

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bangsa Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang mengandalkan sektor pertanian. Sebagian besar sumber mata pencaharian masyarakat Indonesia pada sektor pertanian. Sektor pertanian berperan penting dalam penyediaan kebutuhan pangan dan sandang bagi seluruh penduduk dan merupakan penentu dalam menjamin kehidupan bangsa.

Masyarakat Indonesia bagian Timur sektor pertanian sagu merupakan salah satu hal yang penting dimana sagu merupakan makanan pokok sebagian masyarakat pada Indonesia bagian Timur. Sagu merupakan tanaman rumpun dan berkembang biak dengan membentuk anakan. Batang sagu mengandung pati (karbohidrat), dan biasanya dipanen setelah berumur 8–10 tahun. Jika tanaman dibudidayakan dengan baik, sagu dapat dipanen pada umur 6–7 tahun. Limbah dari hasil panen pohon sagu bermacam-macam dan umumnya belum dimanfaatkan. Salah satu limbah tersebut adalah pucuk batang sagu (1–2 m). Limbah ini dapat menjadi tempat bagi ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) untuk meletakkan telur. Ulat sagu belum dimanfaatkan secara komersial.

Pohon sagu yang sudah ditebang atau membusuk akan dihinggapi oleh kumbang, dan larva kumbang yang hidup di pohon sagu yang telah membusuk akan menjadi ulat sagu. Istilah atau nama ulat sagu di setiap daerah berbeda-beda. Contohnya pada daerah Bone, ulat sagu ini biasa disebut sebagai "Dutu", sedangkan pada daerah Palopo dikenal dengan nama 'Wati', dan di desa Togawa

sering disebut *Sabeta'* atau yang sering dikenal Ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) merupakan makanan yang kaya protein. Ulat sagu diperoleh dari pembusukan pohon sagu setelah sebagian besar dagingnya diolah menjadi tepung sagu. Ulat sagu bisa dimasak kering dengan berbagai bumbu, dibuat sate, bahkan dimakan mentah. Di Papua, ulat sagu menjadi menu protein merupakan makromolekul yang paling berlimpah di dalam sel dan menyusun lebih dari setengah berat kering pada hampir semua organisme.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Istalaksana (1994), dalam keadaan basah ulat sagu mengandung air 67,35%, abu 2,45%, protein 11,47%, dan lemak 18,25%. Hal ini menunjukkan bahwa dalam kondisi basah maupun kering (pengeringan pada suhu 70°C) kandungan nutrisi yang tinggi adalah lemak dan protein. Kandungan lemak yang tinggi pada ulat sagu, disebabkan karena lemak akan digunakan sebagai energi cadangan pada saat ulat sagu memasuki fase pupa (kepompong). Kandungan protein kasar pada ulat sagu juga cukup tinggi, rata-rata 32,54%. Kandungan protein yang tinggi tersebut dapat dimengerti sebab protein dalam ulat sagu nanti akan digunakan untuk membentuk protein struktural yang diperlukan dalam pembentukan jaringan tubuh larva. Disamping itu, protein juga dipakai untuk membentuk protein katalitik yakni hormon dan enzim yang diperlukan dalam proses metamorfosis. Hal ini didukung oleh Wingglesworth (1972), yang menerangkan bahwa selama proses metamorfosis terjadi peningkatan produksi protein pada tubuh serangga (Purnamasari, 2010).

Protein merupakan salah satu makronutrien penting bagi tubuh. Fungsinya sebagai zat pembangun dan memelihara sel-sel dan jaringan tubuh, menyebabkan

kekurangan protein akan berakibat serius bagi kesehatan. Salah satu alternatif pemenuhan kebutuhan protein adalah dengan pemanfaatan bahan pangan lokal. Protein adalah instrumen yang mengekspresikan informasi genetik, di dalam sel terdapat ribuan jenis protein yang berbeda, masing-masing membawa fungsi spesifik yang ditentukan oleh gen yang sesuai. Protein sangat penting dalam pembentukan sel-sel baru. Apabila tubuh kekurangan protein maka tubuh akan mengalami hambatan dalam proses pertumbuhan.

