

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Sagu merupakan salah satu tanaman penghasil karbohidrat yang penting kedudukannya sebagai bahan makanan sesudah padi, jagung dan umbi-umbian. Sagu sebagai bahan makanan telah lama dikenal di Indonesia, namun di dalam pembudidayaannya masih menggunakan cara-cara tradisional dan bahkan tanaman sagu masih tumbuh secara liar atau alamiah.<sup>1</sup>

Sagu menjadi sumber karbohidrat karena memiliki potensi yang paling besar untuk digunakan sebagai pengganti beras. Dimana kandungan kalori pati sagu setiap 100 gram ternyata tidak kalah dibandingkan dengan kandungan kalori bahan pangan lainnya. Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan tradisional sudah sejak lama dikenal oleh penduduk di daerah penghasil sagu baik di Indonesia maupun di luar negeri. Produk-produk makanan sagu tradisional dikenal dengan nama papeda *pupeda*, sagu lempeng, buburne, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sebagainya. Sagu juga digunakan untuk bahan pangan yang lebih komersial seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk, hunkue, bihun, dan sebagainya.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Rispan, Aswati, dan Pendais Haq, "Perkembangan Pengolahan Sagu Di Desa Kiaea Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan (1995-2014)", Jurnal Penelitian Pendidikan Sejarah, 1(1) (2016), hlm. 146.

<sup>2</sup> Vina Natalia Van Harling, "Analisis Perbandingan Produksi Sagu Secara Tradisional Dan Modern Pada Alat Parut Sagu Dengan Menggunakan Motor Penggerak Listrik", SOSCIED, 1(1) (2018), hlm. 1.

Sagu diidentifikasi sebagai tanaman pangan paling menjanjikan, namun kurang termanfaatkan dan masih mendapat sedikit perhatian dan penelitian di masa lalu. Bagian lain dari pohon sagu dapat dimanfaatkan sebagai bahan atap rumah, pakan ternak, produksi ulat sagu, anyaman, dan lain-lain. Dengan demikian, pengembangan batang sagu dapat mendukung ketahanan pangan nasional dan rumah tangga, serta memperkuat pendapatan keluarga dan membuka kesempatan kerja di pedesaan.<sup>3</sup>

Maluku Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia timur yang makanan pokoknya adalah sagu. Hal ini terlihat pada hidangan dalam keluarga maupun hidangan pada acara-acara adat dan sebagainya. Salah satu olahan yang sangat populer di kalangan masyarakat Maluku Utara yaitu sagu *lempeng*, *pupeda*, *kamplang*, *bagea*, dan lain-lain. Pengolahannya melalui beberapa proses yang sangat sulit. Hampir setiap desa dan Negeri di seluruh wilayah Maluku Utara areanya ditumbuhi tanaman sagu, sehingga masyarakat dengan mudah mendapatkannya. Salah satu desa yang memiliki potensi pengolahan batang sagu yaitu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang.

Batang sagu memiliki banyak manfaat makanan pokok, maka sejak lama masyarakat Desa Sawangakar mengolah sagu pada awalnya hanya untuk memenuhi kebutuhan pangan keluarga atau kebutuhan subsisten saja. Hal ini dikarenakan batang sagu tumbuh subur secara liar hampir di seluruh daerah di

---

<sup>3</sup> Lukmanul Hakim Dalimunthe, Gayatri K. Rana, Nuraini Ekasari, Penny Ismiati Iskak, dan Juznia Andriani, "*Sagu (Metroxylon sagu Rottb.)*", (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2019), hlm. 32.

Maluku Utara, khususnya Halmahera Selatan sehingga masyarakat pada saat itu belum menganggap sagu memiliki nilai ekonomis.

