



PENINGKATAN KREATIVITAS DALAM PEMBUATAN KUE BERBAHAN BAKU TEPUNG SAGU PADA KAMPUNG BAINGKETE KABUPATEN SORONG

Murtiningrum¹; Ponisri^{2*}, Anif Farida³, Bertha Mangalo⁴, Darma⁵ Nur Abu⁶, Muh. Fadli Hasa⁷

^{1,4,5} Universitas Papua

^{2*,3,6,7} Universitas Muhammadiyah Sorong

INFO NASKAH

Diserahkan

5 Desember 2023

Diterima

20 Januari 2024

Diterima dan Disetujui

13 Juni 2024

Kata Kunci:

Peningkatan Kreativitas,
Pembuatan Kue, Tepung Sagu

Keywords:

Increasing Creativity, Cake
Making, Sago Flour

ABSTRAK

Sagu memiliki potensi sebagai sumber pangan kaya kalori dan karbohidrat yang setara dengan beras. Distribusi luas tanaman sago di Indonesia menjadikannya bahan pangan alternatif potensial untuk produk seperti tepung sago, sirup, kue, mie, dan bio-etanol. Preferensi konsumen terhadap produk sago menjadi kunci dalam strategi pemasaran. Kampung Baingkete di Kabupaten Sorong memiliki potensi besar dalam sumber daya alam, terutama sago yang telah menjadi bagian integral kehidupan masyarakat untuk produksi tepung sago dan produk olahan tradisional. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kreativitas pembuatan kue berbahan sago, ekonomi lokal, dan pelestarian budaya. Metode meliputi sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, monitoring, dan evaluasi. Pelatihan di Kampung Baingkete menghasilkan kue berbahan sago seperti brownies sago, kue gabus, chookies sago coklat, dan chookies sago keju. Kegiatan ini diharapkan menambah nilai ekonomi masyarakat, membuka pasar baru, meningkatkan daya saing produk lokal, serta melestarikan kearifan lokal dan penggunaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok PKK sebesar 55%.

***Abstract.** Sago has the potential as a high-calorie and carbohydrate-rich food source, comparable to rice. The wide distribution of sago plants in Indonesia makes it a viable alternative food source for products like sago flour, syrup, cakes, noodles, and bio-ethanol. Consumer preference for sago products is crucial for marketing strategies. Baingkete Village in Sorong Regency has significant natural resource potential, especially sago, which is integral to local life for sago flour and traditional products. The activity aims to enhance creativity in sago-based cake making, boost the local economy, and preserve local culture. Methods include socialization, training, demonstration, monitoring, and evaluation. Training in Baingkete Village produced sago-based cakes such as sago brownies, kue gabus, chocolate sago cookies, and cheese sago cookies. This activity is expected to add economic value to the community, open new market opportunities, increase local product competitiveness, and preserve local wisdom and sustainable natural resource use. Pre-test and post-test evaluations showed a 55% increase in the knowledge and skills of the PKK group.*

1. PENDAHULUAN

Sagu merupakan sumber pangan yang memiliki kandungan kalori dan karbohidrat yang tinggi, sebanding dengan beras. Preferensi konsumen terhadap sagu memiliki nilai penting dalam merancang strategi pemasaran dan juga menjadi indikator permintaan pasar terhadap produk sagu (Helviani et al. 2018). Menurut Yanica (2013) tanaman sagu tumbuh melimpah di berbagai daerah di Indonesia, seperti Papua, Sulawesi, Maluku, Riau, dan Kalimantan. Karena distribusinya yang luas, tanaman sagu memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan pangan alternatif. Bahkan tanaman sagu dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan beras. tanaman sagu, sebagai sumber pati, memiliki potensi yang signifikan dalam pengembangannya, termasuk pemanfaatan sebagai bahan untuk pembuatan sirup, produk olahan kue, mie, sagu lempeng, dan bahkan telah digunakan sebagai bahan dasar dalam produksi energi alternatif seperti bio-etanol (Soekamto et al, 2020).

