

Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pengolahan Sagu

Suparman¹, Gita Srihiyati², Besse Herdiana³, Darmawati⁴, Muhammad Nurahmad⁵, Supriadi⁶

¹²³⁴Universitas Cokroaminoto Palopo

⁵Universitas Muhammadiyah Makassar

⁶Universitas Muhammadiyah Bulukumba

¹suparman@umcp.ac.id, ²gitasrihidayati@uncp.ac.id

Artikel Info

Kata Kunci:

pemberdayaan masyarakat; sagu; Sago Flakes; inovasi pangan; ketahanan pangan

Copyright © 2026
The Author(s)



Lisensi: cc-by-sa

Abstrak

Sagu merupakan pangan lokal strategis yang berpotensi mendukung diversifikasi pangan dan penguatan ekonomi masyarakat di Sulawesi Selatan. Namun, pemanfaatannya masih didominasi produk tradisional dan penjualan bahan mentah sehingga nilai tambah yang diterima masyarakat relatif terbatas. Artikel ini memaparkan rancangan Program Kreativitas Mahasiswa yang mengintegrasikan inovasi produk, pelatihan partisipatif, pengemasan, branding, pemasaran digital, dan pembentukan kelompok usaha melalui pengolahan pati sagu menjadi Sago Flakes. Program dirancang selama empat bulan dengan sasaran 10–15 orang yang terdiri atas ibu rumah tangga dan kelompok usaha kecil di wilayah sentra sagu. Tahapan kegiatan mencakup survei dan koordinasi, sosialisasi, pelatihan pengolahan sagu, praktik pembuatan Sago Flakes, pengembangan minuman berbasis sagu, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi. Hasil perancangan menunjukkan bahwa Sago Flakes dapat ditempatkan sebagai produk pangan instan siap seduh yang dikembangkan dalam bentuk serpihan kering dan minuman dengan tiga varian rasa, yaitu gula aren, coklat, dan vanilla atau pandan. Keberhasilan program ditargetkan melalui terciptanya produk siap pasar, kemampuan produksi mandiri oleh sekurang-kurangnya 80% peserta, tersusunnya identitas merek, serta terbentuknya satu kelompok usaha berbasis sagu. Rancangan ini menegaskan bahwa inovasi pangan lokal perlu dipadukan dengan penguatan kapasitas produksi dan pemasaran agar menghasilkan dampak ekonomi yang berkelanjutan. Efektivitas program tetap memerlukan verifikasi melalui data pelaksanaan, uji mutu produk, dan pemantauan usaha pascaprogram.

Pendahuluan

Indonesia memiliki keragaman sumber daya pangan lokal yang dapat dikembangkan sebagai basis diversifikasi pangan. Salah satu komoditas penting tersebut ialah sagu (*Metroxylon* sp.), yaitu tanaman penghasil pati yang mampu tumbuh pada lahan marginal seperti rawa, tepian sungai, dan wilayah bercurah hujan tinggi. Karakter ekologis tersebut menjadikan sagu relevan dikembangkan di Sulawesi Selatan, terutama di kawasan Tana Luwu dan wilayah lain yang telah lama memanfaatkan sagu sebagai bagian dari sistem pangan lokal.

Dalam proposal program, Sulawesi Selatan disebut memiliki areal sagu sekitar 3.825 hektare yang tersebar antara lain di Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur, Bone, dan Kota Palopo. Kabupaten Luwu Utara digambarkan sebagai wilayah dengan potensi areal terbesar, sedangkan satu pohon sagu diperkirakan dapat menghasilkan pati kering dalam jumlah tinggi. Data tersebut menunjukkan bahwa sagu bukan sekadar pangan tradisional, tetapi juga sumber daya ekonomi yang dapat dikembangkan melalui inovasi produk dan penguatan kelembagaan masyarakat.

Sagu mengandung pati dalam proporsi tinggi dan dapat berfungsi sebagai sumber energi alternatif selain beras (Kementerian Pertanian, 2019). Dalam konteks ketahanan pangan, tanaman ini strategis karena tidak bergantung pada lahan sawah dan relatif adaptif terhadap kondisi lingkungan tertentu (FAO, 2013). Pengembangan sagu karena itu dapat memperluas pilihan pangan sekaligus mengurangi ketergantungan masyarakat pada satu sumber karbohidrat.

