



**PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI WIRAUSAHA PENGOLAHAN
MAKANAN BERBAHAN SAGU UNTUK MEMPROMOSIKAN KONSUMSI
PANGAN BIJAK DALAM MEWUJUDKAN KEDAULATAN PANGAN
DI KENDARI SULAWESI TENGGARA**

Nur Wahyuni

Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

nuryuyun30@gmail.com

ABSTRAK

Suku Tolaki di Kendari secara historis penduduknya mengkonsumsi sagu sebagai bahan makanan pokok selain beras. Pengolahan sagu telah lama dilakukan oleh petani. Namun umumnya pemanfaatan tepung sagu di daerah Kendari hanya dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti nasi yang disebut sinonggi hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar sagu. Manfaat yang ingin dicapai agar masyarakat dapat mengetahui cara membuat makanan kecil berbahan sagu. Kegiatan ini yang dilaksanakan 2 hari pertemuan. Pertemuan pertama memberikan teori tentang sagu, cara penanganan, penyimpanan tepung sagu. Penjelasan aneka olahan atau makanan kecil berbahan dasar sagu yang akan dipraktekkan dan penentuan harga pokok dan harga jual. Hari kedua praktik pembuatan makanan olahan dari bahan sagu. Pembuatan makanan kecil berbahan sagu di Kendari dapat dikatakan berhasil karena 100% peserta memperoleh pengetahuan dan pengalaman. Keberhasilan dari kegiatan ini tidak lepas dari adanya faktor pendorong dan pendukung sebagai berikut: 1. Materi yang diberikan relevan dengan kebutuhan masyarakat di Kendari sebagai daerah penghasil sagu. 2. Materi dapat diterima oleh peserta dengan baik, hal ini dapat dilihat dari keaktifan peserta pada saat teori maupun praktek. 3. Dapat dikembangkan sebagai peluang usaha yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Wirausaha, Makanan Kecil, Sagu

ABSTRACT

The Tolaki tribe in Kendari has historically consumed sago as a staple food besides rice. Sago processing has long been carried out by farmers. But in general the use of sago flour in the Kendari area is only consumed as a staple food substitute for rice called sinonggi this is due to lack of knowledge and skills about processing sago-based small foods. The benefits to be achieved so that people can know how to make snacks made from sago. This activity is held for 2 days of meetings. The first meeting gave a theory about sago, how to handle, storage of sago flour. Explanation of various processed or sago-based snacks that will be practiced and the determination of the cost of goods sold. The second day the practice of making processed foods from sago. Making sago-based snacks in Kendari can be said to be successful because 100% of participants gained knowledge and experience. The success of this activity cannot be separated from the following supporting and supporting factors: 1. The material provided is relevant to the needs of the community in Kendari as a sago-producing region. 2. The material can be well received by the participants, this can be seen from the activeness of the participants in both theory and practice. 3. Can be developed as a business opportunity that can ultimately increase family income.

Keywords: Entrepreneurship, Snack, Sago

PENDAHULUAN

Sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat penting di Indonesia termasuk di Sulawesi Tenggara, khususnya Suku Tolaki di Kendari yang secara historis penduduknya mengkonsumsi sago sebagai bahan makanan pokok selain beras. Bagi masyarakat Sulawesi Tenggara, sago merupakan bahan pangan lokal yang masih dikonsumsi masyarakat sampai sekarang, baik dalam bentuk makanan utama berupa sinonggi maupun makanan snack berupa roti bagea, sinole dll. Berdasarkan laporan Kepala Badan Ketahanan Pangan Sulawesi Tenggara, konsumsi beras penduduk Sultra 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) seperti jagung, ubikayu serta sago.

