

Kerupuk Karak

Potensi lokal yang bisa dikembangkan sebagai penopang ekonomi warga diantaranya melalui produksi makanan khas. Kerupuk karak merupakan makanan tradisional yang diproduksi oleh warga sekitar situs. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan kerupuk karak adalah beras, bawang putih, garam, penyedap rasa, dan obat gendar.

Proses pembuatan dimulai dengan mencuci bersih beras kemudian beras yang sudah bersih *dikaru* (ditanak) dicampur dengan bumbu bawang putih yang sudah dihaluskan dan obat genda. Proses *karu* menggunakan panci (dandang) besar kemudian setelah agak matang *karon* beras diangkat didiamkan beberapa saat kemudian ditanak lagi. Sekitar $\frac{1}{2}$



jam setelah kematangan cukup bahan karak yang sudah matang diangkat dan dimasukkan ke dalam wadah dari kayu dengan garis tengah berukuran sekitar 25 cm kemudian ditumbuk sampai halus. Proses penumbukan selama sekitar setengah jam dan harus dikerjakan oleh 2 orang supaya mendapat hasil yang cukup halus, lalu dimasukkan ke dalam cetakan kotak sebesar ukuran batu bata, gandar dicetak supaya karak yang dihasilkan berukuran sama dan memudahkan pemotongan. Setelah dipotong kemudian karak dijemur, saat matahari terik karak bisa bagus dan tipis tapi kalau penjemuran 2 hari karak akan sedikit tebal dan tidak rata. Setelah kering kemudian karak digoreng dan siap dipasarkan.

