

JUKNIS

ISBN 978-979-3595-26-9

**ANEKA OLAHAN**

# **SORGUM**



**BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA BARAT**  
BALAI BESAR PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN  
2013

**JUKNIS**

# **ANEKA OLAHAN **SORGUM****

Penanggung Jawab  
Dr. Ir. Nandang Sunandar, MP  
Kepala BPTP Jawa Barat

Penyusun:  
Nana Sutrisna  
Engkus Kusniati  
Dian Histifarina

Disain Layout:  
Nadimin



**BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAWA BARAT**  
BALAI BESAR PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN

**2013**

## KATA PENGANTAR

---

Di dunia, Sorgum sebagai pangan menduduki urutan ke lima setelah beras, gandum, jagung, dan barley, sedang di USA menduduki urutan ke tiga setelah gandum dan barley. Di Indonesia, sorgum belum mendapat perhatian yang serius dari pemerintah, namun tidak menutup kemungkinan dimasa yang akan datang sorgum menjadi komoditas alternatif sumber pangan.

Penggunaan sorgum sangat beragam, yaitu sebagai bahan pangan, pakan, energi, dan industri. Untuk menunjang diversifikasi bahan pangan tepung sorgum dapat menggantikan tepung gandum yang selama ini harus mengimpor dari luar negeri. Berbagai produk olahan hasil sorgum telah dihasilkan. Agar informasi olahan hasil sorgum tersebut dapat diseminasikan kepada pengguna, telah disusun buku "ANEKA OLAHAN HASIL SORGUM". Buku ini berisi bahan dan cara pembuatan aneka olahan hasil sorgum yang dilengkapi dengan beberapa contoh gambar.

Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian buku ini dan mohon maaf kalau masih banyak kesalahan dan kekurangan. Semoga buku ini bermanfaat, Aamiin.

Lembang, Mei 2013  
Kepala BPTP Jawa Barat,



Dr. Ir. Nanaang Sunandar, MP



## DAFTAR ISI

---

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>i. RAGAM OLAHAN KUE BASAH .....</b>	<b>1</b>
1. Talam Sorgum.....	1
2. Brownis Bakar Sorgum .....	2
3. Cup Cake Sorgum Kukus .....	3
4. Bolu Gulung Sorgum .....	4
5. Bolu Santan Sorgum .....	5
<b>ii. RAGAM OLAHAN KUH KERING.....</b>	<b>6</b>
1. Onde-onde Sorgum .....	6
2. Kue Jahe Sorgum .....	8
3. Kue Semprit/Nastar Sorgum .....	10
4. Teng-teng Sorgum .....	11
5. Teng-teng Sorgum Berbiji .....	12
<b>iii. RAGAM OLAHAN HASIL SORGUM LAINNYA .....</b>	<b>13</b>
1. Gulmer Sorgum.....	13
2. Baso Sorgum .....	14
3. Kerupuk Sorgum .....	15
4. Bubur Manis Sorgum .....	16
5. Bubur Asin Sorgum .....	17





## **I. Talam SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. 400 gram Gula Merah
- b. b100 ml susu segar
- c. 800 ml santan kara (5 bungkus)
- d. Garam sedikit
- e. 200 ml air
- f. 250 gram terigu, tepung beras, sorgum (komposisi sama)

### **2. Caranya :**

- a. Siapkan air gula yang sudah direbus
- b. Semua bahan di campur atau diaduk sampai merata (diuleni)
- c. Masukkan bahan tersebut ke dalam air gula yang sudah direbus,
- d. Kalau adonan sudah tercampur semua siap untuk di kukus 1 lapis - 1 lapis sampai habis.





