

PENGELOLAAN DAN PEMASARAN SAGU DI SULAWESI TENGGARA

Bungati^{1)}, Siti Rosmaha²⁾ dan Zainal Abidin¹⁾*

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara,
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu,
Jl. Prof. Muh. Yamin No. 89 Puwatu Kendari
Telp/Fax : (0401) 323180
Email : bunga.kdi@gmail.com

ABSTRAK

Sagu (*Metroxylon*, spp) merupakan penghasil pati/karbohidrat tertinggi dibanding dengan tanaman penghasil karbohidrat lainnya seperti padi, jagung, dan ubikayu. Pati sagu dapat dikembangkan menjadi aneka produk yang bernilai ekonomi tinggi. Pemanfaatan sagu di Sulawesi Tenggara selain sebagai makanan pokok, juga diolah menjadi makanan ringan misalnya kue bagea, ongol-ongol dan lainnya. Pengolahan tepung sagu di Sulawesi Tenggara masih bersifat konvensional, dengan produksi utama berupa tepung sagu basah yang diperdagangkan baik dalam wilayah Sultra maupun untuk di antar pulau terutama ke Jawa Timur. Pengolahan tepung sagu skala 25 pohon memberikan keuntungan sebesar Rp. 8.975.468, sementara usaha rumah makan sinonggi memberikan keuntungan perbulan sekitar Rp. 24.000.000 – 60.000.000, dan industri bagea memperoleh pendapatan usaha berkisar Rp. 35.000.000 – Rp. 65.000.000 per bulan. Kedepan upaya peningkatan pengelolaan sagu melalui introduksi teknologi dan perbaikan jalinan pasar akan mendorong penciptaan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: Sagu, Pengelolaan, Produk olahan, Pemasaran

PENDAHULUAN

Sebagian masyarakat Indonesia terutama Maluku, Papua dan Sulawesi Tenggara, sagu merupakan sumber karbohidrat. Sagu adalah salah satu jenis makanan pokok dari beberapa suku di Indonesia termasuk suku Tolaki yang mendiami daratan Sulawesi Tenggara. Namun kebijakan pemerintah sejak orde baru yang beorientasi pangan nasional yaitu beras menjadi satu-satunya pangan pokok, sehingga pangan pokok nasional lainnya menjadi tersingkirkan. Hal inilah yang menyebabkan masyarakat memiliki ketergantungan terhadap beras, termasuk sebagian masyarakat di Sulawesi Tenggara yang tadinya makanan pokoknya adalah Sinonggi (olahan sagu), perlahan – lahan beralih ke pangan nasional yaitu beras. Data Badan Pangan Dunia (FAO) menunjukkan bahwa beras yang beredar di pasar dunia sebagian besar diserap oleh Indonesia. Dengan adanya ketergantungan Indonesia terhadap beras, mendorong pemerintah mengembangkan pangan alternatif maupun pangan pokok demi ketahanan pangan yang dituangkan melalui Kepres No.20 tahun 1979. Penganekaragaman pangan membutuhkan teknologi yang tepat guna dan strategi agar upaya tersebut dapat diserap oleh pasar, baik pasar lokal, nasional maupun global. Sagu merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang tertinggi per satuan luas, yaitu mampu menghasilkan pati kering 20 t/ha jauh melebihi beras dan jagung yang hanya 6 t/ha dan 5,5 t/ha (BPPT, 2006). Hal ini menjadi peluang untuk dikembangkan menjadi aneka produk yang bernilai ekonomi tinggi. Selain itu dapat digunakan sebagai bahan campuran soun, mie, kerupuk dan lain-lain. Juga dapat dibutuhkan oleh industri tekstil, kertas dan industri kayu lapis.

Saat ini sagu mulai dipromisikan seiring dengan gerakan diversifikasi pangan. Berdasarkan laporan Badan Ketahanan Pangan Sulawesi Tenggara. 2014, konsumsi beras penduduk Sulawesi Tenggara sejak tahun 2013 yaitu 91,3 kg/kapita per tahun, hal ini di bawah angka rata-rata konsumsi nasional yaitu 96,3 kg/kapita/tahun). Penurunan konsumsi itu dipenuhi dari konsumsi dari bahan pangan lain (pangan lokal) salah satu diantaranya adalah sagu. Produk yang terpenting dari sagu adalah aci (tepung) sagu yang jumlahnya sangat besar dan digunakan untuk berbagai tujuan (Abbas dan Ehara, 2012)

Pati sagu kering mengandung 71,0-97,7% karbohidrat; 0,31-0,70% protein; 0,20-0,25% lemak; 0,18-0,40% abu; 1,35-2,20% serat; 10,2-13,7% air (Alfons, 2011; Sitaniapessy, 1996; Karyadi *et al.*, 1993; Wirakartakusuma *et al.*, 1986). Sagu memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan

tanaman pangan lainnya, pada kondisi lingkungan yang baik, mampu berproduksi 15-25 ton/ha tepung sagu kering, terbaik bila dibandingkan dengan tanaman penghasil pangan lain (Stanton, 1986). Selain sagu efisien dalam memproduksi karbohidrat, juga memiliki keunggulan komparatif dibandingkan tanaman sumber karbohidrat lainnya adalah; 1) sagu dapat tumbuh dengan baik di rawa-rawa dan daerah pasang surut, dimana tanaman lainnya tidak dapat tumbuh dengan baik; 2) dapat berkembang biak dengan anakan, sehingga tidak perlu melakukan peremajaan atau melakukan penanaman ulang (Watanabe, 1986); 3) dapat dipanen dan diolah tanpa mengenal musim; 4) resiko terkena penyakit tanaman kecil (Bintoro, 1999).

