

PROSPEK PENGEMBANGAN TEPUNG SAGU MENJADI PRODUK SEKUNDER DI KOTA KENDARI

Zainal Abidin

*Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara
Jl. Prof. Muh. Yamin No 89 Puwatu Kendari
Email: zainal_bptpsultra@yahoo.co.id*

ABSTRAK

Tepung sagu selama ini hanya digunakan sebagai bahan pangan lokal, meskipun dapat mensubstitusi penggunaan terigu dalam pembuatan kue dan berbagai produk olahan lainnya. Penelitian dilakukan untuk mengetahui prospek pengembangan tepung sagu menjadi produk sekunder. Penelitian dilakukan di Kota Kendari pada bulan Juni – September 2016, menggunakan metode uji lapang pengolahan sagu menjadi produk sekunder pada kelompok usaha rumah tangga yang beranggotakan 14 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha produksi produk sekunder dari sagu berupa kue dan kerupuk layak dilakukan secara ekonomi dengan nilai BCR > 1 dan memberikan keuntungan bersih Rp. 1.154.000 – Rp. 2.010.600. Usaha pengolahan sagu menjadi produk sekunder sangat prospek yang cukup untuk dikembangkan karena “nilai” produk sagu memiliki indeks glikemik rendah dan tergolong sebagai pati resiten yang baik bagi kesehatan. Ke depan pengembangan produk olahan sekunder dari sagu perlu didukung dengan berbagai kebijakan diantaranya penyediaan bahan baku tepung sagu yang berkesinambungan, peningkatan kapasitas manajemen bagi pengrajin olahan sagu serta dukungan permodalan.

Kata kunci : prospek, sagu, produk sekunder

LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara penghasil sagu terbesar di dunia, dimana sekitar 60% sagu terletak di Indonesia dengan luas mencapai sekitar 5 juta ha yang tersebar di beberapa pulau yaitu P. Papua, Kalimantan, Sulawesi, Sumatera dan Maluku. Tanaman sagu memiliki produksi tepung yang sangat besar yakni bisa mencaai 25 – 40 ton pati per ha per tahun. Tepung sagu dapat dimanfaatkan bukan saja sebagai bahan pangan pokok, akan tetapi juga dapat digunakan sebagai pengganti terigu dalam pembuatan kue dan produk olahan lainnya. Selain itu tepung sagu juga dapat di olah menjadi gula cair, bioetanol, produk kosmetik hingga pakan ternak (Bintoro, 2014; Syakir, 2014; Flach dan Schuling 1989; Abidin dan Assad, 2015).

Pada sisi lain Indonesia masih terus mengimpor bahan pangan yakni terigu, yang pada tahun 2017 – 2018 saat ini mencapai 12,5 juta metrik ton. Impor tersebut tentunya sangat membebani devisa negara. Olehnya itu perlu di kembangkan tepung alternatif ataupun mensubstitusi penggunaan tepung terigu. Tepung sagu dapat dimanfaatkan untuk mensubstitusi tepung terigu pada pembuatan kue, kerupuk dan beberapa produk pangan lainnya (Fiansyah , 2018.)

Pada saat ini sagu sebagian besar hanya digunakan sebagai bahan pangan lokal pada beberapa wilayah, khususnya di Kawasan Timur Indonesia. Tepung ini memiliki potensi

untuk mengatasi rawan pangan. Namun demikian beberapa upaya untuk mengembangkan potensi sagu tersebut telah dilakukan yakni pengolahan menjadi kue, kerupuk, bakso maupun produk sekunde lainnya. Hal ini agar sagu memiliki nilai tambah, selain itu juga memberikan kesempatan kerja di pedesaan (Bungati dan Abidin, 2015; Pattinama, 2008; Nendissa, 2016; Tahir *et al.*, 2017).

