

PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN BERBAHAN DASAR SAGU DAN BUAH MERAH

Febry Jein Andjar¹, Ahmad Jamil², Nurhani³, Nugroho Dwi Prihandoko⁴, Arfandi⁵, Retno
Dewi Wijiastuti⁶, Evi Mufrihah Zain⁷

¹²³⁴⁵⁶⁷Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Sorong, Sorong, Indonesia

Email corresponding author: jamilscout@gmail.com

ABSTRACT

Sago and red fruit are traditional local foods of Papua that have great potential to be developed into high-economic-value food products. However, the utilization of these commodities within the community is still limited to traditional consumption, thus requiring efforts to diversify processed food products in order to increase added value and improve community welfare. This community service activity aimed to enhance the knowledge and skills of the community in processing sago and red fruit into more varied, innovative, and marketable food products. The training activity was conducted on May 30, 2026, in Aimas District, Sorong Regency, Southwest Papua Province, involving local communities, housewives, and small business actors. The implementation methods included lectures, discussions, and demonstrations. The materials provided covered the importance of local food diversification, the nutritional content of sago and red fruit, product processing techniques, packaging, and simple marketing strategies for local food products. The results of the activity showed that the training succeeded in improving participants' knowledge and skills in processing sago and red fruit into various processed products such as sago cakes, sago chips, and red fruit beverages. In addition, the activity also increased community motivation to develop local food businesses based on regional potential. Therefore, the training on diversification of processed foods made from sago and red fruit had a positive impact on supporting local food security and improving the community economy in Sorong Regency, Southwest Papua.

KEYWORDS food diversification, sago, red fruit, community empowerment.

ABSTRAK

Sagu dan buah merah merupakan pangan lokal khas Papua yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk pangan bernilai ekonomi tinggi. Namun, pemanfaatan kedua komoditas tersebut di masyarakat masih terbatas pada konsumsi tradisional sehingga diperlukan upaya diversifikasi produk olahan pangan untuk meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sagu dan buah merah menjadi produk pangan yang lebih variatif, inovatif, dan bernilai jual. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 30 Mei 2026 di Distrik Aimas, Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya dengan melibatkan masyarakat setempat, ibu rumah tangga, dan pelaku usaha kecil. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi ceramah, diskusi dan demonstrasi. Materi yang diberikan mencakup pentingnya diversifikasi pangan lokal, kandungan gizi sagu

*Korespondensi:

Ahmad Jamil

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Sorong, Sorong, Indonesia

E-mail: jamilscout@gmail.com

dan buah merah, teknik pengolahan produk, pengemasan, serta pemasaran sederhana produk pangan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah sagu dan buah merah menjadi berbagai produk olahan seperti kue sagu, keripik sagu, dan minuman berbahan buah merah. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha pangan lokal berbasis potensi daerah. Dengan demikian, pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah memberikan dampak positif dalam mendukung ketahanan pangan lokal serta peningkatan ekonomi masyarakat di Kabupaten Sorong Papua Barat Daya.

Kata Kunci: diversifikasi pangan, sagu, buah merah, pemberdayaan masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya alam dan keanekaragaman pangan lokal yang sangat melimpah. Berbagai jenis tanaman pangan tersebar di seluruh wilayah Indonesia dan menjadi potensi strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Selama ini masyarakat masih memiliki ketergantungan yang cukup tinggi terhadap konsumsi beras sebagai makanan pokok, sehingga diperlukan upaya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal untuk menciptakan sistem pangan yang lebih berkelanjutan. Diversifikasi pangan tidak hanya bertujuan untuk memperluas jenis konsumsi masyarakat, tetapi juga menjadi strategi dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta memperkuat perekonomian masyarakat daerah. Menurut Kusuma, Indrianti, dan Ekafitri (2013), pengembangan pangan lokal menjadi langkah penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional karena Indonesia memiliki banyak sumber karbohidrat alternatif yang potensial untuk dikembangkan, salah satunya adalah sagu. Selain mampu menjadi alternatif pengganti beras, pangan lokal juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan modern yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi.

Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki potensi pangan lokal cukup besar adalah Papua, khususnya pada komoditas sagu dan buah merah. Sagu merupakan makanan pokok tradisional masyarakat Papua yang telah dikonsumsi secara turun-temurun dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Tanaman sagu tumbuh dengan baik di wilayah Papua karena didukung oleh kondisi geografis dan iklim yang sesuai. Selain sagu, Papua juga memiliki tanaman khas yang sangat dikenal masyarakat, yaitu buah merah. Buah merah merupakan tanaman endemik Papua yang memiliki kandungan antioksidan, beta karoten, vitamin, dan berbagai senyawa alami yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Menurut Haryanto (2015), Papua memiliki potensi sagu yang sangat besar dan berpeluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah tinggi. Sementara itu, Kogoya dkk. (2019) menjelaskan bahwa buah merah memiliki potensi besar sebagai

pangan fungsional dan komoditas unggulan daerah karena dapat diolah menjadi berbagai produk kesehatan maupun pangan olahan. Kabupaten Sorong sebagai bagian dari Provinsi Papua Barat Daya juga memiliki ketersediaan sagu dan buah merah yang cukup melimpah. Namun demikian, pemanfaatan kedua komoditas tersebut masih relatif terbatas pada bentuk konsumsi tradisional seperti papeda dan penggunaan buah merah secara sederhana sebagai bahan pengobatan tradisional. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi sumber daya pangan lokal di daerah ini belum dimanfaatkan secara optimal melalui inovasi diversifikasi produk olahan.

Pengembangan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah memiliki manfaat ekonomi yang sangat besar bagi masyarakat. Pengolahan sagu dan buah merah menjadi berbagai produk pangan modern seperti mie sagu, kue sagu, keripik sagu, minuman kesehatan, maupun produk olahan lainnya dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas lokal. Diversifikasi produk pangan lokal juga dapat membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta menciptakan lapangan kerja berbasis potensi daerah. Selain itu, pengembangan usaha pangan lokal mampu mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif masyarakat dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas. Penelitian Soekamto dkk. (2020) menyebutkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan sagu menjadi berbagai produk makanan dapat meningkatkan keterampilan dan produktivitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih ekonomis. Namun, masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk pangan lokal menjadi salah satu kendala utama dalam pengembangan usaha berbasis sagu dan buah merah.

Permasalahan yang dihadapi masyarakat adalah masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sagu dan buah merah menjadi produk yang lebih variatif dan bernilai ekonomi. Sebagian besar masyarakat belum memahami teknik pengolahan modern, pengemasan produk, serta strategi pemasaran hasil olahan pangan lokal. Kondisi tersebut menyebabkan potensi pangan lokal belum mampu bersaing dengan produk pangan modern dari luar daerah. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah menjadi sangat penting untuk dilaksanakan. Menurut Soekamto dkk. (2020), kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan sagu menjadi aneka produk makanan sangat penting untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara produktif. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam mengolah pangan lokal menjadi produk yang inovatif, sehat, dan bernilai jual. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat mendukung penguatan ekonomi masyarakat, pelestarian budaya pangan lokal Papua, serta peningkatan ketahanan pangan berbasis potensi daerah. Dengan adanya

kegiatan ini, masyarakat di Kabupaten Sorong Papua Barat Daya diharapkan mampu mengembangkan usaha pangan lokal yang berdaya saing dan berkelanjutan.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui pendekatan pelatihan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Pelatihan dilaksanakan di Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya dengan sasaran masyarakat, kelompok usaha kecil, ibu rumah tangga, dan pelaku usaha pangan lokal yang memiliki minat dalam pengembangan olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam mengolah pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Tahapan kegiatan diawali dengan tahap persiapan melalui observasi lapangan dan koordinasi dengan pihak terkait serta masyarakat setempat untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan peserta terkait pengolahan pangan lokal. Pada tahap ini tim pengabdian juga melakukan penyusunan materi pelatihan, menyiapkan alat dan bahan, serta menentukan jenis produk olahan yang akan dipraktikkan selama kegiatan berlangsung.

Metode pelatihan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa ceramah, diskusi dan demonstrasi dipilih karena dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman konseptual mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal, kandungan gizi sagu dan buah merah, serta peluang usaha berbasis pangan lokal. Menurut Afiatna, Maryanto, dan Setyoningrum (2023), metode ceramah efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan karena penyampaian informasi dilakukan secara sistematis dan terarah.



