

SKRIPSI

KONTRIBUSI SAGU DALAM PEMENUHAN PANGAN POKOK

RUMAH TANGGA DI DESA PANCAKARSA KECAMATAN

MANGKUTANA KABUPATEN LUWU TIMUR

OLEH :

KD. IRAWATI

45 18 033 012

UNIVERSITAS

BOSOWA



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2022

SKRIPSI

**KONTRIBUSI SAGU DALAM PEMENUHAN PANGAN POKOK RUMAH
TANGGA DI DESA PANCAKARSA KECAMATAN MANGKUTANA
KABUPATEN LUWU TIMUR**

KD. IRAWATI

45 18 033 012

**Skripsi ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana di Fakultas Pertanian**

Pada

Jurusan Agribisnis

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**Judul : Kontribusi Sagu dalam Pemenuhan Pangan Pokok Rumah
Tangga di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana
Kabupaten Luwu Timur**

Nama : KD. Irawati

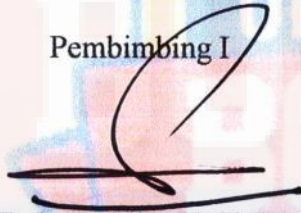
Satmbuk : 45 18 033 012

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Skripsi Telah Diperiksa Dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Ir. Baharuddin, M.Si., Ph.D
NIDN. 091 7056502

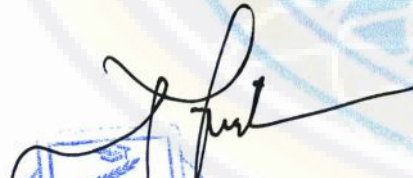
Pembimbing II



Dr. Ir. Suryawati Salam, M.Si
NIDN. 002 0095804

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian



Ir. Andi Tenri Fitriyah, M.Si., Ph.D.
NIDN. 022 2126804



Ketua Progran Studi
Agribisnis



Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si
NIDN. 011 1065702

Tanggal Lulus : 10 Agustus 2022

PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : KD. Irawati

No. Stambuk : 4518033012

Jurusan : Agribisnis

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul **“Kontribusi Sagu dalam Pemenuhan Pangan Pokok Rumah Tangga di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur”** merupakan karya tulis, seluruh ide yang ada dalam skripsi ini, kecuali yang saya nyatakan sebagai kutipan, merupakan ide yang saya susun sendiri. Selain itu, tidak ada bagian dari skripsi ini yang telah saya gunakan sebelumnya untuk memperoleh gelar atau sertifikat akademik.

Jika pernyataan di atas terbukti sebaliknya, maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan oleh Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Makassar, 10 Agustus 2022

KD. Irawati



ABSTRAK

KD. IRAWATI (45 18 033 012), Kontribusi Sagu dalam Pemenuhan Pangan Rumah Tangga di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur. Dibimbing oleh **Baharuddin** dan **Suryawati Salam**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga sebagai pangan pokok kedua setelah beras di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan April 2022. Responden terdiri atas 15 orang pada setiap rumah tangga. Data penelitian terdiri dari data primer dan sekunder. Metode penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kontribusi sagu dalam memenuhi pangan rumah tangga terbilang sedang dibanding dengan beras sebagai pangan pokok utama, dimana sagu sebesar 23% dan beras 77%. Sagu kini menjadi pangan pokok kedua setelah beras yang selalu ada pada setiap rumah tangga dan telah di diversifikasi menjadi berbagai olahan makanan.

Sagu yang diolah menjadi makanan oleh masyarakat adalah sagu basah yang masih memiliki kadar air dimana harga perkemasan Rp.35.000 dengan berat 5 kilogram dan sagu yang diolah menjadi kue atau cemilan adalah sagu kering yang telah melewati proses penjemuran sehingga tidak memiliki kadar air atau kadar air rendah dengan harga Rp.10.000 perkemasan dengan berat 1 kilogram.

Kata Kunci : Kontribusi, Pangan, Sagu

KATA PENGANTAR

Assalamu 'Alaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat limpahan rahmat dan kuasa-Nyalah. Sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “*Kontribusi Sagu Dalam Pemenuhan Pangan Pokok Rumah Tangga*” di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur Sulawesi Selatan. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Strata-1 di Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa material dan moral yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar – sebesarnya kepada :

1. Ibu Ir. Andi Tenri Fitriyah, M.Si., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar
2. Ibu Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Bosowa
3. Bapak Ir. Baharuddin, M.Si.,Ph.D selaku Pembimbing I dan Ibu Dr.Ir.Hj. Suryawati Salam, M.Si selaku Pembimbing II yang telah membimbing penulis sampai selesainya skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staf Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar
5. Keluarga Besar Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar yang selalu memberi support,

semangat kepada penulis dimana penulis harus menyesuaikan antara tugas dan kewajiban.

6. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasehat, motivasi, saran, dukungan dan dorongan moral dan material.

Sebagai manusia yang tidak luput dari kekeliruan, kekurangan dan keterbatasan Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan dan jauh dari kesempurnaan.

Oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun atau inovatif untuk perbaikan skripsi ini sangat perlu diberikan kepada penulis. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat diterima dan bermanfaat bagi kehidupan kita sehari – hari. Amin.

Wa Salamu 'Aalaikum. Wr. Wb.

Makassar, 10 Agustus 2022



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Kegunaan	4
1.3.1 Tujuan Penelitian	4
1.3.2 Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Botani Tanaman Sagu	6
2.2 Kandungan Gizi Sagu	7
2.3 Khasiat dan Manfaat Sagu	8
2.4 Kontribusi.....	9
2.5 Ketahanan Pangan Rumah Tangga	11
2.6 Aspek-Aspek Ketahanan Pangan	12
2.6.1 Kedaulatan Pangan Pangan (<i>Food sovereignty</i>).....	13
2.6.2 Kemandirian Pangan	14
2.6.3 Ketersediaan Pangan	15
2.6.4 Pemanfaatan Pangan	16

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Populasi dan Sampel	19
3.2.1 Populasi	19
3.2.2 Sampel	19
3.3 Jenis Data dan Sumber Data	20
3.3.1 Data Primer	20
3.3.2 Data Sekunder	20
3.4 Teknik Pengumpulan Data	20
3.4.1 Observasi	20
3.4.2 Wawancara	21
3.4.3 Dokumentasi.....	21
3.5 Analisis Data	21
3.6 Konsep Operasional	23

BAB IV KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak Geografis	23
4.2 Gambar Letak Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana.....	24
4.3 Keadaan Penduduk	25
4.4 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Desa Pancakarsa,2022	26

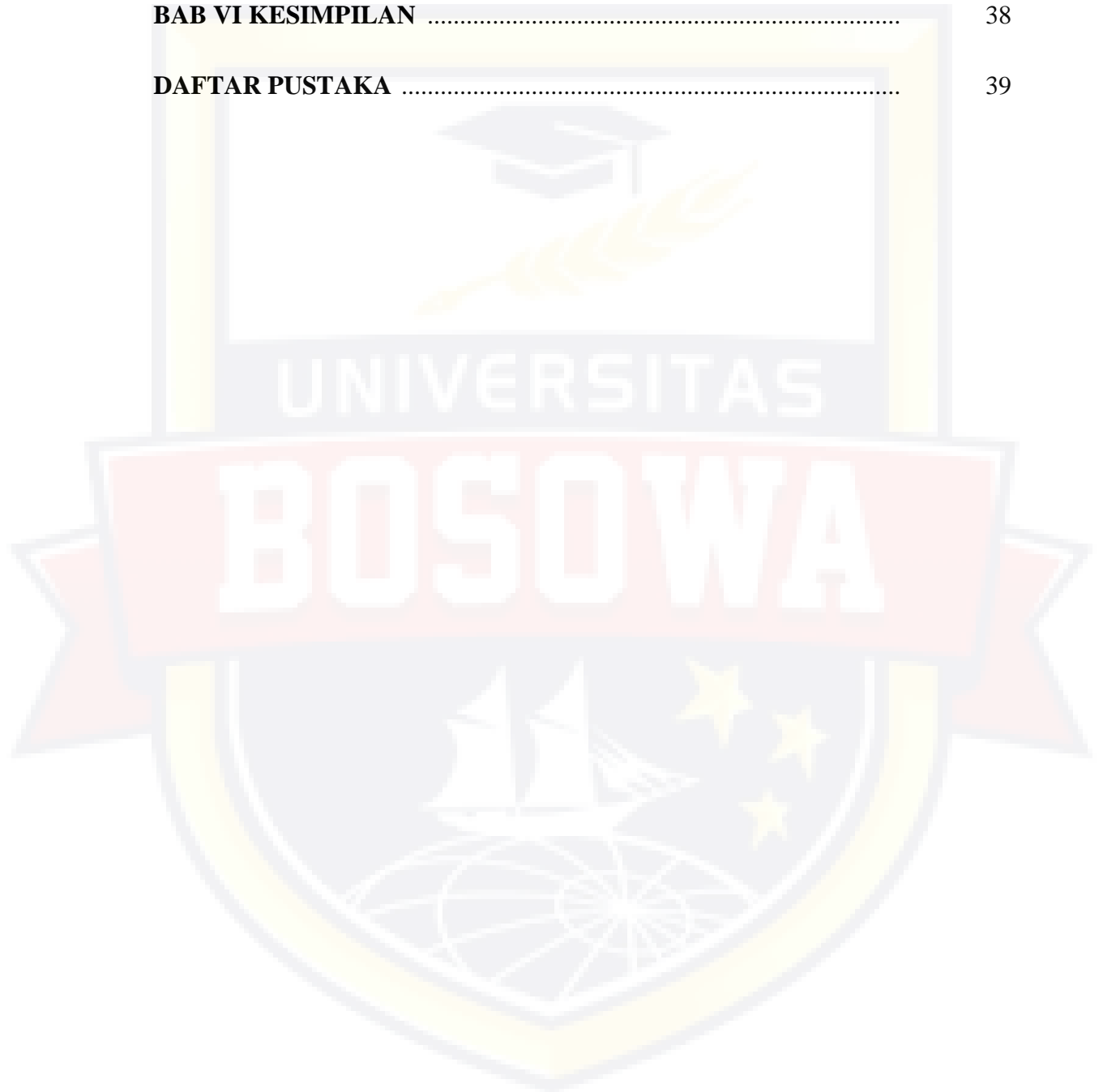
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Penduduk	27
5.1.1 Umur Responden.....	27
5.1.2 Tingkat Pendidikan Responden	28
5.1.3 Jumlah Anggota Keluarga.....	30
5.2 Pembahasan	31
5.2.1 Ketersediaan Sagu dalam Pemenuhan Pangan Rumah Tangga	31
5.2.2 Produk Olahan Sagu.....	32

