

# TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN DIVERSIFIKASI PRODUK UMBI GARUT SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL

Nani Ratnaningsih  
Titin Hera Widi Handayani

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik UNY

**Abstrak:** Garut (*Maranta arundinacea* Linn) atau *arrowroot* merupakan salah satu tanaman umbi-umbian lokal yang sudah lama dibudidayakan di Indonesia. Kandungan gizi umbi garut cukup baik khususnya kalsium dan zat besi yang lebih tinggi daripada tepung terigu, dengan indeks glikemik yang rendah. Meskipun garut sudah diprioritaskan pemerintah sebagai salah satu umbi pengganti tepung terigu, namun keberadaan produk olahan umbi garut di pasaran masih sangat terbatas dengan harga yang lebih mahal daripada tepung terigu. Oleh karena itu diperlukan teknologi pengolahan umbi garut berupa tepung atau pati sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan umbi garut. Diversifikasi produk tepung atau pati garut berupa cookies dapat ditujukan bagi konsumen umum maupun penderita diabetes.

**Keywords:** umbi garut, teknologi pengolahan, diversifikasi produk, bahan pangan lokal