

DHARMA KELANA PUTRA

SAGU DI ACEH SINGKIL

Pohon Kehidupan yang Terbaik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
2022

***SAGU DI ACEH SINGKIL:
POHON KEHIDUPAN YANG TERBAIKAN***

DHARMA KELANA PUTRA

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
2022**

SAGU DI ACEH SINGKIL: POHON KEHIDUPAN YANG TERBAIKAN

Pengarah Program

Drs. Nurmatias
(Plt. Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh)

Penulis

Dharma Kelana Putra, S.Sos, M.A.

Editor

Wahyu Wiji Astuti

Desain Sampul

Irsyakdiah

Tata Letak Isi

Faiz Basyamfar

vi + 27 hlm: 14,8 x 21 cm
Cetakan pertama, Oktober 2022

Penerbit:

Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh
Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17, Gampong Mulia, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh,
Aceh, 23123

<http://www.kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbaceh>

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN:

**SEKAPUR SIRIH
KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
PROVINSI ACEH**

Puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas segala limpahan karunia-Nya, Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi (BPNB) Aceh kembali menerbitkan beberapa buah *Booklet* yang bertema sejarah dan budaya. Salah satunya berjudul “Sagu di Aceh Singkil: Pohon Kehidupan yang Terabaikan”. Kami menyambut baik hal ini dan merekomendasikan untuk dibaca oleh khalayak sebagai sumber informasi yang layak dibaca.

Sebagaimana yang kita ketahui bahwa ada banyak karya budaya yang saat ini berada di ambang kepunahan karena ketersediaan bahan baku yang semakin berkurang akibat perubahan iklim dan lingkungan yang disengaja maupun tidak. Ironisnya, banyak dari karya budaya punah sebelum pernah didokumentasikan dalam bentuk kajian. Salah satunya karya budaya yang berkenaan dengan pengetahuan seputar “sagu” di Aceh Singkil.

Atas dasar itu, *booklet* ini hadir sebagai upaya untuk membahas tentang seluk beluk “sagu” pada masyarakat Aceh Singkil agar dapat disebarluaskan kepada khalayak. Tujuannya agar pembaca menyadari bahwa sagu sebenarnya merupakan tanaman yang strategis, khususnya dalam mengatasi situasi kerawanan pangan yang mungkin saja terjadi di Aceh Singkil maupun di nusantara.

Apresiasi dan penghargaan kami sampaikan kepada penulis. Kiranya ini bukan ulasan terakhir, tetapi menjadi langkah awal dalam mengulas karya-karya budaya lainnya sebagai alternatif informasi bagi seluruh *stakeholder*, khususnya para pecinta sejarah dan budaya. Kendati demikian, kritik dan saran

yang membangun kami terima sebagai masukan agar penerbitan selanjutnya menjadi lebih optimal. Demikian, semoga *booklet* ini bermanfaat bagi kita semua.

Banda Aceh, Oktober 2022
Plt. Kepala BPNB Provinsi Aceh

Drs. Nurmatias
NIP. 19691226 1997031001

KATA PENGANTAR PENULIS

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas ridha-Nya proses penulisan buku kecil ini mulai dari pengumpulan data hingga penerbitannya berjalan dengan lancar. Tidak lupa ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas bantuan dan kerjasamanya. Terkhusus kepada Abangda Amrul Badri yang sudah mendedikasikan hidup untuk pemajuan kebudayaan di Aceh Singkil dan menemani saya selama berada di lapangan.

Penulisan buku kecil ini berawal dari perjalanan saya dalam rangka mengkaji Kuliner Tradisional Ekosistem Endemik di Aceh "Sagu" dari Kabupaten Aceh Singkil. Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan, diketahui bahwa banyak ilmu pengetahuan yang muncul dari sagu. Tidak hanya makanan, tetapi juga peralatan, teknologi tradisional, dan sebagainya. Tetapi sayangnya, posisi sagu sebagai pohon kehidupan kini seolah terlupakan karena ada tanaman sawit yang lebih menjanjikan.

Kemudian, ada kompleksitas lain yang menyebabkan sagu yang dulunya pernah menjadi makanan pokok, saat ini justru sangat jarang dikonsumsi. Semua itu diulas secara singkat dalam buku kecil ini, sebagai pengenalan bagi para pembaca sehingga nantinya bisa membuka kesempatan untuk pengungkapan yang lebih jauh dalam penelitian yang mendalam.

Sebagai sebuah karya, tentunya buku kecil ini membutuhkan kritik dan saran yang sifatnya membangun sebagai masukan agar buku kecil ini dapat menjadi bahan bacaan yang baik bagi para pembacanya. Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca.

Banda Aceh, Oktober 2022

Dharma Kelana Putra, S.Sos.,M.A.

