

TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PRODUK PANGAN

EndangSrihari^{1)*}, Farid Sri Lingganingrum

Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya

Jl. Raya Kalirungut Surabaya 60292, Telp. 031-2981158, Fax. 031-2981178

Email : esriharimochni@yahoo.com

Abstrak

Tanaman talas sangat mudah untuk tumbuh di Indonesia terutama di daerah Papua, Bogor, Malang dan Jember yang merupakan jenis umbi yang memang asli dari Indonesia. Sehingga pengembangan pertanian umbi talas bukan merupakan masalah sulit. Melihat banyak potensi yang bisa dikembangkan pada tanaman talas. Pemerintah sangat menggalakkan makanan yang berbasis tepung lokal yang diharapkan bisa menggantikan bahan pangan pokok yang telah ada seperti beras dan terigu. Bahan dasar tepung terigu adalah gandum yang masih impor, oleh karena itu perlu dimanfaatkan kegunaan tepung talas ini sebagai pengganti tepung terigu. Penggunaan tepung talas memungkinkan munculnya produk olahan talas yang lebih beragam seperti *cake*, *bakpao*, *cookies* dan kue – kue lain.

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari pengaruh kondisi proses pengeringan terhadap karakteristik tepung talas, dan mengaplikasikan tepung talas sebagai salah satu bahan baku *cookies*. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah talas Bogor sebagai bahan utama pembuatan tepung, dan ditambah dengan tepung terigu, telur, *margarine* dan gula pasir sebagai bahan pendukung dalam pembuatan *cookies*.

Dari penelitian, diperoleh suhu yang digunakan pada proses pembuatan tepung talas ini adalah 90°C dan waktu yang digunakan adalah 70 menit. Selain itu juga didapatkan bahwa, semakin lama waktu pengeringan maka kadar air akan semakin kecil pada berbagai variasi suhu. Sedangkan, untuk variasi bentuk talas yang dikeringkan, didapatkan bahwa, waktu pengeringan secara parut yang dibutuhkan untuk proses pengeringan lebih lama dibandingkan dengan pada bentuk *chip*. Kandungan yang dimiliki oleh tepung talas adalah 20% (b/b) Karbohidrat, 0% lemak dan 7,6% (b/b) air.

Kata kunci : Talas, tepung talas, cookies, pengeringan