14. KERUPUK UDANG

Kerupuk udang sudah lama dikenal di tanah air kita ini, terutama sebagai lauk pauk teman nasi. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, wama, rasa, kerenyahan, ketebalan, nilai gizi dan sebagainya. Perbedaan ini bisa disebabkan oleh budaya, daerah penghasil kerupuk, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, serta alat dan cara pengolahannya. Secara umum bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka. Bahan tambahannya adalah udang, ikan, telur, susu, garam, gula, air dan bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan sebagainya).

Telur ayam berfungsi sebagai penambah nilai gizi dan rasa, serta sebagai pengemulsi dan pengikat komponen-komponen adonan sehingga pada waktu pemasakan adonan, campuran yang terbentuk lebih kokoh. Garam dan gula berfungsi sebagai penambah cita-rasa dan sekaligus pengawet. Bumbu atau rempah-rempah berfungsi sebagai peningkat aroma dan cita-rata kerupuk.

Tahap-tahap pembuatan kerupuk pada dasamya adalah sama, yaitu meliputi : persiapan bahan, pembuatan bubur adonan, pembuatan dodolan, pengukuran, pengirisan dan penjemuran.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk udang antara lain : Tepung tapioka, udang, garam dan gula, telur ayam atau susu. Sedangkan bumbu yang digunakan antara lain : bawang merah, bawang putih, bawang daun, dan ketumbar.

Cara Pembuatan

1. Udang ditumbuk sampai halus, demikian juga dengan bumbunya. Kemudian ditambahkan dengan garam, gula dan air secukupnya.
2. Selanjutnya dicampur dengan tepung tapioka dan telur atau susu, diaduk sampai merata dan ditambahkan air untuk membentuk adonan yang padat dan kompak.
3. Adonan kemudian digulung bulat panjang seperti selinder, dengan ukuran diameter 3-8 cm dan panjang 35 cm. Kedua ujungnya dipadatkan sampai rata.
4. Adonan dikukus sehingga udang dan komponen-komponennya lainnya menggumpal. Pengukusan dilakukan kira-kira selama 2 jam atau lebih tergantung dari besar kecilnya lontongan adonan.
5. Setelah cukup matang, lontongan tersebut diangkat dan didinginkan selama 1 malam untuk mempermudah pengirisan. Lontongan yang telah dingin

kemudian diiris tipis-tipis dengn pisau. Untuk mempermudah pengirisan, dodolan dicelupkan terlebih dahulu kedalam air dingin agar tidak retak ketika diiris. Pisau pengiris perlu diolesi dengan minyak kelapa sebelum digunakan.

6. Irisan-irisan tersebut disusun di atas tampah dan dikeringkan di bawah sinar matahari (oven) sampai kadar airnya mencapai di bawah 12 persen. Selama penjemuran, perlu dibalik-balik agar pengeringan merata.
7. Setelah kering kerupuk dimasukan ke dalam tempat yang tertutup rapat supaya tidak lembek.