

Training in Sago-Based Food Processing as An Effort To Strengthen The Community Economy in The District of Nabire, Central Papua Province

Saptarining Wulan¹, Adhi Trirachmadi Mumin², Doni Muhandiansyah³, Alifatqul Maulana⁴

^{1,2,3,4} Institut Pariwisata Trisakti

saptariningwulan@iptrisakti.ac.id¹, adhitm@iptrisakti.ac.id², doni.muhandiansyah@iptrisakti.ac.id³, alifatqul@iptrisakti.ac.id⁴

 <https://doi.org/10.36526/gandrung.v6i1.4467>

Abstract: Nabire Regency faces high poverty of 23.90% in 2022 and stunting of 22.2% in 2023, even though it has abundant natural resources. PKM activities aim to improve housewives' skills in processing sago, increase awareness of food diversification, and create new business opportunities, to improve the community's diet and economic independence. The activity, which was carried out in Nabire Regency on 26-29 January 2022, involved 30 housewives from several villages in six groups. The implementation phase was carried out for two days, participants received theory about hygiene and sanitation, followed by freezing and practice in making sago dishes. Evaluation is carried out through pre-tests, post-tests and practical competitions, with prizes for the best participants. PKM activities in Nabire Regency succeeded in increasing the community's knowledge and skills in processing sago through two days of training. Participants learned sago processing techniques and the importance of hygiene and sanitation, with evaluations showing significant increases in knowledge. All groups scored above 70 in cooking practice, and prizes were awarded to the best participants. However, challenges such as limited practice time and equipment emerged, as well as recommendations for improving facilities and providing transportation for future participants.

Keyword: community empowerment, sago culinary, local community

Pendahuluan

Kabupaten Nabire, yang terletak di Provinsi Papua Tengah, menghadapi tantangan yang cukup signifikan terkait dengan tingkat kemiskinan yang masih tinggi, yakni 23,90 persen pada tahun 2022. Angka ini menunjukkan adanya peningkatan meskipun wilayah ini memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk tanah subur dan keberadaan berbagai sungai serta pantai yang dapat mendukung kegiatan pertanian dan perikanan (Imbir et al., 2015). Meskipun Kabupaten Nabire memiliki luas wilayah yang besar dan beragam komoditas pertanian seperti padi, jagung, jeruk, dan ternak, fakta bahwa banyak warganya masih bergantung pada bantuan beras menunjukkan adanya pergeseran dalam pola konsumsi dan ketergantungan pada satu jenis makanan pokok. Akibatnya, sago, yang merupakan makanan tradisional masyarakat Papua, mulai ditinggalkan, dan pengetahuan tentang pengolahannya pun semakin memudar, terutama di kalangan generasi muda (Ramandey, 2016).

Kondisi ini diperburuk dengan meningkatnya angka stunting yang mencapai 22,2% pada tahun 2023, menjadikan Kabupaten Nabire sebagai salah satu daerah dengan prevalensi stunting tertinggi di Indonesia (Papatungan et al., 2023). Hal ini berkaitan erat dengan masalah gizi dan imunisasi, di mana asupan gizi yang tidak memadai berpotensi memengaruhi perkembangan anak (Pratama et al., 2022). Pohon sagu yang banyak tumbuh di Indonesia Tengah dan Indonesia Timur bila diolah dengan baik akan menekan angka stunting, sehingga meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan, khususnya yang berbasis pada sagu (Payu et al., 2023). Dalam hal ini, diperlukan pendekatan yang lebih kreatif untuk mengembalikan sagu sebagai bagian dari pola makan yang sehat dan bergizi, serta mendukung pengembangan ekonomi lokal (Ryan, 2016).

Salah satu kegiatan yang menginspirasi kegiatan PKM ini adalah pelatihan pengolahan makanan berbahan sagu yang dilakukan oleh Wahyuni (2020) yang berlokasi di Kendari bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, peserta belajar teori dan praktik pembuatan makanan kecil berbahan sagu. Keberhasilan kegiatan didukung oleh materi relevan, partisipasi aktif, dan potensi usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan PKM yang dilakukan oleh Polnaya (2024) juga melakukan pelatihan pengolahan pati sagu di Desa Waesamu melatih ibu-ibu PKK mengolah pati sagu menjadi produk seperti kukis, brownies, dan mie. Hasil pelatihan menunjukkan semangat tinggi untuk memanfaatkan sagu sebagai peluang usaha, yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan memberdayakan komunitas.

