

## **PENGEMBANGAN USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) KUE SAGU BAGEA KHAS MANADO DI DESA LOPANA KECAMATAN AMURANG KABUPATEN MINAHASA SELATAN SULAWESI UTARA**

<sup>1</sup>Arie Supriati, <sup>2</sup>Apeles Lexi Lonto, <sup>3</sup>Jan. A. Rattu

<sup>1,2,3</sup>Universitas Negeri Manado  
supriati@unima.ac.id

**Abstract:** This activity is a Community Partnership Program (PKM) which aims to develop small and medium-sized businesses (UKM) located in Lopana Village, East Amurang District, South Minahasa Regency, which develop businesses in the culinary field, typical Manado cakes, Bagea sago cakes. The UKM is UD.Minahasa which produces Manado typical Bagea Sago Cakes. The target achieved in this activity is to improve the quality and quantity of UD products. Minahasa was given an Electric Oven which previously used traditional combustion as well as local marketing and how to make packaging more attractive, so that it could be marketed better. In achieving this target, the result is a typical Manado bagea sago cake has a greater turnover because of the burning speed, packaging is more attractive and dares to enter the modern outlet and super market, thus the Manado bagea sago cake produced is expected to be of higher quality and increase.

**Keywords:** Small and Medium Enterprises; Cake; Sage Bagea

### **PENDAHULUAN**

Pohon sagu atau palem merupakan jenis tanaman dataran rendah tropik yang banyak ditemukan serta tumbuh liar di kawasan hutan Dolo, Donggala, Sulawesi Tengah, Indonesia bagian Timur. Sagu (Metroxylon ) diduga berasal dari Maluku dan Irian. Belum ada data yang pasti yang mengungkapkan kapan awal mula sagu ini dikenal di wilayah Indonesia Bagian Timur, sagu sejak lama dipergunakan sebagai makanan pokok oleh sebagian penduduknya, terutama di Maluku dan Irian Jaya. Teknologi eksploitasi, budidaya dan pengolahan sagu yang paling maju saat ini justru di negarai Malaysia. Sagu yang siap dipanen dapat dilakukan mulai umur 6-7 tahun, atau bila ujung batang mulai membengkak disusul keluarnya selubung bunga dan pelepah daun berwarna putih terutama pada bagian luarnya. Tinggi pohon 10-15 m, diameter 60-70 cm, tebal kulit luar 10 cm, dan tebal batang yang mengandung sagu 50-60 cm. Ciri pohon sagu siap panen pada umumnya dapat dilihat dari perubahan yang terjadi pada daun, duri, pucuk dan batang. Sagu merupakan bahan dasar yang digunakan sebagai pengganti nasi. Sagu sangat penting bagi orang Asmat. Penggolongan genus Metroxylon dan daerah sebaran mulai dari Thailand (Bagian Barat) sampai Santa Cruz (Bagian Timur) dan Mindanau (Bagian Utara) sampai Timor (Bagian Selatan).

Berdasarkan nilai gizinya, tepung sagu memiliki beberapa kelebihan ketimbang tepung dari tanaman umbi-umbian. Menurut Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Departemen Pertanian, tanaman sagu mengandung pati tidak tercerna yang penting bagi kesehatan pencernaan. Sagu juga dapat dimanfaatkan sebagai komoditas pengganti beras yang bernilai gizi tinggi. Tepung sagu kaya dengan karbohidrat (pati). Standar mutu tepung sagu di Indonesia tercantum dalam Standar Nasional Indonesia SNI 01-3729-1995 (Anonimb , 2011).

Saat ini Sagu merupakan salah satu makanan yang dikonsumsi masyarakat dimana daerah pemakan Sagu sebagai sumber karbohidrat pengganti beras. Luas lahan sagu di Indonesia mencapai 5,2 juta hektare. Namun produksinya diperkirakan baru 100 ribu ton. Menurut Nazir, semakin basah tanahnya, justru sagu akan tumbuh semakin subur dan tidak akan mati. Budidaya tanaman sagu membawa dampak yang sangat positif karena secara ekologis, sagu memiliki kemampuan untuk menyimpan air. Nazir

menjelaskan, pohon sagu memang termasuk investasi jangka panjang karena berusia delapan tahun baru di tebang. Kemudian diambil patinya.

