

Pelatihan Pendampingan Pengolahan Bahan Lokal Sagu Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Berupa Aneka Penganan

Safaruddin ^{1*}, Syamsuddin ², Maryam Mangkunegara ³, I Nyoman Arnama ⁴

¹⁻⁴ Universitas Cokroaminoto Palopo

* safarmp@uncp.ac.id

Abstrak

Kegiatan diversifikasi pangan diarahkan kepada pengembangan plasma nutfah hayati lokal dan penganekaragaman olahan pangan yang berbahan baku selain beras yang dikembangkan sesuai potensi daerah, dimana setiap daerah memiliki komoditi unggulan. Permasalahan yang dihadapi adalah pemanfaatan sagu di Desa Bantimurung, Kecamatan Bone-Bone, Kabupaten Luwu Utara pada umumnya masih dalam bentuk pangan tradisional. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk melakukan pendampingan dan pelatihan bahan lokal sagu menjadi aneka penganan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek. Output utama dari kegiatan pengabdian masyarakat pada KWT yakni keripik india dan aneka kue kering yang berbahan baku tepung sagu, penyampaian materi tentang pemasaran produk, pembuatan label produk dan sosialisasi terkait keamanan pangan dari produk yang dibuat. Pengabdian ini dilaksanakan diawali dengan pelaksanaan sosialisasi, bimbingan dan pelatihan olahan tepung sagu menjadi aneka penganan. Hasil pelaksanaan pelatihan memberikan gambaran bahwa secara umum peserta sudah memiliki keterampilan dasar terkait proses pengolahan aneka penganan berbahan tepung sagu khususnya keripik dan aneka kue kering. Penggunaan tepung sagu untuk pembuatan aneka penganan berupa keripik dan aneka kue kering memang belum dapat menciptakan aneka penganan yang rasa dan kualitasnya sama persis jika menggunakan tepung terigu.

Kata Kunci: tepung sagu, aneka penganan, Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek

Pendahuluan

Fasilitasi pemberdayaan kepada masyarakat yang pada umumnya dilakukan oleh dunia kampus merupakan kegiatan rutinitas sebagai bagian dari tri dharma perguruan tinggi, merupakan upaya untuk meningkatkan indeks pembangunan manusia dan diharuskan berbasis pada kemasyarakatan (community based development), yang berarti pembangunan diinisiasi oleh masyarakat, difasilitasi oleh masyarakat, dan diperuntukkan manfaatnya untuk masyarakat. Pemberdayaan masyarakat dalam interpretasinya memiliki makna yang beragam tergantung dari sudut pandang maupun konteks kelembagaan, politik dan sosial budaya.

Kegiatan diversifikasi pangan diarahkan kepada pengembangan aneka tanaman dan tumbuhan hayati lokal yang diharapkan dapat diolah dan dikreasikan menjadi beragam pangan olahan yang berbahan baku selain beras yang dikembangkan berdasarkan keunggulan dan sesuai potensi daerah dengan konsep kearifan lokal, dimana setiap daerah memiliki komoditi unggulan. Diversifikasi pangan yang lebih banyak dikonotasikan dengan penganekaragaman pangan memiliki tujuan untuk menciptakan bahan pangan yang dapat dibuat menjadi beragam olahan dengan tetap mempertahankan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh manusia, sehingga nantinya dapat meningkatkan ketahanan pangan masyarakat pada khususnya dan ketahanan pangan nasional pada umumnya. Potensi sumber daya alam yang melimpah terutama tanaman sagu menjadi sasaran pengembangan diversifikasi pangan bagi masyarakat karena fakta yang ada menunjukkan pemanfaatan dan pengolahan tanaman sagu oleh masyarakat hanya diolah menjadi sagu basah yang kemudian diolah menjadi kapurung (makanan khas masyarakat Luwu). Sektor yang berpotensi cukup besar untuk dikembangkan secara profesional adalah pengolahan pati sagu menjadi tepung sagu, hal ini dikarenakan sebaran tanaman sagu di Indonesia cukup luas dan proses budidayanya relatif lebih mudah dan dalam perawatannya cenderung tidak diberi pupuk sebagai asupan unsur hara tambahan.