Sejak sebelum tahun 1980-an masyarakat Desa Sawangakar Sudah melakukan pengolahan batang sagu, hanya saja pengolahan batang sagu masi menggunakan alat-alat manual (tradisional), bahkan telah memanfaatkan batang sagu menjadi salah satu sumber makanan pokok selain beras, dan memposisikan sagu sebagai makanan tradisional khas masyarakat Desa Sawangakar di Kecamatan Botang Lomang yang bernama pupeda *pupeda*. Bahasa orang Sawangakar, tidak hanya batang tanaman sagu saja yang dapat dimanfaatkan masyarakat menjadi bahan makanan namun ada beberapa bagian dari batang sagu yang digunakan masyarakat untuk kepentingan sehari-hari semisalnya daun dari pohon sagu digunakan sebagai atap rumah.

Masyarakat Desa Sawangakar sebagai pengolah batang sagu atau sering disebut oleh masyarakat sekitar (*Bahalo sagu*) sudah menggunakan peralatan modern pada tahun 2000 sampai 2022. Hal ini berpengaruh pada peningkatan kemampuan produksi yang dihasilkan cukup memadai dan kualitas produksinya layak untuk dipasarkan atau dikomersialkan ke berbagai daerah sekitar.

Pengolahan sagu di Desa Sawangakar dari tahun ke tahun mengalami perubahan dari tradisional ke moderen atau disebut modernisasi. Modernisasi pertanian adalah suatu perubahan pengolahan usaha dari yang tradisional ke pertanian yang lebih maju dengan penggunaan teknologi-teknologi baru. Modernisasi pengolahan sagu membawa dampak positif maupun negatif bagi

kehidupan masyarakat. Adanya mesin pengolahan sagu menjadi lebih efisien dibanding menggunakan alat-alat yang masih bersifat tradisional. Perubahan kehidupan sosial ekonomi pada kehidupan masyarakat juga dirasakan seiring dengan adanya perkembangan teknologi.<sup>4</sup> Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengkaji “Perkembangan Pengolahan Batang Sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang 1980-2022”.

## 1.2 Batasan Masalah

Membicarakan waktu dan tempat dalam disiplin sejarah dianggap benar jika dapat merekonstruksikan proses peristiwa dari masa lalu yang kemudian menghasilkan suatu gambaran peristiwa dengan jelas. Jika dikaji lebih dalam mengenai realitas masa lalu maka perbedaan masa lalu antara sebelum dan sesudah dilakukan sebagai sebuah proses yang bersifat pada temporal.

Batasan spasial dari penelitian ini adalah perkembangan pengolahan sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang Kabupaten Halmahera Selatan. Adapun batasan temporal dalam penelitian ini, penulis mengambil dari tahun 1980-an sampai tahun 2022. Karena di awal tahun 1980-an masyarakat Desa Sawangakar cara mereka mengelola sagu masih menggunakan alat-alat tradisional. Kemudian di akhir Tahun 2022 dimana pada tahun ini, perkembangan pengolahan sagu di Desa Sawangakar sudah mulai menggunakan alat modern seperti mesin parut dan juga mesin alkon. Hal ini merupakan perubahan yang paling dirasakan oleh petani pengrajin sagu ketika mulai menggunakan alat-alat

---

<sup>4</sup> Umrah Hamid, Muh. Rasyid Ridha, Muh. Saleh Madjid, “*Pengolahan Sagu di Desa Cening Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara, 1982-2017*”, Jurnal Pemikiran Pendidikan dan Penelitian Kesejarahan, 6(3) (2019), hlm. 110.

modern mesin parut dan juga mesin alkon maupun peningkatan pendapatan dari usaha pengolahan sagu. Dengan demikian, ruang penelitian ini dibatasi pada tahun 1980-2022.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Beranjak dari latar belakang masalah diatas, maka ada beberapa permasalahan yang diangkat dalam penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah perkembangan pengolahan batang sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang ?
2. Bagaimana faktor-faktor yang mempengaruhi produksi sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang ?
3. Bagaimana dampak industri pengolahan batang sagu bagi kehidupan masyarakat Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang ?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui sejarah perkembangan pengolahan batang sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang.
2. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi produksi sagu di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang.
3. Mengetahui dampak industri pengolahan batang sagu bagi kehidupan masyarakat Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat yang dihasilkan oleh seorang penulis ketika melakukan sebuah penelitian yang terkait pada hal ini dan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut:

### 1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis yang hendak dicapai dalam penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian penulisan sejarah lokal yang ada di Indonesia, khususnya tentang perkembangan pengolahan sagu dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang, Kabupaten Halmahera Selatan Tahun 1980-2022.

