




## *Community empowerment through diversification of processed products made from cassava in the Sasa sub-district, Ternate city*

Faisal Yahya Habsyi , Datje Renjaan, Iswadi Ahmad  
STKIP Kie Raha, Ternate, Indonesia

 [faisalhabsyi81@gmail.com](mailto:faisalhabsyi81@gmail.com)

 <https://doi.org/10.31603/ce.6855>

### **Abstract**

*In North Maluku, cassava has long been used as a substitute to rice. Cassava is processed into sago kasbi and pupeda as well as sago trees, which are traditional staple foods. Products made from processed cassava are white, while those made from processed sago palms are brown. The limited knowledge of the community in the processing of cassava-based food ingredients causes the processed products produced to be not varied and do not provide added value economically. This encourages community service program in Sasa Village with the baseline method, advocacy and training as well as monitoring and evaluation. The success rate of training in making sago kasbi with orange and chocolate flavors is above 90% or in the very good category. This demonstrates that the trainees comprehend the information provided and are able to put it into practice when making sago kasbi.*

**Keywords:** *Community empowerment; Training; Sago kasbi; Product diversification*

## **Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan berbahan dasar singkong di Kelurahan Sasa, Kota Ternate**

### **Abstrak**

Sudah sejak lama masyarakat di Maluku Utara mengenal singkong sebagai bahan makanan pengganti beras. Singkong diolah menjadi makanan pokok tradisional Maluku Utara berupa sago kasbi dan pupeda seperti halnya pohon sagu. Produk olahan singkong berwarna putih sedangkan produk olahan dari pohon sagu berwarna kecokelatan. Pengetahuan masyarakat yang terbatas dalam pengolahan bahan makan berbahan dasar singkong menyebabkan produk olahan yang dihasilkan tersebut tidak variatif dan tidak memberikan nilai tambah secara ekonomis. Hal ini kemudian mendorong dilakukan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Sasa dengan metode *baseline*, advokasi dan pelatihan serta *monitoring* dan evaluasi. Tingkat keberhasilan dari pelatihan pembuatan sago kasbi rasa jeruk dan rasa coklat di atas 90% atau dalam kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami materi yang disampaikan dan mampu mempraktikkan dalam pembuatan sago kasbi.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan masyarakat; Pelatihan; Sago kasbi; Diversifikasi produk

## **1. Pendahuluan**

Kelurahan sasa merupakan sebuah kelurahan yang terletak di Kecamatan Ternate Selatan Kota Ternate. Secara geografis, Kelurahan Sasa memiliki luas wilayah sebesar 3,27 Km<sup>2</sup> atau 16,17 % dari total luas wilayah Kecamatan Ternate Selatan, dengan jumlah penduduk menurut data BPS Kota Ternate pada tahun 2020 sebesar 3.600 jiwa yang

terdiri dari 1.762 laki-laki dan 1.838 perempuan dengan jumlah kepala keluarga (KK) sebanyak 850 kepala keluarga atau rata-rata jiwa dalam rumah tangga sebanyak 4 orang. Dalam struktur perangkat kelurahan, Kelurahan Sasa terdiri dari 5 Rukun Warga (RW) dan 12 Rukun Tetangga (RT). Dengan tingkat kepadatan penduduk 1.101 per Km<sup>2</sup>.

Berdasarkan data tersebut, Kelurahan Sasa memiliki potensi yang besar dalam hal pemberdayaan masyarakat dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Kelurahan Sasa masih memiliki lahan yang cukup luas untuk dikembangkan dan digunakan sebagai lahan pertanian produktif bagi warga masyarakat. Selain itu juga dari perbandingan jumlah penduduk antara laki-laki perempuan, lebih didominasi penduduk yang berjenis kelamin perempuan dibandingkan laki-laki. Hasil survei lapangan menunjukkan bahwa masih sebagian besar perempuan yang sudah menikah berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan petani hortikultura dengan salah tanaman yang ditanam adalah singkong.

Singkong (*manihot esculenta*) merupakan tanaman yang sudah sejak lama dikenal oleh masyarakat Maluku Utara. Selain pohon sagu, singkong di jadikan sebagai olahan bahan makanan pokok masyarakat Maluku Utara. Jadi makanan tradisional seperti pupeda bukan saja berasal dari sari pati pohon sagu akan tetapi juga berasal dari sari pati singkong, begitu juga dengan sagu kasbi (biskuit sagu) bisa terbuat dari tepung sagu atau singkong, yang membedakan hanyalah warnanya yakni warna cokelat berasal dari pohon sagu sedangkan warna putih berasal dari singkong.