DAFTAR ISI

Sekapur Sirih	<i>iii</i>
Kata Pengantar Penulis	<i>v</i>
Daftar Isi	<i>vi</i>
Kabupaten Aceh Singkil dan Tanaman Sagu	<i>1</i>
Sagu Bagi Masyarakat Singkil	<i>5</i>
Karya Budaya dari Tanaman Sagu	<i>8</i>
Eksistensi Sagu dalam Kehidupan Masyarakat Singkil	<i>16</i>
Penutup	<i>22</i>
Daftar Pustaka	<i>24</i>

KABUPATEN ACEH SINGKIL DAN TANAMAN SAGU

Kabupaten Aceh Singkil merupakan salah satu wilayah administratif yang terdapat pada Provinsi Aceh. Wilayah ini dulunya adalah bagian dari Kabupaten Aceh Selatan, yang pada tahun 1999 mengalami pemekaran menjadi wilayah administratif tersendiri atas dasar UU No. 14 Tahun 1999. Daerah kabupaten yang berbatasan langsung dengan Provinsi Sumatra Utara dan Samudera Hindia ini memiliki wilayah seluas 187,55 km, yang dibagi menjadi 11 kecamatan dan 116 Gampong (www.acehsingkilkab.bps.go.id).



Gambar 1. Peta Kabupaten Aceh Singkil
Sumber: *Google map*

Masyarakat Kabupaten Aceh Singkil terdiri dari dua kelompok suku asli, yakni Suku Pesisir yang mendiami wilayah pesisir Aceh Singkil hingga ke Kepulauan Banyak dan Suku Singkil yang dulunya bermukim di sekitar Daerah Aliran Sungai Singkil hingga ke Kota Subulussalam (Al-Fairusy, 2020: 199). Sebagai salah

satu etnis atau suku bangsa, suku Singkil memiliki beragam jenis kearifan tradisional yang menjadi bagian dari budayanya, mulai dari sandang, pangan, hingga papan. Di antara beragam kearifan tersebut salah satunya berupa makanan tradisional.

Makanan tradisional yang ada di Aceh Singkil dapat dikatakan relatif sederhana. Sebagian besar bahan-bahannya mudah ditemui di lingkungan sekitar, seperti kelapa, pisang, umbi, talas, dan sebagainya. Unikinya, sebagian besar makanan tersebut biasanya menggunakan tepung sagu, baik sebagai bahan utama maupun bahan pelengkap.

Dari hasil studi awal yang dilakukan diketahui bahwa sagu merupakan tanaman endemik asal Kabupaten Aceh Singkil. Secara alamiah, lingkungan alam Kabupaten Aceh Singkil yang didominasi oleh sungai, rawa, dan lahan gambut memang sangat sesuai untuk pertumbuhan sagu (Botanry dkk., 2011; Dewi dkk., 2016). Tidak heran, di Kabupaten Aceh Singkil ada banyak sekali karya budaya yang muncul dari hasil olahan tanaman ini.

Penelitian tentang sagu sebenarnya bukan hal yang baru dalam dunia akademik, baik di Indonesia maupun di manca negara. Hasil-hasil penelitian ini mengungkap bahwa Sagu memiliki beragam varietas yang tersebar di seluruh nusantara, mulai dari Aceh hingga Papua (Ahmad dkk., 2017; Maherawati dan Haryadi, 2011; Nurliati, 2019). Di setiap daerah, tanaman sagu memiliki potensi untuk mendukung ketahanan pangan di Indonesia, karena tanaman ini memiliki berbagai keunggulan yang tidak dimiliki oleh jenis tanaman pangan lain (Bantacut, 2011; Haryanto, 2011; Jong dan Widjono, 2007; Kusuma, 2013; Lim, 2019).

Metaragakusuma dkk. (2016) dalam penelitiannya mengatakan bahwa ada banyak ragam makanan nusantara yang dihasilkan dari olahan tepung sagu, mulai dari makanan pokok hingga makanan ringan. Selain itu, sagu juga bisa dikombinasi dengan bahan lain untuk menciptakan inovasi pangan baru yang mungkin saja belum pernah dibuat sebelumnya (Auliah, 2012; Ramadhani dan Mulyani, 2018; Rosita, 2015; Teri, 2018).

Pemanfaatan bahan sagu tidak hanya terbatas pada tepung semata, hal ini juga dikatakan Cornelia dkk (2013) dalam penelitiannya yang menemukan bahwa pati sagu ternyata dapat digunakan untuk bahan baku pembuatan bioplastik yang *degradable*

dan ramah lingkungan. Selain itu, Talapessy dkk. (2013) juga mengemukakan bahwa limbah sagu ternyata juga memiliki manfaat sebagai penangkal radikal bebas yang dihasilkan dari *fitokimia fenolik*.

Dari penelusuran terhadap beberapa literatur di atas, diketahui bahwa sebagai bahan pangan sagu ternyata memiliki banyak varian yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia dengan penyebutan yang berbeda di setiap daerah. Kemudian, sebagian besar penelitian tentang sagu lebih sering diarahkan dalam upaya mendukung ketahanan pangan.

Selain itu, terungkap bahwa ternyata tidak banyak yang membahas sagu dari sisi budaya, terutama dalam wilayah sosiokultural suku Singkil di Kabupaten Aceh Singkil. Tentu ini merupakan sebuah kesempatan untuk memperkaya khazanah pengetahuan dalam studi kebudayaan, khususnya tentang pangan tradisional di nusantara umumnya serta di Kabupaten Aceh Singkil khususnya.

Persoalan yang muncul kemudian adalah bahwa makanan tradisional yang menggunakan sagu sebagai bahan dasar sudah mulai ditinggalkan. Di Kabupaten Aceh Singkil sendiri, hanya beberapa desa saja yang masih melestarikan makanan ini. Seiring dengan hal itu, keberadaan tanaman sagu juga sudah mulai berkurang. Tentunya, ada banyak faktor yang menyebabkan terjadinya perubahan ini, sehingga menjadi sangat penting untuk mengungkap tentang bagaimana sebenarnya eksistensi sagu dalam kehidupan masyarakat Singkil.

