

e-ISSN3025-8030 : p-ISSN3025-6267



Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Halaman: 872-881

UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT YANG MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL MELALUI PENGOLAHAN SAGU DI DESA TANJUNG BETIK, KABUPATEN ACEH SINGKIL

**Arnum Safitri, Alfa Alfika, Ersya Billa, Furkan Is, Irfan Salam, Khairan,
M. Alfath Fajri, Nurul Mof Firah, Fitry Hasdanita**

Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2345>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Safitri, A., Alfika, A., Billa, E., Furkan Is, F. I., Salam, I., Khairan, K., Fajri, M. A., Firah, N. M., & Hasdanita, F. (2024). UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT YANG MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL MELALUI PENGOLAHAN SAGU DI DESA TANJUNG BETIK, KABUPATEN ACEH SINGKIL. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 872–881. <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2345>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat dengan Visi “*Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam Publikasi*” sebagai platform bagi para pengabdi, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama, teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya ilmiah.





UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT YANG MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL MELALUI PENGOLAHAN SAGU DI DESA TANJUNG BETIK, KABUPATEN ACEH SINGKIL

**Arnum Safitri¹, Alfa Alfika²,
Ersa Billa³, Furkan Is⁴, Irfan
Salam⁵, Khairan⁶, M. Alfath
Fajri⁷, Nurul Mof Firah⁸,
Fitry Hasdanita⁹**

^{1,5}Program Studi Sosiologi,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia

²Program Studi Kesehatan
Masyarakat, Universitas Teuku
Umar, Aceh Barat, Indonesia

³Program Studi Teknologi
Pertanian, Universitas Teuku
Umar, Aceh Barat, Indonesia

Abstrak

Potensi lokal mencakup kekayaan alam, budaya, dan sumber daya manusia yang dimiliki oleh suatu wilayah. Sumber daya alam memainkan peran penting dalam kehidupan manusia, terutama dalam bidang perekonomian. Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, pemerintah Kecamatan Gunung Meriah mendorong warga Desa Tanjung Betik untuk memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia sebagai sarana untuk menambah pendapatan, mengingat kondisi perekonomian di wilayah tersebut yang masih tergolong rendah. Tanjung Betik adalah salah satu desa di Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil, Provinsi Aceh, Indonesia. Sagu menjadi salah satu sumber daya alam utama di Desa Tanjung Betik, tumbuh dengan baik dan melimpah di Indonesia, khususnya di wilayah tersebut. Untuk mengatasi tantangan ekonomi ini, diperlukan inovasi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Salah satu inisiatif yang diambil adalah mengolah sagu menjadi produk makanan dan pupuk organik. Program pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pelatihan dan praktik pengolahan. Hasilnya, warga, terutama ibu-ibu dan bapak-bapak, telah mampu mengolah sagu menjadi berbagai produk. Meskipun masih banyak yang belum sepenuhnya memahami inovasi produk tersebut, pelatihan ini perlu terus dilaksanakan agar pengetahuan dan inisiatif warga dalam menciptakan inovasi yang menguntungkan dapat semakin berkembang, khususnya bagi masyarakat Desa Tanjung Betik.

Kata Kunci: Peningkatan Ekonomi; Potensi Lokal; Sagu



- ⁴Program Studi Teknik Mesin,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia
- ⁶Program Studi Administrasi
Negara, Universitas Teuku
Umar, Aceh Barat, Indonesia
- ⁷Program Studi Agribisnis,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia
- ⁸Program Studi Akuntansi,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia
- ⁹Program Studi Teknik Sipil,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia

* Email Korespondensi:
nurulmoffirah@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 08/11/2024
Diterima : 10/11/2024
Diterbitkan : 11/11/2024

Abstract

Local potential refers to a region's wealth of natural, cultural, and human resources. As such, natural resources play a crucial role in human life, particularly in economic development. To enhance the community's economy, the Gunung Meriah District government encourages the residents of Tanjung Betik village to utilize the natural resources within their area as a source of income, given the relatively low economic conditions there. Tanjung Betik is a village located in Gunung Meriah District, Aceh Singkil Regency, Aceh Province, Indonesia. One of the natural resources available in Tanjung Betik Village is sago. Sago, a plant that serves as a carbohydrate source, grows abundantly and thrives in Indonesia, especially in Tanjung Betik. To address this economic issue, innovation is needed to boost the village's economic prospects. One approach is to process sago into food products and organic fertilizer. Community service activities are conducted through hands-on processing workshops. As a result, residents, particularly mothers and fathers, have learned to transform sago into various products. Although many still lack a full understanding of these product innovations, continued sago processing training is necessary to enhance knowledge and inspire the creation of profitable innovations, particularly for the people of Tanjung Betik village.

