

# PERSEPSI MASYARAKAT TENTANG PENGOLAHAN DAN PENATAAN MAKANAN DARI SAGU SEBAGAI PENGGANTI BERAS DI KAMPUNG MALA KECAMATAN MANGANITU KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE

Samuel Ambrosius Dalenoh \*<sup>1</sup>

Loisa Kandoli <sup>2</sup>

Telly Tangkere <sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Manado, Indonesia

\*e-mail: [dalenohsamuel@gmail.com](mailto:dalenohsamuel@gmail.com)<sup>1</sup>, [louisanicolina@gmail.com](mailto:louisanicolina@gmail.com)<sup>2</sup>, [tellytangkere@gmail.com](mailto:tellytangkere@gmail.com)<sup>3</sup>

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi persepsi masyarakat terkait pengolahan dan penataan makanan berbahan dasar sagu, serta penerimaannya sebagai pengganti pangan non-beras di Kampung Mala, Kecamatan Manganitu, Kabupaten Sangihe. Daerah ini dikenal sebagai salah satu penghasil sagu "baruk" terbesar di wilayah Kepulauan Sangihe. Meskipun sagu memiliki potensi besar sebagai bahan pangan lokal, penerimaannya di masyarakat masih terbatas, karena pergeseran kebiasaan yang lebih memilih beras sebagai makanan pokok. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi masyarakat terhadap sagu dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kebiasaan, kesehatan, cita rasa, dan ketersediaan pangan. Masyarakat yang masih mempertahankan kebiasaan mengonsumsi sagu cenderung memiliki pandangan positif, sedangkan mereka yang telah beralih ke beras memiliki pandangan yang kurang baik terhadap sagu. Kesimpulan yang diperoleh adalah bahwa persepsi masyarakat sangat mempengaruhi penerimaan sagu sebagai pangan alternatif, dan dibutuhkan edukasi serta pelatihan dalam pengolahan dan penataan sagu agar dapat diterima lebih luas sebagai pengganti beras.

Penelitian ini memberikan saran kepada pemerintah dan pihak terkait untuk meningkatkan kampanye dan program diversifikasi pangan lokal yang berbasis sagu, guna memperkuat ketahanan pangan di wilayah Kepulauan Sangihe.

**Kata kunci** : Persepsi masyarakat, pengolahan sagu, penataan makanan, pengganti beras, Kampung Mala, Sangihe

## Abstract

*This study aims to explore the community's perception of sago-based food processing and styling, as well as its acceptance as a non-rice food substitute in Kampung Mala, Manganitu District, Sangihe Regency. This area is known as one of the largest producers of sago "baruk" in the Sangihe Islands region. Although sago has great potential as a local food, its acceptance in the community is still limited, due to shifting habits that prefer rice as a staple food. This research used a qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and document studies.*

*The results showed that people's perception of sago is influenced by several factors such as habits, health, taste, and food availability. People who still maintain the habit of consuming sago tend to have a positive view, while those who have switched to rice have a less favorable view of sago. The conclusion is that people's perceptions greatly influence the acceptance of sago as an alternative food, and education and training are needed in processing and structuring sago so that it can be more widely accepted as a substitute for rice.*

*This study provides advice to the government and related parties to increase campaigns and local food diversification programs based on sago, in order to strengthen food security in the Sangihe Islands region.*