Berangkat dari persoalan ini, muncul asumsi bahwa ada banyak hal yang mempengaruhi keberadaan sagu dalam kehidupan masyarakat suku Singkil. Untuk mengungkapnya, fokus dalam pengkajian ini dibatasi pada pertanyaan besar, yakni: bagaimana sagu dalam pandangan masyarakat Singkil; bagaimana karya budaya yang dihasilkan dari olahan tanaman sagu di Aceh Singkil; dan bagaimana eksistensi sagu dalam kehidupan masyarakat Singkil saat ini.

Deskripsi tentang hal ini akan memunculkan konstruksi dan pemahaman yang berbeda atas pangan tradisional, khususnya yang berbahan dasar sagu sebagai bentuk warisan budaya takbenda. Ini menyiratkan bahwa sebenarnya masih banyak pengetahuan yang

belum terungkap di balik karya budaya yang diwariskan oleh para pendahulu. Jika kita beruntung, pengetahuan itu akan terungkap sebelum akhirnya hilang karena ditinggalkan.

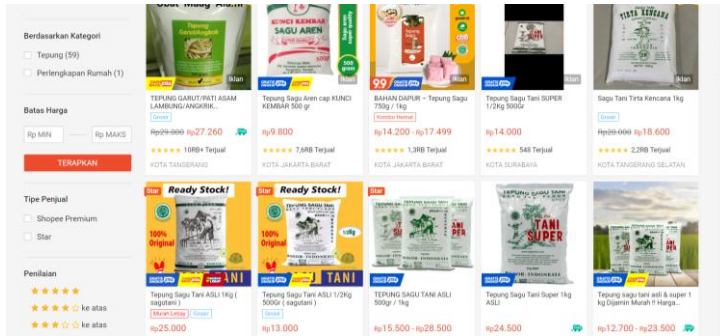
Adapun pengkajian ini merupakan upaya BPNB Provinsi Aceh dalam rangka pendokumentasian karya budaya dari etnis yang ada di Aceh, sebagai bentuk perlindungan terhadap warisan budaya sebagaimana yang diamanahkan oleh Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Terlebih lagi, hasil pengkajian ini diharapkan akan dapat membantu Pemerintah Daerah menyediakan referensi ilmiah sebagai data dukung untuk mengusulkan mata budaya yang berkaitan dengan sagu menjadi Warisan Budaya Takbenda Indonesia.

SAGU BAGI MASYARAKAT SINGKIL

Sebagai tanaman endemik, tanaman sagu memang sudah lama ada di Aceh Singkil. Menurut penuturan masyarakat setempat, tanaman sagu dulunya dapat dijumpai di sepanjang aliran sungai. Tanaman ini tumbuh liar dengan cara yang luar biasa, namun sayangnya keberadaannya kini sudah mulai berkurang karena perubahan lingkungan yang disebabkan secara alami maupun sebab lainnya.

Secara fisik, pohon sagu memiliki kemiripan dengan pohon palma lain yang ada di Aceh Singkil, misalnya seperti pohon sawit dan nipah. Pohonnya sama-sama memiliki pelepah yang besar, serta daun berukuran panjang dan memiliki tulang. Masyarakat awam mungkin akan kesulitan untuk membedakannya, tetapi masyarakat Singkil dapat langsung dengan mudah mengenali antara pohon sagu, sawit, dan pohon nipah.

Tanaman sagu oleh masyarakat Singkil sering disebut sebagai rumbia, sementara gelondongan pohon sagu yang sudah ditebang disebut sebagai batang rumbia. Masyarakat di Aceh Singkil melihat rumbia sebagai tanaman yang bernilai ekonomis. Pati yang diambil dari batang tanaman ini digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat tepung sagu oleh pabrik yang ada di kota besar. Di *marketplace*, harga tepung sagu murni berkisar antara Rp. 20.000,- (dua puluh ribu rupiah) hingga Rp. 40.000,- (empat puluh ribu rupiah) per kilogram.



Gambar 2. Tangkapan layar sagu di salah satu marketplace
 Sumber: *shopee.co.id*

Batang rumbia yang sudah bisa dijual umumnya memiliki tinggi sekitar 8 meter dan berdiameter lebih dari 50 sentimeter. Jika kurang dari itu, dikhawatirkan batang rumbia belum bisa menghasilkan pati yang berkualitas. Masyarakat menjual batang rumbia kepada penampung yang nantinya akan dijual kembali ke pabrik-pabrik pengolahan sagu.

Para penduduk biasanya memanen batang rumbia dari lahan perkebunan milik mereka. Namun beberapa di antaranya bahkan mengumpulkan batang rumbia hingga ke pinggiran sungai yang dekat dengan desa. Meski tidak begitu besar, tetapi hasil penjualan dari batang rumbia ini cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka.



