

MENGESKPLORASI POTENSI KELURAHAN MADO DENGAN MENGEMBANGKAN PRODUK SAGU ARMAFOND

Lintal Muna^{1*}, Sugirma², Joko U. Sadek³, Fahril Taba⁴, Syafruddin Fahri⁵

¹IAIN Ternate, Email: lintal@iain-ternate.ac.id

²IAIN Ternate, Email: sugirma@iain-ternate.ac.id

³IAIN Ternate, Email: jokou@gmail.com

⁴IAIN Ternate, Email: fahril@gmail.com

⁵IAIN Ternate, Email: syafruddin@gmail.com

ABSTRACT

Mado people have used local assets several years ago, for example processing cassava into a product called "sago armafond". In the past, the Mado people produced a well-known food product, namely sago armafond. This type of food is one of the staple foods of the people of North Maluku. However, along with the times, this type of food is no longer produced, due to the lack of public knowledge about the management of these products. This KKN activity aims to identify assets and manage assets in the Mado sub-district. This community service program is integrated with the KKN program using the ABCD (Asset Based Community Development) method. The activities will be carried out for approximately forty days, from 26 February to 14 April 2022. This activity will go through five stages, namely Inculturation; 2) Discoveries; 3) Design; 4) Define and 5) Reflect. The results of activities are in the form of physical assets, natural assets, economic and financial assets, social assets, arts, culture and traditions. In addition, asset management is the production of Sago Armafond.

ABSTRAK

Pemanfaatan aset lokal oleh masyarakat Mado telah dilakukan beberapa tahun lalu, misalnya pengolahan singkong menjadi produk yang diberi nama "sagu armafond". Dahulu masyarakat Mado memproduksi produk makanan yang cukup terkenal, yaitu sago armafond. Jenis makanan ini merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Maluku Utara. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, jenis makanan ini sudah tidak diproduksi lagi, karena minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan produk tersebut. Kegiatan KKN ini bertujuan untuk mengetahui aset dan mengelola aset di kelurahan Mado. Program pengabdian masyarakat ini terintegrasi dengan program KKN dengan metode ABCD (Asset Based Community Development). Pelaksanaan kegiatan selama kurang lebih empat puluh hari, yaitu mulai 26 Februari sampai dengan 14 April 2022. Kegiatan ini melalui lima tahapan, yakni Inkulturasi; 2) Discovery; 3) Design; 4) Define dan 5) Refleksi. Hasil kegiatan berupa aset fisik, aset alam, aset ekonomi dan keuangan, aset sosial, seni, budaya dan tradisi. Selain itu, pengelolaan aset yakni dengan diproduksinya sago armafond.

Citation: Lintal Muna, et al. (2022). Mengeksplorasi Potensi Kelurahan Mado Dengan Mengembangkan Produk Sagu Armafond. *Jurnal Archipelago*, 3 (2), 101-110. DOI: <http://dx.doi.org/10.46339/arc.v3i2.903>

Article History

Received: 21-11-2022

Revised: 04-12-2022

Accepted: 14-12-2022

Published: 28-12-2022

Keywords:

asset, Sago Armafond

Riwayat Artikel

Received: 21-11-2022

Revised: 04-12-2022

Accepted: 14-12-2022

Published: 28-12-2022

Kata Kunci:

potensi, Sagu Armafond,

Pendahuluan

Kelurahan Mado merupakan salah satu kelurahan yang berada di kecamatan Pulau Hiri, kota Ternate, Provinsi Maluku Utara. Jarak kecamatan Pulau Hiri dengan kota Ternate kurang lebih 1 mil dari pelabuhan Sulamadaha atau pelabuhan Jikomalamo, yang merupakan dua lokasi wisata terkenal di kota Ternate. Dari kedua lokasi wisata ini ke Pulau Hiri hanya memakan waktu 5 menit dengan *speedboat* dan 10 menit dengan perahu motor kayu dengan tarif 10 ribu dan 5 ribu rupiah. Penduduk di Kelurahan Mado terdiri dari 82 kartu keluarga dengan jumlah penduduk 324 jiwa yang terdiri dari laki-laki 157 jiwa dan perempuan 167 jiwa. Masyarakat Kelurahan Mado memiliki berbagai macam suku, diantaranya adalah suku makian, mafa, morotai, tobelo, tidore dan lain sebagainya. Kelurahan Mado terdiri dari 4 RT yaitu RT 01, RT 02, RT 03 dan RT 04. Mayoritas mata pencaharian masyarakat Mado adalah petani. Adapun jenis tanaman yang terdapat di Mado antara lain pisang, sukun, singkong, pala, dan lain-lain. Berbagai tanaman yang terdapat di Kelurahan Mado merupakan aset lokal yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomis, misalnya singkong. Singkong dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan, seperti keripik singkong ((Indardi, 2018), kue (Sandia et al., 2019), brownies singkong (Muzakki, 2020), pempek singkong (Hardina & Qomaruddin S, 2021), keripik kulit singkong (Sovia Anwar & Qomaruddin, 2021), tepung singkong, dan lain-lain.

