

TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN PEMANFAATAN TEPUNG SORGUM

Sorgum :

- Jenis serealia, umur panen 3,5 - 4 bln, produktivitas 2 - 6 ton/ha
- Sumber karbohidrat potensial
- Mengandung tanin, penyebab rasa pahit/kelat

Tepung sorgum :

- Rasa spesifik sorgum
- Dengan proses yang tepat, rasa pahit/kelat dapat dihilangkan
- Bergizi tinggi, kandungan serat pangan 7- 9%, daya cerna pati 72- 80%, daya cerna protein 69 - 71%
- Warna tepung putih kecoklatan, sesuai endosperma sorgum
- Daya simpan ± 1 tahun, kehalusan 100 mesh

Manfaat tepung sorgum :

- Sebagai pangan pokok (nasi sorgum, bubur sorgum, mi)
- Bahan baku aneka snack : brondong, tortila,krupuk
- Produk instan : nasi dan bubur sorgum instan, sereal sarapan

Komposisi kimia biji dan tepung sorgum

Komponen	Biji sorgum	Tepung sorgum
Air (%)	9 - 11	10 - 12
Protein (%)	10 - 12	7- 9
Lemak (%)	2 - 2,5	0,4 - 0,7
Karbohidrat (%)	73 - 78	73 - 83
Abu (%)	1 - 1,5	0,2 - 0,4
Tanin (%)	2 - 4	0,6 - 1,0

