



## Resep Manisan Mangga: Manis, Segar, dan Praktis, Dijamin Ketagihan

### Keterangan

**Resep Manisan Mangga: Manis, Segar, dan Praktis, Dijamin Ketagihan.** Manisan mangga adalah salah satu camilan khas Indonesia yang terkenal dengan rasa manis dan segarnya.

Terbuat dari mangga yang direndam dalam larutan gula, manisan ini mampu memanjakan lidah siapa saja yang mencicipinya.

Apalagi, manisan mangga dapat bertahan cukup lama, sehingga sering dijadikan oleh-oleh atau camilan yang bisa dinikmati kapan saja.

## Resep Manisan Mangga: Manis, Segar, dan Praktis, Dijamin Ketagihan

Dalam artikel ini, kita akan membahas secara lengkap resep manisan mangga, mulai dari pemilihan bahan, cara membuat, hingga tips penyimpanan agar tahan lama.

### Bahan-bahan yang Dibutuhkan

Untuk membuat manisan mangga yang segar dan enak, bahan-bahan yang diperlukan sangat sederhana dan mudah didapatkan.

Berikut adalah daftar bahan yang dibutuhkan:

Mangga mentah sebanyak 1 kilogram.

Pilih mangga yang masih muda dan keras agar tekstur manisan tidak lembek.

Mangga yang muda biasanya memberikan rasa sedikit asam yang menyegarkan.

Gula pasir sebanyak 500 gram.

Gula pasir digunakan sebagai bahan utama untuk memberikan rasa manis pada manisan.

Air sebanyak 1 liter untuk merebus dan membuat larutan gula.

Garam sebanyak 1 sendok makan. Garam akan memberikan sedikit rasa gurih yang seimbang dengan manisnya gula, serta membantu mengeluarkan air dari mangga.

Kapur sirih sebanyak 1 sendok makan. Kapur sirih digunakan untuk merendam mangga agar teksturnya lebih renyah.

Pewarna makanan (opsional) untuk memberikan warna lebih menarik pada manisan.

## Langkah-langkah Membuat Manisan Mangga

Setelah semua bahan tersedia, kita bisa mulai membuat manisan mangga.

Proses pembuatannya cukup mudah dan bisa dilakukan di rumah. Berikut adalah langkah-langkah lengkapnya:

### a. Mengupas dan Memotong Mangga

Pertama, kupas mangga mentah yang sudah disiapkan. Buang kulitnya dengan hati-hati agar tidak terlalu banyak bagian buah yang ikut terbuang.

Setelah dikupas, potong mangga sesuai selera. Anda bisa memotongnya tipis-tipis, kotak-kotak, atau dalam bentuk stik panjang.

Potongan mangga yang lebih kecil biasanya lebih cepat menyerap larutan gula dan memiliki tekstur yang lebih renyah.

### b. Merendam dengan Kapur Sirih

Langkah berikutnya adalah merendam potongan mangga dalam larutan kapur sirih.

Caranya, campurkan 1 sendok makan kapur sirih dengan 1 liter air, lalu aduk hingga kapur sirih larut sepenuhnya.

Rendam potongan mangga dalam larutan ini selama 1-2 jam. Fungsi kapur sirih adalah untuk membuat tekstur mangga menjadi lebih renyah ketika nanti direndam dalam larutan gula.

Setelah direndam, bilas mangga dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan sisa kapur sirih.

Pastikan mangga benar-benar bersih dari kapur sirih agar tidak mempengaruhi rasa manisan.

### c. Merebus Mangga

Setelah mangga dibilas bersih, rebus potongan mangga dalam air yang sudah dicampur dengan 1 sendok makan garam.

Rebus selama kurang lebih 5-10 menit atau sampai mangga mulai sedikit layu.

Proses ini berfungsi untuk melunakkan mangga sedikit agar lebih mudah menyerap larutan gula. Setelah itu, angkat dan tiriskan mangga.

#### d. Membuat Larutan Gula

Sementara menunggu mangga dingin, kita bisa membuat larutan gula. Campurkan 500 gram gula pasir dengan 1 liter air, lalu rebus hingga gula larut sempurna.

Aduk terus agar gula tidak menggumpal di dasar panci. Setelah gula larut, masak hingga air gula mendidih dan agak mengental.

Pada tahap ini, Anda bisa menambahkan pewarna makanan sesuai selera.

Warna kuning atau hijau biasanya cocok untuk manisan mangga agar terlihat lebih menarik.

