

**PERKEMBANGAN PENGOLAHAN SAGU
DI DESA SAWANGAKAR KECAMATAN BOTANG LOMANG
KABUPATEN HALMAHERA SELATAN
1980-2022**

Alfi Tani
Umar Hi. Rajab, M.A.*
Junaib Umar, S.S., M.Si.
Universitas Khairun
umarhirajab@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to determine the history of the development of sago stem processing in Sawangakar Village, Botang Lomang District (1980-2022). Sago is a type of plant that grows naturally in plain or swamp areas with abundant water sources. Sago trees can be used as food for local communities. The aim of this research is to determine the history of the development of sago processing, the factors that influence sago production, and the impact of the sago processing industry on the lives of the people of Sawangakar Village. This research uses a historical method which consists of four stages including heuristics, criticism, interpretation and historiography. Primary data used as main data in this research is interview data. The source of informants was sago craftsmen in Sawangakar Village. The research results show that the history of the development of sago processing started from 1980-2000 where sago processing was carried out traditionally. Meanwhile, in 2000-2022, sago processing will be carried out in a modern way. Factors that influence sago production include capital, raw materials, production process, production results/products, and marketing. The impact of the presence of the sago processing industry on the social and economic life of the people of Sawangakar Village includes changes in the level of community education, changes in people's thinking patterns, opening up job opportunities for the people of Sawangakar Village, opening up business opportunities for the people of Sawangakar Village by developing innovation, and improving the welfare of the people of Sawangakar Village so that can support their families and send their children to college.

Keywords : *Processing, Setems Sago, History, and Sawangakar Village*

Pendahuluan

Tepung sagu merupakan salah satu bahan pangan sumber daya lokal yang memiliki potensi dikembangkan sebagai alternatif bahan pangan utama (siaran Pers Kementerian Perindustrian, 17/07/2024). Sagu sebagai makanan utama sudah lama dikonsumsi masyarakat Maluku. Berbagai laporan yang terdokumentasi maupun tradisi lisan merekam kisah kisah masa lalu tentang bagaimana penduduk setempat meramu pohon sagu yang tumbuh secara liar di daerah rawa di wilayah timur Indonesia. Orang Eropa yang berkunjung ke daerah ini pun menggambarkan bahwa sagu merupakan makanan pokok yang dapat dikonsumsi sehari-hari (Ulaen, 2003:147). Pohon sagu yang nampak sebagai pohon kelapa liar selain sari patinya diolah dan dikonsumsi sehari-hari sebagai makanan utama begitu juga dengan batang (kulit), tangkai *gaba-gaba*, serta daunnya dapat

* Penulis Penanggung Jawab/Corresponding Author

dimanfaatkan oleh masyarakat setempat untuk kebutuhan rumah tempat tinggal mereka (Jacobs, 1973:43).

Pohon sagu yang tumbuh di wilayah Maluku khususnya di pulau Bacan dan sekitarnya adalah jenis sagu rumbiah (*metroxylon sagu*) atau sagu yang tangkainya *gaba-gaba* ditumbuhi oleh duri. Sagu jenis ini pun dapat di temukan di pulau Talaud dan sekitarnya (Ulaen 2003:148). Jenis rumbia yang tumbuh di lahan basah terutama sekitaran rawa-rawa akan mendapatkan hasil produksi yang maksimal jika dibutuhkan perawatan dan pemeliharaan yang baik pula.

Meramu sagu merupakan salah satu pekerjaan pokok bagi masyarakat Sawangakar, di Kecamatan Botang Lomang, Kabupaten Halmahera Selatan. Hutan sagu tumbuh secara liar pada lahan basah di sekitaran kampung mereka. Berbagai jenis kebutuhan pokok terutama makanan darai bahan dasar tepung sagu mudah diproses atau didapat untuk dapat mempertahankan hidup. Misalnya makanan dari sari sagu atau penganan yang cepat di masak adalah *papeda*, *singole*, *roti sagu-sagu lempeng* dan berbagai jenis kue yang diperoleh dari produksi yang dihasilkan dari tepung sagu.

Secara tradisional masyarakat Sawangakar memproduksi sagu untuk mendapatkan sari pati sagu dari serat batang pohon sagu adalah mereka menggunakan teknologi sederhana dan tradisional *babalo* untuk mendapatkan hasil yang diharapkan. Mulai dari proses penebangan pohon sagu, pemotongan, membelahan batang, mengeluarkan serat dari batang, hingga proses mengeluarkan sari pati dari sagu adalah penggunaan teknologi sederhana dan tradisional. Pekerjaan yang mereka lakukan dengan pemanfaatan teknologi sederhana tersebut dapat mereka praktekan itu secara lintas generasi sebelum tahun 1980-an. Keterbatasan teknologi yang digunakan oleh masyarakat Sawangakar dapat berpengaruh pada hasil produksi. Oleh karena itu hasil produksi hanya dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan subsisten saja.

