

Persepsi Masyarakat Pengolahan Dan Tata Kelola Makanan Dari Sagu “(Tumang)” Sebagai Pengganti Beras Di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara

Natal Basuki¹, Nursamsi¹, Suhardi¹, Emy Saelan²

¹ Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Universitas Khairun

² Department of Husbandry, Faculty of Agriculture, Universitas Khairun

Email : natal.basuki@unkhair.ac.id

Abstract

The study aims to examine public perception regarding the methods of processing and presenting food made from sago, as well as the extent to which sago can be accepted as an alternative staple food to rice in Oba Subdistrict, Tidore Island City, North Maluku Provinces. This area is known as one of the largest production centers of sago “tumang” in Tidore Island City. Although sago has the potential to become a superior local food, the community's acceptance level has declined, mainly due to changing habits, with many now preferring rice as their staple food. This study uses qualitative methods with data collection techniques including observation, interviews, and document review. The findings reveal that public perception of sago is influenced by several factors such as habits, health, taste, price, and availability of food ingredients. Residents who still preserve the consumption of sago tend to have positive perceptions, while those who have switched to rice show less supportive attitudes toward sago consumption. The study concludes that community perception plays a crucial role in determining the acceptance level of sago as an alternative food source. Therefore, efforts in education and training on the processing and presentation of sago are needed to broaden its acceptance as a rice substitute. The study recommends that the government and relevant parties strengthen campaigns and diversification programs based on sago to support food security in Tidore Island City.

Keywords: Community Perception; Sago Processing; Food Management; Rice Substitute; Oba Subdistrict

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji persepsi masyarakat mengenai metode pengolahan dan penyajian pangan berbahan dasar sagu, serta sejauh mana sagu dapat diterima sebagai alternatif bahan pangan pokok pengganti beras di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara. Wilayah ini dikenal sebagai salah satu pusat produksi sagu “tumang” terbesar di Kota Tidore Kepulauan. Meskipun sagu memiliki potensi sebagai pangan lokal unggulan, tingkat penerimaan masyarakat mengalami penurunan, terutama akibat perubahan kebiasaan, dengan banyak masyarakat kini lebih memilih beras sebagai makanan pokok. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan telaah dokumen. Temuan penelitian menunjukkan bahwa persepsi masyarakat terhadap sagu dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kebiasaan, kesehatan, rasa, harga, dan ketersediaan bahan pangan. Warga yang masih mempertahankan konsumsi sagu cenderung memiliki persepsi positif, sedangkan mereka yang telah beralih ke beras menunjukkan sikap yang kurang mendukung terhadap konsumsi sagu. Penelitian ini menyimpulkan bahwa persepsi masyarakat berperan penting dalam menentukan tingkat penerimaan sagu sebagai sumber pangan alternatif. Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan pelatihan mengenai pengolahan dan penyajian sagu untuk memperluas penerimaannya sebagai pengganti beras. Penelitian ini merekomendasikan pemerintah dan pihak terkait untuk memperkuat kampanye serta program diversifikasi berbasis sagu guna mendukung ketahanan pangan di Kota Tidore Kepulauan.

Kata Kunci: Persepsi Masyarakat; Pengolahan Sagu; Pengelolaan Pangan; Pengganti Beras; Kecamatan Oba

1. PENDAHULUAN

Sagu adalah pangan yang cukup tersedia di beberapa daerah negeri tercinta (Muchtar et al., 2025), dan menjadi penopang ketahanan pangan lokal pengganti beras yang potensial. Indonesia memiliki area lahan sagu terbesar dunia, dengan luas sekitar 3,33 juta ha atau 51,3 % dari 6,5 juta ha area sagu dunia (Nurmi & Yuansah, 2025). Mengacu dari data ini jelas bagi kita bahwa sagu memang memiliki daya menyuplai pangan pengganti beras terbesar di negeri kita (Bovita, 2025a). Di Provinsi Maluku Utara memiliki sagu seluas 36.462 Ha. Kota Tidore Kepulauan, potensi pangan sagu lokal spesifik (Komul et al., n.d.). (berada diluasan area 241 Ha, dengan hasil produksinya 200 ton/tahun . Luasan dan jumlah tersebut merupakan terbesar di kecamatan yang ada di di Kota Tidore Kepulauan . Inilah dasar dan alasan pertama hingga diangkatnya tulisan ini, bahwa pangan sagu memiliki potensi (Rumpakwakra et al., 2025) ketersediaan produksi yang sangat besar, namun dimata masyarakat sebatas makanan pelengkap atau makanan kedua sesudah pangan beras.

