

# 10 Macam-Macam Tepung yang Sering Digunakan Sebagai Bahan Makanan



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

10 Macam-Macam Tepung yang Sering Digunakan Sebagai Bahan Makanan

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

Tahukah Anda bahwa Indonesia memiliki beragam jenis tepung yang menarik untuk dijelajahi? Setiap jenis tepung memiliki perannya masing-masing dalam menciptakan berbagai hidangan lezat. Inilah sebabnya, mengenal tepung-tepung ini adalah langkah awal yang penting.

Yuk, ketahui jenis-jenis tepung dalam artikel ini.

# Jenis-Jenis Tepung yang Perlu Anda Ketahui

Ketika memasak, memilih jenis tepung yang akan digunakan adalah hal sangat penting. Karena, jika kamu salah memilih jenis tepung dapat mengubah hasil akhir dari hidangan yang Anda buat.

Oleh karena itu, penting untuk mengenali berbagai jenis tepung yang ada dan umum digunakan berikut ini:

### 1. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah jenis tepung yang paling sering digunakan dalam berbagai resep. Tepung ini

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



berasal dari biji gandum yang telah dikupas kulitnya. Dengan tekstur halus dan tingkat elastisitas yang tinggi, tepung terigu dibagi menjadi tiga kategori berdasarkan kandungan proteinnya: protein rendah, protein sedang, dan protein tinggi.

Tepung terigu dengan protein tinggi, yang mengandung sekitar 12% protein, ideal untuk adonan yang memerlukan elastisitas seperti roti, donat, dan pasta. Sementara itu, tepung terigu dengan protein sedang, yang memiliki kadar protein sekitar 9%, cocok untuk membuat gorengan dan kue tradisional yang lembut.

### 2. Tepung Ketan

Sesuai dengan namanya, tepung ketan berasal dari beras ketan hitam atau putih yang dihaluskan. Ketika dicampurkan dengan air, tepung ini memiliki tekstur yang lebih kental dibandingkan tepung lainnya. Tepung ketan sering digunakan dalam pembuatan berbagai jajanan tradisional, seperti onde-onde dan opak, yang memerlukan tekstur kenyal dan cita rasa khas.

### 3. Tepung Beras

Terbuat dari beras yang ditumbuk halus, tepung ini memiliki tekstur yang lembut dan lebih halus dibandingkan tepung ketan. Jika Anda ingin membuat jajanan tradisional ataupun bihun, tepung jenis ini cocok banget Anda jadikan bahan bakunya.

### 4. Tepung Tapioka

Tepung tapioka merupakan bahan tepung yang memiliki kandungan protein yang sangat rendah. Tepung ini dihasilkan dari pati singkong dan dikenal karena sifatnya yang kental. Tepung tapioka sering digunakan sebagai perekat dalam berbagai jenis makanan dan juga berfungsi sebagai pengental kuah pada tumisan.

### 5. Tepung Panir

Tepung panir memiliki nama lain yaitu tepung roti, biasanya tepung ini digunakan sebagai lapisan luar pada makanan yang digoreng untuk memberikan tekstur renyah. Proses pembuatannya melibatkan pengeringan roti tawar yang kemudian ditumbuk kasar hingga menjadi tepung.

### 6. Tepung Hongkong

Tepung Hongkong atau yang dikenal dengan nama tang mien, terbuat dari pati gandum dengan tekstur yang lebih halus dibandingkan tepung terigu. Tepung ini sering digunakan dalam pembuatan kulit siomay dan juga adonan bakpao, menjadikannya bahan yang penting dalam berbagai masakan Asia.

### 7. Tepung Sagu

Tepung sagu dihasilkan dari bagian batang pohon aren. Proses pembuatannya melibatkan pengikisan batang pohon yang kemudian dihaluskan dan dicampur dengan air, lalu didiamkan hingga mengendap.

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



Endapan tersebut selanjutnya dikeringkan hingga berbentuk tepung. Tepung sagu memiliki tekstur yang agak kesat dan berpasir, dan sering digunakan dalam pembuatan pempek, bika ambon, serta kue sagu.

### 8. Tepung Jagung

Tepung jagung terbagi menjadi dua jenis, yaitu tepung jagung (corn flour) dan tepung maizena (corn starch). Tepung jagung terbuat dari biji jagung utuh yang digiling, sehingga memiliki warna dan rasa yang mirip dengan jagung serta kandungan gizi yang lebih tinggi. Bahan ini sering digunakan sebagai pengganti terigu dalam pembuatan kue.

Sementara itu, tepung maizena terbuat dari endosperma atau pati jagung, memiliki warna putih dan kaya karbohidrat. Tepung ini umumnya digunakan sebagai bahan pengental untuk masakan berbasis air seperti sup atau saus, dan juga dapat digunakan untuk melembutkan dan memberikan tekstur renyah pada makanan.

### 9. Tepung Kentang

Tepung kentang dihasilkan dari proses pelumatan kentang dengan air secara berulang untuk mendapatkan sari dari umbi tersebut. Tepung ini sering digunakan dalam pembuatan kue, seperti donat kentang, dan juga berfungsi untuk mengentalkan adonan pada sup.

### 10. Tepung Ubi Jalar

Jika Anda memiliki banyak tanaman ubi jalar di kebun rumah, Anda dapat memanfaatkan bahan ini untuk membuat tepung ubi jalar. Meskipun kurang populer, tepung ini bisa menjadi alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue-kue, seperti kue bolu karamel atau bolu coklat.

### 11. Tepung Sorgum

Sorgum adalah tanaman berbiji yang umumnya digunakan untuk membuat sereal. Seperti bahan karbohidrat lainnya, sorgum juga dapat diolah menjadi tepung dengan cara dilumatkan dan diambil sarinya. Tepung sorgum ini dapat digunakan sebagai bahan alternatif dalam berbagai resep, memberikan variasi dan manfaat gizi tambahan.

Setelah membaca ulasan di atas, kini Anda bisa lebih kreatif dalam memasak dan memilih tepung yang pas untuk setiap hidangan masakan. Selamat berkreasi!

Baca Juga: [3 Produk Tepung Rose Brand Yang Wajib Kamu Coba](#)

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

