

TEPUNG BERAS

1. PENDAHULUAN

Tepung beras merupakan produk pengolahan beras yang paling mudah pembuatannya. Beras digiling dengan penggiling *hammer mill* sehingga menjadi tepung.

2. BAHAN

Beras

3. PERALATAN

Penggiling. Penggiling yang digunakan adalah *hammer mill* yang dapat mengiling bahan kering atau bahan yang bersifat rapuh.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Beras diayak atau ditampi untuk menghilangkan kotoran seperti kerikil, sekam, dan gabah.
- 2) Beras yang sudah bersih, kemudian digiling sampai halus dengan menggunakan penggiling *hammer mill* yang berpenyaring *80 mesh*.
 - a. Beras dapat dicuci terlebih dahulu sampai bersih, kemudian direndam di dalam air yang mengandung natrium bisulfit, 1 ppm (1 g natrium bisulfit di dalam 1 m³ air) selama 6 jam.
 - b. Setelah itu beras ditiriskan dan dikeringkan sehingga dihasilkan beras lembab. Selanjutnya beras lembab ini digiling sampai halus. Beras lembab ini lebih mudah dihaluskan sehingga penggilingannya lebih cepat dan hemat energi.
 - c. Setelah digiling, tepung beras perlu dijemur atau dikeringkan sampai kadar air dibawah 14%.

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](#)