Gambar 3. Proses pengupasan dan pemotongan batang sagu
 Sumber: Dokumentasi pengkajian

Selain menjualnya ke penampung, masyarakat juga mampu mengolah sendiri batang rumbia menjadi tepung sagu untuk konsumsi. Di masa lalu hampir setiap rumah tangga mengolah sendiri sagu yang mereka miliki, namun saat ini pengolahan sagu dilakukan oleh usaha penggilingan (kilang), yang saat ini jumlahnya pun kini hanya tinggal beberapa saja.

Pengolahan tepung sagu oleh masyarakat di Aceh Singkil secara umum masuk dalam kategori tradisional, karena dalam prosesnya masih mengutamakan tenaga manusia dan alat sederhana. Proses tersebut meliputi penebangan, pengupasan kulit luar, pemotongan, pamarutan, peremasan dan penyaringan, pengendapan, penjemuran, pengayakan, hingga pengemasannya.



Gambar 4. Proses penjemuran tepung sagu tradisional
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Mulai dari proses pembuatan tepung hingga akhirnya disajikan sebagai hidangan, masyarakat cenderung memilih proses pengolahan tepung secara tradisional daripada pengolahan tepung sagu secara modern. Selain karena biaya yang dikeluarkan relatif sedikit, mereka menganggap pengolahan tepung secara tradisional lebih aman karena tidak menggunakan bahan kimia dalam prosesnya.

Kualitas tepung sagu yang diolah secara tradisional umumnya memang di bawah tepung sagu yang diolah secara modern, tetapi masyarakat percaya bahwa tepung sagu jadi lebih sehat karena tidak ada tambahan bahan kimia. Oleh masyarakat setempat, tepung sagu inilah yang dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan beberapa jenis makanan tradisional di Aceh Singkil.

KARYA BUDAYA DARI TANAMAN SAGU

Selama turun-temurun, masyarakat Singkil yang hidup di sepanjang DAS (Daerah Aliran Sungai) Singkil memanfaatkan tanaman sagu atau batang rumbia sebagai bagian dari kebudayaan yang mereka praktikkan. Selama itu, ada banyak karya budaya yang dihasilkan, terutama dalam hal pengetahuan dan teknologi tradisional seperti makanan, peralatan, dan sebagainya. Menggunakan pengetahuan ini, mereka bahkan mampu memanfaatkan tanaman sagu mulai dari batang hingga ke daunnya tanpa ada yang terbuang. Adapun beberapa karya budaya berupa makanan yang lahir dari sagu di antaranya:

1. *Geddah sagu*

Geddah sagu merupakan makanan tradisional masyarakat suku Singkil yang terbuat dari bahan dasar tepung sagu dan kelapa parut. Makanan ini dimasak dengan cara dipanggang di atas kuali menggunakan bara api besar, sehingga menghasilkan tekstur yang keras di luar namun lembut di dalam. Bagian luarnya memang sedikit gosong, tetapi itu memberikan aroma yang lezat dan menggugah selera.



Gambar 5. *Geddah sagu*
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Awalnya *geddah sagu* merupakan makanan pokok pengganti nasi, tetapi saat ini *geddah sagu* menjadi sejenis makanan ringan. *Geddah sagu* biasanya dimakan dengan kuah manis, seperti kuah durian, kuah santan gula merah dan sebagainya. Rasanya sungguh lezat dan mengenyangkan, namun cara membuatnya cukup sulit sehingga dianggap merepotkan bagi sebagian orang.

2. *Cello Sagu*



Gambar 6. *Cello sagu*
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Dalam memori kolektif masyarakat suku Singkil, *cello sagu* merupakan makanan yang dulu lazim diolah sejak masa Hindia Belanda hingga akhir tahun 1970-an. Makanan ini tercipta sebagai upaya untuk mengatasi kesulitan hidup, khususnya untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari.

Di masa lalu beras memang sulit diperoleh, sehingga masyarakat mencampurkan adonan sagu yang kenyal, kelapa parut dengan nasi agar porsinya lebih banyak. Hal ini kemudian menjadi lazim dalam masyarakat sekitar. Tidak ada yang tahu dari mana ide ini berasal, tetapi dengan ini masyarakat suku Singkil dapat mengatasi kerawanan pangan dan mempertahankan kelangsungan hidup mereka sampai dengan generasi saat ini.

Sama seperti memakan nasi, *cello sagu* biasanya dimakan dengan lauk-pauk. Jenis lauk-pauk yang disajikan biasanya jenis yang berkuah dan berbumbu, seperti *khokhoh* (sejenis gulai), hingga sambal mirip *serundeng* terbuat dari ampas kelapa digongseng yang disebut sebagai *ndelabakh*. Tetapi jika tidak ada lauk-pauk, *cello sagu* bisa juga dimakan begitu saja bersama dengan garam untuk menambah cita rasanya.

3. *Godekh sagu*



Gambar 7. Ilustrasi minuman *godekh sagu*
Sumber: winnetnews.com

Godekh sagu adalah salah satu minuman khas Singkil yang hingga kini masih digemari masyarakat. Rasanya tidak hanya manis, tetapi juga menyegarkan. Selain itu, gumpalan sagu yang ada membuat minuman ini kaya dengan serat dan mengenyangkan.

Minuman ini terbuat dari campuran santan, air putih, gula pasir, daun pandan, serta gumpalan sagu yang berukuran kecil. Ketika dikunyah gumpalan tersebut menimbulkan sensasi seperti pecah di mulut.

