PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 2 Halaman 109-113 Maret 2020 *e-ISSN 2657-1579*

PKM DIVERSIFIKASI SAGU DI DESA PEMAKUAN SEBAGAI SALAH SATU PRODUK UNGGULAN LAHAN BASAH

PKM Diversification of Sago in Pemakuan Village As One of The Leading Products of Wetland

Arfa Agustina Rezekiah*, Adistina Fitriani
Fakultas Kehutanan ULM, Jl. Ahmad Yani Km 36, Banjarbaru, Kalimantan Selatan
*Corresponding author: aarezekiah@ulm.ac.id

Abstract. The Community Partnership Program (PKM) activities involve housewives in Pemakuan Village, where the village is one of the Sagu Kampung centers in Banjar District, South Kalimantan. Sago flour production every day in the village reaches 2 to 5 tons. So far, the use of sago is only sold in the form of sago flour and raw material for sago porridge. Innovation and diversification of sago-based products can be developed into one of the creative industries that have a good market share in the community. The problems experienced by the partner groups are a) the increasing awareness of consumers towards healthy food, so consumers are interested in low-sugar and high-fiber food products, but the partner group does not yet have the skills in processing these products, b) the low ability of human resources involved in the field management, c) the low ability of partner groups in marketing and utilizing information technology. The solution in this program is a) training in innovation and diversification of sago-based food products, b) increasing the ability of human resources in the field of management, c) training in the use of information technology as a marketing tool. The end result of this program is the increasing knowledge of mothers in making sago pastries and digital technology in marketing products. So that the target group can be independent in carrying out sago diversification business activities in a sustainable manner.

Keywords: diversification, sago, Desa Pemakuan, wetlands

1. PENDAHULUAN

Desa Pemakuan terletak di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan dengan luas 3.05 km^2. Desa ini terkenal sebagai kampung sagu karena mayoritas mata pencaharian penduduk adalah mengolah kayu rumbia menjadi tepung sagu.

Sagu merupakan hasil olahan dari tanaman rumbia (*Metroxylon* spp)) yang merupakan tanaman yang di hidup di lahan basah, dan hal ini sesuai dengan visi Universitas Lambung Mangkurat yang terkemuka di bidang Ipteks yang mempertautkan profesionalisme dengan ilmu-ilmu dan teknologi sebagi *center of excellent* di bidang kajian unggulan lahan basah.

Kandungan kalori sagu tidak jauh berbeda dengan beras dan jagung, bahkan melebihi kentang, sukun, ubikayu, ubijalar, dan yams (gembili dan uwi/ubi). Bahkan Kandungan karbohidrat sagu lebih tinggi dibandingkan dengan beras dan beberapa pangan sumber karbohidrat lainnya sehingga sagu dapat dikatakan sebagai sumber pangan tradisional potensial yang dapat dikembangkan dalam diversifikasi pangan (Kusuma et al, 2013). Saat ini pemanfaatan pati sagu belum optimal, yaitu hanya sekitar 5% dari potensi yang ada (Santoso et al, 2018).

Saat ini Desa Pemakuan akan mengoptimalkan daerah pengolah rumbia menjadi sagu yang memiliki nilai inovasi dan diversifikasi. Keterbatasan kelompok mitra adalah dalam hal pengolahan tepung sagu menjadi produk-produk lain yang memiliki nilai jual. Kondisi ini dipicu karena keterbatasan ilmu pengetahuan mengenai pengolahan sagu, yang mana selama ini kelompok mitra hanya menjual tepung sagu dan bahan bubur rendang didasarkan pada pengetahuan turun temurun.

Harga jual tepung sagu basah Rp2.600/kg sedangkan harga tepung sagu kering Rp6.000/kg. Sejauh ini masyarakat di desa Pemakuan lebih banyak menjual tepung sagu kering ke daerah Banjarmasin serta masyarakat setempat yang berprofesi sebagai penjual bubur sagu. Pembeli dari Banjarmasin biasanya diolah menjadi bihun atau soun.

Mitra dalam program ini adalah pengrajin sagu di Desa Pemakuan yang sebagian besar adalah wanita. Pengrajin sagu di desa tersebut

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

lebih dominan menjual hasil olahan sagu dalam bentuk tepung dan bahan dasar bubur sagu. Bubur sagu merupakan makanan tradisional yang berasal dari tepung sagu yang dimasak menggunakan santan. Wanita pengrajin sagu yang ada di desa Pemakuan hanya mengolah bahan mentahnya saja yang biasanya di jual ke pasar Martapura, Banjarbaru dan Banjarmasin. Kondisi umum tingkat penjualan sagu oleh kelompok mitra cukup stabil dalam satu tahun terakhir. Pendapatan pengolah bubur sagu per bulan adalah Rp.1.000.000.

