

PENINGKATAN NILAI TAMBAH TEPUNG KANJI MELALUI PENGOLAHAN PRODUK KRIPIK KANJI LEZAT BERGIZI

A. Heri Riswanto¹, Andi Bakhtiar Idris², Nasriana³, Senga Suherman⁴,
Muhammad Nur Ihlas Nurdin⁵, Muhammad Resky Syaifuddin⁶, Irwansyam⁷,
Yusuf Alla⁸, Jusriarti⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}Program Studi Pendidikan Jasmani, Fakultas Keguruan Dan Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Palopo
email: sengasuherman765@gmail.com

Abstrak

Olahan tepung kanji adalah salah satu bentuk alternatif modifikasi pengolahan tepung kanji menjadi suatu produk makanan yang menguntungkan dan bernilai jual. produk ini mudah rusak oleh udara dan kelembapan lingkungan sehingga dibutuhkan pengemas yang cocok agar produk lebih tahan lama. keripik kanji sejenis makanan ringan berupa irisan tipis umbi-umbian, buah-buahan atau sayur-sayuran yang digoreng dengan minyak sayur. untuk rasanya yang asin, pedas, manis dan renyah yang dicampur dengan adonan tepung yang dibumbui bumbu tertentu, pada umumnya dibuat emping goreng, namun pengolahan juga ada yang hanya dijemur atau langsung di goreng, keripik kanji bisa menambah nilai cuan dan menjadi produk industri rumahan dan menjadi peluang bisnis untuk masyarakat kota palopo dan cara membuatnya pun sangat mudah dan bahan-bahannya pun mudah di dapatkan.

Kata Kunci: Olahan Tepung Kanji Yang Lezat Dan Bergizi

Abstrack

Processed of starch is an alternative form of modifying the processing of starch into a profitable and valuable food product. This product is easily damaged by air and environmental humidity, so suitable packaging is needed so that the product lasts longer. for its salty, spicy, sweet and crunchy taste mixed with flour dough seasoned with certain spices, generally fried chips are made, but some are also processed which are simply dried in the sun or fried directly, starch chips can add cash value and become a home industry product and become a business opportunity for the people of Palopo city and the way to make it is very easy and the ingredients are easy to get.

Keywords: Delicious and Nutritious Processed Kanji Flour

PENDAHULUAN

menjadi mahasiswa yang aktif, kreatif dan inovatif. Tidak semua mahasiswa memiliki ketiga kriteria tersebut, banyak juga mahasiswa yang malas dan tidak mau pusing memikirkan bisnis. Sebagian besar siswa berkesimpulan tidak mau repot, semua mudah dibeli. Dengan berkembangnya zaman, banyak mahasiswa yang mengabaikan peluang dan peluang usaha dengan menggunakan bahan-bahan yang ada disekitarnya. Siswa sekarang ingin segera dalam keterampilan mereka, mereka lebih suka berbelanja daripada melakukannya secara manual, rutinitas dan kebiasaan sehari-hari siswa yang hanya nongkrong, menonton TV, berbaring dan bermain gawai membatasi waktu siswa. , menghabiskan waktu tanpa hasil dan penghargaan seringkali membuat siswa semakin malas untuk keluar dari zona nyamannya. yang menghalangi kreatifitas mahasiswa untuk mengeksplorasi diri dan mencoba memanfaatkan berjuta peluang untuk usahanya melalui karya atau inovasi lainnya, dengan sumber daya manusia yang demikian membuat kami ingin membuat sebuah gerakan untuk memudahkan mahasiswa mempersiapkan diri. agar waktu di rumah tidak terbuang percuma untuk kegiatan yang tidak perlu.

Tugas Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) menyisakan waktu bagi mahasiswa untuk berkreasi, seperti membuat inovasi seperti membuat tepung tapioka/keripik kanji yang diiris tipis sebagai salah satu jenis makanan ringan. umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng dengan minyak sayur. Enak, asin dan renyah, biasanya dicampur dengan pasta tepung, dibumbui bumbu tertentu... Pada umumnya dibuat kentang goreng, namun ada juga yang hanya dijemur. Kentang goreng bisa asin, pedas, manis, asam, asin atau kombinasi dari semuanya. Keripik memiliki tekstur yang renyah dan sering digunakan untuk melengkapi berbagai masakan Indonesia seperti nasi goreng dan gado-gado. Kentang biasanya dijual tanpa digoreng dalam kemasan untuk umur simpan yang lebih lama..

Biasanya keripik dibuat dari umbi-umbian, kali ini penulis membuat keripik yang berbeda dari tepung kanji, tepung kanji itu sendiri adalah tepung singkong atau dikenal juga dengan tepung tapioka.

Ada banyak olahan keripik di Palopo, antara lain keripik pisang, keripik singkong dan keripik tempe, namun saya belum menemukan keripik tepung ini di kota ini, jadi di sini kita akan mengkomunikasikan cara membuat keripik tepung dengan campuran telur, sedikit bumbu itu. diolah dengan cara digoreng. Alasan penggunaan pati adalah tepung ini tidak hanya dapat menciptakan tekstur yang renyah, tetapi juga mengandung banyak nutrisi yang menyehatkan.

