

SAGU UNTUK MASA DEPAN: EDUKASI DAN PROMOSI PRODUK OLAHAHAN LOKAL KEPADA GENERASI MUDA



DISUSUN OLEH:
HERYUDARINI HARAHAHAP
GEVISIONER
HASAN WARSO SYAHPUTRA
AZIZAH KABISYAH D.A

Badan Riset dan Inovasi Provinsi Riau



Ringkasan Eksekutif

Sagu merupakan pangan lokal yang memiliki potensi besar sebagai sumber karbohidrat alternatif sekaligus identitas budaya di Provinsi Riau. Namun, saat ini eksistensinya tidak menjadi primadona di kalangan generasi muda yang lebih mengenal pangan modern dan impor. Minimnya edukasi serta rendahnya promosi produk olahan sagu menjadi tantangan utama dalam pelestarian dan pengembangan konsumsi sagu untuk masa depan secara berkelanjutan.

Policy brief ini menyoroti pentingnya strategi edukasi dan promosi yang terintegrasi untuk meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan minat generasi muda terhadap produk olahan sagu. Melalui pendekatan berbasis sekolah, media sosial, pelatihan kewirausahaan, riset dan inovasi produk serta dukungan kebijakan pemerintah daerah, sagu dapat dikemas menjadi pangan modern yang menarik dan bernilai ekonomi tinggi.

Strategi kebijakan meliputi 1) Pengarusutamaan sagu melalui regulasi, kampanye dan sosialisasi, 2) Riset dan inovasi pengembangan produk olahan sagu, dan 3) Kemitraan dengan UMKM dan Industri Kreatif. Rekomendasi kebijakan diantaranya adalah 1) pengenalan bahan pangan lokal, termasuk sagu, dalam muatan lokal pendidikan, 2) promosi sagu dalam kegiatan even-even pariwisata di Provinsi Riau, 3) pelatihan dan bantuan modal usaha bagi generasi muda yang tertarik mengembangkan produk olahan sagu, dan 4) Mendorong kolaborasi antara pelajar/mahasiswa dengan pelaku UMKM untuk mengembangkan produk sagu yang modern dan sesuai selera pasar.



Pendahuluan

Sagu merupakan salah satu pangan lokal Indonesia yang memiliki nilai historis, budaya, dan ekonomi tinggi. Provinsi Riau memiliki potensi tanaman sagu yang cukup besar dan merupakan sumber pangan lokal dan menjadi makanan tradisional masyarakat, untuk itu harus dijaga pelestariannya. Pemerintah daerah harus terus mendorong pengembangan teknologi pengolahan sagu, termasuk pembuatan makanan dari bahan sagu yang lebih menarik, sehingga tetap menarik sebagai sumber pangan bagi masyarakat. Masyarakat harus didorong untuk menyukai pangan lokal dari sagu dengan memperlihatkan manfaat sagu dan menjaga ketahanan pangan.

Sayangnya, minimnya pengetahuan dan apresiasi terhadap sagu, khususnya di kalangan generasi muda, menjadi tantangan serius dalam pelestarian dan pengembangan pangan lokal ini. Rendahnya edukasi, promosi, serta inovasi produk olahan sagu menyebabkan rendahnya daya tarik produk ini di pasar modern. Hal ini berpotensi menghilangkan kekayaan hayati dan budaya lokal, serta menurunkan kesejahteraan petani dan pelaku UMKM di daerah penghasil sagu.

Dalam konteks ketahanan pangan nasional, diversifikasi konsumsi pangan menjadi salah satu strategi penting untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras. Oleh karena itu, perlu dilakukan langkah strategis berupa sosialisasi, edukasi, dan promosi yang masif dan kreatif mengenai manfaat dan keunikan produk olahan sagu kepada generasi muda sebagai agen perubahan. Dengan pendekatan yang tepat, generasi muda dapat menjadi kunci dalam mendorong kebangkitan kembali pangan lokal yang bernilai gizi, ekonomi, dan budaya tinggi. Selain itu diperlukan dukungan permodalan, riset dan pelatihan kontinyu kepada UMKM agar mampu menghasilkan variasi dan tampilan produk sagu yang sesuai selera generasi muda sebagai pasar utama produk sagu di masa depan.



