

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Inovasi Sagu Menjadi Tepung

Empowering Communities Through Innovative Sago Processing Into Flour

^{1*)}Adiva Nabila, ²⁾Risno Mina, ³⁾Siswanto

¹⁾ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Luwuk

²⁾ Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Luwuk

³⁾ Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Luwuk
Jln. KH Ahmad Dahlan, Baru, Luwuk, Kabupaten Banggai, Sulawesi Tengah

*Email korespondensi: adivanabila21@gmail.com

Histori Artikel:

Diajukan:
24/06/2026

Diterima:
14/08/2026

Diterbitkan:
19/08/2026

ABSTRAK

Sagu (Metroxylon sagu) merupakan sumber pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan perekonomian masyarakat, namun pemanfaatannya di Desa Luksagu masih terbatas pada konsumsi keluarga dan pengolahan secara manual. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sagu menjadi tepung yang berkualitas dan bernilai ekonomi serta mendorong pemanfaatannya sebagai peluang usaha. Metode yang digunakan berupa pendekatan pemberdayaan masyarakat melalui observasi, wawancara, koordinasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Kegiatan dilaksanakan pada 30 Juli–4 Agustus 2026 di Kebun Sagu dan Kantor Desa Luksagu, Kecamatan Tinangkung Utara, Kabupaten Banggai Kepulauan sasaran adalah Ibu-Ibu PKK dan Karang Taruna berjumlah 20 orang. Proses pengolahan meliputi pemilihan bahan, penjemuran, ekstraksi pati, penyaringan, pengendapan, pengeringan, pengolahan menjadi tepung, dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan sagu menjadi tepung yang lebih praktis untuk disimpan dan dimanfaatkan. Kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi sagu sebagai produk bernilai tambah dan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Kesimpulannya, inovasi pengolahan sagu menjadi tepung dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai ekonomi sagu, membuka peluang usaha, serta mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Luksagu. Kegiatan selanjutnya disarankan untuk memperkuat aspek pengemasan, pemasaran, dan pengembangan produk turunan sagu agar manfaat ekonomi dapat berkelanjutan.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Sagu, Tepung Sagu, Inovasi Pangan, Peluang Usaha.

ABSTRACT

Sagu (Metroxylon sagu) is a local food source with significant potential to support food security and enhance the local economy. However, in Luksagu Village, its utilization remains limited to household consumption and manual processing. This community service initiative aimed to improve the knowledge and skills of the local community in processing sago into high-quality, economically valuable flour, while also encouraging its use as a business opportunity. The approach employed was community empowerment, involving observation, interviews, coordination, demonstrations, and hands-on practice. The activities took place from July 30 to August 4, 2026, at the local sago grove and the Luksagu Village Office in North Tinangkung District, Banggai Islands Regency, with 20 members of the PKK (Family Welfare Empowerment) group as the target participants. The processing stages included raw material selection, sun-drying, starch extraction, filtering, sedimentation, drying, milling into flour, and packaging. The results indicate that the participants gained the knowledge and skills to process sago into flour, which is more convenient to store and utilize. The initiative also enhanced the community's understanding of sago's potential as a value-added product and a business opportunity rooted in local resources. In conclusion,

innovating the processing of sago into flour serves as an effective community empowerment strategy to increase the economic value of sago, create business opportunities, and support higher incomes and improved well-being for the residents of Luksagu Village. Future efforts should focus on strengthening packaging, marketing, and the development of sago-derived products to ensure long-term economic benefits.

Keywords: *Community Empowerment, Sago, Sago Flour, Food Innovation, Business Opportunities*

PENDAHULUAN

Sagu adalah tanaman yang menjadi salah satu sumber karbohidrat bagi masyarakat kawasan timur Indonesia (Produksi et al., 2025) Sagu (*Metroxylon sagu*) merupakan salah satu sumber pangan lokal Masyarakat Luksagu. Proses pembuatan sagu diawali dengan penebangan pohon sagu yang telah matang, dilanjutkan dengan pembelahan batang untuk diambil bagian empulurnya, yang kemudian diparut, dicampur air, dan diperas guna mengekstraksi sari patinya. Endapan pati basah hasil penyaringan tersebut lalu dikeringkan menjadi tepung sagu siap pakai, yang secara luas dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok kaya karbohidrat, baik melalui sajian tradisional bertekstur kenyal seperti papeda dan kapurung.

