



**BAB
14**

**MENGOLAH SEREALIA, KACANG-KACANGAN,
DAN UMBI-UMBIAH MENJADI BAHAN PANGAN
SETENGAH JADI**

Sumber: shutterstock.com



PENDAHULUAN

Di dalam tanaman sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian, terkandung kadar karbohidrat yang tinggi. Tanaman yang berkarbohidrat tinggi ini mampu bertahan lama karena tahan terhadap suhu tinggi. Tanaman-tanaman tersebut dapat diolah dan dihidangkan dalam berbagai bentuk, seperti direbus, dikukus, dan digoreng.



B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

1

Beras Cepat Tanak

- Beras cepat tanak atau biasa disebut beras instan merupakan beras yang dapat ditanak dalam waktu 3–4 menit.
- Pembuatan beras cepat tanak antara lain dengan cara rendam, kukus, dan kering.

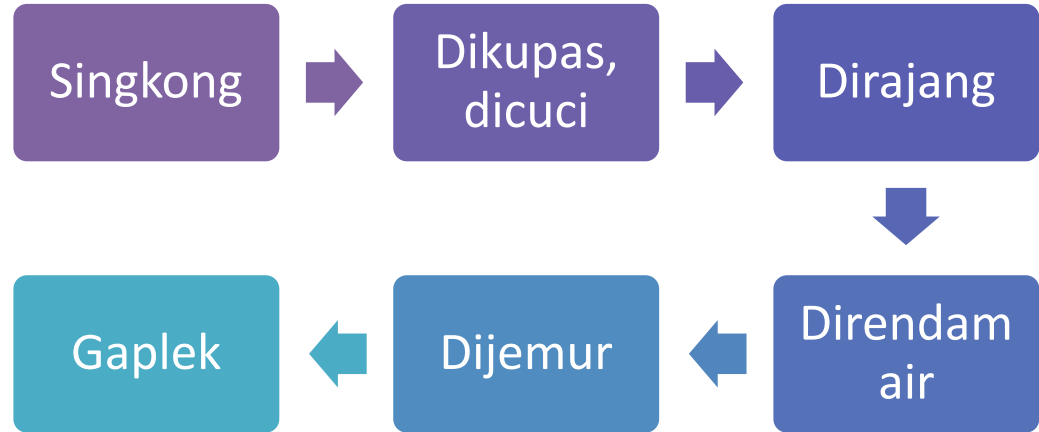


Sumber: [shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

2 Gaplek

Alat dan bahan:

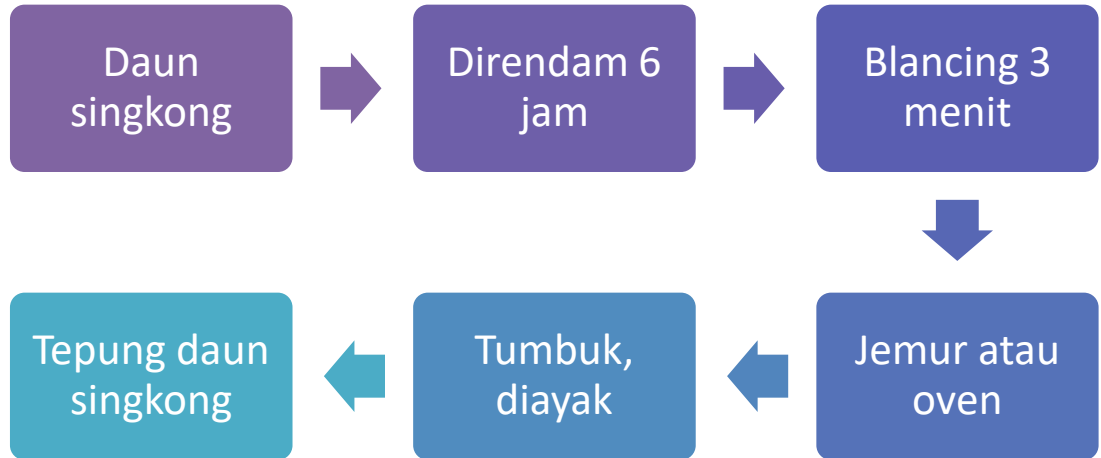
- Singkong
- Talenan
- Pisau atau alat perajang



3 Tepung Daun Singkong

Alat dan bahan:

- Daun singkong
- Air
- Panci



B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

4 Tepung

Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung pemakaiannya.

Tepung berasal dari beras, ketan, singkong, dan gandum.

Tepung dapat diolah menjadi beberapa produk olahan makanan



B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

4 Tepung

Kacang hijau yang menjadi bahan utama pembuatan tepung kacang hijau dengan menggunakan bahan-bahan yang tidak mudah menjadi cokelat apabila dikupas (serealialia).



Sumber: [shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

Pati adalah hasil penyaringan atau ekstraksi dari suatu bahan. Pati dapat digunakan sebagai bahan kue, sohun, bahan pengental aneka produk makanan, bahan perekat, dan sirup.



a. Terigu



Sumber: shutterstock.com

- Gandum dan biji gandum

- Tepung gandum atau terigu



Sumber: shutterstock.com

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

b. Kanji/Tapioka

Kanji atau tapioka merupakan tepung yang berasal dari umbi singkong.



Sumber: shutterstock.com

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

c. Maizena

Maizena merupakan tepung yang berasal dari saripati biji jagung.



Sumber: shutterstock.com

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

d. Hunkue

Hunkue merupakan sari pati dari kacang hijau.



Sumber: [shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

e. Tepung Beras

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan, warnanya putih, dan lebih lembut serta halus jika dibandingkan dengan tepung ketan.



Sumber: shutterstock.com

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

f. Tepung Ketan

Tepung ketan adalah tepung yang dibuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling, ditumbuk, atau dihaluskan.



Sumber: shutterstock.com

B

PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN SETENGAH JADI

5

Pati

g. Tepung Sagu

Tepung sagu adalah tepung yang dibuat dari sari pati batang pohon sagu (sejenis *palm*).



Sumber: shutterstock.com