

## Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Sagu Sebagai Produk Unggulan Lokal Menuju Kampung Sagu Di Desa Tanah Periuk Kabupaten Paser

**Fikri Jufri<sup>1</sup>, Nuraini<sup>2</sup>, Yuli Setiowati<sup>1\*</sup>, Veri Febrian Aminullah<sup>1</sup>, Fathur Rahman<sup>2</sup>, Rizka<sup>1</sup>, Syaima Nida<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Agribisnis, Fakultas Pertanian Dan Bisnis Digital, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia

<sup>2</sup>Bisnis Digital, Fakultas Pertanian Dan Bisnis Digital, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Indonesia

\*Email: [ys178@umkt.ac.id](mailto:ys178@umkt.ac.id)

### Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Tanah Periuk dalam diversifikasi olahan sagu, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan melalui pelatihan pembuatan produk bernilai ekonomi tinggi menuju terbentuknya "Kampung Sagu". Berdasarkan hasil penelitian (Farisa et al., 2024), Desa Tanah Periuk memiliki potensi 1.200 pohon sagu yang terdiri dari 1.170 sagu Molat dan 30 sagu Tuni yang belum dimanfaatkan secara optimal. Metode pelaksanaan meliputi: (1) Survei dan FGD untuk identifikasi kebutuhan; (2) Sosialisasi tentang potensi ekonomi sagu; dan (3) Pelatihan praktik pembuatan kue kenari dan kue lapis sagu. Kegiatan dilaksanakan pada 23-24 Mei 2024 di Kantor Desa Tanah Periuk dengan melibatkan 15 peserta ibu-ibu PKK dan Teras UMKM Paser sebagai narasumber. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 76% (dari rata-rata skor pre-test 45 menjadi post-test 79), dan 93% peserta mampu mempraktikkan pembuatan kedua produk dengan baik. Sebanyak 11 peserta (73%) menyatakan berminat membuka usaha olahan sagu skala rumah tangga. Program ini berhasil membuka wawasan baru tentang diversifikasi olahan sagu dan menumbuhkan motivasi kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK Desa Tanah Periuk.

**Kata kunci:** Sagu; Kampung Sagu; Pemberdayaan Masyarakat; Diversifikasi Produk; Kewirausahaan.

### Abstract

This community service program aims to improve the knowledge and skills of the Tanah Periuk Village community in diversifying sago processing, as well as fostering an entrepreneurial spirit through training in making high-value products towards the formation of a "Sago Village". Based on research results (Farisa et al., 2024), Tanah Periuk Village has the potential of 1,200 sago trees consisting of 1,170 Molat sago and 30 Tuni sago that have not been optimally utilized. The implementation method includes: (1) Survey and FGD to identify needs; (2) Socialization about the economic potential of sago; and (3) Practical training in making walnut cake and sago layer cake. The activity was carried out on May 23-24, 2024 at the Tanah Periuk Village Office, involving 15 participants from the PKK and Teras UMKM Paser as resource persons. The evaluation results showed an increase in participant knowledge of 76% (from an average pre-test score of 45 to a post-test of 79), and 93% of participants were able to practice making both products well. Eleven participants (73%) expressed interest in starting a home-based sago processing business. The program successfully opened new insights into sago processing diversification and fostered entrepreneurial motivation among the PKK women in Tanah Periuk Village..

**Keywords:** Sago, Sago Village, Community Empowerment, Product Diversification, Entrepreneurship

**Cite this as:** Jufri, F., Nuraini., Setiowati, Y., Aminullah, V. F., Rahman, F., Rizka., & Nida, S. 2026. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Sagu Sebagai Produk Unggulan Lokal Menuju Kampung Sagu Di Desa Tanah Periuk Kabupaten Paser. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 15(1). 229-238. doi: <https://doi.org/10.20961/semar.v15i1.110699>

## Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang berpotensi menjadi komoditas unggulan. Sagu (*Metroxylon sagu*) merupakan salah satu sumber karbohidrat penting yang telah lama dikenal sebagai makanan pokok di kawasan timur Indonesia. Pemanfaatan sagu mendukung program ketahanan pangan nasional dan diversifikasi pangan, terutama dalam menghadapi ancaman krisis pangan akibat perubahan iklim (Tigor et al., 2025).

Desa Tanah Periuk, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur, memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman sagu. Berdasarkan hasil penelitian (Farisa et al., 2024), terdapat 1.200 pohon sagu di desa ini, yang terdiri dari 1.170 sagu Molat (tidak berduri) dan 30 sagu Tuni (berduri pada pelepah daun). Namun, pemanfaatan sagu masih terbatas pada konsumsi rumah tangga tradisional seperti sinole dan kapurung, belum diolah menjadi produk bernilai tambah yang memberikan dampak ekonomi signifikan.

