

Inovasi Pangan Cookies BRANOVA Berbahan Dasar Bekatul



Deskripsi ringkas teknologi. Inovasi diversifikasi hasil samping pertanian dengan memanfaatkan bekatul (*rice bran*) menjadi produk *bakery* berupa cookies cokelat tinggi serat. Proses pengolahan meliputi pengayakan, penyangraian bekatul untuk menghilangkan aroma langu, pencampuran adonan basah-kering, pencetakan, dan pemanggangan oven pada suhu 120 C selama 25–30 menit.

Petani adopter. UMKM olahan pangan local, dan masyarakat yang berfokus pada penyediaan camilan sehat.

Kebaruan teknologi. Mentransformasi bekatul yang awalnya bernilai ekonomi rendah (pakan ternak) menjadi produk fungsional modern. Menggunakan kombinasi vanili dan aneka varian cokelat sebagai *masking agent* alami yang efektif menutupi rasa pahit dan aroma langu bekatul.

Best Practice implementasi teknologi. Bekatul wajib diayak halus dan disangrai hingga harum sebelum diolah. Bahan kering dimasukkan bertahap ke adonan basah agar tidak menggumpal. Adonan dicetak seragam dengan *scoop cookies* dan didinginkan total di suhu ruang sebelum dikemas agar renyah tahan lama.

Syarat dan kondisi implementasi. Diperlukan tepung bekatul *edible grade* yang segar, bahan standard pembuatan cookies, alat pengocok adonan (*mixer*), timbangan digital, oven pemanggang yang stabil, serta stoples plastik transparan food grade kedap udara.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Keunggulannya adalah tinggi serat pangan (25,3 g/100 g bekatul) yang baik untuk pencernaan, kaya antioksidan *gamma oryzanol*, serta tingkat kesukaan konsumen sangat tinggi (skor tekstur renyah mencapai nilai sempurna 5,0). Kelemahannya adalah rasa akhir sensitif terhadap kualitas sangrai bekatul dan biskuit bersifat higroskopis sehingga mudah lembek jika kemasan tidak rapat.

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.; Abidzar Alghifary, 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/polbangtanbogor>