#### e. Merendam Mangga dalam Larutan Gula

Setelah larutan gula siap dan mangga sudah dingin, rendam potongan mangga ke dalam larutan gula.

Pastikan semua potongan mangga terendam sepenuhnya dalam larutan.

Diamkan selama 12-24 jam agar mangga bisa menyerap rasa manis dari gula.

Semakin lama direndam, semakin manis dan lezat rasa manisan yang dihasilkan.

#### f. Pengeringan (Opsional)

Jika Anda menginginkan manisan mangga yang kering, setelah mangga direndam dalam larutan gula selama 24 jam, Anda bisa mengeringkannya.

Cara paling tradisional adalah dengan menjemur mangga di bawah sinar matahari selama beberapa jam hingga kering.

Namun, jika tidak memungkinkan untuk menjemur, Anda bisa menggunakan oven dengan suhu rendah sekitar 100°C dan panggang selama 2-3 jam.

Proses pengeringan ini akan membuat manisan mangga lebih tahan lama.

### 3. Penyajian dan Penyimpanan

Manisan mangga yang sudah jadi bisa langsung dinikmati begitu saja sebagai camilan atau disimpan dalam wadah tertutup rapat.

Jika Anda memilih untuk menyimpan manisan mangga, pastikan manisan disimpan di tempat yang kering dan sejuk agar tahan lebih lama.

Manisan mangga yang disimpan dengan baik bisa bertahan hingga beberapa minggu.

Untuk variasi rasa, Anda juga bisa menambahkan bahan lain seperti cabai bubuk jika ingin membuat manisan mangga pedas-manis.

Cukup taburkan sedikit cabai bubuk di atas manisan sebelum disimpan, atau tambahkan saat merendam mangga dalam larutan gula.

#### 4. Tips Agar Manisan Mangga Tahan Lama

Agar manisan mangga buatan Anda bisa bertahan lama dan tetap enak, ada beberapa tips yang perlu diperhatikan:

Gunakan mangga yang masih muda. Mangga yang terlalu matang cenderung lembek dan tidak cocok untuk dibuat manisan.

Jaga kebersihan alat dan bahan. Pastikan semua peralatan yang digunakan, seperti pisau, talenan, dan wadah, bersih dari kotoran atau bakteri yang bisa menyebabkan manisan cepat rusak.

Rendam mangga dalam larutan kapur sirih. Selain membuat tekstur mangga lebih renyah, kapur sirih juga membantu mengawetkan mangga.

Keringkan mangga jika perlu. Manisan mangga yang dikeringkan akan lebih tahan lama daripada yang disajikan basah.

Jika Anda berencana menyimpan manisan dalam waktu lama, proses pengeringan bisa menjadi pilihan yang baik.

Simpan di tempat yang tepat. Manisan mangga harus disimpan dalam wadah tertutup rapat dan diletakkan di tempat yang sejuk.

Hindari tempat yang lembap karena bisa membuat manisan cepat berjamur.

#### 5. Manfaat Mengonsumsi Manisan Mangga

Selain rasanya yang enak, manisan mangga juga memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang wajar.

Berikut beberapa manfaat mengonsumsi manisan mangga

**Sumber energi.** Gula dalam manisan mangga dapat memberikan energi instan, cocok untuk camilan saat lelah atau sedang beraktivitas.

**Mengandung serat.** Mangga mengandung serat yang baik untuk pencernaan, sehingga dapat membantu melancarkan sistem pencernaan.

**Mengandung vitamin C.** Mangga adalah salah satu buah yang kaya akan vitamin C, yang baik untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menjaga kesehatan kulit.

Namun, perlu diingat bahwa manisan mangga mengandung gula yang cukup tinggi.

Oleh karena itu, konsumsi manisan mangga sebaiknya tidak berlebihan, terutama bagi mereka yang memiliki masalah gula darah atau sedang menjalani diet rendah gula.

Manisan mangga adalah camilan yang manis, segar, dan mudah dibuat di rumah.

Dengan bahan yang sederhana dan langkah-langkah yang praktis, Anda bisa membuat manisan mangga yang tahan lama dan cocok dinikmati kapan saja.

Selain itu, dengan variasi rasa yang bisa disesuaikan, manisan mangga bisa menjadi alternatif camilan sehat dan lezat.

## Kategori

1. TIPS

## Tags

1. Dijamin
2. Ketagihan
3. mangga
4. Manis
5. manisan
6. Praktis
7. Resep
8. Resep Manisan Mangga
9. Segar

## Tanggal Dibuat

17 Oktober 2024

## Penulis

pakguru2022

default watermark