

Nagasari Yogyakarta



Nagasari merupakan kue yang dibungkus daun pisang, memiliki cita rasa yang gurih. Nagasari merupakan kudapan khas Yogyakarta yang biasanya dihidangkan pada acara perhelatan seperti pernikahan sebagai hidangan saat persiapan acara. Pada acara pertemuan ibu-ibu, nagasari juga sering dihidangkan.

BAHAN DASAR RESEP NAGASARI YOGYAKARTA

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Tepung beras	250 g
Tepung sagu	2 sdm
Gula pasir	75 g
Garam	½ sdt
Daun pandan, disobek-sobek, buat simpul	2 lembar
Santan dari 1 ½ butir kelapa	850 ml
Pisang raja/pisang kepok tua, dipotong-potong	8–9 buah
Daun pisang untuk membungkus	secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cairkan tepung beras dengan sebagian santan, sisihkan.
2. Didihkan sisa santan, daun pandan, dan garam. Masukkan cairan tepung beras dan gula, aduk sampai larut dan adonan kental.
3. Angkat dari api, taburkan tepung sagu sambil diaduk rata.
4. Ambil 1 lembar daun pisang, beri 1 sdm adonan tepung, beri 1 potong pisang, tutup dengan 1 sdm adonan tepung. Gulung dengan daun pisang, lipat kedua sisinya ke bagian tengah.
5. Kukus sampai matang ±30 menit.

6. Angkat, rapikan daunnya.
6. Sajikan dalam keadaan dingin.

KEAMANAN PANGAN UNTUK NAGASARI YOGYAKARTA

Nagasari merupakan makanan yang dibuat dari bahan dasar tepung beras ditambah tepung sagu. Adonan yang sudah disiapkan selanjutnya dibungkus dengan pisang dan dikukus. Nagasari dalam bungkus masih utuh akan terbebas dari kontaminasi silang pasca pengukusan, atau terbebas dari cemaran bakteri disekitarnya, sehingga Nagasari ini dikatakan sebagai makanan dengan risiko rendah. Tentu saja Nagasari aman apabila langsung dikonsumsi, atau dikonsumsi setelah beberapa jam dikukus. Namun demikian, apabila Nagasari dibiarkan semalaman akan menurun kualitas dan keamanannya.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Nagasari dibuat dari bahan dasar tepung beras dan tepung sagu. Walaupun tepung merupakan produk kering, namun dapat membawa endospora patogen dari bakteri *Bacillus cereus* yang dapat tahan terhadap pemanasan. Pada proses pengukusan apabila tepung yang digunakan tercemar dengan endospora dalam jumlah yang banyak bisa jadi tidak semua

endospora rusak. Pada saat Nagasari dibiarkan berjam-jam dalam suhu ruang, maka endospora yang belum rusak ini akan mulai berkembang biak. Endospora tidak tumbuh saat berada di tepung karena kondisi tepung yang kering tidak cocok untuk pertumbuhan endospora. Namun saat berada di Nagasari, dengan lingkungan yang cocok, basah, nutrisi lengkap, maka endospora akan tumbuh menjadi bakteri yang sehat dan berkembang biak dengan cepat. Apabila bakteri ini merupakan patogen, maka selama pertumbuhannya dapat menghasilkan racun yang membahayakan kesehatan, yang menyebabkan Nagasari tidak aman untuk dimakan.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Untuk memastikan keamanan pangan Nagasari diawali dengan pemilihan tepung yang masih baik, ditandai dengan warna, bau, kenampakan tepung yang masih normal, tepung yang baunya sudah apek jangan digunakan. Pisang raja/kepok dipilih yang utuh, segar, tidak ada bagian yang busuk. Demikian juga kelapa harus dipilih yang berkualitas baik. Hindari menggunakan bahan-bahan yang kedaluwarsa.
- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**



Tepung harus segera mungkin digunakan. Tepung yang sudah disimpan lama di dapur akan berbau apek dan sebaiknya tidak digunakan. Santan dimasak segera setelah diproses dari kelapa parut.

• **PENGOLAHAN**

Pemasakan harus diperhatikan karena menggunakan santan kelapa dan proses pemasakan harus betul-betul matang, karena santan ini akan cepat basi. Santan dimasak segera setelah diperas dari kelapa parut. Proses pemasakan yang sempurna akan terhindar dari risiko pencemaran yang berasal dari bahan dasar, karena dipastikan bahwa bakteri

yang terbawa oleh bahan dasar akan mati, kecuali bentuk endosporanya.

• **PENYAJIAN**

Walaupun Nagasari disajikan dalam kondisi terbungkus rapat dengan daun pisang yang dikukus bersama isinya, makanan ini juga tidak bisa lama-lama disimpan di suhu ruang. Endospora (yang terbawa bahan dasar tepung) yang belum rusak semua saat pengukusan akan segera tumbuh dengan baik pada suhu ruang. Untuk menghindari hal demikian, sebaiknya apabila akan disimpan, maka Nagasari disimpan dingin, dan dipanaskan kembali sebelum dikonsumsi.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Terkadang pada tepung yang telah disimpan lama ini muncul 'kutu', merupakan tanda-tanda tepung telah rusak. Maka sebaiknya tidak digunakan.
- Air yang digunakan untuk memeras santan sebaiknya juga air matang.