



REAL COUNT: KPU Ind

24.35% 58.30%



Login ke Kumparan dengan Google



achmad amri

achmad.amri@gmail.com

Lanjutkan sebagai achmad

Untuk membuat akun, Google akan membagikan nama, alamat email, dan gambar profil Anda kepada Kumparan. Lihat [kebijakan privasi](#) dan [persyaratan layanan](#) Kumparan.

Anies -
MuhamminPrabowo -
GibranGanjar -
MahfudAnies -
MuhamminPrabowo -
GibranGanjar -
Mahfud

Data masuk 70.49% per 19 Feb 2024 08:32 WIB

Data masuk 100.00% per 16 Feb 2024 20:25 WIB

Beranda > Food & Travel

Cara Membuat Adonan Pempek Ikan yang Lembut dan Kenyal



Tips dan Trik

Memproduksi artikel seputar tutorial dan tips.

Konten dari Pengguna

8 Agustus 2023 16:10 WIB · waktu baca 2 menit

0

0

:

Tulisan dari Tips dan Trik tidak mewakili pandangan dari redaksi kumparan

[Perbesar](#)

Cara Membuat Adonan Pempek. Foto: Pexels/Jamaludin Muh

ADVERTISEMENT

Cara membuat adonan [pempek](#) ikan yang lembut dan kenyal sangat menarik untuk dicoba. Pempek merupakan makanan khas Indonesia dari Palembang. Makanan dengan rasa gurih dan kenyal ini sudah mendunia. Sehingga sangat cocok dijadikan ide menu keluarga.

ADVERTISEMENT

Mengutip dari buku *Inventaris Perlindungan Budaya Pempek Palembang*, Efrianto, dkk. (2014:2), makanan tradisional pempek

[News](#) [Bisnis](#) [Entertainment](#) [Tekno & Sains](#) [Food & Travel](#) [Woman](#) [Bola & Sports](#) [Otomotif](#) [Mom](#) [Buzz](#) [Bolanita](#) [Lainnya](#) :[Breaking News](#) [Video Story](#) [Trending](#) [kumparanPLUS](#) [Opini & Cerita](#) [Peringkat Penulis](#) [Informasi Kerja Sama](#) [Cara Menulis di kumparan](#)

membuat makanan tradisional ini banyak digemari masyarakat.

Apalagi cara pembuatannya juga terbilang gampang.

Cara Membuat Adonan Pempek



Ilustrasi Cara Membuat Adonan Pempek. Foto: Unsplash/Gianluca Gerardi.

Pada dasarnya, proses pembuatan adonan pempek ikan yang gurih hanya dengan menghaluskan ikan, lalu diulen dengan tepung dan dicampur dengan bumbu-bumbu tambahan.

Untuk penjelasan lengkapnya, begini cara membuat adonan pempek ikan yang gurih dan kenyal:

Bahan-bahan adonan pempek ikan:

- 500 gram daging ikan tenggiri
- 500 gram tepung sagu
- 7 siung bawang putih
- 350 ml air
- ½ sdt lada bubuk
- Garam dan penyedap rasa secukupnya



Bahan pembuatan cuko hitam:

- 300 gram gula aren
- 7 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
- Asam jawa
- 500 ml air
- Garam

Proses pembuatan adonan ikan:

1. Haluskan ikan tenggiri dan bawang putih, lalu tuangkan ke dalam wadah baskom.
2. Kemudian campurkan garam dan penyedap rasa, lada, serta 500 ml air, lalu aduk rata.
3. Setelah itu, tambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit hingga adonan sedikit padat dapat dibentuk.
4. Bentuk adonan sesuai dengan selera.
5. Siapkan panik dan tuang air di dalamnya, didihkan air tersebut.
6. Jika air sudah mendidih, masukkan pempek yang sudah dibentuk dan rebus pempek hingga matang, lalu tiriskan.
7. Campur semua bahan cuko hitam, dan masak hingga matang, lalu saring dan pindahkan ke dalam mangkuk kecil.
8. Selesai, pempek ikan tenggiri beserta cuko hitam siap untuk disajikan.

Itulah ulasan mengenai [cara membuat](#) adonan pempek ikan yang lembut, kenyal, dan gurih dengan mudah. Pengolahan makanan tradisional pempek bisa dilakukan dengan berbagai cara. Bisa direbus, dikukus, ataupun digoreng. Selamat mencoba. (Nisa)



Baca juga: [Cara Bikin Cuko Pempek Rumahan tanpa Ebi](#)

[Pempek](#) [Ikan](#) [Cara Membuat](#)

· Laporkan tulisan



Tim Editor

Baca Lainnya

[Cara Buat Cookies Lembut dan Lumer sebagai Camilan Lezat](#)

Kiriman Pengguna · Tips dan Trik

0 Suka · 0 Komentar · 8 Agt 2023

[Musim Hujan Bikin Gampang Sakit, Apa yang Harus Kita Lakukan?](#)

Ad · kumparanSAINS ✓

[Resep Pempek Pistel Bayam Brasil yang Banyak Manfaat untuk Tubuh](#)

Media Partner · Urban Id ✓

0 Suka · 0 Komentar · 4 Jun 2023

[Garansi Seumur Hidup Wuling BinggoEV Diperluas](#)

Ad · kumparanOTO ✓

[Pempek Nori Tempura, Kombinasi Makanan Khas Palembang dan Jepang](#)

Media Partner · Urban Id ✓

0 Suka · 0 Komentar · 22 Jul 2023

[News](#) [Bisnis](#) [Entertainment](#) [Tekno & Sains](#) [Food & Travel](#) [Woman](#) [Bola & Sports](#) [Otomotif](#) [Mom](#) [Buzz](#) [Bolanita](#) [Lainnya](#) :[Breaking News](#) [Video Story](#) [Trending](#) [kumparanPLUS](#) [Opini & Cerita](#) [Peringkat Penulis](#) [Informasi Kerja Sama](#) [Cara Menulis di kumparan](#)

Media Partner BBC NEWS INDONESIA

4 Suka · 22 Komentar · 5 jam

Jokowi Ungkap Makna Pertemuan dengan Paloh

kumparanNEWS

3 Suka · 7 Komentar · 2 jam

Istri Poliandri di Gowa Dibunuh Suami Pertama

kumparanNEWS

1 Suka · 1 Komentar · 2 jam

PKB Sebut Surya Paloh Temui Jokowi Tanpa Koordinasi Koalisi

kumparanNEWS

8 Suka · 29 Komentar · 17 jam

Honor 126 Anggota KPPS di Kalsel Ditilap Oknum, Dipakai Main Judi Online

kumparanNEWS

4 Suka · 10 Komentar · 11 jam

0 Komentar

Tulis komentar...



Sudah ditampilkan semua →