

Transformasi Pengolahan Sago (*Sumaku*) pada Masyarakat Tolaki Desa Anggalomoare di Kabupaten Konawe

^{1*)}Bobiy, ²⁾ I Ketut Suardika, dan ³⁾ Abdul Alim

Program Studi Kajian Budaya Pascasarjana, Universitas Halu Oleo, Kendari
Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan
dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kendari
Jurusan Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo, Kendari

Corresponding Author: Bobiy (bobykb12345@gmail.com)

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bentuk transformasi pengolahan sago (*sumaku*) dari pengolahan tradisional ke semi modern, dan menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan perubahan pengolahan makanan untuk masyarakat Tolaki desa Anggalomoare di Kabupaten Konawe. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif, di mana data diperoleh melalui observasi partisipatif, dan wawancara, serta observasi pada objek penelitian, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa transformasi pengolahan sago (*sumaku*) pada masyarakat Anggalomoare di Kabupaten Konaweterdiri dari perubahan teknologi yang digunakan dari alat tradisional menjadi alat semi modern, sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi transformasi pengolahan sago (*sumaku*) di komunitas Tolaki disebabkan oleh Ekonomi, Pendidikan, dan Faktor teknologi. Pemrosesan modern memiliki kelebihan termasuk lebih banyak hasil produksi, pemanfaatan waktu lebih efektif dan efisien bila dibandingkan dengan metode tradisional.

Kata kunci: transformasi, pengolahan sago (*sumaku*), masyarakat Tolaki

Abstract: This study aimed to describe the form of transformation of processing of sago (*sumaku*) from the Traditional to Semi-Modern Processing, and analyzing the factors that caused it to transform processing of food for Tolaki community at Anggalomoare village of Konawe Regency. The method used in this study is qualitative methods, from which the data is obtained through participatory observation, and interviews, as well as observations on research objects, then analyzed by qualitative descriptive. The results of this research showed that the transformation of sago processing (*sumaku*) consist of technological changes used from traditional tools to semi-modern tools, while the factors that influence transformation of processing sago (*sumaku*) in Tolaki community are caused by Economic, Educational and Technological factors. Modern processing has advantages including more production results, time utilization is more effective and efficient when compared to traditional methods.

Keywords: transformation, processing of Sago (*Sumaku*), Tolaki community

PENDAHULUAN

Sagu merupakan salah satu kekayaan alam yang harus dijaga

Kelestariannya karena merupakan kawasan yang sangat potensial terutama bagi kehidupan pangan,

ekonomi, dan ekosistem lingkungan masyarakat. Sagu sangat erat kaitannya dengan masyarakat Tolaki karena sagu memiliki kedudukan yang sangat penting bagi kelangsungan hidup dan sebagai simbol ekonomi, ukuran kekayaan (*hapo-hapo*), cadangan pangan, dan sumber makanan serta usaha lainnya. Pada masa lalu, sagu merupakan harta warisan (*hapo-hapo tiari*) dan simbol kesejahteraan (Melamba, 2014) Keterkaitan antara masyarakat dan sagu telah berlangsung cukup lama karena sagu telah memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat setempat, baik manfaat pangan, ekonomi, ekologi, maupun sosial budaya. Keberadaan sagu juga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk bekerja terutama dalam hal pengelolaan dan pemanfaatan pohon sagu, misalnya Pati sagu dimanfaatkan sebagai makanan pokok dan dijual untuk menambah penghasilan ekonomi masyarakat.

Pada tahun 2001, Asper Louw melakukan penelitian perilaku petani sagu dalam kegiatan produksi dan konsumsi di Sentani, Jayapura. Hasil studi menunjukkan bahwa keputusan produksi tepung sagu dipengaruhi faktor jenis alat, upah total, dan konsumsi sagu. Selanjutnya Meilvis Elsworth tahun 2015 dengan judul “Pengembangan Kapasitas Pengelola Sagu dalam Peningkatan Pemanfaatan Sagu di Maluku Tengah Provinsi Maluku”. Hasil penelitian ini menunjukkan peningkatan ekonomi pengolahan sagu dilakukan dengan cara penyuluhan.

