

Olahan Lokal Masyarakat Berbasis Sagu di Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah

Hadidjah Latuponu¹, Samin Botanri¹, Tekat Dwi Cahyono¹, Suud Marasabessy², Farida Mony²
Tina D. Kaisupy², Haris Salampessy², Chomsa Dintasari UB³, M. Riadh Uluputty⁴

¹Fakultas Pertanian dan Kehutanan, ²Fakultas Ekonomi
Universitas Darussalam Ambon

³Fakultas MIPA, ⁴Fakultas Pertanian
Universitas Pattimura

Email: ija@unidar.ac.id

Abstrak - Desa Hitumessing adalah salah satu Desa (Negeri) di Kabupaten Maluku Tengah, Propinsi Maluku yang memiliki hutan sagu terbesar dalam wilayah Kecamatan Leihitu yakni sebesar 238.81 ha atau 50.71 % dari luas hutan sagu di Pulau Ambon. Masyarakat telah memanfaatkan sagu sebagai produk-produk yang bernilai ekonomis dalam rangka menopang ekonomi keluarga dan sebagai sumber pendapatan desa. Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilakukan dan mitranya adalah pemerintah Desa/Negeri Hitumessing. Pendekatan yang diterapkan melibatkan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan. Hasil kegiatan ini adalah keberdayaan kelompok masyarakat dalam menghasilkan berbagai jenis makanan olahan berbahan dasar sagu. Manfaat yang diperoleh mencakup pembukaan lapangan kerja baru, pengembangan pusat produksi berbagai kue dan produk lainnya yang menggunakan sagu sebagai bahan dasar, peningkatan pendapatan keluarga, peningkatan kualitas hidup, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Hal ini merupakan bagian dari upaya untuk mengurangi tingkat kemiskinan di pedesaan, khususnya di desa Hitumessing, kecamatan Leihitu. Diharapkan pula bahwa dengan adanya ruang usaha yang tersedia, akan menjadi dorongan untuk pertumbuhan ekonomi baru dan menggerakkan perekonomian di pedesaan serta wilayah kecamatan ke arah yang lebih baik di masa depan.

Kata Kunci: Pelatihan, Makanan, Olahan, Sagu

Abstract - Hitumessing Village is one of the (State) Villages in Central Maluku Regency, Maluku Province which has the largest sago forest in the Leihitu District area, namely 238.81 ha or 50.71% of the area of sago forest on Ambon Island. The community has used sago as a product with economic value in order to support the family economy and as a source of village income. Community service activities have been carried out and the partner is the Hitumessing Village/State government. The approach implemented involves counseling, training and mentoring. The result of this activity is the empowerment of community groups in producing various types of processed food made from sago. The benefits obtained include opening new jobs, developing production centers for various cakes and other products that use sago as a basic ingredient, increasing family income, improving quality of life, and improving community welfare. This is part of efforts to reduce poverty levels in rural areas, especially in Hitumessing village, Leihitu sub-district. It is also hoped that with the available business space, it will be an impetus for new economic growth and move the economy in rural areas and sub-district areas in a better direction in the future.

Keywords: Training, Food, Processed, Sago

1. PENDAHULUAN

Sagu adalah sejenis palma yang memungkinkan empulur batangnya diubah menjadi tepung. Sagu memiliki potensi sebagai alternatif sumber pangan karena kaya akan kandungan karbohidrat. Sagu memiliki banyak keunggulan dibandingkan tanaman penghasil karbohidrat lainnya, karena dapat dipanen sepanjang tahun tanpa tergantung pada musim [1-4].

