

KERIPIK PEPAYA

1. PENDAHULUAN

Keripik adalah irisan buah atau umbi yang digoreng sampai kering dan garing. Keripik mempunyai kadar air rendah sehingga dapat disimpan lama.

Meskipun cara pembuatannya sederhana dan cukup mudah, namaun keripik pepaya belum dikenal oleh masyarakat dan tidak tersedia di pasaran.

2. BAHAN

Buah pepaya. Buah pepaya yang digunakan adalah yang telah matang petik, masih keras, sudah terasa manis, dan bila digores tidak banyak mengeluarkan getah. Jumlah 10 kg.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan landasannya. Alat ini digunakan untuk mengupas dan mengiris buah pepaya. Disarankan menggunakan dua pisau yang berbeda. Untuk pengupasan digunakan pisau yang biasa digunakan di rumah tangga. Sedangkan untuk mengiris digunakan pisau besar yang biasa digunakan untuk pemotongan dan pencincangan daging.
- 2) Kompor. Kompor bersumbu digunakan untuk menggoreng keripik pepaya dalam jumlah kecil.
Kompor bertekanan udara digunakan untuk menggoreng keripik pepaya 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.
- 4) Wajan. Wajan digunakan untuk menggoreng keripik pepaya. Wajan yang terbuat dari besi tebal yang berat lebih baik digunakan karena panas lebih merata dan bahan yang digoreng tidak mudah gosong.
- 5) Kemasan. Kemasan adalah wadah untuk mengemas keripik pepaya. Berbagai kemasan dapat digunakan, yaitu:
 - a. Kantong plastik polietilen
 - b. Kantong aluminium foil berlapis plastik
 - c. Kotak plastik semi kaku

d. Kotak kaleng

Pengemasan dengan kantong plastik dan aluminium foil kurang melindungi bahan dari kerusakan mekanis (retak dan pecah). Untuk mengurangi kerusakan tersebut, juga untuk menambah daya simpan, ke dalam kantong biasanya ditambahkan gas karbondioksida (CO₂) atau nitrogen (N₂). Dengan adanya gas tersebut kantong akan menggelembung sehingga keripik tidak akan tergencet bila kantong ditumpuk, atau tertindih. Gas tersebut juga tidak bereaksi dengan bahan sehingga meniadakan terjadinya oksidasi terhadap minyak yang terkandung pada bahan.

Produk yang dikemas dengan kantong plastik atau kaleng, perlu dikemas terlebih dahulu dengan kantong plastik yang tipis, kemudian baru dimasukkan ke dalam kotak tersebut.

- 6) Sealer. Alat ini digunakan untuk menutup kantong plastik dengan menggunakan panas. Bila kedua sisi bagian dalam mulut kantong ditekan dengan elemen pemanas, maka kedua sisi tersebut akan melunak, saling menempel, dan tidak dapat terpisah setelah dingin.
- 7) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan pepaya sampai kadar air di bawah 9%.
- 8) Baskom. Baskom digunakan untuk wadah irisan pepaya basah dan kering, serta keripik pepaya.
- 9) Rak peniris. Rak peniris digunakan untuk meniriskan keripik yang baru selesai digoreng. Rak ini terdiri dari penyangga berlobang-lobang yang terbuat dari kawat tahan karat (aluminium atau *stainless steel*).

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengirisan dan *blanching*
 - a. Buah pepaya dikupas, dibelah dan dibuang bijinya. Setelah itu buah dicuci sampai bersih.
 - b. Buah diiris-iris dengan ketebalan 5 mm. Setelah itu, irisan pepaya di-*blanching*, yaitu dengan mencelupkan buah ke dalam air panas (95-98°C) selama 3 menit sambil diaduk-aduk dengan pelan. Untuk *blanching* ini, setiap 1 kg irisan buah diperlukan 2 liter air panas.

Blanching diperlukan untuk:

- Mematikan enzim penyebab reaksi pencoklatan (perubahan warna menjadi coklat atau warna gelap lainnya).
- Mengurangi kandungan mikroba pada bahan.
- Melayukan bahan sehingga lebih cepat dikeringkan dan mengeluarkan udara dari jaringan bahan. Buah yang telah di-*blanching* segera ditiriskan.

2) Pengeringan

- a. Irisan buah dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air kurang dari 9% dengan tanda bahan tampak kering dan mudah dipatahkan. Untuk pengendalian mutu, sebaiknya kadar air ditentukan analisa kimia. Sedangkan untuk industri kecil, cukup dengan mengamati tanda-tanda tersebut.
- b. Setelah kering, irisan buah dapat langsung digoreng, atau disimpan. Jika disimpan terlebih dahulu, harus digunakan wadah yang tidak dapat dilewati udara dan uap air, serta tertutup rapat.

3) Penggorengan

Penggorengan dilakukan dengan banyak minyak panas yang bersuhu 165⁰C selama 13-17 detik. Untuk mendapatkan mutu keripik yang lebih baik, penggorengan dilakukan dengan menggunakan penggorengan vakum pada suhu 120⁰C, dengan tekanan 60-80 mmHg selama 58-62 menit. Setelah selesai digoreng, keripik ditiriskan sampai dingin.

4) Pengemasan

Keripik pepaya dikemas di dalam kantong plastik, aluminium foil berlapis plastik, kotak plastik semi kaku, atau kotak kaleng.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 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](#)