

RENGGINANG

1. PENDAHULUAN

Rengginang adalah kerupuk yang terbuat dari bahan dasar beras ketan hitam atau putih. Berbeda dengan kerupuk umumnya, pada proses pembuatannya, tidak dilakukan proses penggilingan bahan menjadi adonan halus. Beras hanya dimasak menjadi nasi, kemudian dicetak berupa cakram pipih dan dikeringkan.

2. BAHAN

- 1) Beras ketan
- 2) Bawang putih
- 3) Garam
- 4) Gula pasir
- 5) Udang saih kering

3. PERALATAN

- 1) Dandang. Alat ini digunakan untuk mengukus beras menjadi nasi.
- 2) Tatakan. Alat ini digunakan untuk mencetak nasi menjadi rengginang basah.
- 3) Tampah. Alat ini digunakan sebagai wadah untuk mengeringkan rengginang basah.
- 4) Panci. Alat ini digunakan untuk merendam beras yang akan dikukus.

4. CARA PEMBUATAN

1) Pencucian dan Perendaman

Beras dicuci hingga air bilasnya agak jernih. Setelah itu beras direndam dalam air selama semalam. Beras yang telah direndam akan lunak dan utuh. Setelah itu beras ditiriskan.

2) Penyiapan Bumbu

- a. Bumbu yang digunakan adalah udang saih kering, bawang putih, garam dan gula. Setiap 1 kg beras memerlukan 50 gram bawang putih, 50 gram udang saih kering, 20 gram gula pasir halus dan 20 gram garam.

- b. Udad saih kering disangrai sampai kering tapi tidak sampai gosong. Kemudian udang digiling atau diblender sampai halus.
- c. Gula pasir digiling atau diblender samapai halus.
- d. Bawang putih, dan garam digiling samapi halus kemudian dicampur dengan udang dan gula pasir yang sebelumnya telah dihaluskan. Campuran ini disebut bumbu rengginang.

3) Pemberian Bumbu dan Pengukusan

Beras yang telah direndam dan ditiriskan di atas dicampur sampai rata dengan bumbu rengginang. Setelah itu beras dikukus sampai matang. Hasil pengukusan disebut nasi.

4) Pencetakan

a. Persiapan Pencetakan

Meja dialasi dengan plastik. Permukaan plastik diolesi dengan minyak. Cetakan dletakkan diatas plastik tersebut.

b. Pencetakan

Nasi yang masih panas segera dicetak. Nasi sebanyak 1 sendok dimasukkan ke dalam cetakan. Kemudian ditekan-tekan samapi padat dan rata permukaannya. Setelah itu cetakan diangkat. Nasi yang berbentuk cakram pipih akan tertinggal di permukaan plastik. Nasi ini disebut denga rengginang basah.

5) Pengeringan

Rengginang basah diangkat dan diletakkan di atas tampah, kemudian dijemur dengan sinar matahari atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar airnya di bawah 9 %. Rengginang yang telah kering mudah dipatahkan dan berbunyi pada saat dipatahkan. Hasil pengeringan ini disebut rengginang kering.

6) Penyimpanan

Rengginang kering harus disimpan di dalam wadah tertutup, misalnya kantong plastik atau kotak kaleng.

7) Penggorengan

Rengginang kering yang akan dikonsumsi harus digoreng sebelum dikonsumsi. Penggorengan dilakukan di dalam minyak panas pada suhu 170°C.

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](#)