

## KETAHANAN PANGAN BERBASIS PRODUK SAGU DAN UMBI-UMBAN

**Raihana Rizqi Kaplale\*<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Pattimura

\* Email korespondensi : [raihana.r.kaplale@gmail.com](mailto:raihana.r.kaplale@gmail.com)

### **Abstrak**

*Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah program pengabdian masyarakat yang merupakan bagian integral dari kurikulum perguruan tinggi termasuk di Universitas Pattimura. Program ini bertujuan untuk mengintegrasikan pendidikan tinggi dengan kehidupan masyarakat sekitar, sehingga mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama perkuliahan dalam konteks nyata. KKN dilaksanakan pada tanggal 7 November yang bertempat di Desa Siri-sori Amalatu. Program kerja yang dilakukan berfokus pada Pangan Lokal, mahasiswa KKN Mandiri melaksanakan pelatihan diversifikasi pangan lokal seperti sago, singkong, keladi, petatas dan lainnya untuk menjadi berbagai produk seperti mie sago, mie singkong, mie petatas. Hal ini dilakukan untuk menghadapi isu kerawanan pangan dan memperkuat ketahanan pangan rumah tangga sekaligus menuju kedaulatan pangan.*

**Kata Kunci :** kuliah kerja nyata, pangan lokal, produk sago dan umbi-umbian

### **Abstract**

*Real Work Lecture (KKN) is a community service program that is an integral part of the university curriculum, including at Pattimura University. This program aims to integrate higher education with the surrounding community, so that students can apply the knowledge and skills they have acquired during their studies in a real-life context. KKN was held on November 7th in Siri-sori Amalatu Village. The program focused on Local Food, and the KKN Mandiri students conducted training on local food diversification, such as sago, cassava, taro, sweet potatoes, and others, to become various products such as sago noodles, cassava noodles, and sweet potato noodles. This was done to address food insecurity issues and strengthen household food security while moving towards food sovereignty.*

**Keywords:** Real Work Lecture, local food, sago and tuber products

## **1. PENDAHULUAN**

Program kuliah kerja nyata (KKN) adalah suatu bentuk pendidikan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat. Dalam pengabdian ini mahasiswa di berikan pengalaman belajar untuk hidup di tengah-tengah masyarakat di luar kampus dan secara langsung mengidentifikasi serta menangani masalah-masalah yang di hadapi.

Kuliah kerja nyata (KKN) Unuversitas Patimura maluku merupakan salah satu implikasi dari tri dharma perguruan tinggi yaitu pengabdian masyarakat. KKN bagi mahasiswa di harapkan dapat menjadi suatu pengalaman belajar yang baru untuk menambah pengetahuan, kemampuan, dan kesadaran hidup bermasyarakat. Bagi masyarakat sasaran, kehadiran mahasiswa di harapkan mampu membrikan motivasi dan inovasi dalam bidang pembangunan cara kerja. Oleh karena itu, mahasiswa harus dapat bertindak sebagai jembatan (komuniktor) pembangunan dan penerapan cara kerja baru bagi masyarakat khususnya di daerah-daerah sasaran.

KKN yang di dilaksanakan harus memenuhi empat prinsip, yaitu dapat di laksanakan, dapat di terima, berkesinambungan dan partisipatif. Secara garis besar pelaksanaan KKN terbagi menjadu 3 tahap yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi, pelaporan dan tidak lanjut. Pada tahap pelaporan, laporan yang di buat terdiri atas dua jenis laporan yaitu laporan kelompok yang di susun oleh kelompok mahasiswa dan laporan individu yang di susun oleh satu orang. di lakukan dengan metode : tanya jawab, dokumentasi dan melihat ke lapangan secara langsung

Seperti yang diketahui Platform Kedaireka Kampus Merdeka adalah sebuah platform yang disediakan, dikelola, dan dikembangkan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi dan Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan,

Riset, dan Teknologi Republik Indonesia yang merupakan akronim dari Kerja Sama antara perguruan tinggi dengan dunia usaha dan kreasi reka dan diharapkan dapat menjadi pusat pertemuan dan komunikasi antara pereka cipta di Perguruan Tinggi. Disinilah diperlukannya kolaborasi atau kerjasama antara sektor pendidikan dan sektor industri dalam menciptakan sebuah reka cipta sehingga dapat meningkatkan produksi dan distribusi. Peran sektor pendidikan, khususnya perguruan tinggi yaitu sebagai pusat research and development bagi industri untuk mengembangkan teknologi baru.

