

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN KETAHANAN PANGAN BERBASIS PENGOLAHAN SAGU DAN UMBI-UMBIAN DI NEGERI IHAMAHU

Julia Nur Ningsih Lessy*¹

¹Universitas Pattimura

*Email Korespondensi : julialessy96@gmail.com

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh mahasiswa menggunakan pendekatan lintas keilmuan serta sektoral pada waktu dan daerah tertentu. Negeri Ihamahu sejak dulu memilih sago sebagai makanan pokok. Masyarakat di Negeri Ihamahumembuat sago sebagai pangan utama masyarakat yang diolah menjadi papeda, sarut, bagea, sago gula, dan berbagai olahan khas daerah. Namun sekarang peran sago bukan lagi sebagai pangan utama tapi kini berubah menjadi makanan alternatif apabila beras tidak ada. KKN ini dilaksanakan pada tanggal 08 November 2023 di Negeri Ihamahu, Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah. Program kerja yang dilakukan merupakan program yang berfokus kepada masyarakat. Program yang dilaksanakan berupa kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan pangan lokal yang dapat dijadikan tepung-tepungan sago maupun umbi-umbian yang kemudian diolah kembali menjadi mie sago, dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat untuk mengembangkan potensi dan sumberdaya alam yang ada di wilayah tersebut dalam menghadapi krisis pangan.

Kata kunci : sago, tepung sago, pelatihan

Abstract

Real work lecture (KKN) is a form of community service activities by students using an interdisciplinary and sectoral approach at a certain time and area. Negeri Ihamahu has always chosen sago as its staple food. People in Negeri Ihamahu make sago as the main food of the community which is processed into papeda, sarut, bagea, sugar sago, and various regional specialties. But now the role of sago is no longer as the main food but has now turned into an alternative food when there is no rice. This KKN was carried out on November 08, 2023 in Negeri Ihamahu, East Saparua District, Central Maluku Regency. The work program carried out is a program that focuses on the community. The program carried out in the form of training and mentoring activities for local food processing that can be made into sago flour and tubers which are then reprocessed into sago noodles, with the aim of educating the community to develop the potential and natural resources in the region in facing the food crisis.

Keywords: sago, sago flour, training

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh mahasiswa menggunakan pendekatan lintas keilmuan serta sektoral pada waktu dan daerah tertentu. Kuliah Kerja Nyata (KKN) wajib ditempuh mahasiswa dalam melaksanakan Tridharma Perguruan guna penyebarluasan IPTEKS dan berperan dalam pembangunan bangsa serta menjadi salah satu mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa S-1 di jenjang perguruan tinggi.

KKN yang dilaksanakan di Universitas Pattimura terdiri dari 3 bentuk yaitu KKN Reguler, KKN Tematik Kelompok dan KKN Tematik Individu. Bentuk KKN yang diikuti merupakan KKN Tematik Individu. KKN Tematik merupakan strategi implementasi Universitas dalam memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengembangkan individunya melalui pengalaman belajar di dalam dan di luar kampus. Berdasarkan pengalaman belajar dan mengimplementasikan ilmu yang di dapatkan di universitas berupa konsep-konsep akademis yang didasarkan pada realita kehidupan masyarakat.

Melalui KKN mahasiswa diharapkan dapat mengasah kecerdasan sosial dan emosional, serta dapat belajar mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi masyarakat setempat, dan dapat memberi solusinya. Sesuai definisinya, KKN dilaksanakan di masyarakat menggunakan cara kerja yang direncanakan secara terencana dan sistematis dapat memberikan dampak baik melalui upaya memajukan dan memberdayakan masyarakat.

Pengolahan pangan berbasis sagu dan umbi-umbian perlu ditingkatkan, sebab pada tahun 2019 akibat penyebaran Covid-19 yang semakin meluas berakibat ketahanan pangan menjadi sorotan dunia. Penerbitan regulasi terkait pembatasan sosial dirasa turut serta dalam mengancam kedaulatan pangan, hal ini tentu menyebabkan krisis pangan yang berakibat menjadi ancaman serius bagi masyarakat dunia. Pangan sangat dibutuhkan dalam kehidupan manusia untuk tetap bertahan hidup sehingga dengan terpenuhinya kebutuhan akan pangan maka kehidupan dari manusia akan terjamin (Moniharapon, 2013).

Di Maluku sejak dulu sebagian besar masyarakat memilih sagu, umbi-umbian, serta jagung untuk dijadikan sebagai pangan pokok. Sagu, umbi-umbian, serta jagung merupakan tanaman lokal yang dapat ditemukan persebarannya di wilayah Maluku secara bebas. Namun berjalannya waktu masyarakat lebih memilih beras sebagai pangan pokok dibandingkan pangan lokal yang dapat diproduksi sendiri.