Di Indonesia, daerah utama kawasan sagu meliputi Papua, Maluku, Sulawesi Selatan, Tengah dan Tenggara, Kalimantan terutama Kalimantan Barat serta Sumatra terutama di Kepulauan Riau. Di Jawa, sagu ditemukan secara terbatas di Bogor Barat sampai Banten (Notohadiprawiro & Louhenapessy, 1993). Menurut Nanere, 2006, sagu merupakan tanaman strategis dan komoditi spesifik bagi Maluku, tetapi di Sulawesi Tenggara juga dapat dikatakan sebagai komoditas strategis sebab, beberapa jenis tanaman sagu yang tumbuh dan berkembang dengan baik dengan produksi tepung yang cukup tinggi, diantaranya sagu *Tuni (Rangga Manu)*, *Molat (Roe)*, *Duri rotan(Rui)* dan *Barowila* (Haryanto dan Pangloli, 1992). Namun menurut Tenda *et al.*, 2003 bahwa ada tiga tipe sagu di Sulawesi Tenggara berdasarkan ada tidaknya duri dan karakter batangnya. Yang tidak berduri nama lokalnya adalah *Tawaro Roe*, sedangkan yang yang berduri *Tawaro Rangga Manu* dan *Tawaro Rui*. Sehingga perlu dilestarikan dan dikembangkan baik sebagai bahan pangan pokok, bahan baku industri, maupun sebagai tanaman konservasi air. Lokasi penghasil sagu di Provinsi Sulawesi Tenggara tercantum pada Tabel 1. Selanjutnya statistik Ekspor-Import dan Perdagangan antar Pulau Sulawesi Tenggara Tahun 2012 menunjukkan bahwa ekspor sagu mencapai 671,50 ton atau 6,71% dari total produksi (Dinas Perindutrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tenggara, 2012).

Tabel 1. Luas dan produksi sagu kabupaten/kota di Provinsi Sulawesi Tenggara tahun 2012.

NO	Kabupaten/Kota	Luas Areal		Produksi	
		Ha	%	Ton	%
1	Konawe	2.015	40,11	2.233	36,02
2	Kolaka	122,3	2,44	209,71	3,38
3	Kolaka Timur	786,3	15,66	2.581,29	41,64
4	Kendari	168	3,35	45	0,72
5	Konawe Selatan	1216	24,20	144	2,32
6	Bombana	26	0,52	3	0,05
7	Kolaka Utara	325	6,46	629	10,14
8	Konawe Utara	365	7,26	355	5,73
Sulawesi Tenggara		5.024	100	6.200	100

Sumber : Dinas Perkebunan dan Hortikultura Provinsi Sulawesi Tenggara /Statistik Tahun 2012

Pada tahun 2003 luas areal sagu di Sulawesi Tenggara sekitar 10.244 ha, dan 10 tahun kemudian luas areal tinggal 5.024 ha. Penyebab menurunnya areal tersebut diantaranya adalah tidak adanya budidaya oleh petani. Selama ini sagu dibiarkan tumbuh dan dipanen pada umur tertentu, anakan tumbuh secara liar tidak ada sentuhan budidaya tanaman. Penurunan areal sagu kemungkinan juga disebabkan oleh adanya peretakan lahan sawah.

Pengelolaan sagu di Sulawesi Tenggara dikelola secara tradisional, hal ini merupakan salah satu kendala pada pengembangan sagu secara ekonomis.