Jika kita mulai membuka dan mengeksplorasi secara mendalam kandungan gizi serta cita rasa yang terkandung dalam pangan sagu, terutama melalui berbagai metode olahan dan tata saji yang tepat dan inovatif, maka kita akan menyadari bahwa pangan sagu memiliki potensi yang sangat besar (Astuti & Auliyah, 2024). Tidak hanya sebagai sumber makanan alternatif, tetapi pangan sagu juga dapat menawarkan nilai gizi yang setara, bahkan dalam beberapa aspek lebih unggul dibandingkan dengan pangan beras (Akollo et al., 2025). Hal ini menunjukkan bahwa sagu bukan hanya sekadar bahan pangan lokal biasa, melainkan memiliki kualitas yang layak diperhitungkan dan dikembangkan lebih lanjut dalam konteks ketahanan pangan dan diversifikasi pangan nasional (Bovita, 2025b). Dengan pendekatan pengolahan yang tepat, pangan sagu dapat menjadi salah satu pilihan utama yang tidak kalah menarik dan bernilai tinggi dalam memenuhi kebutuhan nutrisi Masyarakat (Tethool et al., 2024).

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. 2012)

Tabel 1. karakteristik kimia tepung sagu dibawah ini :

Nomer	Komponen	Besaran Kandungan
1	Kadar Air %	6,5
2	Kadar Abu %	0,18
3	Kadar Protein %	0,21
4	Kadar Serat %	2,25
5	Kadar Lemak %	0,26
6	Kadar Karbohidrat %	90,61

Mengacu pada pemaparan mengenai potensi produksi pangan sagu yang telah dijelaskan sebelumnya, dapat dilihat bahwa sagu memiliki kapasitas yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif. Selain itu, kandungan gizi dalam sagu tergolong cukup lengkap dan seimbang (Hemeto et al., 2019), yang mencakup karbohidrat sebagai sumber energi utama serta nutrisi pendukung lainnya yang diperlukan oleh tubuh (Muslim et al., 2023). Rasa sagu pun memiliki keunggulan yang tidak kalah dengan rasa pangan pokok lainnya seperti beras (Asriani et al., 2021), sehingga dapat diterima oleh lidah masyarakat jika diproduksi dan diolah dengan baik. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika sagu memiliki potensi dasar yang kuat dan sangat layak untuk dijadikan sebagai pangan pengganti beras, terutama dalam rangka diversifikasi pangan nasional yang mendukung ketahanan pangan. Apalagi jika melihat konteks wilayah penelitian ini, khususnya di Kota Tidore Kepulauan secara keseluruhan, sagu sering dipandang dan bahkan disebut sebagai makanan pokok oleh masyarakat setempat (Hikmah et al., 2022). Namun, kenyataannya dalam praktik sehari-hari hal tersebut belum sepenuhnya terealisasi, sehingga masih terdapat peluang besar untuk meningkatkan peran sagu dalam pola konsumsi pangan masyarakat setempat. Dengan pengembangan teknologi pengolahan dan promosi yang tepat, diharapkan pangan sagu dapat lebih diterima dan digunakan secara luas sebagai alternatif pengganti beras.

