

**PENGEMBANGAN BURU HOTONG (*Setaria Italica (L) Beauv*)  
SEBAGAI SUMBER PANGAN POKOK ALTERNATIF**  
(Development of Foxtail Millet-Based Food Products as and Alternative of Food Sources)

**Sam Herodian<sup>1)</sup>, Sugiyono<sup>1)</sup>, Sri Widowati<sup>2)</sup>, B.A. Susila Santosa<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Dep. Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, <sup>2)</sup>Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

**ABSTRAK**

Pola konsumsi dan produksi nasional sampai sekarang masih terfokus pada beras, padahal ketergantungan hanya pada beras memiliki risiko besar. Usaha diversifikasi pertanian serta usaha penganekaragaman bahan pangan sebagai sumber kalori perlu segera dikembangkan, terutama penganekaragaman bahan pangan lokal yang ada di setiap daerah di Indonesia. Salah satu contohnya adalah tanaman Buru hotong (*Setaria italica (L) beauv.*), sejenis tanaman sorgum dari pulau Buru (Maluku). Permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan Buru hotong diantaranya adalah teknologi pascapanen dan pengolahan. Penelitian tentang teknologi pascapanen dan pengolahan Buru hotong telah dilakukan selama tiga tahun. Tahun 2007 dilakukan penelitian tentang pengembangan mesin penyosoh dan penepung biji Buru hotong, serta pengembangan teknologi pengolahan hotong menjadi berbagai produk pangan yaitu mi, cookies, bubur instan, dan crackers. Penelitian menghasilkan desain dan prototipe mesin penyosoh dan mesin penepung biji Buru hotong. Tahun 2008 dilakukan perbaikan formula produk olahan berbasis Buru hotong yaitu cookies dan bubur instan untuk dapat diaplikasikan pada skala yang lebih besar. Sosialisasi produk olahan Buru hotong telah dilaksanakan bekerja sama dengan Dinas Pertanian Kabupaten Buru. Tahun 2009, penelitian difokuskan pada perbaikan formula dan teknologi pengolahan mi hotong dan penerapan formulasi dan teknologi pengolahan mi hotong di Kabupaten Buru. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mi hotong instan yang dihasilkan dengan substitusi terigu maupun pati sagu memiliki karakteristik yang cukup baik jika dibandingkan dengan tanpa substitusi. Berdasarkan hasil uji rating hedonik, produk mi hotong instan terbaik adalah substitusi terigu 40% atau substitusi sagu 30%. Umur simpan mi hotong instan substitusi terigu atau pati sagu adalah 87.82 hari atau 2.93 bulan.

Kata kunci : Hotong, teknologi pengolahan, produk pangan, umur simpan.

**ABSTRACT**

Most of Indonesian populations rely on rice as their single staple food. Dependence on rice is a high risk since the rice production fluctuates. Through this research, we tried to utilize a local cereal foxtail millet (*Setaria italica (L) Beauv.*) to become a carbohydrate source for people especially in Buru island. A main problem in utilization of foxtail millet was lack of post-harvest and processing technology. Researches had been accomplished for three years, i.e. 2007-2009. In 2007, polishing and milling machines for foxtail millet had been developed. In addition, processing technologies of noodle, cookies, instant porridge, and crackers based on foxtail millet had also been established. In 2008, improvements on formulation of cookies and instant porridge based on foxtail millet had been conducted. Dissimination of foxtail millet based-food products had been carried out in Kabupaten

Buru in collaboration with Pemda Kabupaten Buru. In 2009, research had been focused on the improvement of formula and processing technology of foxtail millet noodle. Results showed that the best noodle products were obtained through substitution with 40% wheat flour or 30% sago starch. The shelf life of the product was calculated to be 2.93 months.

Keywords: Foxtail millet, processing technology, food products, shelf life.

## **PENDAHULUAN**

Permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan Buru hotong diantaranya adalah teknologi pascapanen dan pengolahan. Melalui KKP3T pada tahun 2007, telah dilakukan penelitian tentang pengembangan mesin penyosoh dan penepung biji Buru hotong. Disamping itu, dikembangkan juga teknologi pengolahan hotong menjadi berbagai produk pangan diantaranya mi, cookies, bubur instan, dan crackers. Penelitian tersebut telah menghasilkan desain dan prototipe mesin penyosoh dan mesin penepung biji Buru hotong. Teknologi pengolahan dan formulasi untuk membuat produk mi, cookies, bubur instan dan crackers telah diketahui. Pada tahun 2008, melalui kegiatan KKP3T (lanjutan) telah dilakukan perbaikan formula produk olahan berbasis Buru hotong yaitu cookies dan bubur instan. Selain itu juga, bekerja sama dengan Dinas Pertanian Kabupaten Buru, telah dilakukan sosialisasi produk olahan Buru hotong tersebut kepada masyarakat Pulau Buru. Dari hasil koordinasi yang telah dilakukan, Pemerintah Daerah berkomitmen untuk membangun kompleks pengolahan hotong di Pulau Buru. Untuk ikut mendukung kegiatan tersebut maka pada tahun 2009 dilakukan penelitian untuk perbaikan formula mi hotong.

Tujuan dari penelitian ini adalah memperbaiki formula dan teknologi pengolahan mi hotong untuk dapat diaplikasikan pada skala yang lebih besar. Dengan demikian diharapkan terjadinya peningkatan daya guna Buru hotong sebagai sumber pangan pokok alternatif.

## **METODE PENELITIAN**

### **Bahan dan Alat**

Bahan yang digunakan terdiri dari tepung hotong, pati sago, tepung terigu, air, CMC, garam dapur (NaCl), *baking powder*, minyak goreng, dan kemasan