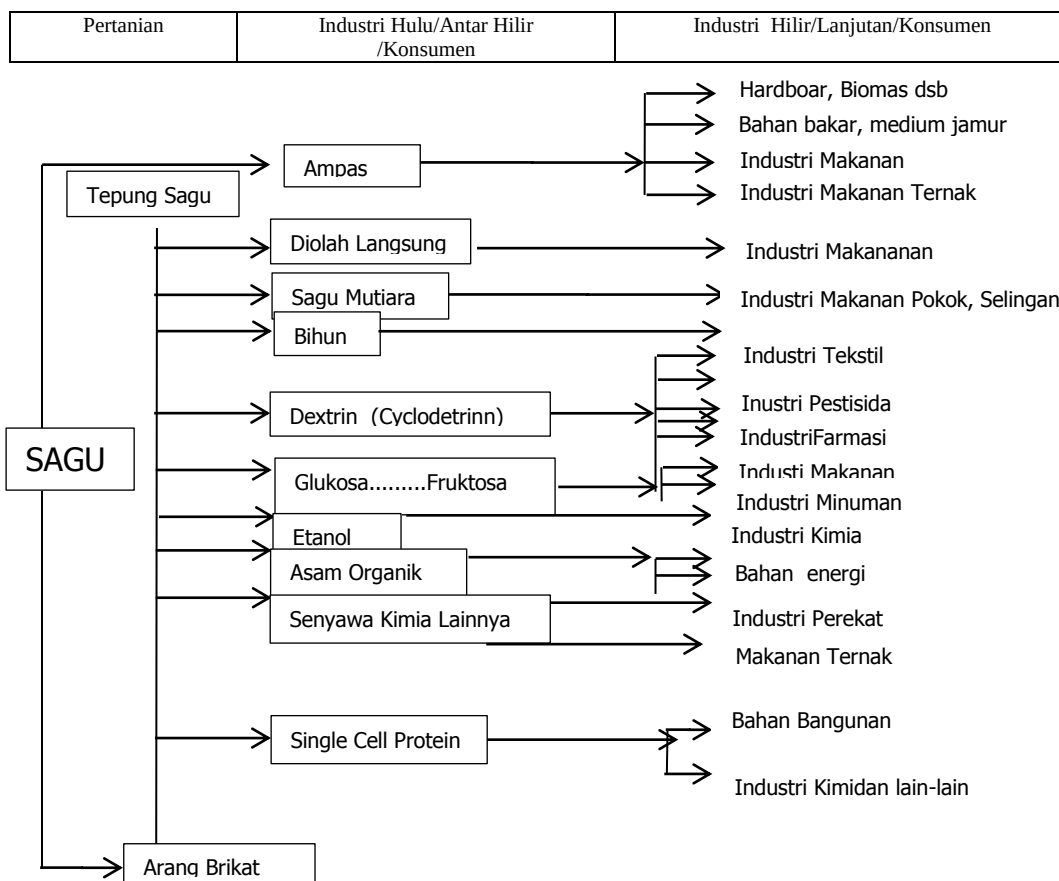
Industri sagu belum berkembang seperti halnya di maluku. Industri tepung sagu telah ada namun masih skla kecil karena kebanyakan masyarakat masih menggunakan sagu basah. Industri kue bagea misalnya, masih memproduksi sendiri tepung sagu bahan baku pembuatan kue bagea. Industri kue bagea di Sulawesi Tenggara terdapat 12 industri rumah tangga (home industry), (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Prov.Sultra, 2014). Gurusamy, *et al.*, 2011 menginformasikan bahwa di daerah Salem (Tamil Nadu, India) industri sagu saat ini merupakan tulang punggung perekonomian pedesaan.

Taridala, *et al.*, 2013 mengatakan bahwa terdapat 20 restoran yang menyediakan pangan dengan bahan baku pati sagu yaitu "Sinonggi". Sinonggi merupakan makanan sehat yang dikonsumsi dilengkapi dengan lauk pauk, serta sayuran yang merupakan sumber vitamin dan mineral. Bahan bakunya diekstraksi dari pohon sagu yang merupakan tanaman organik (tanpa pemberian pupuk dan pestisida). Kue Bagea dan Sinongi adalah dua jenis produk olahan sagu yang terdapat dipasaran khususnya di Sulawesi Tenggara, pada hal sagu dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan, olehnya itu diharapkan adanya diversifikasi olahan sagu.

PELUANG PENGELOLAAN SAGU

Di Sulawesi Tenggara sagu telah lama dikenal dan merupakan makanan pokok secara turun temurun. Produk sagu pada umumnya berupa sagu basah dan masih sedikit yang diolah menjadi tepung kering karena hanya untuk dikonsumsi rumah tangga. Pengolahan sagu skala industri atau skala menengah besar, pada umumnya bersifat eksploitasi hutan sagu, tanpa upaya penanaman kembali. Paradigma "natural sago forest" harus diubah menjadi "sustainable sago plantation", karena untuk kelanjutan pengusaha sagu skala industri perlu diikuti dengan program rehabilitasi hutan sagu, demi menjamin ketersediaan bahan baku industri Abner dan Miftahorrahman (2002) dalam Rusli Y (2007).

Selain sebagai makanan pokok, tepung sagu juga dapat diolah menjadi makanan ringan dan juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan, seperti yang tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan pohon industri sagu (Direktorat Industri Pangan, DJIK. Departemen Perindustrian dalam S.P. Soselisa, 2006)

Gambar 1 menunjukkan industri pengelolaan sagu, bahwa sagu mempunyai keterkaitan yang cukup jelas. Hal ini menunjukkan, tepung sagu mempunyai peluang untuk dikembangkan baik sebagai industri hulu maupun sebagai industri hilir. Peluang pengelolaan sagu di Sulawesi Tenggara dengan berdasarkan bagan pohon industri sagu, peluang pengembangan sangat besar karena di Sulawesi Tenggara olahan sagu masih terbatas pada sinonggi yang merupakan makanan pokok di Sulawesi Tenggara dan bagea. Kedua produk inilah yang terdapat dipasaran. Pada hal sagu memiliki berbagai macam olahan, oleh sebab itu, sagu di provinsi Sulawesi Tenggara memiliki peluang pengembangan yang sangat besar.