Seiring berjalannya waktu proses alih teknologi dari tradisional ke teknologi modern dapat dinikmati juga oleh masyarakat Sawangakar sejak tahun 1980. Kehadiran mesin parutan dan beberapa sarana pendukung lainnya berdampak pada peningkatan hasil produksi tidak hanya untuk kebutuhan subsisten akan tetapi juga dapat diperdagangkan atau dikomersialkan pada beberapa desa tetangga, bahkan sampai pada kota Labuha.

Tinjauan Pustaka

Dalam suatu penulisan ilmiah, tinjauan pustaka mempunya peran sangat penting sebagai pembanding terhadap penulisan atau penelitian yang sedang dilakukan terhadap penelitian terdahulu. Oleh karen itu, dalam tinjauan pustaka pada penulisan ini terdapat beberapa pustaka yang relefan dengan judul yang diangkat.

Salah satu karya yang menjadi acuan pada penulisan ini adalah karya dari Alex J. Ulae, dengan judul *Nusa Utara Dari Lintas Niaga ke Daerah Perbatasan* (Ulaen, 2003). Dalam karya tersebut pada satu sub bab dijelaskan bahwa sagu sebagai makanan utama sudah lama dikonsumsi oleh penduduk Sangihe dan Taud. Ia menjelaskan bahwa bagaimana kisah-kisah tentang bagaimana penduduk setempat meramu sagu yang konon ditemukan secara kebetulan dari aktivitas meramu sagu yang tumbuh secara alami, penduduk setempat kemudian membudidayakan pohon sagu terutama sagu-baruk (*arenga microparca*). Ia menjelaskan bahwa alat yang digunakan untuk mengeluarkan serat dari batang sagu adalah *sasakule* atau *bavusu* namun tidak dijelaskan seberapa banyak hasil produksi itu dikomersialkan.

Sumber lain yang menjadi acuan pada penulisan ini adalah jurnal yang ditulis oleh Hafiz Ansar, Maria Heni Pratinjo dan Nasrun Sandiah dengan judul *Sagu : Pangan Lokal Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kota Tidore Kepulauan* (2021). Pada jurnal tersebut dijelaskan bahwa Konsumsi sagu di Kota Tidore Kepulauan sampai sekarang masih tetap dipertahankan, makanan ini juga menjadi alternatif bagi masyarakat di Kota Tidore. Hal serupa juga terjadi pada masyarakat Sawangakar, hanya saja masyarakat sawangakar dalam konsumsi sagu bukanlah satu-satunya makan alternatif, akan tetapi dijadikan sebagai makanan pokok selain beras. Karena masyarakat Sawangakar menjadikan sagu sebagai selain dikonsumsi juga dapat dijadikan sebagai sumber ekonomi dan dikomersialkan untuk berbagai kepentingan dan kebutuhan.

Salah satu sumber yang sangat terinspirasi dalam tulisan ini adalah jurnal yang ditulis oleh Parama W.W.K, Novita Indrianti, Riyanti Ekafitri dengan judul *Potensi Tanaman Sagu {Metroxylon sp.} Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia*. (2013).dijelaskan bahwa potensi sagu sangat penting untuk kepentingan pangan dan non pangan seperti yang dikembangkan oleh Pusat Penelitian dan Pengembagan Hasil Hutan, Kementerian Kehutanan telah mengembangkan sagu menjadi Bioetanol baik skala laboratorium maupun skala usaha kecil.

Salah satu jurnal yang sangat penting untuk menjadi rujukan dalam penulisan ini adalah jurna yang ditulis oleh Vina Natalia Van Harling dengan judul *Analisis Perbandingan Produksi Sagu Secara Tradisional dan Modern Pada Alat Parut Sagu Dengan Menggunakan Motor Penggerak Listrik* (2018). Dalam karyanya menyebutkan bahwa telah terjadi perpaduan budaya pengolahan sagu antara tradisional nani dan mekanisasi (mesin paru) bagi masyarakat Papua untuk meningkatkan hasil produksinya.

Hasil dan Pembahasan

Sebelum tahun 1980-an seluruh aktivitas ekonomi pada masyarakat Desa Sawangakar masih dapat dilakukan secara tradisional dan mandiri. Aktivitas ekonomi yang dimaksudkan adalah pengolahan sagu oleh masyarakat setempat menyebut *babalo sagu*. Pada periode tersebut satu-

satunya mata pencaharian yang ditekuni oleh masyarakat setempat adalah mengolah *babalo sagu* selain berkebun atau menjadi petani. Masyarakat mengolah sagu *babalo* hanya untuk mempertahankan hidup atau memenuhi kebutuhan rumah tangga saja. Karena volume produksinya tidak sampai untuk diperjualbelikan.

Di pulau Batanglomang umumnya dan desa Sawangakar sendiri pohon sagu itu tumbuh secara alami, dan hingga saat ini belum dapat treidensfikasi berapa hektare jumlah pohon sagu tumbuh di daerah tersebut karena tidak tersedianya data statistik oleh pemerintah desa.