Bahan baku sagu berupa pati utamanya yang telah diolah menjadi tepung sagu dapat dimanfaatkan untuk membuat beragam makanan seperti sagu mutiara, bubur atau kue. Bagi industri skala sedang hingga besar, pengolahan tepung sagu perlu diolah dengan menggunakan mesin-mesin modern dan canggih untuk lebih memudahkan dalam memproduksi pati sehingga biaya produksi dapat diminimalisir.

Pengolahan pati sagu menjadi tepung sagu yang digunakan oleh masyarakat sebagai substitusi tepung terigu, umumnya masih diolah secara tradisional dengan konsep batang sagu ditebang lalu empelurnya dipotong-potong atau diiris tipis untuk selanjutnya ditumbuk dengan menggunakan bantuan palu kayu kemudian dilakukan pemerasan ampas sagu, hanya sebagian kecil yang telah mempergunakan mesin semi modern dalam mempercepat proses pekerjaan.

Pati sagu yang diolah menjadi tepung sagu merupakan bahan pangan yang bersifat intermedite, dimana diperlukan pengolahan lanjutan agar bisa menjadi aneka pangan jadi atau pangan yang siap untuk dikonsumsi. Penggunaan tepung sagu menjadi beragam pangan olahan oleh masyarakat di Indonesia sudah sangat familiar yang dapat diolah menjadi aneka makanan pokok, bahan tambahan makanan dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri seperti lem serta berdasarkan riset yang telah dilakukan oleh para ahli ternyata bahan baku sagu dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi biofuel.

Komposisi pati sagu memiliki zat amilopektin bersama dengan amilosa yang merupakan molekul berukuran besar sebagai dua senyawa penyusun pati dan bersifat lengket serta memiliki tekstur keras jika dijadikan sebagai produk pangan. Dengan adanya zat tersebut, oleh para pecinta kuliner tidak merekomendasikan untuk melakukan pencampuran pati sagu dengan olahan pangan basah seperti roti dan cake, terkecuali jika dilakukan modifikasi khusus dalam proses pengolahannya.

Beragam produk pangan yang dihasilkan dari olahan pati sagu diantaranya mie sagu yang merupakan produk modifikasi dari tepung sagu, aneka kue kering, serta beberapa jenis makanan khas daerah di wilayah Luwu Raya yang saat ini telah menjadi kuliner

nusantara yang populer seperti kapurung, sinole, bagea, dange dan aneka minuman (cendol sagu).

Desa Bantimurung, Kecamatan Bone-Bone merupakan salah satu desa di Kabupaten Luwu Utara yang memiliki plasma nuftah berupa tanaman sagu yang sebarannya cukup luas dengan tingkat produktivitas yang tinggi, akan tetapi dari segi pengolahannya oleh masyarakat setempat masih dikelola secara tradisional sehingga secara ekonomis manfaatnya belum dirasakan maksimal.

Dari segi manfaat tanaman sagu dikategorikan sebagai tanaman multifungsi, karena hampir semua bagian tanaman mulai dari daun hingga akar tanaman sagu dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia dan lingkungan. Daun sagu dapat dibuat menjadi atap serta dimanfaatkan sebagai bahan kemasan pangan, akarnya dapat digunakan untuk membuat PGPR serta batangnya yang menjadi bagian utama dari pohon sagu mengandung pati yang cukup besar yang dapat diolah menjadi aneka olahan pangan. Potensi ini merupakan peluang pasar jika bisa dikelola secara maksimal oleh masyarakat akan memberikan tambahan penghasilan yang nantinya akan mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat tani, selain itu dengan pemanfaatan bahan pangan yang bersumber dari sagu akan menciptakan ketahanan pangan menuju kemandirian pangan nasional.