Pengolahan sago di Sulawesi Tenggara telah lama dilakukan oleh petani. Saat ini terdapat 2 cara pengolahan sago yaitu cara ditokok dan diparut dengan mesin, akan tetapi masyarakat cenderung mengolah sago dengan mesin parut. Setelah pohon sago ditebang, kemudian dipotong-potong menjadi beberapa bagian. Bagian yang diolah menjadi tepung sago

berasal dari isi batangnya yang berupa empulur. Pengolahan tanaman sagu dilakukan dengan alat pamarut bermesin. Setelah pamarutan maka empulur dihancurkan dengan air kemudian diperas, disaring dan diendapkan. Proses pengolahan yang banyak dilakukan di Sulawesi Tenggara adalah di hamparan sagu, di dekat tempat tanaman sagu ditebang. Hasil penelitian Suharno (2011) usaha pengolahan sagu di Abelisawah maupun Watulondo 30 kantong dengan volume 10 kg sagu basah per kantong. Harga jual Rp 30.000 per kantong (Suharno, 2011). Pemasaran sagu yang demikian lancar di Kota Kendari merupakan salah satu indikator bahwa konsumsi sagu di tingkat rumah tangga cukup besar untuk keperluan bahan pangan seperti sinonggi

Selain itu, ada jenis makanan sagu bakar, dimana tepung sagu dipanaskan hingga menyatu dan berbentuk seperti roti. Makanan ini biasanya digunakan sebagai cemilan sore hari atau sarapan dengan pelengkap teh atau kopi panas. Banyak makanan yang dapat dihasilkan dari olahan sagu karena sagu sangat mudah diolah, mengenyangkan dan kaya akan zat-zat yang menyehatkan tubuh. Sagu memiliki kadar karbohidrat cukup tinggi, namun sangat rendah gula dan lemak sehingga sangat cocok bagi penderita diabetes.

Sagu adalah satu dari sekian banyak makanan asli nusantara yang memiliki kualitas tinggi. Potensi ini seharusnya dapat lebih dikembangkan karena sagu juga dapat dijadikan sebagai cadangan makanan pokok bila suatu saat nanti persediaan beras menipis. Sagu selama ini tidak terlalu banyak dikenal, namun selain menyehatkan sagu ternyata sangat mudah untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan.

Tabel 1 Kandungan Gizi Tepung Sagu

Zat Gizi	Tepung Pati Sagu	Tepung Terigu
Energi	355	333
Protein	0.9	9.0
Lemak	0.3	1.0
Serat	47	0.3
Kalsium	30	22
Fosfor	30	150
Karbohidrat	85.2	77

Sumber : Direktorat Gizi Dep Kes RI 2005

Kota kendari Sulawesi Tengah merupakan wilayah potensial penghasil sagu potensi tanaman sagu sekitar 12.000 ha dengan luas produksi 6.967 ton. Dari potensi tersebut, yang

saat ini sedang difokuskan pengembangannya adalah di desa Konawe. Pada umumnya penduduk daerah Kowane menjual hasil panen sagu begitu saja dan tentu dengan harga yang standar. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti tepung sagu dapat di olah menjadi variasi makanan yang menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan tentu akan menambah ragam khasanah pangan serta memperkenalkan kepada masyarakat luas terkait pangan Bijak.

Istilah “Pangan Bijak” sendiri dipilih untuk mewakili sejumlah prinsip dalam produksi dan konsumsi pangan yang lokal (setempat), adil (harga yang adil untuk produsen dan konsumen), sehat (organik, alami) dan lestari (menjaga lingkungan, melestarikan keanekaragaman sumber pangan). Produksi pangan lokal, adil, sehat dan lestari sangat penting artinya untuk memastikan keberlanjutan kehidupan masyarakat yang sejahtera, sehat dan selaras dengan lingkungan. Kampanye ini akan mendukung berbagai upaya lainnya yang dilakukan konsorsium melalui advokasi kebijakan dan mendorong praktik produksi pangan lokal yang menghargai aspek-aspek kesehatan, keadilan ekonomi dan kelestarian lingkungan. Pelaksanaan kegiatan ini di biayai oleh dana proyek *"Local Harvest: Promoting sustainable and equitable consumption and local food systems in Indonesia"* mendukung konsumsi pangan berkelanjutan sebagai salah satu sasaran program EU SWITCH Asia II. Dan di dukung oleh **HIVOS** yang berperan sebagai memimpin manajemen proyek dan mengoordinasikan kemitraan serta bantuan teknis dan peningkatan kapasitas bagi semua anggota konsorsium PanganBijak. **WWF-Indonesia** berperan dalam mengoordinasikan kegiatan kampanye Pangan Bijak Nusantara secara nasional untuk memengaruhi pola konsumsi dan produksi agar lebih lokal, adil, sehat, sehat dan lestari. Dan kegiatan ini di koordinasi oleh Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK) dimana ASPPUK bertanggung jawab untuk membantu skema mikro-finansial kepada Perempuan dalam Usaha Kecil, berupa bantuan teknis dan pendanaan, mendorong diadopsinya standar sistem penjaminan partisipatif (PGS) dan menciptakan peluang pasar bagi produk-produk yang dihasilkan di area pendampingan, terutama Sulawesi Tenggara. Bersama Hivos, dan WWF Indonesia ASPPUK akan melakukan advokasi di tingkat lokal dan nasional untuk mempromosikan konsumsi dan produksi berkelanjutan.

