



Sarapan Sehat Keripik Pisang *Banana Flakes Healthy Breakfast*

Pisang mentah mengandung banyak pati sehingga berpotensi diolah menjadi tepung. Patinya ada yang berbentuk pati resisten yang baik bagi mikroflora usus. Terdapat 1-2% pati resisten pada buah pisang dan 7% pada tepung pisang. Sayangnya pati resisten tersebut tidak tahan proses pengolahan.

Modifikasi dalam pembuatan tepung pisang meningkatkan pati resistennya menjadi 25-26% dan lebih tahan proses pengolahan. Tepung pisang kemudian dapat dikembangkan menjadi produk pangan sarapan berbentuk *flakes* yang mengandung pati resisten sebesar 14.37%. Nilainya sekitar 4.5 kali kandungan pati resisten produk *flakes* lainnya di pasar. Nilai indeks glikemiknya dikategorikan sedang sehingga dapat menyuplai kebutuhan glukosa bagi tubuh relatif lebih lama.

Pengembangan Produk Pangan Sarapan Berbasis Tepung Pisang Modifikasi Kaya Pati Resisten dan Indeks Glikemik Rendah

Banana contains resistant starch, although it is easily damaged during cooking process. The modification in the banana flour processing increases the amount of resistant starch and its resistance to heat process.

Banana flour can be processed into breakfast meal flakes. Its resistant starch is 4.5 times the commercial flakes. The medium glycemic index let the glucose released slowly.

What?

Perspektif

Kemandirian pangan akan terwujud saat kolaborasi potensi lokal dan teknologi berhasil menjawab kebutuhan pangan di masyarakat.

Keunggulan Inovasi

- Bahan baku berlimpah
- Kandungan pati resisten yang tinggi, sekitar 4.5 kali (atau sekitar 450%) kandungan pati resisten produk *flakes* yang komersial, baik untuk kesehatan pencernaan
- Nilai indeks glikemik sedang sehingga dapat menyuplai kebutuhan glukosa tubuh relatif lebih lama dibandingkan dengan pangan yang berindeks glikemik tinggi.

Potensi Aplikasi

Berpotensi dikembangkan di industri pangan sebagai bahan baku pembuatan berbagai produk makanan seperti *flakes*, *cookies*, *brownies*, dan *yoghurt*. *Flakes* tepung pisang modifikasi siap dikomersialisasikan di industri pangan.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Prof. Dr. Ir. Sri Laksmi Suryaatmadja, MS;
Bernardine Anita Widyasari; Charles Silvanus;
Inovator : Sarah Fidilah; Dwiyanto Kurniawan

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator

Why?