Saat ini, pemanfaatan ulat sagu adalah sebagai makanan alternatif bagi masyarakat suku dalam di Papua dan juga oleh orang-orang Maluku. Tempat-tempat di mana sumber protein hewani sulit didapat, maka ulat sagu dapat menjadi alternatif sumber makanan berprotein tinggi. Hasil analisis laboratorium kimia (Wikanta, 2005) menunjukkan bahwa kadar air ulat sagu 64,21 %, Kadar abu 0,74 %, protein 13,80 %, lemak 18,09 % dan karbohidrat 0,02%. Hal ini berarti bahwa kandungan protein ulat sagu sedikit lebih tinggi dari telur atau lebih rendah dari daging sapi, tetapi hampir sama dengan kandungan protein pada domba. Untuk alasan ini, ulat sagu sebagai sumber protein memiliki prospek yang besar untuk dipakai pada pakan ternak, baik ternak unggas, babi, atau ikan. Budidaya ulat sagu akan mengurangi ketergantungan pakan ternak pada sumber-sumber protein dari luar daerah.

Pengetahuan dapat diartikan sebagai kepandaian memilih makanan yang merupakan sumber zat-zat gizi dan kepandaian dalam memilih makanan maupun jajanan yang sehat. Pengetahuan tentang pemanfaatan ulat sagu sebagai bahan pangan dapat diperoleh melalui pengalaman diri sendiri maupun orang lain.

pengetahuan merupakan hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga dan sebagainya). Jika masyarakat memperoleh pengetahuan yang baik tentang manfaat ulat sagu serta cara pengolahannya maka masyarakat akan memperoleh sejumlah keuntungan karena kebutuhan gizi yang terkandung didalam ulat sagu dapat diperoleh, mengingat ulat sagu merupakan pangan yang bebas didapatkan oleh masyarakat.

Masyarakat Togawa yang mengusahakan pengolahan sagu sebagai sumber pendapatan, memanfaatkan ulat sagu untuk dikonsumsi. Ulat sagu dapat diperoleh dari alam, panen ulat sagu secara alami dilakukan dengan mencari limbah pucuk atau batang sagu yang telah berumur 30–40 hari setelah ditebang. Untuk mengetahui dalam gelondongan (batang) sagu terdapat ulat, dilakukan dengan cara mendengar. Bila terdengar ada suara benda bergerak berarti di dalam gelondongan tersebut terdapat ulat sagu. Ulat diambil dengan cara membelah batang.

Berdasarkan latar belakang dari pemanfaatan ulat sagu sebagai sumber bahan pangan yang banyak mengandung protein, peneliti merasa tertarik untuk melakukan suatu kajian penelitian dengan judul ‘Pengetahuan Masyarakat Desa Togawa Besi Kecamatan Galela Selatan Tentang Pemanfaatan Ulat Sagu (*Rhynchophorus Ferrugineus*) Sebagai Pangan Tradisional’.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana pengetahuan masyarakat Desa Togawa Besi Kecamatan Galela

Selatan tentang pemanfaatan ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) sebagai pangan tradisional?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu: Untuk mengetahui pengetahuan masarakat Desa Togawa Besi Kecamatan Galela Selatan tentang pemanfaatan ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) sebagai pangan tradisional.

D. Manfaat penelitian

Dari penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Sebagai sumber pengetahuan mengenai pengolahan ulat sagu.
2. Sebagai pengetahuan dan bahan informasi bagi pemerintah maupun masyarakat setempat mengenai manfaat ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) dalam kehidupan masyarakat.
3. Menambah wawasan bagi mahasiswa dan orang lain mengenai ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*).
4. Untuk bahan penelitian sehingga menghasilkan sesuatu yang baru atau pun menyanggah hasil penelitian yang sudah pernah dilakukan.