



Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Tepung Lokal

♥ Tepung Labu Kuning



Tepung ini berasal dari daging buah labu kuning yang dikeringkan dan dihaluskan. Warnanya kuning cerah dan kaya akan beta-karoten yang penting untuk kesehatan mata. Selain itu, kandungan seratnya menjadikan tepung ini cocok untuk makanan sehat dan bayi.

Contoh Olahan >>>>



Tepung ubi jalar merupakan umbi ubi jalar yang dikeringkan dan digiling halus. Tepung ini memiliki kandungan serat yang tinggi serta indeks glikemik yang rendah, menjadikannya baik untuk penderita diabetes. Selain itu, kandungan karbohidrat kompleksnya memberikan energi yang lebih stabil.

♥ Tepung Ubi Jalar



<<<< Contoh Olahan





Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Tepung Lokal

♥ Tepung Ubi Ungu



Tepung ubi ungu dihasilkan dari umbi berwarna ungu yang mengandung pigmen alami antosianin. Warna ungunya menarik dan mengandung antioksidan tinggi yang berfungsi melindungi sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Selain itu, untuk menjaga kesehatan jantung dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Contoh Olahan >>>>



Tepung pisang dibuat dari buah pisang mentah yang dikeringkan dan digiling, memiliki warna pucat dan rasa netral. Tepung ini mengandung pati resisten yang bermanfaat sebagai prebiotik untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan. Kandungannya juga mendukung kontrol gula darah dan cocok untuk makanan sehat bebas gluten.

♥ Tepung Pisang



<<<< Contoh Olahan



CONTACT US



(0298) 5200107



brmp.jateng@pertanian.go.id



081392323272



<https://jateng.bsip.pertanian.go.id/>

Penyusun :

Dhania Aprilianti, Kayla Amanda Rani, dan Najwa Fitria