Negeri Ihamahu sejak dulu memilih sagu sebagai makanan pokok. Masyarakat di Negeri Ihamahu membuat sagu sebagai pangan utama masyarakat yang diolah menjadi papada, serut, bagea, sagu gula, dan berbagai olahan khas daerah. Namun sekarang peran sagu bukan lagi sebagai pangan utama tapi kini berubah menjadi makanan alternatif apabila beras tidak ada. Tetapi masalah tersebut bukan hanya dialami oleh Negeri Ihamahu saja tapi juga di alami oleh masyarakat yang ada di wilayah provinsi Maluku.

2. METODE

Dalam metode pelaksanaan Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Individu ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu :

a. Metode Observasi (Pengamatan)

Pengamatan dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis masalah-masalah yang dihadapi masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal.

b. Metode Perencanaan

Setelah ditemukannya masalah maka penulis merancang suatu kegiatan dengan disesuaikan berdasarkan masalah yang dihadapi, dan penulis bersepakat melakukan pelatihan tentang Ketahanan Pangan Berbasis Pengolahan Sagu Dan Umbi-umbian.

c. Persiapan Alat dan Bahan

Dalam melakukan program KKN diperlukan alat dan bahan untuk membantu kelancaran program tersebut, maka penulis menggunakan alat dan bahan berupa : Hp, sebagai alat dokumentasi. Baskom, terpal, ayakan, siber, sendok, mesin parut, timbangan, sarung tangan plastik, dan plastik kemasan, sebagai alat pada proses pembuatan tepung sagu dan umbi-umbian. Sagu, air, dan singkong, sebagai bahan yang akan dijadikan tepung. Dan daftar absen, sebagai alat dokumentasi pendukung kegiatan.

d. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan pada hari Selasa, 08 November 2023. Kegiatan KKN dilaksanakan di Negeri Ihamahu bertepatan dibalai Negeri, terletak 3 km dari ibu kota kecamatan, Tuhaha, dan dilalui sebuah sungai, yaitu Wae Tawalaisunyo.

3. PEMBAHASAN

Pelaksanaan KKN Tematik Individu dilaksanakan 7 hari terhitung mulai tanggal 08 November sampai tanggal 15 Nvember 2023. Tahapan target hasil diuraikan menurut runtutan metode pelaksanaan dengan beberapa modifikasi sesuai kondisi lapangan di Negeri Ihamahu.

Di Indonesia, penggunaan tepung sagu sebagai bahan pangan telah banyak dikenal dalam berbagai bentuk produk, diantaranya papeda, sugu uha, sugu lempeng, bagea, sarut dan sebagainya. Dalam industri pangan, tepung sagu juga telah digunakan sebagai bahan campuran mie. Dari keunggulan sugu itu, seharusnya mampu menggerakkan peneliti lokal untuk mengembangkan keragaman produk pangan bernilai tambah yang berbasis sugu. Sagu tersebut tidak hanya dipasar domestik, melainkan juga di pasar internasional. Dengan asupan teknologi tepat guna yang didukung pasokan tepung sagu, keuntungan dari agroindustri sugu dipastikan akan terus membesar untuk masa mendatang. Selain sebagai bahan untuk membuat mie, sugu dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat kue kering, kue basah, kerupuk, bakso, dan lain-lain.

Produk pangan lokal yang potensial baik dari segi proses maupun pemasaran antara lain berupa mie sugu, yang mana tidak kalah bergizi dengan produk pangan lokal yang lain. Dalam membuat produk mie sugu, salah satu proses pengolahan yang sangat berpengaruh terhadap hasil produk akhir adalah lamanya proses penggilingan mie yang masih secara manual yang akan berakibat adonan mie akan menjadi susah di bentuk, karena telah mengalami kekeringan pada adonan tersebut.



Gambar 1. Pelatihan Pebuatan mie sugu

Hasil dari pelaksanaan Pegandian KKN Tematik Individu yaitu pelatihan tentang ketahanan pangan berbasis pengolahan sugu dan umbi-umbian, kepada masyarakat Ihamahu sehingga masyarakat dapat memanfaatkan potensi pangan lokal yang bernilai ekonomi. Selain pembuatan tepung sugu dan umbi-umbian di Negeri Ihamahu juga dilakukan pelatihan pembuatan berbasis pengolahan sugu yang dijadikan mie sugu.



Gambar 2 : Proses Pembuatan mie sagu



Gambar 3. Proses Pembuatan mie sagu

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pegabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa; kegiatan pelatihan pembuatan olahan sagu yang dijadikan mie sagu pada ibu-ibu masyarakat Negeri Ihamahu memberikan dampak dalam peningkatan pengetahuan tentang pengolahan pangan seperti tepung sagu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Pattimura yang telah menyelenggarakan kegiatan ini dan masyarakat di Negeri Ihamahu.

DAFTAR PUSTAKA

Haryanto B, Pangloli P. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Yogyakarta.

Moniharapon, G. J. 2013. Perubahan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga dari Pangan Lokal ke Beras di Kabupaten Leitimur Selatan Kota Ambon. *Agrilan* 1 (4): 83-93.

Tim Penulis. 2021. Pedoman Kuliah kerja Nyata Universitas Pattimura. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. Unpatti, Ambon.