

# KEMPLANG

## 1. PENDAHULUAN

Kemplang adalah sejenis kerupuk ikan yang banyak dibuat di Palembang dan tempat lain di Sumatera Selatan. Kemplang dibuat dari tapioka, ikan berdaging putih, dan bumbu-bumbu lainnya.

Cara pembuatan kemplang cukup sederhana. Daging putih dari ikan digiling, dicampur dengan sedikit air dan bumbu, kemudian diaduk sampai rata dan khalis. Adonan yang dihasilkan dicetak, dikukus, dijemur dan dipanggang atau dijemur.

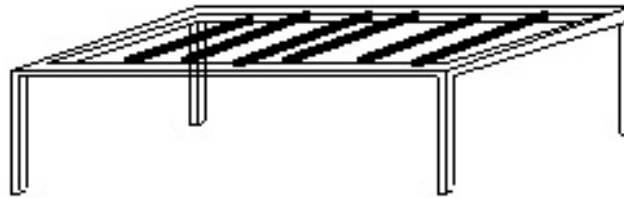
## 2. BAHAN

- 1) Ikan. Ikan yang digunakan adalah ikan berdaging putih seperti ikan tenggiri, gabus, belida dan beledang. Ikan lain yang tidak putih dagingnya juga dapat digunakan. Penggunaan ikan tidak berdaging putih menghasilkan kerupuk yang berwarna coklat atau keabu-abuan.
- 2) Tapioka. Tapioka yang digunakan adalah yang berwarna putih mengkilat. Tapioka mutu rendah, yaitu tepung yang kurang atau tidak mengkilat, lembab atau berbau akan menghasilkan kerupuk yang rendah mutunya.
- 3) Bumbu. Biasanya bumbu kerupuk kemplang adalah garam dan mono sodium glutamat. Bahan ini digunakan 0,5-1 dari berat adonan. Bahan lain, seperti bawang putih, merica, dan jahe juga dapat digunakan sebanyak 5% dari berat adonan.

## 3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling daging ikan sampai halus. Alat penggiling daging yang digerakkan dengan tangan dapat digunakan untuk pengolahan dalam skala kecil. Daging ikan juga dapat dihaluskan dengan menggunakan batu penggiling cabe dan lesung penumbuk beras.
- 2) Meja ulen. Meja ulen digunakan untuk mengulen (mengaduk campuran bubur ikan, tapioka dan bumbu). Permukaan meja harus keras, licin dan mudah dibersihkan.
- 3) Cetakan. Cetakan adonan berupa gelang dari lembar aluminium dengan diameter 4 cm (sesuai dengan ukuran kemplang yang diinginkan) dan tebal 1 cm.
- 4) Selinder kayu. Alat ini digunakan untuk membuat lembar tipis (tebal 2-3 mm) adonan. Permukaan selinder harus licin dan rata.
- 5) Pengukus. Alat ini digunakan untuk mengukus adonan kemplang yang telah dicetak.

- 6) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan kemplang yang telah dikukus. Untuk penjemuran diperlukan tampah, dan penyangga. Jika tidak tersedia cukup matahari, bahan harus dikeringkan dengan alat pengering.



Penyangga Tampah

#### 4. CARA PEMBUATAN

##### 1) Pembuatan Adonan

- a. Ikan disiangi, dicuci bersih, kemudian dibuang tulang dan kulitnya.
- b. Daging ikan (1 kg) digiling sampai halus dengan penambahan air (2 liter). Hasil penggilingan disebut dengan bubur ikan.
- c. Tepung tapioka (3,5 kg) diletakkan di atas meja ulen, dan dibentuk berupa sumur. Bubur ikan dituangkan ke dalam "sumur tapioka", kemudian diulen (diaduk) sampai terbentuk adonan yang khalis, yaitu liat dan tidak lengket di tangan.

##### 2) Pencetakan Adonan

Adonan diletakkan di atas meja ulen, kemudian ditekan-tekan dengan tangan sehingga membentuk lembaran setebal 0,5-1,0 cm. Kemudian lembaran ini digiling dengan kayu penggiling sehingga menjadi rata dan tipis (2-3 mm). Lembaran ini kemudian dicetak dengan menekankan cetakan ke permukaan lembaran.

*Adonan ini dapat juga dibentuk menjadi selinder dengan diameter 4 cm. Selinder ini kemudian dikukus.*

##### 3) Pengukusan

Adonan yang telah dicetak, atau adonan yang dibentuk berupa selinder dikukus selama 20 menit sehingga dihasilkan kemplang basah yang berwarna bening dan mengkilat.

##### 4) Pengeringan

- a. Kemplang basah dijemur di atas tampah sampai kadar air dibawah 10% dengan tanda keras, dan mudah dipatahkan. Pada siang yang cerah dibutuhkan 3-4 hari untuk penjemuran.
- b. Jika yang dikukus adalah adonan selinder, setelah dikukus, adonan masak ini dianginkan selama 2 malam sehingga adonan masak mengeras dan permukaannya mengering. Setelah itu adonan dipotong-potong (tebal 2-3 mm) sehingga diperoleh kemplang basah. Selanjutnya kemplang basah ini dikeringkan.

5) Pemanggangan.

Kemplang kering dapat digoreng. Walaupun demikian, rasa dan bau kemplang akan lebih gurih jika dipanggang atau digoreng di atas bara api sampai mekar.

6) Pengemasan

Kemplang yang telah dipanggang atau digoreng harus dikemas di dalam wadah tertutup rapat, misalnya kantong plastik polietilen. Plastik harus di-*seal* dengan rapat.

## 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](#)