

Pegolahan Tepung Pisang

Oleh Yesi DA

Jumat, 19 Februari 2021 07:57

Pisang adalah salah satu komoditas hortikultura yang berpeluang sangat tinggi sebagai bahan diversifikasi pangan. Pada saat panen raya dimana jumlah pisang melimpah dan menumpuk yang mengakibatkan harganya turun sehingga pengolahan pisang menjadi tepung merupakan salah satu alternatif diversifikasi komoditas pisang agar tetap mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.



Tepung pisang merupakan salah satu alternatif produk setengah jadi yang lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Pengolahan pisang menjadi tepung dengan teknologi mesin pengering dengan suhu 50-60 derajat Celcius dengan waktu 8-10 jam. Dalam pembuatan tepung pisang, pisang yang digunakan yaitu pisang kepok yang sudah tua dan mentah.



Pegolahan Tepung Pisang

Oleh Yesi DA

Jumat, 19 Februari 2021 07:57

Pisang mudah mengalami browning (pencoklatan) sehingga untuk mencegah perubahan fisik maupun kimia akibat pengeringan, penambahan asam sitrat banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam formulasi pencegah pencoklatan.