

SAGU : PANGAN LOKAL MASYARAKAT PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI KOTA TIDORE KEPULAUAN

Oleh :

Hafiz Ansar¹

Maria Heny Pratiknjo²

Nasrun Sandiah³

ABSTRACT

The availability of local food Tidore during the coronavirus pandemic (Covid-19) has become a need that many citizens are looking for in an effort to maintain the cultural life of indigenous peoples in eastern Indonesia. Various local foods owned by Tidore nature that has food wealth such as sago, sweet potatoes, taro, cassava (kasbi) and various types of vegetables are the most reliable daily staples of the citizens.

During the Covid-19 Pandemic there were symptoms that the shift in consumption of staple foods again switched from rice to sago caused by the food crisis, especially rice followed by the implementation of a policy of restricting access in and out of an area. The lack of rice imports that occurred during the Covid-19 pandemic made many people switch to eating sago which culturally has been a staple food for a long time in the islands of Tidore City. This makes it an increase and becomes an alternative to staple foods during pandemics.

Efforts to disinging food to overcome the problem of dependence on one basic food only. For example, by processing yam into various forms that have a special taste and long shelf life. One of the processed forms of yam in North Maluku is cassava starch (sagu kasbi) or sago cake (sagu lempeng) model derived from cassava.

Keywords: Sago, food, pandemic covid-19

¹ Mahasiswa Antropologi Fispol Unsrat

² Pembimbing I

³ Pembimbing II

Pendahuluan

Produksi pangan dari tanaman sagu (*metroxylon rumphii*) merupakan salah satu bahan baku pangan penting non-beras untuk penduduk di kawasan Timur Indonesia. Masyarakat Kota Tidore kepulauan terbiasa mengonsumsi popeda, yaitu tepung sagu yang diaduk dalam air dingin kemudian disiram air panas hingga mengental dan terjadi perubahan warna, dan disajikan dengan kuah ikan, sebagai makanan pokok sampai pada era tahun 1990an. Sagu (*Metroxylon spp*) menjadi salah satu sumber pangan tradisional yang tak hanya dikonsumsi masyarakat Tidore, tetapi juga dikonsumsi masyarakat pulau lain seperti Ternate, Bacan, Jailolo, Gebe, Patani, Morotai, Tobelo dan Buli. Mereka memandang sagu sebagai makanan yang kaya akan gizi tinggi sama seperti beras, jagung, ubi kayu, dan kentang.

Pada masa Pandemi Covid-19 adanya gejala bahwa pergeseran konsumsi makanan pokok kembali beralih dari beras ke sagu yang diakibatkan oleh krisis pangan terkhususnya beras yang diikuti dengan penerapan kebijakan pembatasan akses keluar masuk

suatu daerah. Kurangnya impor beras yang terjadi pada masa pandemi Covid-19 membuat banyak masyarakat beralih mengonsumsi sagu yang secara kulturalnya telah menjadi makanan pokok sejak lama di Kota Tidore kepulauan. Hal tersebut membuat peningkatan dan menjadi alternatif makanan pokok pada masa pandemi.

Konsumsi sagu di Kota Tidore Kepulauan sampai sekarang masih tetap dipertahankan, makanan ini juga menjadi alternatif bagi masyarakat di Kota Tidore. Pasalnya dengan banyaknya sumber pangan atau pepohonan sagu di Kota Tidore, produksi tepung sagu untuk pembuatan bahan makanan seperti sagu lempeng juga efisien dikarenakan proses pembuatan yang masih menggunakan alat tradisional seperti cetakan *Turno (ceta)* yang dipanaskan dengan api dapat menghasilkan 6-8 lempeng sagu.

