

Inovasi Boba Sagu dengan Kearifan Lokal Desa Sungai Tohor Sebagai Produk Milenial yang Memikat

Boba Sago Innovation with Local Wisdom of Sungai Tohor Village as an Attractive Millennial Product

Siti Suryani

Program Studi Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau
Email: siti.suryani6336@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Komoditi sagu yang melimpah diharapkan bisa menjadi komoditas pangan strategis Nasional, dalam rangka mendorong percepatan penganekaragaman pangan berbasis sumber daya. Untuk mengembangkan sagu tidak cukup hanya dilakukan oleh Pemerintah Daerah penghasil Sagu saja, tetapi harus mendapat dukungan penuh dari Pemerintah Pusat melalui Kementerian Pertanian. Dalam penelitian ini, sagu akan dijadikan sebagai potensi daya saing yang kuat dalam dunia industri khususnya dalam bidang pangan yang maju, inovatif dan kreatif. Selain menjadikan sagu sebagai daya saing penjualan di pasar, tujuan dari penelitian ini juga untuk menyadarkan masyarakat bahwa sagu tidak hanya dijadikan sebagai produk pangan pokok atau makanan tradisional saja, tetapi juga dapat diolah menjadi produk kekinian mengikuti perkembangan zaman yang semakin modern dan dapat bersaing di dunia industri. Oleh sebab itu boba menjadi salah satu produk terpilih yang akan diproduksi dengan menggunakan bahan dasar sagu. Boba sagu memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan boba-boba lainnya, keunikannya terdapat pada tekstur boba yang menjadi kenyal khas seperti sagu.

Kata Kunci: sagu;boba;pangan;produk

ABSTRACT

The abundant sago commodity is expected to become a national strategic food commodity, in order to encourage the acceleration of resource-based food diversification. To develop sago, it is not enough just to be done by the local government that produces sago, but must receive full support from the Central Government through the Ministry of Agriculture. In this study, sago will be used as a strong competitive potential in the industrial world, especially in the food sector which is advanced, innovative and creative. In addition to making sago as a sales competitiveness in the market, the purpose of this research is also to make people aware that sago is not only used as a staple food product or traditional food, but can also be processed into contemporary products following the development of an increasingly modern era and can compete in the world. industry. Therefore, boba is one of the selected products to be produced using sago as the basic ingredient. Sago boba has its own uniqueness compared to other boba, its uniqueness is in the texture of the boba which becomes chewy like sago.

Keyword : sago; boba ;food ;product

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan hakiki bagi manusia yang harus

dipenuhi setiap harinya. Kebutuhan yang perlu dipenuhi tidak hanya untuk memuaskan nafsu tapi juga

harus memberikan gizi yang baik bagi tubuh. Selain itu, bahan pangan yang dikonsumsi juga harus aman agar tidak memberikan efek negatif setelah dikonsumsi. bahan pangan yang aman tentu tidak terlepas dari perlakuan higienis dan sanitasi selama proses pengolahannya (Admin, 2017).

Indonesia sebagai negara dengan ketersediaan sumber daya alam yang melimpah merupakan modal dalam pengembangan atau penganekaragaman pangan ke masyarakat. Namun kenyataan yang terlihat pada kondisi masyarakat belum menunjukkan tingkat kesejahteraan yang tinggi. Upaya pemenuhan kebutuhan akan pangan masih belum bahkan sangat rendah terutama pada daerah-daerah dengan prasarana yang masih sulit terjangkau. Dan tentu saja menjadi tolak ukur dalam menilai rendahnya tingkat kesejahteraan masyarakat.

Namun berbeda dengan masyarakat di Desa Sungai Tohor yang terletak di Kabupaten Kepulauan Meranti, Kecamatan Tebing Tinggi Timur. Desa Sungai Tohor merupakan salah satu Desa maju yang hampir tidak pernah mengalami krisis pangan, karena Desa Sungai Tohor memiliki kekayaan alam yang berlimpah berupa sagu. Kabupaten Kepulauan Meranti memiliki potensi sagu yang sangat besar di Provinsi Riau bahkan nasional. Potensi sagu di Kepulauan Meranti pada tahun 2019 mencapai 243,71 ribu ton (Sumarto, *et, al*, 2021). Itulah sebabnya mengapa Desa Sungai Tohor sangat minim menghadapi kasus krisis ekonomi.

