

Tepung Sukun Premium

Inventor : Sri Widowati

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Buah sukun merupakan buah klimaterik dengan masa konsumsi hingga 4 hari dan pemanfaatannya masih terbatas dalam bentuk goreng, kukus dan atau dibuat kripik.

Produktivitas sukun 200-300 buah per musim atau 16-32 ton per hektar. Buah sukun mengandung zat tanin, HCN, dan asam fitat yang menyebabkan rasanya pahit. Pengolahan buah sukun menjadi tepung meningkatkan nilai tambah komoditas ini.

Keunggulan :

- Rasa spesifik sukun dan tidak pahit.
- Daya simpan hingga 1 tahun, tingkat kehalusan tepung 100 mesh.
- Indeks glikemik rendah.
- Tidak mengandung gluten.



Manfaat :

Sumber karbohidrat atau energi alternatif pendamping beras/terigu. Bahan baku mie bihun, bubur, aneka kue dan roti, dapat menyubstitusi tepung terigu yang digunakan sebagai bahan dasar pangan olahan kue.