



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Tani Sagu Iwai di Kampung Kabuow Kabupaten Teluk Wondama Melalui Kue Olahan Sagu

**Bertha Mangallo¹, Abadi Jading², Paulus Payung², Selmi Dedi³
Bakhrani A. Rauf⁴, Muhammad Ardi⁴, Rosmini Maru⁵, Yasdin⁶**

¹Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Papua

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian dan Teknologi Pertanian,
Universitas Papua

³Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Papua, Manokwari

⁴Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

⁵Program Studi Pendidikan Geografi, Universitas Negeri Makassar

⁶Program Studi Teknik Mesin, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Mitra Program Kosabangsa ini adalah Kelompok Petani Sagu Iwai. Permasalahan Mitra adalah: (1) masih menggunakan cara tradisional dalam pengolahan batang sagu menjadi pati sagu, (2) pengolahan empulur sagu menghasilkan limbah ampas sagu yang menimbulkan bau tidak sedap dan menutupi badan sungai atau penyempitan badan sungai, (3) kurang memiliki keterampilan dalam mengolah kue berbahan sagu dan (4) tidak memiliki keterampilan dan pengetahuan untuk memasarkan produk kue sagu. Solusi terhadap permasalahan mitra diselesaikan melalui program Kosabangsa tahun 2022, yaitu melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan: (1) teknologi pengolahan empulur sagu menjadi pati sagu secara mekanis dengan menggunakan mesin parut sagu, (2) Teknologi sederhana pembuatan briket dari ampas sagu sebagai sumber energi alternatif yang ramah lingkungan (pengolahan sagu berbasis *zero waste*), (3) pembuatan kue bagea sagu, bronis sagu, dan sagu lempeng secara hygiene, (4) manajemen usaha kecil rumah tangga serta metode pemasaran online.

Kata kunci: Ampas sagu, briket, kue sagu, mesin parut sagu

Abstract. The partner of the Kosabangsa Program is the Iwai Sago Farmers Group. Partners' problems are: (1) still using the traditional method of processing sago stalks into sago starch, (2) processing of sago pith produces sago waste which causes an unpleasant odor and covers the river body or narrows the river body, (3) lacks skills in processing cakes made from sago and (4) do not have the skills and knowledge to market sago cake products. Solutions to partner problems are resolved through the 2022 Kosabangsa program, namely through training and mentoring activities: (1) technology for processing sago pith into sago starch mechanically using a sago grated machine, (2) Simple technology for making briquettes from sago dregs as an alternative energy source environmentally friendly (zero waste-based sago processing), (3) hygienic manufacture of sago bagea cakes, sago brownies, and sago plates, (4) small household business management and online marketing methods.

Keywords: Sago dregs, briquettes, sago cake, sago grating machine,

I. PENDAHULUAN

Kampung Kabuow merupakan salah satu dusun yang ditumbuhi pohon sagu yaitu sekitar 60% yang tumbuh secara alami di daerah rawa dan sepanjang daerah aliran sungai. Kelompok tani sagu Iwai yang berjumlah 10 kepala keluarga (KK) merupakan satu marga, memiliki dusun sagu dengan luasan ± 3 Ha

dimiliki secara turun temurun dan berkelompok berdasarkan marga dan lokasi tumbuhnya, yang tumbuh dan berkembangbiak secara alami dan adapula yang ditanam oleh untuk tujuan konservasi.

Kampung Kabuow terletak di distrik Wondiboy Kabupaten Teluk Wondama Provinsi Papua Barat. Kampung Kabuow dapat dicapai dari kota

Manokwari melalui jalur laut sejauh $\pm 202,87$ km dengan menggunakan sarana transportasi laut dengan menggunakan kapal cepat Bahari Express selama ± 6 jam, kemudian dilanjutkan dengan jalur darat sejauh $\pm 6,5$ km ke Kampung Kabuow.

Makanan pokok masyarakat di Kampung Kabuow (asli Papua) adalah sagu dan ubi-ubian (ubi jalar, talas, gembili dan ubi kayu). Akibat kemajuan teknologi dan pergeseran budaya, masyarakat lokal sudah mengenal beras sebagai makanan pokok sehingga hutan sagu yang sangat luas, khususnya di Papua Barat luas ± 932.758 Ha, kurang dimanfaatkan secara optimal untuk ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi, pohon sagu hanya diolah untuk makanan tambahan, seperti pembuatan kue tradisional dan papeda pada acara-acara tertentu. Sementara sagu tersebut berpotensi menjadi peluang usaha yang potensial bagi masyarakat setempat.