Berikut ini akan diuraikan aplikasi teknologi pengolahan sagu oleh masyarakat Sawangakar, Kecamatan Batanglomang Kabupaten Halmahera Selatan.

1. Aplikasi Teknologi sebelum tahun 1980-an

Ekspansi ekonmi sagu hanya mampu mengeksploitasi sumber daya yang tersedia di lingkungan mereka sendiri yakni di desa Sawangakar. Sementara sumber daya sagu sangat melimpah di daerah Bacan dan sekitarnya. Kondisi demikian menyebabkan aktivitas ekonomi sagu berjalan di tempat. Sejauh ini penyebaran teknologi pengolahan sagu sebelum tahun 1980-an lebih didominasi oleh teknologi tradisional dan mandiri yang dimiliki pada keluarga bati. baik itu berupa alat penebang pohon sagu, pemotong, pembelah batang sagu, proses serat sagu, sampai pada penyaringan dan menjadi seri sagu serta wadah dari sari sagu itu sendiri.

Aplikasi teknologi pada sagu tersebut lebih didasarkan pada unsur mentalitas masyarakat Sawangakar yang hidup dan tumbuh lebih dekat dengan zona potensi sumber daya alam (sagu). Oleh karena itu di setiap orang atau rumah tangga mereka mampu memiliki kemampuan menciptakan teknologi bersifat sederhana dan tradisional seperti yang disebutkan di atas. Disamping itu kendala yang selalu dijadikan alasan utama adalah ketidak mampuan mereka untuk memodernisasi teknologi pengolahan sagu *babalo sagu*, karena masyarakat setempat lebih memiliki nilai budaya yang selalu berorientasi pada kebutuhan subsisten, sehingga teknologi produksi moderenpun tidaklah begiutu penting bagi mereka. . Oleh karena itu pada bagian ini akan menguraikan berbagai sarana teknologi dan metode penting yang bersifat tradisional berhubungan dengan aktivitas pengolahan sagu pada masyarakat desa Sawangakar.

1.1. Proses Penebangan dan Hasil Produksi.

Sagu yang diperoleh dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk papeda basah, papeda kering, dan bentuk lempengan dan berbagai kue dengan bentuk dan rasa yang beragam. Selain sebagai sumber pati, bagian - bagian tanaman sagu seperti batang dan daun dapat digunakan untuk bahan pembuatan pembuatan rumah, jembatan, dan alat rumah tangga. Kegunaan sagu selain sebagai sumber pangan pokok, juga sebagai bahan baku pakan ikan maupun ternak. (Vina Natalia Van Harling: 2018).

Untuk memperoleh hasil seperti yang dijelaskan di atas dibutuhkanlah teknologi yang meskipun bersifat sederhana atau tradisional. Proses penebangan pohon sagu didahului dengan kegiatan penebasan semak belukar di sekitar pohon sagu dengan menggunakan parang *peda* panjang. Hal ini bertujuan agar proses penebangan dan pengambilan batang sagu tidak mengalami hambatan karena di sekitar pohon sagu itu dipenuhi oleh duri-duri dari pelepah daun sagu. Penebangan pohon sagu dilakukan dengan menggunakan kapak atau *tamako*. Dengan beberapa kali ayunan, biasanya pohon sagu akan tumbang. Batang pohon sagu itu tidak terlalu tebal, setidaknya setebal (± 5 cm) dan daging sagu itu sangat lunak, oleh karena itu proses penebangan pohon sagu itu sangat cepat untuk dirobuhkan.

Setelah pohon sagu ditebang dan roboh atau tumbang, langkah selanjutnya pelepah dan daun pohon sagu akan dipangkas atau dibersihkan dan kemudian batang sagu itu dipenggal atau dipotong-potong sepanjang 1-2m, kemudian potongan tersebut dibelah menjadi dua bagian. Pembelahan batang sagu ini dengan menggunakan kapak *tamako* dibantu dengan *baji* yaitu beberapa penggal kayu yang diproses seperti bentuk kapak kemudian didorong dengan pemukul dari batang kayu atau balok sepanjang (± 50 cm) untuk dapat memisahkan belahan batang pohon sagu itu sendiri.

1.2. Proses Pangkur, Penongkohan, *Bahalo*

Setelah proses pembelahan batang sagu selesai maka proses selanjutnya yaitu melakukan penongkohan. Empulur batang yang mengandung tepung kemudian dihancurkan dengan alat yang disebut *ngongalo*, pekerjaan menghancurkan empulur sagu di sebut penongkohan atau pangkur. Penongkohan dapat dikerjakan hingga empulur cukup hancur dan pati sagu agar mudah dipisahkan dari serat-serat empulur.

