

KEGIATAN PENGOLAHAN BIJI PARA (KARET) MENJADI KERIPIK BIJI KARET (KEBIKAR)

PRAKTEK KERJA INDUSTRI BERSAMA SISWI SMK 11 SAROLANGUN

DI UNIT PEMBELAJARAN PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN

BALAI PELATIHAN PERTANIAN JAMBI

OLEH : KEMAS MUHAMMAD ERWANSYAH, S.TP

Buah-buah para (Karet) dihasilkan oleh setiap batang tanaman Karet di Kebun Karet yang berada di Balai Pelatihan Pertanian Jambi. Buah-buah para akan terjatuh dengan sendirinya ke permukaan tanah jika Buah-buah para sudah tua, dan terdapat 2-3 Biji para dalam setiap Buahnya. Buah-buah para yang terjatuh biasanya oleh kebanyakan pekebun Karet dibiarkan begitu saja, dan banyak yang tidak mau memanfaatkannya untuk diolah lebih lanjut menjadi produk pangan yang bernilai guna dan berhasil guna.

Biji-biji para (Karet) yang sudah terpisah dari kulit buahnya ternyata bisa diolah menjadi produk Keripik Biji Karet yang gurih dan enak dikonsumsi oleh manusia. Biji-biji Karet bisa kita olah dengan Teknologi Pengolahan yang praktis dan tepat guna, yaitu pertama kali kita harus memecah kulit cangkang biji Karet, dan mengeluarkan daging bijinya yang berselaput warna putih, lalu menghilangkan zat-zat yang bisa bersifat racun dalam daging biji karet tersebut bagi manusia, caranya dengan merendam selama 12 jam di dalam larutan air garam, kemudian bisa juga dengan merebusnya selama 1 jam. Setelah itu kita bisa membelah daging biji Karet dengan sebilah pisau tajam yang steril menjadi 2 bagian. Kemudian daging biji karet yang sudah dibelah-belah dikumpulkan dalam wadah nampan, dan selanjutnya dilakukan penggorengan dengan Minyak CPO (Crude Palm Oil) yang dibuat sendiri dalam Unit Pembelajaran Pengolahan Hasil Pertanian BPP Jambi untuk menjadi Keripik Biji Karet (KEBIKAR) yang gurih dan nikmat dengan rasa sedikit asin.

Berikut ini Foto-foto Kegiatan dan Diagram Alir (Flow Chart) Pembuatan KEBIKAR bersama siswi SMK 11 Sarolangun yang magang Praktek Kerja Industri (Prakerin) :

A. Foto-foto Kegiatan



1. Kegiatan memisahkan kulit cangkang daging biji karet



2. Daging biji Karet berselaput putih yang sudah terkumpul di wadah nampan



3. Pembelahan daging biji Karet menjadi 2 bagian dengan sebilah pisau tajam

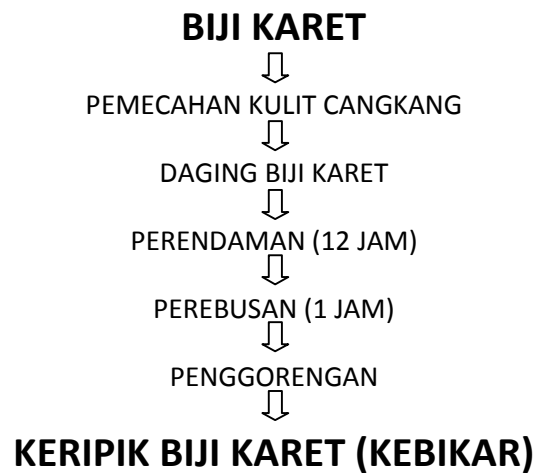


4. Penggorengan daging biji Karet dengan Minyak VCO (Virgin Coconut Oil)



5. Keripik Biji Karet (KEBIKAR) yang gurih dan rasanya sedikit asin

B. FLOW CHART PENGOLAHAN KEBIKAR (KERIPIK BIJI KARET) BALAI PELATIHAN PERTANIAN JAMBI



(SEMOGA BERMANFAAT & SELAMAT MENYONSONG TAHUN 2016)