



18
Resep

Keripik Ketela Favorit

Camilan Renyah,
Enak, dan Sehat



18
Resep
**Keripik
Ketela**
Favorit
Camilan Renyah,
Enak, dan Sehat

Penulis : Anggota Tim Pengabdian
Kepada Masyarakat DRPM Kemenristek Dikti
Pada Program IBM Kelompok Pengrajin Olahan
Camilan Ketela

Penyunting : Kurriawan Budi P, S.Si, M.Si
Perancang Sampul : Muhammad Priyono T., ST, M.Eng

Perancang Isi : Kurriawan Budi P, S.Si, M.Si

Fotografer : Muhammad Ghufron, S. Si., M. Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Cetakan I, 2017

Penerbit : Universitas Kanjuruhan Malang.

Jl. S. Supriadi, 48 – Kota Malang

E-Mail: kurriawan@gmail.com

Dicetak oleh:

Percetakan Maestro

Jl. Brigjen S. Riadi (Oro Oro Dowo) 173A

Telp. (0341) 324034

Email. info.mlg@maestrophotocopy.com

maestro_digiprint_mlg@yahoo.co.id

Kata Pengantar

Siapapun pasti doyan ngemil keripik. Makanan ringan ini sangat diminati oleh banyak orang dari segala kalangan maupun usia. Bahkan, selain sebagai pelengkap makanan utama, keripik juga bias hadir camilan favorit teman acara santai kita, seperti nonton televisi, bioskop, ngobrol, baca buku, dan sebagainya.

Sekarang ini, jenis keripik sangat banyak macamnya. Makanan renyah ini pun kini bisa terbuat dari berbagai bahan, seperti ketela ungu, ketela manohara, kulit ketela, ketela cilembu dan masih banyak lagi.

Lidah anda pasti dimanjakan oleh beberapa variasi rasa keripik-keripik ketela lezat itu.

Anda ingin membuat sendiri keripik-keripik ketela favorit keluarga?

Anda tidak perlu bingung.

Buku "18 Resep Keripik Ketela Favorit" ini akan membantu Anda dalam mengolah 18 resep keripik ketela lezat yang patut Anda coba.

Selain untuk dikonsumsi sendiri bersama keluarga, tidak salahnya untuk mencoba bisnis keripik ketela ini lho.

Rasa maupun untung akan didapat sama-sama menggiurkan.

Nah, tunggu apa lagi?

Segera olah keripik ketela kegemaran Anda dengan dibantu dengan buku ini ya. Di samping mudah mengolahnya, dijamin keripik ketela buatan Anda akan selalu renyah, lezat, nikmat, serta sehat.

Selamat Mencoba!

Penulis

Daftar isi

1

Keripik Ketela
Bumbu Balado

2

Keripik Ketela
Bumbu Kacang

3

Keripik Ketela
Manis

4

Keripik Ketela
Ungu

5

Keripik Ketela
Bumbu Kuning

6

Keripik Ketela
Seblak Super Pedas

7

Keripik Ketela Bumbu
Ayam Panggang

8

Keripik Ketela
Combro Kering

9

Keripik Ketela
Asam Manis

10

Keripik Ketela
Bumbu Balado Hijau

11

Keripik Kulit
Ketela

12

Keripik Ketela
Bawang

13

Keripik Opak
Ketela

14

Keripik Emping
Ketela

15

Keripik Oncom
Ketela

16

Keripik Ketela
Manis Pedas

17

Keripik Ketela
Bumbu Keju

18

Keripik Ketela
Gurih

Keripik Ketela Bumbu Balado

Cara Membuat:

1. Panaskan dandang pengukus yang sudah diisi air. Kukus ketela sampai setengah matang, angkat lalu dinginkan
2. Iris tipis-tipis ketela lalu jemur dibawah terik sinar matahari
3. Panaskan wajan. Masukkan minyak, goreng ketela sampai matang dan kering menjadi keripik. Angkat, lalu tiriskan.
4. Siapkan blender, masukkan semua bumbu balado, lalu proses hingga halus. Sisihkan.
5. Panaskan wajan. Masukkan 3 sdm minyak sisa menggoreng. Tambahkan bumbu balado yang telah dihaluskan. Tumis bumbu sampai harum, lalu masukkan saus cabai, garam, air asam jawa, dan gula pasir, lalu aduk rata.
6. Masukkan keripik ketela. Aduk-aduk hingga bumbu menempel rata ke seluruh bagian keripik singkong. Angkat, lalu dinginkan. Sajikan.

Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan menumis
- ½ sdt garam
- 50 g gula pasir
- 3 sdm air asam jawa
- 50 g saus cabai botol

Bumbu Balado

- 3 siung bawang putih
- 3 btr bawang merah
- 100 g cabai merah

Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng.

Bumbu Kacang

- 100 g kacang tanah, sangrai
- 3 sdm bawang goreng
- 50 g cabai rawit keriting
- 1 sdt garam



Keripik

Ketela Bumbu Kacang

Cara Membuat:

1. Potong Ketela tipis-tipis, masukkan kedalam wadah
2. Panaskan minyak dalam wajan. goreng ketela hingga berwarna kekuningan dan kering menjadi keripik. Angkat dan tiriskan.
3. Siapkan blender, masukkan semua bumbu kacang, lalu proses hingga halus. Sisihkan.
4. Masukkan keripik ketela. kedalam wadah, lalu taburkan bumbu kacang yang sudah dihaluskan, ratakan. Sajikan



Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas lalu cuci bersih
- 100 g gula merah, sisir.
- 50 g Gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan memasak bumbu
- 100 ml air

03

Keripik Ketela Manis



Cara Membuat:

1. Potong Ketela tipis-tipis, masukkan kedalam wadah
2. Panaskan minyak dalam wajan. goreng ketela sambil dibolak-balik hingga berwarna kekuningan dan kering menjadi keripik. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan wajan. Masukkan gula pasir, gula merah, garam, vanili bumbu, dan air. jerang diatas api sampai mendidih. aduk rata sampai gula mengental, matikan api.
4. Masukkan keripik ketela. aduk rata, lalu dinginkan. Angkat dan sajikan

Bahan:

- 300 g ketela kupas
cuci bersih
- 500 g minyak goreng,
untuk menggoreng
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Potong Ketela tipis-tipis,
masukkan kedalam wadah
tambahkan garam, aduk
rata, lalu sisihkan.
2. Panaskan wajan,
masukkan minyak. goreng
ketela sambil dibolak-balik
agar matang merata.
3. Jika ketela sudah kering
dan menjadi keripik
segera angkat, tiriskan,
lalu dinginkan. Sajikan

Keripik Ketela Ungu



Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas lalu cuci bersih
- 500 g minyak untuk goreng.
- 1/2 sdt garam
- 100 ml air
- 1/4 sdt kapur sirih

Bumbu Kuning :

- 3 ruas kunyit
- 3 siung bawang putih

Keripik Ketela Bumbu Kuning

Cara Membuat:

1. Iris Ketela tipis-tipis, lalu potong bentuk korek api. Masukkan kedalam wadah, Sisihkan.
2. Siapkan blender, masukkan bumbu kuning, lalu proses hingga halus. Tambahkan air dan garam
3. Masukkan bumbu kuning yang sudah dihaluskan ke dalam potongan talas. Tambahkan kapur sirih, aduk rata. Diamkan sekitar 10 menit agar bumbu meresap, tiriskan.
4. Panaskan wajan, masukkan minyak goreng ketela yang sudah dicampur bumbu kuning. Aduk rata agar ketela matang merata.
5. Goreng ketela hingga berwarna kekuningan, angkat, tiriskan, lalu sajikan



Bahan:

- 250 g keripik ketela kualiti baik, kupas lalu cuci bersih
- 250 g minyak untuk menggoreng dan menumis,
- 1/2 sdt garam
- 50 g cabai rawit kering
- 2 siung bawang putih, ulek kasar

Cara Membuat:

1. Siapkan wajan, masukkan minyak goreng, panaskan dengan api kecil. Goreng ketela bawang dalam minyak hangat, aduk rata. Jaga jangan sampai ketela mengembang. Jika ketela sudah cukup matang, angkat lalu tiriskan.
2. Siapkan blender, masukkan cabai rawit kering, proses sebentar saja. Biarkan cabai masih agak kasar.
3. Panaskan wajan, masukkan 4 sdm minyak goreng. Tambahkan bawang putih, kencur dan cabai rawit. Tumis sampai bumbu kering
4. Masukkan ketela yang sudah digoreng. Tambahkan garam kaldu ayam bubuk, aduk rata. Angkat dan sajikan.