Di Sulawesi Tenggara, khususnya pada masyarakat Tolaki,

Pengolahan sagu pada awalnya dilakukan secara tradisional dengan menggunakan alat-alat yang sederhana seperti: (*opali* / kampak, *powuwu* / alat pengecek sagu, *suli* / alat untuk mencungkil batang sagu, *powanggu* / pemukul alat pencungkil sagu, *saku* / alat memukul bongkahan sagu menjadi butiran sagu, *basu* / alat pengangkut butiran sagu, *landaka* / tempat pemisahan sari pati sagu dan ampas sagu, *tako* / penimbah air, sanggobi / penyimpanan hasil endapan sagu). Pada perkembangan selanjutnya, pengolahan tradisional sudah mulai ditinggalkan sejak tahun 1990-an beralih ke sistem pengolahan sagu secara semimodern dengan menggunakan alat diantaranya (mesin parut, mesin air, *chainsaw*, linggis, waring, tarpal, dankarung).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan penelaahan dokumen. Hendarso (2005:165), mengatakan bahwa pengumpulan data dilakukan dengan langkah sebagai berikut : 1) Observasi partisipatif, dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan terlibat, 2) Wawancara, 3) Studi kepustakaan. Untuk melihat keabsahan data tersebut digunakan teknik implementasi atau triangulasi data yang memiliki tiga prosedur, yaitu: (1) mengukur data observasi dengan hasil wawancara, (2) membandingkan informasi antara sumber satu dengan sumber yang lain, (3) membandingkan hasil wawancara dengan dokumen yang terkait, (Moleong, 1995: 178).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik sagu yang tumbuh di Sulawesi Tenggara terdiri atas sagu tuni (*runggamanu*), sagumolat (*roe*), sagurotan (*rui*), Haryanto dan Pangloli (1992:139). Sagu tumbuh dalam bentuk rumpun, setiap rumpun terdiri atas 1-8 batang sagu, pada setiap pangkal tumbuh 5-7 batang anakan. Pada kondisi liar rumpun sagu akan melebar dengan jumlah anakan yang banyak dalam berbagai tingkat pertumbuhan bahwa sagu tumbuh berkelompok membentuk rumpun mulai dari anakan sampai tingkat pohon. Tajuk pohon terbentuk dari pelepah yang berdaun sirip dengan tinggi pohon dewasa berkisar antara 8-17 meter tergantung dari jenis dan tempat tumbuhnya, Harsanto (1986:81-91). Sagu telah dikenal masyarakat Tolaki sejak abad ke-7 M dan berkembang pada abad ke-15 M hingga masa kini. Sagu memiliki kedudukan yang sangat penting sebagai simbol ekonomi dan ukuran kekayaan (*hapo-hapo*), cadangan pangan sumber makanan, dan usaha lainnya. Pada masa lalu sagu merupakan harta warisan (*hapo-hapo tiari*) dan simbol kesejahteraan. Sagu memiliki nilai berupa nilai sosial kekeluargaan dan kekerabatan, nilai persatuan, dan nilai religius. Secara ekologi, sagu yang berfungsi untuk menahan dan menyuburkan tanah, untuk membuat sumur karena dapat menyimpan air pada ekosistem sagu dapat menyediakan kehidupan berbagai jenis ikan. Dengan demikian, sagu merupakan salah satu elemen penting dalam kehidupan masyarakat Tolaki. Pengolahan sagu pada masyarakat Tolaki merupakan tanaman yang memiliki multifungsi bagi kehidupan berkelanjutan. Pohon

sagu adalah kekayaan yang sangat penting bagi masyarakat Tolaki sehingga dalam pemanfaatan dan pengolahannya memerlukan pengetahuan yang berdasarkan budaya yang dimiliki masyarakat setempat. Adapun ciri-ciri pohon yang sagu yang siap dipanen oleh masyarakat yakni: 1) Pelepah daun menjadi lebih pendek, 2) Kuncup bunga mulai tampak dan pucuk pohon mendatar bila dibandingkan dengan pohon sagu yang lebih muda, 3) Batang sagu dilubangi kira-kira 1 meter di atas tanah, kemudian diambil empulurnya dan dikunyah serta diperas. Apabila air perasannya keruh berarti kandungan acinya sudah cukup dan pohon sagu siap dipanen.

