

Pemberdayaan dan Peningkatan Ekonomi Produktif Kelompok Pengolah Sagu melalui Diversifikasi Pangan Fungsional Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Kolaka Timur

Aan Wilhan Juliatmaja*¹, Abdul Rahim², Muhammad Al Afandi³, Reza Adrian Saputra⁴, Intang⁵

^{1,4,5}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

³Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

*e-mail: aanwilhanjuliatmaja@gmail.com¹

Artikel dikirim: 31 Mei 2026; Revisi: 09 Juni 2026; Diterima: 10 Juni 2026; Dipublikasikan : 10 Juni 2026.

Abstrak

Sagu berperan secara strategis dalam upaya pengembangan keanekaragaman pangan untuk mendukung ketahanan pangan di wilayah kolaka timur, karena sagu merupakan bahan baku tradisional yang tersedia secara spesifik lokasi. Kelompok Pengolah Sagu Woiha di Desa Woiha, Kecamatan Tirawuta, Kabupaten Kolaka Timur, menghadapi beberapa masalah utama yang menghambat peningkatan ekonomi mereka. Permasalahannya meliputi aspek produksi dan pemasaran. Dari aspek produksi, kelompok ini masih menggunakan teknologi pengolahan sagu tradisional, sederhana, dan kurang higienis untuk menghasilkan aci sagu (sagu basah). Hal ini menyebabkan produksi yang tidak optimal, kualitas yang rendah, daya saing produk yang minim, dan harga jual aci sagu yang rendah. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengembangan teknologi serta praktik pengolahan yang higienis juga menjadi kendala. Untuk mengatasi ini, solusi yang ditawarkan adalah peningkatan keterampilan melalui pelatihan dan bimbingan teknis penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk. Sementara itu, dari aspek pemasaran, kelompok ini memiliki pengetahuan yang minim terkait strategi pemasaran produk, khususnya dalam memanfaatkan media sosial. Solusinya adalah peningkatan pengetahuan tentang manajemen dan strategi pemasaran dengan metode atau melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan dan bimbingan teknis pemanfaatan media sosial. Hasil dari kegiatan ini yakni dapat mentransformasi usaha pengolahan sagu tradisional menjadi lebih modern, efisien, dan berorientasi pasar, sehingga meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Kata Kunci: Diversifikasi, Pemberdayaan, Pangan, Sagu

Abstract

Sago plays a strategic role in efforts to develop food diversity to support food security in the East Kolaka region, as it is a traditional raw material with specific location availability. The Woiha Sago Processing Group in Woiha Village, Tirawuta District, East Kolaka Regency, faces several major challenges that hinder its economic growth. These challenges encompass production and marketing. From a production perspective, this group still uses traditional, simple, and unhygienic sago processing technology to produce sago starch (wet sago). This results in suboptimal production, low quality, minimal product competitiveness, and low sago starch selling prices. Lack of knowledge and skills in technological development and hygienic processing practices also poses a challenge. To address this, the solution offered is skill enhancement through training and technical guidance on the application of innovative processing technologies and product diversification. Meanwhile, from a marketing perspective, this group has minimal knowledge regarding product marketing strategies, particularly in utilising social media. The solution is to increase knowledge of management and marketing strategies through methods or through outreach activities, training, and technical guidance on the use of social media. The result of this activity is that it can transform traditional sago processing businesses into more modern, efficient, and market-oriented businesses, thereby increasing community income and welfare.

Keywords: Diversification, Empowerment, Food, Sago

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Kolaka Timur merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Tenggara yang memproduksi sagu, tetapi produksi aci sagu yang dihasilkan belum optimal, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Sagu adalah komoditas pangan fungsional lokal penting dan sumber karbohidrat pengganti nasi (Nursalam et al., 2024). Pangan merupakan kebutuhan dasar esensial yang harus tersedia dalam jumlah yang cukup beragam, berkualitas baik, aman dan memenuhi kecukupan gizi untuk masyarakat. Ketahanan pangan merupakan kondisi ideal yang ingin dicapai melalui pemanfaatan pangan (Suryana, 2025). Tanaman sagu produktif di Kabupaten Kolaka Timur yaitu seluas 689 Ha. Desa Woiha Kecamatan Tirawuta merupakan salah satu sentra produksi sagu di Kabupaten Kolaka Timur (Dinas Perkebunan dan Hortikultura Sulawesi Tenggara, 2022).