Seperti yang kita ketahui, tanaman sagu sebagai penghasil pati merupakan tanaman yang mempunyai potensi dalam pengembangannya seperti pemanfaatan menjadi sirup, produk olahan kue, mie, sagu lempeng bahkan sagu juga sudah dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan *energy alternative* yaitu *bio-etanol* (Soekamto *et, al*, 2020).

Sagu termasuk kedalam golongan tanaman serbaguna, daunnya untuk atap rumah, tangkai daun yang telah dibelah dapat dianyam dan dijadikan sebagai tikar maupun dinding bangunan, isi dari batang sagu dapat diolah menjadi berbagai produk olahan pangan, ijuknya dapat dijadikan sebagai sapu, dan niranya untuk membuat gula. Tak heran jika banyak orang yang mengatakan bahwa tanaman sagu adalah tanaman seribu guna.

Setiap tubuh dari tanaman sagu memiliki banyak manfaat yang dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari, contohnya seperti di zaman modern seperti sekarang ini , masih banyak orang-orang yang menganyam daun sagu menjadi atap. Atap daun sagu/rumbia di percaya mampu membuat suhu udara di dalam rumah menjadi sejuk, karena mampu menyerap sinar matahari dengan baik sehingga membuat penghuni merasa aman dan nyaman untuk berteduh. Di sentra-sentra produksi, limbah ampas sagu pada umumnya belum dimanfaatkan dan ditumpuk begitu saja yang pada akhirnya akan mencemari

lingkungan (Haedar dan Jumawan, 2017). Begitu pula dengan batangnya yang mengandung sagu dan dapat digunakan untuk memproduksi berbagai produk.

Untuk meningkatkan peran sagu maka perlu adanya suatu model percontohan kawasan pengelolaan sagu sebagai bentuk unit usaha dengan didukung proses pengeluaran pati dan kebun sagu yang memadai dan secara ekonomis menguntungkan. Hal ini dimaksudkan untuk memanfaatkan tanaman sagu dan menggerakkan perekonomian masyarakat di sekitarnya sehingga dapat memberi peran dalam perekonomian daerah. Disamping itu perlu dibuat contoh produk makanan dari sagu yang dapat diterima oleh masyarakat bukan pengkonsumsi sagu (Hariyanto, 2011).

Penyebutan produk makanan dari sagu untuk beberapa daerah berbeda, walaupun proses pembuatannya sama dan output yang dihasilkan juga sama seperti penyebutan papeda, sinoli, tutupola, sagu lempeng, dan buburne, dan lain sebagainya (Liborang, 2019). Hal ini sejalan dengan ungkapan Fatah *et al*, (2015) yang mengatakan bahwa Besarnya potensi sagu tersebut memberikan peluang untuk peningkatan industri pengolahan sagu yang saat ini umumnya masih terbatas pada pengolahan tepung sagu secara tradisional atau semi mekanis dengan skala usaha beragam.

Menurut Nusaibah, *et al*, (2018) dalam upaya meningkatkan produksi sagu maka perlu

ditingkatkan teknologi terutama dalam proses produksi sagu. Penggunaan teknologi dengan cara mekanis dalam proses produksi saat ini sedang gencar dilakukan baik oleh perusahaan skala besar maupun home industri. Hal ini dikarenakan, selain dapat mengurangi penggunaan tenaga kerja juga dapat memaksimalkan waktu produksi apabila dibandingkan dengan pengolahan sagu yang masih tradisional maupun semi mekanis.

Salah satu upaya yang paling tepat adalah dengan mengembangkan pangan lokal baik berupa komoditi primer maupun sekunder sebagai bahan pangan yang berasal dari pangan nabati dan hewani. Hal ini sangat beralasan karena kenyataan yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa produktivitas padi sudah tidak mampu menopang kebutuhan beras secara nasional sehingga untuk memenuhi kekurangan kebutuhan beras nasional pemerintah menerapkan program import beras sebagai program wajib yang dilakukan setiap tahun (Luhukay, *et al*, 2019).