**Keywords** : Community perception, sago processing, food styling, rice substitute, Kampung Mala, Sangihe

## PENDAHULUAN

Sagu adalah pangan yang cukup tersedia di beberapa daerah negeri tercinta, dan menjadi penopang ketahanan pangan lokal pengganti beras yang potensial. Indonesia memiliki area lahan sagu terbesar dunia, dengan luas sekitar 1128 juta ha atau 51,3 % dari 2201 juta ha area sagu dunia (Sukanto, H 2005). Mengacu dari data ini jelas bagi kita bahwa sagu memang memiliki daya penyuplai pangan pengganti beras terbesar di negeri kita (Kehati,2020). Di kabupaten Sangihe, potensi pangan sagu lokal spesifik "Sagu Baruk" (Kementrian Pertanian, 2014). (berada diluasan area 1654, 75 ha,

dengan hasil produksinya 2.144,70 ton/tahun (AntarSulut,2019). Bahkan jika mengacu pada sumber data Dinas Pertanian Daerah Kabupaten Kepulauan Sangihe, luasan areanya ada pada 2103,9 ha dengan hasil produksi sejumlah 2544,74 ton (Lampiran 4) yang secara khusus di wilayah kecamatan Manganitu (lokasi penelitian) tercatat luas tanam “sagu baruk” ada pada 646,5 ha, dengan jumlah produksi/thn dikisaran 736 ton. Luasan dan jumlah tersebut merupakan terbesar di lima belas kecamatan yang ada di kabupaten kepulauan Sangihe (Kajian Sagu Baruk) Inilah dasar dan alasan pertama hingga diangkatnya tulisan ini, bahwa pangan sagu memiliki potensi ketersediaan produksi yang sangat besar, namun dimata masyarakat sebatas makanan pelengkap atau makanan kedua sesudah pangan beras.

Jika kita mulai menyingkap kandungan gizi dan rasa yang terkandung dalam pangan sagu melalui olahan dan tata saji yang baik, maka disanapun akan ditemukan bahwa pangan sagu juga memiliki kualitas nilai yang tak kalah, sebaik bahkan dapat lebih baik dari pangan beras

Dapat dikatakan bahwa sagu berpotensi menjadi sumber pangan pengganti beras yang sangat baik, karena selain memiliki ketersediaan produksi bila dibanding pangan lain, sagu juga memiliki kandungan nilai gizi yang relatif lengkap, dengan karbohidrat kompleks dlm jumlah tinggi, serta juga protein ,vitamin, dan mineral dengan indeks glikemik rendah dibanding makanan dari sumber pangan beras (Greeners.co.2012)

Perhatikan karakteristik kimia tepung sagu baruk dibawah ini

KOMPONEN	SAGU BARU	TSBK
Kadar Air %	6,5	6,75
Kadar Abu %	0,18	0,007
Kadar Protein %	0,21	1,84
Kadar Serat %	2,25	2,13
Kadar Lemak %	0,26	0,42
Kadar Karbohidrat %	90,61	88,79

Mengacu dari pemaparan potensi produksi pangan sagu seperti yang diuraikan di atas, serta memperhatikan kandungan gizi yang relatif lengkap dengan rasa yang juga tak kalah dengan pangan beras, maka tentu saja pangan sagu memiliki potensi dasar yang kuat dan baik untuk dapat dijadikan sebagai pangan pengganti beras. Apalagi di wilayah penelitian, bahkan di Kabupaten Kepulauan Sangihe secara keseluruhan, yang memandang dan menyebut sagu sebagai makanan pokok, walau dalam kenyataannya tidak demikian adanya

Potensi unggul pangan sagu sebagai pangan pengganti beras sering jarang diketahui dan atau disadari banyak orang termasuk masyarakat yang berada di lokasi objek penelitian, diantaranya besaran lahan area yang ditumbuhi pohon sagu, jumlah yang tak sedikit dari produksi pangan sagu, nilai gizi/nutrisi yang tak kalah dengan pangan lain, serta pengolahan dan penataan pangan sagu yang sudah sangat kaya dan beragam cita rasa yang membangkitkan selera.

Skripsi inipun disusun dengan maksud tujuan untuk menemukan persepsi Masyarakat tentang pengolahan dan penataan pangan sagu sebagai pengganti beras, menyampaikan faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap pangan sagu, menunjukkan pengaruh persepsi terhadap penerimaan sagu sebagai pengganti beras, menawarkan saran demi perbaikan persepsi dan penerimaan pangan sagu yang lebih baik..