Potensi unggul pangan sagu sebagai alternatif pengganti beras masih sering kurang dikenal dan kurang disadari oleh banyak kalangan Masyarakat (Syiko et al., 2024), termasuk oleh masyarakat yang tinggal di daerah lokasi objek penelitian. Padahal, jika ditelusuri lebih lanjut, terdapat berbagai aspek penting yang menunjukkan keunggulan pangan sagu tersebut. Pertama, lahan yang ditumbuhi pohon sagu di daerah tersebut cukup luas, memberikan peluang besar untuk pengembangan sumber pangan lokal yang berkelanjutan (Ade, 2022). Selain itu, produksi pangan sagu yang dihasilkan tidaklah sedikit, menunjukkan potensi hasil panen yang mampu memenuhi kebutuhan pangan dalam skala yang lebih luas. Dari segi nilai gizi dan kandungan nutrisi, pangan sagu memiliki komposisi yang tidak kalah baik dibandingkan dengan sumber pangan lain, sehingga mampu memberikan kontribusi penting terhadap keseimbangan nutrisi masyarakat. Lebih jauh lagi, pemanfaatan sagu dalam kehidupan sehari-hari sudah mencapai tahap pengolahan dan penataan yang sangat kreatif dan beragam, dengan berbagai produk turunan yang memiliki cita rasa unik dan mampu merangsang selera makan, sehingga menambah daya tarik dan potensi ekonominya. Semua faktor ini semakin memperkuat posisi sagu sebagai sumber pangan alternatif yang layak untuk dikembangkan dan diperkenalkan lebih luas kepada masyarakat.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan utama untuk mendalami dan memahami persepsi masyarakat terhadap pengolahan serta penataan pangan sagu sebagai alternatif pengganti beras. Selain itu, penelitian ini berupaya mengidentifikasi dan menguraikan berbagai faktor yang memengaruhi terbentuknya persepsi masyarakat tersebut terhadap pangan sagu. Penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis sejauh mana persepsi masyarakat berdampak pada tingkat penerimaan pangan sagu sebagai pengganti beras dalam konsumsi sehari-hari. Selain menggali aspek persepsi dan penerimaan, penelitian ini berniat memberikan rekomendasi yang konstruktif dan strategis agar persepsi masyarakat terhadap pangan sagu dapat diperbaiki dan diterima secara lebih luas, sehingga dapat mendukung pemanfaatan pangan sagu secara optimal sebagai sumber pangan alternatif yang berkelanjutan.

2. METODE

Lokasi penelitian ini mengambil sampel masyarakat Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan, provinsi Maluku utara. Keberadaan Kecamatan Oba memiliki karakter hidup yang hampir sama dengan wilayah lain di Kota Tidore Kepulauan. Itu sebabnya penulis berasumsi bahwa lokasi objek penelitian ini juga dapat menjadi sampel area yang baik untuk menelusuri persepsi masyarakat Oba dan penerimaannya atas pangan sagu yang telah mengalami pergeseran. Dengan demikian hasil akhir penelitian ini pun semoga juga dapat memberikan (setidaknya gambaran umum) kecenderungan persepsi masyarakat Oba 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 ini, penulis melakukannya melalui pendekatan penelitian kualitatif. Tentang Penelitian Kualitatif, Bagdan dan Taylor (1975) dalam Moleong (2010) 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.” (Junaidi dan Alansur 2012).

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

Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari lingkungan basis masyarakat Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan, melalui pendekatan penelitian kualitatif, dengan empat (4) teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti guna mendapatkan informasi disekitar persepsi pengolahan dan penataan pangan sagu serta penerimaannya sebagai pangan pengganti beras. Keempat teknik tersebut, adalah Observasi, Wawancara, Dokumen, Literatur).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Observasi

Tanah lahan perkebunan di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan cukup banyak ditumbuhi tanaman sagu. Maka biasa berjumpa dengan masyarakat yang “*bahalo*” kerja bersama dalam menebang pohon sagu, lalu mengangkutnya ke lokasi kerja pembuatan sagu, dengan menggunakan mesin parut. Setelah diparut maka sagu dicampur dengan air dan disaring. Saringan sagu diendapkan selama kurang lebih 4 sampai 7 jam. Setelah mengendap pati sagu kemas dengan menggunakan “*tumang*”. Berupa wadah berbentuk ember yang terbuat dari anyaman daun sagu. Setelah dalam bentuk tumang maka pati sagu sudah siap dipasarkan atau diolah menjadi berbagai olahan pangan. Hal ini juga dibuktikan dengan ditemukannya pangan sagu di pasar tradisional Kecamatan Oba, dimana setiap hari pasar ada yang menjual sagu dalam bentuk pati sagu dan olahan dari sagu. Biasanya penjual sagu menggunakan mangkok sebagai takaran yang setara 1 kg dengan harga Rp.10.000, jauh lebih murah (lebih ekonomis) dan terjangkau harganya, apabila dibanding dengan pangan beras yang harga eceran di pasaran lokal lokasi penelitian senilai Rp15.000, - Rp 20.000,-/ Kg

Jadi dari sisi pertimbangan hasil produksi pangan sagu, serta ketersediannya dipasarkan 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 apabila 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 Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan tentang pangan sagu dalam jawaban - jawaban dibawah ini :

- a) Pada umumnya responden pernah makan sagu.
- b) Menu pangan sagu yang paling dikenal menu tradisional “Sagu lempeng”
- c) Persepsi masyarakat terhadap pangan sagu apabila 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.
- d) Faktor dominan yang mempengaruhi Persepsi ialah ; Kebiasaan, Kesehatan dan Selera.
- e) 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

Nomer	Responen	Umur	Perilaku dalam mengkonsumsi sagu	Keterangan
1.	01		Pernah makan sagu. Dapat makan sagu setiap hari tapi harus disandingkan dengan nasi, Makan dalam bentuk sagu lempeng, ongol-ongol, Sinole atau Popeda	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.	02		Pernah makan sagu tapi tak sering, Yang disukai sagu lempeng campur kelapa, Sagu sebagai makanan	Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras, karena sagu sebagai makan kedua, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.

