

# KERIPIK UBI JALAR

## 1. PENDAHULUAN

Keripik ubi jalar adalah irisan ubi jalar yang telah digoreng sampai garing. Meskipun keripik ubi jalar mudah dibuat, keripik ubi jalar belum banyak diusahakan.

## 2. BAHAN

- 1) Ubi jalar.
- 2) Larutan kapur sirih.
- 3) Larutan natrium bisulfit 500 ppm.
- 4) Minyak goreng.

## 3. PERALATAN

- 1) Pengiris umbi.
- 2) Pisau dan talenan
- 3) Kual
- 4) Baskom atau ember.
- 5) Keranjang peniris.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan dan pengirisan. Ubi dicuci, kemudian dikupas. Ubi yang telah dikupas, tapi tidak langsung diproses lebih lanjut harus direndam di dalam air. Setelah itu umbi diiris tipis-tipis.
- 2) Perendaman di dalam larutan natrium bisulfit dan kapur. Irisan umbi direndam di dalam larutan natrium bisulfit 500 ppm selama 60 menit. Kemudian irisan umbi diangkat, dan direndamkan ke larutan kapur sirih 2% selama 30 menit. Setelah itu, irisan umbi ditiriskan.
- 3) Pemasakan ringan. Air dipanaskan sampai suhu 90°C. Ke dalam dimasukkan garam (10 gram garam untuk 1 liter air). Kemudian iris umbi yang telah ditiriskan dimasukkan ke dalam air tersebut, dan diaduk pelan-pelan. Tidak lama kemudian (1-2 menit), irisan umbi segera diangkat dan ditiriskan.
- 4) Pengeringan. Irisan umbi dijemur, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai cukup kering dengan tanda mudahnya umbi patah jika diremas.

- 5) Penggorengan. Irisan umbi digoreng di dalam minyak panas (170°C) sampai garing.
- 6) Penggulaan. Untuk mendapatkan keripik manis, lakukan penggorengan diulang. Kedalam minyak agak panas (suhu 110°C) dimasukkan gula halus (50 gram gula untuk setiap 1 liter minyak), da diaduk agar gula mencair. Setelah itu, keripik yang telah garing dimasukkan ke dalam minyak, diaduk dengan pelan, dan segera diangkat untuk ditiriskan dan didinginkan.
- 7) Pengemasan. Keripik matang harus disimpan pada wadah tertutup. Keripik dapat dikemas di dalam kantong plastik, atau kotak kaleng. Kemasan harus ditutup rapat sehingga tidak dapat dimasuki oleh uap air dan udara luar.

## 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](#)**