

SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN MIE DAN KUE KERING OLAHAN DARI TEPUNG SAGU DI NEGERI ADMINISTRATIF MAHU

Sartika Mawene^{1*}, Isak P. Siwa²

^{1,2}Universitas Pattimura

* Email korespondensi: sartikamawene21@gmail.com

Abstrak

Negeri Administratif Mahu Kecamatan Saparua Timur Kabupaten Maluku Tengah merupakan kegiatan untuk meningkatkan mindset masyarakat di negeri berkaitan dengan pengolahan hasil pertanian. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang potensi sago di Negeri Administratif Mahu yang melatarbelakangi kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pendampingan mie sago dan kue kering sago yang bertujuan mengedukasikan masyarakat memanfaatkan potensi sago. Sasaran utama masyarakat Negeri Administratif Mahu terkhususnya ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan potensi sago sebagai salah satu sumber modal pendapatan rumah tangga. Hambatan cuaca yang berubah-ubah sehingga proses penjemuran sago memakan waktu satu sampai dua minggu, meskipun terdapat adanya hambatan kegiatan ini berjalan dengan lancar serta masyarakat Negeri Administratif Mahu menunjukkan antusiasme dan menerima pemaparan materi dengan aktif tanya jawab seputar pemanfaatan pembuatan mie sago dan kue kering sago. Sebanyak responden 70% ibu-ibu PKK mengetahui dan 30% tidak tahu tentang mie sago dan kue kering sago.

Kata kunci: kue kering sago, mie sago, sosialisasi

Abstrack

Mahu Administrative State, East Saparua District, Central Maluku Regency is a profitable activity to improve the mindset of people in the country related to the processing of agricultural products. The lack of public understanding about the potential of sago in the Mahu Administrative State is the background of community service activities in the form of socialization and assistance of sago noodles and sago pastries aimed at educating the public to utilize the potential of sago. The main target of the people of Mahu Administrative State, especially PKK mothers, is to utilize the potential of sago as a source of household income capital. Weather obstacles are changing so that the sago crushing process takes one to two weeks, even though there are obstacles this activity runs smoothly and the people of the Mahu Administrative State show enthusiasm and receive material presentations with active questions and answers about the use of making sago noodles and sago pastries. As many as 70% of PKK mothers knew and 30% did not know about sago noodles and sago pastries.

Keywords: sago pastry, sago noodles, socialization

1. PENDAHULUAN

Mahu adalah sebuah negeri administratif yang berada di Kecamatan Saparua Timur, Maluku Tengah, Provinsi Maluku, Indonesia. Sebelumnya merupakan sebuah dusun milik negeri Paperu. Meskipun sudah berstatus sebagai negeri administratif, Mahu secara adat masih merupakan bagian sah dari Paperu.

Mahu sebagai salah satu Negeri Administratif di Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah Provinsi Maluku yang memiliki luas wilayah 665 Km. Negeri Administratif Mahu terdiri dari 3 RW dan 9 RT dengan jumlah penduduk 623 jiwa dengan 181 KK yang terdiri dari 313 laki-laki dan 310 perempuan.

Pelaksanaan KKN ini dilaksanakan di Negeri Administratif Mahu, Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah. Pemilihan lokasi kerja di Negeri Mahu dengan alasan karena Negeri ini merupakan salah satu daerah penghasil sago dan ubi kayu yang memiliki prospek dalam bidang teknologi hasil pertanian di Maluku. Hingga saat ini, masyarakat Mahu masih memproduksi produk-produk tradisional sago antara lain dalam bentuk sago lempeng dan sago mentah yang biasa dibuat untuk makanan papeda. Dengan adanya magang kerja di Negeri Mahu

ini dapat membantu masyarakat, khususnya ibu-ibu untuk mengembangkan produk-produk berbahan dasar sago yang sudah ada sejak dulu.

Potensi sago di negeri Mahu cukup besar dan masyarakat Mahu menganggap bahwa tanaman sago sebagai salah satu jenis tanaman yang memiliki kedudukan vital sejak dahulu. Tanaman sago adalah salah satu makanan pokok masyarakat Mahu hingga sekarang. Karena hingga saat ini sago masih menjadi salah satu tanaman lokal yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat setempat khususnya makanan khas seperti sago porna dan papeda dimana makanan ini tidak asing lagi keberadaannya bagi masyarakat. Sago juga memiliki keunikan karena diproduksi di sekitar pemukiman warga dan kondisi ini memiliki keuntungan tersendiri.

