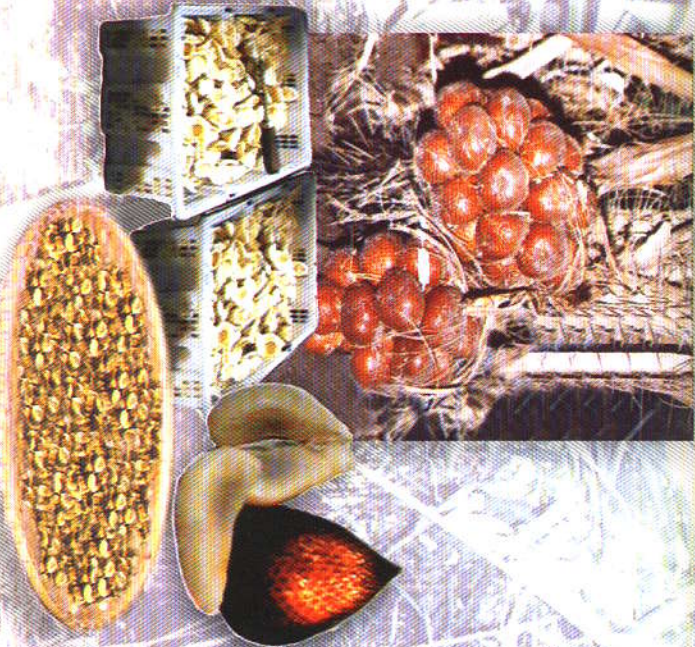




"KRISA"

KRIPIK SALAK PONDOKH



September 2003

Agdex 174/74



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN YOGYAKARTA
2003

Lokasi : Karangasri, Wondomatani, Ngemplak, Sleman - Yogyakarta
Alamat Surat : Jl. Rajawali No. 28, Deningan Baru, Yogyakarta 55281
Phone : (0274) 884662, 514959 - Fax : 562935
e-mail : bptpdiy@indosat.net.id

PENDAHULUAN

Salak pondok merupakan salah satu buah unggulan Propinsi D.I. Yogyakarta. Keunggulan rasa dan introduksi teknologi yang diterapkan untuk membuat tanaman Salak Pondok mempunyai kemampuan berbuah sepanjang tahun, perlu ditingkatkan dengan mengolah buah menjadi bahan olahan lain yang dapat memberikan nilai tambah komersial buah tersebut.

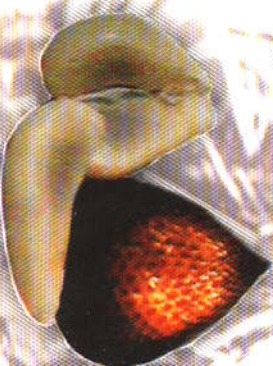
Saat ini, berbagai olahan telah dilakukan dan dipasarkan oleh petani Salak Pondok antara lain Dodol Salak, Sirup Salak dan Kripik Salak (Krisa).

Kripik Salak (Krisa), merupakan makanan ringan berbentuk kripik yang renyah dan banyak diminati konsumen.

Bagaimana pembuatan "Krisa" yang berkualitas?

A. PEMILIHAN SALAK

- Pastikan buah yang dipetik untuk kripik berasal dari buah berumur 5 - 6 bulan setelah penyerbukan.
- Lakukan sortasi, agar buah yang diolah seragam besarnya, dengan ciri antara lain :
 1. Besar buah berukuran sedang
 2. Buah dengan isi tiga



Gambar 1. Salak Pondok buah isi tiga

- Sortir buah yang rusak pada saat pengupasan kulit salak

B. PEMOTONGAN DAGING SALAK

1. Potong dengan ketebalan yang seragam
2. Setiap siung salak dibelah menjadi dua.



Gambar 2. Salak yang sudah dipotong

C. PENERINGAN DALAM MESIN PENERING/MESIN VACUUM

1. Sesuaikan dengan kapasitas mesin, timbang sebanyak 5,5 kg salak potongan.
2. Mesin pengering, diatur suhunya sampai mencapai 70°C, dan tekanan 0 atm.
3. Masukkan salak ke dalam minyak goreng dalam mesin pengering.
4. Tunggu sampai tekanan mesin mencapai 70 atm, dengan suhu konstan 70°C.
5. Setelah tekanan mencapai 70 atm, angkat salak dari minyak goreng dan tiriskan dalam mesin.
6. Penirisan kripik dalam mesin pada kondisi suhu 70°C dan tekanan 70 atm kondisi konstan selama 15 menit.
7. Setelah 15 menit penirisan dalam mesin pengering/ mesin vacuum, matikan mesin dan angkat salak dari mesin.
8. Waktu yang diperlukan untuk membuat kripik sejak salak dimasukkan sampai dikeluarkan dari mesin ± 60 menit.