

KERUPUK AMPAS TAHU

1. PENDAHULUAN

Ampas tahu dapat diolah menjadi kerupuk yang bernilai tambah lebih tinggi. Pembuatan kerupuk ampas tahu mudah dilakukan dan murah biayanya. Dalam pembuatan kerupuk ampas tahu, digunakan tapioka sebagai pengikat ampas. Garam, bawang putih, dan merica ditambahkan sebagai bumbu.

2. BAHAN

- 1) Ampas tahu yang telah dikukus (2 kg).
- 2) Tapioka (1 kg)
- 3) Garam (30 gram)
- 4) Bawang putih (100 gram).
- 5) Merica (25 gram)
- 6) Udang saih kering (50 gram)
- 7) Monosodium glutamat (20 gram)

3. PERALATAN

- 1) Pemeras.
- 2) Pengaduk adonan.
- 3) Pengukus.
- 4) Pisau dan talenan
- 5) Tempat penjemuran.
- 6) Wajan
- 7) Kompor atau tungku
- 8) Timbangan.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengukusan ampas tahu. Ampas tahu diperas untuk mengurangi airnya. Pemerasan dapat dilakukan dengan tangan, atau dipres dengan alat pres. Setelah itu, ampas dikukus selama 30 menit.
- 2) Persiapan bumbu. Bawang, garam, merica dan udang saih digiling sampai halus.
- 3) Pengadonan. Ampas yang telah dikukus (2 kg) dicampur dengan tapioka, dan bumbu, kemudian diaduk sampai rata, licin dan kompak. Adonan ini

dibentuk seperti selinder dengan diameter 5-6 cm dan panjang 20 cm. Adonan yang telah dibentuk ini disebut dengan dodolan.

- 4) Pengukusan dodolan. Dodolan dikukus selama 2 jam sampai bagian tengah dodolan menjadi matang. Dodolan matang ini diangkat dan didinginkan.
- 5) Pengangin-anginan. Dodolan matang diangin-anginkan selama 3-5 hari sampai dodolan mengeras dan mudah dipotong.
- 6) Pengirisan. Dodolan diiris tipis-tipis setebal 2-3 mm. Hasil pengirisan disebut kerupuk basah.
- 7) Penjemuran. Kerupuk basah dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kering. Kerupuk yang sudah kering akan gemersik jika diaduk-aduk, dan mudah dipatahkan. Hasil pengeringan disebut kerupuk kering.
- 8) Pengemasan kerupuk kering. Kerupuk kering dapat disimpan lama. Kerupuk ini harus disimpan di dalam wadah yang tertutup rapat, atau dikemas di dalam kantong plastik yang di seal secara rapat.
- 9) Penggorengan. Kerupuk kering digoreng di dalam minyak panas (170°C) sambil dibalik-balik sampai kerupuk matang dan mekar.

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](#)