Pemanfaatan aset lokal oleh masyarakat Mado telah dilakukan beberapa tahun lalu, misalnya pengolahan singkong menjadi produk yang diberi nama “sagu armafond”. Dahulu masyarakat Mado memproduksi produk makanan yang cukup terkenal, yaitu sagu armafond. Jenis makanan ini merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Maluku Utara. Masyarakat Maluku Utara mengkonsumsi Sagu Armafond dengan cara mencelupkan ke dalam kuah ikan atau dicelupkan ke dalam teh hangat Ketika sarapan pagi . Namun, seiring dengan perkembangan zaman, jenis makanan ini sudah tidak diproduksi lagi, karena minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan produk tersebut yang menyangkut pelabelan dan pemasaran, serta pengurusan label halal. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Mado, terdapat beberapa keluarga yang dahulu memproduksi sagu Armafond. Dari produk tersebut, masyarakat menjualnya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Akan tetapi, sekarang ini masyarakat hanya memproduksinya Ketika ada pesanan saja. Padahal, jika dilihat dari

nilai gizinya, singkong merupakan sumber makanan yang kaya akan karbohidrat yang dapat dijadikan sebagai pengganti beras.

Menurut Marudut dan Sundari (2000) dalam Assagaf, kandungan gizi singkong tidak kalah dengan sumber pangan lainnya. Singkong mengandung energi 359 kkal, protein sebesar 2,9 %, lemak sebesar 0,7 %, dan karbohidrat sebesar 84,9 % (M. Assagaf, Chris Sugihono, 2019). Dengan kandungan gizi yang tinggi, olahan singkong dapat dikonsumsi sehari-hari, sebagai contoh adalah olahan singkong dalam bentuk sagu armafond yang merupakan makanan pokok masyarakat Kelurahan Mado.

Olahan sagu Armafond oleh masyarakat Mado hanya memiliki satu rasa, yaitu rasa original. Seiring dengan berjalannya waktu, banyak jenis olahan singkong dengan berbagai varian rasa. Untuk mengimbangi berbagai varian rasa dari beberapa olahan singkong, maka sagu armafondpun sebaiknya dibuat dengan berbagai varian rasa, seperti jeruk, anggur, dan jambu. Dengan demikian, sagu armafond siap bersaing dengan produk olahan lain, meskipun bahan dasarnya sama yaitu singkong. Optimalisasi pemanfaatan singkong menjadi sagu armafond dengan berbagai varian rasa akan meningkatkan ekonomi masyarakat di kelurahan Mado. Hal ini sesuai dengan pernyataan dari Rahmat et al., bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi panganan menjadi sumber perekonomian baru bagi masyarakat (Rahmat et al., 2021). Selain itu,

Berdasarkan latar belakang di atas, maka program KKN bertujuan untuk mengetahui aset dan mengelola aset untuk meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan Mado. Program pengabdian ini dilaksanakan oleh kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) Institut Agama Islam Negeri Ternate di Kelurahan Mado Kecamatan Pulau Hiri.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu metode ABCD (*Asset Based Community Development*) yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar yang dimiliki oleh individu atau komunitas masyarakat. Dengan kata lain, Metode ABCD ini adalah metode dengan memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan ekonominya. Masyarakat yang berdaya adalah masyarakat yang dapat mencukupi kebutuhannya dan menyelesaikan urusannya sendiri, karena hakikat pemberdayaan adalah untuk menjadikan masyarakat sadar akan masalah dan dapat menyelesaikan melalui kemampuan yang ada (Al-

Kautsari, 2019). Arfianto dan Balahmar menambahkan bahwa dengan memberdayakan masyarakat, dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masing-masing keluarga (Arfianto & Balahmar, 2014).

