

Manfaat dan Penggunaan Tepung Tapioka dalam Masakan



Category Article 1



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Manfaat dan Penggunaan Tepung Tapioka dalam Masakan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Tepung tapioka, merupakan varian tepung yang seringkali digunakan dalam berbagai hidangan. Tepung ini diperoleh dari ekstraksi umbi singkong, menghasilkan produk berwarna putih yang serupa dengan tepung singkong asli. Dalam dunia kuliner, tepung tapioka memiliki peran yang penting, menginspirasi beragam kreasi lezat dan menjadi bahan utama dalam banyak hidangan favorit.

Proses Pembuatan Tepung Tapioka

Mungkin Anda pernah penasaran tentang tepung tapioka dan bagaimana cara membuatnya. Tidak sedikit yang bingung antara tepung tapioka dan tepung sagu, tetapi sebenarnya keduanya berbeda. Tepung tapioka adalah hasil dari pengolahan umbi singkong.

Anda mungkin terkejut mengetahui bahwa pembuatan tepung tapioka dapat dilakukan dalam skala kecil, bahkan oleh industri rumah tangga. Ini disebabkan oleh proses yang relatif sederhana. Berikut adalah langkah-langkah mudah untuk membuat tepung tapioka:

- Siapkan umbi singkong yang besar dan matang.
- Kupas dan cuci singkong hingga bersih.
- Parut singkong hingga halus.
- Remas-remas parutan singkong untuk memisahkan pati.
- Campurkan parutan singkong dengan air, lalu diperas menggunakan kain tipis dan simpan air perasan dalam baskom.
- Diamkan air perasan singkong hingga endapan pati terpisah dari air.
- Pisahkan airnya dan simpan endapan pati singkong.
- Jemur pati singkong hingga menjadi tepung tapioka yang kering.

Dengan langkah-langkah ini, Anda dapat dengan mudah membuat tepung tapioka sendiri. Ini adalah salah satu jenis tepung yang populer karena bahan baku yang mudah ditemukan dan proses pembuatannya yang sederhana.

Manfaat dan Cara Gunakan Tepung Tapioka dalam Masakan

Berikut beberapa manfaat dan cara menggunakan tepung tapioka dalam berbagai masakan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



1. Membuat Gorengan Menjadi Lebih Renyah

Tepung tapioka, mirip dengan tepung beras, digunakan untuk membuat adonan gorengan lebih renyah dan ringan. Namun, kelebihan utamanya adalah kerenyahan gorengan akan bertahan lebih lama, bahkan setelah dingin. Misalnya, rempeyek, cireng, cimol, dan kerupuk, yang semuanya memiliki tekstur renyah.

2. Menjadikan Tekstur

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



Adonan Lebih Kenyal

Tambahkan tepung tapioka ke adonan kue atau bakso untuk membuatnya lebih kenyal. Butiran bakso yang mengandung tapioka akan memiliki kualitas yang lebih baik. Ini disebabkan oleh ikatan antara butiran pati dan protein dalam adonan, menciptakan tekstur kenyal yang khas.

3. Mengentalkan Makanan yang Berkuah

Tepung tapioka juga digunakan sebagai pengental dalam masakan berkuah seperti capcay dan seblak. Tepung tapioka halus larut dalam air, memberikan kuah tekstur yang lebih kental. Dengan demikian, Anda dapat mengoptimalkan penggunaan tepung tapioka dalam berbagai masakan sesuai kebutuhan.

Nah, inilah beberapa manfaat dan penggunaan tepung tapioka dalam beragam masakan. Pastikan untuk selalu memiliki stok tepung tapioka di dapur Anda, terutama jika Anda senak membuat berbagai sajian lezat dengan bahan dasar dari tepung tapioka.

Rose Brand Headquarters

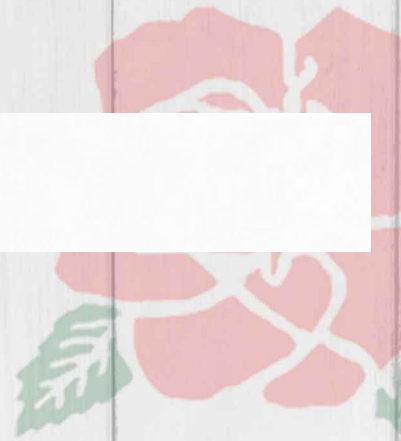
Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



Baca juga: [Apa Perbedaan Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Ketan?](#)



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

