

Olahan Ubi Cilembu Menjadi Snack Bar



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi pengolahan hasil pertanian ini menerapkan metode diversifikasi pangan lokal dengan mengolah ubi Cilembu menjadi produk *snack bar* siap konsumsi. Prosesnya melibatkan pemanggangan ubi untuk mengaktifkan enzim amilase guna memecah pati menjadi maltosa alami, yang kemudian dicampur secara homogen dengan bahan pengikat basah dan komponen serat kering. Adonan dipanggang pada suhu ideal 170°C selama 35 menit untuk menguapkan air bertahap dan memicu karamelisasi alami tanpa menghilangkan kandungan gulanya.

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

Kebaruan teknologi. Inovasi ini terletak pada penciptaan formula *snack bar* porsi besar yang seluruhnya memanfaatkan bahan alami bebas gluten (*gluten-free*), bebas gula pasir rafinasi, serta menggunakan vanilla sebagai agen penutup aroma mentah dari oat (*masking agent*). Teknologi ini berhasil mentransformasi citra ubi Cilembu dari sekadar ubi panggang

tradisional menjadi camilan modern komersial bergaya hidup sehat.

Best Practice implementasi teknologi.

Meliputi pemanggangan awal ubi Cilembu secara matang agar bertekstur lunak dan mengeluarkan cairan madu alami, penghancuran ubi secara total agar terhindar dari gumpalan yang merusak struktur adonan, pengadukan kuat menggunakan spatula untuk menjaga rasio plastisitas bahan basah dan kering, serta penerapan *setting time* (pendinginan penuh di suhu ruang) pascapemanggangan agar batang *snack bar* menjadi kokoh, padat, dan tidak mudah remah saat dipotong.

Syarat dan kondisi implementasi.

Diperlukan bahan baku utama ubi Cilembu matang pulen yang berkualitas, bahan pendukung (oat gluten-free, chia seed, minyak kelapa, madu murni, selai kacang tanpa gula, garam, dan vanilla), baskom pencampur, loyang berlapis *baking paper*, oven pemanggang dengan pengatur suhu yang stabil, serta kemasan kantong *standing pouch*

kedap udara yang bersih untuk menjaga mutu produk.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Keunggulannya adalah menghasilkan camilan padat gizi kaya serat pangan (efektif memberi efek kenyang lebih lama berdasarkan metode VAS), tinggi antioksidan beta-karoten, aman untuk diabetesi, serta memiliki tingkat penerimaan konsumen yang sangat tinggi dengan skor rata-rata organoleptik mencapai 4,8. Kelemahannya adalah adonan menuntut homogenitas pengadukan yang sangat tinggi pada volume besar, sangat bergantung pada akurasi rasio bahan pengikat agar struktur tidak buyar, serta memerlukan analisis laboratorium lebih lanjut untuk akurasi nilai gizi dan kepastian umur simpan produk.

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.; Dewi Putri Nita, 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>