Metode ABCD terdiri dari lima tahap, yaitu: 1) *Inkulturasi*; 2) *Discovery*; 3) *Design*; 4) *Define* dan 5) *Refleksi* (Salahudin et al., 2015). Tahap inkulturasi dilakukan pada minggu awal kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Peserta KKN mengadakan pertemuan dengan pemerintahan kelurahan, masyarakat dan juga pemuda-pemudi. Tahap ini merupakan tahap perkenalan antara peserta KKN dengan pemerintah kelurahan dan masyarakat Mado. Pada tahap ini, peserta KKN juga telah berhasil melakukan *survey* lingkungan di kelurahan Mado dengan bantuan pemuda-pemudi. Di tahap *discovery* yang dilaksanakan pada minggu kedua, peserta KKN mendiskusikan hasil *survey* lingkungan yang telah dilaksanakan pada minggu pertama dengan menggambarkan peta mini. Hasilnya berupa pemetaan aset dan pemetaan potensi/masalah. Pemetaan aset menghasilkan aset individu, aset institusi, aset alam, aset fisik, aset ekonomi dan keuangan, dan aset sosial, seni, budaya dan tradisi. Fokus KKN ini yaitu pada aset alam, yakni pengolahan singkong menjadi produk sagu armafond. Pemetaan potensi dan masalah yakni kendala pemasaran produk dan stok produk yang tidak menentu.

Pada tahap *design*, peserta KKN ABCD kelurahan Mado melakukan *Forum Group Discussion* bersama masyarakat dan pemerintah kelurahan yang dihadiri oleh lurah, staf kelurahan, pemuda dan masyarakat pada tanggal 28 Februari 2022 waktu 20:30 WIT. Masyarakat sudah bisa menentukan bahwa program inilah yang akan menjadi prioritas utama. Hasilnya, pembahasan program serta tahapan-tahapan penyelesaiannya, yaitu: 1) program wajib, yaitu pembuatan sagu armafond, dan 2) program tambahan, yaitu bakti sosial bersama masyarakat.

Tahap *define*, tahap ini merupakan tahap pelaksanaan dimana peserta KKN memberikan pemahaman kepada Ibu-ibu rumah tangga tentang pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan nilai ekonomi keluarga melalui pertemuan. Dalam pertemuan itu, disepakati bahwa produk dibuat dalam kelompok-kelompok. Produk yang telah jadi, kemudian dilakukan pengujian rasa kepada kelompok masyarakat dan juga dosen pembimbing. Jika tidak ada komentar perbaikan terhadap produk, maka produk siap untuk dipasarkan di toko-toko terdekat.

Tahap selanjutnya, yakni monitoring dan evaluasi. Tahap ini dilakukan dengan memonitoring pembuatan sugu armafond oleh kelompok Ibu rumah tangga dan mengevaluasi hasil pemasaran produk.

Kegiatan KKN ini bertempat di Kelurahan Mado Kecamatan Pulau Hiri Kota Ternate Maluku Utara selama 40 hari, mulai 26 Februari sampai dengan 14 April 2022.

Hasil Pelaksanaan

1. Penduduk Kelurahan Mado

Data pekerjaan penduduk Mado dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Rekapitulasi Data Pekerjaan Penduduk Mado

No.	Nama Pekerjaan	Jumlah Penduduk
1.	ASN	8
2.	PNS	2
3.	Nelayan	30
4.	Petani	84
5.	Pedagang	4
6.	Sopir	3
7.	Tukang batu	1
8.	Tukang kayu	1
9.	Karyawan Perusahaan Swasta	10
10.	POLRI	1
11.	Buruh tani	19
Jumlah total		163

2. Aset kelurahan Mado

Data aset di kelurahan mado dapat dilihat pada tabel berikut:

No.	Jenis Aset	Meliputi
1.	Aset fisik	Alat menangkap ikan, perahu nelayan, alat bercocok tanam, mesin penghalus singkong, rumah atau bangunan.
2.	Aset alam	Kebun yang terdapat pohon amo, pohon pisang, pohon pala dan tanaman singkong, dan pepaya. Selain itu, ikan, kerang, terumbu karang, rumput laut, pantai, hutan, bambu, sayuran.
3.	Aset ekonomi dan keuangan	Singkong, kelapa dan pala.
4.	Aset Sosial, Seni, Budaya dan Tradisi	Sanggar Mado City.