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan tepung sagu di daerah Kendari hanya dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti nasi yang disebut sinonggi di karenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar sagu khusus kaum perempuan di Kendari Sulawesi Selatan. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas sagu adalah dengan mengolah sagu menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi, dengan meningkatnya kreatifitas makanan berbahan sagu di harapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama bagi masyarakat kaum perempuan di kota Kendari. Bagaimana memperdayakan perempuan melalui pelatihan membuat olahan makanan berbahan dasar sagu di kota Kendari Sulawesi Tenggara. Bagaimana memperdayakan perempuan melalui pelatihan membuat olahan makanan berbahan dasar sagu untuk dapat memasarkan sehingga dapat meningkatkan pendapatan perempuan warga kota Kendari Sulawesi Tenggara.

Berdasarkan pemaparan diatas tujuan yang ingin di capai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan aneka olahan makanan berbahan dasar sagu, serta memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung biaya produksi dan harga jualnya untuk di pasarkan. Manfaat yang ingin di capai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat makanan kecil berbahan sagu untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, peserta memiliki ketrampilan pembuatan makanan berbasis sagu untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kendari Sulawesi Tengah.

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. dengan perkataan lain memberdayakan masyarakat adalah kemampuan dan memandirikan masyarakat (Kartasasmita, 1995) Menurut Rappaport (Randy dan Riant, 2007) Pemberdayaan diartikan sebagai suatu proses, suatu mekanisme, dalam hal individu, organisasi dan masyarakat menjadi ahli akan masalah yang akan mereka hadapi. Teori pemberdayaan mengasumsi bahwa pemberdayaan akan berbeda bentuk untuk orang yang berbeda, pemberdayaan akan berbeda bentuk untuk konteks yang berbeda, pemberdayaan akan berfluktuasi atau berubah sejalan dengan waktu. Tahap pertama

adalah penyadaran ,pada tahap ini target yang hendak di perdayakan di beri pencerahan dalam bentuk pemberian pencerahan dalam bentuk pemberian penyadaran bahwa mereka mempunyai hak untuk mempunyai “sesuatu”. Tahap kedua pengkapasitasan,sering di sebut capacity building atau dalam bahasa yang sederhana memampukan enabling. Tahap ketiga, adalah pemberian daya atau “empowerment” pemberian ini sesuai kapasitas penerima. Wirausaha yang berasal dari kata terjemahan dari enterpreneur (bahas Prancis) yang di terjemahkn dalam bahasa Inggris dengan arti between taker atau go-between. Menurut Yoseph Schumpeter (dalam Buchari Alma 2000) enterpreneur atau wirausaha adalah orang yang mendobrak sistim ekonomi yang ada dengan memperkenalkan barang dan jasa yang baru, dengan menciptakan bentuk organisasi baru atau mengolah bahan baku baru. Dalam definisi ini di tekankan bahwa seorang wirausaha adalah orang yang melihat adanya peluang menciptakan sebuah organisasi untuk memanfaatkan peluang tersebut, ditekankan pada setiap orang yang memulai bisnis baru.

Makanan kecil adalah kue, panganan atau kudapan yang di sajikan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan atau selamatan, rapat, seminar, snack box, atau berbagai keperluan. (Masye Manaffe Sondakh,1999). Sagu merupakan makanan pokok sebagian penduduk di Indonesia Timur. Kurang lebih 30 persen penduduk Kendari mengkonsumsi sagu sebagai makanan pokok. Bentuk makanan tradisional dari sagu yang sudah dikenal di daerah Kendari seperti bagea, buburnee, sinonggi, sagu tumbuk, kue cerutu, sinoli dan sagu tutupola. Umumnya sagu dimakan segar dalam bentuk sinonggi atau sagu lempeng di Irian Jaya.

