

INOVASI DAN KREATIVITAS UMKM KAMPUNG KLASARI DALAM MENGOLAH SAGU MENJADI TEPUNG DAN KUE

Ahmad Dwi Ghozali^{1*}, Tati Rabrusun², Aisyah Dwi Irjayanti³, Husnul Khotimah Fadirubun⁴, Ajania Kuda⁵, Yogik Iskandar⁶, Fadhila⁷, Dhea Fatmawaty Lakoro⁸, Muzakkir Ramadhan⁹, Annisa Marliansyah¹⁰, Muh. Firmansyah¹¹, Abdul Azis Khoiri¹²

¹[dwigozali8@gmail.com](mailto:dwighozali8@gmail.com); ²tathyr29@gmail.com;
³aisyah.dwi.irjayanti1510@gmail.com; ⁴husnulshotimaf@gmail.com;
⁵ajaniakudha0@gmail.com; ⁶iskanyog@gmail.com;
⁷fadhilaila195@gmail.com; ⁸deafmwtly.l@gmail.com;
⁹seapondoro@gmail.com; ¹⁰annisamarliansyah@gmail.com;
¹¹firfans6ah01@gmail.com; ¹²abdulazis@iainsorong.ac.id

Institusi Agama Islam Negeri Sorong, Papua Barat Daya, Indonesia
Koresponden [dwigozali8@gmail.com](mailto:dwighozali8@gmail.com)*

Diterima: 2026-01-12 Direvisi : 2026-04-28 Disetujui : 2026-05-03

Abstract: *This study aims to analyze the innovation and creativity of micro, small, and medium enterprise (UMKM) actors in Kampung Klasari in processing sago into flour and various sago-based cake products. The study employs a qualitative method with a descriptive approach, targeting the residents of Kampung Klasari as the primary subjects in the management and processing of sago. The research activities were carried out over the course of one full month, involving 11 students participating in the Community Service Program (KKN) as community facilitators in the production, training, and product development processes. Data collection techniques included participatory observation, in-depth interviews, and documentation. The findings indicate that the community of Kampung Klasari experienced an improvement in skills related to processing sago into flour and a variety of cakes, and demonstrated creativity in terms of flavor variations, shapes, and product packaging. This program has had a highly satisfying positive impact on local residents, as evidenced by increased knowledge, self-confidence, and economic potential within the community through the strengthening of sago-based UMKM*

Keywords: *Innovation, Creativity, UMKM, Sagu, Kampung Klasari*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam pembangunan ekonomi daerah karena mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Menurut Tulus Tambunan (2012: 15), UMKM merupakan tulang punggung perekonomian daerah yang berkontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja dan pengentasan kemiskinan. Hal ini diperkuat oleh Kotler dan Armstrong (2016: 89) yang menyatakan bahwa pelaku usaha perlu mengembangkan produk melalui inovasi agar mampu bertahan dalam persaingan pasar dan memenuhi kebutuhan konsumen.

Seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya kebutuhan pasar, pelaku UMKM di Kampung Klasari mulai melakukan berbagai inovasi dan kreativitas dalam mengolah sagu menjadi produk yang lebih bernilai jual, seperti tepung sagu kemasan dan berbagai jenis kue tradisional maupun modern. Proses inovasi tersebut tidak hanya mencakup pengembangan resep dan teknik pengolahan, tetapi juga perbaikan dalam hal pengemasan, pemasaran, serta penyesuaian rasa dengan selera konsumen. Inovasi ini menjadi peluang besar untuk meningkatkan daya saing produk lokal sekaligus memperkuat identitas pangan khas daerah.

Inovasi dan kreativitas dalam pengolahan pangan lokal menjadi faktor kunci dalam meningkatkan nilai tambah suatu produk. Schumpeter (2019: 66) menjelaskan bahwa inovasi merupakan proses menciptakan kombinasi baru dalam produksi, baik dari sisi bahan baku, proses, maupun produk akhir. Dalam konteks pangan lokal, sagu memiliki potensi besar sebagai sumber karbohidrat alternatif dan bahan dasar industri olahan. Menurut Winarno (2024: 112), diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal dapat meningkatkan ketahanan pangan sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Oleh karena itu, inovasi dan kreativitas UMKM Kampung Klasari dalam mengolah sagu menjadi tepung dan kue menjadi bentuk nyata pemanfaatan potensi lokal yang mampu meningkatkan daya saing produk serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat.