Dari sudut pandang sejarah, penggunaan tepung sagu atau aci sagu sebagai sumber

karbohidrat di beberapa wilayah Indonesia Bagian Timur, terutama di Papua dan Maluku, telah berlangsung cukup lama. Dalam 15 hingga 25 tahun terakhir, terjadi perubahan dalam pola konsumsi yang beralih ke beras. Perubahan ini berdampak pada penurunan penggunaan tepung sagu sebagai sumber karbohidrat, bahkan hingga diabaikan. Minimnya perhatian terhadap komoditas sagu ini bukan hanya pada tingkat nasional, tetapi juga di daerah-daerah di mana sebagian masyarakatnya masih mengonsumsi sagu. Hal ini disebabkan oleh

posisi sagu yang seakan dianggap kurang penting dan ditempatkan pada level kedua setelah beras. Fenomena ini mencerminkan kenyataan bahwa komoditas sagu memang belum mendapat perhatian yang memadai, bahkan terabaikan [2, 5].

Desa Hitumessing terletak di pesisir barat Pulau Ambon, dengan mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani dan nelayan karena lokasinya yang berdekatan dengan laut. Jarak desa ini dari pusat Kota Ambon sekitar 17.8 km, dengan akses transportasi yang lancar dan memadai. Desa ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, termasuk sumber daya alam unggulan khas Maluku, yaitu sagu (Gambar 1). Hutan sagu di desa ini adalah yang terbesar di Kecamatan Leihitu, mencakup luas sekitar 121,10 hektar atau sekitar 50,71% dari total luas hutan sagu di Pulau Ambon, yang mencapai 238.81 hektar [3]. Potensi yang begitu besar dari sagu belum dimanfaatkan secara optimal terutama dalam menghasilkan produk-produk yang bernilai ekonomis dalam rangka menopang ekonomi keluarga dan sebagai sumber pendapatan desa. Berdasarkan informasi dari Raja (Kepala Desa) dan Staf Negeri (Staf Desa) Hitumessing, masyarakat desa ini sudah tidak lagi mengolah sagu dalam bentuk apapun. Sebagian besar pohon sagu pada hutan sagu sudah dijual sebelum masa panen tiba, sehingga implikasi secara ekonomi baik terhadap masyarakat maupun desa sangat kecil. Hal ini berbeda jika pohon sagu yang ada dimanfaatkan dan dikelola oleh masyarakat itu sendiri.



Gambar 1. Tegakan Sagu di Desa Hitumessing

Luas hutan sagu di wilayah ini terus mengalami degradasi dari waktu ke waktu. Kondisi ini disebabkan karena kerusakan dan penebangan hutan sagu terjadi secara masif tanpa adanya upaya rehabilitasi kembali. Di samping itu, banyak hutan sagu yang sudah beralih fungsi, bahkan banyak pohon sagu yang sudah saatnya dipanen tetapi tidak ditebang dan diterlantarkan sehingga roboh dengan sendirinya dan menjadi rusak. Kondisi tersebut patut disesali dan sedapat mungkin ditemukan cara agar hutan sagu bisa terus dipertahankan dan dilestarikan sebagai kearifan lokal yang dapat memberikan kontribusi secara ekonomi baik untuk menopang ekonomi keluarga, maupun sebagai sumber pendapatan desa [6]. Kondisi tersebut terjadi karena tingkat pemahaman dan kesadaran

masyarakat khususnya masyarakat Desa Hitumessing tentang sagu sebagai potensi alam yang bernilai ekonomis masih sangat rendah. Dikhawatirkan generasi yang akan datang, baik masyarakat pada Desa Hitumessing maupun masyarakat umumnya akan hilang pemahaman tentang sagu sebagai potensi alam yang banyak manfaatnya dan bernilai ekonomis. Hal tersebut bisa mengarah pada penelantaran, pengrusakan, dan alih fungsi hutan sagu. Pendekatan teknis dan tepat guna diperlukan untuk memperbaiki kondisi yang memprihatinkan ini.