5.2.3 Pemenuhan Konsumsi Bahan Pangan Rumah Tangga....	33
5.2.4 Tingkat Kontribusi Sagu.....	34

BAB VI KESIMPILAN	38
--------------------------------	-----------

DAFTAR PUSTAKA	39
-----------------------------	-----------



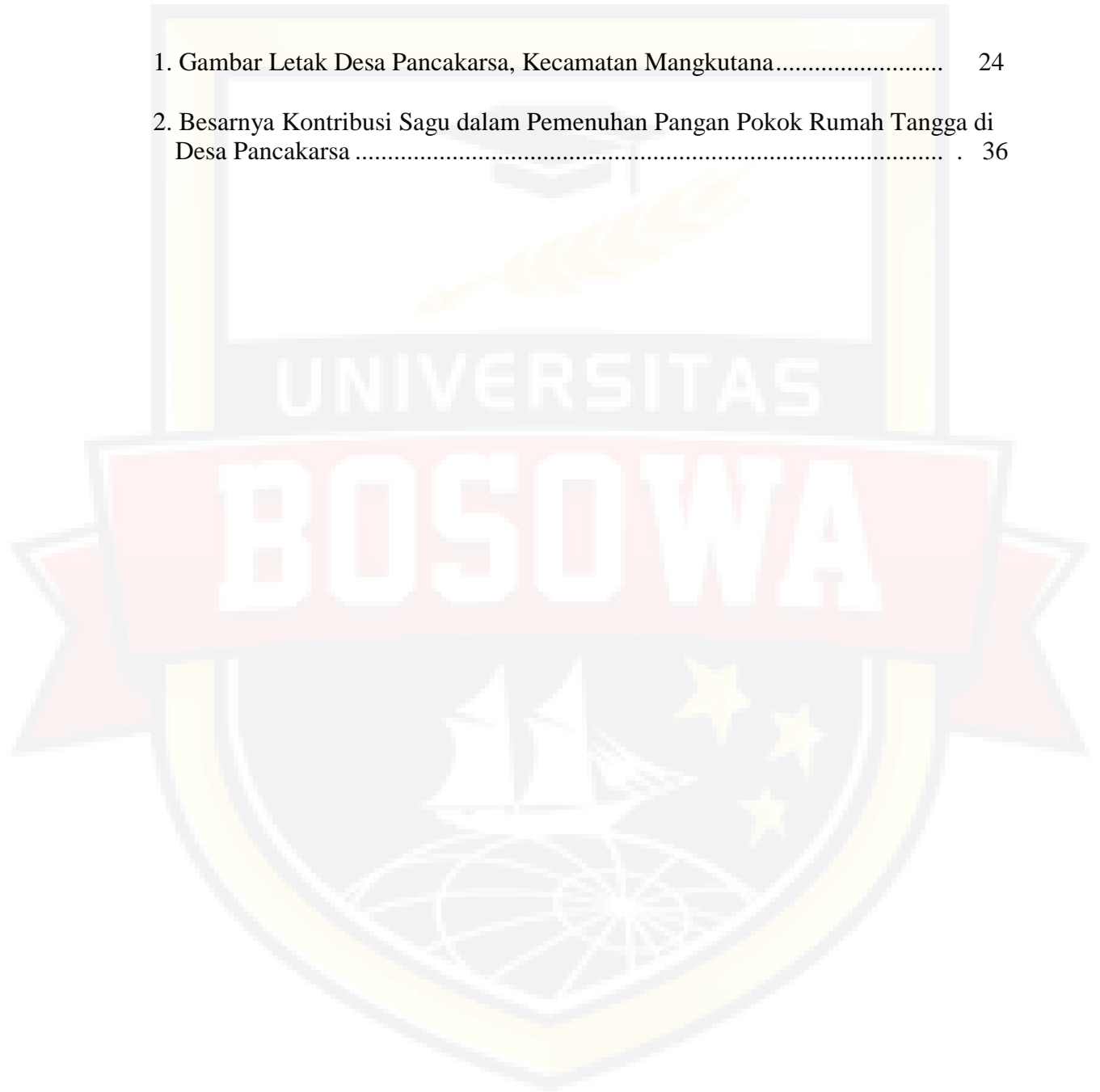
DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel.1 Kandungan Gizi Bahan Makanan Pokok (per 100 gram bahan)	7
Tabel.2. Klasifikasi Tingkat Kontribusi	10
Tabel.3. Jumlah Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Dusun di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur,2022.....	25
Tabel.4. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur,2022.....	26
Tabel.5. Klasifikasi Umur Responden Konsumen Sagu Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022.....	28
Tabel.6. Tingkat Pendidikan Responden Konsumen Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur,2022.....	29
Tabel.7. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden Konsumen Sagu Di Desa Pancakarsa,Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022.....	30
Tabel.8. Produk Olahan Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupataen Lwuwu Timur,2022.....	32
Tabel.9 Konsumsi Beras dan Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupataen Lwuwu Timur,2022.....	34
Tabel.10. Kontribusi Sagu dan Beras di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur,2022.....	35

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Gambar Letak Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana..... 24
2. Besarnya Kontribusi Sagu dalam Pemenuhan Pangan Pokok Rumah Tangga di
Desa Pancakarsa 36



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sagu (*Metroxylon sagu Rottb*) merupakan tanaman penghasil pati yang sangat potensial namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Tanaman sagu banyak dijumpai di Indonesia khususnya di daerah Indonesia bagian timur. Sagu merupakan bahan makanan yang menjadi makanan pokok masyarakat Maluku, Papua, Mentawai, dan daerah-daerah lain di Indonesia. Sagu mengandung karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi bahan pangan pengganti beras untuk kedepannya. Sampai sekarang masih banyak masyarakat pedalaman di Indonesia mengkonsumsi sagu sebagai makanan pokok. Tanaman sagu memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi kekurangan pangan nasional dan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokoknya. Kandungan kalori dan gizi sagu tidak kalah dengan sumber pangan lainnya.

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup manusia dan sekaligus bagi keutuhan suatu bangsa sehingga keberadaannya harus tersedia setiap saat dan pemenuhannya harus terpenuhi. Hal ini menggambarkan lemahnya perhatian pemerintah terhadap potensi pangan lokal yang ada. Pola konsumsi masyarakat pedesaan yang semula berbasis pangan lokal kemudian telah berubah ke beras merupakan faktor penyebab rentannya kerawanan pangan di setiap daerah pada masa mendatang (Rauf dan Lestari, 2009).

Sumberdaya pangan lokal yang ada pada setiap daerah seperti sagu misalnya apabila dikelola secara baik dapat membantu memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga dan memperkokoh cadangan pangan desa/daerah serta dapat mengurangi ketergantungan pada beras (Louhenapessy, 1992). Hal ini merupakan tantangan sekaligus peluang yang perlu mendapat perhatian serius pemerintah daerah melalui upaya pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya pangan lokal seperti sagu dalam pemantapan kebutuhan pangan rumah tangga/individu dan daerah serta nasional (Bantacut, 2011 dalam Luhukay dkk. 2019).

Sagu adalah komoditi tanaman pangan yang digunakan sebagai sumber karbohidrat yang cukup potensial di Indonesia. Khususnya di wilayah bagian timur Indonesia sagu belum dimanfaatkan secara optimal pada hal sagu memiliki peranan penting pada berbagai bidang, meskipun saat ini sagu masih berkembang secara tradisional dan terbatas. Upaya Pemerintah dalam mengembangkan sagu nasional terus dilakukan dengan berbagai cara. Salah satunya dengan memprioritaskan pengembangan industri sagu berbasis perkebunan sesuai amanat Perpres No. 18 tahun 2020 tentang RPJM nasional tahun 2020-2024. Pemerintah terus mendorong diversifikasi produk dan konsumsi agar dapat menjaga ketahanan pangan nasional. peningkatan diversifikasi pangan lokal dilakukan melalui penyebaran inovasi produk-produk pangan yang sehat dan bergizi sehingga dapat memberikan opsi kepada masyarakat untuk mengkonsumsi berbagai lainya selain beras.

Sagu dikenal oleh sebagian besar masyarakat papua sebagai tumbuhan serba guna selain sumber patinya dimanfaatkan untuk makanan pokok dalam bentuk olahan papeda, sagu lempeng dan sinoli. Bagian-bagian lain dari tumbuhan ini dimanfaatkan untuk berbagai keperluan hidup seperti daun untuk atap rumah, pelepah daun untuk dinding rumah, kulit batang untuk lantai rumahataupun sebagai bahan kayu bakar dan pucuk daun sebagai sayur (Kadiwaru 2004; Payai 2008 dalam Asmuruf, dkk 2018).

