

HOME
INDUSTRY
buah & sayur



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Jl. Ir. Juanda No. 20 Bogor 16122
Telp. 0251 8321 746
Fax. 0251 8326 561
Email: pustaka@litbang.deptan.go.id
www.pustaka.litbang.deptan.go.id

HOME
INDUSTRY
buah & sayur



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian
2010



HOME INDUSTRY

keripik buah & sayur

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan hayati melimpah, meliputi berbagai flora dan fauna. Contoh kekayaan flora tersebut adalah tanaman buah dan sayuran.

Penjualan buah dan sayuran dalam keadaan segar menemui kendala karena tidak mampu bertahan lama. Kesegaran buah dan sayuran semakin menurun seiring berjalannya waktu. Hal ini tentu saja akan mengurangi nilai jual. Inilah salah satu penyebab mengapa petani dan pedagang sering kali merugi.

Cara paling baik untuk mengatasi hal ini adalah mengolah komoditi tersebut menjadi makanan. Dengan demikian, nilai jualnya akan meningkat.



Salah satu bentuk olahan buah dan sayuran adalah keripik. Pengolahan buah dan sayuran menjadi keripik merupakan satu peluang usaha yang baik.

Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika memulai usaha keripik buah dan sayur

1. Modal usaha

- a. Modal tetap
Meliputi peralatan untuk mengolah keripik, yakni kompor dan peralatan memasak.
- b. Modal berputar
Meliputi bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat keripik.

1. Buah dan sayuran

- Sesuaikan bahan baku keripik dengan komoditi yang melimpah di daerah Anda. Misalnya, daerah Anda sentra pisang maka mulailah usaha keripik pisang.
- Pilih buah dan sayuran yang berkualitas. Misalnya, untuk keripik bayam, pilih daun bayam berukuran besar dan cukup kaku, jangan yang muda. Untuk keripik nangka, pilih yang belum masak benar (mangkal).
- Gunakan buah dan sayuran segar. Oleh karena itu, perhatikan penyimpanan bahan baku. Jika melakukan stok, simpan buah dan sayuran dalam lemari es.

2. Minyak goreng

Gunakan minyak goreng yang berkualitas. Ciri yang paling mudah dikenali adalah berwarna kuning cerah dan tidak tengik. Minyak goreng yang baik untuk menggoreng adalah minyak kelapa.

3. Bahan baku lain

Bahan baku lain yang dibutuhkan dalam usaha ini, antara lain tepung beras, tepung terigu, bumbu dapur, dan bahan bakar (minyak tanah atau gas).

2. Semangat berwira usaha

Semangat berwira usaha sangat penting dan harus dimiliki setiap individu yang memulai usaha. Anda harus bersemangat, tidak hanya saat merintis usaha, tetapi sepanjang usaha dijalankan.



PROSES PENGOLAHAN keripik buah & sayur

1. Pengupasan, pencucian, dan pemotongan bahan

Buah dan sayuran dikupas, lalu dicuci bersih dengan air mengalir. Setelah itu, lakukan pemotongan. Potongan sebaiknya tidak terlalu tebal atau tipis agar hasil keripiknya renyah.

2. Perlakuan pra-penggorengan

a. Blanching (blansing)

Blansing adalah proses pencelupan bahan dalam air mendidih dalam waktu singkat dan langsung merendamnya dalam air dingin. Perlakuan ini bertujuan menonaktifkan enzim penyebab perubahan warna. Misalnya enzim pada apel yang menyebabkannya berwarna coklat setelah dikupas.

b. Perendaman dalam larutan kapur sirih

Bahan baku keripik perlu direndam dalam larutan kapur sirih untuk mencegah berubahnya warna saat penggorengan. Selain itu juga membuat keripik menjadi renyah.

