LEMPENG SAGU
BIJI MATA IKAN

Lempeng Sagu Biji atau di setengah kawasan dipanggil Lempeng Sagu Biji Mata Ikan merupakan makanan warisan yang kian dilupakan. Ramai generasi sekarang tidak tahu akan kewujudan makanan warisan ini. Lempeng Sagu Biji merupakan makanan melayu bugis yang pernah popular di sekitar tahun 50an hingga 70an. Ia banyak terdapat di daerah Kuala Selangor, Sepang dan Kuala Langat.

Di Kepulauan Riau khasnya di Pulau Lingga yang penduduknya berbangsa bugis telah menjadikan lempeng dari sagu ini sebagai makanan warisan. Namun di sana lebih popular dengan Lempeng Sagu Rumbia yang penghasilannya menggunakan tepung sagu.

Lempeng Sagu Biji Mata Ikan merupakan makanan yang mudah disediakan dan biasanya dihidang semasa sarapan atau minum petang. Bahan yang digunakan juga adalah mudah iaitu sagu biji, kelapa parut, garam dan gula. Lempeng Sagu Biji Mata Ikan biasanya dimakan bersama gula merah. Ia juga boleh dimakan dengan sambal ikan bilis atau kuah kari.

Lempeng Biji Sagu Mata Ikan dikenali kerana biji sagu itu seolah-olah berbentuk mata ikan. Lempeng ini adalah sepertimana lempeng-lempeng lain yang popular seperti lempeng pisang, lempeng ubi, lempeng manis, lempeng kelapa dan lempeng bawang.

Dengan mengangkat semula wakanan warisan ini, masyarakat diharap akan dapat lebih mengenali dan merasai seterusnya menjadikan ia sebagai hidangan harian. Para pengusaha dan penjual gerai boleh menjadikan Lempeng Sagu Biji ini antara kuih jualan sebagaimana jualan lempeng-lempeng lain yang telah popular.

Lempeng Sagu Biji Mata Ikan adalah berbeza dengan Lempeng Sagu Rumbia dan Lempeng Sagu Sarawak yang dikenali sebagai Tumpik Lemantak. Kedua-dua lempeng ini menggunakan tepung sagu sebagai bahan asas membuat lempeng.

Proses menghasilkan sagu bermula dengan menebang batang pokok rumbia, isinya diparut dan direndam untuk mendapatkan pati yang kemudian dijadikan biji sagu. Biji sagu ini boleh dimasak untuk dijadikan kuih atau digoreng menjadi keropok.



FESTIVAL MAKANAN Warisan Selangor 2025

RESEPI & KAEDAH MEMASAK

LEMPENG SAGU BIJI MATA IKAN



BAHAN UTAMA



- Sagu Biji
- Kelapa Parut
- Sedikit Garam

KAEDAH MEMASAK

- Rendam sagu biji hampir seminit di dalam air. Jangan rendam terlalu lama bagi mengelakkan sagu lembik.
- Kemudian, sagu dibasuh dan ditoskan. Sagu biji tersebut perlu digaulkan dengan kelapa dan masukkan sedikit garam.
- Kemudian, panaskan kuali. Tuangkan ke dalam kuali dan ditekan rata (padatkan).
- Lempeng sagu tadi dimasak dengan api yang sederhana. Selepas masak, diterbalikkan lempeng tadi.
- Sedia untuk dimakan.

TONTON CARA MASAKAN DI YouTube