Godekh masih bertahan karena masih dianggap fungsional oleh masyarakat suku Singkil. Cara pembuatannya mudah, dan bahan-bahannya juga murah. Bisa dibuat kapan saja sesuai selera. Terlebih lagi minuman ini bebas dari citra sebagai “makanan orang miskin”, sehingga tidak ada yang merasa *enggan* ketika mengonsumsinya. Dilihat dari popularitasnya, minuman ini memiliki potensi yang sangat besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan masyarakat.

4. *Lempeng sagu*



Gambar 8. *Lempeng Sagu*
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Sekilas lempeng sagu mirip dengan *geddah sagu*, karena bahan dasarnya menggunakan tepung sagu, kelapa parut, gula dan garam. Bedanya, proses pembuatan *lempeng sagu* menggunakan tepung sagu yang masih basah. Teksturnya di bagian luar dan dalam lebih mirip dengan roti, karena sepenuhnya kering.

Jika dikembangkan dengan cara pengolahan yang lebih modern, makanan ini mirip seperti roti tanpa ragi khas jazirah Arab yang dapat disimpan hingga beberapa hari. Sama seperti roti, lempeng sagu biasanya dimakan begitu saja. Rasanya gurih dan nikmat, terutama jika disantap bersama teh dan kopi.

5. *Lompong sagu*



Gambar 9. *Lompong sagu*
Sumber: Dokumentasi penelitian

Lompong sagu adalah jenis makanan berasal dari Sumatera Barat. Pada perkembangannya makanan ini kemudian tersebar di seluruh wilayah Kabupaten Aceh Singkil, Kota Subulussalam, serta daerah lain di pesisir barat-selatan Aceh. Kemungkinan besar, *lompong sagu* masuk ke Singkil karena ada proses glokalisasi yang terjadi di masa lalu (Putra dan Badri, 2022: 8).

Dalam sejarahnya, wilayah Kabupaten Aceh Singkil di masa lalu merupakan daerah irisan antara Kerajaan Pagaruyung dengan Kesultanan Aceh Darussalam. Hal ini dibuktikan dengan adanya keberadaan orang-orang pesisir yang menggunakan bahasa, adat-istiadat, dan corak kebudayaan Minangkabau.

Bahan pembuatan *lompong sagu* terbuat dari tepung sagu yang diaduk bersama pisang *sitawakh* (pisang kepok) yang sudah dihaluskan lalu dicampur dengan kelapa parut, gula, dan garam. Adonan ini dibungkus dengan daun pisang, lalu dipanggang di atas bara api dengan panas sedang.

Selain makanan, ada beberapa pengetahuan lain berupa peralatan dan teknologi tradisional yang berkaitan dengan sagu,

seperti *penggokgokh sagu* misalnya. *Penggokgokh sagu* merupakan alat yang digunakan untuk memarut batang sagu hingga halus.

Hasil parutan batang sagu ini kemudian dimasukkan ke dalam *bungki pesagun*, yakni sejenis wadah berbentuk persegi empat yang dilapisi oleh kain terpal. *Bungki* ini nantinya akan dialiri oleh air, lalu hasil parutan batang sagu yang sudah diberi air tadi akan diinjak-injak oleh beberapa orang untuk mengeluarkan patinya. Pati sagu yang sudah diperoleh diendapkan selama satu malam, setelah itu airnya dibuang. Pati sagu dijemur hingga kering dan menjadi tepung, lalu dikumpul dalam satu wadah.



Gambar 10. *Penggokgokh sagu*
Sumber: Dokumentasi penelitian

Untuk membuat tepung sagu menjadi berwarna putih dan bersih, tepung sagu harus dimasukkan ke dalam *bungki pesagun* dan direndam kembali dalam air bersih selama satu malam. Pada perendaman kedua ini, kotoran yang ada di tepung akan terangkat dan mengapung di atas air. Setelah airnya dibuang, tepung yang masih basah kembali dijemur hingga kering. Setelah kering, tepung biasanya dimasukkan dalam wadah seperti goni, plastik, dan lain-lain. Secara keseluruhan, proses ini memakan waktu hingga 3 hari.



Gambar 11. *Bungki Pesagun*
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Sisa hasil pengolahan atau ampas sago biasanya dijadikan sebagai pakan hewan ternak, seperti ayam, bebek, dan sebagainya. Untuk mengatasi biaya pakan yang semakin mahal, ampas sago merupakan solusi yang terbaik. Tetapi tidak sedikit yang menggunakan sago yang sudah diparut namun belum diambil patinya sebagai pakan ternak. Mereka mengakui, ternak yang diberi makan sago (yang sudah diparut namun belum diambil patinya) jauh lebih sehat dari sebelumnya. Untuk unggas misalnya, setelah diberi makan sago secara rutin tubuhnya jadi berisi, lebih cepat bertelur, telurnya banyak dan ukurannya lebih besar.

Di Desa Tanjung Betik dapat ditemukan penampung yang khusus menjual sago untuk pakan ternak. Sagunya dijual batangan, namun sudah dipotong-potong sepanjang 1 meter. Para peternak biasanya membeli langsung dari sini, karena batangan sago tidak dijual secara keliling. Harganya sangat murah, sehingga tidak sebanding antara biaya angkut dengan keuntungan yang diperoleh.

