

# KERIPIK SANJAI UBI KAYU

## 1. PENDAHULUAN

Keripik ubi kayu merupakan salah satu makanan ringan yang banyak beredar di pasaran. Makanan ini mudah pembuatannya dan dapat dikerjakan dengan menggunakan alat-alat sederhana di rumah tangga. Di pasaran dijumpai beberapa macam keripik ubi kayu, yaitu keripik jai, keripik sanjai balado, dan keripik ubi kayu renyah.

Keripik sanjai merupakan keripik ubi kayu yang paling sederhana pembuatannya. Ubi diiris tipis, kemudian langsung digoreng. Keripik sanjai yang disukai adalah tekstur renyah dan rasa gurih. Mutu keripik sangat tergantung kepada jenis ubi kayu yang diolah. Ubi kayu yang paling cocok adalah varietas lokal yang dikenal sebagai “ubi lanbau”.

Ubi lanbau termasuk jenis ubi kayu manis. Kulit ubi berwarna putih daging ubi berwarna putih, daun pucuk berwarna hijau, dan tangkai berwarna merah. Pada saat ini, ubi lanbau semakin berkurang ketersediannya di pasaran. Jenis ubi kayu lain semakin banyak diolah walaupun menghasilkan keripik yang kurang baik mutunya.

## 2. BAHAN

- 1) Umbi Ubi kayu.
- 2) Minyak goreng.

## 3. PERALATAN

- 1) Alat Pengiris.
- 2) Pisau dan talenan.
- 3) Baskom.
- 4) Wajan.
- 5) Tungku kayu atau kompor.
- 6) Peniris.
- 7) Kantung plastik.
- 8) Sealer listrik.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Umbi dikupas kulitnya, kemudian dicuci dan ditiriskan.  
Umbi diiris tipis melintang atau membujur. Sebaiknya irisan umbi segera digoreng. Akan tetapi, biasanya pada usaha pengolahan keripik sanjai, irisan dikumpulkan dulu sampai cukup banyak (2 sampai 3 kg) kemudian baru digoreng sekaligus. Yang perlu diperhatikan adalah mengusahakan agar dalam waktu 15-25 menit irisan sudah digoreng. Jika lebih lama, irisan mengalami 'pencoklatan' (warna menjadi coklat sampai kehitaman).
- 2) Irisan umbi digoreng dengan minyak panas (suhu 160-170°C) dalam jumlah banyak (tiap 1 kg irisan membutuhkan 2 kg minyak). Selama penggorengan dilakukan pembalikan – pembalikan secara pelan. Biasanya dalam waktu 10 menit keripik sudah matang.
- 3) Keripik panas ditiriskan sampai dingin. Setelah itu, keripik dapat dikemas atau disimpan pada wadah tertutup rapat.

#### 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

**[KEMBALI KE MENU](#)**