

# PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN BERBAHAN DASAR SAGU DALAM MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KOTA AMBON

Feiren Derina Lestuny

NPP. 31.0968

Asdaf Kota Ambon, Provinsi Maluku

Program Studi Pembangunan Ekonomi Dan Pemberdayaan Masyarakat

Email: yeyen.derina@gmail.com

Pembimbing Skripsi: Drs. Sayuti, MT

## ABSTRACT

**Problem Statement/Background (GAP) :** In supporting food security, the government is promoting a program to improve local food security based on territory. Ambon City is an area that has the potential for diverse local food wealth, one of the considerable potentials is sago. However, sago food is now less attractive to the people of Ambon City, because people's preferences now choose food products that can provide a feeling of prestige or exclusivity when consuming them. So it is necessary to develop sago-based food products that are in accordance with the preferences of today's society. **Purpose :** This research aims to know and discuss how the development of sago-based food products in supporting food security, knowing the inhibiting factors of sago food product development and knowing the efforts made in order to improve the development of sago-based food products. **Method :** The method used in this research is descriptive qualitative method, and the strategy in determining informants using purposive and accidental sampling techniques. The data were collected through observation and interviews with informants, and supplemented with documentation. **Result :** The results showed that there is a development of sago-based food products in Ambon City that adapts to the times. **Conclusion :** The inhibiting factors are the use of traditional technology, low public interest in sago food, competition with other products in the market, reduced sago land, and natural disasters. Efforts made in order to improve the development of sago food products are using modern technology in processing sago food products, increasing public interest, providing sago food reserve land, and anticipating sago food reserves in the event of a disaster. **Keywords:** Product Development, Sago, Food Security

## ABSTRAK

**Permasalahan (GAP) :** Dalam mendukung ketahanan pangan pemerintah menggalakan program peningkatan ketahanan pangan lokal berbasis kewilayahan. Kota Ambon merupakan daerah yang memiliki potensi kekayaan pangan lokal yang beragam, salah satu potensi yang cukup besar ialah sagu. Namun, pangan sagu kini kurang diminati oleh masyarakat Kota Ambon, karena preferensi masyarakat sekarang memilih produk pangan yang dapat memberikan perasaan gengsi atau eksklusivitas saat mengonsumsinya. Sehingga diperlukan pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu yang sesuai dengan preferensi masyarakat sekarang. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan membahas bagaimana pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan pangan, mengetahui faktor penghambat pengembangan produk pangan sagu serta mengetahui upaya yang dilakukan dalam rangka meningkatkan pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu. **Metode** Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode kualitatif deskriptif, dan strategi dalam menentukan informan dengan menggunakan teknik purposive dan accidental sampling. Adapun pengumpulan data melalui observasi dan wawancara terhadap

para informan, serta dilengkapi dengan dokumentasi. **Hasil/Temuan** : Hasil Penelitian menunjukkan bahwa adanya pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu di Kota Ambon yang menyesuaikan pada perkembangan zaman. **Kesimpulan** : Faktor penghambat penggunaan teknologi yang masih tradisional, minat masyarakat terhadap pangan sagu yang rendah, bersaing dengan produk lain di pasar, berkurangnya lahan sagu, dan bencana alam. Upaya yang dilakukan dalam rangka meningkatkan pengembangan produk pangan sagu adalah Menggunakan teknologi modern dalam mengolah produk pangan sagu, meningkatkan minat masyarakat, menyediakan lahan cadangan pangan sagu, dan mengantisipasi cadangan pangan sagu pada saat terjadi bencana.

Kata Kunci : Pengembangan Produk, Sagu, Ketahanan Pangan

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini, Indonesia menghadapi tantangan serius dalam menjaga ketahanan pangan untuk masyarakatnya. Masalah ketahanan pangan menjadi fokus utama pemerintah dalam rencana pembangunan nasional 2020-2024 dengan penekanan pada program-program untuk meningkatkan ketersediaan, aksesibilitas, dan mutu makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam kaitan dengan itu, maka pemerintah menggalakkan program peningkatan ketahanan pangan lokal berbasis kewilayahan (Syartiwidya, 2023). Kebijakan untuk memanfaatkan semaksimal mungkin pangan lokal adalah langkah yang tepat karena Potensi sumberdaya pangan yang bervariasi dari satu wilayah ke wilayah lain di Indonesia adalah keunggulan yang dimiliki setiap daerah sebagai sumber pangan dan gizi yang tersedia secara alami salah satunya, yaitu di Provinsi Maluku.

Provinsi Maluku merupakan daerah yang memiliki potensi kekayaan pangan lokal yang beragam seperti jagung, sagu, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah dan talas. Salah satu potensi yang cukup besar ialah sagu. Kota Ambon, yang merupakan ibu Kota Provinsi Maluku, memiliki potensi dan lahan sagu yang menarik. Meskipun lahan di Kota ini terbatas karena karakteristik geografisnya yang berbukit, potensi sagu masih ada dan dapat dimanfaatkan dalam skala yang lebih besar. Dalam era globalisasi saat ini, permintaan konsumen terhadap produk pangan terus berkembang. Konsumen tidak hanya mencari produk pangan yang memiliki kualitas, nilai gizi, keamanan, dan rasa yang baik, tetapi juga produk yang sesuai dengan preferensi masyarakat, bahkan dapat memberikan perasaan gengsi atau eksklusivitas saat mengonsumsinya.

