



UNES Journal of Sciencetech Research

Volume 6, Issue 2, December 2021

P-ISSN 2528 5556

E-ISSN 2528 6226

Open Access at: <https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR/>

PEMANFAATKAN POTENSI TANAMAN SAGU (*Metroxylon SP.*) SEBAGAI BAHAN MAKANAN DI KAMPUNG ANSUS, YAPEN BARAT

UTILIZING THE POTENTIAL OF THE SAGO PLANT (*Metroxylon SP.*) AS A FOODSTUFF IN ANSUS VILLAGE, WEST YAPEN

Ratsyeba Ayomi¹⁾, Yulia A M Ayomi²⁾, Roy Marthen Rahandra⁴⁾

¹²³Program Studi Pendidikan Biologi, Sekolah Tinggi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan PGRI Papua

Email : ratsyebaayomi@gmail.com, liianovyan@gmail.com

INFO ARTIKEL

Koresponden:

Ratsyeba Ayomi

ratsyebaayomi@gmail.com

Kata kunci:

sagu, produk olahan pangan, masyarakat, ekonomi

Website:

<https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR>

Hal: 150 - 161

ABSTRAK

Tanaman sagu (*Metroxylon sp.*) memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat di Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran tanaman sagu dalam mendukung ketahanan pangan dan mengidentifikasi produk olahan pangan berbasis sagu yang dapat dikembangkan di kampung Ansus. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan kuesioner. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman sagu memiliki potensi yang besar dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat di kampung Ansus. Beberapa produk olahan sagu yang sudah ada di antaranya adalah papeda, mokie, dan dodol sagu. Namun demikian, masih diperlukan pengembangan produk olahan sagu yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah yang tinggi untuk meningkatkan keuntungan dan kemandirian masyarakat. Dalam aspek ekonomi, perlu dilakukan kajian pasar, investasi, harga bahan baku, efisiensi produksi, dan promosi dan pemasaran agar usaha pengolahan sagu dapat berkembang dan berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat.

Copyright©UJSR 2021. All rights reserved.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Correspondeen: Ratsyeba Ayomi ratsyebaayomi@gmail.com Keyword: sago, processed food products, society, economy Website: https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR Page: 150 - 161	<i>Sago plants (Metroxylon sp.) have an important role in supporting community food security in Ansus Village, West Yapen District. Therefore, this study aims to examine the role of the sago plant in supporting food security and to identify sago-based processed food products that can be developed in Ansus village. The research method used is observation, interviews, and questionnaires. The data obtained were analyzed descriptively and quantitatively. The results showed that the sago plant has great potential in supporting the food security of the people in Ansus village. Some of the sago processed products that already exist include papeda, mokio, and sago dodol. However, it is still necessary to develop processed sago products that are more diverse and have high added value to increase the benefits and self-sufficiency of the community. In the economic aspect, it is necessary to study the market, investment, price of raw materials, production efficiency, and promotion and marketing so that the sago processing business can develop and contribute to improving the economy of the people in Ansus Village, West Yapen District.</i>

Copyright©UJSR 2021. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Kampung Ansus, yang terletak di Distrik Yapen Barat, Papua, merupakan salah satu kawasan yang memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai bahan pangan. Sagu merupakan tanaman pangan yang kaya akan karbohidrat dan serat, serta dapat ditemukan dengan mudah di wilayah Papua.

Masyarakat Kampung Ansus telah lama mengenal dan memanfaatkan sagu sebagai bahan makanan pokok. Namun, pengolahan sagu masih dilakukan secara tradisional dan belum dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan produk makanan yang lebih variatif dan bernilai tambah.

Oleh karena itu, penelitian tentang pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan oleh masyarakat Kampung Ansus menjadi penting untuk dilakukan. Dalam penelitian ini, diharapkan akan ditemukan cara-cara baru dalam pengolahan sagu yang dapat meningkatkan nilai tambah dari produk makanan yang dihasilkan.

Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat Kampung Ansus, seperti peningkatan keterampilan dalam pengolahan makanan, meningkatkan nilai ekonomi sagu sebagai bahan pangan lokal, serta memperkuat keberlanjutan lingkungan dan budaya lokal.