Kegiatan PKM sebelumnya yang lain menginspirasi kegiatan PKM adalah pelatihan pembuatan mie bakso dari pati sagu untuk jemaat GKI INRI Pulende Klasis GKI Sentani yang dilakukan oleh Ruhlessin (2023) bertujuan meningkatkan keterampilan, mendorong kewirausahaan, dan mengembangkan ekonomi lokal. Dengan materi pengolahan, teknik pembuatan, dan pemasaran, diharapkan pelatihan ini menciptakan peluang usaha dan meningkatkan kesejahteraan komunitas. Selanjutnya sosialisasi pengelolaan sagu menjadi tepung kemasan di Kampung Baingkete dilakukan oleh Layuk et al. (2024) melalui pengenalan manfaat sagu, pelatihan pengemasan dan pemasaran, pembentukan kelompok usaha, serta monitoring dan evaluasi yang melibatkan komunitas dan mencari dukungan sumber daya akan membantu meningkatkan perekonomian lokal.

Menyadari tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Nabire, tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah untuk meningkatkan kapasitas dan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah makanan berbahan dasar sagu. Melalui pelatihan yang sistematis dan sosialisasi yang efektif, diharapkan masyarakat dapat memperoleh pengetahuan tentang berbagai olahan sagu yang tidak hanya mempertahankan nilai-nilai budaya, tetapi juga mampu bersaing dengan menu modern yang diminati

generasi muda. Selain itu, upaya ini bertujuan untuk menciptakan peluang usaha baru berbasis produk lokal, sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan secara bertahap menurunkan ketergantungan pada beras.

Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, kegiatan PKM ini akan melibatkan berbagai metode, seperti demonstrasi memasak, workshop kreatif, dan pembelajaran berbasis komunitas. Melalui pendekatan kolaboratif, diharapkan para peserta tidak hanya belajar tentang teknik pengolahan, tetapi juga memperoleh wawasan tentang pemasaran produk olahan sagu. Kegiatan ini diharapkan dapat membangkitkan kembali minat masyarakat terhadap sagu sebagai bahan pangan yang bergizi, serta membuka peluang bagi mereka untuk menciptakan usaha rumahan yang berkelanjutan. Dengan demikian, langkah-langkah yang diambil dalam PKM ini diharapkan tidak hanya dapat memperbaiki pola makan masyarakat, tetapi juga mendorong mereka untuk lebih mandiri secara ekonomi.

Secara keseluruhan, pelaksanaan PKM ini merupakan langkah strategis dalam menghadapi tantangan yang dihadapi oleh Kabupaten Nabire, khususnya dalam upaya mengurangi kemiskinan dan stunting melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang ada. Dengan fokus pada pengolahan sagu, diharapkan masyarakat tidak hanya akan mendapatkan manfaat langsung dalam hal peningkatan gizi dan ekonomi, tetapi juga akan memperkuat identitas budaya mereka sebagai masyarakat Papua yang kaya akan tradisi kuliner. Upaya ini seharusnya tidak hanya menjadi program sementara, tetapi juga bagian dari gerakan berkelanjutan untuk mempromosikan keberagaman pangan dan memperkuat ketahanan pangan di daerah tersebut.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh kolaborasi empat lembaga ini akan berlangsung di Kabupaten Nabire, Papua Tengah, pada tanggal 26-29 Januari 2022. Lokasi pelaksanaan ditentukan di sebuah balai pertemuan di pusat ibukota Kabupaten Nabire yang mudah diakses oleh peserta, guna memudahkan ibu-ibu dari perwakilan desa di sekitarnya untuk hadir. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah 30 orang ibu-ibu dari beberapa desa terdekat, yang akan dibagi menjadi enam kelompok, masing-masing berisi lima peserta. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan memasak dan pemahaman tentang olahan sagu, sekaligus memperkenalkan aspek-aspek sanitasi dan higienis dalam proses memasak.

Tahap persiapan untuk kegiatan ini melibatkan diskusi dan koordinasi antara keempat lembaga yang terlibat, yaitu Direktorat Penyerasian Pembangunan Daerah Khusus; Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kabupaten Nabire; Institut Pariwisata Trisakti; serta Bank Rakyat Indonesia (BRI).