Berdasarkan observasi lapangan yang dilakukan oleh 11 mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari IAIN Sorong, ditemukan bahwa sebagian pelaku UMKM di Kampung Klasari telah mengembangkan inovasi dalam pengolahan sagu, khususnya menjadi tepung sagu halus dan berbagai jenis kue tradisional. Mahasiswa KKN mengamati proses produksi yang masih dilakukan secara manual, mulai dari proses penyaringan pati sagu, pengeringan, hingga pengemasan sederhana menggunakan plastik bening. Meskipun peralatan yang digunakan masih terbatas, para pelaku UMKM menunjukkan kreativitas tinggi

dalam mengolah bahan baku menjadi produk yang layak jual.

Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa produk olahan sagu seperti kue sagu kering, bagea sagu, dan kue basah berbahan dasar sagu telah dipasarkan di lingkungan sekitar kampung dan dijual pada acara-acara tertentu. Mahasiswa KKN menemukan bahwa inovasi tidak hanya terlihat pada produk, tetapi juga pada cara UMKM mengembangkan variasi rasa seperti original, gula merah, dan kelapa. Namun, masih terdapat beberapa kendala, antara lain keterbatasan alat produksi modern, belum adanya standar ukuran produk, serta kemasan yang belum mencantumkan label merek dan informasi gizi.

Selain itu, mahasiswa KKN mencatat bahwa masyarakat dan pelaku UMKM memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan usaha berbasis sagu apabila mendapatkan pendampingan yang tepat. Mereka terbuka terhadap pelatihan pengemasan yang lebih menarik, strategi pemasaran digital, serta pengelolaan keuangan usaha yang lebih rapi. Temuan di lapangan ini menunjukkan bahwa inovasi dan kreativitas UMKM Kampung Klasari sudah mulai berkembang, tetapi masih membutuhkan dukungan teknologi, manajemen, dan akses pasar agar produk olahan sagu dapat bersaing dan memberikan dampak ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat setempat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian adalah untuk memahami secara mendalam bentuk inovasi dan kreativitas pelaku UMKM dalam mengolah sagu menjadi tepung dan kue, serta mengungkap realitas sosial yang terjadi di lapangan secara alami.

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang berfokus pada pemaparan data dalam bentuk kata-kata, narasi, dan makna, bukan angka. Penelitian kualitatif digunakan untuk menggali pengalaman, proses, dan strategi pelaku UMKM dalam mengembangkan produk olahan sagu.

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kampung Klasari, Kota Sorong, sebagai lokasi yang memiliki potensi sagu dan aktivitas UMKM. Waktu penelitian dilakukan selama kegiatan observasi lapangan (d disesuaikan dengan jadwal penelitian).

3. Subjek dan Informasi Penelitian

Subjek penelitian adalah para pelaku UMKM pengolah sagu di Kampung Klasari. Informan pendukung adalah perangkat kampung dan 11 mahasiswa KKN IAIN Sorong yang terlibat dalam kegiatan pendampingan dan observasi.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM di Kampung Klasari telah melakukan berbagai inovasi dalam pengolahan sagu, baik dalam bentuk tepung maupun produk kue berbahan dasar sagu. Proses pengolahan yang sebelumnya masih bersifat tradisional mulai mengalami perkembangan melalui penerapan teknik penyaringan yang lebih higienis, pengeringan yang lebih terkontrol, serta pengemasan tepung sagu menggunakan plastik berlabel sederhana. Inovasi ini membantu menjaga kualitas produk dan meningkatkan daya tarik produk di pasar lokal.

Kreativitas masyarakat terlihat dari pengembangan variasi produk kue berbahan dasar sagu, seperti kue bangket sagu, kue kering sagu keju, dan kue semprit sagu dengan berbagai varian rasa. Selain itu, warga mulai memperhatikan tampilan produk dengan menggunakan kemasan yang lebih menarik dan praktik pemberian merek lokal. Keterlibatan 11 mahasiswa KKN selama satu bulan memberikan kontribusi signifikan dalam proses pendampingan, pelatihan pengolahan, dan pengenalan strategi pemasaran sederhana melalui media sosial dan promosi dari mulut ke mulut.

Dampak program ini sangat dirasakan oleh warga setempat, terutama dalam peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri dalam mengelola usaha berbasis sagu. Masyarakat menjadi lebih termotivasi untuk mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa kolaborasi antara warga dan mahasiswa KKN mampu mendorong penguatan UMKM lokal, meningkatkan nilai tambah produk sagu, serta membuka peluang peningkatan pendapatan keluarga di Kampung Klasari.

Berdasarkan hasil observasi lapangan, kegiatan produksi UMKM di Kampung Klasari menunjukkan perkembangan yang signifikan dalam pengolahan sagu menjadi produk bernilai tambah, baik dalam bentuk tepung sagu maupun aneka kue kering. Produk tepung sagu telah dikemas secara modern menggunakan kemasan *standing pouch* berlabel “Tepung Sagu Klasari” dengan keterangan bebas gluten dan tanpa bahan pengawet. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terhadap standar kualitas produk pangan dan pentingnya identitas merek.

