

# PATI GANYONG

## 1. PENDAHULUAN

Serealia dan umbi-umbian banyak tumbuh di Indonesia. Produksi serealia terutama beras sebagai bahan pangan pokok dan umbi-umbian cukup tinggi. Begitu pula dengan bertambahnya penduduk, kebutuhan akan serealia dan umbi-umbian sebagai sumber energi pun terus meningkat. Tanaman dengan kadar karbohidrat tinggi seperti halnya serealia dan umbi-umbian pada umumnya tahan terhadap suhu tinggi. Serealia dan umbi-umbian sering dihidangkan dalam bentuk segar, rebusan atau kukusan, hal ini tergantung dari selera.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah serealia dan umbi-umbian menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, gaplek, tapai, keripik dan lainnya. Hal ini sesuai dengan program pemerintah khususnya dalam mengatasi masalah kebutuhan bahan pangan, terutama non-beras.

Pati gayong dibuat dari ganyong yang sudah tua, sehingga diperoleh pati yang halus, dengan rasa seperti tepung hunkwe. Pati ganyong dapat dimasak sebagai campuran dalam pembuatan makanan.

## 2. BAHAN

- |            |         |
|------------|---------|
| 1) Ganyong | 5 kg    |
| 2) Air     | 5 liter |

## 3. ALAT

- 1) Pisau
- 2) Parutan
- 3) Panci
- 4) Kain saring atau kain blacu
- 5) Tampah (nyiru)

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Bersihkan ganyong, cuci kupas kulitnya;

- 2) Parut sampai lembut, lalu tambah air sebanyak 5 liter sambil diremas-remas dan diaduk-aduk kemudian saring;
- 3) Endapkan hasil saringan kemudian jemur hingga kering. Apabila tidak ada sinar matahari, penjemuran dilakukan di dalam ruangan, di atas pemanas butan seperti tungku atau kompor.

## 5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN OYEK JAGUNG



### Catatan:

Ampas pati ganyong cukup lembut dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan manusia ataupun hewan.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Pati ganyong. Dalam : *Paket Industri pangan*. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, 1989.

## 7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

---

---

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.  
Editor : Esti, Heriyanto

[KEMBALI KE MENU](#)