

KERUPUK UDANG

1. PENDAHULUAN

Kerupuk udang adalah sejenis kerupuk yang dibuat dari tapioka sebagai bahan utama, dan udang serta bahan-bahan lainnya sebagai bumbu/penyedap.

2. BAHAN

- 1) Tapioka (1kg)
- 2) Udang saih kering (0,1 kg)
- 3) Kuning telur (1 butir)
- 4) Bawang putih (50 gram)
- 5) Garam (40 gram)
- 6) Merica (20 gram)
- 7) Minyak goreng
- 8) Gula (20 gram)

3. PERALATAN

Penggiling udang. Alat ini digunakan untuk menggiling udang kering menjadi tepung udang. Untuk usaha rumah tangga dapat menggunakan *blender* atau batu penggiling cabe.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang putih digiling halus, kemudian dicampur dengan bubuk merica. Campuran ini ditumis sampai agak harum.
- 2) Udang saih 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.
- 3) Tepung udang dicampur dengan bumbu yang telah ditumis, garam, kuning telur dan gula. Campuran ini diaduk sampai rata. Campuran ini disebut udang bumbu.
- 4) Tapioka dicampur sampai rata dengan terigu (1 bagian terigu dengan 0,1 bagian tapioka). Campuran ini dibagi dua sama banyak, masing-masing dinamakan tepung A dan tepung B.
- 5) Tepung A dicampur rata dengan udang bumbu, kemudian ditambah dengan air (0,25 bagian air untuk setiap 1 bagian tepung bagian A). campuran ini diaduk sampai rata, kemudian direbus sehingga menjadi lem.
- 6) Tepung B dimasukkan ke dalam lem sedikit demi sedikit sambil diaduk sehingga diperoleh adonan yang halus dan tidak lengket.

- 7) Adonan tersebut dibentuk seperti selinder (panjang 20 cm dan diameter 6 cm) yang disebut dengan *dodolan* mentah.
- 8) *Dodolan* dikukus selama 1-2 jam sampai bagian dalamnya matang. Hasil yang diperoleh disebut dengan *dodolan* matang.
- 9) *Dodolan* matang didinginkan dan dibiarkan selama 24 jam di suhu ruang, kemudian 24 jam lagi di dalam lemari pendingin sehingga *dodolan* mengeras dan mudah dipotong yang disebut dengan *dodolan* matang keras.
- 10) *Dodolan* matang keras diiris tipis-tipis dengan pisau atau dengan mesin pengiris sehingga diperoleh kerupuk basah.
- 11) Kerupuk basah diangin-anginkan selama 12 jam, kemudian dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sehingga kadar airnya kurang dari 8% dengan tanda mudahnya kerupuk dipatahkan.
- 12) Kerupuk kering dapat dikemas di dalam kantong plastik, kotak plastik, atau kotak kaleng.

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](#)