Meskipun potensinya besar, pemanfaatan sagu di masyarakat masih banyak berpusat pada makanan tradisional seperti kapurung, papeda, dan aneka kue. Pola pengolahan yang sederhana menyebabkan variasi produk, daya simpan, tampilan, dan jangkauan pasar belum berkembang secara optimal. Badan Litbang Pertanian (2018) menegaskan bahwa keterbatasan pengolahan dapat menyebabkan rendahnya nilai tambah produk sagu.

Perubahan gaya hidup masyarakat membuka kebutuhan terhadap pangan yang praktis, mudah disajikan, dan memiliki daya simpan memadai. Pangan instan seperti oatmeal dan sereal diterima karena menawarkan kemudahan konsumsi (Winarno, 2004). Kondisi tersebut menjadi peluang untuk mengembangkan pati sagu menjadi Sago Flakes, yaitu serpihan kering siap seduh yang dapat dikonsumsi menyerupai bubur instan maupun diolah lebih lanjut menjadi minuman berbasis sagu.

Inovasi produk tidak cukup hanya menghasilkan bentuk pangan baru. Keberhasilan pengembangan produk lokal juga ditentukan oleh kemampuan masyarakat untuk memproduksi secara konsisten, mengemas produk dengan baik, membangun identitas merek, dan menjangkau konsumen. Pemberdayaan masyarakat karena itu harus menempatkan peserta sebagai pelaku utama yang memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan akses terhadap sumber daya ekonomi (Haryanto, 2011).

Berdasarkan permasalahan tersebut, program ini dirancang untuk mengembangkan Sago Flakes sekaligus meningkatkan kapasitas masyarakat dalam

produksi dan pemasaran. Artikel ini bertujuan memaparkan desain program, tahapan pengolahan produk, mekanisme pemberdayaan, indikator keberhasilan, dan strategi keberlanjutan. Karena kegiatan belum dilaporkan sebagai program yang telah selesai, pembahasan dalam artikel berfokus pada hasil perancangan dan target capaian yang perlu dibuktikan melalui data pelaksanaan.

Metode Pelaksanaan

Desain dan Pendekatan Program

Program dirancang sebagai kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan partisipatif. Peserta dilibatkan dalam proses pengenalan masalah, pelatihan, praktik produksi, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi. Pendekatan ini diarahkan agar transfer keterampilan tidak berhenti pada demonstrasi, tetapi berlanjut menjadi kemampuan memproduksi dan mengelola usaha secara mandiri.

Proposal menggunakan istilah “sagu mentah” pada judul, sedangkan prosedur produksi secara teknis menggunakan pati sagu sebagai bahan utama. Artikel ini mempertahankan tujuan program tersebut dan menggunakan istilah “pati sagu” pada bagian proses produksi agar sesuai dengan bahan yang benar-benar disebutkan dalam metode proposal.

Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan program disusun dalam enam tahap utama. Tahap pertama adalah persiapan melalui survei lokasi, identifikasi potensi sagu, koordinasi dengan mitra, serta penyiapan alat, bahan, dan materi pelatihan. Tahap kedua adalah sosialisasi mengenai tujuan program, manfaat diversifikasi sagu, dan pengenalan Sago Flakes. Tahap ketiga meliputi pelatihan dan praktik pengolahan pati sagu menjadi serpihan serta minuman berbasis sagu. Tahap keempat mencakup pengemasan dan branding. Tahap kelima adalah pemasaran secara langsung dan melalui WhatsApp serta Instagram. Tahap keenam adalah evaluasi keterampilan peserta, kualitas produk, dan peluang keberlanjutan usaha.