Sagu merupakan salah satu sumber pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Potensi tersebut semakin relevan di tengah kebutuhan diversifikasi pangan Indonesia yang masih menghadapi ketergantungan tinggi terhadap beras dan tepung terigu. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian, pada tahun 2025 luas areal sagu Indonesia mencapai sekitar 215.225 hektare dengan produksi 402.887 ton, meningkat dibandingkan tahun 2020 yang tercatat sekitar 200.845 hektare dan produksi 366.794 ton. Meskipun demikian, pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan bernilai tambah masih belum sebanding dengan potensi sumber dayanya. Badan Pangan Nasional juga mencatat bahwa konsumsi sagu masyarakat pada 2024 hanya sekitar 0,6 kg per kapita per tahun, jauh lebih rendah dibandingkan konsumsi beras yang mencapai sekitar 92 kg per kapita per tahun. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya sagu dan tingkat pemanfaatannya sebagai bahan pangan (Vivi, 2026) Hal ini berdampak pada rendahnya nilai tambah dan daya saing produk sagu. Untuk memperoleh solusi

terhadap permasalahan ini maka diperlukan kolaborasi/kemitraan antara akademisi, pelaku usaha (bisnis), pemerintah, dan masyarakat (komunitas) sagu (Gevisioner, Ismon Zakia, Elnovarian Purnama, Heryudarini Harahap, 2019) Mengingat bahwa perkembangan zaman sekarang ini masyarakat dituntut untuk menguasai teknologi karena sudah memasuki era globalisasi sehingga peran sektor industri sangat dibutuhkan dan membantu meningkatkan usaha. Ditambah lagi dengan modernisasi usaha pertanian dimana suatu terjadi perubahan pengolahan yang tradisional menjadi lebih maju melalui pemanfaatan teknologi baru (Witdarko et al., 2023)

Pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada kegiatan pendampingan dan pelatihan peningkatan keterampilan Berwirausaha berbasis Inovasi melalui kegiatan pembuatan Tepung Sagu (Wael, 2023) Melihat juga dari hasil wawancara dengan masyarakat bahwa sagu di Desa Luksagu sangat melimpah namun belum dikomersialisasi menjadi salah satu usaha yang dapat meningkatkan ekonomi, Selama ini diolah menjadi tepung secara manual dan hanya digunakan sebagai konsumsi keluarga, Permasalahan utama yang dihadapi adalah: (1) Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi olahan sagu; (2) Minimnya akses terhadap informasi peluang usaha berbasis sagu; dan (3) Belum berkembangnya jiwa kewirausahaan di kalangan masyarakat untuk mengolah sagu secara komersial. Pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan terbukti efektif meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah produk berbasis sagu (Jufri et al., 2024) Kondisi ini mendorong perlunya pengembangan bahan pangan alternatif berbasis sumber daya lokal yang lebih sehat, berkelanjutan, dan bernilai ekonomi. Tepung sagu merupakan salah satu komoditas lokal potensial yang dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu (Rosalina et al., 2026) Pada akhirnya, pemenuhan kebutuhan tersebut hanya dapat dicapai melalui keberadaan hutan

sagu alami atau hutan sagu yang sudah dikembangkan, hingga pengembangan keterampilan masyarakat yang kini memiliki hasil yang terbatas (Dahliani, 2024)