## METODE

Lokasi penelitian tulisan ini mengambil sampel masyarakat Sangihe, yang berdomisili di Kampung Mala Kecamatan Manganitu Kabupaten Kepulauan Sangihe. Keberadaan Masyarakat di Kampung Mala Kecamatan Manganitu adalah masyarakat adat Sangihe yang memiliki karakter hidup serupa dengan wilayah lain di kabupaten Sangihe. Itu sebabnya penulis berasumsi bahwa lokasi objek

penelitian ini juga dapat menjadi sampel area yang baik untuk menelusuri persepsi masyarakat Sangihe dan penerimaannya atas pangan sagu yang telah mengalami pergeseran yang luar biasa. Dengan demikian hasil akhir penelitian inipun semoga juga dapat memberikan (setidaknya gambaran umum) kecenderungan persepsi masyarakat Sangihe tentang pengolahan dan penataan sagu sebagai pangan pengganti beras, walau hal ini sudah tentu perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut, serta lebih luas lagi.

Untuk dapat menghimpun materi lisan maupun tulisan guna dijadikan sebagai bahan penulisan skripsi ini, penulis melakukannya melalui pendekatan penelitian kualitatif. Tentang Penelitian Kualitatif, Bagdan dan Taylor (1975:5) dalam Moleong (2010 : 4) mendefinisikan, *“Metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang – orang dan perilaku yg dapat diamati. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti dapat mengenali subjek dan merasakan pengalaman mereka dalam kehidupan sehari hari.”* (M, Junaidi & Fauzan Alansur 2012).

Penarikan kesimpulan yang demikian menjadikan hasil penelitian ini selain dapat menyingkap persepsi Masyarakat kampung Mala secara sempit dan terbatas, tapi juga dapat menjadi sebuah gambaran informasi kemungkinan tentang kecenderungan persepsi masyarakat Sangihe yang lebih luas lagi. Metode penelitian ini akan membiarkan permasalahan - permasalahan bermunculan dari data deskripsi objek yg diteliti, dan atau dibiarkan terbuka untuk sebuah interpretasi hingga tiba pada sebuah pengambilan kesimpulan.

Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari lingkungan basis masyarakat Kampung Mala, Kecamatan Manganitu, Kabupaten Kepulauan Sangihe, melalui pendekatan penelitian kualitatif, dengan empat (4) teknik pengumpulan data yg dilakukan peneliti guna mendapatkan informasi disekitar persepsi pengolahan dan penataan pangan sagu serta penerimaannya sebagai pangan ganti beras.

Keempat teknik tersebut, adalah Observasi, Wawancara, Dokumen, Literatur

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Observasi

Tanah lahan perkebunan di kampung Mala cukup banyak ditumbuhi tanaman “sagu baruk” itu sebabnya berjumpa dengan masyarakat yang “mapalos” kerja bersama dalam menebang pohon baruk, lalu mengangkutnya ke lokasi kerja pembuatan sagu (“su Pemangkonang”)<sup>47</sup> merupakan hal biasa/lasim, dan ini menjadi petunjuk bagi peneliti tentang potensi ketersediaan pangan sagu di lokasi penelitian. Hal ini juga dibuktikan dengan ditemukannya pangan sagu di pasar tradisional Manganitu, dimana setiap harinya ada penduduk yang menjual sagu dalam bentuk sagu mentah, yang harga perkilonya dijual Rp.10.000, jauh lebih murah (lebih ekonomis) dan terjangkau harganya, pabila dibanding dengan pangan beras yang harga eceran di pasaran lokal lokasi penelitian senilai Rp.12.000 s/d Rp. 15.000, -

Jadi dari sisi pertimbangan hasil produksi pangan sagu, serta ketersediannya dipasaran dengan jumlah dan nilai harga yang cukup terjangkau, semua keberadaan tersebut membuktikan dan menunjukkan bahwa, di lokasi penelitian bahan pangan sagu cukup tersedia dan sangat terjangkau harganya pabila dibanding dengan pangan beras yang harus disuplay dari luar daerah, dan sudah tentu dengan harga yang jauh di atasnya.