Mengingat pangsa pasar yang tinggi terhadap produksi pangan yang sehat, maka pada saat ini kecendrungan trend produk makanan lokal yang bernilai kesehatan memiliki nilai jual yang bagus. Sagu merupakan salah satu produk makanan lokal yang bernilai kesehatan berupa rendahnya lemak dan tinggi karbohidrat. Purwani (2006) menyatakan bahwa nilai Indeks Glikemik sagu senilai 28, termasuk dalam kategori rendah karena kurang dari 55.

Permasalahan mitra yang teridentifikasi yitu kurangnya pengetahuan pengolahan pangan berbasis komoditi lokal, rendahnya kemampuan kelompok sasaran dalam hal manajemen produksi serta rendahnya kemampuan kelompok sasaran dalam aspek pemasaran. Introduksi inovasi dan diversifikasi produk olahan sagu yang ditawarkan diharapkan menjadi solusi yang baik. Transfer teknologi yang ditawarkan antara lain pembuatan tepung sagu menjadi bolu dengan berbagai *topping*, kue kering dan pengemasannya.

. (Ernawati et al 2018) menyatakan manfaat diversifikasi pada sisi konsumsi adalah semakin beragamnya asupan zat gizi, baik makro maupun mikro, untuk menunjang pertumbuhan, daya tahan dan produktivitas fisik masyarakat. Keragaman pangan juga meningkatkan asupan zat-zat antioksidan, serat, serta penawar terhadap senyawa yang merugikan kesehatan seperti kolesterol. Di samping itu, keragaman juga memberikan lebih banyak pilihan kepada masyarakat untuk memperoleh pangan sesuai preferensinya Diversifikasi produk berupa pengolahan tepung sagu menjadi bolu dengan berbagai macam topping dan kue kering sagu Pengolahan bolu dilakukan dengan cara higienitas fasilitas dan produksi sehingga menjamin mutu bolu sagu tersebut.

Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah memberdayakan kelompok masyarakat di desa Pemakaian yang tergolong masyarakat non produktif secara ekonomi, tetapi berhasrat kuat menjadi wirausahawan. Program pemberdayaan ini akan meningkatkan motivasi, sentuhan Ipteks, ketrampilan, keahlian dan jiwa kewirausahaan mitramengingat sagu merupakan i potensi strategis dalam diversifikasi olahan pangan sehat sehingga mitra menjadi inovatif dan produktif dalam pemanfaatan potensi desa..

Gambar 1. Pengrajin sagu dan olahannya

2. METODE

2.1. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama tiga bulan dan berlokasi di Desa Pemakuan Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar.

2.2. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam rangka pencapaian tujuan meliputi: sosialisasi berupa penyampaian informasi, transfer iptek berupa pelatihan dan kewirausahaan sebagai solusi permasalahan mitra, serta melakukan monitoring dan evaluasi serta pendampingan mengenai keberlanjutan hasil pelatihan. Metode yang dilakukan berupa pendekatan individu maupun kelompok baik secara formal maupun informal kepada mitra yang bertujuan menyampaikan informasi berkaitan pentingnya diversifikasi produk olahan sagu sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi.

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Melakukan pelatihan pengolahan sagu menjadi aneka kue sebagai sentuhan Ipteks, berupa demonstrasi langsung bersama mitra mengolah potensi lokal yaitu sagu. Pelatihan disusun secara sistematis mulai dari persiapan bahan baku, teknik mengola serta teknik promosi produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program kemitraan masyarakat yaitu, diversifikasi sagu menjadi aneka olahan kue dilakukan pada daerah yang banyak tumbuh tanaman sagu yang terletak pada desa Pemakuan Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu pengrajin sagu dan ibu-ibu rumah tangga Jumlah masyarakat sasaran yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 10 orang dan diharapkan saling bekerjasama dalam segala hal selama kegiatan berlangsung mulai dari tahap sosialisasi hingga tahap praktek/aplikasi sampai pembuatan produk.

3.1 Sosialisasi

Program PKM ini disosialisasi ke pemerintah, dan ke anggota kelompok pengrajin sagu yang merupakan mitra. Tim pelaksana telah memperkenalkan program PKM ke masyarakat mitra dan memberikan uraian tentang kegiatan yang akan dilaksanakan sehingga mitra memahami dengan baik dan nantinya dapat berperan aktif dalam semua kegiatan.