Panganan dari sagu dapat dibuat dengan memasak tepung sagu dalam bambu atau dalam bungkusan daun atau dibuat kue-kue. Kue-kue tersebut dibuat dari sagu basah yang dipres berbentuk pipih, lalu dibakar di atas wajan batu atau alat-alat yang terbuat dari tanah atau logam. Sagu yang dimasak dalam bungkusan daun disebut “sagu ega” sedang yang dimasak dalam bambu disebut “sagu bulu”. Sagu yang dimasak dalam bambu disebut sagu tutupola. Prinsip pembuatannya sama dengan pembuatan sagu lempeng, hanya bentuk dan ukurannya yang berbeda. Kue-kue yang dapat dibuat dari sagu seperti sagu gula, sagu tumbuk, bagea, kue cerutu, sinoli, kue tali, bangket sagu, saku-saku dan sagu uha. Sagu dapat dimasak dalam bentuk bubur yang disebut “sinonggi”. Sinonggi tersebut umumnya dimakan bersama

sayur bening dan ikan, selain dikonsumsi sebagai makanan pokok, sagu dapat dioalah menjadi bermacam-macam produk olahan dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan peningkatan pendapatan serta pengembangan industri rumah tangga yang berbahan dasar sagu seperti, kue kering sagu, brownis sagu dan cake sagu

METODE PELAKSANAAN

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu tentang pengadaan dan pelaksanaan pengolahan berbahan dasar sagu. Bahan utama sagu harus dikreasikan menjadi makanan baru dan unik tetapi tetap menjaga keaslian rasanya, serta dalam penyajiannya menggunakan bahan-bahan yang alami dan organik.

Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan 2 hari pertemuan. Pertemuan pertama yaitu dengan cara memberikan teori tentang sagu, cara penanganan dan penyimpanan tepung sagu. Penjelasan aneka olahan atau makanan kecil berbahan dasar sagu yang akan dipraktikkan dan penentuan harga pokok dan harga jual untuk hari pertama kegiatan dilaksanakan di rumah salah 1 warga di kota Kendari. Kemudian hari kedua dilaksanakan di lapangan MTQ kota Kendari karena akan dihadiri oleh ibu Gubernur Ny. Agista Ariani Alimazi, SE.

Acara yang diselenggarakan oleh Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK) ini dimulai dengan senam sehat kemudian praktik pelatihan olahan makanan kecil berbahan dasar sagu yang dibimbing oleh pelaksana pengabdian pada masyarakat yaitu Chef Yuyun atau Nur Wahyuni. Dengan praktik membuat kue kering sagu, brownies sagu dan cake sagu. Peserta pelatihan awal adalah 50 peserta, namun karena pelaksanaan kegiatan di hari kedua diikuti lebih dari 100 peserta dengan rincian 50 peserta praktik yang dibagi dalam 10 kelompok jadi 1 kelompok terdiri dari 2 orang sedangkan peserta selebihnya adalah audience yang setia mendengarkan dan melihat jalannya praktik dengan harapan bisa diterapkan di rumah untuk dipraktikkan. Hasil display dari masing-masing kelompok, dinilai oleh Chef Yuyun sebagai pemateri pada pelatihan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penyuluhan Produk Olahan Tepung Sagu

Pelaksanaan pengabdian melalui ceramah dan pelatihan pembuatan produk olahan tepung sagu guna memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada ibu-ibu rumah tangga tentang teknologi tepat guna yang sederhana dalam pengolahan tepung sagu menjadi makanan olahan sehingga ibu-ibu dapat menerapkannya di rumah tangga ataupun kelompoknya sekaligus mempertahankan nilai ekonomis tepung sagu. Program ini mendapat sambutan yang baik. Hal ini terlihat dari tingginya antusias peserta yang hadir.