Secara nyata kondisi yang dihadapi oleh Pemerintah Desa/Negeri Hitumessing untuk mengembalikan gaya hidup khususnya pola konsumsi masyarakat untuk kembali menjadikan sagu sebagai bahan pangan utama akan menghadapi berbagai tantangan dan hambatan antara lain:

- Paradigma dan gaya hidup masyarakat telah mengalami perubahan signifikan dari yang tradisional menjadi modern. Kemajuan dalam ilmu pengetahuan dan teknologi telah mengubah cara berpikir masyarakat pedesaan, termasuk pola konsumsi mereka. Mereka kini menganggap bahwa sagu adalah bagian dari pola konsumsi tradisional dan telah beralih ke berbagai makanan yang dianggap sebagai pilihan makanan modern, seperti beras, makanan siap saji, dan sejenisnya.
- Kurangnya ketrampilan dan rendahnya tingkat pendidikan masyarakat pedesaan menyebabkan mereka lebih banyak yang memilih berprofesi sebagai nelayan, petani atau buruh.
- Kurangnya modal usaha serta sulitnya mendapatkan akses ke sumber-sumber pembiayaan seperti lembaga perbankan maupun lembaga keuangan lainnya menyebabkan mereka kesulitan untuk memulai usaha produktif.
- Belum tersedianya peralatan produksi yang diperlukan untuk proses pembuatan aneka produk kue-kue dan sebagainya dari bahan baku sagu.
- Belum tersedia atau belum pernah dibentuk suatu kelompok usaha berupa lembaga atau unit usaha formal yang berperan dalam menggarap usaha dimulai dari persiapan, pengolahan, proses produksi, penanganan setelah produksi, sampai pada pemasaran hasil.
- Proses produksi dan hasil usaha yang ada masih bersifat tradisional, mulai dari *handling* bahan baku, penggunaan peralatan, pemrosesan produk, sampai pada cara memasarkan.
- Belum pernah mendapatkan pelatihan, penyuluhan, atau berupa pendidikan tambahan

yang berkaitan dengan cara produksi aneka kue dengan basis bahan baku sagu.

- h. Tidak memiliki kemampuan manajerial usaha, mulai dari membuat atau menyusun konsep, rencana yang sederhana, mengkoordinir personil, mencermati peluang pasar, sampai pada pembukuan dan pengelolaan keuangannya.

Pemerintah Desa Hitumessing telah banyak membuat program bagi masyarakat dalam kaitannya dengan sagu dan bahan makan olahan sagu. Kendala utama yang dihadapi selain terjadinya alih fungsi hutan sagu di wilayahnya, sehingga produksinya semakin berkurang, juga keterbatasan ketrampilan masyarakat dalam mengolah makanan berbahan sagu yang mampu meningkatkan kecenderungan masyarakat dalam memanfaatkan sagu. Aspek keterampilan ini yang akan dijawab oleh kegiatan pengabdian masyarakat.

Program pengabdian masyarakat dihelat di Desa Hitumessing dan obyeknya adalah kelompok masyarakat, baik yang mulai berusaha maupun yang ingin meningkatkan usaha makanan olahan berbahan dasar sagu. Tujuannya adalah kelompok masyarakat mampu meningkatkan ketrampilan mereka membuat aneka makanan olahan dengan memanfaatkan sagu. Sasaran kegiatan ini adalah mendorong pembentukan kelompok bisnis dalam masyarakat yang memanfaatkan potensi sagu di Desa/Negeri Hitumessing, membangun kemitraan dengan Universitas Darussalam Ambon, menciptakan jaringan bisnis atau pasar melalui pemanfaatan pemasaran digital menggunakan platform media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, *WhatsApp*, dan sebagainya.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Hitumessing dilakukan bertahap. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan pada masyarakat, lalu pelatihan kepada kelompok masyarakat. Kelompok masyarakat ini adalah kelompok masyarakat produktif. Kegiatan terakhir adalah pendampingan melakukan praktek hasil pelatihan. Hasil kegiatan dievaluasi dengan *pre-test* dan *post-test*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok masyarakat di Desa Hitumessing diberikan pelatihan pembuatan berbagai jenis kue olahan dari sagu. Aspek teknologi yang diimplementasikan adalah memperbaiki proses pengolahan dan resep kue. Selanjutnya demonstrasi dan praktek pembuatan kue-kue. Resep kue merujuk pada penelitian terdahulu, preferensi masyarakat setempat, dan modifikasi [7-10]. Dalam pelatihan ini peserta dilatih cara membuat 4 jenis

kue olahan sagu yaitu Puding Sagu, Talam Sagu, Sagu Keju, dan Sagu Keju Susu (Gambar 2).