Selama tahap ini, panitia pusat dan daerah dibentuk untuk merencanakan agenda acara, menentukan materi yang akan disampaikan, serta penyediaan fasilitas dan bahan praktek masak. Perencanaan mencakup berapa banyak menu yang akan dilatihkan, siapa chef pelatih yang akan terlibat, dan pembagian kelompok peserta. Semua hal ini dipersiapkan agar pelatihan dapat berlangsung dengan lancar dan terstruktur.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan akan berlangsung selama dua hari penuh, dimulai dengan hari pertama yang difokuskan pada penyampaian teori mengenai higienis dan sanitasi. Di hari kedua, pelatihan dilanjutkan dengan demonstrasi memasak yang dilakukan oleh tiga instruktur, dua chef profesional dan satu praktisi olahan sagu. Para peserta akan diberi kesempatan untuk mempraktikkan langsung teknik memasak dengan bahan dasar sagu, mulai dari pembuatan beras sagu hingga mie sagu. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengolah bahan lokal yang bernilai tinggi.

Setelah pelatihan selesai, kegiatan akan ditutup dengan evaluasi yang terdiri dari pre-test dan post-test untuk mengukur efektivitas program. Pre-test akan dilaksanakan sebelum pelatihan dimulai untuk menilai pengetahuan awal peserta tentang olahan sagu dan sanitasi, sedangkan post-test dilakukan setelah pelatihan untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mereka. Penilaian juga akan dilakukan terhadap hasil praktek olahan sagu, dengan hadiah berupa freezer dari Direktorat Penyerasian Pembangunan Daerah sebagai bentuk apresiasi terhadap peserta yang berhasil menunjukkan kemampuan terbaik.

Untuk memastikan keberlanjutan program, setelah kegiatan, peserta dan instruktur akan membentuk grup WhatsApp yang berfungsi sebagai sarana komunikasi dan monitoring. Di grup ini, peserta dapat bertanya dan berdiskusi tentang teknik olahan sagu serta berbagi pengalaman mereka dalam mempraktikkan apa yang telah dipelajari. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada pelatihan teknis, tetapi juga berusaha menciptakan jaringan dukungan antar peserta, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari dan memberikan dampak positif bagi ekonomi keluarga mereka.

Tabel 1. Tahapan dan Metode Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan Kegiatan	Jenis Kegiatan	Sasaran	Temuan	Metode
Tahap Persiapan	Koordinasi	Kelompok Masyarakat Lokal perwakilan dari setiap desa	Belum ada pelatihan olahan makanan berbahan dasar sagu kekinian	Observasi
	Diskusi			
	Penyusunan Panitia Kegiatan			
	Penyusunan Agenda			

	Acara		
	Persiapan peralatan dan bahan		
	Akomodasi dan Transportasi		
	Budget		
Tahap Pelaksanaan	Penyampaian materi keunggulan sagu		Makanan Sagu sudah mulai ditinggalkan masyarakat, khususnya generasi muda Ceramah
	Penyampaian materi higienis dan sanitasi	Kelompok Masyarakat Lokal perwakilan dari setiap desa	Olahan makanan sagu masih tradisional, belum ada yang diolah menjadi menu kekinian Ceramah
	Demonstrasi olahan sagu oleh Instruktur (3 Chef) Praktek memasak olahan sagu oleh 6 kelompok peserta		Demo Demo
Tahap Evaluasi	Hasil praktek olahan sagu sebanyak 6 kelompok dilombakan		Peserta antusias dalam mengikuti pelatihan olahan berbahan dasar sagu Demo
	Penilaian berdasar: Kebersihan; hedonik (aroma, warna, tekstur, rasa); Plating; dan Ketepatan waktu.	Kelompok Masyarakat Lokal perwakilan dari setiap desa	Pemenang 1, 2, dan 3 mendapatkan hadiah dari BRI Kab Nabire. Semua kelompok mendapatkan nilai diatas 70 yang artinya telah berhasil melakukan praktik dengan hasil sangat baik. Menilai
Monitoring	Membuat WA Grup dengan anggota Peserta dan Instruktur	Kelompok Masyarakat Lokal perwakilan dari setiap desa	Pengawasan

Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat (2024)

Hasil dan Diskusi

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh kolaborasi empat lembaga ini memiliki tujuan utama untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sagu sebagai sumber pangan lokal. Sagu merupakan bahan makanan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan, terutama di Kabupaten Nabire, yang dikenal kaya akan sumber daya alamnya. Program PKM dirancang untuk memberdayakan masyarakat agar mampu memanfaatkan sagu sebagai alternatif pangan yang bergizi dan ekonomis. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya belajar tentang teknik pengolahan makanan, tetapi juga tentang pentingnya higienis dan sanitasi dalam setiap tahap proses memasak.