Keberadaan sagu tersebut ada yang Masak Tebang (MT), remaja, dan anakan. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani sagu sehingga proses pengolahan sagu masih dilakukan secara tradisional yang meliputi penebangan, pemotongan, pembelahan, penghancuran empulur, pemerasan, penyaringan, pengendapan dan pengemasan pati sagu.

Kelompok tani sagu Iwai termasuk kelompok masyarakat umum yang belajar berwirausaha karena selain kegiatan tokok sagu, mereka juga telah mengolah pati sagu menjadi sagu bakar dan sagu lempeng yang merupakan panganan khas dari daerah Wasior, namun masih dilakukan secara terbatas hanya jika ada pesanan dan pada *ivent* tertentu seperti pada acara adat setempat. Dengan proses pengolahan dan kemasan yang ada saat ini, menunjukkan bahwa kualitas olahan sagu masih rendah, kemasan kurang menarik sehingga sulit untuk dipasarkan ke luar kota Wasior (Gambar 1).



Gambar 1. Pembuatan kue sagu bakar

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Metode pengabdian yang disepakati untuk dilakukan bersama adalah melalui metode pendekatan partisipatif dan pendekatan akomodatif. Pendekatan partisipatif dimaksudkan agar masyarakat berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan, mulai dari tahap awal sampai akhir kegiatan. Sedangkan pendekatan akomodatif dimaksudkan seluruh kegiatan yang memanfaatkan sumberdaya alam setempat dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Metode pelaksanaan kegiatan yang merupakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, adalah:

- Sosialisasi kegiatan
- Memberikan pelatihan dan pendampingan membuat produk olahan sagu bakar dan sagu lempeng beberapa varian rasa dan beberapa kue olahan sagu lainnya yaitu kue brownis sagu dan bagea kacang dengan kualitas terjamin, packaging yang menarik sehingga layak untuk dipasarkan secara meluas ke luar kabupaten Teluk Wondama bahkan dapat menjadi buah tangan bagi wisatawan yang berkunjung ke Papua Barat.

Target dan luaran dari kegiatan ini adalah:

- Mitra memiliki kualitas dan kuantitas produksi sagu bakar dan sagu lempeng beberapa varian rasa dan beberapa kue olahan sagu lainnya yaitu kue brownis sagu, bagea kelapa dan

bagea kacang dengan kualitas baik dan produksi higienis.

- Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam packaging kue olahan sagu yang menarik dan diberi label siap dipasarkan di dalam dan di luar Kabupaten Teluk Wondama.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Sosialisasi Program

Pada tahapan ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada mitra program kosabangsa dengan beberapa kegiatan pelatihan dan pendampingan untuk pemberdayaan kelompok petani sagu Iwai, salah satunya adalah melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan kue olahan sagu yang higienis dengan beberapa varian rasa dan dengan kemasan yang menarik.



Gambar 2. Sosialisasi program

B. Pelatihan pembuatan kue olahan sagu secara higienis

Proses pembuatan kue yang dilakukan oleh mitra masih belum memperhatikan kebersihan diri seperti menggunakan sarung tangan dan masker saat membuat kue. Pada tahapan ini, tim pengabdian memberikan pelatihan cara pengolahan kue sagu secara higienis baik personal hygiene maupun produksi hygiene. Kurangnya pengetahuan dan informasi yang dimiliki oleh Mitra berdampak terhadap kebiasaan pengelolaan makanan yang kurang baik. Menurut Handono (2008), salah satu faktor yang menyebabkan timbulnya masalah gizi adalah kurangnya pengetahuan akan hubungan pengelolaan makanan yang baik.

Ceramah tentang personal hygiene atau kebersihan diri saat pembuatan kue yang merupakan syarat kesehatan dalam mengolah kue rumahan, seperti harus mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, masker dan penutup kepala. Produksi hygiene mensyaratkan semua peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak berkarat serta menggunakan bahan-bahan yang berkualitas atau belum kadaluarsa (Gambar 3).



