



LiveWorksheet

Jenis Produk Makanan & Minuman dari Buah

PRAKARYA PENGOLAHAN

Nama :

Kelas :



Buah Segar

Dikonsumsi langsung tanpa pengolahan.
Contoh: Strawberry, blueberry.



Manisan Buah

Diawetkan dengan gula.
Contoh: Manisan kedondong, candied fruit.



Selai Buah

Buah dihancurkan dan dimasak dengan gula hingga kental.
Contoh: Selai nanas, strawberry jam.



Hidangan pembuka yang bertujuan membuka selera makan dan menyegarkan mulut sebelum hidangan utama. Buah sering digunakan karena rasanya segar, manis-asam alami, kaya vitamin, dan serat.

Lokal: Rujak buah, asinan buah Bogor, salad buah nusantara.

Internasional: Fruit salad, Shrimp and Pineapple Cocktail, Berry Parfait.



Hidangan penutup lokal yang menyegarkan dengan campuran buah-buahan segar.



Kue tradisional Indonesia berbahan dasar pisang.



Dessert internasional populer yang menggunakan buah sebagai bahan utama.



Roti manis berbahan dasar pisang yang digemari secara internasional.



Buah yang dikeringkan untuk memperpanjang umur simpannya. Proses ini membuat buah menjadi lebih manis dan konsentrat nutrisinya.

- **Lokal:** Sale pisang, kismis lokal.
- **Internasional:** Kurma (Timur Tengah), apricot kering (Eropa), prune (plum kering).





Minuman hasil perasan atau
blender buah segar.
Contoh:



Minuman kental dari buah
yang diblender dengan
susu/yogurt.
Contoh:



Campuran potongan buah
dengan sirup/susu, disajikan
dingin. Contoh:



Detox water



Air putih yang diberi irisan buah agar rasa dan aromanya keluar. Ini adalah cara yang sehat dan menyegarkan untuk meningkatkan asupan air harian.

-
-



Penyajian / Kemasan ?

