

**ANALISIS PENDAPATAN PENGECEK PATI SAGU DI PASAR WAMANGGU
KABUPATEN MERAUKE**

Puji Susanty Artiningsih¹, Jean Laurina Masatuneko², Aguslavia S.M Palma³

1. **Program Studi Budidaya Tanaman Pangan** Politeknik Pertanian Yasanto Jl. Missi Merauke
Email: pujisusanti74@gmail.com
2. **Program Studi Budidaya Tanaman Pangan** Politeknik Pertanian Yasanto Jl. Missi Merauke
Email: jennyternate33@gmail.com
3. **Program Studi Budidaya Tanaman Pangan** Politeknik Pertanian Yasanto Jl. Missi Merauke

Abstract

The price of sago starch varies between IDR 25,000 – IDR 30,000 per kilogram, higher than the price of rice of around IDR 8,000 – IDR 13,000 per kilogram. The quite large price difference and the nutritional content of sago which can replace the nutritional source of rice is what underlies the increasing number of traders who are interested in selling sago starch at the Wamanggu market, Merauke Regency. The aim of this research is to obtain an overview of the retail business of sago starch traders in the Wamanggu market, Merauke. Data collection techniques were carried out using field observations and interviews. The research results show that retailers obtain raw materials for wet sago starch from the villages of Tambat, Senayu, Sermayam, Poo, Torai, Erambu. There are 2 types of sago starch sold, namely for processed roasted sago and processed papeda. The sago starch trading business chain is where sago starch from sago processors in sago processing centers is sold directly to retailers in Merauke Regency who are then sold to consumers. Business analysis shows that the average monthly expenditure is IDR 1,137,500, receipts IDR 3,000,000 and profit IDR 1,862,500, especially for retailers who have been selling for more than 10 years, while for those selling for less than 10 years the profit is less of the.

Keywords: sago starch, retailers, Wamanggu market

Pendahuluan

Indonesia adalah pemilik areal sagu terbesar, dengan luas areal sekitar 1.128 juta Ha atau 51,3% dari 2.201 juta Ha areal sagu dunia, disusul oleh Papua New Guinea (43,3%). Namun dari segi pemanfaatannya, Indonesia masih jauh tertinggal dibandingkan dengan Malaysia dan Thailand yang masing-masing hanya memiliki areal seluas 1,5 dan 0,2%. Beberapa wilayah potensial yang memiliki banyak pohon sagu di Indonesia antara lain Riau, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Maluku dan Papua (Abner dan Miftahorrahman, 2002).

Sagu (Metroxylon sagu Rottb) merupakan tanaman penghasil pati yang sangat besar tetapi di beberapa tempat pemanfaatannya masih sangat terbatas. Sagu

memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi bahan pangan pengganti beras untuk kedepannya. Sampai saat ini masih banyak penduduk yang tinggal pedalaman di Indonesia mengkonsumsi sagu sebagai makanan utama sumber karbohidrat. Tanaman sagu memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi kekurangan pangan nasional dan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokoknya. Kandungan kalori dan gizi sagu tidak kalah dengan sumber pangan lainnya (Bintoro et al., 2010). Kandungan terbesar didalam sagu ialah karbohidrat. Komponen kimia dalam pati sagu adalah di dominasi oleh amilosa dan amilopektin. Amilopektin dalam pati sagu 76,06%, amilosa 23,94%, serat 0,15%, abu 0,32%, dan protein 0,62% (Richana et al.

2000). Dalam 100 gr sagu kering terdapat sekitar 94 – 96 gr karbohidrat lebih tinggi dibandingkan dengan beras 80,4 g/100 g, jagung 71,7 g/100 g, maupun kentang 16,3 g/100 g. Sementara energi yang dihasilkan oleh 100 gr sagu sekitar 353.000 kalori, dimana jumlah ini *comparable* dengan energi yang dihasilkan oleh beras sekitar 360.000 kalori (Nurlestari, 2000).

Harga tepung sagu di kabupaten Merauke bervariasi antara Rp.25.000 – Rp.30.000 perkilogram, lebih tinggi daripada harga beras sekitar Rp.8.000 – Rp.13.000 perkilogram. Pusat penjualan bahan makanan di kabupaten Merauke adalah pasar Wamanggu yang terletak di jalan Trikora. Pati sagu untuk bahan konsumsi banyak tersedia di pasar ini, terutama untuk olahan papeda dan sinoli dari bahan pati sagu basah. Perbedaan harga yang cukup jauh serta kandungan nutrisi dari sagu yang dapat menggantikan sumber nutrisi beras inilah yang mendasari semakin banyaknya pedagang yang tertarik untuk menjual pati sagu di pasar Wamanggu Kabupaten Merauke.