Sagu merupakan pangan lokal yang familiar bagi masyarakat Maluku sebab, dalam riwayat pangan di Maluku sagu merupakan pangan pokok masyarakat Maluku (Richardy, 2022). Sagu di Kota Ambon dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang diolah dari pati sagu. Pati sagu yang telah diolah umumnya dikonsumsi sebagai pangan pokok dengan lauk lainnya. Selain itu pati sagu yang telah diolah dapat menjadi berbagai produk makanan seperti mi sagu, lempeng sagu, papeda, bagea dan masih banyak lagi. Dari produk yang telah diproduksi di Kota Ambon masih kurang meningkatkan minat masyarakat terhadap pangan sagu. Sedangkan di daerah lain pangan sagu sudah banyak dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih menarik. Diharapkan adanya kreasi baru hasil olahan sagu yang dapat lebih menarik minat masyarakat Kota Ambon dalam mengonsumsi sagu. Diversifikasi produk sagu ini dapat menjaga ketahanan pangan dengan memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi, yaitu daya terima masyarakat, akses, nilai ekonomis (harga) dan upaya promotif menjadikan sagu sebagai salah satu pangan sumber karbohidrat alternatif selain beras.

### 1.2 Kesenjangan Masalah yang Diambil



Provinsi Maluku merupakan daerah yang memiliki potensi kekayaan pangan lokal yang beragam seperti jagung, sagu, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah dan talas. Salah satu potensi yang cukup besar ialah sagu. pola konsumsi masyarakat Maluku mengalami perubahan signifikan. Pada tahun 1980-an, sebanyak 33% penduduk Maluku masih mengandalkan sagu sebagai bahan makanan pokok, sementara 50% menggunakan sagu dan hanya 17% yang mengandalkan beras (Louhenapessy, 2006). Namun, pada era 90-an, terjadi pergeseran dalam pola konsumsi masyarakat, dimana lebih banyak orang beralih dari sagu ke beras. Tantangan utama dalam mendukung ketahanan pangan di Kota Ambon Tingkat kebutuhan serta konsumsi masyarakat Kota Ambon akan pangan beras tidak seimbang dengan jumlah Luas lahan dan produksi padi di Provinsi Maluku. Ketergantungan tersebut tercermin dalam tingkat permintaan masyarakat terhadap beras yang sangat tinggi, namun tidak diimbangi oleh produksi beras yang terbatas di Maluku. Faktor inilah yang menyebabkan tidak terpenuhinya kebutuhan pangan pada aras lokal sehingga dalam pemenuhan konsumsi beras masyarakat Maluku perlu dilaksanakan impor beras untuk membantu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat (Lasamahu, 2013). Dalam era globalisasi saat ini, permintaan konsumen terhadap produk pangan terus berkembang. Konsumen tidak hanya mencari produk pangan yang memiliki kualitas, nilai gizi, keamanan, dan rasa yang baik, tetapi juga produk yang sesuai dengan preferensi masyarakat, bahkan dapat memberikan perasaan gengsi atau eksklusivitas saat mengonsumsinya. Dari produk pangan berbahan dasar sagu yang telah diproduksi di Kota Ambon masih kurang meningkatkan minat masyarakat terhadap pangan sagu. Sedangkan di daerah lain pangan sagu sudah banyak dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih menarik.

