

CONTOH TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN PADA KELOMPOK BAHAN PANGAN

1. Serealia *)

Pengolahan jagung :

a. Pembuatan tepung jagung (tradisional)

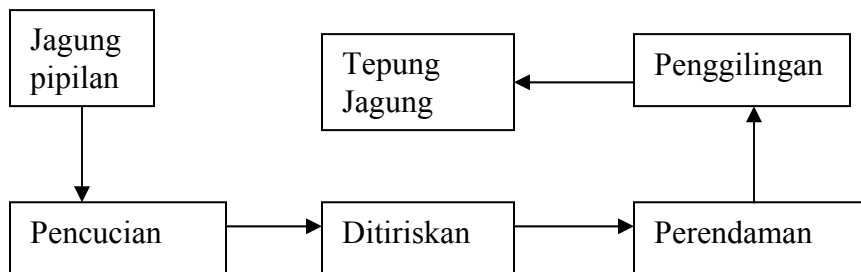
Bahan/alat :

- Jagung pipilan
- Alat penggiling
- Ember penampung

Cara pembuatan :

- Jagung pipilan dipilih, yang keropos dibuang, kemudian dicuci bersih dan ditiris supaya kering.
- Untuk memudahkan pembuangan pericarp dilakukan perendaman. Hal ini penting karena penggilingan jagung utuh akan menghasilkan tepung yang kurang disukai terutama menyangkut tekstur yang kasar.
- Jagung yang sudah direndam kemudian dilakukan penggilingan. Proses penggilingan biasa tidak dapat menghancurkan pericarp, tetapi hanya memecah saja. Perbedaan komposisi antara endosperm dengan pericarp yang kaya serat juga berpengaruh dalam tekstur.

Skema :



* Sumber : Subdit Tek. Pengolahan, Dit. Pengolahan dan Pemasaran Hasil Tan. Pangan, Ditjen BP2HP (diolah BBKP)

b. Pembuatan tepung Maizena

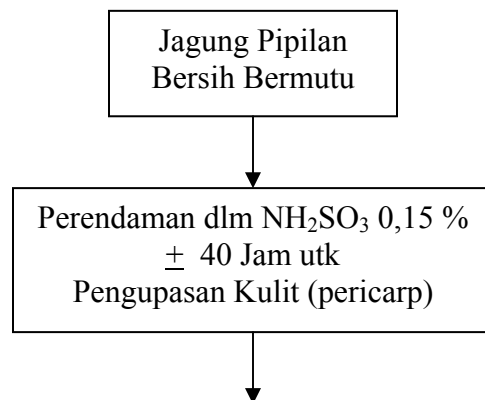
Bahan/alat :

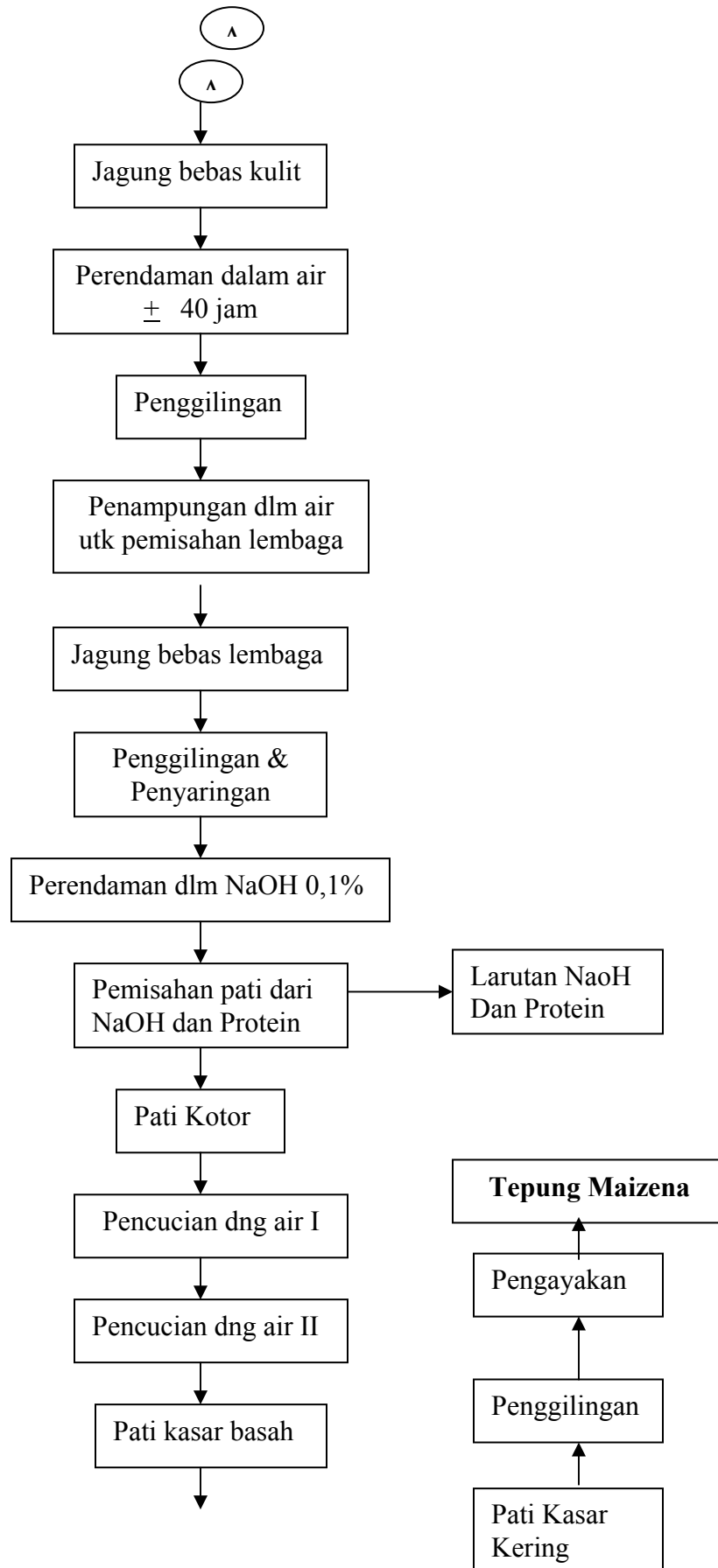
- Jagung pipilan
- alat giling
- Larutan H_2SO_3 0,15%
- Larutan NaOH 0,1%
- Bak air/ember
- Saringan/ayak