Selain pengolahan pati sago menjadi tepung sebagai bahan baku makanan, masyarakat Singkil juga memanfaatkan bagian lain dari tanaman sago atau batang rumbia untuk menciptakan berbagai peralatan yang dapat digunakan untuk memudahkan kehidupan mereka. Misalnya daun rumbia yang dimanfaatkan dengan cara dikeringkan, dianyam, lalu dijadikan sebagai bahan untuk membuat atap.

Sisa tulang tengah dari daun (lidi) yang sudah kering akan dimanfaatkan menjadi sapu lidi. Sementara itu, bagian keras dari batang tanaman sagu dimanfaatkan sebagai bahan pengganti kayu untuk membuat dinding pondok, pijakan jembatan, dan sebagainya. Bahan ini tidak hanya keras dan awet, harganya juga terjangkau.

EKSISTENSI SAGU DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT SINGKIL

Sebelum masyarakat beralih menanam pohon sawit, sebagian besar penduduk di Aceh Singkil biasanya memiliki tanaman sagu di lahan perkebunan milik mereka. Pohon sagu ini sangat bermanfaat karena menyediakan bahan pokok tepung sagu untuk kebutuhan pangan harian ketika beras sulit untuk didapatkan. Pada masa itu sagu dianggap sebagai pohon kehidupan karena kebermanfaatannya.



Gambar 12. Sagu di lahan milik warga di Desa Tanjung Mas
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Meskipun masih dibutuhkan, saat ini pohon sagu atau rumbia sudah mulai terlupakan. Kondisinya tidak hanya terabaikan,

tetapi juga di ambang kepunahan. Memang tidak ada data statistik tentang berapa luas lahan sagu yang dimiliki oleh Aceh Singkil saat ini, tetapi secara kasat mata dapat dilihat bahwa jumlah populasi tanaman sagu atau batang rumbia di Kabupaten Aceh Singkil semakin menurun setiap tahunnya. Hal ini terjadi karena beberapa hal, seperti: alih fungsi lahan menjadi perkebunan kelapa sawit, alih fungsi lahan menjadi pemukiman, dan sebagainya.

Dari hasil survey yang dilakukan, diketahui bahwa hanya beberapa desa saja yang masih terdapat tanaman sagu, di antaranya Desa Teluk Rumbia, Desa Tanjung Mas, Desa Rantau Gedang, Desa Sukamakmur, dan Desa Kuta Simboling. Sebagian tanaman sagu ini berada di lahan perkebunan milik masyarakat, selebihnya tumbuh liar di sepanjang pinggiran sungai.



Gambar 13. Dulunya sagu, kini jadi kawasan permukiman
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Meski masih eksis di beberapa desa, belum ada upaya khusus yang dilakukan untuk budidaya tanaman ini, baik dari masyarakat maupun pemerintah. Pada habitatnya, tanaman sagu atau batang rumbia biasanya tumbuh sendiri secara alami baik melalui tunas maupun melalui biji. Oleh karenanya, masyarakat sering menganggap bahwa sagu merupakan sumber daya yang terus terbarukan. Namun faktanya, kecepatan perkembangbiakan sagu liar ini tidak dapat mengimbangi kebutuhan pasar di luar Kabupaten Aceh Singkil. Hal inilah yang menyebabkan keberadaan tanaman sagu atau batang rumbia menjadi semakin langka.



Gambar 14. Sagu di pinggir sungai di Desa Kuta Simboling
Sumber: Dokumentasi pengkajian

Selain belum dibudidayakan secara khusus, berkurangnya tanaman sagu juga disebabkan oleh peralihan minat masyarakat untuk menanam tanaman kelapa sawit. Menurut penuturan masyarakat setempat, *trend* menanam kelapa sawit ini dimulai tahun 1980-an. Pada waktu itu, masyarakat mulai menyadari bahwa tanaman sawit ternyata jauh lebih menguntungkan secara finansial dibanding sagu atau rumbia.

Sebagai perbandingan, saat ini harga satu batang rumbia dengan panjang 10 meter berkisar antara Rp. 40.000,- (empat puluh ribu rupiah) hingga Rp. 50.000,- (lima puluh ribu rupiah). Untuk mencapai ukuran tersebut, tanaman sagu membutuhkan waktu selama 3 tahun. Sementara harga sawit saat ini mencapai Rp. 3.000,- (tiga ribu rupiah) per kilogram. Satu batang pohon sawit biasanya dapat dipanen setiap bulan. Setiap pohon menghasilkan sekitar 10-25 kilogram per tandan dalam satu kali panen.

Untuk setiap 1 hektar lahan, seseorang bisa menghasilkan sekitar 2 hingga 4 ton dalam sekali panen. Jika dihitung, penghasilan bruto yang diterima seorang pemilik kebun sawit seluas 1 hektar dengan harga sawit saat ini, akan diperoleh penghasilan antara 5-10 juta rupiah setiap bulan. Jelas terlihat bahwa sawit jauh lebih menguntungkan jika dibandingkan dengan tanaman sagu.



Gambar 15. Alih fungsi lahan warga, dari sagu menjadi sawit
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Selain persoalan ekonomis, ternyata ada faktor lain yang menjadi tantangan bagi pohon sagu untuk tetap eksis dalam kehidupan masyarakat di Aceh Singkil. Persoalan tersebut mengenai citra dan stereotip yang melekat pada sagu. Di antara stereotip yang berkembang antara lain adalah bahwa sagu merupakan makanan orang miskin yang identik dengan keterbelakangan dan segala kesusahan.