Anggota Dewan Pakar Masyarakat Sagu Indonesia (MASSI) Dwi Asmono menuturkan, pemanfaatan lahan gambut untuk budidaya tanaman sagu atau rumbia memiliki dampak yang sangat positif, bukan hanya secara ekologis, melainkan juga secara ekonomis. Menurut Dwi, dalam jangka pendek, sagu dapat membantu pemerintah mencegah bencana kebakaran hutan di lahan gambut. Selain itu, dalam jangka panjang tanaman multiguna ini dapat membantu pemerintah mewujudkan ketahanan pangan nasional, mengurangi impor beberapa bahan pangan utama, sumber energi alternatif masa depan, serta meningkatkan kualitas hidup dan sosial ekonomi masyarakat pada umumnya. Sangat disayangkan apabila potensi sagu yang cukup besar tidak dikelola dengan baik. Mengingat fakta bahwa Indonesia memiliki hampir lebih dari 90 persen total luas areal sagu di dunia, yaitu 5,5 juta hektar dari total 6,5 juta hektar area sagu di dunia.

Lahan gambut adalah lahan yang terutama terbentuk di lahan basah dan memiliki jenis tanah yang terbentuk dari akumulasi sisa-sisa pepohonan yang setengah membusuk oleh genangan air sehingga memiliki kandungan bahan organik yang tinggi.



**Gambar 1: Pohon Sagu Cara Mengambil Pati Sagu Dari Pohonnya**

Beberapa manfaat tanaman sagu sebagai salah satu komoditi budi daya antara lain: 1) Pelelepahnya dipakai sebagai dinding atau pagar rumah, 2) Daunnya untuk atap rumah, 3) Kulit atau batangnya dapat digunakan sebagai kayu bakar, 5) Aci sagu (bubuk yang dihasilkan dengan cara mengekstraksi pati dari umbi atau empulur batang) dapat diolah menjadi berbagai makanan dan ampasnya untuk makanan ternak, 6) Serat sagu dapat dibuat hardboard atau bricket bangunan bila dicampur semen, dapat dijadikan perekat (lem) untuk kayu lapis.

Wilayah Indonesia bagian Timur, sagu sejak lama dipergunakan sebagai makanan pokok oleh sebagian penduduknya terutama di Maluku dan Irian Jaya. Teknologi eksploitasi, budidaya dan pengolahan tanaman sagu yang paling maju saat ini adalah di Negara Malaysia. Sagu yang bisa dijadikan tepung dan beragam jenis pembuat makanan, pati sagu juga bisa digunakan sebagai bahan baku pada industri kosmetik dan plastik yang ramah lingkungan. Daun sagu, pelepah sagu dan Ampas Sagu (repu) sangat berguna dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi Ampas sagu (Repu) bisa dibuat jamur Tiram dan juga mempunyai nilai ekonomis. Uyung sagu atau kulit sagu bisa dijadikan bahan pelapis jalan, dan bisa juga dibuat untuk Pemecah Gelombang atau penahan ABRASI laut, dan juga bisa dibuat aneka kerajinan tangan (Craft).

Di masa depan, sagu akan banyak digunakan untuk keperluan industri, antara lain sebagai bahan pembuatan roti, mie, kue, sirup berfruktosa tinggi, bahan perekat, dan plastik mudah terurai secara alami (biodegradable). Pati sagu juga digunakan dalam industri obat-obatan, kosmetik, kertas, etanol, dan tekstil. Sementara itu, limbah pengolahan sagu dapat digunakan sebagai pakan ternak (Anonima, 2011).

Dari uraian tentang pohon sagu, dapat disimpulkan bahwa Sagu adalah satu dari sekian banyak makanan asli nusantara yang memiliki kualitas tinggi. Potensi ini seharusnya dapat lebih dikembangkan karena sagu juga dapat dijadikan sebagai cadangan makanan pokok bila suatu saat nanti persediaan beras menipis. Sagu selama ini tidak terlalu banyak dikenal, namun demikian, sagu selain menyehatkan sagu ternyata sangat mudah untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan dan aneka kue yang enak dan khas.



**Gambar 2: Aneka Kue Berbahan Utama Sagu**

Desa Lopana Kecamatan Amurang Timur Kabupaten Minahasa Selatan, Sulawesi Utara, Sagu di proses menjadi kue khas Manado yang bernama Kue Bagea kue ini berupa kue kering / cemilan yang menjadi kue kesukaan orang Manado, bahkan merupakan kue vavorit para wisatawan yang selalu ingin membawa oleh-oleh kukis bagea ini, jika akan kembali ke daerah asalnya.