Selain produk tepung, masyarakat juga berhasil mengolah sagu menjadi berbagai jenis kue, seperti bagea sagu dan aneka camilan sagu berbentuk stik atau keripik kecil. Hasil olahan tersebut dikemas dalam kemasan plastik bersegel dengan label merek lokal, yang memperlihatkan kesadaran pelaku UMKM terhadap aspek higienitas, daya tahan produk, dan daya tarik visual. Dari hasil pengamatan, variasi produk ini memberikan nilai tambah ekonomi karena produk tidak hanya dipasarkan untuk konsumsi lokal, tetapi juga memiliki potensi sebagai oleh-oleh khas daerah.



Gambar 1. Tepung Sagu KKN Klasari



Gambar 2. Aneka Kue dari bahan Sagu

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMKM, diperoleh informasi bahwa sebelum adanya pendampingan, pengolahan sagu masih dilakukan secara sederhana dan hanya untuk konsumsi keluarga. Salah satu pelaku UMKM menyampaikan bahwa: *“Dulu kami hanya buat kue dari sagu kalau ada acara, belum terpikir untuk dijual secara serius. Setelah ada pendampingan dari mahasiswa KKN, kami mulai belajar cara membuat produk lebih rapi, bersih, dan bisa dikemas dengan baik.”* Wawancara langsung dengan pelaku UMKM Kampung Klasari, tanggal 12 November 2025, pukul 10.00 WIT, lokasi rumah produksi warga.

Pelaku UMKM juga menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan membantu mereka memahami pentingnya standar kebersihan dan kualitas produk. Mereka mengaku merasa lebih percaya diri untuk memasarkan produk karena sudah memiliki kemasan dan label yang menarik.

Hasil wawancara dengan Kepala Kampung menunjukkan bahwa pemerintah kampung mendukung penuh pengembangan UMKM berbasis sagu sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Kepala Kampung menyampaikan: *“Kami sangat mendukung kegiatan pengolahan sagu ini karena bisa meningkatkan pendapatan warga. Mahasiswa KKN sangat membantu dalam memberikan pelatihan dan motivasi kepada masyarakat.”*

Wawancara langsung dengan Kepala Kampung Klasari, tanggal 30 November 2025, pukul 09.30 WIT, lokasi kantor Kampung Klasari.

Keterlibatan 11 mahasiswa KKN selama satu bulan memberikan dampak positif terhadap pengembangan produk, khususnya dalam membantu proses standarisasi resep, teknik pengolahan, serta pendampingan desain kemasan dan strategi pemasaran sederhana. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa inovasi dan kreativitas warga Kampung Klasari dalam mengolah sagu telah meningkatkan kualitas produk, memperluas ragam olahan, serta menumbuhkan motivasi dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan UMKM berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, hasil penelitian membuktikan bahwa pengolahan sagu menjadi tepung dan berbagai jenis kue merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai guna sagu, memperkuat ekonomi rumah tangga, dan mendorong terbentuknya produk unggulan khas Kampung Klasari.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa UMKM Kampung Klasari telah berhasil mengembangkan inovasi dan kreativitas dalam mengolah sagu menjadi produk bernilai tambah berupa tepung sagu

dan berbagai jenis kue. Proses pengolahan yang dilakukan masyarakat menunjukkan peningkatan kualitas, baik dari sisi teknik produksi, kebersihan, maupun pengemasan produk.

Keberadaan 11 mahasiswa KKN selama satu bulan memberikan kontribusi nyata dalam pendampingan, pelatihan, dan pengembangan produk, sehingga masyarakat mengalami peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kepercayaan diri dalam mengelola usaha berbasis sagu. Produk yang dihasilkan tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Secara keseluruhan, penelitian ini membuktikan bahwa pengolahan sagu menjadi tepung dan aneka kue merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai ekonomi sagu, memperkuat kemandirian UMKM, dan mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat Kampung Klasari.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2019). Pengolahan sagu sebagai pangan lokal alternatif. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 45–52. (hlm. 48–50).
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya. (hlm. 186–190).
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2024). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications. (pp. 10–16).
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2020). *Profil UMKM Indonesia*. Jakarta: Kemenkop UKM. (hlm. 12–15).
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta. (hlm. 273–276).
- Suryana. (2023). *Kewirausahaan: Kiat dan proses menuju sukses*. Jakarta: Salemba Empat. (hlm. 45–48).
- Wawancara langsung dengan Kepala Kampung Klasari, tanggal 30 November 2025, pukul 09.30 WIT, lokasi kantor Kampung Klasari.
- Wawancara langsung dengan pelaku UMKM Kampung Klasari, tanggal 12 November 2025, pukul 10.00 WIT, lokasi rumah produksi warga.