Cara pembuatan :

- Jagung pipilan yang bersih dan bermutu direndam dalam larutan H_2SO_3 0,15% lebih kurang 40 jam. Perendaman dalam larutan H_2SO_3 untuk mempermudah pengupasan kulit (pericarp).
- Pengupasan kulit (pericarp)
- Selanjutnya jagung direndam dalam air selama 20 jam.
- Penggilingan perendaman dalam air untuk mempermudah pemisahan lembaga dan butiran jagung yang mengandung pati (endosperm).
- Hasil penggilingan ditampung dalam bak air untuk memisahkan lembaga sehingga diperoleh jagung bebas lembaga.
- Kemudian jagung bebas lembaga digiling sampai halus dan disaring.
- Hasil dari penyaringan direndam dalam larutan NaOH 0,1% untuk memisahkan pati (maizena) dengan protein.
- Kemudian pati dipisahkan dari larutan NaOH dan proteinnya.
- Selanjutnya pati dicuci dengan air 2x dan diendapkan.
- Endapan pati dikeringkan.
- Pati kering digiling menjadi tepung halus, kemudian dilakukan pengayakan tepung maizena.
- Endapan pati dikeringkan dan digiling menjadi tepung halus yang disebut tepung maizena.

Skema :





Pengeringan/Penjemuran →

2. Umbi-umbian

Pembuatan Tepung Ubi Jalar

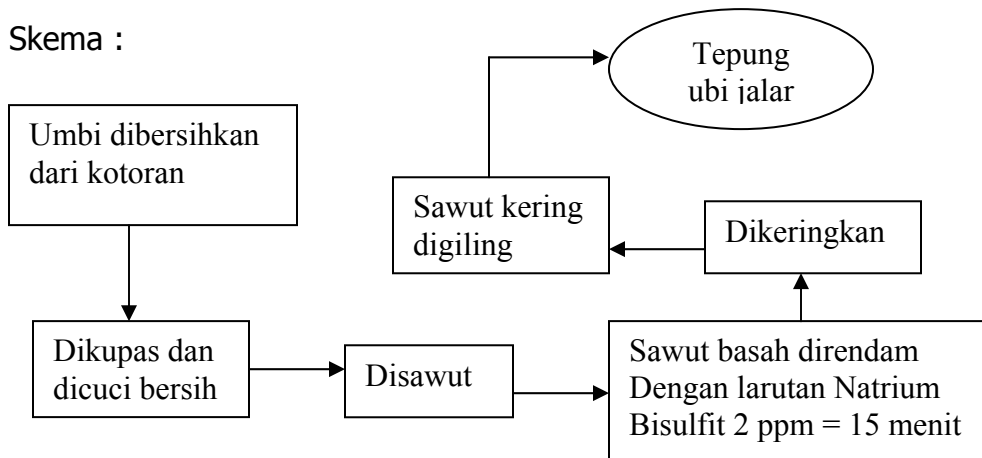
Bahan/alat :

