

# PEMBUATAN CEMILAN SAGU HIGIENIS UNTUK MENINGKATKAN PENGHASILAN KELOMPOK PENGRAJIN KUE DI DESA BUA KECAMATAN BATUDAA KABUPATEN GORONTALO

Citron Payu<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Jurusan Fisika dan Agribisnis Universitas Negeri Gorontalo  
Jl. Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo

\* Penulis Korespondensi: [citronpayu@gmail.com](mailto:citronpayu@gmail.com)

## Abstrak

Sagu merupakan tanaman yang memiliki nilai manfaat gizi yang tinggi jika diolah sesuai dengan standar produksi. Proses Pembuatan Produksi Cemilan Sagu merupakan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan yang dilakukan di desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo. Metode yang digunakan yaitu metode observasi partisipatif terhadap objek dimana tim dosen pelaksana dan mahasiswa mengamati dan terlibat langsung dalam setiap langkah kerjanya. Disamping itu dilakukan wawancara dengan pembimbing lapangan serta khalayak sasaran yang ada dilokasi kegiatan, selanjutnya koordinasi penyiapan lokasi KKN-PPM, mempersiapkan lokasi yang menjadi pusat pemberian materi dan pelatihan untuk masyarakat, penyiapan lokasi akan diadakan pada empat dusun yaitu Dusun I Tihu, Dusun II Pilolahuwa, Dusun III Ilopopala, dan Dusun IV Molumbi, koordinasi dengan kantor Desa Bua kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo, perekrutan mahasiswa peserta, pembekalan (coaching) dan pengasuransian mahasiswa, acara pelepasan mahasiswa peserta KKN-PPM oleh Kampus UNG, pengantaran 30 orang mahasiswa peserta KKN-PPM ke lokasi, monitoring dan evaluasi pertengahan periode kegiatan, monitoring dan evaluasi akhir kegiatan KKN-PPM, penarikan mahasiswa peserta KKN-PPM. Hasil akhir kegiatan ini memberikan manfaat baik bagi pemerintah setempat, mahasiswa, perguruan tinggi dan kelompok pengrajin sebagai sasaran utama kegiatan dalam upaya meningkatkan kesejahteraannya.

**Kata Kunci** : Produksi Cemilan Sagu, KKN-PPM, observasi partisipatif, Desa Bua

## Abstract

*Sago is a plant that has high nutritional benefit if it processes as the standard of production. The process of manufacture of sago snack is kind of public service in type of training which was done in village of Bua, sub-district of Batudaa, district of Gorontalo, Province of Gorontalo. The method that is used is participatory observation method towards object where the team of lecturers and students observe and get involved in every phase of the work. Besides, the interview was done with field supervisor and also the target of audiences in the location of the event. Then, the coordination regarding preparation of KKN-PPM (National College Work-Public Service Program) location is done which will be center of lesson provision and training for society. The locations would be in 4 orchards which were orchard I Tihu, orchard II Pilolahuwa, orchard III Ilopopala and orchard IV Molumbi. Several sequences of the process were coordination with village office of Bua, Sub-district of Batudaa, District of Gorontalo, then recruitment of participants in which this case were students, coaching and finish the students assurance. The next step is releasing students as participants of KKN-PPM by UNG (State University of Gorontalo) college, deliver 30 students to the location, monitoring and doing evaluation in the middle and the end of the event of this KKN-PPM. Afterwards, the students would be come back from KKN-PPM. The final result of this event contributes a good benefit for local government, students, university and group of craftsmen as the main target in an effort to raise their prosperity.*