Sagu mempunyai peran strategis dalam upaya mengembangkan penganekaragaman pangan di daerah untuk mendukung pemenuhan pangan karena bahan baku tradisional tersedia secara spesifik lokasi. Pangan tradisional merupakan produk bercita rasa budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah sumberdaya lokal dengan selera berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan secara turun menurun. Dengan demikian pangan tradisional dapat dijadikan sarana untuk mewujudkan penganekaragaman pangan dalam memantapkan kebutuhan pangan tradisional (Boston, 2009 dalam Endah Ernawati dkk, 2018).

Di Sulawesi Selatan terdapat cukup banyak sagu pada beberapa kabupaten. Kawasan Luwu Raya (Luwu, Luwu Utara dan Luwu Timur) merupakan kabupaten yang memiliki potensi yang besar untuk pengembangan sagu. Luwu Timur memiliki wilayah potensi lahan yang sangat luas, dimana sagu tidak hanya dibudidayakan tetapi tumbuh dengan sendirinya. Desa pancakarsa merupakan desa yang terletak di kecamatan mangkutana kabupaten luwu timur mempunyai potensi tanaman sagu yang banyak, dimana warga desa pancakarsa ini merupakan

sebagian petani sagu, oleh sebab itu dengan terdapatnya penelitian ini sanggup menanggapi masalah- masalah terkait dengan pemenuhan pangan rumah tangga di Indonesia terkhusus di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutan Kabupaten Luwu Timur.

Kondisi pemenuhan konsumsi bahan pangan di Desa Pancakarsa tergolong variatif dan sangat banyak masyarakat yang melakukan diversifikasi pangan guna memenuhi kebutuhan gizi yang lebih baik, terutama pemenuhan karbohidrat yang terdapat pada sagu sebagai pemenuhan pangan rumah tangga selain beras. Masyarakat Desa Pancakarsa banyak yang memproduksi sagu oleh karena itu masyarakat tidak kesulitan dalam membeli atau mencari sagu untuk pangan pokok. Sagu di wilayah tersebut banyak diolah masyarakat jadi makanan tradisional seperti kapurung. Kapurung ialah produk hasil dari olahan sagu yang sangat di sukai masyarakat, mereka biasanya mengkonsumsi setiap hari.

Ketergantungan terhadap beras sangat besar pada masyarakat, paling utama di Desa Pancakarsa. Ketergantungan ini dapat dikurangi dengan alternative bahan pangan yang lain ialah sagu. Salah satunya dengan mengeksplorasi kemampuan sagu untuk keperluan pangan maupun pemenuhan kebutuhan pangan, yang jadi fokus pada penelitian ini adalah kontribusi sagu sebagai pangan pokok dalam pemenuhan kebutuhan pangan rumah tangga selain beras.

1.2. Rumusan Masalah

Seberapa besar kontribusi sagu terhadap pemenuhan pangan rumah tangga di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana?

1.3 Tujuan dan Kegunaan

1.3.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

Untuk mengetahui seberapa besar kontribusi sagu di dalam pemenuhan pangan rumah tangga di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana.

1.3.2 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi semua pihak terkhususnya pengembangan petani sagu.
2. Sebagai bahan referensi bagi peneliti yang ingin melanjutkan penelitiannya.
3. Menambah pengetahuan terkait dengan tanaman sagu dan potensi-potensi yang dimiliki.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Botani Tanaman Sagu

Tumbuhan sagu termasuk tanaman monokotil dari *famili Palmae Jussieu*, sub famili *Calamoideae*, serta genus *Metroxylon*. di Indonesia, masyarakat memahami 2 tipe penghasil tepung sagu utama, ialah dari tipe *Metroxylon* serta tipe Arenga (sagu aren). Sagu aren berkembang pada lahan relatif kering (banyak ditemui di Jawa, Sumatera serta Kalimantan) serta isi tepung dari tumbuhan sagu aren relatif lebih sedikit dibanding dengan sagu *Metroxylon* (Hengky serta Abner, 2003). Tanaman sagu adalah tumbuhan *hapaxanthic* (bermanfaat satu kali dalam satu siklus hidup) serta *soboliferus* (anakan). Satu siklus hidup tumbuhan sagu dari biji hingga membentuk biji dibutuhkan waktu sampai 11 tahun dalam 4 periode fase pembentukan batang dibutuhkan waktu 4.5 tahun fase infloresensia (pembangunan) dibutuhkan waktu 1 tahun serta fase pembentukan biji dibutuhkan waktu sepanjang 1 tahun (Flach, 2005).

Sagu adalah tumbuhan C3 yang bisa hidup pada lahan marginal semacam di lahan gambut, rawa serta tanah yang tergenang (Okazaki et angkatan laut(AL), 2013). Tanaman C3 adalah tanaman yang memiliki kemampuan adaptif pada lingkungan yang memiliki kandungan CO₂ atmosfer tinggi. Contoh lain tanaman C3 ialah padi, kedelai, gandum, anggota leguminosae, dan durian. Batang sagu digunakan sebagai tempat penyimpanan pati sagu selama masa pertumbuhan, sehingga semakin berat dan panjang batang sagu semakin banyak pati yang terkandung di dalamnya. Pada umur panen 10–12 tahun, berat batang sagu dapat

mencapai 1,2 ton (Rumalatu, 1981). Berat kulit batang sagu sekitar 17- 25% sedangkan berat empulurnya sekitar 75-83% dari berat batang. Pada umur 3- 5 tahun, empulur batang sagu sedikit mengandung pati, akan tetapi pada umur 11 tahun empulur sagu mengandung 15-20% pati sagu. (Botanri et al., 2011 dalam Ratih Kemala Dewi dkk, 2016).

2.2 Kandungan Gizi Sagu

Komponen paling dominan dalam tepung sagu adalah pati atau karbohidrat. Pati ini berupa butiran atau granula yang berwarna putih mengkilat, tidak berbau dan tidak mempunyai rasa. Granula pati mempunyai bentuk dan ukuran yang beraneka ragam sesuai dengan sumbernya. Pati sagu yang berasal dari hasil ekstraksi empulur/batang sagu bebas dari bahan kimiawi, merupakan ingredien alami, layak dikonsumsi sebagai bagian dari diet tiap hari dan memiliki fungsi tertentu dalam metabolisme tubuh (Papilaya, 2008; Putri, 2012). Kandungan gizi yang ada pada sagu dibandingkan dengan bahan makanan lain secara jelas dapat dilihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Kandungan Gizi Bahan Makanan Pokok (per 100 gram bahan)

Nama Bahan	Kandungan Gizi				
	Kalori (kal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Air (%)	Karbohidrat
Sagu	381 kkal	0,3 gr	0,2 gr	-	91,3
Beras	361 kkal	6,7 gr	0,6 gr	-	6,7

Sumber: Nutri Survey, 2014

Sebagai sumber energi, sagu memiliki kandungan protein paling unggul diantara makanan pokok seperti beras, jagung, singkong dan kentang. Dibandingkan dengan tepung jagung dan tepung beras, kandungan karbohidrat

tepung sagu relatif lebih tinggi yaitu sebesar 381 per 100 gram. Namun demikian, sagu termasuk bahan pangan yang sangat miskin akan protein. Kandungan protein tepung sagu, jauh lebih rendah dari tepung beras, jagung, dan beras. Ditinjau dari kadar vitamin dan mineral, sagu juga memiliki kadar yang lebih rendah dibandingkan dengan bahan makanan pokok lainnya. Menyadari potensi gizi sagu yang tidak selengkap dan sebaik bahan makanan pokok lain, sagu harus dikonsumsi bersama-sama dengan bahan lain yang lebih baik kadar gizinya. (Endah Ernawati, 2018).

2.3 Khasiat dan Manfaat Sagu

Peranan sagu ditinjau dari aspek sosial diuraikan secara kualitatif dengan menggambarkan dari sisi manfaat sagu yang memberikan ciri khas dalam lingkungan sosial masyarakat di lokasi penelitian. Sagu mempunyai prospek yang baik sebagai salah satu sumber utama pangan murah. Pengembangan produk baru dengan komponen utama sagu yang sesuai dengan selera masyarakat diharapkan dapat menjadi pangan sumber karbohidrat siap konsumsi, seperti tepung kering dan berbagai produk-produk mie, sehingga dapat membantu upaya percepatan penganekaragaman pangan yang sedang kita galakkan. Manfaat dan keunggulan bila kita mengonsumsi aneka makanan yang berasal dari sagu, baik dalam bentuk snack maupun olahan yang berasal dari sagu, antara lain:

1. Dapat memberikan efek mengenyangkan tetapi tidak menyebabkan gemuk.
2. Mencegah sembelit dan dapat mencegah risiko kanker usus.
3. Tidak cepat meningkatkan kadar glukosa dalam darah (indeks glikemik rendah) sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus.

Produk ini dapat disebarluaskan kepada masyarakat baik dalam bentuk tepung ataupun yang sudah menjadi hasil industri. Marilah kita angkat pangan lokal kita dari Indonesia ini sebagai cadangan bahan makanan dalam meningkatkan ketahanan pangan kita.

2.4 Kontribusi

Kontribusi adalah pemberian atau ikut andil dalam suatu kegiatan baik berupa informasi, ide-ide, dan tenaga, demi untuk mencapai sesuatu yang direncanakan. Kontribusi adalah sumbangan dari suatu usaha terhadap pemenuhan total yang diterima masyarakat, diukur dengan persentase dari masing-masing sumber pemenuhan terhadap total pangan masyarakat. Dengan kontribusi berarti individu tersebut juga berusaha meningkatkan efisiensi dan efektivitas hidupnya. Hal ini dilakukan dengan cara menajamkan posisi perannya, sesuatu yang kemudian menjadi bidang spesialis, agar lebih tepat sesuai dengan kompetensi. Kontribusi dapat diberikan dalam berbagai bidang yaitu pemikiran, kepemimpinan, profesionalisme, finansial, dan lainnya (Anne Ahira:2012 dalam Nurrs Insani,2019).