### 1.3 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini terinspirasi oleh beberapa penelitian terdahulu, baik dalam konteks pengembangan produk berbahan dasar pangan lokal. Penelitian oleh Dewita, D. berjudul Pengembangan mie sagu ikan aneka warna dan rasa di Desa Banglas Barat Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti, penelitian ini memfokuskan kepada Menambah ragam produk mie sagu sehingga membuka peluang peningkatan produksi dan pemasaran bagi pelaku industri dan masyarakat setempat Serta pemanfaatan sagu menjadi mie sagu ikan aneka warna dan rasa secara ekonomi mampu berkontribusi untuk peningkatan produksi dan pemasaran mie sagu (Dewita, 2019). Penelitian oleh Angga Dwiartama berjudul Membangun Ketahanan Pangan Melalui Inisiatif Pangan Lokal: Studi Kasus Di Kota Bandung Dan Sekitarnya, penelitian ini memfokuskan kepada mendokumentasikan dan memetakan inisiatif-inisiatif lokal di Kota Bandung dan sekitarnya yang berkontribusi terhadap tumbuh kembangnya sistem pangan lokal dalam berbagai bentuk (Dwiartama. A, 2020). Penelitian oleh Atria Martina berjudul Pengolahan Sagu menjadi mie prebiotik sebagai makanan fungsional dan upaya peningkatan ketahanan pangan di Desa Alai Selatan, Kecamatan Tebing Tinggi Barat, Kepulauan Meranti, penelitian ini memfokuskan kepada memberi pelatihan tentang proses pembuatan mie sagu prebiotik sebagai makanan fungsional kepada masyarakat di Desa Alai Selatan (Atria Matrina, 2020). Penelitian oleh Firmansyah dan Almayda berjudul Diversifikasi roti sorgum lokal unggulan untuk menuju ketahanan pangan global nusantara yang sehat, Penelitian ini memfokuskan kepada menganalisis keunggulan atas gagasan roti sorgum unggulan nusantara dengan berbahan sorgum dari sisi pertanian, kesehatan global dan ekonomi perdagangan (Firmansyah, Almayda (2021). Penelitian oleh Ivonne M. Leiwakabessy, Melani Manurung, dan Joni Penda, berjudul Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan, penelitian ini memfokuskan Pemberian penyuluhan, pelatihan danpraktek lapang dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pangan lokal(Leiwakabessy I, 2023). Penelitian oleh Pramana dan Angga, berjudul Potensi Tanaman Sagu Sebagai Produk Pangan Lokal di Provinsi Riau, penelitian ini memfokuskan pada potensi, manfaat dan kebijakan pemerintah

provinsi Riau terhadap pangan sagu (Pramana, 2020). Penelitian oleh Partini dan Intan Sari, berjudul Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal, penelitian ini memfokuskan pada menjadikan pangan lokal sebagai solusi terhadap permasalahan ketahanan pangan (Sari, Partini (2022)). Penelitian oleh Asriani, Risal Afrianto, Dhian Herdhiansyah dan Yandi Rismawan berjudul Teknologi Pengolahan Sagu Menjadi Kerupuk Berbasi Pangan Lokal di Sulawesi Tenggara, penelitian ini berfokus pada teknologi pengolahan sugu menjadi kerupuk dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap krupuk sugu (R. Afrianto, 2022). Penelitian oleh Meiryacorfrida Mailoa dan Abraham H. Tulalessy berjudul Pengolahan Cake Berbasis Pangan Lokal Sagu Pada Jemaat Bukit Sion Gunung Nona, penelitian ini berfokus pada program pelatihan kepada masyarakat untuk mengolah tepung sugu e dengan menambahkan beberapa bahan tambahan pangan lainnya, diberi nama “Cake Sagu Lemon” (Mailoa. M, 2022). Penelitian oleh Masni Banggu dkk berjudul Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Kembang Goyang Berbahan Dasar Sagu Di Kampung Baingketete, penelitian ini berfokus pada pemberian pengetahuan dan pelatihan pembuatan kue kembang goyang berbahan dasar sugu ang dapat dibuat oleh mama-mama Papua sebagai cemilan dalam keluarga yang dapat menjadi tambahan ekonomi bagi usaha kecil rumah tangga (Banggu.M dkk, 2023)

#### **1.4 Pernyataan Kebaruan Ilmiah**

Penulis melakukan penelitian yang berbeda dan belum dilakukan penelitian terdahulu, dimana Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya ialah secara faktual belum pernah dilakukan oleh penelitian sebelumnya dan perbedaan terkait penelitian terdahulu yang dicantumkan oleh peneliti ialah berada pada perbedaan metode dan lokasi penelitian yang digunakan sebelumnya. Peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif berbeda dengan penelitian keempat yang menggunakan metode sistem pembelajaran partisipasi aktif. Penelitian ini belum pernah dilakukan sebelumnya dan didalam penelitian kali ini membahas secara umum produk pangan berbahan dasar sugu yang berfokus dalam mendukung ketahanan pangan melalui pengembangan produk pangan berbahan dasar sugu pada masyarakat Kota Ambon.

#### **1.5 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengembangan produk pangan berbahan dasar sugu di Kota Ambon beserta dengan faktor penghambat serta upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi faktor penghambat tersebut.

## **II. METODE**

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk mencapai hasil yang optimal serta untuk memberikan gambaran atau deskripsi yang terstruktur. Seperti yang dijelaskan oleh (Simangunsong, 2017) dalam penelitian kualitatif, langkah awal selalu berhubungan dengan permasalahan. Konsep permasalahan dalam penelitian kualitatif cenderung bersifat induktif, yaitu dimulai dengan pemahaman permasalahan dan kemudian dianalisis dengan menggunakan konsep atau teori sebagai alat analisis. Peneliti mengumpulkan data wawancara dengan mewawancarai 10 orang informan yang terdiri dari Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, Kepala Bidang Ketahanan Pangan, Kepala Bidang Tanaman Pangan dan Holtikultura, Camat Leitimur Selatan, Ketua kelompok petani sugu, ketua kelompok pengusaha sugu, konsumen sugu. Data yang dikumpulkan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi kemudia akan dilakukan analisis data dengan teknik analisis yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.



### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis menganalisis Pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kota Ambon menggunakan pendapat Kotler dan Keller yang menyatakan bahwa pengembangan produk original, perbaikan produk, inovasi produk, dan merk baru yang perusahaan kembangkan, departemen riset dan pengembangan sendiri. Data yang peneliti dapatkan yakni dengan observasi lapangan, dokumentasi, wawancara, studi pustaka, dan peraturan perundang-undangan. Adapun pembahasan dapat dilihat pada subbab berikut :

#### 3.1. Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Sagu Dalam Mendukung Ketahanan Pangan

##### Perbaikan Produk

Pengembangan produk pangan sagu dilihat dari teori pengembangan produk menggunakan dua dimensi yang perlu dipenuhi yaitu perbaikan produk dan inovasi produk. Perbaikan produk melibatkan berbagai strategi untuk meningkatkan kualitas, fitur atau nilai produk agar lebih sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan. Adapun dalam penelitian ini, penulis melihat perbaikan produk pangan berbahan dasar sagu di Kota Ambon telah berjalan. Adanya produk olahan berbahan dasar sagu yang telah ada dan dikenal masyarakat telah mengalami perbaikan dari berbagai segi.

Dilihat dari daya tahan produk pangan merujuk pada kemampuan suatu produk pangan untuk bertahan atau tidak rusak dalam kondisi penyimpanan atau pengiriman yang tepat. Hal ini sangat penting untuk memastikan keamanan pangan dan untuk mempertahankan kualitas produk tersebut. Berbagai faktor dapat memengaruhi daya tahan produk pangan yaitu, bahan baku produk, proses produksi, bahan baku pengemasan, kondisi penyimpanan, dan faktor lingkungan lainnya.

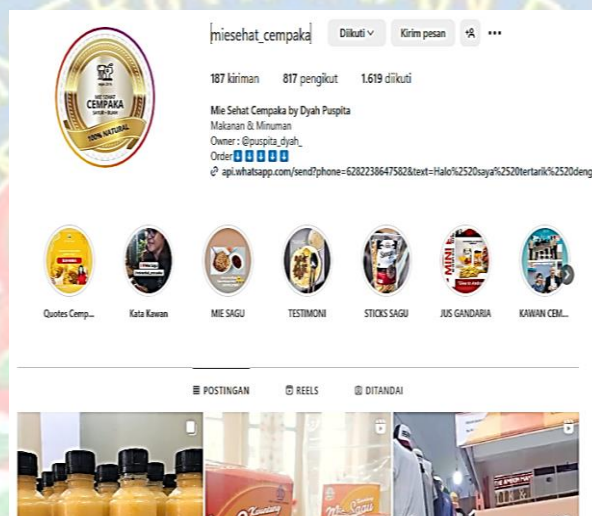
Berdasarkan observasi peneliti dari berbagai faktor yang mempengaruhi daya tahan produk pangan berbahan dasar sagu di Kota Ambon. dari segi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk menggunakan bahan yang berkualitas dan memanfaatkan sagu di Kota Ambon. begitu pula dengan kemasan dan kondisi ruangan yang digunakan dapat lebih menjamin daya tahan produk pangan. Akan tetapi, untuk produksi bahan baku pembuatan produk yaitu sagu masih menggunakan alat tradisional seperti Nani(alat menghaluskan isi sagu) dan Goti(alat meremas isi sagu) sehingga proses produksi sagu masih lama.

Berkaitan dengan kemasan produk pangan yang aman dan menarik adalah kunci untuk menjaga keamanan dan daya tarik produk, serta untuk memenuhi harapan konsumen. Berdasarkan observasi peneliti kemasan produk menentukan minat masyarakat untuk membeli atau tidak. Bahan kemasan produk harus sesuai dengan jenis produk pangan yang dikemas, serta bahan kemasan yang digunakan aman untuk kontak dengan makanan dan sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. Kemasan yang digunakan kedap udara untuk melindungi produk dari kontaminasi, label produk terlihat jelas dan mencakup informasi yang diperlukan, termasuk tanggal kedaluwarsa, petunjuk penyimpanan, bahan-bahan yang digunakan, dan informasi gizi. Serta, Desain kemasan yang menarik dari penggunaan warna, gambar, dan logo yang menarik.

Brand image adalah citra atau persepsi yang dimiliki oleh konsumen terhadap suatu merek atau brand. produk pangan sagu seperti bagea, sagu lempeng, sagu tumbu, sinoli telah mengalami perubahan dari segi brand image produk pangan sagu. Brand image memainkan peran penting dalam membentuk preferensi konsumen, loyalitas merek, dan keputusan pembelian. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di lapangan, produk pangan sagu

seperti bagea, sagu lempeng, sagu tumbu, sinoli telah mengalami perubahan dari segi brand image produk pangan sagu. Mulai adanya produk pangan sagu yang dimiliki oleh berbagai brand di Maluku, yang dikomersialkan menyesuaikan dengan preferensi konsumen

Media Sosial memainkan peran penting pada saat ini. Promosi produk pangan melalui media sosial adalah strategi pemasaran yang efektif karena dapat mencapai audiens yang luas dengan biaya yang relatif rendah. Berdasarkan wawancara dan observasi peneliti penggunaan media sosial dalam pemasaran serta promosi produk pangan berbahan dasar sagu telah digunakan untuk memasarkan serta mempromosikan produk pangan sagu seperti mie sagu cempaka, biskuit sagu, biskuit kelapa sagu dan stik sagu serta tepung. Konten yang diupload menarik dan relevan untuk masyarakat sekarang, berupa foto produk yang menarik, video resep, tips memasak, atau informasi nutrisi yang berguna. Serta, dicantumkan juga cara untuk memesan produk pangan tersebut.