**Keywords**: Production of Sago Snack, KKN-PPM, participatory observation, The Village of Bua

## Pendahuluan

Tanaman sagu dengan bahasa latin *Metroxylon sagu Rottboell*, berarti tanaman yang menyimpan pati pada batangnya (*Metro*: empulur, *xylon*: xylem, sagu: pati). Menurut Flach (1995) tanaman sagu merupakan tanaman *hapaxanthik* (berbunga satu kali dalam satu siklus hidup) dan *soboliferous* (anakan). Satu siklus hidup tanaman sagu dari biji sampai membentuk biji diperlukan waktu hingga 11 tahun dalam empat periode fase pertumbuhan awal atau gerombol (*russet*) diperlukan waktu 3.75 tahun, fase pembentukan batang diperlukan waktu 4.5 tahun, fase infloresensia (pembungaan) diperlukan waktu 1 tahun dan fase pembentukan biji diperlukan waktu selama 1 tahun (Flach, 2005). Sagu adalah butiran atau tepung yang diperoleh dari teras batang pohon *sagu* atau rumbia (*Metroxylon sago Rotboel*). Tepung sagu memiliki ciri fisik yang mirip dengan tepung tapioka. Dalam resep masakan, tepung sagu yang relatif sulit diperoleh sering diganti dengan tepung tapioka, meskipun keduanya sebenarnya berbeda. Adapun komposisi tepung sagu disajikan pada Tabel berikut ini.

**Tabel 1. Komposisi Tepung Sagu**

Komponen	Jumlah
Energi (kkal)	209
Protein (gr)	0,3
Lemak (gr)	0,2
Karbohidrat (gr)	51,6
Kalsium (mg)	27
Fosfor (mg)	13
Zat Besi (mg)	0,6
Vitamin A (IU)	0
Vitamin B1 (mg)	0,01
Vitamin C (mg)	0

(Sumber : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya (2000).

Tanaman sagu (*Metroxylon sp*) merupakan salah satu komoditi bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat, sehingga sagu merupakan bahan makanan pokok. Sagu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan yang antara lain dapat diolah menjadi bahan makanan seperti bagea, mutiara sagu, kue kering, mie, biskuit, kerupuk dan laksa (Harsanto, 1986). Luas areal tanaman sagu di Indonesia sampai saat ini belum diketahui secara pasti. Beberapa literatur yang ada memberikan data yang berbeda-beda, tetapi berdasarkan perkiraan M. Yusuf Samad (2002) luas areal sagu di Indonesia sekitar. 1.000.0000 hektar.

Tanaman sagu juga terdapat di wilayah Gorontalo. Pada tahun 2007 luas areal sagu di Gorontalo tepatnya di desa Bua diperkirakan sekitar 5.607 hektar (BPS Sultra 2007). Desa Bua merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi sagu yang cukup luas dengan sebagian penduduknya

menjadikan sagu sebagai bahan makanan pokok atau pun bahan makanan tambahan. Luas areal tanaman sagu di desa Bua semakin berkurang karena banyaknya areal sagu yang dikonversi menjadi areal perkebunan dan lokasi pemukiman. Beberapa hasil penelitian yang dirangkum oleh Wahid (1987) menyimpulkan bahwa tanaman sagu mempunyai beberapa keuntungan dibandingkan dengan tanaman penghasil karbohidrat lainnya, yaitu : (1) pohon sagu dapat tumbuh dengan baik pada tanah yang berawarawa dimana tanaman lain tidak dapat tumbuh dengan baik; (2) panen tidak tergantung musim, tahan dan mudah dalam menyimpannya; (3) pohon sagu mengeluarkan anakan sehingga panen dapat berkelanjutan tanpa melakukan penanaman ulang.

Sagu di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo merupakan tumbuhan yang tumbuh dalam bentuk hamparan hutan yang dipelihara sebagaimana mestinya, sampai saat ini belum ada sagu yang dibudidayakan secara intensif. Di Indonesia, khususnya di Desa Bua pada umumnya masyarakat setempat baru memanfaatkan aci sagu sebagai bahan pakan lokal/tradisional, serta masyarakat Desa Bua memanfaatkan daunnya sebagai bahan atap.