## **II. Brownis Bakar SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. 10 gram coklat dipanaskan sama mentega
- b. Mentega kuning 25 gram atau 1 sendok makan
- c. Mentega putih 25 gram
- d. Gula putih 100 gram
- e. Kuning telur 3 butir
- f. Paneli, susu 29 gram,
- g. Coklat bubuk 20 gram (1 sendok)
- h. Terigu 30 gram
- i. Tepung Sorgum 20 gram

### **2. Caranya :**

- a. Siapkan mentega putih, gula pasir, kuning telur, paneli
- b. Campurkan mentega putih, gula pasir, kuning telur, paneli tersebut kemudian dikocok.
- c. Masukkan telur dan coklat bubuk, sesudah 5 menit masukan coklat, terigu dan sorgum, lalu taburi mede cingcang







### **III. Cup Cake SORGUM Kukus**

#### **1. Bahan :**

- a. 125 gram margalin
- b. 20 ml susu cair
- c. 2 butir telur
- d. 150 gram gula pasir
- e. 100 gram tepung terigu
- f. 100 gram tepung sorgum
- g. 30 gram coklat bubuk
- h. 1 sdt soda kue
- i. 1 sdt baking powder

#### **2. Caranya :**

- a. Siapkan dandang untuk mengukus dan Loyang mupin ukuran diameter 6 cm yang telah diberi kertas cup.
- b. Cairkan margarine bersama susu cair masak hingga mencair dan hangat tidak sampai mendidih angkat
- c. Kocok telur dan gula hingga gula ancur tidak sampai berbuih banyak, masukan tepung terigu, coklat bubuk, baking powder dan soda kue aduk rata.
- d. Masukan margarin leleh aduk rata
- e. Tuangkan dalam Loyang hingga hampir penuh dan kukus selama 20 menit hingga matang angkat sajikan.





## **IV. Bolu Gulung SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. 5 Buir telur
- b. 100 grm gula pasir
- c. 50 grm tepung terigu
- d. 50 grm tepung sorgum
- e. 100 grm margalin cair
- f. 1 sdt the, tbm, garam, paneli
- g. Selai nanas

### **2. Caranya :**

- a. Kocok telur dan gula masukan TBM, garam, paneli, kalau sudah mengembang masukan tepung terigu dan tepung sorgum diaduk sampai rata terakhir masukan margarin cair
- b. Masukan pada Loyang yang sudah di olesi mentega dan siap untuk dibakar.
- c. Kalau sudah matang keluarkan dari Oven taruh ditas Koran untuk pariasi tergantung selera dan diatasnya diolesi selai lalau digulung kalau sudah rapih di kerat 1.5 cm.





## V. Bolu Santan SORGUM

### 1. Bahan:

- a. 6 butir telur
- b. 250 grm gula pasir
- c. 150 grm tepung terigu
- d. 150 grm tepung sorgum
- e. 250 cc santan kental matang
- f. 1 sdt tbm
- g. Pewarna, coklat, hijau, merah muda
- h S e d i k i t  
garam

### 2. Caranya:

- a. K o c o k telur, gula, m a s u k a n tbm kalau s u d a h mengembang, masukan tepung terigu dan tepung sorgum serta santan kental sampai terus dikocok,.
- b. Kalau sudah rata bagi 3 warna merah muda, hijau, coklat, siap untuk dikukus
- c. Kukusan yang pertama warna coklat, kukus sampai matang, lalu masukan warna hijau.
- d. dKukus lagi sampai matang terakhir warna merah muda, kemudian kukus lagi sampai matang, lalu angkat dan keluarkan dari loyang
- e. Kalau sudah dingin siap dikerat.





## I. Onda-onda **SORGUM**

### 1. Bahan:

#### **Bahan Isi**

- a. 250 gram kacang hijau kupas
- b. 125 gram gula pasir
- c. 1/2 sendok teh paneli bubuk
- d. 250 ml air
- e. 1 lembar daun pandan
- f. 3 sendok makan minyak goreng

#### **Kulit**

- a. 75 gram tepung ketan
- b. 75 gram tepung sorgum
- c. 25 gram tepung sagu
- d. 25 gram gula pasir
- e. 1 sdt garam
- f. 100 ml air hangat
- g. 1 sdm air kapur sirih
- h. 150 gram wijen
- i. Minyak untuk menggoreng



### 2. Cara membuat :

- a. Isi : Rendam kacang hijau selama 2 jam, tiriskan dan cuci bersih, lalu kukus hingga lunak dan haluskan.
- b. Didihkan air dengan gula pasir dan daun pandan, masukkan kacang hijau dan paneli bubuk, masak hingga menjadi kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
- c. Kulit : campur tepung ketan, tepung sorgum, tepung sagu,

gula pasir dan garam aduk rata,tambahkan air sedikit demi sedikit dan air kapur sirih, aduk rata dan uleni hingga kalis. Bagi adonan menjadi 30 bagian.