Gambar 1 Promosi Produk Pangan Berbahan Dasar Sagu Melalui Media Sosial

## Inovasi Produk

Inovasi produk pangan adalah proses pengembangan atau penemuan produk pangan baru atau perubahan signifikan pada produk pangan yang sudah ada, dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, meningkatkan nilai tambah, atau menjawab perubahan tren pasar dan kebutuhan masyarakat terkait pangan. Indikator dalam menentukan inovasi produk yaitu menciptakan varian produk pangan yang baru atau meniru varian produk. Inovasi produk pangan dapat menjadi kunci keberhasilan dalam bisnis makanan dan minuman, karena dapat membantu perusahaan untuk mempertahankan daya saing, menjangkau pasar baru, dan memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen yang terus berkembang.

Menciptakan varian produk pangan baru adalah salah satu bentuk inovasi yang penting dalam industri makanan. Ini melibatkan pengembangan produk baru atau variasi pada produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang terus berkembang. Dalam menciptakan produk pangan berbahan dasar pangan lokal seperti sagu tidak mudah, mengingat produk pangan dengan bahan pangan lokal kurang diminati oleh masyarakat sekarang. Untuk itu perlu adanya riset pasar untuk mengidentifikasi tren terkini, preferensi konsumen, dan kebutuhan yang belum terpenuhi di pasar makanan.

Menurut observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti maka ada banyak varian produk pangan berbahan dasar sagu yang baru, yang diolah atau diciptakan oleh



masyarakat Kota Ambon. Pemerintah turut menjadi wadah dalam diciptakannya produk olahan berbahan dasar sagu dengan varian baru melalui Lomba B2SA maupun lomba lainnya di tingkat kecamatan. Varian produk seperti Kue Cara Tepung Sagu, Bagea cokelat wijen, cendol sagu, sagu pandan mede cookies, semprit sagu, ongol-ongol sagu, bola-bola sagu susu, bubur ubi tepung sagu, bubur sagu nangka, kue lapis sagu, kue talem sagu pandan, kue talem sagu labu kuning, mochi sagu dan keripik tempe sagu.

Mengembangkan produk pangan terinspirasi dari daerah lain bisa menjadi cara yang bagus untuk menghadirkan variasi dan keunikan. Namun, penting juga untuk menghormati budaya dan tradisi dari daerah tersebut, serta menjalankan riset yang cermat untuk memahami bahan-bahan, teknik, dan cita rasa yang khas. Dalam mengolah pangan lokal sagu menjadi suatu produk pangan baru, Masyarakat Kota Ambon juga melihat dan mempelajari produk pangan berbahan dasar sagu yang sudah lebih dahulu diolah di beberapa daerah penghasil sagu yang lain. Seperti Riau, Papua dan Sulawesi.

Melalui pendekatan yang kreatif, respek, dan etis, maka dapat terlaksana pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu yang unik dan menarik terinspirasi dari masakan daerah lain. Yang paling penting yaitu melakukan riset mendalam tentang masakan, bahan makanan, dan budaya dari daerah yang ingin Anda ambil inspirasinya. Pelajari tentang bahan-bahan khas, teknik memasak yang digunakan, dan nilai-nilai budaya yang mendasarinya dengan baik. Maka berdasarkan observasi peneliti terdapat varian produk olahan sagu yang berpotensi untuk dikembangkan di Kota Ambon seperti pembuatan rainbow cake menggunakan pati sagu seperti di Riau, pembuatan es krim berbahan dasar sagu seperti di Aceh, pembuatan beras sagu "Mama Papua" di Papua, dan pembuatan kerupuk sagu seperti pada Kabupaten Meranti.

Pengembangan Produk pangan berbahan dasar sagu memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan Di Kota Ambon. Sebagai sumber pangan sagu kaya akan karbohidrat, yang merupakan sumber energi utama bagi tubuh. Selain itu, sagu juga mengandung serat pangan yang baik untuk pencernaan. Tanaman sagu lebih tahan terhadap kondisi lingkungan ekstrem seperti banjir dan kekeringan dibandingkan dengan tanaman pangan lain seperti padi dan jagung. Hal ini membuat sagu menjadi alternatif yang andal dalam situasi perubahan iklim.

Sagu dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti tepung sagu, mie sagu, kerupuk, dan berbagai produk olahan lainnya. pengembangan ini dapat meningkatkan nilai tambah dan menciptakan lapangan kerja. Serta, jika didukung dalam teknologi pengolahan sagu maka dapat meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk, sehingga dapat bersaing di pasar lokal maupun internasional.

Pengembangan sagu sebagai sumber pangan lokal dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor bahan pangan, sehingga meningkatkan ketahanan pangan nasional. Selain itu, pengembangan sagu dapat membantu komunitas lokal untuk mandiri dalam pemenuhan kebutuhan pangan, terutama di daerah-daerah yang sulit dijangkau oleh distribusi pangan nasional.

### **3.2 Faktor Penghambat Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Sagu Dalam Mendukung Ketahanan Pangan**

Terdapat lima faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu Di Kota Ambon. Diantaranya, teknologi pengolahan sagu yang masih menggunakan cara tradisional, minat masyarakat Kota Ambon terhadap pangan sagu yang rendah, persaingan produk pangan sagu dengan produk lainnya di Pasar, pengurangan lahan sagu, dan adanya perubahan iklim dan bencana alam. tempat memanen sagu alat tradisional yang digunakan

dalam memanen pati sagu yaitu bolokblok yang berfungsi untuk tempat ampas sagu yang sudah dihaluskan, parang besar untuk menghaluskan sagu dari batangnya, dibuh berfungsi untuk mengambil air, Nani untuk menghaluskan isi sagu, goti (alat meremas isi sagu), Pasirereat dan Karuk berfungsi untuk mengumpulkan ampas sagu yang akan diolah menjadi tepung, sampan yang berfungsi untuk menampung tepung sagu, dan daun sagu sebagai tempat tepung sagu yang dianyam sedemikian rupa.

Faktor selanjutnya yang menjadi penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu yaitu minat masyarakat terhadap pangan sagu. Sagu sekarang kurang diminati oleh masyarakat Kota Ambon. karena sudah banyak produk luar yang masuk. Terlebih anak muda di Kota Ambon. tetapi bersyukur melalui lomba-lomba pangan lokal yang dilaksanakan pemerintah Kota Ambon. Pemuda gereja turut melaksanakan lomba-lomba pangan lokal sehingga ada jenis produk sagu baru yang diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat kota Ambon terhadap pangan sagu.

Persaingan produk pangan berbahan dasar sagu dengan produk lain di Pasar menjadi faktor ketiga yang menghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu. Produk pangan sagu harus bersaing dengan produk pangan lainnya di pasar. Persaingan ini dapat menjadi tantangan, terutama jika produk pangan sagu dianggap kurang populer atau kurang diminati dibandingkan dengan produk pangan lainnya. Pengurangan lahan sagu juga merupakan salah satu faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu. Pengurangan lahan sagu juga merupakan salah satu faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu, Perlu dijelaskan Lahan sagu yang ada dan tumbuh dan berkembang itu, rumpun sagu tumbuh karena factor alam, sudah tumbuh secara umum di alam, dan tidak ada yang membudidayakan ( menanam ulang ) sehingga sebagian lahan yang sebelumnya ditumbuhi tanaman sagu sudah menjadi area perkampungan.

Faktor selanjutnya yang menjadi penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu yaitu Perubahan Iklim dan Bencana Alam. Jika curah hujan deras lahan sagu akan banjir, sehingga sulit untuk melakukan pengolahan sagu. sedangkan jika musim panas dan kekeringan petani harus mengambil air yang cukup jauh dari tempat pengolahan untuk meremas sagu. sehingga membuat kebanyakan kelompok-kelompok petani enggan untuk mengolah sagu.

### **3.3 Upaya mengatasi faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan Pangan**

Untuk mengatasi faktor-faktor penghambat ini, diperlukan kerja sama antara pemerintah, produsen, dan masyarakat. Yang pertama yaitu perlu adanya teknologi pengolahan sagu yang lebih modern. Langkah-langkah seperti pengembangan teknologi pengolahan yang lebih efisien dari pemerintah dapat membantu meningkatkan pengembangan produk pangan sagu dan mendukung ketahanan pangan secara keseluruhan. teknologi pengolahan sagu yang lebih efisien, dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas produk pangan sagu. Selain itu, kebijakan yang dikeluarkan pemerintah Kota Ambon dapat berperan dalam meningkatkan konsumsi pangan sagu.

Upaya untuk meningkatkan kembali minat masyarakat Kota Ambon terhadap pangan sagu tidak mudah. Produk makanan sudah beragam, baik dari luar daerah maupun makanan dari luar negeri. Sebagai ibukota Provinsi Maluku, Masyarakat Kota Ambon lebih mudah menemukan produk luar yang di impor ke Provinsi Maluku. jadi otomatis minat masyarakat berubah seiring tren. Terlebih anak muda yang sangat mudah mengikuti tren. Untuk itu menurut pemanfaatan media sosial diperlukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Kota Ambon tentang manfaat dan nilai gizi produk pangan sagu. Dalam mengatasi persaingan produk pangan berbahan dasar sagu dengan produk lain di Pasar. Membutuhkan produk-produk pangan sagu yang menyesuaikan dengan preferensi masyarakat. Upaya mengatasi



persaingan produk pangan sagu dengan produk lain di pasar yaitu dibuat menarik, mudah diolah dan enak dan yang paling penting harus menyesuaikan dengan preferensi konsumsi atau minat masyarakat.