Keripik Ketela Seblak SUPER PEDAS



Keripik


Bahan:

- 250 g ketela
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng.
- 1/2 sdt bumbu ayam panggang siap pakai



Ketela Bumbu Ayam Panggang

Cara Membuat:

1. Iris-iris ketela tipis memanjang, lalu masukkan ke dalam wadah. Sisihkan.
 2. Siapkan wajan. Masukkan minyak, tunggu sampai minyak menjadi panas.
 3. Masukkan ketela, goreng ketela sampai berwarna kekuningan, angkat, dan tiriskan. Dinginkan.
 4. Masukkan bumbu ayam panggang, aduk rata. Sajikan
- 

Cara Membuat :

1. Siapkan lap kain bersih. Masukkan ketela yang sudah diparut, peras hingga seluruh cairannya keluar. Lalu, masukkan ampas ketela ke dalam wadah.
2. Campurkan ampas ketela dengan tepung tapioka. Masukkan kencur, bawang putih, dan cabai rawit yang sudah dihaluskan. aduk rata hingga menjadi adonan.
3. Masukkan garam dan gula pasir, aduk rata kembali.
4. Siapkan loyang, cetak adonan bentuk bulat kecil, lalu pipihkan. Ulangi sampai adonan habis.
5. Siapkan dandang pengukus, kukus adonan selama 10 menit. Angkat adonan dari loyang, lalu jemur dibawah terik sinar matahari sampai kering.
6. Panaskan minyak, lalu goreng adonan ketela yang sudah kering hingga berwarna kekuningan, lalu angkat. Sajikan.

Keripik Ketela Combro

Bahan:

- 200 g ketela, parut
- 100 g tepung tapioka
- 1 ruas kencur, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 4 buah cabai rawit, haluskan
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt gula pasir
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng

KERIPIK



keripik ketela asam manis

Bahan:

- 250 g ketela kualitas baik, kupas, lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan memasak bumbu.
- 100 g gula pasir
- 50 g gula merah, sisir
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt asam jawa
- 250 ml air

Cara Membuat :

1. Panaskan wajan. Masukkan ketela sanggrai sampai berwarna kecoklatan
2. Ambil ketela yang sudah disangrai, tumbuk kasar dengan palu atau ulekan sampai pipih. Bersihkan ketela dari kulit. Lalu, jemur ketela yang sudah dipipihkan dibawah terik matahari sampai kering.
3. Panaskan wajan, masukkan minyak. Goreng pipihan ketela yang sudah dijemur sampai mengembang dan berwarna kekuningan, angkat, lalu tiriskan.
4. Panaskan wajan. Masukkan gula pasir, gula merah, garam, asam jawa, dan air, jerang diatas api. Aduk-aduk sampai mengental, masukkan ketela yang sudah digoreng, aduk rata. Angkat, tiriskan, dan sajikan.



Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas, lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan menumis
- 50 g cabai hijau, haluskan dengan blender
- 2 siung bawang putih, haluskan dengan blender
- 150 g gula pasir
- 1/4 sdt pasta pandan
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt air asam jawa
- 100 ml air

KERIPIK KETELA BUMBU

BALADO HIJAU

Cara Membuat :

1. Iris ketela tipis-tipis. Masukkan ke dalam wada, lalu sisihkan.
2. Panaskan wajan, masukkan minyak. tunggu sampai minyak panas. Masukkan ketela, Goreng ketela sampai berwarna kekuningan dan keras menjadi keripik, angkat, lalu tiriskan.
3. Panaskan wajan, masukkan 3 sdm minyak, tumis cabai hijau dan bawang putih yang sudah dihaluskan sampai harum.
4. Tambahkan gula pasir, garam, air asam jawa, dan air, lalu masak sampai kental. Masukkan pasta pandan, aduk rata
5. Masukkan keripik ketela, lalu aduk rata. Angkat dan sajikan.