Dalam penelitian ini akan membahas tentang cara memproduksi salah satu olahan produk berupa boba sagu. Boba merupakan mutiara atau bola-bola besar yang terbuat dari tepung tapioka (pati bebas *gluten* yang diekstrak dari akar tanaman singkong), mereka mengapung di dalam minuman yang dikenal sebagai *bubble tea*. Atau singkatnya boba merupakan salah satu produk

kekinian yang sedang digemari oleh kalangan masyarakat Indonesia, khususnya anak muda.

Sagu memiliki potensi yang besar dalam memenuhi kebutuhan diversifikasi pangan. Tanaman ini juga hanya cukup ditanam sekali, dan setelah beberapa tahun akan terus menerus dapat dipanen, tanpa perlu membuka lahan untuk penanaman baru. Sagu juga tidak perlu di beri pupuk, pestisida dan lain-lain dalam upaya budidaya seperti lazimnya pertanian modern. Jika hal ini bisa dilakukan, sebenarnya akan terjadi revolusi produksi karbohidrat secara murah dan masal, sebab tidak ada tanaman yang mampu menghasilkan karbohidrat semurah dan semassal sagu.

Seperti yang telah diketahui, sagu memiliki kandungan protein paling unggul diantara makanan pokok seperti beras, jagung, singkong, dan kentang. Dibandingkan dengan tepung jagung dan tepung beras, kandungan karbohidrat tepung sagu relatif lebih tinggi yaitu sebesar 381 per 100 gram. Namun demikian, sagu termasuk bahan pangan yang sangat miskin akan protein. Kandungan protein tepung sagu, jauh lebih rendah dari tepung jagung dan tepung beras. Ditinjau dari kadar vitamin dan mineral, sagu juga memiliki kadar yang lebih rendah dibandingkan dengan bahan makanan pokok lainnya. Menyadari potensi gizi sagu yang tidak selengkap dan sebaik bahan makanan pokok lainnya, sagu harus dikonsumsi bersama-sama dengan bahan lain yang lebih baik

kadar gizinya (Ernawati, *et, al*, 2018). Namun tidak menutupi kemungkinan bahwa sagu lebih baik dikonsumsi dari pada makanan pokok lainnya, karena sagu merupakan pangan pokok yang rendah gula sehingga mampu mencegah terjadinya diabetes.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka sangat penting melakukan penelitian dengan judul inovasi boba sagu dengan kearifan lokal Desa Sungai Tohor sebagai produk milenial yang memikat. Dengan demikian, inovasi pembuatan boba ini muncul sebagai salah satu komoditas yang dapat dikembangkan oleh masyarakat di Desa Sungai Tohor, dengan tujuan agar dapat membantu menambah pemasukan ekonomi masyarakat dengan membuat produk dari hasil alam yang tersedia. Selain itu juga dapat menjadikan sagu sebagai daya saing penjualan di pasar, dan juga menyadarkan masyarakat bahwa sagu tidak hanya dijadikan sebagai produk pangan pokok atau makanan tradisional saja, tetapi juga dapat diolah menjadi produk kekinian mengikuti perkembangan zaman yang semakin modern dan dapat bersaing di dunia industri.

METODE

Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*Purposive Method*) yaitu berlokasi di Desa Sungai Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti, dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan salah satu lokasi

yang melakukan diversifikasi pangan lokal berbahan dasar sagu. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih dua puluh hari mulai dari 18 Juli – 6 Agustus 2022.

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Sedangkan Sampel adalah sebagian /wakil populasi yang diteliti (Rajab dan Munisya, 2020).

Adapun yang menjadi sampel dalam penelitian yang dilakukan di Desa Sungai Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti yaitu:

1. Pemilik UPT. Sentra IKM Sagu
2. Pengolah produk diversifikasi pangan berupa boba sagu (Ibu-ibu anggota PKK)
3. Konsumen (karyawan) dibutuhkan 5 orang anggota karyawan.