2. METODE

Kegiatan ini dilakukan pada satu bulan lebih mulai dari tanggal 8 November sampai 10 Desember 2023. Lokasi KKN dilaksanakan di Negeri Mahu, Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah. Tahap kegiatan pendekatan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dengan alur kegiatan sebagai berikut:

Metode pelaksanaan pada kegiatan magang ini meliputi sebagai berikut:

a. Sosialisasi dan Pelatihan

Metode pelatihan ini dilakukan untuk membekali serta memantapkan peserta magang dalam pengolahan. Pelatihan dilakukan bersama-sama dengan ibu-ibu PKK yang meliputi pembuatan mie sago original dan pembuatan mie sago kelor yang di bombing langsung oleh Dosen Pendamping Lapangan. Peran Dosen Pendamping Lapangan ini adalah sebagai fasilitator yang memberikan petunjuk serta arahan terkait pengolahan produk sago dan memastikan peserta magang telah melakukan kegiatan magang sesuai dengan prosedur atau peraturan yang telah ditetapkan.

b. Wawancara dan Observasi

Metode wawancara dalam kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan cara bertanya langsung kepada responden atau konsultasi kepada Pendamping Lapangan selaku fasilitator untuk memberikan informasi sesuai dengan topik yang telah dibahas. Sasaran dari pelaksanaan metode ini adalah setiap pihak yang dinilai berperan langsung atau mengetahui mengenai kegiatan pengolahan ini. Sedangkan observasi adalah pengamatan secara langsung terhadap objek yang akan diolah untuk mengumpulkan data primer yang di butuhkan sesuai dengan topik telah dibahas oleh peserta KKN.

c. Praktik Kerja

Metode pelaksanaan praktik kerja dilakukan dengan harapan peserta KKN mampu menerapkan ilmu kepada masyarakat sesuai dengan pelatihan yang telah dilakukan dan sesuai dengan bidangnya.

d. Dokumentasi

Metode pelaksanaan dokumentasi dilakukan dengan tujuan untuk melengkapi informasi-informasi yang yang diperoleh agar lebih lengkap serta menunjang kebenaran dan keterangan yang diberikan sesuai dengan topik yang dibahas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan KKN dilaksanakan di Negeri Mahu, Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah yang berlangsung dari tanggal 08 November sampai 10 Desember 2023. Kegiatan utama yang dilakukan penulis selama magang kerja di Negeri Mahu adalah pembuatan tepung sago dan pembuatan mie sago. Pembuatan tepung sago di Negeri Mahu dilakukan

sebagai berikut: pencucian sagu, perendaman sagu, penjemuran sagu, pengayakan sagu, dan pengemasan tepung sagu. Sedangkan pembuatan mie sagu dilakukan sebagai berikut: penimbangan bahan, pembuatan gel, pengadukan adonan, penggilingan adonan, pencetakan mie, perebusan mie, dan perendaman mie di dalam air dingin, penjemuran mie, dan pengemasan mie.



Gambar 1. Pengenalan alat dan bahan

Awal pelaksanaan KKN memperkenalkan dari dan mempersiapkan alat dan bahan pada jam 14.00 setiba di lokasi KKN. Disambut oleh masyarakat, pemaparan meteri baru dari dosen pembimbing lapangan bagi ibu-ibu PKK siap yang mengikuti kegiatan.



Gambar 2. Proses pembuatan tepung sagu

Kegiatan kedua yang dilakukan adalah pengolahan sagu menjadi tepung sagu dengan tahapan sebagai berikut: Sagu dicuci terlebih dahulu. Apabila sagu terlihat berwarna merah dan kotor sagu tersebut harus dicuci secara berulang-ulang hingga bersih, tetapi perlu menunggu beberapa jam hingga pati sagunya mengendap agar pati sagunya tidak terbuang banyak. Setelah itu, dilakukan penjemuran sagu selama 3 sampai 5 hari tergantung cuaca. Penjemuran sangat bergantung pada cuaca. Apabila panas terik dari pagi sampai sore, maka sagu akan kering hanya dalam waktu 2 sampai 3 hari. Tahapan selanjutnya, pengayakan sagu yang telah kering untuk mendapatkan hasil terhalus yang dinamakan dengan tepung sagu. Tahap terakhir, pengemasan tepung sagu dengan cara menimbang tepung sagu 1 kg dalam kemasan plastik.



