



ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu, Rindit Pambayun, Umar Santoso, Giyatmi, Ardiansyah

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)
Giyatmi (Universitas Sahid)
Ardiansyah (Universitas Bakrie)

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Ahmad Syahrul Fakhri

Korektor:

Fairuz Fajriah, S.TP
Dwi M Nastiti
Redaksi IPB Press

Jumlah Halaman:

642 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, Agustus 2017

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:

PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) bekerja sama dengan
PT Penerbit IPB Press

PT Penerbit IPB Press

Anggota IKAPI
IPB Science Techno Park
Jl. Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN: 978-602-440-183-2

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2017, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit

| | |
|-------------------------------------|------------|
| 17. MASIN..... | 74 |
| 18. PLIEK U | 78 |
| 19. RUSIP | 83 |
| 20. TAPE KETAN | 87 |
| 21. MENDOAN | 93 |
| 22. TERASI..... | 97 |
| TEKNOLOGI PEMANGGANGAN | 103 |
| 1. AMPAS TARIGU | 106 |
| 2. BAGEA | 110 |
| 3. BAKPIA..... | 114 |
| 4. BANKET KENARI..... | 119 |
| 5. BARUASA..... | 122 |
| 6. BIKA AMBON | 126 |
| 7. BINGKA..... | 130 |
| 8. BINGKA BARANDAM..... | 134 |
| 9. BLUDER SAGERU | 137 |
| 10. BOLU BERENDAM | 140 |
| 11. BOLU KEMOJO | 143 |
| 12. ENBAL..... | 147 |
| 13. ENGGAK KETAN..... | 151 |
| 14. HALUA KENARI | 155 |
| 15. KUE BANGKIT | 159 |
| 16. LEDRE..... | 163 |
| 17. PARANGGI..... | 167 |
| 18. PROLL TAPE | 172 |
| 19. KUE SEMPRONG RASI..... | 177 |
| 20. ROTI GAMBANG | 181 |
| 21. SAGON BAKAR..... | 186 |

21. SAGON BAKAR

Nama lain : -

Jenis : Sagon bakar rasa gurih, manis, dan rasa keju

Aspek Teknologi : Teknologi pemanggangan

DESKRIPSI

Sagon adalah produk olahan pangan yang berbahan baku tepung sagu yang dicampur dengan parutan kelapa ditambah margarin, gula, telur, dan keju yang dicampur merata, kemudian dipanggang menggunakan *oven* sehingga terbentuk kue kering yang sangat gurih dengan rasa kelapa dan keju yang khas. Produk sagon bakar dari Tangerang Selatan ini menjadi ciri khas Kota Tangerang Selatan dan dijadikan oleh-oleh resmi saat acara “Tangsel *Global Innovation Forum*” di Kota Tangerang Selatan pada tanggal 20-23 September 2016. Tepung sagu yang digunakan sangat menentukan kualitas produk, oleh karena itu pengrajin selalu mencari tepung sagu dengan kualitas terbaik. Kadar air menjadi penentu keberhasilan produk sagon bakar. Jika tepung sagu memiliki kadar air lebih dari ketentuan, maka sagon bakar yang dihasilkan tidak dapat tercampur merata bahkan muncul adonan yang *mringkili* yaitu ada butiran-butiran kasar yang tidak merata. Karakteristik sagon bakar yaitu kering dengan tekstur yang keras, tetapi memiliki struktur produk lembut.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

