

Tepung Sukun Premium *Premium Breadfruit Flour*



Inventor : Sri Widowati

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research and Development

Buah sukun merupakan buah klimaterik dengan masa konsumsi hingga 4 hari dan pemanfaatannya masih terbatas dalam bentuk goreng, kukus dan atau dibuat kripik.

Produktivitas sukun 200-300 buah per musim atau 16-32 ton per hektar. Buah sukun mengandung zat tanin, HCN, dan asam fitat yang menyebabkan rasanya pahit. Pengolahan buah sukun menjadi tepung meningkatkan nilai tambah komoditas ini.

Keunggulan :

- (1) Rasa spesifik sukun dan tidak pahit.
- (2) Daya simpan hingga 1 tahun, tingkat kehalusan tepung 100 mesh.
- (3) Indeks glikemik rendah.
- (4) Tidak mengandung gluten.

Manfaat :

Sumber karbohidrat atau energi alternatif pendamping beras/terigu. Bahan baku mie bihun, bubur, aneka kue dan roti, dapat menyubstitusi tepung terigu yang digunakan sebagai bahan dasar pangan olahan kue.

Breadfruit is a climateric fruit with a consumption period of up to 4 days and utilization is still limited to products fried, steamed, and or made as chips.

The productivity of breadfruit is 200-300 fruits per season or 16-32 tons per hectare. Breadfruit contains tannin, HCN, and phytic acid which cause a bitter taste. Processing breadfruit into flour will increase the added value of this commodity.

Advantages:

- (1) breadfruit flour has a specific taste and is not bitter,*
- (2) can be stored to 1 year, the degree of flour fineness is 100 mesh,*
- (3) a low glycemic index,*
- (4) gluten free*

Benefits:

Alternative energy sources of carbohydrates or as a companion of rice/wheat. Raw materials for vermicelli noodles, porridge, cakes and breads, can be used to substitute for wheat flour as raw material for processed food.