

**CARA MEMBUAT KERIPIK KENTANG**

1. Cuci kentang, kupas kentang, dan rendam dalam air agar kentang tidak coklat karena teroksidasi
2. Iris tipis kentang dengan alat pemotong keripik atau dengan pisau biasa juga bisa, tapi harus lebih semangat ya irisnya kalo pake pisau biasa hehe
3. Setelah teriris tipis rendam kembali dalam air, biasanya air akan keruh oleh getah kentang. Lalu cuci kentang sampai benar2 bersih dan air rendaman jadi bening, saya cuci 5x
4. Setelah benar2 bersih, rendam kentang dalam air lagi dan tambahkan 1 sdm cuka dapur, diamkan 10 menit
5. Setelah 10 menit biasanya irisan kentang jadi lebih kaku dan kuat, cuci kembali hingga bersih. Lalu siram irisan kentang dengan air es dan es batu
6. Campur bahan bumbu lalu tuang dalam botol spray, jika tidak ada botol tidak apa nanti bisa dicipratkan saja
7. Sebelum menggoreng tiriskan kentang dengan wadah berongga atau saringan agar air asat. Proses meniriskan irisan kentang bertahap, jd yg ditiriskan langsung goreng.
8. Panaskan minyak dengan api besar, setelah minyak panas turunkan api ke api sedang cenderung kecil. Masukkan irisan kentang, sambil sesekali diaduk agar tidak saling menempel. Setelah keripik setengah kering semprot bahan bumbu atau cipratkan bahan bumbu ke dalam wajan. Kemudian Balik dan goreng keripik hingga kuning agak kecoklatan sedikit.
9. Angkat keripik dan tiriskan dengan tissue penyerap minyak (saya pake tissue biasa gppa). Setelah suhu ruang simpan keripik dalam toples tertutup rapat. Oiya bisa juga ditambahkan bumbu tabur ya sesuai selera teman teman, selamat mencoba,

**NAMA : MUHAMMAD ALFIAN RIZKI AKBAR**

**NO ABSEN : 22**

**KELAS : 8E**