

**SAGUMUN : INOVASI MAKANAN RINGAN KOMBINASI TEPUNG SAGU
DAN SARI PALA UNTUK ANAK AUTISME GUNA MEWUJUDKAN
MALUKU MAJU**

La Ode Syahdan Aditya

"Kita ingin rakyat Indonesia yang berada di pinggiran, di kawasan perbatasan, di pulau-pulau terdepan, di kawasan terisolir merasakan hadirnya negara, merasakan buah pembangunan, dan merasa bangga menjadi Warga Negara Kesatuan Republik Indonesia"

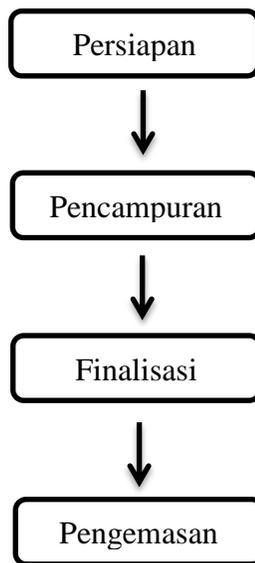
-- Joko Widodo --

Terisolir tidak selalu menjadi kelemahan bagi suatu daerah, tetapi terkadang dapat menjadi suatu kelebihan. Begitu pula Maluku provinsi di timur Indonesia yang merupakan provinsi kepulauan yang menyimpan berbagai macam kekayaan. Tanah ini menyimpan berbagai macam kekayaan baik pertanian, perikanan bahkan budaya. Dunia global sejak dahulu mengenal Maluku sebagai "*Space Island*" atau biasa disebut kepulauan rempah-rempah (Kompas Pedia, 2018). Karena kekayaan inilah yang menyebabkan bangsa eropa datang dan berusaha menguasai kepulauan Maluku. Namun disayangkan dengan kekayaan yang berlimpah tersebut belum dapat menjamin Maluku menjadi daerah dengan pertumbuhan ekonomi yang baik. Menurut (CNBC Indonesia, 2021) provinsi Maluku masuk sepuluh daerah dengan PDB pertumbuhan terendah di kuartal II-2021 dengan posisi delapan terendah dari 34 provinsi di Indonesia. Hal ini sangat disayangkan mengingat Provinsi Maluku merupakan salah satu provinsi tertua yang dinyatakan sebagai provinsi dalam sejarah kemerdekaan Indonesia bersamaan dengan tujuh daerah lainnya yaitu Kalimantan, Sunda Kecil, Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat dan Sumatra. Usia yang cukup matang dan kekayaan berlimbah seharusnya dapat menjadikan Maluku sebagai provinsi yang maju dengan pertumbuhan ekonomi baik.

Melihat hal tersebut anak muda harus dapat berkreasi dan berinovasi dengan memanfaatkan kekayaan yang telah diberikan oleh Allah SWT. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Maluku adalah dalam bidang pertanian, yaitu dengan memanfaatkan tepung sagu dan pala. Tanaman sagu merupakan tanaman yang banyak dijumpai di provinsi Maluku dan menjadi makanan pokok bagi warga sejak turun-temurun. Sagu memiliki banyak kandungan yang bermanfaat bagi tubuh dan terbukti mengandung kalori yang tidak kalah dengan bahan pangan lainnya (Heryani, 2017). Sagu juga merupakan sumber energi bagi tubuh, sagu mengandung protein paling unggul diantara bahan pangan lainnya seperti beras, jagung, singkong dan kentang, jika dibandingkan dengan tepung beras dan tepung jagung, kandungan karbohidrat tepung sagu cenderung lebih tinggi yaitu sebesar 381 per 100 gram (Ernawati, 2018). Tanaman pala juga merupakan tanaman endemik kepulauan Banda provinsi Maluku yang sudah banyak dimanfaatkan untuk menjadi produk jajanan yang diolah secara tradisional. Tanaman pala memiliki banyak manfaat untuk tubuh yang dapat digunakan sebagai obat pencahar, pereda nyeri perut dan kontraksi usus, nyeri kepala, diare, mual, muntah, demam, bau mulut, meningkatkan nafsu makan, mengatasi kembung, merangsang tidur, anti rematik serta obat stress (Agaus, 2019).