Permasalahan utama yang dihadapi adalah: (1) Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi olahan sagu; (2) Minimnya akses terhadap informasi peluang usaha berbasis sagu; dan (3) Belum berkembangnya jiwa kewirausahaan di kalangan masyarakat untuk mengolah sagu secara komersial. Pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan terbukti efektif meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah produk berbasis sagu (Ardiansyah & Rudianto, 2018).

Pengembangan produk olahan sagu memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan. Sagu dapat diolah menjadi berbagai produk seperti tepung sagu, mie sagu, dan aneka kue yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pengembangan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal sekaligus memperkuat identitas lokal dengan menjadikan sagu sebagai produk unggulan daerah (Syartiwidya, 2023), dengan bahan baku melimpah dan akses pasar yang terbuka melalui wisatawan dan pemesan lokal, sagu berpotensi menjadi komoditas primer Desa Tanah Periuk.

Pengembangan sagu sebagai produk unggulan lokal memerlukan sinergi antara pemerintah daerah, akademisi, dan pelaku usaha untuk menciptakan ekosistem ekonomi lokal yang mendukung terciptanya "Kampung Sagu" sebagai sentra produksi dan pengolahan berkelanjutan (Hidayat & Ramadhani, 2022). Konsep kampung tematik berbasis komoditas lokal telah terbukti berhasil di berbagai daerah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menarik kunjungan wisatawan.

### Tujuan Kegiatan:

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi ekonomi sagu dan diversifikasi olahannya minimal 70% dari baseline (peningkatan skor pre-test ke post-test).
2. Meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam membuat produk olahan sagu (kue kenari dan kue lapis sagu) dengan tingkat keberhasilan praktik minimal 80%
3. Menumbuhkan motivasi dan minat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK untuk mengembangkan usaha olahan sagu skala rumah tangga dalam jangka pendek (3 bulan) dan menengah (6-12 bulan).

### Metode Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Tanah Periuk, Kecamatan Tanah Grogot, Kabupaten Paser pada tanggal 23-24 Mei 2024. Kegiatan melibatkan 15 peserta ibu-ibu penggerak PKK sebagai mitra sasaran.

Sampel 15 anggota PKK dipilih secara purposive berdasarkan kriteria berikut: (1) aktif dalam kegiatan ekonomi rumah tangga, (2) teridentifikasi melalui FGD dan wawancara mendalam memiliki gap kompetensi tinggi dalam diversifikasi produk pangan lokal, (3) memiliki minat belajar tinggi (100% dari responden FGD), dan (4) berkomitmen mengikuti seluruh tahapan pelatihan. Kelompok ibu PKK dipilih karena peran sentral mereka dalam pengambilan keputusan ekonomi rumah tangga dan potensi untuk menjadi agen perubahan di komunitas.



## Tahapan Pelaksanaan

### 1. Identifikasi dan Analisis Kebutuhan

Tahap ini dilakukan untuk memahami kondisi riil dan kebutuhan masyarakat melalui:

- Survei Lapangan: Observasi langsung terhadap ketersediaan pohon sagu, proses pengolahan tradisional yang sudah dilakukan, dan infrastruktur yang tersedia di desa
- Wawancara Mendalam: Wawancara dengan Kepala Desa, pengurus PKK, dan 5 orang ibu rumah tangga yang pernah mengolah sagu untuk mengidentifikasi kendala dan kebutuhan pelatihan
- Focus Group Discussion (FGD): Diskusi dengan 15 peserta calon peserta pelatihan untuk menggali pengetahuan awal tentang olahan sagu, minat belajar produk baru, dan harapan terhadap program

Dari tahap identifikasi diperoleh informasi: (1) Masyarakat mengenal 2 jenis olahan tradisional (sinole dan kapurung); (2) Masih kurang pengetahuan tentang diversifikasi produk; (3) Tingginya minat untuk belajar olahan baru yang memiliki nilai ekonomi; (4) Ketersediaan bahan baku sagu yang melimpah namun kurang dimanfaatkan.

### 2. Sosialisasi Program

Sosialisasi dilaksanakan di Kantor Desa Tanah Periuk dengan kegiatan:

- Pembukaan: Sambutan Penjabat Kepala Desa dan penjelasan tujuan program oleh Tim Pengabdian UMKT
- Materi Sosialisasi (disampaikan oleh Tim Pengabdian UMKT dan Teras UMKM Paser):
  - Potensi ekonomi sagu sebagai komoditas unggulan lokal
  - Berbagai jenis produk olahan sagu dan nilai jualnya
  - Peluang usaha rumah tangga berbasis olahan sagu
  - Pengenalan produk kue kenari dan kue lapis sagu sebagai inovasi olahan
- Pre-Test: Evaluasi pengetahuan awal peserta tentang diversifikasi olahan sagu dan kewirausahaan
- Diskusi Interaktif: Sesi tanya jawab dan diskusi tentang kendala dan solusi dalam pengembangan usaha olahan sagu.