Teknik pengambilan sampel penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penetapan sampling yang merupakan teknik pengambilan sampel yang memberikan kesempatan yang sama dengan populasi untuk dijadikan sampel. Untuk analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif yang bertujuan untuk mendeskripsikan apa-apa yang terjadi sebagaimana mestinya pada saat penelitian ini dilakukan tanpa ada unsur tambahan ataupun manipulasi.

1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan inovasi produk boba sagu ini adalah kompor, panci, piring, mangkuk, talenan, sendok, pisau, dan untuk menjaga produk agar tetap dalam keadaan steril dan higienis maka dibutuhkan sarung tangan dan masker. Sedangkan bahan yang dibutuhkan cukup sederhana, yaitu nutrijel (gunakan nutrijel rasa coklat agar memberikan warna seperti boba pada umumnya), tepung sagu (sebagai bahan utama), tepung tapioka, gula pasir, gula merah, dan air.

2. Proses Pembuatan

Untuk langkah pertama yang harus dilakukan adalah memanaskan air. Kedua, sembari menunggu air panas sediakan sebuah mangkuk untuk adonan, lalu masukkan 3 sendok tepung sagu, 5 sendok tepung tapioka, saatu bungkus nutrijel coklat, dan setengah sendok makan gula pasir, aduk adonan hingga merata. Ketiga, setelah merata tambahkan air panas yang sudah dipanaskan sebelumnya sedikit demi sedikit sambil adonan terus diuli hingga kalis. Keempat, setelah kalis, cetak adonan seperti cetakan boba pada umumnya. Lalu letak cetakan boba diatas piring yang sudah dibaluri tepung tapioka agar tidak lengket.

Kelima, sambil menunggu boba tercetak semua, masak air untuk merebus boba yang sudah di cetak. Keenam, setelah semua boba siap di cetak, rebus boba di dalam air

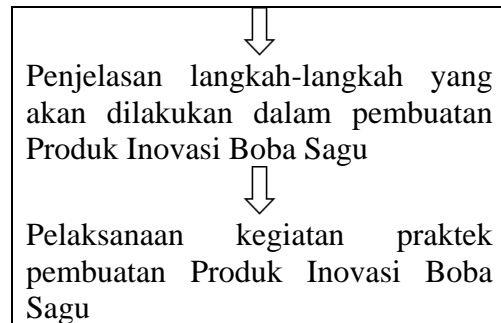
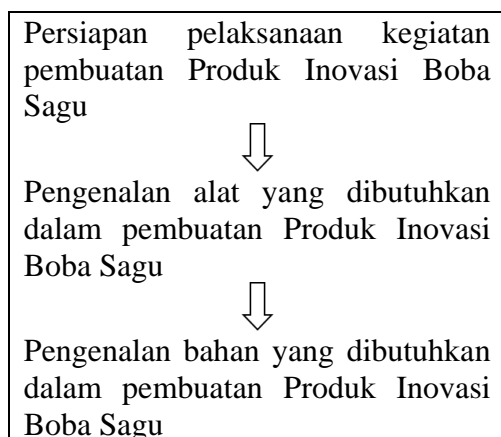
mendidih yang sebelumnya sudah di panaskan. Tunggu hingga boba mengapung ke atas.

Ketujuh, jika boba sudah terapung tandanya boba sudah matang. Angkat dan buang air rebusan. Kedelapan, setelah boba matang, iris gula merah menggunakan pisau lalu masukkan kedalam panci dan lelehkan hingga mencair. Kedelapan, setelah mencair masukkan boba kedalam gula merah yang sudah mencair tersebut kemudian masak dan tunggu hingga menyerap.

Kesembilan, setelah menyerap angkat boba dan dinginkan, lalu sajikan bersama minuman yang diinginkan. Kesepuluh, boba siap dinikmati.



Gambar 1. Proses Pembuatan Produk



Gambar 2. Rangkaian Kegiatan Pembuatan Produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sagu seharusnya dapat tembus ke dalam dunia industri internasional, khususnya dibidang pangan. Karena sagu memiliki potensi yang besar untuk bersaing dengan produk pertanian lainnya. Mengingat sagu yang memiliki julukan tanaman seribu guna mulai dari akar, batang, daun, hingga buahnya yang bisa di manfaatkan sesuai dengan kreatifas orang dalam memproduksi.