Metodologi Penelitian

Penelitian dilakukan selama satu bulan yaitu pada bulan Juni 2020. Lokasi penelitian adalah pasar Wamanggu Kabupaten Merauke sebagai pusat jual beli bahan pangan dan sandang bagi masyarakat di Kabupaten Merauke. Pemilihan responden menggunakan *simple random sampling* (pengambilan sampel acak sederhana) dari populasi pengecer pati sagu yang ada. Dari populasi sebanyak 26 orang pengecer, terpilih 16 orang responden.

Penelitian ini menggunakan alat dan bahan yaitu: alat tulis-menulis untuk mencatat hasil wawancara dan observasi di lapangan. Kuisisioner sebagai pedoman wawancara bagi responden. Kamera untuk merekam gambar proses kegiatan penelitian dan merekam perbincangan dengan responden yang penting.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menghasilkan informasi tentang gambaran usaha penjualan pati sagu. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapangan dan wawancara. Prosedur penelitian: persiapan kuisisioner, yaitu menyusun daftar pertanyaan yang akan

disampaikan kepada responden sesuai dengan informasi yang ingin diperoleh. Observasi, yaitu pengamatan langsung dimana peneliti terjun langsung ke pasar melihat proses jual beli pati sagu di pasar Wamanggu untuk memperoleh gambaran langsung dan mengetahui keadaan yang sesungguhnya. Melakukan wawancara, pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab terhadap responden dengan menggunakan kuisisioner. Dimana pemilihan responden dilakukan secara acak bagi responden yang bersedia diwawancarai untuk memperoleh informasi rincian biaya pembelian bahan baku (termasuk biaya lainnya) dan penerimaan usaha jual beli pati sagu. Penyusunan laporan yang diawali dengan kompilasi data yaitu menyusun data dan informasi yang diperoleh dalam bentuk laporan.

Hasil dan Pembahasan

Pedagang Pengecer Pati Sagu

Pasar Wamanggu merupakan pusat pasar tradisional di Kabupaten Merauke, pedagang pengecer pati sagu yang berjualan di pasar Wamanggu ada sekitar 25 pengecer, yang menjadi responden ada 16 orang. Umumnya pengecer berasal dari suku Muyu Mandobo yang sudah lama menetap di Kabupaten Merauke. Adapun karakteristik responden dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Karakteristik Responden

NO RESPONDEN	UMUR (THN)	JUMLAH TANGGULAN	PENDIDIKAN	SUMBER MAHAL	LAMA USAHA (THN)
1	47	7	SMP	KOPERASI	15
2	49	8	SMP	SENDIRI	30
3	47	5	SD	SENDIRI	28
4	60	1	SMA	KOPERASI	30

5	53	1	SMA	SEN DIRI	30
6	55	5	SMA	SEN DIRI	30
7	62	1	SD	KOP ERA SI	30
8	63	6	SMA	SEN DIRI	30
9	26	2	SMA	SEN DIRI	5
10	40	3	SARJANA	KOP ERA SI	10
11	55	1	SMP	KOP ERA SI	15
12	50	1	SMA	SEN DIRI	6
13	51	1	SD	KOP ERA SI	6
14	58	2	SMP	SEN DIRI	6
15	43	9	SMA	SEN DIRI	4 BU LA N
16	56	-	SD	KOP ERA SI	20

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa berdasarkan kelompok umur, jumlah pengecer yang berumur diatas 50 tahun ada sekitar 8 orang dan 8 orang lainnya berusia 50 tahun ke bawah, Bahkan berdasarkan lama usaha ada 6 pengecer yang telah berdagang selama 30 tahun, yang paling cepat adalah 4 bulan. Hal ini menunjukkan penjualan pati sagu mampu menambah pendapatan keluarga karena pedagang pengecer mampu bertahan menekuni kegiatan jual beli dalam waktu yang sangat lama. Bahkan sebagian besar mampu bertahan hingga lebih dari 10 tahun dengan latar belakang pendidikan yang cukup dan satu orang pendidikan sarjana.