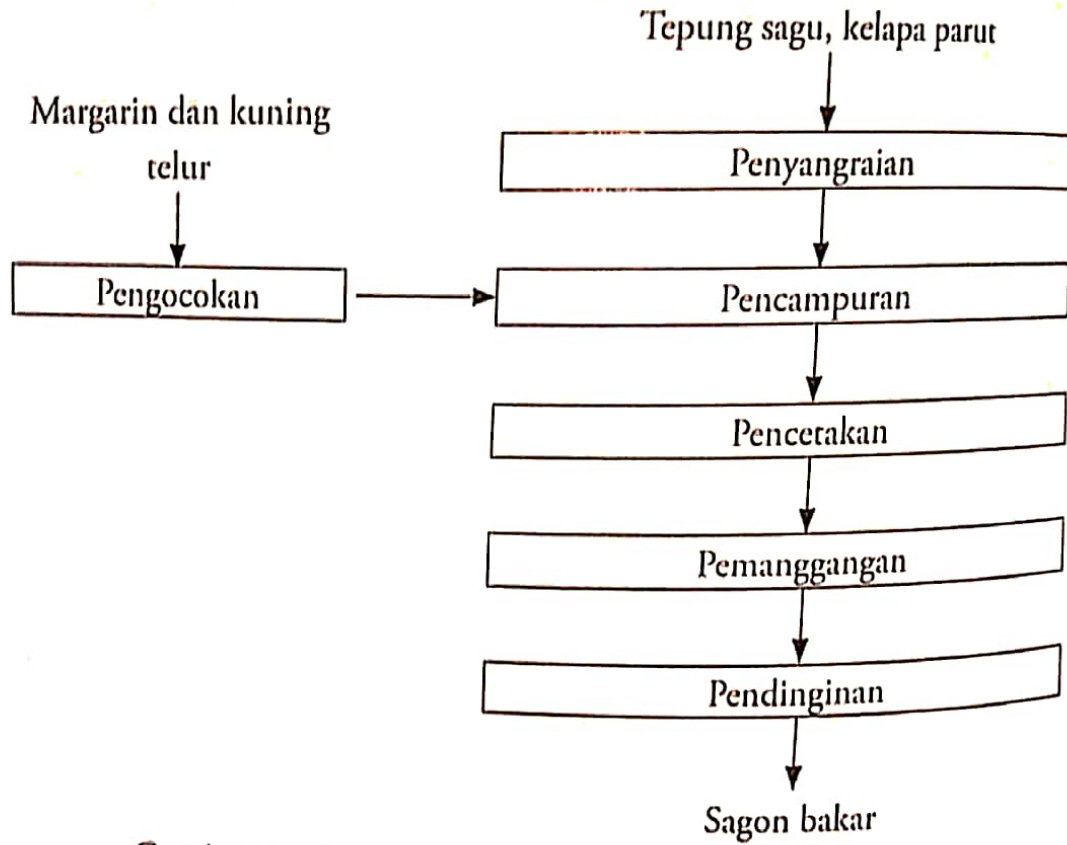
Bahan baku sagon bakar adalah tepung sagu. Belum ditemukan percobaan dengan menggunakan tepung tapioka atau tepung yang lain. Menurut produsen sagon bakar pernah dicoba dengan tepung sagu merek lain, tetapi hasil yang diperoleh tidak sama bahkan tidak dapat dicetak secara benar. Berdasarkan pengamatan, kadar air tepung menjadi kata kunci yang menyebabkan adonan dapat dicetak secara benar atau tidak. Margarin, keju, parutan kelapa dapat divariasikan yang tentu akan menghasilkan cita rasa yang berbeda, misalnya perbedaan aneka keju akan menghasilkan rasa dan aroma yang unik.

PROSES PRODUKSI

Proses pengolahan sagon bakar adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Margarin dan kuning telur dikocok dengan *mixer* secara kuat sehingga diperoleh adonan yang homogen
2. Parutan kelapa dan tepung sagu disangrai dan dimasukkan ke dalam adonan
3. Adonan diuleni dengan kekuatan penuh agar terjadi adonan yang homogen
4. Adonan yang sudah homogen kemudian dicetak dengan ukuran tertentu dengan ketebalan yang tertentu lebih kurang 2 cm
5. Adonan yang sudah dicetak disusun dalam nampan, selanjutnya dimasukkan dalam oven yang sudah dipanaskan lebih dulu
6. Adonan dipanggang dengan *oven* listrik atau *oven* dengan bahan bakar arang kayu
7. Sagon dibiarkan dingin agar saat dipindahkan atau dikemas lebih mudah
8. Sagon bakar yang sudah siap dikemas dimasukkan dalam kantong pengemas yang sudah disiapkan
9. Kemasan ditutup dengan metode *sealing* agar kedap udara untuk menghindari uap air yang dapat mempercepat kerusakan kue sagon bakar.

Ilustrasi produk sagon bakar dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pengolahan sagon bakar



Gambar 2 Ilustrasi sagon bakar (A) dalam kemasan kardus, (B) dalam kemasan kaleng

CARA KONSUMSI

Sagon bakar yang sudah matang dapat langsung dikonsumsi seperti memakan camilan, seperti halnya kue kering lainnya. Sagon bakar nikmat dikonsumsi pada saat sore hari.

KOMPOSISI GIZI

Belum ada literatur mengenai komposisi gizi sagon bakar, karena sagon bakar baru berkembang dalam kurun waktu 5 tahun terakhir di Tangerang Selatan.

PENGEMBANGAN PRODUK

Pengembangan produk di antaranya dapat divariasikan rasanya dengan berbagai macam jenis keju atau dengan menggunakan berbagai jenis tepung yang berbeda. Produk ini tahan lama karena kadar air yang sangat rendah.

Pangan khas : Banten

Kontributor : Abu Amar (PATPI Cabang Jakarta)