

TEKNOLOGI TEPUNG LABU KUNING



Tepung labu kuning mengandung β -karoten dan serat kasar cukup tinggi, sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi produk makanan, minuman atau kosmetik.

Keunggulan

- Tepung labu kuning memiliki aroma khas, halus dan berwarna kuning
- Dapat diolah menjadi berbagai macam panganan, seperti kue basah, cake, mi dan cookies)
- Dapat bertahan/stabil sampai jangka waktu 1 - 2 tahun dalam kemasan yang kedap udara dan terlindungi dari cahaya.
- Substitusi parsial terigu

Komponen Kimia Labu Kuning

| Komponen | Labu Segar | Tepung Labu |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| Kadar air (%) | 89.47 | 12.01 |
| Serat Kasar (%) | 0.87 | 3.48 |
| Karbohidrat (%) | 8.48 | 70.55 |
| β -Karoten ($\mu\text{g/g}$) | 1187.23 | 222.81 |

Proses Pembuatan



Rendemen : 10% - 12,5%

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Jl. Tentara Pelajar No.12, Bogor 16114

Tel: 62.251.321762/350920 - Fax: 62.251.321762

e-mail: bb_pascapanen@iitbang.deptan.go.id, bb_pascapanen@yahoo.com

Website : www.pascapanen.litbang.deptan.go.id