Gambar 1. Antusias peserta pelatihan memasak

b. Ceramah Produk Olahan Tepung Sagu

Pemberian ceramah kepada ibuibu tentang cara pembuatan makanan olahan berbahan dasar sagu dilakukan terhadap 50 orang. Peserta Pelatihan terlihat sangat antusias dan aktif mengajukan pertanyaan kepada nara sumber chef Yuyun sebagai pemateri.

c. Pelatihan Produk Olahan Tepung Sagu

Program ini mendapat sambutan yang baik dari ibu-ibu di sana. Hal ini terlihat dari tingginya antusias peserta pada saat pelatihan maupun mengajukan pertanyaan baik mengenai proses pengolahannya maupun teknologi sederhana cara pembuatannya sehingga terjadi diskusi dua arah yang aktif, pengetahuan dan keterampilan peserta bertambah yang nantinya dapat dikembangkan menjadi unit usaha oleh ibu-ibu PKK dan

Nur Wahyuni, *Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pengolahan Makanan Berbahan Sagu Untuk Mempromosikan Konsumsi Pangan Bijak Dalam Mewujudkan Kedaulatan Pangan Di Kendari Sulawesi Tenggara*

anggota kelompoknya. Peserta pelatihan dikoordinir oleh Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK) Sulawesi Tenggara.



Gambar 2 Sagu segar yang di gunakan dalam praktik



Gambar 3. Pelaksanaan Praktik Olahan Makanan berbahan sagu oleh Chef Nur Wahyuni & Ibu Gubernur Ny. Agista Ariani Alimazi, SE.

e. Tercapainya tujuan

Berdasarkan tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan tepung sagu menjadi berbagai produk olahan yang bernilai gizi tinggi, kaya serat, protein, daya simpan lama dan alternative diversifikasi produk olahan pangan. Selain memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat tentang teknologi pengolahan tepung sagu menjadi berbagai produk olahan sehingga masyarakat dapat mengembangkan industri rumah tangga selain karena sagu kaya akan serat, karbohidrat, mineral dan protein sehingga akan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tepung sagu itu sendiri. Disamping itu dengan diolahnya tepung sagu menjadi makanan olahan akan meningkatkan umur simpan dari tepung sagu itu sendiri.

Selanjutnya masyarakat dapat mengembangkan usaha/industri rumah tangga sehingga kesejahteraan masyarakat dapat ditingkatkan. Untuk mencapai tujuan tersebut dilakukan kegiatan dengan memberikan penyuluhan tentang manfaat tepung sagu disertai dengan demonstrasi cara pembuatan berbagai produk olahannya. Teknologi pengemasan secara sederhana juga diberikan kepada anggota kelompok dan ibu-ibu rumah tangga guna memberikan identitas produk dan meningkatkan nilai estetika produk itu sendiri disamping akan memperpanjang umur simpan karena mencegah serta melindungi produk dari kontaminasi terhadap mikroba.. Tercapainya Sasaran Dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini peserta yang hadir sesuai dengan khalayak sasaran yaitu ibu-ibu yang berjumlah 50 orang. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil mencapai sasaran yang diharapkan.

Tercapainya Target Terlaksananya kegiatan pengabdian pengolahan tepung sagu menjadi bahan olahan meliputi penyuluhan, pelatihan pengolahan produk, pengemasan dan pelabelan, sumbangan alat, monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan tanpa ada hambatan yang berarti, maka target dari kegiatan ini telah tercapai lebih dari 70% sesuai dengan yang direncanakan.. Tercapainya Manfaat Suksesnya pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya, pelaku industri rumah tangga khususnya dan juga ibu-ibu anggota Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK) Sulawesi Tenggara.

Adanya peningkatan pengetahuan tentang pengolahan tepung sagu dapat melakukan pengolahan sendiri serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat serta meningkatkan statusnya menjadi UKM

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pengolahan tepung sagu menjadi bahan makanan olahan di Kendari Sulawesi Tenggara.
2. Pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan juga diberikan, kegiatan pelatihan dapat dikatakan berhasil karena dapat terlaksana dengan baik dan respon masyarakat yang sangat positif yang terlihat dari keaktifan peserta selama diskusi dan pelatihan berlangsung.
3. Kegiatan ini sudah terlaksana 100% dan ibu-ibu mampu memproduksi makanan olahan berbahan sagu guna pencapaian tujuan untuk menaikkan status Kelompok anggota Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK) Sulawesi Tenggara

