

Inventor : Erliana Ginting, Joko Susilo Utomo,
Rahmi Yulifianti, dan Suprpto
Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
Indonesian Legume and Tuber Crops Research Institute
Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000046881
IPR Protection Status : Patent No. IDP000046881



Roti Manis Kimpul

Kimpul Sweet Bread

Kimpul (*Xanthosoma sp*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang potensial digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan roti manis. Namun, adanya senyawa lendir pada umbi yang bersifat gatal (kalsium oksalat) menjadi faktor pembatas dalam pemanfaatannya. Substitusi terigu dengan pasta kimpul yang cenderung lunak karena patinya telah mengalami gelatinisasi dapat menghasilkan roti dengan tekstur yang lembut dan remah seragam. Proses pembuatan roti manis mencakup pembuatan pasta kimpul yang telah dihilangkan rasa gatalnya dan bahan pembuatan roti lainnya dibentuk, dibiarkan/didiamkan pada suhu ruang selama 30 menit (*proofing*), kemudian dipanggang dalam oven sampai matang. Pasta kimpul dapat mensubstitusi 40% tepung terigu dalam pembuatan roti manis dengan kualitas yang tidak kalah dengan roti dari 100% terigu. Penggunaan pasta kimpul juga lebih mudah dan efisien bila dibandingkan dengan tepung yang proses pengolahannya lebih panjang, demikian pula dengan rendemennya yang lebih tinggi per kg umbi segar.

Kimpul (*Xanthosoma sp*) is one of the tuber crops that can substitute wheat for bread production. Generally, wheat bread is made of wheat flour of hard type that contains more than 11% protein. Substitution of wheat flour with kimpul will make a better quality of bread. The quality of bread is good with fine texture and crumb. The production of kimpul sweet bread starts with removing substance as the cause of itching presence in the kimpul. The following process is a preparation of kimpul pasta. After the starch presence in the kimpul is gelatinized, kimpul pasta becomes soft. The kimpul pasta itself can substitute 40% of wheat flour for making bread with equal quality as that of using 100% wheat flour. After a mix of kimpul pasta and wheat flour is prepared, it is kept at room temperature for 30 minutes before baking. Utilization of kimpul for bakery product is promising.