Sulawesi Tenggara merupakan salah satu wilayah yang memiliki lahan sagu yang cukup luas yakni mencapai 4.572 ha dengan produktivitas mencapai 4.759 ton dan melibatkan 9.666 KK (Dirjen Perkebunan 2017). Pemanfaatan sagu selama ini di Sulawesi Tenggara sebagian besar terbatas sebagai bahan baku pangan lokal. Hal ini karena masih terbatasnya pengetahuan masyarakat terhadap potensi pengembangan dari tepung sagu tersebut. Berkaitan dengan hal tersebut, makalh ini bertujuan untuk memperikan gambaran mengenai potensi dan prosepek pengembangan tepung sagu menjadi produk sekunder.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Kec. Mandonga Kota Kendari bulan Juni – September tahun 2016. Penelitian dilakukan dengan metode uji coba lapang pengembangan produk sekunder sagu berupa kue kering dan stik sagu. Pembuatan produk sekunder melibatkan 1 kelompok usaha yang beranggotakan 14 orang. Pengumpulan data dilakukan melalui pencatatan harian usaha produksi kue sagu. Beberapa data yang dikumpulkan jumlah produk yang dihasilkan (kg/pekan), harga produk (Rp/kg), biaya bahan baku berupa sagu kering (Rp/kg), biaya tenaga kerja (HOK), biaya kemasan (Rp/lembar), bumbu-bumbu yang digunakan serta bahan pelengkap lainnya. Metode analisis data yang digunakan adalah analisa keuntungan dengan persamaan (Sahara dan Idris, 2007; Abidin, 2011; Sukartawi, 1995 dalam Asnawi dan Ratna, 2016) :

$$\Pi = Q \times pQ - \sum X \times pX$$

Keterangan

- Π = Keuntungan (Rp/bulan)
- Q = Jumlah kue yang dihasilkan (Kg/bulan)
- pQ = Harga kue sagu yang dihasilkan (Rp/kg)
- X = Jumlah input (kg/liter/HOK)
- pX = Harga input (Rp/(kg/liter/HOK))

Pengolahan sagu menjadi produk sekunder dianggap layak secara finansial jika nilai B/C lebih dari satu. Formulasi dari B/C adalah (Rahman dan Saryoko, 2008; Rusdi dan Asaad 2016; Sahara *et al.*, 2006).

$$BCR = \frac{PxQ}{Bi} - Bi$$

Keterangan :

- P = Harga produksi (Rp/kg); Q = Jumlah Produksi (kg/ha)
- Bi = Biaya produksi ke i (Rp/ha). ($i = 1,2,3,...n$)

Kriteria (Rusdin dan Agussalim, 2012; Abidin, 2011):

- $BCR > 1$: usaha pengolahan sagu menjadi produk sekunder layak diusahakan
- $BCR < 1$: usaha pengolahan sagu menjadi produk sekunder tidak layak diusahakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik wilayah penelitian

Kota Kendari terletak di Sebelah Tenggara P. Sulawesi, dengan luas wilayah daratan 267,37 Km². Kota Kendari merupakan perpaduan antara daerah perbukitan, datar dan pesisir pantai dengan ketinggian 0-472 m di atas permukaan laut (dpl). Pegunungan Nipani dengan kemiringan lebih dari 40% dan ketinggian tertinggi 472 mdpl serta Teluk Kendari sebagai kawasan pesisir dengan kemiringan 0-3 %, memberikan ciri yang menonjol bagi wilayah Kota Kendari. Penggunaan lahan di Kota Kendari pada tahun 2016 secara umum terbagi atas 3 (tiga) yaitu lahan sawah seluas 1.310 ha yang didominasi oleh sawah irigasi teknis, lahan perkebunan dan penggembalaan ternak dan hutan seluas 14.748 serta pemukiman dan peruntukan lainnya seluas 13.522.

Berdasarkan data BPS kota Kendari, jumlah penduduk pada tahun 2016 adalah 335.889 jiwa dengan rincian laki-laki 169.371 jiwa dan perempuan 166.518 jiwa. Penduduk tersebut tersebar di 8 kecamatan, dan menggeluti berbagai sektor ekonomi diantaranya sebagai penyedia jasa, maupun pelaku ekonomis secara langsung misalnya sebagai pedagang. Selain itu juga terdapat petani/nelayan, meskipun proporsinya kecil.

