



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KAJIAN PEMBUATAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI

LARUTAN NATRIUM BISULFIT

SURYATMI, Ir. Budi Suksmadji, MS.; Ir. Muchji Muljohardjo; Ir. Supriyadi, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN

Buah sukun merupakan bahan hasil pertanian sumber karbohidrat yang pemanfaatannya masih terbatas. Dipelajari cara pembuatan tepung sukun dan mutu tepung sukun yang dihasilkan dengan melakukan analisa terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kadar pati, viskositas, warna, kapasitas hidrasi, residu sulfit dan gelatinisasi pati.

Pembuatan tepung sukun dengan perendaman dalam larutan Natrium bisulfit dalam berbagai konsentrasi larutan perendam yaitu 0 ppm, 1000 ppm, 2000 ppm dan 3000 ppm dan variasi waktu perendaman 10 menit, 20 menit dan 30 menit tidak menyebabkan adanya perbedaan kapasitas hidrasi viskositas, dan gelatinisasi pati.

Perendaman rajangan sukun dalam larutan Natrium bisulfit 3000 ppm selama 30 menit menghasilkan tepung sukun dengan mutu yang paling baik dengan karakteristik kadar air, rendemen, kadar abu, kadar pati, viskositas, kapasitas hidrasi dan suhu gelatinisasi berturut-turut : 10,23 %; 24,58 %; 3,18 %; 82,40 %; 2,145 poise; 347,26 %; 70 - 75^o, warna tepung yang paling putih serta residu sulfitnya 335,07 ppm.