### 2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang sejarah perkembangan pengolahan batang sagu di Desa Sawangakar, Kecamatan Botang Lomang, Kabupaten Halmahera Selatan.
- b. Memberi wawasan dan menambah ilmu pengetahuan bagi mahasiswa dan masyarakat pada umumnya.

## 1.6 Tinjauan Pustaka

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan referensi yang berhubungan dengan tema yang diangkat untuk merekonstruksi suatu peristiwa historis. Penggunaan tinjauan sumber ini sebagai acuan analisa juga terkait dengan tujuan penelitian tersebut agar dapat diterima dan dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

Penulis menggunakan beberapa referensi berupa bentuk buku maupun jurnal sebagai landasannya dalam penelitian ini, antara lain:

Lukmanul Hakim Dalimunthe, Gayatri K. Rana, Nuraini Ekasari, Penny Ismiati Iskak, dan Juznia Andriani dalam bukunya yang berjudul “*Sagu (Metroxylon sagu Rottb.)*” menjelaskan bahwa umumnya pati sagu dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan. Pengolahan pati sagu menjadi bahan pangan telah berlangsung sejak lama, bahkan pati sagu menjadi bahan pangan utama di beberapa sentra sagu. Papeda atau kapurung merupakan contoh makanan dari pati sagu sebagai bahan pangan utama di Papua, Ambon, dan Sulawesi Selatan (Toraja).<sup>5</sup>

Hasil penelitian diatas, memiliki persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu dengan penelitian yang akan diteliti. Persamaannya adalah sama-sama meneliti tentang pengolahan Sagu, tetapi adanya perbedaan diatas yang terletak pada lokasi penelitian serta hasil dari penelitian yang peneliti buat juga berbeda, seperti hasil penelitiannya terfokus dari pemanfaatan sagu sebagai bahan baku pangan yang ada di papua, ambon, dan sulawesi selatan, sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah perkembangan pengolahan sagu secara tradisional dan moderen untuk meningkatkan ekonomi masyarakat yang ada di Desa Sawangakar Kecamatan Botang Lomang.

---

<sup>5</sup> Lukmanul Hakim Dalimunthe, Gayatri K. Rana, Nuraini Ekasari, Penny Ismiati Iskak, dan Juznia Andriani, “*Sagu (Metroxylon sagu Rottb.)*”, (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2019), hlm. 105.

Jurnal dari Rispan, Aswati. M, Pendais Haq, “*Perkembangan Pengolahan Sagu Di Desa Kiaea Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan, 1995-2014*” menjelaskan tentang pengolahan sagu di Desa Kiaea Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan adalah: pertama karena sagu merupakan makanan pokok sebagian masyarakat Tolaki selain beras, kedua sagu merupakan salah satu sistem mata pencaharian masyarakat Desa Kiaea yang berlangsung secara turun temurun (tradisi), ketiga sumber daya dan potensi lahan yang memadai sangat menunjang untuk usaha tersebut, keempat mengolah sagu tidak butuh modal banyak, dan kelima sebagai sumber pendapatan ekonomi bagi keluarga pengolah sagu. Proses pengolahan sagu di Desa Kiaea terdiri dari dua tahap yakni proses pengolahan sagu secara tradisional (manual), dan sistem pengolahan sagu secara modern.<sup>6</sup>

