**REMPEYEK** adalah sejenis kuih tradisional yang popular dikalangan masyarakat Malaysia khususnya dikalangan masyarakat Jawa. Kuih ini lebih mudah dipanggil sebagai 'Peyek' sahaja dikampong saya di Muar semanjak dulu dan merupakan sejenis kuih yang mesti disediakan setiap kali musim perayaan Hari Raya Puasa atau Hari Raya Aidilfitri. Kuih tradisional yang popular ini juga terdapat dibeberapa negara jiran seperti di Indonesia, Singapura dan Brunei walau pun ramuan dan bentuknya agak berlainan sedikit. Kuih rempeyek yang berasaskan kepada tepong beras, kacang tanah, ikan bilis, daun cekur dan beberapa kombinasi rempah disediakan melibatkan kemahiran dan resepi yang khusus. Saya memang sangat minat makan kuih rempeyek buatan orang Jawa Johor kerana ianya adalah rangup, berperisa dan enak akibat ramuan rempah yang digunakan. Kalau dahulu kuih ini hanya dibuat untuk tetapi yang datang berkunjung sempena hari raya, kini kuih rempeyek telah dikomersilkan dan dijual dikedai-kedai atau gerai makan. Rempeyek boleh juga dikategorikan sebgai 'snack food' yang enak dan sesuai untuk di makan pada bila-bila masa. Subuh 1 Ramadan 1434H ini saya menulis dalam **"Anim Agro Technology"** mengenai teknologi kuih rempeyek berdasarkan daripada pengalaman, pemerhatian dan sedikit kajian untuk dijadikan bahan bacaan dan rujukan anda.