Tidak ada yang tahu pasti kapan stereotip ini muncul, tetapi banyak yang mengatakan bahwa stereotip ini muncul karena adanya aspek historis yang terjadi sebelum kemerdekaan, yakni pada masa kolonial dan masa penjajahan Jepang.

Kenangan itu melekat kuat dalam ingatan orang-orang tua yang masih hidup hingga saat ini. Pada masa itu, beras sulit sekali untuk diperoleh. Kelangkaan membuat harga beras menjadi sangat mahal. Hanya orang-orang tertentu saja yang bisa memakannya.

Untuk bertahan hidup, masyarakat pada masa itu mengolah bahan lain sebagai pengganti nasi, mulai dari sagu, ubi, talas, nipah, kelapa, dan sebagainya. Bahkan ada pula yang pernah memakan olahan pisang mentah yang buah dan kulitnya masih menyatu, dengan kelapa dan sedikit gula sebagai makanan pokok ketika mereka masih kecil.



Gambar 16. Ilustrasi kerawanan pangan di masa Jepang
Sumber: kompas.com

Mungkin terdengar menyedihkan, tetapi hikmahnya adalah bahwa kesulitan hidup itu menciptakan peluang untuk bertahan. Bermodalkan kearifan, generasi masyarakat Singkil di masa lalu dapat mempertahankan klan dan menjaga kelangsungan hidup hingga ke generasi yang ada sekarang. Seandainya dulu mereka tidak tahu bahwa sagu, ubi, talas, nipah, kelapa, dan sebagainya itu bisa dimakan, tentu mereka akan mati kelaparan dan keturunan mereka yang hidup saat ini tidak akan pernah lahir ke dunia.

Pasca kemerdekaan Indonesia pun keadaan di wilayah Aceh Singkil tidak sebaik saat ini. Sebagian besar masyarakat waktu itu masih mengonsumsi makanan pokok selain nasi, hingga berbagai jenis makanan ini menjadi bagian dari budaya masyarakat. Pola konsumsi ini terus berlanjut hingga akhir tahun 1980-an.



Gambar 17. Program swasembada beras di era Orde Baru
Sumber: kompas.com

Ketika pemerintah mulai menggalakkan program nasional swasembada beras, pola konsumsi masyarakat mulai bergeser. Secara perlahan peran sagu, nipah, pisang, dan umbi sebagai makanan pokok mulai berubah menjadi makanan alternatif karena ada nasi. Hal ini terjadi karena kelangkaan beras sudah dapat diatasi. Hingga akhirnya pada saat ini, masyarakat sudah terbiasa menjadikan nasi sebagai makanan pokok dan jenis-jenis makanan selain nasi semakin berkurang penyajiannya. Sebagian dari makanan tersebut bertransformasi menjadi makanan ringan, sementara yang lainnya hanya bisa diperoleh pada hari-hari tertentu saja sebagai makanan tradisional.

Untuk kembali mengonsumsi olahan sagu sebagai makanan pokok sepertinya akan sulit, karena sebagian besar masyarakat sudah lama sekali tidak mengonsumsinya secara rutin. Namun sulit bukan berarti tidak mungkin. Butuh latihan dan pembiasaan intens, terutama bagi generasi muda yang ada saat ini. Mereka harus tahu bahwa sagu bisa dimakan. Tujuannya agar mereka dapat bertahan seandainya nanti muncul situasi kerawanan pangan.

PENUTUP

Sebagaimana yang sudah dikemukakan di atas, diketahui bahwa sagu merupakan salah satu faktor penting dalam unsur kebudayaan masyarakat Singkil. Sagu tidak hanya menghasilkan karya budaya berupa makanan, tetapi juga pengetahuan lain dalam bentuk peralatan tradisional. Apa yang diungkap dalam *booklet* ini sebenarnya hanya sebagian kecil dari khazanah budaya yang ada. Kajian ini diharapkan dapat memantik munculnya kajian-kajian serupa terkait dengan pendokumentasian karya budaya.

Sebagai refleksi, sagu mungkin adalah sisa-sisa kearifan masa lalu yang mencoba menegosiasikan diri untuk tetap bertahan di tengah kancah peradaban. Ketika zaman semakin maju, kebutuhan hidup orang semakin kompleks. Makan bukan lagi hal yang penting, karena ada kebutuhan lain seperti pendidikan, rekreasi, kendaraan, internet dan kebutuhan lain yang harus dipenuhi. Istilah awamnya, “makan bisa dicari, tetapi yang lain kita harus beli”.

Menanam tanaman pangan memang merupakan tindakan strategis, namun tanaman pangan tidak terlalu memberikan manfaat dari sisi ekonomis. Hal ini menyebabkan masyarakat cenderung lebih memilih menanam sawit. Harganya tinggi, satu kali panen hasilnya bisa untuk membeli semua kebutuhan hidup sehari-hari.

Pilihan-pilihan hidup seperti inilah yang kemudian membuat kita berada di simpang jalan, untuk tetap bertahan dengan kearifan masa lalu atau terus melangkah maju. Zaman terus berkembang dan manusia juga tidak bisa memaksakan keadaan tetap sama seperti dulu. Setiap orang pasti mengharapkan adanya peningkatan taraf kehidupan dalam berbagai aspek, tetapi akar budaya sebagai identitas tidak boleh serta-merta ditinggalkan.