Hasil olahan sugu yang diperjualbelikan masih dalam bentuk sugu basah yang dikemas dalam anyaman daun atau tumang dan ada juga yang dikemas dalam karung plastik. Pembelian pati sugu basah menggunakan ukuran tumang yang berasal dari kampung Tambat, Senayu, Sermayam, Poo, Torai, Erambu. Harga per tumang

Rp.200.000 – Rp.300.000 tergantung musim, bila musim hujan pati sugu mudah didapat tetapi bila musim kemarau agak sulit. Karena pada musim kemarau masyarakat jarang mengolah pati sugu karena ketersediaan jumlah air sedikit. Dalam proses ekstraksi pati sugu membutuhkan banyak air sehingga pada musim hujan ketersediaan pati sugu basah jumlahnya cukup banyak.

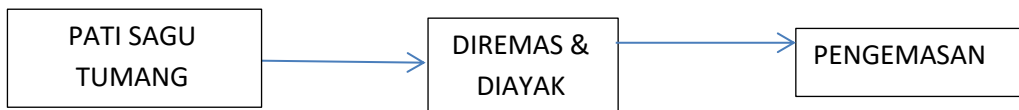
Pengecer memperoleh pati sugu dengan membeli langsung dari masyarakat kampung Tambat, Senayu, Sermayam, Poo, Torai, Erambu yang membawa pati sugu basah dari masing-masing kampung ke pasar Wamunggu menggunakan bus, ketika bus tiba maka pedagang pengecer telah menunggu di terminal. Seorang pengecer rata-rata membeli lebih dari 1 tumang untuk persediaan, dalam proses pembelian pengecer membeli pati sugu dengan mencium aroma sugu yang tidak tengik. Menurut pengecer, pati sugu yang berbau tengik maka rasanya asam karena terlalu lama dalam proses pengendapan. Menurut Sadjaja (2009) pati sugu basah dengan kadar air yang tinggi maka dalam proses penyimpanan, bakteri, kapang, dan khamir mudah untuk berkembang biak dan mengakibatkan tepung sugu berbau asam setelah beberapa hari penyimpanan. Pati sugu yang berwarna merah harganya lebih mahal yaitu Rp. 250.000 per tumang sedangkan warna putih harga Rp. 200.000. Hal ini karena pati sugu warna merah karena dalam proses ekstraksi lamanya waktu pengendapan tepat, sedangkan warna putih lama waktu pengendapan kurang tepat. Disamping itu ada juga jenis tanaman sugu tertentu yang warna patinya merah.

Sebelum dijual pati sugu dicuci dan direndam terlebih dahulu dalam air selama 1,5 hari untuk membersihkan dari kotoran seperti ada ranting atau daun yang ikut tergabung ketika proses ekstraksi, kemudian pati sugu dikeringkan selama dua hari. Pati sugu yang dijual ada 2 macam, yaitu untuk keperluan olahan sugu bakar dan olahan papeda. Untuk olahan sugu bakar, pati sugu setelah kering lalu bungkus dalam kemasan tas plastik kecil warna putih dengan berat kurang lebih 1 kilogram. Untuk olahan papeda, pati sugu kering di ayak terlebih dahulu lalu kemas dalam plastik ukuran 9 inc dengan berat ½ kg dan 1 kg. Satu tumang

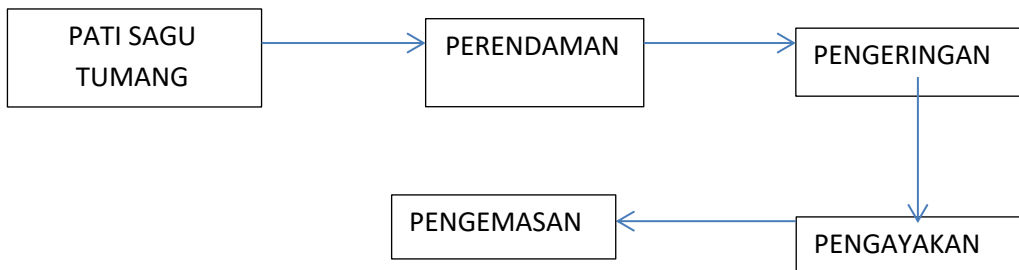
sagu menghasilkan 18 – 20 bungkus pati sagu untuk olahan sagu bakar dan 20-30 kg pati sagu untuk olahan papeda. Menurut pengecer

pati sagu yang mereka jual mampu bertahan antara 1 – 6 bulan.