Dalam pengolahan sagu (*sumaku*) pada masyarakat Tolaki awalnya dilakukan secara tradisional, dengan menggunakan alat-alat yang masih tradisional, seperti *powuwu* (alat pemeriksa isi batang sagu), *pali* (kampak), *pade* (parang), *wisole*, (alat pelubang), *saku* (alat penghalus isi batang sagu), *suli* (betel), *tako* (timba air), *powunggu* (alat pemukul), *baki landaka* (keranjang), *sandu* (sendok), *sanggobi* (tempat sagu), *basung* (alat angkut). Pada perkembangan selanjutnya, sekarang ini beralih pada sistem pengolahan secara semimodern dengan menggunakan alat di antaranya *paru masina* (mesin parut), *masina iwoi* (mesin air/alkon), *chainsaw* (mesin pemotong), linggis, terpal, karung. Pengolahan sagu (*sumaku*) pada masyarakat Tolaki dibagi menjadi dua bentuk yaitu:

Pengolahan sagu (*sumaku*) secara tradisional

Tahapan proses pengolahan sagu (*sumaku*) sebagai berikut: yaitu

mowai tinusa (mendirikan bangunan sebagai tempat proses pengolahan sagu/pemisahan tepung sagu dan ampasnya), *mowuwu* (melubangi pohon sagu untuk memeriksa apakah telah cukup mengandung tepung sagu) *mondue* (menebang batang sagu). *mowota* (membelah batang sagu sesuai keperluan), *menokok* (memukul-mukul bulir sagu sampai menjadi serbuk), *lumanda* (menginjak-injak butiran sagu sambil disiram dengan air), dan tahap akhir (*sumandu*) yakni memasukkan endapan sagu yang masih basah ke dalam bungkus tempat sagu (*sanggobi*) keseluruhan proses pengolahan sagu disebut *sumaku* (Tarimana, 1993:83-84).

Pengolahan sagu (sumaku) secara semi modern

Tahapan proses pengolahan sagu (*sumaku*) sebagai berikut: *mowai tinusa* (mendirikan bangunan sebagai tempat proses pengolahan sagu/pemisahan tepung sagu dan ampasnya, *nipelinggasi* (dibersihkan), *mondue* (menebang batang sagu), *nipopole* (memotong batang sagu dengan ukuran 40 sampai 100 cm sesuai kebutuhan), *nikulebah* atau *nipoaha*, (didorong atau dipikul) *niwowota* (dibelah-belah), *niparu* (diparut), *lumanda* (penyaringan pertama dengan menginjak-injak sambil disiram dengan menggunakan mesin air/alkon), penyaringan kedua memakai kain halus (*dasa-dasa*), pengendapan didalam tarpal/*oani*, pengemasan/penen (*sumandu*) yakni memasukkan endapan sagu yang masih basah ke dalam karung kecil telah disiapkan.

Berikut tabel transformasi pengolahan sagu pada masyarakat Tolaki sebagai berikut :

No	Transformasi	Pengolahan tradisional	Pengolahan semi modern
1	Alat-alat pengolahan sagu	<i>powuwu</i> (alat pemeriksa isi batang sagu), <i>pali</i> (kampak) <i>pade</i> (parang), <i>wisole</i> , (alat pelubang), <i>saku</i> (alat penghalus isi batang sagu), <i>suli</i> (betel), <i>tako</i> (timba air), <i>powunggu</i> (alat pemukul), <i>baki landaka</i> (keranjang), <i>sandu</i> (sendok), <i>sanggobi</i> (tempat sagu), basung (alat angkut).	<i>masina pombaru</i> (mesin parut) <i>masina iwoi</i> (mesin air/alkon), <i>chainsaw</i> (mesin pemotong), linggis, terpal, karung, waring, kain halus, kampak, parang .
2	Tahapan Pengolahan	1. <i>Mowai tinusa</i> (mendirikan bangunan sebagai tempat proses pengolahan sagu/pemisahan tepung sagu dan ampasnya).	1. <i>Mowaitinusa</i> (mendirikan bangunan sebagai tempat proses pengolahan sagu/pemisahan tepung sagu dan ampasnya).

