

M3-09



MILIK BIDANG PERPUSTAKAAN
52
PUSDIKLAT
BPP TEKNOLOGI

SOSIALISASI TEKNOLOGI
BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAGU DI KENDARI
(Tgl 12-13 Nopember 2001)

Oleh
Bambang Haryanto

Mengetahui sesuai dengan aslinya,
Direktur Pusat PP Tek. Agroindustri



Ir. Henky Henanto, M.Sc
NIP. 680000523

PUSAT PENGKAJIAN DAN PENERAPAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI
BADAN PENGKAJIAN DAN PENERAPAN TEKNOLOGI
2001

PERPUSTAKAAN

No. Induk : 1100 / H. 105
Klasifikasi : IP 98
Subjek :
Harga / Asal :
Pemb. / Had / Tk :
Katalog :
DII : 30-03-2005

PENGOLAHAN SAGU

1, Pendahuluan

- Sagu menyimpan patinya di bagian batang
- Pati sagu tersimpan di bagian serat
- Untuk mengeluarkan pati sagu harus dipecah dengan pamarut
- Dengan bantuan air pati dipisahkan dengan air
- Pamarut mempunyai peran penting agar pati dapat keluar seluruhnya
- Sagu di Kendari berdiameter, sampai 50-60 cm

2. Mutu pati sagu

- Pati sagu yang diolah mutunya sangat tergantung dari :
 - Bahan baku yang digunakan
 - Air yang digunakan
 - Bahan baku yang sudah tua akan menghasilkan pati sagu yang maksimal
 - Semakin jernih air yang digunakan maka akan menghasilkan pati yang warnanya putih
 - Standar pati sagu menggunakan parameter sbb :
 - kadar air,
 - warna,
 - kadar serat
 - Kekentalan
 - Kadar abu

MUTU TEPUNG SAGU

(SNI 0231 – 79)

1. Definisi

Tepung sagu adalah pati yang berasal dari sari empulur pohon sagu.

2. Syarat Mutu

Kadar air	maks 14 %
Kadar abu	maks 1.5 %
Kadar serat kasar	maks 0,5 %
Derajat asam (ml NaOHL 1 N/100kg).....	maks 4 %
Kadar pati	min 80 %
Keadaan	normal
Warna	normal
Jamur	tidak nyata
Logam berbahaya (Cu, Pb, Zn, dan As).....	tidak nyata
Kehalusan mesh 80	90 % lolos
Jenis pati	khas sagu
Zat pemutih	yang diijinkan Untuk makanan

Tabel : Bahan pemutih yang diijinkan

Bahan Pemutih	Batas Maksimal Penggunaan
1. Amoniumpersulfat	250 mg/kg
2. Asam askorbat	200 mg/kg
3. Aseton peroksida	secukupnya
4. Azodikarbonamida	45 mg/kg
5. Benzoilperoksida	150 mg/kg
6. Kaliumbromat	50 mg/kg
7. L.Siteina	0 mg/kg

Sebagai pembanding disini ditunjukkan standar mutu tapioka

Syarat mutu tepung tapioka

Karakteristik	Syarat Mutu		
	I	II	III
Kadar air, % (bobot/bobot) maks	17	17	17
Kadar abu, (bobot/bobot) maks	0,60	0,60	0,60
Serat dan kotoran, % (bobot/bobot)	0,60	0,60	0,60
Derajat keputihan (BaSO ₄ = 100) min	94,5	92,0	92,0
Kekentalan Engler	3 – 4	2,5 – 3	kurang 2,5
Derajat Asam (NaOH 1 N/100 gr) Kurang dari	4 ml	4 ml	4 ml
Kadar HCN, % (bobot/bobot)	negatif	negatif	negatif

Untuk melihat standar mutu pati sagu dari negara lain ditunjukkan standar pati sagu dari serawak Malaysia.

Standar kualitas pati sagu di Serawak, Malayasia

Komponen	Makanan	Industri
▪ Kandungan pati (% bobot, min)	65	60,0
▪ Kadar air (% bobot, max)	13,0	15,0
▪ Kadar abu (% bobot, max)	0,5	0,5
▪ Kadar serat	0,3	1,0
▪ pH (min)	4,0	4,0
▪ Warna (tintometer, terdiri dari 7)	0,1 merah 0,1 kuning	0,4 merah 0,5 kuning
▪ Peleburan partikel min (% w/w) berat saringan WO 120 mesh	96	65
▪ SO ₂ ppm max	100	

- Untuk menghasilkan pati sagu yang memenuhi standar maka diperlukan perhatian sejak mulai dari bahan baku, saat proses dan setelah proses. Selain itu bahan baku tidak boleh terlalu lama kontak dengan udara yang mengakibatkan terjadi oksidasi dan fermentasi sehingga akan menurunkan mutu pati sagu yang dihasilkan.
- Untuk menghindari kontak bahan baku sagu dengan udara yang mengakibatkan proses fermentasi dan terjadinya warna merah akibat terjadi proses *browning* seyogyanya bahan baku sagu disimpan atau direndam dengan air.
- Bila warna merah akibat oksidasi ini berlanjut pada proses selanjutnya akan sulit diperoleh warna putih seperti yang diinginkan mengingat reaksi telah berlangsung dan akibatnya diperoleh warna pati sagu yang kurang putih.

3. Penutup

Demikianlah upaya untuk menghasilkan pati sagu yang sesuai dengan standar yang diinginkan oleh konsumen. Bagi konsumen pabrikan persyaratan warna, kadar air dan ukuran partikel ini sangat penting untuk sapat diterima dalam proses industri selanjutnya. Cara maupun kaidah proses pengolahan sagu ini akan sangat menentukan hasil sagu yang diperoleh. Karena itu pentingnya informasi dan pengetahuan bahan pada proses pengolahan sagu ini sangat penting dipahami dan dikuasai.