

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sagu kasbi merupakan makanan khas Maluku Utara yang dikenal memiliki satu rasa (tawar), teksturnya keras, berwarna putih agak kekuningan, bentuk dan ukurannya besar persegi panjang. Usaha produksi sagu kasbi di tingkat petani selama ini masih terkendala kesan inferior dalam mengkonsumsi pangan non beras sebagai makanan pokok. Padahal pengalaman menunjukkan bahwa banyak keunggulan yang diperoleh jika masyarakat mengkonsumsi sagu kasbi, pasalnya sagu kasbi memiliki nilai gizi yang cukup tinggi jika dikonsumsi dengan sumberdaya pangan lokal lainnya seperti ikan dan sayur-sayuran. Usaha sagu kasbi ini umumnya hanya dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan pasar lokal sebagai tujuan pemasarannya. Hal ini dikarenakan, sagu kasbi merupakan pangan substitusi pengganti beras. Meskipun demikian masih ada peluang untuk melakukan perbaikan teknologi sehingga sagu kasbi dapat diterima oleh konsumen sesuai dengan selera melalui perbaikan-perbaikan teknologi pengolahannya agar menjadi produk yang diterima oleh konsumen yang lebih luas, seperti sagu kasbi aneka rasa.

Usaha produksi sagu kasbi aneka rasa umumnya hanya dikembangkan produsen rumah tangga skala kecil. Kemudian BPTP Maluku Utara melakukan analisis kandungan unsur esensial yang terdapat dalam sagu kasbi aneka rasa. Hasilnya kadar protein yang terdapat dalam sagu kasbi aneka rasa relative lebih rendah dengan rata-rata 1,43%. Kadar lemak yang terdapat dalam sagu kasbi aneka rasa hanya 0,48%. Sehingga masyarakat Maluku Utara kerap kali

menjadikan sagu kasbi sebagai makanan pengganti beras. Sagu kasbi biasanya dikonsumsi bersama-sama dengan ikan dan sayur-sayuran. Serat kasar yang terdapat dalam sagu kasbi aneka rasa yaitu 2,17% dan sudah termasuk dengan serat *resistant starch* yang memiliki fungsi fisiologis seperti halnya yang ada didalam serat makanan, yaitu mampu mengikat asam empedu dan juga mampu meningkatkan volume feses (Sangadji, 2019).

BPTP Maluku Utara melakukan kerja sama dengan beberapa produsen lokal, kemudian mengembangkan sagu kasbi dengan berbagai macam rasa dan warna atau yang dikenal dengan nama sagu kasbi aneka rasa. Untuk membuat sagu kasbi aneka rasa, tepung sagu diberikan perasa sesuai dengan selera, lalu kemudian dicetak. Hasil cetakan tersebut dipanggang selama 15 menit untuk diiris-iris berbentuk segi empat. Irisan sagu kasbi aneka rasa lalu dipanggang lagi selama 10-15 menit. Setelah sagu kasbi aneka rasa kering lalu didinginkan selama 10 menit dan sagu kasbi aneka rasa siap untuk dikemas. Dengan memperbaiki cara pengolahan dan pengemasan, saat ini di pasaran dapat ditemui sagu dengan berbagai macam rasa yang beragam dan kemasan yang lebih menarik (Sangadji, 2019)

Pemasaran merupakan hal yang sangat penting untuk menjalankan usaha pertanian. Hal ini dikarenakan tindakan ekonomi yang mempengaruhi tinggi rendahnya pendapatan petani adalah pemasaran. Walaupun produksinya sangat baik sekalipun, jika harga pasar rendah, maka akan sia-sia. Namun tingginya jumlah produksi juga tidak mutlak memberikan hasil atau keuntungan yang tinggi

apabila tidak disertai dengan kegiatan pemasaran yang baik dan efisien (Su'udi, 2018).

Saluran pemasaran akan dikatakan efisien jika sistem pemasaran yang digunakan tersebut mampu menyalurkan hasil (produk) dari produsen hingga ke tangan konsumen dengan biaya yang semurah-murahnya dan juga mampu melakukan pembagian yang adil kepada pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan produksi dan saluran pemasaran produk tersebut. Lembaga-lembaga pemasaran yang terlibat biasanya terdiri dari produsen, tengkulak, pedagang pengumpul, eksportir, importer dan yang lainnya menjadi sangat penting. Khususnya bagi negara-negara yang masih berkembang, karena biasanya negara-negara yang masih berkembang dicirikan dengan lemahnya pemasaran hasil pertanian yang akan menentukan mekanisme pasar. Apabila mekanisme pasarnya berjalan dengan baik, maka seluruh pihak yang terlibat akan mendapatkan keuntungan (Sudiadnyana, 2015).

Pemasaran merupakan faktor penentu dalam penanganan hasil produksi pertanian, khususnya untuk produk sagukasbi aneka rasa. saluran pemasaran yang terdapat pada sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya merupakan suatu kondisi yang perlu untuk diteliti guna untuk perbaikan-perbaikan pada pola saluran pemasaran sagu kasbi aneka rasa dan guna untuk memaksimalkan pendapatan produsen sagu kasbi aneka rasa. Karena seperti yang telah dikemukakan di atas, bahwa semakin panjang saluran pemasaran suatu produk maka akan semakin rendah pula pendapatan atau keuntungan yang diperoleh produsen.

Pola saluran pemasaran yang terdapat pada sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya, Kecamatan Tidore Utara Kota Tidore Kepulauan yaitu produk sagu kasbi aneka rasa tidak langsung terdistribusi dari produsen ke konsumen, melainkan melalui lembaga pedagang pengumpul dan pedagang di pasar lalu ke tangan konsumen. Hal ini berdampak pada adanya tingkat perbedaan keuntungan yang diperoleh antara sesama pedagang. Selain itu produsen tidak menjual secara langsung ke pasar atau konsumen, melainkan produsen hanya memproduksi kemudian pedagang mengambil secara langsung ke kelompok tani Tagafura di Kelurahan Jaya Kecamatan Tidore Utara Kota Tidore Kepulauan.

Pedagang perantara memiliki pasar yang cukup banyak padahal jika dibandingkan dengan membeli secara langsung melalui pedagang perantara yang menjual dengan harga yang sedikit lebih tinggi, harga di tingkat produsen jauh lebih murah. Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang telah dikemukakan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis pola saluran pemasaran, dan margin pemasaran sagu rasa di Kelurahan Jaya Kecamatan Tidore Utara Kota Tidore Kepulauan

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pola saluran pemasaran sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya, Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan?
2. Berapa besarnya margin pemasaran sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya, Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana pola saluran pemasaran sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya, Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan.
2. Untuk mengetahui berapa besarnya margin pemasaran sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya, Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap pengembangan usaha pengolahan sagu kasbi aneka rasa di Kelurahan Jaya Kecamatan Tidore Utara Kota Tidore Kepulauan.
2. Penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi peneliti lain.
3. Penelitian ini dapat menjadi bahan informasi bagi pemerintah Kota Tidore Kepulauan dalam merumuskan kebijakan.