Sektor pertanian di Kota Kendari tetap memainkan peranan yang penting, baik sebagai sumber pangan maupun sebagai sumber penghasilan penduduk serta menggerakkan perekonomian wilayah. Beberapa pangan utama yang dihasilkan dalam pertanian perkotaan di Kota Kendari disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keragaan Produksi Pertanian di Kota Kendari tahun 2011-2015

Tahun	Padi Sawah (Ton Gkp)	Jagung (Ton)	Kedelai (Ton)	Ubi Kayu (Ton)	Sagu (Ton)	Sayuran (Ton)
2012	3171	1992	1	7353	30.1	1141.1
2013	3492	1385	1	5784	31	1482
2014	7113	2351	0	3012	31	1922.3
2015	6969	999	1	5041	35	1532
Rata-Rata	5186.25	1681.75	0.75	5297.5	31.775	1519.35

Sumber : Dinas Pertanian Provinsi Sulawesi Tenggara (2016), Sulawesi Tenggara Dalam Angka, 2015

Produksi pertanian dalam kurun waktu 5 tahun terakhir cenderung berfluktuasi. Padi sawah dengan sumber utama pertanaman berada di Kecamatan Baruga dan Kecamatan Mandonga masih mampu bertumbuh hingga 26%. Pertumbuhan ini dapat dipahami sebagai bagian dari penerapan teknologi terutama penggunaan varietas unggul baru dan teknologi budidaya lainnya..

Jika dilihat lebih jauh produktivitas padi sawah yang diperoleh di Kota Kendari relatif rendah yaitu hanya sekitar 4,8 t/ha. Produktivitas ini meskipun lebih tinggi dari rata-rata produktivitas padi sawah di Sulawesi Tenggara yaitu hanya 4,3 t/ha, akan tetapi jauh lebih rendah dari produktivitas padi sawah secara nasional yang mencapai 5,3 t/ha.

Jagung yang merupakan salah satu pangan masyarakat di Kota Kendari, produksinya relatif menurun. Rata-rata pertumbuhan produksi jagung Kota Kendari dalam kurun waktu 5 tahun terakhir adalah minus 1,8%. Rendahnya produksi ini tidak terlepas dari terbatasnya areal pengembangan jagung. Tanaman jagung hanya ditanam pada lahan kering yang luasnya terbatas, karena hanya memanfaatkan areal disekitar perumahan warga yang belum digunakan sebagai areal perumahan. Selain itu penerapan teknologi budidaya yang belum maksimal menyebabkan produktivitas yang diperoleh relatif rendah. Penerapan teknologi budidaya misalnya penggunaan varietas unggul belum banyak dimanfaatkan. Sebagian besar pertanaman jagung adalah menggunakan varietas lokal. Hal ini tidak terlepas dari tujuan utama pertanaman jagung adalah sebagai jagung konsumsi.

Tanaman kedelai sebagai salah satu komoditas penting, pengembangannya di Kota Kendari relatif terbatas. Disinyalir penyebabnya adalah masih kurang familiarnya petani Kota Kendari dengan budidaya tanaman kedelai, selain itu komoditas ini relatif kalah bersaing dengan tanaman jagung.

Ubi kayu yang juga merupakan tanaman yang menjadi sumber pangan lokal yang cukup familiar di Kota Kendari yaitu Kasuami dan Kabuto. Perkembangan produksi tanaman ini dalam kurun waktu 5 tahun terakhir juga kurang maksimal, bahkan ada kecenderungan menurun. *Trend* penurunan produksi ubi kayu adalah sekitar 0,9% per tahun. Hal ini lebih banyak disebabkan oleh semakin terbatasnya areal pengembangan ubi kayu yang hanya memanfaatkan areal sekitar perumahan, dan pada beberapa tempat juga memanfaatkan areal sekitar hutan yaitu pada kawasan hutan nipa-nipa. Yang saat ini juga mulai dibatasi pemanfaatannya.

Tanaman sagu, yang merupakan tanaman yang secara khusus di buatkan Perda-nya oleh Pemerintah Kota Kendari, produksinya relatif berkembang meskipun hanya sebesar 3,9 % dalam kurun waktu 5 tahun terakhir. Rendahnya pertumbuhan produksi tanaman ini karena belum adanya perluasan areal ataupun belum adanya intervensi instansi terkait dengan komoditas ini khususnya berkaitan dengan upaya perluasan areal serta pembimbingan teknologi budidaya. Justru hal ini cukup memprihatinkan karena permintaan tepung sagu terus meningkat sementara dari sisi produksi belum maksimal.

