

Pengolahan Daun Kelor Menjadi Brownies Kering



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi pengolahan hasil pertanian ini menerapkan metode diversifikasi dan fortifikasi pangan lokal berbasis daun kelor menjadi produk brownies kering (*crispy*). Menggunakan teknik penepungan daun kelor untuk memperpanjang umur simpan bahan baku serta metode pemanggangan ganda (*double-baking*) pada suhu konstan.

Petani adopter. Pelaku UMKM pangan fungsional berbasis pertanian.

Kebaruan teknologi. Inovasi ini terletak pada teknik formulasi pencampuran bahan baku cokelat dan vanili yang mampu menyamarkan (*masking*) total rasa pahit serta aroma langu (*off-flavor*) alami daun kelor. Mengubah daun kelor yang awalnya hanya dikonsumsi sebagai sayuran tradisional sederhana, menjadi produk *bakery* modern padat nutrisi yang disukai generasi muda lintas usia.

Best Practice implementasi teknologi. Meliputi pengayakan bersama seluruh bahan tepung agar adonan homogen, memastikan

margarin cair bersuhu hangat sebelum dicampur, melakukan pemotongan presisi saat adonan setengah matang di antara dua tahap pemanggangan, serta mendinginkan produk hingga suhu ruang sebelum dikemas dalam toples plastik bening kedap udara untuk menjaga kerenyahan maksimal.

Syarat dan kondisi implementasi.

Diperlukan pasokan bubuk daun kelor berkualitas (berwarna hijau segar dari daun muda/sedang), peralatan pengocok (*mixer/whisk*), oven dengan pengatur suhu yang stabil, serta kemasan toples plastik rapat untuk menjaga kerenyahan. Biaya investasi alat rumah tangga rendah dengan proses pengolahan yang praktis.

Keunggulan dan kelemahan teknologi.

Keunggulannya adalah menghasilkan produk padat gizi (kaya protein, serat, antioksidan, zat besi, dan kalsium) sebagai pencegah anemia/stunting, memiliki daya terima sensoris konsumen sangat tinggi (skor rata-rata uji organoleptik 4,6), serta umur simpan produk yang panjang. Kelemahannya adalah variabilitas kerenyahan biskuit sangat bergantung

pada kestabilan suhu oven, sifat produk yang higroskopis (mudah lembek jika kemasan bocor), dan potensi penurunan vitamin yang sensitif panas akibat pemanggangan ganda.

Tautan informasi <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada

Nama: Dr. Ir. Momon Rusmono, M.S. ;
Dr. Aminudin, S.TP., M.Si.; Abil Nur
Abdillah, DKK.

Instansi: Politeknik Pembangunan
Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)

Nama: Dr. Ir. Momon Rusmono, M.S.;
Dr. Aminudin, S.TP., M.Si.

Instansi: Politeknik Pembangunan
Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

https://www.instagram.com/polbangtan_bogor