Tanaman Sagu dan Pala yang berasal dari provinsi Maluku memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan modern, salah satu contohnya adalah makanan ringan anak. Selain kaya akan manfaat sagu dan pala dipilih sebagai bahan pangan juga karna tidak mengandung gluten sehingga dapat di konsumsi oleh anak penderita autisme. Menurut (Nurhidayati, 2015) Makanan yang mengandung gluten dan casein dapat mempengaruhi perilaku anak penderita autisme karena gluten dan casein merupakan zat yang sulit dicerna oleh tubuh sehingga dapat mempengaruhi sistem saraf pusat yang menyebabkan gangguan perilaku. Autisme merupakan suatu gangguan otak yang mengakibatkan hilangnya atau berkurangnya kemampuan seseorang untuk berkomunikasi, berinteraksi dengan sesama dan memberi tanggapan kepada lingkungannya (Nugraheni, 2019).

Adapun dalam pembuatan makanan ringan dari tepung sagu dan pala terdapat empat tahapan dalam pembuatan yaitu tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, pencampuran bahan, finalisasi dan yang terakhir adalah pengemasan. Secara ringkas tahapan pembuatan makanan ringan dari tepung sagu dan pala dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pembuatan Makanan Ringan

Tahapan persiapan dilakukan diawali dengan mempersiapkan alat dan bahan. Bahan yang digunakan adalah tepung sagu, sari pala, margarin, daun pandan, gula palem, kuning telur, dan santan. Selanjutnya mengsangrai tepung sagu dengan daun pandan dan diayak agar tidak terdapat gumpalan-gumpalan. Tahapan selanjutnya adalah pencampuran bahan-bahan yang telah disiapkan dicampur sampai membentuk adonan kental. Tahapan selanjutnya adalah finalisasi dengan mencetak adonan dengan bentuk yang disukai anak-anak dan dipanggang dengan oven dengan api sedang agar matang dengan merata. Selanjutnya yang terakhir adalah pengemasan produk. Pengemasan dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan yang menarik agar dapat diterima oleh pasar dan dilakukan promosi melalui berbagai media baik cetak maupun tulisan.

Makanan ringan yang dibuat dapat menjadi produk unggulan daerah yang memiliki nilai kompetitif yang tinggi karena bukan hanya memiliki rasa yang nikmat namun memiliki manfaat bagi tubuh dan yang paling penting aman dikonsumsi untuk anak penderita autisme yang sedang melakukan program diet gluten. Produk ini juga memiliki potensi untuk kemajuan desa serta mendukung pemerintah dalam program “Satu Desa Satu Produk” serta turut mendukung beberapa poin dari program SDGs (*Sustainable Development Goals*) desa dari Kementerian Desa salah satunya adalah poin 8 yaitu pekerjaan dan pertumbuhan ekonomi desa. Melihat hal tersebut diharapkan makanan ringan ini dapat menjadi kontribusi nyata pemuda Maluku dalam upaya meningkatkan perekonomian daerah dan mengurangi pengangguran untuk Maluku yang lebih maju. Indonesia Bangkit, Indonesia Tumbuh!. Maluku Bangkit, Maluku Tumbuh!.

Daftar Pustaka

- Agas. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*) (Health Benefits of Nutmeg (*Myristica fragrans*)). *Medula*, 6.
- CNBC Indonesia. (2021). *10 Daerah dengan Ekonomi Terendah: Aceh, Bali Hingga Sumut!*. Diakses 7 Oktober 2021, www.cnbcindonesia.com/news/20210806191457-4-266812/10-daerah-dengan-ekonomi-terendah-aceh-bali-hingga-sumut.
- Ernawati. (2018). PERANAN MAKANAN TRADISIONAL BERBAHAN SAGU SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMENUHAN GIZI MASYARAKAT: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18.
- Heryani. (2017). Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. *Journal of Agro-based Industry*, 34, 53-57.

Kompas Pedia. (2018). *Provinsi Maluku: Bumi Seribu Pulau yang Kaya Rempah*.

Diakses 7 Oktober 2021,

<https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-maluku>

Nugraheni. (2019). Menguak Belantara Autisme. *Buletin Psikologi*, 20, 9-17.

Nurhidayati. (2015). Pengaruh Pola Konsumsi Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein dengan Gangguan Perilaku pada Anak Autistik. *Majority*, 4, 121-127.