Nomer	Responen	Umur	Perilaku dalam mengkonsumsi sagu	Keterangan
3.	03		Pernah makan tapi kurang, Yang dimakan sagu sinole atau Sagu popeda sebagai makanan kedua, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi	Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras, sebab hanya sebagai makanan kedua
4.	04		Pernah makan , tapi kurang, Yang dimakan ongol-ongol atau sagu lempeng campur gula merah, Tak suka sagu lempeng biasa, Sagu tak bisa menggantikan pangan beras.	Sagu tidak dapat menjadi pangan pengganti beras sebab sagu hanya sebagai makanan kedua, Yang dikonsumsi menu sagu tradisional dengan menambahkan gula merah.
5.	05		Pernah makan tapi jarang Pernah Makan dalam bentuk Sagu lempeng, atau Ongol ongol, 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 yang pernah dikonsumsi, ditambahkan gula merah dan parutan kelapa muda
6.	06		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. Biasa juga bila ada hajatan atau acara keluarga pasti ada sagu popeda, sinole dan makanan kebun lainnya	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras karena sudah menjadi kebiasaan makan dalam keluarga, olahan dan tataan tradisional yang pernah dan sering dikonsumsi
7.	07		Sering makan sagu, Yang dimakan, Sagu lempeng dengan gula merah dan parutan kelapa muda, Sinole, Ongol-ongol dan popeda. Yang paling sering Popeda biasa pada hari hari pasar. Yaitu hari Sernin, Selasa dan minggu. Pangan sagu dapat menggantikan pangan beras, karena biasa dan mudah cara mendapatkannya.	Dapat menerima pangan sagu menggantikan pangan beras, karena sudah biasa dan soal cita rasa/selera, Yang pernah dikonsumsi menu sagu tradisional dengan gula merah dan parutan kelapa muda, sinole, popeda juga bagea sagu.

Nomer	Responen	Umur	Perilaku dalam mengkonsumsi sagu	Keterangan
8.	08		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, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
9.	09		Pernah makan sagu, bahkan sering, Yang dimakan sagu lempeng, juga puding 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, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi, juga olahan pengembangan
10.	10		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 membatasi karena masalah kesehatan, Olahan dan tataan tradisional yang sering dikonsumsi
11.	11		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, Olahan dan tataan tradissional yang dikonsumsi
12.	12		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, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
13.	13		Makan sagu jika ada, dan yang dimakan biasanya sagu lempeng. Dapat menerima sagu, tapi lebih baik nasi, Mengolah nasi lebih praktis daripada sagu.sagu jadi makanan tambahan saja	Dapat menerima pangan sagu, tapi tidak sebaik pangan beras, karena pengolahan pangan beras jauh lebih praktis (nasi). Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
14.	14		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 beras olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
15.	15		Makan sagu, bahkan sangat menyukainya. Mengonsumsi sagu lempeng hampir setiap hari pangan sagu dapat menggantikan pangan beras	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras yang baik (sangat menyukai pangan ini), olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi

Nomer	Responen	Umur	Perilaku dalam mengkonsumsi sagu	Keterangan
16.	16		Biasa makan sagu, yang dikonsumsi sagu dange, Pangan sagu dapat menggantikan pangan beras	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, Olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
17.	17		Makan dan suka pangan sagu, yang dikonsumsi sagu dange, dapat menggantikan pangan beras, tapi karena faktor kesehatan harus makan nasi dulu baru sagu.	Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, tapi sesudah pangan beras, olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi
18.	18		Suka makan sagu, bahkan dari sejak kecil, Yang sering dimakan sagu lempeng, dapat jadi makanan pengganti beras.	Sangat menyukai pangan sagu, Sagu dapat menjadi pangan pengganti beras, karena orang sangehe umumnya makan sagu, olahan dan tataan tradisional yang dikonsumsi.
19.	19		Jarang makan, yang pernah dimakan sagu lempeng, Sagu dapat menggantikan pangan beras, tapi perlu penyesuaian. Sebab sudah terbiasa dengan pangan beras	Tidak begitu menyukai/idak terbiasa. Sagu dapat menggantikan pangan beras, tapi perlu penyesuaian. Olahan dan tataan tradisional yang 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 lempeng, sinole, ongol-ongol, popeda, pudding sagu, bagea sagu dan roti kering sagu. 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. Tampak bahwa penerimaan pangan sagu dipengaruhi oleh persepsi masyarakat, 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