Pembuatan sagu menjadi alternatif ketika persediaan bahan pangan seperti beras, jagung dan bahan-bahan pokok lain terhambat pada proses produksi akibat musim yang tidak menentu atau pada situasi pandemik Covid-

19, mengakibatkan berbagai pekerjaan dialihkan dari *Work From Home* (WFH), namun berbagai aktivitas tetap dijalankan sebagaimana biasa, seperti sektor pertanian dan pangan yang memenuhi kebutuhan masyarakat. Produksi tepung sagu yang berasal dari pohon sangat kurang peminat bekerja mengolah dan memproduksi tepung sagu dinilai berdampak pada ketersediaan tepung sagu di pasaran lokal. Tepung sagu makin sulit didapat. Akibatnya ketersediaan lahan sagu mendorong tingkat konsumsi besar masyarakat Maluku Utara.

Usaha penganeekaragaman pangan untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah ubi kayu menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan daya simpan yang lama. Salah satu bentuk olahan ubi kayu di Maluku Utara adalah sagu kasbi atau model sagu lempeng yang berasal dari ubi kayu.

Nilai Budaya Masyarakat

Setiap masyarakat memiliki kebudayaan tertentu. Budaya tersebut merupakan bagian dari kehidupan masyarakat (Zulkifli,

2008). Nilai budaya merupakan tingkat yang paling abstrak dari adat. Suatu sistem nilai budaya terdiri dari konsepsi-konsepsi, yang hidup dalam alam pikiran sebagaimana besar warga masyarakat, mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Karena itu suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi kelakuan manusia. Sistem-sistem tata kelakuan manusia lain yang tingkatnya lebih konkrit, seperti aturan-aturan khusus, hukum dan norma-norma, semuanya juga berpedoman kepada sistem nilai budaya itu (Koentjaraningrat, 2008).

Nilai lokal adalah nilai yang tumbuh dalam suatu konteks budaya tertentu, terbatas untuk suatu kelompok masyarakat tertentu. Nilai tidak berdiri sendiri dalam kondisi vakum, tetapi selalu terkait dengan konteks kehidupan sekelompok individu, yang selanjutnya dipengaruhi oleh lingkungan alam, iklim, sosial-ekonomi, dan lain-lain. Pemahaman akan perilaku manusia, yang terkait dengan pemahaman akan sistem nilai yang mempengaruhi perilaku akan sangat berpengaruh dalam

mengembangkan perilaku positif (Heriati, 2010 dalam Istiqomah, 2014).

Makanan Tradisional

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya.

Menurut Marwanti (2000), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan

tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Salah satu makanan tradisional tersebut adalah sagu. Sempat tergeser oleh nasi, masyarakat Kota Tidore Kepulauan mulai beralih kembali ke sagu sebagai makanan pokok. Pemerintah daerah pun mulai mengeluarkan kebijakan yang ingin menanggalkan ketergantungan masyarakat kepada beras, mulai dari alokasi hingga inovasi pengolahan sagu.

Sagu

Sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat di Maluku dan Papua yang tinggal di daerah pesisir. Sagu biasa dimakan dalam bentuk papeda (semacam bubur). Sagu sendiri dijual sebagai tepung curah maupun yang dipadatkan dan dikemas dengan daun pisang. Selain itu, saat ini sagu juga diolah menjadi mie. (Albert Teja W, 2008)

Sagu telah lama menjadi sumber karbohidrat yang penting bagi penduduknya. Bila dikembangkan, sagu dapat menjadi pangan alternatif yang meringankan atau bahkan mengatasi masalah ketahanan pangan nasional.

Sagu Kasbi/Ubi Kayu

Ubi kayu (*Manihot utilissima Pohl L.*) merupakan sumber pangan ketiga setelah padi dan jagung. Produksi ubi kayu di Indonesia Pada umumnya petani mengolah ubikayu menjadi tepung yang selanjutnya di olah menjadi berbagai produk olahan tradisional. Guna meningkatkan daya guna dan mutu produk olahan ubi kayu, perlu adanya usaha pengolahan secara baik dan peningkatan nilai gizi produk olahannya untuk penganekaragaman pangan (Suismono dkk, 2006).

