

PENGOLAHAN PISANG DAN SINGKONG



Oleh:

Dr. Mutiara Nugraheni

Disampaikan pada:

Pelatihan Pengolahan singkong dan pisang di KWT Gotong Royong, Pringombo B, Rongkop

Gunung Kidul Yogyakarta

Minggu, 27 Mei 2018

PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG DAN PISANG

PENGOLAHAN KERIPIK PISANG

Hampir semua jenis pisang dapat diolah menjadi keripik, namun ada beberapa jenis yang menghasilkan keripik dengan rasa yang enak. Jenis pisang yang enak diolah menjadi keripik antara lain pisang Kepok, Tanduk, Nangka dan pisang Kapas. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa bentuk di antaranya bentuk melintang dan bentuk membujur. Keripik pisang juga dapat dibentuk menjadi keripik pisang gulung. Pada umumnya bentuk keripik yang ada di pasaran adalah irisan membujur, melintang, atau menyerong. Kelemahan keripik dengan irisan melintang, keripik mudah patah sehingga bentuknya menjadi kurang menarik. Keripik gulung selain tampilannya lebih menarik, tidak mudah patah, sehingga mudah dalam pengemasannya.



Pisang Kepok



Pisang tanduk



Pisang nangka



Pisang Kapas

Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Menurut SNI 01-4315-1996, keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Keripik pisang memiliki rasa yang gurih dan renyah serta aroma yang khas, sehingga keripik pisang menjadi salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat.

Bahan baku keripik pisang adalah buah pisang. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang sudah tua dan masih mentah agar mudah diiris, khususnya jenis pisang olahan seperti pisang kepok, pisang tanduk, pisang nangka, atau pisang kapas. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung bumbu yang ditambahkan. Bahan tambahan yang diperlukan sebagai penambah rasa antara lain garam halus untuk rasa asin;

gula pasir, gula merah, dan gula semut untuk rasa manis; cabai bubuk untuk rasa pedas; susu dan coklat untuk rasa coklat dan bumbu untuk keripik dengan rasa khas.

Variasi rasa kripik pisang

Keripik pisang yang terbuat dari pisang mentah dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung seasoning yang ditambahkan. Rasa keripik antara lain rasa coklat, rasa keju, rasa pedas, rasa barbeque, rasa asin, rasa manis dan lain sebagainya. Untuk membuat variasi rasa, diberikan bahan tambahan pangan sebagai berikut:

- a. Garam halus, ditambahkan untuk memberikan rasa asin pada keripik.
- b. Gula pasir, gula merah dan gula semut ditambahkan untuk memberikan rasa manis
- c. Cabe bubuk, ditambahkan untuk memberikan rasa pedas
- d. Seasoning, ditambahkan untuk memberikan rasa yang khas sesuai rasa yang diinginkan, yaitu rasa keju, barbeque, jagung bakar dan rasa kaldu ayam. Seasoning tersedia di toko-toko dan siap pakai, tinggal ditambahkan ke dalam keripik pisang yang telah digoreng.

Keripik adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, dan penggorengan. Keripik banyak menyerap minyak selama penggorengan. Banyak sedikitnya minyak yang diserap akan mempengaruhi rasa, tekstur, serta penampakan keripik. Biasanya proses yang dilakukan pada industri pangan umumnya menggunakan deep frying. Tujuan pengolahan pisang menjadi kripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Proses pengolahan keripik pisang secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional dan cara vakum (vacuum frying). Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan kualii penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas. Sedangkan pengolahan dengan cara vacuum frying merupakan penggorengan yang dilakukan di dalam kondisi ruang tertutup dan dengan tekanan rendah, kondisi yang baik untuk menggoreng buah secara vakum adalah pada suhu 90 sampai 100°C, tekanan vakum 70 cmHg dengan lama penggorengan 60 sampai 90 menit.

PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG

Singkong sering disebut-sebut sebagai bahan makanan ndesa atau berasal dari kampung. Meski saat ini beraneka ragam usaha makanan yang berbahan dasar singkong mulai menjamur, namun rata-rata usaha tersebut masih bermotivasi untuk “mengangkat derajat” singkong supaya lebih bergengsi. Artinya, singkong masih dianggap sebagai bahan makanan rendahan. Di mata pemerintah dan masyarakat, singkong pun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Istilah bahan makanan lokal juga perlu dicermati, sebab tanaman singkong ternyata bukan berasal dari Indonesia. Ketela pohon merupakan tanaman pangan berupa perdu dengan nama lain ubi kayu, singkong atau kasape. Ketela pohon berasal dari benua Amerika, tepatnya dari negara Brazil. Penyebarannya hampir ke seluruh dunia, antara lain: Afrika, Madagaskar, India, Tiongkok.

Singkong atau cassava (*Manihot esculenta*) pertama kali dikenal di Amerika Selatan yang dikembangkan di Brasil dan Paraguay pada masa prasejarah. Potensi singkong menjadikannya sebagai bahan makanan pokok penduduk asli Amerika Selatan bagian utara, selatan Mesoamerika, dan Karibia sebelum Columbus datang ke Benua Amerika. Ketika bangsa Spanyol menaklukkan daerah-daerah itu, budidaya tanaman singkong pun dilanjutkan oleh kolonial Portugis dan Spanyol.

Di Indonesia, singkong dari Brasil diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke-16. Selanjutnya singkong ditanam secara komersial di wilayah Indonesia sekitar tahun 1810. Kini, saat sejarah tersebut terabaikan, singkong menjadi bahan makanan yang merakyat dan tersebar di seluruh pelosok Indonesia. Di Indonesia singkong, atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi penting dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Selain umbinya, daunnya mengandung banyak protein yang dipergunakan berbagai macam sayur, dan daun yang telah dikayukan digunakan sebagai pakan ternak. Batangnya digunakan sebagai kayu bakar dan seringkali dijadikan pagar hidup. Produk olahan dari bahan singkong dapat ditemukan di beberapa tempat berikut ini : Malang, Kebumen, DI Yogyakarta, Kebumen, Temanggung. Berbagai macam produknya antara lain: mie, krupuk, tiwul instan, kue lapis, bidaran, stick, pluntiran, tiwul, gatot.

Singkong yang baik adalah jika dipotong masih basah dan sangat mudah retak atau dipatahkan. Kupas atau cungkil kulit umbi singkong dengan kuku. Kulit yang kekuningan (mentega) atau kecoklatan atau kemerah-merahan umumnya lebih baik dari pada yang berwarna putih. Patahkan sedikit ujungnya. Bila ada bagian yang membiru sebaiknya jangan dipilih. Noda biru atau hitam menandakan bahwa singkong telah lama disimpan. Singkong yang telah lama disimpan memang cenderung mengeluarkan noda biru atau hitam yang diakibatkan enzim poliphenolase yang bersifat racun.

Jika memilih singkong pada suatu tumpukan dan Anda menemukan singkong yang tidak baik, maka hindarkan memilih singkong pada tumpukan yang mana karena biasanya satu tumpukan singkong sifatnya sama. Satu bantat yang lain juga bantat. Perhatikan tanah yang menempel di kulit umbi. Tanah yang masih liat, belum kering, menandakan singkong baru dicabut, dan paling ideal untuk diolah. Cuci singkong supaya bersih. Apabila belum diolah, rendam singkong terlebih dahulu agar warnanya tidak berubah.