Ke depan upaya operasionalisasi Perda yang telah di keluarkan oleh Pemkot Kota Kendariperlu dilakukan terutama pada masalah perluasan areal dan pengembangan sistem budidaya tanaman sagu melalui penjarangan pada areaal yang sudah ada maupun pengembangan pada areal baru yang potensial. Selain itu upaya pengembangan diversifikasi produk sagu juga menjadi penting dilaksanakan.

Produksi sayuran di Kota Kendari juga mengalami *trend* penurunan yaitu sebesar 0,6%. Penurunan ini lebih bayak diakibatkan oleh penurunan areal pertanaman beberapa jenis sayuran, meskipun jenis sayuran lainnya mengalami peningkatan. Hal tersebut dapat dilihat dengan adanya pengembangan program P2KP yang dilaksanakan oleh Kantor Ketahanan Pangan. Pengembangan P2KP ini dengan memanfaatkan areal sekitar perumahan dengan menanam sayuran yang dibutuhkan rumah tangga sehari-hari.

Karakteristik Usaha Pengolahan Produk Sekunder Sagu

Usaha pengolahan produk sekunder sagu merupakan usaha yang baru dirintis sejak tahun 2016. Usaha ini diinisiasi oleh BPTP Sulawesi Tenggara sekaligus juga memberikan bantuan berupa peralatan maupun mengajarkan teknologi pembuatan kue sagu. Usaha kue sagu dikelola oleh Kelompok Rumah Keluarga Indonesia Wilayah Mandonga dengan melibatkan 14 orang anggota yang merupakan ibu rumah tangga di wilayah tersebut.

Jenis kue yang di buat hingga saat ini sejumlah empat jenis yaitu kue sagu kelapa, kue sagu keju, stik keju dan stik bawang. Pemilihan jenis kue tersebut lebih disebabkan karena potensi pasar yang ada, selain itu cara membuatnya juga relatif mudah. Keberadaan kelompok usaha ini juga menjadi salah alternatif pekerjaan terutama bagi ibu rumah tangga yang memiliki cukup waktu, karena diusahakan di sekitar rumah dan sekaligus juga memanfaatkan waktu luang.

Kelompok usaha ini dapat mengolah sagu kering sebanyak 30 – 50 kg per bulan dengan omzet penjualan sekitar 5 – 7 juta per bulan. Pemasaran dilakukan secara langsung dengan memajang pada toko-toko kue yang ada di Kota Kendari, maupun mengikuti sertakan dalam pameran-pameran serta even pemasaran lainnya. Selain itu pemasaran secara online juga telah dilakukan dan telah menjangkau pasar hingga P. Papua dan P. Jawa.

Permasalahan yang dihadapi dalam usaha ini adalah masih terbatasnya jenis produk yang dapat diproduksi, selain itu peralatan yang diperlukan juga masih terbatas. Masalah lainnya adalah pemasaran produk yang masih terbatas. Berbagai upaya yang telah dilakukan diantaranya adalah mencoba berbagai resep kue baru yang diperoleh dari berbagai media online. Selanjutnya untuk mendorong pengenalan produk tersebut, dilakukan melalui sosialisasi maupun memperbaiki image produk dengan menerbitkan sertifikat “HALAL MUI”. Hal ini penting karena, sebagai produk pangan, aspek kehalalan menjadi aspek penting bagi konsumen.

Analisa Finansial

Hasil analisis ditampilkan pada tabel 2. Nampak pengembangan sagu menjadi produk sekunder berupa kue dan stik layak diusahakan dengan nilai BCR>1. Selanjutnya dapat dilihat bahwa proporsi bahan merupakan proporsi terbesar dari biaya produksi yang rata-rata mencapai 72 – 75%. Bahan-bahan yang digunakan yang paling penting adalah sagu kering yang harganya sekitar Rp. 18.000 – Rp. 20.000 per kg, selain itu dari komposisi bahan juga terdapat komponen bahan bakar yang juga memiliki nilai yang besar. Proporsi biaya lainnya adalah tenaga kerja sekitar 20%. Dari komposisi tersebut nampak bahwa usaha tersebut relatif bersifat padat modal. Meskipun demikian usaha ini dapat menjadi salah satu alternatif pembukaan lapangan kerja terutama bagi ibu rumah tangga yang tidak dapat meninggalkan rumah.

