

PELATIHAN PENGOLAHAN TEPUNG SAGU MENJADI PRODUK TURUNAN BERNILAI TAMBAH

**Febby J. Polnaya, Helen C. D. Tuhumury, Vita N. Lawalata, Syane Palijama,
Meitycorfrida Mailoa, Gilian Tetelepta, Erynola Moniharapon, La Ega,
Gelora H. Augustyn, Rachel Breemer, Priscillia Picauly, Sophia
G. Sipahelut, Cynthia G. C. Lopulalan, Natelda R. Timisela**

Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon
febbyjpolnaya@yahoo.com

Abstract

Sago plants are capable of producing 20–40 tons of dry starch per hectare per year. This means that 1 million hectares of sago plants are enough to meet the carbohydrate needs of all Indonesian people. Increasing production and diversification of processed sago products can open up new business opportunities and improve community welfare. Waesamu Village in West Kairatu District, West Seram Regency, is one of the villages that is active in processing sago. However, the processing is not optimal, because the processed product is in the form of semi-finished material, namely wet sago. Therefore, it is necessary to process derivative products from sago that have added value and selling value. Community service activities take place in Waesamu Village through the stages of socialization, training and mentoring to PKK women in Waesamu Village. The results of the service activities are that sago flour is processed into various derivative products, such as sago cheese cookies, sago raisin cookies, sago brownies and sago noodles. Each group processes one of the products and presents the results to all training participants. The results were very good and the participants were enthusiastic about increasing their knowledge of processing sago products into business opportunities to increase family income.

Keywords: Sago, added value, selling value, sago brownies, sago noodles, sago cookies.

Abstrak

Tanaman sagu mampu menghasilkan 20–40-ton pati kering per hektar per tahun. Artinya, 1 juta hektar tanaman sagu sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat seluruh rakyat Indonesia. Peningkatan produksi dan diversifikasi produk olahan sagu dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Desa Waesamu di Kecamatan Kairatu Barat, Kabupaten Seram Bagian Barat, merupakan salah satu desa yang aktif dalam mengolah sagu. Namun dalam pengolahannya belum optimal, karena hasil olahan dalam bentuk bahan setenga jadi yaitu sagu basah. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan produk-produk turunan dari sagu yang memiliki nilai tambah dan nilai jual. Kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung di Desa Waesamu melalui tahapan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK Desa Waesamu. Hasil kegiatan pengabdian yaitu tepung sagu diolah menjadi berbagai produk turunan, seperti kukis sagu keju, kukis sagu kismis, brownies sagu, dan mie sagu. Setiap kelompok mengolah salah satu produk dan mempresentasikan hasilnya kepada seluruh peserta pelatihan. Hasilnya sangat baik dan para peserta bersemangat untuk meningkatkan pengetahuan untuk pengolahan produk sagu menjadi peluang usaha untuk penambahan pendapatan keluarga.

Keywords: sagu, nilai tambah, nilai jual, brownis sagu, mie sagu, kukis sagu.

PENDAHULUAN

Indonesia dianugerahi kekayaan alam yang berlimpah, termasuk hutan sagu terluas di dunia. Hutan sagu yang terkenal tersebar di Danau Sentani, Maluku, Kabupaten Jayapura, dan Papua. Di wilayah timur Indonesia, ubi kayu dan ubi jalar menjadi tanaman pangan penting. Di Provinsi Maluku yang terdiri dari banyak pulau, budidaya tanaman-tanaman ini dilakukan di pulau-pulau besar dan kecil, terutama sebagai sumber makanan pokok dan cadangan pangan. Meskipun sagu memiliki potensi besar untuk memenuhi kebutuhan pangan dan industri, perhatian pemerintah terhadap tanaman ini masih minim. Hal ini terlihat dari data luas tanaman sagu yang tidak akurat. Bintoro et al. (2010) mencatat luasnya 5,4 juta hektar, sedangkan potensinya diperkirakan mencapai 5 juta ton per tahun. Kontradiksi ini menunjukkan kurangnya dukungan maksimal dari pemerintah untuk mengembangkan sagu (Santoso, 2017).