Selanjutnya dipangkur atau penokohan *bahalo* untuk memisahkan daging atau serat sagu dengan batangnya, proses pemisahan serat sagu dengan batang itu membutuhkan waktu yang cukup lama dan mengeluarkan energi yang banyak. Setelah serat sagu sudah terpisah dengan batangnya bahkan serat atau isi sagu kadang-kadang dipukul-pukul hingga menjadi halus sebelum diremas dalam air untuk mendapatkan sari pati berupa tepung sagu. (Ulaen: 2003).

Adapun alat yang dapat digunakan untuk pangkur sagu atau *bahalo* yakni sepotong bambu dengan ukuran lebih kurang 50 cm, sepotong kayu dengan ukuran 50 cm. Kedua perangkat keras tersebut kemudian disatukan dengan pengikat tali atau dianyam hingga dapat dilihat sangat indah. Alat pangkur sagu tersebut oleh masyarakat setempat menyebut *sasaku*, orang Sangihe dan Talaud menyebut *sakule* atau juga *bawusu*. Tempat pemrosesan sagu biasanya berada di tepi sungai atau dekat dengan mata air (Ulaen: 2003). Aktivitas proses pemisahan serat sagu dari batang sagu yang telah dipangkur *bahalo* jika dibiarkan beberapa lama atau beberapa hari maka serat sagu tersebut

akan berubah warna menjadi kecoklatan. Perubahan warna dari serat sagu tersebut juga dapat berpengaruh pada hasil atau mutu hasil produksi. Biasanya kelompok kerja yang tergabung dalam usaha sagu ini berjumlah sekitar 4 atau 5 orang, dengan pembagian kerjanya sangat jelas yakni 1 orang yang bertugas khusus untuk meramas, dan sisa anggota yang lain untuk pangkur atau *Babalo*. Kelompok kerja selalu melibatkan keluarga dekat atau keluarga inti berupa anak, atau saudara kandung karena usaha yang mereka lakukan adalah hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-sehari saja.

1.3. Proses Pemerasan/Penyaringan Empulur Sagu

Ketika serat sagu sudah berada pada tempat pemerasan yang berada di tepian sungai atau sumber mata air oleh masyarakat setempat menyebut *goti* untuk dapat diproses agar mendapatkan saripati sagu yang berbentuk tepung sagu. Adapun proses pemerasan adalah sebuah wadah yang terbuat dari pelepah daun sagu yang disambung dengan ukuran sesuai dengan kebutuhan, kemudian mereka menggunakan sebuah wadah untuk menimba air di sungai. Tempat menempatkan serat sagu dengan air kemudian disaring dengan menggunakan saringan yang pada saat itu mereka menjahit serabut dari pelepah daun kelapa yang dibentuk segi tiga. Pada masa sebelum tahun 2000-an penimba air juga terbuat dari pelepah daun sagu yang dijahit dengan tali, selanjutnya kemudian air ditimbah dan disirami pada wadah tempat serat sagu ditempatkan kemudian diremas-remas hingga mengeluarkan serbuk melalui air sagu dan selanjutnya air remasan itu mengalir pada sebuah wadah yang terbuat dari belahan papan atau terkadang masyarakat juga dapat menggunakan perahu yang sederhana sebagai tempat untuk menampung hasil remasan air sagu hingga mengendap di dasar wadah dan siap untuk di keringkan.

1.4. Proses pembungkusan/kemasan Sagu

Setelah semua proses pada aktivitas pengolahan batang sagu yang membutuhkan waktu yang relatif lama, yakni dimulai dari penebangan pohon, proses pemotongan, dan pembelahan kemudian sampai pada pangkur atau *babalo* serta pemerasan yang kemudian mendapatkan hasil yang diinginkan, maka pada tahap akhir adalah membungkus sagu dengan menggunakan wadah yang diproduksi sendiri oleh kelompok kerja. Wadah yang terbuat dari anyaman daun sagu tersebut berbentuk bulatan, dimana daun sagu dapat disambung satu persatu hingga membentuk suatu kesatuan yang utuh dan sempurna anyaman untuk dapat mengisi hasil produksi yakni saripati dari remasan serat sagu oleh masyarakat setempat menyebut *tumang*.

Isi saripati dari sagu itu dapat diisi pada wadah yang disebut *tumang* tersebut ketika *goti* atau tempat penampungan belahan papan atau perahu itu sudah terisi penuh. Tahap inilah sagu dibungkus walaupun dalam bentuk masih basah. Proses pembungkusan sagu itu merupakan tahap

akhir dari segenap rangkaian aktivitas pengolahan atau produksi batang sagu. Baik itu untuk dikonsumsi maupun dikomersialkan.

Bentuk dan ukuran besar kecilnya wadah dari saripati sagu *tumang* itu bervariasi tergantung pada kelompok kerja itu sendiri. Akan tetapi bentuk *tumang* yang berlaku bagi masyarakat di Kampung Sawangakar sejak dahulu hingga pada dekade tahun 1980-an sampai 1990-an adalah tidak ada perubahan, baik dalam bentuk maupun ukurannya. Adapun isi atau beratnya satu *tumang* sagu belum dapat dipastikan, karena mereka mengisi pada wadah ini tidak menggunakan suatu takaran atau ukuran yang pasti. Menyangkut dengan kenyamanan wadah *tumang* tersebut terletak pada penyimpanan kelembapan atau perawatan tempat dimana dapat bertahan hingga 4 samapi dengan 6 bulan.

