

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dianugerahi Tuhan dengan kekayaan sumber daya alam yang menopang kehidupan masyarakatnya, mulai dari kekayaan bahari hingga kekayaan hutan yang tak terbanding banyaknya. Persoalan yang muncul hanyalah pada sumber daya pengelolaan kekayaan tersebut hingga menjadi sesuatu yang bermanfaat. Salah satu dari kekayaan hutan Indonesia yang cukup signifikan yakni tanaman sagu (*Metroxylon*).

Sagu adalah butiran atau tepung yang di peroleh dari teras batang pohon sagu atau rumbia (*Metroxylon sago Rottb*) . Sebaran lahan pohon sagu terbesar di Indonesia terdapat di beberapa wilayah yaitu Papua, Maluku, Riau, Sulawesi Tengah dan Kalimantan. Potensi sagu di tanah papua merupakan salah satu komoditi tanaman pangan yang dapat dipergunakan sebagai sumber karbohidrat yang cukup potensial di Indonesia. Walaupun demikian, peminat Sagu masih terbatas dan semakin berkurang. Tepung sagu memiliki ciri fisik yang mirip dengan tepung tapioka. Dalam resep masakan, tepung sagu yang relatif sulit di peroleh sering diganti dengan tapioka, meskipun keduanya sebenarnya berbeda.

Sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat di Maluku dan Papua yang tinggal di pesisir. Sagu di makan dalam bentuk papeda, semacam bubur, atau dalam bentuk – bentuk yang lain. Sagu sendiri di jual sebagai tepung curah maupun yang di padatkan dan di kemas dengan daun pisang. Selain itu juga saat ini juga di olah menjadi

mi dan mutiara. Sebagai sumber karbohidrat, sagu memiliki keunikan karena di produksi di daerah rawa – rawa (habitat alami rumbia). Tepung sagu kaya dengan karbohidrat (pati) namun sangat miskin gizi lainnya. Ini terjadi akibat kandungan tinggi pati di dalam teras batang maupun proses pemanenannya.

Makanan yang bahan dasarnya sagu kurang di minati oleh masyarakat Gorontalo oleh karena itu untuk menarik minat oleh masyarakat maka di peroleh satu inovasi baru, di mana tepung sagu di buat kue bangket, selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomis terhadap tepung sagu itu sendiri. Maka dari itu salah satu industri kecil yaitu Lembaga Kepelatihan dan Penelitian yang berada tepatnya di Desa Toto Utara, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, memproduksi kue yang berbahan dasar sagu yang di jadikan kue khas daerah Gorontalo. Pengolahan kue bangket di L.K.P Suka Maju sendiri sampai saat ini masih menggunakan teknik pengolahan yang sederhana dan industri kecil, karena hanya dipakai sebatas meneliti saja tanpa memasarkan produk yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengolahan tepung sagu menjadi kue bangket dan uji organoleptiknya?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Untuk mengetahui proses pengolahan kue bangket.

1.3.2 Manfaat

- Dapat mengetahui proses pengolahan kue bangket.

- Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan pemerintah setempat dalam bidang pengolahan hasil pertanian
- Menambah wawasan bagi penulis sendiri dalam bidang inovasi di bidang teknologi hasil pertanian