Bintoro et al. (2010) memperkirakan kebutuhan beras Indonesia saat ini (2010) mencapai 30.2 juta ton per tahun untuk 229 juta penduduk. Artinya, rata-rata konsumsi beras per orang adalah 132 kg per tahun. Jika populasi Indonesia terus bertumbuh 2% per tahun, maka di tahun 2025, jumlah penduduk akan mencapai 300 juta jiwa. Bila produksi beras tidak meningkat, defisit beras di tahun 2025 diprediksi mencapai 18 juta ton. Secara statistik, tanaman sagu mampu menghasilkan 20–40-ton pati kering per hektar per tahun. Artinya, 1 juta hektar tanaman sagu sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat seluruh rakyat Indonesia. Di tengah krisis pangan global yang diprediksi melanda tahun 2023, termasuk

Indonesia, sagu menjadi solusi potensial untuk ketahanan pangan nasional. Pemerintah telah mengambil langkah strategis dengan menjalin kerjasama dengan berbagai universitas, seperti Universitas Pattimura, untuk meningkatkan produksi dan diversifikasi produk olahan sagu. Kerjasama ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan sagu secara optimal, sehingga Indonesia mampu mengatasi krisis pangan dan mencapai ketahanan pangan nasional.

Kabupaten Seram Bagian Barat (SBB) memiliki potensi sagu yang besar dengan luas areal 229 Ha dan menghasilkan 5,2 Ton sagu. Masyarakat SBB telah lama memanfaatkan sagu secara tradisional dalam berbagai bentuk makanan seperti papeda, sagu lempeng, buburne, sinoli, bagea, serut, sagu tumbuk, kue sagu, dan masih banyak lagi. Sagu bukan sekadar makanan, tapi juga beragam Manfaat. Lebih dari sekadar karbohidrat, sagu bukan hanya sumber makanan pokok, tapi juga bahan baku penting bagi berbagai industri. Potensi Industri yang Luas untuk Industri pangan, perekat, kosmetika, hingga kimia, semua dapat memanfaatkan sagu sebagai bahan bakunya. Keberagaman manfaat sagu menunjukkan potensinya yang besar untuk berbagai sektor industri. Sebuah peluang ekonomi baru? Pemanfaatan sagu di berbagai industri dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat dan daerah penghasil sagu. Dengan pengembangan dan inovasi, sagu dapat menjadi komoditas yang semakin bernilai dan bermanfaat bagi banyak pihak. Pemanfaatan dan pendayagunaan sagu memiliki potensi besar untuk mendukung berbagai jenis industri, mulai dari industri kecil dan menengah hingga industri teknologi tinggi.

Dengan kata lain, sagu memiliki potensi ekonomi yang besar bagi Kabupaten Seram Bagian Barat. Peningkatan produksi dan diversifikasi produk olahan sagu dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Saat ini, pengolahan sagu di Seram Bagian Barat umumnya masih dilakukan secara tradisional oleh masyarakat desa. Hal ini menyebabkan kualitas dan kuantitas produk sagu masih rendah. Meskipun terdapat kelebihan produksi, sagu tersebut belum dapat dipasarkan dengan baik. Perdagangan sagu masih terbatas antar desa dan ke ibukota provinsi. Ekspor ke luar negeri belum memungkinkan karena kualitas dan kuantitasnya belum memenuhi standar. Rendahnya pemanfaatan dan pendayagunaan sagu oleh masyarakat pedesaan disebabkan oleh berbagai kendala.