Proses pengolahan pati sagu untuk olahan sagu bakar:



Proses pengolahan pati sagu untuk olahan papeda:



Menurut Konuma (2014) satu pohon sagu dapat menghasilkan 150 – 400 kg pati kering. Harga jual pati sagu sangat tergantung dari kualitas dan warna sagu, dimana semakin cerah warna pati sagu maka harganya semakin tinggi. Harga jual olahan sagu bakar Rp.25.000-Rp.30.000 dan olahan sagu papeda Rp.20.000 – Rp. 25.000. Pengecer menjual per kg dengan harga atas yaitu Rp.30.000 tetapi bila ada yang menawar hingga Rp.25.000 tetap dijual kepada konsumen, karena ada dua macam konsumen yang langsung beli dan ada yang menawar harga. Demikian juga untuk harga pati sagu kemasan ½ kg yaitu Rp.10.000 – Rp.15.000, harga normal Rp.15.000 tetapi bila ada yang menawar Rp.10.000 juga dijual. Disamping menjual dengan cara eceran, pengecer juga menjual dalam kemasan tumang dengan harga Rp.400.000. Namun konsumen yang membeli dalam kemasan tumang ini jarang ada, biasanya konsumen dari kabupaten lain untuk keperluan dijual kembali.

umbian. Dalam satu hari pengecer rata-rata mampu menjual 4 – 6 bungkus/kg pati sagu. Kebanyakan pembeli pati sagu untuk olahan sagu bakar adalah masyarakat lokal sedangkan konsumen olahan papeda adalah masyarakat pendatang.

Pengecer mulai berjualan di pasar Wamunggu sejak jam 06.00 pagi hingga jam 18.00. Pekerjaan ini dilakukan setiap hari kecuali saat Natal atau Paskah tidak berjualan. Bahan-bahan yang dijual tidak hanya pati sagu namun ada juga jenis lain seperti jahe, buah pisang masak, beberapa jenis sayuran, umbi-

Sebagian besar pedagang pengecer pati sagu menggunakan modal sendiri untuk membeli bahan dan alat untuk keperluan jualan. Hanya 7 responden yang menggunakan modal pinjaman dari koperasi simpan pinjam dengan jumlah bervariasi antara Rp.1.000.000 – Rp.1.500.000 dengan angsuran perminggu sebesar Rp.150.000. Rata-rata pendapatan per hari pedagang pengecer hanya dari berjualan pati sagu adalah Rp.200.000 – Rp.300.000. Menurut mereka pada saat masa pandemi virus corona 19 penjualan pati sagu lebih meningkat sebesar 20 – 30 %. Berdasarkan pengakuan konsumen, pati sagu dapat menyembuhkan virus corona 19.

Analisa Pendapatan

Berdasarkan pengamatan dan wawancara maka rantai usaha perdagangan pati sagu di pasar Wamunggu adalah sebagai berikut:



Rantai usaha perdagangan pati sagu dilakukan oleh produsen (pengolah sagu) yang langsung membawa pati sagu basah kepada pengecer atau pengecer sagu yang langsung mengambil ke kampung tempat tinggal pengolah sagu apabila membutuhkan pati sagu dalam jumlah besar karena adanya pesanan khusus atau tambahan dari konsumen masing-masing pengecer. Hal ini sesuai dengan pendapat Swasta (2003:297) yang mengemukakan beberapa alternative saluran distribusi jenis barang konsumsi yang ditujukan untuk segmen pasar konsumsi terdapat 5 macam saluran. Saluran distribusi pengecer pati sagu di pasar Wamanggu termasuk salah satunya yaitu produsen – pengecer – konsumen.

Pendapatan pengecer sagu ditentukan oleh besarnya jumlah pengeluaran (biaya operasional) yang terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap (variabel). Biaya tidak tetap merupakan biaya yang rutin dikeluarkan setiap dilakukan usaha produksi dimana besarnya tergantung pada jumlah produk yang ingin diproduksi (Ardana, 2008), biaya tidak tetap meliputi biaya pembelian pati sagu basah, plastik pembungkus, biaya tenaga kerja dan biaya transportasi. Biaya tetap yang dimaksud disini adalah biaya peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi seperti bak plastic untuk merendam pati sagu dan terpal untuk tempat penjemuran yang umumnya dapat digunakan selama 2 tahun, maka biaya yang dihitung adalah biaya penyusutan alat.