Namun beberapa hal yang menyebabkan kurang berkembangnya industri pengolahan sagu di Sulawesi Tenggara adalah keterbatasan bahan baku khususnya tepung sagu, sebab para pengolah (pengrajin) sagu hanya menghasilkan sagu basah dan produk tersebut langsung dipasarkan, dikemas dalam karung goni. Sagu dalam bentuk tepung kering masih sangat terbatas.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa tepung sagu dapat mensubstitusi tepung terigu sampai 10% dalam pembuatan roti dan 39% dalam pembuatan kue kering, (Soselia.S.P, 2006). Pengelolaan sagu di Indonesia untuk ketahanan pangan nasional sangat menjanjikan dimasa mendatang, sebab sagu memiliki keunggulan komparatif dibanding komoditi pangan lainnya seperti padi, jagung, dan ubikayu yaitu: 1) pohon sagu dapat tumbuh pada dengan baik di rawa-rawa dan daerah pasang surut, dimana tanaman lainnya sulit tumbuh; 2) dapat berkembang biak dengan anakan, sehingga panen dapat berkelanjutan tanpa melakukan peremajaan ataupun penanaman ulang (Watanabe, 1986); 3) dapat diolah atau dipanen tanpa mengenal musim; dan 4) risiko terkena penyakit tanaman kecil (Bintoro, 1999). Menurut Bungati *et al* (2014) pengolahan tepung sagu di Kab. Konawe Selatan memberikan insentif ekonomi yang cukup, sebagaimana pada Tabel 2 .

Tabel 2. Analisa ekonomi pengolahan sagu skala 25 pohon di Kab. Konawe Selatan

No	Uraian	Jumlah Satuan	Satuan	Harga Satuan(Rp)	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap (Biaya Penyusutan alat)				
	Mesin Parut, alkon, parang, linggis, timbah, penampung (terpal)				499.532
2	Biaya Tidak Tetap				
	Bahan baku (batang sagu)	25	Batang	70.000	1.750.000
	Bahan bakar	125	Liter	8.000	1.000.000
	Tenaga kerja	100	Hok	100.000	10.000.000
	Tempat ekstraksi (para-para)	1	Kali	200.000	200.000
	Kemasan	350	Karung	1.500	525.000
	Biaya penebangan	25	Batang	20.000	500.000
	Biaya pengangkutan	350	Karung	5.000	1.750.000
	Jumlah				15.725.000
3	Total Biaya				16.224.532
		Batang sagu	Sagu basah (kg)	Harga (Rp)	
4	Penerimaan	25	14.000	1.800	25.200.000
	Pendapatan				8.975.468
	R/C				1.52

Sumber: Hasil kajian Bungati *et al*, 2015

Dari Tabel 2 diatas dapat di jelaskan bahwa pengolahan sagu basah di kabupaten Konawe Selatan masih meguntungkan. Namun demikian beberapa hal yang perlu di benahi dalam pengolahan sagu khususnya di lokasi kajian yaitu; tingginya biaya operasional yang diakibatkan oleh medan yang sangat sulit. Hal yang demikian mengakibatkan pemilik sagu, apabila tidak mampu mengolah dengan menggunakan tenaga kerja keluarga maka mereka lebih memilih untuk menjual dalam bentuk batang ketimbang mengolahnya. Biaya operasional yang bisa ditekan yaitu biaya tenaga kerja, terutama pengangkutan batang sagu atau hasil parutan empelur ke tempat ekstraksi.

Sagu Sebagai Bahan Pangan Tradisional

Pemanfaatan sagu secara tradisional telah lama di kenal oleh penduduk di daerah-daerah penghasil sagu baik di Indonesia, Papua Nugini dan Malaysia. Produk-produk tradisional dari sagu antara lain sinonggi atau papeda, sagu lempeng, buburnee, sinole, bagea, ongol-ongol, dan lain-lain namun penulis dapat memaparkan dua jenis produk pangan tradisional di Sulawesi Tenggara yaitu, Sinonggi dan Bagea.