	<p>2. <i>Mowuwu</i> (melubangi pohon sagu untuk memeriksa apakah telah cukup mengandung tepung sagu).</p> <p>3. <i>Mondue</i> (menebang batang sagu).</p> <p>4. <i>Mowota</i> (membelah batang sagu sesuai keperluan).</p> <p>5. <i>Menokok</i> (memukul-mukul bulir sagu sampai menjadi serbuk).</p> <p>6. <i>Lumanda</i> (pemisahan ampas sagu halus dengan ampas sagu kasar).</p> <p>7. <i>Sumandu</i> yakni memasukkan endapan sagu yang masih basah ke dalam bungkus tempat sagu (<i>sanggobi</i>).</p>	<p>2. <i>Nipelinggasi</i> (dibersihkan)</p> <p>3. <i>Mondue</i> (menebang batang sagu).</p> <p>4. <i>Nipopole</i> (memotong batang sagu dengan ukuran 40 sampai 100 cm sesuai kebutuhan).</p> <p>5. <i>Nikulebah</i> atau <i>nipoaha</i> (didorong atau dipikul).</p> <p>6. <i>Niwowota</i> (dibelah-bela)</p> <p>7. <i>Niparu</i> (diparut).</p> <p>8. <i>Lumanda</i> (pemisahan ampas sagu halus dengan ampas sagu kasar).</p> <p>8. <i>Sumandu</i> yakni memasukkan endapan sagu yang masih basah ke dalam karung kecil yang telah disiapkan.</p>
3	<p>Tehnik pengolahan</p> <p>Sagu yang sudah ditebang dengan menggunakan <i>kampak</i> kemudian dibelah menggunakan <i>suli</i> dan <i>powunggu</i> hingga menjadi dua bagian, selanjutnya dihaluskan dengan menggunakan <i>sak</i>. Setelah diketahui cukup dibawa dengan menggunakan alat pengangkut (<i>basu</i>), ketempat pemisahan ampas sagu (<i>landaka</i>). Untuk dipisahkan ampas sagu kasar dengan sari pati sagu, pemisahan ini dilakukan dengan cara diinjak-injak sambil disiram dengan menggunakan alat <i>tako</i>, air sari pati sagu tersebut akan mengalir menuju tempat penampungan sagu (<i>oani</i>). Setelah diketahui sagu dalam penampungan sudah</p>	<p>Sagu yang sudah ditebang dengan menggunakan <i>Chainsaw</i> kemudian dipotong-potong dengan ukuran 40 sampai 100 cm, tergantung kebutuhan dengan menggunakan <i>chainsaw</i> selanjutnya didorong atau dipikul menuju tempat pengolahan sagu. Selanjutnya, dibelah dengan menggunakan <i>kampak</i>. Selanjutnya, dihaluskan dengan menggunakan mesin parutsetelah diketahui cukup dibawa dengan menggunakan alat pengangkut (<i>karung</i>), ketempat pemisahan ampas sagu (<i>waring</i>/penyaringan pertama) untuk dipisahkan ampas sagu kasar dengan sari pati sagu. Pemisahan ini dilakukan dengan cara</p>

		<p>cukup banyak maka akan dilakukan proses panen (<i>sumandu</i>) dengan cara mengeringkan air endapan sagu dalam penampungan. Setelah kering, sagu dimasukkan ke dalam wadah yang sudah disiapkan (<i>sanggobi</i>).</p>	<p>diinjak-injak sambil disiram menggunakan mesin air. Sari pati sagu tersebut akan mengalir menuju tempat penyaringan kedua (<i>dasa-dasa</i>) kemudian mengalir ke penampungan sagu (<i>oani</i>). Setelah diketahui sagu dalam penampungan sudah cukup banyak maka akan dilakukan proses panen (<i>sumandu</i>) dengan cara mengeringkan air endapan sagu dalam penampungan. Setelah kering, sagu dimasukkan ke dalam wadah yang sudah disiapkan (karung kecil).</p>
4	Sistem pembagian hasil produksi pengolahan sagu	<p>Sistem pembagian 2:1, yaitu 2 bagian untuk pemilik sagu 1 bagian untuk pengolah sagu (jika jumlah keseluruhannya 30 <i>sanggobi</i> maka 20 basung untuk pemilik sagu dan 10 basung untuk pengolah sagu.</p>	<p>Sistem bagi hasil yang sama yaitu 1:1 (jika hasil yang didapat 30 karung maka 15 karung pemilik sagu dan 15 karung untuk pekerja pengolah sagu.</p>
5	Ritual	<p>Sistem pengolahan sagu secara tradisonal tidak diperlukan upacara atau ritus yang berlebihan berbeda dengan sistem pengolahan hasil panen padi atau membuka hutan, tetapi ada hal-hal pantangan yang harus diperhatikan dan dilaksanakan dalam pengolahan sagu misalnya pada saat penebangan pohon sagu tidak boleh dilakukan di hari Jumat. Setelah jatuh kampak yang dipakai untuk menebang pohon sagu dipukul-pukul</p>	<p>Sistem pengolahan sagu secara modern, pada saat penebangan pohon sagu dengan menggunakan <i>chainsaw</i>/gergaji mesin tidak mengenal lagi pantangan dalam penebangan, maupun ritus tetapi dalam proses <i>sumandu</i>/ proses panen pengucapan mantra dengan niat juga tetap dilakukan sebelum proses panen dilakukan terlebih dahulu dilakukan kegiatan ritual yang sama dengan pengolahan sagu secara tradisional</p>