Petani sagu di Indonesia masih terpaku pada pola tanam subsisten untuk memenuhi kebutuhan pangan pokok, bukan untuk tujuan komersial. Hal ini menyebabkan banyak aspek teknis yang belum dioptimalkan dan penggunaan teknologi yang masih sederhana. Mayoritas proses ekstraksi sagu dilakukan secara manual tradisional dan sebagian kecil semi mekanis. Akibatnya, banyak tepung sagu terbuang sia-sia karena proses yang tidak efisien, sehingga produktivitas dan mutu tepung sagu rendah. Kendala sosial ekonomi, seperti kurangnya tenaga kerja terampil dalam pemeliharaan, panen, produksi, pengemasan, dan pemasaran sagu, menjadi hambatan besar bagi peningkatan produktivitas sagu di Kabupaten Seram Bagian Barat. Tantangan ini harus dihadapi bersama oleh petani dan pemerintah daerah. Mengatasi kendala-kendala ini akan membuka peluang bagi sagu untuk

menjadi komoditas ekspor dan menembus pasar internasional.

Desa Waesamu di Maluku, Penghasil Sagu dengan Potensi Besar. Terletak di Kecamatan Kairatu Barat, Kabupaten Seram Bagian Barat, Desa Waesamu merupakan salah satu desa yang terkenal dengan pengolahan sagunya. Desa ini memiliki wilayah seluas 23,74 km², dengan 5 km² di antaranya merupakan hutan sagu yang subur. Meskipun tanaman sagu di Desa Waesamu berkembang dengan baik, pengolahannya masih terbatas pada tepung basah dan produk tradisional seperti sagu lempeng. Hal ini membuka peluang dan tantangan untuk mengembangkan pengolahan sagu menjadi produk turunan modern yang bernilai jual tinggi. Dengan mengolah sagu menjadi produk modern seperti mie sagu, biskuit sagu, dan brownis sagu, nilai jualnya akan meningkat. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Waesamu dan membuka peluang usaha baru. Diperlukan dukungan dari berbagai pihak, seperti pemerintah, lembaga penelitian, dan organisasi non-pemerintah, untuk membantu masyarakat Desa Waesamu dalam mengembangkan teknologi pengolahan sagu dan memasarkan produk turunan sagu ke pasar yang lebih luas. Dengan kerjasama dan pengembangan yang berkelanjutan, Desa Waesamu dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain di Indonesia dalam mengoptimalkan potensi sagu untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

METODE

Desa Waesamu di Kecamatan Kairatu Barat, Kabupaten Seram Bagian Barat, merupakan salah satu desa yang aktif dalam mengolah sagu. Pada tanggal 25 Agustus 2023, kegiatan

pengabdian masyarakat telah diadakan di desa tersebut. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Waesamu dalam mengolah sagu sebagai makanan lokal. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini terdiri dari tiga tahap:

1. Sosialisasi: Sosialisasi dilakukan dengan memberikan ceramah kepada ibu-ibu PKK tentang pentingnya sagu sebagai sumber makanan dan cara pengolahannya yang baik dan benar;
2. Pelatihan: Ibu-ibu PKK diberikan pelatihan langsung tentang berbagai teknik pengolahan sagu menjadi berbagai macam makanan, seperti papeda, kapurung, dan kue sagu;
3. Pendampingan: Setelah pelatihan, ibu-ibu PKK didampingi oleh tim pengabdian untuk memastikan bahwa mereka dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dengan baik.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat membantu ibu-ibu PKK Desa Waesamu dalam meningkatkan kualitas produk olahan sagu mereka. Hal ini akan berdampak pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Waesamu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Desa Waesamu

Waesamu, mutiara tersembunyi di Kairatu Barat, terletak di pesisir selatan Pulau Seram, Desa Waesamu memancarkan pesonanya di antara hamparan alam yang memesona. Desa ini merupakan bagian dari Kecamatan Kairatu Barat, Kabupaten Seram Bagian

Barat, dan memiliki luas wilayah 23,74 km², di mana 5 km² di antaranya adalah hutan yang lebat dan asri. Berbatasan dengan laut dan desa tetangga, di sebelah utara, Desa Waesamu berbatasan dengan Desa Nuruwe, di selatan dengan Desa Waihatu, di timur dengan Desa Lohiatata, dan di barat dengan Laut Seram yang biru dan menawan. Keberagaman batas wilayah ini menjadikan Waesamu sebagai desa yang kaya akan interaksi budaya dan keindahan alam. Desa Waesamu memiliki potensi besar untuk berkembang, baik di bidang pertanian, perikanan, maupun pariwisata. Keindahan alamnya yang masih alami, keramahan penduduknya, dan kekayaan budayanya menjadi daya tarik yang tak terlupakan bagi para pengunjung.

