

TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAGU MENJADI KERUPUK BERBASIS PANGAN LOKAL DI SULAWESI TENGGARA

Asriani*)

Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Kendari

*)Correspondence email: asriani@umkendari.ac.id

Risal Afrianto

Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Kendari

Dhian Herdhiansyah

Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

Yandi Rismawan

Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

ABSTRAK

Sagu merupakan komoditas pangan lokal yang melimpah di Sulawesi Tenggara. Kerupuk sagu merupakan produk pengolahan hasil pertanian berupa cemilan yang berbahan baku pati sagu dalam upaya mendukung diversifikasi pangan. Adapun tujuan penelitian adalah untuk mengetahui teknologi pengolahan sagu menjadi kerupuk dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap krupuk sagu. Jenis penelitian adalah deskriptif dengan metode survey. Metode pengambilan sampel yakni studi kasus yakni Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) kerupuk sagu “ Annisa” yang mengolah pati sagu menjadi kerupuk sagu. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan pencatatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik proses pengolahan sagu menjadi kerupuk sagu dapat dilakukan melalui tahap pencampuran adonan (*mixing*), perebusan adonan (*boiling*), pendinginan (*cooling*), pemotongan (*cutting*), penjemuran (*drying*), pengemasan (*packaging*) dan pemasaran (*marketing*). Berdasarkan hasil uji kesukaan konsumen terhadap kerupuk sagu diperoleh hasil 39% (suka), 32% (netral), 17% (sangat suka), 11% (sangat suka) dan 1% (sangat tidak suka).

Kata Kunci : Pengolahan, sagu, pangan lokal, kerupuk, uji kesukaan

I. PENDAHULUAN

Sagu merupakan tanaman liar yang tumbuh secara alami di lahan yang marginal pada sepanjang pesisir di Indonesia [1] Sagu merupakan sumber pangan yang mengandung kalori dan karbohidrat yang telah lama dikenal sebagai pangan pokok tradisional di beberapa daerah bagian timur Indonesia seperti Maluku, Irian dan wilayah Sulawesi. Sulawesi Tenggara merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki luas areal sagu yang cukup besar. Komoditas sagu dapat diolah menjadi berbagai macam

produk atau diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah secara ekonomi, diantaranya mie sagu, gula sagu, bagea sagu dan berbagai makanan khas yang perlu untuk dilestarikan [2]

Pencapaian visi dan misi pengembangan industri pertanian, diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi. Sulawesi Tenggara adalah merupakan salah satu daerah sentra produksi di Indonesia, bahan baku yang melimpah yang dapat mendukung pengembangan potensi industri rumah tangga sagu, sehingga dapat menopang perekonomian masyarakat. Berdasarkan penelitian sebelumnya, jumlah industri rumah tangga sagu mengalami penurunan karena kendala internal seperti permodalan, produksi, pemasaran dan teknologi serta kendala eksternal seperti social, ekonomi dan kebijakan pemerintah [3]. Sektor industri pengolahan merupakan salah satu penyumbang dalam memantapkan perekonomian di Indonesia yang salah satu adalah teknologi pengolahan sagu. Kerupuk sagu merupakan makanan tradisional bersifat kering dan saat ini sedang populer dikalangan masyarakat. Kerupuk sagu saat ini tidak hanya dikonsumsi sebagai cemilan akan tetapi juga dikonsumsi sebagai makanan pelengkap dan pendamping lauk pauk [4]

Menurut hasil survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) jumlah konsumsi kerupuk masyarakat Indonesia per kapita di daerah perkotaan berkisar 109 gram per hari, sedangkan di daerah pedesaan berkisar 82 gram per hari. Kerupuk sagu terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pati yang biasa digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah pati sagu [5]

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan penyumbang pertumbuhan ekonomi suatu daerah semakin banyak UMKM yang berkontribusi akan berpengaruh kepada peningkatan kesempatan atau lapangan pekerjaan, peningkatan taraf hidup masyarakat, daya beli yang semakin meningkat, peningkatan kesejahteraan sehingga pada akhirnya meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu daerah [6]. Upaya pemerintah dalam mendukung dan menggalakkan pertumbuhan UMKM dilakukan melalui berbagai program pendampingan masyarakat dalam berwirausaha.

Berdasarkan hasil survey bahwa usaha krupuk sagu “Annisa” sudah berjalan sejak lama, namun usaha ini kurang berkembang dengan baik dikalangan masyarakat. Krupuk sagu merupakan teknologi inovasi baru pengolahan hasil pertanian yang sedang diperkenalkan kepada masyarakat dalam upaya mendukung program diversifikasi pangan di Sulawesi Tenggara. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan sagu menjadi krupuk sagu dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut.