Hasil penelitian diatas, memiliki persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu dengan penelitian yang akan diteliti. Persamaannya adalah sama-sama meneliti tentang pengolahan Sagu, tetapi adanya perbedaan diatas yang terletak pada lokasi penelitian serta hasil dari penelitian yang peneliti buat juga berbeda, seperti hasil penelitiannya terfokus perbedaan cara produksi pengolahan sagu basah yang ada di Tolaki dan juga menjelaskan proses pengolahan sagu secara tradisional maupun moderen, sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah pengolahan sagu di Desa Sawangakar dan alat-alat yang digunakan mulai

---

<sup>6</sup> Rispan, Aswati. M, Pendais Haq, “*Perkembangan Pengolahan Sagu Di Desa Kiaea Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan 1995-2014*”, Jurnal Penelitian Pendidikan Sejarah, 1(1) (2016), hlm. 145.

dari alat manual (tradisional) dan juga perkembangan alat moderen peneliti menjelaskan dari tahun 1980-2022.

Jurnal dari Vina Natalia Van Harling (2018) yang berjudul “*Analisis Perbandingan Produksi Sagu Secara Tradisional dan Modern Pada Alat Parut Sagu Dengan Menggunakan Motor Penggerak Listrik*” menjelaskan bahwa pengolahan sagu di Kampung Ninjamor Distrik Moy Sigin Kabupaten Sorong belum memanfaatkan teknologi ini berdampak pada hasil produksi yang terbatas di samping kualitas produk yang rendah. Saat ini teknologi pengolahan sagu yang dimanfaatkan masyarakat merupakan teknologi tradisional nani. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat Kampung Ninjamor Distrik Moy Sigin belum mengalami modernisasi pengolahan sagu.<sup>7</sup>

Penelitian yang dilakukan Vina Natalia Van Harling Hasil penelitian diatas, memiliki persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu dengan penilitian yang akan diteliti. Persamaannya adalah sama-sama meneliti tentang pengolahan Sagu, tetapi adanya perbedaan diatas yang terletak pada lokasi penelitian serta hasil dari penelitian yang peneliti buat juga berbeda, seperti hasil penelitiannya terfokus perbedaan cara produksi pengolahan sagu basah, sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah perkembangan pengolahan sagu dari tradisional ke moderen untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal

---

<sup>7</sup> Vina Natalia Van Harling, “*Analisis Perbandingan Produksi Sagu Secara Tradisional Dan Modern Pada Alat Parut Sagu Dengan Menggunakan Motor Penggerak Listrik*”, *SOSCIED*, 1(1) (2018), hlm. 1.

Jurnal dari Umrah Hamid, Muh. Rasyid Ridha, dan Muh. Saleh Madjid (2019) yang berjudul “*Pengolahan Sagu di Desa Cenning Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara, 1982-2017*” menjelaskan bahwa pengolahan sagu sebelum adanya modernisasi masih bergantung pada alat-alat tradisional. Modernisasi pada proses pengolahan sagu ditandai dengan penggunaan mesin yang diperkenalkan oleh Muh. Majid pada tahun 1982. Pada proses perkembangannya secara perlahan alat modern menggantikan alat tradisional. Modernisasi memberi dampak pada peningkatan hasil produksi, peningkatan tenaga kerja, dan efisiensi waktu pengolahan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dengan penggunaan teknologi modern pada proses pengolahan sagu lebih efektif dan efisien di banding dengan menggunakan alat-alat tradisional.<sup>8</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Umar Hamid dan kawan-kawanya Hasil penelitian diatas, memiliki persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu dengan penelitian yang akan diteliti. Persamaannya adalah sama-sama meneliti tentang pengolahan Sagu, tetapi adanya perbedaan diatas yang terletak pada lokasi penelitian serta hasil dari penelitian yang peneliti buat juga berbeda, seperti hasil penelitiannya terfokus perbedaan cara produksi pengolahan sagu basah yang ada di Desa Cenning, iya juga menjelaskan proses pengolahan sagu secara tradisional maupun moderen, sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah pengolahan sagu di Desa Sawangakar dan alat-alat yang digunakan mulai dari alat