Preferensi sagu sebagai makanan tambahan yaitu sebesar 78%, sedangkan 22% sisanya preferensi sagu sebagai makanan pokok. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan inovasi produk sagu yang lebih banyak dan kreatif untuk menjangkau minat masyarakat. Para pengolah sagu memerlukan dukungan dari pemerintah dan lembaga lainnya yang terkait, agar terjadi pengembangan dan keberlanjutan usaha (Nur'aini, 2020).

Produk olahan sagu yang dihasilkan oleh Kelompok Pengolah Sagu Woiha di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur saat ini masih hanya berupa aci sagu (sagu basah). Teknologi pengolahan aci sagu yang digunakan masih bersifat tradisional, dengan peralatan yang sederhana, serta sumber air yang juga digunakan dalam proses pengolahan masih tergolong dalam kategori yang kurang higienis. Hal inilah yang menjadi masalah dan faktor yang menyebabkan harga jual aci sagu menjadi lebih murah, sehingga pendapatan keluarga pengolah dari hasil pengolahan sagu belum bisa dikatakan sejahtera.



Gambar 1. Alat Pamarut Sagu



Gambar 2. Tempat penampungan pati sagu



Gambar 4. Aci sagu

Kelompok Pengolah Sagu Woiha di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur sebagai mitra dalam kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat ini. Ketua kelompok ini yaitu Selma dengan anggota pengolah yang berjumlah 10 orang. Kelompok pengolah sagu ini merupakan kelompok masyarakat produktif secara ekonomi, karena ditopang dengan potensi sumber daya alam dan ketersediaan tanaman sagu. Produk yang dihasilkan kelompok ini yaitu aci sagu (sagu basah) yang mempunyai harga jual sebesar Rp 70.000/karung (berat \pm 20 kg). Proses pengolahan yang dilakukan kelompok ini belum maksimal dikarenakan minimnya teknologi atau teknologi yang masih tergolong tradisional, sederhana dan kurang higienis, untuk mengolah batang sagu menjadi aci sagu (sagu basah), sehingga harga jual aci sagu masih tergolong rendah. Jangkauan pemasarannya masih terbatas, yaitu di wilayah sekitar pengolahan sagu dan pasar tradisional di wilayah tersebut. Dengan adanya kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat diharapkan dapat membantu untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat kelompok pengolah sagu, melalui penggunaan inovasi teknologi pengolahan sagu dan memasarkan produk olahan sagu dengan memanfaatkan media sosial (*online*).

Permasalahan yang ditemukan pada Kelompok Pengolah Sagu Woiha di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur yaitu :

1. Teknologi pengolahan sagu menjadi aci sagu yang masih bersifat sederhana dan tradisional.
2. Minimnya pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran dalam pengembangan teknologi produk olahan sagu.
3. Minimnya pengetahuan mitra tentang mengelola sagu dengan baik yang lebih higienis, tentang strategi pemasaran produk hasil perkebunan guna meningkatkan harga jual produk.

Tujuan pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah peningkatan ekonomi produktif kelompok pengolah sagu melalui penerapan inovasi teknologi dalam pengolahan sagu dengan diversifikasi pangan fungsional lokal dalam mendukung ketahanan pangan rumah tangga pengolah sagu di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur. Kegiatan PKM ini juga mendukung visi misi Asta Cita menuju Indonesia Emas 2045, khususnya pada poin 2 dan 5 terkait mendorong kemandirian bangsa melalui swasembada pangan, ekonomi kreatif dan ekonomi hijau, serta melanjutkan hilirisasi dan industrialisasi untuk meningkatkan nilai tambah. Pelatihan dan bimbingan teknis yang merupakan uraian kegiatan dari rangkaian pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, sebagai bentuk pemberdayaan yang bertujuan untuk peningkatan ekonomi produktif dengan menciptakan lapangan pekerjaan dan mendorong pertumbuhan industri kreatif pengolahan hasil tanaman perkebunan melalui penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk pangan fungsional lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi.

