

OLAHAN SAGU MENJADI MAKAN TRADISIONAL : MARTABAK SAGU KHAS LUWU UTARA (DA'DAK)

**Della Saputri, Wanda, Tri Adelia T., Nur Halifah Basir, Imdillah,
Ananda Pratiwi, Samia, Mega Oktaviana, Andi Rizkiyah Hasbi, Sapar**

Program Studi Manajemen, Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
dellasaputri106@gmail.com

Abstract

The purpose of this service is to increase women's motivation to become entrepreneurs in order to turn sago into traditional food that has a selling value. The use of sago has become a staple food of traditional Da'Dak cuisine. Da'Dak (martabak sago) is a sago-based product. Sago itself is beneficial for health, improves sleep quality, triggers the production of the hormone melatonin in the body, improves circulation and blood vessels, inhibits the rate of blood glucose levels, and functions to nourish cells in the intestines and lungs. This product can also be used as a substitute for rice and other food ingredients. The four steps of implementing this program are input, process (or production), output, and evaluation. The program output consists of market research conducted to ascertain the current state of the market. The following is a study that will be launched regarding an idea. The next steps are the provision of materials, provision of locations, and provision of supporting facilities and infrastructure. It is hoped that with this PKM-K activity the utilization of sago can obtain optimal production results, opening business opportunities for students and the community.

Keywords: sago, martabak sago, businessman, traditional food.

Abstrak

Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan motivasi perempuan untuk berwirausaha dalam rangka mengubah sago menjadi makanan tradisional yang memiliki nilai jual. Penggunaan sago telah menjadi makanan pokok masakan tradisional Da'Dak. Da'dak (martabak sago) merupakan salah satu olahan yang berbahan dasar sago. Sago sendiri bermanfaat untuk kesehatan, meningkatkan kualitas tidur, memicu produksi hormon melatonin dalam tubuh, melancarkan peredaran dan pembuluh darah, menghambat laju kadar glukosa darah, dan berfungsi menyehatkan sel-sel pada usus dan paru-paru. Produk ini juga dapat dijadikan sebagai pengganti beras dan bahan pangan lainnya. Empat langkah pelaksanaan program ini adalah input, proses (atau produksi), output, dan evaluasi. Output program terdiri dari riset pasar yang dilakukan untuk memastikan keadaan pasar saat ini. Berikut kajian yang akan diluncurkan terkait sebuah ide. Langkah selanjutnya adalah penyediaan bahan, penyediaan lokasi, dan penyediaan sarana dan prasarana penunjang. Diharapkan dengan adanya kegiatan PKM-K ini pemanfaatan sago dapat memperoleh hasil produksi yang optimal, membuka peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

Kata kunci: sago, martabak sago, wirausaha, makanan tradisional.

PENDAHULUAN

Sagu (Metroxylon sago Rottb) merupakan jenis tanaman tertentu yang merupakan sumber karbohidrat yang sangat potensial untuk program ketahanan pangan Indonesia. Akibat pengembangan sagu tidak sesuai

dengan penggunaan lahan untuk tumbuhan pangan lain, tumbuhan tersebut dapat muncul di luar pinggir sungai dan di daerah tanah mentah yang tidak sesuai untuk tumbuhan lain. Selain itu, sagu adalah istilah untuk hasil selama satu tahun yang setelah

dihitung dapat dilihat selama beberapa tahun dan dapat didiskusikan secara informal dengan bantuan pemilik hewan peliharaan. Sagu dapat digunakan sebagai pencegah beras dan untuk menyiapkan makanan seperti mie, roti, dan kue serta untuk makan. (Aulia & Safira, 2022), (alip suroto, 2023), (Jihan & Hasan, 2013)

Dalam satu porsi seratus gram sagu kering setara dengan 355 kalori, terdapat 94 gram karbohidrat, 0,2 gram protein, 0,5 gram serotonin, 10 miligram kalsium, 1,2 miligram besi dan lemak, serta sedikit tiamin, karoten, dan asam askorbat. (Rahmawati et al., 2022)