- ubi jalar
- larutan Natrium Bisulfit 2 ppm
- pisau
- sosrok

Cara pembuatan :

- Umbi dibersihkan kemudian dikupas dan dicuci bersih lalu disawut
- Sawut basah tersebut direndam dengan larutan Natrium Bisulfit 2 ppm selama 15 menit
- Kemudian dikeringkan dengan sinar matahari atau dioven
- Setelah kering digiling halus

Skema :



3. Pangan Hewani

Pembuatan Dendeng

Bahan :

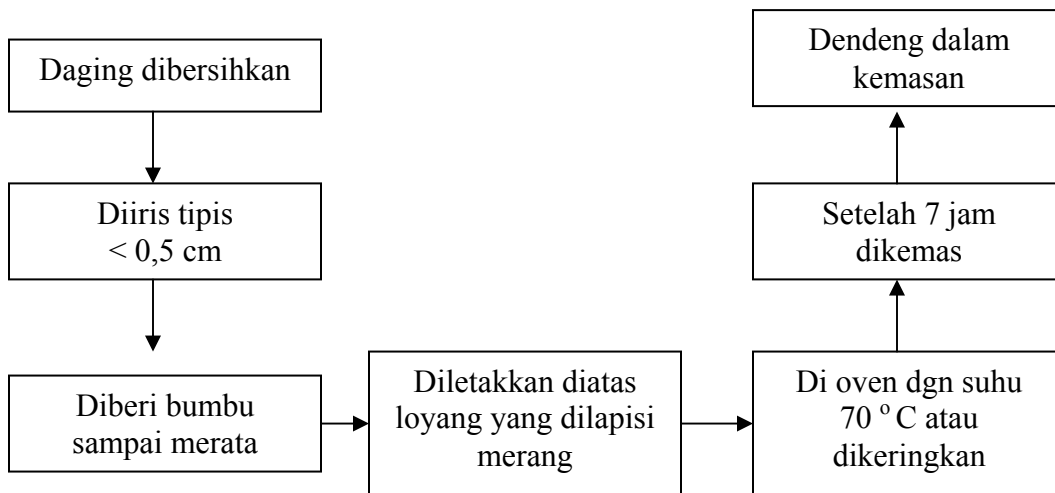
- Daging Has/dipilih daging yang kandungan lemaknya < 30%
- Gula, garam, bawang putih, ketumbar dan laos
- Merang

Cara pembuatan dendeng iris :

- Garam, gula, bawang putih, laos ditumbuk halus dan tumbar ditumbuk kasar
- Daging dibersihkan dari urat dan lemak

- Disiapkan merang bersih (merang dicuci lalu dijemur sampai kering)
- Daging diiris tipis, kurang dari 1/2 cm, kemudian diberi bumbu.
- Bumbu harus dicampur sampai benar-benar merata.
- Setelah itu daging diletakkan diatas loyang yang telah dilapisi merang bersih dan kering
- Loyang yang berisi irisan daging tersebut kemudian dimasukkan kedalam oven yang dipanaskan pada suhu 70⁰ C
- Setelah dikeringkan selama 7 jam, kemudian dikemas.
- Selain dengan oven, pengeringan dendeng iris bisa dilakukan dengan penjemuran melalui sinar matahari.

Skema :



4. Kacang - kacang

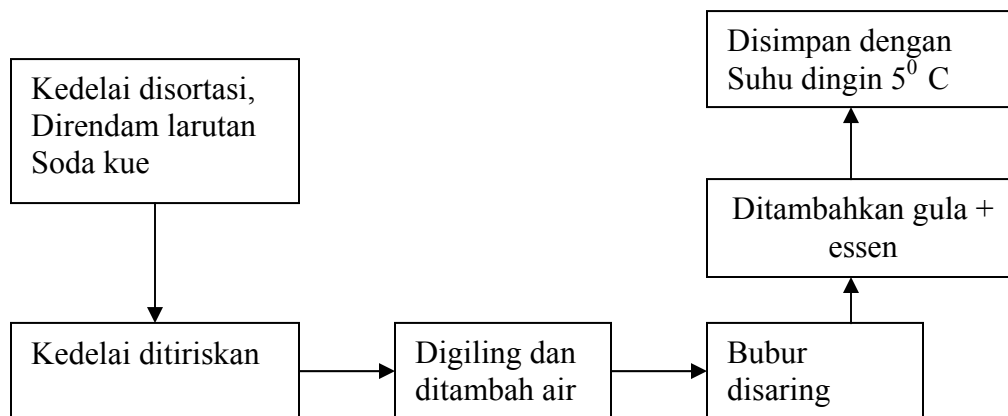
Pembuatan susu kedelai

Cara Pembuatan

- Kedelai yang telah disortasi (dipisahkan dari pengotor dan biji rusak) direndam dalam larutan soda kue 0,25 – 0,5 persen selama 30 menit.
- Kedelai ditiriskan, ditambah air baru lalu dididihkan selama 30 menit, kulit dipisahkan dengan cara diremas-remas dan dicuci dengan air beberapa kali (kulit akan mudah dipisahkan).
- Kedelai digiling dengan penggiling logam, penggiling batu atau blender.
- Bubur yang diperoleh ditambah air mendidih sehingga jumlah air secara keseluruhan mencapai 10 kali bobot kedelai kering.
- Bubur encer disaring dengan kain kasa dan filtratnya merupakan susu kedelai mentah.