Walaupun standar tepung sagu sudah ada, tetapi belum banyak diimplementasikan di lapangan. Kendala yang dihadapi untuk bisa masuk ke dalam industri adalah kualitas, kuantitas dan kontinuitas yang dapat diandalkan dan sesuai spesifikasi industri. Hal ini sulit dilakukan khususnya bagi industri skala UMKM. Seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya kebutuhan pasar, pelaku UMKM mulai melakukan berbagai inovasi dan kreativitas dalam mengolah sagu menjadi produk yang lebih bernilai jual, seperti tepung sagu kemasan (Ghozali, 2026). Selain itu mengingat karakteristik tepung sagu yang berbeda dengan terigu maka perlu terlebih dahulu dilakukan modifikasi terhadap tepung sagu tersebut sehingga perlu dibuat standar tepung sagu. Maka perlu dilakukan beberapa kajian dan penelitian terkait modifikasi dan formulasi. Selanjutnya juga harus dilakukan jajak pendapat dalam rangka penyusunan SNI atau standar tersebut (Dewandari et al., 2023). Oleh karena itu, pengolahan sagu menjadi tepung merupakan salah satu bentuk inovasi yang dapat memperpanjang daya simpan, mempermudah pemanfaatan, serta menghasilkan produk yang lebih mudah dipasarkan dan dikembangkan menjadi

berbagai pangan olahan. Penelitian dan kegiatan pengabdian terbaru juga menunjukkan bahwa keterbatasan teknologi, penggunaan peralatan sederhana, pengetahuan pengolahan, kualitas produk, serta akses pemasaran masih menjadi kendala masyarakat di daerah penghasil sagu (Witdarko et al., 2023).

METODE

Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Inovasi Sagu Menjadi Tepung ini dilaksanakan pada Tanggal 30 Juli sampai dengan 04 Agustus 2026, sasaran adalah Ibu-Ibu PKK dan Karang Taruna berjumlah 20 orang, bertempat di Kebun Sagu dan Kantor Desa Luksagu, Kecamatan Tinangkung Utara, Kabupaten Banggai Kepulauan Provinsi Sulawesi Tengah.

Prosedur Kerja

Tahapan kegiatan meliputi Observasi di kebun sagu Desa Luksagu, pengenalan potensi sagu dan manfaat ekonominya, wawancara pelaku usaha mengenai teknik pengolahan sagu, demonstrasi proses pembuatan tepung mulai dari pemilihan bahan, penjemuran, ekstraksi pati, penyaringan, pengendapan, pengeringan, penjemuran, hingga pengemasan, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung yang dilakukan oleh masyarakat.

Tahapan tahapan dengan metode pelaksanaan kegiatan disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan Pelaksanaan	Kegiatan	Metode	Materi
Observasi	Melaksanakan observasi di kebun sagu wilayah wisata air terjun tembang kecamatan tinangkung utara kabupaten banggai kepulauan.	- Koordinasi Dengan Pelaku Usaha Sagu, di Desa Luksagu Kecamatan Tinangkung Utara. - Wawancara Pelaku Usaha dan para pekerja	Kegiatan observasi ini melakukan pengamatan pada kebun sagu untuk persiapan pelaksanaan edukasi.
Koordinasi	Melakukan koordinasi dengan masyarakat dan pelaku usaha sagu mengenai rencana kegiatan, waktu, tempat, serta persiapan pengolahan sagu menjadi tepung.	Diskusi dan koordinasi langsung.	Rencana kegiatan, waktu dan tempat pelaksanaan, bahan baku, peralatan, serta pembagian tugas dalam kegiatan pengolahan sagu.
Pelaksanaan	Melaksanakan praktik pengolahan sagu menjadi	Demonstrasi dan praktik langsung bersama masyarakat.	Pemilihan bahan sagu, penjemuran, ekstraksi pati, penyaringan,

	tepung bersama masyarakat, mulai dari pemilihan bahan hingga pengemasan produk.		pengendapan, pengeringan, pengolahan menjadi tepung, dan pengemasan.
--	---	--	--

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Inovasi Sagu Menjadi Tepung menunjukkan bahwa sagu di Desa Luksagu memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal sekaligus produk bernilai ekonomi. Selama ini sagu masih banyak dimanfaatkan untuk konsumsi keluarga dan pengolahannya dilakukan secara sederhana. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan pengetahuan dan keterampilan untuk mengembangkan sagu menjadi tepung melalui proses pemilihan bahan, penjemuran, ekstraksi pati, penyaringan, pengendapan, pengeringan, hingga pengemasan. Pengolahan tersebut dapat menghasilkan produk yang lebih praktis, mudah disimpan, serta memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan pangan.

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa inovasi pengolahan sagu menjadi tepung dapat menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan keterampilan dan peluang ekonomi masyarakat. Masyarakat memperoleh pemahaman bahwa sagu tidak hanya dapat digunakan untuk kebutuhan konsumsi, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual. Kegiatan ini diharapkan mampu mendorong masyarakat untuk memanfaatkan

potensi sagu secara lebih produktif, meningkatkan nilai tambah produk, serta membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Hal tersebut sejalan dengan tujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini melewati tahapan sebagai berikut:

1. Observasi

Tahap observasi dilakukan dengan mengamati potensi sagu yang terdapat di Desa Luksagu, Kecamatan Tinangkung Utara, Kabupaten Banggai Kepulauan. Observasi dilakukan untuk mengetahui kondisi kebun sagu, pemanfaatan sagu oleh masyarakat, serta proses pengolahan yang selama ini dilakukan. Selain pengamatan langsung, dilakukan pula wawancara dengan pelaku usaha sagu dan para pekerja untuk memperoleh informasi mengenai teknik pengolahan dan kendala yang dihadapi masyarakat. Hasil observasi menunjukkan bahwa sagu tersedia cukup melimpah, tetapi pemanfaatannya masih terbatas dan belum dikembangkan secara maksimal menjadi produk yang bernilai ekonomi.



Gambar 1. Kegiatan Observasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Sagu Menjad Tepung

2. Koordinasi

Tahap koordinasi dilakukan dengan masyarakat, pelaku usaha sagu, dan pihak pemerintah desa untuk membahas rencana kegiatan pengolahan inovasi sagu menjadi tepung. Koordinasi meliputi pembahasan mengenai waktu dan tempat pelaksanaan, kesiapan bahan baku, peralatan yang digunakan, serta keterlibatan masyarakat

dalam kegiatan. Koordinasi ini bertujuan agar kegiatan dapat berjalan secara terarah dan masyarakat dapat terlibat secara langsung dalam proses pemberdayaan. Tahap koordinasi juga menjadi bagian penting untuk membangun kerja sama dalam mengembangkan potensi sagu sebagai produk pangan lokal yang memiliki nilai tambah.

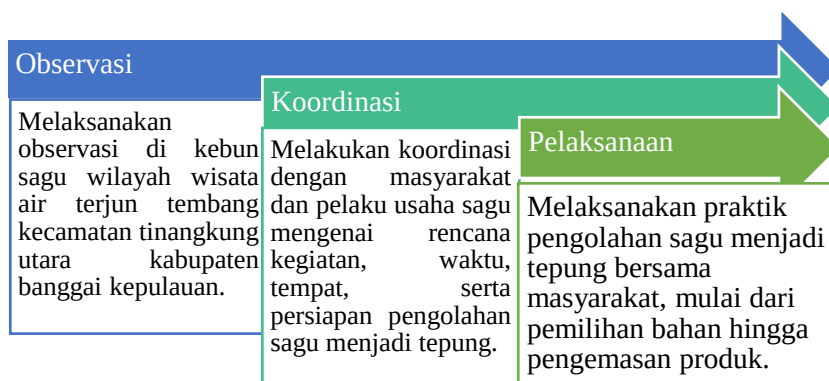


Gambar 2. Kegiatan Koordinasi Bersama Masyarakat Dan Pelaku Usaha Sagu

3. Pelaksanaan Kegiatan Edukasi Literasi Keuangan Sejak Dini

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui pemberian penjelasan, demonstrasi, dan praktik langsung pengolahan sagu menjadi tepung bersama masyarakat. Proses pengolahan dimulai dari pemilihan bahan sagu, penjemuran, ekstraksi pati, penyaringan, pengendapan, pengeringan, hingga pengemasan. Melalui praktik langsung tersebut, masyarakat memperoleh