2. METODE

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yaitu sebagai berikut :

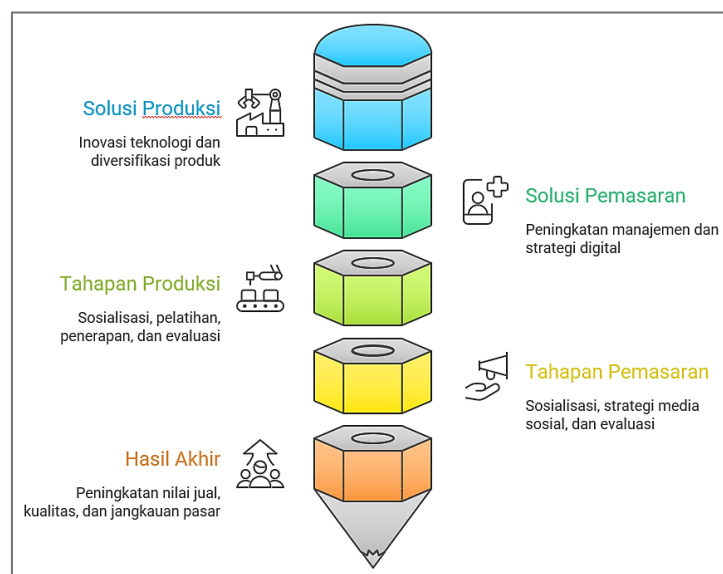
1. Sosialisasi. Memperkenalkan dan menjelaskan terkait kegiatan dan tahapan kegiatan yang akan dilakukan. Dilakukan koordinasi mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada mitra sasaran dan pada pemerintah desa setempat.

2. Pelatihan. Praktek secara langsung dan mengaplikasikan materi yang diperoleh. Kegiatan pengenalan mekanisme penggunaan dan manfaat alat teknologi tepat guna untuk proses pengolahan batang sagu menjadi aci sagu. Pelatihan diversifikasi produk sagu yakni mengolah aci sagu (sagu basah) menjadi tepung sagu kering yang kemudian diolah menjadi biskuit sagu secara demonstratif.
3. Penerapan teknologi. Penggunaan dan penerapan teknologi pada proses pengolahan batang sagu menjadi aci sagu, aci sagu menjadi tepung sagu dan pada proses diversifikasi produk sagu (biskuit sagu), serta pemanfaatan media sosial (*online*) sebagai strategi pemasaran produk.
4. Pendampingan dan evaluasi. Melakukan pembimbingan dan pendampingan, serta evaluasi program kegiatan setelah dilakukannya pelatihan dan penerapan teknologi oleh tim pelaksana. Memonitor dan mengevaluasi perkembangan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh mitra.
5. Keberlanjutan program. Intensive coaching clinic pada mitra secara berkesinambungan yang berarti tidak terbatas hanya selama kegiatan berlangsung, namun pasca kegiatan pun tetap dapat terjalin kerja sama.

Tabel 1. Kriteria Evaluasi tahapan Kegiatan PKM

| Tahap Kegiatan | Kriteria Evaluasi |
|----------------------------------|---|
| Sosialisasi | Adanya koordinasi mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada mitra sasaran dan pada pemerintah desa setempat. Mitra mengetahui informasi kegiatan dan tahapan kegiatan yang akan dilakukan. |
| Pelatihan | Mitra mampu membuat produk olahan sagu. |
| Penerapan teknologi | Mitra mampu menggunakan atau menerapkan alat teknologi tepat guna dalam proses pengolahan dan diversifikasi. |
| Pendampingan dan evaluasi | Adanya pembimbingan dan pendampingan secara berkala terhadap mitra untuk memasarkan produk aci sagu dan biskuit sagu. Adanya laporan kegiatan pengabdian dan target luaran kegiatan pengabdian. |
| Keberlanjutan program | Masih dilakukannya pelatihan secara berkelanjutan kepada mitra yang berarti tidak terbatas hanya selama kegiatan berlangsung, namun pasca kegiatan pun tetap dapat terjalin kerja sama. |

Sumber: Data Primer Diolah, 2026.



Gambar 5. Matriks pemecahan masalah mitra sasaran Kelompok Pengolah Sagu Woiha

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk memberikan sumbangsih, pelayanan, serta peningkatan kapasitas masyarakat sesuai dengan kebutuhan dan potensi yang dimilikinya. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam memecahkan masalah, meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan melalui pendekatan yang berbasis pada kebutuhan lokal dan pengembangan potensi sumber daya setempat. Pemberdayaan adalah proses memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesempatan kepada individu atau masyarakat untuk mengelola sumber daya, mengembangkan potensi diri, serta meningkatkan kemampuan agar dapat mandiri dan mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan dan pengembangan diri maupun komunitasnya (Muhtar et al., 2025). Program pemberdayaan berhasil mengubah pola pikir masyarakat dari yang awalnya bertani secara konvensional-subsisten menjadi pelaku usaha tani yang berorientasi bisnis strategis. Selain meningkatkan keterampilan, juga berhasil membangun aset komunitas seperti lahan demonstrasi sebagai media pembelajaran berkelanjutan bagi warga sekitar (Khamdi et al., 2026).

