

# PEMBUATAN KERIPIK BAKSO

## Tim Pengabdian

Ketua : Dr. Erryana Martati, STP, MP  
Anggota : Prof. Dr.Ir. Harijono, M.App.Sc  
:

## Mitra

Usaha Bakso di Areng-Areng dan Semanding Dau

## Lokasi

Desa Areng-Areng dan Semanding Dau Malang



## Pendahuluan

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging sapi, ayam atau ikan yang bergizi tinggi dan banyak digemari masyarakat. Produk olahan bakso pada umumnya menggunakan bahan baku daging dan tepung. Dalam proses pembuatan bakso biasa ditambahkan tepung tapioka. Saat mengolah bakso selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan bermutu baik serta aman untuk dikonsumsi.



Produk pangan bakso harus mendapat perhatian karena produk ini banyak dikonsumsi masyarakat. Pengolahan dan penanganan bakso hingga sampai ke konsumen sangat penting karena produk berbahan dasar daging sangat mudah terkontaminasi bakteri patogen. Pengemasan dan penyimpanan bakso sisa tidak terjual kurang mendapat perhatian. Bakso yang tidak terjual harus disimpan dengan cara yang benar. Perubahan bakso selama penyimpanan bisa berpengaruh terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi.

### Tanya dan Jawab

T: Berapa lama bakso bisa disimpan dalam pendingin?

J: Tergantung dari kondisi penyimpanan. Bakso dalam freezer bisa bertahan 3-4 bulan

T: Bagaimana menyimpan bakso yang benar?

J: Untuk memaksimalkan umur simpan dan kualitas bakso, simpan bakso dengan kemasan vakum di freezer. Bakso bisa disimpan dalam freezer selama 3-4 bulan. Tetapi setelah waktu tersebut bakso akan tetap aman disimpan.

T: Tahan berapa lama bakso yang sudah di thawing?

J: Bakso beku yang sudah pernah di thawing di pendingin dapat bertahan 3-4 hari di pendingin sebelum dimasak.

T: Bagaimana bakso yang disimpan pada suhu kamar?

J: Bakso pada suhu ruang dapat bertahan hingga 2 jam, Bakteri bisa tumbuh secara cepat pada suhu 4-60° C. Bakso yang berada lebih dari 2 jam pada suhu ruang beresiko terkontaminasi bakteri.

T: Bagaimana ciri bakso yang sudah rusak:

J: Ciri bakso yang sudah rusak adalah bauk dan berlendir, buang bakso tersebut jangan dimakan.

## **Diversifikasi Produk Bakso**

### **Proses Pembuatan Keripik Bakso**

Keripik bakso bisa dibuat dengan dua formula.

1) Formula pertama adalah bahan baku bakso dibuat dengan menambahkan tepung tapioka dan tepung terigu dalam jumlah banyak (300 g tepung dalam

400 daging ayam giling). Keripik bakso yang dihasilkan bersifat mengembang dan renyah.

2) Formula kedua adalah dengan menggunakan bakso dengan penambahan tepung dalam jumlah sedikit. Keripik bakso yang dihasilkan bersifat padat dan sedikit keras.

Bakso ayam menghasilkan keripik bakso yang lebih bagus dibandingkan dengan bakso sapi.

Formula 1. Keripik bakso renyah

Bahan-Bahan

- 400 g daging ayam (lebih bagus). Digiling sampai halus
- 1 butir Telur
- 250 g tepung tapioka
- 50 g terigu
- 3 g baking powder
- 2 g soda kue
- 20 g minyak goreng
- 150 g air es

Bumbu:

- 8 g garam
- 12 g kaldu bubuk
- 5 g bawang putih bubuk
- 5 g gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

Proses:

1. Blender daging ayam sampai halus. Tambahkan telur dan sedikit air es. Tambahkan air es sedikit demi sedikit hingga habis.
2. Campur bahan kering, aduk rata.
3. Campurkan ayam yang sudah di blender ke dalam bahan kering, tambahkan minyak goreng.
4. Panaskan minyak goreng, jika sudah panas, cetak adonan bakso dengan menggunakan sendok es krim.
5. Goreng dengan api sedang hingga setengah matang (kurang lebih 15-20 menit). Angkat bakso goreng.
6. Setelah agak dingin, iris tipis-tipis. Kemudian goreng lagi dalam minyak atau *air fryer* atau di oven 125° C.
7. Keripik bakso yang dihasilkan lebih mengembang.
8. Keripik bakso bisa ditambahkan bumbu kering rasa pedas, keju dan lain-lain.

Formula 2

1. Bahan baku yang digunakan adalah bakso ayam yang diperoleh dari pasar atau supermarket. Bakso yang digunakan sebaiknya mempunyai sifat kenampakan: kompak, padat, agak keras dan tidak lembek.
2. Bakso diiris tipis-tipis, kemudian taburi dengan tepung terigu.
3. Goreng dalam minyak panas.
4. Tiriskan keripik bakso dan tunggu hingga tidak panas. Keripik bakso siap dikemas. Keripik bakso bisa dibumbui dengan bumbu kering beraneka rasa.

Pembuatan keripik bakso dan keamanan pangan



Gambar 1. Keripik bakso: formula 1 (kiri) dan formula 2 (kanan)

Keripik Bakso yang diperoleh dari formula 1 mempunyai sifat daya kembang tinggi dan sangat renyah. Hal ini disebabkan penggunaan tepung tapioka dan terigu. Formula bakso dengan adanya tepung tapioka dan tepung terigu menyebabkan produk mudah menyerap minyak. Sehingga masih perlu dilakukan penirisan minyak dengan alat sentrifuse jika diproduksi dalam jumlah besar. Pengorengan dilakukan 2 kali. Pengorengan pertama selama 15-20 menit dengan api kecil hingga sedang.

Tujuan penggorengan ini adalah untuk membuat bakso setengah matang sesudah itu bakso goreng bisa diiris tipis-tipis dan selanjutnya digoreng lebih lanjut hingga kering. Penggorengan yang benar sangat penting karena akan menentukan kerenyahan keripik. Untuk memberikan variasi lebih banyak maka bisa ditambahkan bumbu perasa dalam bentuk serbuk, misalnya: ras pedas, rasa ayam bakar dan lain-lain.

Formula 2 merupakan keripik bakso yang dibuat dari bakso yang dijual oleh penjual bakso atau dari supermarket. Bakso yang sesuai untuk di buat keripik bakso adalah bakso ayam. Syarat bakso ayam supaya bisa menghasilkan keripik bakso yang renyah adalah: bakso harus padat, kompak dan kesat. Bakso sapi tidak cocok dibuat keripik bakso karena setelah digoreng tidak bisa menjadi kering dan renyah. Hal ini terjadi karena protein daging sapi bersifat liat dan membentuk gel yang kuat sehingga jika digoreng sulit menjadi kering dan renyah.

Keripik bakso dikemas dalam plastik PE, mempunyai umur simpan kiri-kira 3 bulan. Bahan kemas dengan aluminium foil,keripik bisa bertahan 6 bulan. Pemilihan jenis bahan kemasan menjadi pentin karena akan mempengaruhi harga jual dan umur simpan

## **Penutup**

Keripik bakso bisa dibuat dengan 2 formula. Bakso dari daging ayam menghasilkan kualitas keripik bakso lebih bagus daripada bakso daging sapi. Bakso dengan formula 1 mempunyai sifat lebih renyah karena mengandung campuran tepung yang cukup tinggi sehingga harga keripik bakso formula 1 bisa lebih murah. Bakso formula 2 menggunakan tepung sedikit sehingga harga bisa lebih mahal. Tektur bakso sedikit lebih keras.

## Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan keripik bakso



Gambar 2. Adonan keripik Bakso (formula 1)



Gambar 3. Pengerinan keripik bakso dengan Oven



Gambar 4. Keripik bakso formula 1 (kiri), formula 2 (tengah) dan keripik bakso sapi (kanan)



## Biodata penulis



Prof. Dr. Ir. Harijono, M.App.Sc adalah guru besar di bidang Teknologi Pengolahan Pangan di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Banyak melakukan penelitian dibidang teknologi pengolahan pati dan polisakarida. Telah banyak melakukan kegiatan pengabdian yang bekerja sama dengan institusi pemerintah dan swasta.



Dr. Erryana Martati, STP, MP merupakan staf pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Bidang yang didalami adalah keamanan pangan. Beberapa kegiatan penyuluhan kepada masyarakat pernah dilakukan di Malang dan sekitarnya serta Jawa Timur

