

Teknologi Pengolahan Mi Sagu

Sago Noodle Processing Technology

Inventor : Endang Yuri Purwani dan Agus Budiyanto
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian
Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research and Development



Mie sagu adalah mi yang dibuat dari pati sagu murni. Retrogradasi pati selama proses pembuatannya memicu terbentuknya “Resistant starch”, yaitu fraksi pati yang tak tercerna oleh enzim-enzim dalam saluran pencernaan. Adanya pati yang tidak tercerna memberi keuntungan bagi kesehatan.

Kandungan “Resistant starch” pada mi sagu adalah sebagai prebiotik dan mampu menurunkan indeks glikemik. Prebiotik merupakan mikroorganisme yang hidup dalam makanan pelengkap yang berkontribusi terhadap kesehatan fisik.

Manfaat :

- Memberi efek mengenyangkan.
- Mencegah sembelit.
- Mencegah kanker usus.
- Tidak cepat meningkatkan kadar glukosa darah (mie sagu termasuk dalam kelompok pangan berindeks glikemik rendah), sehingga cocok bagi penderita diabetes melitus.

The sago noodle is made from sago starch. Retrogradation of starch during the production process enables the formation of “resistant starch”, i.e. fraction of the starch that is not digested by enzymes in the digestive tract.

The presence of resistant starch provides health benefits to the consumers. The resistant starch present in a noodle serves as probiotics that can lower the glycemic index.

The probiotics are microorganisms that live in food supplements that contribute to human health. The benefits of this technology are (1) having glut effect, (2) prevent constipation, (3) prevent colon cancer, and (4) slow increase the blood glucose levels (sago noodle belongs to a group of low glycemic indexed food) making it suitable for people having diabetes mellitus problem.