## Bahan dan Metode

Tempat pelaksanaan magang Praktek Kerja Lapangan berlokasi di Pusat Kegiatan Belajar Mengajar (PKBM) Nur-Haddad Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo. Waktu pelaksanaan yaitu di mulai pada tahun 2016. Alat dan Bahan pengolahan cemilan sagu. Alat yang digunakan pada pengolahan kue kering (cemilan) berbahan tepung sagu ini yaitu Alat penggiling, Kompor, Wajan, Tirisan., siler, timbangan dan plastik polietilen. Bahan yang digunakan tepung sagu, Gula pasir, Telur, Tepung terigu, Margarin, Air, Minyak goreng, Penyedap rasa, Minyak tanah. Adapun Prosedur kerja dapat dijelaskan sebagai berikut:

Penjelasan atas gambar di atas dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Mempersiapkan semua bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan cemilan sagu
2. Semua bahan yang disediakan ditimbang  $\frac{1}{2}$  kg Tepung sagu, 1 kg tepung terigu, 200 gr Margarin, 40 gr telur, 500 gr gula pasir, 3 bungkus penyedap rasa (royko), air 500 gr, minyak goreng 2 kg.
3. Tahap pencampuran pertama yaitu menghaluskan gula pasir, margarine dan telur.
4. Tahap pencampuran kedua yaitu dengan mencampur bahan tepung sagu, tepung terigu dan penyedap rasa.
5. Hasil dari campuran bahan tahap pertama dan bahan tahap kedua diletakkan dalam suatu wadah ditambahkan sedikit air dan diaduk sampai mengental hingga membentuk suatu adonan.

6. Adonan yang sudah terbentuk, digiling dengan menggunakan mesin penggiling. Kemudian hasil gilingan dipotong menggunakan sendok dengan bentuk segi empat dengan ukuran 2 x 2 cm.
7. Setelah proses pemotongan, dilanjutkan dengan proses penggorengan. Penggorengan sampai matang sampai warna adonan berubah menjadi kuning kecoklatan.
8. Proses penirisan dilakukan apabila adonan yang digoreng itu sudah benar-benar matang dan sudah berubah warna menjadi kuning kecoklatan.
9. Pengemasan dan pelabelan dilakukan apabila gorengan sudah didinginkan.

Metode yang digunakan yaitu metode observasi partisipatif terhadap objek dimana penulis mengamati dan terlibat langsung dalam setiap langkah kerjanya. Di samping itu dilakukan wawancara dengan pembimbing lapangan serta karyawan yang bekerja dilokasi kegiatan. Sedangkan objek yang diamati pada kajian ini adalah proses pengolahan kue cemilan sagu dan pengemasan. Wawancara dilakukan kepada sumber yang memiliki kapasitas untuk memberikan jawaban mengenai proses pengolahan kue yang berbahan baku tepung sagu (cemilan sagu) yang dilakukan di UP-FMA Bua dengan tujuan menggali informasi secara tepat dan akurat.

Langkah-langkah dalam bentuk program yang akan dilaksanakan adalah program produksi pembuatan cemilan sagu. Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok sasaran adalah pembelajaran teknik membuat cemilan sagu yang berkualitas disertai teori dan praktek langsung. Pembelajaran disertai praktek akan dilakukan oleh mahasiswa bersama-sama dengan kelompok sasaran yang juga didampingi oleh mitra yang profesional di bidangnya. Pekerjaan yang akan dilakukan oleh mahasiswa dan dihitung dalam volume 144 Jam Kerja Mahasiswa (JKEM) dalam sebulan. Rata-rata jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) per hari adalah 4,8 sebagai acuan.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan

Masa depan terhadap kondisi keberlanjutan program akan ditentukan oleh pola kinerja mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatan KKN-PPM, masyarakat