Tabel 1. Tahapan program dan keluaran yang direncanakan

Tahap	Kegiatan utama	Keterlibatan peserta	Keluaran
Persiapan	Survei, identifikasi potensi, koordinasi, penyiapan alat dan bahan	Memberikan informasi kondisi dan kebutuhan lokal	Peta kebutuhan awal dan kesiapan program
Sosialisasi	Pengenalan program, manfaat sagu, dan inovasi produk	Diskusi dan penyamaan persepsi	Pemahaman awal tentang tujuan program
Pelatihan dan praktik	Pengolahan pati sagu, pembuatan flakes, dan minuman	Praktik langsung secara berkelompok	Keterampilan produksi Sago Flakes
Pengemasan dan branding	Desain kemasan, label, dan nama produk	Memilih bentuk dan identitas produk	Produk dengan kemasan dan identitas merek

Tahap	Kegiatan utama	Keterlibatan peserta	Keluaran
Pemasaran	Penjualan langsung dan promosi digital	Menyusun materi promosi dan mencoba pemasaran	Jangkauan pasar awal
Evaluasi	Penilaian keterampilan, mutu produk, dan keberlanjutan	Refleksi dan perencanaan tindak lanjut	Rekomendasi pengembangan usaha

Prosedur Pembuatan Sago Flakes

Pembuatan Sago Flakes dimulai dengan pembersihan pati sago dari kotoran. Pati kemudian dicampur dengan air hingga membentuk adonan berkonsistensi kental. Adonan diratakan tipis pada permukaan wajan atau teflon dan dimasak hingga membentuk lembaran setengah kering. Lembaran selanjutnya dipotong atau dihancurkan menjadi serpihan kecil, kemudian dikeringkan menggunakan oven sederhana atau sinar matahari hingga mencapai kondisi kering. Produk yang telah kering disimpan dalam wadah tertutup untuk mengurangi kontak dengan udara dan kelembapan.

Minuman dibuat dengan menyeduh Sago Flakes menggunakan air panas secara bertahap, menghaluskan campuran dengan blender, dan menyaringnya hingga memperoleh tekstur yang lebih halus. Produk selanjutnya dikembangkan dalam tiga varian rasa, yaitu gula aren, coklat, dan vanilla atau pandan. Istilah “minuman sehat” dalam proposal diperlakukan sebagai arah pengembangan; klaim kesehatan dan kandungan gizi tidak dapat ditetapkan sebelum dilakukan pengujian komposisi gizi, keamanan, dan mutu produk.

Keberhasilan program ditargetkan melalui terciptanya satu produk utama Sago Flakes, tiga varian minuman, dua jenis kemasan, artikel ilmiah, video dokumentasi, laporan akhir, dan satu kelompok usaha berbasis sago. Dari sisi peningkatan kapasitas, sekurang-kurangnya 80% peserta ditargetkan mampu melakukan proses produksi secara mandiri. Target tersebut perlu diukur melalui data pelaksanaan yang terdokumentasi, bukan hanya berdasarkan kehadiran peserta.

Hasil

Sago Flakes sebagai Inovasi Nilai Tambah Pangan Lokal

Hasil utama pada tahap perancangan adalah formulasi konsep Sago Flakes sebagai produk serpihan berbasis pati sago yang praktis dan siap diseduh. Transformasi dari pati sago menjadi produk kering mengubah posisi sago dari bahan baku menjadi produk konsumsi yang memiliki bentuk, cara penyajian, dan identitas pasar. Dalam kerangka pengembangan produk, perubahan tersebut penting karena konsumen tidak hanya membeli bahan, tetapi juga membeli kemudahan, konsistensi, tampilan, dan pengalaman konsumsi (Kotler & Keller, 2016).

Keunggulan konseptual Sago Flakes terletak pada penggunaan komoditas lokal dan proses produksi yang relatif sederhana. Peralatan yang direncanakan—wajan atau teflon, blender, dan oven sederhana—memungkinkan proses diperkenalkan

pada skala rumah tangga atau usaha kecil. Namun, kesederhanaan alat tidak otomatis menjamin konsistensi mutu. Ketebalan lembaran, tingkat kematangan, ukuran serpihan, kadar air akhir, kebersihan, dan jenis kemasan perlu distandardisasi setelah uji coba program.