Deskripsi Masalah

Data yang digunakan dalam penulisan ini berasal dari data kajian “Model Diversifikasi dan Pengelolaan Cadangan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal Non Beras di Provinsi Riau Tahun 2023”. Kajian ini diantaranya menghasilkan model diversifikasi pangan lokal non beras. Salah satu upaya yang perlu dilakukan untuk diversifikasi pangan lokal adalah sosialisasi, edukasi & promosi produk olahan sagu kepada konsumen terutama generasi muda.

Survei lapangan menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan sagu telah dilakukan masyarakat baik berupa produk yang sejak lama diproduksi secara turun-temurun (produk tradisional) seperti mie sagu, lempeng sagu dan kerupuk sagu maupun produk baru yang merupakan hasil uji coba (inovasi) yang dilakukan di masyarakat seperti mie instan sagu, brownis sagu, gula sagu, dll. Pada saat ini telah terdapat 369 produk makanan sagu yang mendapatkan rekor MURI pada tahun 2016, sebagian besar produk tersebut berupa makanan yang tidak tahan lama.

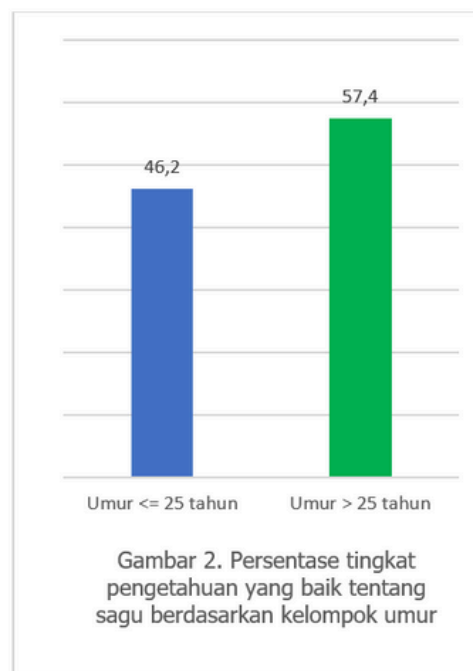
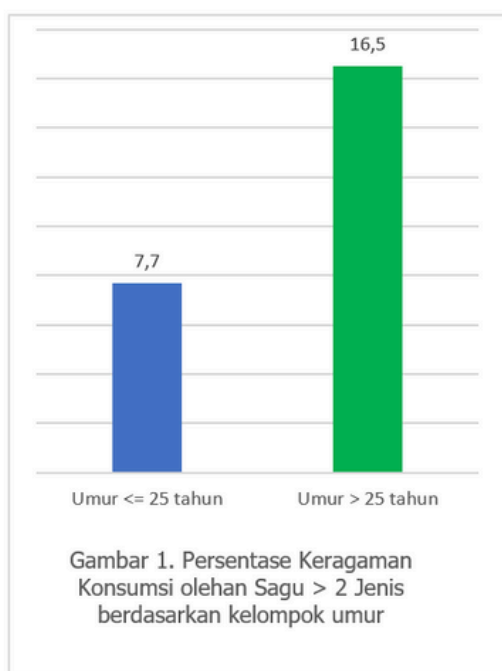
Walaupun olahan produk sagu sudah sangat beragam dan dari aspek kesehatan sangat baik, tetapi masih mengalami kendala dalam operasional dan pengembangan, yaitu modal yang terbatas. Saat ini di sentra produksi sagu (Kabupaten Indragiri Hilir dan Kabupaten Kepulauan Meranti) dan kota Pekanbaru, para pengelola industri sagu (UMKM) dihadapkan kepada terbatasnya ketersediaan modal yang dibutuhkan untuk menjalankan dan meningkatkan skala usaha. Dampaknya adalah proses produksi belum kontinyu atau dengan skala produksi yang kecil dan kualitas yang masih rendah. Selain itu, karena adanya keterbatasan kualitas hasil olahan sagu maka pemasarannya pun masih terbatas terutama lokal dan ke kota Pekanbaru dan sekitarnya.

