

PENGEMBANGAN BURU HOTONG (*Setaria italica* (L) Beauv) SEBAGAI SUMBER PANGAN POKOK ALTERNATIF

Sam Herodian¹⁾, Sugiyono²⁾, Sri Widowati³⁾, B.A. Susila Santosa

¹⁾ Staf Pengajar Dep. Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB ²⁾ Staf Pengajar Dep. Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB ³⁾ Staf Balitbang Pertanian - Deptan

Abstrak

Hotong (*Setaria italica*) merupakan serealisa spesifik, yang dikenal di Pulau Buru. Sebagai bahan pangan, hotong yang berbentuk biji dengan diameter hanya sekitar 1 mm, dikenal sangat khas dan digemari dan berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan. Permasalahan dalam pengembangan hotong diantaranya teknologi pascapanen dan pengolahan. Tujuan penelitian adalah membuat teknologi penyosohan dan penepungan hotong; mengembangkan teknologi proses untuk menghasilkan berbagai produk pangan yang berbasis hotong. Metodenya, prototipe mesin penyosohan hotong yang telah dikembangkan menggunakan rol penyosoh yang terbuat dari batu gerinda (*abrassive*) berdiameter 100 mm dan silinder saringan yang berfungsi sebagai landasan gesek, digerakkan dengan motor listrik berdaya 3 HP. Hasil pengujian menunjukkan bahwa kapasitas mesin penyosoh hotong ini adalah sebesar 15,4 kg/jam dengan derajat sosoh 96,36% dan rendemen 62,17%. Hasil pengujian mesin penepung hotong yang dikembangkan tipe *hammer mill* menunjukkan kapasitas sebesar 6,45 kg/jam (tepung 80 mesh) atau 12,8 kg/jam (tepung 100 mesh) dan rendemen 94,8% (tepung 80 mesh) atau 90,6% (tepung 100 mesh). Tepung hotong mempunyai kadar air 10,38%, kadar abu 1,06%, kadar protein 9,49%, kadar lemak 4,16%, kadar karbohidrat 85,28%, kadar amilosa 21,21%, dan daya cerna pati *in vitro* 38,60%. Pengembangan teknologi pengolahan hotong diarahkan untuk dapat menghasilkan produk *cookie*, *cracker*, mie dan bubur instan.

Kata kunci : hotong (*setaria italica*), pangan