Berdasarkan hasil survei lapangan dan diskusi dengan kelompok pengolah sagu Woiha yang akan menjadi mitra sasaran dalam kegiatan PKM ini, terdapat permasalahan prioritas yaitu pada dua aspek yaitu aspek produksi dan aspek pemasaran.

1. Aspek Produksi. Minimnya teknologi atau teknologi pengolahan sagu yang digunakan masih tergolong tradisional, sederhana dan kurang higienis untuk mengolah batang sagu menjadi aci sagu (sagu basah), sehingga harga jual aci sagu masih tergolong rendah, produksi yang kurang maksimal dan produk tidak memiliki daya saing. Berdasarkan hal tersebut kebutuhan kelompok yaitu peningkatan keterampilan penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk melalui pelatihan dan bimbingan teknis penerapatan alat teknologi tepat guna.
2. Aspek Pemasaran. Kurangnya pengetahuan kelompok pengolah sagu terkait strategi pemasaran produk, karena belum pernah mengikuti kegiatan sosialisasi maupun pelatihan tentang manajemen dan strategi pemasaran, khususnya dengan memanfaatkan media sosial (*online*). Sehingga jangkauan pemasaran produk yang dilakukan masih terbatas, yaitu di wilayah sekitar pengolahan sagu dan pasar tradisional di wilayah tersebut. Berdasarkan hal tersebut kebutuhan kelompok yaitu peningkatan pengetahuan kelompok pengolah sagu tentang manajemen dan strategi pemasaran melalui pelatihan dan bimbingan teknis strategi pemasaran melalui pemanfaatan media sosial (*online*).

Dampak dan manfaat kegiatan PKM ini dari segi sosial ekonomi bagi kebutuhan masyarakat luas yaitu berfungsi sebagai katalisator untuk mentransformasi usaha pengolahan sagu tradisional menjadi usaha yang modern, efisien, dan berorientasi pasar, yang pada akhirnya memberikan manfaat ekonomi substansial dan dampak sosial positif yang berkelanjutan bagi masyarakat luas. Berdasarkan permasalahan prioritas yang dihadapi mitra sasaran dalam kegiatan PKM ini, maka solusi permasalahan yang ditawarkan, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Solusi, Target Luaran dan Indikator Capaian dari Aspek dan Permasalahan

| Aspek dan Permasalahan | Solusi | Target Luaran | Indikator Capaian |
|--|--|---|---|
| Aspek Produksi. Minimnya teknologi atau teknologi pengolahan sagu yang digunakan masih tergolong tradisional, sederhana dan kurang higienis untuk mengolah batang sagu menjadi aci sagu (sagu basah), sehingga harga jual aci sagu masih tergolong rendah, produksi yang kurang maksimal dan | Peningkatan keterampilan penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk melalui pelatihan dan bimbingan teknis penerapatan alat | Peningkatan keterampilan penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk. Tersedianya alat teknologi tepat guna dan barang komponen produksi untuk pengolahan aci sagu yaitu mesin pamarut batang sagu, mesin pompa air alkon, | 100% ketua dan 10 anggota kelompok mitra sasaran memiliki peningkatan keterampilan penerapan inovasi teknologi pengolahan dan diversifikasi produk. |

| | | | |
|---|---|---|--|
| produk tidak memiliki daya saing. | teknologi tepat guna. | <i>chainsaw</i> , terpal untuk kolam penampungan aci sagu, mesin oven pengering aci sagu (sagu basah), kemasan produk tepung sagu. | |
| | | Tersedianya alat teknologi tepat guna dan barang komponen produksi diversifikasi produk sagu (biskuit sagu) yaitu kompor gas 1 tungku paket lengkap regulator, <i>hock oven</i> , <i>stand mixer</i> , cetakan biskuit sagu, kemasan produk (kue/biskuit sagu). | |
| Aspek Pemasaran. Kurangnya pengetahuan kelompok pengolah sagu terkait strategi pemasaran produk, karena belum pernah mengikuti kegiatan sosialisasi maupun pelatihan tentang manajemen dan strategi pemasaran, khususnya dengan memanfaatkan media sosial (<i>online</i>). Sehingga jangkauan pemasaran produk yang dilakukan masih terbatas, yaitu di wilayah sekitar pengolahan sagu dan pasar tradisional di wilayah tersebut. | Peningkatan pengetahuan kelompok pengolah sagu tentang manajemen dan strategi pemasaran melalui pelatihan dan bimbingan teknis strategi pemasaran melalui pemanfaatan media sosial (<i>online</i>). | Peningkatan pengetahuan kelompok pengolah sagu tentang manajemen dan strategi pemasaran melalui media sosial <i>whatsapp</i> atau <i>facebook</i> . | 100% ketua dan 10 anggota kelompok mitra sasaran memiliki peningkatan pengetahuan strategi pemasaran melalui pemanfaatan media sosial (<i>online</i>). |

