



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

# Aplikasi Pengolahan Pangan Nabati

**Dr.Ir.Dewi Sarastani, M.Si**

**Sekolah Vokasi  
Institut Pertanian Bogor  
BOGOR**

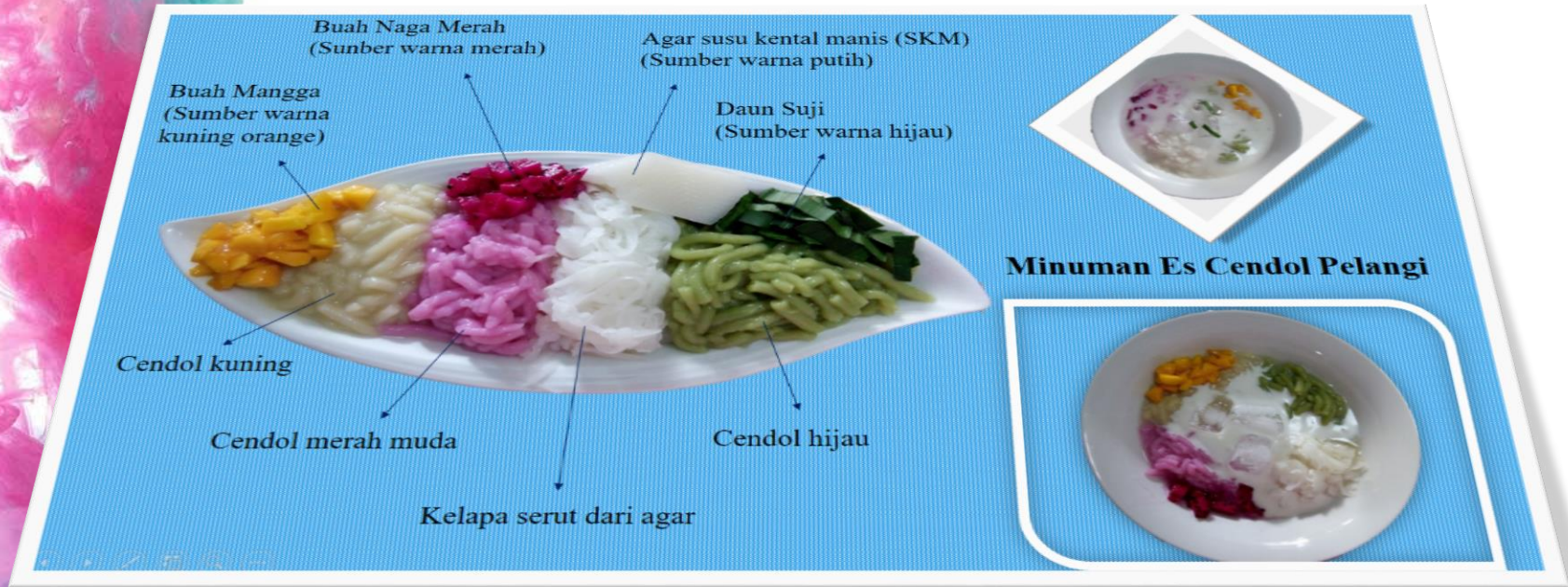
# Es Cendol Pelangi

Menggunakan Pewarna Alami  
dari Sumber Hayati Negeri Sendiri

<http://www.free-powerpoint-templates-design.com>



# Es Cendol Pelangi



# Isi Modul



01

**Cerita Ide Produk**

02

**Cerita Pewarna Alami**

03

**Pengolahan Cendol Pelangi**

04

**Penyajian Minuman  
Es Cendol Pelangi**



## 01

# Cerita Ide Produk

Umumnya anak-anak tertarik terhadap makanan yang berwarna-warni. Sementara sumber pewarna makanan dapat diperoleh dari bahan pangan berwarna di sekitar lingkungan domisili. Tidak hanya memberi warna, komponen pewarna alami tersebut pun dapat memberi khasiat lain seperti sebagai antioksidan yang dapat mencegah reaksi oksidasi radikal bebas. Dengan demikian, anak-anak mendapatkan minuman atau jajanan yang lebih sehat, dibanding menggunakan pewarna sintetis.

## Cerita Pewarna Alami

Pewarna alami yang digunakan dalam pembuatan es cendol diperoleh dari daun suji (sumber warna hijau), buah naga merah (sumber Warna merah ungu), buah mangga sebagai sumber warna kuning, dan susu sebagai sumber warna putih. Pemilihan jenis pewarna alami yang akan digunakan disesuaikan dengan sifat dari zat pewarna (misal larut air, stabil terhadap panas, tidak meninggalkan aroma yang mengganggu), serta karakter produk yang akan dibuat. Contoh warna lain yang dapat digunakan untuk produk minuman, seperti bunga telang (biru), bunga rosella (merah ungu), dan lainnya. Perlu diketahui warna produk dapat mengalami perubahan oleh pengaruh pH.