Gambar 2. Berbagai Jenis Kue Sagu

Kegiatan pengabdian masyarakat menyiapkan *space* atau rumah pemasaran sebagai tempat usaha pemasaran makanan (kue-kue) olahan berbasis sagu. Rumah ini dimanfaatkan oleh mitra dalam proses penjualan hasil olahan makanan berbasis sagu. Publikasi juga telah dilakukan pada media cetak dan online berita Kota Ambon. Kegiatan ini tersaji pada Gambar 3.



Gambar 3. Berita Kegiatan di Media Online

Setelah mengikuti pelatihan ini, mitra mengalami peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan ketrampilan. Penilaian pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan diukur melalui *pre-test* dan *post-test*. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa pengetahuan rata-rata peserta berada pada skor 5, sementara *post-test* menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan pengetahuan rata-rata mencapai skor 8. Ini mengindikasikan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 63%.

Selain itu, ketrampilan peserta diukur berdasarkan beberapa parameter produk seperti rasa, bentuk, dan tekstur. Hasilnya menunjukkan bahwa rata-rata peserta memiliki ketrampilan yang memadai dalam pembuatan berbagai jenis kue sagu sesuai dengan yang diajarkan dalam pelatihan,

meskipun masih ada ruang untuk peningkatan. Merujuk pada kegiatan Rahmawati et al. [11] masyarakat sangat terbantu dengan kegiatan pengabdian masyarakat yang sifatnya modifikasi olahan dan resep.

Pelatihan pembuatan makanan olahan berbasis sagu bisa memberikan kontribusi positif terhadap sektor pariwisata. Makanan olahan sagu bisa menjadi salah satu daya tarik utama pariwisata, karena bisa dijadikan oleh-oleh khas Maluku yang memperkaya pengalaman wisatawan. Hal ini berpotensi untuk meningkatkan pariwisata di wilayah tersebut dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, sambil mempromosikan warisan kuliner daerah [12].

Potensi dampak ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa/Negeri Hitumessing dari mengikuti pelatihan pembuatan makanan olahan berbasis sagu mencakup beberapa aspek berikut:

- a. Terbukanya lapangan kerja baru, terutama melalui munculnya kelompok usaha produktif yang mengolah dan memasarkan makanan olahan sagu.
- b. Meningkatkan sumber pendapatan keluarga melalui usaha makanan olahan, yang memiliki pangsa pasar lokal di kecamatan Leihitu maupun sebagai oleh-oleh bagi wisatawan domestik dan mancanegara.
- c. Meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat, sejalan dengan upaya mengurangi tingkat kemiskinan di Desa Hitumessing, Kecamatan Leihitu.
- d. Membuka peluang untuk pertumbuhan ekonomi baru dan mendukung perkembangan ekonomi pedesaan serta wilayah kecamatan.

Program pelatihan ini mendapat respons positif dari pemerintah Desa/Negeri Hitumessing dan masyarakat, yang ditunjukkan melalui dukungan tenaga, fasilitas ruang dan kursi untuk pelaksanaan kegiatan. Pemerintah Desa/Negeri Hitumessing juga mendukung tindak lanjut dari kegiatan ini, dan bersedia mendanai kegiatan tersebut melalui Dana Desa karena selaras dengan RPJMD Desa/Negeri Hitumessing Tahun 2019–2026 untuk pemberdayaan masyarakat.

