

Pelaku UMKM Sagu Orang Asli Papua (OAP) Di Provinsi Papua

Alfrida V.P. Yamanop
alfrida16_uncen@yahoo.co.id

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Cenderawasih

Pendahuluan

Provinsi Papua merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi sumber daya alam yang kaya. Berbagai potensi tersebut diantaranya adalah potensi hasil laut, hutan, pertanian, tambang, adat budaya dan pariwisata. Salah satu tanaman pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan adalah tanaman sagu. Tanaman sagu merupakan sumber makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat di Provinsi Papua. Tanaman sagu umumnya tumbuh di wilayah dataran rendah Papua. Jumlah lahan sagu di Indonesia tahun 2020 tercatat seluas 6,5 juta hektar dan 5 juta hektar berada di wilayah Papua (indonesiabaik.id, 2020).

Data BPS Provinsi Papua tahun 2020 menyebutkan bahwa luas lahan sagu di Provinsi Papua pada tahun 2016 adalah sebesar 35.351 hektar dengan hasil produksi tertinggi sebanyak 28.340 ton. Namun dengan melihat kenyataan di lapangan dan dampak dari adanya pembangunan serta alih fungsi lahan maka dapat dikatakan bahwa telah terjadi pengurangan wilayah tanaman sagu yang ada di Provinsi Papua. Hal ini perlu menjadi perhatian bersama mengingat pentingnya peranan sagu bagi sumber pangan pokok utama masyarakat asli dan juga sebagai bagian dari kegiatan adat budaya masyarakat lokal di Papua.

Sagu saat ini tidak lagi menjadi sumber bahan pangan pokok utama tetapi telah berubah fungsi menjadi makanan pendamping yang hanya sesekali dibuat dan dikonsumsi di dalam setiap rumah tangga di Provinsi Papua. Padahal sagu adalah sumber pangan pokok bagi sebagian besar masyarakat asli Papua. Hal ini dikarenakan posisi makanan lokal sudah digantikan keberadaannya oleh beras. Dengan demikian maka generasi muda di Provinsi Papua sudah tidak terbiasa untuk mengkonsumsi

produk olahan sagu bahkan juga umbi-umbian tetapi lebih memilih beras. Padahal dari sisi kesehatan dan kandungan gizi, sagu memiliki beberapa keunggulan yang sangat baik dibandingkan dengan beras. Di samping itu sagu merupakan bagian dari kekayaan kearifan masyarakat Papua yang harus dilestarikan. Namun perilaku ini tidak bisa dengan mudah diubah dan perlu strategi yang tepat dari semua pihak yang terkait untuk mengembalikan fungsi utama sagu sebagai bahan pokok utama masyarakat Papua sehingga mendukung terciptanya generasi muda Papua yang sehat dan berkualitas. Hal ini juga untuk mendukung Negara dengan adanya prediksi bahwa Indonesia akan memiliki bonus demografi tenaga kerja muda pada tahun 2045.

Ada banyak permasalahan di Papua khususnya dalam sektor ekonomi yang perlu penanganan khusus agar dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat Papua khususnya masyarakat lokal atau yang disebut sebagai orang asli Papua (OAP). Tulisan ini merupakan hasil kajian dari pengabdian mandiri saat mendampingi kelompok UMKM Sagu OAP yang dilakukan dengan kegiatan diskusi dan wawancara tentang permasalahan yang dialami selama menjalankan usaha yaitu terkait modal, SDM, produksi dan pemasaran produk. Pelaku UMKM Sagu OAP juga memiliki keinginan untuk berperan pada PON XX dengan menjadi pemasok produk olahan tanaman sagu seperti tepung sagu, kue sagu dan aneka kuliner tradisional berbahan utama sagu. Dengan demikian maka sangat penting untuk membahas dan mengkaji salah satu bagian dari aspek kegiatan ekonomi masyarakat lokal yang dalam hal ini adalah orang asli Papua (OAP) pada sektor pengolahan tanaman sagu. Berdasarkan kajian studi kasus ini maka perlu dibuat langkah-langkah strategis jangka pendek yang perlu dilakukan untuk membantu pelaku UMKM Sagu OAP dan juga langkah-langkah strategis jangka panjang yang termuat dalam rekomendasi secara umum kepada pihak-pihak terkait sehingga dapat membantu pengembangan usaha pelaku UMKM Sagu OAP yang ada di Provinsi Papua.