Perkembangan Teknologi Produksi Sagu Tahun 2000-an

Unsur terpenting dalam aktivitas untuk meningkatkan hasil produksi sagu adalah jenis teknologi dan metode yang digunakan. Di kecamatan Batanglomang khususnya desa Sawangakar, perpaduan kedua unsur tersebut menunjukkan bahwa berlimpahnya potensi sumber daya sagu lebih dominan jika dibandingkan dengan produk lain..

Sejak tahun 2000-an, industri pengolahan sagu yang dilakukan oleh kelompok masyarakat Sawangakar atau bahkan pada kelompok masyarakat yang lainnya di Maluku Utara telah mengalami perkembangan mulai dari proses penebangan hingga pada proses distribusi pemasaran mulai ditingkatkan dengan menggunakan sarana penunjang lainnya. Misalnya menebang pohon sagu tidak lagi menggunakan kapak sebagai alat potong, tetapi mereka mulai menggunakan mesin jenis sensor dengan bahan bakar bensin sebagai alat potong atau menebang pohon sagu. Begitu juga dengan proses mengeluarkan serat dari batang sagu yang pada awalnya menggunakan pangkur *sasaku* dari batang bambu dengan kayu oleh masyarakat setempat menyebut *bahalo* pada masa kini tidak lagi mereka gunakan dan sebagai pengganti tenaga manusia adalah menggunakan mesin parut dengan bahan bakar bensin. Begitu juga dengan proses pemerasan untuk mengeluarkan sari pati sagu dari seratnya bahwamereka sedah menggunakan mesin alkon sebagai pengganti tenaga manusia dengan bahan bakar bensin. Begitu juga dengan sistem pemasaran hasil produksi juga dapat ditingkatkan menjadi pemasaran dalam bentuk digitalisasi. Yang dimaksud dengan digitalisasi di sini adalah ketika bubur sagu sudah diproduksi menjadi sagu lempeng itu dapat dipesan melalui telepon atau WhatsApp Group dan sebagainya.

Aplikasi Teknologi Pengolahan Pohon Sagu

Aplikasi teknologi Sagu pada masyarakat Sawangakar tidak bisa dihindari berdasar pada perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Teknologi yang dimaksud di sini adalah hanya terbatas pada sistem pengolahan sagu basah mulai dari penebangan sampai pada kemasan yang siap untuk dikomersialkan. Menggunakan teknologi baru pada proses pengolahan sagu sangat sedikit membutuhkan tenaga manusia. Biasanya 1 kelompok kerja hanya membutuhkan beberapa operator saja. Misalnya pada operator mesin sensor, mesin parut dan mesin alkon yang masing bertanggung jawab atas peran yang diberikan. Berikut ini akan dijelaskan tahapan-tahapan proses pengolahan sagu di desa Sawangakar yang sudah mengalami perkembangan dengan menggunakan teknologi modern.

c.1. Mesin Sensor

Mesin sensor sangat penting dalam proses penebangan pohon sagu. Biasanya merek mesin yang sering digunakan oleh masyarakat adalah stihl mini dengan bahan bakar bensin ini digunakan untuk menebang, membelah, memotong dan mengupas batang sagu yang sebelumnya mereka menggunakan kapak *tamako*. Mesin ini dikendalikan oleh seorang operator dan dibantu oleh seorang tenaga atau *kernek*. Operator dan kernek bertugas untuk menebang pohon sagu sekaligus membelah dan mengupas kulitnya. Proses selanjutnya batang sagu yang sudah tumbang akan dipotong-potong dengan ukuran $\pm 1-1.50$ cm. Ketika selesai proses pemotongan batang sagu, maka selanjutnya batang sagu akan dilakukan pengupasan kulit dan siap untuk diparut pada tempat pemerasan *goti* di tepian sungai atau sumber air.

c.2. Mesin Parut

Mesin parut memegang peranan yang sangat penting dalam usaha pengolahan sagu. Mesin dengan menggunakan bahan bakar bensin ini sebagai pengganti tenaga manusia untuk mengeluarkan serat daging sagu yang sudah dikupas kulit yang sebelumnya mereka menggunakan *sasaku*. Mesin parut ini ditempatkan pada tempat di mana sumber air itu ada dan lebih dekat dengan *bivak* atau tempat rumah sementara mereka..

setelah batang sagu dipotong dan dikuliti atau dibuka kulitnya, maka semua daging sagu tersebut akan dibawa ke tempat penampungan untuk diproses menjadi bahan jadi. Di tempat ini juga disebut *goti*. Pada tahap ini daging sagu akan diproses melalui parutan untuk mendapatkan serat sagu,

Penggunaan mesin parut sebagai pengganti tenaga manusia nampaknya lebih efektif dan lebih cepat untuk mendapat hasil yang maksimal. Biasanya sebelum menggunakan mesin parut atau menggunakan pangkur sagu *babalo* dengan menggunakan 3 – 4 tenaga manusia dapat diperkirakan bahwa untuk menyelesaikan 1 pohon batang sagu itu dapat membutuhkan waktu $\pm 2 - 3$ hari.