setempat dan pemerintah serta dukungan dari berbagai pihak lainnya. Penempatan mahasiswa pada semua program kegiatan adalah dalam rangka menetapkan potensi dan masalah yang mungkin muncul serta solusi dan alternatifnya. Dalam hal implementasi program KKN PPM tentang proses produksi cemilan sagu diharapkan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan. Keberlanjutan program akan ditentukan komitmen semua pihak terkait dalam pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM. Penempatan mahasiswa pada semua program kegiatan adalah dalam rangka memetakan potensi dan masalah yang mungkin muncul serta solusi dan alternatifnya. Bantuan pengetahuan tentang proses produksi cemilan sagu, aspek teknologi dan pengemasan, pengeringan dan penyimpanan serta pemasaran adalah upaya meningkatkan efisiensi dan efektifitas proses pengolahan. Fakta empirik menunjukkan bahwa keberadaan bantuan ini akan meningkatkan kinerja produksi dan pengolahan serta standarisasi mutu yang dilakukan oleh kelompok sasaran. Proses pemasaran memperoleh jumlah mahasiswa terbanyak dalam rangka membidik segmen pasar sehingga setelah program selesai akan diperoleh pemetaan pasar potensial bagi produk cemilan sagu yang dihasilkan. Beberapa supermarket yang telah bersedia menyerap produk kelompok ini adalah Karsa Utama dan Amanda Supermarket, serta beberapa toko barang harian eceran lainnya. Pasar swalayan lainnya serta segmen pasar lainnya akan dilakukan prospektifnya oleh mahasiswa peserta KKN-PPM. Dengan pangsa pasar yang terpola selama program berlangsung maka peluang keberlanjutan program akan sangat besar dan menjanjikan. Disamping itu pula dalam upaya untuk menjamin keberlanjutan program sangatlah ditentukan oleh kelompok masyarakat itu sendiri yang diantaranya melalui komitmen untuk terus melakukan proses produksi cemilan sagu, memenuhi permintaan pasar sesuai kontrak yang dilakukan dan menjaga kualitas dan kuantitas produk pada masa skarang dan masa yang akan datang.



Gambar 2. Proses pembuatan cemilan sagu

### Hasil Dan Pembahasan

Dalam upaya mengefektifkan hasil kegiatan maka sebelum mengimplementasikan program ini

seluruh mahasiswa terlebih dahulu mengikuti pembekalan (*coching*) oleh tim pelaksana, dengan tujuan memberikan pemahaman dan kesamaan persepsi pada seluruh anggota peserta, serta menguatkan komitmen terhadap tercapainya tujuan, sasaran dan target program kegiatan ini selama kurang lebih dua bulan. Setelah melakukan observasi di dusun-dusun, menganalisis situasi dan permasalahan ril, maka diperoleh rumusan hasil observasi. Selanjutnya dilakukan pemaparan Program yang dilaksanakan selama satu hari bertempat di Aula Kantor Desa Bua bersama pihak Pemerintah Desa, Kelompok pengrajin, Ibu-ibu Dasa Wisma dan Karang Taruna. Setelah dilakukan pemaparan program maka kegiatan inti mulai dilaksanakan di desa melalui beberapa tahapan yang telah disusun bersama. Proses pembuatan cemilan sagu merupakan Program Kegiatan Inti yang diusung oleh Mahasiswa KKN-PPM UNG tahun 2016 yang bertempat di Desa Bua Kec. Batudaa Kab. Gorontalo yang dikhususkan kepada kelompok-kelompok pengrajin kue yang ada di Desa tersebut. Selanjutnya secara lengkap materi bimbingan teknis proses pembuatan cemilan sagu di desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo dapat dirinci sebagai berikut:

1. Potensi cemilan agu dan berbagai permasalahan yang dihadapi pengrajin di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabuapten Gorontalo (Pemateri Bapak Sutoyo M. Zakaria);  
 Dalam hal ini Bapak Kepala Desa menjelaskan tentang berbagai potensi yang ada di desa Bua, utamanya potensi sagu sebagai bahan baku pembuatan cemilan sagu. Disamping itu pula dijelaskan tentang kemungkinan terbentuknya kelompok-kelompok pengrajin kue ataupun cemilan dari bahan baku sagu, potensi apa saja yang dimiliki oleh pengrajin kue dan bagaimana permasalahan yang dihadapi oleh pengrajin. Pengrajin kue yang ada mempunyai kemampuan dalam hal pembuatan produk cemilan sagu berdasarkan standar yang telah ditentukan oleh berbagai pihak yang berwenang, baik balai POM, kesehatan, MUI dan lembaga lainnya.  
 Permasalahan yang mereka sering dihadapi oleh pengrajin adalah kurangnya pengetahuan pemanfaatan bahan baku yang melimpah, modal awal dalam hal pembuatan maupun pemasaran produk cemilan sagu yang ada. Hasil dari karya beberapa kelompok pengrajin cemilan sagu dikumpulkan kemudian dipasarkan ataupun dijual kepada toko-toko dan pasar swalayan yang ada.
2. Pentingnya peranan tri dharma perguruan tinggi dalam upaya mengefektifkan potensi wilayah untuk pemberdayaan masyarakat (Pemateri Bapak Dr. Ismet Sulila, SE., M.Si)  
 Dalam hal ini materi menjelaskan tentang bagaimana peranan perguruan tinggi sebagai pemimpin dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang selanjutnya

diimplementasikan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat. Materi ini juga menegaskan pada sinergitas Pemerintah dan Perguruan Tinggi serta Masyarakat dalam Upaya Pemberdayaan dan Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Pengrajin cemilan sagu yang ada di Desa Bua khususnya.

