CERS | Journal of Community Engagement Research for Sustainability
e-ISSN: 2807-6451
Vol. 2, No. 2, 2022, pp. 93-97

Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Bagan Melibur melalui Pengolahan Tepung Sagu Kering (Celsring)

Efforts to Empower the Community of Bagan Village on Vacation through Processing Sago Flour into Dry Sago Cendol (Celsring)

Neni Hermita[*1], Zetra Hainul Putra[1], Mahmud Alpusari[1], Gustimal Witri[1], Eva Astuti Mulyani[1] Intan Kartika Sari[1], Jesi Alexander Alim[1]

[1.] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

*e-mail: neni.hermita@lecturer.unri.ac.id

Article Info
Article history:
Received March 9th, 2022
Revised March 14th, 2022
Accepted March 18th, 2022

Abstrak

Usaha sagu di Desa Bagan Melibur terbilang sudah cukup lama, namun belum memberikan kesejahteraan bagi masyarakat. Sejauh ini, proses pengolahan cendol sagu masih dengan cara tradisional yaitu proses pengeringan langsung di bawah terik sinar matahari dan proses pengolahan sagu dengan tenaga manusia, sehingga masa produksi cukup lama serta hasil yang didapatkan pun menjadi lebih sedikit. Untuk itu, pengabdian ini memiliki tujuan untuk mengembangkan potensi masyarakat desa Bagan Melibur dalam mengelola sagu menjadi berbagai macam olahan makanan maupun minuman, salah satunya yaitu cendol sagu kering (celsring). Untuk dapat mempercepat proses pengolahan celsring maka diperlukan bantuan alat seperti rumah ultraviolet, sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dalam kondisi apapun. Dengan adanya alat ini dapat mempercepat masa produksi dan hasil produksi. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bagan Melibur, Kecamatan Merbau, Kabupaten Kepulauan Meranti dengan menggunakan metode penyuluhan. Berdasarkan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan, maka dihasilkan brand produk Celsring yang siap dipasarkan ke luar daerah Bagan Melibur.

Kata kunci:
Desa Bagan Melibur; Pengabdian kepada Masyarakat; Sagu

Abstract

The sago business in the Bagan Melibur Village has been around for a long time, but has not provided welfare for the community. So far, the processing of sago sandal is still in the traditional way, namely the direct drying process under the hot sun and the human-powered sago processing process, so that the production period is quite long and the results obtained are less. For this reason, this service has the aim of developing the potential of the Bagan Melibur village community in managing sago into various kinds of processed foods and beverages, one of which is a dry sago sandal (celsring). To be able to speed up the celsring processing process, it is necessary to use tools such as ultraviolet housings, so that the drying process can be carried out under any conditions. This tool can speed up the production period and production results. This community service was carried out in the Bagan Melibur Village, Merbau District, Meranti Islands Regency uses the extension method. Based on the service activities carried out, the Celsring product brand is produced which is ready to be marketed outside the Bagan Melibur area.

Keywords:
BUMDes; colony loss; colony maintenance; honey cooperative; honey marketing

DOI: https://doi.org/10.31258/cers.2.2.93-97

PENDAHULUAN

Di Indonesia, tanaman sagu banyak di jumpai di daerah rawa dan pinggir sungai yang terpusat di Papua, Maluku, Sulawesi, dan Riau (Hariyanto, 2011). Tanaman rumbia (*Metroxylon sagu Rottb*) atau yang lebih dikenal dengan tanaman sagu merupakan tanaman yang tumbuh subur di daerah rawa berair tawar. Tanaman ini memiliki sebaran yang cukup luas sekitar kurang lebih 1.250.000 Hektar atau 51.3% dari luas areal sagu dunia (BUDIANTO) (Flach, 1997). Tanaman sagu merupakan tanaman tingkat tinggi yang mengandung banyak selulosa yang dimana selulosa merupakan komponen utama penghasil biomassa (Lu et al., 2011). Tanaman sagu merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang paling produktif, jumlah karbohidratnya mencapai 5 juta ton pati kering per tahun, setara dengan 5 juta kiloliter bioethanol (Kiat, 2006). Selain itu, tanaman sagu juga berpotensi sebagai substitusi pembuatan kue, makanan penyedap, berbagai jenis minuman, perekat, industri farmasi, biodegradable plastic dan sumber bahan baku etanol (Rindengan & Karouw, 2003; Bintoro, 2003).