Akan tetapi setelah menggunakan mesin parut, maka untuk menyelesaikan 1 pohon sagu itu dapat diselesaikan dalam waktu setengah hari saja. Biasanya tenaga yang digunakan untuk memarut daging sagu hanya dua orang yang saling bergantian.

Penggunaan mesin parut pada proses pengolahan sagu itu ada berbagai merek sesuai dengan pilihan kelompok kerja. Adapun merek mesin yang sering digunakan oleh masyarakat setempat adalah mesin merek Robin 5,00, Honda, dan Yamaha dengan kapasitas kekuatannya yang sama yakni 5,00, dengan kapasitas yang sama pula. Berbagai merek mesin parutan tersebut tergantung pada selera masing-masing orang yang senang menggunakannya.

Dari semua jenis mesin yang dapat disebutkan di atas semua komponennya adalah bentuk asli. Artinya mulai dari kaki, bola parutan, penutup parutan semuanya merupakan produk dari pabrik. Akan tetapi, ketika berbagai merek mesin tersebut sampai pada tingkat kelompok petani atau kelompok pengolahan sagu, maka beberapa komponen itu dapat diganti dengan kayu maupun papan. Misalnya dari kaki mesin dapat diganti dengan kayu balok, atau tergantung selera mereka, begitu juga dengan bola mesin dan parutan dapat diganti dengan kayu dan parutan dapat diganti dengan paku yang bertukuran 7 cm. Adapun beberapa komponen yang tidak dapat diganti seperti pada tangki mesin, dan vembel, dan busi. Biasanya isi tangki untuk parutan itu berisi kurang lebih 2-3 liter dengan menggunakan bahan bakar dari bensin murni.

c.3. Mesin Alkon

Hingga pada akhir penulisan ini proses untuk mengeluarkan sari pati sagu dari seratnya tidak lagi menggunakan manual atau tradisional. Akan tetapi sudah menggunakan mesin alkon. Mesin alkon biasanya digunakan untuk mengalirkan air ke empulur sagu yang sudah diparut kemudian diremas. Hal ini dilakukan untuk melarutkan empulur ke dalam bak kayu atau *goti* yang sudah disiapkan. Biasanya mesin alkon yang digunakan dalam pemerasan dalam empulur atau serat sagu adalah mesin merek Honda dengan menggunakan bahan bakar bensin. Penggunaan mesin alkon dalam pemerasan sagu biasanya dalam sehari bisa dapat menyelesaikan 1 – 2 pohon, ini tergantung pada operator dan pembantunya.

Pemerasan sagu ini biasanya empulur atau serat dari batang pohon sagu itu ditabur di atas sebuah wadah yang terbuat dari papan berbentuk segi empat, kemudian dialas dengan saringan kain halus bermerek *sivon*. Kain *sivon* ini sebagai alat bantu pengganti *dormaso* dari pelepah daun kelapa. Kain *sivon* ini dapat dibeli di toko dengan lebar dan panjang dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Akan tetapi yang sering digunakan itu lebih kurang dari 1 meter.

Penggunaan mesin alkon ini dapat dipandu oleh kurang lebih 2 orang untuk saling bergantian. Salah satu dari mereka adalah yang satu memegang selang alkon, dan yang satunya lagi mengaduk atau meremas empulur sagu ketika disiram dengan air menggunakan alkon. Proses

penyiraman tergantung pada hasil akhir saripati sagu yang keluar dari serat atau empulur sagu. Ketika empulur sagu atau serat itu sudah tidak kelihatan saripatinya lagi, maka ampas atau serat sagu yang telah diremas itu langsung dibuang dan dapat diganti dengan baru lagi. Proses semacam ini dapat berlangsung terus menerus hingga tibanya waktu sore menjelang malam untuk beristirahat.

c.4. Tempat Endapan Saripati Sagu

Salah satu tempat atau wadah yang sangat penting dalam proses pengolahan sagu adalah tempat pembuangan akhir air remasan atau tempat endapan dari empulur atau serat sagu. Wadah tempat endapan akhir adalah *goti*. Sebelum tahun 2000-an tempat endapan sagu itu mereka gunakan adalah perahu dan susunan papan saja. Pada masa kini meskipun mereka masih menggunakan susunan papan akan tetapi dari susunan papan itu kemudian dialas atau dibalut dengan terpal yang berukuran kurang lebih 4 x 8 meter. Bahkan ada juga menggunakan bak air dengan ukuran sesuai dengan kemampuan kelompok tani. .

Tempat endapan sagu ini merupakan suatu proses akhir, untuk mengetahui hasil yang nantinya dapat diperoleh. Untuk mengetahui hasil tersebut tergantung dari besar atau kecilnya pohon sagu yang diolah. Jika hasilnya sudah dapat mencukupi sesuai dengan target, maka pada hasil akhirnya langsung diangkat dan ditempatkan pada wadah yang siap untuk dibagi. Adapun wadah yang digunakan untuk mengisi saripati sagu yang sudah mengeras di dalam wadah/bak maka sari pati itu langsung dikarungkan. Karung yang diisi saripati sagu itu berukuran 25 kg. Setiap 1 karung sagu tidak dapat diketahui secara pasti karena mereka tidak menimbang atau tidak menggunakan takaran tertentu sehingga berat setiap karung itu selalu berbeda-beda.

c.5. Pembungkusan

Pada tahap ini sagu dapat dibungkus dengan menggunakan karung beras dengan berukuran 25 kg. Wadah karung sebagai tempat pembungkus sagu yang jauh sebelumnya adalah mereka menggunakan anyaman dari daun sagu seperti yang sudah disebutkan di atas. Oleh karena itu, karung sebagai tempat penyimpanan sagu dewasa ini dianggap sangat efektif dibanding dengan daun sagu atau *tumang*. Hal tersebut disampaikan oleh bapak Naidir.

Pada saat ini, semua aktivitas pengolahan sagu di wilayah Pulau Bacan dan sekitarnya terutama pada Desa Sawangakar telah terjadi suatu proses dari tradisional ke modernisasi. Kondisi demikian disebabkan oleh pengaruh faktor eksternal maupun internal. Faktor eksternal itu terjadi karena berkat perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Sementara faktor internal oleh karena masyarakat Sawangakar sudah mulai membuka diri untuk siap menerima berbagai tantangan yang dihadapi dewasa ini.

c.6. Sistem Bagi Hasil

Sistem bagi hasil merupakan salah proses yang sering dilakukan oleh masyarakat pedesaan dalam berbagai bentuk aktivitas ekonomi baik itu di sektor perikanan, pertanian maupun bentuk lainnya. Biasanya sistem bagi hasil yang sering dilakukan oleh masyarakat petani adalah terletak pada fungsinya masing-masing orang. Sistem bagi hasil ini jika terjadi pada kelompok keluarga maka semua hasilnya akan dikumpulkan dan dapat dibagi secara merata tanpa melihat struktur sosialnya karena dianggap kepemilikan bersama. Dan hal tersebut berlaku pada sistem ekonomi subsisten. Akan tetapi kondisi berbeda jika terjadi pada pengolahan sistem ekonomi berorientasi pada sistem komersial.

Misalnya terjadi pada lahan sagu yang ada di Desa Sawangakar, bila lahan sagu itu milik orang lain dan telah disepakati untuk diolah oleh sekelompok orang, maka sistem bagi hasil itu akan berdampak pada modal usaha atau modal kerja. Sebagai contoh jika sekelompok orang mengolah sagu milik orang lain, maka hasilnya akan dibagi setelah semua modal usaha itu dibuka dan sisanya akan dibagi bersama termasuk yang punya lahan.

Sering terjadi pada masyarakat Sawangakar, jika yang punya lahan itu hanya dibuka dengan sistem *ngasi*, dimana yang punya lahan itu mendapat bagian misalnya jika mendapat 10 karung pati sagu, maka yang punya lahan atau dusun itu hanya memperoleh 2 karung saja. Dan sisanya dibagi rata dengan tenaga kerja atau kelompok kerja tersebut.

Distribusi Hasil Produksi

Distribusi hasil produksi sagu bagi masyarakat sawangakar membutuhkan mekanisme perpindahan hasil produksi dari produsen ke konsumen dengan jelas. Proses ini menyebabkan terbentuknya suatu kelompok sosial dan sistem ekonomi yang ada (Rajab:2013). Kedua unsur ini merupakan agen penghubung antara petani dengan para konsumen.

Meningkatnya suatu nilai produksi tergantung pada sarana produksi. Seperti halnya yang terjadi pada kelompok tani pengolahan sagu di Desa Sawangakar. Kehadiran mesin sensor, mesin parut, dan mesin alcon telah meningkatkan nilai produksi sagu pada periode penbulisan ini. Produksi sagu dapat meningkat dengan signifikan berkat adanya sarana produksiyang mereka milik.

Bahan dasar sagu tidak terbatas pada *papeda* dan sagu *lempeng* atau *sinyole* saja. Masih ada prodak lain yang bahan dasarnya dari sagu basah. Misalnya *bieskuit bagea*, *roti panggang kenari khas Ternate*, dan *kamplang* yang sebagian besar diproduksi oleh masyarakat Bajo Sangkuang, serta berbagai aneka kue tardisional Maluku Utara.

Sejak tahun 1990-an hingga batas periode penulisan ini merupakan tahun keemasan bagi kelompok tani karena hasil produksi sagu mereka semakin meningkat. Di hampir semua kelompok

tani mengakui bahwa dalam dua minggu mereka bisa mencetak lebih dari 100 sak sagu basah yang siap untuk didistribusikan ke tempat atau pasar-pasar yang menjadi pusat pembelanjaan masyarakat. Hasil produksi tersebut mereka distribusikan ke pulau Bacat dan sekitarnya tepatnya kota Labuha, kampung Bajo Sangkuang, Paisumbaos, Desa Tanjung Obi, pulau Kasiruta dan kecamatan Kayoa Barat. Daerah-daerah yang disebutkan di atas merupakan daerah konsumtif yang paling besar untuk produk sagu basah.

Hasil produksi sagu basah dapat dijual dengan nilai bervariasi, tergantung pada tempat kemasan atau karung. Sejak tahun 2010 hingga periode akhir penulisan ini nilai jual untuk 1 karung sagu berukuran karung 25 kg dijual dengan harga sekitar Rp.180.000-Rp.200.000, harga tersebut dapat diperoleh pada sentra produksi. Akan tetapi jika ada pengecer yang menjajakan di daerah-daerah yang disebutkan di atas maka harganya lebih mahal lagi. Keberadaan sarana produksi yang dimiliki oleh masyarakat kelompok tani Sawangakar telah meningkatkan hasil produksi serta menambah pendapatan rumah tangga.

Penutup

Sebelum tahun 1980-an masyarakat Sawangakar memproduksi sagu sebagai makanan pokok hanya terbatas pada konsumsi rumah tangga semata. Karena sarana produksi yang digunakan oleh kelompok tani masih sangat sederhana dan tradisional. Organisasi ekonomi masyarakat setempat dijalankan menurut tradisi dan ikatan kekerabatan, karena kepemilikan sarana produksi masih bersifat kekeluargaan, sementara sumberdaya sagu sangat berlimpah di daerah mereka.

Sari pati sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat Maluku dan Maluku Utara. Bahan dasar sagu tidak hanya terbatas pada papeda dan sagu lempeng saja, akan tetapi masih banyak terdapat jenis makanan dan kue yang lain berbahan dasar sagu basah seperti beberapa produk kue yang dikembangkan di Kota Ternate dan sekitarnya dengan nilai jual yang tinggi.

Aktivitas pengolahan sagu bagi kelompok tani Sawangakar tahun 1980-an hingga tahun 2022 dapat mengalami perkembangan yang signifikan terutama pada sarana teknologi dan nilai produksi yang semakin meningkat. Perubahan dan perkembangan yang terjadi adalah akibat masuknya sarana produksi yang semakin modern dan mampu meningkatkan pendapatan bagi masyarakat setempat. Berbagai perubahan tersebut di atas merupakan dinamika kehidupan bagi masyarakat pedesaan yang sudah lama terpendam dalam ikatan emosional.

Referensi

Buku:

- Llex J. Ulaen. 2003. Nusa Utara Dari Lintas Niaga ke Daerah Perbatasan. Jakarta, Sinar Harapan.
- Al-Arif, M.N.R. 2011. Dasar-Dasar Ekonomi Islam. Solo : Era Adicitra Intermedia..
- Badan Pusat Stasitika. 2011. Umur dan Jenis Kelamin Penduduk Indonesia: Hasil Sensus Penduduk 2010. Jakarta: Badan Pusat Statistika.
- Birowo, A.T. 1992. Perkebunan Pergulaan Seri Manajemen Usaha Perkebunan Lembaga Pendidikan Perkebunan. Yogyakarta.
- Daliman, A. 2012. Metode Penelitian Sejarah. Yogyakarta: Ombak.
- Dalimunthe, L.H., Gayatri, K.R., Nuraini, E., Penny, I.I., dan Juznia, A. 2019. Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.). Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Gottschlak, L. 1986. Mengerti Sejarah. Jakarta: UI Press.
- Sudaryono. 2016. Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Tjiptono, F. 1997. Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi.
- Umar, H. 2000. Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Jurnal Dan Website:

- Hafiz Ansar, Maria Heny Pratiknyo, Nasrun Sandiah. *Sagu : Pangan Lokal Masyarakat Pandemi Covic 19 di Kota Tidore Kepulauan*. Jurnal Holistic, Vol 14. No 4/ Oktober – Desember. 2021
- Vina Natalia Van Harling Harling. *Analisa Perbandingan Produksi Sagu secara Tradisional dan Modern Pada Aklat Parut Sagu Dengan Menggunakan Motor Penggerak Listrik*. Socied vol 1 No. 1. 2018
- Parama Tirta W.W.K., Novita Indrianti, Riyanti Ekafitri. *Potensi Tanaman Sagu (Metroxylon sp Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI. Subang. 2013.