Keywords: Economic Improvement; Local Potential; Sago

PENDAHULUAN

Potensi lokal mencakup kekayaan alam, budaya, dan sumber daya manusia yang dimiliki oleh suatu daerah. Potensi alam suatu wilayah dipengaruhi oleh faktor geografis, iklim, dan kondisi lanskap yang ada. Perbedaan dalam kondisi alam ini menciptakan variasi dan karakteristik unik dari potensi lokal di setiap daerah. Keunikan lanskap, perilaku, serta budaya masyarakat setempat, bersama dengan tingkat kesejahteraan mereka, membentuk interaksi yang saling berhubungan. Oleh karena itu, pembangunan dan pengembangan potensi lokal suatu wilayah perlu memperhatikan ketiga aspek tersebut. Sumber daya alam memegang peran yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Bagi berbagai komunitas di Indonesia, sumber daya alam tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sosial, budaya, dan politik. Sumber daya alam berperan besar dalam membentuk peradaban manusia, dan setiap budaya serta kelompok etnis memiliki perspektif dan cara tersendiri dalam mengelola dan memanfaatkan sumber daya tersebut. Di banyak daerah, hasil bumi sering kurang dimanfaatkan dan belum memberikan nilai tambah yang signifikan. Kondisi ini sering terabaikan dalam konteks pembangunan dan kesejahteraan masyarakat, menyebabkan banyak wilayah menjadi tertinggal. Salah satu masalah utama yang dihadapi masyarakat pedesaan adalah rendahnya pendapatan dari sektor pertanian. Untuk meningkatkan taraf hidup mereka, khususnya bagi mereka yang bergantung pada sektor pertanian, diperlukan upaya untuk meningkatkan pendapatan (Paramita et al., 2018).

Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, pemerintah Kecamatan Gunung Meriah mendorong warga Desa Tanjung Betik untuk memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di desa mereka sebagai salah satu sumber pendapatan. Hal ini penting mengingat kondisi ekonomi di daerah tersebut masih tergolong rendah. Tanjung Betik adalah salah satu desa di Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil, Provinsi Aceh, Indonesia, dengan luas wilayah mencapai 800

hektar. Desa ini tergolong sangat tertinggal, dengan jumlah penduduk sekitar 66 kepala keluarga (KK) atau sekitar 319 jiwa. Desa Tanjung Betik memiliki berbagai potensi, termasuk potensi alam, sumber daya manusia, dan lainnya. Salah satu sumber daya alam yang dimiliki desa ini adalah sagu.

Sagu merupakan tanaman yang menjadi sumber karbohidrat dan tumbuh subur serta melimpah di Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh di lahan gambut maupun rawa tanpa memerlukan perawatan khusus. Pohon sagu (*Metroxylon sagu*) adalah salah satu tanaman asli yang tumbuh di negara-negara tropis Asia Tenggara seperti Malaysia, Indonesia, Papua Nugini, dan Thailand. Sagu sebagai sumber karbohidrat memiliki nilai kesehatan yang lebih baik dibandingkan dengan sumber karbohidrat lainnya, seperti beras, karena sagu bebas gluten. Artinya, sagu aman untuk dikonsumsi oleh hampir semua orang, bahkan mereka dengan kondisi tertentu. Selain itu, sagu juga mengandung prebiotik yang bermanfaat bagi pencernaan. Potensi sagu sebagai pengganti beras yang sehat dapat dikembangkan melalui inovasi pengolahan produk (Alip Suroto & Dodik Prakoso, 2023).