Sumber : Data Primer Diolah, 2026.

Beberapa alat teknologi tepat guna yang diimplementasikan pada kegiatan PKM ini untuk menyelesaikan permasalahan pada aspek produksi yakni alat teknologi tepat guna pengolahan sagu dan diversifikasi produk pada mitra sasaran Kelompok Pengolah Sagu Woiha, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Alat dan Teknologi Tepat Guna

| No. | Gambar Alat | Deskripsi |
|-----|---|---|
| 1 |  | Mesin parut batang sagu. Spesifikasi mesin ini secara umum terdiri dari rangka mesin, pisau pamarut, moto atau mesin penggerak, pengatur kecepatan, dan tempat untuk memasukkan batang sagunya. Mesin penting dalam proses pengolahan sagu yang modern untuk mengolah batang sagu menjadi empulur untuk memperoleh aci sagu (sagu basah). |
| 2 |  | Mesin pompa air alkon, mesin pompa air yang mudah digunakan, hemat bahan bakar, emisi rendah dan daya tahan lebih lama. Alat teknologi tepat guna ini digunakan untuk mempermudah akan kebutuhan air dalam proses pengolahan aci sagu. |

| | | |
|---|---|---|
| 3 |  | <p>Chainsaw. Chain Saw 22 Inchi Yamamax digunakan untuk memotong batang sagu agar lebih mudah untuk diproses selanjutnya ke mesin pamarut sagu. Memotong batang sagu jadi lebih cepat dan efisien.</p> |
| 4 |  | <p>Mesin oven pengering aci sagu. Spesifikasi mesin oven pengering satu pintu tipe gas dengan kapasitas 5 loyang/rak. Bahan full stainless stell, dimensi 100 cm x 60 cm x 170 cm. Berfungsi untuk mengeringkan aci sagu menjadi tepung sagu yang merupakan bahan baku diversifikasi produk sagu (biskuit sagu).</p> |
| 5 |  | <p>Hock oven kompor tangkring aluminium. Dimensi produk (PxLxT): 525 x 470 x 425 mm. Dimensi ruang bakar (PxLxT): 443 x 440 x 335 mm. Kapasitas (liter): 65 liter. Ukuran loyang: 437 x 437 mm. Digunakan pada kegiatan diversifikasi produk sagu yaitu biskuit sagu. Berfungsi untuk memanggang segala jenis kue, roti dan sebagainya.</p> |
| 6 |  | <p>Stand mixer. Mixer pengaduk adonan multifungsi. Dapat mengaduk berbagai adonan kue dengan lebih baik. Daya listrik : 170 watt. Digunakan pada kegiatan diversifikasi produk sagu yaitu kue sagu.</p> |
| 7 |  | <p>Cetakan biskuit sagu. Biscuit maker stainless, cetakan kue premium untuk kreasi biskuit lebih mudah dan rapi. 1 Set Terdiri dari : 20 pcs cetakan motif kue/biskuit berbeda, 4 pcs corong semprot (nozzle) untuk dekorasi atau semprot adonan, 1 pcs alat utama berbentuk tabung stainless, panjang alat ±12.5 cm. Material stainless steel berkualitas tinggi, kokoh, tahan lama dan tidak mudah berkarat. Mudah digunakan, tinggal isi adonan lalu tekan untuk mencetak. Desain ergonomis, nyaman digenggam. Bisa digunakan untuk mencetak dan menyemprotkan adonan sekaligus.</p> |
| 8 |  | <p>Kemasan tepung sagu dan produk kue. Standing pouch ukuran 16 cm x 25 cm. Digunakan sebagai barang komponen produksi diversifikasi produk.</p> |

Sumber : Data Primer Diolah, 2026.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat khususnya kelompok pengolah sagu, guna mengasah kemampuan kreasi inovatif untuk melakukan diversifikasi pangan fungsional lokal sagu. Kegiatan tersebut telah dilakukan pada hari Jumat, 22 Mei 2026 di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur. Saat ini produk olahan sagu yang dihasilkan oleh Kelompok Pengolah Sagu Woiha di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur saat ini masih hanya berupa aci sagu (sagu basah).