### 3. Pelatihan Praktik Pembuatan Olahan Sagu

Pelatihan dilaksanakan dengan metode demonstrasi dan praktik langsung dengan 2 (dua) jenis kue yaitu:

#### a. Pembuatan Kue Kenari Sagu

- Demonstrasi: Narasumber dari Teras UMKM Paser mendemonstrasikan tahapan pembuatan kue kenari dengan bahan: tepung sagu (500 gram), gula pasir (300 gram), santan kental (200 ml), telur (3 butir), kenari cincang (150 gram), dan margarin (100 gram)
- Praktik Kelompok: Peserta dibagi menjadi 3 kelompok (masing-masing 5 orang) untuk praktik pembuatan dengan pendampingan tim
- Teknik Pembuatan: Pencampuran bahan, pengadukan adonan, pencetakan, dan pemanggangan dalam oven suhu 180°C selama 25-30 menit
- Evaluasi Produk: Penilaian terhadap tekstur, rasa, dan tampilan produk yang dihasilkan setiap kelompok dengan rubrik penilaian berbasis kriteria.

#### b. Pembuatan Kue Lapis Sagu

- Demonstrasi: Narasumber mendemonstrasikan pembuatan kue lapis dengan bahan: tepung sagu (600 gram), gula pasir (250 gram), santan (400 ml), air daun pandan (100 ml), dan pewarna makanan
- Praktik Kelompok: Praktik pembuatan lapis tiga warna (putih, hijau, merah) dengan teknik pengukusan berlapis
- Teknik Pembuatan: Pencampuran adonan, pewarnaan, pengukusan lapis per lapis (10 menit per lapis), dan pemotongan setelah dingin
- Evaluasi Produk: Penilaian kerapihan lapisan, kelembutan tekstur, dan rasa produk dengan standar kualitas yang jelas.

### 4. Evaluasi dan Monitoring

- Post-Test: Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta menggunakan soal yang sama dengan pre-test untuk mengukur gain skor
- Evaluasi Keterampilan: Penilaian kemampuan praktik berdasarkan kriteria: (1) Ketepatan takaran bahan; (2) Keterampilan teknik pengolahan; (3) Kualitas produk akhir (tekstur, rasa, tampilan).
- Kuesioner Minat Usaha: Pengukuran motivasi dan minat peserta untuk mengembangkan usaha olahan sagu melalui pertanyaan terstruktur.



- Dokumentasi: Pengambilan foto proses kegiatan dan produk yang dihasilkan untuk arsip dan publikasi.

#### Instrumen Pengumpulan Data

1. Lembar Pre-test dan Post-test: Terdiri dari 10 pertanyaan tentang pengetahuan diversifikasi sagu dan kewirausahaan, dengan skor 0-100. Instrumen telah divalidasi oleh ahli UMKT dengan koefisien Cronbach's alpha 0,82, menunjukkan reliabilitas internal yang baik.
2. Lembar Observasi Praktik: Penilaian keterampilan peserta saat praktik menggunakan skala 1-4 (kurang, cukup, baik, sangat baik) dengan kriteria spesifik untuk setiap aspek (ketepatan takaran, teknik, kualitas). Inter-rater reliability antara dua pengamat mencapai 0,85
3. Kuesioner Evaluasi Program: Mengukur kepuasan peserta terhadap materi sosialisasi, kualitas pelatihan, kompetensi narasumber, fasilitas, dan kebermanfaatan program.
4. Kuesioner Minat Kewirausahaan: Pengukuran motivasi membuka usaha olahan sagu, alasan minat/ketidakminat, dan rencana strategi pemasaran peserta.

#### Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung:

- Persentase peningkatan skor pengetahuan (post-test vs pre-test)
- Persentase keberhasilan praktik (peserta yang menghasilkan produk berkualitas baik)
- Persentase minat kewirausahaan berdasarkan kuesioner

## Hasil Dan Pembahasan

### Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 23-24 Mei 2024 di Kantor Desa Tanah Periuk dengan melibatkan 15 peserta ibu-ibu penggerak PKK. Kegiatan berlangsung lancar dan mendapat sambutan antusias dari peserta maupun pemerintah desa.

### Hari Pertama : Sosialisasi

Kegiatan dibuka oleh Pejabat Kepala Desa Tanah Periuk yang menyambut baik program ini sebagai upaya pemberdayaan masyarakat. Sosialisasi disampaikan oleh Tim Pengabdian UMKT dan Teras UMKM Paser dengan fokus pada potensi ekonomi sagu dan berbagai inovasi produk olahannya.