Peran Pemerintah, Perguruan Tinggi dan Masyarakat sangatlah penting dalam hal peningkatan kesejahteraan kelompok pengrajin cemilan tersebut. Sehingga kelompok pengrajin tersebut dapat berkembang dalam hal peningkatan produk cemilan sagu yang bersumber dari desa Bua.

Peran perguruan tinggi dalam hal ini adalah memberikan bimbingan teknis dalam ,meningkatkan kualitas dan kuantitas produk cemilan sagu, dan bagaimana cara pemasaran yang baik untuk produk tersebut ataupun latihan-latihan lainnya yang memfokuskan pada cemilan sagu.

3. Potensi pemanfaatan sagu sebagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi di wilayah provinsi Gorontalo (Pemateri Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si);

Dalam hal keberadaan sagu sebagai bahan baku yang melimpah di desa Bua hendaknya dimanfaatkan secara arif dan bijaksana. Hal ini dapat berdampak paling tidak pada dua hal, 1) pelestarian sumber bahan sagu (pohon sagu) sebagai tanaman khas yang hanya terdapat di daerah tertentu. Materi ini menegaskan bahwa tidak semua wilayah di Provinsi Gorontalo terdapat tanaman pohon sagu, oleh karena itu sebagai salah satu wilayah dengan potensi sumber sagu maka hendaknya masyarakat setempat bersedia dan mampu menjamin kontinuitas kehidupan dan keberadaan tumbuhan tersebut di wilayah ini, khususnya di desa Bua. 2) pemanfaatan bahan baku sagu menjadi produk cemilan bernilai ekonomi tinggi. Berdasarkan hasil kajian menunjukkan bahwa kandungan yang terdapat pada bahan baku sagu memberikan manfaat yang cukup besar bagi kebutuhan manusia. Manfaat inilah yang menjadi nilai utama cemilan sagu sebagai produk yang layak dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

4. Strategi pemberdayaan kelompok pengrajin melalui pengolahan produk cemilan sagu di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo (Pemateri Bapak Citron Payu, S.Pd, M.Pd).  
 Membangun kebersamaan pada kelompok merupakan hal mutlak yang dibutuhkan uncut pencapaian hasil yang maksimal. Pada materi ini peserta bimbingan teknis memperoleh pengetahuan tentang pemberdayaan kelompok pengrajin dalam pengolahan produk cemilan sagu, bagaimana mewujudkan kebersamaan dalam menjalankan usaha, bagaimana mengidentifikasi setiap permasalahan yang muncul pada setiap

kelompok dan bagaimana pula melakukan antisipasi dan merumuskan solusi konkrit terhadap masalah yang dihadapi. Kelompok masyarakat pengrajin sebagai kelompok sasaran harusnya menyadari betul perannya dalam keberhasilan kelompok. Kelompok hendaknya sebagai penggerak utama, kelompok hendaknya sebagai pelopor dalam menjalankan kegiatan usaha bersama dan kelompok sebagai pelaku utama dalam menggerakkan dan menghadapi setiap permasalahan yang dihadapi, baik secara internal maupun eksternal. Berhasil tidaknya kelompok sangatlah ditentukan oleh setiap anggota kelompok tersebut dalam menyikapi setiap perkembangan yang terjadi sampai pada tercapainya target yang telah ditetapkan bersama.