3. Produk Sagu Armafond

Produk berupa Sagu Armafond diproduksi oleh kelompok Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Mado. Produk ini diproduksi dengan empat varian rasa, yaitu original, jeruk, anggur dan jambu. Proses pencampuran sagu dengan perasa merupakan inovasi agar produk ini dapat bersaing dengan produk-produk lain. Adapun tahap-tahap pembuatan Sagu Armafond sebagai berikut:



Gambar 1. Pengambilan singkong



Gambar 2. Proses pengupasan singkong



Gambar 3. Proses pamarutan pertama



Gambar 4. Proses pemerasan singkong



Gambar 5. Proses pamarutan kedua



Gambar 6. Proses penghalusan singkong setelah diparut untuk kedua kali



Gambar 3.7 Proses pencampuran sagu dengan perasa.

Proses pembakaran sagu dengan menggunakan pembakaran tradisional (tungku).



Gambar 3.8 Proses pembakaran sagu armafond.

Proses pengeringan sagu bertujuan agar sagu kering dan tetap awet dalam jangka waktu yang lama .



Gambar 3.9 Proses pengeringan sagu armafond

Proses ini bertujuan agar produk yang dihasilkan dapat terjaga kebersihannya.



Gambar 3.10 Proses pengemasan Sagu Armafond

Launching produk ini diresmikan secara langsung oleh camat Pulau Hiri dan staf kelurahan Mado bersama mahasiswa KKN, yang bertujuan untuk memperkenalkan produk yang telah dibuat kepada masyarakat luas agar lebih dikenal.



Gambar 3.11 Produk Mahasiswa KKN ABCD IAIN Ternate



Gambar 3.12 *Launching* Produk KKN ABCD IAIN Ternate oleh Camat Pulau Hiri dan Staf Kelurahan Mado.

Kesimpulan

Hasil eksplorasi potensi kelurahan Mado oleh peserta KKN berupa pendataan yang terdiri dari aset fisik, aset alam, aset ekonomi dan keuangan, aset sosial, seni, budaya dan tradisi. Pengelolaan aset alam dilakukan dengan memproduksi Sagu Armafond dengan empat varian rasa, yaitu original, jeruk, anggur dan jambu yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan Mado.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Rektor IAIN Ternate beserta para Wakil Rektor dan Dekan, Badan Pelaksana KKN ABCD, camat Pulau Hiri beserta jajarannya, dan Masyarakat Kelurahan Mado.

Daftar Referensi

- Al-Kautsari, M. M. (2019). Asset-Based Community Development: Strategi Pengembangan Masyarakat. *Empower: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 4(2), 259. <https://doi.org/10.24235/empower.v4i2.4572>
- Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U. (2014). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Ekonomi Desa. *JKMP (Jurnal Kebijakan Dan Manajemen Publik)*, 2(1), 53–66. <https://doi.org/10.21070/jkmp.v2i1.408>
- Hardina, D., & Qomaruddin S. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Melalui Pemanfaatan Singkong Sebagai Pengganti Tepung Sagu Guna Bahan Tambahan Pempek Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 23–30. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i1.2919>
- Indardi, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- M. Assagaf, Chris Sugihono, B. B. (2019). Teknologi Pengolahan Sagu Kasbi Sebagai Pangan Lokal Prospektif di Maluku Utara. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara*. [file:///D:/KKN ABCD HIRI 2022/LAPORAN MAHASISWA/REFERENSI/teknologi-pengolahan-sagu-kasbi-sebagai-pangan-malut-dimanfaatkan-sebagai.pdf](file:///D:/KKN%20ABCD%20HIRI%202022/LAPORAN%20MAHASISWA/REFERENSI/teknologi-pengolahan-sagu-kasbi-sebagai-pangan-malut-dimanfaatkan-sebagai.pdf)
- Muzakki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 87–99. <https://doi.org/10.37680/amalee.v1i2.303>
- Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma, Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., Afrianti, A., Prasetya, I., Sari, N. I., Faina, F., & Annisa, N. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. *JPPM Kepri: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau*, 1(2), 156–167. <https://doi.org/10.35961/jppmkepri.v1i2.265>
- Salahudin, N., Safriani, A., Ansori, M., Eni, P., Hanafi, M., Naily, N., Zubaidi, A. N., Safriani, R., Umam, M. H., Ilahi, W., Taufiq, A., & Swasono, E. P. (2015). *Panduan KKN ABCD*.

- Sandia, S. A., Megawati, Fadli, R., Mubarok, Sukron, M., Asrianti, T. E. S., Marliawati, D. A., Aziza, L., Fahmi, S., & Novariyanto, A. (2019). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1(Maret), 109–112.
<http://www.sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/view/183>
- Sovia Anwar, S., & Qomaruddin, ; (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Increasing The Economy District Through The Innovation of Processed Cassava Product. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 125–134.