Gambar 6. Foto Bersama Tim Pelaksana dengan Kelompok Mitra Pengolah Sagu



Gambar 7. Dokumentasi Proses Kegiatan Berlangsung

Melalui kegiatan ini diharapkan kelompok pengolah sagu tersebut dapat menghasilkan diversifikasi produk yang mempunyai nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan aci sagu (sagu basah) dengan kemasan yang lebih baik dan menarik. Serta terjadi peningkatan ekonomi produktif kelompok pengolah sagu melalui penerapan inovasi teknologi dalam pengolahan sagu dengan diversifikasi pangan fungsional lokal dalam mendukung ketahanan pangan rumah tangga pengolah sagu di Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur.

Diversifikasi produk bukan sekadar menciptakan bentuk makanan baru. Lebih dari itu, diversifikasi merupakan strategi untuk menciptakan peluang usaha, memperpanjang rantai nilai, membuka lapangan pekerjaan, serta memperkuat posisi masyarakat sebagai pelaku ekonomi, bukan sekadar produsen bahan baku. Dalam konteks pembangunan pedesaan, penguatan

kapasitas masyarakat menjadi faktor yang tidak dapat dipisahkan dari inovasi teknologi. Teknologi sederhana, metode pengolahan yang lebih efisien, pengemasan yang lebih menarik, hingga strategi pemasaran digital dapat mengubah produk lokal menjadi komoditas bernilai tinggi. Perubahan tersebut sebenarnya tidak selalu membutuhkan investasi besar. Yang lebih penting adalah membangun cara pandang baru bahwa komoditas lokal memiliki masa depan ekonomi yang besar apabila dikelola secara kolektif, kreatif, dan berkelanjutan. Diversifikasi produk yang dihasilkan dari kegiatan ini yaitu tepung sago dan kue sago (*sago cookies*). Produk tersebut dapat dilihat pada Gambar 8 dan Gambar 9.



Gambar 8. Produk Tepung Sagu



Gambar 9. Produk *Sago Cookies*

Inovasi pengolahan sago merupakan upaya pengembangan produk pangan berbahan dasar sago yang bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, diversifikasi produk, serta mendukung keberlanjutan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di wilayah Indonesia. Pengolahan sago yang inovatif dapat meliputi variasi rasa, bentuk, serta proses produksi yang lebih higienis dan modern agar produk lebih diminati dan memenuhi standar kualitas serta keamanan pangan (Muhtar et al., 2025). Potensi inovasi produk dan konsumsi pangan fungsional merupakan strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Ketersediaan bahan baku, karakteristik khas, serta kandungan nutrisi yang tinggi menjadikannya sangat potensial dikembangkan menjadi berbagai produk pangan fungsional. Diversifikasi produk tidak hanya meningkatkan daya saing komoditas lokal, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong terbentuknya sistem agribisnis yang berkelanjutan. Penelitian menyimpulkan bahwa pangan lokal sangat potensial menjadi bahan dasar inovasi pangan karena manfaat kesehatannya dan ketersediaannya yang melimpah di wilayah produksi (Helviani et al., 2024). Pelatihan dan pemberdayaan UMKM merupakan upaya meningkatkan kapasitas pelaku usaha melalui pengembangan pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan pemasaran agar mampu meningkatkan daya saing produk. Kegiatan pemberdayaan dilakukan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan mahasiswa sebagai fasilitator untuk mendampingi pelaku UMKM mulai dari identifikasi masalah hingga implementasi solusi yang sesuai dengan kebutuhan usaha (Mu'ah et al., 2024).

Agribisnis pangan lokal sago merupakan sistem ekonomi berbasis sumber daya lokal yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan ketahanan pangan, menciptakan nilai tambah, membuka lapangan kerja, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pengembangan agribisnis sago memerlukan integrasi antara produksi, pengolahan, pemasaran, teknologi, dan kelembagaan. Penelitian menunjukkan bahwa penguatan modal, pengembangan pemasaran, serta diversifikasi produk terutama biskuit sago merupakan strategi utama dalam pengembangan agribisnis sago yang berkelanjutan (Nursalam, et al., 2025).

