

**DIVERSIFIKASI PRODUK SAGU (*Metroxylon* sp) DAN POLA KONSUMSI  
MAKANAN LOKAL MASYARAKAT ASLI PAPUA PESISIR  
DI KAMPUNG MAKIMI DISTRIK MAKIMI  
KABUPATEN NABIRE**

**Hans F. Liborang<sup>1</sup>,**

<sup>1</sup>Jurusan Agribisnis, Universitas Satya Wiyata Mandala Nabire

Email:

<sup>1</sup>[fritsliborang@gmail.com](mailto:fritsliborang@gmail.com)

***ABSTRACT***

*This research intent to know diversifies Sago Product (*Metroxylon* sp) and local alimentary consumption pattern Papua original society coast at Makimi village, Makimi district, Nabire's regency. Done by approaching kualitatif method, and this research type gets descriptive character. Data that is utilized in this research is primary and secondary data with observational location at Makimi village, up to 4 months, June until September 2018. Analisis is data did by Triangulation method, which is interview, observing and documentation method. Result This research to point that pattern consumes original society local food Papua coast of sago product was changed. Food of sago product that formerly as alimentary as Papua original society subjects Coast are now more at dominate by rice. Changing it is regarded too by its reducing sago product at traditional market. This research also points out that that change regarded by diversified food product of sago raw product.*

*Key word: diversified by product, sago raw product, local food*

## PENDAHULUAN

Mengkonsumsi sagu bagi masyarakat asli Papua, terutama bagi masyarakat asli yang hidup didaerah pesisir bukanlah hal baru, karena sagu merupakan makanan pokok yang telah dilakukan dari zaman nenek moyang mereka dahulu. Berbeda dengan masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pegunungan, makanan asli masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pegunungan (sering disebut dengan masyarakat pedalaman) adalah dari jenis umbi-umbian seperti ubi jalar dan ubi kayu yang memang cocok di daerah dataran tinggi, berbeda dengan Sagu (*Metroxylon* sp) yang hanya dapat tumbuh di dataran rendah.

Seiring dengan perubahan kebijakan pemerintah dahulu untuk meningkatkan produksi beras dengan peningkatan lahan pertanian untuk tanaman padi, berdampak pula pada pola konsumsi masyarakat asli di Papua. Istilah yang digunakan adalah "Belum kenyang jika belum makan nasi." Ini menunjukkan bahwa nasi saat ini telah menjadi makanan pokok bagi masyarakat asli Papua, termasuk masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pesisir dan berdampingan dengan lingkungan yang banyak ditumbuhi hutan sagu. Menurut Nainggolan (2004), kebijakan untuk menetapkan pelaksanaan ketahanan pangan dengan memanfaatkan semaksimal mungkin pakan lokal merupakan suatu langkah tepat, karena pakan lokal tersedia dalam jumlah yang cukup di seluruh daerah dan mudah dikembangkan karena sesuai dengan agroklimat setempat. Flach (1997), melaporkan bahwa potensi sagu di Indonesia mencapai 1,2 juta ha lebih dan terkonsentrasi di Papua. Bila potensi hutan sagu tersebut dikelola dengan baik maka ketersediaan pati sagu yang didukung pasokan batang sagu dari hutan sagu akan lebih terjamin. Indonesia memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif dalam pengembangan sagu dibandingkan negara lain seperti Papua New Guinea, Malaysia, Kepulauan Pasifik, Filipina dan Thailand. Hal ini karena Indonesia merupakan daerah asal dan sentra penyebaran sagu dunia (Budianto, 2003).

Hasil analisis yang dilakukan Ariani dan Pitono (2014), bahwa pangsa energi dari sagu selama kurun waktu 1999-2013 di Provinsi Sulawesi Tenggara, Maluku, Maluku Utara, Papua dan Papua Barat terus menurun, sebaliknya pangsa energi dari beras pada kurun waktu yang sama justru mengalami peningkatan yang signifikan sekitar 10% s/d 30%

Menurut Hetharia (2006) hal ini karena: (a) adanya transmigran, mendorong alih fungsi lahan sagu menjadi lahan sawah, (b) beras merupakan komoditas "bergengsi" yang dapat meningkatkan status sosial, disamping beras tersedia dalam jumlah yang memadai dan mudah diperoleh, (c) umur panen sagu relatif lama (8-10 tahun), (d) pemerintah daerah

kurang/belum memperhatikan sagu sebagai pangan lokal, sehingga lahan sagu dikonversi menjadi lahan sawah, (e) lemahnya sosialisasi kebiasaan (tradisi) makan sagu dari generasi ke generasi, (f) tidak tersedianya produk sagu dalam kualitas, kuantitas, waktu, dan tempat yang memadai, (g) diversifikasi produk masih terbatas, dan (h) meningkatnya status sosial karena kondisi social ekonomi masyarakat semakin membaik, sehingga beralih ke beras.

Penyebutan produk makanan dari sagu untuk beberapa daerah berbeda, walaupun proses pembuatannya sama dan output yang dihasilkan juga sama seperti penyebutan papeda, sinoli, tutupola, sagu lempeng, dan buburne, dan lain sebagainya. Ada juga yang disajikan dalam bentuk kue/camilan seperti sarut, bagea, sagu tumbu, dan sagu gula. Di Sulawesi Selatan dan Tenggara, makanan ini dikenal dengan nama kapurung dan sinonggi. Sedangkan di Sangihe Talud dikenal dengan nama rirange (Lay *et al.*, 1998; Wahid, 1988). Menurut Sialana (2008), tepung sagu dapat dipergunakan sebagai bahan baku berbagai macam pangan maupun penganan. Manfaat yang ditawarkan dari tepung sagu diantaranya selain sebagai bahan pembuat pangan, dapat juga sebagai bahan campuran adonan kue serta minuman bernutrisi, praktis dalam penyajian, mudah disimpan, dan fleksibel untuk dibawa (Polnaya dan Timisela 2008; Sialana 2008). Ada anggapan bahwa sebagai pangan pokok, sagu berada pada posisi yang lebih rendah dibanding beras atau bahan pangan lain terutama terigu (Hutapea *et al.* 2003).

Secara empirik, probiotek yang berasal dari pati/tepung sagu sudah terbukti khasiatnya bagi mereka yang makanannya pokoknya sagu. Ibu-ibu di Maluku yang secara rutin memberikan "papeda" (makanan khas tradisional Maluku) kepada bayi (di atas 6 bulan), mengemukakan bahwa bobot badan bayinya bertambah secara luar biasa, atau dalam istilah sehari-hari disebut "body pica-pica" atau badan besar, kuat, dan sehat (Papelaya, 2009).

Adanya perluasan areal tanaman sagu di kawasan Kampung Makimi Distrik Makimi menunjukkan bahwa tanaman sagu (*Metroxylon* sp) yang merupakan makanan masyarakat asli Papua perlu digalakkan kembali. Disisi lain, rendahnya konsumsi masyarakat asli Papua untuk mengkonsumsi makan dari sagu, merupakan salah satu faktor mengapa tanaman sagu ini tidak dibudidayakan oleh masyarakat tetapi hanya mengandalkan pertumbuhan alamiah. Hal ini karena sagu saat ini bukan lagi menjadi produk unggulan karena telah tergantikan dengan beras yang merupakan makanan pokok sehari-hari masyarakat dan juga masyarakat asli Papua. Seiring dengan sering terjadinya kelangkaan komoditi sagu di pasar tradisional, beberapa petani sagu dari masyarakat pesisir asli Papua mulai membudidayakan tanaman ini, karena harga yang ditawarkan cukup

menjanjikan. Petani tidak lagi melihat produk sagu sebagai produk konsumtif semata-mata tetapi juga produk produktif karena bernilai ekonomi tinggi. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Diversifikasi produk Sagu (*metroxylon* sp) dan Pola Konsumsi Makanan Lokal Masyarakat Asli Papua di Kampung Makimi Distrik Makimi kabupaten nabire”

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan Di Kampung Makimi, Distrik Nabire, Kabupaten Nabire. Dengan obyek penelitiannya adalah masyarakat Asli Papua yang berdomisili di Di Kampung Makimi, Distrik Nabire, Kabupaten Nabire selama 4 bulan, dari bulan Juni sampai dengan bulan September tahun 2018. Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Menurut Sugiyono (2015), penelitian kualitatif berfikir secara induktif dan deduktif (*grounded*). Penelitian kualitatif tidak di mulai dengan mengajukan hipotesis dan kemudian menguji kebenarannya (berfikir deduktif dan induktif), melainkan bergerak dari bawah dengan mengumpulkan data sebanyak mungkin tentang sesuatu, dan dari data itu di cari pola-pola, hukum, prinsip-prinsip, dan akhirnya menarik kesimpulan dari analisis yang telah dilakukan. Metode penelitian kualitatif adalah suatu metode penelitian yang di gunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti sebagai instrument kunci, yang teknik pengumpulan datanya secara *triangulasi* (gabungan) analisis data yang bersifat induktif dan deduktif, dan hasil penelitiannya lebih menekankan pada suatu makna dari pada generalisasi.

### Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan 3 komponen dimana data diolah dengan melakukan tiga tahapan kegiatan dan dilakukan secara bersamaan, yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan melalui verifikasi data (Milen dan Huberman, *dalam* Sitorus, 1998).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran umum Lokasi Penelitian

#### 1. Luas dan Batas Wilayah

Secara administratif, Kampung Makimi masuk dalam wilayah Distrik Makimi, Kabupaten Nabire dengan luas wilayah sebesar 671,58 km<sup>2</sup> yang terletak diantara 135°46' - 136°33' Bujur Timur dan 3°4' - 3°27' Lintang Selatan, dengan Ibu kota Distrik adalah Legari Jaya. Batas wilayah Kampung Makimi adalah sebagai berikut:

- Sebelah Timur Kampung Makimi berbatasan dengan Kampung Masipawa

- Sebelah Barat Kampung Makimi berbatasan dengan Kampung Nifasi
- Sebelah Utara Kampung Makimi berbatasan dengan Kampung Legari
- Sebelah Selatan Kampung Makimi berbatasan dengan laut Nabire.

Rata-rata masyarakat yang mendiami Kampung Makimi adalah masyarakat asli Papua Pesisir. Mata pencaharian penduduk di Kampung Makimi adalah petani dan nelayan, dan ada juga yang mempunyai profesi sebagai guru, PNS dan ABRI. Rata-rata penduduk yang mendiami Kampung Makimi beragama Kristen Protestan, disamping Katolik dan Islam.

Kampung Makimi memiliki hamparan hutan sagu yang cukup luas. Hutan sagu yang berada di Kampung Makimi tumbuh secara alami dan tidak melalui proses budidaya. Masyarakat mengenal tokok sagu secara turun-temurun, karena sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat di Kampung Makimi saat itu. Walaupun hingga kini masyarakat mengenal tokok sagu, namun proses tokoknya tidak lagi dilakukan dengan tenaga manusia tetapi sudah menggunakan mesin, sehingga proses tokok sagu tidak lagi dilakukan hingga berminggu-minggu tetapi dapat dilakukan dalam 1 hari.

### 2. Budaya

Dalam struktur budaya, agama, dan adat bahwa tokoh legendaris masyarakat adalah “Kuri” yang merupakan tokoh dari masyarakat Napan, Makimi dan Weinami. Bahwa hulu sungai Lagari yang dikenal dengan nama *Nuba urigwa* atau hulu sungai Nuba adalah tempat sakral, yang menjadi tempat tinggal Kuri. Menurut Erari bahwa semua hamparan hutan sagu merupakan kekayaan yang ditinggalkan oleh Kuri bagi masyarakat di daerah tersebut. Kekayaan ini harus dipelihara dan tidak diperkenankan untuk diperjualbelikan. Terdapat ketentuan bahwa orang luar dapat memakannya, tetapi tidak bisa membeli atau menjualnya, apalagi untuk membinasakannya (Erari, 1999). Tidak mengherankan jika hutan sagu di Kampung Makimi masih terjaga dengan baik hingga saat ini. Hutan sagu di Kampung Makimi milik masyarakat asli Makimi yang merupakan masyarakat asli Papua Pesisir. Kepemilikan lahan sagu berdasarkan silsilah keluarga secara turun temurun dan kepemilikannya diatur secara musyawarah dan mufakat antar warga di Kampung Makimi.

Pada umumnya lokasi hutan sagu berada ditengah hutan seperti beberapa daerah lainnya yang memiliki hutan sagu di Papua. Untuk mencapai lokasi tersebut dibutuhkan perjuangan yang tidak mudah, karena lokasinya jauh dari Kampung atau perumahan penduduk. Kadang untuk mencapai lokasi hutan sagu harus menggunakan perahu, namun lokasi hutan sagu di Kampung Makimi mudah untuk dijangkau (peneliti menggunakan sepeda motor untuk mencapai lokasi

hutan sagu tersebut. Jarak dari jalan raya  $\pm 100$  m melalui jalan produksi yang dirintis oleh dinas pertanian, setelah itu dilanjutkan dengan berjalan kaki sejauh  $\pm 50$  m untuk sampai lokasi informan melakukan proses pengolahan sagu. waktu yang dibutuhkan dari jalan raya/jalan utama Kampung Makimi sampai dengan lokasi informan  $\pm 5$  menit). Dilihat dari lokasi hutan sagu yang sangat strategis, menunjukkan bahwa keberadaan lokasi hutan sagu yang dekat dengan jalan utama merupakan modal (fisik) bagi petani sagu karena rendahnya biaya transport dari lokasi hutan sagu ke rumah.

### 3. Produksi tepung sagu

Tepung sagu dihasilkan dari batang sagu. Batang sagu yang telah ditebang dengan menggunakan kampak atau chainsaw (rata-rata responden di Kampung Makimi telah menggunakan chainsaw), selanjutnya dipotong-potong dan dibelah dengan ukuran 50 – 75 cm. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah dalam proses pamarutan dengan menggunakan mesin parutan sagu. Dahulu proses ini dikenal dengan nama "Tokok Sagu".

Hasil parutan sagu atau ampas sagu oleh masyarakat di Kampung Makimi disebut dengan "Erau", yang diletakan diatas terpal agar tidak bercampur dengan tanah. Setelah proses parut sagu selesai, dilanjutkan dengan proses peramasan pada pangkal sagu sebagai tempat peramasan yang dicampur dengan air. Tempat peramasan ampas sagu disebut dengan "Fai". Ampas sagu dicampur dengan air yang diambil dari kolam (air rawa di sekitar pahon sagu yang menyerupai kolam) kemudian diramas dalam kain halus, kadang digunakan seludang kelapa (bentuknya seperti kain sutera). Kain halus yang digunakan untuk menyaring pati sagu oleh masyarakat disebut dengan "Ruawu". Pati sagu yang telah disaring dalam "Fai" tersebut akan mengalir ketempat pengendapan pati sagu yang terbuat dari batang sagu yang telah dilobangi memanjang sesuai panjang batang sagu, bentuknya seperti perahu namun dalamnya dilapisi plastik tebal agar endapan pati sagu tidak keluar. Panjang batang sagu yang digunakan sebagai tempat endapan pati sagu  $\pm 5$  meter, masyarakat di Kampung Makimi menyebutnya dengan "Guarata". Endapan pati sagu yang telah terkumpul dalam tempat endapan/Guarata, kemudian dimasukan kedalam karung plastik ukuran 50 Kg (bekas karung plastik beras), selanjutnya diangkut ke rumah untuk dimasukan kedalam karung plastik ukuran 15 Kg.

Rata-rata informan di Kampung Makimi dapat memproduksi tepung sagu sebanyak 37 karung @15 Kg = 555 kg/bulan. Dengan rata-rata jumlah pohon adalah 4 pohon. 1 pohon sagu rata-rata dapat menghasilkan tepung sagu sebanyak 9 karung. Menurut informan bahwa pendapatan dari hasil

penjualan tepung sagu perbulan dapat mencapai 5 sampai dengan 6 juta perbulan.

### Gambaran umum informan

#### 1. Tingkat pendidikan informan

Dari hasil observasi dan wawancara mendalam (*debt interview*) dengan informan di Kampung Makimi, diketahui bahwa tingkat pendidikan informan paling banyak adalah pada tingkat Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama/Sederajat sebesar 51,0%, sedangkan informan dengan tingkat pendidikan Sekolah Menengah Tingkat Atas hanya sebesar 31,4% dari total informan di Kampung Makimi.

Menurut bapak Markus Imbiri, rendahnya tingkat pendidikan mereka karena pendidikan bukan menjadi prioritas utama orang tua mereka saat itu (zaman dahulu) dan juga tidak ada kesadaran dari anak tentang pentingnya pendidikan. Pengalaman dulu menjadi pelajaran bagi mereka, sehingga anak-anaknya sekarang harus mendapat pendidikan yang maksimal. Rendahnya tingkat pendidikan bukan karena faktor biaya, tetapi lebih karena faktor kemauan atau keinginan dan juga pemahaman orang tua tentang pentingnya pendidikan anak, seperti dituturkan Bapak Markus Imbiri berikut ini:

*"Dulu kalau anak-anak tidak mau sekolah, ya sudah. Kalau sekolah satu atau dua tahun sudah tidak mau sekolah lagi. Biasanya dapa pukul dari orang tua, setelah itu jadi biasa (tidak sekolah), sekarang baru menyesal coba dulu torang sekolahlah (seandainya dahulu kami melanjutkan pendidikan mungkin keadaannya tidak seperti sekarang). Padahal uang sekolah dulu tidak mahal seperti sekarang. Makanya sekarang torang pu anak-anak (anak-anak kami) harus sekolah, selama bapa deng mama masi kuat cari uang (selagi orang tua masih mampu menyekolahkan). Jangan seperti bapa dengan mama dulu, yang penting bisa baca dengan tulis sudah cukup."*

(selama orang tua masih kuat untuk bekerja untuk mendapatkan upah, anak-anak harus bersekolah ke jenjang yang lebih tinggi. Jangan seperti orang tua kami dahulu, yang penting sudah dapat membaca dan menulis sudah tidak perlu melanjutkan sekolah yang lebih tinggi.

**Tabel 1.**

Informan di Kampung Makimi menurut Tingkat Pendidikan dan Jenis Kelamin, tahun 2018.

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah		$\Sigma$	%
		L	P		
1	Tidak Sekolah	-	-	0	0.0
4	SD	6	3	9	17.6
5	SLTP/Sederajat	17	9	26	51.0
6	SLTA/Sederajat	12	4	16	31.4
7	Diploma/D II, III	-	-	-	-
8	Sarjana/S1	-	-	-	-
Total		35	16	51	100

Sumber data: Data Primer, diolah.



Menunjukkan bahwa jumlah informan laki-laki lebih banyak dari jumlah informan perempuan, namun demikian tingkat pendidikan informan perempuan adalah setara dengan tingkat pendidikan laki-laki, yaitu SLTA. Banyaknya informan laki-laki karena pekerjaan dari mulai menebang, memotong hingga menokok sagu rata-rata dikerjakan oleh laki-laki.

## 2. Umur Informan

Menurut Merkianus Womas (50 thn), umur bukan menjadi masalah bagi petani, karena untuk menghidupi keluarga tidak ada pilihan lain selain kerja. Tingkat pendidikan yang rendah menyebabkan kerja fisik menjadi pilihan utama, kerja fisik sudah dilakukan sejak dahulu sehingga tidak menjadi beban. Disamping itu juga merupah pola pikir informan tentang pentingnya pendidikan, seperti dituturkan oleh Merkianus berikut ini:

*“Kitorang pu keluarga perlu makan, perlu sekolah, jadi tetap harus kerja. Umur sudah tua, tra punya pendidikan, mau kerja dimana. Mau jadi pegawai negeri tra mungkin to. Sa tokok Sagu dari waktu dulu e..dari belum kawin sampe sekarang supu anak, jadi su biasa. Kalo orang yang baru mau tokok sagu, ya setengah mati. Makanya sa bilang anak-anak kamu harus sekolah supaya bisa kerja jadi pegawai negeri. (Kami menokok sagu dari dulu hingga sekarang, karena selain tingkat pendidikan rendah, keluarga kami juga butuh makan. Oleh karena itu anak-anak kami harus bersekolah)”*

Umur dan Jenis Kelamin Informan di Kampung Makimi baik informan pria maupun informan wanita paling banyak berada dalam kelompok umur 50-59 tahun. Ini menunjukkan bahwa umur informan berada dalam kelompok umur kurang produktif. Disisi lain, pola pikir masyarakat saat ini telah berubah, bahwa jumlah anak akan mempengaruhi beban orang tua, dan bukannya banyak rejeki. Dari hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa selain pola piker, banyak anak-anak yang telah memasuki usia produktif lebih memilih keluar dari kampung untuk bersekolah (melanjutkan sekolah) dan juga untuk mendapatkan pekerjaan yang lebih baik, seperti ditunjukkan pada tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2.**

Informan di Kampung Makimi menurut Umur dan Jenis Kelamin, tahun 2018

No	Kelompok Umur	Jumlah		Σ	%
		L	P		
1	20 – 24	0	0	0	0.0
2	25 – 29	0	0	0	0.0
3	30 – 34	2	1	3	5.5
4	35 – 39	1	1	2	3.6
5	40 – 44	3	2	5	9.1
6	45 – 49	4	1	10	18.2
7	50 - 59	14	4	18	32.7

8	≥ 60	12	5	17	30.9
T o t a l		43	8	51	100

Sumber data: Data Primer, diolah.

## 3. Jumlah Anak Informan

Menurut Apolos Womas, informan di Kampung Makimi bahwa faktor rejeki masih menjadi alasan mengapa suatu keluarga mempunyai anak banyak, walaupun pada akhirnya menjadi beban jika berbicara tentang tingkat pendidikan anak. Untuk menyekolahkan anak pada jenjang pendidikan yang lebih tinggi dibutuhkan biaya yang tidak sedikit. Berikut penuturan Apolos Womas 33 tahun:

*“Orang tua-tua bilang kalo kitorang pu anak banyak itu rejeki, tapi kalo punya anak banyak tapi kitorang tidak punya kerja ya sama saja. Bagaimana mo kasi makan mereka, bagaimana mo kasi sekolah mereka. Sekarang kitorang pu anak mo kuliah perlu biaya. Dulu sekolah tidak ada biaya seperti sekarang ini, makanya orang tua sekarang rata-rata dorang pu anak jarang yang lebih dari lima orang, paling 3 atau 4 orang saja. Coba lihat orang tua-tua dulu ada yang pu anak sampe 11, ada yang 12 orang.”* (prinsip orang tua dulu adalah banyak anak banyak rejeki sehingga ada keluarga yang memiliki anak 11 sampai 12 orang. Berbeda dengan keluarga sekarang, yang karena faktor biaya jumlah anak dibatasi.)

Informan di Kampung Makimi paling banyak adalah informan yang memiliki anak 2 – 3 orang, yaitu sebesar 51%, sedangkan informan yang memiliki anak > 5 orang hanya sebesar 9,8% dari total informan, data pada tabel 3 di bawah ini:

**Tabel 3.**

Jumlah Anak Informan menurut Umur dan Jenis Kelamin di Kampung Makimi, tahun 2018

No	Jumlah Anak	Jumlah		Σ	%
		L	P		
1	0 – 1	5	2	7	13.7
2	2 – 3	22	4	26	51.0
3	4 – 5	11	2	13	25.5
4	> 5	4	1	5	9.8
T o t a l		42	9	51	100

Sumber data: Data Primer, diolah

## 4. Mata Pencaharian Informan

Mata pencaharian informan sama dengan mata pencaharian petani pada umumnya, tidak berasal dari 1 komoditi saja tetapi dari berbagai komoditi, dan bahkan ada mata pencaharian yang berasal dari luar sektor pertanian (*Non farm*). Studi Susilowati, *et al* (2002) di pedesaan Jawa Barat menunjukkan kecenderungan serupa yaitu bahwa tingkat diversifikasi pendapatan rumah tangga cukup tinggi.

Dengan kata lain bahwa secara umum rata-rata rumah tangga di pedesaan tidak tergantung pada satu sumber pendapatan. Setidaknya terdapat dua alasan rumah tangga di pedesaan melakukan diversifikasi kegiatan untuk memperoleh pendapatan, yaitu (1) dengan satu sumber pendapatan rumah tangga tersebut tidak dapat memenuhi semua kebutuhan yang diperlukan, dan (2) mengurangi resiko kegagalan, artinya apabila salah satu sumber pendapatan tidak berhasil masih ada sumber pendapatan lain yang dapat diharapkan.

## **Pola Konsumsi Makanan Informan**

### **1. Konsumsi dan Jenis Makanan**

Pola konsumsi merujuk pada kebiasaan makan baik jenis makanan dan intensitas kegiatan makan. Dalam kehidupan masyarakat di Indonesia pada umumnya, intensitas pola makan adalah 3 x dalam sehari, yaitu pagi, siang dan malam. Sehingga keluarga yang intensitas pola makannya kurang dari itu dianggap kurang baik bagi kesehatan.

Menurut Sri Kardjati (1985), pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran macam dan jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk suatu kelompok masyarakat tertentu. Pola makan di suatu daerah berubah-ubah sesuai dengan perubahan beberapa faktor ataupun kondisi setempat. Pola makan dipengaruhi dua faktor, yang pertama adalah faktor persediaan bahan makan dimana faktor geografis, faktor iklim, kesuburan tanah, distribusi bahan pangan, dan lain-lain. Faktor kedua adalah taraf sosial ekonomi dan adat kebiasaan setempat.

Ketersediaan pangan dalam rumah tangga yang dipakai dalam pengukuran mengacu pada pangan yang cukup dan tersedia dalam jumlah yang dapat memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga. Penentuan jangka waktu ketersediaan makanan pokok di pedesaan biasanya dilihat dengan mempertimbangkan jarak antara musim tanam dengan musim tanam berikutnya (Suhardjo dkk, 1986).

Dari hasil observasi dan interview dengan beberapa Informan di Kampung Makimi menunjukkan bahwa intensitas pola makan informan adalah sama dengan daerah-daerah lain di Indonesia. Jenis makanan yang dikonsumsi dan menjadi makanan pokok informan di Kampung Makimi adalah Nasi.

Menurut Merkianus Womas (50 tahun), faktor kebiasaan yang menjadi penyebab pola konsumsi masyarakat lebih condong pada nasi. Disamping itu produksi sagu tidak sebanyak dulu saat ia masih kanak-kanak, padahal sekarang untuk memarat (menokok) sagu tidak lagi dengan cara tradisional tetapi sudah menggunakan mesin parut. Untuk menebang pohon sagu banyak yang sudah menggunakan chainsaw (mesin pemotong). Berikut ini penuturan bapak Merkianus Womas (50 tahun).

*“Makan nasi dengan sagu sebenarnya sama saja, tetapi karena kitorang sering makan nasi, jadi kalo tidak makan nasi dorang bilang tidak kenyang. Dulu kalo ke pasar banyak yang jual sagu, sekarang jarang yang jual, padahal dulu untuk tokok sagu saja bisa sehari-hari. Pake mesin parut tidak sampe berapa menit sudah bisa ramas. Tebang pohon sagu sudah tidak sulit kayak dulu pake kampak.”* (konsumsi sagu dengan konsumsi nasi sebenarnya sama, hanya persepsi masyarakat bahwa dengan hanya mengkonsumsi sagu saja, perut masih terasa lapar. Disisi lain, ketersediaan produk sagu mulai jarang ditemui di pasar-pasar tradisional, padahal untuk memproduksi sagu saat ini tidak sesukar dahulu karena adanya faktor teknologi dalam proses produksi)

Menurut Septer Rumsauri 46 tahun, ada beberapa faktor penyebab mengapa sagu tidak menjadi barang eksklusif seperti dulu seperti zaman kanak-kanaknya dulu, yaitu karena sekarang banyak pilihan yang ditawarkan. Selain itu baik makanan maupun kue dari sagu tidak berkembang dan bersifat statis, tidak seperti makanan atau kue non sagu.

Berikut ini penuturan Septer Rumsauri (46 tahun):

*“Kalo sekarang anak-anak dikasi sagu bakar dengan roti, pasti anak-anak-anak dorang pilih roti, karena roti dia pu rasa kan lain-lain. Sagu bakar dari dulu dia pu rasa ya itu saja tidak ada perbedaan. Saya dengar katanya skarang tepung sagu bisa bikin jadi super mie, jadi roti tapi belum ada yang bisa bikin. Tapi kitorang masih bersyukur kitorang masih pu hutan sagu, jadi torang pu anak-anak masih tau tentang sagu. Seandainya sudah tidak ada pohon sagu lagi, mungkin anak-anak dorang tidak tau bagaimana tokok sagu, bagaimana peras sagu, dorang hanya tau dari cerita dari buku saja. Beruntung kitorang pu anak-anak yang hidup di Kampung yang punya hutan sagu seperti kitorang pu Kampung Makimi ini, coba tanya anak-anak yang hidup di Kota. Mungkin dia pernah makan papeda, tapi pohon sagu pasti dia tidak tau, tokok sagu bagaimana, ramas sagu bagaimana?”* (Saat ini jika anak-anak disuruh memilih roti atau sagu pasti mereka lebih memilih roti, karena diversifikasi produk roti tidak saja bentuk tetapi juga rasanya selalu menarik dan berbeda. Lain halnya dengan makanan dari bahan dasar sagu yang bentuk dan rasanya dari dulu tidak pernah berubah. Beruntung bagi anak-anak asli Papua yang masih hidup di lingkungan perkampungan yang masih memiliki hutan sagu, sehingga pengetahuan tentang sagu masih mereka miliki)

Dari penuturan beberapa informan yang nadanya tidak jauh berbeda dengan kedua informan tersebut,

menunjukkan bahwa faktor lingkungan, ketersediaan produk makanan, serta kebiasaan untuk mengkonsumsi produk makanan tertentu, serta opini masyarakat pada produk makanan tersebut ikut mempengaruhi pola makan suatu masyarakat terhadap jenis makanan lokal tersebut.

## 2. Jenis produk Sagu yang di Konsumsi

Produk makanan dari sagu dapat digolongkan dalam 2 bentuk, yaitu dalam bentuk makanan pokok dan dalam bentuk kue atau jajanan.

Makanan dari sagu pada umumnya sama, bentuknya seperti bubur yang biasanya disantap bersama kuah sayur atau kuah ikan. Nama makanan dari sagu untuk daerah Maluku dan Papua sama, dikenal dengan nama "Papeda", sedangkan di Sulawesi lebih dikenal dengan nama "Kapurung". Perbedaan antara Papeda dan Kapurung adalah proses pemasakannya. Papeda (tepung sagu) dimasak sendiri dan tidak di campur, sedangkan Kapurung dicampur dengan sayuran saat proses pemasakan. Ada juga makanan dari produks tepung sagu yang disebut dengan sagu lempeng dan buburnee.

Kue-kue tersebut dibuat dari sagu basah, sagu yang dimasak dalam bungkusan daun disebut "*sagu ega*" sedang yang dimasak dalam bambu disebut "*sagu bulu*". Sagu yang dimasak dalam bambu disebut "*sagu tutupola*". Prinsip pembuatannya sama dengan pembuatan sagu lempeng, hanya bentuk dan ukurannya yang berbeda. Sedangkan kue-kue yang dapat dibuat dari sagu seperti sagu gula, sagu tumbuk, kue cerutu, sinoli, kue tali, bangket sagu, saku-saku dan sagu uha, kue bagea, dibuat oleh masyarakat dari Maluku. Cara pembuatan kue bagea adalah sebagai berikut : Pati sagu dibungkus dengan daun pisang atau daun sagu lalu dipanaskan dalam belanga. Dalam pembuatan bagea, pati sagu dapat ditambahkan telur, kenari, garam dan sebagainya untuk meningkatkan nilai gizi dan rasanya. Bagea berbentuk kue yang keras dan banyak terdapat di Maluku. Untuk produk sagu yang disajikan dalam bentuk kue disebut dengan Embal, Serut, Bagia dan lain-lain. Produk ini hanya makanan ringan sebagai pengganti kue atau makanan jajanan. Hasil observasi dan *debt interview* dengan informan di Kampung Makimi menunjukkan bahwa makanan dan kue dari bahan sagu kurang bervariasi dan kurang beragam jika dibandingkan dengan produk sagu dari daerah Maluku. Hal tersebut dipengaruhi oleh rendahnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat asli Papua Pesisir dalam mengolah produk makanan/kue dari bahan dasar sagu.

Makin banyak variasi makanan maupun kue maka makin banyak pilihan. Selain itu, dengan tersedianya makanan dan kue dari bahan dasar sagu akan menjadikan kebiasaan bagi masyarakat, khususnya anak-anak untuk mengkonsumsi makanan/kue dari bahan dasar sagu. Saat ini

makanan/kue yang dijual di Kampung Makimi didominasi oleh makanan/kue dari bahan dasar tepung non sagu.

Berikut ini penuturan dari Jefri Imbiri( 41 tahun):

*"Kitorang pu makanan dari sagu kurang bervariasi seperti orang Maluku dorang punya. Dorang bilang di Maluku sagu bisa bikin apa saja. Seperti kue Bagea itu enak cuma torang tidak tidak ada yang bisa bikin. Kalo makanan dari sagu bisa dibikin macam-macam, orang bisa pilih mau makan yang mana. Kalau makanan atau kue sagunya selalu ada, lama-lama anak-anak dorang terbiasa makan. (makan kami yang bahan dasarnya dari tepung sagu tidak beragam/bervariasi jika dibandingkan dengan daerah lain seperti Maluku yang juga penghasil sagu, faktor ketrampilan dan pengetahuan merupakan faktor utama, disamping itu ketersediaan produk sagu (tepung sagu) juga menjadi kendala bagi masyarakat asli Papua Pesisir yang walaupun habitatnya banyak ditumbuhi dengan hutan sagu namun output yang dihasilkan rendah)*

Dilihat dari macam makan maupun kue dari bahan dasar sagu yang dibuat oleh informan di Kampung Makimi menunjukkan bahwa macam makan maupun kue adalah produk turun temurun, artinya produk-produk ini tidak mengalami perubahan, baik cara pengolahan, bentuk dan rasanya adalah hasil yang diturunkan dari orang tuanya. Seperti dituturkan oleh informan Adolvince Imbiri (42 tahun), seorang ibu rumah tangga di Kampung Makimi. Menurut Ibu Adolvince, cara membuat papeda, sagu bakar, sagu kelapa maupun kue sagu diperoleh dari orang tuanya dulu. Jadi bukan produk baru. Untuk membuat makanan atau kue yang rasa dan bentuk yang lain perlu proses belajar atau pelatihan. Seperti yang dijelaskan oleh Ibu Adolvince berikut ini:

*"Dari dulu kitorang bikin papedakah, sagu bakarkah atau sagu kelapa itu karena lihat orang tua dorang bikin. Torang tau juga karena mau belajar. Karena kitorang makan yang tua dorang bikin enak, jadi torang bikin ya seperti yang orang tua dorang bikin to. Kalo mau bikin yang lain lagi harus ada yang kasi latih kitorang. Atau ada orang yang bikin, mungkin kitorang lihat kitorang bisa bikin. Yang kitorang tau, itu saja yang kitorang bikin. Sebenarnya ibu-ibu disini juga ingin belajar bagaimana bikin kue sagu yang lain cuma siapa mau ajar (latih) mereka?"*(proses pembuatan makanan maupun kue yang sekarang kami lakukan adalah mengikuti kebiasaan orang tua kami dahulu, agar kami juga dapat membuat beragam kue dari bahan dasar sagu kami butuh pelatihan. Animo masyarakat disini, terutama ibu-ibu cukup tinggi untuk mendapatkan pelatihan tersebut)



Dari penuturan beberapa informan tersebut menunjukkan bahwa informan membunyai keinginan untuk menciptakan produk baru dengan bahan baku yang sudah ada sebelumnya, namun kendalanya di faktor pelatihan. Untuk mengembangkan produk baru, ada dua kemungkinan yang dapat dilakukan. Pertama, produk yang dikembangkan dapat bersifat kreatif, artinya produk dikembangkan dari produk yang sudah ada. Kedua, produk yang muncul pertama kali dari penemuan-penemuan para pendahulu yang dianggap sebagai penemuan inovatif, baik rasa maupun bentuknya. Namun demikian dari hasil observasi menunjukkan bahwa rata-rata informan masih mempertahankan tradisi turun temurun dari orang tua mereka, baik cara pengolahan, rasa serta bentuk produk kue maupun makanan yang di hasilkan.

Menurut Tjiptono (2008), pengertian produk baru dapat meliputi produk orisinal, produk yang disempurnakan, produk yang dimodifikasi, dan merek baru yang dikembangkan melalui usaha riset dan pengembangan. Selain itu juga dapat didasarkan pada pandangan konsumen mengenai produk tersebut. Demikian pula menurut Schaffner *et al.* (1998), setiap perubahan dalam produk, meskipun kecil, menciptakan efek “produk baru”. Jika konsumen mengenali perbedaannya, maka itu merupakan produk baru bagi mereka.

### 3. Makanan Pokok Keluarga Informan

Menurut Yonias Revasi (51 tahun), harga beras dari tahun ketahun mengalami kenaikan, sehingga masyarakat yang tingkat pendapatannya pas-pasan dapat mengurangi pengeluaran keluarga dengan mengkonsumsi sagu. faktor kebiasaan yang menyebabkan sulit mengganti konsumsi sagu dengan konsumsi nasi. Dilain sisi, ketersediaan sagu di pasaran tidak selalu ada, sehingga sagu dipandang sebagai makanan sampingan, sedangkan nasi merupakan makanan pokok. Seperti diturkannya berikut ini:

*“Kalo torang pu penghasilan tidak cukup untuk beli beras, sebenarnya bisa ganti dengan sagu. Cuma cari sagu sekarang di pasar kadang ada, kadang tidak ada. Tidak mungkin torang mo makan harus tunggu dorang tokok sagu dulu. Kitorang pu perut sudah terbiasa makan nasi, jadi kalo belum makan nasi belum kenyang. Padahal torang pu nenek moyang dulu tidak kenal nasi, mereka hanya makan sagu tapi tidak ada masalah. Jadi sa pikir ini masalah kebiasaan saja. Contohnya kitorang orang pesisir kalo tidak makan ikan, kurang pas. Karena kitorang ini biasa makan ikan, terutama ikan laut. Coba kasi ikan tambak, pasti banyak yang kurang suka, karena biasa makan ikan laut. Begitu juga dengan sagu to?”* (bagi masyarakat Asli Papua yang hidup di Kampung Makimi yang tingkat penghasilannya pas-pasan dapat menggantinya dengan beras

karena harganya lebih rendah jika dibandingkan dengan harga beras per kilogram, namun untuk mendapatkan produk sagu di pasar tradisional tidak tiap hari tersedia, disamping itu faktor kebiasaan makan nasi menyebabkan beras telah menjadi produk makanan yang selalu dicari)

Hasil observasi dan wawancara mendalam (debt interview) dengan informan di Kampung Makimi menunjukkan bahwa rata-rata perbulan informan mengkonsumsi produk sagu paling banyak adalah keluarga informan yang mengkonsumsi 1-2 kali perbulan sebesar 80,4% dari total informan sebanyak 51 orang. Hanya 3,9% keluarga informan yang mengkonsumsi makanan dari bahan dasar sagu lebih dari 4 kali perbulan. Hasil ini bukan berarti bahwa informan tidak makan nasi, karena nasi merupakan makanan pokok yang harus dikonsumsi tiap hari. Dengan demikian maka produk sagu bagi masyarakat asli Papua saat ini adalah makanan sampingan dan bukan merupakan makanan pokok lagi. Nasi sudah merupakan makanan pokok bagi masyarakat asli Papua Pesisir di Kampung Makimi, karena masyarakat akan tetap mencari beras berapapun nilai beras, hal ini menunjukkan bahwa ketergantungan terhadap beras cukup tinggi. Perut masih terasa lapar jika belum mengkonsumsi nasi.

**Tabel 4.**

Rata-rata Jumlah Informan di Kampung Makimi yang mengkonsumsi Produk Sagu, tahun 2018

	Rata-rata Intensitas Konsumsi per bulan*)	Jumlah Keluarga yang mengkonsumsi Produk Sagu	%
1	1 – 2 kali	41	80.4
2	3 – 4 kali	8	15.7
3	lebih dari 4 kali	2	3.9
T o t a l		51	100

Sumber data: Data Primer, diolah.

Keterangan : \*) *Intensitas Konsumsi bersifat insidental tergantung ketersediaan produk sagu dalam keluarga informan.*

Tabel 4 menunjukkan bahwa walaupun Kampung Makimi memiliki hutan sagu yang cukup luas, namun masyarakat asli Papua Pesisir hanya mengkonsumsi produk makanan dari bahan dasar sagu hanya 1 – 2 kali perbulan. Produk tepung sagu yang dihasilkan dari hutan sagu di Kampung Makimi, rata-rata untuk di jual dan sedikit saja yang disimpan sebagai makanan tambahan atau sampingan dalam keluarga. Penjualan tepung sagu oleh masyarakat Makimi dilakukan dalam bentuk produk mentah (tepung sagu) dan bukan produk olahan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Bahwa pola konsumsi makan dari bahan dasar sagu telah berubah, makanan dari bahan dasar sagu



yang dulunya adalah sebagai makanan pokok masyarakat asli Papua kini telah tergantikan oleh nasi.

2. Faktor kurangnya produk dari bahan dasar sagu di pasar tradisional ikut mempengaruhi kebiasaan masyarakat asli Papua Pesisir dalam mengkonsumsi makanan dari bahan dasar sagu.
3. Rendahnya animo masyarakat Asli Papua Pesisir, dan juga masyarakat Non Papua untuk mengkonsumsi produk dari bahan dasar sagu disebabkan karena kurangnya diversifikasi produk makanan dari bahan dasar sagu.

#### Saran

1. Walaupun saat ini pemerintah pusat maupun daerah melalui dinas terkait melakukan perluasan areal tanaman sagu di Kampung Makimi, namun pola konsumsi masyarakat harus pula dilihat sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat.
2. Upaya meningkatkan animo masyarakat dalam hal diversifikasi produk makanan dari bahan dasar sagu dapat dilakukan dengan memasukkan perlombaan pembuatan makanan dari bahan dasar sagu sebagai agenda pemerintah daerah.
3. Membiasakan menyuguhkan makanan dari sagu dalam acara-acara baik yang diselenggarakan oleh pemerintah maupun masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M dan J. Pitono. 2014. *Diversifikasi Konsumsi pangan: Kinerja dan Perspektif Ke Depan. Diversifikasi Pangan dan transformasi Pembangunan Pertanian*. Editor: Ariani, M dkk. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Budianto, J. 2003. *Teknologi sagu bagi agribisnis dan ketahanan pangan*. Dalam R.H. Akuba, Z. Mahmud, E. Karmawati, A.A. Lolong, dan A. Lay (Eds.). Prosiding Seminar Nasional, Sagu Untuk Ketahanan Pangan. Manado, 6 Oktober 2003. Bogor. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Badan Litbang Pertanian,
- Flach . M. 1997. *Sago Palm Metroxylon Sagu Rottb.* International Plant Generic Resources Institute. Rome. Promoting The Conservation and The use of under utilized ang neglected Crops.
- Hetharia, M.E. 2006. *Kembali Makan Sagu (Masalah dan Tantangan)*. Dalam M.E. Hetharia, M.J. Pattinama, J.A. Leatemia, E. Kaya, J.B. Alfons, dan M. Titahena (Eds.). Prosiding Sagu Dalam Revitalisasi Pertanian Maluku, Ambon, 29-31 Mei 2006. Kerjasama Pemerintah Provinsi Maluku dengan Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura, hlm. 52-59.
- Hutapea RTP, Pasang PM, Torrar DJ, Lay A. 2003. *Keragaan Sagu Menunjang Diversifikasi Pangan. Dalam Sagu Untuk Ketahanan Pangan, Prosiding Seminar Nasional Sagu*, Pusat penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Manado, 6 Oktober 2003
- Sri Kardjati. 1985. *Aspek Kesehatan Dan Gizi Anak balita*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Lay, A., D. Allorerung, Amrizal, M. Djafar, dan N. Barri. 1998. *Pengolahan Sagu Berkelanjutan*. Prosiding Seminar Regional Kelapa dan Palma Lain. Balitka. Manado 25-26 Februari 1998.
- Nainggolan, K. 2004. *Strategi dan kebijakan pangan tradisional dalam rangka ketahanan pangan*. Dalam J. Munarso, Risfaheri, Abubakar, Setyadjit, dan S. Prabawati (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. Bogor, 6 Agustus 2004. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen, Badan Litbang Pertanian.
- Papilaya, E.C. 2008. *Mewujudkan ketahanan pangan organik berbasis nilai kearifan sagu*. Dalam J.B. Alfons, E. Papilaya, J. Salamena, M.P. Sirappa, S.Th. Raharjo, W. Girzang, dan M.L.J. Titahena (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan, Ambon 29-30 Oktober 2007. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Badan Litbang Pertanian, hlm. 161-169.
- Papilaya, E.C. 2009. *Sagu untuk Pendidikan Anak Negeri*. IPB Press, Bogor. 106p.
- Polnaya FJ, Timisela NR. 2008. Sagu sebagai pangan spesifik lokal dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Di dalam: Alfons JB, Papilaya E, Salamena J, Sirappa MP, Raharjo ST, Girsang W, dan Titahena MLJ, editor. *Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan. Kerjasama BPTP Maluku, Pemda Prov. Maluku, dan Universitas Pattimura*; 2007 Oktober 29-30; Ambon, Indonesia. Ambon (ID): Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Badan Litbang Pertanian. p 154–160.
- Schaffner DJ, Schroder WR, Earle MD. 1998. *Food Marketing. An International Perspective*. Boston (US): McGraw Hill.
- Sialana A. 2008. Teknologi sederhana produksi tepung sagu kering dan preferensi konsumen terhadap produk sagu. Di dalam: Alfons JB,

- Papilaya E, Salamena J, Sirappa MP, Raharjo ST, Girsang W, dan Titahena MLJ, editor. *Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan. Kerjasama BPTP Maluku, Pemda Prov. Maluku, dan Universitas Pattimura*; 2007 Oktober 29-30; Ambon, Indonesia. Ambon (ID): Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Badan Litbang Pertanian.
- Susilowati,S.H., Supadi dan C. Saleh. 2002. *Diversifikasi Sumber Pendapatan Rumah tangga di Pedesaan Jawa Barat*. Jurnal agro Ekonomi 20 (1) : 85 – 109.
- Sugiyono. 2015. *Statistik non parametrik untuk penelitian*. Alfabeta. Bandung.
- Suhardjo.dkk. 1986. *Peranan Gizi dan Pertanian*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Tjiptono F. 2008. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta (ID): Andi