- f. Ditambahkan gula pasir sebanyak 7 – 15 Persen dan essen seperti moka, pandan, strawberi, coklat, kemudian dipanaskan sampai mendidih.
- g. Setelah mendidih api dikecilkan dan dibiarkan dalam api kecil selama 20 menit.
- h. Jika akan dibotolkan ke dalam susu kedelai dapat ditambahkan CMC sebanyak 10 ppm (100 mg CMC ditambahkan ke dalam 1 liter susu kedelai). Susu kedelai sebaiknya disimpan suhu dingin sekitar 5° C (suhu lemari es).

Skema :



5. Sayur dan Buah

Pembuatan Wajik Nanas

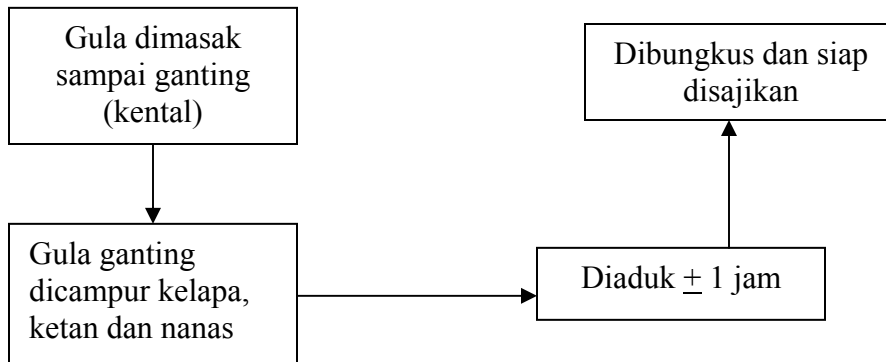
Bahan :

- Tepung Ketan 0,5 Kg
- Gula Merah + Gula Putih 2 Kg
- Kelapa agak muda 2 buah (diparut)
- Nanas parut 2 buah
- Pandan Secukupnya

Cara Pembuatan :

Gula ganting dicampur kelapa, ketan dan nanas diaduk menjadi wajik, proses pengadukan agak lama kurang lebih 1 jam, lalu dibungkus dan siap disajikan.

Skema :



6. Biji Berminyak

Pembuatan Minyak Kelapa

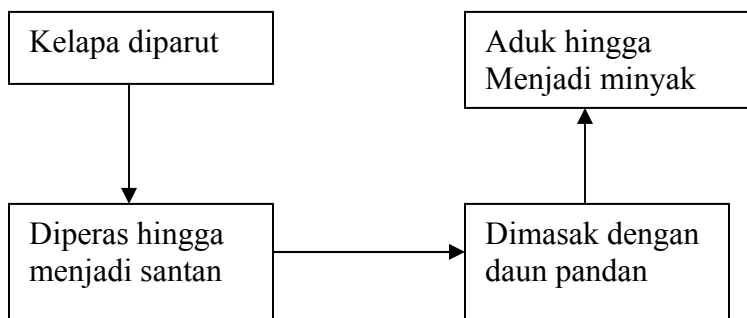
Bahan :

- Kelapa
- Daun Pandan

Cara pembuatan:

Parut kelapa, lalu diperas hingga menjadi santan setelah itu, masak dalam panci campurkan dengan daun pandan biar tambah harum, aduk terus hingga menjadi minyak.

Skema :



7. Gula

Pembuatan Ampyang Kacang

Bahan :

- Kacang Tanah
- Gula Kelapa
- Gula Pasir

Cara pembuatan :

- Panaskan gula kelapa dan gula pasir hingga meleleh.
- Bersihkan kacang tanah dari kulit arinya
- Sangrai hingga matang (berbau harum belum hangus)
- Angkat keduanya dari api dan campurkan hingga semua permukaan kacang tertutup gula. Gula yang masih panas mudah ditiriskan.
- Ambil bagian atas dari campuran sesendok demi sesendok untuk takaran dan letakan diatar kalo.
- Bila sudah dingin, kacang terikat menjadi kesatuan oleh gula.

Skema :