Banyak faktor yang dapat mempengaruhi pertumbuhan tananaman sagu diantaranya yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang memengaruhi dari dalam tanaman yang berupa faktor kondisi genetis tanaman sagu, sedangkan faktor eksternal yaitu faktor yang berasal dari lingkungan sekitar seperti intensitas cahaya matahari, curah hujan, ketersedian air, suhu, dan kelembaban udara (M. H. Bintoro et al., 2008).

Namun demikian, sagu termasuk bahan pangan yang berprotein rendah. Kandungan protein tepung sagu, jauh lebih rendah dari tepung beras, jagung, dan beras. Ditinjau dari kadar vitamin dan mineral, sagu juga memiliki kadar yang lebih rendah dibandingkan dengan bahan makanan pokok lainnya. menyadari potensi gizi sagu yang tidak selengkap dan sebaik bahan makanan pokok lain, sagu harus dikonsumsi bersama-sama dengan bahan lain yang lebih baik kadar gizinya (Ernawati et al., 2018). Tanaman sagu memiliki banyak manfaat diantaranya: daunnya dapat digunakan sebagai atap rumah, tangkai daun setelah dibelah dan dianyam dapat dijadikan tikar maupun dinding bangunan, isi batang dapat diolah menjadi sagu, ijuknya dapat dibuat menjadi sapu, dan nira dapat diolah untuk membuat gula (Fatriani, 2010).

Salah satu daerah di Indonesia yang memanfaatkan tanaman sagu untuk diolah menjadi bahan makanan terdapat di Desa Bagan Melibur. Desa Bagan Melibur merupakan desa yang berada di Kecamatan Merbau, Kepulauan Meranti, Provinsi Riau yang berbatasan langsung dengan Selat Malaka. Sebagian besar mata pencarian penduduk Desa Bagan Melibur adalah petani yaitu petani karet, petani sagu, petani kelapa sawit, dan petani kelapa (Suharyono & Widodo, 2017). Kepulauan Meranti termasuk salah satu kawasan pengembangan ketahan pangan nasional karena merupakan penghasil tanaman sagu terbesar di Indonesia (Ruli et al., 2017). Di desa ini terdapat 2 tempat pengolahan untuk tanaman sagu, namun belum dikembangkan secara maksimal. Usaha pengolahan tanaman sagu di Desa Bagan Melibur terbilang sudah cukup lama, namun belum memberikan kesejahteraan bagi masyarakat setempat khususnya petani sagu, yang menyebabkan petani sagu kurang berminat untuk membudidayakan sagu karena rendahnya pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan tual/batang sagu yang menjadikan hal itu sebagai salah satu permasalahan yang dikeluhkan/diajukan oleh masyarakat setempat.

Pengolahan sagu di desa Bagan Melibur pun masih menggunakan alat-alat tradisional seperti proses pengeringan sagu secara langsung di bawah terik sinar matahari. Hal ini tentunya menjadi kendala bagi pengolah sagu, karena jika cuaca mendung bahkan hujan, proses pengeringan tidak akan dapat berlangsung. Tentunya ini akan memakan waktu yang lama. Untuk mengolah pati sagu hingga menjadi cendol sagu pun masih menggunakan tenaga manusia dan alat seadanya. Hasil yang diproduksi tentunya terbatas.

Melihat permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat setempat, guna untuk mengoptimalkan pemanfaatan tanaman sagu yang melimpah di Desa Bagan Melibur, maka tim pengabdi bekerjasama dengan masyarakat dan membentuk kelompok UMKM BAS (Bagan Melibur Amanah Sejahtera) untuk melaksanakan pengembangan mengolah sagu menjadi bahan makanan

seperti cendol sagu kering (celsring) untuk dijadikan salah satu makanan khas dari Desa Bagan Melibur. Celsring ini dapat diolah menjadi campuran di dalam minuman maupun makanan dan dapat dipasarkan keluar Kepulauan Meranti. Hal ini tentunya dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat di tengah masa pandemi Covid-19.

METODE PENERAPAN

Lokasi pengabdian kepada masyarakat adalah Desa Bagan Melibur, Kecamatan Merbau, Kabupaten Kepulauan Meranti, Provinsi Riau. Daerah ini dipilih sebagai objek pengabdian berdasarkan pertimbangan, yaitu Desa Bagan Melibur adalah salah satu desa yang memiliki potensi tanaman sagu yang cukup besar dan memiliki 2 tempat pengolahan tanaman sagu. Pengabdian ini dimulai bulan April-Oktober beberapa tahapan, diantaranya:

