

TEPUNG UBI JALAR

1. PENDAHULUAN

Tepung ubi jalar adalah tepung pati yang diperoleh dari proses ekstra pati secara basah terhadap umbi ubi jalar.

Pembuatan tepung ubi jalar sama dengan pembuatan tapioka. Umbi diparut, ditambah air untuk ekstraksi pati., kemudian disaring untuk memisahkan serat, diendapkan untuk mendapatkan pasta pati, dikeringkan dan terakhir, digiling untuk menghaluskan pati menjadi tepung ubi jalar.

2. BAHAN

- 1) Ubi jalar.
- 2) Air.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan.
- 2) Pamarut.
- 3) Penyaring.
- 4) Wadah pengendapan.
- 5) Pengereng.
- 6) 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. Setelah itu, bubur ditambah air (1 bagian bubur ditambah dengan 2 bagian air), diaduk-aduk agar pati lebih banyak yang terlepas dari sel umbi. Jika bubur cukup banyak, pengadukan dilakukan dengan alat pengaduk mekanis.
- 3) Penyaringan suspensi pati. Bubur umbi disaring dengan kain saring sehingga pati lolos dari saringan sebagai suspensi pati, dan serat tertinggal pada kain saring. Suspensi pati ini ditampung pada wadah pengendapan..
- 4) Pengerengan. Suspensi pati dibiarkan mengendap di dalam wadah pengendapan selama 12 jam. Pati akan mengendap sebagai pasta. Cairan di atas endapan dibuang, dan pasta dijemur di atas tampah, atau dikeringkan dengan alat pengereng sampai kadar air di bawah 14%. Produk yang telah

kering akan gemersik bila diremas-remas. Hasil pengeringan ini disebut dengan tepung kasar.

- 5) Penggilingan. Tepung kasar selanjutnya dapat ditumbuk atau digiling sampai halus (sekurang-kurangnya 80 mesh) menjadi tepung ubi jalar.
- 6) Pengemasan. Tepung ubi jalar dapat dikemas di dalam karung plastik atau kotak kaleng dalam keadaan tertutup 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](#)