5. Peran serta kelompok masyarakat dalam penguatan kelompok pengolahan sagu di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo (Pemateri Bapak Dewa Gede Eka Setiawan, S.Pd, M.Sc). Materi ini memberikan pemahaman kepada anggota kelompok sebagai peserta bimbingan teknis tentang pentingnya keikutsertaan dan peran serta aktif kelompok dalam menyukseskan target kerja program. Setiap anggota kelompok wajib mengetahui apa tugas dan perannya, bagaimana target yang harus dicapai, bagaimana memahami perkembangan situasi, bagaimana merumuskan masalah pokok kelompok dan bagaimana merumuskan solusi konkrit dalam menjawab permasalahan. Pada intinya materi ini menegaskan pada pentingnya peran aktif dan nyata setiap anggota kelompok dalam setiap tahapan kegiatan untuk pencapaian target program kerja pada satu periode tertentu.
6. Pengembangan pola kemitraan kerja antara kelompok pengrajin dan pasar modern di Provinsi Gorontalo (Pemateri Ibu Yurico Boekoesoe, SP. M.Si). Pada materi ini anggota kelompok UKM memperoleh pengetahuan dan pengalaman bagaimana mengembangkan pola kemitraan antara sesama kelompok pengrajin dan pasar modern di Gorontalo. Pengembangan dimaksud menekankan pada pola kerjasama kemitraan yang aman, nyaman dan saling menguntungkan semua pihak. Disamping itu pula mengembangkan sikap empati terhadap setiap masalah yang dihadapi kelompok lain dan kelompok mitra serta turut berperan dalam menyelesaikan setiap masalah kerjasama yang dihadapi. Disamping itu pula pengembangan pola kemitraan dilakukan melalui kemampuan kelompok menyusun program kerja yang realistis berdasarkan kondisi internal UKM dan kondisi eksternal yang dihadapi oleh UKM pada masa sekarang dan perencanaan bisnis jangka panjang. Pengalaman tersebut meyakinkan anggota kelompok tentang pentingnya pengembangan pola kerjasama kelompok dan mitra, prospek bisnis yang menjanjikan dan pasti

untuk produk cemilan sagu yang direncanakan secara realistis, terencana dan sistematis.



Gambar 3. Hasil Produk Cemilan Sagu

Hasil dari kegiatan bimbingan teknis cemilan sagu di lokasi KKN-PPM Desa Bua memberikan pengalaman dan penguatan terhadap anggota kelompok pengrajin akan besarnya potensi cemilan sagu sebagai produk khas makanan ringan Gorontalo untuk dipasarkan pada khalayak yang lebih luas. Disamping itu pula bimbingan teknis memberikan bekal pengetahuan manajemen/pengelolaan usaha beserta implementasinya pada kegiatan usaha cemilan sagu. Pengetahuan bagi kelompok usaha juga diberikan mengenai aspek hukum dalam usaha. Hal tersebut untuk memberikan jaminan kepastian hukum maupun legalitas terhadap usaha yang dijalankan, juga untuk memberikan pengetahuan tentang berbagai resiko yang mungkin saja terjadi dalam bisnis. Disamping itu pula peserta kelompok pengrajin dibekali tentang kemitraan dengan pihak usaha lain, perencanaan pasar dan sebagainya. Kegiatan bimbingan teknis dilanjutkan pula dengan teori dan praktek penyusunan rencana bisnis bagi sektor usaha kecil menengah yang diikuti oleh seluruh peserta anggota kelompok sasaran. Disamping berbagai kegiatan di atas kegiatan lapangan juga dilanjutkan dengan pemasaran produk hasil kegiatan oleh anggota kelompok pengrajin dan mahasiswa peserta KKN-PPM desa Bua. Kegiatan pemasaran dilaksanakan pada beberapa tempat yang berbeda, yaitu : 1) toko-toko pengecer disepertaran wilayah desa Bua 2) Pasar modern di Kota Gorontalo, 3) toko-toko kecil pengecer/harian, 4) instansi pemerintah dan swasta disepertaran lokasi pelaksanaan KKN PPM.

