

TEPUNG JAHE

1. PENDAHULUAN

Tepung jahe adalah butiran kering dari hasil penggilingan jahe kering. Produk ini digunakan untuk bumbu masakan, dan bahan minuman.

2. BAHAN

Jahe kering

3. PERALATAN

- 1) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menggiling jahe kering menjadi tepung jahe.
- 2) Tempat menjemur. Alat ini berupa tampah bambu untuk meletakkan jahe yang dijemur dan balai-balai untuk meletakkan tampah.

4. CARA PEMBUATAN

Jahe kering digiling sampai halus (lolos ayakan 80 mesh) dengan mesin penggiling. Setelah itu, tepung jahe dikemas di dalam karung plastik. Selama penyimpanan dan pengangkutan, bahan tidak boleh terkena air, dan tidak boleh berada di tempat yang lembab.

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](#)