Desa Waesamu, yang dihuni oleh 1.730 jiwa dan 386 KK, didominasi oleh kaum laki-laki. Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani dan nelayan. Penduduk Desa Waesamu berjumlah 1.730 jiwa dengan 386 KK. Mayoritasnya adalah laki-laki, yaitu 920 jiwa, dan perempuan 810 jiwa. Desa ini belum memiliki struktur RT/RW, dan penduduknya berprofesi sebagai petani dan nelayan.

Desa Waesamu memiliki akses pendidikan yang memadai dengan keberadaan SD, SMP, dan SMA, masing-masing satu gedung. Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan pendidikan bagi penduduk desa terpenuhi. Mayoritas penduduk Desa Waesamu adalah pemeluk agama Kristen, namun terdapat pula pemeluk agama Islam dan Katolik yang hidup berdampingan dengan damai. Desa Waesamu tergolong desa berkembang, terbukti dengan berbagai sarana dan prasarana yang telah dibangun oleh pemerintah desa untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk.

Kegiatan Sosialisasi

Pada tanggal 25 Agustus 2023, kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan sosialisasi di kantor Desa Waesamu. Sosialisasi ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang kesehariannya menjadi ibu rumah tangga, namun aktif mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual seperti kripik pisang, kripik keladi, pisang goreng, sagu lempeng, dan lainnya. Sosialisasi ini membahas berbagai aspek tanaman sagu di Maluku, termasuk manfaatnya, luas lahan sagu, jenis-jenis tanaman sagu yang ada, dan cara mengolahnya menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, sosialisasi ini juga menekankan pentingnya pengembangan produk modern dari sagu, karena saat ini ibu-ibu di Maluku masih mengolah sagu menjadi produk tradisional seperti sinoli, sagu lempeng, dan papeda. Perkembangan pengolahan sagu menjadi produk turunan modern seperti kue sagu keju, kue sagu coklat, kue sagu kenari, bangket sagu, dipasarkan pada pusat oleh-oleh Kota Ambon (Timisela et al, 2017; Timisela et al, 2020). Konsumen tertarik untuk membeli produk-produk sagu tersebut karena rasanya gurih dan enak. Konsumen merasa bahwa jika sagu dapat diolah menjadi produk-produk olahan yang mempunyai nilai tambah tinggi maka sebaiknya produsen penghasil produk lain dengan bahan dasar terigu dapat dikurangi karena perlu memanfaatkan pangan lokal yang memiliki potensi besar dan tidak kalah dengan tepung terigu. Penelitian Latumahina et al, 2021 mengemukakan bahwa produk olahan mie sagu, beras sagu yang dihasilkan oleh produsen sagu Waraka sangat baik. Penjualannya selain di dalam Negeri Waraka, produsen menjual ke Ambon bahkan luar daerah dengan penjualan onlien melalui tokopedia. Hal inilah yang perlu

dilakukan sosialisasi dan pendampingan kepada masyarakat supaya dapat memanfaatkan pangan lokal secara berkesinambungan.

