



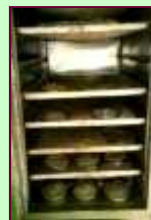
Pengolahan Tepung dan Mie Ubi Jalar

Teknologi pengolahan tepung ubi jalar melalui tahapan:

1. Ubi jalar dicuci, dikupas kulitnya, dan kemudian dilakukan penyawutan untuk pengecilan ukuran.
2. Sawut basah direndam dalam senyawa aktif Bimo-CF didiamkan selama 24 jam atau direndam dalam Na-metabisulfit 0,3% selama 15 menit. Lakukan pemerasan sawut dan pengeringan sampai kadar air 14%. Sawut kering kemudian digiling, lalu diayak hingga menjadi tepung ubi jalar.
3. Tepung disimpan dalam plastik sebelum diolah menjadi berbagai produk olahan pangan.



Diagram Pembuatan Mie Ubi Jalar



Tulisan dan Foto Pengolahan bersumber Badan Litbang Pertanian

