

18. ENYEK-ENYEK (KERIPIK SINGKONG SIMULASI)

Makanan ringan atau *snack* telah berkembang dengan pesat, baik jenisnya, citarasa maupun kemasannya. Kini semakin banyak jenis makanan ringan yang muncul di pasaran dengan berbagai bahan baku. Salah satu jenis makanan ringan yang cukup berhasil di pasaran adalah keripik. Jenis keripik terdiri atas keripik biasa dan keripik simulasi.

Keripik biasa adalah makanan ringan dan renyah yang dibuat melalui pengupasan dan pembersihan, pengirisan tipis dan penggorengan. Sedangkan keripik simulasi adalah keripik yang dibuat dengan tepung dari bahan baku, pengadonan tepung, pembuatan lembaran tipis, pencetakan lembaran sesuai bentuk yang diinginkan dan penggorengan. Bentuk keripik simulasi yang dihasilkan beragam dan mempunyai penampakan yang seragam.

Pada awalnya cara pembuatan keripik simulasi ini digunakan untuk pembuatan keripik simulasi dari kentang. Keripik ubi jalar dan ubi kayu simulasi adalah keripik dari bahan baku ubi jalar dan ubi kayu dapat juga menggantikan kentang.

Dibandingkan dengan jenis keripik biasa, keripik simulasi mempunyai beberapa keuntungan, antara lain :

1. Keripik simulasi dapat dicetak dengan bentuk dan ukuran sesuai selera.
2. Bentuk dan ukuran keripik simulasi dapat dibuat seragam
3. Aplikasi bumbu dan pencinta rasa lainnya lebih mudah
4. Rendemen hasilnya tinggi.

Perbedaan mendasar dalam proses produksi keripik biasa atau konvensional dan keripik simulasi adalah diterapkan tahap pembuatan adonan diikuti pembentukan lembaran tipis dan pencetakan. Contoh produk keripik simulasi dari ubi kayu yang ada di pasaran adalah : *cassava crackers* (enyek-enyek), gethuk goreng, slondhok, emping singkong, dsb. Sedangkan keripik simulasi dari ubi jalar masih belum banyak diproduksi.

Enyek-enyek (*cassava crackers*) adalah makanan olahan kering tradisional dengan bahan baku ubi kayu dan penambahan bumbu seperti cabe merah dan daun bawang. Proses pengolahan enyek-enyek meliputi pengupasan,

pencucian, pamarutan, penambahan bumbu, pengukusan, pengeringan, pemotongan, penggorengan dan pengemasan.

Prinsip dasar pembuatan enyek-enyek adalah proses pengukusan, penjemuran dan penggorengan. Tujuan pengukusan singkong yang telah dihancurkan adalah untuk memperoleh kondisi gelatinisasi sehingga enyek-enyek dapat mengembang saat digoreng. Penjemuran enyek-enyek untuk menurunkan kadar air yang meningkat selama pengukusan, sehingga enyek-enyek tidak cepat rusak dan renyah ketika digoreng. Penggorengan enyek-enyek bertujuan menambah cita rasa dan kerenyahan, karena enyek-enyek akan mengembang selama penggorengan. Secara rerinci tahapan proses pengolahan enyek-enyek adalah sebagai berikut :

Bahan dan Alat

Bahan : ubi kayu, garam halus, bawang putih, cabe merah, bawang merah, Ketumbar, gula halus, minyak goreng.

Alat : Panci pengukus, penggiling, pisau, roller, cetakan, wajan penggorengan, kompor, panci pengukus.

Cara Pembuatan :

a. Pencucian, perendaman dan pengupasan

Proses pencucian dilakukan hanya pada singkong yang kotor, dengan cara melewatkan singkong ke dalam air bersih. Selanjutnya dilakukan perendaman selama 30 menit dalam bak perendaman. Setelah kulit bersih, lalu dilakukan pengupasan.

b. Penghancuran atau pamarutan singkong

Proses penghancuran singkong dapat menggunakan alat pamarut (Rasper). Pamarut dapat menggunakan jenis pamarut rumah tangga atau pamarut untuk industri. Alat pamarut yang digunakan pada skala industri adalah adalah pamarut dengan silinder *stainless steel* yang bergerigi dengan diameter sekitar 30 cm.

c. Pencampuran singkong dengan bumbu

Singkong yang telah diparut diberi penambahan bumbu, seperti cabe merah, bawang daun, garam dan lainnya. Cabe merah segar dihancurkan dengan menggunakan *mixer*, sedangkan bawang daun dirajang halus dengan pisau pemotong. Setelah dilakukan penambahan bumbu lalu diaduk, agar bumbu dan adonan tercampur secara merata.

d. Pengukusan

Adonan mentah yang berbentuk bubur setelah proses pencampuran singkong dengan bumbu, kemudian dibentuk menjadi lembaran tipis menggunakan mesin *roll* beralas plastik. Selanjutnya dilakukan pengukusan selama 5 - 10 menit.

e. Pengeringan Awal

Lemari pengering yang digunakan untuk mengeringkan enyek-enyek menggunakan udara panas yang bersuhu 80°C selama 3 – 4 jam. Enyek-enyek dikeringkan dengan menggantungkannya pada rak-rak lemari pengering dengan berjejer lurus.

f. Pemotongan

Pemotongan enyek-enyek menggunakan alat pemotong khusus. Lembaran-lembaran enyek-enyek yang telah kering disusun sekitar 10 – 12 lapis untuk diratakan bagian ujung-ujungnya, kemudian dipotong dengan ukuran 3 x 3 cm² atau enyek-enyek berbentuk bundar dipotong dengan alat *punching machine*.

g. Pengeringan lanjutan

Enyek-enyek yang telah dipotong kecil-kecil dikeringkan dengan menggunakan mesin pengering yang menghasilkan udara panas dengan suhu 80°C dan waktu pengeringan lanjutan adalah 30 menit.

h. Penggorengan

Setelah proses pengeringan selesai, maka dilakukan proses penggorengan dengan metode *deep frying* (menggunakan banyak minyak, sehingga bahan yang digoreng terendam). Suhu penggorengan adalah 180 °C selama 3 – 5 detik.

i. Sortasi

Proses sortasi dilakukan untuk memilih enyek-enyek yang dalam keadaan utuh atau tidak patah-patah. Proses sortasi dapat dilakukan dengan mesin pengayak.

J. Pengemasan

Merupakan tahap akhir dari seluruh proses produksi, dimana enyek-enyek dikemas dengan plastik. Jenis plasti terbaik untuk mengemas enyek-enyek adalah PP/OPP yaitu plastik dengan permukaan pertama *poly propilen* dan permukaan kedua adalah *oriented poly propylene*, lalu dimasukkan ke dalam kotak kardus dan siap dipasarkan.