Tahap persiapan menjadi bagian penting dari kegiatan ini, di mana empat lembaga melakukan koordinasi untuk memastikan kelancaran pelaksanaan. Pembentukan panitia di pusat dan daerah, penyusunan agenda acara, serta pemilihan peserta adalah langkah-langkah yang diambil untuk memastikan bahwa kegiatan berjalan sesuai rencana. Selama rapat koordinasi yang dilakukan melalui zoom, para perwakilan lembaga membahas berbagai aspek, seperti penyediaan bahan dan peralatan masak, serta pengaturan akomodasi dan transportasi bagi peserta dan instruktur. Dengan pendekatan yang sistematis ini, kegiatan diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama dua hari di Kabupaten Nabire, di mana peserta diajarkan tentang teori higienis dan sanitasi pada hari pertama. Hal ini sangat penting, mengingat tingginya angka stunting dan kemiskinan di daerah tersebut. Hari kedua, peserta berlatih memasak dengan bahan dasar sagu, memproduksi berbagai menu seperti nasi bakar beras sagu, mie sagu tomyam, dan mie sagu panggang keju. Dengan pendekatan ini, peserta diajak untuk berinovasi dalam mengolah makanan dengan memanfaatkan kekayaan lokal, sehingga diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup mereka.

Salah satu hal yang menjadi fokus dalam pelatihan ini adalah keunggulan sagu sebagai sumber karbohidrat yang lebih tahan terhadap perubahan iklim dan lebih bernutrisi dibandingkan beras. Dengan populasi yang sangat bergantung pada beras, inovasi dalam pengolahan sagu diharapkan dapat membantu masyarakat untuk diversifikasi pangan. Teknik memasak yang diajarkan juga dirancang untuk memenuhi selera lokal, sehingga mendorong masyarakat untuk lebih mengenal dan mengonsumsi sagu sebagai bagian dari pola makan sehari-hari.



Gambar 1. Kegiatan PKM

Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat (2024)

Setelah kegiatan demonstrasi penyuluhan dilakukan oleh para tim pengabdian, para peserta dilatih untuk dapat mengolah bahan sagu menjadi makanan yang kreatif dan inovatif. Hasil praktik dari setiap kelompok dalam pelatihan olahan berbahan dasar sagu telah dinilai oleh Tim Penilai yang terdiri dari Chef Profesional, Direktur Penyerasian Pembangunan Daerah Khusus, serta Ketua BRI Cabang Kabupaten Nabire. Penilaian mencakup kekompakan tim, kebersihan, kualitas olahan (aroma, warna, tekstur, rasa), plating, dan ketepatan waktu.

Dari enam kelompok peserta, semua berhasil dengan baik, memperoleh nilai di atas 70. Juara 1, 2, dan 3 ditentukan berdasarkan nilai tertinggi, dengan hadiah uang tunai dari sponsor BRI Kabupaten Nabire, masing-masing Rp 3 juta, Rp 2 juta, dan Rp 1 juta. Selain itu, setiap kelompok juga menerima bantuan freezer dari Direktur Penyerasian Pembangunan sebagai modal untuk usaha kelompok masyarakat. Acara ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga mendukung pengembangan usaha di daerah tersebut.

Kemudian terakhir para tim pengabdian menilai pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dengan menyebarkan kuisisioner tentang pengetahuan tentang sagu, higienis dan sanitasi. Sedangkan teknik pengolahan sagu dan kreativitas dalam memasak dinilai oleh tim pengabdian dari hasil praktik memasak mengolah bahan sagu. Hasil dari evaluasi ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan peserta, yang tidak hanya mengindikasikan keberhasilan program, tetapi juga memberikan informasi berharga untuk pengembangan program di masa depan.