Gambar 3. Proses pembuatan mie sagu

Pendampingan ibu-ibu PKK dalam pembuatan Mi Sagu (100 % Sagu).

- a. Bahan: tepung sagu, garam halus, bawang putih bubuk, telur.
- b. Alat: kompor, wajan, wadah cetak, panci kukus, spatula (bila”), talenan, penggiling, sarung tangan plastik, masker, saringan, alat pencetak mie, loyang nampan, gelas ukur, timbangan, sendok teh
- c. Prosedur Kerja
 - 1) Penimbangan tepung sagu pertama sebanyak 500 grm
 - 2) Penimbangan tepung sagu kedua sebanyak 80 grm
 - 3) 80 g tepung sagu dimasak dgn 300 ml air sampai membentuk gel
 - 4) Diangkat dan dicampur dgn 500 grm tepung dan di uleni/remas sampai membentuk adonan
 - 5) Adonan di tutup dengan plastik wrap/kain serbet dan didiamkan selama 20 menit
 - 6) Penggilingan dan pencetakan mie
 - 7) Mie yang telah terbentuk dimasak dlm air mendidih sekitar 2 menit.
 - 8) Diangkat dan di masukan dlm air dingin sekitar 1 menit, ditiriskan dan diletakan pada nampan.
 - 9) Mie pada nampan siap di keringkan/dijemur sampai kering.
 - 10) Mie hasil pengeringan/jemuran di masukan dalm kemasan.



Gambar 4. Proses pembuan kue kering sagu

Pendampingan Ibu-ibu PKK dalam pembuatan kue kering sagu.

Kegiatan keempat yang dilakukan adalah pembuatan kue kering sagu. Untuk pembuatan kue kering sagu, tepung sagu ditimbang, kemudian dibuat adonan didiamkan selama 15

sampai 20 menit dengan permukaan atas adonan yang ditutup. Kemudian adonan digiling tipis agar mudah dicetak sesuai ukuran cetakan kue kering. Setelah itu adonan dimasukkan kedalam oven dan menyalakan api. Selanjutnya, kue kering dipeking dimasukkan di dalam kemasan plastik.

Setelah melakukan kegiatan KKN di Negeri Mahu penulis mendapatkan berbagai manfaat, di antaranya yaitu dalam hal pengetahuan, ketrampilan, dan juga sikap. Pengalaman adalah hal yang paling berharga yang dapatkan dari kegiatan KKN tersebut. Lalu dari segi sikap atau attitude diantaranya adalah ketertiban, kedisiplinan, dan ketelitian. Dalam menjalankan kegiatan KKN tersebut sangat dibutuhkan sikap tersebut karena dalam prosesnya bila tidak dibarengi dengan ketertiban, kedisiplinan dan tertib maka akan menghambat suatu pekerjaan.

4. KESIMPULAN

Prograam KKN TEMATIK INDIVIDU tentang “Sosialisasi dan Pendampingan Pembuatan Mie dan Kue Kering Olahan Tepung Sagu” mendapatkkan pengalaman bagaimana berinteraksi dengan masyarakat Negeri Mahu memberikan ilmu dan keterampilan baru yang nantinya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk peluang usaha dan ide bisnis.

Dalam menghadapi dunia kerja di masa depan dibutuhkannya softskill dan hardskill. Softskill dibutuhkan untuk menjadi sumber daya yang kompeten nantinya adalah kepemimpinan, pemecahan masalah, manajemen waktu, manajemen organisasi, berpikir kritis, kerjasama tim, kemampuan analisa dan percaya diri. Sedangkan untuk hardskill yang perlu dimiliki adalah mampu dalam melakukan pekerjaan sesuai dengan bidang keilmuannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Pattimura, masyarakat di Negeri Administratif Mahu, Mama piara dan teman-teman KKN.

DAFTAR PUSTAKA

Bintek Dan Pendampingan Ketahanan Pangan Berbasis Produk Lolakal : Universitas Pattimura.
Giat Kedaireka Pangan Lokal – Fakultas Pertanian Universitas Patimra Di Saparua. Tim Penulis.
2023. Pedoman Kuliah Kerja Nyata Universitas Pattimura. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat : Unpatti, Ambon.