Begitu pula dalam penelitian ini yang memanfaatkan sagu dalam bidang pangan dengan melakukan diversifikasi pembuatan produk olahan sagu dari inovasi pembuatan boba menjadi boba sagu. Analisis sensori dilakukan dengan menggunakan panelis yang memberikan penilaian terhadap produk inovasi pembuatan boba sagu yang telah disajikan. Panelis kemudian diminta untuk memberikan penilaiannya sesuai dengan penilaian yang telah ditentukan pada masing-masing parameter. Ada empat parameter yang akan dinilai oleh para panelis, parameter tersebut

adalah warna, aroma, tekstur dan rasa.

Adapun hasil analisis sensori pada produk inovasi boba sagu dapat dilihat dari tabel hasil analisis uji sensori boba sagu berikut ini.

Tabel 1. Tabel Hasil Uji Sensori Boba Sagu

| Panelis | Parameter | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|------|
| | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa |
| Panelis 1 | 4 | 3 | 2 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Panelis 3 | 2 | 4 | 4 | 4 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Panelis 5 | 3 | 4 | 4 | 4 |

Keterangan:

Tabel 2. Tabel Keterangan Hasil Uji Sensori Boba Sagu

| Nilai | Atribut Sensori | | | |
|-------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa |
| 1 | Coklat | Tidak beraroma | Tidak kenyal | Tidak manis |
| 2 | Coklat muda | Samar-samar | Agak kenyal | Agak manis |
| 3 | Coklat tua | Beraroma | Kenyal | Manis |
| 4 | Hitam | Sangat beraroma | Sangat kenyal | Sangat Manis |

1) Warna

Warna produk pangan merupakan indikator penting yang harus diperhatikan, warna juga dapat dikategorikan sebagai identitas dari suatu produk. Selain itu, warna juga menjadi daya tarik bagi produk untuk menarik daya minat konsumen agar memutuskan mengkonsumsi produk tersebut.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tingkat penilaian

dari beberapa panelis itu berbeda-beda. Untuk kesukaan panelis pada aspek warna yang paling disukai adalah 3 3 panelis dengan penilaian 3 (Coklat tua), 1 panelis dengan penilaian 2 (Coklat muda), dan 1 panelis dengan penilaian 4 (Hitam).

2) Aroma

Dalam industri pangan, aroma makanan atau minuman merupakan daya tarik produk dan berhubungan erat dengan profil rasa tersebut (Raharja, et, al, 2021). Boba yang dihasilkan dengan pembuatan tepung sagu memiliki aroma yang khas tepung sagu.

Menurut Mas'ud, et, al, (2022), aroma boba adalah harum khas gula aren. Bahan yang dapat mempengaruhi aroma boba lainnya adalah tepung sagu dan nutrijel. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tingkat penilaian dari beberapa panelis itu berbeda-beda. Untuk kesukaan panelis pada aspek aroma yang paling disukai adalah 3 panelis dengan penilaian 4 (Sangat beraroma), dan 2 panelis dengan penilaian 3 (Beraroma). Ada berbagai faktor yang mempengaruhi perbedaan penilaian beberapa panelis ini terhadap produk yang di uji, salah satunya adalah faktor jenis kelamin.

3) Tekstur/Kekenyalan

Boba yang dihasilkan dengan pembuatan tepung sagu memiliki tekstur yang khas tepung sagu, yaitu bertekstur kenyal. Sehingga saat memproduksi boba sagu penyaji tidak boleh terlalu banyak menambahkan tepung sagu ke dalam

adonan, karena akan sangat berpengaruh pada tekstur boba yang akan diproduksi.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tingkat penilaian dari beberapa panelis itu berbeda-beda. Untuk kesukaan panelis pada aspek aroma yang paling disukai adalah 3 panelis yang memberi penilaian 4 (Sangat kenyal), kemudian 1 panelis memberi penilaian 3 (Kenyal), dan 1 panelis juga memberi penilaian 2 (Agak kenyal).