Sinonggi

Sinonggi adalah jenis makanan khas suku Tolaki. Di Sulawesi Selatan dikenal dengan nama *Pogalu* atau *Kapurung* dan *Papeda* di Maluku dan Irian. Prinsip pembuatan makanan khas ini pada dasarnya sama. Perbedaannya adalah terletak pada cara penyajiannya atau cara menghidangkannya. Sinonggi dan papeda penyajiannya hampir sama, yaitu disajikan dengan cara sagu yang telah masak ditempatkan secara terpisah dengan kuah dan bahan pelengkapya seperti sayur, ikan dan lain-lain, tetapi papeda tidak menggunakan sayur. Sinonggi atau papeda baru dibuat bulat-bulat pada saat akan disantap, lalu siram kuah sayur-sayuran ditambah dengan kuah ikan sesuai dengan selera. *Kapurung*, sagu yang sudah matang dibuat bulat-bulat lalu dicampur dengan kuah bersama dengan bahan pelengkap lainnya. Hasil analisa ekonomi menurut Helviani, 2014 bahwa kelompok pemilik rumah makan Sinonggi di kota kendari yang berjumlah 15 orang memperoleh pendapatan usaha mulai dari Rp. 800.000 – 2.000.000 per hari, sehingga pendapatan usaha perbulan sekitar Rp. 24.000.000 – 60.000.000.

Bagea

Kue bagea dikenal di daerah penghasil sagu ada bagea Ternate, bagea Saparua, bagea Suli dan sebagainya. Sagu yang dibungkus daun pisang atau daun sagu, lalu dipanaskan dalam belanga (Harianto dan Pangloli, 1992) itu adalah kue bagea Maluku. Kue bagea di Sulawesi Tenggara bahan terdiri dari tepung sagu di campur dengan telur, kacang tanah, kenari, soda kue, minyak sayur, kayu manis hingga rata da kalis. Dicetak sesuai dengan selera lalu di panggang dalam oven hingga retak (mekar). Setelah masak dapat disimpan dalam stoples dalam keadaan dingin dan siap untuk disajikan. Hasil analisa ekonomi kelompok pemilik industri yang berjumlah 6 orang memperoleh pendapatan usaha berkisar Rp,35.000.000 –Rp. 65.000.000 per bulan (Helviani, 2014).

Sagu Sebagai Pangan Baru

Jenis-jenis makanan yang terbuat dari tepung pada umumnya terbuat dari tepung terigu, tapioka atau tepung beras dan bahan-bahan lain semacamnya. Jenis-jenis makanan ini sudah dapat diterima dan dikenal secara luas di masyarakat, bersifat komersil dan diproduksi dengan alat semi mekanis atau mekanis, misalnya: Roti, biskuit, mie (*noodle*), sohun, kerupuk, hunkue, bihun dan sebagainya.

Sejak tahun 1964, (FAO) organisasi paangan dan pertanian dunia yang berkedudukan di Romah sudah mulai memproklamirkan program penelitian penggunaan tepung campuran (*Composite Flour*) untuk produk-produk roti, kue-kue, gula-gula, produk pasta (*spaghetti dan macaroni*) dan sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian bahwa tepung sagu sebagian besar terdiri dari karbohidrat sama dengan tapioka, terigu, tepung beras, maizena dan lain-lain. Hal ini menunjukkan bahwa tepung sagu dapat digunakan untuk membuat produk-produk tersebut diatas, baik sebagai bahan substitusi maupun sebagai bahan utama, tergantung dari jenis produknya (Haryanto dan Pangloli, 1992).

Sagu Sebagai Bahan Industri bukan Pangan

Pati sagu sebagai bahan industri bukan pangan yaitu sebagai bahan perekat, bahan energi, pakan ternak, dan bahan industri lain. Sagu juga memiliki hasil sampingan antara lain pemanfaatan daun, kulit batang dan tangkai daun, serta ampas sagu dan ulat sagu. Beberapa hasil penelitian sagu sebagai industri yang bukan pangan diantaranya, pati sagu sebagai bahan energi bahwa secara teoritis satu ton pati sagu dapat menghasilkan 715,19 liter alkohol (Baker, 1980). Akan tetapi hasil penelitian

Bambang Harianto, *dkk* (1982) bahwa dalam skala laboratorium menunjukkan bahwa satu ton pati sagu hanya dapat menghasilkan 300 liter alkohol 95 %. Sedangkan menurut Holmes (1986) dalam skala pabrik yang menggunakan fermentor, satu ton pati sagu dapat menghasilkan sekitar 513 liter etanol. Kadar etanol dari pati sagu dapat mencapai 20% sehingga dapat dipakai untuk campuran bahan bakar mobil (Baker, 1980). Sebagai bahan bakar di Pedesaan, alkohol dari pati sagu tersebut dibuat spritus dan dicampur lilin untuk penerangan rumah. Selain ini alkohol dari pati sagu dapat digunakan dalam bidang kedokteran untuk medis, industri kimia dan sebagainya (Haryanto dan Pangloli, 1992).

PROGRAM PENGEMBANGAN DAN PERMASALAHAN

Pengembangan sagu di Sulawesi Tenggara bertujuan untuk mengoptimalkan sumberdaya sagu dan menjaga agar pengolahan hasil secara berkelanjutan dalam upaya membangun ketahanan pangan lokal, regional dan nasional, serta mendorong perkembangan agribisnis sagu secara efisien, efektif dan berdaya saing.