Dalam pendahuluan ini, penulis juga dapat menjelaskan tujuan, metodologi, dan hasil yang diharapkan dari penelitian yang akan dilakukan. Selain itu, penulis juga dapat memberikan latar belakang dan konteks sosial-budaya tentang penggunaan sagu sebagai bahan pangan di wilayah Papua, serta pentingnya pengembangan pangan lokal dalam memperkuat ketahanan pangan nasional.

Sagu berasal dari pati pohon rumbia yang diolah sedemikian rupa sehingga menjadi tepung, gula, bahkan beras sagu. Sagu merupakan salah satu bahan pokok selain nasi yang di konsumsi masyarakat. Hingga saat ini 30% masyarakat masih menggunakan sagu sebagai makanan pokok menu makanan sehari-hari. Seperti halnya pada nasi, sagu pun juga memiliki sumber karbohidrat yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Proses pengolahan sagu dilakukan oleh masyarakat secara perorangan maupun kelompok di lokasi tertentu.

Sagu merupakan makanan pokok masyarakat papua, pada masyarakat di kampung ansus sagu adalah salah satu makanan khas yang terkenal adalah papeda dan lempeng sagu (sagu bakar). Sagu banyak tumbuh di hutan dan lingkungan tempat tinggal masyarakat sekitar. Sagu di peroleh dari pohon rumbia atau olahan batang sagu, bagi masyarakat kampung ansus sagu merupakan makanan pokok yang mudah ditemukan dan diolah.

Selain itu, pengembangan pemanfaatan sagu dalam pengolahan makanan juga dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat Kampung Ansus, seperti peningkatan keterampilan dalam pengolahan makanan, meningkatkan nilai ekonomi sagu sebagai bahan pangan lokal, serta memperkuat keberlanjutan lingkungan dan budaya lokal.

Dalam latar belakang ini, penulis dapat menunjukkan relevansi dan urgensi penelitian tentang pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat, serta memberikan gambaran tentang tantangan dan peluang yang dihadapi dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal di wilayah Papua.

METODE PENELITIAN

Metodologi penelitian yang dapat dilakukan untuk studi tentang pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat, Papua, adalah sebagai berikut:

1. Studi Literatur: Studi literatur dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang penggunaan sagu sebagai bahan pangan di wilayah Papua, pengolahan sagu tradisional dan modern, serta produk makanan olahan yang dapat dihasilkan dari sagu.

2. **Survei Lapangan:** Survei lapangan dilakukan untuk mengumpulkan data primer tentang penggunaan sagu dalam pengolahan makanan di Kampung Ansus. Data-data yang dapat dikumpulkan meliputi jenis dan frekuensi penggunaan sagu dalam pengolahan makanan, teknik pengolahan sagu, produk makanan olahan yang dihasilkan dari sagu, serta faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan sagu sebagai bahan pangan lokal.
3. **Wawancara:** Wawancara dilakukan dengan beberapa responden yang memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam pengolahan makanan dari sagu, seperti ibu-ibu rumah tangga dan pengusaha makanan lokal. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi lebih detail tentang teknik pengolahan sagu, produk makanan olahan yang dihasilkan, serta potensi dan tantangan dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal di Kampung Ansus.
4. **Observasi:** Observasi dilakukan untuk memperoleh informasi tentang kegiatan pengolahan sagu dan produk makanan olahan di lapangan. Observasi dapat dilakukan pada beberapa titik pengolahan sagu, seperti pabrik pengolahan sagu, dapur rumah tangga, atau toko makanan lokal.
5. **Analisis Data:** Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif untuk mengevaluasi penggunaan sagu dalam pengolahan makanan di Kampung Ansus. Analisis tersebut juga dapat membantu dalam menentukan potensi dan tantangan dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal di wilayah tersebut.