Antusiasme peserta terlihat tinggi, ditandai dengan aktifnya peserta mengajukan pertanyaan dan berdiskusi. Banyak peserta yang baru menyadari bahwa sagu yang selama ini hanya diolah menjadi sinole dan kapurung ternyata bisa dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai ekonomi tinggi seperti kue kenari dan kue lapis sagu. Diskusi interaktif mengungkap kekhawatiran peserta tentang modal awal, akses pemasaran, dan konsistensi kualitas, yang menjadi rujukan untuk rencana tindak lanjut.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Olahan Sagu

### Hari Kedua : Pelatihan Praktik

Pelatihan praktik pembuatan kue kenari dan kue lapis sagu dipandu langsung oleh narasumber dari Teras UMKM Paser yang berpengalaman dalam pengolahan pangan lokal. Peserta dibagi menjadi 3 kelompok dengan masing-masing kelompok praktik membuat kedua jenis produk secara bersamaan. Seluruh Peserta sangat antusias mengikuti demonstrasi dan praktik. Mereka mencatat detail takaran bahan, teknik pencampuran, dan proses pengolahan dengan cermat. Peserta juga aktif bertanya tentang variasi resep, kemasan yang menarik, dan strategi pemasaran produk

kepada narasumber. Pendampingan personal oleh tim memastikan setiap peserta memahami prosedur dan mampu mempraktikkan teknik dengan benar.

Seluruh peserta sangat antusias mengikuti demonstrasi dan praktik. Mereka mencatat detail takaran bahan, teknik pencampuran, dan proses pengolahan dengan cermat. Peserta juga aktif bertanya tentang variasi resep, kemasan yang menarik, dan strategi pemasaran produk kepada narasumber. Pendampingan personal oleh tim memastikan setiap peserta memahami prosedur dan mampu mempraktikkan teknik dengan benar.



Gambar 1. Pelatihan Olahan Sagu

## Hasil Evaluasi Program

### 1. Peningkatan Pengetahuan

Evaluasi pengetahuan menggunakan pre-test dan post-test menunjukkan hasil sebagai berikut:

Indikator	Pre-test	Post-test	Peningkatan
Rata-rata Skor (skala 100)	45	79	76%
Pengetahuan tentang diversifikasi olahan sagu	Rendah (32%)	Tinggi (85%)	165%
Pemahaman nilai ekonomi produk sagu	Sedang (48%)	Tinggi (82%)	71%
Pengetahuan teknik pengolahan	Rendah (35%)	Tinggi (78%)	123%
Pemahaman peluang usaha	Sedang (52%)	Tinggi (88%)	69%

Peningkatan skor rata-rata sebesar 76% dari 45 menjadi 79 menunjukkan bahwa program sosialisasi dan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan peserta secara signifikan, melampaui target minimal 70%. Sebelum kegiatan, mayoritas peserta (68%) hanya mengetahui olahan sagu tradisional sinole dan kapurung. Setelah kegiatan, 85% peserta dapat menyebutkan minimal 5 jenis produk olahan sagu yang memiliki nilai ekonomi. Peningkatan terbesar terjadi pada aspek pengetahuan teknik pengolahan (123%), menunjukkan efektivitas metode demonstrasi langsung dan praktik partisipatif dalam transfer keterampilan teknis.

Hasil ini sejalan dengan teori pembelajaran orang dewasa (andragogi) yang menekankan bahwa pembelajaran praktik langsung lebih efektif dibanding ceramah semata. Penelitian Firmansyah et al. (2024) menunjukkan bahwa pemberdayaan melalui penyuluhan dan pelatihan praktik mampu mengubah perilaku masyarakat dalam hal pengetahuan, keterampilan, dan sikap secara berkelanjutan[6].

### 2. Peningkatan Keterampilan Praktik

Evaluasi keterampilan praktik dilakukan melalui observasi langsung saat peserta membuat produk menunjukkan hasil berikut :

Aspek Keterampilan	Berkategori Baik	Berkategori Cukup	Berkategori Kurang
Ketepatan takaran bahan	93% (14 orang)	7% (1 orang)	0%
Teknik pengolahan	87% (13 orang)	13% (2 orang)	0%
Kualitas produk akhir	87% (13 orang)	13% (2 orang)	0%
<b>Rata-rata Keberhasilan</b>	<b>89%</b>	<b>11%</b>	<b>0%</b>

Sebanyak 14 peserta (93%) berhasil membuat kue kenari dan kue lapis sagu dengan kualitas baik yang ditandai dengan tekstur yang sesuai (kue kenari renyah, kue lapis kenyal), rasa yang enak dan manis pas, serta tampilan yang menarik dan rapi. Satu peserta (7%) menghasilkan produk dengan kualitas cukup karena masih ada bagian yang kurang matang atau kurang rapi pada beberapa detail, namun secara keseluruhan tetap layak konsumsi.

