

KERIPIK SANJAI BALADO

1. PENDAHULUAN

Keripik ini adalah keripik sanjai yang diolesi dengan sejenis saos pedas yang bahan baku utamanya adalah cabe.

2. BAHAN

- 1) Ubi Ubi kayu lanbau.
- 2) Minyak goreng
- 3) Bumbu-bumbu.

3. PERALATAN

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

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Mula-mula dibuat keripik sanjai irisan membujur. Cara pembuatan sama dengan pembuatan keripik sanjai yang dijelaskan sebelumnya.
Sementara itu disiapkan saos pedas dengan cara berikut:
 - a. Cabe digiling halus. Untuk mendapatkan hasil giling yang halus cabe digiling dengan mesin penggiling tipe cakram. Biasanya cabe giling halus dapat dibeli dalam bentuk jadi di pasar.
 - b. Bawang putih (100 gram) dan merica (25 gram) digiling halus, kemudian dicampur dengan cabe (1 kg) dan diaduk sampai rata. Setelah ditambahkan gula pasir halus (400 gram) dan asam asetat glasial .
 - c. Campuran di atas dididihkan selama 15 menit sehingga diperoleh saos pedas yang kental.
- 2) Keripik sanjai dioles permukaannya dengan saos menggunakan kuas paling baik jika hal ini dilakukan pada saat saos masih panas.

- 3) Keripik balado dikemas di dalam kantong plastik, kemudian ditutup rapat dengan menggunakan sealer.

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](#)