### Hasil Wawancara

Memperhatikan hasil wawancara dengan mengedepankan beberapa pertanyaan, maka tergambar semakin jelas persepsi masyarakat kampung Mala Kecamatan Manganitu Kabupaten Sangihe tentang pangan sagu dalam jawaban - jawaban dibawah ini :

- Pada umumnya responden pernah makan sagu.
- Menu pangan sagu yang paling dikenal menu tradisional “Sagu dange”
- Persepsi masyarakat terhadap pangan sagu pabila dibandingkan dengan pangan beras, terbagi dua : ada yang baik ada juga yang kurang baik, ada yang dapat menerima tapi ada juga yang tidak dapat menerimanya.
- Faktor dominan yang mempengaruhi Persepsi ialah ; Kebiasaan, Kesehatan dan Selera.
- Tampak bahwa penerimaan pangan sagu dipengaruhi oleh persepsi responden, dan persepsi mereka dipengaruhi faktor ; kebiasaan, kesehatan, dan cita rasa hingga berpendapat :  
- Pangan sagu bisa menggantikan pangan beras.

- Pangan sagu bisa menggantikan, tapi sebatas pangan kedua, pelengkap yang disandingkan dengan pangan beras.
- Pangan sagu tidak bisa menggantikan pangan beras

No	Nama	Usia	Jawaban	Penjelasan
1.	Ibu Dirliana	62thn	Perna makan sagu. Dapat makan sagu setiap hari tapi harus disandingkan dengan nasi, Makan "sagu dange" kadang "ongol-ongol	Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras, karna penyajiannya tidak bisa sendiri, harus bersanding dengan pangan beras, Pangan sagu bukan sebagai makanan pengganti tapi pelengkap, Olahan dan tataan tradisional yang di konsumsi
2.	Ibu Agustin Manganang	69thn	Perna makan sagu tapi tak sering, Yang disukai sagu dange campur kelapa, Sagu sebagai makanan kedua sesudah nasi, Sagu tak bisa menggantikan pangan beras.	Sagu tidak dapat menjadi pangan penganti beras, karena sagu sebagai makan kedua, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
3.	Ibu Malintoing Manganang	58thn	Perna makan tapi kurang, Yang di makan sagu dange, Sagu sebagai makanan kedua, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi	Sagu tidak dapat menjadi pangan penganti beras, sebab hanya sebagai makanan kedua
4.	Sdr cika	19thn	Perna makan , tapi kurang, Yang dimakan ongol-ongol atau sagu dange dan gula merah, Tak suka sagu dange biasa, Sagu tak bisa menggantikan pangan beras.	Sagu tidak dapat menjadi pangan penganti beras sebab sagu hanya sebagai makanan kedua, Yang dikonsumsi menu sagu tradisional dengan menambahkan gula merah.
5.	Ibu Anne P	49thn	Pernah makan tapi jarang Pernah Makan "Sagu dange", "Ongol ongol", jika makan bermasalah pada lambung, Pernah makan tapi jarang, Pernah Makan "Sagu dange", "Ongol ongol", "Kalame". jika makan bermasalah pada lambung, jadi kurang minat karena kesehatan Sagu tidak bisa menggantikan pangan beras	Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras karena bermasalah pada kesehatan, Olahan dan tataan tradisional yg pernah dikonsumsi, ditambahkan gula merah dan parutan kelapa muda
6.	Sdr. Dave S	20thn	Pernah bahkan sering makan karena mengikuti kebiasaan orang tua, Makan sagu telah menjadi kebiasaan makan dalam keluarga. Sagu dimakan bersama ikan dan sayur dan atau bersama kopi	Sagu dapat menjadi pangan penganti beras karena sudah menjadi kebiasaan makan dalam keluarga, olahan dan tataan tradisional yg pernah dan sering dikonsumsi
7.	Sdri. Jewel D	15thn	Pernah makan tapi jarang, Yang dimakan "Sagu dange" dengan gula merah dan parutan kelapa muda, Pangan sagu tidak bisa gantikan pangan beras, karena tidak biasa dan tidak begitu menyukai rasa dan aromanya.	Tdk dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, karena tidak biasa dan soal cita rasa/selera, Yang pernah dikonsumsi menu sagu tradisional dengan gula merah dan parutan kelapa muda