Tepung sagu adalah jenis pati yang dihasilkan melalui proses pengolahan empulur dari pohon sagu (*Metroxylon sp.*). Produk makanan tradisional yang berasal dari sagu dikenal dengan sebutan papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sebagainya. Selain itu, sagu juga menjadi bahan pangan yang digunakan secara lebih luas dalam produk komersial seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk, hunkue, bihun, dan sejenisnya (Auliah, 2012). Di Indonesia, tepung sagu telah menjadi familiar sebagai bahan pangan dalam berbagai bentuk produk, termasuk papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sejenisnya. Dalam industri pangan, tepung sagu juga telah digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan mie (Setyabudi, 2013). Sedangkan menurut Heriyani dan Silitonga (2017) bahwa warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk kukis cokelat yang terbuat dari sagu (*Metroxylon sp.*) memiliki nilai yang lebih disukai dibandingkan dengan produk kukis cokelat yang terbuat dari tepung terigu.

Kampung Baingkete, yang terletak di Kabupaten Sorong, memiliki potensi sumber daya alam yang kaya, salah satunya adalah sagu. Sagu merupakan salah satu bahan baku pangan yang melimpah di daerah ini dan telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat setempat. Selama ini, sagu lebih banyak dimanfaatkan untuk produksi tepung sagu dan produk olahan tradisional, seperti ampyang dan makanan pokok berbasis sagu.

Menurut KUSDARIANTO dan SARI (2021) bahwa proses pengolahan sagu menjadi berbagai produk pangan seperti *Sinole* merupakan opsi yang dapat meningkatkan nilai tambah dan variasi dalam pangan pokok, yang sejauh ini masih terbatas. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, terutama dalam bidang kuliner, terdapat peluang untuk meningkatkan

nilai tambah sagu melalui kreativitas dalam pembuatan kue kering. Kue kering menjadi salah satu produk yang memiliki daya tarik konsumen, baik sebagai camilan sehari-hari maupun sebagai oleh-oleh khas daerah. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan untuk menggali potensi peningkatan kreativitas dalam pengolahan sagu menjadi kue kering di Kampung Baingkete.

Tujuan kegiatan ini adalah peningkatan kreativitas dalam pembuatan kue berbahan baku tepung sagu, peningkatan ekonomi lokal, dan pelestarian budaya lokal. Dengan kegiatan tersebut dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Selain itu, pengembangan produk ini juga dapat membuka peluang pasar baru dan meningkatkan daya saing produk lokal di tingkat regional maupun nasional. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat ditemukan inovasi baru dalam pengolahan tepung sagu menjadi kue yang tidak hanya lezat namun juga memiliki daya tarik estetika yang tinggi. Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga dapat memberikan dampak positif terhadap pelestarian budaya lokal, terutama dalam upaya melestarikan penggunaan sagu sebagai bahan baku pangan. Dengan demikian, kegiatan ini bukan hanya sebatas upaya pengembangan produk, tetapi juga merupakan kontribusi terhadap pelestarian kearifan lokal dan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan

2. METODE

Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 28 Oktober 2023 bertempat di Kampung Baingkete yang diikuti oleh kelompok PKK berjumlah 30 peserta. Metode yang digunakan dalam pembuatan kue berbahan baku tepung sagu ini adalah:

a. Sosialisasi

Mengadakan pertemuan awal dengan masyarakat setempat untuk menjelaskan tujuan dan manfaat program. Membahas kebutuhan dan harapan masyarakat terkait pembuatan kue tepung sagu.

b. Pelatihan dan Demonstrasi

Mengadakan pelatihan dan demonstrasi praktis untuk memperkenalkan teknik-teknik dasar pembuatan kue tepung sagu. Melibatkan peserta secara aktif dalam proses pembuatan kue. Menyediakan pendampingan personal atau kelompok kecil untuk memastikan peserta dapat mengatasi kendala secara langsung serta merancang resep baru dan variasi kreatif dari kue tepung sagu.

c. **Monotoring dan Evaluasi**

Melakukan pemantauan progres peserta selama dan setelah pelatihan. Mengidentifikasi peserta yang memerlukan perhatian tambahan. Mengadakan sesi evaluasi bersama untuk mendengarkan masukan dan saran dari peserta. Serta menggunakan umpan balik untuk memperbaiki dan menyempurnakan program di masa depan dengan cara memberikan pertanyaan dalam bentuk *pre-test* dan *post-test* sebanyak 10 soal untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan ketrampilan peserta sebelum dan sesudah pembuatan kue

