



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**  
**JUDUL PROGRAM**  
**PEMBUATAN TEPUNG BUAH BIT (*Beta vulgaris*) SEBAGAI SUMBER**  
**ENERGI PENGGANTI TEPUNG TERIGU**  
**BIDANG KEGIATAN :**  
**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

GRIZKI AMELIA	I8312020/Angkatan 2012
CHESSY NADIA MARPAUNG	I8314010/Angkatan 2014
ANISA RIZKI NABILA	I8314006/Angkatan 2014

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**  
**2015**

## **RINGKASAN**

Buah bit adalah sejenis tanaman berumbi yang berwarna merah. Buah bit kaya akan karbohidrat yang mudah menjadi energi dan antioksidan serta melancarkan pencernaan. Bila dikonsumsi secara rutin, bahan pangan ini membuat daya tahan tubuh lebih kuat, mengatasi anemia, memperkuat fungsi darah serta berbagai khasiat lainnya. Namun, buah bit masih belum banyak dimanfaatkan di Indonesia karena sebagian besar masyarakat belum mengetahui tentang buah bit.

Tingginya impor tepung terigu dari negara – negara lain, mengharuskan kita untuk lebih berinovasi menciptakan tepung dari bahan baku lain yang tidak kalah dengan tepung terigu. Mengingat manfaat dari setiap komponen yang terkandung dalam buah bit ini sangat potensial untuk diolah menjadi suatu produk yang akan memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Salah satu cara pemanfaatan buah bit adalah dengan diolah menjadi tepung buah bit.

Proses pembuatan tepung buah bit meliputi proses pengupasan, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, penepungan, dan pengayakan.

Dengan demikian, di harapkan produksi tepung buah bit dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang kandungan buah bit dan dapat meningkatkan pemanfaatan buah bit.