Pengawetan ubikayu dalam bentuk segar hanya bersifat sementara karena daya simpan dan kuantitas umbi yang dapat disimpan terbatas, sementara hasil panen ubikayu relatif besar jumlahnya. Oleh karena itu, perlu alternatif lain berupa pengolahan ubikayu menjadi produk antara yang relatif lebih lama daya simpannya dan dapat digunakan sebagai cadangan bila ingin dimanfaatkan sebagai makanan pokok maupun bahan baku industri hilir (produk pangan maupun non-pangan/kimia). Permasalahan yang timbul adalah tidak terkontrolnya penanganan terhadap ubikayu segar, sehingga seringkali diperoleh produk antara dengan kualitas yang rendah. Produk antara ubikayu yang umum ditemui adalah gablek, chips dan tapioka, sedangkan tepung ubikayu sudah mulai dikembangkan akhir-akhir ini, diikuti dengan pembuatan tepung ubikayu komposit dan serbuk ubikayu meskipun masih dalam taraf penelitian.

Proses pengolahan singkong menjadi keripik memang tampak sederhana. Berturut-turut dimulai dengan mencari singkong yang baik, lalu mengupasnya, mencuci hingga bersih, dan diiris-iris tipis dengan alat khusus yang disebut peret atau perajang, lalu digoreng hingga garing (Pascal, 2003). Keripik adalah jenis makanan yang sudah dikenal masyarakat Indonesia, baik yang bersifat tradisional maupun yang sudah berskala industri. Keripik disukai karena rasanya enak, renyah, dan tahan lama, selain itu praktis, mudah dibawa dan disimpan serta dapat dinikmati kapan saja (Arum, 2012).

MESIN PENGIRIS (SLICER)

Mesin pengiris (slicer) adalah suatu alat yang dirancang untuk mengiris bahan baku menjadi bentuk tipis sesuai dengan ukuran yang diinginkan yang biasa dikenal dengan pengirisan. Pengirisan singkong pada proses pembuatan keripik singkong banyak dilakukan oleh masyarakat. Pengirisan singkong dalam jumlah besar dapat dipercepat dengan bantuan mesin sederhana perajang singkong.

Perajang singkong merupakan alat-mesin yang dilengkapi dengan pisau pengiris, lubang pemasukan, dan lubang pengeluaran hasil potongan. Perajang singkong berfungsi untuk mengiris singkong segar menjadi bentuk irisan dengan ketebalan tertentu yang digerakkan oleh motor penggerak. Pisau pengiris merupakan bagian alat-mesin yang berfungsi untuk mengiris singkong kearah potongan melintang dengan ketebalan tertentu (Badan Standardisasi Nasional, 2008).

PERHITUNGAN HARGA JUAL DAN BEP

Penetapan Harga Jual

Pertanyaan yang sering muncul apabila kita akan menjual suatu produk yang kita hasilkan adalah “Dengan harga berapakah saya harus menjual produk saya?” “Bagaimanakah saya harus menetapkan harga produk yang saya hasilkan?” jawaban atas pertanyaan tersebut tergantung pada tujuan yang ingin kita capai. Apakah ingin mendapatkan laba maksimum, secukupnya saja, ataukah volume penjualannya meningkat. Untuk itu penetapan harga ini harus dirumuskan dengan jelas.

Harga adalah jumlah uang yang konsumen atau pelanggan bayar untuk mendapatkan suatu produk dan pelayanannya. Harga pasti dipengaruhi oleh dua factor, yaitu kombinasi permintaan konsumen dan penawaran dari produsen (pedagang). Faktor yang mempengaruhi adanya permintaan dari pembeli adalah: selera pembeli dan daya beli, sedangkan faktor yang mempengaruhi penawaran adalah biaya produksi, biaya pemasaran, dan jumlah persaingan.

Untuk menetapkan harga yang berorientasi pada permintaan ada empat kebijakan yang perlu diambil, yaitu: menetapkan harga yang tinggi, menetapkan harga yang rendah, menetapkan harga dengan mengingat faktor psikologis dari calon pembeli dan menetapkan harga promosi. Cara menetapkan harga yang berorientasi pada persaingan dapat menghasilkan penetapan: harga sama dengan harga pasar, harga lebih rendah dari harga pasar dan harga lebih tinggi dari harga pasar.