---

<sup>8</sup> Umrah Hamid, Muh. Rasyid Ridha, Muh. Saleh Madjid, “*Pengolahan Sagu di Desa Cenning Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara, 1982-2017*”, Jurnal Pemikiran Pendidikan dan Penelitian Kesejarahan, 6(3) (2019), hlm. 109.

manual (tradisional) dan juga perkembangan alat moderen, peneliti menjelaskan dari tahun 1980-2022 mulai dari proses penebangan sampai hasil pemasaran.

Dalam penelitian ini tentunya memiliki perbedaan dengan beberapa hasil penelitian sebelumnya . Walaupun sama-sama membahas pengolahan sagu tetapi penelitian ini hanya berfokus pada perkembangan pengolahan sagu pada tahun 1980 hingga 2022 dan berlokasi di salah satu Desa di Maluku Utara yaitu Desa Sawangakar.

## **1.7 Kerangka Konsep dan Teori**

### **1) Kerangka Konsep**

Konsep yang digunakan dalam penelitian ini adalah konsep yang relevan dengan objek kajian dimana digunakan untuk mengkaji perkembangan pengolahan sagu yang ada di Desa Sawangakar. Berbicara mengenai kuliner, kita akan membahas mengenai makanan khas yang ada di Desa tersebut, kita akan mengkaji mengenai latar belakang awal mula usaha pengolahan sagu dilakukan, cara pembuatan, dan cara-cara pemasaran sagu, dan sampai pada dampak usaha sagu terhadap masyarakat Desa Sawangakar. Olehnya itu, pengamatan dan analisa yang komperhensif sangatlah penting untuk dapat mengkaji dan mengetahui bagaimana Perkembangan pengolahan sagu di Desa Sawangakar.

Menurut Rauf dan Lestari, (2009). 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.<sup>9</sup>

Konsep yang digunakan dalam penelitian yaitu identitas, serta sosial dan kebudayaan. Konsep identitas berkaitan dengan cara manusia mengenali dirinya sendiri dan bagaimana identitas ini terbentuk. Dalam konteks kajian sejarah usaha kuliner tradisional dapat menggunakan konsep ini untuk memahami bagaimana masyarakat Indonesia memandang makanan sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka.<sup>10</sup>

Konsep sosial dapat digunakan untuk memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan Struktur sosial dan hubungan antara individu dalam masyarakat. Konsep ini dapat membantu dalam memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan pola interaksi sosial, pembagian kerja di antara anggota, dan hubungan antara produsen dan konsumen. Sementara itu Konsep kebudayaan berkaitan dengan keseluruhan cara hidup masyarakat, termasuk cara memasak dan konsumsi makanan. Kajian sejarah Usaha kuliner tradisional dapat menggunakan konsep ini untuk memahami bagaimana masyarakat Indonesia memandang makanan dan bagaimana budaya kuliner berkembang seiring waktu. Kegiatan budaya suatu keluarga, suatu kelompok masyarakat, suatu Negara atau suatu bangsa mempunyai pengaruh yang

---

<sup>9</sup> Rauf, A. W., & Lestari. (2009). *Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif di Papua*. Jurnal Litbang Pertanian hlm. 28.

<sup>10</sup> Kimberle Crenshaw. 1991. *Mapping the Margins: Intersectionality, Identity, Politics, and Violence Against Women of Color*. Stanford AS: Stanford law Review, hlm. 1-10.

kuat dan kekal terhadap apa, kapan dan bagaimana penduduk makan. Budaya pangan tidak hanya menentukan pangan apa, tetapi untuk siapa, dan dalam keadaan bagaimana pangan tersebut dimakan.

