

KERUPUK

1. PENDAHULUAN

Kerupuk adalah bahan kering berupa lempengan tipis yang terbuat dari donat yang bahan utamanya adalah pati.

Berbagai bahan berpati dapat diolah menjadi kerupuk, diantaranya adalah ubi kayu, ubi jalar, beras, sagu, terigu, tapioka dan talas.

Pada umumnya pembuatan kerupuk adalah sebagai berikut : Bahan berpati dilumatkan bersama atau tanpa bumbu, kemudian dimasak (direbus atau dikukus) dan dicetak berupa lempengan tipis yang disebut kerupuk kering. Sebelum dikonsumsi, kerupuk kering digoreng atau dipanggang terlebih dahulu.

Ikan, telur dan daging adalah bahan penyedap yang dapat digunakan pada pembuatan kerupuk. Merica, bawang putih, bawang merah dan garam merupakan bumbu utama.

2. BAHAN

- 1) Ubi Kayu.
- 2) Garam.
- 3) Bawang putih.
- 4) Bubuk merica.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan.
- 2) Kukusan.
- 3) Penggiling adonan.
- 4) Pembuat lembaran tipis kerupuk.
- 5) Gelang pemotong.
- 6) Pengereng..
- 7) Wajan.
- 8) Tungku atau kompor.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan dan pencucian umbi. Kulit umbi dikupas, kemudian dipotong-potong sepanjang 5~10 cm. Setelah itu potongan umbi dicuci sampai bersih.

- 2) Pemasakan dan pembuangan sumbu umbi. Potongan umbi yang telah dicuci dikukus selama 1 jam sampai matang dan lunak. Setelah itu, umbi dibelah untuk membuang sumbu umbi.
- 3) Penggilingan. Umbi yang telah dibuang sumbunya digiling sampai halus bersama garam, bawang putih, dan merica yang telah dihaluskan sebelumnya sampai menjadi adonan kerupuk. Jika tidak ada mesin, pembuatan adonan dapat dilakukan dengan menumbuk umbi dengan menggunakan lesung.
- 4) Pembuatan lembar tipis adonan:
 - a. Adonan umbi dijadikan berupa lembar tipis dengan alat pembuat lembaran adonan. Ketebalan lembar tipis adonan perlu diusahakan berkisar antara 1~2 mm.
 - b. Jika tidak tersedia alat pembuat lembar adonan, pembuatan lembar adonan dapat dilakukan dengan menggunakan botol, atau selinder kayu.
 - i). Segenggam besar adonan diletakkan di atas meja yang licin dan datar yang telah dialasi dengan plastik.
 - ii). Adonan ini diratakan dan ditipiskan dengan botol atau selinder kayu yang telah diolesi dengan minyak goreng sehingga diperoleh lembar tipis adonan dengan ketebalan 1~2 mm.
- 5) Pemotongan lembar tipis adonan. Lembar tipis adonan yang terbuat, segera dipotong dengan gelang pemotong atau dengan muka gelas. Hasil pemotongan disebut dengan kerupuk basah.
- 6) Pengeringan kerupuk basah. Kerupuk basah harus segera dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar airnya di bawah 10% dengan tanda berbunyinya kerupuk bila dipatahkan. Hasil pengeringan disebut dengan kerupuk mentah.
- 7) Pengemasan kerupuk mentah. Kerupuk mentah dapat dikemas dalam kantong plastik polietilen atau di dalam kotak karton. Kemasan harus ditutup rapat agar kerupuk mentah terhindar dari uap air di luar.
- 8) Penggorengan. Kerupuk mentah yang dikonsumsi harus digoreng di dalam minyak goreng panas (suhu 170°C) sambil dibalik-balik selama 1 menit. Kerupuk yang akan digoreng harus cukup kering. Sebaiknya kerupuk mentah dijemur terlebih dahulu sebelum digoreng.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)