Metode diskusi digunakan untuk menciptakan interaksi aktif antara peserta dan tim pelaksana pelatihan. Melalui diskusi, peserta dapat menyampaikan pengalaman, kendala, serta potensi pengembangan usaha pangan lokal di lingkungan masyarakat. Pardosi dkk. (2024) menjelaskan bahwa metode diskusi yang dipadukan dengan ceramah dan demonstrasi mampu meningkatkan partisipasi masyarakat serta mendorong keterlibatan aktif peserta dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Pendekatan partisipatif tersebut dinilai mampu memperkuat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan sekaligus meningkatkan motivasi masyarakat untuk menerapkan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari.

Selanjutnya, metode demonstrasi digunakan untuk memperlihatkan secara langsung proses pengolahan sagu dan buah merah menjadi berbagai produk olahan pangan. Metode ini dipilih karena peserta dapat melihat secara nyata tahapan pengolahan produk mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan, hingga teknik penyajian dan pengemasan produk. Purwanti (2021) menyatakan bahwa metode demonstrasi dapat meningkatkan aktivitas dan hasil belajar peserta karena proses pembelajaran dilakukan secara langsung dan mudah dipahami. Selain itu, Nawangsih (2021) juga menjelaskan bahwa metode demonstrasi efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta dalam pengolahan dan penyajian makanan karena peserta dapat mencontoh langsung langkah-langkah praktik yang diperagakan oleh instruktur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah dilaksanakan bersama Ikatan Pengusaha Muslimah Indonesia pada tanggal 30 Mei 2026 di Distrik Aimas, Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya. Kegiatan ini diikuti oleh ibu rumah tangga, pelaku usaha kecil, dan kelompok masyarakat yang memiliki minat dalam pengembangan pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan baik dan mendapat antusiasme tinggi dari peserta karena materi yang diberikan dinilai relevan dengan potensi sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal sebagai upaya mendukung ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi masyarakat. Pada tahap ini peserta diberikan pemahaman mengenai potensi sagu dan buah merah sebagai komoditas khas Papua yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai jual. Peserta juga diberikan penjelasan mengenai kandungan gizi sagu dan buah merah serta peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Selama penyampaian materi, peserta terlihat aktif mengikuti kegiatan dan memberikan berbagai pertanyaan terkait teknik pengolahan serta peluang pemasaran produk olahan pangan lokal.

Tahapan berikutnya dilakukan demonstrasi pengolahan sagu dan buah merah menjadi beberapa produk pangan olahan seperti kue sagu, keripik sagu, dan minuman berbahan buah merah. Peserta diberikan pendampingan mulai dari tahap persiapan bahan, teknik pengolahan, pengemasan produk, hingga penyajian produk yang menarik dan higienis. Melalui praktik langsung tersebut, peserta mampu memahami tahapan pengolahan pangan secara lebih mudah karena dapat melihat dan mempraktikkan langsung proses pembuatan produk.



Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah pangan lokal berbahan dasar sagu dan buah merah. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengetahui pemanfaatan sagu sebagai bahan papeda dan buah merah sebagai bahan konsumsi tradisional. Namun setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai memahami bahwa sagu dan buah merah dapat diolah menjadi berbagai produk pangan modern yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Selain itu, peserta juga mulai memahami pentingnya pengemasan produk dan strategi pemasaran sederhana untuk meningkatkan daya tarik produk kepada konsumen.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta terlihat dari kemampuan peserta dalam mempraktikkan kembali proses pengolahan produk secara mandiri pada akhir kegiatan. Beberapa peserta juga menyampaikan ketertarikan untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan dampak pada peningkatan pengetahuan masyarakat, tetapi juga mampu

menumbuhkan motivasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal secara produktif dan berkelanjutan.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Adrianton dkk. (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan diversifikasi pengolahan sagu mampu meningkatkan keterampilan masyarakat serta memperkuat ketahanan pangan lokal melalui pengembangan produk olahan berbasis sagu. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa kegiatan pelatihan berbasis praktik langsung memberikan dampak positif terhadap kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk pangan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi. Selain itu, penelitian Allo dkk. (2025) juga menyebutkan bahwa pelatihan diversifikasi produk sagu dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengembangan usaha pangan lokal dan membuka peluang ekonomi baru berbasis sumber daya daerah.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini juga memberikan dampak positif terhadap kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pelestarian pangan lokal Papua. Selama ini masyarakat cenderung lebih bergantung pada pangan modern dari luar daerah, sementara potensi pangan lokal seperti sagu dan buah merah belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui kegiatan pelatihan ini, masyarakat memperoleh pemahaman bahwa pangan lokal tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga memiliki manfaat ekonomi yang besar apabila dikelola dengan baik melalui inovasi diversifikasi produk pangan.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah di Distrik Aimas Kabupaten Sorong berjalan dengan baik dan memberikan manfaat positif bagi masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong pengembangan usaha pangan lokal berbasis sagu dan buah merah yang berdaya saing serta mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Papua Barat Daya.