II. METODE DAN PROSEDUR

Jenis Penelitian

Metode penelitian yang dilaksanakan adalah metode kualitatif. Metode kualitatif digunakan untuk menjawab pertanyaan tentang “apa (*what*)”, “bagaimana (*how*)”, dan “mengapa (*why*)” atas suatu fenomena. Adapun jenis penelitian ini melibatkan partisipan, mengembangkan nilai dan pengambilan kesimpulan berdasarkan data, dengan berorientasi pada proses, serta pada prinsipnya penggunaan metode kuantitatif bergerak atau banyak melakukan proses penelitian pada observasi dan interview. Penelitian dengan menggunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif bertujuan untuk menemukan jawaban secara sistematis dari fenomena atau pertanyaan dengan melakukan pendekatan secara kualitatif [7]

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yakni pada UMKM Kerupuk Sagu “Annisa” di Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa UMKM kerupuk sagu telah berdiri lebih dari 3 tahun dan memiliki pelanggan tetap.

Bahan dan Alat Penelitian

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian adalah bahan pembuatan kerupuk sagu seperti tepung sagu, bumbu, panci, pisau, kompor, wadah. Sedangkan alat yang digunakan untuk menganalisis uji kesukaan konsumen yakni menggunakan kuesioner dengan metode analisis skala likert.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Kerupuk Sagu

Kerupuk sagu tersebut dari tepung yang berasal dari pohon rumbia. Bentuk kerupuk sagu ini terbilang unik yang memiliki warna dasar abu-abu dan biasanya diberikan pewarna makanan yaitu warna merah dan hijau. Kerupuk sagu juga merupakan sumber karbohidrat sehingga diperlukan peningkatan nilai gizinya terutama kandungan proteinya. Untuk itu diperlukan bahan tambahan seperti ikan, udang dan lainnya sebagai alternatifnya [8]

Langkah-langkah pembuatan Kerupuk Sagu pada UMKM “Annisa” dimulai dari proses pengadonan, perebusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran dan pengemasan.

- a. Pengadonan (*mixing*) merupakan tahap awal dalam pembuatan Kerupuk Sagu, pengadonan ini adalah dengan mencampurkan pati sagu dengan tepung terigu serta bumbu-bumbu pendukung lainnya seperti garam, penyedap rasa dan

bawang putih. Adapun gambar pengadonan pati sagu dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Pengadonan Pati Sagu

- b. Perebusan (*boiling*). Tahap selanjutnya setelah pengadonan adalah proses pemasakan adonan kerupuk sagu merupakan tahap untuk membuat adonan menjadi matang, proses ini juga adalah proses yang sangat penting, karena jika adonan Kerupuk Sagu tidak matang secara sempurna maka adonan tersebut akan gagal dibuat menjadi Kerupuk Sagu. Adapun gambar perebusan atau pemasakan adonan Kerupuk Sagu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Perebusan atau Pemasakan Adonan Kerupuk Sagu

- c. Pendinginan (*cooling*). Tahap selanjutnya setelah proses perebusan Kerupuk Sagu adalah tahap pendinginan, pendinginan dilakukan agar tekstur lebih mudah untuk dipotong tipis-tipis. Adapun gambar proses pendinginan adonan Kerupuk Sagu dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pendinginan Adonan Kerupuk Sagu

- d. Pemotongan (*cutting*). Tahap selanjutnya setelah pendinginan hasil adonan yang telah direbus adalah proses pemotongan adonan Kerupuk Sagu secara tipis-tipis, hal ini harus dilakukan agar Kerupuk Sagu lebih mudah dan cepat dalam proses pengeringan. Adapun gambar dari proses pemotongan adonan Kerupuk Sagu dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Pemotongan Adonan Kerupuk Sagu

- e. Penjemuran (*drying*). Tahap selanjutnya yang paling menentukan hasil dari Kerupuk Sagu adalah saat proses pengeringan, saat pengeringan maka kondisi cuaca sangat menentukan kualitas, pengeringan dilakukan secara alami dengan penjemuran dibawah sinar matahari. Adapun proses penjemuran dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Penjemuran Kerupuk Sagu

