

Taro dari Tepung Komposit Talas

Taro of Composite Taro Flour

Inventor : Setyadjit, Ermi Sukasih,
Sunarmani, dan Sri Yulianti
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian
*Indonesian Center for Agricultural
Post Harvest Research and Development*

Pengolahan tepung komposit talas menjadi *taro crunch* menggunakan teknologi ekstrusi. Produk ini berbahan baku tepung komposit talas 47,5% dicampur dengan tepung jagung 47,5% dan tepung tapioka 5%.

Keunggulan :

Produk ini merupakan makanan sarapan siap saji, seperti halnya *coco crunch*, langsung dikonsumsi atau disiram dulu dengan air panas. Taro dari tepung talas mengandung protein 1,12%, lemak 1,24%, karbohidrat 88,36% dan serat kasar 2,08%.

Manfaat :

Teknologi ini mampu meningkatkan nilai tambah talas dan mendorong pertumbuhan industri pangan berbasis talas.



The processing of composite taro flour into taro crunch uses extrusion technology. This product is made from composite taro flour 47.5% mixed with corn flour 47.5% and tapioca flour 5%.

Advantages:

This product is a instant breakfast, like coco crunch, which is directly consumed or diluted with hot water. Taro of taro flour contains 1.12% protein, 1.24% fat, 88.36% carbohydrate and crude fiber 2.08%.

Benefits:

This technology is able to increase the added value of taro and encourage the growth of taro-based food industry.

