

Pembuatan Tepung Pisang



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Proyek Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi-P4MI
(Poor Farmers' Income Improvement through Innovation Project-PF13P)
2006



Buah pisang siap panen

Pisang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar atau olahan, seperti pisang rebus, pisang goreng, serta berbagai jenis kue atau makanan ringan. Pengolahan pisang dilakukan dengan berbagai alasan, antara lain untuk memperkaya rasa dan aroma, memperpanjang waktu simpan, serta meningkatkan nilai tambah.

Alternatif lain dalam mengolah pisang adalah membuatnya menjadi tepung. Dalam bentuk tepung, nilai gizi pisang dapat dipertahankan selain memberikan berbagai keuntungan, antara lain memperluas pemanfaatan, dapat disimpan lebih lama dan meningkatkan nilai tambah. Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue, roti, bubur, dan krupuk.

Tidak semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung. Pisang yang dapat diolah menjadi tepung adalah yang banyak mengandung tepung, terutama dari jenis plantain (golongan pisang yang enak dimakan setelah diolah lebih dahulu), seperti pisang rotan, kapas, kepok, tanduk dan kapal.

Tepung pisang dapat dibuat dengan berbagai cara. Berikut disajikan pembuatan tepung pisang secara sederhana dengan menggunakan alat-alat yang mudah dijangkau oleh petani.



Buah pisang yang telah dikukus



Penyaringan

Bahan:

Pisang rotan, kapas, kepok, tanduk atau pisang kapal yang sudah tua tetapi masih mentah.

Alat:

Pisau antikarat (stainless steel)

- Alat pengukus
- Kompor atau tungku

Cara membuat:

- Kukus buah pisang mentah yang tua pada suhu 90°C selama 10-15 menit. Pengukusan bertujuan agar buah pisang menjadi layu sehingga mudah dikupas, serta untuk menghindari pengaruh kurang baik dari getah pisang.
- Kupas buah pisang yang telah layu dengan menggunakan pisau antikarat untuk mengurangi terjadinya reaksi pencoklatan.
- Selanjutnya lakukan tahapan blicing (pemutihan). Blicing bertujuan untuk menonaktifkan enzim-enzim yang dapat menyebabkan terjadinya reaksi pencoklatan. Dengan proses blicing tepung yang dihasilkan akan berwarna putih bersih. Blicing dilakukan pada suhu 90°C selama 10 menit.



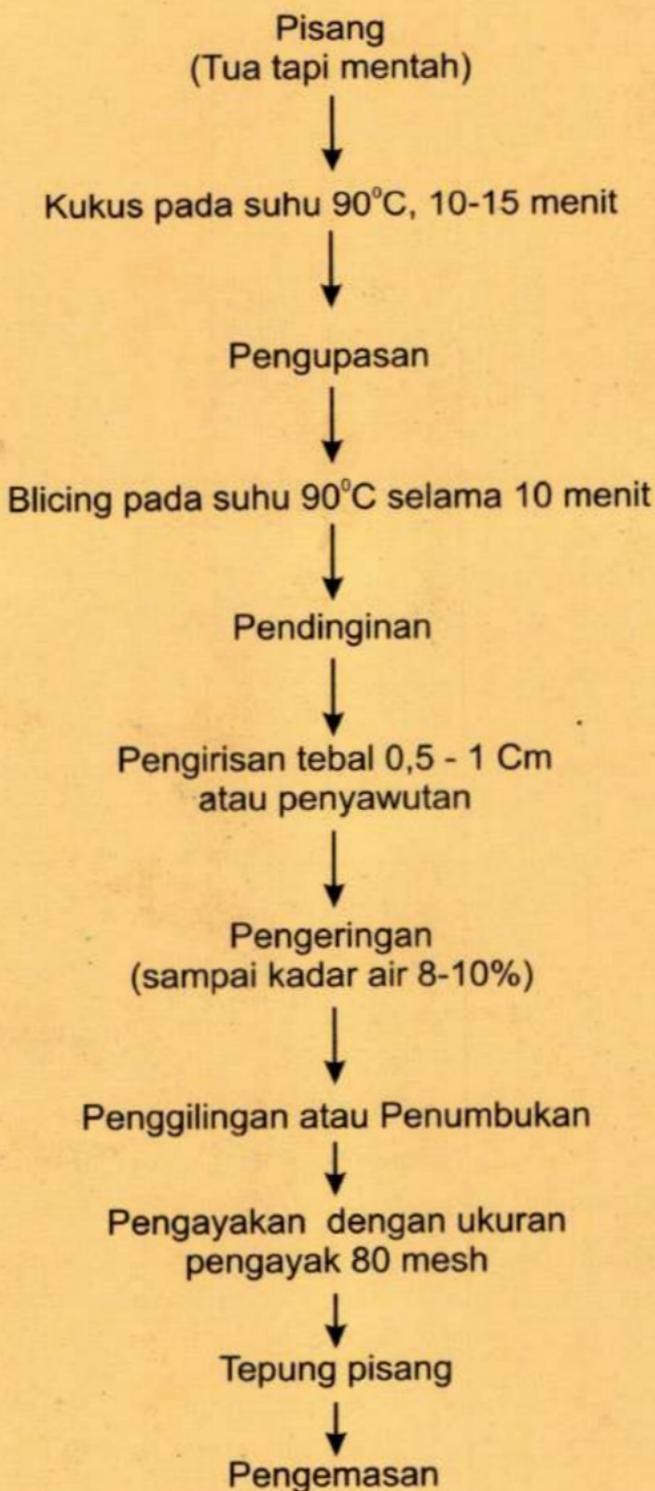
tepung pisang

- Iris buah pisang untuk memudahkan proses penghancuran menjadi tepung. Bentuk irisan disesuaikan dengan mesin penepung yang tersedia. Bila menggunakan alat penumbuk, buah pisang diiris memanjang sesuai dengan bentuk pisang dengan ketebalan 0,5-1 cm. Bila menggunakan alat penggiling beras atau jagung maka sebelumnya pisang harus disawut atau diiris kecil-kecil.
- Keringkan buah pisang yang telah diiris atau disawut dengan cara dijemur atau menggunakan alat pengering. Pengeringan dengan alat pengering lebih menguntungkan dibanding dengan cara dijemur, karena suhu dan aliran udara dapat diatur sehingga waktu pengeringan lebih cepat, produk lebih bersih dan kualitas tepung yang dihasilkan seragam. Dengan alat pengering, suhu diatur 70°C hingga kadar air produk mencapai sekitar 8%.
- Giling irisan pisang yang telah kering hingga menjadi tepung. Untuk memudahkan penggilingan dapat digunakan alat penepung.

- Ayak tepung untuk memisahkan bagian yang halus dan yang kasar, lalu lakukan penyaringan agar kehalusan tepung seragam. Bagian yang kasar digiling atau ditumbuk kembali lalu diayak untuk mendapatkan tepung yang halus.
- Tepung yang sudah jadi dapat dikemas dalam kantong plastik, terutama bila akan dipasarkan atau disimpan dalam toples untuk konsumsi sendiri.



Diagram Proses Pembuatan Tepung Pisang



lebih lanjut:

Penyebaran Teknologi Pertanian

Jl. No. 20, Bogor 16122

Telp. Faksimile: (0251) 326561

Internet web: <http://www.pustaka-deptan.go.id>