Tabel 2. Tabel Pre-Test dan Post-Test

Materi	Pre-Test (rata-rata)	Post-Test (rata-rata)
Pengetahuan tentang sagu	45%	85%
Higienis dan sanitasi	50%	90%
Teknik pengolahan sagu	40%	80%
Kreativitas dalam memasak	55%	88%

Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat (2024)

Hasil pre-test menunjukkan bahwa sebelum mengikuti pelatihan, rata-rata pengetahuan peserta tentang sagu, higienis, sanitasi, dan teknik pengolahan masih rendah. Namun, setelah pelatihan, rata-rata pengetahuan peserta meningkat secara signifikan, terutama dalam hal higienis dan teknik pengolahan sagu. Kenaikan yang terlihat dalam skor post-test mengindikasikan bahwa pelatihan telah berhasil memberikan pemahaman yang lebih baik kepada peserta tentang pentingnya mengolah sagu dengan cara yang benar dan higienis.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini memberikan dampak positif yang signifikan bagi peserta dan komunitas secara keseluruhan. Pertama, pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah sagu, yang merupakan sumber pangan lokal kaya nutrisi. Peserta kini lebih mampu memanfaatkan sagu dalam berbagai bentuk olahan, yang tidak hanya meningkatkan variasi konsumsi pangan mereka, tetapi juga dapat memperbaiki pola makan yang lebih sehat dan bergizi. Dengan kemampuan baru ini, peserta memiliki peluang untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga melalui usaha kecil yang memanfaatkan produk olahan sagu.

Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi pada peningkatan kesadaran akan pentingnya sanitasi dan higienis dalam proses memasak. Peserta diajarkan prinsip-prinsip kebersihan yang baik, yang dapat mengurangi risiko penyakit terkait makanan dan mendukung kesehatan masyarakat. Dampak sosial lainnya adalah terciptanya jaringan dukungan antar peserta, yang memfasilitasi pertukaran informasi dan pengalaman dalam pengolahan sagu. Hal ini dapat mendorong kolaborasi lebih lanjut di antara kelompok-kelompok masyarakat, sehingga meningkatkan ketahanan pangan lokal. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga membangun fondasi untuk pengembangan ekonomi yang lebih berkelanjutan di Kabupaten Nabire.

Selama pelaksanaan kegiatan, sejumlah kekurangan muncul yang mengganggu proses belajar peserta. Salah satu masalah utama adalah keterbatasan waktu yang dialokasikan untuk sesi praktik memasak. Banyak peserta merasa waktu yang diberikan terlalu singkat untuk menguasai teknik yang

diajarkan, sehingga hasil akhir dari beberapa menu tidak sesuai harapan. Selain itu, meskipun peralatan masak telah disediakan, beberapa kelompok mengalami kesulitan akibat peralatan yang terbatas atau tidak sesuai dengan kebutuhan resep. Hal ini membuat proses memasak menjadi kurang efisien, dan sering kali menghambat kreativitas peserta dalam mengolah masakan. Pengalaman peserta yang beragam juga menjadi tantangan, di mana mereka yang memiliki tingkat keterampilan yang lebih rendah merasa kesulitan mengikuti instruksi, terutama dalam teknik yang lebih kompleks, yang menyebabkan kebingungan dan keterlambatan dalam praktik.

Tantangan lain yang dihadapi adalah keterbatasan sumber daya, baik dari segi akses terhadap bahan makanan berkualitas maupun peralatan yang memadai. Ketersediaan bahan juga menjadi masalah, karena beberapa bahan masakan yang diperlukan sulit ditemukan di pasar lokal. Selain itu, fasilitas pelatihan yang tidak memadai mengurangi kenyamanan peserta, berdampak pada fokus mereka selama sesi berlangsung. Masalah logistik dan transportasi juga tak bisa diabaikan; beberapa peserta mengalami kesulitan dalam mencapai lokasi pelatihan, yang mengurangi jumlah peserta yang hadir tepat waktu dan menghambat dinamika kelompok selama kegiatan.