# Contoh Sumber Pewarna Alami Cocok untuk Minuman

**Buah Naga Merah**



Sumber Gambar: Pixabay

**Buah  
Mangga**



<https://www.liputan6.com/bola/read/4090172/berbagai-manfaat-buah-mangga-salah-satunya-mengatasi-obesitas>

**Daun Suji**



<https://radarindo.co.id/2019/08/19/kesehatan/ini-berbagai-manfaat-daun-suji/>

# Contoh Sumber Pewarna Alami Cocok untuk Minuman

Bunga Rosella



<http://news.unair.ac.id/2019/09/27/bunga-rosella-potensi-jadi-bahan-aktif-sediaan-topikal-anti-bakteri/>

Pelatihan Pangan Sehat

Bunga Telang



<https://www.rimma.co/41631/health/kembang-telang-si-biru-nan-cantik-yang-memiliki-8-manfaat-bagi-kesehatanmu/>

Modul 4



03

## Pengolahan Cendol Pelangi



# Resep Cendol Pelangi

01

Tepung beras 110 gram

02

Tepung tapioka 15 gram

03

Agar-agar 7 gram (1 sachet)

04

Gula pasir 20 gram

05

Garam 2 gram

06

Air minum 600 ml

07

Pewarna (buah naga merah/buah mangga 35 gram; daun suji 20 gram)

## Resep Cendol Pelangi





# Prosedur Pembuatan



“  
**1. Campur tepung beras  
dan tapioka lalu ayak**

**2. Garam, gula, agar-agar, dan  
tepung diletakkan di wajan.**

”



**3. Blender sumber pewarna dengan sedikit air**

Pelatihan Pangan Sehat



## **Pengolahan Cendol Pelangi**



**4. Ekstrak pewarna dimasukkan ke wajan**

**5. Aduk semua bahan sampai rata**

Modul 4



- 6 Dipanaskan di kompor dengan api kecil sambil terus diaduk, sehingga semakin kental**



- 7 Besarkan api, aduk adonan cendol hingga kalis**



8 Cetak cendol  
dengan alat  
pencetak yang  
ditampung  
dengan air es



# Prosedur Pembuatan

**Cendol siap digunakan**

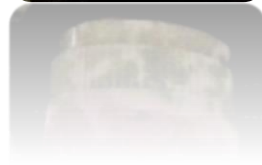


”

04

## Penyajian Es Cendol Pelangi

- 1 Cendol buah naga
- 2 Cendol buah mangga
- 3 Cendol daun suji
- 4 Kelapa parut agar susu
- 6 Santan kelapa manis
- 6 Es batu
- 7 Variasi (buah-buahan, nata,dll)





# Selamat Menikmati

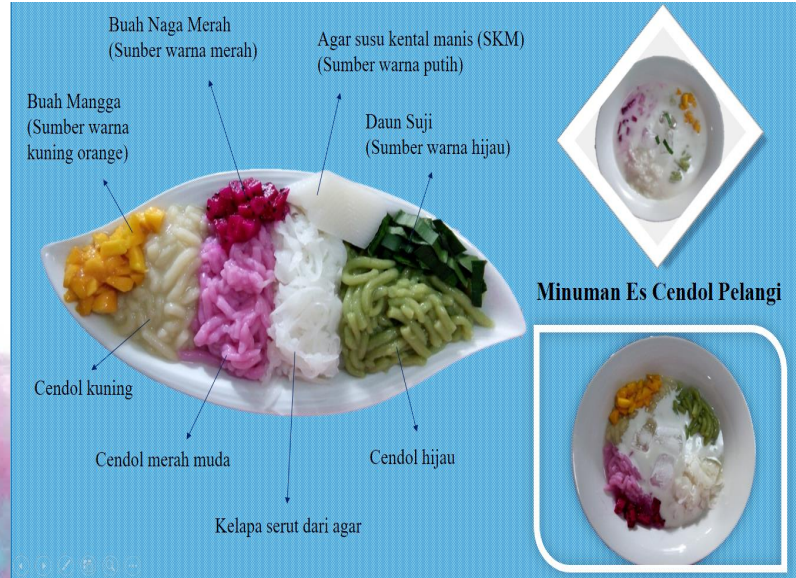




Foto mengenai Cendol Pelangi merupakan  
Koleksi Pribadi



# Terimakasih



**Minuman Es Cendol Pelangi**