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah yang dilaksanakan pada tanggal 30 Mei 2026 di Distrik Aimas, Kabupaten Sorong, Provinsi Papua Barat Daya berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Pelatihan yang dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, dan demonstrasi, mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam mengolah sagu dan buah merah menjadi berbagai produk pangan yang lebih variatif dan bernilai ekonomi.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman baru mengenai potensi sagu dan buah merah sebagai pangan lokal khas Papua yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan modern seperti kue sagu, keripik sagu, dan minuman berbahan buah merah. Selain meningkatkan keterampilan pengolahan pangan, kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai

pentingnya diversifikasi pangan lokal sebagai upaya mendukung ketahanan pangan dan peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat berbasis potensi daerah.

Pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap motivasi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih produktif dan inovatif. Dengan adanya pelatihan tersebut, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha pangan lokal berbasis sagu dan buah merah secara mandiri dan berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal serta memperkuat ekonomi masyarakat di Kabupaten Sorong Papua Barat Daya.

SARAN

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan dasar sagu dan buah merah perlu dilaksanakan secara berkelanjutan agar masyarakat dapat terus meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam mengembangkan produk pangan lokal. Selain itu, diperlukan pendampingan lanjutan terkait teknik pengemasan, pemasaran digital, dan manajemen usaha agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang lebih baik di pasar.

Pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan instansi terkait diharapkan dapat memberikan dukungan melalui program pemberdayaan masyarakat, bantuan peralatan produksi, serta fasilitasi promosi produk pangan lokal khas Papua. Dukungan tersebut penting untuk mendorong berkembangnya usaha mikro berbasis sagu dan buah merah sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Masyarakat juga diharapkan dapat terus memanfaatkan dan melestarikan pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya Papua sekaligus sebagai sumber ekonomi yang potensial. Pengembangan inovasi produk berbahan dasar sagu dan buah merah perlu terus dilakukan agar produk pangan lokal mampu bersaing dengan produk modern lainnya serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianton, A., dkk. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*. 4(2)
- Afiatna, P., Sugeng Maryanto, & Umi Setyoningrum. (2023). Pelatihan Kader dengan Metode Ceramah, Demonstrasi dan Simulasi terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kader Posyandu Lansia di Wilayah RW V Kelurahan Pudakpayung, Banyumanik Semarang. *INDONESIAN JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT (IJCE)*, 5(2)
- Allo, C. G., dkk. (2025). Pemberdayaan Sagu di Merauke: Inovasi Mie Sagu untuk Diversifikasi Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*. 4(1)

- Haryanto, B. (2015). Potensi dan Pemanfaatan Pati Sagu dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *Jurnal Pangan*, 24(2).
- Kogoya, Z., Simaremare, E. S., Tabuni, M. I., Yarangga, I., & Alua, O. (2019). MGBM (Minyak Goreng Buah Merah) yang Bermanfaat dan Berkhasiat di Kalangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Papua*. 3 (3)
- Kusuma, P. T. W., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 22(1).
- Nawangsih, E. T. (2022). Penerapan Metode Demonstrasi sebagai Strategi Peningkatan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. *Jurnal Pembelajaran dan Riset Pendidikan*. 2(2)
- Pardosi, J., dkk. (2024). Penerapan Metode Ceramah dan Demonstrasi Sebagai Upaya Peningkatan Sadar Wisata dan Partisipasi Masyarakat di Desa Sibolangit. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 12(1)
- Purwanti, H. (2021). Penerapan Metode Demonstrasi untuk Meningkatkan Aktifitas dan Hasil Belajar Boga Dasar. *Jurnal Ilmiah WUNY*. 3(1)
- Soekamto, M. H., Ponisri, & Sangadji, Z. (2020). Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi di Kampung Jeflio. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*. 2(1)