Bahan:

- 300 g kulit ketela bagian dalam (warna putih)
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan menumis
- 2 siung bawang putih, haluskan dengan blender
- 2 sdm gula merah, sisir halus
- 1/4 sdm ketumbar, haluskan
- 1/2 sdt garam
- 450 ml air

KERIPIK Kulit Ketela

Cara Membuat :

1. Siapkan panci. Masukkan air, masak sampai mendidih, masukkan kulit ketela, rebus selama 5 menit, angkat, lalu tiriskan
2. Potong bentuk persegi kulit ketela yang sudah direbus, lalu sisihkan.
3. Masukkan bawang putih dan ketumbar yang sudah dihaluskan kedalam kulit ketela. tambahkan gula merah dan garam, aduk rata.
4. Jemur kulit ketela dibawah terik sinar matahari selama 1-2 hari sampai kering
5. Panaskan minyak. goreng kulit ketela sampai kering. Angkat, lalu tiriskan. Sajikan.



Bahan:

- 500 g ketela kualitas baik, kupas, lalu cuci bersih
- 150 g tepung terigu
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng.
- 3 siung bawang putih, cincang kasar
- 2 butir bawang merah, cincang kasar
- 150 ml santan encer
- 1/2 sdt garam
- 1 butir telur

Keripik Ketela Bawang

Cara Membuat :

1. Siapkan wadah. Masukkan tepung terigu, tepung kanji, bawang putih, bawang merah, santan, garam, dan telur. Aduk rata sampai adonan kalis menjadi. sisihkan.
2. Bentuk adonan bulat-bulat sebesar kelereng, lalu pipihkan. Ulangi sampai adonan habis.
3. Panaskan wajan. Masukkan minyak, goreng keripik dalam keadaan minyak panas sampai berwarna kekuningan, angkat. Sisihkan dan sajikan





Keripik Opak Ketela

Bahan:

- 250 g ketela. parut.
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng
- 50 g tepung kanji
- 1/2 sdt garam
- 150 ml air

Cara Membuat :

1. Campurkan ketela, tepung kanji, air, dan garam. Aduk rata hingga menjadi adonan.
2. Siapkan loyang. Cetak adonan berbentuk bulat lonjong, lalu pipihkan.
3. Panaskan dandang pengukus yang sudah terisi air. Kukus adonan selama 5 menit. Angkat.
4. Jemur adonan di bawah terik sinar matahari selama 2-3 hari sampai kering.
5. Panaskan minyak. goreng adonan satu persatu ketela sampai berwarna kekuningan dan kering. Angkat lalu tiriskan. Sajikan.



**Bahan:**

- 500 g Ketela
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan me masak bumbu
- 150 g gula pasir
- 1/2 sdt asam jawa
- 100 ml air
- 1/4 sdt garam

Keripik Emping Ketela

Cara Membuat :

1. Kukus ketela sampai mateng, lalu lumat
2. Tumbuk tela satu per satu hingga menjadi pipih. jemur ketela yang sudah pipih dibawah terik sinar matahari selama 1-2 hari sampai kering.
3. Panaskan minyak, goreng emping ketela sampai berwarna kekuningan, angkat, lalu tiriskan.
4. Panaskan wajan. Masukkan gula pasir, air, asam jawa, dan garam, masak sampai kental
5. Masukkan emping ketela yang sudah digoreng, aduk rata. Angkat dan sajikan



Keripik Oncom Ketela

Bahan:

- 200 g Oncom
- 500 g ketela kualitas baik, kupas, lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan me numis
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 6 buah cabe rawit, haluskan
- 150 g gula pasir

Cara Membuat :

1. Iris oncom tipis-tipis. Masukkan kedalam wadah, lalu sisihkan.
2. Panaskan wajan. Masukkan minyak, goreng oncom sampai berwarna kecokelatan, angkat, lalu tiriskan.
3. Panaskan wajan. Masukkan 3 sdm minyak, tumis bawang putih dan cabai rawit sampai harum
4. Tambahkan garam, gula pasir, dan air, aduk rata sampai kental, masukkan oncom, aduk rata. Sajikan.



Bahan:

- 250 g ketela, kupas lalu cuci bersih
- 500 g minyak goreng, untuk menggoreng dan me numis
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 6 buah cabe rawit, haluskan
- 100 g gula pasir
- 100 ml air
- 1/4 sdt garam
- 100 g saus sambal botolan

Keripik Ketela

Manis Pedas

Cara Membuat :

1. Iris ketela tipis bentuk bulat melintang. Masukkan kedalam wadah, lalu sisihkan.
2. Panaskan wajan. Masukkan minyak, goreng kentang sampai berwarna kekuningan, angkat, lalu tiriskan. Sisihkan.
3. Panaskan wajan. Masukkan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan cabai rawit sampai harum
4. Tambahkan air, garam, gula pasir, dan saus sambal, lalu aduk rata sampai mengental.
5. Masukkan ketela yang sudah digoreng, aduk rata. Angkat dan sajikan.



Bahan:

- * 200 g rajang ketela
- * 500 g minyak goreng, untuk menggoreng
- * 50 g bumbu keju siap pakai

Cara membuat:

1. Panaskan wajan.
Masukkan minyak, goreng makaroni sampai berwarna kecoklatan, angkat, lalu tiriskan.
2. Siapkan wadah. Masukkan makaroni yang sudah digoreng, lalu beri bumbu keju, aduk rata. Sajikan.

**keripik
Ketela
bumbu
keju**



**Bahan :**

100 g daun bayam utuh, cuci bersih

100 g tepung beras

50 g tepung tapioca

350 ml santan dengan kekentalan sedang

500 g minyak goreng, untuk menggoreng

Bumbu Halus :

2 siung bawang putih

1/4 sdt ketumbar

1/2 sdt garam

Keripik Ketela

Gurih

Cara Membuat :

1. Campurkan tepung beras, tepung tapioka, dan bumbu halus dalam satu wadah. Aduk perlahan sambil dituangi santan sedikit demi sedikit sampai adonan halus dan licin.
2. Panaskan wajan, masukkan minyak. Tunggu sampai minyak benar-bener panas.
3. Celupkan bayam ke dalam adonan tepung, lalu masukkan bayam ke dalam minyak panas.
4. Goreng daun bayam hingga tepung berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan, lalu sajikan.



Tips agar Keripik Selalu Renyah

1. Bahan yang digunakan

Gunakanlah bahan-bahan yang berkualitas dan bagus. Misalkan, untuk keripik ketela bisa menggunakan ketela yang tidak rusak dan memiliki ciri kulit ari yang mudah terkelupas. Sedangkan, untuk keripik sayuran daun ketela pun demikian, harus sayuran yang berkualitas

2. Metode Penggorengan

Menggoreng keripik diusahakan dalam minyak yang cukup banyak dan panas. Perlu diingat, jangan memasukkan bahan keripik terlalu banyak sekaligus dalam minyak agar tidak menempel satu sama lain. Sebaliknya, masukkan bahan ke dalam minyak satu per satu agar tidak saling menempel. Goreng keripik ini sampai matang dan garing, lalu tiriskan. Keripik yang sudah digoreng bisa dibubuhi aneka aneka rasa bumbu instan sesuai selera, seperti keju, balado dan lain-lain

3. Pengirisan

Ketebalan irisan bahan keripik sangat berpengaruh pada kerenyahan keripik. Potongan yang terlalu tebal bisa membuat keripik jadi kurang garing. Gunakan pisau tajam agar irisan benar-benar tipis. Untuk ketela, sebaiknya iris ketela sampai membentuk lembar transparan, kemudian cuci bersih.

4. Perendaman

Setelah dicuci bersih, rendam irisan keripik dalam larutan air kapur sirih selama 20 menit. Perendaman ini berguna untuk membuat lapisan keripik menjadi lebih keras dan kuat sehingga saat digoreng akan jadi lebih garing. Jika ingin keripik nantinya lebih gurih maka tambahkan garam saat perendaman dengan air kapur sirih. Saat akan digoreng, tiriskan lebih dahulu irisan ketela sampai benar-benar kering.

Untuk menghasilkan keripik sayuran yang renyah, kandungan air di dalamnya harus dikeluarkan terlebih dahulu. Caranya, yaitu dengan merendam sayuran di larutan air garam sebelum digoreng. Waktu yang dibutuhkan 20-30 menit. Selanjutnya, sayuran dibilas dengan air bersih dan dikeringkan.