3. **HASIL DAN PEMBAHASAN**

a. **Sosialisasi Pembuatan Kue Berbahan Baku Tepung Sagu**

Sosialisasi pembuatan kue berbahan baku sagu ini untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang keuntungan ekonomi dan budaya dari penggunaan tepung sagu. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil dalam sosialisasi ini: 1).Mengadakan pertemuan dengan kelompok PKK Kampung Baingkete untuk berbagi informasi tentang program sosialisasi. 2). Membangun kemitraan dengan tokoh-tokoh masyarakat setempat untuk mendapatkan dukungan. 3). Memaparkan manfaat penggunaan tepung sagu dalam pembuatan kue. 4). Menyebarkan materi edukasi berupa pamflet dan brosur yang menjelaskan proses pembuatan kue berbahan baku sagu. Serta 5). Menyoroti keunggulan kesehatan dan keberlanjutan lingkungan dari penggunaan sagu. Di bawah ini adalah gambar kegiatan sosialisasi.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Kue Berbahan Baku Tepung Sagu

b. **Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Kue Berbahan Baku Tepung Sagu**

Kegiatan pelatihan merupakan serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan peserta dalam pembuatan kue berbahan baku sagu.

1. Tahap Persiapan

Kegiatan pembuatan kue kering berbahan baku sagu ini bahan yang digunakan adalah tepung sagu, telur, mentega, butter, gula halus, coklat bubuk, coklat Batangan, baking soda, choco chip, keju, vanili, minyak goreng dan minyak tanah, sedangkan alat yang digunakan adalah mixer, oven, parutan keju, loyang, cetakan kue, timbangan, wajan dan kompor. Di bawah ini adalah gambar pelatihan.



Gambar 2. Pelatihan dan Bahan Kue

2. Proses Pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Sagu

Kelompok PKK di kampung Baingkete rata-rata adalah Suku Moi dengan mata pencaharian sehari-hari adalah petani dan mengolah sagu. Namun karena rendahnya tingkat pengetahuan di kelompok PKK telah menyebabkan keterbatasan dalam mengolah sagu menjadi berbagai jenis makanan. Upaya untuk mengatasi keterbatasan ini perlu adanya pelatihan dan demonstrasi secara langsung pada kelompok PKK tersebut. Proses pengolahan dimulai dengan mengolah tepung sagu basah menjadi tepung kering, dengan setiap tahapan dijelaskan agar masyarakat dapat memahami cara membuat tepung kering sagu yang dapat diolah menjadi berbagai jenis kue. Setelah pembuatan tepung, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan berbagai hidangan atau kue antara lain brownies sagu, kue gabus, chookies sagu coklat, dan chookies sagu keju, disertai dengan pembagian resep kepada masyarakat, khususnya kepada kelompok PKK di Kampung Baingkete. Di bawah ini adalah proses pembuatan aneka kue berbahan baku sagu.



Gambar 3. Proses Pembuatan Aneka Kue

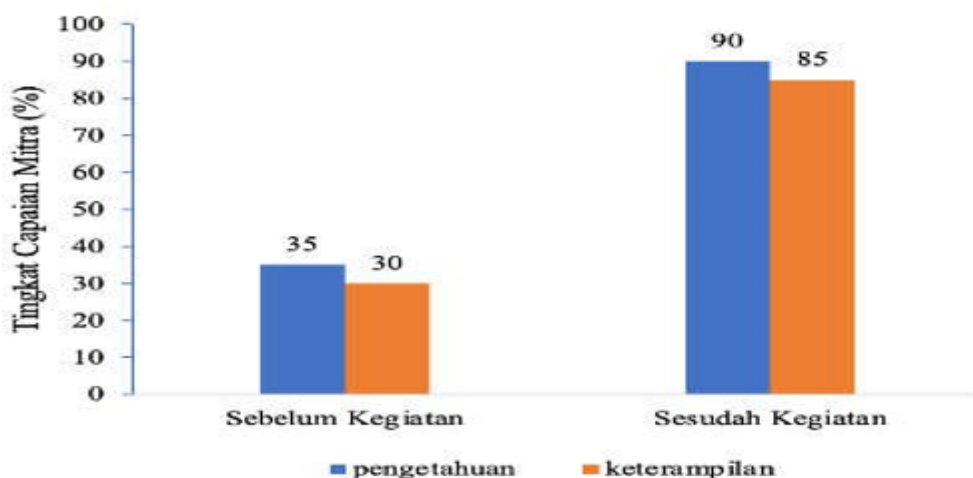
Dari hasil pelatihan dan demonstrasi yang dilakukan pada kelompok PKK di Kampung Baingkete tersebut menghasilkan aneka kue, yang nantinya diharapkan dapat menambah ketrampilan kelompok PKK dan dapat memberdayakan kearifan lokal maupun dapat meningkatkan ekonomi pada masyarakat. Hal ini sesuai dengan pendapat Sari (2018), Sagu merupakan komoditas utama yang memiliki potensi sebagai sumber karbohidrat. Sagu dapat difungsikan sebagai alternatif pangan, baik dalam bentuk papeda sebagai pangan pokok maupun dalam berbagai bentuk lainnya seperti sagu lempeng, sinali, bagea, dan sebagainya. Selain itu, sagu juga dapat dijadikan tepung komposit untuk menggantikan tepung terigu. Pengembangan dan pemanfaatan sagu memiliki peran strategis dalam mendukung serta menjamin ketersediaan pangan. Produk yang dihasilkan seperti pada gambar di bawah ini.



Gambar 4. Aneka Kue Berbahan Baku Sagu

c. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi adalah dua proses penting dalam suatu kegiatan. Keduanya bertujuan untuk mengukur sejauh mana kegiatan mencapai tujuan dan memberikan manfaat yang diinginkan, serta memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang proses dan hasil dari suatu kegiatan. Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan pada kelompok PKK tentang tingkat pengetahuan dan ketrampilan mengenai pembuatan aneka kue berbahan baku sagu disajikan pada gambar grafik batang di bawah ini.



Gambar 5. Presentase Tingkat Pengetahuan dan Ketrampilan Kelompok PKK

Berdasarkan pada gambar grafik di atas bahwa tingkat pengetahuan sebelum kegiatan sosialisasi 35% dan sesudah sosialisasi menjadi 90% hal ini berarti tingkat pengetahuan kelompok PKK naik 55%. Sedangkan tingkat ketrampilan sebelum kegiatan 30% dan sesudah kegiatan 85% ini berarti naik 55%, hal ini berarti kegiatan yang telah dilaksanakan dapat berjalan dengan baik di kampung Baingkete

4. SIMPULAN

Kampung Baingkete di Kabupaten Sorong Potensi sagu sebagai sumber pangan yang kaya kalori dan karbohidrat sangat besar, setara dengan beras. memiliki potensi terutama sagu, yang telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat setempat. Sagu dimanfaatkan secara luas untuk produksi tepung sagu dan produk olahan tradisional. Proses pelatihan dan demonstrasi di Kampung Baingkete berhasil menciptakan berbagai jenis kue berbahan baku sagu, seperti brownies sagu, kue gabus, chookies sagu coklat, dan chookies sagu keju. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat, membuka peluang pasar baru, meningkatkan daya saing produk lokal, dan sekaligus melestarikan kearifan lokal dan penggunaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Penggunaan pre-test dan post-test sebagai alat evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kelompok PKK sebesar 55% setelah kegiatan dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie Combination Formulating of Sago Palm and Corn Flour to Noodle Manufacturing. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33–38.
- Helviani H, Taridala SAA, B. A., & B., B. (2018). Preferensi Konsumen Sagu Di Kota Kendari. *Jurnal Sosio Agribisnis*, 3(1), 16–29.
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) asal Riau Sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 53. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3591>
- Kusdarianto, I., & Sari, H. (2021). Pengolahan Sagu Menjadi Sinoledenganvarian Rasa Di Masyarakat Tana Luwu: Sebagai Upaya Penambahan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), 829. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i3.5389>
- Sari, A. . (2018). Analisis Finansial Pengembangan Industri Sagu Melalui UMKM di Distrik Tomu Kabupaten Teluk Bintuni. *Journal of Fiscal and Regional Economy Studies* <Http://Jurnal.Unipa.Ac.Id/Index.Php/Jfres>, 1, 1. <http://dx.doi.org/10.32830/jfres.v1i1>
- Setyabudi. A. (2013). Pengembangan Mi Glosor Instan dari Tepung Sagu Aren dengan Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif untuk Diversifikasi Pangan. Retrieved from. <Http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/63412>.

- Soekanto, M. H., Ponisri, P., & Sangadji, Z. (2020). Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 2(1), 5–10. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v2i1.806>
- Yanica.I.A. (2013). *Indeks Glikemik dan Karakterisasi Kimia Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.