Pada dasarnya yang dimaksud dengan kontribusi bagi pemenuhan rumah tangga masyarakat pada umumnya ialah pemberian, pengaruh ataupun sumbangsih dari suatu kegiatan yang dilakukan masyarakat terhadap pemenuhan pangan pokok yang diterima rumah tangga masyarakat. Besar kecilnya kontribusi yang diberikan atas usaha atau pekerjaan tersebut merupakan tolak ukur keberhasilan atas pekerjaan atau usaha tersebut sehingga menjadi pertimbangan untuk kedepannya. Kontribusi dapat diklasifikasikan dalam tiga kategori yaitu

rendah, sedang dan tinggi. Untuk menentukan katagori tersebut terlebih dahulu kita dapat menentukan intervalnya (jarak) yaitu dengan cara. Menurut Handoko, 2013 kontribusi adalah besaran sumbangan yang diberikan atas sebuah kegiatan yang dilaksanakan. Adapun tingkat klasifikasi kontribusi sebagai berikut:

Tabel 2. Klasifikasi Kriteria Kontribusi

No.	Presentase	Kriteria
1.	10,10– 20%	Kurang
2.	20,10-30%	Sedang
3.	30,10-40%	Cukup Baik
4.	40,10-50%	Baik
5.	>50%	Sangat Baik

Sumber: Depdagri, Kepmendagri Nomor 690.900.329

Tabel di atas menunjukkan bahwa klasifikasi kriteria kontribusi atas suatu usaha dapat diklasifikasikan dalam enam kategori yaitu kategori kontribusi sangat kurang apabila besarnya kontribusi tersebut berkisar antara 0,01-10%, kemudian kategori kontribusi kurang apabila besarnya kontribusi tersebut berkisar antara 10,10-20%, kategori sedang 20,10-30%, kategori cukup baik 30,10-40%, kategori baik 40,10-50% dan kategori kontribusi sangat baik apabila besarnya kontribusi yang diberikan lebih dari >50%.

2.5 Ketahanan Pangan Rumah Tangga

Pangan merupakan suatu komoditas strategis yang menyangkut kebutuhan dasar manusia yang hidup di bumi. Tidak tersedianya pangan secara cukup, akan berdampak negatif secara potensial yang berakibat guncangan ketahanan nasional. Sebaliknya, penyediaan pangan yang sesuai dengan kebutuhan dan terjangkau oleh daya beli masyarakat akan memberikan dukungan bagi terciptanya stabilitas ekonomi dan politik karena dapat memberikan rasa aman pada masyarakat (Amara, 2006 dalam Hermawati, 2015).

Ketahanan pangan rumah tangga didefinisikan sebagai kemampuan rumah tangga memperoleh pangan yang cukup, baik berasal dari usahatani sendiri maupun membeli di pasar sehingga kebutuhan rumah tangga tercukupi. Keanekaragaman konsumsi pangan dalam konteks di negara Indonesia sering diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras seperti sagu. Upaya pemenuhan pangan dengan mengganti bahan pangan pokok beras menjadi bahan pangan pokok non beras atau yang disebut diversifikasi pangan dapat menjadikan solusi tepat dalam menangani permasalahan pangan. Ekologi wilayah akan menentukan pangan masyarakat Indonesia seperti adanya perubahan lingkungan strategis yaitu pada globalisasi dibidang informasi dan pangan. Menjelaskan. Pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor, tidak banyak didasarkan pada pertimbangan ekonomi seperti pendapatan dan harga pangan tetapi juga didorong oleh berbagai penalaran dan perasaan seperti kebutuhan, kepentingan, dan kepuasan yang bersifat pribadi maupun sosial.(Setyawati,2013 dalam Yulianwan, 2017).

Pengertian ketahanan pangan, tidak lepas dari UU No. 18/2012 tentang Pangan. Disebutkan dalam UU tersebut bahwa Ketahanan Pangan adalah “kondisi terpenuhinya Pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan”. UU Pangan bukan hanya berbicara tentang ketahanan pangan, namun juga memperjelas dan memperkuat.

2.6 Aspek Konsep Ketahanan Pangan

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal. Beras termasuk dalam barang kebutuhan pokok hasil pertanian mengingat beras sangat berpengaruh terhadap stabilitas ekonomi dan/atau kepentingan hajat hidup orang

banyak. Oleh karena itu, upaya pemerintah untuk menjaga ketersediaan pasokan dan kestabilan harga beras sebagai barang kebutuhan pokok dilakukan melalui: Ketersediaan dan Keterjangkauan, pangan pokok (termasuk beras) adalah pangan yang diperuntukkan sebagai makanan utama sehari-hari sesuai dengan potensi sumber daya dan kearifan lokal. (Pasal 1 angka 15 UU 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Pemerintah dan pemerintah daerah bertanggung jawab atas ketersediaan pangan untuk memenuhi kebutuhan dan konsumsi pangan bagi masyarakat, rumah tangga, dan perseorangan yang terjangkau dan berkelanjutan

Ada beberapa Aspek yang meliputi Konsep Ketahanan Pangan dimana diantaranya adalah :

2.6.1 Kedaulatan Pangan Pangan (*Food sovereignty*)

Kedaulatan Pangan adalah konsep pemenuhan pangan melalui produksi lokal. Kedaulatan pangan merupakan konsep pemenuhan hak atas pangan yang berkualitas gizi baik dan sesuai secara budaya, diproduksi dengan sistem pertanian yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Artinya, kedaulatan pangan sangat menjunjung tinggi prinsip diversifikasi pangan sesuai dengan budaya lokal yang ada. Kedaulatan pangan juga merupakan pemenuhan hak manusia untuk menentukan sistem pertanian dan pangannya sendiri yang lebih menekankan pada pertanian berbasis keluarga—yang berdasarkan pada prinsip solidaritas. Kedaulatan pangan adalah hak setiap bangsa dan setiap rakyat untuk memproduksi pangan secara mandiri dan hak untuk menetapkan sistem pertanian,

peternakan, dan perikanan tanpa adanya subordinasi dari kekuatan pasar internasional.

Kedaulatan pangan dimaknai sebagai suatu model produksi pertanian agroekologis, model perdagangan pertanian yang proteksionis, dan mendorong pasar lokal menggunakan instrumen dari *IPC for Food Security*, pendekatan terhadap sumber daya genetik pertanian yang bersifat komunal, lebih cenderung antipaten, serta wacana lingkungan asionalisme hijau (*green rationalism*). Di sini kedaulatan pangan diartikan sebagai hak setiap orang, masyarakat, dan negara untuk mengakses dan mengontrol aneka sumber daya produktif serta menentukan dan mengendalikan sistem pangan sendiri sesuai kondisi ekologis, sosial, ekonomi, dan karakter budaya masing-masing. Kedaulatan pangan mensyaratkan pengendalian sistem produksi, distribusi, dan konsumsi pangan sehingga konsep ini tidak mungkin diterapkan di negara yang tidak punya lahan pertanian seperti Singapura (Syahyuti, dkk. 2015).

2.6.2 Kemandirian Pangan

Kemandirian Pangan adalah kemampuan negara dan bangsa dalam memproduksi Pangan yang beraneka ragam dari dalam negeri yang dapat menjamin pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup sampai ditingkat perseorangan dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam, manusia, sosial, ekonomi, dan kearifan lokal secara bermartabat. Kemandirian pangan adalah pengembangan penganekaragaman pangan dan pengembangan pangan fungsional secara tersistem dari hulu ke hilir secara dinamis dan berkelanjutan. Untuk mendukung hal ini berbagai regulasi terkait perlu disempurnakan dan

dikembangkan. Investasi perlu diarahkan secara proporsional, baik di sektor ekonomi maupun sosial dengan mempertimbangkan daya ungkit kebijakan dan program lainnya seperti peningkatan kesempatan usaha dan kesempatan kerja, peningkatan pendapatan, serta peningkatan penyediaan dan ekspor pangan.

Kemandirian pangan dapat diartikan dengan swasembada pangan, dimana negara dan bangsa Indonesia mampu mencukupi kebutuhan pangan domestik bahkan memiliki surplus pangan sehingga mampu mengekspor bahan pangan domestic untuk menambah devisa dan pendapatan. Pangan merupakan kebutuhan primer yang harus dipenuhi baik secara individu dan nasional, karena kebutuhan pangan juga bagian dari kebijakan strategis yang harus diberikan solusi secara cepat dan tepat. Terciptanya keamanan pangan merupakan syarat strategis bagi suksesnya proses pengembangan ekonomi dan social yang bersandarkan pada strategi bervisi ke dalam (endogenous strategy). Oleh karena itu, posisi sektor pertanian menjadi sangat strategis dalam struktur perekonomian nasional. Sehingga dapat dikatakan bahwa pertanian merupakan ibu dari seluruh sector (Lathif Hakim,dkk.2019).

2.6.3 Ketersediaan Pangan

Ketersediaan pangan adalah kondisi tersedianya pangan hasil produksi dalam negeri dan cadangan pangan nasional serta impor apabila kedua sumber utama tidak dapat memenuhi kebutuhan. Ketersediaan pangan ditentukan oleh produksi pangan di wilayah tersebut, perdagangan pangan melalui mekanisme pasar di wilayah tersebut, stok yang dimiliki oleh pedagang dan cadangan pemerintah, dan bantuan pangan dari pemerintah atau organisasi lainnya. Pola

konsumsi yang relatif sama antar individu, antar waktu, dan antar daerah mengakibatkan adanya masa-masa defisit dan lokasi-lokasi defisit pangan. Dengan demikian, mekanisme pasar dan distribusi antar lokasi serta antar waktu dengan mengandalkan 'stok' akan berpengaruh pada keseimbangan antara ketersediaan dan konsumsi yang berpengaruh pada harga yang terjadi di pasar. Faktor keseimbangan yang terefleksi pada harga sangat berkaitan dengan daya beli rumah tangga terhadap pangan. Dengan demikian, meskipun komoditas pangan tersedia di pasar namun apabila harga terlalu tinggi dan tidak terjangkau daya beli rumah tangga, maka rumah tangga tidak akan dapat mengakses pangan yang tersedia (Tarik, 2009 dalam Dian Banita, 2013).

