

TEKNOLOGI DIVERSIFIKASI OLAHAN BUAH BIT



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi ini mengolah buah bit menjadi cookies melalui pembuatan puree, pencampuran adonan, pembentukan, pendinginan singkat, pemanggangan, dan pengemasan. Tujuannya memperluas pemanfaatan bit yang selama ini terbatas, menghadirkan warna merah alami, menambah serat dan antioksidan, serta menghasilkan camilan bernilai tambah.

Petani adopter. Belum terdapat petani atau kelompok tani adopter yang terdokumentasi. Prototipe cookies buah bit dikembangkan dan diuji oleh tim mahasiswa Agribisnis Hortikultura di Laboratorium Pascapanen Polbangtan Bogor pada 23–24 Oktober 2025.

Kebaruan teknologi. Puree bit digunakan sebagai komponen dominan sekitar 35% adonan, bukan sekadar pewarna. Pigmen betalain memberi warna alami, sedangkan serat dan senyawa antioksidan meningkatkan nilai fungsional. Kombinasi choco chips dan almond membantu menyeimbangkan cita rasa khas bit,

dengan produk akhir dikemas dalam toples kedap udara.

Best Practice implementasi teknologi.

Pilih bit segar, cuci, potong kecil, lalu blender dengan sekitar 100 ml air dan saring. Kocok margarin dan gula sampai lembut; tambahkan telur, brown sugar, maizena, dan vanili. Masukkan tepung terigu, baking powder, soda kue, serta puree bit secara bertahap hingga homogen; kemudian tambahkan choco chips. Bentuk adonan di loyang, beri almond atau choco chips, dan dinginkan sekitar 10 menit. Panggang pada 150°C selama 40 menit; tukar posisi loyang setelah 20 menit agar matang merata. Dinginkan sempurna sebelum dikemas.

Syarat dan kondisi implementasi.

Bahan utama meliputi bit, tepung terigu protein rendah, maizena, margarin, gula, telur, bahan pengembang, vanili, choco chips, dan almond. Alat: timbangan, blender, wadah, whisk, spatula, loyang, lemari pendingin, oven, dan toples kedap udara. Produksi harus higienis, takaran konsisten, dan suhu oven terkendali. Label perlu mencantumkan komposisi, alergen,

berat bersih, tanggal produksi, kedaluwarsa, serta identitas produsen. Biaya produksi belum dihitung dalam laporan; komersialisasi memerlukan uji kadar air, mikrobiologi, umur simpan, PIRT, dan sertifikasi halal.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Keunggulan: warna cokelat kemerahan alami, nilai tambah serat dan betalain, tekstur renyah di luar namun lembut saat digigit, serta kemasan yang menjaga kerenyahan. Uji enam panelis memberi skor warna 4–5; tingkat kerusakan, tekstur, flavour, dan penerimaan konsumen seluruhnya memperoleh skor 5. Kelemahan: kadar air puree dapat memengaruhi bentuk dan kerenyahan; aroma khas tanah bit serta kestabilan warna selama pemanggangan perlu dikendalikan. Produk masih mengandung gula, lemak, gluten, telur, dan kacang; pengujian laboratorium dan kelayakan usaha belum tersedia.

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

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada

Nama: Dr. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Bagoes Sheptian H., Irfan Kurniawan, Meliana, Muhamad Agung Bugasing, dan Siti Nasrofah.

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. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Bagoes Sheptian H., Irfan

Kurniawan, Meliana, Muhamad Agung Bugasing, dan Siti Nasrofah.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

https://www.instagram.com/polbangtan_bogor