pada permukaan pohon sagu sebanyak empat kali dengan berniat bahwa pohon sagu yang akan diolah akan mendapatkan hasil yang banyak dan dijauhkan dari marabahaya. Pengucapan mantra dengan niat juga dilakukan pada saat proses *sumandu*/proses panen, sebelum proses panen dilakukan terlebih dahulu dilakukan kegiatan ritual yakni seorang yang dituakan dari mereka mengambil segenggam sagu dari penampungan kemudian disimpan di daun sagu dan diniatkan agar proses panen mendapatkan hasil banyak, pada saat kegiatan ritual tersebut tidak diperolehkan berbicara, maupun mengucapkan kata-kata kasar.

Perubahan sistem pengolahan sagu tradisional ke modern disebabkan oleh adanya berbagai faktor seperti ekonomi, pendidikan, dan teknologi.

1) Faktor Ekonomi.

Awalnya pengolahan sagu dilakukan secara tradisional dalam sekaah rumah tangga dan hanya untuk kebutuhan makan keluarga saja, dengan kebutuhan dan pemanfaatan yang lebih banyak, maka produksi pengolahan dan pemanfaatan sagu masyarakat Tolaki di Desa Anggalomoare beralih pengolahan semimodern, dengan menggunakan mesin, karena dapat berpotensi meningkat pendapatan

ekonomi masyarakat, dan menciptakan lapangan kerja. Tanaman pohon sagu memiliki banyak manfaat sehingga masyarakat mengelolanya demi keberlanjutan ekonomi keluarga seperti daunnya dijadikan atap rumah, sari pati sagu selain dijadikan bahan utama makanan pokok masyarakat Tolaki (*sinonggi*) dapat diolah sebagai bahan dasar pembuatan makanan dan kue-kue kering. Tingkat kebutuhan dan pemanfaatan sagu ditingkat masyarakat lokal maupun nonlokal sangat meningkat mengakibatkan banyaknya permintaan ditingkat konsumen maupun pengusaha sehingga hasil pengolahan dan produksi petani sagu, dijual dipasar-

pasar tradisional dengan harga Rp.85.000 sampai Rp.100.000/karungnya. Hal ini tentunya membuat suatu keberhasilan ekonomi bagi para petani pengolah sagu.

Pemanfaatan tanaman pohon sagu bagi masyarakat Tolaki dapat digambarkan pada tabel berikut ini:

No.	Bagian Tanaman Pohon sagu	Manfaat Kegunaan
1	Daun	Dapat dijadikan sebagai atap rumah, anyaman
2	Umbut sagu	Dapat dijadikan sebagai sayuran
3	Pelepah	Dapat dijadikan sebagai dinding rumah, pagar
4	Kulit batang	Dapat dijadikan sebagai dinding rumah, kayu bakar
5	Empulur/ampas sagu	Dapat dijadikan sebagai pupuk, makanan ternak, tempat tumbuhnya jamur
6	Tepung sagu	Beberapa bahan pangan dari sagu seperti <i>sinonggi</i> , bahan kue
7	Ulat sagu	Dapat dijadikan Sebagai makanan pengganti ikan