Untuk menentukan harga jual suatu produk dapat menggunakan Metode Konvensional yaitu suatu cara perhitungan harga jual yang paling sederhana. Perhitungan dilakukan setelah semua biaya bahan yang digunakan diketahui, untuk menentukan harga jual ditetapkan berapa persen, semakin tinggi persentasenya maka akan mempertinggi harga jual. Selisih antara harga jual dengan biaya bahan makanan, akan diperoleh laba kotor yang mencakup upah buruh, penyusutan alat, bahan bakar dan laba bersih. Upah buruh berkisar antara 28-38 % dari laba kotor, biaya umum 2-5 % dari laba kotor.

Penentuan Titik Impas Produksi (BEP)

Metode penetapan jumlah yang harus kita produksi dinamakan Break Event Point(BEP) atau Analisis Impas. Metode ini digunakan untuk menentukan berapakah jumlah

produk yang harus dijual pada harga tertentu, supaya dapat menutup semua biaya. Atau dengan kata lain kita tidak untung atau tidak rugi “impas”.

Untuk memahami konsep BEP, kita perlu mengetahui beberapa konsep tentang biaya, yaitu:

1. Biaya tetap (fixed cost)

Sering disebut sebagai biaya umum, biaya tetap tidak berubah-ubah walaupun jumlah output berubah. Yang termasuk biaya tetap antara lain: gaji, sewa, listrik

2. Biaya tidak tetap/biaya variabel (Variable cost)

Biaya ini berubah-ubah apabila output yang diproduksi atau dijual berubah jumlahnya. Biaya ini mencakup: bahan mentah, upah perpotong, komisi, biaya kemasan, penggudangan dan pengiriman.

3. Biaya tambahan (incremental cost)

Biaya ini merupakan biaya yang harus ditambahkan apabila jumlah produksi naik, jumlah penjualan naik, perusahaan memasuki pasar baru, dan mengganti saluran distribusinya. Biaya tambahan ini merupakan gabungan antara biaya tetap dan biaya tidak tetap.

Contoh perhitungan Break Event Point(BEP)

Perhitungan BEP dilakukan secara sederhana dan menganggap bahwa semua peralatan yang digunakan sudah tersedia di rumah. Pada perhitungan ini akan dihitung jumlah produksi perhari, dimana kita tidak untung dan tidak rugi. Jika kita ingin mendapat untung maka kita harus memproduksi lebih dari nilai BEP tersebut. Untuk memperjelas paparan di atas diberikan contoh sebagai berikut:

Ceriping Pisang (5 bungkus)

1. Biaya variabel /biaya tidak tetap (bahan baku dan bahan penunjang)

Nama Bahan	Jumlah	Biaya (Rp.)
Pisang Kepok Mentah	1 sisir	Rp. 8000
Gula pasir	200 gr	Rp. 2000
Madu	2 sdm	Rp. 1500
minyak goreng	500 ml	Rp. 6000
Pewarna makanan	1 sdt	Rp. 500
Jumlah		Rp. 18.000

2. Biaya tetap (perhari)

Jenis	Biaya (Rp.)
Gaji karyawan	Rp. 2.000
Sewa tempat	Rp. 1.000
Perawatan alat	Rp. 1.000
Jumlah	Rp. 4.000

Resep di atas akan menghasilkan 5 bungkus ceriping pisang madu, maka biaya tidak tetap untuk 1 bungkus adalah $Rp. 18.000 : 5 = Rp. 3600$. jika satu bungkus ceriping akan dijual dengan harga Rp. 5.000 maka nilai BEP nya dapat dihitung dengan rumus:

dimana;

- A = Jumlah produksi perhari pada keadaan BEP
 B = Harga jual ceriping pisang per bungkus
 C = Biaya tidak tetap untuk 1 bungkus ceriping pisang
 D = Biaya tetap per hari

$$A \times 5000 = (A \times 3600) + 4.000$$

$$5000 A = 3600A + 4.000$$

$$5000A - 3600A = 4.000$$

$$1400A = 4.000$$

$$A = 3 \text{ bungkus}$$

Dengan demikian untuk mendapatkan keuntungan maka jumlah produksi ceriping pisang setiap hari harus lebih dari 3 bungkus.