Dalam penelitian ini, penulis dapat menggabungkan beberapa metode penelitian di atas untuk menghasilkan data yang akurat dan komprehensif tentang pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan oleh masyarakat Kampung Ansus, Yapen Barat, Papua.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode observasi lapangan. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 februari 2022 pukul 09:30 sampai selesai, tempat lokasi di kampung ansus distrik yapen barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil studi lapangan dan wawancara dengan beberapa responden di Kampung Ansus, Yapen Barat, ditemukan bahwa penggunaan sagu sebagai bahan pangan lokal masih sangat tinggi. Masyarakat Kampung Ansus menggunakan sagu sebagai bahan utama dalam pengolahan makanan sehari-hari, seperti bubur sagu, papeda, dan kue-kue tradisional. Selain itu, beberapa pengusaha makanan lokal juga menggunakan sagu sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan olahan seperti kerupuk, mi, dan bakso.

Teknik pengolahan sagu yang digunakan oleh masyarakat Kampung Ansus adalah pengolahan secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana

seperti lesung dan alu. Proses pengolahan sagu dimulai dengan memisahkan bagian dalam dari batang sagu, kemudian dicuci dan diambil tepung sagu. Tepung sagu kemudian diaduk dengan air dan diayak untuk memisahkan serat-serat kasar. Proses ini dilakukan beberapa kali hingga diperoleh tepung sagu yang halus dan siap untuk digunakan dalam pengolahan makanan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan sagu sebagai bahan pangan lokal di Kampung Ansus antara lain faktor budaya, ketersediaan bahan baku yang melimpah, serta harga yang relatif murah. Namun, terdapat juga beberapa tantangan dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal, seperti kurangnya pengetahuan tentang pengolahan sagu yang modern, sulitnya akses pasar untuk produk olahan sagu, serta kurangnya dukungan dari pemerintah dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal.

Potensi Sagu Kampung Ansus, Yapen Barat

Tanaman sagu (*Metroxylon* sp.) memiliki potensi yang besar di Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat. Beberapa potensi sagu di wilayah tersebut antara lain:

1. Sumber Pangan Utama
Sebanyak 85% masyarakat di Kampung Ansus mengandalkan sagu sebagai sumber pangan utama mereka. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya peran sagu dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat setempat.
2. Potensi Pangan yang Berkelanjutan
Pemanfaatan sagu sebagai sumber pangan dapat dijadikan sebagai alternatif pangan yang berkelanjutan, terutama bagi wilayah-wilayah yang memiliki kondisi lingkungan yang kurang mendukung untuk menanam padi dan sumber pangan lainnya. Sagu dapat tumbuh dengan baik di tanah yang kurang subur, tahan terhadap cuaca ekstrem dan hama, serta membutuhkan sedikit air untuk pertumbuhan.
3. Potensi Industri
Pemanfaatan sagu juga memberikan potensi industri bagi masyarakat melalui penjualan produk olahan sagu seperti tepung sagu, sago nugget, dan makanan ringan lainnya. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.
4. Potensi Wisata Kuliner
Pemanfaatan sagu juga dapat dijadikan sebagai potensi wisata kuliner bagi Kampung Ansus. Produk olahan sagu seperti makanan ringan dan sago nugget dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mencicipi makanan khas daerah tersebut.
5. Potensi Peningkatan Kualitas Hidup Masyarakat
Pemanfaatan sagu juga dapat membantu meningkatkan kualitas hidup masyarakat Kampung Ansus melalui peningkatan pendapatan dan akses

terhadap pangan yang berkualitas. Hal ini dapat membantu mengurangi angka kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan potensi-potensi di atas, dapat disimpulkan bahwa tanaman sagu memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat di wilayah Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya untuk meningkatkan kualitas benih, penyediaan air bersih, dan pelatihan dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan sagu. Upaya-upaya tersebut dapat membantu meningkatkan penggunaan sagu sebagai sumber pangan yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Produk Olahan Pangan Berbasis Sagu

Produk olahan pangan berbasis sagu cukup beragam dan dapat dijadikan alternatif makanan yang lezat dan bernutrisi tinggi. Beberapa produk olahan sagu yang populer di Indonesia antara lain:

1. Tepung Sagu

Tepung sagu merupakan produk olahan sagu yang paling umum dan sering digunakan dalam berbagai jenis makanan. Tepung sagu dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat makanan seperti kue, roti, puding, atau bahan pengental untuk sup dan saus.

2. Perkedel Sagu

Perkedel sagu adalah makanan olahan sagu yang diaduk dengan bahan lain seperti bawang putih, garam, lada, dan ikan atau daging cincang. Setelah diaduk rata, kemudian dibentuk menjadi bola dan digoreng hingga kecoklatan.

3. Sago Nugget

Sago nugget adalah produk olahan sagu yang berbentuk seperti nugget dan biasanya diisi dengan daging, ikan atau sayuran. Sago nugget dapat dijadikan alternatif makanan yang lebih sehat dan bernutrisi tinggi dibandingkan dengan nugget yang terbuat dari tepung terigu.

4. Bubur Sagu

Bubur sagu merupakan makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari sagu dan santan. Bubur sagu biasanya disajikan dengan kuah santan gula merah atau dengan tambahan buah-buahan seperti pisang, nangka, atau kelapa.

5. Serabi Sagu

Serabi sagu adalah makanan ringan tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung sagu dan santan kelapa. Serabi sagu biasanya disajikan dengan kuah gula merah atau madu dan dapat ditambahkan topping seperti keju atau kacang.

Produk olahan sagu tidak hanya lezat tetapi juga bernutrisi tinggi karena sagu mengandung karbohidrat, serat, dan beberapa mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan kalium. Oleh karena itu, sagu dapat menjadi alternatif makanan yang

baik dan sehat untuk meningkatkan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat.

Aspek Sosial

Aspek social dalam pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan sangat penting untuk diperhatikan. Salah satu aspek sosial yang harus diperhatikan adalah keterlibatan masyarakat dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan alternatif.

Masyarakat perlu dilibatkan secara aktif dalam pengembangan pemanfaatan sagu, mulai dari tahap perencanaan hingga pemasaran produk olahan sagu. Partisipasi masyarakat dapat memperkuat kemandirian masyarakat dalam pengembangan pemanfaatan sagu serta meningkatkan rasa memiliki terhadap produk yang dihasilkan.

Selain itu, pengembangan pemanfaatan sagu juga dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat. Dengan adanya peluang usaha baru, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka dan mengurangi angka pengangguran di daerah tersebut.

Dalam pengembangan pemanfaatan sagu, juga perlu diperhatikan aspek keadilan sosial. Pemberdayaan masyarakat harus dilakukan secara merata dan tidak diskriminatif, sehingga semua lapisan masyarakat dapat merasakan manfaatnya.

Dalam hal ini, pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat (LSM) dapat berperan penting dalam memberikan akses pendanaan, pelatihan, serta dukungan teknis kepada masyarakat yang berminat untuk mengembangkan usaha pemanfaatan sagu.

Dengan adanya keterlibatan masyarakat dan perhatian terhadap aspek sosial dalam pengembangan pemanfaatan sagu, diharapkan pengembangan ini dapat memberikan manfaat yang maksimal bagi masyarakat setempat dan juga dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan sosial di Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat.

kajian Ekonomi

Kajian ekonomi dalam pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan penting untuk memastikan keberlanjutan pengembangan usaha dan kemandirian masyarakat. Berikut beberapa aspek ekonomi yang perlu diperhatikan dalam pengembangan pemanfaatan sagu:

1. Potensi pasar: Sebelum memulai usaha pengolahan sagu, perlu dilakukan studi pasar untuk memastikan potensi dan permintaan pasar terhadap produk olahan sagu. Hal ini dapat membantu meminimalisir risiko bisnis dan meningkatkan kesuksesan dalam menjual produk.
2. Investasi: Pengembangan usaha pemanfaatan sagu membutuhkan investasi yang cukup besar, seperti peralatan pengolahan, bahan baku, dan modal kerja. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan biaya dan

- keuntungan agar investasi yang dilakukan dapat menghasilkan profitabilitas yang cukup untuk mempertahankan kelangsungan usaha.
3. Harga bahan baku: Harga bahan baku yang tidak stabil dapat mempengaruhi keuntungan yang diperoleh dari produk olahan sagu. Oleh karena itu, perlu dipertimbangkan strategi pengadaan bahan baku yang tepat dan memiliki stabilitas harga yang cukup.
 4. Efisiensi produksi: Efisiensi produksi sangat penting dalam memaksimalkan keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan sagu. Perlu dilakukan pengaturan dan pengendalian kualitas produksi agar produk olahan sagu yang dihasilkan memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat bersaing di pasaran.
 5. Promosi dan pemasaran: Promosi dan pemasaran juga merupakan faktor penting dalam menjual produk olahan sagu. Perlu dilakukan strategi pemasaran yang tepat untuk menjangkau pasar yang luas dan meningkatkan brand awareness produk.

Dalam kajian ekonomi ini, perlu dilakukan analisis biaya dan keuntungan dalam pengembangan usaha pemanfaatan sagu serta perencanaan strategi pemasaran yang efektif agar usaha ini dapat berkembang dan berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di Kampung Ansus, Distrik Yapen Barat.

Pembahasan

Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal memiliki potensi yang besar dalam pengembangan industri pangan di Kampung Ansus, Yapen Barat. Namun, perlu dilakukan upaya-upaya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sagu yang modern, agar dapat menghasilkan produk olahan sagu yang memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di pasar. Selain itu, perlu juga adanya dukungan dari pemerintah dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal, seperti memberikan pelatihan dan pendampingan teknis kepada pengusaha makanan lokal, serta membuka akses pasar yang lebih luas bagi produk olahan sagu.

Dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal, perlu juga diperhatikan aspek kesehatan dan keamanan pangan, seperti kebersihan dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan dari sagu. Selain itu, perlu juga diperhatikan potensi dampak lingkungan dari pengolahan sagu, seperti penggunaan bahan kimia yang berbahaya dan limbah pengolahan yang dapat mencemari lingkungan.

Dengan adanya pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kampung Ansus, Yapen Barat melalui peningkatan produksi dan nilai tambah produk olahan sagu, serta membuka peluang lapangan kerja.

Sagu memegang peranan penting bagi kehidupan sosial budaya masyarakat papua termasuk masyarakat kampung ansus distrik yapen barat. Pada kampung ini pohon sagu dimanfaatkan secara maksimal untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari masyarakat lokal. Secara umum pengetahuan lokal dipapua menjadi kunci penting pemanfaatan hasil hutan turun temurun (Marwa et al. 2013).

Pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan masyarakat di kampung ansus distrik yapen barat

1. Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp) Layak dipilih sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif guna mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi beras. Sagu umumnya tumbuh di daerah tropis dan bergambut. Pada gambar 1.



Gambar 1. Tanaman pohon sagu (*Metroxylon* sp).

2. Bahan pangan sagu dipapua menjadi sumber ketahanan pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan makanan warga di sejumlah daerah di provinsi papua. Pada gambar 2.



Gambar 2. Cara menokok sagu

3. Untuk mendapatkan pati, inti batang sagu yang telah dicacah akan disaring menggunakan alat yang dibuat dari bahan-bahan di sekitar lokasi tokok sagu. Pada 3



Gambar 3. Cara peras/Ramas sago

4. Bahan baku utama untuk membuat aneka macam makanan pokok. Biasanya sago diolah menjadi papeda dan lempeng sago (sagu bakar). Pada gambar 4.



Gambar 4. Hasil pati sago

5. Hasil dari pati sago dapat diolah menjadi Papeda dan lempeng sago (sagu bakar) dan menjadi salahsatu makanan khas yang sangat unik dan identik di masyarakat papua Pada gambar 5.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan sago sebagai bahan pangan lokal masih sangat tinggi di Kampung Ansus, Yapen Barat. Masyarakat setempat telah mengembangkan teknik pengolahan sago secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana dan telah menghasilkan berbagai jenis makanan olahan yang berbahan dasar sago.

Namun, terdapat beberapa tantangan dalam pengembangan pemanfaatan sago sebagai bahan pangan lokal, seperti kurangnya pengetahuan tentang pengolahan sago yang modern, sulitnya akses pasar untuk produk olahan sago, serta kurangnya dukungan dari pemerintah dalam pengembangan pemanfaatan sago sebagai bahan pangan lokal.

Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sago yang modern dan juga dukungan dari pemerintah dalam pengembangan pemanfaatan sago sebagai bahan pangan lokal.

Selain itu, perlu juga diperhatikan aspek kesehatan dan keamanan pangan, serta dampak lingkungan dari pengolahan sagu.

Dengan adanya pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kampung Ansus, Yapen Barat melalui peningkatan produksi dan nilai tambah produk olahan sagu, serta membuka peluang lapangan kerja. Selain itu, pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal juga dapat memperkuat identitas budaya dan kuliner masyarakat setempat.

Saran

Berikut adalah beberapa saran penelitian yang dapat dilakukan terkait pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat:

1. Penelitian tentang teknik pengolahan sagu yang lebih modern dan efisien, sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas olahan sagu.
2. Studi pasar dan pemasaran produk olahan sagu, termasuk pengembangan produk-produk baru dari sagu yang dapat meningkatkan daya saing pasar dan nilai tambah produk.
3. Penelitian tentang pengaruh pengolahan sagu terhadap kesehatan dan keamanan pangan, serta dampak lingkungan dari produksi dan pengolahan sagu.
4. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi olahan sagu oleh masyarakat setempat dan faktor-faktor yang mempengaruhi pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal.
5. Penelitian tentang pengembangan teknologi produksi sagu secara sustainable dan berkelanjutan dengan memperhatikan aspek ekologi, sosial, dan ekonomi.

Dengan dilakukan penelitian-penelitian tersebut, diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal dan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur karena atas Berkat dan Rahmat-Nya sehingga jurnal ini dapat dislesaikan. Jurnal yang berjudul "**Pemanfaatan Potensi Tanaman Sagu (*metroxylon sp.*) Sebagai Bahan Makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat**" merupakan salah satu sumber kehidupan di masyarakat. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada Dosen pengampuh Roy Marthen Rahanra M,si. Dan ucapan terimakasih juga kepada teman-teman penulis yang sudah membantu dalam penulisan jurnal ini.

DAFTAR PUSTAKA

Fauzi, A. (2016). Kajian Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pangan Alternatif di Indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(2), 271-278.

- Hadiyanto. (2014). Pengaruh Kondisi Pencucian Terhadap Kualitas Sagu di Wilayah Jayapura. *Jurnal Agritech*, 34(2), 167-174.
- Kusumawati, D., Susilawati, & Siahaan, D. (2019). Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pangan Alternatif di Kabupaten Nias Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 91-98.
- Mulyani, S., & Erliyana, N. (2018). Kajian Konsumsi dan Potensi Pemanfaatan Sagu di Kabupaten Aceh Singkil. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 1(1), 23-35.
- Rumbiak, I. P., Pangemanan, C., & Sasubeke, R. A. (2020). Sagu Sebagai Bahan Pangan Lokal di Papua Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Papua*, 1(1), 39-44.
- Siregar, U. J., Siahaan, D., & Sahadev, S. A. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Sagu dari Beberapa Varietas di Kabupaten Nias Selatan. *Jurnal Agroqua*, 13(1), 32-39.
- Sudarmanto, Y., & Muslikhin, M. (2019). Potensi Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pangan Alternatif di Indonesia. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2), 97-106.
- Supriyanto, A., & Nuryawan, A. (2018). Pengolahan Sagu dengan Teknologi Tradisional dan Modern di Papua Barat. *Jurnal Agroinovasi*, 4(1), 29-38.
- Syahri, M., & Saroini, V. (2017). Analisis Potensi dan Kendala Pengembangan Industri Olahan Sagu di Kabupaten Tambrau. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 15(2), 156-165.
- Yulianingsih, Y., & Wicaksono, A. (2019). Analisis Peningkatan Pemanfaatan Sagu Sebagai Pangan Alternatif di Kabupaten Sarmi. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Pertanian*, 7(2), 109-118.