

Taro dari Tepung Komposit Talas

Inventor : Setyadjit, Ermi Sukasih ,
Sunarmani, Sri Yulianti
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

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.