Peningkatan peradaban akan membawa perubahan yang baik bagi masyarakat, namun tentunya ada juga rintangan yang harus dilalui. Ibarat sebuah pohon, semakin tinggi batangnya maka semakin kuat angin yang menerpa. Jika tidak kuat akarnya, maka sebentar lagi pohon itu pun akan tumbang dengan sendirinya. Begitulah kebudayaan sebagai jati diri suatu suku bangsa, menjadi pondasi yang kuat dalam peradaban manusia.

Terkadang, pencarian yang kita lakukan untuk menggapai kemajuan membuat kita mencerabut akar itu dari diri kita sendiri, sehingga kita menjadi orang-orang yang kehilangan identitas. Merasa tidak memiliki tempat dimanapun kita berada, merasa asing di negeri sendiri, dan merasa terkucil di tengah masyarakat. Semoga ini menjadi renungan kita bersama dan semoga buku kecil ini memberikan manfaat bagi para pembacanya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku dan Jurnal

- Ahmad, F., Bintoro, M. H., & Supijatno, S. (2017). Morfologi dan Produksi Beberapa Aksesori Sagu (*Metroxylon* spp.) di Distrik Iwaka, Kabupaten Mimika, Papua [Morphology and Production of Some Sago Palm Accessions in Iwaka, Mimika District, Papua Province]. *Buletin Palma*, 17(2), 115-126.
- Al-Fairusy, M., & Abdullah, I. (2020). "Enda Kalak Singkel" *Strengthening Consciousness of Community Identity of Aceh's Border; Ethnic Contestation and Religion in Singkil*. *Jurnal Ilmiah Islam Futura*, 20(2), 196-210.
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33-38.
- Bantacut, T. (2011). Sagu: Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. *Jurnal Pangan*, 20(1), 27-40.
- Botanri, S., Setiadi, D., Guhardja, E., Qayim, I., & Prasetyo, L. B. (2011). Studi Ekologi Tumbuhan Sagu (*Metroxylon* spp) dalam Komunitas Alami di Pulau Seram, Maluku. *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*, 8(3), 135-145.
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., & Nurtama, B. (2013). Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Pembuatan Bioplastik. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 35(1), 20-29.

- Dewi, R. K., & Bintoro, M. H. (2016). Karakter morfologi dan Potensi Produksi Beberapa Aksesori Sagu (*Metroxylon* spp.) di Kabupaten Sorong Selatan, Papua Barat. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 44(1), 91-97.
- Harahap, B. R., Ardian, A., & Yoseva, S. *Kajian Budidaya Sagu (Metroxylon Spp) Rakyat di Kecamatan Tebing Tinggi Barat Kabupaten Kepulauan Meranti* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Hariyanto, B. (2011). Manfaat Tanaman Sagu (*Metroxylon* Sp) dalam Penyediaan Pangan dan dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(2), 143-152.
- Haryanto, B. (2015). Potensi dan Pemanfaatan Pati Sagu dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat (Potential and Utilization of Sago Starch to Support Food Security in South Sorong Regency, West Papua). *Jurnal Pangan*, 24(2), 97-106.
- Jong, F. S., & Widjono, A. (2007). Sagu: Potensi Besar Pertanian Indonesia. *Iptek Tanaman Pangan*, 2(1).
- Kusuma, P. T. W. W., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia (Potential of Sago Plant (*Metroxylon* sp.) to Support Food Security in Indonesia). *Jurnal pangan*, 22(1), 61-76.
- Lim, L. W. K., Chung, H. H., Hussain, H., & Bujang, K. (2019). Sago Palm (*Metroxylon sagu* Rottb.): Now and Beyond. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 42(2).
- Maherawati, M., Lestari, R. B., & Haryadi, H. (2011). Karakteristik Pati dari Batang Sagu Kalimantan Barat pada Tahap Pertumbuhan yang Berbeda. *agriTECH*, 31(1).
- Metaragakusuma, A. P., Katsuya, O., & Bai, H. (2016). An Overview of the Traditional use of sago for Sago-based Food Industry in Indonesia. *KnE Life Sciences*, 119-124.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.

- Nurliati, N. (2019). Vegetasi Sagu (*Metroxylon sagus*. Rottb) di Daerah Teluk Kabung Kodya Padang. *Eduscience Development Journal (EDJ)*, 1(1), 31-36.
- Suparlan, P. (1994). Metode Penelitian Kualitatif. *Program Kajian Wilayah Amerika Program Pascasarjana Universitas Indonesia, Jakarta*.
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). Susut Masak dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *JITRO*, 2(1), 7-14.
- Talapessy, S., Suryanto, E., & Yudistira, A. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ampas Hasil Pengolahan Sagu (*Metroxylon Sagu* Rottb). *PHARMACON*, 2(3).
- Teri, T. I. (2018). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*).

Regulasi

- UU No. 14 Tahun 1999 tentang Pembentukan Kabupaten Daerah Tingkat II Aceh Singkil.
- Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

Website

www.acehsingkillab.bps.go.id



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
(Wilayah Kerja Provinsi Aceh - Sumatera Utara)