Sudah sejak lama pengolahan singkong hanya menghasilkan dua varian produk yakni sagu kasbi (biskuit sagu) dan sagu pupeda. Belum ada upaya dari pemerintah, baik pemerintah kelurahan maupun pemerintah daerah Kota Ternate untuk mengembangkan hasil olahan berbahan dasar singkong dengan varian-varian yang lain melalui program diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar singkong. Padahal dengan melakukan diversifikasi produk, maka akan meningkatkan nilai tambah (*value added*) produk tersebut, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis produk tersebut dan pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat pada saat pengambilan *baseline* data diketahui bahwa belum terbentuknya kelompok usaha produktif di Kelurahan Sasa sebagai wadah untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga dan petani di kelurahan sasa dan program-program pelatihan yang mendorong kreativitas serta inovasi bagi masyarakat terutama ibu rumah tangga dan petani, sehingga hanya mengandalkan pendapatan suami dan hasil pertanian yang dijual tidak memiliki nilai inovasi yang menyebabkan rendahnya nilai produk secara ekonomis.

Padahal dengan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Kelurahan Sasa tersebut, apabila didorong dengan serius maka akan meningkatkan pendapatan masyarakat di Kelurahan Sasa. Untuk itu, kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan masyarakat di Kelurahan Sasa dengan melalui kegiatan pelatihan pengolahan komoditas pangan lokal yang berbasis pada diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar singkong.

## 2. Metode

---

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama 4 (empat) hari yang dimulai pada tanggal 3 - 6 Februari tahun 2022 di Kelurahan Sasa Kota Ternate. Peserta dalam

pengabdian masyarakat ini terdiri dari masyarakat Kelurahan Sasa yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan petani hortikultura. Adapun rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari:

- a. *Baseline* data, kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh data menyangkut dengan karakteristik masyarakat di Kelurahan Sasa.
- b. Advokasi yaitu melakukan pertemuan dengan perangkat kelurahan setempat dan masyarakat untuk membicarakan kegiatan selama pengabdian serta pembentukan kelompok usaha produktif.
- c. Pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan dasar singkong yaitu pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga dan petani hortikultura yang tergabung dalam kelompok usaha produktif. Produk yang dibuat adalah sagu kasbi (biskuit sagu) dengan dua varian rasa yakni rasa jeruk dan rasa coklat. Materi yang diberikan dalam pelatihan ini adalah menyangkut dengan bahan-bahan yang digunakan dan cara pembuatannya dengan metode ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktik langsung.
- d. Melakukan evaluasi pemahaman dan kemampuan praktik materi tersebut dalam praktikum unjuk kerja secara berkelompok.

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Sasa Kota Ternate, dilakukan secara tim yang terdiri dari 3 (tiga) orang dosen STKIP Kie Raha Ternate. Adapun hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut.

### 3.1. Pembentukan kelompok usaha produktif

Setelah mengumpulkan data awal melalui survei langsung di lapangan yakni di Kelurahan Sasa, maka diperoleh gambaran sebagai berikut:

- a. Belum ada perhatian serius dari pemerintah kelurahan dalam mendorong produktivitas masyarakat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal.
- b. Belum terbentuknya kelompok-kelompok usaha produktif sebagai wadah untuk membina dan menyalurkan kreativitas masyarakat.
- c. Kurangnya pemahaman masyarakat dalam hal diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar singkong.

Dari hasil survei di atas, selanjutnya tim pengabdian pada masyarakat melakukan sosialisasi yang melibatkan masyarakat dan pemerintah Kelurahan Sasa. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi berupa pentingnya mendorong usaha produktif masyarakat terutama masyarakat yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan petani hortikultura dengan komoditas utama pertaniannya adalah tanaman singkong.

Di samping itu juga, disampaikan bahwa komoditas singkong jika diolah secara kreatif maka akan menghasilkan berbagai macam produk dengan varian yang berbeda-beda bukan hanya sagu kasbi (biskuit sagu) dan pupeda saja yang selama ini dihasilkan oleh masyarakat di Kelurahan Sasa. Dengan pengolahan pangan yang berbahan dasar singkong yang semakin variatif maka akan memberikan dampak secara ekonomis bagi masyarakat karena produk tersebut memiliki nilai jual yang tinggi bahkan jika dikemas

secara baik maka produk olahan tersebut dapat dijadikan sebagai oleh-oleh (buah tangan) khas Ternate.

Dari kegiatan survei dan sosialisasi, maka timbul pemahaman masyarakat akan pentingnya kelompok-kelompok usaha produktif, sehingga terjadi kesepakatan pembentukan kelompok usaha produktif di Kelurahan Sasa. Sebanyak 30 (tiga puluh) orang tergabung dalam kelompok usaha produktif yang terbagi menjadi 3 (tiga) kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 10 (sepuluh) orang.

### 3.2. Pelatihan

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim pengabdian masyarakat hanya memberikan pelatihan tentang cara pembuatan sagu kasbi (biskuit sagu) dengan dua varian rasa yakni rasa jeruk dan rasa cokelat. Tim pengabdian masyarakat tidak memberikan pelatihan tentang cara pembuatan tepung singkong, karena masyarakat sudah memahami cara pembuatan tepung singkong seperti yang ditunjukkan dalam [Gambar 1](#).



