

Tepung terigu merupakan salah satu jenis tepung dari biji gandum yang memiliki tekstur lembut serta berwarna putih. Tepung ini dapat dipakai sebagai bahan untuk membuat beraneka macam makanan. Contohnya saja, bahan untuk membuat mie, kue dan roti. Kata “terigu” sebenarnya disadur dari Bahasa Portugis “*trigo*” yang dapat diartikan sebagai “gandum”. Meski terkesan sama, namun ada perbedaan antara terigu dan gandum utuh. Tekstur dari gandum cenderung lebih kasar dan berwarna cokelat, lain halnya dengan terigu yang bertekstur halus serta berwarna putih. Selain itu, terigu juga terbagi menjadi beberapa jenis. Mulai dari terigu protein tinggi, terigu protein sedang, hingga berprotein rendah. Fungsinya berbeda-beda tergantung tingkat kekenyalan adonan yang dibutuhkan.

Menurut data yang ada, kebutuhan akan tepung terigu di Indonesia masih terbilang tinggi. Bahkan bila dirata-ratakan konsumsi terigu per kapita mencapai 25 kg/tahun. Hal ini tentunya bukan tanpa sebab. Karena terigu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, sehingga konsumsi akan tepung terigu terus mengalami peningkatan. Lebih dari itu, pertumbuhan pasar tepung terigu dewasa ini juga didukung oleh meningkatnya penghasilan masyarakat. Dengan penghasilan yang makin bertambah menciptakan kebutuhan masyarakat akan aneka olahan makanan yang bervariasi. Sebagai salah satu kebutuhan pokok, tepung terigu memang memiliki pengaruh besar terhadap perekonomian negara. Terlebih bagi mereka yang bergelut dalam dunia kuliner. Di pasaran, harga tepung terigu sekitar Rp11.000/kg hingga Rp50.000/kg tergantung jenis dan mereknya.

Wheat Flour at Pasar Tomang Barat

Wheat flour is one of the flour types made of wheat seeds, which has fine texture and white color. This kind of flour can be used to make various types of foods. That is including various types of noodles, cakes, and also breads. In bahasa it is called ‘tepung terigu’ and the word ‘terigu’ is from Portuguese word ‘trigo’ which has the same meaning as ‘wheat’. Even though it may sound the same, there are some differences between wheat flour and whole wheat. The texture of wheat is much rougher and brown, while the wheat flour has the white fine texture. In addition, wheat flour is also categorized into some types. They are the high protein flour, medium protein flour, and low protein flour. The functions are also various based on the dough elasticity needed.

Based on the existing data, the need for wheat flour in Indonesia is high enough. The average consumption of wheat flour reaches even 25 kg/year per capita. It did not happen with no-reason. It is because wheat flour can be processed into various kinds of

foods, so that the wheat flour consumption is getting increased. Moreover, wheat flour market growth recently is also supported by the increase of the people's income. With the higher income results the needs for various types of processed foods. As one of the basic needs, the wheat flour also has the high impact to the country's economy. That is especially to them who are in the culinary industry. On the market, the price of wheat flour is about Rp11000/kg up to Rp50000/kg, depending on the brands.

This dataset contains...