Wujud kepedulian pemerintah Daerah Sulawesi Tenggara, yaitu dengan adanya komitmen untuk menggali sumberdaya lokal, salah satunya adalah sagu (*Metroxylon* sp) yang menghasilkan makanan tradisional yaitu *sinonggi*. Karena itu untuk mewujudkan keomitmien tersebut pemerintah Kota kendari telah mengeluarkan beberapa Peraturan Daerah, Surat Keputusan, Instruksi Walikota Kendari, yaitu:

- Peraturan Walikota kendari No. 15 Tahun 2010 tentang aksi Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan berbasis Sumberdaya Lokal.
- Instruksi Walikota Kendari No.520/7241/2011 kepada seluruh SKPD lingkup Pemerintah Kota Kendari agar dalam setiap kegiatan menyajikan pangan lokal.
- Himbauan terhadap manajer hotel dan restoran di Kota Kendari untuk terlibat dalam upaya peningkatan kepedulian terhadap keragaman pangan lokal, yang ditindak lanjuti dengan pertemuan berkala.
- Surat Walikota Kendari No. 427 tentang Pembentukan KMP Sikato (komunitas Masyarakat Pedulu Sinonggi, Kasuami, Kambose, Kabuto, yang anggotanya terdiri dari pelaku bisnis pangan dan para pemerhati pengembangan pangan lokal.
- Mengadakan secara rutin Festival Paangan Lokal (Pendekatan Kultural).
- Keputusan Walikota Kendari No. 846 Tahun 2013 tentang penetapan hari senin sebagai Satu Hari Tanpa Nasi (*One Day No Rice*) bagi PNS lingkup Pemerinta Kota Kendari.
- Himbauan Walikota kepada warga Kota Kendari untuk makan nasi satu kali dalam satu hari.
- Melakukan pembinaan terhadap warga kota yang berusaha dengan bahan baku sagu (ragam dan kualitas masih terus ditingkatkan).

Berdasarkan hasil sintesa terhadap tulisan Alloreung, (1993) dan Balitbanghut (2005) bahwa teradapat beberapa kendala / hambatan yang dihadapi dalam upaya pengembangan sagu, pada umumnya hampir sama dengan permasalahan pengembangan sagu di Sulawesi Tenggara, bahwa.

- Tanaman sagu belum dikembangkan secara optimal melalui teknologi budidaya tanaman (prapanen termasuk teknologi rehabilitasi tanaman), sehingga produksinya rendah.
- Pemanfaatan tanaman sagu belum optimal karena dengan luasan hutan sagu dan produksi yang besar (27 juta ton/tahun) hanya sebagian kecil (350-500 ribu ton/tahun) pati sagu yang dimanfaatkan (Sidik *et al*, 1993).
- Kelangkaan prasarana umum terutama perhubungan, baik darat maupun laut.
- Kelembagaan masih bersifat tradisional.
- Masih kurangnya kebijakan yang mendukung pola tata niaga sagu dari hulu sampai hilir.

Sulawesi Tenggara memiliki banyak potensi antara lain, sagu yang dikategorikan sebagai komoditas perkebunan karena rata-rata pohon sagu di Sulawesi Tenggara pada awal ditanam kemudian tumbuh tanpa adanya sentuhan budidaya, dan dilakukan penebangan tanpa melakukan penanaman ulang.

Menurut (Haryanto dan Pangloli, 1992) bahwa terdapat 4 jenis sagu yang dapat dikembangkan di Sulawesi Tenggara yaitu: (1) *Runggamanu* atau *Tuni* Tinggi batang sekitar 10 – 15 meter. Produksi tepung sagu tuni di Sulawesi Tenggara dapat mencapai 250-300 kg. Sagu ini merupakan jenis sagu yang paling besar ukurannya dibandingkan dengan jenis lainnya (Manan, dkk. dalam Haryanto dan Pangloli, 1992). (2) *Roe* atau *Molat*, tinggi batang sekitar 10-14 meter. Setiap pohon dapat menghasilkan sagu basah sekitar 800 kg atau sekitar 200 kg tepung kering. (3) *Rui* atau Rotan, jenis sagu ini dicirikan dengan tinggi batang yang relatif lebih pendek yaitu 7,20 meter, mengandung banyak serat, dan berwarna kemerah-merahan serta kandungan aci paling sedikit. Kandungan aci dalam empulur hanya sekitar 200 kg per pohon dan rasanya kurang enak. (3) *Barowila* Jenis sagu ini mempunyai tinggi batang sekitar 10 meter Setiap pohon dapat menghasilkan sekitar 120 kg aci kering. Produksi tepung sagu jenis *barowila* sangat sedikit jika dibandingkan dengan jenis sagu lainnya. Jenis sagu tersebut disinyalir merupakan hasil persilangan

PEMASARAN SAGU

Pemasaran adalah suatu proses perencanaan dan menjalankan konsep, harga, promosi dan distribusi sejumlah ide, barang dan jasa, dan untuk menciptakan pertukaran yang mampu memuaskan tujuan individu dan organisasi (Lamb, 2001). Kegiatan pemasaran merupakan hal yang sangat penting karena di dalamnya mencakup berbagai kegiatan yang menyebabkan barang bergerak ke pasar atau ke daerah konsumen. Pada sub sistem pemasaran, para pelaku pada umumnya memperhatikan secara benar tentang pentingnya pelaksanaan fungsi-fungsi pemasaran dalam kaitannya dengan pencapaian efisiensi pemasaran (Saediman *et al.*, 2006 dalam Taridala, *et al.*, 2013).