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah ubi kayu menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan daya simpan yang lama. Salah satu bentuk olahan ubi kayu di Maluku Utara adalah sagu kasbi atau model sagu lempeng yang berasal dari ubi kayu.

Sagu kasbi merupakan makanan khas Maluku Utara yang dikenal memiliki satu rasa (tawar) , teksturnya keras, berwarna warna

putih agak kekuningan, bentuk dan ukurannya besar persegi panjang .

Pandemi Covid-19

Penyakit virus corona (*Corona Virus disease/Covid-19*) sebuah nama baru yang diberikan oleh Wolrd Health Organization (WHO) dengan infeksi virus corona yang pertama kali dilaporkan di Cina pada akhir 2019 dari Kota Wuhan. Seakan Virus corona menjadi musuh yang menyeramkan bagi masyarakat dan negara. Dampak yang ditimbulkan oleh wabah ini begitu dahsyat. Sektor pendidikan, ekonomi, sampai kepada sosial budaya masyarakat dibuat pin-cang bahkan "lumpuh". Tetapi, pemerintah dalam hal ini sebagai penopang kebijakan, dengan cepat merespon semua keadaan yang muncul. Presiden juga melalui menteri keuangan melakukan *refocussing* anggaran semua kementerian sebagai langkah serius pemerintah dalam menanggulangi penyebaran virus. Hal ini seperti yang diketahui bersama sudah menjadi tanggung jawab pemerintah untuk merespon setiap perubahan yang melanda negara. Perubahan kondisi yang dialami oleh bangsa, tentu akan

berefek pula terhadap perilaku masyarakat.

Pergeseran budaya yang sering kita dengar disebut 'new normal', kondisi Pandemi COVID-19 sudah banyak diperbincangkan akhir-akhir ini. Tentunya akan sangat banyak perubahan yang muncul di kehidupan sehari-hari, terutama tentang pola makan. Adanya kenormalan hidup yang baru terkait pola makan, akan mengubah budaya makan di masyarakat.

Bertolak dari hal tersebut Pemerintah daerah pun mulai mengeluarkan kebijakan yang ingin meninggalkan ketergantungan masyarakat kepada beras, mulai dari alokasi hingga inovasi pengolahan sagu. Sagu sudah menjadi makanan pokok yang harus disajikan setiap hari. Sagu bahkan dianggap bisa menjadi makanan pengganti nasi jika sewaktu-waktu krisis pangan pada masa Pandemi COVID-19.

Pola Konsumsi Masyarakat

Pandemi Covid-19 telah mengubah pola konsumsi masyarakat. Adanya perubahan pada pola konsumsi tersebut, juga menuntut sektor industri makanan

dan minuman untuk lebih aktif dalam pengembangan inovasi sehingga memudahkan masyarakat bisa mengonsumsi dengan memperhatikan protokol kesehatan serta menjaga kebersihan dan rasa makanan. Pemerintah daerah, selain mendistribusikan bahan makanan pokok (sembako), seperti beras, minyak goreng, gula pasir, kopi, ikan kaleng, dan lain-lain, juga mulai menginiasiasikan membeli pangan lokal masyarakat yang dijual di pasar-pasar sentral maupun pasar tradisional yang ada di Tidore Kepulauan dan didistribusikan kembali pada mereka yang membutuhkan.

Di tengah wabah Covid-19 dan PSBB yang mulai diterapkan, mencoba resep baru berbahan dasar Sagu dapat menjadi pilihan menarik untuk dicoba. Apalagi Sagu adalah makanan pokok orang Tidore dan Maluku Utara, selain dibuat menjadi papeda ikan kuah, papeda bungkus, Sagu pisang, dan Sagu lempeng. Sagu sebenarnya dapat diolah menjadi beragam makanan modern seperti Sagu mutiara, ragam kue kering dan biscuit, kue basah, mie, kue beras dan kerupuk, bahkan menjadi bakso, sosis hingga

nugget. Yang kita butuhkan untuk mencoba melakukan hal baru dengan Sagu adalah kreativitas dan inovasi. Niscaya kita akan mempertahankan tradisi leluhur dan menjadikan Sagu sebagai makanan lokal dengan cita rasa internasional dengan tetap mempertahankan kearifan lokal.

