

Inovasi teknologi pangan fungsional berbasis karbohidrat untuk diversifikasi produk olahan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20427980&lokasi=lokal>

Abstrak

Tingkat konsumsi beras masyarakat Indonesia tergolong tinggi, oleh karena itu, pemerintah menargetkan penurunan konsumsi beras rata-rata 1,5%/kapita/tahun melalui Program Percepatan Diversifikasi Pangan. Untuk mendukung program tersebut telah dihasilkan inovasi teknologi pangan fungsional, meliputi penurunan indeks glikemik (IG) beras dan pangan sumber karbohidrat lainnya melalui teknologi proses pratanak maupun instanisasi, penghilangan rasa pahit (reduksi tanin dan asam sianida), peningkatan cita rasa, dan fortifikasi untuk meningkatkan mutu gizi produk pangan. Teknologi proses pratanak dapat meningkatkan kadar serat pangan, amilosa, vitamin, dan mineral pada beras, sedangkan daya cerna pati dan IG menurun. Proses instanisasi menghasilkan produk cepat saji, awet, dan siap dikonsumsi dalam waktu singkat (diseduh 3-5 menit). Pangan dengan IG rendah sesuai bagi penderita diabetes melitus dan obesitas. Proses fortifikasi dapat memperbaiki kualitas produk pangan. Teknologi ini lebih efektif diaplikasikan pada produk pangan olahan atau instan. Produk pangan fortifikasi bermanfaat bagi masyarakat yang kekurangan gizi. Pengembangan teknologi pangan fungsional diharapkan dapat menyediakan bahan pangan berbasis karbohidrat selain beras untuk mendukung program diversifikasi pangan dan memperbaiki gizi dan kesehatan masyarakat. Untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan sumber karbohidrat lokal, aplikasi teknologi pangan modern yang dipadukan dengan teknologi tradisional dapat menghasilkan produk yang efisien, aman, enak, dan ramah lingkungan.