## 2) Kerangka Teori

Menurut Kristiatuti dan Rita, (2004). Makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah yang banyak, sumber karbohidrat, mengenyangkan dan merupakan hasil alam daerah setempat. Makanan pokok masyarakat Indonesia bermacam-macam ada yang berasal dari padi, jagung, singkong, sagu, maupun yang lain.<sup>11</sup>

Jadi, makanan pokok adalah makanan yang penting bagi tubuh manusia dan memberikan sumber tenaga dalam mendukung aktivitas 5 manusia sehari-hari. Makanan pokok berasal dari biji-bijian atau ubi-ubian, misalnya padi, jagung, singkong dan lainnya.

Menurut (Rasyid, 2004: hlm 12). Makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan turun-temurun dalam mengembangkan makanan berimbang dengan bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya. Sehubungan dengan hal tersebut, beragamnya jenis makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah dan suku bangsa.

---

<sup>11</sup> Kristiatuti dan Rita, (2004), hlm 10. Diakses pada laman [https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/17436/2/T1\\_152015001\\_BAB%20II.pdf](https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/17436/2/T1_152015001_BAB%20II.pdf). (diakses tanggal 30 Oktober 2023. 14.00.)

Menurut Marwanti (2000: hlm 112), makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun.

Sedangkan menurut Lily Arsanti Lestari (2018: hlm 1), makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

Itulah sebabnya mengapa orang harus mengetahui makanan tradisional daerahnya masing-masing, supaya tidak menghilangkan ciri khas daerahnya masing-masing. Dalam pembuatan makanan tradisional biasanya menggunakan alat-alat yang masih tradisional dan cara pengolahan makanannya pun memiliki kekhasan.

Teori Perubahan Sosial, teori ini mempelajari perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat dan bagaimana itu mempengaruhi budaya dan kebiasaan masyarakat. Dalam konteks kuliner tradisional, teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana perubahan sosial dalam masyarakat Indonesia telah mempengaruhi perkembangan usaha kuliner tradisional, termasuk perubahan dalam kebiasaan makan dan permintaan pasar.<sup>12</sup>

Teori Penerimaan Teknologi, teori ini mempelajari bagaimana teknologi diterima dan digunakan oleh masyarakat. Dalam konteks kuliner tradisional, teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana teknologi baru, seperti mesin

---

<sup>12</sup> Ferdinand Tonnies. 1957. *Community and Society*. New York, AS: Macmillan, hlm.3-4.

parut, mesin alkon telah mempengaruhi proses produksi dan kualitas makanan dalam usaha kuliner tradisional di Indonesia.<sup>13</sup>

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.<sup>14</sup> Sagu merupakan makanan khas masyarakat Desa Sawangakar. Sagu biasanya diolah oleh masyarakat Desa Sawangakar untuk dikonsumsi dan dipasarkan. Pemasaran sagu sangat berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat Desa Sawangakar.

Sagu sebagai tumbuhan serbaguna selain sumber patinya dimanfaatkan untuk makanan pokok dalam bentuk olahan *pupeda*, 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 rumah ataupun sebagai bahan kayu bakar dan pucuk daun sebagai sayur.<sup>15</sup>

Peranan sagu sangat mendukung pelaksanaan Inpres No.20 tahun 1979 tentang usaha diversifikasi pangan karena potensi produksinya tinggi dan berpeluang besar sebagai makanan yang disukai masyarakat. Untuk meningkatkan peran sagu maka perlu adanya suatu model percontohan kawasan pengelolaan

---

<sup>13</sup> Everett M. Rogers. 1962. *Diffusion of Innovations*. New York, AS: Free Press, hlm 11-14.