Menggunakan Mark-up

Misalkan mark-up yang akan kita pilih 40%, maka perhitungan harga jualnya adalah:

Harga jual = (Biaya pokok produksi + mark-up yang diinginkan): jumlah produk

$$= Rp 18.000,- + 40\% \times Rp 18.000,-$$

$$= 18.000 + 7.200$$

$$= (25.200) : 5$$

$$= Rp 5.040,- \text{ dibulatkan Rp Rp 5.000,-}$$

SANITASI HYGIENE DALAM USAHA PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia (Muhammad Amien, 1994). Selanjutnya usaha tersebut ditujukan pada upaya pencegahan atau penolakan berbagai faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit.

Higiene merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia. Upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut serta membuat kondisi lingkungan kesehatan tersebut sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan.

Sanitasi Higiene dibidang Pangan

Masalah kualitas dalam makanan adalah penting. Terutama bila kita melayani untuk orang lain. Secara sederhana kualitas menunjuk pada mengerjakan sesuatu yang lebih baik dari kemarin, walaupun ukuran kualitas adalah relatif. Suatu usaha yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten. Kualitas dapat diupayakan dengan memperbaiki aroma, tekstur, suasana dan penampilan. Masalah sanitasi dalam bidang makanan nampaknya masih dianggap sebagai suatu usaha yang sia-sia sehingga banyak orang yang mengabaikannya. Banyak orang yang menganggap dalam usaha makanan yang terpenting adalah laku, enak, dan laba yang banyak. Tetapi bagaimana membuat penampilan yang bersih, baik, dan aman untuk dimakan belum sepenuhnya menjadi perhatian.

Menghadapai kompetisi usaha dalam bidang makanan yang terjadi saat ini, maka pengetahuan tentang sanitasi dan higiene menjadi sangat penting dan merupakan suatu sistem yang harus dilakukan oleh semua usaha yang tergabung dalam suatu usaha pelayanan makanan. Sanitasi dan higiene diperlukan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga makanan sebelum disajikan, kegiatan penyajian, sampai pada kegiatan cuci mencuci dan perawatan.

Walaupun disadari terdapat variasi sub sistem sanitasi yang disesuaikan dengan besar kecilnya usaha pelayanan makanan, namun masalah sanitasi harus tetap memperhatikan setiap langkah kegiatan.

Sanitasi dalam Pengolahan

Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan, yaitu: personal, inventarisasi, fasilitas, dan peralatan.

1. Personal

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan higiene dapat meningkatkan konsumen karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, dan pakaian. Selain itu program yang berkaitan dengan peralatan dan berbagai fasilitas dijaga agar selalu bersih sehingga dapat menaikkan daya pakai alat, menjaga dinding, lantai, langit-langit dari kerusakan. Selanjutnya pengetahuan tentang bagaimana menangani makanan, teknik penyimpanan yang dapat menurunkan kerusakan makanan.

Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik. Seperti memegang rambut dan hidung ditempat pengolahan, merokok ditempat pengolahan, bersin ditempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan.

2. Inventarisasi

Sebenarnya mengelola inventaris adalah kegiatan yang sulit, karena harus mencatat bahan yang ada didalam refrigerator, dan bahan yang ada di gudang. Namun inventarisasi penting dilakukan karena merupakan salah satu kegiatan manajemen yang dapat meningkatkan keuntungan. Penimbunan bahan makanan yang berlebihan adalah pekerjaan yang sia-sia karena akan terjadi penurunan volume dan kualitas. Demikian juga jika area penyimpanan terlalu kecil maka persentase bahan yang rusak akan meningkat. Penimbunan bahan makanan yang berlebihan akan mendorong terjadinya kontaminasi. Kegiatan inventarisasi makanan meliputi produk makanan, produk minuman dan non makanan seperti lenan, alat pembersih, obat-obat kimia dan sebagainya.

