

# **Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio**

**Mira Herawati Soekamto<sup>1\*</sup>, Ponisri Ponisri<sup>2</sup>, Zulkarnain Sangadji**

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Sorong

\*E-mail: mira.soekamto

## **ABSTRAK**

Program diversifikasi pangan mengarah pada pengembangan Plasma nutfah hayati lokal dan panganekaragam jenis pangan olahan khususnya pada wilayah-wilayah pedalanaan dan yang disesuaikan dengan kondisi masyarakat. Diversifikasi pangan atau yang dikenal dengan panganekaragaman pangan bertujuan untuk meningkatkan bahan pengolahan pangan pada berbagai macam olahan dengan tetap memepertahankan nilai gizi sehingga sasaran ketahanan pangan nasional dapat tercapai dimasyarakat. Kampung Jeflio yang terletak di Kabupaten sorong Papua Barat merupakan kampung yang didominasi suku asli Papua yaitu suku Moi yang mempunyai makanan pokok utama sagu setelah beras. Sumberdaya alam yang melimpah terutama pada tanaman sagunya menjadi sasaaran pengembangan diversifikasi pangan bagi masyarakat Moi karena kenyataan yang ada menunjukkan pemanfaatan dan pengolahan tanaman sagu pada masyarakat Suku Moi hanya pada pengolah menjadi sagu basah yang kemudian diolah menjadi Papeda (makanan khas papua dari sagu). Hasil dari kegiatan yang dilakukan menunjukkan pengaruh yang nyata dengan adanya dukungan masyarakat dalam mengikuti setiap kegiatan dengan tingkat keaktifan yang tinggi. Kegiatan penyuluhan tentang budidaya tanaman sagu dan keberlanjutan lahan diikuti masyarakat suku Moi dan dilanjutkan dengan penanaman bibit tanaman sagu dilapangan. Hasil kegiatan ini mempunyai pengaruh yang sangat besar pada penambahan wawasan masyarakat Suku Moi tentang arti penting menjaga keberlanjutan sumberdaya alamnya. Hasil dari kegiatan pengolahan sagu menjadi berbagai jenis makanan menunjukkan adanya peningkatan pada ketrampilan dalam mengolah sagu menjadi beragam. Tidak hanya kaum ibu tetapi remaja putri juga berperan aktif dalam kegiatan demostrasi pembuatan beberapa jenis makanan.

**Kata kunci:** tepung sagu; makanan; moi

## **PENDAHULUAN**

Program ketahanan pangan yang dilakukan pemerintahan bukan hanya mengarah pada ekstensifikasi lahan tetapi salah satu sasaran dari program ketahanan pangan yang akan dicapai adalah diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan yang mulai dilakukan diseluruh wilayah Indonesia untuk mendapatkan atau meningkatkan panganekaragaman bahan makanan pokok bagi masyarakat.

Indonesia sebagai Negara dengan ketersediaan sumberdaya alam yang melimpah merupakan modal dalam pengembangan atau panganekaragaman pangan ke masyarakat. Namun kenyataan yang terlihat pada kondisi masyarakat belum menunjukkan tingkat kesejahteraan yang tinggi. Upaya pemenuhan kebutuhan akan pangan masih sangat rendah terutama pada daerah-daerah dengan prasarana yang masih sulit terjangkau. Dan tentu saja ini menjadi tolak ukur dalam menilai rendahnya tingkat kesejahteraan masyarakat.

Upaya yang dilakukan pemerintah untuk masalah pangan dilakukan dengan banyak cara seperti perluasan lahan, pemberian pupuk, pemberantasan hama tetapi semua itu tidak memberikan solusi dalam memenuhi kebutuhan pangan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka sangat perlu dilakukan diversifikasi pangan terutama untuk daerah-daerah terpencil.

Kampung jeflio merupakan salah satu daerah yang didominasi oleh masyarakat asli suku moi yang terletak di kabupaten sorong memiliki keragaman sumberdaya hayati mulai dari hutan mangrove disepanjang pesisir pantai, keanekaragaman tanaman obat dan sumberdata tanaman sagu yang tumbuh disebagian besar wilayah jeflio yang semuanya

belum dilakukan pengelolaan secara optimal baik dari pengolahan hasil maupun pengelolaan sumberdaya alamnya.