Program pemberdayaan yang kami lakukan adalah pengolahan pati sagu, dengan memilih tepung sagu digunakan sebagai substitusi terigu yang diolah menjadi beragam panganan. Permintaan panganan berbahan baku tepung sagu kedepan akan semakin meningkat secara signifikan karena selain tekanan isu lingkungan dengan anomali iklim yang susah diprediksi dimana tanaman sagu adalah komoditi yang adaptif terhadap perubahan iklim, juga terkait langsung dengan program pemerintah untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, dari pengamatan di lapangan ditemukan fakta bahwa penggunaan tepung sagu dalam olahan pangan ternyata mutu produk yang dihasilkan lebih enak, gurih dan lezat tak kalah dari terigu. Sehingga dengan demikian keberadaan komoditi sagu akan menjadi komoditi unggulan dalam program pertanian.

Pemanfaatan sagu di Desa Bantimurung Kecamatan Bone-Bone, Kabupaten Luwu Utara oleh masyarakat belum memenuhi konsep beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), karena secara umum diolah masih dalam produk pangan tradisional berupa makanan pokok dan makanan pendamping. Masyarakat mengkonsumsi sagu dalam bentuk makanan pokok (kapurung, sinole dan sagu gula), sehingga perlu dilakukan pelatihan utamanya kepada ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT)

Luaran kegiatan pemberdayaan masyarakat ini yakni :

1. Secara ekonomi: mitra lebih meningkat dan berkembang keahliannya dalam melakukan kegiatan usaha yang berorientasi bisnis sehingga dapat memperoleh keuntungan usaha
2. Secara iptek : mitra dapat mengikuti pelaksanaan pelatihan pengolahan pembuatan aneka panganan berbahan baku tepung sagu, sehingga kedepannya akan tercipta aneka panganan berupa kue kering dengan memanfaatkan bahan baku selain tepung sagu yang ada di Desa Bantimurung

3. Secara sosial dan budaya : terbangunnya kolaborasi berupa interaksi sosial antara masyarakat khususnya KWT dengan civitas akademika melalui program pemberdayaan masyarakat

Metode Pelaksanaan

Pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Bantimurung, dengan mitra utama Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek yang juga merupakan salah satu kelompok Binaan Dinas Pertanian melalui Program READSI Kementerian Pertanian, pada hari Kamis tanggal 17 November 2022 bertempat di Aula Kantor Desa Bantimurung, Kecamatan Bone-Bone, Kabupaten Luwu Utara

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan yakni ceramah, demonstrasi pembuatan aneka kue kering dan akhiri dengan tanya jawab kepada masyarakat sasaran.

Rangkaian kegiatan yang dilakukan mulai dari persiapan hingga pelaksanaan kegiatan, diantaranya adalah :

1. Melakukan audiance dengan Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Luwu Utara melalui kepala Bidang Penyuluhan
2. Koordinasi dengan Kepala Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kecamatan Bone-Bone dalam menentukan mitra sasaran
3. Melakukan sosialisasi kepada perangkat desa Bantimurung beserta tokoh masyarakat yang bergerak disektor pertanian untuk menentukan komoditi apa yang akan diberi pelatihan agar nantinya kegiatan pengabdian memperoleh dukungan secara penuh
4. Melakukan pertemuan awal dengan seluruh anggota kelompok wanita tani dan fasilitator desa Program READSI terkait kebutuhan pelatihan beserta sarana dan prasarana yang dibutuhkan
5. Menyepakati jenis pelatihan dan menentukan waktu pelaksanaan kegiatan
6. Melakukan persuratan terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian

Dalam memberdayakan masyarakat di Desa Bantimurung, menggunakan metode PLA (Participatory Learning and Action) berupa sistem pembelajaran yang disertai dengan kegiatan praktek dengan melibatkan secara aktif kepada mitra untuk berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Strategi ini dimaksudkan untuk :

1. Memberi pengetahuan serta keterampilan kepada mitra khususnya kepada ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek agar dapat mengola serta memanfaatkan beragam sumber daya alam yang ada di sekitar lingkungan rumah, terutama tepung sagu yang melimpah produksinya.
2. Potensi ini bisa menjadi peluang usaha yang dapat memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga.
3. Penyuluhan dilakukan untuk memberi informasi melalui pemaparan materi terkait kandungan gizi dari tepung sagu, jenis panganan yang dapat dibuat dari tepung sagu,

bagaimana membuat produk olahan pangan, bagaimana membuat label produk yang disukai konsumen, bagaimana strategi pemasaran produk yang dihasilkan oleh KWT agar bisa terbit registrasi PIRT hingga produk dapat dijual ke pasar.

