

# BIHUN

## 1. PENDAHULUAN

Bihun dibuat dari beras melalui proses ekstrusi sehingga memperoleh bentuk seperti benang. Meskipun pengolahan bihun belum banyak diketahui, cara pengolahannya tidak sulit dilakukan. Pengolahan bihun dapat dilakukan dengan investasi yang tidak terlalu besar oleh industri kecil.

## 2. BAHAN

- 1) Beras. Beras pera dengan kadar amilosa tinggi paling cocok untuk bihun. Beras yang rendah kadar amilosanya akan menghasilkan bihun yang lembek. Salah satu pabrik bihun di Lampung menggunakan campuran beras IR-42 (2790 kg, dan beras impor dari Pakistan (450 kg).
- 2) Natrium metabisulfit. Bahan ini digunakan untuk mempercepat proses pelunakan beras pada perendaman.

## 3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling beras menjadi tepung basah.
- 2) Pengayak. Alat ini digunakan untuk mengayak beras sehingga beras bebas dari kotoran seperti kerikil, dan gabah. Pengayak dapat berupa nyiru atau mesin pengayak.
- 3) Penyosok. Alat ini digunakan untuk menyosok beras sehingga menjadi lebih putih dan mengkilat.
- 4) Wadah perendam. Alat ini digunakan untuk merendam beras menjadi lunak.
- 5) Penyaring. Alat ini digunakan untuk menyaring tepung sehingga diperoleh tepung dengan kehalusan 100 *mesh*.
- 6) *Filter Press*. Alat ini digunakan untuk memeras bubur beras sehingga menghasilkan padatan basah seperti cake.
- 7) *Screw Extruder*. Alat ini digunakan untuk menggiling cake menjadi rata, kemudian membentuknya menjadi pelet seperti silinder dengan panjang 5 cm dan diameter 0,05 cm.
- 8) Pengukus. Alat ini digunakan untuk mengukus pelet menjadi masak.
- 9) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan bihun basah.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Beras diayak untuk membuang kotoran-kotoran seperti kerikil, sekam dan gabah. Setelah itu beras disosoh sampai putih mengkilat.
- 2) Beras dimasukkan ke tangki pencuci. Pencucian dilakukan berulang-ulang sampai air pencuci jernih. Setelah itu beras direndam dengan air yang telah diberi sodium metabisulfite 1 ppm (1 gram sodium metabisulfite untuk 1 m<sup>3</sup> air). Selama perendaman air diganti berulang-ulang. Lama perendaman adalah 4 jam. Setelah perendaman, beras ditiriskan.
- 3) Beras digiling dengan penggiling cakram sambil ditambah air. Jumlah air adalah 4 liter untuk 1 kg beras. Hasil penggilingan adalah bubur beras encer.
- 4) Bubur beras diperas dengan alat *filter press* untuk mengeluarkan air bubur. Hasil pemerasan berupa padatan basah yang dinamakan *cake*. Bubur juga dapat dibungkus dengan kain kemudian ditindih batu selama semalam.
- 5) *Cake* digiling menjadi lebih halus dengan menggunakan *screw extruder*. Hasil penggilingan *cake* ini adalah pelet dengan panjang 5 cm dan diameter 0,5 cm. Ukuran pelet ini tergantung kepada disain tempat pengeluaran bahan *extruder*.
- 6) Pelet dikukus dengan menggunakan uap pada suhu 100<sup>0</sup>C selama 1 jam sehingga diperoleh pelet matang.
- 7) Pelet matang digiling kembali dengan menggunakan *screw extruder*. Tempat pengeluaran pada *extruder* berupa lobang-lobang kecil sehingga bahan keluar dari *extruder* berupa benang yang disebut bihun basah.
- 8) Bihun basah dipotong, kemudian disusun diatas rak-rak dalam keadaan tergantung. Selanjutnya rak dimasukkan ke ruang pengukusan. Pengukusan berlangsung pada suhu diatas 100<sup>0</sup>C selama 45 menit.
- 9) Setelah pengukusan, bihun basah dijemur sampai kering atau dikeringkan dengan alat pengering. Bihun yang kering bersifat rapuh sehingga mudah dipatahkan.
- 10) Bihun kering tersebut dikemas dengan kantong plastik.

## 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](#)**