



KERIPIK REMPAH

Sindang Rahayu



Keripik rempah Sindang Rahayu, merupakan merk dari UMKM pengolahan pangan keripik dari kulit singkong dengan rempah-rempah alami asal Indonesia.

Mengapa kulit singkong? Karena nilai gizi tinggi di dalam kulit singkong yang selama ini cenderung dinilai hanya sekedar pakan tak terpakai lalu dijadikan pupuk organik.

Padahal menurut Rukmana (1997) kulit singkong mengandung banyak zat gizi yang dapat dimanfaatkan untuk tubuh. Kandungan energi dan nutrisi yang dimiliki kulit singkong dalam 100 gram limbah kulit singkong adalah:

Tabel Kandungan zat gizi pada kulit singkong per 100 gram

Kandungan zat gizi kulit singkong	Gram
Protein	8,11
Lemak	1,29
Pektin	0,22
Serat kasar	15,20
Kalsium	0,63
Karbohidrat	64,6

Sumber : Rukmana (1997)

Tabel 5. Proksimat tepung kulit singkong

	Tepung Kulit Singkong
Kadar air (%)	8,60
Kadar abu (%)	5,53
Kadar lemak kasar (%)	2,98
Kadar serat kasar (%)	20,95
Kadar protein kasar (%)	6,82

Sumber : Wikanastri (2012)

Oleh karena itu, kami kelompok Sindang Rahayu, dari Desa Sindangsari Kasomalang, Subang, mengolah kulit singkong menjadi keripik dengan resep dari pendahulu kami yang disampaikan turun-temurun. Bisa dikatakan keripik rempah merupakan panganan ringan khas daerah Subang, yang memiliki potensi bisnis yang baik, karena rasanya yang renyah, enak, dan membuat ketagihan.

Adapun, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik rempah ini, antara lain, tepung pati, garam, gula, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, dan ketumbar,

Alamat Workshop :Kp. Sukamaju RT 003 RW 01, desa Sindangsari Kasomalang Kab. Subang, 41287 Jawa Barat

Telp CP: 6289699596328