3. Fasilitas

Fasilitas adalah aset yang memerlukan investasi yang besar dibandingkan dengan aset yang lain. Dengan fasilitas usaha dapat menarik pembeli sehingga usaha menjadi lancar. Agar sanitasi dapat terjaga merancang berbagai fasilitas fisik termasuk lingkungan menjadi sangat penting. Lingkungan yang terjaga dengan aman, sehat dan bersih menjadikan makanan dapat diterima ditempat yang layak, disimpan dengan baik, disiapkan dan diolah dengan aman disajikan oleh orang-orang yang mengetahui dan melakukan kerja menjamin adanya sanitasi.

Konstruksi lantai, dinding, langit-langit harus dibuat mudah dibersihkan bebas dari racun dan dibuat sesuai keperluan. Demikian juga pencahayaan harus dapat membantu meningkatkan keamanan dan sanitasi. Interior dan eksterior merupakan fasilitas yang harus dikembangkan sesuai dengan harapan konsumen. Fasilitas lain yang perlu diperhatikan adalah penyediaan air bersih, pipa untuk ledeng, saluran pembuangan kotoran, tempat sampah dan penanganannya. Pengontrolan serangga dan binatang pengerat juga penting karena dapat membawa penyakit yang dapat menular ke makanan.

4. Peralatan

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi dalam empat bagian besar yaitu: peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan makanan, dan peralatan yang membantu pengolahan.. Peralatan ditentukan oleh menu. Dengan dasar ini maka akan terhindar dari pemilikan peralatan yang tidak perlu atau jarang digunakan. Pilihlah peralatan yang mudah dibersihkan. Masukkan program ini dalam kegiatan sanitasi sehingga kegiatan membersihkan dan merawat peralatan merupakan aset perusahaan yang dapat memberi sumbangan pada usaha pelayanan makanan.

OLAHAN PISANG DAN SINGKONG

Keripik Pisang Coklat

Bahan:

- 20 buah pisang tua mentah
- 3 liter air, untuk merendam,
- Pewarna kuning secukupnya Minyak untuk menggoreng 50 gram coklat bubuk
- 75 gram susu bubuk 75 gram gula bubuk

Cara Membuat:

1. Campur coklat bubuk, susu bubuk dan gula bubuk. Sisihkan dalam kantong plastik.
2. Kupas kulit pisang.
3. Iris pisang secara memanjang (tergantung selera) menggunakan mandolin slicer.
4. Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi dicampur pewarna kuning secukupnya. Rendam selama 30 menit. Tiriskan hingga kering.
5. Bila sudah kering, goreng pisang dalam minyak banyak dan panas sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat lalu tiriskan.
6. Setelah keripik pisang tidak panas, masukkan keripik pisang ke dalam plastik berisi bumbu tadi,
7. Kocok berkali-kali hingga benar-benar tersalut rata.
8. Keluarkan.
9. Kemas dengan menggunakan kemasan pouch plastik atau aluminium foil.
10. Tempel label kemasan.

Keripik Pisang Madu

Bahan:

- 20 buah pisang tua mentah (gunakan pisang kepok atau pisang tanduk)
- 200 gula pasir
- 50 ml air
- 2 sdm madu
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Kupas kulit pisang .
2. Iris tipis.
3. Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi dicampur pewarna kuning secukupnya. Rendam selama 30 menit. Tiriskan hingga kering.
4. Panaskan minyak. Goreng pisang sampai matang dan kering (yaitu sampai sudah tidak ada gelembung air).
5. Angkat dan tiriskan.
6. Rebus gula pasir dengan air sampai mendidih dan gula menjadi larut. Masukkan madu.
7. Masukkan keripik yang sudah digoreng ke dalam rebusan gula pasir yang masih panas. Aduk hingga merata. Angkat.
8. Goreng 5 – 10 detik dalam minyak panas hingga gelembung air hilang.
9. Angkat dan tiriskan.
10. Kemas dengan menggunakan kemasan pouch plastik atau aluminium foil.
11. Tempel label kemasan.

