

# TEPUNG PISANG

## 1. PENDAHULUAN

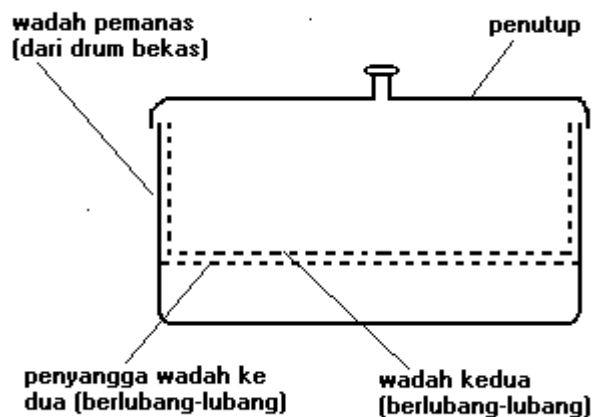
Tepung Pisang adalah hasil penggilingan buah pisang kering (gale pisang). Produk ini digunakan untuk formulasi kue, dan makanan bayi walaupun demikian, produk ini belum banyak dikenal masyarakat. Pembuat tepung pisang mudah dilakukan, dan biayanya tidak mahal.

## 2. BAHAN

Pisang matang petik yang kulitnya masih hijau dan daging buah masih keras. Pisang ini akan matang konsumsi jika diperam.

## 3. PERALATAN

- 1) Wadah pemanas pendahuluan. Alat ini digunakan untuk memanaskan pisang berkulit yang akan dikupas. Untuk jumlah kecil, pemanasan dapat dilakukan dengan periuk tanah. Untuk jumlah besar pemanas dibuat dari drum bekas yang berdinding rangkap seperti gambar di bawah ini:



Gambar 1. Wadah Pemanas

- 2) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk mengupas, dan memotong – motong pisang.
- 3) Alat perajang. Alat ini digunakan untuk merajang (pemotongan) pisang mentah. Alat ini diperlukan jika pisang diolah cukup banyak.
- 4) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengering rajangan pisang. Berbagai tipe pengering tersedia untuk keperluan tersebut.

- 5) Alat penggiling. Alat ini diperlukan untuk menggiling rajang pisang kering menjadi tepung pisang.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemanasan dan Pengupasan.

Wadah pemanas diletakkan di atas api (tungku atau kompor), kemudian dibiarkan sampai panas. Setelah itu pisang dimasukkan sampai penuh, dan wadah ditutup. Sementara itu api tetap dinyalakan. Jika pisang telah cukup mendapat pemanasan (biasanya selama 15 menit), api dimatikan dan pisang dibiarkan dingin. Pisang yang telah cukup mendapat pemanasan, kulitnya menjadi kusam dan layu, serta kulitnya tidak bergetah lagi jika dikupas. Pisang yang telah dingin dikupas dengan pisau, atau dengan bilah bambu yang pipih yang dibentuk seperti mata pisau.

- 2) Pemotongan.

Pisang yang telah dikupas dipotong-potong melintang atau menyerong. Semakin kecil ukuran potongan semakin baik, karena akan semakin cepat kering jika dikeringkan.

- 3) Pengerinan.

Potongan pisang dihamparkan di atas tampah atau nyiru yang anyamannya jarang. Setelah itu dilakukan penjemuran sampai potongan pisang kering. Pengerinan dapat dilakukan dengan menggunakan alat pengering. Pada saat langit berawan atau hari hujan, tapi tidak tersedia alat pengering, pengerinan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut : Di atas api (api unggun, api dapur dan api kompor) diletakkan seng gelombang (jarang 20-30 cm). Diatas seng gelombang tersebut diletakkan tampah yang berisi potongan pisang. Penjemuran atau pengerinan dilakukan sampai bahan benar-benar kering dengan tanda mngerasnya bahan, tapi mudah dipatahkan (rapuh). Hasil pengerinan ini disebut dengan potongan pisang kering (gaplek pisang)

- 4) Penyimpanan gaplek pisang.

Gaplek pisang dapat disimpan lama, jika bahan disimpan pada wadah tertutup yang tidak dapat dimasuki oleh uap air dan serangga. Disarankan menggunakan kantong plastik tebal untuk mengemas gaplek pisang, kemudian kantong tersebut dimasukkan ke dalam kotak kaleng yang dapat ditutup rapat.

- 5) Penggilingan.

Gaplek pisang digiling dengan alat penggiling, sampai halus (80 mesh). Hasil penggilingan ini disebut dengan tepung pisang.

6) Penyimpanan tepung pisang.

Tepung pisang harus disimpan pada wadah tertutup yang tidak dapat dimasuki oleh uap air dan serangga. Disarankan menggunakan kantong plastik tebal untuk mengemas tepung pisang, kemudian kantong tersebut dimasukkan ke dalam kotak kaleng yang dapat ditutup rapat.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

- 1) Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040
  
- 2) Kantor Menteri Negara Riset dan Teknologi, Deputi Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Iptek, Gedung II BPPT Lantai 6, Jl. M.H.Thamrin No. 8, Jakarta 10340, Indonesia, Telp. +62 21 316 9166~69, Fax. +62 21 310 1952, Situs Web: <http://www.ristek.go.id>

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Esti, Sarwedi