Ketahanan Pangan Masa Pandemi COVID-19

Ketersediaan pangan lokal Tidore di masa pandemi virus corona (Covid-19) telah menjadi kebutuhan yang banyak dicari warga dalam upaya mempertahankan kehidupan budaya masyarakat adat di wilayah Timur Indonesia. Beraneka pangan lokal yang dimiliki alam Tidore yang mempunyai kekayaan kandungan gizi seperti sagu, ubi jalar, keladi, ubi kayu (kasbi) serta berbagai jenis sayur mayur merupakan kebutuhan pokok sehari-hari yang paling mulai diandalkan warga di masa pandemi Covid-19. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Tidore Kepulauan selama masa pandemi Covid-19 telah gencar membeli berbagai hasil pangan lokal dari masyarakat untuk kembali dibagikan kepada

masyarakat terdampak virus corona.

Program pembagian bantuan sosial sembako bagi warga terdampak Covid-19 disalurkan pemerintah di berbagai kampung telah memberikan pangan lokal sebagai makanan wajib. Di masa pencegahan pandemi Covid-19 saat ini, program menanam pangan lokal didukung pemerintah daerah karena mampu menghasilkan kebutuhan makanan bagi penduduk. Selain itu, dengan meningkatnya permintaan terhadap pangan lokal, diharapkan pendapatan masyarakat pun akan meningkat. Sempat tergeser oleh nasi, masyarakat Kota Tidore Kepulauan mulai beralih kembali ke sagu sebagai makanan pokok. Pemerintah daerah pun mulai mengeluarkan kebijakan yang ingin meninggalkan ketergantungan masyarakat kepada beras, mulai dari alokasi hingga inovasi pengolahan sagu.

Terciptanya ketahanan pangan kalau suatu bangsa dan rakyatnya tidak memiliki kedaulatan atas proses produksi dan konsumsi pangannya. Merupakan suatu keharusan bagi setiap bangsa dan rakyat untuk memiliki hak dalam

menentukan makanan yang dipilihnya dan kebijakan pertanian yang dijalankannya.

Pengembangan inovasi sagu merupakan hal mutlak yang harus dilakukan untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk berbasis komoditas sagu. Selain istilah inovasi, istilah lain dari inovasi itu adalah "*the first application of science and technology in a new way, with commercial success*". Pengembangan inovasi sangat tergantung pada kemajuan invensi. Komponen penting dari inovasi adalah sains, desain, rekayasa, dan pasar sehingga perlu melibatkan berbagai profesi (saintis, designer, perekayasa, pemasaran) untuk mempercepat terwujudnya inovasi.

Minat masyarakat menjadi pekerja pengolah sagu juga dipengaruhi oleh proses memanen sagu yang sulit dan membutuhkan waktu lama, untuk menebang, memotong batang sagu, membersihkan batang sagu, mengupas batang sagu, memarut dan menyaring pati sagu.

Masyarakat Maluku Utara yang tak lagi ingin bekerja mengolah dan memproduksi tepung sagu

karena masa pandemi covid-19 berdampak pada ketersediaan tepung sagu di pasaran lokal. Tepung sagu makin sulit didapat. Akibatnya ketersediaan lahan sagu mendorong tingkat konsumsi besar masyarakat Maluku Utara.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah ubi kayu menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan daya simpan yang lama. Salah satu bentuk olahan ubi kayu di Maluku Utara adalah sagu kasbi atau model sagu lempeng yang berasal dari ubi kayu. Sagu kasbi merupakan makanan khas Maluku Utara yang dikenal memiliki satu rasa (tawar), teksturnya keras, berwarna warna putih agak kekuningan, bentuk dan ukurannya besar persegi panjang. Usaha produksi sagu kasbi di tingkat petani selama ini masih terkendala kesan inferior dalam mengonsumsi pangan non beras sebagai makanan pokok. Padahal pengalaman menunjukkan bahwa banyak keuntungan yang dialami masyarakat yang mengonsumsi