Keripik kanji merupakan produk industri rumahan dan dapat menjadi peluang usaha bagi warga Palopo. Cara membuatnya sangat sederhana dan bahannya sangat mudah didapat, tepung terigu dicampur tepung kanji, 4 bawang putih, 2 buah cabai rawit, 1 butir telur, royko 1 sendok, 1 lembar daun jeruk dan 200 ml air. , setelah adonan dibentuk , panaskan minyak , keripik kanji siap digoreng , hasil akhirnya garing , gurih dan nikmat Produk industri keripik kanji ini sangat menguntungkan jika dikelola dengan baik dan menjadi peluang usaha bagi masyarakat dari kota Palopo.

METODE

Lokasi kegiatan:

Penelitian ini dilakukan di Kompleks Perumahan Banawa Binturu, Kelurahan Wara, Kota Palopo, Sulawesi Selatan untuk mengetahui nilai tambah pati olahan saat penelitian dilakukan pada bulan April 2023.

Metode yang digunakan:

Metode yang digunakan dalam kegiatan tersebut sebagai berikut:

1. Pertama kami melakukan survey untuk menentukan lokasi pelaksanaan kegiatan, dan kami memilih lokasi di perumahan banawa kecamatan wara karena lokasi tersebut dekat dengan kampus universitas muhammadiyah palopo.
2. Setelah melakukan survey, kami membeli bahan-bahan untuk pembuatan olahan keripik dari tepung kanji
3. Tahap akhir kami membuat olahan dari keripik tepung tapioka/kanji yang lezat dan bergizi.

Diskusi

Pada tahapan ini kami melakukan diskusi membahas bahan-bahan yang di gunakan untuk pengolahan tepung tapioka/kanji menjadi keripik yang lezat dan bergizi

PraAktek

Kegiatan cara pembuatan olahan keripik kanji dari tepung tapioka dilakukan pada Bulan April 2023 dengan proses sebagai berikut:

Alat:

1. 1 buah mangkok ukuran sedang
2. 1 buah pisau
3. 1 buah sendok
4. Siapkan wajan dan minyak goreng
5. 1 buah botol dan plastik untuk membentuk/mencetak adonan.

Bahan:

1. 200gr tepung tapioka dan 1 sdm tepung terigu
2. 200gr air matang
2. 1 lembar daun jeruk nipis
3. 3 buah cabai rawit
4. 1 bungkus royko/penyedap rasa
5. 1 siung bawang putih

Cara membuatnya:

Siapkan piring dan tuangkan 200 g tepung tapioka, tambahkan 2 sendok makan tepung terigu, cuci bersih 2 lembar daun jeruk dan potong daun jeruk menjadi irisan tipis, lalu tambahkan 3 buah cabai rawit yang sudah dibersihkan, bagi menjadi dua bagian, lalu angkat cabai rawit biji. merica, iris tipis cabai rawit, lalu tambahkan 1 bungkus royco/bumbu dan 1 siung bawang putih, tuang air panas ke dalam adonan tepung kanji dan aduk hingga semua adonan tercampur rata. permukaan adonan, kemudian adonan dicetak dari botol dengan menggunakan cetakan dan adonan yang sudah dicetak dipanggang tanpa dijemur di bawah terik matahari/terik matahari.

Masukan

Produk yang kami hasilkan adalah dengan cara menghasilkan olahan keripik kanji yang enak dan bergizi serta daya jual/beli konsumen/pelanggan yang memiliki nilai yang sangat menguntungkan jika dikelola dengan benar dan menciptakan lapangan kerja.

Evaluasi

Pada tahapan ini, kami lakukan evaluasi dari hasil produk olahan keripik kanji atau olahan makanan dari tepung tapioka yang lezat dan bergizi, pada tahap ini kami melakukan hasil laporan kegiatan, olahan keripik tepung tapioka/kanji merupakan industri rumahan yang bisa menambah sumber penghasilan atau mendatangkan cuan apabila di kelola dengan baik, proses yang kami lakukan mulai dari tahap awal hingga akhir sampai tahap penyajian makanan dengan waktu sangat singkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN**Survey**

Pertama, kami melakukan survey untuk menentukan lokasi kegiatan dan memilih lokasi di Waraa perumahan Banawa, karena lokasinya dekat dengan kampus Muhammadiyah Palopo.

Setelah penelitian, kami membeli bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat keripik kanji, dan pada tahap akhir kami membuat olahan keripik tapioka/tepung kanji yang enak dan bergizi.

Keripik kanji merupakan produk industri rumahan dan dapat menjadi peluang bisnis bagi warga kota Palopo. Cara membuatnya sangat sederhana dan bahannya sangat mudah didapat, tepung terigu dicampur kanji, 4 bawang putih, 2 buah cabai rawit, 1 butir telur, royko 1 sendok, 1 lembar daun jeruk dan 200 ml air, setelah itu terbentuk pasta, panaskan minyak, keripik kanji siap digoreng, hasil akhirnya garing, gurih dan nikmat. Masyarakat kota Palopo.