- d. : ambil 1 adonan kulit isi dengan 1 bagian adonan isi, bulatkan, celupkan ke dalam air matang sebentar, lumuri dengan wijen, sisihkan.
- e. Panaskan minyak goreng hingga berwarna kuning angkat sajikan.



## II. Kue Jahe SORGUM

### 1. Bahan :

- a. 200 gram margarine
- b. 125 gram gula palem
- c. 100 gram gula pasir
- d. 2 sdm madu
- e. 2 butir telur
- f. 200 gram tepung terigu
- g. 200 gram tepung sorgum
- h. 50 gram tepung selp rising
- i. 2 sdm jahe bubuk
- j. 1 sdt soda kue

### 2. Hiasan icing:

- a. 2 putih telur
- b. 1 sdt krem ostar
- c. 400 gram gula bubuk
- d. 1 sdm air jeruk nipis/cuka
- e. Pewarna merah, hijau, kuning dan ungu



### **3. Cara membuat :**

- a. Siapkan Loyang tipis yang telah diolesi dengan margarin dan pemotong kue atau cetakan kue menurut selera.
- b. Kocok margarine bersama gula palem dan gula pasir hingga lembut, masukkan madu dan telur kocok terus hingga lembut.
- c. Masukkan tepung terigu, tepung sorgum, tepung selp rising, bubuk jahe dan soda kue dengan sepatula aduk rata diamkan selama 15 menit.
- d. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, potong dengan pemotong kue sesuai selera tata diloyang, panggang selama 15 menit.
- e. Icing: kocok putih telur dan cream of tar, masukkan gula bubuk secara bertahap sambil terus dikocok hingga kaku, masukkan air jeruk nipis atau cuka bagi adonan putih telur menurut warna.
- f. Setelah kue dingin hias menurut selera.



### **III. Kue Semprit/Nastar SORGUM**

#### **1. Bahan:**

- a. 125 gram mentega tawar
- b. 80 gram gula bubuk
- c. 2 kuning telur
- d. 1 sdt vaneli bubuk
- e. 100 gram tepung sorgum
- f. 100 gram tepung terigu

#### **2. Celupan :**

100 gram milk batang coklat lelehkan

#### **3. Cara membuat :**

- a. Siapkan Loyang pipih yang diolesi margarine, sempritan berbentuk bintang dan kantong plastic hias kue.
- b. Kocok mentega dengan gula bubuk hingga lembut, masukkan kuning telur kocok hingga rata, masukkan vaneli bubuk, tepung sorgum, tepung terigu aduk rata.
- c. Masukkan adonan dalam kantong hias. Sempritkan diloyang sepanjang 5 cm.
- d. Panggang kue selama 15 menit hingga matang, angkat.
- e. Setelah dingin celupkan setengah bagian kue ke dalam coklat masak. Diamkan hingga coklat mengeras.







## IV. Teng-teng SORGUM

### 1. Bahan :

- a. Brondong sorgum 1 rantang penuh
- b. 250 gram gula pasir
- c. Air jeruk nipis dari 1 biji
- d. Air 4 sendok
- e. Vaneli, pasta (merah, hijau dan kuning)

### 2. Caranya :

- a. Gula di lelehkan dengan air 4 sendok.
- b. Tambah air jeruk nipis dan paneli serta pasta menurut selera (merah, kuning dan hijau)
- c. Setelah jadi caramel masukan brondong sorgum,
- d. Setelah tercampur semua masukan pada Loyang plastik yang sudah diolesi minyak.
- e. Diratakan terus dikerat persegi dimasukan dalam plastik disusun dengan baik.





## **V. Teng-teng SORGUM Berbiji**

### **1. Bahan :**

- a. 1 rantang brondong sorgum penuh
- b. Gula pasir 150 gram
- c. Air 1 gelas
- d. Paneli, pasta menurut selera



### **2. Caranya :**

- a. Gula dilelehkan dengan air 1 gelas.
- b. Mmasukan paneli dan diberi pasta menurut selera,
- c. Kalau gula sudah ancur dan matang masukan brondong sorgum sambil terus di aduk-aduk supaya tidak lengket.
- d. Setelah kering, simpan diatas tampah yang sudah di alasi Koran.



