

Talas Banten, Pangan Lokal Potensial

Inventor : Sri Yuliani, Sulusi Prabawati,
Miskiyah, Djajeng Sumangat
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian



Pengolahan talas banten atau yang dikenal sebagai talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Coch) menjadi tepung dan produk olahan prospektif untuk dikembangkan mendukung ketahanan pangan.

Talas banten memiliki bagian yang dapat dimakan dalam jumlah besar. Batang umbi berumur lebih dari 2 tahun, panjang mencapai 120 cm dengan bobot 42 kg dan ukuran lingkaran luar 50 cm. Talas banten memiliki kadar protein, mineral dan serat pangan yang relatif tinggi.

Pengurangan kadar oksalat talas hingga 90% dilakukan secara bertahap melalui proses *mild* untuk mempertahankan karakteristik pati talas dan meminimalkan terjadinya *browning*.

Tepung yang dihasilkan memiliki kadar oksalat rendah dan berwarna cerah. Beberapa formulasi produk olahan dari tepung talas banten telah dihasilkan, seperti brownies, bakpao, dan cookies.