[Gambar 1. Sagu kasbi dan papeda](#)

Kegiatan pelatihan dilakukan selama 4 (empat) hari yang terdiri dari 2 (dua) hari untuk kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan sagu kasbi rasa jeruk dan 2 (dua) hari untuk kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan sagu kasbi rasa cokelat. Materi yang disampaikan dalam pelatihan tersebut berkaitan dengan bahan dan alat yang digunakan serta cara pembuatannya. Dalam pembuatan sagu kasbi rasa jeruk dan rasa cokelat menggunakan bahan dan alat yang relatif sama, yang membedakan di antara keduanya hanyalah penggunaan perasa makanan untuk rasa jeruk dan cokelat bubuk untuk sagu kasbi rasa cokelat ([Gambar 2](#)).



[Gambar 2. Penyampaian materi pembuatan sagu kasbi](#)

Untuk pembuatan sagu kasbi rasa jeruk, bahan yang digunakan antara lain tepung singkong, susu bubuk putih, gula halus dan perasa makanan. Sedangkan untuk pembuatan sagu kasbi rasa cokelat, bahan yang digunakan antara lain tepung singkong, cokelat bubuk dan gula halus. Bahan-bahan tersebut kemudian dicampurkan secara merata dalam baskom, kemudian dimasukkan dalam cetakan sagu yang sudah dipanaskan terlebih dahulu di atas kompor sampai matang selanjutnya diangkat dari

cetakan dan dipotong mengikuti pola dari cetakan tersebut lalu dioven selama 10 sampai 15 menit hingga sagu kasbi tersebut benar-benar kering dan kemudian diangkat dari oven lalu diletakan pada wadah hingga sagu kasbi tersebut dingin dan bisa dimakan atau dicicipi. Jadi alat yang digunakan dalam pembuatan sagu kasbi tersebut terdiri dari: kompor, cetakan sabu, saringan tepung sugu, pisau dan gunting serta gelas pengukur tepung.



Gambar 3. Praktik pembuatan sagu kasbi

Dalam pelatihan yang ditunjukkan pada Gambar 3, para peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan, sehingga kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan lancar dan terjadi interaksi yang baik antara peserta dan pemateri melalui diskusi yang cukup intens. Dari kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan sagu kasbi tersebut para peserta pelatihan berhasil membuat sagu kasbi rasa jeruk dan cokelat seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Produk olahan sugu kabi

Selanjutnya setelah melakukan pelatihan dan praktik pembuatan sugu kasbi, maka tim pengabdian kepada masyarakat melakukan *monitoring* dan evaluasi. *Monitoring* dan evaluasi dilakukan untuk mengukur pemahaman peserta pelatihan atas materi yang disampaikan dan mampu mempraktikkan materi tersebut dalam praktik pembuatan sugu kasbi. Dari kegiatan *monitoring* dan evaluasi tersebut diperoleh hasil pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil *monitoring* dan evaluasi praktik kelompok

No	Kelompok	Kriteria Keberhasilan	Presentasi Hasil
1	I (10 orang)	90% - 100% Sangat Baik	95%
2	II (10 Orang)	80% - 89% Baik	90%
3	III (10 Orang)	70% - 79% Kurang Baik	95%

Dari tabel hasil *monitoring* dan evaluasi terkait dengan pemahaman materi dan kemampuan dalam praktik secara berkelompok tersebut di atas menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami materi yang disampaikan dan mampu mempraktikkan pembuatan sagu kasbi. Keberhasilan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan sagu kasbi dalam rentang kriteria keberhasilan berada pada rentang 90 sampai 100, sehingga dapat disimpulkan bahwa keberhasilan dalam kegiatan pelatihan tersebut sangat baik.

## 4. Kesimpulan

---

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa masyarakat mulai memahami pentingnya pembentukan kelompok-kelompok usaha produktif sebagai wadah untuk berkumpul dan menyalurkan kreativitas warga masyarakat yang dapat mendatangkan keuntungan secara ekonomi. Selain itu, Masyarakat mulai memahami dan mampu membuat produk olahan berbahan dasar singkong dengan varian rasa yang berbeda-beda. Evaluasi kegiatan ini juga menyimpulkan bahwa materi yang disajikan sederhana, mudah dipahami dan mudah diimplementasikan. Sehingga tingkat keberhasilan dari kegiatan pelatihan pembuatan sagu kasbi di atas 90%.

## Ucapan Terima Kasih

---

Ucapan terima kasih kepada pimpinan STKIP Kie Raha Ternate yang telah membiayai kegiatan pengabdian masyarakat ini dan pemerintah Kelurahan Sasa yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License

---