

# KERUPUK SAGU

## 1. PENDAHULUAN

---

## 2. BAHAN

- 1) Tepung Sagu.
- 2) Udang saih kering.
- 3) Bawang Putih.
- 4) Garam
- 5) Minyak goreng.

## 3. PERALATAN

- 1) Panci.
- 2) Pisau dan landasan iris.
- 3) Penggiling udang.

## 4. CARA PEMBUATAN

### 1) Penyiapan Bumbu

Komposisi. Mula-mula disediakan bumbu dengan jumlah sebagai berikut : 30-50 gram bawang putih, 50-75 gram udang saih kering, dan 10-20 gram garam untuk setiap 1 kg tepung sagu.

Penyiapan bumbu:

- a. Bawang putih digiling harus bersama garam.
- b. Udang saih kering dijemur atau dikeringkan sampai benar-benar kering (kadar air (6%). Udang dapat juga disangrai sampai kering. Udang yang telah kering tersebut digiling sampai halus berupa tepung udang.
- c. Tepung udang dicampur dengan bawang putih yang telah digiling halus. Campuran ini diaduk sampai rata. Campuran ini disebut dengan bumbu kerupuk.

### 2) Pembuatan Biang Kerupuk

- a. Pencampuran dengan bumbu kerupuk. Tepung sagu dibagi dua, yaitu bagian A (1/3 bagian) dan bagian B (2/3 bagian). Bagian A dicampur

- dengan air dan bumbu kerupuk. Setiap 1 kg tepung sagu dicampur dengan 1,7 liter air. Campuran tersebut diaduk sampai rata.
- b. Pemasakan. Campuran di atas dimasak sambil diaduk sampai menjadi lem kental. Hasil pemasakan ini disebut dengan biang kerupuk.
- 3) Pembuatan Adonan
- a. Pembuatan adonan. Biang kerupuk dicampur sedikit demi sedikit dengan tepung sagu bagian B sambil diaduk dan diulen sampai menjadi adonan yang homogen, tidak lengket di tangan.
  - b. Pembentukan adonan. Adonan dibentuk menjadi selinder dengan panjang 20-25 cm dan diameter 4-5 cm. Adonan yang berbentuk selinder ini disebut dengan dodolan.
- 4) Pengukusan Dodolan
- Dodolan dikukus selama 1-2 jam sampai bagian dalamnya matang. Hasil yang diperoleh disebut dengan dodolan matang.
- 5) Pendinginan Dodolan
- Dodolan matang didinginkan dan dibiarkan selama 24 jam di suhu ruang kemudian di dalam lemari pendingin, juga selama 24 jam sehingga dodol mengeras dan mudah dipotong yang disebut dengan dodolan matang keras.
- 6) Pengirisan dan Pengeringan Keripik Basah
- a. Dodolan matang keras diiris tipis-tipis (ketebalan 2 mm) dengan pisau atau dengan mesin pengiris sehingga diperoleh kerupuk basah.
  - b. Kerupuk basah diangin-anginkan selama 12 jam, kemudian dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sehingga kadar airnya 8-10 liter dengan tanda mudahnya kerupuk dipatahkan.
- 7) Penyimpanan
- Kerupuk kering dapat dikemas di dalam kantong plastik, kotak plastik atau kotak kaleng.
- 8) Penggorengan
- Kerupuk mentah digoreng di dalam minyak goreng panas dalam keadaan terendam pada suhu 170°C selama 10-20 detik sambil dibalik-balik.

## 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](#)**