

# TEPUNG GAPLEK UBI JALAR

## 1. PENDAHULUAN

Tepung biasanya dibuat dengan menggiling gablek sampai halus sebagai mana yang dijelaskan sebelumnya. Cara tersebut kurang efisien. Cara yang lebih efisien adalah tanpa melaluipembuatan gablek. Caranya adalah dengan memarut umbi, kemudian diperas untuk mengeluarkan cairannya. Setelah itu, parutan dijemur. Dengan cara ini waktu penjemuran menjadi lebih singkat. Dalam waktu satu hari, bahan sudah kering dan dapat digiling menjadi tepung gablek ubi jalar.

## 2. BAHAN

- 1) Ubi jalar.
- 2) Air.

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan.
- 2) Pamarut.
- 3) Alat pres..
- 4) Pengering.
- 5) Penggiling.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan. Umbi dikupas, kemudian dicuci sampai bersih.
- 2) Pamarutan. Umbi diparut halus menjadi bubur umbi. Jika umbi yang ditangani cukup banyak, umbi digiling dengan mesin penggiling.
- 3) Pres. Parutan umbi dibungkus dengan kain yang kuat tapi mempunyai pori-pori yang cukup besar, kemudian dipres dengan alat pres ulir atau hidrolis. Cairan yang keluar ditampung dan dibiarkan mengendap. Endapannya adalah pati yang kemudian dapat dikeringkan menjadi tapioka.
- 4) Pengeringan. Bubur pati dikeluarkan dari alat pres. Sekarang diperoleh pasta umbi yang berkadar air lebih rendah. Pasta ini dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Jika langit cerah, dalam satu hari, pasta sudah cukup kering. Hasil pengeringan ini disebut tepung gablek kasar.

- 5) Penggilingan. Tepung gaplek kasar selanjutnya dapat dihaluskan menjadi tepung gaplek halus dengan penggilingan dan pengayakan dengan saringan 80 mesh.
- 6) Pengemasan. Tepung gaplek dapat dikemas di dalam karung plastik dan ditutup rapat.

## 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](#)**