8.	Bpk. Yefferson D	52thn	Pernah dan sering makan sagu, Menyukai pangan sagu karena rasanya enak, Pangan sagu dapat menggantikan beras	Dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, sebab menyukai cita rasanya, Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
9.	Ibu M.H Pulu	62thn	Pernah makan sagu, bahkan sering, Yang dimakan "Sagu dange", juga podeng dan kue sagu kering, Boleh gantikan pangan beras, tapi harus melalui proses pembiasaan	Dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, tapi harus melalui pembiasaan, karena sudah terbiasa dengan pangan beras, Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi, juga olah pengembangan
10.	Ibu Soerdado	55thn	Sangat menyukai pangan sagu (hobi), Makan "Sagu dange", Bisa menggantikan pangan beras, cuma harus membatasi karena masalah asam lambung	Dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, tapi agak membantasi karena masalah kesehatan, Olah dan tataan tradisional yg sering dikonsumsi
11.	Ibu H.N Hamel	56thn	Makan sagu, bahkan sejak kecil, Ditengah keluarga sagu sebagai makanan pokok	Dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, sebab sudah terbentuk / terbiasa sejak kecil ditengah keluarga yang menjadikan sagu makanan pokok, Olah dan tataan tradissional yg dikonsumsi
12.	Ibu Nani	64thn	Makan sagu, sudah sejak kecil, (sangat suka sagu), Sagu dapat menggantikan pangan beras, hanya bermasalah pada kesehatan/asam lambung	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, sangat disukai, hanya terbatas karena masalah kesehatan/asam lambung, Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
13.	Ibu Anatje	73thn	Makan sagu jika ada, dan yang dimakan biasanya "Sagu dange". Dapat menerima sagu, tapi lebih baik nasi, Mengolah nasi lebih praktis daripada sagu. sagu jadi makanan tambahan saja	Dapat menerima pangan sagu, tapi tdk sebaik pangan beras. karena pengolahan pangan beras jauh lebih praktis (nasi). Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
14.	Ibu Hamel	72thn	Makan sagu, bahkan dulu keluarga memproduksi sagu, Yang dimakan (disukai) sagu Bakar, Tapi sekarang sudah terbiasa dengan nasi, sagu jadi makanan tambahan saja	Dapat menerima pangan sagu sebagai makanan tambahan, karena sudah terbiasa dengan pangan bera Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
15.	Ibu Boham	91thn	Makan sagu, bahkan sangat menyukainya. Mngkonsumsi sagu dange hampir setiap hari Pangan sagu dapat menggantikan pangan beras	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras yang baik (sangat menyukai pangan ini), Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi
16.	Ibu Mahnolia	67thn	Biasa makan sagu, Yang dikonsumsi sagu dange, Pangan sagu dapat menggantikan pangan beras	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, Olah dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
17.	Bpk. Makawekes	54thn	Makan dan suka pangan sagu, Yang dikonsumsi sagu dange,	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, tapi sesudah

