4. Desain Proses Produksi Keripik Pisang Seribu Rasa

Langkah-langkah membuat keripik pisang seribu rasa :

1. Kupas buah pisang lalu rendam dengan air yang digarami sekitar sejam
2. Selanjutnya, iris tipis buah pisang dan rendam lagi dengan air garam sebentar saja
3. Lalu pindah irisan pisang kedalam air garam sambil memanaskan minyak.
4. Goring kripik pisang dengan api sedang hingga matang kecoklatan, angkat dan tiriskan
5. Membuat lapisan coklat: campurkan coklat bubuk dengan tepung maizena dan gula halus, aduk tercampur rata.
6. Siapkan wadah tertutup masukkan lapisan coklat kedalamnya lalu masukkan kripik pisang yang sudah dingin, kocok hingga lapisan coklat tercampur rata pada permukaan kripik pisang.
7. Kripik pisang coklat siap dinikmati, simpan dalam wadah tertutup agar tetap renyah.

Bahan dan alat pembuatan kripik pisang seribu rasa :

1. pisang
2. 50 gram gula halus
3. 30 gram coklat bubuk
4. 30 gram tepung maizena ( sangrai dulu )
5. Secukupnya garam
6. air kapur sirih
7. Secukupnya minyak goreng