Produk-produk baru yang masuk ke pasar harganya relatif mahal dibanding produk sejenis, misalnya mi instan sagu dijual dengan harga Rp. 16.000/bungkus, dibanding dengan harga mi instan dari terigu yang berkisar antara Rp. 3.000 – Rp. 5.000/bungkus; beras sagu dengan harga Rp. 25.000/kg dibanding dengan harga beras Rp. 13.000 – Rp. 20.000/kg. Umumnya UMKM berproduksi dalam skala kecil sehingga biaya produksi per unit lebih mahal dari produk skala besar. Selain itu, lokasi UMKM sagu terdapat di wilayah yang agak terisolir dengan infrastruktur yang terbatas dan biaya transportasi ke pasar tinggi sehingga harga produk di tingkat konsumen menjadi lebih tinggi dari produk sejenis. Produk-produk yang dijual juga umumnya kurang menarik dan belum dikonsumsi oleh generasi muda yang merupakan pangsa pasar yang cukup potensial.

Hasil kajian menunjukkan makanan/minuman olahan sagu yang dikonsumsi responden umumnya adalah produk olahan sagu tradisional seperti sagu rendang, soun sagu, kue basah dari sagu, kue kering dari sagu, cendol sagu, mi sagu, lempeng sagu, sempolet, gobak dan kerupuk sagu. Rata-rata konsumsi tepung sagu seluruh responden yang berasal dari mi sagu dengan konversi 0,625 di Provinsi Riau adalah 12,1 Gram/Kapita/Hari atau setara 4,4 Kg/Tahun/Kapita.

Rata-rata keragaman jenis makanan sagu yang dikonsumsi dalam 1 bulan terakhir untuk kelompok umur ≤ 25 tahun adalah lebih rendah ($0,9 \pm 1,1$ jenis) dibandingkan dengan kelompok umur > 25 tahun ($1,3 \pm 1,2$ jenis). Selanjutnya pada Gambar 1 dapat dilihat persentase keragaman sagu yang dikonsumsi dalam 1 bulan terakhir berdasarkan kelompok umur. Persentase kelompok umur ≤ 25 tahun yang mengonsumsi produk sagu > 2 jenis dalam 1 bulan terakhir hanya 7,7%, sedangkan pada kelompok umur > 25 tahun jumlahnya persentasenya lebih dari dua kali lipat yaitu 16,5%. Keragaman konsumsi yang kurang ini kemungkinan disebabkan oleh pengetahuan yang masih kurang dan kurang beragamnya produk olahan sagu yang diminati oleh generasi muda. Pada Gambar 2 dapat dilihat pengetahuan tentang sagu berdasarkan kelompok umur. Kelompok umur > 25 tahun mempunyai persentase "pengetahuan tentang sagu yang baik" lebih besar (57,4%) dibanding dengan kelompok umur ≤ 25 tahun.

Kurangnya edukasi sejak dini dan minimnya promosi kreatif membuat produk olahan sagu tidak menarik di mata generasi muda. Jika kondisi ini terus berlanjut, potensi besar sagu sebagai alternatif pangan dan identitas budaya lokal dapat tergerus oleh modernisasi dan globalisasi. Oleh karena itu, dibutuhkan strategi edukasi dan promosi yang terarah dan inovatif untuk meningkatkan pemahaman, ketertarikan, dan keterlibatan generasi muda terhadap produk olahan sagu. Upaya ini menjadi penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional, pelestarian budaya, serta pemberdayaan ekonomi lokal.



Sumber: Data Olahan dari Kajian Model Diversifikasi dan Pengelolaan Cadangan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal Non Beras di Provinsi Riau (2023)

Strategi

Strategi untuk meningkatkan konsumsi makanan olahan sagu pada generasi muda memerlukan pendekatan yang komprehensif melalui strategi pengarusutamaan sagu, riset dan inovasi serta kemitraan UMKM dengan industri kreatif.