4. Setelah proses kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilakukan, maka kegiatan lanjutan adalah melakukan monitoring dan evaluasi yang didalamnya akan dilakukan pembinaan lanjutan sebagai bagian dari pendampingan kepada mitra agar kegiatan yang telah dilakukan terus berlanjut. Hal ini dianggap perlu untuk dilakukan agar dapat lebih memberdayakan kelompok mitra terutama dalam mengatasi beragam permasalahan yang kemungkinan ditemui dalam pengembangan usahanya.

Partisipasi Mitra

1. Keaktifan mitra dalam pelaksanaan pelatihan
2. Kesiapan mitra untuk menyiapkan bahan baku utama yang dibutuhkan dalam pelatihan, yang didanai dari Tim Pelaksana Pengabdian
3. Bersedia menindaklanjuti pembuatan label produk
4. Berkeinginan untuk mengurus sertifikat izin pangan industri rumah tangga (PIRT) pada Dinas Kesehatan Kabupaten Luwu Utara
5. Bertekad untuk terus melakukan kegiatan produksi dan mengembangkan usaha olahan produk berbahan baku sagu
6. Melakukan pemasaran produk pada pasar tradisional dan juga melalui pemasaran online
7. Melakukan komunikasi secara intensif dengan tim pelaksana pengabdian

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan bahan lokal sagu menjadi aneka penganan, dilaksanakan dengan mengacu kepada time schedul yang telah disusun pada matriks kegiatan. Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan, didahului pertemuan dengan kepala BPP dan pemerintah desa serta tokoh masyarakat untuk menentukan mitra dan jenis kegiatan yang akan dilakukan. Dalam kegiatan sosialisasi awal yang dilakukan dengan kelompok mitra dibahas berbagai hal diantaranya persiapan kegiatan, bahan dan sarana yang dibutuhkan, komposisi kepesertaan dan akomodasi serta konsumsi peserta pelatihan.

Sosialisasi awal kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berjalan lancar sesuai yang diinginkan, dan program ini mendapatkan dukungan dan sambutan yang baik dari aparat desa, tokoh masyarakat dan kelompok wanita tani sebagai mitra. Mitra utama menunjukkan semangat antusiasme dengan menghadirkan seluruh anggota kelompok tani sebanyak 25 orang yang dipandu secara langsung oleh Fasilitator Desa (FD) Program READSI untuk menyusun jadwal pelaksanaan pelatihan secara bersama-sama dan dilaksanakan saat itu juga. Tim pengabdian memberi masukan terkait waktu, tempat dan mekanisme pelaksanaan kegiatan pengabdian dan disesuaikan dengan waktu luang dari para mitra agar waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian tidak terjadi bentrok dengan kegiatan lainnya yang dilakukan oleh mitra.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi dan diakhiri dengan pelaksanaan praktek pembuatan aneka panganan berbahan baku tepung sagu yang dibuat dalam bentuk kue kering seperti keripik india (kue gapit), bagea dan kue sagu keju. Kegiatan yang telah dilakukan diharapkan dapat meningkatkan semangat para ibu-ibu kelompok wanita tani, agar lebih proaktif mengolah bahan pangan lokal berupa tepung sagu untuk diolah menjadi aneka panganan olahan yang bernilai ekonomi dan disenangi oleh konsumen, khususnya keripik dan aneka kue kering. Ketersediaan bahan baku tepung sagu yang cukup melimpah di desa Bantimurung dapat menghasilkan berbagai macam produk olahan pangan dari sagu.