Pemberdayaan masyarakat pengolah pangan lokal sago melalui alih teknologi merupakan pendekatan komprehensif yang mengintegrasikan peningkatan kapasitas manusia, penerapan teknologi tepat guna, penguatan manajemen usaha, serta pengembangan pemasaran. Pendekatan

ini tidak hanya meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi sagu, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan lokal, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menciptakan usaha pengolahan sagu yang lebih berkelanjutan. Temuan pada artikel menunjukkan bahwa keberhasilan pemberdayaan tidak hanya ditentukan oleh teknologi yang diberikan, tetapi juga oleh proses pendampingan dan keberlanjutan program (Nursalam et al., 2024). Pelatihan berbagai olahan dari sari pati sagu secara teknis dan partisipatif mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, khususnya kaum perempuan, dalam mengolah sagu menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, seperti kerupuk sagu dengan metode yang dimodifikasi. Pelatihan ini tidak hanya memperbaiki kualitas produk tetapi juga mendorong pemberdayaan perempuan serta diversifikasi sumber penghasilan masyarakat desa (Rawati et al., 2025).

Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan hasil pertanian merupakan upaya meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah guna mendukung terciptanya kemandirian pangan lokal. Program ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Bentuk kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan pengolahan hasil pertanian, pendampingan UMKM, pemasaran digital, serta penguatan kelembagaan masyarakat (Pudjowati et al., 2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan cookies dari hasil pertanian merupakan upaya meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal menjadi produk pangan bernilai gizi dan ekonomi (Nabila et al., 2026).

Pelatihan pengolahan pangan lokal sagu merupakan strategi pemberdayaan masyarakat yang mengintegrasikan peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Pelatihan tidak hanya menghasilkan peningkatan kemampuan teknis pengolahan sagu, tetapi juga mendukung ketahanan pangan, diversifikasi produk, peningkatan pendapatan, serta pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengolah sagu basah menjadi tepung sagu dan mengembangkan berbagai produk olahan seperti sinonggi, kapurung, dan sagu lempeng setelah mengikuti pelatihan (Nursalam, et al., 2025). Kegiatan pemberdayaan juga berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mitra, sehingga kelompok mitra yang menjadi sasaran memiliki kemampuan menentukan harga, target penjualan, dan menghasilkan variasi produk yang kompetitif (Purbaningsih et al., 2024). Pemberdayaan masyarakat tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas usaha, tetapi juga mampu menciptakan kemandirian ekonomi, memperkuat peran perempuan dalam kegiatan produktif, serta meningkatkan taraf hidup masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis potensi lokal (Nugroho et al., 2025).

Inovasi produk pangan lokal merupakan upaya mengembangkan komoditas pertanian lokal menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah, daya saing, serta potensi ekonomi yang lebih tinggi. Inovasi produk mampu menghasilkan pangan lokal yang lebih menarik, bernilai jual, dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Selain menghasilkan produk baru, inovasi pangan lokal juga memberikan dampak terhadap peningkatan keterampilan masyarakat, membuka peluang usaha baru, memperkuat ekonomi kreatif desa, serta mendukung diversifikasi pangan dan kemandirian pangan berbasis potensi lokal. Dengan demikian, inovasi produk pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai pengembangan produk, tetapi juga sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Astuti et al., 2024).

4. KESIMPULAN

Terjadi transformasi usaha pengolahan sagu dengan penggunaan alat dan teknologi tepat guna, serta melakukan diversifikasi produk pangan fungsional sagu. Melalui rangkaian kegiatan sosialiasi, pelatihan, penerapan teknologi, dan pendampingan berkelanjutan, usaha pengolahan sagu tradisional, sehingga berhasil ditransformasikan menjadi lebih modern, higienis, efisien, dan berorientasi pasar. Langkah ini efektif meningkatkan pendapatan, kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal, sekaligus mendukung ketahanan pangan daerah. Terjadi peningkatan level