Untuk mengatasi kekurangan dan tantangan ini di masa depan, sejumlah rekomendasi perbaikan dapat diterapkan. Pertama, penting untuk menambah waktu yang dialokasikan untuk praktik agar peserta memiliki kesempatan lebih untuk memahami dan menguasai teknik memasak yang diajarkan. Selain itu, peningkatan fasilitas dan peralatan harus dilakukan agar semua kelompok memiliki akses yang sama terhadap peralatan dan bahan berkualitas. Mengelompokkan peserta berdasarkan tingkat keterampilan juga akan membantu instruktur memberikan perhatian lebih kepada mereka yang membutuhkan bimbingan tambahan. Kerjasama dengan pemasok lokal untuk memastikan ketersediaan bahan yang diperlukan dan meningkatkan pengawasan selama praktik juga sangat dianjurkan. Terakhir, menyediakan transportasi bagi peserta yang tinggal jauh dari lokasi pelatihan akan meningkatkan kehadiran dan keterlibatan mereka. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan kegiatan selanjutnya dapat berjalan lebih efektif dan memberikan hasil yang lebih memuaskan bagi semua peserta.

Pelatihan ini sejalan dengan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) sebelumnya yang telah dilaksanakan, yang menginspirasi kegiatan ini. Salah satunya adalah pelatihan pembuatan mie bakso dari pati sagu untuk jemaat GKI INRI Pulende Klasis GKI Sentani yang dilakukan oleh Ruhlessin (2023). Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, mendorong kewirausahaan, dan mengembangkan ekonomi lokal melalui pengolahan, teknik pembuatan, dan pemasaran produk berbasis sagu. Dengan pendekatan yang serupa, kegiatan PKM di Kabupaten Nabire juga berfokus pada pemberdayaan masyarakat untuk menciptakan peluang usaha melalui inovasi produk olahan sagu.

Selanjutnya, kegiatan PKM di Kampung Baingkete yang dilakukan oleh Layuk et al. (2024) juga memberikan inspirasi. Sosialisasi mengenai pengelolaan sagu menjadi tepung kemasan yang dilakukan di kampung tersebut mengedepankan pentingnya mengenalkan manfaat sagu, serta memberikan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk. Pembentukan kelompok usaha dan adanya proses monitoring serta evaluasi yang melibatkan komunitas menjadi bagian penting dari upaya untuk meningkatkan perekonomian lokal. Sama seperti yang terjadi di Kabupaten Nabire, kegiatan tersebut memfasilitasi masyarakat untuk lebih memahami potensi sagu sebagai komoditas lokal yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Dua kegiatan PKM sebelumnya menunjukkan bahwa pengolahan sagu dapat menjadi langkah strategis dalam mengurangi ketergantungan pada pangan luar dan menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan. Pengalaman sebelumnya memberikan gambaran bahwa pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada produk lokal, seperti sagu, dapat mendorong inovasi dan kewirausahaan yang pada gilirannya akan memperkuat perekonomian lokal secara keseluruhan.

Kesimpulan

Program kolaborasi yang diinisiasi oleh Direktorat Penyerasian Pembangunan Daerah Khusus, Direktorat Jenderal Percepatan Pembangunan Daerah Tertinggal, Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi; bersama dengan Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Pemerintah Daerah Kabupaten Nabire; Institut Pariwisata Trisakti (Gastronomi); serta Bank Rakyat Indonesia (BRI) Cabang Kabupaten Nabire, sangat bermanfaat bagi masyarakat lokal di Kabupaten Nabire. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat yang mengikuti pelatihan selama dua hari penuh tanpa ada yang izin atau meninggalkan tempat. Para peserta juga menunjukkan keseriusan dengan mengamati demonstrasi masak olahan makanan berbahan dasar sagu yang disampaikan oleh para instruktur, serta aktif berinteraksi dengan banyak pertanyaan selama pelatihan berlangsung.

Dari hasil evaluasi penilaian praktik yang dilakukan oleh Tim Juri, semua kelompok berhasil meraih nilai minimum 70 dari 100, yang menunjukkan hasil yang baik. Nilai tertinggi di antara enam kelompok diambil untuk menentukan Juara 1, 2, dan 3, dengan hadiah dari BRI Kabupaten Nabire sebesar Rp 3 juta untuk Juara 1, Rp 2 juta untuk Juara 2, dan Rp 1 juta untuk Juara 3. Selain itu, setiap kelompok juga menerima bantuan dari Direktorat Jenderal Percepatan Pembangunan Daerah Tertinggal, Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi berupa freezer untuk mendukung usaha kelompok masyarakat dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Pelatihan ini berhasil menambah keterampilan masyarakat dalam mengolah sagu secara inovatif, serta meningkatkan

kesadaran lokal akan pentingnya inovasi produk.