Pertumbuhan usaha rumah tangga pangan sagu berbanding lurus dengan kemampuan pengusaha dalam meningkatkan laba dan menjamin keberlangsungan usaha agroindustri pangan sagu. Sagu merupakan tanaman multiguna dengan peran yang tak tergantikan bagi masyarakat Timur Indonesia. Keberadaannya tak hanya menopang kehidupan sosial dan ekonomi, tapi juga berperan penting dalam menjaga kelestarian alam. Upaya pelestarian dan pengembangan tanaman sagu perlu dilakukan agar manfaatnya dapat terus dinikmati oleh generasi sekarang dan masa depan (Ibrahim dan Gunawan, 2015). Sejak lama, sagu telah menjadi bagian integral bagi masyarakat adat Papua, khususnya di kawasan Danau Sentani. Louw (2001) dalam Lakuy dan Limbongan (2003) menegaskan peran penting sagu dalam tiga aspek utama:

1. **Fondasi Kehidupan:** Sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat adat Papua. Ia menyediakan sumber energi dan karbohidrat yang vital untuk kelangsungan hidup mereka.
2. **Penopang Ekonomi:** Sagu bukan hanya sumber pangan, tetapi juga komoditas ekonomi yang penting. Penjualan sagu dan produk olahannya menjadi sumber pendapatan bagi keluarga dan komunitas.
3. **Perekat Kebersamaan:** Sagu berperan sebagai pengikat hubungan sosial. Pemilik areal sagu sering kali menghibahkan tegakan sagu kepada sesama warga yang tidak memiliki, membangun rasa solidaritas dan kepedulian dalam komunitas.

Sagu memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk turunan yang bermanfaat dan meningkatkan penghasilan masyarakat. Saat ini, produk turunan sagu masih belum banyak dikembangkan, meskipun sagu memiliki banyak manfaat. Pohon sagu dapat diolah menjadi berbagai bahan baku industri rumahan pangan. Tepung sagu, yang kaya akan karbohidrat, merupakan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Maluku, baik di pedesaan maupun di perkotaan. Pengembangan produk turunan sagu dapat membuka peluang baru bagi industri rumahan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penduduk Maluku memiliki tradisi mengolah tepung sagu menjadi berbagai makanan, seperti papeda, sagu lempeng, bagia, sagu tumbu, serut, kue sagu, sagu mutiara, dan masih banyak lagi. Mengingat pentingnya sagu sebagai bahan pangan non-beras, maka budidayernya perlu dilakukan secara berkelanjutan (Timisela, 2006).

Sagu memiliki potensi besar sebagai bahan pengganti dan bahan baku industri. Menjadi sumber karbohidrat yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Produksi sagu nasional saat ini mencapai 200.000 ton per hektar (PPSI). Potensi sagu nasional masih sangat besar, yaitu sekitar 4 juta ton per tahun (BPPT, 2004).

Tanaman sagu mayoritas tumbuh alami, tetapi ada pula yang sengaja dibudidayakan oleh petani. Jarak tanam dan tata ruang pada budidaya sagu umumnya belum optimal. Populasi tanaman sagu bergantung pada jenisnya, daerah produksinya, dan perlakuan selama masa pertumbuhan. Sagu yang dibudidayakan memiliki populasi lebih padat dibandingkan yang tumbuh liar. Hal ini juga berpengaruh pada jumlah

pohon yang dapat dipanen per hektar setiap tahunnya, yang mana jumlahnya bervariasi. Jumlah pohon sagu yang siap panen dan produktivitas tepung per pohon menjadi penentu potensi produksi tepung sagu. Di Maluku, rata-rata terdapat 82,12 pohon sagu siap panen per hektare. Pohon-pohon ini menghasilkan tepung basah rata-rata 100-500 kg per pohon, atau 292 kg per pohon tergantung jenisnya (Alfons et al, 2004). Mengacu pada potensi lahan dan jumlah pohon siap panen, potensi produksi sagu di Maluku dapat mencapai 71.532-ton tepung basah atau 46,4958-ton tepung kering. Hal ini menunjukkan prospek dan peluang pengembangan sagu yang menjanjikan, baik sebagai bahan pangan maupun industri.