Keripik Pisang Manis

Bahan:

- 16 buah pisang tua mentah (gunakan pisang kepok atau pisang tanduk)
- Pemanis 3 gram
- garam 2 gr
- Pewarna kuning secukupnya
- Air 2 liter
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Kupas kulit pisang .
2. Iris tipis.
3. Timbang pemanis 3 gram + garam 2 gram + pewarna kuning + 2 liter air
4. Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi dicampur pewarna kuning secukupnya. Rendam selama 60 menit. Tiriskan
5. Panaskan minyak. Goreng pisang sampai matang dan kering (yaitu sampai sudah tidak ada gelembung air).
6. Angkat dan tiriskan.
7. Kemas dengan menggunakan kemasan pouch plastik atau aluminium foil.
8. Tempel label kemasan.

KERIPIK SINGKONG

Bahan - Bahan :

- Singkong
- Soda Kue

Alat :

- Alat pengiris singkong

Langkah-langkah:

1. Siapkan singkong yg masih fresh
2. Setelah proses pengirisan selesai cuci singkong hingga bersih (singkong jgn diiris terlalu tipis)
3. Lalu rendam singkong dengan air panas
4. Campurkan soda kue dalam air rendaman (1sdt/1liter air)
5. Diamkan air hingga dingin
6. Bilas singkong dan tiriskan
7. Goreng dengan api yg besar (perbandingan minyak dan singkong adl 3:1)
8. Tiriskan lalu diamkan hingga dingin
9. Campur dengan aneka seasoning
10. Kemas dan seal

Keripik singkong rasa gadung

Bahan:

- Singkong
- Kapur sirih

Cara Pembuatan:

1. Pemilihan umbi yang baik
2. Pengupasan umbi singkong dari kulit arinya hingga bersih.
3. Pencucian umbi singkong yang telah dikupas hingga bersih dari kotoran, disusul dengan proses perajangan. Umbi singkong dirajang dengan alat bantu perajang keripik dengan ketebalan pengirisan antara 2 mm sampai 3mm.
4. Proses pengukusan, hasil rajangan tersebut kemudian dikukus atau juga bisa direbus hingga setengah matang. Pada proses kali ini pastikan hasilnya jangan terlalu matang, untuk waktu yang diperlukan relatif tergantung temperatur yang digunakan.
5. Angkat dan tiriskan umbi singkong yang telah direbus itu dan dinginkan. Siapkan air bersih yang telah dicampur dengan garam dan kapur sirih, pada proses perendaman bisa dicampurkan pula bawang putih atau bumbu lain yang dikehendaki. Waktu perendaman dilakukan selama 3 hari dan selama waktu perendaman air harus diganti setiap hari.
6. Proses berlanjut pada pengukusan kembali pada hasil umbi singkong yang telah direndam dengan waktu secukupnya hingga ada perubahan warna agak sedikit kekuning kuningan pada irisan singkong tersebut.
7. Jemur dibawah terik matahari setiap lembar irisan keripik singkong hingga benar benar kering, apabila dalam satu hari masih belum kering benar maka lakukan penjemuran hingga besoknya, pastikan kadar air pada tiap lembar irisan singkong sudah habis.
8. Keripik singkong rasa gadung sudah siap digoreng. Kripik singkong rasa gadung yang telah melalui proses penjemuran ini masih bisa disimpan dan digoreng pada lain waktu ketika dibutuhkan, berbeda dengan kripik singkong biasa yang pada waktu pembuatannya harus digoreng semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Erliana Ginting, 2002. Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubikayu Menjadi Produk-Antara untuk Mendukung Agroindustri. Bul. Palawija No. 4: 67–83
- Sutrisna Koswara, teknologi pengolahan umbi-umbian: Pengolahan Singkong. Seafast center.
- Sulusi Prabawati, Suyanti dan Dondy A Setyabudi, 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan BUAH PISANG. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian