

KANDI TOMATO CERI



BAHAN-BAHAN

Air	1000 gm
Kapur sireh	100 gm
Buah tomato ceri	1000 gm
Gula pasir	450 gm
Gula perang	50 gm
Garam	½ tsp
Sodium benzoate	0.35 gm
Asid sitrik	½ tsp

KAEDAH

1. Campurkan air dan kapur sireh dan kacau sebati.
2. Kelar buah ceri dan rendam di dalam air kapur semalaman.
3. Tos bersih dan masukkan ke dalam kualiti.
4. Masukkan gula pasir berselang seli dengan gula perang. Masak dengan api kecil.
5. Masukkan garam, sodium benzoate dan asid sitrik. Gaul sebati.
6. Kacau dan toskan. Bersihkan dengan air panas mendidih.
7. Toskan dan masukkan dalam kualiti. Kacau sehingga kering.
8. Masukkan ke dalam alat pengering pada suhu 50- 60°C atau selama 6 jam atau sehingga kering. Boleh juga jemur dibawah matahari sehingga kering.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Kapur sireh	RM 0.56
Buah tomato ceri	RM 16.00
Gula pasir	RM 1.28
Gula perang	RM 0.25
Garam	RM 0.03
Sodium benzoate	RM 0.01
Asid sitrik	RM 0.22
Jumlah kos	RM 18.35
Anggaran hasil	600 gm @ 6 pek (100 g)
Kos bahan 1 pek	RM 3.06
Anggaran harga jualan	RM 6.00