			dapat menggantikan pangan beras, tapi karena faktor kesehatan harus makan nasi dulu baru sagu.	pangan beras, Olahan dan tataan tradisional yg dikonsumsi
18.	Bpk. Johannes N	56thn	Suka makan sagu, bahkan dari sejak kecil, Yang sering dimakan "Sagu dange", Dapat jadi makanan pengganti beras.	Sangat menyukai pangan sagu, Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, karena orang sangihe umumnya makan sagu, Olahan dan tataan tradisional yg dikonsumsi.
19.	Bpk. Christony M	42thn	Jarang makan, Yang pernah dimakan sagu dange Sagu dapat menggantikan pangan beras, tapi perlu penyesuaian. Sebab sudah terbiasa dengan pangan beras	Tidak begitu menyukai / tidak terbiasa. Sagu dapat menggantikan pangan beras, tapi perlu penyesuaian. Olahan dan tataan tradisional yg dikonsumsi.

### HASIL ANALISIS WAWANCARA

Pada umumnya responden dapat dan pernah makan sagu, pangan sagu yang paling dikenal dan sering dikonsumsi responden adalah menu tradisional "Sagu dange". Persepsi masyarakat terhadap pangan sagu apabila dibandingkan dengan pangan beras, terbagi dua : ada yang dapat menerima tapi ada juga yang tidak dapat menerimanya. Faktor dominan yang mempengaruhi Persepsi ialah ; Kebiasaan, Kesehatan dan Cita rasa/selera. Yampak bahwa penerimaan pangan sagu dipengaruhi oleh persepsi responden, dan persepsi mereka dipengaruhi faktor ; kebiasaan, kesehatan, dan cita rasa/ selera hingga berpendapat : *Pangan sagu bisa menggantikan pangan beras, pangan sagu bisa menggantikan, tapi sebatas pangan kedua, pelengkap yang disandingkan dengan pangan beras, pangan sagu tidak bisa menggantikan pangan beras*

### Hasil Penelitian

Data yang dimaksudkan disini adalah semua keterangan seseorang ataupun lembaga yang telah didokumentasi (menjadi dokumen) dalam bentuk statistik atau dalam bentuk lainnya guna keperluan penelitian. Data tentang ; Laporan Realisasi Luas Tanam Luas Panen dan Produksi Tanaman perkebunan sagu baruk (Lampiran 4), data tentang karakteristik kimia tepung sagu baruk, data tentang Peraturan Bupati Kepulauan Sangihe Nomor.33 Tahun 2017, yang mengatur tentang Gerakan dua hari tanpa makan Nasi "Two Day's No Rice" bagi seluruh masyarakat Kabupaten Kepulauan Sangihe, serta sudah tentu data wawancara yang sudah dilakukan. Semua informasi melalui data data di atas menunjukkan bahwa ada potensi yang sangat besar pada pangan sagu, yang membuatnya dapat menjadi pangan pengganti beras yang baik dan potensial.

Memperhatikan pemaparan hasil pembahasan tersebut, maka ditemukan dua persepsi dan sikap penerimaan masyarakat Kampung Mala Kecamatan Manganitu Kabupaten Kepulauan Sangihe disekitar Pengolahan dan Penataan Makanan dari Sagu Sebagai pangan Pengganti Beras." Kedua hal tersebut yaitu : Persepsi Pertama : "Sagu dapat menjadi pangan pengganti non beras"

Penerimaan responden terhadap pangan sagu tergambar melalui persepsi terungkap, yang dipengaruhi oleh faktor ketersediaan produksi pangan sagu, kebiasaan, kesehatan, ekonomis, cita rasa, kesan, usia dan pengetahuan terhadap pangan sagu. Jika kaum tua umumnya menyukai pengolahan dan penataan yang berkuat pada pengolahan dan penataan tradisional ("Sagu Dange"). bahkan sampai ada yang berkata, "rasa rasanya tak lengkap bila belum makan sagu.", beda halnya dengan kaum muda, yang juga dapat menerima pengolahan dan penataan tradisional, namun dengan sedikit kreatif melalui pemberian topping gula merah dan atau parutan kelapa muda. 49 Itu sebabnya walau belum benar benar menjadi makanan pokok ditengah masyarakat, tapi pada sebagian orang bahkan telah menjadi makanan yang cukup disukai ditengah keluarga sejak kecil, baik dengan pengolahan dan penataan menu tradisional, atau dengan kreatifitas menu sebagaimana yang dilakukan oleh kaum muda.

