

# KERUPUK KULIT BUAH MELINJO

## 1. PENDAHULUAN

Kerupuk kulit buah melinjo dibuat dari buah melinjo yang merupakan limbah pada pengolahan emping melinjo. Cara pembuatan produk ini cukup mudah dengan menggunakan alat-alat sederhana yang biasa terdapat didapur rumah tangga.

## 2. BAHAN

- 1) Kulit buah melinjo yang masih segar dan berwarna merah tua: 3 kg
- 2) Gula merah: 0,7 kg
- 3) Bawang putih: 15 siung
- 4) Cuka (25%): 10 ml
- 5) Cabe merah: 30 buah
- 6) Daun jeruk nipis: 20 helai
- 7) Ketumbar: 5 sdm
- 8) Sereh: 5 batang
- 9) Garam: 25 gram

## 3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling kulit buah melinjo sampai halus. Blender dan lumpang dapat digunakan untuk menghaluskan kulit buah melinjo dalam jumlah kecil. Mesin penggiling perlu digunakan jika jumlah kulit melinjo akan dihaluskan cukup besar.
- 2) Kompor
- 3) Wajan

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembersihan. Kulit melinjo dipilih yang merah tua, dan tidak busuk. Kotoran, kerikil dan tanah dibuang. Kulit ini dicuci dengan air sampai bersih, kemudian ditiriskan.
- 2) Pengeringan. Kulit melinjo yang telah dicuci bersih dijemur sampai kering (kadar air di bawah 10%, atau dikeringkan dengan alat pengering).
- 3) Penggorengan. Kulit melinjo yang telah kering digoreng di dalam minyak panas (suhu 170°C) sampai kering dan garing (selama 5-10 menit).

- 4) Mempertahankan panas. Kulit melinjo yang telah garing dan masih panas dimasukkan ke dalam termos agar bahan tetap panas.
- 5) Penyiapan bumbu
  - a. Bawang putih, daun jeruk, dan garam digiling sampai halus. Kemudian campuran ini ditumis dengan sedikit minyak sampai berbau harum.
  - b. Sementara itu gula merah diiris tipis, sereh dipukul sampai memar, dan cabe dibuang bijinya dan diiris tipis-tipis. Bahan-bahan ini dimasukkan kedalam bumbu yang sedang ditumis, kemudian ditambah dengan setengah gelas dan cuka. Pengadukan diteruskan sampai terbentuk adonan bumbu kental.
- 6) Pembumbuan. Biji melinjo yang telah digoreng dan garing serta masih panas segera dimasukkan ke dalam adonan bumbu, dan diaduk secara cepat sampai tercampur merata.
- 7) Pengemasan. Keripik kulit melinjo dikemas di dalam kantong plastik polietien, kemudian ditutup 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](#)