Bahan dari kue ini terdiri dari : tepung sagu berkualitas,gula pasir,telur,sari santan biji,kenari,susu bubuk,buah biji kenari,vanili, bubuk kayu manis.



**Gambar 3: Adonan Kue Bagea**



**Gambar 4: Pencetakan Kue Bagea Pembungkusan Kue Bagea**

Setelah menjadi adonan lalu dicetak/ di iris dan dibungkus dengan daun sagu kering. Setelah di bungkus dilakukan pengovenan, semuanya masih dilakukan secara tradisional



**Gambar 5: Kue Bagea Sebelum Di Bungkus Kue Bagea Setelah Di Bungkus**

Tanaman sagu ini cukup melimpah di Desa Lopana Amurang sehingga hal ini memberikan inspirasi bagi beberapa orang untuk mengolah Sagu tersebut menjadi suatu produk yang bernilai jual. Salah satunya adalah kue khas Manado DI Kabupaten Minahasa Selatan, Menurut data dinas tahun 2018, Untuk Kabupaten Amurang Sulawesi Utara memiliki peringkat ke dua di Sulawesi Utara dalam daftar produksi makanan kue khas Manado sesudah pengolahan produksi pengalengan ikan Tuna yang menembus pasar Internasional. Hal ini terus mengalami peningkatan dari tahun 2015 sampai 2018 , dimana usaha produksi yang paling banyak bergerak dalam bidang perdagangan. kuliner makanan ringan/ panganan cemilan khas Manado

Dari sini dapat dilihat bahwa UD. Minahasa memberikan kontribusi besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat terutama di kalangan masyarakat Desa Lopana karena dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi orang lain dan membantu masalah-masalah ekonomi dan social, yang sekaligus memiliki peran yang sangat penting dalam mengembangkan perekonomian khususnya di Desa Lopana Kecamatan Amurang Timur Kabupaten Minahasa Selatan, Sulawesi Utara. Oleh karena itu, peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia serta mutu, cita rasa dari kukis bagea UD. Minahasa sangat penting untuk menunjang kelangsungan hidup UD. Minahasa itu sendiri.

Latar belakang inilah yang mendasari kegiatan ini dilakukan. Kegiatan ini difokuskan pada pengembangan UD. Minahasa di daerah Amurang Sulawesi Utara. UD. Minahasa yang dipilih adalah UD. Minahasa yang bergerak dibidang kuliner yang memanfaatkan Sagu sebagai bahan bakunya.



**Gambar 6: UD. Minahasa**

UD. Minahasa Termasuk usaha kecil yang bergerak di bidang penjualan Kukis Bagea kue khas manado yang siap di makan. Usaha ini didirikan oleh Bapak Willy Sariowan sejak tahun 1999. Usaha ini berawal dari ide beliau setelah melihat banyaknya pohon Sagu di sekitar Amurang Sulawesi Utara. Akhirnya beliau memiliki ide untuk membuka usaha Kue Bagea dengan pertimbangan bahan baku Sagu yang melimpah di Desa Lopana Amurang. Proses pembungkusan yang sederhana dibuat oleh tim menjadi lebih menarik.

Salah satu permasalahan yang dialami oleh UD. Minahasa adalah masih mengoven dengan cara tradisional. untuk mengatasi hal tersebut maka tim telah membelikan/ memesan khusus alat oven listrik.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah mengembangkan usaha kecil dan menengah (UKM) yang bergerak di bidang kuliner yaitu pembuatan kukis bagea kue khas Manado yang terbuat dari sagu.

## **METODE**

Dari permasalahan-permasalahan yang sudah dijabarkan sebelumnya mengenai UKM UD. Minahasa tersebut, maka dapat dirumuskan metode yang digunakan agar tujuan utama kegiatan ini tercapai adalah sebagai berikut. 1) Survei permasalahan mitra, 2) Sharing Alat produksi, dan 3) Pemanfaatan alat produksi.

## **HASIL KARYA UTAMA DAN PEMBAHASAN**

Setelah metode yang dijabarkan sebelumnya dilakukan maka hasil yang didapat adalah sebagai berikut:

### **Pemanfaatan alat Oven bertenaga listrik**

Alat oven bertenaga listrik disamping memudahkan pemilik UD. Minahasa untuk mengoven kukis bagea, juga membuat hasil bakaran dengan oven lebih merata dan lebih cepat, karena suhu panas yang dapat di atur sesuai kebutuhan. UKM UD. Minahasa tersebut juga akan dibina tentang cara penggunaan dan perawatan alat tersebut.