keberdayaan mitra dari aspek produksi dan aspek pemasaran, serta peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat khususnya rumah tangga kelompok pengolah sagu Desa Woiha Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) mengucapkan terima kasih kepada Direktorat penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi tahun Anggaran 2026. Dan dukungan dari LPPM Universitas Sembilanbelas November Kolaka, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana, mencapai luaran dan tujuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, P., Zain, D., Ardandi, A., Firena, V., Nuraeni, A., Fatika, Z. R., Alifiyah, N., Anindya, P., Tri, N., Ningrum, D. M., Aryani, D. R., & Kholid, M. (2024). Inovasi Produk Pangan Lokal : Optimalisasi Tepung Mocaf sebagai Bahan Baku Kukis Kering untuk Mendukung Ekonomi Kreatif Desa Sokawera . *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 361–370.
- Dinas Perkebunan dan Hortikultura Sulawesi Tenggara. (2022). *Statistik Perkebunan Sulawesi Tenggara*.
- Helviani, Basrin, Juliatmaja, A. W., Nursalam, Purbaningsih, Y., Hasbiadi, & Amin, M. (2024). PENGEMBANGAN AGROWISATA, POTENSI INOVASI PRODUK DAN KONSUMSI PANGAN FUNGSIONAL JERUK SIOMPU DI KABUPATEN BUTON SELATAN. *AGRIBIOS*, 22(2).
- Khamdi, A., Yusuf, M., Kusuma, M. I., Mustofa, S. L., Wilis, N. R., & Widyatama, H. I. (2026). Pelatihan Budidaya Sayur Hidroponik Organik dan Pengelolaan Keuangan. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 51–62.
- Mu'ah, Mas'adah, Sayyid, M., & Singgih, C. T. (2024). Peningkatan Strategi Penjualan UMKM melalui Perbaikan Kemasan Produk di Kecamatan Sugio. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 407–412.
- Muhtar, F., Wahyuni, S., Khaeruni, A., & Dahlan, A. (2025). PENGENALAN INOVASI PANGAN LOKAL BERBAHAN BAKU SAGU PADA PELAKU UNIT USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI KABUPATEN KOLAKA. *Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(1), 78–85.
- Nabila, N. I., Marvinita, R., Dalimunthe, N. P., Safitri, D., & Sari, A. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Cookies Daun Kelor Untuk Meningkatkan Gizi Anak. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 63–72.
- Nugroho, W. I., Sari, M. K., Indrawati, R. T., Mahfudz, Y., Sanjaya, M. K., Alfarizi, M. R., & Ashofa, S. (2025). Pemberdayaan Wanita Desa Gondang , Wonosobo , Provinsi Jawa Tengah melalui Penerapan Lean Production untuk Meningkatkan Kesehatan Kerja Industri Rumah Tangga (IRT) Keripik Sunda. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 343–354.
- Nur'aini, D. T. (2020). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI KONSUMSI SAGU DI KABUPATEN KOLAKA. *INTELEKTIVA : JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 02(05), 44–57.
- Nursalam, Agusriyadin, Kartomo, Helviani, Kasmin, M. O., Mpia, L., & Juliatmaja, A. W. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Pengolah Pangan Lokal Sagu Melalui Alih Teknologi Untuk Meningkatkan Kualitas dan Kuantitas Produksi Aci Sagu di Desa Simbune Kecamatan Tirawuta Kabupaten Kolaka Timur. *JDISTIRA*, 4(2), 225–229.
- Nursalam, Helviani, Agusriyadin, Tamrin, Ansharullah, Juliatmaja, A. W., Kasmin, M. O., Purbaningsih, Y., Amin, M., & Afa, M. (2025). Peningkatan Kapasitas Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Sagu di Kabupaten Kolaka Timur. *NUSANTARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2).

- Nursalam, Kartomo, Amin, M., Afa, M., Kasmin, M. O., Suparman, Juliatmaja, A. W., Helviani, Mpia, L., Rizal, D., & Ramlan, A. M. (2025). Agribusiness Design of Local Sago Food in Southeast Sulawesi. *WSEAS Transactions on Business and Economics*, 22, 297–304. <https://doi.org/10.37394/23207.2025.22.29>
- Pudjowati, J., Prasetyo, A. E., Fauzan, M. N., & Adelia, T. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Hasil Pertanian dalam Mendukung Terciptanya Kemandirian Pangan Lokal dan UMKM di Dusun. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 413–418.
- Purbaningsih, Y., Helviani, Rahim, A., & Sagista, A. (2024). PEMBERDAYAAN DAN PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA PADA KELOMPOK WANITA TANI HARUM SARI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN GULA AREN DI KELURAHAN POLINGGONA KECAMATAN POLINGGONA KABUPATEN KOLAKA. *Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 196–202.
- Suryana, A. (2025). MENUJU KETAHANAN PANGAN INDONESIA BERKELANJUTAN 2025 : TANTANGAN DAN PENANGANANNYA. *FORUM PENELITIAN AGRO EKONOMI*, 32(2), 123–135.