Sagu adalah makanan pokok masyarakat Maluku dan Papua yang sering kelaparan. Sagu juga diolah dalam bentuk papeda (mirip bubur). Sagu dijual sebagai curahan tepung atau sebagai sesuatu yang empuk dan dicelupkan ke dalam pisang dun. Selain itu, sagu saat ini telah berubah menjadi kue. (Ansar et al., 2021)

Sagu adalah satu-satunya sumber karbohidrat terpenting yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional seperti padi, jagung, dan makanan umbi-umbian. Sagu memiliki kandungan kalori yang sedang dan layak menjadi penggantinya dalam industri pangan. Tumbuhan sagu memiliki banyak potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif pengganti padi bagi penduduk Indonesia. Seperti yang dikatakan, sagu mengandung pati kering sebagai sumber karbohidrat diet. Sagu merupakan makanan pokok sejumlah provinsi di wilayah Bagian Timur Indonesia, antara lain Papua, Maluku, Sulawesi Utara, dan sejumlah provinsi Nusa Tenggara selain Provinsi Sulawesi Selatan (daerah Luwu). (Rajab & Munisya, 2020), (Nanlohy & Gafur, 2020)

Sagu dalam kehidupan masyarakat Luwu mempunyai kedudukan yang sangat penting sejak dahulu (sebutan bagi etnik asli yang mendiami Luwu Raya). Tana Luwu merupakan pohon sagu endemik yang mempengaruhi organisme lain seperti jagung dan padi. Karena kemiripannya dengan agama tradisional, tari tradisional Sagu memiliki banyak potensi untuk dikembangkan menjadi alternatif pangan hantahan lokal dan nasional. Sagu potensial di Luwu Raya dapat berkembang menjadi berbagai masakan, dari yang tradisional hingga yang “modern”.(Tiara Dewi, Muhammad Amir Masruhim, 2016), (Hasbi and Sari, 2019), (Mangkunegara & Arnama, 2023), (Hasbi & Sari, 2020).

Di beberapa kabupaten di Sulawesi Selatan banyak terdapat sagu. Kawasan Luwu Raya (Luwu, Luwu Utara, dan Luwu Timur) merupakan kabupaten yang sangat potensial untuk pengembangan sagu. Dengan potensi lahan yang sangat besar, Luwu Utara memiliki wilayah dimana sagu tidak hanya menjadi budidaya tetapi juga tumbuh dengan sendirinya. Sagu di Sulawesi Selatan mungkin dibuat tumbuh sehat dan semaksimal mungkin dengan rajin budidaya. Di Kecamatan Masamba banyak sekali produksi sagu. Produksi sagu terus meningkat dari tahun ke tahun. Jumlah produksi sagu yang stabil antara tahun 2010 dan 2012 adalah sekitar 62,60 ton. Produksi mencapai puncaknya pada tahun 2013 sebesar 314,41 ton, dan puncaknya pada tahun 2014 sebesar 237,94 ton. (Heliawaty, endah ernawati, 2018)

Satu-satunya produk Sagu adalah Martabak Sagu yang berasal dari Fakfak, Papua Barat. Makanan khas ini terbuat dari olahan sagu yang sudah halus, digoreng, dan diberi campuran

gula merah. (Astuti ayu, 2020). Berbeda dengan martabak sagu yang merupakan makanan khas Luwu Utara yang mempunyai campuran kelapa sehingga menjadikan martabak sagu atau Da'Dak menjadi gurih.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Masamba dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Lokasi Kegiatan

Lokasi acara PKM-K berada di lingkungan Masamba. Pilihan ini dibuat karena area tersebut memiliki banyak ruang yang luas dan cukup terang yang juga ideal untuk membuat kerajinan tangan. Juga cukup mudah untuk mendapatkan perbekalan di lingkungan ini.

Metode yang Digunakan

Adapun Setiap metode yang digunakan dalam melaksanakan proyek ini bagi perusahaan didasarkan pada input, proses, output (produk), dan evaluasi seperti yang ditunjukkan di bawah ini.:

1. Tahap 1 (Input)

Sebelum memulai proyek ini, kami melakukan riset pasar yang lebih menyeluruh untuk memahami keadaan pasar saat ini, preferensi konsumen, dan sejumlah jenis produk yang berbeda sehingga kami dapat menentukan harga yang sesuai dengan kemampuan ekonomi masyarakat umum.