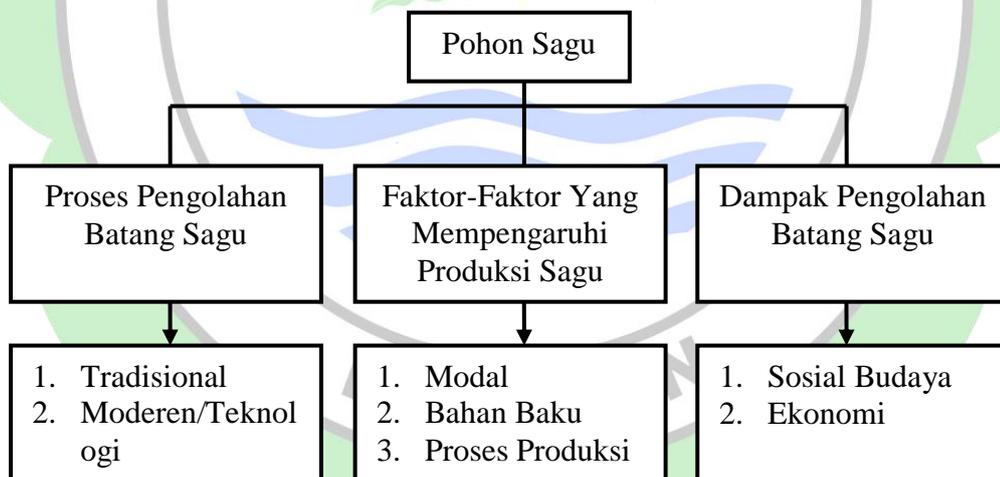
<sup>14</sup> Fransiska Asmuruf, Alexander Rumatara, dan Jimmy F. Wanma, "Budidaya Dan Pemanfaatan Sagu (*Metroxylon Sp.*) Oleh Sub-Etnis Ayamaru Di Kampung Sembaro Distrik Ayamaru Selatan", *Jurnal Kehutanan Papuaasia*, 4(2) (2018), hlm. 115.

<sup>15</sup> Payai, A., Skripsi: "*Proses pengolahan pati sagu (*Metroxylon spp.*) secara tradisional oleh masyarakat Kampung Mariadei Distrik Yapen Selatan Kabupaten Yapen Waropen*", (Manokwari: Universitas Negeri Papua Manokwari, 2008), hlm. 25.

sagu sebagai bentuk unit usaha dengan didukung proses pengeluaran pati dan kebun sagu yang memadai dan secara ekonomis menguntungkan. Hal ini dimaksudkan untuk memanfaatkan tanaman sagu dan menggerakkan perekonomian masyarakat di sekitarnya sehingga dapat memberi peran dalam perekonomian daerah. Di samping itu, perlu dibuat contoh produk makanan dari sagu yang dapat diterima oleh masyarakat bukan pengkonsumsi sagu.<sup>16</sup>

Dalam pengolahan sagu dibutuhkan modal, bahan baku, dan proses produksi yang tepat. Perkembangan pengolahan sagu terjadi 2 tahap diantaranya tahap tradisional dan modern. Kerangka konseptual penelitian ini dapat dilihat pada gambar 1.1.

**Gambar 1. 1** Kerangka konseptual



**Sumber:** Dari penulis tahun 2023

<sup>16</sup> Bambang Hariyanto, “Manfaat Tanaman Sagu (*Metroxylon Sp*) Dalam Penyediaan Pangan Dan Dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan”, *J. Tek. Ling*, 12(2) (2011), hlm. 144.

## 1.8 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah. Metode sejarah adalah proses menguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau,<sup>17</sup> dimulai dari pengumpulan data hingga penulisan. Metode sejarah dapat dilalui dengan empat tahapan, yaitu *heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi*.<sup>18</sup>

Heuristik merupakan sebuah proses pencarian dan pengumpulan sumber yang berkaitan dengan objek penelitian. Menurut Louis Gottschlak ada dua hal penting yang harus diperhatikan seorang peneliti sejarah pada tahap ini, yaitu (1) pemilihan objek; dan (2) informasi tentang subjek. Proses pemilihan subjek mengacu pada empat pertanyaan pokok, yaitu dimana (aspek geografis), siapa (aspek biografis), kapan (aspek kronologis), dan bagaimana (aspek fungsional atau okupasional). Melalui empat pertanyaan pokok ini, pada tahap awal penelitian sejarah dapat difokuskan pada tema atau topik penelitian yaitu mengenai sejarah perkembangan pengolahan sagu.

