

KETAHANAN PANGAN BERBASIS PRODUK PEMBUATAN TEPUNG SAGU

Rahmawati Kelbo*¹

¹Universitas Pattimura

* Email korespondensi: rahmakelbo@gmail.com

Abstrak

Krisis pangan benar-benar terjadi di berbagai belahan dunia. Hal ini ditandai dengan melonjaknya harga-harga pangan dunia seperti makanan pokok berupa gandum, kedelai, beras dan jagung. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengatasi krisis pangan dan mempersiapkan atau menghasilkan bahan-bahan pangan yang nantinya akan diolah menjadi produk-produk pangan. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan cara mengolah sago menjadi tepung. Setelah kegiatan ini diharapkan agar masyarakat Dusun Pia lebih berinovasi untuk pengolahan sago dan dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat.

Kata kunci: krisis pangan, tepung sago

Abstract

The food crisis is really happening in various parts of the world. This is marked by soaring world food prices, such as staple foods such as wheat, soybeans, rice and corn. The purpose of this activity is to overcome the food crisis and prepare or produce food ingredients which will later be processed into food products. The method of implementing this activity is done by processing sago and cassava into flour. After this activity it is hoped that the people of Pia Hamlet will innovate more in processing sago and cassava and be able to meet the food needs of the community.

Keywords: food crisis, sago flour

1. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu sensitif bagi keamanan suatu bangsa. Secara umum, ketahanan pangan yang rapuh akan memicu terjadinya konflik Jacques Diouf (2008). Ketersediaan pangan yang cukup secara nasional ternyata tidak menjamin adanya ketahanan pangan tingkat wilayah (regional), pedesaan, serta rumah tangga individu. Hal ini ditunjukkan antara lain dari studi yang dilakukan oleh Saliem *et al.* (2004).

Pengelolaan pangan terkait dengan masalah bagaimana mengelola cadangan pangan, dalam hal ini manajemen cadangan pangan merupakan salah satu aspek yang belum banyak dikaji secara baik. Oleh karena itu, membangun kewaspadaan dan atau ketahanan pangan dari strata pemerintahan yang paling rendah yaitu desa (kelurahan) secara bertahap dan konsisten menjadi suatu keniscayaan untuk menjamin tegaknya kedaulatan pangan di tingkat desa dan atau rumah tangga.

Terkait dengan fakta tersebut maka masalah bagaimana mengelola ketersediaan pangan yang cukup tersebut agar dapat diakses oleh rumah tangga individu di masing-masing wilayah desa. Yaitu dengan cara mengolah hasil-hasil pertanian menjadi produk-produk yang bermutu tinggi dan penyimpanannya dapat bertahan lama sebagai cadangan pangan apabila terjadinya krisis pangan. Contoh produk hasil pertanian di sini yaitu sago dan singkong, yang nantinya akan diolah menjadi tepung dan tepung ini nantinya akan bermanfaat untuk menciptakan produk-produk pangan.

Tanaman sago (*Metroxylon sp*) banyak dijumpai di daerah rawa dan pinggir sungai di Indonesia dan terpusat di Papua, Maluku, Sulawesi dan Riau. Sejak lama tanaman sago dikenal sebagai makanan bagi masyarakat Papua maupun Maluku. Tanaman sago menyimpan pati sebagai cadangan pangan di bagian batang. Tanaman sago mempunyai beberapa keuntungan jika dijadikan sebagai salah satu tanaman yang dapat mendukung ketahanan pangan dibandingkan tanaman penghasil karbohidrat lainnya karena pohon sago dapat tumbuh dengan baik pada tanah

atau rawa-rawa dimana tanaman lain tidak dapat tumbuh dengan baik, panen tidak tergantung musim, tahan dam mudah dalam penyimpanannya.

Pada sisi lain Indonesia masih terus mengimpor bahan pangan yakni terigu, yang pada tahun 2017 - 2018 saat ini mencapai 12,5 juta metric ton. Impor tersebut tentunya sangat membebani devisa Negara. Olehnya itu perlu dikembangkan tepung alternative ataupun mensubtitusi penggunaan tepung terigu. Tepung sagu dapat dimanfaatkan untuk mensubtitusi tepung terigu pada pembuatan kue, kerupuk dan beberapa produk pangan lainnya (Fiansyah, 2018).

Pada saat ini sagu sebagian besar hanya digunakan sebagai bahan pangan lokal pada beberapa wilayah, khususnya di kawasan timur Indonesia. Tepung ini memiliki potensi untuk mengatasi rawan pangan. Namun demikian beberapa upaya untuk mengembangkan potensi sagu tersebut telah dilakukan yakni pengolahan menjadi tepung kue, kerupuk, bakso maupun produk sekunder lainnya hal ini agar sagu memiliki nilai tambah, selain itu juga memberikan kesempatan kerja di pedesaan (Bungati dan Abidin, 2015; Pattinama, 2008; Nendisa, 2016; Tahir *et al.*, 2017).

Untuk meningkatkan peran sagu maka perlu adanya suatu model percontohan kawasan pengelolaan sagu sebagai bentuk unit usaha dengan didukung proses pengeluaran pati dan kebun sagu yang memadai dan secara ekonomies menguntungkan. Hal ini dimaksudkan untuk memanfaatkan tanaman sagu dan menggerakkan perekonomian masyarakat di sekitarnya sehingga dapat memberi peran dalam perekonomian daerah. Disamping itu perlu dibuat contoh produk makanan dari sagu yang dapat diterima oleh masyarakat bukan pengkonsumsi sagu. Untuk itu pati sagu dibuat dalam bentuk tepung sagu. Untuk menjaga pasokan sagu maka dibentuk suatu unit kawasan sebagai pemasok bahan baku sagunya.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Negeri sirisori Amalatu Dusun Pia dengan memanfaatkan sagu sebagai tepung.

a. Bahan dan alat

Bahan yang digunakan adalah sagu, singkong, air dan alat yang digunakan adalah timbangan, baskom besar, ayakan, terpal, sendok, plastik kemasan, mesin parut, dongkrak, karung.

b. Metode

Pembuatan tepung sagu dilakukan sebagai berikut: sagu tumang dicuci bersih dan direndam sampai patinya turun sela 2 jam dilakukan sela 4 kali, kemudian dijemur di atas terpal di bawah sinar matahari apabila cuaca baik dijemur selama 3-4 hari apabila cuacanya buruk atau hujan dijemur selama 5-7 hari, kemudian di ayak hingga mendapatkan tekstur yang halus, setelah itu ditimbang dengan berat 1kg dan dikemas di dalam plastik kemasan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan KKN Ketahanan Pangan Berbasis Produk Sagu dan Umbi-umbian dengan cara mengolah sagu dan singkong menjadi tepung, yang nantinya tepung tersebut diolah menjadi produk-produk pangan.

a. Koordinasi dengan kepala kadus

Koordinasi yang dilakukan pada tanggal 08 November 2022 dengan Kepala Kadus adalah untuk membahas bagaimana masyarakat Dusun Pia mengolah atau memanfaatkan sagu. Dan hasil yang didapat masyarakat Dusun Pia mengolah sagu yaitu sebagai lempeng sagu yang nantinya lempeng tersebut akan dijual atau diimpor ke luar daerah untuk dijual. Disini kami berkerja sama dengan Kepala Kadus untuk mengajarkan kepada masyarakat terkait krisis pangan yang akan

dihadapi oleh indonesia bukan hanya indonesia tetapi Negara-negara lainnya dan bagaimana cara untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan menyiapkan atau mengolah bahan pangan yang dapat bertahan lama yang nantinya akan diolah menjadi produk-produk pangan yaitu mengolah hasil-hasil pertanian yang dihasilkan di daerah mereka yaitu sagu. Sagu ini nantinya akan diolah menjadi bahan pangan tepung dan dari tepung yang dihasilkan akan diolah menjadi produk-produk pangan. Bukan hanya itu saja masyarakat juga mendapatkan manfaat lain yaitu sagu bukan hanya saja dapat diolah menjadi lempeng tetapi juga mengetahui olahan-olahan sagu menjadi bahan pangan dan menjadi produk pangan.



Gambar 1. Bersama kepala kades

b. Pengumpulan masyarakat terkait pengolahan produk sagu

Di sini masyarakat dilatih untuk bisa dapat mengolah produk yang berbahan dasar sagu produk yang diolah yaitu menjadi tepung sagu. ini menjadi salah satu pilihan dari perwujudan bentuk diversifikasi pangan. Hal ini baik untuk menghambat agar konsumsi makanan tidak selalu beras. Apalgi pada saat ini terigu/tepung sangat populer di masyarakat, baik disantap pagi, siang, maupun sore.



Gambar 2. Kegiatan pengolahan tepung sagu bersama ibu-ibu sektor

c. Pembuatan tepung sagu

Kegiatan pengolahan tepung sagu, sagu yang merupakan bahan baku lokal menjadi salah satu pilihan untuk meningkatkan ketahanan pangan kita agar menjadi lebih kokoh terhadap berbagai “jebakan pangan” seperti mengimpor terigu. Hal ini dimaksudkan untuk memanfaatkan tanaman sagu dan meningkatkan peran sagu.



Gambar 3. Proses pembuatan tepung sagu

4. KESIMPULAN

Dari hasil program KKN diatas dapat disimpulkan bahwa komoditi Pangan Lokal Negeri Sirisori Amalatu Dusun Pia adalah sagu dan singkong sehingga perlu adanya inovasi dan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Pemanfaatan tepung sagu sebagai memiliki sifat yang dapat diterima oleh masyarakat dan memiliki peluang untuk dikembangkan upaya sebagai substitusi terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Bungati dan abiding. (2015). Analisis pengolahan pati sagu. Prosiding seminar nasional PERHEPI Komisariat Daerah Kendari. Kendari. 186-199.
- Departemen Pertanian. (1999). *Ketahanan Pangan dan Kebijakan Operasional Pembangunan Pertanian*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Fiansyah R. (2018). Indonesia akan jadi impor gandum terbesar di dunia. Tersedia pada <https://www.inews.id>. Didownload pada 10 Agustus 2018.
- Pattinama, A. F., (2008). Studi Perbandingan Tepung Sagu dengan Ulat Sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) dalam Pembuatan Bakso. Skripsi, Faperta Unpatti, Ambon
- Saliem, H. P., E. M. Lokollo, T. B. Puerwantini, M. Ariani, dan Y. Marisa. (2001). Analisis Ketahanan Pangan Tingkat Rumah tangga dan Regional. Laporan Hasil Penelitian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian Bogor.
- Tahir, M., M., Meta M. Dan Ahmad M. (2017). Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo tersedia spada [www///ejournal.upnjatim.ac.ad](http://www.ejournal.upnjatim.ac.ad).