



PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS BAKERY

Oleh:

Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc

Email: rahadiandimas@yahoo.com

**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**



•Bread



•Cookies



•Pretzels



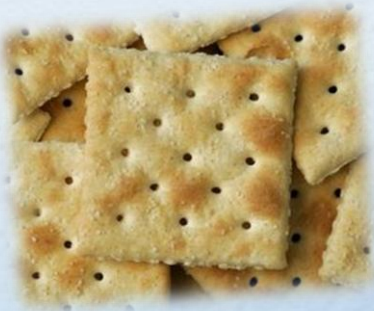
•Cake



•Pastry



•Biscuit



•Cracker



•Bagels



•Muffins

...PENDAHULUAN



- Market share pangan fungsional berbasis *bakery/cereal* nomor dua setelah susu
- Cereal → karbohidrat kompleks sebagai pengganti lemak bagi manula
- *Whole cereal* → sumber serat pangan
- Fortifikasi dengan zat besi, asam folat, zinc, kalsium, vitamin (A, B, D, dan E) atau omega-3

...FORTIFIKASI ROTI TAWAR DENGAN DAUN KETUMBAR



- **Kandungan dalam daun ketumbar:**
minyak esensial, pro-vitamin (A, B2, C) dan polifenol
- **Suplementasi dengan bubuk daun ketumbar (3-5%):**
 - Meningkatkan kapasitas antioksidan
 - Meningkatkan sifat sensoris (dapat diterima konsumen)
 - Meningkatkan kapasitas penahan kelembaban
 - Menurunkan tingkat staling
 - Meningkatkan karakteristik baking



...FORITFIKASI SERAT TIDAK LARUT

- **Berpengaruh positif bagi kesehatan**
- **Suplementasi pada roti (bread):**
 - Meningkatkan jumlah serat pangan
 - Mengurangi penggunaan tepung
 - Menurunkan kalori produk
 - Mempertahankan kadar air dan menurunkan proses staling
- **Juga mempengaruhi sifat fisik pada Cookies, Cakes, dan Muffins**

...TANTANGAN SELANJUTNYA: **BEKATUL !!!**

- **Bekatul**

- Hasil samping penyosohan padi
- Kaya akan serat (larut dan tidak larut), vitamin B kompleks, mineral, fitosterol, fitonutrien, gamma-oryzanol, serta 100 jenis antioksidan
- Enzim lipase bereaksi → cepat tengik dan apek
- Solusi : teknologi HTST

- **Peluang:**

- 60% penduduk dunia mengkonsumsi beras
- Konsumsi di Indonesia 139 kg/orang/tahun
- Diperkirakan 60 juta metric ton di seluruh dunia
- Diperkirakan 6 juta ton di Indonesia





TERIMA KASIH