sagu kasbi, selain memberi efek mengenyangkan dan bisa juga diperkaya gizinya dengan menggombinasikan dengan sumberdaya pangan lokal yang berlimpah seperti ikan laut dan sayur-sayuran. Usaha produksi sagu kasbi ini masih dilakukan secara tradisional sehingga mutunya masih rendah, subsisten dan pemasarannya masih lokal. Karena memang segmentasi produksi sagu kasbi khusus untuk pengganti beras. Meskipun demikian masih ada peluang untuk melakukan perbaikan teknologi sehingga sagu kasbi dapat diterima oleh konsumen sesuai dengan selera melalui perbaikan teknologi pengolahannya menjadi produk yang diterima konsumen yang lebih luas.

Kasbi dalam bahasa lokal berarti ubi kayu, sedangkan sagu kasbi adalah ubi kayu yang diolah menyerupai sagu lempeng sebagai makanan pokok di beberapa daerah di Kota Tidore Kepulauan dan Maluku Utara pada umumnya. Ubi kayu di daerah ini tidak dijual secara gelondongan/mentah tetapi diolah dulu dalam bentuk sagu. 'Sagu *kasbi*' yang diolah dari bahan baku ubi kayu. 'Sagu kasbi'

dibuat dengan cara mencetak tepung kasbi dalam cetakan berbentuk persegi, kemudian memanggangnya dalam *forna*/cetakan sagu.

Sagu kasbi sangat cocok sebagai bahan pangan di masa pandemi karena memiliki daya tahan yang lama, yaitu 1-2 tahun, apabila disimpan dalam kondisi yang baik dan kering. Pada umumnya masyarakat Maluku Utara biasanya mengonsumsi sagu kasbi sebagai pengganti nasi dengan cara dicelupkan ke dalam kuah sayur dari makanan hingga lembek lalu dikonsumsi bersama lauk pauk ikan dan sayur. Selain itu 'sagu kasbi' juga dikonsumsi pada saat sarapan pagi dengan dicelupkan dalam minuman teh dan kopi.

Diversifikasi Konsumsi Masyarakat

Masyarakat Tidore merupakan struktur bentuk dari masyarakat dengan keterkaitan serta ketergantungan terhadap alam dengan diversifikasi yang sudah tentunya memiliki dua pendekatan. Sementara itu, untuk diversifikasi vertikal yang terjadi pada masyarakat Tidore, penganeekaragaman pengolahan komoditas pangan

masih sangat terbatas dengan pola konsumsi yang masih sederhana. Belum adanya penggunaan teknologi serta manajemen dalam pengolahan komoditas menyebabkan pengolahan hanya sebatas menjadi bahan makanan yang tidak bernilai ekonomis tinggi. Masyarakat yang mengolah, masih menggunakan pola sederhana dengan cara dibuatkan tepung untuk sagu.

Sebagian besar tanaman seperti singkong, ubi jalar dapat langsung dikonsumsi setelah direbus, digoreng atau dibakar. Untuk penganekaragaman produk, telah tersedia proses pengolahan tradisional, misalnya pengolahan singkong menjadi keripik, kue dan sebagainya. Sementara untuk ubi jalar, tidak berbeda jauh dalam proses pengolahan ubi-ubian yang mana mampu dibuatkan menjadi saos yang disesuaikan dengan varietas ubi tersebut dan diikuti dengan kualitas yang juga tentunya. Kondisi tersebut dengan minimnya pengetahuan serta pemanfaatan teknologi menyebabkan masyarakat dalam pemanfaatannya masih sangat sederhana, dan yang terpenting bahwa diversifikasi yang dilakukan

bukan untuk produksi pemasaran namun hanya beberapa diantara penduduk yang mencoba mengembangkan dan bukan menjadi sumber pendapatan utama sekalipun hal ini tidak menutup kemungkinan untuk terjadi sebagai akibat ketersediaan lahan serta sumberdaya alam yang melimpah.