Penerimaan diperoleh dengan menghitung jumlah pengeluaran yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Masing-masing rumus yang digunakan, yaitu:

Rumus Biaya Total:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:
 TC = *Total Cost* (total biaya)
 FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)
 VC = *Variable Cost* (biaya tidak tetap)

Keterangan:
 TR = *Total Revenue* (total penerimaan)
 Q = Jumlah Produk yang Dihasilkan

P = Harga Jual Produk

Tabel 2. Pendapatan Pengecer Sagu

LA MA US AH A	NO RESP ONDE N	PENGE LUARA N (Rp)	PENE RIMA AN (Rp)	PEND APAT AN (Rp)
>20	2,3,4,5,	1.687.5	4.500.	2.812.5
TA	6,7,8,1	00	000	00
HU	6			
N				
>	1,10,11	1.137.5	3.000.	1.862.5
10		00	000	00
TA				
HU				
N				
<	9,12,13	581.250	1.500.	918.75
10	,14,15		000	0
TA				
HU				
N				

Pengecer yang telah berjualan lebih dari 10 tahun memperoleh pendapatan lebih banyak dibandingkan dengan pengecer yang berjualan kurang dari 10 tahun. Pendapatan terbesar adalah pengecer yang berjualan lebih dari 20 tahun karena lebih banyak memiliki konsumen tetap atau langganan. Penghitungan biaya tetap dan biaya variabel dijadikan satu menjadi biaya pengeluaran mengingat pedagang pengecer pati sagu ini termasuk dalam skala usaha kecil yang membutuhkan modal usaha dibawah Rp.1.000.000, dimana peralatan yang digunakan untuk kegiatan proses produksi juga digunakan dalam kegiatan dalam rumah tangga.

Cetakan ke sebelas. Yogyakarta:
Liberty Offset.

Kesimpulan

Rantai usaha perdagangan pati sagu adalah pati sagu dari pengolah sagu di sentra pengolahan sagu langsung dijual kepada pedagang pengecer di Kabupaten Merauke yang kemudian dijual kepada konsumen di pasar Wamanggu.

Usaha perdagangan pati sagu memberikan keuntungan sekitar Rp.2.000.000 khususnya bagi pengecer yang telah berjualan lebih dari 10 tahun, sedangkan bagi yang berjualan kurang dari 10 tahun keuntungan kurang dari itu.

Daftar Pustaka

- Abner, L., dan Miftahorrahman, 2002. Keragaman Industri Sagu di Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 8(1). <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/warta%20ol%208%20no%201%20juni%202002.htm>
- Ardana, K.B., Pramudya, M.H. dan Tambunan, A.H. (2008). Pengembangan tanaman jarak pagar (*Jatropha Curcas L*) mendukung kawasan mandiri energi di Nusa Penida, Bali. *Jurnal Littri* 14(4): 155-161.
- Basu Swastha dan Irawan. 2003. "Manajemen Pemasaran Modern". (Edisi kedua).

Bintoro, H.M.H., H.M. Yanuar, J. Purwanto, dan S. Amarilis. 2010. Sagu di lahan gambut. *IPB Press*. Bogor.

Konuma, H. (2014). Studies on the Characteristics of Sago Starch in Relation to Growth Environment of Sago Palm (*Metroxylon sagu Rottb.*) and its Value Addition to Wheat Flour as a Food Starch Ingredient. *A Dissertation Submitted to the Graduate School of Life and Environmental Sciences, the University of Tsukuba in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy in Agricultural Science*. URL <http://hdl.handle.net/2241/00127907>

Nurlestari, Y. 2000. Perencanaan Strategis Pengembangan Agribisnis Sagu Terpadu di Pulau Siberut. Thesis Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis. IPB, Bogor.

Richana N, Lestari P, Chilmijati N, dan Widowati. 2000. Karakteristik Bahan Berpati (Tapioka Garut dan Sagu) dan Pemanfaatan Menjadi Glukosa Cair. Di dalam: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indoneia (PATPI), editor. *Pemberdayaan Industri Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas. Seminar Industri Pangan; 2000 10-11 Oktober; Surabaya, Indonesia*. Surabaya: PATPI. Hlm.396-406.

Sadjaja A. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Medida Nusantara.