Asumsi penulis bahwa kelompok responden yang berada pada persepsi baik dan dapat menerima sagu menjadi pangan pengganti beras, adalah kelompok masyarakat yang masih bisa

mempertahankan kebiasaan makan sagu melalui kebiasaan makan sagu ditengah keluarga mereka, diperkuat oleh pertimbangan selera kesukaan dan kesehatan setiap pribadi dalam keluarga tersebut. Persepsi kedua : “Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras”

Penulis menemukan beberapa responden yang menjadi sampel penelitian mengatakan bahwa mereka belum bisa bahkan tidak bisa menjadikan pangan sagu sebagai pangan ganti beras. Dasar dan atau alasan pandangan demikian adalah juga karena faktor ; kebiasaan (tidak biasa), kesehatan (tidak sehat), cita rasa (tidak menyukainya). Disini dapat dilihat bahwa, bila persepsi pertama alasan penerimaan atas pangan sagu sebagai pangan ganti beras disebabkan oleh beberapa faktor tersebut, maka diuraian persepsi kedua ini justru sebaliknya.

Ditemukan adanya responden yang karena alasan yang sama (sebaliknya) tidak dapat menerima pangan sagu sebagai pangan ganti beras. Karena telah terbiasa dengan pangan beras maka tidak biasa lagi dengan pangan sagu, memiliki kesan posetip terhadap pangan beras sebaliknya negatif atas pangan sagu, berselera pada pangan beras tapi tidak lagi pada pangan sagu.

Penulis berasumsi bahwa responden yang ada dalam persepsi ini adalah kelompok masyarakat di lokasi penelitian yang tidak lagi dapat memelihara kebiasaan makan sagu, karena sudah mengalami pergeseran kebiasaan makan, yang disebabkan juga oleh faktor selera kesukaan dan kesehatan setiap pribadi dalam keluarga tersebut

## **Pembahasan**

Menarik untuk ditelusuri perihal persepsi kedua yang memandang bahwa pangan sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras, disementara telah terungkap bahwa pangan sagu memiliki jumlah produksi yang cukup tersedia, dengan nilai gizi yang baik, serta cita rasa yang tak kalah dengan pangan lain pabila di olah dan ditata dengan baik. Artinya dari sisi potensi hasil produksi dan nilai gizi, serta rasanya, sudah seharusnya (jadikan) pangan sagu memiliki persepsi dan penerimaan yang sangat baik dari setiap responden masyarakat lokasi penelitian. Fakta penelitian ini justru menunjukkan bahwa masih ada persepsi dan penerimaan masyarakat tentang pengolahan dan penataan pangan sagu yang belum sebaik masyarakat menerima pangan beras, sebab tidak semua kualitas produksi dan nilai pangan sagu berbanding lurus dan atau bersesuaian dengan persepsi dan penerimaan masyarakat atas pangan sagu. Penulis menduga beberapa faktor berikut ini memang mempengaruhi bahkan turut membentuk persepsi responden sebagai mana yang diungkapkan di atas

## **KESIMPULAN**

Patut diakui bahwa memang kuantitas produksi dan kualitas nilai gizi serta rasa yang terkandung dalam pangan sagu tidak begitu diketahui masyarakat dengan baik, bahkan karena terbatasnya pengetahuan tentang pangan ini, maka kesan yang kurang baik kadang muncul dibandingkan dengan pangan beras, dan hal ini cukup mempengaruhi persepsi dan penerimaan masyarakat lokasi penelitian atas pangan sagu.