4) Rasa

Boba berasal dari Taiwan dan dikenal dengan nama zenzhu naicha. Makanan ini biasanya ditambahkan pada jus, es teh dan minuman. Bahkan di beberapa gerai, boba menjadi campuran makanan ramen dan kue. Rasa boba yang kenyal memang menjadi daya tarik tersendiri bagi penggemar minuman manis. Bahan utama boba adalah tepung tapioka. Tapioka sendiri tidak punya rasa, namun rasa manis boba berasal dari gula atau madu yang direndam sebelum disajikan. Boba atau bubble merupakan kata slang dalam bahasa Mandarin. Boba terbuat dari tepung tapioka alias singkong. Pada jaman dulu, para imigran Cina yang datang ke Taiwan mendirikan kedai teh yang mana mencoba menyajikan teh dingin dengan memasukan bola-bola tapioka kedalam minuman. Boba juga ikut menyebar ke negara-negara Eropa namun belum bisa mengalahkan inovasi dari Cina. Cina sendiri menawarkan boba milk tea instan yang mana kita dapat menyimpan

stock-nya di rumah dan menyeduhkan ketika dingin (Tinambunan, et al, 2020).

Dengan adanya penelitian rasa boba merupakan kombinasi rasa manis dan unik dari tepung sagu yang digunakan. Hal yang dapat memberikan rasa manis adalah gula pasir yang dicampurkan pada adonan dan gula merah. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tingkat penilaian dari beberapa panelis itu berbeda-beda. Untuk kesukaan panelis pada aspek aroma yang paling disukai adalah 4 panelis dengan penilaian 4 (Sangat manis), dan 1 panelis dengan penilaian 3 (manis). Ada berbagai macam faktor yang dapat mempengaruhi perbedaan penilaian ini, salah satunya adalah faktor usia.

Tanggapan Masyarakat Desa

Sebagai mana gambaran situasi kondisi ibu-ibu Desa Sungai Tohor yang pasti sangat membutuhkan pekerjaan sampingan untuk membantu pendapatan perekonomian keluarga. Boba yang di produksipun sudah pasti dalam kualitas yang aman dan baik, karena bahan-bahan yang digunakan adalah bahan-bahan yang sama sekali tidak memiliki efek samping apabila dikonsumsi oleh orang sehat pada umumnya. Bahan-bahan yang digunakan pun cukup sederhana, yaitu Gula pasir, gula merah, tepung tapioka, tepung sagu, dan air. Ketujuh bahan ini sangat mudah didapatkan dan sangat sering ditemui, dengan begini pengabdian

masyarakat yang dilakukan ini memiliki harapan agar sagu menjadi produk pangan yang dikonsumsi sehari-hari dalam konsep tidak harus dalam bentuk pangan pokok dan makanan tradisional saja, tetapi juga dapat dikonsumsi dalam bentuk produk milenial kekinian yang menarik sesuai dengan perkembangan zaman yang semakin hari semakin berkembang dan semakin maju. Sehingga akhirnya sagu menjadi produk pangan internasional yang wajib dikonsumsi setiap hari di berbagai manca negara.

Subyek pengabdian kepada masyarakat adalah unit organisasi yang ada di Desa Sungai Tohor Tohor, yaitu ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). Tempat dan lokasi pengabdian masyarakat ini adalah Desa Sungai Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti. Praktek dan penjelasan secara langsung pengabdian masyarakat dilaksanakan sesuai tahap-tahap yang telah disusun sebelumnya.

Setelah praktek pembuatan produk dilaksanakan para ibu-ibu anggota PKK kiranya dapat menyampaikan ilmu yang telah diajarkan kepada ibu-ibu rumah tangga lainnya yang tidak bergabung di dalam unit kegiatan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Karena sangat minim sekali waktu, dan kekuasaan yang dimiliki untuk menyampaikan inovasi pembuatan produk ini secara *door to door* ke rumah para warga.

Dengan demikian, apabila produk ini kiranya mendapat respon yang sangat antusias dari dalam masyarakat maupun dari luar masyarakat Desa Sungai Tohor, maka pihak UPT. Sentra Industri Sagu Desa Sungai Tohor dapat membuat dan mendaftarkan merek produk tersebut agar dapat diperjual belikan secara luas.