Potensi Besar Sagu

Sagu memiliki potensi yang sangat besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Provinsi Papua apabila dikelola dan dikembangkan dengan baik. Tanaman sagu tidak hanya menghasilkan tepung sagu tetapi juga hasil lainnya seperti ulat sagu dan jamur sagu. Bagian-bagian lain dari pohon sagu juga dapat digunakan untuk membuat aneka kerajinan tangan, atap rumah dan lainnya. Tepung sagu basah diolah oleh masyarakat lokal menjadi aneka makanan tradisional seperti sagu bakar, papeda, dan olahan sagu dengan sayuran dan daging. Sagu menjadi bahan utama pembuatan uliner tradisional bagi masyarakat lokal di Provinsi Papua. Seperti halnya di Kabupaten Jayapura, bahan utama yang digunakan adalah sagu dan dipadukan dengan bahan tambahan lainnya seperti ulat sagu, jamur sagu, ikan danau dan laut, sayuran dan daging. Beberapa olahan kuliner tradisional di Kabupaten Jayapura diantaranya yaitu papeda bungkus, sagu kelapa, gedi bungkus (*swamening*), ulat sagu bakar, ikan gabus asar dan sagu pisang. Semua olahan kuliner dibuat dengan cara dibakar dan direbus (Yamanop, 2021).

Dengan adanya perkembangan maka sagu telah diubah menjadi aneka produk seperti tepung sagu siap saji dan aneka kue. Hal ini dilakukan oleh kalangan pelaku UMKM sagu yang berjalan dengan modal sendiri dan juga yang dibantu oleh pemerintah melalui pendampingan dari dinas-dinas terkait. Kegiatan ekonomi dalam hasil tanaman sagu di Provinsi Papua masih berada pada kategori industri sederhana karena pengolahannya masih sangat sederhana yaitu mengolah sagu menjadi sagu basah, tepung sagu dan aneka kue sagu. Padahal sagu dapat dikembangkan menjadi agroindustri untuk memenuhi kebutuhan pasar industri lainnya seperti industri farmasi, kimia, energi dan lainnya. Kegiatan agroindustri dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal dan pendapatan bagi daerah. Untuk itu maka perlu kerjasama dari berbagai pihak untuk mendukung pengembangan usaha pelaku UMKM Sagu masyarakat lokal atau Orang Asli Papua (OAP) dari masyarakat adat, pelaku usaha lokal, UMKM, pemerintah daerah, dinas-dinas terkait dan Pemerintah Pusat.

Pelaku dan Strategi Pengembangan UMKM Sagu OAP

Pelaku UMKM Sagu OAP terbagi dalam tiga kelompok yaitu kelompok penghasil sagu mentah dan tepung sagu, penghasil kue sagu dan makanan/kuliner khas Papua. Kelompok penghasil sagu basah dan tepung sagu yaitu kelompok usaha Newem Tiap dari Genyem, kelompok Khemeyau dari Puay. Kelompok penghasil tepung sagu dan kue-kue sagu yaitu Usaha Nahi Ndha Wari dari Kota Jayapura, Usaha Howale dari Sentani Doyo, Putri Numbay dari Kota Jayapura. Sedangkan usaha kuliner khas Papua yaitu usaha sagu seep milik ibu Naomi Kaize dari Gemyem dan usaha swamening milik ibu Lambertina Mebri dari Genyem.

Berdasarkan hasil observasi, diskusi dan wawancara dengan beberapa pelaku UMKM Sagu juga ditemukan berbagai kendala, tantangan dan potensi dari usaha tanaman sagu ini. Kelompok masyarakat kampung penghasil sagu mentah dan tepung sagu di kampung Genyem, Bukisi dan Puay mengemukakan bahwa telah mendapat bantuan peralatan dari pemerintah berupa mesin parut sagu dan mesin pembuat tepung sagu namun produk yang dihasilkan tidak mudah untuk dipasarkan karena tidak adanya pasar. Sama halnya dengan pelaku usaha kue sagu dan kuliner Papua berbahan baku sagu terkait pemasaran dan modal.