1. Identifikasi
   Kegiatan yang dilakukan pada tahap identifikasi berupa pemetaan permasalahan yang dihadapi masyarakat di Desa Bagan Melibur, terutama yang berkaitan dengan pemanfaatan sumber daya alam lokal. Identifikasi dilakukan melalui proses observasi dan wawancara. Observasi atau pengamatan di lapangan dilakukan untuk memperoleh gambaran secara detail mengenai kondisi di Desa Bagan Melibur itu sendiri. Sedangkan informasi lebih lengkap diperoleh memalui kondisi dengan beberapa informan kunci, yakni pengelola dan masyarakat yang terlibat langsung.
2. Sosialisasi
   Kegiatan yang dilakukan pada tahap sosialisasi berupa penyuluhan melalui paparan materi pemanfataaan sumber daya lokal guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan sosialisasi bertujuan membuka wawasan dan meningkatkan kesejahteraan dalam pemanfaatan bahan baku lokal sebagai salah satu upaya meningkatkan pendapatan ekonomi.
3. Pengembangan
   Berdasarkan hasil pemetaan masalah, langkah selanjutnya dilakukan pengembangan dalam mengolah tepung sagu menjadi cendol sagu kering (celsring).

Analisis data yang digunakan dalam pengabdian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, yaitu suatu penelitian kualitatif yang berguna untuk mengembangkan teori-teori yang telah dibangun dari data yang diperoleh di lapangan. Pada tahap awal peneliti melakukan observasi lapangan, kemudian melakukan realisasi pembuatan rumah ultraviolet, dilanjutkan dengan proses pengolahan pati sagu hingga menjadi cendol sagu kering. Sampel penelitian adalah kelompok UMKM BAS (Bagan Amanah Sejahtera) Desa Bagan Melibur.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Bagan Melibur, Kecamatan Merbau, Kepulauan Meranti, Provinsi Riau menghasilkan produk akhir berupa bahan pangan cendol sagu kering (Celsring). Pengolahan Celsring berbahan dasar sagu merupakan salah satu alternatif pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah di Desa Bagan Melibur. Pemanfaatan sumber daya lokal merupakan bentuk langkah strategi agar pemberdayaan sumber daya dan meningkatkan nilai ekonomis dari makanan itu sendiri. Pemanfaatan sumber daya lokal mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Proses pengolahan celsring di Desa Bagan Melibur, Kabupaten Kepulauan Meranti, yaitu:

1. Langkah pertama yang dilakukan adalah menyangrai tepung sagu hingga menjadi warna kekuningan. Tepung sagu yang telah di sangrat kemudian dimasukkan ke dalam wadah penampungan dan diberi air secukupnya. Uleni hingga kalis.

2. Setelah adonan kalis, siapkan kompor dan panci yang berisi air lalu didihkan air tersebut. Cetak adonan dengan menggunakan cetakan dan rebus hingga matang.

3. Setelah matang, masukan cendol kembali ke dalam wadah penampungan yang berisi air bersih dan cuci cendol sebanyak 3x.

4. Setelah cendol selesai di cuci, masukkan kembali air bersih ke dalam wadah yang berisi cendol lalu tambahkan pewarna makanan agar cendol menjadi berwarna dan memiliki rasa.

5. Setelah warna merata, cendol siap di olah menjadi minuman ataupun dapat di keringkan di dalam rumah UV dan dapat kemas untuk dipasarkan keluar Desa Bagan Melibur. Kemasan celsring dapat dilihar pada gambar 1.



Gambar 1. Kemasan Celsring

Pengemasan merupakan satu hal penting bagi suatu produk. Kemasan berguna untuk membungkus, melindingi, mengirim mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasaran. Pada kemasan sebaiknya terdapat nama produk, lokasi produksi produk, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa (masa berlaku), berat bersih, serta komposisi (Joenattan et al., 2019). Dalam pengolahan Celsring kemasan yang digunakan berupa kemasan paper metalize size 24x22 cm yang dilengkapi dengan nama produk pada kemasan.

Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Pengolahan cendol sagu kering di Desa Bagan Melibur sejauh ini terbilang berjalan dengan lancar. Sebelum adanya tim pengabdi, proses pengolahan masih dilakukan dengan cara-cara tradisional seperti proses pengeringan yang masih di jemur secara langsung di bawah terik sinar matahari dan proses mengolah cendol sagu dengan menggunakan tenaga manusia. Hal ini yang menyebabkan hasil celsring terbatas dan memakan waktu yang cukup lama. Untuk itu tim pengabdian membantu memberikan penyuluhan dan arahan kepada warga sekitar dengan cara membuat rumah pengeringan dengan lapisan plastik ultraviolet. Plastik ini dapat menyerap sinar matahari dan dapat menyebarkan panas ke seluruh bagian dalam ruangan. Dengan adanya rumah ultraviolet ini, maka akan dapat mempersingkat waktu pengeringan dan juga proses pengeringan dapat berjalan dalam kondisi apapun karena celsring yang dikeringkan terlindungi oleh rumah ultraviolet. Hal ini tentunya menyebabkan hasil produksi celsring meningkat dari sebelumnya. Celsring yang sudah siap pun dapat diperjual belikan kepada masyakat di luar Desa Bagan Melibur dan dapat bertahan lama dibandingkan dengan cendol basah.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Desa Bagan Melibur dengan metode penyuluhan dapat mengembangkan wawasan masyarakat desa tentang teknologi dan cara yang digunakan untuk proses pengeringan cendol sagu. Tim pengabdi juga membantu masyarakat untuk membangun rumah ultraviolet, tentunya rumah ini akan membuat hasil produksi celsring meningkat dari biasanya. Celsring dapat menjadi ciri khas/makanan khas daerah Desa Bagan Melibur. Hal ini tentunya dapat memajukan

kesejahteraan ekonomi masyarakat, karena celsring dapat bertahan lama dan dapat diperjual belikan keluar daerah. Celsring dapat diolah dengan campuran makanan dan minuman.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada LPPM UNRI yang telah mendanai Pengabdian ini melalui dana DIPA. pemerintah dan seluruh masyarakat Desa Bagan Melibur, Kecamatan Merbau, Kepulauan Meranti, Provinsi Riau, terkhusus UMKM BAS (Bagan Amanah Sejahtera) yang telah bersedia memberikan ruang dan waktu serta memberikan izin kepada Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Riau untuk dapat berpartisipasi dalam proses pengolahan tanaman sagu menjadi cendol sagu kering sebagai upaya mengoptimalkan pemanfaatan tanaman sagu yang melimpah di Desa Bagan Melibur.

DAFTAR PUSTAKA

Bintoro, H. . (2003). Potensi Pemanfaatan Sagu untuk Industri dan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Sagu. Manado 6 Oktober 2003*.

Bintoro, M. H., N, S., D, A., W.Y, M., & A, P. (2008). Laporan Hasil Penelitian Pembibitan dan Karekteristik Lingkungan Tumbuh Tanaman Sagu. *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyrakat IPB*.

Ernawati, E., Heliawaty, & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, *14*(1), 31. https://doi.org/10.20956/jsep.v14i1.3621

Fatriani. (2010). *Produktivitas Pembuatan Atap Rumbia (Metroxylon Sagu Rottb) dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Pengrajin di Desa Jambu Hulu Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan Kalimantan Selatan.*

Flach, M. (1997). Sago palm (Metroxylon sagu Rottb). *Rome, Italy: Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy*.

Hariyanto, B. (2011). Manfaat Tanaman Sagu (Metroxylon sp) dalam Penyediaan Pangan dan Dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan. *Jurnal Teknik Lingkungan*, *12*(2), 143–152.

Joenattan, C., Yuwono, E. C., & Yusuf, V. (2019). *Perancangan Redesain Kemasan Mozha Handmade Face & Body Soap* (Issue 121).

Kiat, L. J. (2006). Preparation and Characterization of Carboxymethyl Sago Waste and Its Hydrogel. *Preparation and Characterization of Carboxymethyl Sago Waste and Its Hydrogel, Universiti Putra Malaysia.*, *February*.

Lu, Q., Yang, X., Dong, C., Zhang, Z., Zhang, X., & Zhu, X. (2011). Influence of pyrolysis temperature and time on the cellulose fast pyrolysis products: Analytical Py-GC / MS study. *Journal of Analytical and Applied Pyrolysis*, *92*(2), 430–438. https://doi.org/10.1016/j.jaap.2011.08.006

Rindengan, B., & Karouw, S. (2003). Potensi Sagu Sebagai Bahan Baku Plastik. *Prosiding Seminar Nasional Sagu Manado, 6 Oktober 2003.*

Ruli, B., Ardian, & Yoseva, S. (2017). Kajian Budidaya Sagu (Metroxylon Spp) Rakyat di Kecamatan Tebing Tinggi Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. *JOM Faperta*, *4*(1).

Suharyono, & Widodo, T. (2017). IbM Ternak Kambing di Desa Bagan Melibur dan Desa Api-Api Provinsi Riau. *SEMNAS IIB DARMAJAYA Lembaga*, 90–100.