2) Faktor Pendidikan

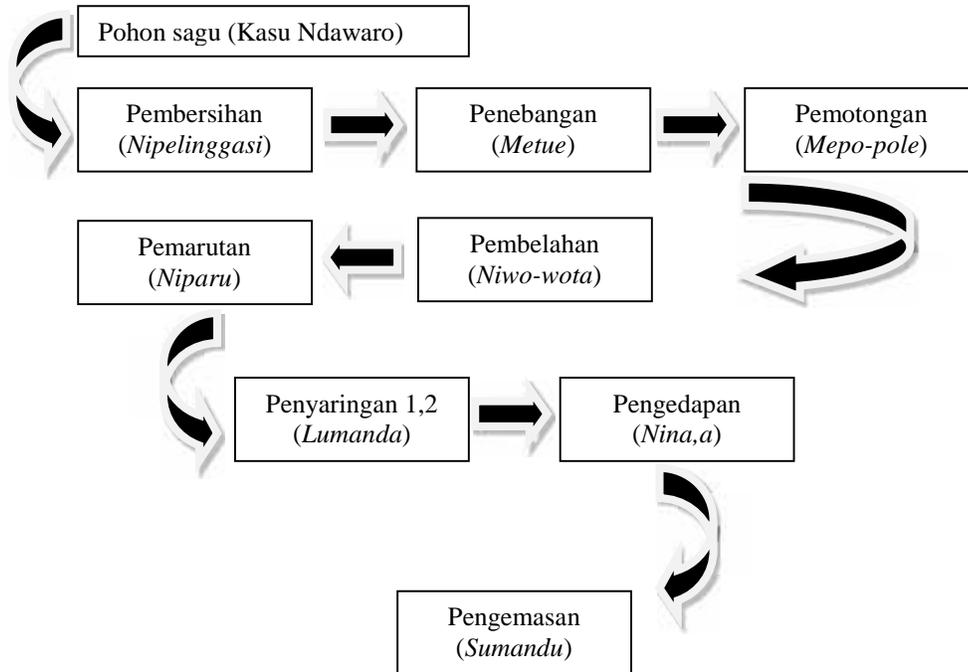
Tingkat pendidikan akan memengaruhi cara berpikir dan pola mengambil keputusan. Semakin tinggi pendidikan yang ditempuh petani pengolah sagu, diharapkan semakin cepat dan mudah proses adaptasi informasi dan teknologi baru utamanya yang berhubungan dengan pengolahan sagu. Para pengolah sagu sekarang ini, sudah memiliki tingkat pendidikan formal yang baik, sehingga akan lebih dinamis, rasional, dan berani mengambil keputusan tentang pengelolaan usahanya.

mendapatkan hasil yang banyak. Hal ini dapat dilihat dari alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan seperti mesin parut, mesin air, *Chainsaw*. Proses pengolahan yang dimaksud adalah kegiatan yang dilakukan oleh kelompok dalam pengolahan sagu yang biasa disebut dengan *sumaku* yaitu dimulai dari proses pembersihan pohon sagu, penebangan, pemotongan, pembelahan, pamarutan, penyaringan, pengendapan, dan pengemasan/panen.

3. Faktor Teknologi.

Pengolahan sagu dengan menggunakan alat-alat semimodern, pekerjaan pengolahan sagu lebih efektif dan efisien sehingga dapat menghemat waktu dan dapat

Keseluruhan proses pengolahan sagu secara modern digambarkan dalam skema berikut ini :



KESIMPULAN

1. Transformasi pengolahan sagu (*sumaku*) pada masyarakat Tolaki yaitu pada bentuk perubahan alat-alat yang digunakan masyarakat Tolaki dalam pengolahan sagu (*sumaku*). Pohon sagu awalnya diolah oleh masyarakat Tolaki dengan cara tradisional yakni alat-alat yang digunakan berasal dari pengetahuan yang dimiliki seperti: (*opali*./kampak, *powuwu*/alat pengecek sagu, *suli*/alat untuk mencungkil batang sagu, *powanggu*/pemukul alat pencungkil sagu, *saku*/alat memukul bongkahan sagu menjadi butiran sagu, *basu*/alat pengangkut butiran

sagu, *landaka*/tempat pemisahan sari pati sagu dan ampas sagu, *tako*/penimbah air, *sanggobi*/penyimpanan hasil endapan sagu). Pada perkembangan selanjutnya, pengolahan tradisional yang menggunakan alat-alat tradisional sudah mulai ditinggalkan sejak tahun 1990-an beralih ke sistem pengolahan sagu secara semimodern dengan menggunakan alat-alat yang lebih modern diantaranya, (mesin parut, mesin air, *chainsaw*, linggis, karung, waring). Perubahan ini erat kaitannya akan pekerjaan pengolahan sagu lebih efektif dan efisien sehingga dapat menghemat waktu dan dapat mendapatkan hasil yang banyak.

