

EMPING MELINJO

1. PENDAHULUAN

Emping melinjo adalah sejenis keripik yang dibuat dari buah melinjo yang telah tua. Pembuatan emping tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat sederhana.

Emping melinjo merupakan salah satu komoditi pengolahan hasil pertanian yang tinggi harganya. Komoditi ini dapat diekspor ke negara-negara tetangga (Singapura, Malaysia dan Brunei).

Emping melinjo dapat dibagi digolongkan sebagai emping tipis dan emping tebal. Emping tipis dibuat dengan memukul biji melinjo tanpa kulit keras beberapa kali sampai cukup tipis (tebal 0,5-1,5 mm). Emping tebal dibuat dengan memukul biji melinjo tanpa kulit keras hanya 1-2 kali sekedar mengurangi ketebalan biji utuh.

Emping nyang bermutu tinggi adalah emping yang tipis sehingga kelihatan agak benig dengan diameter seragam kering sehingga dapat digoreng langsung. Emping dengan mutu yang lebih rendah mempunyai ciri: Lebih tebal, diameter kurang seragam, dan kadang-kadang masih harus dijemur sebelum digoreng. Sampai sekarang, pembuatan emping yang bermutu tinggi masih belum dapat dilakukan dengan bantuan alat mekanis pemipih. Emping ini masih harus dipipihkan secara manual oleh pengrajin emping yang telah berpengalaman.

2. BAHAN

Biji melinjo yang telah tua.

3. PERALATAN

- 1) Wajan dan pengaduk. Alat ini digunakan untuk menyanggrai buah melinjo.
- 2) Landasan pemipih dan pemukul. Alat ini digunakan untuk memipihkan biji melinjo pada pengolahan tradisional. Landasan pemipih dapat berupa batu keras yang licin dan datar. Pemukul juga dapat terbuat dari batu, besi dan kayu.
- 3) Alat mekanis pemipih. Alat ini digunakan untuk memipih biji melinjo secara semi mekanis. Dengan alat ini, pemipihan berlangsung lebih cepat. Saat ini, sangar sedikit produsen emping melinjo yang menggunakan alat ini.

- 4) Seng atau lembar alumunium. Alat ini digunakan untuk mengambil lapisan tipis emping melinjo yang masih basah yang menempel pada landasan pemipih.
- 5) Tempat penjemur. Alat ini digunakan untuk menjemur emping basah sampai kering. Alat terdiri dari balai-balai dan tampah dari anyaman bambu.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan kulit buah. Kulit buah disayat dengan pisau, atau dikelupaskan dengan tangan, kemudian dilepaskan sehingga diperoleh biji melinjo tanpa kulit. Pengupasan juga dapat dilakukan dengan alat pengupas. Biji yang telah dikupas dapat dikeringkan, kemudian disimpan beberapa hari sebelum diolah lebih lanjut.
- 2) Penyangraian. Biji disangrai di dalam wajan bersama pasir sambil diaduk-aduk sampai matang (selama 10~15 menit). Penyaringan dapat dilakukan di dalam wajan. Alat mekanis untuk menyangrai kacang tanah dapat juga untuk menyangrai biji melinjo. Biji melinjo yang telah matang tetap dipertahankan dalam keadaan panas sampai saat akan dipipihkan.
- 3) Pemisahan kulit keras biji. Ketika masih sangat panas, biji dikeluarkan dari wajan, kemudian dipukul untuk memecahkan kulit keras dari biji. Pemukulan harus hati-hati agar isi biji tidak rusak

A. Emping Tipis

- 1) Pemipihan. Biji yang telah dilepaskan kulit kerasnya dan masih panas secepat mungkin dipipihkan menjadi emping melinjo. Pemipihan dapat dilakukan secara manual tanpa bantuan alat mekanis memerlukan keteampilan yang khusus yang hanya diperoleh melalui latihan dan pengalaman yang cukup lama. Pemipihan dengan menggunakan alat mekanis, meskipun lebih cepat, mutu emping yang dihasilkan tidak sebaik yang emping yang dipipihkan tanpa bantuan. Kadang-kadang, lapisan emping juga menempel pada ujung pemukul. Untuk menghindarinya, ujung pemukul dapat dibungkus dengan kantong plastik.
- 2) Penjemuran. Lapisan tipis emping melinjo dilepaskan dari landasan pemipih dengan menggunakan serokan seng atau alumunium. Setelah itu, emping basah ini dijemur sampai kering (kadar air kurang dari 90%) sehingga diperoleh emping melinjo kering.
- 3) Penggorengan. Emping melinjo tipis yang telah kering digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Penggorengan dilakukan didalam minyak goreng panas (170°C)
- 4) Pengemasan. Emping tipis yang belum atau telah digoreng dikemas di dalam wadah yang tertutup rapat. Agar produk juga terhindar dari kerusakan mekanis, pecah, retak, atau hancur, dianjurkan menggunakan wadah dari kotak kaleng atau karton.

B. Emping Tebal

- 1) Pemipihan. Biji yang telah dilepaskan kulit kerasnya dan masih panas, secepat mungkin dipipihkan menjadi emping melinjo. Pemipihan dilakukan secara manual tanpa bantuan alat mekanis. Biji dipipihkan dengan memukul biji di atas landasan pemipih 1~2 kali sehingga ketebalannya menjadi setengah dari semula.
- 2) Penggorengan. Emping tebal yang baru selesai dipipihkan segera digoreng di dalam minyak panas (suhu 170⁰C) sampai matang dan garing (5~10 menit).
- 3) Pengemasan. Emping tebal yang telah digoreng ini dikemas didalam wadah tertutup rapat. Untuk itu dapat digunakan kantong plastik polietilen.

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](#)