1. Strategi pengarusutamaan sagu melalui regulasi, kampanye dan sosialisasi

a. Integrasi Sagu dalam Kurikulum Pendidikan

1. Mengembangkan materi pembelajaran tentang sagu (nilai gizi, budaya, dan potensi ekonomi) di sekolah-sekolah, khususnya di wilayah penghasil sagu.
2. Mengadakan kunjungan edukatif ke tempat produksi sagu (UMKM atau industri lokal).

b. Kampanye Digital dan Media Sosial

1. Memanfaatkan platform populer (Instagram, TikTok, YouTube) untuk mengedukasi dan mempromosikan olahan sagu secara kreatif dan menarik bagi generasi muda.
2. Melibatkan influencer atau content creator lokal untuk membuat konten seputar manfaat dan keunikan sagu.

c. Festival dan Lomba Inovasi Produk Sagu

1. Menyelenggarakan lomba masak atau kreasi produk olahan sagu di kalangan pelajar dan mahasiswa di sekolah secara kontinyu
2. Mengadakan festival makanan lokal berbasis sagu untuk meningkatkan apresiasi terhadap pangan lokal secara kontinyu

2. Strategi Riset dan inovasi pengembangan produk olahan sagu

1. Riset dan inovasi dalam komposisi tepung sagu dapat menjadi langkah kunci untuk mengembangkan produk-produk baru yang inovatif dan berkualitas.
2. Inovasi produk seperti kue-kue kering berbasis sagu, tepung serba guna untuk gorengan (ayam/tempe/pisang, dll)
3. Inovasi pelabelan produk sagu
4. Peningkatan kandungan gizi dan nilai tambah melalui kombinasi sagu dengan bahan pangan lokal lainnya seperti kacang-kacangan untuk menciptakan pangan.
5. Pelabelan Produk dan Sertifikasi

3. Kemitraan dengan UMKM dan Industri Kreatif

1. Mendorong kolaborasi antara pelajar/mahasiswa dengan pelaku UMKM untuk mengembangkan produk sagu yang modern dan sesuai selera pasar.
2. Menyediakan inkubator bisnis bagi generasi muda yang ingin berwirausaha di sektor sagu.
3. Menyediakan pelatihan bagi pelaku usaha muda terkait packaging, branding, dan legalitas produk.



Rekomendasi Kebijakan

Dinas Pendidikan

- Mewajibkan pengenalan bahan pangan lokal, termasuk sagu, dalam muatan lokal pendidikan.
- Memberikan insentif bagi sekolah yang mengembangkan program berbasis pangan lokal.

Dinas Pariwisata

- Mendukung promosi sagu dalam kegiatan even-even pariwisata di Provinsi Riau.
- Mengintegrasikan produk sagu ke dalam program "Bangga Buatan Indonesia".

Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM

- Memberikan pelatihan dan bantuan modal usaha bagi generasi muda yang tertarik mengembangkan produk olahan sagu.
- Memberikan pelatihan *packaging* yang update dan millennial agar menarik.
- Membuka akses pasar digital dan fisik bagi UMKM sagu melalui platform e-commerce dan pameran nasional.
- Penggunaan influencer dalam promosi sagu buat generasi muda.

Badan Riset dan Inovasi Daerah, Perguruan Tinggi dan Lembaga Penelitian

- Mendukung riset pengembangan produk inovatif berbasis sagu yang cocok dengan selera generasi muda (Gen Z).
- Menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang fokus pada edukasi dan promosi sagu.
- BRIDA Provinsi Riau melalui Riau Science Center mempromosikan teknologi pengolahan sagu dan hasil-hasil inovasi terkait pengolahan sagu.

Daftar Pustaka

Harahap H, dkk. Model Diversifikasi dan Pengelolaan Cadangan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal Non Beras di Provinsi Riau. Bappedalitbang Provinsi Riau. Pekanbaru, 2023

