

PROSES PEMBUATAN KRIPIK BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) Di CV. SARI AGUNG KECAMATAN GENTENG KABUPATEN BANYUWANGI
The Process of Making Jackfruit Chips at CV. Sari Agung Genteng Banyuwangi

Gabrielia Aling Sucianti 1¹), Rosiana Ulfa 2²), Bagus Setyawan 3²)

¹Mahasiswa Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi

²Dosen Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi

*Email korespondensi: roshi_n2002@yahoo.com

ABSTRACT

Jackfruit chips are chips processed by jackfruit that are fried specially, usually using a vacuum fryer. If using the usual frying method, namely with the skillet, the jackfruit will not turn into chips because the fruit will be damaged by excessive heat. By using a vacuum fryer, the jackfruit is fried at a lower temperature of around 50-60°C so as not to damage the jackfruit. The purpose of this study is to know the process of processing fruit chips at CV. Sari Agung Genteng Banyuwangi. The method used by collecting data through direct observation of the object of observation, namely direct interviews with all related parties, direct practice, and secondary data collection. The results obtained from this study are the packaging of jackfruit chips is done using aluminum foil so that product quality is maintained and during the drying process, the jackfruit is frozen first to maintain the color and texture.

Keywords: *chips, jackfruit, vacuum fryer*

PENDAHULUAN

Salah satu metode pengolahan pangan yang bertujuan memperpanjang umur simpan bahan pangan adalah dengan menurunkan kadar air. Metode penurunan kadar air yang umum digunakan karena prosesnya yang mudah dan tidak membutuhkan banyak biaya adalah proses pengeringan. Pengeringan adalah metode penurunan kadar air yang dapat diterapkan pada tahapan pascapanen maupun pengolahan utama untuk membuat produk memiliki daya simpan yang lebih panjang. Olahan pangan yang menggunakan metode pengeringan adalah kripik (Suryanto, 2018).

Kripik tergolong dalam jenis makanan ringan berupa potongan tipis umbi-umbian, buah ataupun sayuran yang

digoreng dalam minyak. Guna menghasilkan tekstur yang renyak dan rasa yang gurih pada umumnya dalam pembuatan kripik dilakukan penambahan terigu, dan rempah-rempah tertentu. Pembuatan kripik pada umumnya terdiri dari tahapan penggoreng, penjemuran dan pengeringan (hanya dilakukan pada jenis kripik tertentu). Kripik pada umumnya mempunyai rasa asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari semuanya bergantung pada permintaan pasar.

Selama ini kita banyak sekali mengenal jenis-jenis kripik yang terbuat dari buah dan sayur. Semakin tinggi kandungan air dari bahan, maka akan semakin rendah rendemen kripik yang dihasilkan. Salah satu jenis buah yang banyak diolah menjadi kripik adalah buah nangka. Kripik buah nangka merupakan

hasil olahan dari buah nangka yang melalui tahap proses penggorengan hampa udara/*vacuum*. Penggorengan hampa udara/ *vacuum* bertujuan mencegah terjadinya oksidasi karena buah mengalami paparan suhu tinggi karena pada dasarnya penggorengan *vacuum* menggunakan suhu relative rendah pada kisaran 50 °C -60°C. Penggorengan dengan metode *vacuum*/hampa udara diyakini mampu menjaga *flavor* dan kenampakan keripik buah nangka yang dihasilkan (Nurhidayanti, 2016).

Buah nangka memiliki aroma khas yang tajam dan manis dengan kadar air yang cukup tinggi. Buah nangka mempunyai kandungan nutrisi yang relative kompleks, diantaranya adalah kalori, karbohidrat, vitamin dan air. Biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang kaya akan mineral dan vitamin. Berbagai olahan nangka yang sering kita temui antara lain adalah keripik nangka, selai nangka, tempoyak nangka dan manisan dari buah nangka.

Tabel 1 Kandungan Gizi Buah Nangka per 100 gram bahan.

Kandungan	Satuan	Jlh
Kalori	Kal	106
Protein	Gr	1,2
Lemal	Gr	0,3
Karbohidrat	Gr	27,6
Kalsium	Mg	20
Posfor	Mg	19
Besi	Gr	0,9
Vitamin A	SI	330
Vitamin B1	Mg	0,07
Vitamin C	Mg	7
Air	G	70

Sumber: Fairus (2010).

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV. Sari Agung Dusun Kopen RT. 08 RW. 05 Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. Adapun pelaksanaan kegiatan dimulai pada tanggal 16 Oktober hingga 03 November 2018.

Metode Pengambilan Data

Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini yaitu dengan cara mengumpulkan data melalui pengamatan secara langsung terhadap objek pengamatan yaitu wawancara langsung dengan semua pihak yang terkait, praktek langsung, dan pengumpulan data sekunder yang diperoleh dari CV. Sari Agung. Data yang sudah diperoleh kemudian dilakukan pembahasan sesuai dengan hasil penelitian dan pustaka yang ditemukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah nangka tergolong kedalam buah majemuk (*syncrap*) dengan bentuk gelendong memanjang hingga mencapai 100 cm, pada sisi luar terdapat duri pendek yang lunak. Daging buah nangka yang sebenarnya merupakan perkembangan dari tenda bunga, yang berwarna kuning keemasan. Nangka akan mengeluarkan aroma harum manis apabila sudah masak dan daging buah akan berubah menjadi sedikit lembek terkadang berisi cairan (*nectar*) yang manis.

Buah nangka mempunyai biji didalamnya, dimana biji buah nangka

mempunyai bentuk bulat hingga lonjong agak pipih dengan panjang mencapai 2-4 cm, yang terselubungi oleh kulit ari keras berwarna keputihan. Buah nangka banyak dikonsumsi dalam bentuk sebagai campuran untuk es, *juice*, atau diolah menjadi produk olahan pangan seperti kolak nangka, selai, dan dodol.