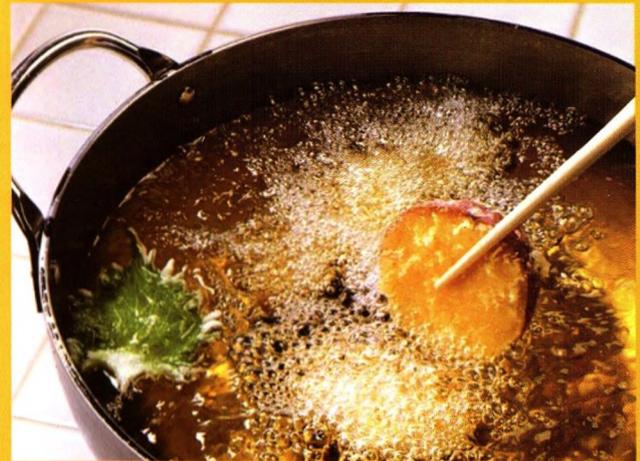
c. Pengeringan

Buah memiliki kadar air tinggi. Oleh karena itu, perlu dikeringkan terlebih dahulu. Pengeringan dapat dilakukan secara manual dengan menjemur di bawah terik matahari atau secara modern menggunakan vacuum frying machine (mesin penggorengan hampa udara).



3. Penggorengan

Keripik digoreng secara *deep fat frying* (menggoreng dalam minyak mendidih di mana seluruh bahan yang digoreng terendam minyak). Penggorengan dilakukan hingga seluruh kadar air hilang, ditandai dengan berhentinya gejolak minyak goreng.



4. Penirisan

Agar minyak tidak terlalu melekat pada keripik.

5. Pengemasan

Keripik harus dikemas dalam wadah kedap udara untuk menjaga kerenyahannya. Oleh karena itu, segera setelah keripik dingin, masukkan dalam kantong plastik, aluminium foil, kaleng, atau toples. Untuk pengemasan, gunakan kantong plastik atau aluminium foil, lalu rekatkan menggunakan *sealer* (alat perekat plastik sistem panas) atau lewatkan di atas nyala api/lilin hingga plastik tertutup rapat.

CONTOH PENGOLAHAN

keripik buah & sayur

1. Keripik nangka

- Bahan
Buah nangka segar dan minyak goreng.
- Alat
Pisau, baskom, wajan, sotil, dan sodet.
- Cara membuat
 - Pisahkan buah nangka dari bijinya.
 - Potong (belah) buah nangka sesuai keinginan, lalu cuci bersih dan tiriskan.
 - Jemur di bawah sinar matahari hingga kadar airnya berkurang.
 - Goreng nangka secara *deep fat frying*.
 - Angkat keripik nangka jika telah matang.
 - Tiriskan dan dinginkan, lalu kemas.



2. Keripik bayam

- Bahan
 - 1 kg daun bayam segar
 - 1 kg tepung beras
 - 50 g kemiri
 - 5 siung bawang putih
 - 50 g gula pasir
 - ¼ kg telur
 - 5 lembar daun jeruk purut
 - Garam secukupnya
 - Santan dari satu butir kelapa
 - Minyak goreng

- Alat
Baskom, sendok atau irus, wajan, sotil, sodet, pematut kelapa, dan nampan/tampah.
- Cara membuat
 - Cuci daun bayam dengan air mengalir.
 - Haluskan bumbu yang terdiri dari bawang putih, gula pasir, garam, dan kemiri.
 - Masukkan bumbu ke dalam baskom, beri air sedikit dan campur hingga rata.
 - Tambahkan irisan daun jeruk purut.
 - Kocok telur, lalu campurkan ke dalam bumbu.
 - Masukkan tepung beras dan santan, lalu tambahkan air dan aduk hingga menjadi adonan encer.
 - Celupkan bayam ke dalam adonan satu per satu, lalu goreng hingga matang.
 - Angkat keripik bayam, lalu tiriskan.
 - Setelah dingin, keripik siap dikemas.



PROSPEK USAHA

keripik buah & sayur

- Buah dan sayuran sangat melimpah di Indonesia. Jadi, bahan baku sangat mudah didapat.
- Keripik merupakan makanan yang disukai banyak orang. Ini menjadi faktor penting untuk pemasaran.
- Usaha keripik dapat dilakukan dengan peralatan sederhana dan setiap rumah tangga pasti memilikinya. Ibu-ibu rumah tangga pun sudah terbiasa dengan kegiatan mengolah makanan. Jadi, usaha ini sangat cocok untuk ibu-ibu. Selain mengisi waktu luang, juga untuk menambah penghasilan.