Gambar 2. Sosialisasi ke aparat desa

Materi sosialisasi berisi tentang diversifikasi olahan sagu menjadi aneka kue kering dan bolu aneka topping serta kelebihan atau manfaat sagu bagi kesehatan. Kegiatan sosialisasi mendapatkan tanggapan yang positif dari aparat desa dan mitra, mereka ingin produk unggulan dari desa dapat lebih dikenal oleh khalayak umum.

3.2 Penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan di rumah ibu Rusniah dan dihadiri oleh anggota kelompok yang berjumlah keseluruhan 10 orang. Target penyuluhan untuk memberikan pemahaman kepada anggota kelompok tentang konsep penerapan pemasaran produk yang akan dilakukan. Selain itu pemberian materi pembuatan aneka kue olahan berbahan sagu serta teknik pemasaran produk untuk memberikan pandangan kepada masyarakat terkait praktek-praktek yang banyak dilakukan masyarakat, namun secara teknis kurang menguntungkan bagi masyarakat.

Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan

3.3 Pelatihan

Berdasarkan kuisioner yang diisi peserta sebelum pelatihan, diketahui bahwa keseluruha (100%) peserta menyatakan di sekitar tempat tinggalnya mudah memperoleh sagu dan tahu bahwa sagu dapat dimanfaatkan untuk makanan yaitu sebagai bubur, cendol dan kue. Sebagian besar (90%) peserta juga menyatakan belum mengetahui cara memulai usaha kecil, perhitungan dan pembukuan usaha kecil serta cara memasarkan barang usaha.

Pengolahan dan pengemasan produk olahan sagu menjadi kue kering dan bolu ini menuntut keaktifan mitra. Mitra sangat antusias mengikuti pelatihan dan termotivasi untuk membuat kembali. Diakhir kegiatan peserta pelatihan telah mampu membuat kue kering sagu aneka model dan bolu.

Produk olahan sagu yang dihasilkan dapat dijadikan sebagai cemilan sehat keluarga dan bernilai jual. Didukung pula dengan kemasan yang baik dan menarik, yang akan berkontribusi pada daya simpan produk tersebut. Berdasarkan kuisioner yang diisi peserta sebelum pelatihan, diketahui bahwa semua (100%) peserta menyatakan bahwa pembuatan olahan sagu mudah dilakukan dan tertarik untuk membuat sendiri produk tersebut. Berdasarkan daya

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

simpan produk yang dihasilkan, peserta menyatakan lebih tertarik untuk membuat kue kering. Pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha kecil diberikan kepada peserta untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang usaha kecil. Peserta sangat antusias dalam materi perhitungan harga jual produk dan pembukuan usaha kecil (buku kas), dimana peserta perperan aktif dalam simulasi usaha kecil. Dalam materi pemasaran, peserta dilatih untuk menggunakan media sosial sebagai alat pemasaran secara online dengan menggunakan backdrop yang menarik dan teknik memofo yang baik. Dari hasil pelatihan produk di beri merk Gulenia yang merupakan kepanjangan dari Sagu Melenia.

Gambar 4.. Pelatihan pembuatan kue kering dan bolu sagu serta foto produk

Gambar 5. Produk olahan sagu

4. SIMPULAN

Potensi lokal di desa Pemakuan berupa sagu dapat diolah menjadi beragam olahan pangan yang bernilai ekonomis. Kegiatan PKM ini memberdayakan kelompok masyarakat khususnya ibu-ibu desa Pemakuan Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar. Sentuhan Ipteks berupa transfer teknologi pengolahan sagu meningkatkan ketrampilan mitra, dimana mitra mampu menghasilkan beragam kue kering dan bolu yang bernilai ekonomi. Mitra juga mampu mempromosikan produk yang dihasilkan dengan baik melalui media sosial. Pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha berupa pembukuan dan penetapan harga jual produk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam membuat pembukuan untuk usaha kecil.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan bantuan dana melalui dana PNBP tahun anggaran 2019 serta masyarakat desa Pemakuan khsusnya ibu-ibu yang telah berpartisipasi dalam kegiatan tersebut.

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

6. DAFTAR PUSTAKA

Ernawati. E, Heliawat, Diansari, P. 2018. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian. Vol 14 No 1.

Parama Tirta W.W.K, Novita Indrianti, Riyanti Ekafitri. 2013. *Potensi Tanaman Sagu {Metroxylon sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia*. Jurnal Pangan. Vol 22 No 1.

Purwani. E.Y. Widaningrum, , Thahir, R. Muslich. 2006. *Effect Of Heat Moisture Treatment of Sago Starch On Its Noodle Quality.* Indonesian Journal of Agricultural Science Vol 7 No 1.

Santoso, B. Tjilli, I. Paisei, EK. Abbas B. 2018. *Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Sagu Untuk Meningkatkan Peran Bahan Pangan*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Solo.

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat