

# Pembuatan Keripik Pisang



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian  
Poor Farmers' Income Improvement Through Innovation Project (PF13P)  
2003



**K**eripik adalah irisan buah atau umbi kering hasil penggorengan dengan minyak nabati. Keripik pisang merupakan salah satu jenis keripik yang banyak diusahakan dan disukai oleh masyarakat. Keripik pisang memiliki rasa yang berbeda-beda (asin, manis, atau manis pedas) bergantung pada selera. Keripik pisang mudah dibuat dengan biaya murah dan peralatan yang sederhana.

## Bahan

1. Pisang yang telah matang petik (mengkal) dengan warna kulit masih hijau dan sedikit warna kuning (10% dari luas permukaan). Pisang yang paling cocok untuk keripik adalah pisang togar dari Pasaman, pisang ambon, kapas, tanduk, dan kepok.
2. Minyak goreng.
3. Garam halus putih bersih secukupnya.



4. Bahan untuk memberi rasa (sesuai dengan selera).

### Alat

- Baskom
- Penggorengan (wajan)
- Pisau dan talenan untuk mengiris
- Ember plastik
- Lilin (untuk merekatkan kantong plastik)
- Tungku atau kompor
- Kantong plastik (untuk mengemas)
- Peniris (untuk meniriskan keripik setelah digoreng). Peniris dapat berupa keranjang plastik, keranjang bambu, atau keranjang rotan yang anyamannya jarang.

### Cara Pembuatan

- Jemur pisang selama 5-7 jam, lalu kupas.
- Iris pisang tipis-tipis  $\pm 1-2$  mm menurut panjang pisang. Irisan pisang ini harus

segera digoreng paling lambat 10 menit setelah diiris.

- Siapkan minyak yang telah dibubuhi garam kemudian dipanaskan. Minyak harus cukup banyak agar seluruh irisan pisang dapat terendam dalam minyak. Tiap 1-kg pisang dibutuhkan 3 liter minyak goreng.
- Masukkan irisan pisang sedikit demi sedikit ke dalam minyak agar tidak lengket satu sama lain. Penggorengan dilakukan selama 7-10 menit bergantung pada besar kecilnya api kompor. Selama menggoreng, dilakukan pengadukan secara pelan.
- Angkat keripik setelah berubah warna dari kuning menjadi kuning kecokelatan dan cukup kering.
- Beri rasa (misalnya manis) apabila diinginkan. Caranya:
  - Larutkan gula pasir halus (1 kg) dengan 250 ml air, kemudian larutan gula panaskan sampai mendidih. Setelah mendidih, kecilkan api untuk menjaga larutan gula tetap panas tetapi tidak mendidih.



- Celupkan keripik yang baru diangkat dari minyak panas (telah ditiriskan  $\pm 1$  menit), ke dalam larutan gula dan segera angkat untuk ditiriskan. Selanjutnya dinginkan dengan menghamparkannya di atas alat peniris.
- Kemas keripik dalam kantong plastik, kemudian rekatkan dengan api lilin. Agar keripik terlindung dari kerusakan mekanis selama penyimpanan, pengangkutan, dan pematangan, keripik harus dikemas di dalam kotak kaleng atau kotak karton.

### Diagram Alir Pembuatan Keripik Pisang



Untuk informasi lebih lanjut hubungi:

**Pusat Perpustakaan dan Penyebaran  
Teknologi Pertanian**

Jln. Dr. H. Juanda No. 2D

Bogor 16122

Telepon : (0251) 321746

Faksimile : (0251) 326561

E-mail : pustaka@bogor.net

Homepage : <http://pustaka.bogor.net>