

Pemuda Malbar Luwu Utara Produksi Gula dari Sagu

Editor Jus - LUWUUTARA.BERITATERBARU.CO.ID

Mar 18, 2023 - 07:26



Bupati Luwu Utara, Indah Putri Indriani

LUWU UTARA - Gula adalah sukrosa yang dapat diperoleh dari tanaman seperti tebu, nira atau aren. Namun, tahukah bahwa sumber pemanis lainnya dapat pula dihasilkan dari tanaman sagu. Tanaman ini dikenal sebagai tanaman khas wilayah timur Indonesia, seperti Papua dan Sulawesi Selatan.

Sebagian besar tanaman sagu diolah menjadi makanan khas seperti papeda di Papua, atau kapurung di wilayah Tana Luwu, Sulawesi Selatan. Bahkan di Sulsel, tepatnya di Kecamatan Malangke Barat (Malbar) Kabupaten Luwu Utara, seorang pemuda berhasil memproduksi gula yang bersumber dari tanaman sagu.

Adalah Asrul, seorang petani di Kecamatan Malbar, Luwu Utara, telah berhasil memproduksi gula sagu sebanyak 10 liter hanya dalam waktu dua hari. Kemampuan Asrul membuat gula sagu ternyata diperoleh saat dirinya mengikuti pelatihan daring yang dilaksanakan Kementerian Pertanian (Kementan) pada 2021 lalu.

Sejak itu, ia terus berusaha memproduksi gula sagu dengan memanfaatkan ilmu yang ia dapatkan dalam pelatihan via zoom yang diberikan oleh Kementan. Dan sejak 2022, ia telah mampu memproduksi gula sagu sendiri.

“Sebenarnya ide awalnya adalah saat saya ikut pelatihan melalui zoom yang dilaksanakan Kementerian Pertanian, kemudian saya memproduksi sendiri sejak 2022 kemarin,” ungkap dia, dalam sebuah wawancara baru-baru ini di Kecamatan Malbar, Luwu Utara.

Kecamatan Malangke Barat memang dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil sagu terbesar di Kabupaten Luwu Utara, sehingga memudahkan dirinya untuk mendapatkan tanaman sagu, yang kemudian ia olah menjadi gula sagu.

“Gula sagu ini saya produksi sendiri di rumah dengan alat yang sebenarnya mudah didapatkan. Alatnya cuma kompor, dandang, pipet tetes, pengaduk dan alat penyaring,” sebut Asrul. Selain alat itu, untuk membuat gula sagu ia menggunakan enzim alfa amilase dan gluko amilase yang sebenarnya tidak mudah juga ia dapatkan.

“Saya pakai enzim alfa amilase dan gluko amilase untuk memproduksi gula sagu,” ungkapnya. Berapa lama waktu yang ia butuhkan untuk memproduksi gula sagu dalam sehari? Ia menyebutkan bahwa sehari ia bisa memproduksi gula sagu 5 liter, dan 10 liter dalam dua hari, karena proses pendinginannya memakan waktu 24 jam.

Lanjut ia mengungkapkan bahwa saat ini produksi gula sagu sudah semakin dilirik. Tak hanya di wilayah Malangke Barat saja, tetapi sudah sampai di wilayah lain. Bahkan dua perguruan tinggi ternama, Unhas dan IPB, sudah pernah memesan produk gula sagu ini pada 2022 lalu.

“Bulan Oktober 2022 kemarin ada permintaan dari Unhas sebanyak 100 liter dalam bentuk jeriken 10 liter. Juga ada permintaan dari IPB sebanyak 50 botol. Kami baru sebatas promosi, tetapi kalau ada yang pesan, kami pasti buat,” terangnya.

Lebih jauh ia mengatakan bahwa gula sagu ini hanya sebatas pengganti gula, belum bisa untuk penderita diabetes. “Gula sagu ini hanya pengganti gula saja. Bisa dicampur kopi, teh atau minuman lainnya. Kami belum uji lab apakah bisa dikonsumsi penderita diabetes,” imbuhnya.

“Untuk sementara, kami baru mengeluarkan statement bahwa ini cuma pengganti gula saja, karena kami juga belum mengukur kadar manisnya dari gula sagu ini,” sambungnya.

Ketua Kelompok Tani (Poktan) Labessi-Bessi Kecamatan Malbar ini berharap produk gula sagu ini dapat diketahui dan dilirik, tidak hanya masyarakat Luwu Utara, tetapi juga masyarakat di Provinsi Sulawesi Selatan.

“Kami harap produk kami ini bisa menyebar dan diketahui masyarakat, tak hanya di Malbar saja. Makanya setiap ada pameran pertanian, kami sangat berharap produk kami ini dapat dihadirkan juga, termasuk kami berharap ada kerja sama dengan café dan warkop, minimal di wilayah Tana Luwu dulu,” harap pria kelahiran Desa Waelawi 35 tahun silam ini.

Asrul yang hanya seorang tamatan SMA, tetapi mampu memproduksi gula sagu, ini tak pernah kehilangan semangat untuk memasarkan produk gula sagunya. Untuk itu, dirinya berharap pemerintah daerah dapat membantu dalam hal kemasannya, salah satunya agar produknya ini mendapatkan sertifikasi halal.

“Untuk label halal, sebenarnya kami masih terkendala izin PIRT. Ini yang kami harapkan agar pemda dapat membantu kami agar produk gula sagu ini dapat berkembang luas, tidak hanya di Luwu Utara, tetapi juga di Sulsel,” harap dia.

Apa yang diharapkan Asrul rupanya mendapat respon positif dari Dinas Pertanian. Kepala Bidang Penyuluhan Dinas Pertanian, Made Sudana, mengaku bahwa untuk pengurusan sertifikasi halal gula sagu ini sementara dalam proses. Untuk itu, pihaknya akan terus berupaya agar gula sagu segera mendapatkan label halal.

“Kami sudah mengurus sertifikasi halalnya agar dapat dipasarkan secara luas. Kami juga sementara melihat sejauhmana respon masyarakat terhadap produk ini. Nah, belakangan kami melihat bahwa responnya cukup bagus, makanya kami saat ini sementara dalam tahapan untuk mengurus sertifikasi halalnya,” ungkap Made.

Diketahui, gula sagu ini sudah dipamerkan pada kegiatan Jambore Pertanian Tingkat Provinsi Sulsel di Kabupaten Bone baru-baru ini. Berkat produk gula sagu ini pula, Kabupaten Luwu Utara keluar sebagai juara harapan tiga pada pameran Jambore Pertanian. (LH)