Kegiatan cara pembuatan olahan keripik kanji dari tepung tapioka dilakukan pada Bulan April 2023 dengan proses sebagai berikut:

Diskusi

Pada tahapan ini kami melakukan diskusi membahas bahan-bahan yang di gunakan untuk pengolahan tepung tapioka/kanji menjadi keripik yang lezat dan bergizi.

Praktek

Tahap-tahap yang di gunakan dalam pembuatan olahan makanan tepung kanji sebagai berikut:

- a. Siapkan 1 buah mangkok ukuran sedang
- b. 1 buah pisau
- c. 1 buah sendok
- d. Siapkan wajan dan minyak goreng
- e. 1 buah botol dan plastik untuk membentuk/mencetak adonan
- f. 200gr tepung tapioka dan 1 sdm tepung terigu
- g. 1 buah kuning telur
- h. 200gr air matang
- i. 1 lembar daun jeruk nipis
- j. 3 buah cabai rawit
- k. 1 bungkus royko/penyedap rasa
- l. 1 siung bawang putih

Cara membuatnya:

Siapkan piring dan tuangkan 200g tepung tapioka, tambahkan 2 sendok makan tepung terigu, cuci bersih 2 lembar daun jeruk dan potong daun jeruk menjadi irisan tipis, lalu tambahkan 3 buah cabai rawit yang sudah dibersihkan, bagi menjadi dua bagian, lalu buang biji cabai rawitnya. merica, iris tipis cabai rawit, lalu tambahkan 1 bungkus royco/bumbu dan 1 siung bawang putih, tuang air panas ke dalam adonan tepung kanji dan aduk hingga semua adonan tercampur rata. permukaan adonan, kemudian adonan dicetak dari botol dengan menggunakan cetakan dan adonan yang sudah dicetak dipanggang tanpa dijemur di bawah terik matahari/terik matahari.



Gambar 1. Proses pembuatan keripik



Gambar 2. Tahap untuk menggoreng

1. Masukan/output

Hasil dari olahan keripik tepung kanji sebagai berikut:



Gambar. 3. Hasil

2. Evaluasi

Pada tahapan ini, kami lakukan evaluasi dari hasil produk olahan keripik kanji atau olahan makanan dari tepung tapioka yang lezat dan bergizi, pada tahap ini kami melakukan hasil laporan kegiatan, olahan keripik tepung tapioka/kanji merupakan industri rumahan yang bisa menambah sumber penghasilan atau mendatangkan cuan apabila di kelola dengan baik, proses yang kami lakukan mulai dari tahap awal hingga akhir sampai tahap penyajian makanan dengan waktu sangat singkat

SIMPULAN

Olahan keripik tepung tapioka/kanji merupakan industri rumahan yang bisa menambah sumber penghasilan atau mendatangkan cuan apabila di kelola dengan baik, sebagai mahasiswa dalam

mengeksplor diri dan mencoba memanfaatkan jutaan peluang untuk usaha sendiri melalui suatu karya atau inovasi lainnya, dengan SDM yang seperti itu membuat kita ingin membuat pergerakan pembuatan olahan mudah untuk mahasiswa supaya waktunya selama dirumah tidak terbuang percuma dengan aktifitas yang tidak berfaedah atau tidak bermanfaat menjadi mahasiswa yang aktif, kreatif dan inovatif adalah sebuah pilihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sangat berterima kasih kepada dosen pembimbing kami yang memberikan bimbingan dalam proses penyusunan artikel ini, dan terima kasih juga kepada tim, teman-teman yang telah berpartisipasi dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga siap tepat waktu, dan juga terima kasih kepada teman-teman atas saran dan kritik terhadap produk yang kami buat, sehingga kami dapat mendorong kami untuk berkreasi dalam membuat olahan tepung tapioka/kanji menjadi keripik dan bisa menjadi peluang bisnis yang bernilai.

DAFTAR PUSTAKA

- (Sasmito & Ambarsari, 2021) Rawi, R. D. P., Lewenussa, R., & Karmila, K. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 1(2), 24–30. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v1i2.518>
- Sasmito, L. F., & Ambarsari, R. Y. (2021). Pendampingan Pembuatan Kripik Beling di Himpunan Mahasiswa Prodi PGSD Universitas Tunas Pembangunan Surakarta. *Dedication: Jurnal Pengabdian ...* 245–248.
- (Rawi et al., 2019) Rawi, R. D. P., Lewenussa, R., & Karmila, K. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 1(2), 24–30. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v1i2.518>
- Sasmito, L. F., & Ambarsari, R. Y. (2021). Pendampingan Pembuatan Kripik Beling di Himpunan Mahasiswa Prodi PGSD Universitas Tunas Pembangunan Surakarta. *Dedication: Jurnal Pengabdian ...*, 245–248.