Selama ini tepung sagu di Sulawesi Tenggara dipasarkan dalam bentuk tepung basah, baik langsung ke konsumen maupun melalui pedangan perantara atau pedagang pengumpul. Ditingkat petani sagu atau pemilik sagu, sebagian menjual sagu dalam bentuk batang ke para pengolah (industri), baik yang skala kecil maupun skala besar. Namun tidak sedikit pemilik sagu yang mengolah batang sagunya kemudian dijual dalam bentuk sagu basah.

Lembaga pemasaran adalah badan, usaha atau individu yang menyelenggarakan pemasaran, penyeluran jasa dan komoditi dari produsen kepada konsumen akhir serta mempunyai hubungan dengan badan usaha atau individu lainnya. Lembaga pemasaran ini timbul karena adanya keinginan konsumen untuk memperoleh komoditi yang sesuai dengan waktu, tempat dan bentuk keinginan konsumen. Tugas lembaga pemasaran ini adalah menjalankan fungsi-fungsi pemasaran serta memenuhi keinginan konsumen semaksimal mungkin. Konsumen memberikan balas jasa kepada lembaga pemasaran ini berupa margin pemasaran (Sudiyono, 2004). Hasil penelitian Taridala, 2013, mengatakan bahwa lembaga pemasaran yang terlibat sepanjang saluran pemasaran sagu di Kabupaten Konawe Selatan Sulawesi Tenggara adalah; pedagang pengumpul desa (PPD), pedagang pengumpul kecamatan (PPK), dan pedagang besar (PB)/pedagang antar pulau. Pedagang besar setiap bulannya mengantarpulaukan sagu basah sekitar 100 – 150 ton atau antara 4 -5 kontainer. Produk sagu dari Sulawesi Tenggara cukup diminati oleh pasar antar pulau khususnya di pulau Jawa. Harga per kg bervariasi tergantung kualitasnya. Senong.A, 2013.

Selanjutnya dikatakan bahwa pola saluran pemasaran sagu basah khususnya di Kabupaten Konawe selatan yaitu: (1) Petani Pengolah - PPD - Konsumen Akhir (Rumah Tangga), (2) Petani Pengolah – PPK – Pabrik Suhu (Agroindustri), (3) Petani Pengolah – PAP – Konsumen akhir (industri). Pola saluran pemasaran tersebut merupakan pola pemasaran sagu basah, hasil pengolah atau petani sagu di desa-desa. Abidin *et al* (2015) bahwa pemasaran sagu dimulai dari tingkat petani dalam bentuk pohon sagu dengan harga Rp. 100.000 per pohon. Selanjutnya pengolah memproduksi sagu basah dengan kapasitas 12 karung per pohon dengan harga Rp. 100.000 per karung (33 kg). Pola saluran

pemasaran tersebut pada umumnya terjadi di semua daerah Sulawesi Tenggara. Sedangkan "Sinonggi" disajikan di warung-warung makan kota kendari dan beberapa kota kabupaten di Sulawesi Tenggara dan bagea dipasarkan di pasar lokal dan bisanya dibeli untuk cendramata.

KESIMPULAN

Sagu dapat menjadi pangan alternatif, dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk bahan pangan maupun non pangan. Produk olahan sagu masih terbatas sehingga pemasaran masih skala kecil dan hanya bisa menjangkau pasar lokal. Sagu basah telah menjangkau pulau jawa namun harga rendah akibat produk dibawah standar kualitas. Perlu upaya peningkatan nilai tambah, pengolah sagu basa di desa-desa, maka dapat dikembangkan industri tepung sagu kering dan industri berbagai jenis produk olahan sagu.

Konsumen sagu semakin meningkat seiring perkembangan jaman, tetapi luas lahan sagu semakin menurun olehnya itu diperlukan adanya perlindungan terhadap areal sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Bungati, Bananiek S., dan Asaad. 2015. Kajian Model Bioindustri Sagu Terintegrasi Ternak di Sulawesi Tenggara. Laporan Hasil Penelitian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Suawesi Tenggara. Kendari.
- Alfons.B.J. 2011. Reklamasi Lahan Sagu Mendukung Usahatani Berbasis Sagu di Maluku. Jurnal Budidaya Pertanian, Vol 7. No2, Desember 2011, Halaman 87-93.
- Abbas, B. And H. Ehara, 2012. Assesement Genetic Variation and Relationship of Sago palm (Metroxylon, sagu Rottb.) in Indonesia bibased on specifik expression of sago gene (wx genes) markers. Afrikan Journal of Plant Science, 6 (12), 314 – 320.
- Allorerung, D, 1993. Sumberdaya Sagu dalam Pembangunan daerah Irian Jaya. Warta Litbang Pertanian. Bogor. Halaman 4 – 7.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Kota Kendari dalam Angka 2013. Badan Pusat Statistik Kota Kendari Propinsi Sulawesi Tenggara. Kendari.
- Bintoro, H.M.H, 1999. Pemberdayaan Tanaman Sagu Sebagai Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri yang Potensial dalam Rangka Ketahanan Panagan Nasional.
- Bungati dan Abidin Z, 2015. Analisa Pendapatan pengolahan Sagu di Kabupaten Konawe Sealatan. Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan, Kendari, 9 Maret 2015.
- Dinas Perkebunan dan Hortikultura, 2012. Statistik Perkebunan. Dinas Perkebunan dan Hortikultura Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2012. Statistik Statistik Ekspor-Import dan Perdagangan antar Pulau. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2014. Statistik Statistik Ekspor-Import dan Perdagangan antar Pulau. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari
- BKP. 2013. Statistik Pertanian 2012. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari.
- Gurusamy, M., A. Velsamy, dan DR,N, Rajasekar, 2011. A Study on Price Fluctuation in Sago Industry at Salem City, Tamil Nadu. Zenith Internatonal Journal of Bussiness Economics and Management Research, 1 (3), 147-166.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli, 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Herviani, 2014. Kajian preferensi konsumen sagu (rumah makan dan agroindustri) di Kota kendari. Tesis Program Studi Magister Agribisnis Program Pascasarjana Universitas Halu Oleo Kendari. Kendari.

- Karyadi, D., Hermana, & M.K. Mahmud. 1993. Pemanfaatan dan Peningkatan Mutu Gizi Sagu. Hal. 61-64. Dalam Tim Fakultas Pertanian Universitas Pattimura (Eds.). Prosiding Simposium Sagu Nasional. Ambon 12-13 Oktober, 1992.
- Lamb, Hair, Mc Daniel. 2001. Pemasaran. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Nanere, J.L. 2006. Sagu dan Lingkungannya di Maluku. Dalam: Hetharia, M.E.Th, M.J. Pattinama, J.A. Leatemia, E.Kaya. J.B Alfons, & M. Titahena (Eds.). Prosiding Sagu dalam Revitalisasi Pertanian Maluku. Ambon, 29-31 Mei. Hal 21-31.
- Notohadipawiro, T. & J.E. Louhenapessy. 1993. Potensi Sagu dalam Penganekaragaman bahan Pokok di Tinjau dari Persyaratan Lahan. Dalam Tim Fakultas Pertanian Unpati (Eds.). Prosiding Simposium Sagu Nasional. Ambon, 12-13 Oktober.
- Rusli, Y, 2007 . Pengembangan Sagu di Indonesia: Strategi, Potensi dan Penyebarannya. Prosiding Lokakarya Pengembangan sagu di Indonesia. Batam 25-26 Juli 2007.
- Senong. A, 2013. Produk sagu Sultra cukup diminati pasar antar pulau. Pewarta. <http://sultra.antaranews.com/berita/267101/produk-sagu-sultra-cukup-diminati-pasaran-antarpulau>. Diupdate, 25 Septepber.
- Sitaniapessy. S\ P.M. 1996. Sagu Suatu Tinjauan Ekologi. Pp. 57-70. Dalam Haska, H.N, A. Rasyad. H.M.H. Bintoro, B. Haryanto, H. Henanto, Jose Christine C, & Restuhadi (Eds.). Prosiding Simposium Nasional Sagu III. Pekanbaru, 27-28 Pebruari.
- Soselia.S.P, 2006. Pengelolaan dan Pemasaran Sagu di Maluku. Lokakarya "Sagu Dalam Revitalisasi Pertanian Maluku". Kerja sama dengan Pemerintah Provinsi Maluku dan Fakultas Pertanian UNPATTI. 29-31 Mei 2006.
- Stanton, W.R., 1986. Some Lesser Known Sago Areas in Malaysia: Coastal Kelantan and the Kimanis Basin in Sabah. Dalam Yamada N.and K.Kainuma. Sago-85: Proceedings of The Third International Sago Symposium, Tokyo, 1985.
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang
- Taridala, S. A.A. 2013. Pemasaran Sagu (Metroxylon,sp). Prosiding Seminar Nasional " Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kedaulatan. Fakultas Pertanian Universitas Madura, Juni 2013.
- Tenda E.F. Mangindaan dan J.Kumaunang. 2003. Ekplorasi jenis-jenis sagu potensial di Sulawesi Tenggara. Prosiding Seminar Nasional Sagu. Manado, 6 Oktober 2003.
- Watanabe, H. 1986. A view on density msnagement of sago palm in Batu Pahat, Malaysia, p.71-74. In Yamada N. & Kainuma (eds) Sago 85. The Third Int. Sago Symp. Tokyo Jepang, Mey 20-23. The Sago Palm Research Fund.