Satu pohon sagu yang pengolahannya secara tradisional dapat diselesaikan sekitar 4-5 hari. Adapun perbandingan pengolahan sagu secara semimodern yang menggunakan mesin pengolahan sagu tidak membutuhkan waktu yang lama dan tidak terlalu membutuhkan tenaga yang banyak. Cukup 1-2 orang sudah dapat menyelesaikan satu pohon sagu dalam satu sampai dua hari.

2. Faktor penyebab terjadinya transformasi pengolahan sagu (*sumaku*) pada masyarakat Tolaki Desa Anggalomoare di Kabupaten Konawe disebabkan beberapa faktor yakni: 1) Faktor ekonomi. Awalnya pengolahan sagu dilakukan secara tradisional hanya untuk kebutuhan makan keluarga saja. Sekarang ini dengan kebutuhan dan pemanfaatan yang lebih banyak, maka produksi pengolahan dan pemanfaatan sagu masyarakat Tolaki desa Anggalomoare di Kabupaten Konawe beralih dengan menggunakan pengolahan semi modern, yaitu menggunakan mesin, karena dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga, dan menciptakan lapangan kerja. Hal ini dipengaruhi banyaknya permintaan dan pemanfaatan sagu yang tidak hanya sebatas makanan pengganti beras tetapi pemanfaatannya makin lebih luas seperti sagu sebagai bahan industri nonpangan (sagu mutiara, tepung campuran, pati termodifikasi, gula cair, asam amino, sorbitol, asam organik, dan

bahan penyedap yang dapat dijadikan bahan baku industri). Sagu sebagai bahan industri pangan, pati sagu dapat digunakan sebagai pengganti tepung beras, jagung, gandum, dan kentang. Sagu juga dapat dijadikan makanan kecil seperti sagu gula, *sinoli*, *ongol-ongol*, kue serut, dan krupuk sagu. 2) Faktor pendidikan. Tingkat pendidikan akan memengaruhi cara berpikir dan pola mengambil keputusan. Semakin tinggi pendidikan yang ditempuh petani pengolah sagu, diharapkan semakin cepat dan mudah proses adaptasi informasi dan teknologi baru utamanya yang berhubungan dengan pengolahan sagu. Para pengolah sagu sekarang ini, sudah memiliki tingkat pendidikan formal yang baik, sehingga akan lebih dinamis, rasional, dan berani mengambil keputusan tentang pengelolaan usahanya. 3) Faktor teknologi. Dengan menggunakan alat-alat semi modern, pekerjaan pengolahan sagu lebih efektif dan efisien sehingga dapat menghemat waktu dan dapat mendapatkan hasil yang banyak. Hal ini dapat dilihat dari alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan sagu, proses pengolahan yang dimaksud adalah kegiatan yang dilakukan oleh kelompok petani sagu, dalam melakukan proses pengolahan seperti penggunaan mesin *chainsaw* (mesin gergaji), mesin parut, mesin air (*alkon*), waring, tarpal, karung, dan linggis.

DAFTAR PUSTAKA

- Asper Louw, 2001. *Perilaku Petani Sagu dalam Kegiatan Produksi dan Konsumsi di Sentani Jayapura Barker, Chris. 2009. Cultural Studies.* (Penerjemah Nurhadi). Bantul: Kreasi Wacana.
- Basrin Melamba, 2014. *Sagu (tawaro) dan kehidupan etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara*, Paramita Vol. 24 No. 2-Juli 2014 (ISSN: 0854-0039) Jurnal Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Habraken, 1976 yang dikutip Pakilaran, 2006 dalam <http://www.infodanpengertian.com>. pengertian-transformasi, diakses pada tanggal 11 November 2018)
- Harsanto, P.B. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Hendarso, E.S. 2005 *penelitian kualitatif: Sebuah Pengantar, dalam Bagong dan Sutina (ed). Metode Penelitian Sosial*. Jakarta: Prenada Sosial.
- Meilvis elsworth, 2015 *Pengembangan kapasitas pengelola sagu dalam peningkatan pemanfaatan sagu di Maluku Tengah*, Provinsi Maluku, Tesis Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, 2015.
- Moleong, Lexi J. 1995. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosdakarya.
- Tarimana, Abdurrauf. 1993. *Seri Etnografi: Kebudayaan Tolaki*. Jakarta: Balai Pustaka.
- 1989. *Kebudayaan Tolaki*. Balai Pustaka. Jakarta.