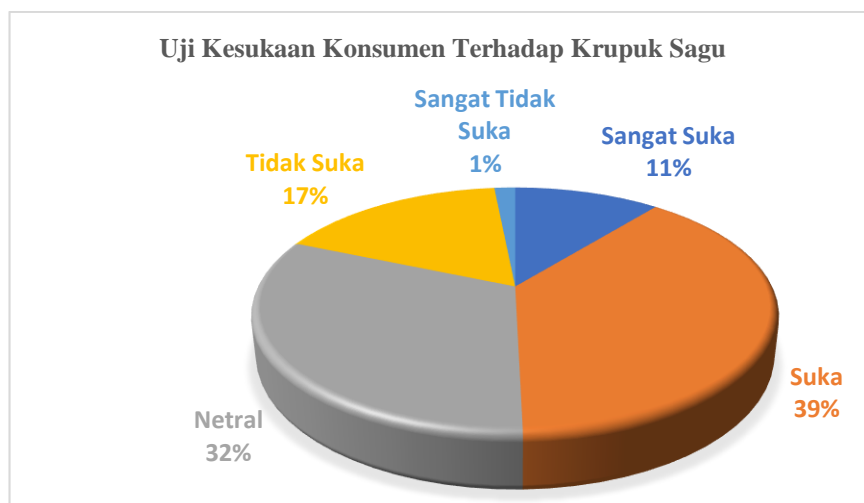
- f. Pengemasan (*packaging*). Tahap terakhir dari pengolahan Kerupuk Sagu adalah proses pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik transparan. Pengemasan sangat menentukan tingkat penilaian konsumen terhadap suatu produk. Pengemasan merupakan tahap yang dilakukan sebelum kerupuk sagu di jual kepada konsumen. Adapun gambar dari proses pengemasan Kerupuk Sagu dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pengemasan Produk Kerupuk Sagu

Hasil Uji Kesukaan Konsumen Terhadap krupuk Sagu

Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan uji kesukaan konsumen melalui analisis skala likert, dapat diketahui bahwa secara keseluruhan tingkat kesukaan konsumen terhadap krupuk sagu dari 20 orang konsumen sebagai responden dapat diketahui bahwa terdapat 39% yang menyatakan suka, 32% yang menyatakan netral, 17% yang tidak suka, 11 persen yang menyatakan suka dan 1% yang menyatakan sangat tidak suka.



Gambar 7. Hasil Uji Kesukaan Produk Kerupuk Sagu

IV. KESIMPULAN

Teknologi pengolahan sagu menjadi kerupuk sagu pada UMKM “Annisa” di Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara dapat dilakukan melalui beberapa tahapan proses antara lain pencampuran adonan (*mixing*), perebusan (*boiling*), pendinginan (*cooling*), pemotongan (*cutting*), pengeringan (*drying*) dan pengemasan (*packaging*). Berdasarkan hasil uji kesukaan konsumen terhadap krupuk sagu diperoleh hasil skor tertinggi yakni sebanyak 39% yang menyatakan suka dan skor terendah 1% yang menyatakan sangat tidak suka.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih tim penulis sampaikan kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi atas dukungan pendanaan dan Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) Universitas Muhammadiyah Kendari atas fasilitas yang diberikan serta UMKM Kerupuk Sagu “Annisa” sebagai mitra dalam kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fahrizal, N. Safriani, and Martunis, “Perbaikan Mutu Kerupuk Berbasis Sagu di Kecamatan Singkil Kabupaten Aceh Singkil,” *Logista J. Ilm. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 1, pp. 140–143, 2020.
- [2] Asriani, Juwita, and D. Herdhiansyah, “Pengembangan Agroindustri Sagu menjadi Cemilan Sehat ‘Bagea Sahe’ melalui Identifikasi Preferensi Konsumen di Sulawesi Tenggara,” vol. 7, no. 2, pp. 117–125, 2021, [Online]. Available: <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/4195/2688>.
- [3] Asriani and D. Herdhiansyah, “The Implications of Government Policy for the Development of Agro-industry Sago with SWOT Analysis,” *Int. J. Bus. Manag. Invent. ISSN*, vol. 5, no. July 2016, pp. 18–22, 2016, [Online]. Available: www.ijbmi.org18%7C.
- [4] B. Oktari, Jamalludin, and Mashadi, “Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Sagu di Desa Pulau Kopung Kecamatan Sentajoraya Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus Pada Usaha Kerupuk Sagu Rezeki Abadi),” *J. Green Swarnadwipa*, vol. 16, no. 2, pp. 85–88, 2020, [Online]. Available: <http://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/487>.
- [5] T. Yosefa, Farida Hanum Hamzah, and Rahmayuni, “Kerupuk Sagu [Utilization of Coconut Pulp Flour in Making of Sago Crackers],” *J. Pertan.*, vol. 17, no. 2, pp. 1–8, 2018.
- [6] S. Ningsih and T. Handayani, “Rancangan Strategi Pemasaran Usaha Mikro Kecil Menengah Kerupuk Multisari,” *J. Daya Saing*, vol. 3, no. 2, pp. 199–206, 2017, doi: 10.35446/dayasaing.v3i2.106.
- [7] K. McCusker and S. Gunaydin, “Research using qualitative, quantitative or mixed methods and choice based on the research,” *Perfus. (United Kingdom)*, vol. 30, no. 7, pp. 537–542, 2015, doi: 10.1177/0267659114559116.
- [8] M. A. Rajab and M. Munisyah, “Potensi Olahan Sagu Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Desa Poreang Kabupaten Luwu Utara,” *Biofarm J. Ilm. Pertan.*, vol. 16, no. 2, 2020, doi: 10.31941/biofarm.v16i2.1200.