Giat Kedaireka Pangan Lokal - Fakultas Pertanian Universitas Pattimura di Saparua. Unpatti bersama 20 orang mahasiswa KKN Mandiri melaksanakan pelatihan diversifikasi pangan lokal seperti sagu, singkong, keladi, petatas dan lainnya untuk menjadi berbagai produk seperti mie sagu, mie singkong, mie petatas. Hal ini dilakukan untuk menghadapi isu kerawanan pangan dan memperkuat ketahanan pangan rumah tangga sekaligus menuju kedaulatan pangan, Kegiatan di beberapa Negeri dan Desa di Pulau Saparua yakni dan dilakukan pada 8-9 November 2023.

## **2. METODE**

Waktu pelaksanaan kegiatan KKN ini dilakukan selama satu bulan lebih mulai dari tanggal 7 November sampai 12 November 2023. Lokasi KKN dilaksanakan di Negeri Siri-sori Amalatu, Kecamatan Saparua Timur, Kabupaten Maluku Tengah. Metode pelaksanaan pada kegiatan KKN 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 sagu original dan pembuatan mie sagu 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 sagu dan memastikan peserta magang telah melakukan kegiatan magang sesuai dengan prosedur atau peraturan yang telah ditetapkan.

### **b. Wawancara dan Observasi**

Metode wawancara dalam kegiatan magang kerja 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 magang.

### **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

Tanaman sagu banyak tumbuh di berbagai wilayah di Indonesia, seperti Papua, Sulawesi, Maluku, Riau, dan Kalimantan. Oleh karena itu tanaman sagu sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif. Di Indonesia, penggunaan tepung sagu sebagai bahan pangan telah banyak dikenal dalam berbagai bentuk produk, diantaranya papeda, sagu lempeng, sagu tutup pala, sagu uha, sinoli, bagea, dan lain-lain sebagainya. Dalam industri pangan, tepung sagu juga telah digunakan sebagai bahan campuran produk mie.

Berbagai keunggulan sagu, seharusnya mampu menggerakkan peneliti lokal untuk mengembangkan keragaman produk pangan bernilai tambah tinggi yang berbasis sagu. Tidak hanya di pasar domestik, melainkan mencari nilai tambah di pasar internasional. Dengan asupan teknologi tepat guna yang didukung kontinuitas pasokan tepung sagu, keuntungan dari agroindustri sagu dipastikan akan terus membesar untuk masa mendatang. Selain sebagai bahan untuk membuat mie, soun, maupun roti, sagu dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat kue kering, biskuit, kerupuk, kue basah dan lain-lain.

Produk makanan ringan yang potensial baik dari segi proses produksi maupun pemasaran antara lain adalah cookies. Dalam membuat produk cookies salah satu proses pengolahan yang sangat berpengaruh terhadap hasil produk akhir adalah proses penyangraian tepung. Proses penyangraian merupakan perlakuan yang diberikan pada sagu dan tepung terigu, yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dan gluten.



**Gambar 1.** Pembuatan tepung dan mie bersama masyarakat setempat



**Gambar 2.** Proses pembuatan tepung sagu, tepung ubi jalar, tepung ubi kayu

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan laporan kuliah kerja nyata (KKN) telah di jelaskan pada bab sebelumnya bahwa program yang di rencanakan telah di laksanakan dengan baik. Hal ini di dukung oleh antusias masyarakat desa sirisori amalatu yang berupa kegiatan mahasiswa KKN dan dilihat dari dukungan serta arahan kepada mahasiswa KKN yang sangat membantu dalam menjalankan program

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1. 2013 sagu sebagai bahan pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/upluod/2013/07/SAGU-SEBAGAI-BAHAN-BAKU-PANGAN>.
- Auliah, Army. 2012." Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Pembuatan Mie"Dalam jurnal chemia 13(2):33-38
- Djofrie, M, H, B, 1999 Pemberdayaan Bahan Sagu Sebagai Sumber Daya Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri Peotensi Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional
- Hartayanie laksmi, dini widiastuti, ita suisyawati, 2010. Potensi MOCAL sebagai bahan baki mie. Kumpulan Makalah Seminar Nasional 2010"Pengembangan Industri Pengolahan Singkong Terpadu "
- Pedoman pelaksanaan kuliah kerja nyata ( KKN ) MNKM Universitas Pattimura Maluku Tahun 2023/2024