Mayoritas bahan pangan yang diproduksi maupun didatangkan dari luar wilayah harus masuk terlebih dahulu ke pasar sebelum sampai ke rumah tangga. Oleh karena itu, selain kapasitas produksi pangan, keberadaan sarana dan prasarana penyedia pangan seperti pasar akan terkait erat dengan ketersediaan pangan di suatu wilayah.

2.6.4 Pemanfaatan Pangan

Pemanfaatan pangan meliputi: (1) Pemanfaatan pangan yang bisa di akses oleh rumah tangga; dan (2) Kemampuan individu untuk menyerap zat gizi secara efisien oleh tubuh. Pemanfaatan pangan juga meliputi cara penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan termasuk penggunaan air selama proses pengolahannya serta kondisi budaya atau kebiasaan dalam pemberian makanan terutama kepada individu yang memerlukan jenis pangan khusus sesuai dengan

kebutuhan masing-masing individu (saat masa pertumbuhan, kehamilan, menyusui, dll) atau status kesehatan masing-masing individu. Dalam penyusunan FSVA Kabupaten/Kota, aspek pemanfaatan pangan meliputi indikator sebagai berikut: (1) Rasio jumlah rumah tangga tanpa akses air bersih terhadap jumlah rumah tangga; dan (2) Rasio jumlah penduduk desa per tenaga kesehatan terhadap kepadatan penduduk. Pada tingkat nasional, ketahanan pangan diartikan sebagai kemampuan suatu bangsa untuk menjamin penduduknya memperoleh pangan yang cukup, mutu yang layak aman dan didasarkan pada optimalisasi pemanfaatan yang berbasis pada keragaman sumber daya lokal. Lebih lanjut dikatakan, untuk memperoleh ketahanan pangan, terdapat 4 hal yang harus dipenuhi yaitu: 1) Kecukupan ketersediaan pangan; 2). Stabilitas ketersediaan pangan; 3). Aksesibilitas dan keterjangkauan pangan dan 4). Kualitas keamanan pangan (Setiarso,2016).

Pangan lokal adalah produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Lebih lanjut dijelaskan, pangan lokal dikembangkan sesuai preferensi konsumen lokal. Pangan lokal berkaitan dengan budaya lokal setempat yang berasal dari dalam negeri. Pangan lokal melimpah di Indonesia (Hariyanto,2017).

Diversifikasi pangan lokal sudah harus digalakkan agar ketahanan pangan dapat tercapai, hal ini sesuai dengan moto pencahangan nasional gerakan diversifikasi pangan: “Sehat dengan pangan lokal dan kenyang tidak harus nasi”. Gerakan ini mengajak semua pihak untuk mulai mengkonsumsi pangan lokal

selain dari beras dan gandum. Mardatila (2020), menambahkan strategi untuk mengatasi ketersediaan pangan antara lain membangun penyediaan pangan dari produksi domestik dan cadangan pangan nasional serta memberdayakan usaha pangan skala kecil.



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur Sulawesi Selatan. Penelitian ini mengambil lokasi tersebut karena di lokasi tersebut terdapat banyak tempat pengolahan sagu dan mayoritas penduduknya mengonsumsi sagu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan April 2022.

3.2 Populasi dan Sampel

3.2.1 Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang terdiri dari manusia dan benda ataupun peristiwa sebagai sumber data yang mewakili karakteristik tertentu dalam penelitian (Nazir, 2002), populasi dalam penelitian ini adalah rumah tangga yang mengonsumsi bahan pangan sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur yang berjumlah 152 rumah tangga.

3.2.2 Sampel

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti, penarikan sampel 10% dari populasi Rumah Tangga dengan teknik pengambilan sampel secara Acak Sederhana, sehingga jumlah sampel yang diperoleh sebanyak 15 orang dari masing-masing rumah tangga dimana rumah tangga ini adalah masyarakat lama dan sering mengonsumsi sagu. Penarikan sampel ini diambil dari jumlah 152 rumah tangga.

3.3 Jenis Data dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder sebagai berikut :

3.3.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari responden atau objek yang diteliti. Adapun data primer diperoleh dari observasi, wawancara dengan menggunakan petunjuk wawancara, yang meliputi tentang identitas responden dan makanan pokok rumah tangga.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang mendukung data primer. Data sekunder ini meliputi peta administrasi, data monografi, jumlah penduduk dan lainnya yang dianggap perlu.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi sebagai berikut :

3.4.1 Observasi

Observasi pengamatan yang di lakukan dengan cara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis untuk kemudian dilakukan pencatatan. Observasi sebagai metode pengumpulan data banyak digunakan untuk mengamati tingkah laku individu ataupun proses terjadinya suatu kegiatan yang dapat diamati. Observasi ini dilakukan peneliti dengan

cara tatap muka langsung dengan masyarakat di Desa Pancakarsa. Tujuan untuk mengamati lokasi penelitian secara langsung terkait dengan tingkat kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga.

3.4.2 Wawancara

Wawancara adalah kegiatan tanya jawab secara lisan yang diajukan kepada responden dengan menggunakan pedoman pertanyaan untuk memperoleh informasi. Dalam pelaksanaan penelitian, penulis melakukan wawancara kepada Rumah Tangga terkait.

3.4.3 Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu proses pengumpulan data, pengolahan, pemilihan dan juga penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan, yang memberikan atau mengumpulkan bukti terkait keterangan, seperti kutipan, gambar dan referensi lainnya. Bahkan kredibilitas hasil penelitian kualitatif ini akan semakin tinggi jika melibatkan/menggunakan studi dokumen ini dalam metode penelitian kualitatif. Fungsi data dokumentasi pada penelitian ini ialah agar penulis mengetahui profil para petani sagu.

3.5 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Penelitian kuantitatif yaitu dengan memperoleh data yang berbentuk angka-angka. Metode penelitian menggunakan analisis deskripsi. Data yang dianalisis adalah data primer didapat dari hasil wawancara dengan responden dan data sekunder didapat dari lembaga-lembaga terkait seperti perangkat desa

maupun Badan Pusat Statistik. Data yang telah didapatkan, dikumpulkan, diolah dan ditabulasikan dan dibuat dalam bentuk tabelaris sesuai kebutuhan analisis penelitian menurut kejadian sebagaimana adanya yang terjadi di lapangan dapat dipotret, diwawancara, dan diobservasi.

Metode penelitian ini pada tahap awalnya peneliti melakukan, observasi kemudian dilakukan pengumpulan data dengan cara wawancara sampai mendalam, hingga penyusunan skripsi terkait dengan kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga di Desa Pancakarsa.

Kontribusi adalah menghitung berapa besar kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga dengan cara membandingkan antara total kontribusi sagu dengan total biaya pangan pokok yang dikeluarkan rumah tangga dalam satu bulan. Untuk menghitung kontribusi sagu diperoleh dengan cara membandingkan antara biaya konsumsi sagu dengan total konsumsi pangan pokok rumah tangga dalam satu bulan dikalikan 100 %, dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Kontribusi} = \frac{y}{x} \times 100\%$$

Ket :

y : Konsumsi sagu per bulan (Rp)

x : Konsumsi seluruh pangan pokok perbulan (Rp)

Adapun variabel kontribusi sagu yang dideskripsikan ialah Sagu menjadi salah satu pokok pendamping beras dalam pemenuhan pangan rumah tangga di Desa Pancakarsa.

3.6 Konsep Operasional

Definisi Operasional dalam penelitian ini :

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman.
2. Pangan rumah tangga adalah terpenuhinya pangan dalam pemenuhan kebutuhan pangan rumah tangga yang cukup, baik berasal dari usahatani sendiri maupun dibeli di pasar.
3. Beras adalah konsumsi pokok responden di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur
4. Sagu adalah salah satu makanan pokok yang sering dikonsumsi responden di desa Pancakarsa sebagai pemenuhan kebutuhan pangan rumah tangga.
5. Kontribusi adalah sumbangsih yang diberikan untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam rumah tangga.
6. Kemandirian pangan adalah kemampuan individu atau rumah tangga dalam memproduksi pangan yang beraneka ragam yang dapat memenuhi kebutuhan pangan.
7. Ketersediaan pangan adalah kondisi tersedianya pangan hasil produksi usahatani.

BAB IV

KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak Geografis

Desa Pancakarsa terletak di bagian utara kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur. Desa Pancakarsa terdiri dari 3 dusun, yaitu Dusun Lopi, Dusun Matallo dan Dusun Tawibaru. Secara administratif letak Desa Pancakarsa disebelah Utara berbatasan dengan Desa Margolembo, sebelah Barat berbatasan dengan Desa Wonorejo, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Maleku dan disebelah Timur berbatasan dengan Desa Kalaena Kiri.

4.2 Gambar Letak Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana



4.3 Keadaan Penduduk

Penduduk dapat dipandang sebagai potensi sumber daya manusia tetapi pada saat yang sama dapat juga menjadi beban pembangunan namun juga merupakan obyek yang ditunjukkan oleh pembangunan itu sendiri. Jumlah penduduk maupun pertumbuhan penduduk perlu untuk diketahui karena dapat digunakan untuk mengetahui dan memperkirakan kebutuhan – kebutuhan masyarakat baik berupa kebutuhan akan pangan, kesehatan, pendidikan, dan lain – lain.