Inovasi Sagu Kasbi

Usaha produksi sagu kasbi ini masih dilakukan secara tradisional sehingga mutunya masih rendah, subsisten dan pemasarannya masih lokal. Karena memang segmentasi produksi sagu kasbi khusus untuk pengganti beras. Meskipun demikian masih ada peluang untuk melakukan perbaikan teknologi sehingga sagu kasbi dapat diterima oleh konsumen sesuai dengan selera. Sagu kasbi ini dibuat oleh hampir semua rumah tangga di kelurahan ini baik untuk konsumsi sendiri maupun untuk dijual ke pasar mingguan di Kecamatan Kota Tidore Utara atau bahkan ada pembeli yang menjual kembali di Pasar Kota Ternate. Sagu kasbi yang berasal dari Kelurahan Jaya ini sudah terkenal bahkan sampai

ke provinsi lain seperti Papua, Maluku dan Sulawesi.

Kesan inferior dalam mengonsumsi sagu kasbi di Kota Tidore Kepulauan belum ada, bahkan dengan penganeka-ragaman pangan mampu menunjang ekonomi keluarga. Pemerintah harusnya memberikan apresiasi dan penghargaan kepada daerah yang tidak tergantung pada produksi padi atau beras. Bukan malah sebaliknya daerah yang mengonsumsi pangan non beras dikategorikan daerah yang rawan pangan. Karena masyarakat Maluku Utara sejak jaman dahulu sudah terbiasa mengonsumsi sagu, tetapi berhubung populasi sagu semakin lama semakin menyusut maka pengembangan pangan yang menyerupai sagu lempeng patut diberikan apresiasi. Sejak delapan tahun lalu, BPTP Maluku Utara berupaya memodernkan sagu kasbi tersebut. Modernisasi sagu kasbi ini ternyata berhasil, sekarang masyarakat sudah mampu membuat sagu kasbi yang bermutu tinggi dengan aneka rasa.

Nilai Budaya Masyarakat tentang Sagu

Dalam rangka mengatasi perangkap pangan (*food trap*) serta menunjang program swasembada pangan, maka perlu dicari bahan pangan alternatif sebagai sumber karbohidrat non beras. Di Kota Tidore bahan pangan sumber karbohidrat cukup banyak, salah satunya adalah ubi kayu.

Ubi kayu merupakan sumber pangan pertama setelah itu diikuti dengan padi dan jagung. Produksi ubi kayu di Indonesia sebahagian besar dimanfaatkan sebagai bahan pangan, Tetapi kelemahan ubi kayu sebagai bahan pangan adalah mudah rusak karena kandungan air yang tinggi, harga relatif murah, dan bentuk produk olahan ubi kayu masih terbatas. Kandungan nutrisi ubi kayu tidak kalah dengan sumber pangan lainnya lainnya. Ubi kayu mengandung energi 359 kkal, protein sebesar 2,9 %, lemak sebesar 0,7 %, dan karbohidrat sebesar 84,9 %.

Pada umumnya petani mengolah ubikayu menjadi tepung yang selanjutnya di olah menjadi berbagai produk olahan tradi-

sional. Guna meningkatkan daya guna dan mutu produk olahan ubi kayu, perlu adanya usaha pengolahan secara baik dan peningkatan nilai gizi produk olahannya untuk penganekaragaman pangan.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah ubi kayu menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan daya simpan yang lama. Salah satu bentuk olahan ubi kayu di Maluku Utara adalah sagu kasbi atau model sagu lempeng yang berasal dari ubi kayu.