Beragam olahan dari sagu kini sudah banyak tersedia, seperti ongol-ongol, cireng, dan lainnya. Kue ongol-ongol, yang berbahan dasar sagu, disukai oleh berbagai kalangan, baik tua maupun muda. Kue ini dapat menjadi makanan pendamping yang cocok untuk orang lanjut usia karena teksturnya yang lembut, sehingga mudah dikonsumsi. Cireng, yang merupakan singkatan dari aci goreng (bahasa Sunda untuk "tepung kanji goreng"), adalah camilan khas Sunda. Makanan ini dibuat dengan menggoreng campuran adonan yang berbahan utama tepung kanji atau tapioka. Cireng sangat populer di wilayah Priangan dan tersedia dalam berbagai bentuk serta variasi rasa. Camilan ini cukup terkenal sejak era 1980-an. Bahan utama cireng meliputi tepung kanji, tepung terigu, air, merica bubuk, garam, bawang putih, kedelai, daun bawang, dan minyak goreng (Warisan Budaya, 2017).

Tidak hanya pati sagu yang dapat dimanfaatkan, tetapi juga ampas sagu yang bisa diolah menjadi berbagai jenis pupuk. Ampas sagu adalah limbah yang dihasilkan setelah empulur sagu diambil patinya. Kandungan pati sagu sekitar 18,5%, sementara sisanya, yaitu 81,5%, terdiri dari ampas sagu yang mengandung 20% selulosa dan 21% lignin. Ampas sagu memiliki potensi besar untuk dijadikan pupuk organik karena sifatnya yang sangat reaktif terhadap senyawa bioaktivator, yang dapat meningkatkan kandungan bahan organik (Lada, 2024). Namun, masyarakat Desa Tanjung Betik belum memiliki pengetahuan tentang cara mengolah sagu maupun ampasnya menjadi produk yang dapat mendukung peningkatan ekonomi, sehingga belum memberikan manfaat maksimal bagi kesejahteraan mereka.

Berdasarkan hasil survei mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar yang melakukan pengabdian di Desa Tanjung Betik, sebagian besar warga hanya mengambil pati sagu dari pohon dan menjualnya atau mengonsumsinya tanpa menghasilkan inovasi. Begitu pula, ampas sagu yang tidak digunakan seharusnya dapat diolah kembali. Di era modern ini, inovasi semacam itu seharusnya dikembangkan karena memiliki manfaat yang sangat besar, terutama untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

Oleh karena itu, dalam pengabdian ini, salah satu langkah yang diambil oleh mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar adalah mengajak seluruh masyarakat untuk mampu mengolah sagu dan ampas sagu yang sudah tidak terpakai menjadi produk olahan yang menjadi ciri khas Desa Tanjung Betik. Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan perekonomian

masyarakat, terutama di kalangan ibu-ibu dan bapak-bapak..

METODE

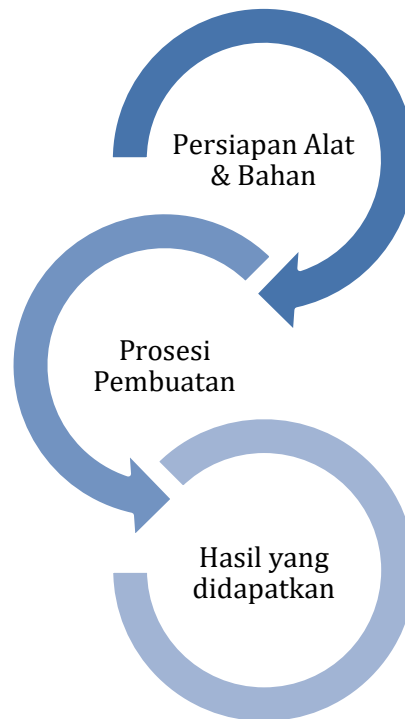
Kegiatan ini dilaksanakan di Posko Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar di Desa Tanjung Betik, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil pada tanggal 30 Juli 2024, dengan fokus pada pengolahan sagu menjadi produk makanan seperti ongol-ongol (yang dikenal masyarakat sebagai Gudi Gudi), Bereuneu, dan Cireng. Sementara itu, pengolahan ampas sagu menjadi pupuk organik dilakukan pada tanggal 6 Agustus 2024. Target utama dari program ini adalah ibu-ibu dan bapak-bapak di Desa Tanjung Betik, mengingat pentingnya peran mereka dalam mendukung perekonomian keluarga.