Tips Menyimpan & Menggunakan Minyak Goreng

1. Belilah minyak goreng dalam kapasitas yang besar, misalkan 2 liter. Hal ini dilakukan karena sampah plastic rumah tangga yang dihasilkan akan lebih sedikit dibandingkan membeli beberapa bungkus dalam kapasitas kecil. Perbuatan ini bisa dijadikan sebagai salah satu cara menjaga kelestarian lingkungan yang bisa dimulai dari dapur kita
2. Untuk melakukan penyimpanan, masukkan minyak goreng ke dalam wadah yang tutupnya rapat. Jauhkan sumber panas seperti cahaya, kompor, maupun sinar matahari agar terhindar dari dari potensi terjadinya oksidasi (mudah tengik), terhindar dari debu, serangga, dan kotoran. Kebiasaan menyimpan minyak goreng di dekat sumber panas dapat merusak vitamin A yang terkandung dalam minyak goreng karena vitamin A tidak tahan terhadap asam dan oksidasi. Oleh karena itu, simpanlah minyak goreng di tempat yang sejuk atau di suhu ruangan
3. Sebelum proses menggoreng, panaskan wajan terlebih dahulu kemudian tuangkan minyak secukupnya. Tunggulah minyak cukup panas, kemudian masukkan bahan makannnya. Langkah ini akan menghemat waktu dan mengurangi penyerapan minyak berlebihan ke dalam makanan
4. Sebelum proses menggoreng, panaskan wajan terlebih dahulu kemudian tuangkan minyak secukupnya. Tunggulah minyak cukup panas, kemudian masukkan bahan makannnya. Langkah ini akan menghemat waktu dan mengurangi penyerapan minyak berlebihan ke dalam makanan
5. Minyak goreng bekas yang sudah disimpan sudah bisa digunakan berkali-kali, asalakan dengan tahapan yang efisien. Gunakan minyak goreng baru untuk menggoreng bahan makanan yang membutuhkan proses penggorengan dalam waktu yang relatif singkat dan tidak banyak mengotori minyak goreng, serta bau yang ditinggalkan tidak mengganggu bahan makanan selanjutnya yang akan digoreng. Misalkan, minyak goreng yang baru untuk menggoreng bawang atau kerupuk. Selanjutnya, bisa dipakai untuk menumis. Setelah itu sisa minyak goreng bisa dipakai lagi untuk menggoreng ikan atau ayam

6. Minyak goreng bekas yang sudah disimpan, sebaiknya tidak digunakan tidak lebih dari empat kali, karena akan menjadi minyak jelantah (minyak rusak) yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti iritasi saluran pencernaan, diare, dan kanker



Keripik ketela seblak super pedas Keripik ketela goreng
Keripik ketela manis Keripik ketela manis pedas Keripik kulit ketela
Keripik ketela combro kering Keripik ketela rasa bawang
Keripik ketela oncom pedas dan masih banyak lagi

Siapa pun pasti doyan ngeremil keripik, kan? Saat ini banyak ragam rasa yang ditawarkan oleh keripik. Mulai dari gurih, asin, manis, hingga pedas. Sebut saja keripik setan yang rasanya pedas dan ternyata banyak penggemarnya. Kini, keripik makin banyak variasinya, keripik daun ketela, keripik ketela ungu, keripik ketela manohara, keripik ketela cilumbu, keripik ketela babdo, dan masih banyak lagi. Menantang tak ada habisnya untuk mencicipi berbagai macam keripik ketela. Makanan ringan ini sangat cocok untuk Anda jadikan teman makan serta camilan di acara-acara santai Anda bersama keluarga, seperti menonton televisi, ngobrol, membaca buku, dan sebagainya. Nah, Anda ingin membuat keripik favorit Anda? Jangan bingung, dengan bekal bahan ketela serta dipandu buku ini, Anda akan bisa menciptakan keripik ketela yang renyah dan istimewa. Tunggu apa lagi? Bersama buku ini, segera praktikkan mengolah sendiri 18 macam resep keripik ketela kegemaran Anda bersama keluarga ya. Di samping praktis dan mudah mengolahnya, dijamin hasil keripik ketela buatan Anda pasti nikmat, lezat, dan sehat. Selamat mencoba!