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, data tentang karakteristik kimia tepung sagu, serta 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 Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan mengenai 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, dan penataan yang berkuat pada pengolahan dan penataan tradisional (sagu lempeng, sinole, popeda, dan ongol-ongol). Bahkan sampai ada yang menyatakan, “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 toping gula merah dan atau parutan kelapa muda. 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, seperti pudding sagu atau bagea sagu.

Asumsi peneliti 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 masyarakat yang karena alasan yang sama (sebaliknya) tidak dapat menerima pangan sagu sebagai pangan pengganti beras. Karena telah terbiasa dengan pangan beras maka tidak biasa lagi dengan pangan sagu, memiliki kesan positif terhadap pangan beras sebaliknya negatif atas pangan sagu, berselera pada pangan beras tapi tidak lagi pada pangan sagu.

Peneliti 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 secara mendalam mengenai persepsi yang berkembang di kalangan masyarakat, khususnya persepsi kedua yang beranggapan bahwa pangan sagu tidak dapat menjadi pengganti pangan beras. Padahal, berdasarkan hasil penelitian telah terungkap bahwa produksi pangan sagu cukup melimpah dan tersedia dalam jumlah yang memadai. Selain itu, pangan sagu juga memiliki nilai gizi yang baik dan kandungan nutrisi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Dari segi cita rasa, pangan sagu pun tidak kalah saing dengan pangan lainnya apabila diolah dan disajikan dengan cara yang tepat dan menarik, sehingga sebenarnya pangan ini memiliki potensi besar jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu, jika dilihat dari sisi potensi hasil produksi, nilai gizi, serta cita rasa, seharusnya pangan sagu dapat diterima dengan sangat baik oleh masyarakat dan mendapatkan persepsi positif dari responden dalam lokasi penelitian.

Namun, fakta yang ditemukan dalam penelitian ini justru menunjukkan adanya gap di tingkat persepsi dan penerimaan masyarakat terkait pengolahan dan penyajian pangan sagu dibandingkan dengan penerimaan mereka terhadap pangan beras. Hal ini berarti bahwa kualitas produksi dan nilai gizi pangan sagu belum sepenuhnya selaras dengan persepsi serta tingkat penerimaan masyarakat. Persepsi tersebut tampaknya belum optimal, sehingga menimbulkan batasan dalam penerimaan pangan sagu sebagai alternatif yang layak untuk menggantikan beras.

Penulis menduga bahwa terdapat beberapa faktor yang turut mempengaruhi dan bahkan membentuk persepsi para responden ini. Faktor-faktor tersebut kemungkinan besar terkait dengan aspek budaya, kebiasaan konsumsi, pengetahuan tentang pengolahan pangan sagu, serta ketersediaan teknologi dan inovasi dalam mengolah pangan sagu agar lebih menarik dan sesuai dengan selera masyarakat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan penerimaan pangan sagu, perlu dilakukan pendekatan yang komprehensif, termasuk edukasi kepada masyarakat, pengembangan produk yang lebih variatif dan menarik, serta peningkatan kualitas pengolahan agar pangan sagu dapat lebih diterima dan memperoleh posisi yang setara dengan pangan beras dalam pola konsumsi masyarakat.

4. KESIMPULAN

Patut diakui bahwa masyarakat belum begitu mengenal kuantitas produksi dan kualitas gizi serta cita rasa yang terkandung dalam pangan sagu. Bahkan, karena pengetahuan tentang pangan ini masih terbatas, kesan kurang baik sering muncul jika dibandingkan dengan pangan beras, sehingga hal ini cukup memengaruhi persepsi dan penerimaan masyarakat di lokasi penelitian terhadap pangan sagu.

Ditemukan bahwa pangan sagu bagi sebagian besar responden di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan, belum dianggap sebagai pengganti beras yang dapat diterima dengan baik. Sagu yang dulunya dikenal sebagai makanan pokok karena pertimbangan tertentu, seperti kebiasaan dan kesehatan, kini hanya dianggap sebagai makanan kedua. Saat ini, sagu hanya berperan sebagai pelengkap atau pendamping pangan beras.