Setelah melakukan survei pasar, langkah selanjutnya adalah melakukan studi tentang usaha bisnis yang akan kita mulai. Kajian tentang usaha usaha ini dilakukan agar dapat diketahui kemungkinan bahwa usaha tersebut

memiliki kecenderungan jangka panjang. Pada titik ini, analisis ekonomi sangat penting agar kami dapat melihat seberapa menguntungkan tindakan kami saat ini dan memahami potensi bisnis kami dari perspektif jangka peluang.

Langkah selanjutnya adalah menyiapkan ruang kerja dengan bahan-bahan seperti makanan dan perbekalan agar produksi dapat berjalan, dan ini adalah batas waktu untuk memulai bisnis makanan tradisional yang tidak akan gagal.

2. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan da'dak dilakukan pada bulan Februari 2023, yaitu:

1. Sagu biasanya dibeli di pasar
2. Kelapa dan gula merah
3. Siapkan gula merah lalu iris dengan halus, kemudian siapkan sagu, lalu campur dengan kelapa yang sudah diparut, aduk menggunakan tangan hingga tercampur merata dan kemudian panaskan teflon, jika sudah panas masukan adonan campuran sagu dan kelapa, ratakan usahakan tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis dan tunggu setengah masak kemudian balik. Jika kedua sisi sudah masak, kemudian taburkan gula merah dan tutup dengan melipat hingga membentuk setengan lingkaran.

3. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Da'Dak yang bermanfaat untuk kesehatan, memicu produksi hormon melatonin di dalam tubuh, melancarkan peredaran dan pembuluh darah, menghambat laju

kadar glukosa darah, dan berfungsi menyetatkan sel-sel pada usus dan paru-paru. Produk ini juga dapat menambah wawasan dan informasi ke masyarakat luas dan juga memperkenalkan makanan tradisional yang satu ini.

4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahap ini dilaksanakan pada saat produksi produk Da'Dak telah selesai dilakukan. Tahap akhir ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat konsumen tidak nyaman mengonsumsi produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang telah direncanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi.

Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat:



Gambar 1 : bahan dan alat.

2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Da'Dak yaitu sebagai berikut:

1. Pertama, iris halus gula merah;
2. kemudian siapkan sagu dan kelapa yang sudah di parut;
3. campurkan sagu dan kelapa yang sudah diparut lalu aduk menggunakan tangan hingga tercampur rata;
4. kemudian panaskan teflon, dan jika sudah mulai panas masukkan campuran sagu dan kelapa. Ratakan (usahakan tidak terlalu tebal dan tidak terlalu tipis). Balik jika sisi yang sebelumnya sudah matang;
5. jika kedua sisi sudah matang dan selagi panas taburi dengan gula merah yang sudah diiris halus lalu lipat hingga membentuk setengah lingkaran, lalu angkat;
6. Da'Dak siap dipasarkan.



Gambar 2 : proses pembuatan martabak sagu (da'dak)

3. Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu Da'Dak yang memiliki manfaat untuk kesehatan, memicu produksi hormon melatonin di dalam tubuh, melancarkan peredaran dan pembuluh darah, menghambat laju kadar glukosa darah, dan berfungsi menyehatkan sel-sel pada usus dan paru-paru. Produk ini juga dapat dijadikan sebagai menu sarapan pengganti nasi dan lain-lain. Selain itu, juga dapat memperkenalkan makanan tradisional ini yang mulai terlupakan akan perkembangan zaman.