Masyarakat Kampung Jeflio yang didominasi oleh suku asli Sorong yaitu Suku Moi merupakan suku dengan memiliki dan masih menjaga kearifan lokal. Karakteristik utama yang dimiliki suku Moi dalam menjaga kearifan lokalnya dengan terlihat dari adanya tata aturan dalam perkawinan, pembagian harta, pendidikan, pengobatan dan bercocok tanam yang semuanya diatur dalam hukum adat. Selain itu, Suku Moi juga merupakan suku yang hidupnya sangat dekat dan terikat dengan alam terutama tanah dan hutan menjadikan suku ini masih bersifat tradisional. Yang menjadi ciri utama suku Moi adalah dalam system perkawinan, seorang wanita suku Moi diwajibkan untuk mengetahui cara menokok sagu, berkebun, membuat berbagai ramuan obat, membuat iviok ( tempat remas sagu) membuat noken dan memasak papeda (,makanan khas dari sagu). Bagi laki-laki diwajibkan untuk mampu membuat rumah , berburu dan berkebun. Masyarakat Moi dengan mata pencaharian utama sebagai petani mempunyai bahan makanan pokok utama yaitu beras dan sagu.

Sagu adalah tanaman penghasil pati dan merupakan bahan makanan pokok kedua setelah beras bagi masyarakat Indonesia Timur. Begitu juga untuk masyarakat di Kampung Jeflio menganggap sagu sebagai makanan utama selain beras. Pemenuhan kebutuhan akan sagu didapatkan masyarakat melalui proses pemanenan pada hutan-hutan sagu yang menjadi hak ulayat mereka.

Tanaman sagu sebagai penghasil pati merupakan tanaman yang mempunyai potensi dalam pengembangannya seperti pemanfaatan menjadi sirup, produk olahan kue, mie, sagu lempeng bahkan sagu juga sudah dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan energy alternative yaitu bio-etanol. Namun untuk masyarakat Kampung Jeflio hanya memanfaatkan sagu sampai dengan tahap pembuatan sagu basah yang kemudian diolah menjadi olahan papeda yang merupakan makanan khas Papua. Pengembangan ke produk olahan lain tidak dilakukan karena adanya keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat suku Moi. Bukan hanya keterbatasan dalam hal pengelolaan tetapi juga rendahnya pengetahuan akan dalam keberlanjutan lahan belum dimiliki oleh masyarakat suku Moi, sehingga sumberdaya alam yang melimpah bisa hilang keberlanjutannya di masa akan datang.

Kegiatan pemanenan sagu atau yang dikenal dengan menokok sagu dilakukan oleh masyarakat secara tradisional dan sesuai kebutuhan sehari-harinya. Melihat manfaat sagu yang begitu besar kepada penganekaragaman olahan menjadikan tanaman sagu sebagai sasaran yang tepat dalam pengembangan di masyarakat suku Moi

Tanaman Sagu sebagai penyimpan karbon terbesar dengan memiliki kandungan karbohidrat yang sama dengan makanan pokok lainnya seperti beras sehingga menjadikan sagu sebagai pengembangan diversifikasi pangan baik oleh FAO maupun kementerian pangan (Kementan, 2017)

Keberadaan Kampung Jeflio dengan sumberdaya tanaman sagu yang melimpah menjadikan Kampung Jeflio dapat dijadikan sasaran dalam pengembangan diversifikasi pangan pada tanaman sagu oleh masyarakat suku Moi yang mendiami daerah tersebut.

## **METODE**

Tempat pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) di Kampung Jeflio yang dimulai pada bulan April dan berakhir hingga bulan Agustus dengan persiapan, koordinasi, pelatihan, praktek sampai ke pendampingan saat pelaksanaan kegiatan di masyarakat.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa

pendekatan yaitu :

**Penyuluhan** dilakukan untuk memebrikan gambaran kepada masyarakat tentang besarnya pemanfaatan tepung sagu menjadi aneka olahan bagi masyarakat Suku Moi di Kampung Jeflio

**Pelatihan** dilakukan dalam upaya pengembangan diversifikasi pangan dengan melakukan demonstrasi pembuatan olahan sagu menjadi berbagai jenis panganan dan sekaligus dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam pembuatan perbagai olahan sagu sehingga dapat meningkatkan taraf hidup keluarganya. Selain itu juga akan diberikan pelatihan bagaimana system budidaya tanaman sagu sebagai upaya menjaga keberlanjutan lahan..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil kegiatan yang dilakukan menunjukkan bahwa adanya tingkat partisipasi masyarakat yang tinggi dalam mengikuti. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan ketrampilan. Dari beberapa olahan makanan menunjukkan peningkatan ketrampilan oleh masyarakat.