Sagu merupakan makanan khas Maluku Utara yang dikenal memiliki satu rasa (tawar), teksturnya keras, berwarna putih agak kekuningan, bentuk dan ukurannya besar persegi panjang. Usaha produksi sagu kasbi di tingkat petani selama ini masih terkendala kesan inferior dalam mengonsumsi pangan non beras sebagai makanan pokok. Padahal pengalaman menunjukkan bahwa banyak keuntungan yang dialami masyarakat yang

mengonsumsi sagu kasbi, selain memberi efek mengenyangkan dan bisa juga diperkaya gizinya dengan mengombinasikan dengan sumber daya pangan lokal yang berlimpah seperti ikan laut dan sayur-sayuran. Usaha produksi sagu kasbi ini masih dilakukan secara tradisional sehingga mutunya masih rendah, subsisten dan pemasarannya masih lokal. Karena memang segmentasi produksi sagu kasbi khusus untuk pengganti beras.

Meskipun demikian masih ada peluang untuk melakukan perbaikan teknologi sehingga sagu kasbi dapat diterima oleh konsumen sesuai dengan selera mereka melalui perbaikan teknologi pengolahannya menjadi produk yang diterima konsumen yang lebih luas.

Kesimpulan

- Menghadapi kelangkaan pangan pada masa pandemi COVID-19 Salah satu komoditas penghasil karbohidrat yang tinggi yang perlu menjadi prioritas untuk dikembangkan adalah komoditas sagu. Potensi satu rumpun sagu yaitu mampu menopang kebutuhan pangan satu keluarga dalam

satu rumah tangga, sehingga komoditas sagu pantas dan relevan disebut pilar kedaulatan pangan. Akselerasi pengembangan komoditas sagu berarti mengakselerasi terwujudnya kemandirian dan kedaulatan pangan, baik di tingkat provinsi maupun di tingkat nasional.

- Kurangnya masyarakat yang mengolah sagu dipengaruhi oleh proses memanen sagu yang sulit dan membutuhkan waktu lama. Potensi tanaman kebun seperti Ubi kayu / Kasbi menjadi alternatif untuk dijadikan olahan sagu. Dari hasil pengkajian yang dilakukan oleh BPTP Maluku Utara, produk sagu kasbi yang disukai adalah yang diberi rasa coklat dan strawberry sedangkan untuk tekstur yang paling disukai adalah sagu kasbi rasa

coklat. Untuk ukuran potongan bentuk stik dan persegi empat yang disukai. Sedangkan keunggulan dari produk sagu kasbi aneka rasa ini dari aspek kandungan gizi adalah pada kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang original (tanpa rasa tambahan) karena difortifikasi dengan susu bubuk instan.

- Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah ubi kayu menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan daya simpan yang lama. Salah satu bentuk olahan ubi kayu di Maluku Utara adalah sagu kasbi atau model sagu lempeng yang berasal dari ubi kayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Arif. 2019: *Sagu Papua Untuk Dunia*. Jakarta : KPG
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Albert Teja W. 2008. *Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Aserilasi Dan Cross-Linking*.
- Abraham H. Maslow, 2010, *Motivasi dan Kepribadian*. Jakarta : Rajawali
- Arikunto, S.2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Afuah, Allan. 2004. *Model Bisnis: Pendekatan Manajemen Strategis*
- Coff, Christian, 2006. *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption* (Dordrecht: Springer)
- Creswell, J.W. 1998. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among Five Tradition*. London: Sage Publications
- Darwin Charles. 2008:1. *survival of the fit tes*. Komunitas Bambu. Jakarta.
- Kepustakaan Populer Gramedia Jakarta 2009. *Portugis dan Spanyol di Maluku*. Jakarta : Komunitas Bambu
- Dannerius Sinaga, 1988; *Sosiologi Dan Antrologi*. Klaten : PT. Intan Pariwara.
- Djaafar T.F. 2002. *Teknologi diversifikasi Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dalam Rangka Pengembangan Pangan Lokal*. Yogyakarta.
- Dwidjono H Darwanto, 2005 ; *Ketahanan Pangan Berbasis Produksi dan Kesejahteraan Petani*.
- Fardiaz, D. 1998. *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional*, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor
- Gumoyo Mumpuni Ningsi, 2020 : *Ketahanan Pangan di Tengah Pandemi*.
- H Supriyanto, R Budi, WM Djagal. 2006. *Aktivitas Antioksidan Estrak Polifelon Kasar Dari Kakao Hasil Penyaringan Menggunakan Energi Gelombang Mikro - Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*
- Handayani Diah, 2019; *Penyakit Virus Corona- Jurnal Respirologi Indonesia*