Cara pembakaran kue tradisional dan Alat oven listrik kukis bagea dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



**Gambar 7: Alat Pembakaran Kue Bagea Tradisional**



**Gambar 8: Alat Pembakaran Kue Bagea Dengan Tenaga Listrik**

Tim telah membuat alat oven pembakar listrik yang akan digunakan oleh UD. Minahasa. Mesin oven pembakaran sagu ini memiliki tingkat kepanasan yang dapat diatur sesuai yang ingin dihasilkan. Mesin ini membutuhkan tegangan AC 220 Volt untuk beroperasi. Pembuatan mesin ini bertujuan untuk membantu UD. Minahasa dalam pembakaran kukis bagea lebih cepat dan hasil yang merata dalam proses produksi mereka. Pemakaian alat oven ini merupakan solusi dari permasalahan UKM. UD. Minahasa tersebut. Melalui penggunaan oven ini, sagu yang dihasilkan menjadi lebih matang merata dan lebih renyah.

Hasil percobaan menunjukkan, bahwa pengovenan menggunakan alat oven biasa, rata-rata kematangan kurang merata. Tetapi dengan menggunakan mesin yang tim telah buat, hasilnya rata-rata sagu menjadi lebih matang dan renyah. Hasil pengovenan ini membuat kukis sagu bagea buatan UD Minahasa menjadi lebih berkualitas matang

merata dan lebih renyah. Selain itu manfaat lain alat oven ini adalah dapat menurunkan waktu produksi sehingga kuantitas produk mereka menjadi meningkat. Dari sini dapat disimpulkan bahwa alat ini dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk kukis sago bagea yang dihasilkan oleh UD Minahasa.



**Gambar 9: Kemasan Kue sago Bagea sederhana Kemasan yang lebih menarik dan dapat dipasarkan ke supermarket/outlet**

## **KESIMPULAN**

Alat pembakaran dengan menggunakan tenaga listrik yang di upayakan oleh Tim dan sudah diserahkan pada UD. Minahasa dan sudah digunakan untuk membakar atau mengoven berjalan dengan baik. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa hasil Pembakaran /oven kue sago bagea menjadi lebih merata, lebih cepat masak dan lebih renyah. Kemasan pembungkus kue sago bagea khas Manado, sudah lebih menarik pelanggan. Pemasaran kue sago bagea khas Manado, lebih dapat diterima oleh outlet outlet modern dan supermarket

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Asthutiirundu, & Lay, A. 2013. *Analisis Kelayakan Finansial Tepung Sagu Menjadi Produk Kue Bagea*. B.Palma, 14, 61-68.
- Aryono, E. (2016,). *Tantangan Pengelolaan Tanaman Sagu sebagai Produk Pangan Global dalam kanca* , 124.
- Asean. Retrieved from <http://ekoaryono11.blogspot.co.id/2016/01/pengelolaan-tanaman-sagu.html> [Diakses 8 Februari 2018].
- Effendi, R., & Zulpanri. 2015. *Perancangan mesin pengolahan sago portable dengan kapasitas empulur sago 350 kg/jam*. SINTEK, 9, 34-40.
- Hariyanto, B. 2011. *Manfaat tanaman sago (Metroxylon SP) dalam penyediaan pangan dan pengendalian kualitas lingkungan*. Teknologi Lingkungan, 12, 143-152.
- Haryanto, B., & Pangloli, P. 1992. *Potensi dan pemanfaatan sago*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tirta, P., Indrianti, N., & Ekafitri, R. 2013. *Potensi Tanaan Sagu (Metroxylon sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di indonesia*. PANGAN, 22, 61-76.

Syakir, M., & Karmawati, E. 2013. *Potensi Tanaman Sagu (Metroxylon spp). Sebagai Bahan Baku Bioenergi*. Perspektif, 12, 57-64.

<https://cookpad.com/id/resep/2511327-kue-bagea-kenari-kue-sagu>, Resep kue Bagea. Di unduh 7- Oktober- 2019.

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20161202/99/608480/brg-berencana-tanam-sagu-untuk-restorasi-lahan-gambut>. Badan Restorasi Gambut (2/12/2016) pada sosialisasi Peraturan Presiden (Perpres) No 1/2016 yang menjadi dasar pembentukan BRG. Di unduh 12 – September – 2019.