Tabel1. Persentase Hasil Kegiatan Pada Kegiatan Pelatihan Pengolahan Tepung Sagu

No.	Jenis Olahan	Jumlah Peserta	Target Capaian (%)
1.	Kue Bangket	40	95
2.	Kue Kembang Goyang	40	100
3.	Bolu Kukus	40	95
4.	Mie	40	90

Sumber : Data Primer, 2019

Hasil kegiatan menunjukkan target yang dicapai dari semua kegiatan mencapai lebih dari 90% sudah menunjukkan peningkatan pada ketrampilan pengolahan tepung sagu basa menjadi aneka olahan.

### **Pelatihan pengolahan sagu menjadi bahan makanan**

Suku Moi yang mendiami kampung Jeflio yang hidup kaya akan sumberdaya alam dengan kelimpahan tanaman sagu sehingga menjadikan makanan kedua setelah nasi adalah sagu. Namun tingkat pengetahuan yang rendah dari masyarakat atau suku Moi ini sehingga menyebabkan keterbatasan dalam pengolahan menjadi aneka macam/ragam makanan. Kegiatan yang dilakukan dalam mengolah aneka ragam makana mendapat sambutan yang besar dari msyarakat suku Moi. Kegiatan yang dilakukan diawali dengan cara mengolah tepung sagu basah menjadi tepung kering. Setiap tahapan diajarkan sehingga masyarakat mengetahui cara membuat tepung kering sagu yang siap diolah menjadi aneka macam kue. Setelah pembuatan tepung dilanjutkan dengan demostrasi pembuatan aneka olahan makanan/ kue dengan disertai pembagiann resep kue dari bahan tepung sagu kepada masyarakat atau ibu-ibu atau mama-mama papua (untuk istilah kaum perempuan papua) suku Moi.



Gambar 1. Kegiatan demostrasi dan pelatihan pembuatan kue

Adanya keterlibatan dari masyarakat secara langsung menunjukkan keterbukaan masyarakat suku Moi dalam menerima inovasi baru dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan bahan makanan dari bahan dasar sagu. Bukan hanya ibu-ibu yang terlibat tapi remaja putri juga berperan aktif dalam kegiatan demostrasi membuat kue tersebut.



Gambar 2. Kegiatan demonstrasi pembuatan kue dari bahan dasar sagu



a

b

Gambar 3. Hasil Olahan Makanan; a. Kue Kembang Goyang; b. Kue Bangket



a

b

Gambar 4. Hasil Olahan Makanan; a. Kue Bolu Kukus; b. Mie

### **SIMPULAN**

Melalui kegiatan pelatihan pengolahan tepung sago menjadi aneka olahan yang dilakukan di Suku moi Kampung Jelfio menunjukkan adanya peningkatan ketrampilan masyarakat yaitu sebesar lebih dari 90% sudah menunjukkan keahlian dalam pembuatan olahan makanan dari tepung sago basah

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Peneliti ucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas dana hibah pada skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2019.

## DAFTAR PUSTAKA

- Hariyanto, Bambang, Et Al. "Sistem Produksi, Pengolahan Dan Pemanfaatan Hutan Sagu Untuk Penyediaan Pangan Karbohidrat Di Papua Barat."
- Griffith Lasamahu, Hellena. 2013. Sagu dan Keberlanjutan Pangan Lokal. Diss. Magister Studi Pembangunan Program Pascasarjana UKSW
- Kementan. 2017. Kembangkan Diversifikasi Pangan Berbasis Sagu. <http://www.rmol.co>. Diakses 18 Juli 2018.
- Riany, Yulina Eva. 2006. "Pengaruh Pengolahan Terhadap Indeks Glikemik Pangan Berbahan Baku Sagu (*Metroxylon Sp.*)."
- Tulalessy, Q. D. (2018). Sagu sebagai Makanan Rakyat dan Sumber Informasi Budaya Masyarakat Inanwatan: Kajian Folklor Non Lisan. *Melanesia: Jurnal Ilmiah Kajian Bahasa dan Sastra*, 1(1), 85-92.
- Yuliani, Hilka, Nancy Dewi Yuliana, and Slamet Budijanto. "Formulasi mi kering sagu dengan substitusi tepung kacang hijau." *Agritech* 35.4 (2015): 387-395