Diversifikasi Bentuk Konsumsi

Rancangan program tidak berhenti pada produk serpihan, tetapi memperluas pemanfaatannya sebagai bahan dasar minuman. Diversifikasi ini memberi lebih dari satu pilihan konsumsi dan membuka peluang segmentasi pasar. Varian gula aren dapat memperkuat citra lokal, sedangkan cokelat dan vanila atau pandan dapat digunakan untuk menjangkau konsumen dengan preferensi rasa yang berbeda.

Meskipun demikian, pengembangan minuman perlu memperhatikan ketepatan istilah dan klaim produk. Pati sagu terutama berfungsi sebagai sumber karbohidrat; karena proposal belum menyediakan data kandungan gizi, produk lebih tepat diperkenalkan terlebih dahulu sebagai minuman berbasis sagu. Penggunaan klaim “sehat”, “rendah lemak”, atau klaim khusus lainnya harus menunggu hasil pengujian laboratorium dan penyesuaian dengan ketentuan pelabelan pangan.

Pemberdayaan sebagai Proses Transfer Kapasitas

Dimensi pemberdayaan terlihat dari pelibatan peserta pada seluruh rantai kegiatan, mulai dari pengolahan bahan, produksi, pengemasan, hingga pemasaran. Pola ini lebih kuat dibandingkan kegiatan yang hanya memberikan penyuluhan karena peserta memperoleh pengalaman langsung dalam membuat dan menilai produk. Haryanto (2011) menempatkan peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan akses ekonomi sebagai unsur penting pemberdayaan. Oleh sebab itu, indikator program tidak boleh berhenti pada jumlah produk yang dibuat, tetapi perlu menunjukkan kemampuan peserta mengulangi proses tanpa bergantung pada tim mahasiswa.

Target bahwa sekurang-kurangnya 80% peserta mampu memproduksi secara mandiri merupakan indikator yang relevan, tetapi harus diterjemahkan ke dalam kriteria yang terukur. Kemandirian dapat diamati melalui kemampuan menyiapkan bahan, mengikuti urutan proses, mengendalikan tingkat pengeringan, mengemas produk, dan menghitung kebutuhan produksi. Dokumentasi terhadap aspek-aspek tersebut akan memperkuat artikel hasil pelaksanaan.

Pengemasan, Branding, dan Pemasaran Digital

Kemasan dan label berfungsi melindungi produk sekaligus membangun persepsi konsumen. Proposal menargetkan dua jenis kemasan untuk produk flakes dan minuman. Pada tahap implementasi, label sekurang-kurangnya perlu memuat nama produk, komposisi, berat atau volume bersih, tanggal produksi, batas konsumsi yang ditetapkan berdasarkan pengujian, petunjuk penyajian, identitas produsen, dan informasi lain yang relevan. Karena data masa simpan belum tersedia, pencantuman tanggal kedaluwarsa tidak boleh ditentukan hanya berdasarkan perkiraan.

Pemasaran dirancang melalui penjualan langsung serta media sosial WhatsApp dan Instagram. Strategi ini sesuai dengan skala awal usaha karena biaya promosi relatif rendah dan komunikasi dengan konsumen dapat dilakukan secara cepat. Akan tetapi, efektivitas pemasaran perlu dinilai melalui data konkret, misalnya jumlah produk yang ditawarkan, jumlah produk terjual, respons konsumen, pembelian ulang, dan kendala distribusi. Data tersebut akan menunjukkan apakah inovasi benar-benar menghasilkan nilai ekonomi, bukan sekadar produk demonstrasi.

Target Capaian dan Bukti yang Diperlukan

Tabel 2. Target capaian program dan bukti pelaksanaan yang perlu disiapkan

Target	Indikator	Bukti yang perlu dilampirkan setelah pelaksanaan
Produk utama	Satu produk Sago Flakes siap seduh	Foto proses dan produk, spesifikasi produk, catatan uji coba
Diversifikasi rasa	Tiga varian minuman	Formula aktual, dokumentasi, hasil penilaian konsumen
Keterampilan peserta	≥80% peserta mampu memproduksi mandiri	Daftar peserta, lembar penilaian praktik, dokumentasi pelatihan
Kesiapan pasar	Dua jenis kemasan dan label	Desain final, foto kemasan, informasi label
Pemasaran	Penjualan langsung dan promosi media sosial	Tangkapan layar promosi, catatan penjualan, umpan balik konsumen
Keberlanjutan	Terbentuk satu kelompok usaha	Struktur kelompok, pembagian tugas, rencana produksi lanjutan

