

JERUK TIMUN



Peringkat 1: Proses Penggaraman

BAHAN-BAHAN

| | |
|-----------------------|---------|
| Timun | 1000 gm |
| Air | 700 ml |
| Garam kasar | 270 gm |
| Sodium benzoate | 0.7 gm |
| Sodium metabisulphite | 0.7 gm |

KAEDAH

1. Larutkan garam bersama sodium benzoate dan sodium metabisulphate ke dalam air.
2. Susun timun ke dalam bekas dan masukkan larutan air garam. Pastikan timun tenggelam. Tutup bekas dengan rapat.
3. Rendam selama 7 hari. Keluarkan timun, warna hijau timun boleh bertukar menjadi pudar.
4. Siram dengan air dan toskan.

Peringkat 2: Proses Perangupan Dan Mengurangkan Kemanisan

BAHAN-BAHAN

| | |
|------------------------|---------|
| Timun | 1000 gm |
| Air | 4000 gm |
| Alum / kalsium klorida | 4 gm |

KAEDAH

1. Sukat air dan buah. Nisbah buah dan air ialah 1: 4.
2. Campurkan alum ke dalam air.
3. Rendam timun di dalam air mengandungi alum selama 4-5 hari lagi. Keluarkan timun dan toskan.

Peringkat 3: Proses Penyirapan

BAHAN-BAHAN

| | |
|-----------------------|---------|
| Air | 750 gm |
| Garam | 1 gm |
| Gula | 250 gm |
| Asid sitrik | 10 gm |
| Sodium benzoate | 0.75 gm |
| Gula batu | 1 gm |
| Alum/ kalsium klorida | 1 gm |

KAEDAH

1. Campurkan garam, gula, asid sitrik, sodium benzoate, gula batu dan alum.
2. Masak larutan di dalam periuk sehingga mendidih dan kemudian biarkan sejuk.

3. Susun timun ke dalam botol yang bersih dan kering. Tuangkan larutan air sirap memenuhi botol. Kemudian keluarkan gelembung udara dan tutup botol.
4. Bersihkan luar botol, keringkan dan label.

PENGIRAAN KOS

| BAHAN | KOS |
|------------------------------|-------------------------|
| Timun | RM 7.00 |
| Garam kasar | RM 0.68 |
| Sodium benzoate | RM 2.90 |
| Sodium metabisulphate | RM 0.15 |
| Alum / Kalsium klorida | RM 0.24 |
| Asid sitrik | RM 0.15 |
| Gula batu | RM 0.01 |
| Jumlah kos | RM 11.13 |
| Anggaran hasil | 2 botol (500 gm) |
| Kos bahan 1 botol | RM 5.57 |
| Anggaran harga jualan | RM 12.00 |