

# BIHUN

[Ebookpangan.com](http://Ebookpangan.com)

## **Jenis Bihun**

Di pasaran dikenal dua jenis bihun, yaitu bihun kering dan bihun instan. Bihun kering merupakan suatu bahan makanan yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa bahan tambahan dan berbentuk benang-benang. Sedangkan bihun instan adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung beras dengan/tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk benang-benang dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 3 menit.

## **Bahan Baku Bihun**

Bahan baku bihun terdiri atas bahan baku utamanya adalah beras, atau lebih tepat tepung beras. Jenis beras yang baik untuk digunakan adalah jenis beras yang baik untuk digunakan adalah beras pra misalnya beras PB (5, 36, 42), IR (26 36), Semeru, Asahan, beras Birma, beras Siram dan beras Hongkong.

Beras pra akan menghasilkan bihun yang tidak lengket bila dimasak, juga memperingan kerja mesin penggiling dan pencetak bihun, sedangkan penggunaan beras pulen akan menghasilkan bihun yang lembek dan lengket.

Bahan baku tambahan yang digunakan adalah Sodium disulfit, air, tawas dan air kau-sui (untuk membuat bihun instan).

### **a. Sodium bisulfit**

Sodium bisulfit digunakan dalam pembuatan bisulfit untuk meminimalkan jumlah mikroba dan menjaga agar warna tetap putih.

### **b. Air**

Air bersih digunakan untuk mencuci dan merendam butir-butir keras sehingga menjadi bersih dan lunak dan mudah digiling.

### **c. Tawas**

Tawas digunakan untuk menjernihkan air yang berasal dari sumur. Jumlah tawas yang digunakan perlu disesuaikan dengan jumlah air dan intensitas kekeruhan.

### **d. Air Kon-sui**

Air konsui digunakan dalam pembuatan bihun instan. Air kon-sui merupakan campuran dari air dengan garam potassium karbonat, natrium karbonat, natrium tripalifosfat, serta natrium klorida dengan perbandingan tertentu. Contoh perbandingan yang dapat digunakan yaitu 51,8 g, natrium klorida 2,6 g, natrium karbonat 2,6 g, kalium karbonat dan 3,9 g natrium tripolifosfat yang semuanya dilarutkan dalam 1 liter air.

## **Pembuatan Bihun Kering (Biasa)**

### **1. Pencucian Beras**

Beras dicuci dengan air bersih dalam suatu bak cuci. Proses pencucian dilakukan sampai warna air tidak keruh lagi. Pencucian yang kurang bersih akan menyebabkan bihun berwarna suram dan kadang-kadang berbau asam, padahal warna putih merupakan warna yang disukai oleh konsumen.

Setelah bersih, beras direndam selama 1 jam. Kemudian beras yang telah direndam ditiriskan kira-kira 1 – 1,5 jam. Hal ini dilakukan untuk mempermudah pembuatan tepung beras.

### **2. Penggilingan**

Setelah bersih, beras digiling dengan cara basah menggunakan mesin giling. Pada saat penggilingan, ditambahkan air sedikit demi sedikit melalui sebuah pipa atau kran. Hasil penggilingan berupa cairan kental yang langsung disaring dan dialirkan ke dalam bak penampungan. Tepung yang tidak lolos saringan dikembalikan ke mesin giling.

Semakin halus tepung yang digunakan, mutu bihun yang dihasilkan semakin baik. Tepung yang terbaik digunakan untuk pembuatan bihun adalah tepung dengan ukuran 100 mesh.

### **3. Pengepresan**

Pengepresan dapat dilakukan dengan hidrolik press atau pengepresan tradisional menggunakan beton dengan bobot 1 – 2,5 kuintal yang dipasang pada sebuah bilik kayu. Pengepresan ini dilakukan selama 24 jam. Hasil pengepresan ini dilakukan selama 24 jam. Hasil pengepresan berupa cake yang masih basah dan mengandung air sekitar 40%.

### **4. Pemasakan Tahap Pertama**

Cake hasil pengepresan kemudian dimasak sampai matang selama 1 jam. Pemasakan dilakukan dengan uap yang berasal dari boiler menggunakan tempat pemasakan berupa retort.

Pada saat pengukuran agar dijaga jangan sampai tepung terlalu matang, atau masih terlalu mentah. Keduanya akan menghasilkan benang-benang bihun yang mudah patah. Disamping itu, kerja mesin pencetak bihun akan lebih kuat karena sifat tepungnya kasar.

### **5. Pembentukan lembaran (roll press)**

Adonan yang telah masak kemudian dibentuk menjadi lembaran dengan alat roll press. Ketebalan lembaran kira-kira 0,5 cm. Pembentukan lembaran menyebabkan adonan menjadi rata, kompak dan ulet dengan kandungan air yang lebih merata.

### **6. Pencetakan bihun dengan ekstruder**

Bahan yang sudah siap dimasukkan ke dalam pencetakan bihun. Bihun digunting setelah satu kali lipatan. Pada beberapa pabrik untuk mempermudah

pencetakan bihun, dilakukan pengolesan minyak kelapa pada bagian dalam tabung agar kerja mesin tidak terlalu berat.

Pada mesin pencetak bihun yang menggunakan prinsip ekstrusi, lembaran-lembaran adonan masak dilipat empat dan diekstrusi menjadi benang-benang bihun. Mesin ini (ekstruder) beroperasi dengan sistem hidrolik. Benang-benang bihun lalu diletakkan di atas rak-rak bambu sambil dilipat dengan ukuran panjang 25 cm dan lebar 15 cm.