Gambar 3. Memberikan arahan pembuatan kue sagu secara higienis

Pelatihan pembuatan kue olahan sagu meliputi kue sagu bakar, sagu lempeng beberapa varian rasa dan beberapa kue olahan sagu lainnya yaitu kue brownis sagu, bagea kacang dan bagea kelapa (Gambar 4).



Gambar 4. Pelatihan pembuatan kue sagu

C. Keberhasilan kegiatan

Keberhasilan pemberdayaan kelompok petani sagu Iwai melalui pelatihan pembuatan kue sagu secara higienis telah meningkatkan pengetahuan, dan keterampilan serta meningkatkan penghasilan Mitra (Gambar 5).



Gambar 5. Produksi kue sagu

Peningkatan jumlah produksi olahan kue sagu Mitra, yaitu:

- sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, mitra hanya menghasilkan produk kue sagu dengan keuntungan:

= 50 bungkus/produksi Rp. 5.000 x 2 kali produksi/bulan= Rp. 1.000.000/bulan

Mitra hanya membuat kue dalam jumlah terbatas dan insidentil .

- Setelah pelaksanaan program kosabangsa, Mitra dapat menghasilkan produk olahan kue sagu dengan keuntungan:
= 50 bungkus/produksi x Rp. 5.000 x 25 kali/bulan= Rp. 6.250.000/bulan.



Gambar 6. Meningkatkan kualitas dan varian produksi kue sagu

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pengolahan kue sagu secara higienis bagi petani sagu Iwai, dapat ditarik kesimpulan:

- a. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat beberapa kue olahan sagu
- b. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan cara produksi kue sagu secara higienis.
- c. Mitra memiliki kemampuan meningkatkan kualitas dan produksi kue olahan sagu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM), melalui pendanaan Program Kosabangsa Tahun 2022, yang telah memberi memberikan kepercayaan kepada Universitas Papua sebagai pelaksana kegiatan Kosabangsa dan Universitas Negeri Makassar sebagai pendamping program Kosabangsa, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Darma. (2009). Kandungan Pati dan Potensi

- Produksi Sagu Alam di Papua. AGROTEK, Vol.1, 6.
- Darma. (2011). Prototype Alat Pengekstrak Pati Sagu Tipe Mixer Rotary Blade Bertenaga Motor Bakar. AGRITECH, Vol. 30, No.2.
- Fretes, E., Wardana, I., & Sasongko, M. (2013). Karakteristik Pembakaran Dan Sifat Fisik Briket Ampas Empulur Sagu Untuk Berbagai Bentuk Dan Prosentase Perekat. *Rekayasa Mesin*, 4(2), pp.169-176. <https://doi.org/10.21776/ub.jrm>
- Haryanto, B. & Pangloli, P. (1992). Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Mangallo B, Darma, Dedi S. PENGOLAHAN SAGU BERBASIS ZERO WASTE DI KABUPATEN MANOKWARI. *Panrita Abdi* [Internet]. 2022;6(2):9. Available from: <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Mangalo, D., & Duma, H. (2012). Studi kemungkinan Pemakaian Sekam dan Jerami Padi Sebagai Bahan Bakar Briket Untuk Ketel Uap di RSUD Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar. *SINERGI*, 10(1), 13-38.
- Payu, C., 2017. Pembuatan Cemilan Sagu Higienis untuk Meningkatkan Penghasilan Kelompok Pengrajin Kue di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo. *JPKM*, Vol. 22(3).
- Rahman, A.Y., Setiawan, F.W., Hananto, A.L., & Nurdiansyah, F. (2021). Aplikasi Mesin Pengemas Untuk UKM Produk Herbal Angkung Dan Cacing. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(4), 553-560. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Reniana R, Darma D, Kurniawan A. Kajian Proses Pamarutan Empulur Sagu Menggunakan Alat Parut Sagu Bertenaga Manual dan Motor Bakar. *agritechnology* [Internet]. 2020 Oct 15 [cited 2022 Aug 27];2(2):71. Available from: <https://journal.fateta.unipa.ac.id/index.php/agritechnology/article/view/45>.
- Supriadi H. STRATEGI KEBIJAKAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DI PAPUA BARAT. *Analisis Kebijakan Pertanian*. 2008; 6(4):26.
- Zhang, G., Sun, Y., & Xu, Y. (2018). Review of Briquette Binders and Briquetting Mechanism. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 82, 477–487.