

Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Kembang Goyang Sagu Di Kampung Baingkete

Masni Banggu*¹, Miryam Diana Kalagison², Ana Lestari³, Salmawati⁴, La Basri⁵, Mohamad Saleh Refra⁶

^{1,4,6} Program Studi Ilmu Pemerintahan, FISIP, Universitas Muhammadiyah Sorong

^{2,3} Program Studi Ilmu Administrasi Negara, FISIP, Universitas Muhammadiyah Sorong

⁵ Program Studi Sosiologi, FISIP, Universitas Muhammadiyah Sorong

*e-mail: masnibanggu05@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan sagu yang merupakan hasil sumber daya lokal di Kampung Baingkete Kabupaten Sorong masih dalam bentuk *Papeda* (pengganti nasi). Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan sagu masih sangat rendah, sedangkan ketersediaan sagu di Kampung Baingkete cukup banyak dan dapat bernilai ekonomi. Tujuan kegiatan pelatihan ini untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan pembuatan kue kembang goyang berbahan dasar sagu. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2021 di Kampung Baingkete Distrik Makbon Kabupaten Sorong. Dalam kegiatan ini membutuhkan beberapa alat dan bahan kue kembang goyang. Kegiatan pelatihan pembuatan kue kembang goyang berbahan dasar sagu dapat menambah pengetahuan tentang pengolahan sagu bagi masyarakat Kampung Baingkete. Kue kembang goyang berbahan sagu menjadi varian kue yang dapat dibuat oleh mama-mama Papua sebagai cemilan dalam keluarga yang dapat menjadi tambahan ekonomi bagi usaha kecil rumah tangga.

Kata kunci: Peningkatan, Ketahanan, Pangan, Kembang Goyang, Sagu

Abstract

The utilization of sago resulting from local resources in Baingkete Village, Sorong Regency is still in the form of *Papeda* (rice substitute). The lack of knowledge and skills in sago management is still very low, while the availability of sago in Baingkete Village is quite a lot and can be of economic value. This training activity aims to provide knowledge and training in making sago-based rocking flower cakes. This activity was carried out in October 2021 in Baingkete Village, Makbon District, Sorong Regency. This activity requires several tools and ingredients for a rocking flower cake. Training activities for making sago-based rock flower cakes can increase knowledge about sago processing for the people of Baingkete Village. Kembang goyang cake made from sago is a cake variant that can be made by Papuan mothers as a snack in the family which can be an economical addition for small household businesses.

Keywords: Improvement, Resilience, Food, Kembang Goyang, Sago

1. PENDAHULUAN

Kebijakan terkait ketahanan pangan diatur dalam undang-undang nomor 7 tahun 1996 yakni suatu kondisi terpenuhinya dan tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutu yang berbasis pada keragaman sumber daya lokal. Tersedianya sumber daya lokal disuatu daerah yang dapat dikembangkan dan menghasilkan manfaat bagi daerahnya merupakan suatu modal yang dapat menjadi bagian pemenuhan pembangunan masyarakat. Namun dalam kehidupan sehari-hari, sumber daya lokal cenderung kurang diperhatikan oleh pemerintah daerah dan masyarakat, sehingga perlu untuk dilakukan pemberdayaan melalui masyarakat sebagai upaya untuk memaksimalkan potensi-potensi lokal yang ada menjadi bernilai ekonomi bagi masyarakat setempat.

Salah satu potensi lokal yang bernilai ekonomis dan dapat ditemui dalam keseharian masyarakat adalah sagu. Sagu memiliki potensi yang besar yang digunakan sebagai pengganti beras. Sebagai makanan pokok bagi masyarakat Indonesia yang tinggal di sebagian besar wilayah

timur khususnya Maluku dan Papua, sagu banyak tumbuh di hutan atau lingkungan sekitar tempat mereka hidup. Kampung Baingkete menjadi salah satu kampung di Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat yang memiliki potensi tanaman sagu yang luas. Sagu dapat ditemui dalam keseharian masyarakat Papua yang diolah sebagai makanan pengganti nasi yang dikenal sebagai *Papeda*. Masyarakat di Kampung Baingkete khususnya para ibu-ibu masih mengelola sagu dalam bentuk *papeda*, yakni sagu yang disiram dengan air panas kemudian diaduk hingga menjadi bentuk adonan yang bertekstur lengket seperti lem dengan rasa yang tawar. Para mama-mama Papua (ibu-ibu di Kampung Baingkete) masih terbatas akan pengetahuannya dalam mengelolah sagu menjadi makanan lain selain *papeda*, sehingga belum ada peningkatan terhadap kreativitas atau inovasi dari masyarakat setempat khususnya para Ibu rumah tangga.

Oleh karena itu, untuk menambah pengetahuan, kreativitas atau inovasi dari para mama-mama Papua ini, diadakannya program pengabdian atau pelatihan ini. Program pengabdian ini disesuaikan dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Hal ini sebagai upaya untuk mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan sebagai dasar pemantapan ketahanan pangan untuk peningkatan kualitas sumber daya manusia dan pelestarian sumber daya alam. Selain itu dengan adanya program pelatihan ini menjadi sebuah dukungan kepada pemerintah untuk mengoptimalkan peran pangan lokal dalam mendukung penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Mengikuti perkembangan zaman, kini olahan pangan sagu sangat banyak seperti tepung sagu dan kue-kue tepung sagu. Sagu dapat menjadi bahan dasar dalam pembuatan kue-kue tradisional, salah satunya adalah kue kembang goyang. Varian kue ini merupakan kue khas Betawi yang bentuknya menyerupai kelopak bunga atau kembang yang dibuat dengan alat cetak serta dibuat dengan cara digoyang-goyang. Pemilihan varian kue tradisional ini untuk mengenalkan keanekaragaman kue tradisional yang bahan dasarnya dapat diganti dengan sagu atau tepung sagu. Dengan adanya keanekaragaman pangan, pemerintah terus mendorong masyarakat untuk mengembangkan sumber daya lokalnya guna meningkatkan ketahanan pangan serta dapat mengatasi masalah ancaman krisis pangan.

2. METODE

Metode yang digunakan pada pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini yakni metode deskriptif. Kegiatan pelatihan ini dilakukan pada bulan Oktober 2021 di Balai Kampung Baingkete Kabupaten Sorong. Adapun tahapan yang dilakukan yaitu; tahap pertama, melakukan persiapan bahan Kue Kembang Goyang dan alat yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan program pengabdian masyarakat. Tahap kedua, memberikan penjelasan kepada mama-mama Papua tentang cara membuat kue kembang goyang dengan alat cetakan. Tahap ketiga, praktek pembuatan kue kembang goyang (ibu-ibu dapat langsung mencampurkan bahan-bahan kuenya) sambil tanya jawab tentang pemanfaatan sagu sebagai pengganti tepung beras untuk aneka makanan atau kue lainnya. Tahap terakhir atau keempat, yakni cara pengemasan kue kembang goyang sebagai cemilan yang bernilai ekonomi. Dengan tahapan pelaksanaan di atas, diharapkan dapat menambah pengetahuan dan kreativitas dari masyarakat di Kampung Baingkete khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan sumber daya pangan lokal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini khususnya terhadap mama-mama Papua merupakan upaya implementasi Peraturan Presiden nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Penganekaragaman konsumsi pangan akan memberikan dorongan dan isentif pada penyediaan produk yang lebih beragam untuk dikonsumsi sebagai ketahanan pangan. Sedangkan dari sisi aktivitas produksinya, penganekaragaman konsumsi pangan dapat meningkatkan pendapatan keluarga khususnya produksi rumah tangga oleh mama-mama Papua yang ada di Kampung

Baingkete melalui pemanfaatan sumber daya alam lokal. Pelatihan pembuatan kue kembang goyang berbahan dasar sagu ini dipilih karena Kampung Baingkete kaya akan tanaman sagu. Tanaman sagu selalu siap untuk dipanen bila dibutuhkan, pohon sagu dapat tumbuh baik di rawa-rawa dan pasang surut.

Jenis bahan makanan yang ada pada umumnya banyak yang terbuat dari bahan utama tepung, seperti tepung terigu, tapioka dan tepung beras. Berdasarkan komposisi kimianya, pati sagu yang sebagian besar terdiri dari karbohidrat sama halnya seperti tapioka, terigu, beras dan maizena. Hal ini menunjukkan bahwa pati sagu dapat juga digunakan sebagai bahan utama untuk memproduksi makanan seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk dan lain sebagainya (koransulindo.com, 2022). Kue kembang goyang biasanya terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung beras, tetapi untuk kegiatan pelatihan ini tepung beras diganti dengan sagu atau tepung sagu(optional). Untuk program pelatihan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2021 di Kantor Kepala Kampung Baingkete Kabupaten Sorong. Dalam pelatihan ini kami menggunakan alat-alat masak seperti biasa (tabel I) ditambah alat cetakan khusus untuk kue kembang goyang (gambar 1). untuk bahan-bahan adonannya juga sangat mudah didapat (tabel II).

Tabel I. Peralatan membuat Kue Kembang Goyang

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Kompor	3 buah
2.	Wajan	3 buah
3.	Baskom sedang	7 buah
4.	Alat penggoreng jaring	3 buah
5.	Alat cetak	10 buah
6.	Minyak Tanah	3 liter
7.	saringan	1 buah
8.	Plastik Kemasan	1 Pak
9.	Lembaran Resep	10 lembar

Semua peralatan membuat kue dipersiapkan oleh pemberi materi dan membagikan lembaran resep kepada peserta pelatihan. Selanjutnya pemateri memperkenalkan alat cetakan kue Kembang Goyang seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Alat Cetakan Kue Kembang Goyang dan penjelasan penggunaannya

Selanjutnya untuk bahan-bahan adonan, semua bahan mudah di dapat dan harganyapun sangat terjangkau. Berikut daftar bahan adonan kue yang dibutuhkan.

Tabel 2. Bahan Adonan Kue Kembang Goyang

No.	Bahan	Jumlah
-----	-------	--------

1.	Sagu Mentah/	300 gram
2.	Gula Halus	200 gram
3.	Tepung Terigu	200 gram
4.	Telur	2 butir
5.	Vanili bubuk	½ sendok teh
6.	garam	½ sendok teh
7.	Wijen (optional)	secukupnya
8.	Air	500 ml

Setelah bahan-bahan disiapkan, kemudian siap untuk membuat adonan dengan langkah sebagai berikut; 1) campurkan sagu mentah dengan air 500 ml, diaduk sampai tidak ada adonan yang menggumpal. 2) saring adonan sagu ke baskom yang lain. 3) campurkan adonan sagu yang sudah disaring dengan tepung terigu, gula halus, telur, vanili bubuk, garam dan wijen (boleh juga tidak). 4) aduk campuran adonan sampai semua tercampur dengan rata. 5) panaskan minyak goreng dan cetakan kue hingga siap untuk mencetak kue. 6) setelah cetakan panas, celupkan cetakan ke dalam adonan tetapi jangan sampai menutupi keseluruhan cetakannya. 7) angkat dan langsung celupkan ke dalam minyak yang sudah panas tadi sambil digoyang-goyang hingga kuenya lepas dari cetakan. 8) jika sudah matang kecoklatan kembang goyang siap di angkat. 9) di ulangi sampai habis adonannya.





Gambar. 2 Proses Pembuatan Kue Kembang Goyang Hingga Pengemasan

Dalam proses pembuatan kembang goyang, mama-mama Papua ini dapat langsung mempraktekkan cara pembuatan bahan adonannya juga cara menggunakan alat cetakan. Berhubungan dengan alat cetakan kue ini memang harus teliti cara menggunakannya karena ketika alat ini dicelupkan ke adonan, jangan sampai menutupi alat cetakannya. Jika alatnya cetakannya tertutupi adonan, maka kuenya nanti tidak akan bisa dilepaskan dalam minyak penggorengan. Sambil praktek, kami dan para ibu-ibu juga saling memberikan informasi tentang pengolahan sagu untuk kue atau cemilan yang dapat bernilai ekonomi (dapat menjadi usaha mikro). Rasa kue kembang goyang ini dapat disesuaikan dengan selera, karena dapat ditambahkan bahan perasa seperti pasta vanila atau pasta pandan. Setelah kue kembang goyangnya jadi, kemudian dikemas dalam plastik yang telah disediakan.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya mama-mama Papua akan beranekaragam pangan yang dapat dihasilkan dari sagu selain diolah menjadi *Papeda*. Pelatihan ini selain memberikan tambahan pengetahuan tentang cara pengolahan sagu, juga sebagai salah satu cara meningkatkan ekonomi atau tambahan bagi mama-mama Papua untuk mengembangkan usaha kecilnya. Kegiatan ini disambut dengan antusias oleh mama-mama Papua yang ada di Kampung Baingkete terbukti dengan dihadiri oleh kurang lebih 20 orang yang secara langsung ikut dalam pembuatan kue kembang goyang. Pemanfaatan sumber daya lokal ini sejalan dengan tujuan peraturan Presiden tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Pertama, peningkatan pengetahuan masyarakat akan beragam aneka pangan melalui sumber daya lokal. Kedua, menggerakkan dan pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Ketiga, penguatan dan peningkatan partisipasi pemerintah daerah dalam pengembangan dan pelaksanaan program penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kue kembang goyang berbahan dasar sagu dapat menambah pengetahuan tentang pengolahan sagu bagi masyarakat Kampung Baingkete. Kue

kembang goyang berbahan sagu menjadi varian kue yang dapat dibuat oleh mama-mama Papua sebagai cemilan dalam keluarga yang dapat menjadi tambahan ekonomi bagi usaha kecil rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Distanpangan.baliprov.go.id. 30 Agustus 2022. Makan Enak, Makan Sehat dengan pangan Lokal
Gutama Hardan. 2022. Inovasi Pangan Lokal Dapat Meningkatkan Ketahanan Pangan, Gizi dan
Ekonomi Masyarakat. <https://almaata.ac.id> dipublikasi pada tanggal 21 Juli 2022.
- Koransulindo.com. 19 Maret 2022. Ketahanan Pangan: Sagu Sebagai Bahan Pokok.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan
Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.
- RCMA, Stj. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Kue Indonesia Guna
Mengembangkan Wirausaha Di Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo.
Abdimas Akademika Vol. 2, No. 02 Desember 2021, hal. 130-139.
- Suwardiyono, Indah Hartati, Helmy Purwanto. 2016. Penguatan Usaha Produksi Kembang Goyal
di Ngampin Ambarawa. Abdimas UNWAHAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 1 No. 1
Tahun 2016.
- Untagsmg.ac.id. 30 Desember 2021. Sumber Daya Pangan Lokal Pendukung Ketahanan Pangan