Tabel 3. Jumlah Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Dusun di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022

No	Dusun	Jenis Kelamin			Rasio Jenis Kelamin
		Laki – laki	Perempuan	Jumlah	
1	Lopi	277	259	536	106,94
2	Matallo	317	348	665	91,09
3	Tawibaru	279	271	550	102,95
	Pancakarsa	873	878	1,725	99,43

Sumber : Kantor Desa Pancakarsa, 2022

Berdasarkan tabel 3 di atas diketahui bahwa jumlah penyebaran penduduk yang paling tinggi di Desa Pancakarsa adalah pada jenis kelamin perempuan yaitu 878 jiwa sedangkan jumlah penduduk laki – laki untuk desa Pancakarsa adalah 873 jiwa. Sehingga dengan sebaran perempuan yang lebih banyak dibandingkan laki-laki, dapat diartikan peran perempuan dalam aktivitas kehidupan sehari-hari cukup berpengaruh.

4.4 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Desa Pancakarsa, 2021

Adapun jumlah penduduk berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin di Kabupaten Maros adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022

Kelompok Umur	Jenis Kelamin		Jumlah
	Laki – laki	Perempuan	
0-4	60	63	123
5-9	68	65	133
10-14	93	95	188
15-19	83	101	184
20-24	90	65	155
25-29	61	75	136
30-34	62	61	123
35-39	68	69	137
40-44	67	68	135
45-49	61	61	122
50-54	47	50	97
55-59	37	34	71
60-64	27	23	50
65-69	17	19	36
70-74	17	15	32
>75	15	14	29
Jumlah	873	878	1751

Sumber : Kantor Desa Pancakarsa, 2022

Pada tabel 4 dapat dilihat bahwa semakin tua umur seseorang semakin sedikit jumlah penduduknya. Dari tabel terlihat di usia 75+ jumlah penduduk laki – laki sebanyak 15 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 14 jiwa. Sementara untuk usia 10-14 tahun jumlahnya lebih banyak, dimana untuk penduduk laki – laki sebanyak 93 jiwa sedangkan penduduk perempuan sebanyak 95 jiwa. Dapat dilihat juga usia produktif pada tabel di atas antara usia 15-59 tahun sebanyak 1.160 jiwa, serta usia non produktif antara usia 0-14 tahun sebanyak 444 jiwa dan non produksi usia 60-75 tahun sebanyak 147 jiwa.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah rumah tangga yang sering mengolah dan mengkonsumsi sagu yang ada di Desa Pancakarsa Kecamatan Mangkutana Kabupaten Luwu Timur, yang memiliki karakteristik yang berbeda – beda. Karakteristik yang dimaksud adalah umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, dan jumlah konsumsi sagu.

5.1.1 Umur Responden

Umur merupakan suatu tolak ukur dalam kehidupan seseorang yang diukur setiap tahun sejak dari tahun lahir sampai dengan sekarang, maka dengan itu umur sangat mempengaruhi kemampuan seseorang baik dari segi kemampuan fisik, dan cara berfikir. Semakin muda umur seorang responden, maka dengan sangat mudah menerima dan memberi informasi serta penggunaan teknologi dalam bidang pertanian dibandingkan dengan responden sagu yang sudah berumur tua yang nyatanya sudah sulit berinteraksi baik dari segi pendengaran, dan terbatas informasi yang diperoleh.

Usia dari tenaga kerja adalah usia produktif bagi setiap individu. Usia bagi tenaga kerja berada diantara 20 hingga 40 tahun, Tenaga kerja adalah penduduk dalam usia kerja berusia 15 tahun - 60 tahun atau jumlah seluruh penduduk dalam satu Negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga kerja mereka dan jika mau berpartisipasi dalam kegiatan tersebut

(Arisandi, 2018). Umur responden pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel.5. Klasifikasi Umur Responden Konsumen Sagu Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022

No	Umur	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	15-29	2	13,4
2	30-44	4	26,6
3	45-59	6	40
4	>60	3	20
	Jumlah	15	100

Sumber : Data Primer Setelah diolah,2022

Berdasarkan data pada tabel di atas dapat dilihat bahwa responden yang berumur antara 15-29 tahun berjumlah 2 orang atau 13,4% dari seluruh jumlah responden, responden yang berumur antara 30-44 tahun berjumlah 4 orang atau 26,6% % dari seluruh jumlah responden, responden yang berumur antara 45-59 tahun berjumlah 6 orang atau 40% dari seluruh jumlah responden dan responden yang berumur 60 tahun ke atas berjumlah 3 orang atau 20% dari seluruh jumlah responden. Dari data usia responden 12 orang berada pada masa produktif dan 3 orang berada pada masa non produktif.

5.1.2 Tingkat Pendidikan Responden

Pendidikan adalah suatu pelajaran atau komunikasi yang diperoleh dari suatu proses pembinaan setiap individu-individu. Pendidikan adalah suatu proses, teknik, serta metode belajar mengajar dengan tujuan mentransfer suatu pengetahuan dari seseorang kepada orang lain melalui prosedur yang sistematis dan terorganisir yang berlangsung dalam jangka waktu yang relatif cukup lama. Tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memudahkan seseorang

atau masyarakat untuk menyerap informasi dan mengimplementasikannya dalam perilaku dan gaya hidup sehari-hari, khususnya dalam hal kesehatan (Suhardjo, 2007).

Tingkat pendidikan responden konsumen sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur tahun 2022 dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel.6. Tingkat Pendidikan Responden Konsumen Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase
1	SD	10	66,7
2	SMP	4	26,7
3	SMA	1	6,6
	Jumlah	15	100

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2022

Berdasarkan data pada tabel di atas dapat dilihat bahwa responden konsumen sagu yang berpendidikan Sekolah Dasar (SD) berjumlah 10 orang atau 66,7% dari seluruh jumlah responden, responden yang berpendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) berjumlah 4 orang atau 26,7% dari seluruh jumlah responden, responden yang berpendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) berjumlah 1 orang atau 6,6% dari seluruh jumlah responden.

Data di atas menunjukkan bahwa banyak masyarakat desa yang pendidikannya hanya sampai pada tingkat Pendidikan Sekolah Dasar (SD). Tingkat pendidikan yang lebih tinggi begitu sedikit. Di Desa rata-rata kemauan untuk menempuh pendidikan secara tinggi sangatlah minim mereka lebih memilih bekerja jika laki-laki dan lebih memilih menikah jika perempuan, mereka tidak memikirkan betapa pentingnya pendidikan untuk kehidupan kedepannya.

5.1.3 Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga merupakan aspek yang sangat cukup berpengaruh. Menurut Lestari (2016) jumlah tanggungan anggota keluarga dalam suatu kehidupan rumah tangga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh rumah tangga yang bersangkutan karena berhubungan dengan kebutuhan yang semakin banyak. Adapun jumlah tanggungan keluarga responden yaitu :

Tabel.7. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden Konsumen Sagu Di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, 2022

No	Jumlah Tanggungan	Jumlah (Jiwa)	Persentase
1	1-5	12	80
2	6-10	3	20
	Jumlah	15	100

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2022

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah tanggungan konsumen lebih banyak 1-5 orang per kepala keluarga dan jumlah tanggungan yang paling tinggi yaitu 4 orang. Dari banyaknya jumlah tanggungan yang dimiliki semakin banyak pula pengeluaran konsumsi sagu dan beras yang harus dikeluarkan kepala keluarga. Dari tabel bahwa responden yang memiliki tanggungan dalam keluarga antara 1-5 orang berjumlah 12 orang atau 80% dari seluruh jumlah responden dan responden yang memiliki tanggungan dalam keluarga 6-10 orang berjumlah 3 orang atau 20% dari seluruh jumlah responden. Tanggungan 1-5 orang yang memiliki persentase tertinggi yaitu mencapai 80%.

5.2 Pembahasan

5.2.1 Ketersediaan Sagu dalam Pemenuhan Pangan Rumah Tangga

Sumber pangan pokok rumah tangga responden di Desa Pancakarsa ialah beras dan sagu. Sagu merupakan makanan pokok yang telah tergeserkan oleh beras yang dikonsumsi masyarakat, untuk saat ini beras yang paling banyak dikonsumsi masyarakat di daerah ini. Tetapi bukan berarti sagu ditinggalkan untuk dikonsumsi, sagu merupakan makanan pokok kedua yang digemari oleh penduduk setempat. Pada dasarnya sagu dikonsumsi setiap hari atau beberapa kali dalam seminggu tidak hanya pada acara-acara tertentu saja, sagu dikonsumsi dalam bentuk olahan. Tidak hanya penduduk lama yang mengonsumsi sagu, tetapi pendatang juga kini menggemari sagu.

Ketersediaan pangan rumah tangga pada umumnya berasal dari produksi usahatani dibeli dan pemberian. Rumah tangga dengan ketersediaan pangan cukup, dalam memperoleh beras dan sagu berasal dari produksi sendiri. Sedangkan, pada rumah tangga yang tidak memproduksi sagu, mereka memenuhinya dengan cara membeli di Pasar atau tempat pengolahan karena sagu mudah untuk didapatkan. Ketersediaan pangan rumah tangga dibagi menjadi dua, yaitu ketersediaan untuk beras dan ketersediaan untuk sagu yang merupakan pangan pokok pengganti. Sagu adalah makanan pengganti selain beras yang disukai dan sering dikonsumsi di Desa Pancakarsa karena mudah diolah dan memiliki kandungan karbohidrat yang hampir sama dengan beras serta kandungan gizi yang baik. Pola ketersediaan sagu untuk saat ini diawali dari pusat pengolahan hingga penjualan di Desa

Pancakarsa karena dibeli oleh rumah tangga yang mengkonsumsi sagu, sehingga tidak sulit bagi setiap rumah tangga dalam memperoleh sagu.