SIMPULAN

Boba merupakan salah satu produk milenial kekinian yang sedang tren dikalangan masyarakat Indonesia. Produk ini menjadi salah satu eksperimen yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada seiring dengan zaman yang semakin hari semakin berkembang dan maju serta mengandalkan teknologi dalam penerapannya.

Pembuatan produk ini dapat menjadi salah satu komoditi pendapat Desa apabila mampu dikelola secara baik, karena potensi sagu yang ada di Desa Sungai Tohor tidak harus diproduksi menjadi produk tepung sagu, mi sagu, dan beras sagu saja. Tetapi bisa diproduksi menjadi berbagai produk olahan sagu, sehingga apabila produk yang diproduksi semakin banyak, maka pendapatan yang akan diterimapun menjadi besar pula. Serta sagu dapat bersaing di dunia industri, baik tingkat daerah, nasional, maupun internasional. Dan pada akhirnya sagu tidak lagi di

pandang sebelah mata karena kalah dalam bersaing di dunian industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin, J. (2017). Higienitas dan Sanitasi Rumah Tangga. *Keamanan Pangan*, Universitas Gadjah Mada.
- Ernawati, E. e. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Laternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, Vol. 14, No. 1.
- Fatah, A. e. (2015). Tinjauan Potensi Tanaman Sagu Sebagai Komoditas Unggulan Di Kabupaten Paser. *Media Sains*, Vol. 8, No. 2.
- Haedar., d. J. (2017). Pemanfaatan Limbah Sagu (Metroxylon Sago) Sebagai Bahan Dasar Pakan Ternak Unggas. *Jurnal Equilibrium*, Vol. 06, No. 01.
- Hariyanto, B. (2011). Mnfaat Tanaman Sagu (Metroxylon sp) Dalam Penyediaan Pangan dan Dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, Vol. 12, No. 2. Hal. 143-152.
- Liborang, H. F. (2019). Diversifikasi Produk Sagu (Metroxylon sp) Dan Pola Konsumsi Makanan Lokal Masyarakat Asli Papua Pesisir Di Kampung Makimi Distrik Makimi Kabupaten Nabire. *Jurnal FAPERTANAK*, Vol. 4, No. 1.
- Luhukay, M. e. (2019). Kajian Potensi Sagu Sebagai Sumber Pangan Lokal Di Negeri Tuhaha Kecamatan Sapatua Timur Kabupaten Maluku Tengah. *Agrinimal*, Vol. 7, No. 2.
- Mas'ud, H. e. (2022). Daya Terima dan Analisis Kandungan Protein Serta Kalsium Boba Dengan Pengambilan Tepunng Quinoa. *Artikel History*, Poltekkes Kemenkes Makassar.
- Nusaibah. et, a. (2018). Produktivitas dan Kualias Sagu Pada Proses Pengolahan Secara Mekanis dan Semi Mekanis di Kec. Merbau Kab. Kepulauan Meranti. *Jurnal Kehutanan*, Vol. 13, No. 2.
- Raharja, K. T. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Boba Kopi Biji Salak. *Jurnal GIZIDO*, vOL. 13, No. 1.
- Rajab, M. A. (2020). Potensi Olahan Sagu Mendukung Diserfikasi Pangan Di Desa Poreang Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, Vol. 16, No. 2.
- Ruslan, A. (2020). Identitas Visual Milenial Merek Minuman Bubble Tea di Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, AVANT

GARDE, VOL. 08 NO. 01,
JUNI 2020, 46-59.

Soekamto, e. a. (2020). Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio. *Papua Journal Of Community Service*, Vol. 2 No. 1.

Sumarto, e. a. (2021). Inovasi Teknologi Pengolahan Kerupuk Sagu Fungsional Berbasis Tepung Ikan Biang (*Ilisha elongata*) dimasa Pandemi Covid-19 di Kube "Dian Lestari" Selat Panjang Kabupaten Kepulauan Meranti. *Unri Conference Series: Community Engagement*, Volume 3. 11-18.

Tinambunan, E. C. (2020). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan. *Journal of Business and Economics Research (JBE)*, Vol 1, No 2, June 2020, Hal. 80-86.