Tabel 2. Analisa finansial usaha pengolahan kue sagu di Kota Kendari, 2016

Uraian	Stik Bawang	Stick Keju	Kue Keju	Kue Kelapa
Bahan	780.000	794.400	840.000	768.000
Kemasan	67.000	67.000	78.000	78.000
Tenaga kerja	210.000	210.000	210.000	210.000
Total Biaya	1.057.000	1.071.400	1.128.000	1.056.000
Produksi	134	134	26	26
Harga Jual	16.500	23.000	90.000	85.000
Pendapatan	2.211.000	3.082.000	2.340.000	2.210.000
Keuntungan	1.154.000	2.010.600	1.212.000	1.154.000
BCR	1,09	1,88	1,07	1,09

Sumber : pencatatan input-output usaha pengolahan kue

Lebih lanjut dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan produk sekunder dari sagu relatif baik yang berkisar 1 – 2 juta rupiah per pekan. Dengan demikian jika dalam sebulan bisa berproduksi selama 3 pekan saja maka akan diperoleh keuntungan bersih yang lebih tinggi dari UMP Sultra yang pada tahun 2016 berjumlah Rp. 1.854.000.

Prospek Pengembangan

Prospek pengembangan usaha pengolahan produk sekunder dari sagu cukup cerah. Hal ini karena adanya “nilai” yang melekat pada sagu sebagai bahan yang sehat dan memiliki indeks glikemik yang rendah, sehingga banyak diminati masyarakat, terutama bagi penderita penyakit diabetes dan obesitas. Indeks glikemik mencerminkan efek konsumsi bahan pangan dalam meningkatkan kadar gula darah dengan kriteria nilai IG < 55 tergolong rendah, 55 – 70 sedang dan > 70 tergolong tinggi (Mandosa, 2008).

Selain itu kadar karbohidrat dalam tepung sagu juga tinggi. Kandungan kalori pati sagu (100 gr) sekitar 353 kalori sebanding dengan bahan pangan lainnya misalnya beras, jagung dengan nilai kalori masing-masing 360 kalori dan 361 kalori, bahkan lebih tinggi dibandingkan dengan tepung ubi kayu dan ubi jalar yang memiliki nilai kalori masing-masing 195 kalori dan 143 kalori. Hal lain yang menyebabkan produk olahan sagu menjadi prospek di masa mendatang adalah dengan semakin berkembangnya industri kuliner yang bersifat lokal, dimana sagu tercirikan sebagai produk lokal, sehingga dapat menjadi bran pengembagn agro industri ke depan.

Pengembangan produk sekunder dari sagu mesti mendapatkan dukungan kebijakan diantaranya jaminan suplay bahan baku, karena selama ini pohon sagu belum di budidayakan, sehingga ke depan perlu ada budidaya sagu. Selain itu perlu pula pengembangan kemasan, karena kemasan yang ada masih relatif sederhana. Oleh karenanya perlu di dorong perbaikan kemasan. Faktor pengembangan resep untuk memperbanyak jenis produk olahan juga di perlukan. Oleh karena tetap memerlukan pelatihan untuk peningkatan kapasitas personal pengrajin produk olahan sagu.

KESIMPULAN

Produk sekunder olahan dari sagu memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan, ditunjukkan oleh hasil analisis finansial yang menguntungkan ($BCR > 1$). Disamping itu sagu memiliki Indeks Glikemik rendah sehingga cocok bagi kesehatan. Perkembangan sagu berjalan seiring dengan berkembangnya industri kuliner yang menempatkan produk olahan sagu sebagai salah satu andalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin Z dan Muh. Asaad. 2015. Bioindustri sagu. Memaksimalkan potensi memanfaatkan biomassa yang terbuang. Dalam Buku Perspektif pengembangan model pertanian bioindustri. Editor Rachmat Hendayana, Abdul Basith, K. G. Mudiarta dan T. Alihamsyah. IAARD Press. Jakarta. Hal 147 – 161.
- Abidin Z. 2011. Kajian Laba dan Titik Impas Usahatani Padi Hibrida di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* Vol. 14 No. 3. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Bogor. Hal 160 - 170.
- Asnawi, R. dan Ratna W. A. 2016. Kajian jajar tanam jejer manten dan pupuk hayati pada usahatani padi sawah di Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* Vol 19 No 2. Balai Besar Pengkajian Teknologi Pertanian. Bogor. Hal. 93-102
- Bintoro H.M.H. 2014. Prospek Pengembangan Sagu. Makalah disampaikan pada Makalah disampaikan pada Focus Group Discussion (FGD) Sagu sebagai komoditas potensial, pilar kedaulatan pangan dan energi. Badan Litbang Pertanian. Jakarta.
- Bungati dan Abidin. 2015. Analisis pengolahan pati sagu. Prosiding seminar nasional PERHEPI Komisariat Daerah Kendari. Kendari. 186 – 199.
- Dirjen Perkebunan Indonesia. 2017. Statistik Perkebunan Indonesia. Sagu 2015 – 2017. Dirjen Perkebunan Indonesia. Jakarta.
- Flach, M., & Schuilling, D. L. (1989). Revival of an ancient starch crop: a review of the agronomy of the sago palm. *Agroforestry Systems*, 7, 259–281
- Fiansyah R. 2018. Indonesia akan jadi impor gandum terbesar di dunia. Tersedia pada <https://www.inews.id>. Didownload pada 10 Agustus 2018.
- Metaragakusuma, A. P., Katsuya Osozawa dan Bai Hu. 2017. The Current Status of Sago Production in South Sulawesi: Its Market and Challenge as a New Food Industry Source. *International Journal Sustainable Future for Human Security J-Sustain* Vol. 5 No 1 (2017) 31-45
- Nendissa J. S. 2012. Pemanfaatan Tepung Sagu Molat (*M. sagus* Rottb) Dan Udang Sebagai Bahan Campuran Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ekologi dan Sains. Pusat Penelitian Lingkungan Hidup dan Sumber Daya Alam*. Volume (01) No: 01. Hal. 53-64

- Pattinama, A. F., 2008. Studi Perbandingan Tepung Sagu dengan Ulat Sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) dalam Pembuatan Bakso. Skripsi, Faperta Unpatti, Ambon.
- Rahman, B. dan A. Saryoko. 2008. Analisis Titik Impas dan Laba Usahatani melalui Pendekatan Pengelolaan Padi Terpadu di Kabupaten Lebak-Banten. Jurnal pengkajian dan pengembangan teknologi pertanian vol 11, No. 1, Maret 2008. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Bogor. Hal 54 – 60
- Rusdi dan Muh. Asaad. 2016. Uji adaptasi empat varietas bawang merah di Kabupaten Kolaka Timur, Sulawesi Tenggara. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol 19 No 3. Balai Besar Pengkajian Teknologi Pertanian. Bogor. Hal. 243 - 252.
- Rusdin dan Agussalim, 2012. Analisis pendapatan usahatani padi varietas unggul baru di Kab. Kolaka Sulawesi Tenggara. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol 15(3). Balai Besar Pengkajian Teknologi Pertanian. Bogor. Hal. 241 - 249
- Sahara D. dan Idris. 2007. Kajian struktur biaya dan alokasi curahan tenaga kerja pada sistem usahatani padi sawah (studi kasus di Kabupaten Konawe). JPPTP Vol 10 Nomor 2, Juli 2007. Bogor. Hal 137 – 148
- Syakir M. 2014. Peluang Pengembangan dan Status Teknologi Komoditas Sagu di Indonesia. Makalah disampaikan pada Focus Group Discussion (FGD) Sagu sebagai komoditas potensial, pilar kedaulatan
- Tahir, M.,M., Meta M. Dan Ahmad M. 2017. Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo tersedia pada [www///ejournal.upnjatim.ac.id](http://www.ejournal.upnjatim.ac.id).