

# KERIPIK PISANG

## 1. PENDAHULUAN

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Selain buahnya yang dimakan dalam bentuk segar, daunnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Misalnya daun pisang untuk makanan ternak, daun pepaya untuk mengempukkan daging dan melancarkan air susu ibu (ASI) terutama daun pepaya jantan.

Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman seperti anggur, sari buah dan sirup juga makanan lain seperti manisan, dodol, keripik, dan sale.

Pisang dapat dibagi menjadi dua golongan, yaitu :

- 1) Pisang yang dimakan dalam bentuk segar, misalnya : pisang ambon, raja sere, raja bulu, susu, seribu, dan emas.
- 2) Pisang yang dimakan setelah diolah terlebih dahulu, misalnya : pisang kepok, nangka, raja siam, raja bandung, kapas, rotan, gajah, dan tanduk.

Pisang banyak mengandung protein yang kadarnya lebih tinggi daripada buah-buahan lainnya, namun buah pisang mudah busuk. Untuk mencegah pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya dalam bentuk keripik, dodol, sale, anggur, dan lain-lain.

Keripik pisang sudah sejak lama diproduksi masyarakat. Hasil olahan keripik pisang mempunyai rasa yang berbeda-beda, yaitu : asin, manis, manis pedas, dan lain-lain. Pembuatan keripik pisang sangat sederhana dan membutuhkan modal yang tidak terlalu besar. Pisang yang baik dibuat keripik adalah pisang ambon, kapas, tanduk, dan kepok.

## 2. BAHAN

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| 1) Pisang tua (mengkal) | 20 kg      |
| 2) Minyak goreng        | 1 kg       |
| 3) Garam                | secukupnya |

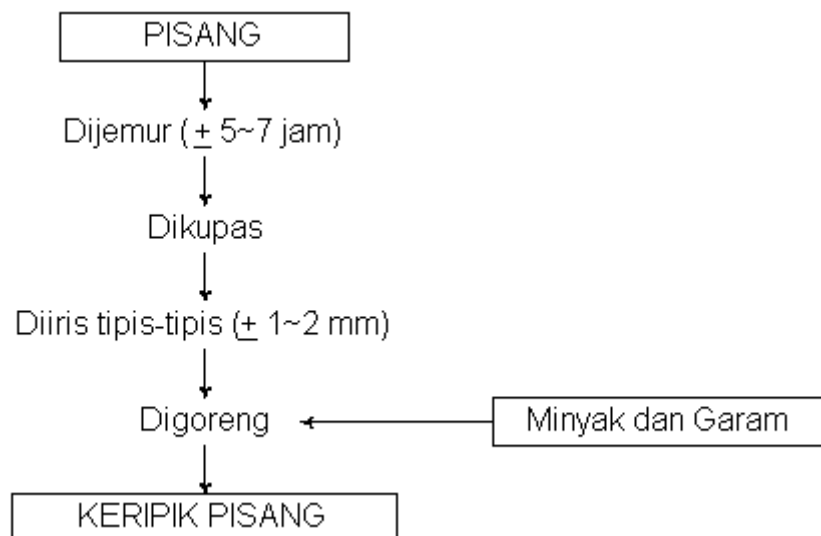
### 3. ALAT

- 1) Baskom
- 2) Alas perajang (talenan)
- 3) Pisau
- 4) Ember plastik
- 5) Penggorengan (Wajan)
- 6) Lilin (untuk kantong plastik)
- 7) Tungku atau kompor
- 8) Tampah (nyiru)
- 9) Keranjang bambu
- 10) Kantong plastik (sebagai pembungkus)

### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Jemur pisang selama 5~7 jam, lalu kupas;
- 2) Iris pisang tipis-tipis  $\pm$  1~2 mm menurut panjang pisang;
- 3) Siapkan minyak yang telah dibubuhi garam kemudian panaskan. Goreng irisan pisang tersebut sedikit demi sedikit agar tidak lengket satu dengan yang lainnya. Penggorengan dilakukan selama 5~7 menit tergantung jumlah minyak dan besar kecilnya api kompor;
- 4) Angkat keripik setelah berubah warna dari kuning menjadi kuning kecoklatan;
- 5) Saring minyak setelah lima (5) kali penggorengan, kemudian tambahkan minyak baru dan garam;
- 6) Masukkan dalam kantong plastik atau stoples setelah keripik pisang cukup dingin.

### 5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN KERIPIK PISANG



**Catatan :**

- 1) Untuk keripik pisang manis dapat ditambahkan gula pasir halus pada keripik yang sudah digoreng.
- 2) Pemberian rasa pedas dapat dilakukan bersama-sama dengan pemberian gula halus.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Tri Radiyati, et. Al. *Kerupuk keripik*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI, 1990. Hal. 15-20.

## 7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

---

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Agus Sediadi

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