5.2.2 Produk Olahan Sagu

Di Desa Pancakarsa masyarakatnya mengkonsumsi sagu menjadi makanan tradisional. Bentuk makanan tradisional dari sagu yang sering dikonsumsi di Desa Pancakarsa adalah kapurung, sinole, dange, bagea, dan ongol-ongol. Makanan dari sagu ini dapat dibuat dengan memasak tepung sagu dengan bumbu dan ikan, atau dimasak dengan daun serta dibuat berbagai macam kue. Berikut berbagai jenis olahan sagu yang ditemukan di Desa Pancakarsa :

Tabel.8. Produk Olahan Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupataen Lwuwu Timur,2022

Jenis Olahan	Jenis Produk
Kapurung	Makanan
Dange	Makanan
Bagea	Cemilan
Ongol-ongol	Cemilan
Cendol	Minuman

Sumber : Data Primer Setelah diolah,2022

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, jenis olahan sagu yang paling banyak dikonsumsi rumah tangga adalah kapurung cemilan dari sagu. Kapurung merupakan makanan khas yang paling sering dikonsumsi paling sering sekali dalam sehari dan paling kurang 3 kali dalam seminggu. Kapurung ialah makanan yang menurut mereka paling mudah dibuat tidak seperti olahan lainnya yang memerlukan waktu dan bahan-bahan yang rumit. Kapurung juga sering dibuat saat kumpul bersama keluarga. Kapurung adalah makanan berkuah yang diisi

dengan sayuran dan ikan dengan kuah asam. Masyarakat di Desa Pancakarsa menyebut kapurung makanan sehat karena berisikan serat dan protein dari ikan dan ini makanan yang merakyat.

5.2.3 Pemenuhan Konsumsi Bahan Pangan Rumah Tangga

Masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga senantiasa mengkonsumsi jenis bahan pangan sesuai kebutuhan dengan porsi masing-masing. Hal tersebut karena oleh kebutuhan setiap individu maupun kelompok secara Rumah Tangga berbeda. Di Desa Pancakarsa khususnya pada Rumah Tangga Responden memiliki intensitas konsumsi yang berbeda-beda berdasar hasil dari wawancara.

Seiring dengan berjalannya waktu, makanan pokok sago yang dulu sering dikonsumsi masyarakat Pancakarsa kini semakin bergeser menjadi makanan selingan. Dari hasil wawancara yang sering mengkonsumsi sago yakni rumah tangga yang tergolong anggota rumah tangga dengan rentan umur lansia. Rumah tangga lainnya juga yang masih mengkonsumsi sago dan menjadikan sago sebagai makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari dalam jumlah yang terbilang banyak.

Beras adalah pangan yang kini menggantikan sago sebagai pangan pokok lebih disukai karena penyajiannya mudah dan tidak memerlukan banyak lauk atau sayur sebagai pelengkap apabila tidak ada makanan pelengkap lainnya. Sehingga dalam penelitian ini juga ingin mengetahui besar kontribusi sago saat ini yang telah tergeser oleh beras yang menjadi pangan pokok di Desa Pancakarsa. Namun hal tersebut tidak membuat makanan dari olahan sago ditinggalkan begitu saja.

Terdapat responden rumah tangga baru yang tinggal di Desa Pancakarsa yang sangat mengemari kapurung dengan alasan dipengaruhi oleh kebiasaan dari orang tua. Hal tersebut menunjukkan bahwa hingga saat ini sagu masih memiliki peranan besar di Desa Pancakarsa.

Tabel.9. Konsumsi Pangan dalam Sebulan di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupatana Lwuwu Timur,2022

No	Beras (Kg)	Jumlah (Jiwa)	%	Sagu (Kg)	Jumlah (Jiwa)	%
1	20-30	4	27	5-10	7	47
2	30-40	8	53	10-20	7	47
3	>40	3	20	>20	1	6
	Jumlah	15	100	Jumlah	15	100

Sumber : Data Primer Setelah diolah,2022

Dilihat dari tabel di atas konsumsi beras lebih besar daripada sagu namun sagu masih menjadi salah satu pangan pokok yang berkontribusi dalam pemenuhan pangan rumah tangga. Pada tabel di atas konsumsi beras 30-40 kilogram sebesar 53% dan untuk konsumsi sagu konsumsi 5-10 kilogram dan 10-20 kilogram sama-sama sebesar 47%.

5.2.4 Tingkat Kontribusi Sagu

Kontribusi adalah sumbangan yang diberikan oleh sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga yang dihitung dalam satuan persen. Adapun kontribusi sagu merupakan salah satu bentuk keikutsertaan pangan sagu dalam konsumsi rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari. Untuk melihat seberapa besar pembagian kontribusi sagu dalam rumah tangga dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel.10. Konsumsi Pangan Pokok dalam Sebulan di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur,2022

No.	Nama	Jumlah
1.	Beras	Rp. 4.700.000
2.	Sagu	Rp. 1.356.000
	Jumlah	Rp. 6.056.000

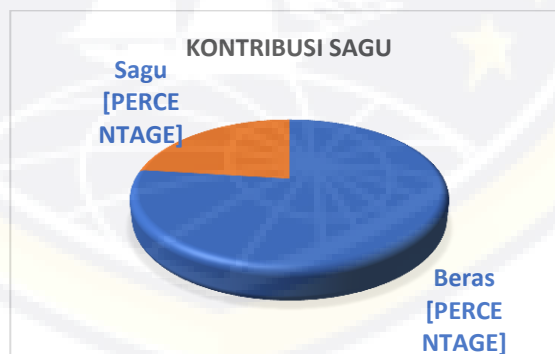
Sumber : Data Primer Setelah diolah.2022

Kontribusi :

$$\begin{aligned} \text{Beras} &= \frac{\text{Biaya Beras}}{\text{Total Biaya}} \times 100\% \\ &= \frac{4.700.000}{6.056.000} \times 100\% \\ &= 77\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sagu} &= \frac{\text{Biaya Sagu}}{\text{Total Biaya}} \times 100\% \\ &= \frac{1.356.000}{6.056.000} \times 100\% \\ &= 23\% \end{aligned}$$

Dapat juga dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Besarnya Kontribusi Sagu dalam Pemenuhan Pangan Pokok Rumah Tangga di Desa Pancakarsa

Dapat dilihat pada gambar di atas bahwa besarnya kontribusi sugu adalah 23%, dalam klasifikasi kriteria kontribusi masuk dalam kategori sedang. Kontribusi beras sendiri sebesar 77%, masuk dalam kategori sangat baik atau tinggi. Jika dilihat dari diagram tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa kontribusi yang diberikan sugu terbilang sedang sesuai dengan Klasifikasi Kriteria Kontribusi dan beras terbilang tinggi.

Kontribusi sugu dalam pemenuhan pangan rumah tangga walaupun terbilang rendah, namun hingga saat ini masih menjadi pangan pokok kedua setelah beras yang selalu ada disetiap keluarga rumah tangga di Desa Pancakarsa sebagai konsumsi selingan. Saat ini beras sebagai pangan pokok utama memiliki harga yang begitu mahal diperkirakan hingga masa mendatang akan terus meningkat. Sugu yang diolah menjadi makanan oleh masyarakat adalah sugu basah yang masih memiliki kadar air dimana harga perkemasan Rp.35.000 dengan berat 5 kilogram dan sugu yang diolah menjadi kue atau cemilan adalah sugu kering yang telah melewati proses penjemuran sehingga tidak memiliki kadar air atau kadar air rendah dengan harga Rp.10.000 perkemasan dengan berat 1 kilogram. Responden atau masyarakat mengkonsumsi sugu minimal 3 kali seminggu jadi dalam sebulan masyarakat mengkonsumsi sugu 12 kali. Setelah mengkonsumsi sugu masyarakat tetap mengkonsumsi beras sebagai pangan pokok utama dengan kata lain sugu sebagai pangan yang dikonsumsi sesekali namun tidak ditinggalkan.

Selain mengkonsumsi sugu, masyarakat Desa Pancakarsa juga memproduksi sendiri sugu tersebut mulai dari penebangan pohon sugu,

pengolahan hingga pengemasan. Pohon yang diolah oleh produsen adalah pohon milik sendiri ataupun pohon yang dibeli dari masyarakat sekitar. Hasil produksi diambil langsung oleh pengepul dan juga masyarakat yang langsung membeli ke tempat pengolahan sagu.