Berikut adalah beberapa langkah yang akan diambil dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini:

1) Tahap Persiapan

Langkah pertama adalah menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan, seperti pati sagu dan ampas sagu yang tidak terpakai. Seluruh bahan tersebut telah berhasil dikumpulkan oleh mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar melalui koordinasi dengan Keuchik Desa Tanjung Betik serta berkat sumbangan dan antusiasme dari warga yang memiliki sagu dan ampas sagu yang tidak digunakan lagi.

2) Tahapan pelaksanaan kegiatan



Gambar 1 Bagan Alir Program

Tahap 1	:Persiapan keseluruhan alat & bahan yang diperlukan seperti sagu dan ampas sagu	membuat Gudi-Gudi, Bereuneu dan Cireng serta praktik dalam mengolah ampas sagu menjadi pupuk organik.
Tahap 2	:Prosesi pembuatan dengan mencampurkan keseluruhan bahan yang telah dipersiapkan yang didampingi oleh Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar	
Tahap 3	:Menuai hasil yang telah di dapatkan selama praktik dalam prosesi pembuatan serta layak untuk di gunakan.	

3) Metode pelaksanaan kegiatan

Metode yang digunakan saat kegiatan berlangsung adalah praktik bersama warga dengan Mahasiswa KKN sebagai mentor yang menjelaskan kepada masyarakat khususnya kepada ibu – ibu dan bapak-bapak bagaimana tahapan dalam

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar di posko yang terletak di Desa Tanjung Betik, diikuti oleh masyarakat, terutama bapak-bapak dan ibu-ibu setempat. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat mengenai inovasi yang dapat dihasilkan dari potensi lokal Desa Tanjung Betik, yaitu sagu. Sagu adalah tanaman penghasil pati yang menjadi bahan makanan pokok kedua setelah beras bagi masyarakat di Indonesia Timur. Pemenuhan kebutuhan sagu dilakukan oleh masyarakat melalui proses pemanenan di hutan-hutan sagu yang merupakan hak ulayat mereka (Soekamto et al., 2022). Hal yang sama berlaku bagi masyarakat Desa

Tanjung Betik yang juga menganggap sagu sebagai makanan pokok kedua setelah beras.

Inovasi yang dihasilkan terdiri dari dua jenis olahan makanan, yaitu ongol-ongol (yang dikenal masyarakat sebagai gudi-gudi), bereuneu, dan cireng.

Proses pembuatan gudi-gudi atau ongol-ongol dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan seperti:

Bahan Taburan:

- - 250 gr kelapa parut setengah tua
- - Sedikit garam

Bahan untuk Ongol-Ongol (Gudi-Gudi):

- 500 gr tepung sagu
- 500 ml santan
- 900 ml air putih
- 350 gr gula merah (gula aren)
- 150 gr gula pasir
- Daun pandan
- 1 sdm minyak goreng

Proses pembuatan Cireng Sagu dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan sebagai berikut:

Bahan-Bahan Cireng:

- Sagu
- Air
- Royco
- Garam
- Merica
- Tepung terigu
- Bawang putih
- Daun bawang

Proses pembuatan Bereuneu Sagu juga dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan berikut:

Bahan-Bahan Bereuneu:

- Sagu
- Air
- Kelapa parut



Gambar 2 Bahan Bahan Serta Praktik Pembuatan Berlangsung

Pembuatan Gudi-Gudi (Ongol-Ongol) Sagu

Langkah pertama adalah mencampurkan kelapa parut dan garam hingga merata, yang akan digunakan sebagai bahan taburan. Kelapa dan garam diperoleh dari warga yang hadir selama kegiatan. Setelah dicampurkan, adonan dikukus selama sekitar 15 menit di atas api agar tidak cepat basi, lalu disisihkan. Sementara menunggu bahan taburan dingin, siapkan wadah untuk mencampurkan tepung sagu dan santan, kemudian aduk hingga tercampur dengan baik. Tepung sagu dan santan diberikan oleh tetangga sekitar posko yang juga berpartisipasi dalam kegiatan. Setelah adonan tercampur rata, tambahkan pasta vanilla dan minyak goreng untuk membuat tekstur tepung lebih kenyal. Setelah selesai, sisihkan adonan. Selanjutnya, masak air di atas kompor, masukkan daun pandan, gula merah (yang akan menjadi isian), dan gula pasir, lalu aduk hingga larut dan mendidih. Setelah itu, saring air gula. Tuangkan air gula ke dalam adonan tepung, aduk rata, lalu saring kembali agar tidak ada gumpalan. Bentuk adonan menjadi bulatan, lalu kukus selama kurang lebih 1 jam dengan api kecil. Setelah matang, angkat dan biarkan hingga dingin. Potong ongol-ongol yang telah dingin, lalu taburi dengan kelapa. Ongol-ongol siap untuk dinikmati.

Pembuatan Cireng Sagu

Langkah pertama adalah mencincang bawang putih dan daun bawang sesuai ukuran yang diinginkan. Kemudian, larutkan sagu dengan air. Bahan bawang dan sagu dibawa secara sukarela oleh warga setempat untuk kelancaran praktik pembuatan. Selanjutnya, masukkan penyedap rasa (royco, garam, merica) ke dalam larutan sagu, lalu tambahkan daun bawang dan bawang putih yang telah dicincang. Aduk hingga semua bahan tercampur rata. Nyalakan kompor, panaskan wajan, dan tuang larutan sagu ke dalam wajan dengan api sedang. Aduk terus hingga larutan sagu mengental dan lengket. Jika sudah berubah warna menjadi kecoklatan, segera matikan kompor agar larutan tidak gosong. Sementara itu, tuangkan tepung terigu ke dalam piring secukupnya dan masukkan adonan sagu ke dalam tepung. Bentuk adonan menjadi tipis dan lumuri dengan tepung agar tidak lengket. Setelah itu, goreng adonan sagu dengan api kecil hingga terlihat cukup kering. Ketika dianggap sudah matang, angkat adonan, lalu goreng kembali hingga cireng menjadi renyah. Sajikan dalam piring, dan cireng sagu siap dinikmati.

Pembuatan Bereuneu Sagu

Langkah pertama adalah memanaskan sagu di dalam wajan dengan api kecil. Setelah sagu terasa panas, percikkan air sedikit demi sedikit dan ulangi proses ini sampai sagu membentuk gumpalan kecil dan kenyal. Tunggu hingga sagu berubah warna menjadi kecoklatan dan matang, kemudian matikan kompor agar sagu tidak hangus. Setelah itu, masukkan kelapa parut yang sudah dicampur gula sesuai selera. Aduk hingga sagu dan kelapa tercampur rata. Bereuneu siap disajikan.



Gambar 3 Gudi-Gudi, Bereneu dan Cireng hasil pembuatan



Gambar 4 Gudi-Gudi, Bereneu dan Cireng dalam kemasan



Gambar 5 Foto Bersama Warga dalam Praktik Pembuatan

Pengolahan Pupuk Organik

Proses pembuatan pupuk organik dari ampas sagu dimulai dengan memberikan informasi lengkap kepada warga mengenai potensi ampas sagu sebagai pupuk organik. Ampas sagu sangat efektif digunakan sebagai pupuk karena sifatnya yang reaktif terhadap senyawa bioaktivator, yang dapat meningkatkan kandungan bahan organik (Lada, 2024). Selanjutnya, proses dilanjutkan dengan menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, seperti ampas sagu yang sudah tidak terpakai dan kotoran sapi yang diperoleh dari peternakan milik salah satu warga Desa Tanjung Betik. Pembuatan pupuk dilakukan dengan mencampurkan ampas sagu dan kotoran sapi di atas terpal, kemudian diaduk menggunakan sekop.



Gambar 6 Prosesi Pemerataan



Gambar 7 Hasil Pupuk Organik

Saat proses pencampuran, penting untuk memastikan bahwa ampas sagu dan kotoran sapi tercampur dengan baik. Jika tidak tercampur secara merata, akan ada perbedaan yang terlihat pada hasil akhirnya. Setelah itu, pupuk dimasukkan ke dalam karung dan siap digunakan, baik untuk ditaburkan pada tanaman milik warga maupun untuk dijual kepada mereka yang membutuhkan.

