



Bubur Instan Tepung Talas *Instant Porridge Taro Flour*

Inventor : Ermi Sukasih, Setyadjit,
Sunarmani, dan Sri Yuliani

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

*Indonesian Center for Agricultural Post Harvest
Research and Development*

Status Perlindungan HKI : Paten No. P-00201606350

IPR Protection Status : Patent No. P-00201606350

Bubur instan dapat diperoleh melalui proses instanisasi terhadap komponen penyusun bubur. Instanisasi dapat dilakukan dengan memasak bahan yang telah berbentuk tepung menjadi adonan mentah, kemudian dikeringkan. Pembuatan bubur instan dari tepung komposit talas dilakukan pada *drum drying*.

Proses pembuatan :

Bubur instan ini merupakan serbuk instan yang terbuat dari tepung komposit talas. Pada bubur ini ditambahkan *seasoning*, susu bubuk dan garam sehingga menghasilkan cita rasa gurih dan enak, dapat disajikan secara cepat tanpa campuran atau disajikan dengan suwiran ayam, potongan daun seledri, dan kerupuk.

Manfaat :

Meningkatkan nilai tambah talas, diversifikasi olahan talas, dan mendorong pertumbuhan industri pangan berbasis talas.

Instant porridge can be obtained through the processing of a component of the slurry. The instant process can be accomplished by cooking the materials in the form of flour to become raw dough, and by drying. Manufacture of instant porridge from composite taro flour is carried out in a drying drum.

Making process:

Instant Porridge is an instant powder made from composite taro flour. Seasoning, milk powder, and salt are added to the slurry to produce savory and delicious flavors, and it can be served quickly without mixing or served with shredded chicken, chopped celery, and crackers.

Benefits:

Increase the value-added of taro, taro processed diversification, and encourage the growth of taro-based food industry.