

## Tepung dan pengolahan Teknik Makanan

Tepung adalah partikel padat yang halus yang digunakan pembuat rumah tangga dan bahan baku industri yang berasal dari nabati seperti tepung terigu (gandum), tapioka (singkong), maizena (jagung) serta hewani dari tulang dan tepung ikan.

Jenis-jenis tepung yang sering digunakan di Indonesia

### - Tepung terigu

terbuat dari gandum yang digiling terbagi menjadi tiga

1. Protein tinggi (kenyal dan elastis dalam pembuatan mie dan pasta)
2. Protein sedang (jajanan pasar seperti pancake dan lainnya)
3. Protein rendah (untuk makanan renyah seperti biskuit gorengan)

### - Tepung beras

berasal dari beras yang dihaluskan untuk digunakan makanan basah seperti miechi dan rempeyek

### - Tepung tapioka

yang berasal dari ubi atau singkong untuk digunakan makanan seperti cilok, cireng, dan lainnya

### - Tepung jagung atau maizena

tepung berasal dari sari pati jagung yang ditendem kurang lebih 40 jam (digunakan untuk masakan berbasis air seperti sop atau saus, kue kering dan nugget)

### - Tepung sagu

tepung yang berasal dari ekstrak pati sari sagu (yang digunakan untuk makanan sagu, kue sagu, dan bika ambon)

### - Tepung kacang

yang berasal dari beras kacang yang dihaluskan (yang digunakan untuk makanan onde-onde)

### - Tepung panir

tepung yang berasal dari roti bakar yang dikeringkan (untuk makanan nugget dan lainnya).