- Ibrahim, K. & Gunawan, H., 2015. *Dampak Kebijakan Konversi Lahan Sagu Sebagai Upaya Mendukung Program Pengembangan Padi Sawah di Kabupaten Halmahera Barat, Maluku Utara*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon, 1(5), pp. 1064-1074
- Istiqomah, Ermina. 2014. *Nilai Budaya Masyarakat Banjar Kalimantan Selatan: Studi Indigenous*. Jurnal Psikologi Teori dan Terapan 2014, Vol. 5, No. 1, 1-6, ISSN: 2087-1708, E-Journal Universitas Negeri Surabaya
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Ketenagakerjaan Kota Tidore Kepulauan*.
- Haryadi, 2010. *Arsitektur, lingkungan dan perilaku*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Jose, C. & A. Rasyad (eds.). 1996. *Sagu: Sumber Makanan dan Pangan Masa Depan*. Training Center, Pekanbaru.
- Kaelan dan Zubaidi, Ahmad. 2010. *Pendidikan Kewarganegaraan. Paradigma*. Yogyakarta
- Kaelan. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif Interdisipliner*. Yogyakarta: Paradigma.
- Koentjaraningrat. 2005. *Pengantar Antropologi I*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Koentjaraningrat. 2008. *Kebudayaan, Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Krippendoff, Klaus. 1993. *Analisis Isi : Pengantar Teori Dan Metodologi*
- Louhanapessy, J.E., M. Luhukay, S. Talakua, H. Salampessy, J. Riry. 2010. *Sagu Harapan dan Tantangan*, Jakarta : Penerbit PT. Bumi Aksara
- Moh. Nazir. 1988. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa
- Moleong Lexy J. 2004, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja
- Moleong Lexy J. 2011, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Edisi Revisi, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasution. 1998. *Metodologi Penelitian Naturalistic*. Bandung : PN. TARSITO
- Phil Astrid S. Susanto. 1999. *Pengantar Sosiologi Dan Perubahan Sosial*
- Rauf, A. Wahid, 2009; *Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif Di Papua*.

- Simmel, Georg, 1997. *"Sociology of The Meal" dalam Simmel On Culture : Selected Writings Theory, Culture & Society, ed. David Frisby & Mike Featherstone* (London: SAGE Publications Ltd)
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.CV
- Sulismono, Nur Richana dan suryanti. 2006. *Pedoman Teknis Pengolahan dan Pemanfaatan Kasava*. Balai Besar Penelitian dan pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor
- Supriyanto. 2006; *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Polifenol Kasar dari kakao Hasil Penyangraian menggunakan Energi Gelombang Mikro*.
- Usmiati, D Setyaningsih, EY Purwani, S Yulian. 2005. *Karakteristik serbuk labu kuning*. Jurnal Teknologi Industri Pangan.
- World Health Organization (WHO). 2016. *Asthma Fact Sheets*. Diunduh dari <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs307/en/> 16 November 2016.
- Wallace, Russel, Alfred. 1823-1913. *Alam tropis, dan karangan lainnya. Macmillan dan Perusahaan*. Jakarta.
- Zulkifli. 2008. *Nilai Budaya Banjar dalam Cerita si Palui*. Kandil.Edisi 7. Agustus – Oktober.Banjarmasin