SAGU (Metroxylon sp.)

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara potensial untuk pengembangan tanaman sagu. Selama ini sagu banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia bagian timur, baik dalam bentuk bubur sagu, sagu lempeng atau sagu Ambon, sagu ega (pesta sagu yang dibungkus dengan daun sagu) dan sebagainya.

Dalam usaha mempertahankan swasembada beras dan pemantapan diversifikasi pangan, maka bukan saja masyarakat Indonesia Bagian Timur yang mengkonsumsi sagu, tapi diharapkan masyarakat Indonesia di wilayah lainpun dapat menerima sagu sebagai substitusi beras.

Sehubungan dengan hal ini, Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan (Pusbangtepa) LP-IPB telah mengadakan berbagai penelitian untuk mengembangkan variasi produk dari sagu seperti Chiki sagu, Makanan Sapihan Sagu (weaning food) untuk bayi usia 6 bulan ke atas dan Kue Kering sagu.

Hasil olahan dari sagu ini diharapkan dapat dikembangkan sebagai usaha industri besar, industri kecil (PKK) maupun dalam skala rumah tangga.

Potensi pengembangan tanaman sagu juga cukup besar mengingat perawatan dalam budidayanya relatif mudah.

Cara Pembuatan Produk Sagu

a. Chiki Sagu

Bahan yang diperlukan masing-masing 75% tepung sagu, 20% kedelai dan 5% jagung.

Cara pembuatan :

- Semua bahan yang akan digunakan disortasi untuk mendapatkan bahan-bahan yang benar-benar bersih dari kotoran dan benda- benda asing ;
- jika tepung sagu masih kotor perlu dicuci beberapa kali sampai berwarna putih.
- jagung dan kedelai dikupas lalu digiling;
- kemudian diayak dengan ukuran 12 mesh;
- semua bahan dicampur dan diaduk sampai rata;
- lakukan pengaturan kadar air sampai 12% dengan cara penyemprotan dengan aquades bila kadar airnya terlalu rendah, atau dikeringkan bila kadar airnya terlalu tinggi;
- selanjutnya lakukan proses ekstrusi dengan alat "extruder" pada suhu 160^{0}C;
- kemas produk yang dihasilkan;
- bila ingin diberikan rasa, warna atau aroma dapat ditambahkan dengan cara mencampurkannya ke dalam produk ekstrusi yang dihasilkan.

---

*) Sumber : PUSBANGTEPA LP-IPB

Gambar skema proses :

```
tepung sagu              kedelai      jagung
 |                       \-------------------/
 |
 |                        digiling 12 mesh
 +-----------------------------------+
        ↓
 Pencampuran
        ↓
 Pengaturan kadar air
        ↓
 Pengaturan ekstrusi suhu 160°C
        ↓
 Produk (Chiki sagu)
```

b. Makanan Sapihan Sagu (Weaning Food)

Bahan yang diperlukan masing-masing 48% tepung sagu, 24% kedelai, 8% tempe, campuran ayam, 20% tepung skim dan gula

Cara pembuatan :

- Tepung sagu dicuci sampai putih, kedelai dikeringkan, dikupas kulitnya lalu ditampih; tempe dipotong kecil-kecil lalu dikukus sampai masak; ayam dipisahkan dari tulangnya dan direbus sampai masak;

- selanjutnya bahan-bahan tadi dicampur dan diaduk sampai rata;
- campuran di atas kemudian direbus sampai menjadi bubur pada suhu 80 - 90°C, sambil ditambahkan larutan gula;

- bubur kemudian digiling dengan "wet grinder" sampai halus;

- selanjutnya dilakukan pengeringan dengan drum dryer;

- lembaran-lembaran yang diperoleh lalu ditepungkan dengan "multimill";

- campurkan tepung susu skim lalu dikemas.

Skema proses :

Persiapan bahan baku

↓

Pencampuran

↓

Pembuatan bubur pada suhu 80 - 90^{o}C larutan gula

↓

Penggilingan basah (wet grinding)

↓

Pengeringan (drum draying)

↓

Penepungan

↓ ← Tepung susu skim

Pencampuran

↓

Produk (Makanan Sapihan Sagu)

c. Kue Kering Sagu

Bahan-bahan yang diperlukan masing-masing 225 gram tepung sagu, 100 gram margarin, 125 gram tepung gula, 20 gram kuning telur, 10 gram putih telur, 2 gram garam, 2 gram baking powder, dan 2 gram vanilli.

Cara pembuatan :

- Margarin, garam, vanilli, tepung gula, dan baking powder dicampur dengan mixer berkecepatan tinggi selama 12 menit;
- selanjutnya tambahkan putih dan kuning telur decampur dengan kecepatan rendah selama 3 menit;
- setelah itu masukan tepung, aduk hingga terbentuk adonan;
- adonan lalu dicetak dan diatur di atas loyang-loyang yang sudah diolesi dengan mentega;
- kemudian dipanggang dengan panas 170^{o}C selama 30 menit atau sampai masak.

Skema proses :

Margarin, garam, vanilli, tepung gula dan
"baking powder"

↓

dicampur dengan kecepatan tinggi
(mixer, 12 menit)

↓ ← putih dan kuning telur

dicampur dengan kecepatan rendah
(mixer, 3 menit)

↓ ← + tepung

Adonan

↓

Pencetakan

↓

Pemanggangan
(170^{o}C - 30 menit)

↓

Produk (Kue Kering Sagu)