Langkah tindak lanjut dapat diarahkan pada peningkatan pemahaman dan pengertian bahwa dapat dibentuk usaha aneka produk kue dan produk lainnya dengan bahan dasar sagu. Membantu menetapkan lokasi tempat usaha. Dalam jangka pendek dapat dibuat sederhana atau semi permanen, dan jika usaha telah maju dapat ditingkatkan menjadi permanen. Dukungan bantuan peralatan produksi, pengembangan teknik produksi yang lebih modern dengan memperhatikan kaidah kualitas, juga bisa dilakukan. Dalam aspek manajemen usaha, membentuk struktur organisasi

hingga teknik pengemasan, pemasaran dan *branding* produk juga perlu dilakukan. Semua upaya tersebut bisa dilakukan melalui kemitraan dengan Unidar Ambon, khususnya, dan instansi teknis terkait lainnya.

4. KESIMPULAN

Kegiatan ini selaras dengan tujuan yang telah direncanakan. Mitra meningkat pemahaman dan kemampuannya, khususnya dalam pengolahan makanan berbasis sagu. Selain itu, terbuka peluang pekerjaan baru bagi penduduk Desa/Negeri Hitumessing dan masyarakat umumnya. Kegiatan ini perlu dilanjutkan untuk kelompok masyarakat lainnya, termasuk untuk penguatan manajemen pengelolaan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Manambangtua, A. P. 2020. Analisis Usahatani Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) di Kabupaten Luwu Utara, Sulawesi Selatan. *JSEP*. 16(2)
- [2] Botanri, S., 2010. Struktur Populasi Tumbuhan Sagu (*Metroxylon* spp.) di Pulau Seram Provinsi Maluku. *Jurnal Agrohut*. 1(1): 10-15
- [3] Pranata, R, Karepesina S., Botanri S. 2018. Distribusi spasial tumbuhan sagu (*Metroxylon* spp.) di Pulau Ambon." *Jurnal Agrohut*, 9(2): 117-126
- [4] Botanri, S., Prasetyo, L.B., Kartono, A.P., Syahbuddin, H. 2022. Penyebaran Spasial dan Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* spp.) di Pulau Seram, Maluku. *JUSTE (Journal of Science and Technology)*. 3(1): 55-67.
- [5] Botanri, S., Uluputty, M.R., Kamsurya, M.Y. 2021. Interaksi Faktor Tanah dalam Habitat Sagu (*Metroxylon* spp) dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Rumpun dan Produksi Pati Sagu. *Jurnal Agrohut*. 12(2): 68-81
- [6] Marasabessy, S., Hehamahua, H., Kolengsusu, H., Baszary, C.D. 2023. Penguatan UMKM Berbasis Sagu Sebagai Produk Unggulan Daerah di Desa Tulehu Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks SOLIDITAS*. 6(1), 1-6
- [7] Lonto, A.L., Rattu, J.A. 2019. Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kue Sagu Bagea Khas Manado di Desa Lopana Kecamatan Amurang Kabupaten Minahasa Selatan Sulawesi Utara. *PEDULI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. 3(1): 63-70.
- [8] Soekamto, M.H., Ponisri, P., Sangadji, Z. 2020. Pengolahan Tepung Sagu Basah

- Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*. 2(1): 5-10.
- [9] Dwiyana, P., Siregar, E. 2022. Uji Coba Pembuatan Kue Kering Sagu Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Dan Daya Terimanya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan*. 2(1): 46-60
- [10] Sari, N.M., Violet, V., Nisa, K., Manipa, A. 2022. Dversifikasi Kue Kering Kekinian Berbahan Baku Beras Merah Lokal dan Sagu. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*. 1(3): 47-54
- [11] Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., Arwati, S., 2020. Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk Brownies Dan Cookies Pada Tim Pengerak Pkk Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(1): 23-30
- [12] Elida, S., Vaulina, S., Hamidi, W. 2018. Diversifikasi Produk Berbasis Sagu sebagai Alternatif Kemandirian Pangan di Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Meranti Propinsi Riau. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*. 2(1)

