

ABSTRAK

Tepung sukun adalah tepung yang bahan bakunya terbuat dari 100% buah sukun. Potensi produk dari sukun (*Artocarpus Altilis*) sangat besar untuk dimanfaatkan sebagai olahan pendukung ketahanan pangan. Pengolahan sukun memungkinkan lebih awet, lebih ringkas, lebih mudah diangkut, serta lebih luwes untuk diolah. Secara umum komposisi gizi tepung sukun mengandung karbohidrat, mineral, dan vitamin yang cukup tinggi. Setiap 100 g buah sukun mengandung karbohidrat 27,12 g, kalsium 17 mg, vitamin C 29 mg, kalium 490 mg, dan nilai energi 103 kalori. Dibandingkan dengan beras, buah sukun mengandung mineral dan vitamin lebih lengkap, tetapi nilai kalorinya rendah, sehingga dapat digunakan untuk makanan diet (Dewanti, et.al. 2012). Pembuatan tepung sukun dengan metode pengeringan dengan 3 sampel dengan variabel suhu 80°C, 90°C, dan 100 °C serta waktu pengeringan 5 jam, 6 jam, dan 7 jam. Hasil penelitian yang paling optimum untuk % kadar air, % kadar abu, % rendemen adalah percobaan 3 (sampel 3) yaitu 0,30%, percobaan 1 (sampel 1) yaitu 7,8 %, percobaan 1 (sampel 1) yaitu 40,03%.

Kata Kunci : Tepung, Sukun, Pengeringan

ABSTRACT

*Breadfruit flour is a flour whose raw material is made from 100% breadfruit fruits. Potential products from breadfruit (*Artocarpus Altilis*) is very large to be utilized as a preparation for food security support. Breadfruit processing allows more durable, more concise, easier to transport, and more flexible to be processed. In general, the nutritional composition of breadfruit flour contains high carbohydrates, minerals, and vitamins. Each 100 g breadfruit fruit contains carbohydrate 27.12 g, calcium 17 mg, vitamin C 29 mg, potassium 490 mg, and energy value 103 calories. Compared with rice, breadfruit contains minerals and vitamins more complete, but caloric value is low, so it can be used for diet foods (Dewanti, et.al. 2012). Preparation of breadfruit flour by drying method with 3 samples with temperature variable 80°C, 90°C, and 100 °C and drying time 5 hours, 6 hours, and 7 hours. The most optimum result for% water content,% ash content,% yield is experiment 3 (sample 3) that is 0,30%, experiment 1 (sample 1) that is 7,8%, experiment 1 (sample 1) that is 40, 03%.*

Keywords: Flour, Breadfruit, Drying