thank you

gracias

tapadh leat

bedankt

dziękuje

sagolun

sukriya

kop khun krap

grazie

go raibh maith agat

obrigado

mesii

didi madloba

najis tuke

terima kasih

tanemirt

grazie

arigatō

takk

dakujem

trugarez

ভোমাকে ধন্যবাদ

rahmal

감사합니다

xiexie

ευχαριστώ

merci

shukriya

merce

мерси

Баярлалаа

рахмат

merisi

kia ora

barka

welalin

tack

misaotra

matondo

paldies

grazzi

mahalo

faafetai lava

vinaka

blagodaram

dank je

misaotra

matondo

paldies

grazzi

mahalo

хвала

asante

manana

obrigada

murakoze

tenki

enkosi

bedankt

nanni

nandiri

kiitos

dankie

hvala

mauruuru

koszonom

akun

dankon

aciio

djiere dieuf

tau

mochchakkeram

dякую

mamnun

sobodi

dekuji

chnorakaloutioun

gratias ago

gracies

sulpay

taiku

go raibh maith agat

arigatō

takk

dakujem

trugarez

merce

merci

MOTORS

MOTORS

MOTORS

MOTORS

MOTORS