Masyarakat pedesaan masih belum memanfaatkan dan memberdayakan sagu secara maksimal. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: Budidaya sagu masih dilakukan secara subsisten, petani memanen sagu untuk memenuhi kebutuhan pangan pokok mereka sendiri, bukan untuk dijual, Contohnya, teknik panen, pengolahan, dan penyimpanan sagu masih belum optimal, mayoritas petani sagu menggunakan teknologi manual tradisional, dan hanya sedikit yang menggunakan teknologi semi mekanis. Akibatnya, potensi sagu sebagai sumber pangan dan bahan baku industri belum dioptimalkan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan Pelatihan

Proses belajar terencana untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Pelatihan dirancang untuk membantu individu mencapai kinerja yang efektif dalam berbagai kegiatan. Pengalaman praktis dan langsung sangat penting untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan ke dalam praktik. Meskipun pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman, orang cenderung lebih mudah mengingat dan menerapkan apa yang mereka lihat dan lakukan daripada apa yang mereka dengar. Pelatihan yang efektif menggabungkan teori dan praktik untuk membantu individu mencapai tujuan mereka dan meningkatkan kinerja mereka.

Pelatihan adalah sebuah perjalanan yang berkelanjutan, di mana setiap komponen terus belajar, berkembang, dan beradaptasi. Dengan semangat kolaborasi dan keterbukaan, pelatihan dapat mengantarkan individu dan organisasi menuju kesuksesan yang gemilang. Sistem pelatihan yang terbuka artinya terhubung dengan dunia luar untuk menerima masukan dan beradaptasi dengan perubahan, dinamis dan fleksibel, menyesuaikan diri dengan kebutuhan dan situasi yang berbeda, berorientasi pada hasil sehingga menciptakan dampak positif dan perubahan yang nyata. Melalui

sinergi dan interaksi yang optimal, pelatihan dapat mencapai tujuannya yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, memperkuat kinerja dan produktivitas individu, dan mendukung pencapaian tujuan organisasi.



Gambar 2: Interaksi komponen pelatihan (Morand-Aymon, 2007)

Salah satu komponen dalam pelatihan adalah trainer. Trainer memiliki peran ganda, dalam hal ini yang dimaksudkan adalah seorang trainer harus memiliki ketrampilan dasar dan latar belakang pengetahuan yang mencukupi sehingga mampu mengimplementasikan kegiatan pelatihan dengan efektif dan sukses.

Pelatihan yang diadakan di Desa Waesamu bertujuan untuk membekali masyarakat dengan pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan potensi diri dan lingkungannya. Dengan pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat menghasilkan produk dan layanan yang memiliki nilai tambah, sehingga meningkatkan kesejahteraan mereka. Ibu-ibu PKK Desa Waesamu mendapatkan pelatihan tentang cara mengolah sagu mentah menjadi tepung sagu. Kemudian, tepung sagu tersebut diolah kembali menjadi berbagai produk turunan, seperti kukis sagu keju, kukis sagu kismis, brownies sagu, dan mie sagu. Setiap kelompok mengolah salah satu produk dan mempresentasikan hasilnya kepada seluruh peserta pelatihan. Dua puluh ibu yang hadir dibagi menjadi tiga kelompok. Masing-masing kelompok ditugaskan untuk membuat satu jenis

produk olahan sagu. Setelah produk selesai dibuat, setiap kelompok mempresentasikan hasil karyanya kepada kelompok lain.

Pelatihan ini menghadirkan pengalaman edukatif yang terfokus dan efisien dengan membagi peserta menjadi tiga kelompok. Kelompok-kelompok ini dibentuk berdasarkan jenis produk olah sagu yang akan diolah. Kelompok 1 berfokus pada pembuatan kukis sagu dengan dua varian rasa: keju dan kismis. Kelompok 2 bertugas untuk mengolah mie sagu, dan kelompok 3 didedikasikan untuk pembuatan brownis sagu. Pembagian ini memungkinkan setiap kelompok untuk mempelajari dan mempraktikkan teknik pengolahan sagu secara optimal, menghasilkan produk berkualitas tinggi. Kerja sama dalam kelompok menghasilkan karya yang luar biasa. Ibu-ibu pun senang melihat hasil kerja mereka. Semangat ini perlu terus dipupuk agar kepedulian masyarakat terhadap lingkungan semakin meningkat. Begitu pula dengan perhatian terhadap pengolahan pangan lokal. Dengan terus belajar dan berinovasi, produk-produk pangan lokal dapat diolah dan dipasarkan untuk meningkatkan penghasilan masyarakat.