Pengeringan Buah

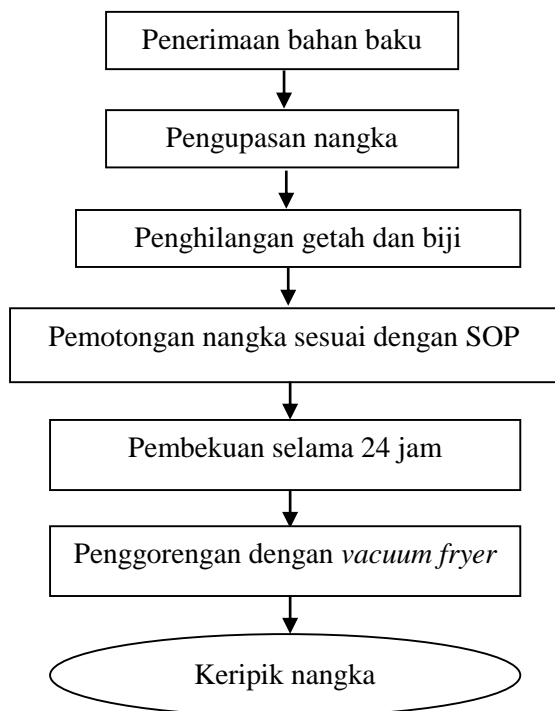
Produk buah-buah sangat mudah mengalami penurunan mutu dan kebusukan karena kandungan airnya yang relative tinggi. Pengolahan buah menjadi produk pangan sedang ditingkatkan guna menambah nilai jual produk. Berbagai jenis olahan buah yang sudah banyak beredar dipasaran diantaranya seperti manisan, kripik, sirup dan sebagainya. Pengolahan buah menjadi kripik banyak dilakukan dengan menggunakan *vacuum dryer*. Penggunaan *vacuum dryer* bertujuan untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan mulai dari cita rasa dan juga kenampakan.

Vacuum dryer merupakan sebuah mesin yang banyak digunakan dalam proses pengolahan pangan untuk mengurangi kadar air produk dan bekerja pada suhu yang relative rendah. Prinsip kerja dari alat ini adalah dengan memanaskan produk pada suhu dan lama waktu tertentu yang disertai dengan penguapan air secara *vacuum*. Produk tinggal diletakkan pada Loyang dan kemudian ditata dalam rak berlubang. *Vacuum dryer* dapat diaplikasikan pada buah-buahan yang rentan terhadap suhu tinggi yang mampu memicu terjadinya oksidasi diantaranya seperti apel, nangka, salak dan sebagainya.

Kripik Buah Nangka

Pembuatan Kripik nangka pada CV Sari Agung diawali dengan mempersiapkan bahan baku berupa nangka yang sudah masak, berwarna kuning dan berbau harum. Begitu nangka sampai di tempat pengolahan, buah nangka akan segera dikupas dan dipisahkan dari kulit buah dan jeraminya. Buah akan dimasukkan kedalam bak besar yang berisi air dan sedikit garam, tujuannya adalah untuk menghilangkan sisa getah yang menempel pada buah. Setelah itu biji buah akan dikeluarkan dari dagingnya dan buah disimpan dalam lemari es selama 24 jam.

Proses penggorengan kripik buah nangka dilakukan dengan mempersiapkan minyak untuk proses penggorengan yang memerlukan waktu selama 30 menit untuk dipanaskan hingga minyak siap digunakan, setelah itu nangka akan dimasukan kedalam minyak panas untuk digoreng hingga kadar air menurun. Setiap mengangkat kripik yang telah matang, akan ditambahkan minyak 1-2 liter, karena tiap kali selesai digunakan untuk menggoreng, jumlah minyak akan berkurang. Kripik nangka digoreng selama 2,5 jam, nangka yang dibutuhkan tiap kali pengeringan yaitu 20-25 kg, d) penyortiran dilakukan setelah proses selesai untuk menentukan grade A, B, C, d) tahap terakhir yaitu pengemasan. Kemasan yang digunakan yaitu *aluminium foil*.



Gambar 1 Diagram Alir Proses Pembuatan Kripik Nangka

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan di CV. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi bahwa a) pengolahan pasca panen buah dilakukan untuk memperpanjang masa simpan dan menambah nilai jual suatu produk pertanian, b) pengemasan dengan *aluminium foil* dilakukan agar produk tetap terjaga kualitasnya, c) pembekuan buah nangka sebelum proses pengeringan dilakukan untuk menjaga warna dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

Fairus S, Haryono, Agrithia M, Aris A. 2010. Pengaruh konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa Yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka.

Jurnal Seminar Nasional Teknik Kimia.
ISSN: 1693-4393.

Naila. 2015. Makalah Pembuatan Kripik Buah Nangka.

<http://kuntinailalkh.blogspot.com/2015/12/pengantar-bisnis.html?m=1>.

[Diakses 20 Januari 2019].

Nurhidayati. 2018. Analisis Biaya Agroindustri Kripik Nangka di Kabupaten Lombok barat [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.

Sidqiana, S. 2012. Optimalisasi Waktu Pada Proses Pembuatan Kripik Buah Apel (*Pycus malus L*) dengan *vacuum frying*. Program Studi Diploma Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.

Suryanto R. 2018. Rendemen dan Fisiko Kimia Kripik Nangka (*Arthocarpus sp.*) Berdasar Masa Masak Optimal Buah. Indonesian Green Technology Journal.