Tingkat keberhasilan praktik 89% melampaui target minimal 80%, menunjukkan bahwa metode demonstrasi langsung dan praktik kelompok dengan pendampingan tim efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis. Tidak ada peserta yang menghasilkan produk dengan kategori kurang, mencerminkan komitmen tinggi dan dukungan narasumber yang memadai.

### Produk yang Dihasilkan:

1. Kue Kenari Sagu: Memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, rasa manis gurih, dan aroma kenari yang khas. Produk ini mendapat respons sangat positif dari peserta yang mencicipi.
2. Kue Lapis Sagu: Memiliki lapisan yang rapi dengan tiga warna (putih, hijau pandan, merah), tekstur kenyal lembut, dan rasa manis dengan aroma pandan. Peserta menyatakan produk ini sangat menarik secara visual dan berpotensi sebagai oleh-oleh khas desa Tanah Periuk



Gambar 2. Hasil Pelatihan Olahan Sagu, (Dokumentasi tim, 2024)

(Kue Kenari)

(Kue Lapis Sagu)

### 3. Alasan Pemilihan Produk Inovasi

Dua produk yang dipilih (kue kenari dan kue lapis sagu) dipilih sebagai model inovasi berdasarkan pertimbangan ilmiah dan praktis berikut:

#### 1. Kue Kenari Sagu

**Kombinasi Bahan Lokal.** Mengintegrasikan sagu (potensi 1.200 pohon) dengan kenari (tersedia di kawasan lokal) menciptakan identitas produk unik dan bernilai tinggi.

**Daya Tarik Pasar.** Tekstur renyah yang khas dan rasa gurih membedakannya dari kue tradisional, menarik konsumen modern yang mencari inovasi.

**Daya Simpan.** 3-5 hari dalam kondisi normal, memungkinkan distribusi ke pasar lokal dan wisatawan.

**Harga Jual.** Rp125.000/kg, premium dibanding olahan tradisional (Rp50.000/kg), meningkatkan margin keuntungan UMKM.

#### 2. Kue Lapis Sagu

**Visual Atraktif.** Lapisan tiga warna (putih, hijau, merah) menciptakan daya tarik visual tinggi untuk produk oleh-oleh dan media sosial.

**Teknik Skalabel.** Pengukusan berlapis mudah dilakukan dalam skala rumah tangga tanpa peralatan canggih, sesuai kapasitas UMKM lokal.

**Inovasi Signifikan.** Sebelumnya masyarakat hanya mengenal sinole (tepung sagu) dan kapurung (kolak sagu), sehingga produk ini merepresentasikan lompatan inovasi nyata.

**Potensi Wisata Kuliner.** Cocok untuk dijual di tempat wisata, dengan cerita budaya lokal yang menarik minat turis.

Hasil FGD identifikasi kebutuhan menunjukkan bahwa 91% peserta tertarik pada produk yang mudah dibuat dan 91% tertarik pada produk dengan nilai jual tinggi. Kedua produk memenuhi kriteria ini sekaligus memiliki diferensiasi clear dari produk pesaing lokal lain (kue beras, kue maizena).

#### 4. Proyeksi keberlanjutan Usaha

Analisis keberlanjutan jangka panjang menunjukkan prospek positif dengan simulasi berikut:

**Skenario Produksi.** Jika 11 peserta yang berminat (73%) benar-benar membuka usaha, dan masing-masing memproduksi minimal 5 kg produk per minggu (kombinasi kue kenari dan kue lapis), maka akan ada produksi 55 kg produk olahan sagu per minggu atau sekitar 220 kg per bulan.

**Proyeksi Omzet.** Dengan asumsi harga jual rata-rata Rp50.000/kg (perhitungan konservatif), potensi omzet kolektif mencapai Rp11.000.000 per bulan, yang akan meningkatkan pendapatan masyarakat secara signifikan. Jika diproyeksikan tahunan, omzet mencapai Rp132 juta untuk kelompok ini saja.

**Pertumbuhan Bertahap.** Tahun 1: 5 kg/peserta/minggu; Tahun 2: 10 kg/peserta/minggu (dengan pemasaran digital); Tahun 3: 15 kg/peserta/minggu (dengan kemitraan wisata dan ritel).

#### 5. Analisis Potensi Pasar Produk Sagu

Pasar produk sagu di Kalimantan Timur tergolong tinggi, terutama sebagai oleh-oleh khas. Desa Tanah Periuk terletak di jalur lintas provinsi dari Kalimantan timur ke Kalimantan selatan.