Setelah melalui proses heuristik (pengumpulan data). Data primer yang digunakan sebagai data utama dalam penelitian ini adalah data wawancara. Sumber informan adalah para pengrajin sagu di Desa Sawangakar. Setelah data-data terkumpul kemudian akan dilanjutkan pada tahap kritik/kritik sumber. Sumber sejarah masih harus dikritik, sebab sifat-sifat sumber data-data sejarah berbeda dengan sumber data-data ilmu sosial lainnya dan juga karena peristiwa

---

<sup>17</sup> Louis Gottschlak, *"Mengerti Sejarah"*, (Jakarta: UI Press, 1986), hlm. 32.

<sup>18</sup> A. Daliman, *"Metode Penelitian Sejarah"*, (Yogyakarta: Ombak, 2012), hlm. 28-29.

sejarah bersifat *einmalig* atau hanya terjadi sekali dan tak terulang ditakutkan sumber yang didapatkan bisa jadi hanya karangan tak seperti peristiwa yang sebenarnya. Maka kritik sumber dilakukan untuk mengantisipasi hal-hal tersebut.

Terdapat dua jenis kritik sumber, yaitu kritik *eksternal* dan *internal*. Kritik *eksternal* dimaksud untuk menguji otentitas (keaslian) suatu sumber. Sedangkan kritik *internal* dimaksudkan untuk menguji kredibilitas dan reliabilitas suatu sumber. Jadi, di samping uji otentitas juga dituntut kredibilitas informan, sehingga dapat dijamin kebenaran informasi yang disampaikan.

Selanjutnya adalah interpretasi. Interpretasi berarti menafsirkan atau memberi makna pada fakta-fakta ataupun bukti-bukti sejarah yang valid reliable. Interpretasi diperlukan agar fakta-fakta yang tampaknya terlepas antara satu sama lain bisa menjadi suatu hubungan yang saling berkaitan. Dengan demikian, interpretasi dapat dikatakan sebagai proses memaknai fakta-fakta sejarah.

Setelah melakukan proses analisis dan sintesis, maka tahap akhir yaitu historiografi atau penulisan sejarah. Proses penulisan dilakukan agar fakta-fakta yang sebelumnya terlepas satu sama lain dapat disatukan sehingga menjadi satu perpaduan yang sistematis dalam bentuk narasi kronologis. Hasilnya ialah tulisan sejarah yang bersifat deskriptif analitis.

### **1.9 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan adalah susunan dalam penulisan suatu karya ilmiah. Adapun sistematika dalam penulisan ini dibagi menjadi V Bab yaitu:

**Bab I** memuat tentang pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, tinjauan pustaka, kerangka konseptual, metode penelitian dan sistematika penulisan.

**Bab II** memuat tentang gambaran umum lokasi penelitian, yang terdiri dari kondisi geografis Desa Sawangakar, kondisi demografi, sejarah singkat Desa Sawangakar, kondisi sosial, agama, dan pendidikan, kondisi ekonomi dan mata pencaharian dan adat istiadat masyarakat Desa Sawangakar.

**Bab III** memuat tentang perkembangan pengolahan batang sagu di Desa Sawangakar, yang terdiri dari proses pengolahan batang sagu, pengolahan batang Sagu secara tradisional tahun 1980-an, perkembangan teknologi produksi batang sagu tahun 2000-an, faktor-faktor yang mempengaruhi produksi sagu.

**Bab IV** memuat tentang dampak pengolahan batang sagu terhadap kehidupan sosial budaya ekonomi masyarakat Desa Sawangakar, dampak pengolahan batang sagu, dampak Sosial budaya, dampak ekonomi

**Bab V** memuat tentang penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran.