BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung sagu adalah tepung yang berasal dari teras batang pohon sagu. Tepung sagu biasa digunakan sebagai salah satu bahan baku kue atau penganan lainnya. Pembuatan kue, sagu biasanya digunakan sebagai bahan pengental karena tepung ini bersifat lengket. Tepung sagu kaya dengan karbohidrat (pati) namun sangat miskin gizi lainnya. Ini terjadi akibat kandungan tinggi pati di dalam teras batang maupun proses pemanenannya.

> Seratus gram sagu kering setara dengan 355 kalori. Dalamnya rata-rata terkandung 94 gram karbohidrat, 0,2 gram protein, 0,5 gram serat, 10mg kalsium, 1,2mg besi, dan lemak, karoten, tiamin, dan asam askorbat dalam jumlah sangat kecil.Tepung sagu memiliki ciri fisik yang mirip dengan tepung tapioka. Dalam resep masakan, tepung sagu yang relatif sulit diperoleh sering diganti dengan tepung tapioka, meskipun keduanya sebenarnya berbeda (Anonim, 2011:25).

Sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia di beberapa tempat seperti Maluku dan Papua yang tinggal di pesisir. Sagu dimakan dalam bentuk papeda, semacam bubur, atau dalam bentuk-bentuk yang lain. Sagu sendiri dijual sebagai tepung curah maupun yang dipadatkan dan dikemas dengan daun pisang. Selain itu, saat ini sagu juga diolah menjadi mi dan mutiara.

> Sebagai sumber karbohidrat, sagu memiliki keunikan karena diproduksi di daerah rawa-rawa (habitat alami rumbia). Kondisi ini memiliki keuntungan ekologis tersendiri, walaupun secara ekonomis kurang menguntungkan (menyulitkan distribusi). Pada proses panen kebun sagu, masa tanam kebun sagu biasanya berumur 8 sampai 10 tahun, ketika ketinggian batang sagu sudah dianggap cukup dan besar batang sagu sudah cukup untuk dipanen atau ditebang. Ketika satu batang sagu ditebang anak sagu akan menyusul induknya dan hanya berjarak satu tahun untuk dipanen (Anonim, 2011:28).

Tanaman sagu dapat dipanen untuk diambil patinya pada umur 12 tahun pada saat mulai mengeluarkan bakal buah. Jika panen dilakukan pada saat tanaman telah membentuk buah, tanaman akan kurang mengandung pati sehingga hasil ekstraksi pati lebih sedikit. Dalam proses produksinya pembuatan tepung sagu dapat dilakukan dengan cara tradisional dan cara pabrikasi (mekanisasi). Pengerjaan dengan cara tradisional menggunakan alat-alat dan cara yang sederhana, yaitu potongan pohon sagu dibelah dua. Belahan pohon sagu ditokok dengan suatu alat, kemudian empulur ditetak-tetak sedikit demi sedikit dari salah satu ujung sampai ke pangkalnya dan dijaga jangan sampai kering. Hasil tokokan empulur dikumpulkan kemudian disaring. Ditempat penyaringan, ela disiram dengan air bersih, maka aci akan keluar bersamaan dengan air siraman, selanjutnya disaring. Air siraman ela yang diperoleh, diendapkan. Hasil endapan dipisahkan dari air yang sudah mulai jernih, sehingga diperoleh aci sagu basah.

> Pembuatan secara pabrikasi (mekanisasi) menggunakan pemarut silinder atau pemarut Cakera yang disambungkan pada motor. Setelah diperoleh "ela", lalu diproses menjadi zat tepung seperti pengambilan pati yang dilakukan pabrik tapioka biasa, yaitu dengan menggunakan sistem pemisah zat tepung dari ampas secara sentrifugal (Balai Penelitian Bioteknologi Perkebunan Indonesia, 2007:42).

Pati pada tanaman sagu terdapat dibagian empulur sagu yang dilindungi oleh kulit kayu yang cukup keras. Untuk mengeluarkan pati dari batang dibutuhkan proses ekstraksi yang dapat dilakukan melalui tahapan penebangan batang sagu, pemotongan batang secara melintang dengan ukuran tertentu, pemisahan empulur sagu dari bagian batang sagu yang keras dengan

penohokan, penghancuran empulur sagu dengan pemarutan atau penggilingan bersama air, pemisahan pati sagu dan komponen lain dari bubur pati sagu dengan cara pengendapan, pemisahan endapan dan bagian lain yanlaru air, serta pengeringan endapan (pati sagu) dengan menggunakan sinar matahari.

> Potensi sagu (*Metroxylon sagu Rottb*.) sebagai sumber bahan pangan dan bahan industri telah disadari sejak tahun 1970-an, namun sampai sekarang pengembangan tanaman sagu diIndonesia masih jalan ditempat. Sagu merupakan tanaman asli Indonesia. Diyakini bahwa pusat asal sagu adalah sekitar Danau Sentani, Kabupaten Jayapura, Papua. Di tempat tersebut dijumpai keragaman plasma nutfah sagu yang paling tinggi (Balai Penelitian Bioteknologi Perkebunan Indonesia, 2007:47).

Kabupaten Aceh Timur merupakan kabupaten yang menghasilkan tepung sagu untuk kebutuhan masyarakat secara luas. Luas areal tanaman sagu tahun 2015 di Kabupaten Aceh Timur seluas 6.966 hektar dengan produksi 1.359 ton tepung sagu. Luas areal tanaman sagu tahun 2016 di Kabupaten Aceh Timur seluas 7.609 hektar dengan produksi 1.447 ton tepung sagu. Luas areal tanaman sagu tahun 2017 di Kabupaten Aceh Timur seluas 7.860 hektar dengan produksi 1.572 ton tepung sagu (Dirjen Perkebunan, 2018). Melihat data produksi di atas maka dapat dilihat bahwa luas areal tanaman sagu yang ditebang setiap tahun semakin meningkat untuk meningkatkan produksi tepung sagu kebutuhan masyarakat di Kabupaten Aceh Timur dan sekitarnya. Harga tepung sagu hasil produksi pabrik sagu pada tahun 2015 adalah Rp. 2.200,-/Kg, tahun 2016 sebesar Rp. 2.400’-/Kg dan tahun 2017 sebesar Rp. 2.700,-/Kg.

Kecamatan Madat merupakan salah satu kecamatan yang di Kabupaten Aceh Timur. Sudah lama Kecamatan Madat dikenal sebagai daerah pengahsil

tepung sagu dimana terdapat beberapa usaha pembuatan tepung sagu. Usaha pembuatan tepung sagu di Kecamatan Madat jumlahnya setiap tahun semakin menurun. Pada saat ini tinggal beberapa usaha pembuatan tepung sagu yang masih beroperasi. Hal ini disebabkab oleh terbatasnya bahan baku berupa batang pohon sagu yang ketersediaanya semakin berkurang.

Usaha pembuatan tepung sagu selama ini mengandalkan tanaman yang tumbuh sendiri di lahan milik masyarakat atau tanah negara berupa pesisir pantai. Tanpa upaya budidaya tanaman sagu maka jumlah tanaman sagu yang produktif akan semakin berkurang, bahkan jika dibiarkan terus niscaya tanaman sagu di Kecamatan Madat akan punah.

Strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu pada hakikatnya adalah bagian dari pelaksanaan pembangunan agribisnis di suatu wilayah yang disesuaikan dengan kemampuan fisik dan sosial wilayah tersebut, serta tetap menghormati peraturan perundangan yang berlaku. Analisis mendalam tentang bagaimana mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu di Kecamatan Madat dimulai dengan menginventarisasi faktor internal dan eksternal. Kedua faktor tersebut diformulasikan menjadi berbagai alternatif strategis sehingga diperoleh prioritas strategi apa saja yang sangat mendesak untuk direncanakan dan dilaksanakan dalam rangka mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu di Kecamatan Madat Kabupaten Aceh Timur.

Berdasarkan uraian latar belakang maka ada harapan untuk mempertahankan usaha pembuatan sagu di Kecamatan Madat dengan mencari strategi-strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang

berkelanjutan. Untuk itu maka penulis tertarik untuk meneliti strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu berkelanjutan di Kecamatan Madat Kabupaten Aceh Timur.

1.2. Identifikasi Masalah

"Apakah yang menjadi prioritas strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang berkelanjutan di Kecamatan Madat Aceh Timur ?"

1.3. Tujuan penelitian

"Untuk mendapatkan prioritas strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang berkelanjutan di Kecamatan Madat Aceh Timur"

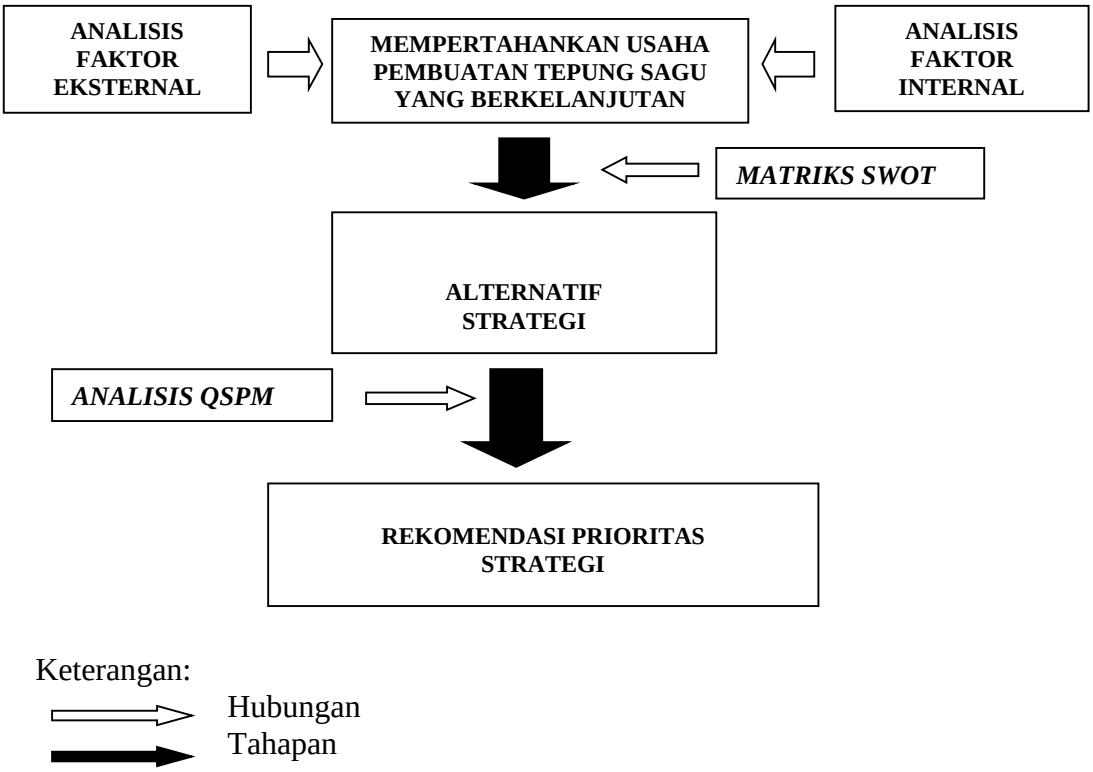
1.4. Kegunaan Penelitian

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Universitas Samudra
2. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengembangan wawasan ilmu pengetahuan terutama mengenai strategi strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang berkelanjutan di Kecamatan Madat Aceh Timur.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi para pihak yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.

1.5. Kerangka Pemikiran Penelitian

Faktor-faktor lingkungan strategis berupa peluang/ancaman eksternal dan kekuatan/kelemahan internal strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang berkelanjutan di Kecamatan Madat Aceh Timur dan analisa menggunakan matriks SWOT untuk mendapatkan pilihan strateginya.

Berbagai alternatif yang diperoleh dilanjutkan dengan analisa QSPM (*Quantitative Strategic Planning Matrix*) untuk menentukan prioritas strategi yang paling tepat untuk implementasikan sebagai acuan dalam rangka strategi mempertahankan usaha pembuatan tepung sagu yang berkelanjutan di Kecamatan Madat Aceh Timur. Skema kerangka pemikiran konseptual penelitian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Konseptual