

# TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG SUKUN MUTU PRIMA

## Buah sukun :

- Buah klimaterik, masa layak konsumsinya ( $\pm$  4 hari)
- Buah musiman, pemanfaatan masih terbatas (goreng, dikukus, dibuat kripik)
- Produktivitas tinggi (200-300 bh/musim, 16 - 32 ton buah/ha)
- Mengandung komponen penyebab rasa pahit/kelat (tanin, HCN, asam fitat)

## Tepung sukun mutu premium :

- Rasa spesifik sukun, tidak pahit
- Warna tepung putih kekuningan, sesuai warna daging sukun
- Daya simpan  $\pm$  1 tahun, kehalusan 100 mesh

## Manfaat tepung sukun :

- Sumber karbohidrat/energi alternatif pendamping beras/terigu
- Bahan baku bihun, mi, bubur (pangan pokok)
- Bahan baku aneka kue basah dan kering, roti dan krupuk
- Indeks glikemik rendah, cocok untuk diet rendah kalori

## Komposisi kimia buah dan tepung sukun

Komponen	Buah	Tepung sukun
Air (%)	62,8 - 70,1	7,3 - 10,4
Protein (%)	0,9 - 2,4	2,6 - 4,1
Lemak (%)	0,4 - 0,6	1,3 - 2,0
Karbohidrat (%)	24,8 - 35,2	81,8 - 87,3
Abu (%)	0,7 - 1,4	1,5 - 2,1
Serat pangan (%)	2,2 - 2,4	6,8 - 8,1
Tanin (%)	0,58 - 0,72	0,08 - 0,11
Asam sianida (ppm)	5,9 - 6,5	0,39 - 0,48

## Proses pembuatan