Masyarakat merasa bahwa pangan lokal harus dibangkitkan supaya semua generasi Maluku dapat mengenal pangan lokal secara baik dan dapat dikonsumsi untuk kehidupan. Selama ini pangan lokal diabaikan, padahal jika diolah dengan baik maka akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Turun dari Sagu

Produk olahan sagu hasil pelatihan seperti brownis sagu, mie sagu, kukis sagu dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat Desa Waesamu. Hal ini disebabkan peserta pelatihan mampu mengolah produk olahan sagu dengan baik. Menurut pendapat peserta, mereka baru pertama kali mendapatkan pelatihan untuk pembuatan produk olahan sagu, oleh sebab itu mereka sangat senang untuk melakukan pengolahan produk sagu secara berkesinambungan.



Gambar 3. Produk Olahan Sagu: Brownis Sagu, Mie Sagu, Kukis Sagu

KESIMPULAN

Program pelatihan pengolahan tepung sagu di Desa Waesamu bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan pengetahuan dan keterampilan baru. Tujuannya adalah untuk meningkatkan produksi tepung sagu dan mendukung ketahanan pangan

di masa depan. Pelatihan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Waesamu memahami materi yang disampaikan oleh tim dan memotivasi ibu-ibu PKK untuk menjadi pelopor dalam meningkatkan produksi tepung sagu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Pattimura yang telah membiaya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui Dana PNPB Fakultas Pertanian Tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfons, J.B., R. Senewe, M. Pesireron, J. Tolla. (2004). Identifikasi Potensi, Kendala Dan Peluang Pengembangan Sagu di Maluku. Laporan Akhir Kajian Sistem Usahatani Sagu (*Metroxylon* spp) Di Maluku, TA. 2003. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Maluku, Ambon.
- Bintoro, M.H., Purwanto, M.Y.J., & Amarillis, S. (2010). Sagu di Lahan Gambut. IPB Press. Bogor. 169 hal.
- Ibrahim, K., & Gunawan, H. (2015). Dampak Kebijakan Pemerintah Konversi Lahan Sagu Sebagai Upaya Mendukung Program Pengembangan Padi Sawah di Kabupaten Halmahera Barat, Maluku Utara. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Semarang, 9 Mei 2015. Hal 11.
- Lakuy, H., & Limbongan, J. (2003). Beberapa hasil kajian dan teknologi yang diperlakukan untuk pengembangan sagu di Provinsi Papua. Prossiding Makalah pada Seminar Nasional Sagu, Manado, 6 Oktober 2003.
- Latumahina, Y., Timisela, N. R., & Luhukay, J. M. (2021). Analisis Margin Pemasaran Produk Sagu (Studi Kasus Bioindustri Sawa) Di Negeri Waraka Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Agrilan*, 9(1), 32-44.
- Santoso, D. A. (2017). Potensi dan kendala pengembangan sagu sebagai bahan pakan, pangan, energi dan kelestarian lingkungan di Indonesia. *JRL*, 10(2), 51 - 57
- Timisela, N.R. (2006). Analisis usaha sagu rumah tangga dan pemasarannya. *Agroforesti*, 1(3), 57-64.
- Timisela, N. R., Leatemia, E. D., & Polnaya, F. J. (2017). Analisis kewirausahaan agroindustri pangan lokal sagu. *Matrik: Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*, 11(2), 166-177.
- Timisela, N.R., Breemer, R., Leatemia, E. D., Luhukay, J.M., & Polnaya, F. J. (2020). An Analysis of Factors Influencing Consumers' Perception towards the Product Attributes of Sago Local Food Agro-Industry. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, 12(6), 500-518