## **I. Gulmer SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. 200 gram gula merah
- b. 100 gram sorgum
- c. 100 gram terigu
- d. 400 ml bimoli
- e. 4 butir telur
- f. 1 bungkus kara
- g. 10 gram coklat bubuk / keju

### **2. Caranya :**

- a. masukan gula merah, telur vanili dikocok 15 menit sampai mengembang lalu masukan bimoli dan kara, lalu masuk tepung sorgum, tepung terigu sedikit demi sedikit lalu di kukus kalau mau bagus coklat ditaburi keju di atasnya.,
- b. Catatan harus memakai loyang pelastik





## **II. Baso SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. 1 bungkus kobe
- b. 1 butir telur (kuningnya)
- c. Putihnya untuk untuk menggulung
- d. Kornet, daging. Ayam atau ikan
- e. Bawang daun, bawang Bombay, saledri
- f. 10 gram sorgum
- g. Perbandingan sorgum dan kobe 50%, 50 %

### **2. Caranya :**

- a. Semua bahan diaduk sampai merata (diuleni sampai kalis),
- b. Dibentuk bulat lalu dilumuri butir telur lalu di goreng





### **III. Kerupuk SORGUM**

#### **1. Bahan :**

- a. 750 gram tepung tapioca
- b. 250 gram tepung sorgum
- c. Bumbu : bawang putih, royco, garam secukupnya.
- d. Air 5,5 gelas

#### **2. Caranya :**

- a. Bawang putih dan garam diulek sampai halus
- b. Masukkan semua bahan lalu diaduk merata (diuleni) sambil diberi air sedikit demi sedikit,
- c. Kalau sudah tercampur semuanya siap dikukus, 1 lapis - 1 lapis.
- d. Setelah matang diangkat lalu dijemur.
- e. Kalau sudah 1/2 kering digunting menurut selera, terus dijemur lagi sampai kering dan siap digoreng.





## **IV. Bubur Manis SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. ¼ kg beras sorgum
- b. 1 kg gula merah
- c. 1 butir kelapa di buat santan jadi 400 ml dengan cara rebus air santan diberi garam sedikit dan daun pandan dan tepung beras 1 sendok manakan, direbus jangan sampai pecah, paneli secukupnya
- d. 5 liter air

### **2. Caranya :**

- a. Rendam beras sorgum 1 malam lalu tiriskan, rebus beras sorgum dengan 1.1/5 air sampai ancur terus angkat, kecek – kecek supaya kakal.
- b. Siapkan air santan bening yang 3,5 liter masukan beras sorgum ke panci yang sudah kakal masukan air santan bening sedikit demi sedikit rebus dan diberi pandan garam sedikit
- c. Lallu masukan gula merah yang sudah di iris tipis rebus sampai semua bahan ancur kelihatan lunak.
- d. Siapkan ringok masukan bubur angkat – angkat dan diberi santan kental





## **V. Bubur Asin SORGUM**

### **1. Bahan :**

- a. ¼ kg beras sorgum
- b. 1 butir kelapa di buat santan jadi 400 ml dengan cara rebus air santan diberi garam sedikit dan daun pandan dan tepung beras 1 sendok manakan, direbus jangan sampai pecah, paneli secukupnya
- c. 3,5 liter air

### **2. Caranya :**

- a. Rendam beras sorgum 1 malam lalu tiriskan, rebus beras sorgum dengan 1.1/5 air sampai ancur terus angkat, kecek – kecek supaya kakal.
- b. Siapkan air santan bening yang 3,5 liter masukan beras rsorgum ke panci yang sudah kakal masukan air santan bening sedikit demi sedikit rebus dan diberi pandan garam sedikit
- c. Lalau masukan gula merah yang sudah di iris tipis rebus sampai semua bahan ancur kelihatan lunak.
- d. Kalau sudah selesai pengolahannya siapkan ringkok isi dengan bubur angkat – angkat taburi Beby Fis atau daging ayam sewir bawang goreng, seledri, kecap kerupuk atau emping, kalau mau pakai pedes bubuk atau cabe,











Seri : Pasca Panen  
Nomor : 02/Juknis/BPTP/2013

**TIDAK DIPERJUALBELIKAN**