Dari hasil pemasaran yang kami lakukan di berbagai tempat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa peminat produk cemilan sagu sebagai makanan yang sehat cukup memberikan kontribusi dalam peningkatan kesejahteraan anggota kelompok pengrajin. Manfaat yang dapat diambil dari pemasaran ini adalah produk cemilan yang higienis dan terjamin oleh lembaga pemerintah berwenang memberikan keyakinan bagi konsumen dalam membeli produk. Disamping itu pula dapat dirasakan

bahwa ternyata memasarkan sesuatu produk ataupun barang harus dibutuhkan keahlian dan kesabaran untuk memperoleh hasil terbaik dan juga dibutuhkan keahlian dalam mengambil minat masyarakat untuk membeli produk yang akan dipasarkan.

Tahapan kegiatan program KKN-PPM dengan tema proses pembuatan cemilan sagu di Desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo telah dilaksanakan secara bertahap untuk mencapai target dan tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Kegiatan ini dibagi pada semua kelompok pengrajin yang ada di desa ini melalui: tahapan penyusunan rencana inti kegiatan dan implementasi kegiatan inti serta pemasaran lapangan. Pada tahapan penyusunan rencana telah diupayakan untuk sedapat mungkin sesuai dengan target realistis di lapangan. Namun apabila terdapat kendala yang dihadapi maka sedapat mungkin tim berdiskusi dengan mahasiswa dan kelompok pengrajin serta pemerintah setempat untuk merumuskan masalah dan segera mencari solusi terhadap masalah yang dihadapi. Dengan demikian perencanaan yang telah disusun jauh sebelumnya dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien untuk pencapaian target dan sasaran kegiatan. Pada tahapan implementasi: sedapat mungkin rencana yang telah disusun dilaksanakan sesuai jadwal, pembagian tugas dan alokasi sumberdaya yang telah disiapkan. Bimbingan teknis yang dilaksanakan bagi pengrajin cemilan sagu telah memberikan pengetahuan dan pengalaman baru bagi anggota kelompok untuk terus berproduksi dan mengembangkan cemilan sagu sebagai cemilan sehat, higienis dan bermanfaat. Selanjutnya produk cemilan sagu juga diberikan sentuhan inovasi produk dengan mempertahankan cemilan sagu ciri khas desa Bua kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo. Tahapan selanjutnya adalah pemasaran produk cemilan sagu yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa dan kelompok pengrajin yang meliputi beberapa lokasi, yaitu: 1) pertokoan pengecer bahan harian, 2) toko/supermarket modern, 3) instansi pemerintah disekitar lokasi kegiatan. Hasilnya menunjukkan sambutan dan minat masyarakat/konsumen terhadap produk cemilan dari Desa Bua cukup tinggi. Hal ini dibuktikan dengan terjualnya seluruh hasil produksi cemilan sagu, yang selanjutnya diikuti dengan tingginya permintaan pasar dan daya serap produk cemilan sagu di lokasi pemasaran.



*Gambar 4. Proses pemasaran cemilan sagu*

### **Kesimpulan**

Melalui program KKN-PPM telah memberikan manfaat baik bagi mahasiswa, pemerintah setempat, perguruan tinggi serta kelompok masyarakat. Pengetahuan yang di dapat di desa itu belum tentu bisa mahasiswa dapatkan di bangku kuliah tempat mahasiswa untuk menimbah ilmu. Mahasiswa bisa belajar bagaimana menjalankan program di masyarakat, mengerti akan adanya kesulitan dan tantangan yang akan di hadapi ketika berhadapan langsung dengan masyarakat. Mahasiswa juga mampu memecahkan masalah dan menemukan solusi dari masaalah yang tengah di hadapi. Semua ini bisa mahasiswa dapatkan ketika berada di lokasi tempat mereka mengabdikan. Sungguh semua ini adalah pelajaran yang luar biasa bagi mahasiswa karena mahasiswa mampu melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sebagai mahasiswa yang mengabdikan kepada masyarakat. Beberapa manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini secara rinci dapat disampaikan sebagai berikut:

- 1) Adanya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada di desa.
- 2) Terimplementasinya pengetahuan dalam bentuk pengabdian masyarakat oleh perguruan tinggi dan tim dosen pelaksana.
- 3) Mahasiswa mampu mengaplikasikan teori dalam praktek bersama kelompok pengrajin cemilan sagu di desa Bua Kec Batudaa Kab Gorontalo. Terwujudnya sikap positif dan produktif mahasiswa bersama kelompok pengrajin cemilan sagu dan masyarakat pada umumnya di desa Bua. Mulai tebiasanya mahasiswa dengan sikap peduli, empati kepada masalah-masalah sosial di masyarakat, utamanya dalam konteks pengrajin cemilan sagu di desa Bua.
- 4) Terwujudnya sinergi antara kelompok pengrajin dengan konsumen cemilan sagu yang menjadi mitra.
- 5) Mulai tumbuhnya kesadaran mahasiswa, tim pelaksana, kelompok pengrajin cemilan sagu, pemerintah setempat dan masyarakat pada umumnya tentang pentingnya mengembangkan cemilan sagu sebagai produk sehat higienis dan bermanfaat bagi masyarakat.

### **Saran**

Berdasarkan implementasi dan hasil akhir kegiatan maka tim pelaksana mengusulkan beberapa aspek sebagai berikut:

- 1) Program KKN-PPM harus tetap diadakan karena melihat banyaknya manfaat positif hasil implemetasi pengabdian masyarakat.
- 2) Program KKN-PPM tetap diprogramkan pada masa yang akan datang melihat wujud nyata kontribusi dan sinergitas antara tim pelaksana,

mahasiswa, kelompok masyarakat, perguruan tinggi dan pemerintah setempat.

- 3) Disarankan untuk kegiatan KKN-PPM lainnya dapat mengembangkan potensi lainnya di desa Bua Kec. Batudaa dengan sasaran kelompok pengrajin lainnya melalui pemanfaatan sumber bahan baku lain yang juga melimpah di desa Bua Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo.

### **Ucapan Terimakasih**

Kegiatan pengabdian ini telah terbukti berdampak positif pada kelompok sasaran yaitu ibu-ibu pengrajin kue di desa Bua, juga telah memberikan manfaat positif bagi pemerintah setempat, mahasiswa, dosen dan perguruan tinggi. Atas hasil dan manfaat dimaksud tim menyampaikan ucapan terimakasih kepada 1) Lembaga Penelitian dan Pengabdian masyarakat Universitas Negeri Gorontalo, 2) Pemerintah Kabupaten Gorontalo, Kecamatan Batudaa Pantai dan pemerintah desa Bua, 3) kelompok pengrajin kue dan seluruh mahasiswa peserta KKN-PPM serta tim pelaksana..

### **Daftar Pustaka**

- Anonimous. 1994. Sagu, Komoditi Pertanian yang Dilupakan. Dalam Kumpulan Kliping Sagu.
- Anonim. 2008. *Metroxylon sago*. Dikutip dari <http://en.wikipedia.org/wiki/Sago>.
- Anonymous.2008.[http://www.mesinpengemas.com/Mesin\\_Pengemas\\_Vakum\\_Mesin\\_Vacuum\\_seal\\_er\\_Mesin\\_Kemasan\\_Vakum.html](http://www.mesinpengemas.com/Mesin_Pengemas_Vakum_Mesin_Vacuum_seal_er_Mesin_Kemasan_Vakum.html).
- Farida 2008 : 447 Pengolompokkan bahan pembuatan kue Indonesia ( internet) [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_e0751\\_0607156\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_e0751_0607156_chapter2.pdf)
- Harsanto, 1990. Budidaya dan pengolahan sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia, jil. 1. Yay. Sarana Wana Jaya, Jakarta. Hal. 380-390.
- Ismayani 2009 : 25-26 Karakteristik kue kering ( Internet ) [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_e0751\\_0607156\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_e0751_0607156_chapter2.pdf)
- Ismayani 2009 : 25-26 kegagalan dalam proses pembuatan kue kering (Internet) [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_e0751\\_0607156\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_e0751_0607156_chapter2.pdf)
- Kotler 2005 : 173 pembelian konsumen (internet) <http://www.scribd.com/doc/20930663/13/Tinjauan-Pustaka>
- Susilowati, N. 2008.Tanaman Sagu sebagai Sumber Energi Alternatif. Dikutip dari <http://balarmedan.wordpress.com/peralatan-tradisionalpengolahan-sagu-di-pulau-siberut-rupat-dan-pulau-lingga>.