

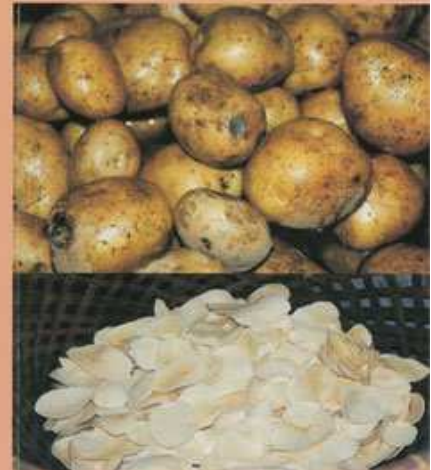
menghilangkan pati dan sisa kapur yang menempel. Lalu tiriskan.

4. Untuk memberi rasa dapat ditambahkan bumbu penyedap seperti bawang putih dan garam. Caranya: tumbuk bawang putih dan garam sampai halus lalu masukkan kedalam air. Masak air dan bumbu tersebut sampai mendidih. Masukkan irisan kentang, dan rebus selama 3 sampai 5 menit, kemudian tiriskan.
5. Letakkan irisan kentang di atas nyiru (tampah). Susun berjajar secara berselingan. Jemur selama 2 sampai 3 hari sampai kering.
6. Untuk menggoreng, siapkan kompor dan panaskan minyak. Goreng dalam minyak yang tidak terlalu panas. Bila kentang sudah mekar cepat angkat.
7. Kemas keripik yang telah digoreng dalam

kaleng, plastik atau aluminium foil. Lebih baik gunakan bahan pengemas yang tidak tembus pandang untuk mencegah ketengikan, seperti aluminium foil atau plastik hitam.

8. Keripik kentang yang belum digoreng sebaiknya disimpan dalam kaleng yang rapat.

Pembuatan Keripik Kentang



Selain Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Proyek Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi PAM
(Poor Farmers' Income Improvement through Innovation Project-PTIP)
2006

Informasi lebih lanjut:
Pusat Penelitian dan Penyuluhan Teknologi Pertanian
Jalan J. H. Juanda No. 20, Bogor 16122
Telepon: (0251) 321746, Faksimil: (0251) 32662
E-mail: pusatdit@pustak-dipontan.go.id, SIA web: <http://www.zodanis-dipontan.go.id>



Umbi kentang untuk bahan pembuatan keripik



Proses perjemuran



Keripik kentang siap dikonsumsi

Kentang merupakan komoditas pertanian yang berperan sebagai sumber karbohidrat dan mempunyai nilai ekonomi tinggi. Kentang dapat dipasarkan maupun diekspor ke mancanegara dalam berbagai bentuk baik segar maupun hasil olahannya, seperti keripik dan tepung. Namun demikian nilai tambah yang diperoleh melalui pemasaran dalam bentuk kentang segar kecil disamping kentang yang tersimpan dalam bentuk segar mudah layu dan membusuk.

Salah satu produk olahan kentang yang disukai oleh konsumen adalah keripik kentang yang biasa disajikan sebagai makanan kecil. Pembuatan keripik kentang dapat dilakukan dalam skala industri rumah tangga, dengan teknologi dan peralatan yang sederhana, mudah, dan tidak membutuhkan modal yang besar.

Agar kentang tahan lama pada saat melimpah dan mempunyai nilai tambah yang optimum perlu diolah menjadi produk olahan, salah satunya adalah keripik kentang.

Bahan dan Alat

A. Bahan

Bahan yang diperlukan:

1. Kentang
2. Bumbu, antara lain bawang putih, dan garam
3. Kapur sirih
4. minyak goreng

B. Alat

Alat yang perlu disiapkan:

1. Pisau, atau serutan kayu
2. Ember plastik,
3. Nampan,
4. Penggorengan,
5. Kompor,
6. Panci,
7. Pengaduk dan
8. Saringan,

Cara Pembuatan

1. Pilih umbi yang segar, sehat dan tidak cacat, berbentuk bulat lonjong, berukuran besar, tidak berlubang ditengahnya, tidak keras atau baru dipanen, serta bermata tunas dangkal agar mudah dikupas.
2. Cuci umbi dengan air bersih sampai kotoran atau tanah yang melekat hilang. Kemudian rendam kentang yang telah dicuci ke dalam air bersih. Selanjutnya kupas kulit kentang dan buang mata tunasnya. Hasil pengupasan direndam di dalam air agar tidak terjadi kontak dengan udara yang menyebabkan terjadinya pencoklatan pada permukaan umbi.
3. Iris umbi kentang tipis-tipis dengan ketebalan 1 sampai 2 mm dengan menggunakan pisau atau serutan kayu. Usahakan hasil irisan langsung jatuh ke dalam air rendaman yang telah diberi kapur sirih, biarkan irisan-irisan kentang tersebut berada dalam air rendaman selama 12 - 24 jam. Setelah perendaman, cuci irisan umbi kentang tersebut untuk