Adapun hasil Da'Dak dari ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3 : output atau hasil martabak sagu (da'dak)

4. Evaluasi

Tahap Pertemuan ini dapat berlangsung mengikuti proses produksi Da'Dak. Di akhir pertemuan, kita akan berbicara tentang masalah yang membuat konsumen tidak dapat menikmati produk kita sebanyak mungkin dan yang mencegah bisnis kita mencapai potensi keuntungannya. Evaluasi tersebut meliputi kualitas, desain, dan rasa produk dari Da'Dak, serta biaya bahan bakunya, harga pembeliannya, dan lokasi fasilitas manufakturnya.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk Da'Dak secara online dan offline:



Gambar 3 dan 4 : proses pemasaran martabak sagu (da'dak) secara offline dan online

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan PKM-K inovasi dari sagu ini terdapat peluang usaha yang bisa di kembangkan, karena sagu memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan, dan mengandung karbohidrat maka produk ini dapat dijadikan sebagai menu sarapan dan sagu dapat menjadi pengganti beras dan bahan pangan lainnya. Selain itu, juga dapat memperkenalkan makanan tradisional ini yang mulai terlupakan akan perkembangan zaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih banyak kepada bapak dosen kami yang banyak membantu kami selama penulisan artikel ini. Ucapan terima kasih juga kepada rekan satu kelompok yang terlibat yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terungkap tepat waktu, serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberikan saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alip suroto, dodik prakoso eko hery suwandojo. (2023). analisis bibliometrik pemanfaatan sagu dalam pengolahan makanan. *Nucl. Phys.*, 3(1), 104–116.
- Ansar, H., Pratiknjo, M. H., & Sandiah, N. (2021). *Sagu: Pangan Lokal Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Kota Tidore Kepulauan*. 14(4), 1–16.
- Astuti ayu, W. (2020). *Provinsi Papua Barat*.
- Aulia, A. D., & Safira, Z. (2022). *Menyebarkan Potensi Sagu Di Sungai Tohor yang Merupakan Sagu Terbaik Melalui Media Massa*. 3(1), 09–15.
- Hasbi, A. R., & Sari, H. (2019). Preferensi konsumen terhadap produk olahan sagu. *Jurnal Galung Tropika*, 8(3), 235–242.
- Hasbi, A. R., & Sari, H. (2020). Atribut Produk yang Dipertimbangkan dalam Pembelian Olahan Sagu di Kota Palopo. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1), 7–14. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i1.4946>
- Heliawaty, endah ernawati, pipi diansari. (2018). *PERANAN MAKANAN TRADISIONAL BERBAHAN SAGU SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMENUHAN GIZI MASYARAKAT: kasus desa laba, kecamatan masamba, kabupaten luwu utara, provinsi sulawesi selatan*. 14(1), 31–40. <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>
- Jihan, N., & Hasan, F. (2013). Strategi Pemasaran Sagu Dalam Meningkatkan Potensi. *Amal: Journal of Islamic Economic and Business (JIEB)*, 04(02), 61–78.
- Mangkunegara, M., & Arnama, I. N. (2023). *Pelatihan Pendampingan Pengolahan Bahan Lokal Sagu Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Berupa Aneka Panganan*. 4(1), 256–263.
- Nanlohy, L. H., & Gafur, M. A. (2020). Potensi Pati Sagu Dan Pendapatan Masyarakat Di Kampung Mega Distrik Mega Kabupaten Sorong. *Median : Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 12(1), 21–27. <https://doi.org/10.33506/md.v12i1.818>
- Rahmawati, L., Majid, Z. A. N. M., Widiyastuti, D. A., & Alexander, B. (2022). Pengembangan Usaha Produksi Olahan Sagu Di Desa Pemakuan Kecamatan Sungai Tabuk. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), 432–440. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.777>
- Rajab, M. A., & Munisyah, M. (2020). Potensi Olahan Sagu Dalam

Mendukung Diversifikasi
Pangan Di Desa Poreang
Kabupaten Luwu Utara.
*Biofarm : Jurnal Ilmiah
Pertanian, 16(2).*
<https://doi.org/10.31941/biofarm.v16i2.1200>

Tiara Dewi, Muhammad Amir
Masruhim, R. S. (2016).
Diversifikasi Olahan Sagu
(Metroxylon Sagu) Dalam
Rangka Pemberdayaan Ekonomi
Keluarga Pra Sejahtera.
*Laboratorium Penelitian dan
Pengembangan FARMAKA
TROPIS Fakultas Farmasi
Universitas Mulawarman,
Samarinda, Kalimantan Timur,
04(April), 5–24*