Untuk mendapatkan langkah-langkah strategis bagi permasalahan yang ada maka digunakan analisis SWOT. Sisi **kekuatan** yang ada yaitu Sagu adalah makanan pokok yang sehat, Sagu sudah dikenal secara nasional sebagai makanan khas wilayah Timur khususnya di Papua, dan Wadah pendukung pelaku usaha sagu sehingga dapat mengatur dan mengontrol harga, pengolahan dan pasar produk sagu yang dihasilkan. Sisi kelemahan yaitu Kekurangan modal, Pengolahan masih sederhana, Kesulitan dalam pengurusan izin usaha, Halal, HAKI dan lainnya, serta Kesulitan dalam pemasaran. Sisi **peluang** yaitu Usaha pengolahan sagu jumlahnya masih sedikit, Inovasi produk olahan sagu masih sedikit, Lahan sagu yang masih cukup luas dan Suvenir oleh-oleh PON XX. Sisi **ancaman** yaitu Pengusaha pendatang yang memiliki

modal besar dan Produk kuliner dari bahan baku lainnya (tepung tapioka dan umbi-umbian).

Simpulan dan Rekomendasi

Dengan demikian maka rencana strategis jangka pendek yang dapat dilakukan khususnya untuk berpartisipasi pada PON XX tahun 2021 di Provinsi Papua yaitu 1) Perlu adanya Wadah Koperasi Khusus untuk Kelompok UMKM Sagu Provinsi Papua agar dapat mawadahi serta membantu permasalahan yang dihadapi oleh Pelaku Usaha Sagu OAP serta masyarakat adat di Provinsi Papua 2) Sagu sudah dikenal secara nasional sebagai makanan khas wilayah Timur khususnya di Papua sehingga berpeluang dikembangkan menjadi oleh-oleh khas Papua pada kegiatan PON XX tahun 2021 3) Perlu adanya dukungan modal usaha dan pendampingan kepada pelaku UMKM Sagu di Provinsi Papua agar dapat mengembangkan usahanya khususnya untuk persiapan partisipasi pada PON XX tahun 2021 4) Perlu adanya inovasi produk sagu yang telah dan akan dihasilkan sehingga dapat bersaing dengan produk kuliner berbahan baku utama lainnya (tepung tapioka dan umbi-umbian lainnya, serta 5) Strategi promosi dan pemasaran dalam bentuk sosialisasi tentang manfaat sagu dari produk yang dihasilkan baik dari sisi kesehatan dan adat budaya melalui media massa, Radio dan media sosial.

Rekomendasi berupa langkah-langkah strategis secara umum untuk jangka panjang guna pengembangan UMKM Sagu di Provinsi Papua adalah sebagai berikut.

1. Melakukan Pemetaan Potensi Tanaman Sagu di Provinsi Papua
2. Sosialisasi Potensi Sagu sebagai Bahan Pangan Pokok Unggulan di Provinsi Papua
3. Penggunaan Teknologi Tepat Guna bagi Pembudidayaan Tanaman Sagu di Provinsi Papua
4. Penggunaan Teknologi Tepat Guna bagi Produksi Tanaman Sagu di Provinsi Papua
5. Pengembangan Kuliner Tradisional Berbahan Baku Sagu menjadi Kuliner Daerah dan Nasional

6. Pengembangan Usaha Masyarakat Lokal dan Pelaku UMKM Berbahan Baku Sagu yang ada di Provinsi Papua melalui Pelatihan dan pendampingan yang konsisten
7. Menyiapkan pasar yang jelas bagi hasil produksi UMKM Sagu
8. Pengembangan Strategi Pemasaran Hasil Produksi Sagu dari Masyarakat Lokal dan Pelaku UMKM secara Modern di Provinsi Papua

DAFTAR PUSTAKA

Alfrida V.P. Yamanop (2021), *Kegiatan Ekonomi Masyarakat Lokal Melalui Usaha Mikro Kuliner Tradisional Di Kabupaten Jayapura*, makalah disampaikan pada Kegiatan Webinar Nasional Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Adat Papua Sebagai Strategi Dalam Percepatan Pembangunan Ekonomi Nasional, FEB Undhira Bali, 20 April 2021.

Badan Pusat Statistik (2020), *Provinsi Papua Dalam Angka 2020*, BPS Provinsi Papua

indonesiabaik.id