Disisi lain peneliti 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 Kecamatan Oba, Kabupaten, Kota Tidore Kepulauan 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 berbagai upaya kreatifitas pengembangan olahan dan tataan dari pangan sagu untuk dapat tetap memelihara dan memperbaiki persepsi dan penerimaan pangan sagu di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan. Apalagi faktor ; kebiasaan, kesan. kesehatan, cita rasa, usia, serta pengetahuan cukup mempengaruhi persepsi atas pangan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, A. M. (2022). *Sagu Nusantara*. Samudra Biru.
- Akollo, I. R., Akollo, A., & Lameky, V. Y. (2025). Analisis Kandungan Gizi Tepung Sagu Asal Batu Goyang, Aru Selatan. *MOLUCCAS HEALTH JOURNAL*, 7(1), 1–3.
- Asriani, A., Juwita, J., & Herdhiansyah, D. (2021). Pengembangan Agroindustri Sagu Menjadi Cemilan Sehat “Bagea Sahe” Melalui Identifikasi Preferensi Konsumen di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 117–125.
- Astuti, I., & Auliyah, N. (2024). Analisis Protein Dan Lemak Pada Nugget Nila Dengan Penambahan Tepung Sagu. *Gorontalo Fisheries Journal*, 7(1), 35–40.
- Bovita, A. (2025a). Strategi Kebijakan Pemerintah Dalam Mengintegrasikan Pola Konsumsi Sagu Sebagai Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Indeks Ketahanan Pangan Kabupaten Indragiri Hilir. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 11(1), 81–90.
- Bovita, A. (2025b). Strategi Kebijakan Pemerintah Dalam Mengintegrasikan Pola Konsumsi Sagu Sebagai Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Indeks Ketahanan Pangan Kabupaten Indragiri Hilir. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 11(1), 81–90.
- Hemeto, C., Ahmad, L., & Maspeke, P. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*)(Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(1), 10–22.
- Hikmah, N., Ashari, R., Irmayanti, L., Wijayanti, A. R. Y., & Husen, M. R. (2022). Pemanfaatan Tanaman Sagu (*Metroxylon Sp.*) oleh Kelompok Tani Hutan (KTH) Mandiri Sejati sebagai Sumber Ketahanan Pangan di Desa Loleo Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Hutan Dan Masyarakat*, 27–36.
- Komul, Y. D., Aponno, H. S. E., & Wairisal, P. (n.d.). Keragaman Jenis Dan Potensi Pati Sagu (*Metroxylon Sp.*) Di Pulau Buano Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Hutan Tropis*, 13(1), 144–153.
- Muchtar, F., Wahyuni, S., Khaeruni, A., & Dahlan, A. (2025). Pengenalan Inovasi Pangan Lokal Berbahan Baku Sagu Pada Pelaku Unit Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kabupaten Kolaka. *Pedamas (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(01), 78–85.

- Muslim, F., Liputo, S. A., & Bait, Y. (2023). Karakteristik fisikokimia dan uji sensori kue kolombengi yang disubstitusi dengan tepung sagu sebagai diversifikasi pangan budaya. *Journal of Agritech Science (Jasc)*, 7(01), 51–61.
- Nurmi, M., & Yuansah, S. C. (2025). Potensi Sagu Sebagai Sumber Pangan Strategis di Desa Cening, Luwu Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(7), 3776–3782.
- Rumpakwakra, E., Rahanra, G., Rikumahu, M. V., Bua, B. J., & Aponno, M. N. (2025). Inovasi Produksi Pati Sagu bagi Industri Rumah Tangga melalui Penerapan Sistem Terintegrasi di Negeri Rutong, Kota Ambon. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(4).
- Syiko, S. F., Saraha, R., Kaufua, Y., Bonde, S., & Djafar, G. (2024). Pengembangan Pangan Lokal sebagai Alternatif Pengganti Beras di Kota Tidore Kepulauan. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 1027–1046.
- Tethool, E. F., Jading, A., & Dewi, A. M. P. (2024). Diseminasi Teknologi Tepat Guna Pengembangan Produk Olahan Sagu untuk Peningkatan Ekonomi UMKM di Kabupaten Manokwari-Papua Barat: Dissemination of Appropriate Technology for Sago Processed Product Development to Improve the UMKM Economic in Manokwari-West Papua. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(7), 1269–1274.