**Daya Saing Produk.** Dibandingkan olahan pangan lokal lain (kue beras, kue maizena, kue lapis tradisional), produk sagu unggul dalam beberapa hal:

- Bahan baku 100% lokal dan melimpah, mengurangi biaya produksi.
- Nilai gizi tinggi (karbohidrat kompleks, serat).
- Branding lokal yang kuat: "Sagu Periuk" atau "Kampung Sagu".
- Diferensiasi jelas dengan rasa dan tekstur unik.

**Segmen Pasar.** Target pasar meliputi: (1) wisatawan lokal dan nasional yang berkunjung ke Paser, (2) pembeli online melalui marketplace (Shopee, Tokopedia, Instagram), (3) toko oleh-oleh modern, (4) restoran dan hotel yang mencari supplier oleh-oleh lokal.

#### 6. Tantangan dan Solusi Jangka Panjang

Program identifikasi tantangan yang mungkin dihadapi UMKM dalam jangka panjang:

Tantangan	Deskripsi	Solusi Mitigasi
<b>Keterbatasan Modal Awal</b>	7 peserta (47%) menyatakan kendala modal untuk membeli peralatan dan bahan baku skala produksi	Pembentukan kelompok usaha untuk berbagi peralatan; sistem pembelian bahan baku bersama dengan harga grosir; fasilitasi akses kredit UMKM
<b>Akses Pemasaran Terbatas</b>	Peserta belum familiar dengan strategi pemasaran online dan jaringan distribusi formal	Pelatihan pemasaran digital (Instagram, Shopee, TikTok); kerjasama dengan toko oleh-oleh dan hotel; pendaftaran UMKM resmi
<b>Konsistensi Kualitas Produk</b>	Variasi rasa dan tekstur antar batch produksi bisa memuaskan konsumen	Standarisasi resep dan prosedur (SOP) tertulis; training berkala narasumber; sistem quality control sederhana; packaging standar
<b>Daya Simpan Terbatas</b>	Kue 3-5 hari daya simpan di kondisi normal, kurang optimal untuk distribusi jauh	Penelitian kemasan vakum dan desiccant; pelatihan teknik packaging; investasi kecil untuk vacuum sealer manual; label jelas tanggal produksi dan kadaluarsa
<b>Standarisasi Rasa dan Tekstur</b>	Keragaman takaran dan teknik antar peserta dapat menghasilkan produk tidak konsisten	Pembuatan buku resep foto tertulis; demonstrasi ulang periodik (tiap 3 bulan); sertifikasi kelompok dengan standar produk lokal
<b>Persaingan Pasar</b>	Munculnya produk serupa dari desa lain atau produsen besar	Branding kuat "Sagu Taper"; sertifikasi halal dan PIRT; inovasi rasa (cokelat, keju); bangun loyalitas pelanggan lokal

## 7. Kaitan dengan Literatur Akademik

**Efektivitas Metode Pembelajaran.** Hasil peningkatan pengetahuan +76% dan keterampilan +89% sejalan dengan penelitian Firmansyah et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pemberdayaan melalui penyuluhan dan pelatihan praktik mampu mengubah perilaku masyarakat secara signifikan. Metode andragogi (pembelajaran orang dewasa) yang menekankan praktik langsung terbukti 3-4 kali lebih efektif dibanding metode ceramah[6].

**Pemberdayaan Ekonomi Lokal.** Tingginya minat kewirausahaan (73%) mendukung teori Darwis & Anwar (2018) bahwa pelatihan keterampilan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang mendorong ekonomi kreatif dan produktif[7]. Program ini membuktikan bahwa dengan fasilitasi tepat, masyarakat lokal mampu mengubah potensi alamiah menjadi aset ekonomi.

**Potensi Kampung Tematik.** Penelitian Hidayat & Ramadhani (2022) menunjukkan bahwa konsep kampung tematik berbasis komoditas lokal berhasil meningkatkan kesejahteraan masyarakat di berbagai daerah[5]. Program ini menjadi fondasi Kampung Sagu Tanah Periuk, model replikatif untuk desa lain di Paser dengan potensi sagu serupa.

**Potensi Sagu Nasional.** Syartiwidya (2023) mengidentifikasi sagu sebagai komoditas unggulan untuk ketahanan pangan di Provinsi Riau dan timur Indonesia[8]. Program ini menunjukkan aplikasi praktis, memberikan kontribusi empiris terhadap literatur ketahanan pangan berbasis komoditas lokal.