Saran dari kegiatan PKM ini adalah perlunya pengembangan lanjutan pelatihan yang mencakup varian menu lainnya, sehingga peserta dapat mengeksplorasi berbagai jenis olahan berbahan dasar sagu yang inovatif dan menarik. Selain itu, pelatihan juga sebaiknya difokuskan pada bidang pemasaran dan branding produk, agar masyarakat tidak hanya terampil dalam membuat produk, tetapi juga mampu memasarkan dan membranding hasil karya mereka secara efektif. Dukungan dari pemerintah daerah sangat dibutuhkan untuk pembiayaan usaha kecil yang berbasis sagu, sehingga para pelaku usaha dapat mengembangkan usaha mereka secara berkelanjutan. Selain itu, kerjasama dengan sektor swasta juga penting untuk memperluas jangkauan pemasaran produk, sehingga produk olahan sagu dari daerah ini dapat dikenal lebih luas dan mendapatkan pangsa pasar yang lebih baik. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan potensi ekonomi masyarakat dapat meningkat secara signifikan.

Daftar Referensi

- Imbir, M. E., Makarau, V. H., & Jefferson, L. (2015). Studi Pengembangan Sektor Pariwisata di Kabupaten Nabire. *Jurnal Spasial*, 2(3), 72-78. DOI: <https://doi.org/10.35793/sp.v2i3.9830>
- Layuk, A. T., Pandu, V. WD., Hode, S. B, & Agustio, M. F. (2024). Sosialisasi Pengelolaan Sagu Menjadi Tepung Kemasan di Kampung Baingkete Distrik Makbon. *Abdimas Papua Journal of Community Service*, 6(2), 19-26. DOI: 10.33506/pjcs.v6i2.3174
- Paputungan, C., Masithah, St., Wayuni, F., Nurcahyani, D., & Selvia. (2023). Pengaruh Pengetahuan terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Makro pada Anak Pra Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Nabarua Nabire Papua Tengah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 30839-30846.
- Payu, C. S., Abdullah, G., Setiawan, D. G. E., & Supu, I. (2023). Pengolahan Sagu (Metroxylon sagu) Menjadi Olahan Makanan Balita Dalam Mengatasi Stunting Pada Usia Dini di Desa Kayu Bulan Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 12(1), 134-145. DOI: 10.37905/sibermas.v12i1.17553
- Polnaya, F. J., Tuhumury, H. C. D., Lawalata, V. N., Palijama, S., Mailoa, M., Tetelepta, G., Moniharapon, E., Ega. L., Augustyn, G. H., Breemer, R., Picauly, P., Sipahelut, S. G., Lopulalan, C. G. C., & Timisela, N. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Tepung Sagu Menjadi Produk Turunan Bernilai Tambah. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(4), 1250-1258. DOI : 10.31604/jpm.v7i4.1250-1258
- Pratama, G., Yusuf, A., Kasau, S., & Jumantio, A. (2022). Analisis Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Balita Usia 2 – 5 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Sanoba Kabupaten Nabire. *An-Nadaa: Jurnal*

- Kesehatan Masyarakat, 9(1), 1-7. DOI: <http://dx.doi.org/10.31602/ann.v9i1.5417>
- Ramandey, J. M. (2016). Struktur Dan Komposisi Hutan Sagu (Metroxylon, SP) di Distrik Teluk Kimi Kabupaten Nabire. *Jurnal Fapertanak*, 1(2), 31-36. <https://uswim.e-journal.id/fapertanak/article/view/52>
- Ruhlessin, C. (2023). Pelatihan Pembuatan Mie Bakso Dari Tepung Sagu: Upaya Pengembangan Ekonomi Jemaat GKI INRI Pulende Klasis GKI Sentani. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 61-71. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v4i2.356>
- Ryan, I. (2016). Teknik Pengolahan Beberapa Aksesori Sagu di Distrik Makimi dan Yaro Kabupaten Nabire. *Jurnal Fapertanak*, 1(2), 9-16. <https://uswim.e-journal.id/fapertanak/article/view/49>
- Wahyuni, N. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pengolahan Makanan Berbahan Sagu untuk Mempromosikan Konsumsi Pangan Bijak Dalam Mewujudkan Kedaulatan Pangan di Kendari Sulawesi Tenggara. *Abdimas Akademika*, 1(1), 66-79. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/18>