REKOMENDASI

Diharapkan pelatihan semacam ini berkesinambungan karena pangan lokal di daerah kendari Sulawesi Tenggara tidak hanya sagu saja. Masih ada potensi lokal yang lain selain sagu, masih ada gula aren yang berlimpah yang butuh pengembangan produk olahan berbahan sagu aren.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih yang tak terhingga untuk 1). Ny. Agista Ariani Alimazi, SE ibu Gubernur Sulawesi Tenggara atas dukungan dan partisipasi dalam kegiatan Pengabdian pada Masyarakat di kota Kendari. 2). Tak lupa teman teman yang tergabung di **HIVOS** yang bertugas memimpin manajemen proyek dan mengoordinasikan kemitraan serta bantuan teknis dan peningkatan kapasitas bagi semua anggota konsorsium #PanganBijakNusantara. Hivos berperan dalam kegiatan lobi dan advokasi ditingkat lokal dan nasional, terutama dalam pembentukan forum pemangku kepentingan sistem pangan. 3). **WWF-Indonesia** berperan

dalam mengoordinasikan kegiatan kampanye #PanganBijakNusantara secara nasional untuk memengaruhi pola konsumsi dan produksi agar lebih lokal, adil, sehat, sehat dan lestari. 4). **Non-Timber Forests Products-Exchange Programme Indonesia (NTFP-EP Indonesia)** NTFP-EP Indonesia berperan dalam mempromosikan sistem penjaminan partisipatif (PGS) untuk komoditas terpilih yaitu kopi, madu hutan, sagu, garam krosok, minyak kelapa dan beras dari komunitas produsen pangan bijak. NTFP-EP Indonesia akan melakukan penelitian siklus hidup produk (*life cycle analysis*) dari produk terpilih yaitu kopi, madu hutan, sagu, minyak kelapa dan beras. 5). **Aliansi Masyarakat Adat Nusantara (AMAN)**, AMAN mendampingi produksi kopi dari komunitas adat yang juga merupakan anggota AMAN di Kabupaten Enrekang, Toraja Utara dan Tana Toraja di Sulawesi Selatan. 6). **Asosiasi Pendamping Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK)**, ASPPUK bertanggung jawab untuk membantu skema mikro-finansial kepada Perempuan dalam Usaha Kecil, berupa bantuan teknis dan pendanaan, mendorong diadopsinya standar sistem penjaminan partisipatif (PGS) dan menciptakan peluang pasar bagi produk-produk yang dihasilkan di area pendampingan, terutama minyak kelapa murni, gula aren dan garam krosok, di Sumatera Utara, Sulawesi Tenggara dan Jawa Tengah. Bersama Hivos, ASPPUK akan melakukan advokasi di tingkat lokal dan nasional untuk mempromosikan konsumsi dan produksi berkelanjutan. 7). Dan terima kasih yang tak terhingga bagi warga kota kendari Sulawesi Tenggara atas partisipasi dan dukungannya hingga terlaksannya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang Kartika, Puji astuti, Wahyu Supartaon, 1988, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Makan*, Jogjakarta PAU Pangan dan Gizi.
- Buchari Alma. 2000, *Kewirausahaan*, Alfabeta, Bandung
- Kartasmita, Ginanjar. 1995. *Pemberdayaan Masyarakat*, Jurnal Studi Pembangunan ITB bandung.
- Masye Manaffe Sondakh. 1998. *Pengolahan Roti dan Kue*, Angkasa, Bandung.
- Mubyartao. 2000, *Membangun Sistem Ekonomi*, Yogyakarta: BPFU UGM.

Randy R Wrihatnolo dan Riant Nugroho Dwijowoto.2007, *Management Pemberdayaan Sebuah Pengantar dan Panduan Untuk Pemberdayaan Masyarakat*

Bintoro, M., 2008. Bercocok Tanam Sagu. Bogor: IPB Press. Boston, 2009. Proses Pengolahan Sagu. Jakarta: Kanisius.

Fahmid, I.M., 2004. Gagalnya Politik Pangan di Bawah Rezim Orde Baru: Kajian Ekonomi Politik Pangan di Indonesia. Jakarta: Yayasan Sandi Kota.

Putri, D.A., 2012. Peranan Sagu (*Metroxylon Sp*) Sebagai Pangan Pokok dalam Mendukung Ketahanan Pangan Rumah Tangga dan Masyarakat di Desa Baloli, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara (Skripsi). Makassar: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Unhas.

Haryanto, B. dan P. Pangloli, 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Bogor: Kanisius.
Harper, D., 2006. Pangan, Gizi Dan Pertanian. Jakarta: UI-Press