Ditemukan bahwa pangan sagu bagi sebagian responden masyarakat Kampung Mala belum menjadi pangan pengganti beras yang dapat diterima baik. Sagu yang dulunya dikenal sebagai makanan pokok karena pertimbangan (alasan tertentu : miasalnya kebiasaan dan kesehatan ) kini hanya menempati posisi sebatas sebagai makanan kedua, pelengkap, penyanding pangan beras.

Disisi lain penulis juga menemukan adanya persepsi dan penerimaan masyarakat atas pengolahan dan penataan makanan dari sagu sebagai pengganti beras sungguh sangat baik dan simpatik. Artinya hasil penelitian ini menunjukkan bahwa di Kampung Mala, Kecamatan Manganitu, Kabupaten Kepulauan Sangihe persepsi dan penerimaan masyarakat atas pangan sagu berbeda satu dengan yang lain. Ada yang begitu menyukainya, tapi ada juga yang belum dapat menerimanya sebaik pangan beras.

Diperlukan informasi dan edukasi pangan lokal sagu serta pelbagai upaya kreatifitas pengembangan olahan dan tataan dari pangan sagu untuk dapat tetap memelihara dan memperbaiki persepsi dan penerimaan pangan sagu di kampung Mala Kecamatan Manganitu Kabupaten Kepulauan Sangihe. Apalagi faktor ; kebiasaan, kesan. kesehatan, cita rasa, usia, serta pengetahuan cukup mempengaruhi persepsi atas pangan ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andi Prastowo. (2011) *Memahami Metode – Metode Penelitian*, Jogjakarta, Ar.Ruzz Media. AntaraSulut. "Sagu Baruk" Beri Peran Besar Penuhi Kebutuhan Pangan di kepulauan Sangihe. Jumat, 2 agustus 2019.
- Annayanti Budiningsih. 2017. *Pengolahan dan Penyajian makanan*, Yudistira.
- Budiyanti Wiboworini. 2007. *Gizi dan Kesehatan*, PT Sunda Kelapa Pustaka
- Corputty Tomaso, Djumairi. 1979. *Bahan Pangan dan Hasil Olahan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ertiandanartikel.blogspot.com. *Pengertian, Tujuan, Fungsi Penataan dan Pelayanan Makanan*, 19 oktober 2016
- Ichsan Maulana, Moh. Syahrul Mohideen. 2000. *Tata Hidangan dan Minuman*, Vais.
- KEHATI.Sagu, *Sumber Karbohidrat Solusi Kedaulatan Pangan di Indonesia*. 13 Oktober 2020
- Leo Sutanto. 2013. *Kiat Jitu Menulis Skripsi*, Tesis, Disertasi. Erlangga
- M.Djunaidi Ghony & Fauzan Almanshur 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jogjakarta, Ar.RuzzMedia
- Muhammad. 2011. *Metode Penelitian Bahasa*. Jogjakarta, Ar.Ruzz Media.
- Modul *Daftar Menu Kuliner Berbahan dasar Sagu*. 2014. Kabupaten Kepulauan Sangihe.
- Modul *Daftar Menu Kuliner Berbahan dasar Sagu*. 2014. Kabupaten Kepulauan Sangihe.
- Makalah Kajian Sagu Baruk dari Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Kepulauan Sangihe. 2022.
- Purwiyatno Hariadi. 2001. *Pangan dan Gizi*, Sagung Seto.
- Rustini Chairul Anwar. 1979. *Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sukanto, H. 2005. *Kamus Pertanian* (cetakan 1) CV. Aneka Ilmu
- Sjahmien Moehji. 1999. *Ilmu Gizi*, Jakarta. PT. Bhratara Niaga Media,
- Trim Sutidja. 2007. *Makanan dan Kesehatan*, Bumi Aksara.
- Tulipchocolate.com. *5 cara Plating Makanan dengan Tepat*. 2023.
- Willy, W. *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Kunsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya*
- Zuniarti, dkk. 2018. *Tata Boga*, Andi Yogyakarta, edisi Revisi 2018