

# Sering Dianggap Sama, Ini Bedanya Tepung Tapioka dan Tepung Kanji



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Sering Dianggap Sama, Ini Bedanya Tepung Tapioka dan Tepung Kanji

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

---

Apa perbedaan antara tepung tapioka dan tepung kanji? Jika Anda berpikir keduanya sama, mari kita luruskan pemahaman ini. Dalam artikel ini, akan dikupas tuntas perbedaan antara kedua jenis tepung ini.

Dengan penjelasan yang jelas dan mendalam, Anda akan mendapatkan wawasan baru tentang karakteristik dan kegunaan masing-masing tepung ini dalam dunia kuliner. Mari ketahui perbedaannya di sini!

# Memahami Perbedaan Tepung Tapioka dan

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**



# Tepung Kanji

Meski sering digunakan dalam bahan makanan, ternyata belum banyak orang tahu bedanya tepung tapioka dan tepung kanji. Apakah Anda salah satunya?

Tepung tapioka dan tepung kanji sebenarnya sama-sama berasal dari keluarga umbi-umbian, tetapi keduanya memiliki proses pembuatan dan karakteristik yang berbeda. Meskipun keduanya memiliki tekstur yang mirip dan sama-sama digunakan sebagai bahan pengental, namun ada beberapa perbedaan yang membuat kedua jenis tepung ini unik

## 1. Sumber Bahan yang Digunakan

Sumber bahan untuk membuat tepung tapioka secara khusus berasal dari singkong. Sedangkan tepung kanji, bisa terbuat dari berbagai sumber, seperti jagung, kentang, atau bisa juga dari singkong.

## 2. Karakteristik Tekstur dan Warna

Tepung tapioka memiliki tekstur permukaan yang sangat halus dan berwarna putih bersih. Adapun tepung kanji tergantung pada sumber bahan yang digunakan. Sehingga, tepung kanji bisa memiliki tekstur dan warna yang bervariasi.

## 3. Perbedaan Hasil Kekentalan

Sebenarnya, tepung tapioka dan tepung kanji sama-sama memiliki kemampuan sebagai pengental. Tetapi, tepung tapioka cenderung memberikan tekstur kenyal pada masakan. Sedangkan tepung kanji yang terbuat dari jagung atau kentang bisa memberikan hasil masakan yang lebih kental.

## 4. Penggunaan dalam Masakan

Umumnya, tepung tapioka sering digunakan untuk pembuatan kue, pempek, dan makanan ringan lainnya. Sedangkan tepung kanji, lebih umum digunakan dalam berbagai jenis masakan, khususnya sebagai pengental.

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**



# Kapan Waktu yang Tepat Menggunakan Tepung Tapioka atau Tepung Kanji?

Ada baiknya jika Anda memahami kapan sebaiknya menggunakan tepung tapioka dan kapan menggunakan tepung kanji. Jika Anda ingin membuat masakan yang membutuhkan kekenyalan seperti pempek dan kerupuk, sebaiknya gunakan tepung tapioka. Karena tepung tapioka memiliki tekstur permukaan yang lebih halus dan bisa memberikan tingkat kekenyalan yang pas serta kenikmatan pada makanan.

Di sisi lain, jika Anda ingin membuat masakan dengan kekentalan yang ideal, gunakan tepung kanji yang dihasilkan dari pati jagung. Karena tepung kanji dari bahan pati jagung lebih cocok untuk memberikan kekentalan pada masakan, seperti saus atau sup.

Dengan penjelasan di atas, Anda pun bisa memahami perbedaan tepung tapioka dan tepung kanji. Selamat berkreasi di dapur, dan semoga artikel ini bermanfaat untuk menambah wawasan kuliner

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**





Anda!

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

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

