

KERIPIK BENGKUANG

1. PENDAHULUAN

Keripik adalah irisan buah atau umbi yang digoreng sampai kering dan garing. Keripik mempunyai kadar air terendah sehingga dapat disimpan lama. Meskipun cara pembuatannya sederhana dan cukup mudah, namun keripik bengkuang belum dikenal oleh masyarakat dan tidak tersedia di pasaran.

2. BAHAN

- 1) Bengkuang
- 2) Minyak goreng (2-3 kali jumlah bengkuang)
- 3) Garam (secukupnya)

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan landasanya. Alat ini digunakan untuk mengupas dan mengiris buah bengkuang. Disarankan menggunakan dua pisau yang berbeda. Untuk pengupasan digunakan pisau yang biasa digunakan di rumah tangga. Sedangkan untuk mengiris digunakan untuk pemotong dan pencincang daging.
- 2) Kompor. Kompor digunakan untuk menggoreng keripik bengkuang dalam jumlah kecil.
Kompor bertekanan udara digunakan untuk menggoreng keripik bengkuang dalam jumlah besar.
- 3) Penggoreng vakum. Penggoreng vakum merupakan alternatif pengganti kompor. Alat ini menghasilkan panas, sekaligus menurunkan tekanan udara pada saat penggorengan. Dengan alat ini, suhu penggorengan lebih rendah dan stabil serta waktu penggorengan yang lebih singkat.
Kalau tidak tersedia penggoreng vakum, bengkuang dapat digoreng dengan menggunakan wajan. Akan tetapi mutu keripiknya kurang bagus dibanding yang digoreng dengan penggoreng vakum.
- 4) Pengereng. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan bengkuang

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan dan pengirisan. Bengkuang dikupas, dicuci, kemudian diiris tipis-tipis (2-3 mm).

- 2) Pengeringan. Irisan dikeringkan dengan alat pengering hingga kadar air di bawah 8 % (bahan terlihat kering dan renyah).
- 3) Penggorengan. Irisan bengkuang kering digoreng dengan penggoreng vakum pada suhu 85⁰C selama 70 menit dengan tekanan 70 cm Hg.
Jika tidak tersedia penggoreng vakum, irisan kering bengkuang digoreng di dalam minyak panas (170⁰C) selama 3-5 menit sampai garing.

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](#)