



# BUKU PANDUAN ! INOVASI ! **SAGARA**

Sagu Instan Nusantara  
dari Merakurak

Praktis • Bergizi • Berbasis Potensi Lokal

Cukup  
Seduh Air  
Panas



Inovasi Pangan untuk Masa Depan  
yang Lebih Baik

# **BUKU PANDUAN SAGARA**

## **Sagu Instan Nusantara dari Merakurak**

Panduan Sederhana Pengembangan Bubur Sagu Instan

## **1. PENGENALAN**

SAGARA adalah singkatan akronim dari *Sagu Instan Nusantara dari Merakurak*. Inovasi ini merupakan pengembangan bubur sagu berbahan dasar tepung sagu yang dikembangkan agar praktis saat disajikan menggunakan air panas.

Tujuan SAGARA adalah memperkenalkan alternatif pangan berbasis sagu lokal dan mengembangkan produk yang mudah disiapkan.

## **2. ALAT DAN BAHAN**

### **Alat:**

- 1) Wajan
- 2) Oven
- 3) Timbangan
- 4) Wadah Bersih
- 5) Sendok atau Spatula
- 6) Ayakan
- 7) Alat Pengolahan yang Sesuai
- 8) Serta Kemasan Pangan.

### **Bahan:**

- 1) Tepung Sagu
- 2) Gula Aren
- 3) Garam
- 4) Air

## **3. LANGKAH PENGEMBANGAN**

- 1) Siapkan alat dan bahan dalam keadaan bersih.
- 2) Campurkan bahan kering hingga merata.
- 3) Lakukan proses pengolahan yang sesuai agar produk dapat terhidrasi saat diseduh.
- 4) Haluskan produk sampai menjadi bubuk
- 5) Dinginkan produk di tempat bersih, kemudian masukkan ke dalam kemasan pangan yang tertutup rapat.

## **4. CARA PENYAJIAN DAN UJI COBA**

- 1) Masukkan satu porsi kemasan ke dalam mangkuk.
- 2) Tambahkan air panas dengan jumlah yang telah ditentukan.
- 3) Aduk dan diamkan sesuai waktu yang diuji.
- 4) Amati tekstur, aroma, rasa, gumpalan, dan kemudahan penyajian.
- 5) Catat hasil uji serta saran untuk perbaikan produk.

## **5. KEBERSIHAN, KEMASAN, DAN PENYIMPANAN**

Gunakan bahan yang layak, alat bersih, dan area kerja higienis. Simpan produk dalam kemasan tertutup di tempat kering dan sejuk.