### **7. Pemasakan tahap kedua**

Bihun-tahap yang telah dicetak kemudian dimasak. Pemasakan keduanya biasanya lebih lama daripada pemasakan pertama, yaitu sekitar 1,5 jam. Hasil bihun masak kemudian dikeluarkan dari tempat pemasakan.

### **8. Penjemuran**

Bihun yang telah dimasak lalu didinginkan. Bihun-bihun yang lengket dipisahkan secara manual, kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Jika cuaca bagus dan matahari bersinar terang, penjemuran dilakukan selama 5 jam, pukul 08.00 – 13.00.

Apabila cuaca buruk karena mendung atau hujan, bihun yang sudah masak ditutup dengan karung goni untuk menjaga agar bihun tetap hangat dan tidak kering dengan sendirinya. Jika dibiarkan terbuka, permukaan bihun akan kering dan mengeras, tetapi kadar airnya masih tetap tinggi. Kadar air bahan yang tinggi dan kelengasan nisbi yang tinggi memungkinkan tumbuhnya mikroorganisme pada produk tersebut. Adanya pertumbuhan mikroorganisme dapat diketahui dengan adanya perubahan warna bihun dari putih menjadi kehitam-hitaman.

### **9. Pengemasan**

Setelah kering dengan kadar air sekitar 12%, bihun siap kemas dengan plastik HDPE berkapasitas 5 kg dan 10 kg. Setelah dikemas, bihun disimpan dalam ruang

penyimpanan dengan penerangan yang redup untuk mencegah kenaikan suhu ruang penyimpanan.

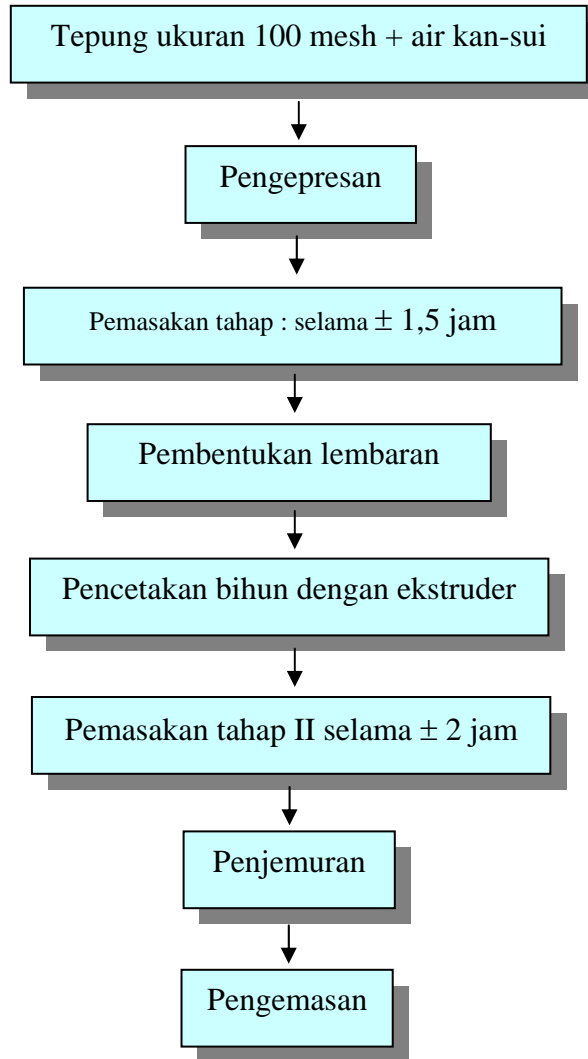
### **Pembuatan Bihun Instan**

Pada prinsipnya, tidak ada perbedaan antara produk bihun biasa dengan bihun instan. Perbedaan yang menyolok hanya menyangkut waktu pemasakan. Bihun instan akan matang dalam air panas sekitar 4 menit, sedangkan bihun bisa memerlukan waktu yang lebih lama.

Keunggulan bihun instan tersebut dapat diperoleh melalui sedikit modifikasi pada proses pembuatannya. Modifikasi tersebut yaitu sebagai berikut :

1. Pada pembuatan bihun instan, digunakan air kan-sui (air obat) yang ditambahkan ke dalam adonan tepung, sebelum adonan tersebut mengalami proses pemasakan tahap pertama.
2. Pemasakan tahap pertama dilakukan lebih lama dibandingkan pada pembuatan bihun biasa agar sekitar 80% pati yang ada menjadi matang. Kalau pada pembuatan bihun biasa waktu pemasakannya sekitar 1 jam maka pada bihun instan waktunya menjadi lebih lama, sekitar 1,5 jam (tergantung juga pada jumlah adonan yang dimasak).
3. Pencetakan bihun dengan ekstruder dilakukan dengan ukuran cetakan yang lebih kecil dibandingkan bihun biasa sehingga dihasilkan bihun yang lebih halus dan lembut. Ukuran yang lebih halus ini menyebabkan luas permukaan bihun menjadi bertambah sehingga lebih mudah menyerap air pada saat dimasak. Inilah yang menyebabkan bihun instan lebih cepat matang dibandingkan bihun biasa.
4. Pemasakan tahap kedua juga dilakukan dengan waktu yang lebih lama agar 100% pati menjadi matang (pati tergelatinisasi sempurna). Pemasakan tahap kedua bisa dilakukan sampai 2 jam, tergantung jumlah bahannya. Oleh karena pati bihun telah matang sempurna maka proses pemasakan bihun instan tentu saja menjadi lebih cepat dibandingkan bihun biasa.

Untuk lebih jelasnya, pembuatan bihun instan disajikan dalam diagram berikut.



*Pembuatan bihun instan*