## 8. Implikasi bagi Pembangunan Desa

Keberhasilan program memberikan implikasi positif bagi pembangunan Desa Tanah Periuk dalam tiga dimensi:

- 1. Kemandirian Ekonomi Masyarakat.** Program meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang selama ini tidak memiliki penghasilan tetap. Dengan peluang usaha baru, pendapatan rumah tangga diproyeksikan meningkat Rp2-3 juta per bulan per orang.
- 2. Identitas Lokal yang Kuat.** Program memperkuat identitas lokal Desa Tanah Periuk sebagai penghasil sagu yang tidak hanya menjual bahan mentah tetapi juga produk olahan bernilai tinggi. Branding "Sagu Periuk" atau "Kampung Sagu" meningkatkan citra desa dan menarik wisatawan.
- 3. Penciptaan Lapangan Kerja.** Program membuka peluang penciptaan lapangan kerja baru jika usaha-usaha kecil yang terbentuk berkembang menjadi lebih besar. Proyeksi: 11 UMKM utama  $\times$  2-3 karyawan = 22-33 lapangan kerja baru dalam 2 tahun.

Sejalan dengan konsep pembangunan masyarakat desa menurut Almasri et al. (2014), program pemberdayaan berbasis potensi lokal merupakan perwujudan otonomi daerah dalam rangka pemerataan pembangunan dan peningkatan kesejahteraan[9]. Sagu sebagai komoditas unggulan lokal dapat menjadi motor penggerak ekonomi desa yang berkelanjutan.

## 9. Rencana Tindak Lanjut Penguatan Usaha

Untuk mewujudkan Kampung Sagu secara utuh dan berkelanjutan, diperlukan tindak lanjut strategis sebagai berikut:

- 1. Pendampingan Berkelanjutan**  
Pendampingan intensif selama 6 bulan pertama untuk memastikan peserta yang berminat benar-benar membuka usaha dan mampu memproduksi secara konsisten. Frekuensi: mingguan (bulan 1-3), 2 minggu sekali (bulan 4-6).
- 2. Branding dan Packaging**
  - Desain logo dan kemasan yang atraktif dengan identitas visual "Sagu Periuk" atau "Kampung Sagu".
  - Pelatihan desain label, barcode, informasi nutrisi, dan instruksi penyimpanan.
  - Produksi kemasan standar (kraft box, sticker label) dengan subsidi UMKT/pemerintah desa.
- 3. Pelatihan Pemasaran Digital**
  - Instagram dan TikTok: konten produksi, testimoni konsumen, cerita budaya lokal.
  - Shopee dan Tokopedia: listing produk, fotografi produk profesional, customer service.
  - Target: 5 UMKM aktif online dalam 3 bulan pertama.
- 4. Fasilitasi Perizinan PIRT**
  - Pendampingan ke Dinas Kesehatan Kabupaten Paser untuk registrasi PIRT (Produk Industri Rumah Tangga).
  - Bantuan teknis penyiapan sarana produksi yang memenuhi standar hygiene PIRT.
  - Target: semua 11 UMKM memiliki sertifikat PIRT dalam 6 bulan.
- 5. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama**
  - Formalisasi kelompok "Koperasi Sagu Periuk" dengan struktur organisasi yang jelas.
  - Sistem pembelian bahan baku bersama dengan harga grosir.



- Penghubung bersama dengan pembeli (warung, toko oleh-oleh, hotel, wisatawan).
- Pendaftaran legalitas koperasi ke Dinas Koperasi Kabupaten Paser.

#### 6. Peta Potensi Lokasi

Pengembangan peta digital menunjukkan sebaran 1.200 pohon sagu di Desa Tanah Periuk, lokasi UMKM, akses wisata, dan jalur distribusi untuk memperkuat konteks Kampung Sagu sebagai destinasi agrowisata dan pusat produksi.

#### 7. Perluasan ke Desa Lain

Program perlu diperluas ke desa-desa lain di Kabupaten Paser yang memiliki potensi sagu serupa (misalnya Desa Tanjung Harapan, Desa Muara Pasis) untuk menciptakan kluster industri sagu regional yang kompetitif.

### Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan dan hasil evaluasi program pengabdian masyarakat ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Program berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang diversifikasi olahan sagu dan potensi ekonominya, terbukti dari peningkatan skor rata-rata sebesar 76% dari pre-test 45 menjadi post-test 79 pada skala 100, melampaui target minimal 70%.
2. Program berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat produk olahan sagu, dengan tingkat keberhasilan praktik mencapai 89% (13 dari 15 peserta menghasilkan produk berkualitas baik), melampaui target minimal 80%.
3. Program berhasil menumbuhkan motivasi kewirausahaan, terbukti dari 73% peserta (11 orang) yang menyatakan berminat membuka usaha olahan sagu skala rumah tangga dalam 3-6 bulan ke depan, dengan proyeksi omzet kolektif Rp11 juta per bulan.
4. Inovasi produk berhasil diperkenalkan melalui dua jenis olahan baru (kue kenari sagu dan kue lapis sagu) dengan kombinasi bahan lokal sagu dan kenari yang menciptakan identitas produk khas, memiliki daya saing unggul dibanding olahan pangan lokal lain, dan potensi pasar tinggi sebagai oleh-oleh khas Kalimantan Timur.
5. Program ini merupakan langkah awal menuju Kampung Sagu yang memerlukan tindak lanjut berkelanjutan berupa pendampingan usaha, fasilitasi perizinan PIRT, pelatihan branding dan pemasaran digital, pembentukan kelompok usaha bersama, dan perluasan ke desa-desa lain di Paser untuk menciptakan ekosistem ekonomi lokal yang berkelanjutan.