Tabel 2 membedakan target yang telah ditetapkan dalam proposal dari bukti yang harus dihasilkan selama pelaksanaan. Pemisahan ini penting agar artikel akhir tidak mengubah target menjadi seolah-olah hasil. Sesudah kegiatan, setiap pernyataan keberhasilan harus didukung data, foto, rekaman produksi, hasil evaluasi peserta, dan catatan pemasaran.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan dirancang melalui pembentukan kelompok usaha, pendampingan lanjutan, dan pengembangan produk. Kelompok usaha dapat berfungsi sebagai pengelola peralatan, pengatur jadwal produksi, penanggung jawab pembelian bahan, pengelola keuangan, serta pelaksana promosi. Keberlanjutan akan lebih realistis apabila sejak awal terdapat pembagian peran dan mekanisme penggunaan pendapatan untuk membeli bahan produksi berikutnya.

Hubungan antara inovasi dan ketahanan pangan dalam program ini bersifat bertahap. Pada tingkat rumah tangga, program memperluas cara mengonsumsi sago. Pada tingkat ekonomi, program berupaya meningkatkan nilai tambah melalui produk siap jual. Pada tingkat kelembagaan, pembentukan kelompok usaha diharapkan

menjaga kesinambungan produksi. Dampak terhadap ketahanan pangan baru dapat dinilai lebih kuat apabila terdapat bukti bahwa produk diproduksi secara berulang, diterima konsumen, dan memberikan manfaat ekonomi bagi peserta.

Keterbatasan Rancangan

Rancangan program masih memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, lokasi dan mitra spesifik belum disebutkan sehingga kondisi awal peserta belum dapat dijelaskan secara terukur. Kedua, proposal belum memuat komposisi formula yang baku, parameter mutu, uji kandungan gizi, uji keamanan, dan uji masa simpan. Ketiga, target peningkatan pendapatan belum disertai indikator nominal atau persentase. Keempat, strategi keberlanjutan belum memuat pembagian peran kelompok dan mekanisme pengelolaan keuangan. Keterbatasan tersebut perlu dilengkapi pada tahap implementasi dan penulisan artikel akhir.

Simpulan

Rancangan PKM pengolahan pati sagu menjadi Sago Flakes mengintegrasikan inovasi pangan dengan pemberdayaan masyarakat. Program direncanakan melalui tahapan persiapan, sosialisasi, pelatihan dan praktik, pengemasan, pemasaran, serta evaluasi. Produk utama berupa serpihan sagu siap seduh dikembangkan pula menjadi minuman berbasis sagu dengan tiga varian rasa. Target program mencakup kemampuan produksi mandiri oleh sekurang-kurangnya 80% peserta, tersedianya kemasan dan identitas produk, serta terbentuknya satu kelompok usaha berbasis sagu. Secara konseptual, program berpotensi meningkatkan nilai tambah pangan lokal dan memperluas pemanfaatan sagu. Namun, artikel ini belum dapat menyatakan adanya peningkatan pendapatan atau keberhasilan empiris karena kegiatan belum didukung data hasil pelaksanaan. Artikel akhir harus dilengkapi dengan data keterampilan peserta, mutu dan keamanan produk, penerimaan konsumen, penjualan, serta keberlanjutan kelompok usaha.

Daftar Pustaka

- Badan Litbang Pertanian. (2018). Pengolahan sagu dan peningkatan nilai tambah produk pangan lokal. Kementerian Pertanian.
- Food and Agriculture Organization. (2013). Sago palm: Food security and sustainable development. FAO.
- Haryanto. (2011). Pemberdayaan masyarakat: Konsep dan implementasi. Pustaka Pelajar.
- Kementerian Pertanian. (2019). Statistik dan potensi komoditas sagu di Indonesia. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing management (15th ed.). Pearson Education.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama.