

Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal Melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya

Istika Ahdiyanti^{*1}, Andi Ahriani², Nurfitriani³, Anisa Mutmainnah⁴, Dhea Fatmawati⁵, Ahmad Fajar Pramuji⁶, Abdul Rizky⁷, Muhammad Firmansyah⁸, Nur Fitriah⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Komunikasi Penyiaran Islam, IAIN Sorong, Papua Barat Daya, Indonesia
^{*}e-mail: istikasosio19@gmail.com¹, Andiahriani84@gmail.com²

Abstrak

Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya didasarkan pada masih terbatasnya pengetahuan masyarakat lokal mengenai pengolahan sagu menjadi produk pangan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi. Artikel ini bertujuan agar masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai cara mengolah sagu menjadi makanan yang lebih variatif, menarik, dan memiliki nilai jual. Dengan adanya pemberdayaan tersebut, sagu tidak hanya dipandang sebagai pangan tradisional, tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Participatory Action Research (PAR) dan pendekatan pelatihan partisipatif dan diikuti oleh 20 orang partisipan terdiri dari latar umur yang berbeda. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa melalui pemberdayaan berbasis ketahanan pangan, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai pengolahan sagu menjadi produk pangan yang lebih inovatif. Selain itu masyarakat beberapa masyarakat sudah melakukan praktek mandiri secara langsung terlihat dari pengakuan remaja yang ikut pada pelatihan tersebut. Masyarakat tidak hanya memahami materi yang diberikan, tetapi juga mampu mempraktikkan secara mandiri proses pengolahan sagu menjadi berbagai jenis makanan yang memiliki nilai jual. Selain menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan pangan lokal, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi baru bagi warga sekitar. Pengolahan sagu menjadi produk yang lebih modern dan menarik dapat dijadikan sebagai usaha rumahan yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lokal.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Ketahanan Pangan, Masyarakat Lokal. Kab.Sorong

Abstract

Social Empowerment of Local Communities through Traditional Food Security in SP 1 Sorong Regency, Southwest Papua was chosen based on the limited knowledge of local communities regarding sago processing into more innovative and economically valuable food products. This article aims to enable the community to gain new knowledge and skills on how to process sago into more varied, attractive, and marketable foods. With this empowerment, sago is not only seen as a traditional food, but also as a business opportunity that can help improve the welfare of local communities in SP 1 Sorong Regency, Southwest Papua. The research method used was the Participatory Action Research (PAR) method and a participatory training approach. The results of the community service show that through food security-based empowerment, the community gained new knowledge and skills regarding sago processing into more innovative food products. The community not only understood the material provided but was also able to independently practice processing sago into various types of food with market value. In addition to expanding public knowledge about the use of local food, this activity also opened up new economic opportunities for local residents. Processing sago into more modern and attractive products can be a home-based business with the potential to increase local income and well-being.

Keywords: Community Empowerment, Food Security, Local Community, Sorong Regency

1. PENDAHULUAN

Masyarakat papua khususnya pada SP 1 telah lama mengenal dan memanfaatkan sagu sebagai bahan makanan pokok. Namun, pengolahan sagu masih dilakukan secara tradisional dan belum dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan produk makanan yang lebih variatif

dan bernilai tambah. Sagu merupakan bahan makanan pokok masyarakat Papua dan banyak ditemukan di lingkungan sekitar permukiman mereka. Aktivitas mengolah sagu tidak memerlukan pengeluaran yang banyak, baik tenaga, biaya, dan waktu serta resikonya kecil, dibandingkan dengan aktivitas berburu atau menangkap ikan. Oleh karena itu, tanaman sagu menjadi salah satu karakteristik kebudayaan Papua sekarang, yaitu sebagai penanda identitas, batas wilayah, bahkan memiliki fungsi dalam aktivitas adat. Sejumlah ahli arkeologi telah membahas tentang eksistensi sagu yang berkaitan dengan wadah-wadah tanah liat. Kata sago atau sagu memiliki arti 'pati yang terkandung dalam batang palma sagu'. Flach (1977) mencatat bahwa etnis Muyu di pesisir selatan Papua mengenal tumbuhan sagu berduri pendek, panjang, serta tidak berduri. Sagu tidak berduri berdahan dan memiliki batang warna merah. Jenis pohon ini hanya boleh ditebang dan dikonsumsi oleh orang tertentu. Sagu mulai berbunga 8-15 tahun tergantung pada kondisi (Suroto, 2023).

Potensi penggunaan tanaman sagu masih sangat besar, karena tanaman ini mampu tumbuh di lingkungan yang sangat ekstrem di mana tanaman lainnya biasanya tidak dapat bertahan, seperti yang disampaikan oleh Muhidin dan rekan-rekannya pada tahun 2012. Sagu telah lama digunakan oleh penduduk setempat untuk beragam keperluan. Selain menjadi pengganti nasi sebagai makanan pokok, pati sagu juga telah digunakan dalam berbagai industri, termasuk industri kayu lapis sebagai bahan perekat, sebagai bahan campuran dalam pembuatan bubur kertas, sebagai komponen dalam pembuatan tablet di industri farmasi, dan bahkan digunakan sebagai tambahan dalam produk-produk kosmetik, sebagaimana dijelaskan oleh Muaris pada tahun 2013. Di sektor pangan, pati sagu memiliki potensi besar dan dianggap sebagai salah satu bahan pangan yang memiliki potensi yang sebanding dengan tepung beras, jagung, kentang, gandum, dan tapioka, terutama di wilayah Sulawesi, Maluku, dan Papua. Sagu telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat di Papua selama berabad-abad. Tumbuhan ini bukan hanya menjadi sumber makanan pokok yang menggantikan nasi, tetapi juga memiliki banyak kegunaan lainnya dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk ekonomi, sosial, dan kesehatan. Dalam konteks ekonomi, sagu telah digunakan dalam berbagai industri, seperti industri kayu lapis sebagai bahan perekat, pembuatan bubur kertas, produksi tablet di industri farmasi, dan bahkan sebagai bahan tambahan dalam produk-produk kosmetik. Di sektor pangan, pati sagu memiliki potensi besar dan dianggap sebagai salah satu bahan pangan penting yang dianggap setara dengan beras, jagung, kentang, gandum, dan tapioka, terutama di wilayah Sulawesi, Maluku, dan Papua. Nilai ekonomi tinggi dari sagu sebagai sumber pangan dan bahan industri mengindikasikan potensi besar untuk peningkatan pendapatan dan pengembangan ekonomi di wilayah-wilayah yang mengandalkan sagu. Seperti yang dikemukakan oleh Bintoro dan rekan-rekannya pada tahun 2010 bahwa sagu memiliki potensi sebagai sumber energi yang bisa dimanfaatkan. Di Indonesia, potensi produksi sagu diperkirakan mencapai sekitar 5 juta ton pati kering setiap tahun. Namun, konsumsi pati sagu di dalam negeri hanya sekitar 210 ton, yang hanya sekitar 4-5% dari potensi produksi tersebut.

Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu. Produk-produk makanan sagu tradisional dikenal dengan nama papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sebagainya. Sagu juga digunakan untuk bahan pangan yang lebih komersial seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk, hunkue, bihun, dan sebagainya (Kusdianto, 2021). SP 1 merupakan salah satu kawasan permukiman masyarakat lokal di wilayah Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya, yang memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah. Wilayah ini berada dalam lingkungan sosial masyarakat yang masih mempertahankan budaya gotong royong dan pemanfaatan pangan tradisional sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Keberadaan SP 1 tidak hanya menjadi kawasan tempat tinggal masyarakat, tetapi juga menjadi wilayah yang mendukung aktivitas pertanian, perkebunan, serta pemanfaatan hasil hutan dan perairan sebagai sumber ketahanan pangan lokal. Kondisi geografis Kabupaten Sorong yang didominasi hutan tropis, rawa sagu, dan wilayah pesisir menjadikan masyarakat di SP 1 memiliki kedekatan yang kuat dengan sumber pangan alami yang tersedia di lingkungan sekitar. (Gafur Muzna, 2025).

Pengelolaan pohon sagu merupakan suatu jenis makanan pokok selain beras dan umbi-umbian seperti halnya beras dan sagu mengandung karbohidrat yang cukup tinggi sehingga cocok

dijadikan makanan pokok. masyarakat lokal di Papua, banyak telah mengetahui teknologi budidaya pohon sagu yang diperoleh secara turun-temurun. Pengetahuan tersebut meliputi pemanfaatan pohon sagu dan pengelolaan hasil sagu yang baik, guna meningkatkan efisiensi pengelolaan pohon sagu maka komponen yang diambil adalah pati sagu merupakan karbohidrat yang dihasilkan oleh tumbuhan untuk persediaan bahan makanan. Pati sagu merupakan butiran kecil yang disebut gramula dalam sel tanaman ukuran dan bentuknya dari gramula pati berbeda untuk setiap jenis tanaman (Suripatty, 2020).

Tanaman Sagu yang biasa dikenal juga dengan nama tanaman rumbia sangat berpotensi besar untuk dikembangkan di Indonesia tetapi pada umumnya belum diusahakan secara intensif seperti penghasil karbohidrat lainnya. Sagu di Indonesia merupakan tanaman yang berada di kawasan hutan dan tidak dilakukan tindakan usahatani (pembudidayaan) atau berada pada tanah di wilayah marginal atau kawasan rawa-rawa. (Rahmawati, R. 2020)

Masyarakat SP 1 memiliki kekayaan pangan tradisional yang sangat beragam dan menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari. Sagu masih menjadi bahan pangan utama yang paling banyak dikonsumsi karena tumbuh dengan baik di wilayah Sorong dan mudah diperoleh oleh masyarakat setempat. Selain sagu, masyarakat juga memanfaatkan berbagai jenis tanaman lokal seperti ubi kayu, keladi, dan pisang sebagai sumber karbohidrat alternatif. Tidak hanya hasil pertanian, masyarakat SP 1 juga mengandalkan sumber daya alam lain seperti ikan dan udang dari sungai maupun laut untuk memenuhi kebutuhan protein keluarga.

Di samping itu, hasil hutan berupa sayuran lokal serta ulat sagu juga dimanfaatkan sebagai bahan pangan tradisional yang memiliki nilai gizi tinggi. Berbagai makanan khas berbahan dasar sagu seperti papeda, sagu lempeng, dan sagu bungkus masih terus dipertahankan dan dikonsumsi hingga saat ini sebagai bagian dari budaya masyarakat lokal. Keberagaman pangan tersebut menunjukkan bahwa SP 1 memiliki potensi ketahanan pangan yang kuat berbasis sumber daya lokal. Potensi ini tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan sosial melalui pelestarian budaya dan kearifan lokal secara turun-temurun. (Harianto, 2015)

Kegiatan pengabdian masyarakat pada SP 1 Kabupaten Sorong, ini berfokus pada pengolahan sagu sebagai salah satu pangan tradisional utama masyarakat lokal Papua. Pemilihan sagu sebagai fokus kegiatan didasarkan pada kondisi masyarakat yang selama ini umumnya hanya mengenal pengolahan sagu dalam bentuk makanan tradisional seperti papeda. Padahal, sagu memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis produk pangan yang lebih variatif dan bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat agar pemanfaatan sagu tidak terbatas pada konsumsi tradisional saja, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk olahan modern.

Melalui kegiatan pemberdayaan ini, masyarakat diberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai inovasi pengolahan sagu menjadi berbagai jenis makanan yang lebih menarik dan memiliki daya saing di pasaran. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pembuatan kue tradisional dan modern berbahan dasar sagu, seperti ongol-ongol yang dipadukan dengan kelapa. Inovasi ini bertujuan untuk memperluas pemanfaatan sagu sehingga masyarakat dapat melihat bahwa bahan pangan lokal memiliki potensi yang sama dengan bahan pangan lain yang lebih umum digunakan dalam pemasaran dan memiliki daya nilai jual.

Pemerintah Kota sorong juga mengadakan pelatihan berbahan dasar sagu Wali Kota Sorong, Septinus Lobat, menyampaikan bahwa pelatihan pengolahan sagu merupakan langkah penting dalam melestarikan sekaligus mengembangkan pangan lokal yang menjadi bagian dari identitas masyarakat Papua. Menurutnya, selain diolah menjadi berbagai jenis kue, sagu juga dapat dikembangkan menjadi produk pangan lainnya, termasuk sagu bungkus yang menggunakan daun kedi sebagai pembungkus tradisional. "Sagu dan keladi merupakan pangan lokal yang sejak dahulu menjadi makanan masyarakat. Saya berharap bahan-bahan lokal ini dapat terus dikembangkan menjadi produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas," Melalui pelatihan ini, Pemerintah Kota Sorong dan Dekranasda berharap lahir berbagai inovasi ekonomi tinggi dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas," namun tidak semua masyarakat dapat mengikuti pelatihan ini karena kendala informasi dan jarak dari kota yang cukup jauh (Diskominfo, 2026)

Selain meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengolah pangan lokal, kegiatan ini juga bertujuan untuk membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat. Produk olahan sagu yang dikembangkan diharapkan dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga mampu membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan adanya inovasi pengolahan pangan berbasis sagu, masyarakat tidak hanya mempertahankan kearifan lokal, tetapi juga mampu mengembangkan potensi ekonomi melalui produk pangan tradisional yang lebih modern dan diminati masyarakat luas khususnya yang ada di Kab. Sorong.

Pengelolaan pangan lokal memberikan dampak yang cukup besar bagi masyarakat, khususnya bagi warga yang sebelumnya belum memiliki keterampilan dalam mengolah bahan makanan secara inovatif. Sebelum adanya kegiatan pemberdayaan, sebagian masyarakat hanya memanfaatkan bahan pangan lokal seperti sagu dalam bentuk olahan sederhana untuk konsumsi sehari-hari. Keterbatasan pengetahuan mengenai variasi pengolahan pangan menyebabkan potensi ekonomi dari bahan pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Selain itu, rendahnya akses informasi dan kurangnya kemampuan teknologi membuat masyarakat kesulitan mengikuti perkembangan inovasi pangan yang berkembang di masyarakat modern. Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya nilai jual produk pangan lokal serta terbatasnya peluang usaha masyarakat. (Saugi, W. 2015)

Melalui pengelolaan pangan berbasis pemberdayaan masyarakat, warga mulai memperoleh pengetahuan baru mengenai teknik pengolahan bahan pangan lokal Sagu khususnya menjadi produk yang lebih menarik dan bernilai ekonomis. Pelatihan pengolahan sagu menjadi berbagai jenis kue dan makanan modern membantu masyarakat meningkatkan keterampilan sekaligus membuka peluang usaha rumahan. Meskipun sebagian masyarakat belum melek teknologi, pendampingan secara langsung dan praktik sederhana mampu meningkatkan rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan lokal. Kegiatan ini juga memberikan dampak sosial berupa meningkatnya partisipasi masyarakat, kerja sama kelompok, serta tumbuhnya kesadaran untuk memanfaatkan potensi lokal sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga.

2. METODE

Kegiatan pengabdian Masyarakat “Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya” adalah metode Participatory Action Research (PAR) dan pendekatan pelatihan partisipatif. Metode ini sesuai karena melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, proses pelatihan, praktik pengolahan pangan lokal, hingga evaluasi hasil kegiatan. Pendekatan partisipatif penting digunakan karena masyarakat lokal SP 1 memiliki pengetahuan tradisional terkait sagu, namun masih membutuhkan pendampingan dalam inovasi pengolahan pangan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. (Afandi. 2022)

Dalam kegiatan pengabdian ini, narasumber memberikan materi kemudian mengadakan langsung pelatihan dengan cara praktek Bersama warga yang ikut pada kegiatan tersebut. Melalui pelatihan ini diharapkan warga tidak hanya mengolah sagu menjadi papeda dan sagu kering namun juga membuat olahan kue dengan bahan sederhana yang sederhana namun tetap dapat dinikmati dengan nikmat. Seperti pada foto pelatihan bahwasanya warga sangat antusias mengikuti praktek langsung membuat olahan kue tersebut.

Dalam pelaksanaannya, metode pengabdian dapat dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi lapangan, sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi kegiatan. Tahap observasi dilakukan untuk mengetahui kondisi masyarakat, potensi pangan lokal, serta kendala yang dihadapi warga dalam mengolah sagu. Selanjutnya dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya ketahanan pangan tradisional dan peluang ekonomi dari pengolahan sagu. Tahap pelatihan difokuskan pada praktik pembuatan produk olahan berbahan dasar sagu seperti ongol-ongol dan kue tradisional lainnya agar masyarakat dapat memahami secara langsung proses pembuatannya

Dalam pengabdian ini diikuti oleh 20 orang terdiri dari latar belakang umur yang berbeda evaluasi melalui informan yang telah melaksanakan pengolahan sagu seperti pada saat pelaksanaan pelatihan indikator yang dapat dilihat adalah ketika beberapa orang yang ikut pelatihan melakukan pengolahan sagu mandiri pada kediaman masing masing dan itu diketahui dari peserta yang ikut pelatihan. Metode demonstrasi dan praktik langsung sangat efektif digunakan dalam pengabdian ini karena sebagian masyarakat masih memiliki keterbatasan dalam penggunaan teknologi dan akses informasi. Dengan praktik sederhana yang dilakukan secara berkelompok, masyarakat lebih mudah memahami teknik pengolahan pangan serta termotivasi untuk mencoba secara mandiri di pada saat pelatihan dan juga bisa melakukannya secara mandiri. Selain meningkatkan keterampilan masyarakat, metode ini juga memperkuat interaksi sosial, kerja sama kelompok, dan partisipasi aktif masyarakat dalam menjaga keberlanjutan pangan lokal berbasis kearifan tradisional.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada 13 April 2026, Peserta yang hadir adalah warga lokal yang bertempat tinggal pada SP 1 Kabupaten Sorong Jumlah Peserta yang Hadir ada 20 orang terdiri dari Ibu rumah tangga kepala rumah tangga serta pemuda yang ada disana. Teori Pemberdayaan Masyarakat (Empowerment Theory) menurut Randy Stoecker menjelaskan bahwa pemberdayaan masyarakat merupakan proses meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pendidikan, pelatihan keterampilan, serta pendampingan agar masyarakat mampu memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki secara mandiri. Pemberdayaan tidak hanya bertujuan meningkatkan kemampuan individu, tetapi juga mendorong masyarakat agar aktif berpartisipasi dalam proses pembangunan sosial dan ekonomi di lingkungannya. Melalui proses tersebut, masyarakat diharapkan mampu menciptakan perubahan yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan hidup secara berkelanjutan. (Stoecker 2005)

Pengabdian di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya, teori ini sangat relevan karena masyarakat diberikan pelatihan pengolahan sagu menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi seperti pembuatan kue ongol-ongol yang banyak di minati di pasaran hal ini dapat meningkatkan pendapatan warga lokal mengingat kue sumber daya sagu yang sangat melimpah ruah pada kabupaten Sorong Papua Barat daya.

Di Papua, sagu biasanya dapat dibeli dalam bentuk sagu basah yang dapat ditemukan di setiap pasar tradisional. Sagu basah dibentuk menggunakan wadah bulat yang kemudian dipotong menjadi segitiga yang lebih kecil. Jika harga sedang normal maka sagu basah dapat di jual seharga Rp 250.000 per karung kepada pengecer di pasar tradisional, tetapi jika harga sedang naik maka harga sagu basah dapat menjadi Rp 400.000 perkarungnya. Biasanya seriap tanaman sagu dihargai sekitar Rp 250.000 – Rp 300.000 tergantung dengan tinggi, masa tanam, dan jenis sagunya. Pada bulan September tahun 2020, Dinas Perindustrian Provinsi Papua bekerja sama dengan masyarakat setempat di Kampung Phuay untuk membentuk dan membina Kelompok Pengolahan Sagu Khemenyaw untuk memperbaiki sistem pengolahan sagu yang digunakan. (Iskowanto, 2021)

Pentingnya Kegiatan pendampingan dilakukan agar masyarakat tidak hanya mengonsumsi sagu sebagai makanan tradisional seperti yang itu-itu saja dalam hal ini sagu kering, sagu basah dan olahan papeda saja, tetapi juga mampu mengembangkan berbagai olahan pangan modern seperti kue berbahan dasar sagu. Melalui pelatihan dan praktik langsung, masyarakat memperoleh keterampilan baru yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi keluarga sekaligus memperkuat ketahanan pangan lokal berbasis kearifan tradisional.

Kegiatan pemberian materi dilakukan dengan menjelaskan cara pengolahan sagu menjadi produk pangan yang lebih bervariasi dan memiliki nilai jual. Masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya memanfaatkan sagu tidak hanya sebagai makanan tradisional papeda, tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Materi yang diberikan disampaikan secara sederhana agar mudah dipahami oleh masyarakat lokal.



Gambar 1. Pemberian Materi

Selama kegiatan berlangsung, masyarakat terlihat sangat antusias mengikuti penjelasan dan praktik pengolahan sagu. Banyak warga aktif bertanya dan tertarik mencoba membuat olahan sagu yang lebih modern dan bernilai ekonomi. Antusiasme tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memiliki keinginan untuk mengembangkan potensi pangan lokal menjadi sumber usaha yang bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan Sagu

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode praktik langsung, di mana masyarakat ikut terlibat dalam proses pengolahan sagu menjadi berbagai jenis kue modern yang banyak diminati di pasaran. Melalui pelatihan ini, masyarakat diajarkan cara mengolah sagu menjadi jajanan yang lebih menarik, memiliki cita rasa yang baik, dan memiliki peluang untuk dijual sebagai usaha rumahan. Dalam pelatihan ini Masyarakat di ajarkan untuk membuat kue ongol-ongol. Kue ini dianggap mudah serta bahan-bahan yang digunakan tidak terlalu banyak seperti sagu sebagai bahan pokok, gula merah dan kelapa parut.

Cara membuatnya pun sangat simple hanya dengan cara dididihkan air Bersama gula merah kemudian buat adonan sagu dengan cara sagu di campurkan sedikit demi sedikit sehingga membuat adonan mengental dan pas. Setelah itu siapkan kelapa parut, sagu yang tadi telah menjadi adonan di bulat-bulatkan kemudian dicampur pada kelapa parut yang sudah di sediakan. Dengan pelatihan membuat olahan sagu ini Masyarakat lebih gampang paham dan bahan-bahan sangat mudah didapatkan oleh masyarakat yang mengikuti pelatihan ini sehingga mereka bisa mencoba pada rumah mereka masing-masing.

Dengan turun langsung dalam proses pembuatan, masyarakat menjadi lebih mudah memahami teknik pengolahan sagu secara praktis. Kegiatan ini juga membantu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk pangan lokal yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi.



Gambar 3. Peserta Pelatihan Pengolahan sagu

Aspek social dalam pemanfaatan tanaman sagu dalam pengolahan makanan sangat penting untuk diperhatikan. Salah satu aspek sosial yang harus diperhatikan adalah keterlibatan masyarakat dalam pengembangan pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan alternatif. Masyarakat perlu dilibatkan secara aktif dalam pengembangan pemanfaatan sagu, mulai dari tahap perencanaan hingga pemasaran produk olahan sagu. Partisipasi masyarakat dapat memperkuat kemandirian masyarakat dalam pengembangan pemanfaatan sagu serta meningkatkan rasa memiliki terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, pengembangan pemanfaatan sagu juga dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat. Dengan adanya peluang usaha baru, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka dan mengurangi angka pengangguran di daerah tersebut. Dalam pengembangan pemanfaatan sagu, juga perlu diperhatikan aspek keadilan sosial. Pemberdayaan masyarakat harus dilakukan secara merata dan tidak diskriminatif, sehingga semua lapisan masyarakat dapat merasakan manfaatnya. (Ayomi, 2021)

Kegiatan pengabdian “Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya” dilaksanakan melalui metode praktik langsung agar masyarakat tidak hanya menerima penjelasan berupa materi, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses pelatihan pengolahan pangan tradisional. Pendekatan ini dilakukan supaya masyarakat lebih mudah memahami setiap tahapan pengolahan sagu menjadi produk pangan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi.

Melalui praktik secara langsung, masyarakat dapat melihat sekaligus mencoba sendiri proses pembuatan olahan sagu sehingga keterampilan yang diberikan lebih mudah dipahami dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Metode ini juga membantu meningkatkan partisipasi dan antusiasme masyarakat selama kegiatan berlangsung karena warga dapat belajar dengan cara yang lebih sederhana, nyata, dan mudah dipraktikkan kembali secara mandiri.

Setelah Pelatihan ini ada beberapa warga yang sudah menerapkan pengolahan sagu tersebut ini diketahui karena ada beberapa anak muda yang mengikuti pelatihan dan bertemu dengan mahasiswa bahwasanya ibu mereka semenjak pelatihan tersebut mencoba memasak sendiri di rumah, dengan ini pelatihan dalam pemberdayaan dapat dikatakan membawa dampak terhadap masyarakat SP 1.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian “Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya” dapat terlaksana dengan baik dan berjalan lancar. Selama kegiatan berlangsung, masyarakat mengikuti setiap materi dan pelatihan dengan antusias. Materi yang diberikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta, terutama mengenai pengolahan sagu menjadi produk pangan yang lebih inovatif dan memiliki nilai jual.

Pada sesi praktik, peserta terlihat senang dan aktif dalam mengikuti proses pembuatan olahan sagu. Kegiatan ini menjadi pengalaman baru bagi masyarakat karena mereka memperoleh pengetahuan bahwa sagu tidak hanya dapat diolah secara tradisional seperti papeda, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi berbagai jenis makanan modern yang bernilai ekonomis. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan sagu sebagai peluang usaha yang bermanfaat bagi peningkatan ekonomi dan kesejahteraan warga sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada seluruh rekan dosen dan mahasiswa yang telah berpartisipasi serta memberikan dukungan dalam kegiatan pengabdian masyarakat “Pemberdayaan Sosial Masyarakat Lokal melalui Ketahanan Pangan Tradisional di SP 1 Kabupaten Sorong Papua Barat Daya”. Kerja sama, kontribusi tenaga, pemikiran, dan semangat kebersamaan selama kegiatan berlangsung sangat membantu terlaksananya program pengabdian dengan baik dan lancar.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat SP 1 Kabupaten Sorong yang telah menerima kegiatan ini dengan antusias dan berpartisipasi aktif dalam setiap proses pelatihan serta praktik pengolahan sagu. Semoga kegiatan ini dapat menjadi pengalaman yang bermanfaat, menambah pengetahuan masyarakat mengenai inovasi pangan lokal, serta menjadi langkah awal dalam meningkatkan nilai ekonomi sagu sebagai potensi pangan tradisional yang dapat mendukung kesejahteraan masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., et al. (2022). *Metodologi pengabdian masyarakat berbasis participatory action research*. UIN Sunan Ampel Repository. <http://repository.uinsa.ac.id>
- Angellin Tana, M. F. (2023). Potensi sagu sebagai sumber daya multifungsi di Papua pada aspek ekonomi, sosial dan kesehatan. *BANJARESE (Journal of International Multidisciplinary Research)*. <https://journal.banjaresepacific.com/index.php/jimr>
- Ayomi, R., Ayomi, Y. A. M., Rahandra, R. M., et al. (2021). Pemanfaatan potensi tanaman sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat. *UNES Journal of Scientech Research*, 6(2). <https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR>
- Bambang. (2015). Potensi dan pemanfaatan pati sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *PANGAN: Media Komunikasi dan Informasi*, 24(2). <https://doi.org/10.33964/jp.v24i2.23>
- Diskominfo Kota Sorong. (2026, June 10). *Dekranasda Kota Sorong gelar latihan pengolahan kue sagu dorong pertumbuhan UMKM lokal*. Pemerintah Kota Sorong. <https://web.sorongkota.go.id/news/dekranasda-kota-sorong-gelar-latihan-pengolahan-kue-sagu-dorong-pertumbuhan-umkm-lokal>
- Irnowati, Syahrul, M., Marlinda, & Budiarti, I. E. (2018). Studi pengolahan sagu (*Metroxylon* sp.) oleh masyarakat Kampung Malawar Distrik Makbon Kabupaten Sorong. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1).
- Iskowanto, C. (2021). Analisis kelayakan usaha pengolahan sagu basah di Papua. 9(2).
- Kusdianto, I., & Sari, H. (2021). Pengolahan sagu menjadi sinole dengan varian rasa di masyarakat Tana Luwu sebagai upaya penambahan ekonomi selama pandemi COVID-19, 4(3).
- Maryone, R., Salhuteru, M., & Suroto, H. (2023). Budaya sagu di Papua dari masa prasejarah hingga masa kini. *Naditira Widya*, 17(1), 57–66. <https://doi.org/10.24832/nw.v17i1.526>
- Muzna, G., & Nini, A. (2025). Kecerdasan ekologis dalam meningkatkan ketahanan pangan berkelanjutan: Kasus petani sagu di Distrik Makbon Kabupaten Sorong. *Jurnal Pengelolaan Daerah Aliran Sungai*. <https://ejournal.aptklhi.org/index.php/IPPDAS/issue/view/58>

- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan pelatihan olahan sagu menjadi produk brownies dan cookies pada Tim Penggerak PKK Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v3i1.278>
- Safaruddin, S. (2023). Pelatihan pendampingan pengolahan bahan lokal sagu menjadi produk bernilai ekonomi berupa pangan. *Madaniya*.
- Stoecker, R. (2005). *Research methods for community change: A project-based approach*. Sage Publications.
- Suripatty, R., Pakaila, B., & Tiblola, J. (2020). Prospek usaha pengelolaan sagu tradisional masyarakat Papua guna meningkatkan pendapatan taraf hidup pada Kampung Cengkeh Kelurahan Klawasi Distrik Sorong Barat Kota Sorong, 2(2).
- Wildan, S., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 226–238. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>

Halaman ini dikosongkan