Penegasan penting dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) bagaimana membuat aneka olahan pangan yang memiliki nilai gizi yang baik dengan konsep beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), 2) bagaimana membuat label produk yang menarik, baik, rapi serta disukai konsumen sehingga nantinya konsumen tertarik untuk membeli produk yang dihasilkan, 3). Pentingnya mitra untuk mengurus sertifikat izin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) agar dapat menembus pasar retail modern dan 4) bagaimana strategi pemasaran produk yang dihasilkan oleh KWT agar bisa produk yang dibuat dapat dijual ke pasar serta 5) Bagaimana membuat aneka panganan yang bernilai ekonomi tinggi dengan memanfaatkan bahan lokal sebagai substitusi terigu, mengingat penegasan pemerintah untuk melakukan diversifikasi pangan yang bahan bakunya bersumber dari bahan baku selain beras.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan keripik India dan aneka kue kering dengan menggunakan tepung sagu kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek dibuka secara langsung bapak Sekretaris Desa Bantimurung, Kecamatan Bone-Bone, Kabupaten Luwu Utara

Peran masing-masing pelaksana yakni kelompok wanita tani, dosen, penyuluh, fasilitator desa dan mahasiswa cukup proporsional. Untuk tahapan dan metode pelaksanaan kegiatan diuraikan sebagai berikut :

1. Melaksanakan Pengabdian
 - a. Sosialisasi dengan pihak mitra melalui Kepala BPP Kecamatan Bone-Bone Kabupaten Luwu Utara

- b. Pelaksanaan pengabdian pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek dengan materi penyuluhan pemanfaatan bahan pangan lokal dan pengolahan pangan berbahan baku sagu dengan konsep B2SA, serta pentingnya pembuatan label dan pengurusan PIRT
2. Pelatihan Pembuatan Olahan Pangan berbahan baku tepung sagu
 - a. Olahan keripik india
 - b. Aneka kue kering (kue bagea dan kue sagu keju)
 - c. Pengemasan



Gambar 2. Pembuatan keripik India, kue bagea dan kue sagu keju dengan menggunakan tepung sagu pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek di aula kantor Desa.

Kesimpulan

Hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa kelompok wanita tani sebagai peserta pelatihan telah memiliki keterampilan dan pengetahuan terkait pembuatan keripik dan aneka kue kering berbahan tepung sagu. Pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan baku dalam olahan keripik dan aneka kue kering yang dihasilkan memang belum mampu menyamai mutu dan kualitas dari tepung terigu, akan tetapi keberadaan tepung sagu dapat dijadikan sebagai alternatif lain untuk mensubstitusi terigu sesuai dengan amanat dan edaran dari pemerintah terlebih jika sekiranya terjadi kelangkaan terigu di pasaran.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih tim pengabdian haturkan kepada Universitas Cokroaminoto Palopo atas pendanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dianggarkan pada Tahun 2022 ini, juga kepada Kepala BPP Bone-Bone, pemerintah Desa Bantimurung, Kecamatan Bone-Bone, Kabupaten Luwu Utara yang telah memberikan fasilitasi pengabdian dan terkhusus kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Anggrek yang telah menjadi mitra dalam PKM ini.

Referensi

- Affandi et al, (2018). Pelatihan Pengolahan Produk Bakeri Berbasis Tepung Umbi Lokal Di Pondok Pesantren Sultan Fatah Semarang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Logista*, 2(2).
- Amiruddin at al, (2022). Pengembangan Pangan Olahan Ubi Jalar Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Peluang Usaha di Masa Pandemi Covid-19. *Batuah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Anonim, (2022). Produk Olahan Berbasis Sagu. Diunduh tanggal 4 Agustus 2022, dari Link <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/92981/produk-olahan-berbasis-sagu/>
- Ombi Romli, (2019). Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan (Kripik Sawi, Bolu Sawi) yang Berbahan Dasar Sayuran pada Kelompok Tani Wanita yang ada di Kampung Sukamaju, Desa Citasuk, Kecamatan Padarincang Kabupaten Serang Banten. *De Banten-Bode: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Santosa, (2018). *Sagu dan Olahan Khasnya*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan