

FRENCH FRIES UBI JALAR

1. PENDAHULUAN

French fries biasanya dibuat dari kentang. Produk ini berupa kentang goreng setengah matang yang dibekukan. Penggorengan kentang tidak sampai garing, tapi hanya sampai setengah matang. Karena sudah mengalami pemasakan pendahuluan, penyiapannya untuk konsumsi lebih cepat dan mudah. Kentang goreng beku ini dapat digunakan sewaktu-waktu sebagai lauk atau cemilan setelah dimasak ulang lagi.

Hotel, rumah makan, dan institusi lainnya lebih menginginkan produk ini. Penggunaan produk dapat mengurangi tenaga kerja, dan waktu penyiapan seperti pencucian, pengupasan dan pemotongan kentang. Disamping itu mutu produk kentang goreng beku lebih seragam jika digunakan kentang goreng setengah dibanding menyiapkan dari kentang segar. Bagi konsumen rumah tangga, produk ini lebih menguntungkan karena penyiapannya lebih sederhana. Penyiapannya cukup dengan thawing dan pemagangan tanpa penggorengan di dalam minyak panas yang kurang praktis.

Ubi jalar juga dapat diolah menjadi french fries. Tentu saja bentuk, warna dan rasanya tidak sama dengan french fries yang terbuat dari kentang. French fries ubi jalar dapat dijadikan alternatif di samping *french fries* kentang.

2. BAHAN

- 1) Ubi jalar varietas Borobudur.
- 2) Larutan natrium bisulfit atau natrium meta bisulfit.
- 3) Larutan natrium pirofosfat + Kalsium klorida 1%

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan
- 2) Wadah perendam.
- 3) Panci
- 4) Lemari pembeku.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemotongan. Ubi dicuci, kemudian dikupas, dan dicuci kembali. Setelah itu ubi dipotong-potong berbentuk memanjang dengan ukuran tinggi 10 cm, atau sesuai dengan ukuran ubi yang tersedia; lebar dan panjang 1 cm.
- 2) Sulfitasi. Potongan ubi direndam di dalam larutan natrium bisulfit atau larutan natrium metabisulfit 300 ppm selama 15~20 menit.

- 3) Pemanasan ringan I. Natrium pirofosfat + Kalsium khlorida 1% dipanaskan sampai suhu 65°C. Kedalam larutan hangat tersebut dicelupkan potongan ubi jalar selama 30 menit sambil diaduk pelan-pelan.
- 4) Pemanasan ringan II. Larutan natrium pirofosfat + Kalisium khlorida 1% yang lain dipanaskan sampai suhu 100°C. Potongan umbi yang sudah mendapat pemanasan ringan I segera diangkat dan dicelupkan ke dalam larutan yang disiapkan ini selama 5 menit sambil diaduk pelan-pelan. Setelah itu umbi didinginkan dan ditiriskan.
- 5) Pembekuan I. Setelah dingin, bahan segera dibekukan sampai suhu mencapai -20°C.
- 6) Penggorengan. Bahan digoreng pada suhu 175°C selama 2 menit sambil diaduk pelan-pelan, kemudian diangkat, ditiriskan dan didinginkan. Setelah dingin, bahan dikemas di dalam kantong plastik, dan segera dibekukan pada suhu -20°C sebagai *french fries* ubi jalar.
- 7) Penyiapan untuk konsumsi. *French fries* beku dikeluarkan dari lemari pembeku (*freezer*), dan dibiarkan sampai tidak terlalu dingin. Selanjutnya bahan ini dapat dipanggang pada oven, atau dicelupkan sebentar di dalam minyak panas. Bahan ini dapat dibumbui dengan cabe, merica, dan lain-lain sesuai dengan selera.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)