pengetahuan dan keterampilan mengenai cara mengolah sagu menjadi tepung yang lebih mudah disimpan dan dimanfaatkan. Kegiatan ini juga memberikan pemahaman bahwa pengolahan sagu menjadi tepung dapat menjadi salah satu bentuk inovasi untuk meningkatkan nilai jual dan membuka peluang usaha berbasis potensi lokal. Hal ini sesuai dengan tujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta mendorong pemanfaatan sagu sebagai peluang usaha.





Gambar 3. Kegiatan Pelaksanaan Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Inovasi Sagu Menjadi Tepung

Diharapkan melalui program kerja Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Inovasi Sagu Menjadi Tepung, masyarakat Desa Luksagu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sagu menjadi produk yang lebih bernilai. Selain itu, masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan potensi sagu secara lebih optimal, tidak hanya untuk kebutuhan konsumsi keluarga tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan nilai jual, pendapatan, dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Inovasi Sagu Menjadi Tepung menunjukkan bahwa sagu di Desa Luksagu memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal dan produk bernilai ekonomi. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sagu menjadi tepung melalui beberapa tahapan pengolahan, sehingga pemanfaatan sagu tidak hanya terbatas untuk konsumsi keluarga, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai peluang usaha. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah sagu, mendorong kemandirian masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal, serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Dahliani, L. (2024). *Perkebunan Sagu berbasis Kearifan Lokal dalam Mengelola dan*

Mewujudkan Pertanian Sagu Berkelanjutan.

Dewandari, K. T., Mulyawanti, I., Evi, D., Iriani, S., Pengujian, B. B., Instrumen, S., Pertanian, P., Pengujian, B., Rempah, T., & Aromatik, D. (2023). Strategi Peningkatan Pemanfaatan Tepung Sagu Terstandar Pada Industri Mi. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3), 8.

Gevisioner, Ismon Zakia, Elnovarian Purnama, Heryudarini Harahap. (2019). 5(2), 76–89.

Ghozali, A. D. (2026). *Inovasi dan kreativitas umkm kampung klasari dalam mengolah sagu menjadi tepung dan kue*. 6, 7–15.

Jufri, F., Setiowati, Y., Aminullah, V. F., Rahman, F., & Nida, S. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Sagu Sebagai Produk Unggulan Lokal Menuju Kampung Sagu Di Desa Tanah Periuk Kabupaten Paser*. 15(1), 229–238.

Produksi, M. P., Dan, H., Di, P., Woitombo, K., & Mowewe, K. (2025). *PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PENGOLAH PANGAN LOKAL SAGU*. 6(2), 149–156.

Rosalina, F., Mangallo, B., Winda, H., Leba, W., Alya, N., & Latief, M. (2026). *Inovasi Kue Modern Berbahan Tepung Sagu pada Masyarakat Kampung Yeflio*. 11(4), 1263–1269.

Vivi, S. (2026). *Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian*. https://ditjenbun.pertanian.go.id/template/uploads/2026/03/LAKIN-DITJENBUN-2025.pdf?utm_source=chatgpt.com

- Wael, A. (2023). *Pemanfaatan Zakat Mualaf Berbasis Inovasi Tepung Sagu Sebagai Rotipenakuk di Desa Kubalahin Kabupaten Buru*. 2(1), 323–329.
- Witdarko, Y., Rizal, A., Yusuf, M., Studi, P., Pertanian, T., Pertanian, F., Musamus, U., Agroteknologi, P. S., Pertanian, F., Musamus, U., Agrobisnis, P. S., Pertanian, F., & Musamus, U. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Lokal Melalui Inovasi Teknologi Pamarut Sagu di Kampung Zanegi Distrik Animha*. 3(4), 185–189.