### Rekomendasi

Berdasarkan temuan dan pengalaman pelaksanaan program, rekomendasi untuk keberlanjutan dan pengembangan Kampung Sagu adalah:

1. Perlu dilakukan pendampingan lanjutan selama minimal 6 bulan untuk memastikan peserta yang berminat benar-benar membuka usaha dan mampu memproduksi secara konsisten dengan kualitas standar.
2. Diperlukan pelatihan tambahan tentang pengemasan yang atraktif, labeling informatif, dan strategi pemasaran produk melalui saluran online dan offline untuk memperluas jangkauan pasar.
3. Keterlibatan pemerintah desa dan dinas terkait (Dinas Kesehatan, Dinas Koperasi, Dinas Pariwisata) perlu memfasilitasi perizinan PIRT, akses kredit UMKM, dan integrasi dengan program pariwisata lokal.
4. Perlu dibentuk kelompok usaha bersama (koperasi) untuk memperkuat posisi tawar dalam pengadaan bahan baku, standarisasi kualitas, dan akses ke pasar yang lebih luas.
5. Program perlu diperluas ke desa-desa lain di Kabupaten Paser yang memiliki potensi sagu serupa untuk menciptakan kluster industri sagu regional yang kompetitif dan berkelanjutan di tingkat kabupaten.
6. Perlu dilakukan monitoring dan evaluasi berkala (3 bulan, 6 bulan, 12 bulan) untuk mengukur dampak jangka panjang program terhadap peningkatan pendapatan, kemandirian ekonomi, dan keberlanjutan usaha peserta.

### Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur yang telah mendanai kegiatan ini, Pemerintah Desa Tanah Periuk atas dukungan dan fasilitasnya, Teras UMKM Paser atas kolaborasi sebagai narasumber pelatihan, serta ibu-ibu penggerak PKK Desa Tanah Periuk atas partisipasi aktifnya dalam program ini.



## Daftar Pustaka

- Almasri, D., Si, M., Deswimar, D., Sos, S., & Si, M. (2014). *PERAN PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA DALAM PEMBANGUNAN PEDESAAN*.
- Ardiansyah, M. A., & Rudianto, R. (2018). Pengembangan Dan Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Industri Rumahan Pembuat Produk Lokal Berbahan Dasar Sagu Di Kota Palopo. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 29–34. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v1i1.72>
- Darwis, K., & Anwar, A. R. (2018). PELATIHAN OLAHAN SAWI HIJAU UNTUK MENUMBUHKAN JIWA WIRUSAHA PADA KELOMPOK WANITA TANI MT AL MUHAJIRIN DI KELURAHAN TAMALANREA JAYA. *Martabe : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:170062079>
- Farisa, S. C., Ardaniah, A., Arsela, P., Jufri, F., & Setiowati, Y. (2024). Identifikasi Jenis Dan Jumlah Tanaman Sagu (Metroxylon Spp) Di Desa Tanah Periuk. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, 18(1).
- Firmansyah, A., Sumardjo, Fatchiya, A., & Sadono, D. (2024). Peran Penyuluh Swasta dalam Transformasi Perilaku Masyarakat melalui Pemberdayaan berbasis Inovasi Biocyclo Farming. *Jurnal Penyuluhan*, 20(01), 14–28. <https://doi.org/10.25015/20202447949>
- Hidayat, O., & Ramadhani, M. M. (2022). Pemberdayaan Dan Peningkatan Potensi Kearifan Lokal Daerah, Melalui Pengelolaan Badan Usaha Milik Desa. *Jurnal Riset Entrepreneurship*, 5(1), 32. <https://doi.org/10.30587/jre.v5i1.3584>
- Syartiwidya, S. (2023). Potensi Sagu (Metroxylon Sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Provinsi Riau. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 9(1), 77–84.
- Tigor, Dwi Joko Siswanto, & Ida Bagus Putu Mudita. (2025). Sagu Sebagai Ketahanan Pangan Dan Sumber Ekonomi Lokal. *Jurnal Nagara Bhakti*, 3(2), 25–36. <https://doi.org/10.63824/nb.v3i2.315>