SIMPULAN

Sistem perekonomian di desa Tanjung Betik yang tergolong rendah menyebabkan kurangnya minat masyarakat untuk menghasilkan produk olahan berdasarkan potensi lokal yang ada. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi untuk memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Sumber daya lokal seperti sagu di desa Tanjung Betik memberikan

banyak manfaat bagi semua warga, terutama bagi para ibu dan bapak, dalam meningkatkan perekonomian sehari-hari. Pengolahan sagu menjadi Gudi-Gudi, Bereuneu, dan Cireng menawarkan inovasi baru sebagai produk khas dari desa Tanjung Betik.

Setelah melaksanakan praktik pembuatan olahan makanan seperti Gudi-Gudi, Bereuneu, dan Cireng, antusiasme masyarakat, terutama para ibu dan bapak, menjadi faktor penting dalam kelancaran kegiatan. Keinginan tinggi untuk mengikuti praktik pembuatan olahan makanan ini berkontribusi terhadap upaya peningkatan perekonomian di masa depan. Selain itu, praktik pembuatan pupuk organik dari campuran ampas sagu dan kotoran sapi memberikan hasil yang maksimal, dan olahan tersebut siap digunakan maupun dijual.

SARAN

Inovasi produk olahan sagu ini perlu dilanjutkan dan dikembangkan. Generasi muda, seperti remaja dan pemuda perempuan, dapat belajar tentang tahap pembuatan dan pengolahan agar produk ini dapat terus berlanjut di masa depan. Diharapkan aparat desa terus mendukung keberlanjutan produk olahan ini, yang pada gilirannya dapat memberikan keuntungan besar dalam memperkenalkan ciri khas dan produk baru dari desa Tanjung Betik kepada masyarakat sekitar dan para wisatawan yang berkunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Alip Suroto, D. P. (2023). ANALISIS BIBLIOMETRIK PEMANFAATAN SAGU DALAM PENGOLAHAN MAKANAN. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol. 3(8), 7455-7466.
- Asriany, A. &. (2018). Diversifikasi Olahan Sagu (Metroxylon sagu) dalam rangka Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Pra Sejahtera. *Prosiding*, 4(1).
- Ernawati, E. L. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31-40.
- Kiki Endah. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT : MENGGALI POTENSI LOKAL DESA. *Jurnal MODERAT*, Vol. 6(1), 135-143.
- Lada, Y. G. (2024). Pendampingan Masyarakat dalam Pemanfaatan Ampas Sagu menjadi Pupuk Organik Bokashi di Kampung Mosso Kota Jayapura. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 8 (1), 199-206.
- M Paramita, S. M. (2018). PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN SUMBER DAYA LOKAL. *Jurnal Peningkatan Ekonomi Masyarakat*, Vol. 4(1), 19-30.
- Mira Herawati Soekamto, P. P. (2022). Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio. 5-10.
- Narti Pakaya, R. M. (2014). Karakteristik Produk Kue Tradisional Ongol – ongol yang Disubstitusi dengan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol. 2(3), hal. 120 - 125.
- Pingkan Aditiawati, D. I. (2016). PENGEMBANGAN POTENSI LOKAL DI DESA PANAWANGAN SEBAGAI MODEL DESA VOKASI DALAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PENINGKATAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL. *Jurnal Sositologi*, Vol. 15(1), 59-67.
- Soekamto, M. H. (2022). Pengolahan Tepung Sagu Basah Menjadi Aneka Olahan Makanan Oleh Suku Moi Di Kampung Jeflio. 5-10.
- Tulalessy, Q. D. (2018). Sagu sebagai Makanan Rakyat dan Sumber Informasi Budaya Masyarakat Inanwatan: Kajian Folklor Non Lisan. *Melanesia: Jurnal Ilmiah Kajian*, Vol. 1(1), 85-92.
- Warisan Budaya. (2017). Cireng Bandung. Diakses pada 10 Agustus 2024, dari <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=7245>