BAB VI

KESIMPULAN

1. Pemenuhan pangan rumah tangga di Desa Pancakarsa telah melakukan diversifikasi dengan pangan pokok tambahan yaitu sagu yang dikonsumsi dengan cara diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan tradisional seperti kapurung, bagea, sinole, dan ongol-ongol.
2. Kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan masih lebih kecil dibandingkan beras, namun sagu masih menjadi salah satu pangan pokok yang berkontribusi dalam pemenuhan pangan rumah tangga.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa kontribusi sagu dalam pemenuhan pangan rumah tangga rata-rata sebesar 23% per bulan. Sedangkan untuk beras berkontribusi rata-rata sebesar 77% per bulan. Dari hasil observasi dan wawancara jenis olahan sagu yang paling banyak dikonsumsi rumah tangga adalah kapurung cemilan dari sagu. Kapurung ialah makanan yang menurut mereka paling mudah dibuat tidak seperti olahan lainya yang memerlukan waktu dan bahan-bahan yang rumit. Sagu sebagai konsumsi rumah tangga sangat penting bagi keluarga dan perlu ditingkatkan lagi untuk dapat memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga dimana sagu memiliki harga yang terjangkau.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmuruf, dkk. 2018. *Budidaya Dan Pemanfaatan Sagu (Metroxylon Sp.) Oleh Sub-Etnis Ayamaru Di Kampung Sembaro Distrik Ayamaru Selat*. jurnal Kehutanan Papuaasia 4 (2): 114–127 (2018)
- Alfred P. Manambangtua. 2020. *Analisis Usahatani Sagu (Metroxylon Sagu Rottb.)* Dikabupaten Luwu Utara, Sulawesi Selatan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanianp-ISSN 0853-8395; e-ISSN 2598-5922 Vol. 16, No. 2, Juni 2020.
- Ayu Aulia Kurnia Putri, Fatriani, dan Trisnu Satriadi. 2019. *Pemanfaatan Pohon Sagu (Metroxylon Sp) Dan Kualitas Pati Sagu Dari Desa Salimuran Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu Kalimantan Selatan*. Jurnal Sylva Scientiae Vol. 02 No. 6.
- Fransiska Asmuruf, Jimmy F. Wanmal dan Alexander Rumatora. 2018. *Budidaya Dan Pemanfaatan Sagu (Metroxylon Sp.) Oleh Sub-Etnis Ayamaru Di Kampung Sembaro Distrik Ayamaru Selatan*. Jurnal Kehutanan Papuaasia 4 (2): 114–127 (2018).
- Hermawati, Adya. 2015. *Analisis Faktor Alokasi Konsumsi Bahan Pangan Sumber Protein Berbasis Pendapatan Usahatani dan Pendapatan Diluar Usahatani*. Universitas Widyagama Malang. Jurnal JIBEKA Volume 9 Nomor 1 Februari 2015: 1 – 8
- <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/92981/Produk-Olahan-Berbasis-Sagu/>. Diakses Pada Tanggal 14 Janurai 2021.
- <https://disketapang.bantenprov.go.id/Berita/topic/214>. Aspek-aspek dalam Petahanan Pangan. Di akses pada 12 Maret 2022 Pukul 11.25 AM
- <http://repo.uinsatu.ac.id/10135/5/BAB%20II.pdf>. Pengertian Kontribusi. Di akses pada 26 Mei 2022 Pukul 09.27 AM
- <https://mediaindonesia.com/ekonomi/354409/pemerintah-canangkan-sagu-sebagai-gerakan-diversifikasi-pangan>. Di akses pada 22 April 2022 pukul 10.15 AM
- I Made Wirartha. 2006. *Pedoman Penulisan Usulan Penelitian, Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Andi.

Luhukay dkk. 2019. *Kajian Potensi Sagu Sebagai Sumber Pangan Lokal Di Negeri Tuhaha Kecamatan Saparua Timur Kabupaten Maluku Tengah*. Agrinimal, Vol. 7, No. 2, Oktober 2019, Hal. 64-65.

Tahun 2009. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Pembangunan*. Jurnal Ilmiah FE UNS Surakarta, Vol. 3 Nomor. 1, 2011.

Ratih Kemala Dewi dkk.2016. *Karakter Morfologi dan Potensi Produksi Beberapa Aksesori Sagu (Metroxylon spp.) di Kabupaten Sorong Selatan, Papua Barat*. J. Agron. Indonesia 44 (1) : 91 - 97 (2016)

Syahyuti,dkk.2015.*Kedaulatan Pangan Sebagai Basis Untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 33 No. 2, Desember 2015: 95±109

Sri Pujiati dkk. 2020. *Nalisis Ketersediaan, Keterjangkauan Dan Pemanfaatan Pangan Dalam Mendukung Tercapainya Ketahanan Pangan Masyarakat Di Provinsi Jawa Tengah*. Vol. 16, No. 2, Juni 2020

Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung :ALFABETA

Tajuddin Bantacut. 2016. *Pengembangan Agroindustri Panganberbasis Komoditas Lokal Untuk Kemandirian Dan Kedaulatan Pangan*. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

Yulianwan dkk. 2017. *Pemenuhan Konsumsi Bahan Pangan Rumah Tangga Tani Desa Tambakrejo Kecamatan Tempel Kabupaten Sleman Yogyakarta*. Vol. 2.



Lampiran 1. Daftar Identitas Reponden Konsumen Sagu di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur 2022

No	Nama	UM	JK	PD	AK	Jumlah Konsumsi Sagu (Kg)	Jumlah Konsumsi Beras (Kg)
1	Imelda	28	P	SD	4	15	31
2	Mike Tadasi	52	P	SD	3	15	26
3	Rate Pare	78	L	SD	3	5	21
4	Norce Dona	29	P	SMA	4	10	31
5	Deimin	60	P	SD	6	15	36
6	Damaris Rante	47	P	SD	5	30	42
7	Marini	56	P	SD	4	5	31
8	Mida	38	P	SMP	3	6	21
9	Elisabet	49	P	SD	5	15	31
10	Anita	34	P	SD	6	15	31
11	Telda	59	P	SMP	5	15	31
12	Magdalena	70	P	SD	3	10	26
13	Maria	45	P	SD	6	16	47
14	Amel	42	P	SMP	4	10	36
15	Selvi	42	P	SMP	5	8	42

KET :

UM : Umur

JK ; Jenis Kelamin

PD : Pendidikan

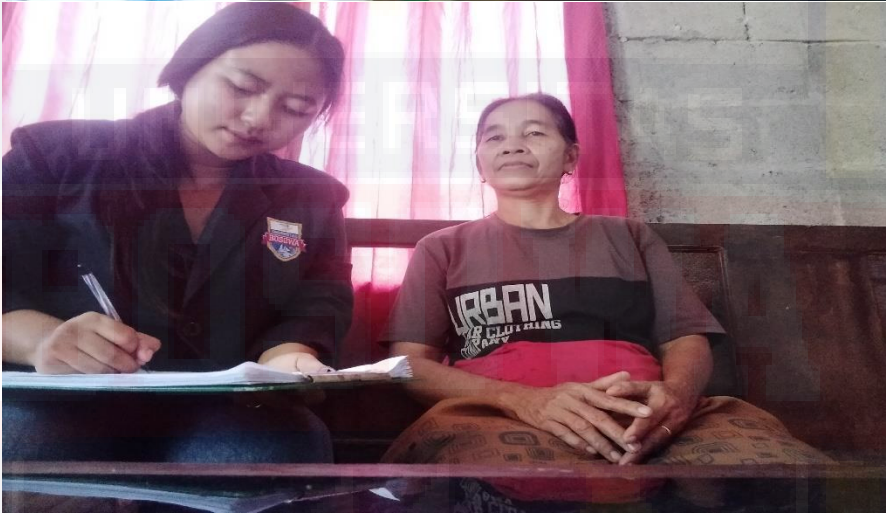
AK : Anggota Keluarga

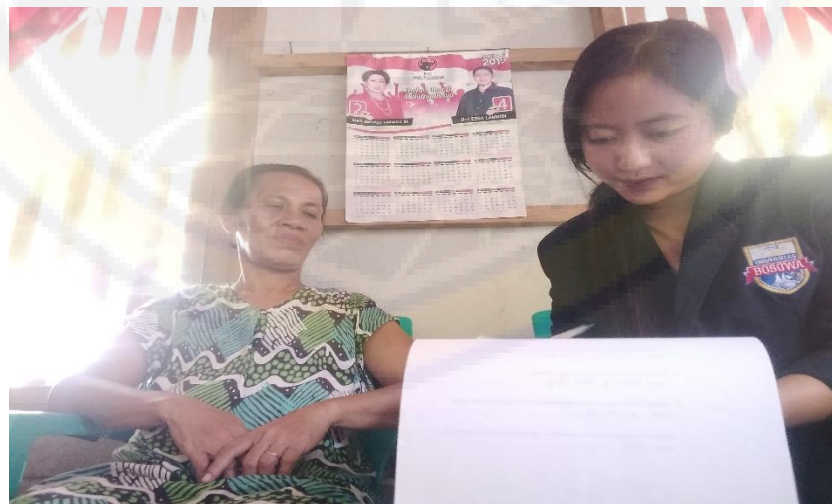
Lampiran 2. Jumlah Konsumsi Pangan Responden dalam Sebulan di Desa Pancakarsa, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur 2022

No	Nama	Biaya Beras	Biaya Sagu	Total
1	Imelda	Rp. 300.000	Rp. 105.000	Rp.405.000
2	Mike Tadasi	Rp. 250.000	Rp. 105.000	Rp. 355.000
3	Rate Pare	Rp. 200.000	Rp. 70.000	Rp. 270.000
4	Norce Dona	Rp. 300.000	Rp. 70.000	Rp. 370.000
5	Deimin	Rp. 350.000	Rp. 105.000	Rp. 455.000
6	Damaris Rante	Rp. 400.000	Rp. 210.000	Rp. 610.000
7	Marini	Rp. 350.000	Rp. 35.000	Rp.385.000
8	Mida	Rp. 200.000	Rp. 40.000	Rp. 240.000
9	Elisabet	Rp. 300.000	Rp. 105.000	Rp. 405.000
10	Anita	Rp. 300.000	Rp. 105.000	Rp. 405.000
11	Telda	Rp. 300.000	Rp. 105.000	Rp. 405.000
12	Magdalena	Rp. 250.000	Rp. 70.000	Rp. 320.000
13	Maria	Rp. 450.000	Rp. 105.000	Rp. 555.000
14	Amel	Rp. 350.000	Rp. 70.000	Rp. 420.000
15	Selvi	Rp. 400.000	Rp. 56.000	Rp. 456.000
	Jumlah	Rp. 4.700.000	Rp. 1.356.000	Rp. 6.056.000

Lampiran 3. Gambar Lokasi Penelitian dan Responden











BOSOWA