Adanya pengurangan lahan sagu juga menjadi salah satu faktor yang dapat menghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu. Karena bila lahan sagu di Kota Ambon terus berkurang maka produksi sagu juga akan berkurang dan akibatnya berdampak pada olahan produk pangan berbahan dasar sagu. Perubahan iklim dan bencana alam merupakan suatu tantangan yang tidak dapat diprediksi dan dicegah. Dalam pengembangan produk Pangan berbahan dasar sagu upaya yang dapat dilakukan menurut penuturan Willem Waas selaku camat leitimur selatan ialah menggunakan teknologi pengemasan yang inovatif sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk sagu dan menjaga kualitasnya selama masa krisis.

### **3.4 Diskusi Temuan Utama Penelitian**

Sama halnya dengan penelitian sebelumnya bahwa pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dapat mendukung ketahanan pangan. Produksi sagu menjadi faktor utama dalam menentukan kecukupan jumlah sagu. Produksi yang memadai akan memastikan bahwa pasokan sagu mencukupi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi. Untuk produksi sagu di Kota Ambon sendiri selama ini cukup untuk memenuhi konsumsi sagu di Kota Ambon. melihat kondisi sekarang masyarakat kota Ambon kurang tertarik untuk mengkonsumsi pangan sagu sebagai makanan pokok.

Keterjangkauan pangan mengacu pada kemampuan individu atau rumah tangga untuk memperoleh pangan yang cukup, aman, dan bergizi dengan harga yang terjangkau. Terdapat tiga indikator keterjangkauan pangan yaitu keterjangkauan secara fisik, ekonomi dan sosial, kesesuaian dengan kepercayaan dan kesesuaian dengan budaya. Sagu memiliki nilai budaya yang tinggi di Maluku, dan penggunaannya dalam berbagai hidangan lokal mencerminkan warisan dan tradisi kuliner yang kaya di wilayah ini.

Kecukupan konsumsi merujuk pada aspek dalam ketahanan pangan yang menjamin bahwa setiap individu atau rumah tangga memiliki akses yang memadai terhadap pangan dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka. Dua indikator kecukupan konsumsi yaitu Perbaikan pola konsumsi dan penganekaragaman konsumsi. Perbaikan pola konsumsi merujuk pada upaya untuk mengubah pola makan individu atau masyarakat secara keseluruhan agar lebih sehat, berkelanjutan, dan bergizi. Perbaikan pola konsumsi dapat melalui dorongan mengonsumsi makanan lokal yang beragam dan bergizi, serta mendukung petani lokal dan pertanian berkelanjutan.

Minat masyarakat Kota Ambon untuk mengonsumsi sagu sudah berkurang. Makanan pokok masyarakat sekarang beras, sagu biasanya diolah menjadi papeda hanya sesekali. Sangat disayangkan, karena sagu pada zaman dulu merupakan makanan pokok masyarakat Maluku. Namun seiring berjalannya waktu, masyarakat lebih memilih beras, karena lebih mudah untuk diolah. Padahal, sagu dibanding beras mengandung serat yang tinggi, rendah lemak, dan bebas gluten. Perbaikan pola konsumsi membutuhkan upaya bersama dari pemerintah, masyarakat, lembaga kesehatan, serta sektor swasta dan non-pemerintah. Dengan mengubah pola konsumsi untuk kembali mengonsumsi pangan lokal, diharapkan dapat mengurangi beban penyakit yang terkait dengan pola makan tidak sehat dan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

### **3.5 Diskusi Temuan Menarik Lainnya**

Penulis menemukan adanya partisipasi Gereja dalam pengembangan produk pangan lokal melalui lomba yang diselenggarakan jemaat di Kota Ambon. Produk pangan lokal yang dikreasikan dibuat semenarik mungkin dan beragam.

#### IV. KESIMPULAN

Pengembangan Produk Pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kota Ambon, dapat dilihat dari adanya perbaikan produk pangan berbahan dasar sagu melalui peningkatan daya tahan produk pangan, peningkatan kualitas kemasan produk, memperhatikan brand image produk serta dengan memanfaatkan media sosial dalam mempromosikan produk pangan berbahan dasar sagu. Inovasi produk, yang meliputi varian baru produk pangan berbahan dasar sagu yang dikreasikan oleh masyarakat Kota Ambon sendiri, yang ditampilkan melalui lomba B2SA. Selain itu, terdapat produk pangan berbahan dasar sagu seperti eskrim sagu, kerupuk sagu, rainbow cake sagu, dan beras sagu yang berpotensi untuk dikembangkan di Kota Ambon.

Faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kota Ambon yaitu keterbatasan teknologi pengolahan sagu, dimana dalam memanen sagu alat yang digunakan merupakan alat tradisional. selanjutnya rendahnya minat masyarakat terhadap produk pangan sagu yang dapat dilihat berdasarkan data konsumsi sagu selama lima tahun terakhir. Selain itu, persaingan produk pangan sagu dengan produk lain di Pasar, berkurangnya lahan sagu, serta perubahan iklim dan bencana alam

Upaya mengatasi faktor penghambat pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kota Ambon yaitu sama antara pemerintah, produsen, masyarakat, dan pemangku kepentingan lainnya. Langkah-langkah seperti menggunakan teknologi pengolahan sagu yang lebih modern, menyesuaikan preferensi masyarakat dalam pengembangan produk pangan sagu, menyiapkan lahan khusus membudidayakan lahan sagu, menggunakan teknologi pengemasan yang inovatif sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk sagu dan menjaga kualitas selama krisis, serta kebijakan dukungan dari pemerintah dapat membantu meningkatkan pengembangan produk pangan sagu dan mendukung ketahanan pangan secara keseluruhan.

#### **Keterbatasan Penelitian**

Penelitian ini memiliki keterbatasan utama yakni waktu penelitian

**Arah Masa Depan Penelitian (*future work*).** Penulis menyadari masih awalnya temuan penelitian, oleh karena itu penulis menyarankan agar dapat dilakukan penelitian lanjutan pada lokasi serupa berkaitan dengan pengembangan produk pangan berbahan dasar sagu untuk menemukan hasil yang lebih mendalam.

#### V. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang ditujukan kepada Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Ambon beserta jajarannya yang telah meluangkan waktu dan memberi arahan yang sangat membantu penulis dalam melaksanakan penelitian, serta seluruh pihak yang telah membantu dan mensukseskan pelaksanaan penelitian ini.

#### VI. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, R., Herdhiansyah, D., & Rismawan, Y. (2022, July). Teknologi Pengolahan Sagu Menjadi Kerupuk Berbasis Pangan Lokal Di Sulawesi Tenggara. In *Prosiding Seminar Nasional Instiper* (Vol. 1, No. 1, pp. 245-251).
- Bangu, M., Kalagison, M. D., Lestari, A., Basri, L., & Refra, M. S. (2023). Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Kembang Goyang Berbahan Dasar Sagu Di Kampung Baingkete. *Abdimas: Papua Journal of Community*



*Service*, 5(2), 52-57.

- Dewita, D., Hendrik, H., & Loekman, S. (2019). Pengembangan mie sagu ikan aneka warna dan rasa di Desa Banglas Barat Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 1, pp. 186-191).
- Dwiartama, A., Tresnadi, C., Furqon, A., & Pratama, M. F. (2020). Membangun Ketahanan Pangan Melalui Inisiatif Pangan Lokal: Studi Kasus Di Kota Bandung Dan Sekitarnya. *Jurnal Sositologi*, 19(1).
- Firmansyah, A. A. (2023). Diversifikasi roti sorgum lokal unggulan untuk menuju ketahanan pangan global nusantara yang sehat. *EcoProfit: Sustainable and Environment Business*, 1(1).
- G Griffith Lasamahu, H. (2013). Sagu dan Keberlanjutan Pangan Lokal (Doctoral dissertation, Magister Studi Pembangunan Program Pascasarjana UKSW).
- Leiwakabessy, I., Manurung, M., Penda, J., & Yanti, D. I. W. (2023). Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan. *Solideo Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 074-080.
- Louhenapessy, J. E. (2006). Potensi dan pengelolaan sagu di Maluku. Makalah disampaikan pada Lokakarya Sagu dalam Revitalisasi Pertanian Maluku, 29-30.
- Mailoa, M., & Tulalessy, A. H. (2022). Pengolahan Cake Berbasis Pangan Lokal Sagu Pada Jemaat Bukit Sion Gunung Nona, Kota Ambon. *Hirono: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 17-22.
- Martina, A., Lestari, W., Linda, T. M., Hasibuan, S., & Wardani, I. (2020). Pengolahan Sagu menjadi mie prebiotik sebagai makanan fungsional dan upaya peningkatan ketahanan pangan di Desa Alai Selatan, Kecamatan Tebing Tinggi Barat, Kepulauan Meranti. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 112-116).
- Partini, P., & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78-83.
- Pramana, A. Potensi Tanaman Sagu sebagai Produk Pangan Lokal di Provinsi Riau. *Agritire*, 2(1), 95-106.
- Richardy, A. (2022). Kebijakan Pemerintah Daerah Provinsi Maluku Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Kearifan Lokal Sagu (Doctoral dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta).
- Simangunsong, F. (2017). *Metodologi Penelitian Pemerintahan*: Alfabeta
- Syartiwidya, S. (2023). Potensi Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Provinsi Riau. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 9(1), 77-84.