

Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Alat Penepung Lumpang dan Blender

Siska Pinda, Santosa, Andasuryani

ABSTRAK

Bayam merupakan jenis sayuran yang mudah rusak, sehingga untuk pemanfaatannya menjadi sangat terbatas. Sementara bayam merupakan salah satu jenis sayuran komersial yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun pasar swalayan. Salah satu upaya untuk memanfaatkan bayam adalah diversifikasi produk menjadi tepung bayam. Pada penepungan dilakukan proses penggilingan, karena proses penggilingan sangat berpengaruh terhadap mutu tepung yang dihasilkan baik berupa bentuk fisik maupun bentuk kimia. Hasil penggilingan juga dipengaruhi oleh alat dan waktu penggilingan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengkaji karakteristik fisik dan kimia tepung bayam (*Amaranthus tricolor* L.) dengan alat penepung lumpang dan blender. Proses penelitian ini meliputi pengeringan dan penepungan dengan menggunakan lumpang dan blender. Kadar air awal bayam sebesar 88,69 %, oleh karena itu dibutuhkan waktu 12 – 15 jam dengan menggunakan oven pengering (suhu 70 °C) untuk mencapai kadar air di bawah 7 %. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa proses penepungan dengan menggunakan lumpang memiliki kandungan vitamin C yang lebih tinggi dibandingkan blender, yaitu 0,05 % dengan lumpang dan 0,04 % dengan blender. Hasil uji organoleptik berdasarkan warna dan aroma untuk tepung bayam dengan menggunakan lumpang lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan blender. Sebaliknya, uji organoleptik berdasarkan tekstur untuk tepung bayam dengan menggunakan blender lebih disukai oleh panelis.

Kata kunci – diversifikasi produk, tepung bayam, lumpang, blender