

# Inovasi Kue Modern Berbahan Tepung Sagu pada Masyarakat Kampung Yeflio

## *Innovation of Modern Cakes Made from Sago Flour in the People of Yeflio Village*

Ponisri<sup>1\*</sup>

Febrianti Rosalina<sup>2</sup>

Sukmawati<sup>3</sup>

Murtiningrum<sup>4</sup>

Bertha Mangallo<sup>5</sup>

Darma<sup>6</sup>

Herlyn Winda Wie Leba<sup>7</sup>

Rahmawati<sup>2</sup>

Nur Alya Mariska Latief<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Department of Forestry, Muhammadiyah University of Sorong, West Papua, Indonesia.

<sup>2</sup>Department of Agrotechnology, Muhammadiyah University of Sorong, West Papua, Indonesia

<sup>3</sup>Department of Fisheries, Muhammadiyah University of Sorong, West Papua, Indonesia

<sup>4</sup>Department of Agricultural Sciences, University of Papua, Manokawari, Indonesia

<sup>5</sup>Department of Chemistry, University of Papua, Manokawari, Indonesia

<sup>6</sup>Department of Agricultural and Biosystems Engineering, University of Papua, Manokawari, Indonesia

<sup>7</sup>Department of Agricultural Product Technology, University of Papua, Manokawari, Indonesia

email: [ponisri@um-sorong.ac.id](mailto:ponisri@um-sorong.ac.id)

### Kata Kunci

Inovasi Kue  
Tepung Sagu  
Masyarakat  
Pemberdayaan

### Keywords:

Innovation Cakes  
Sago Flour  
Community  
Empowerment

**Received:** November 2025

**Accepted:** December 2025

**Published:** April 2026

### Abstrak

Kue kering berbahan dasar tepung terigu sangat populer di masyarakat, namun ketergantungan pada impor tepung terigu menimbulkan tantangan ekonomi dan kesehatan. Oleh karena itu, inovasi kue modern berbahan tepung sago sebagai bahan baku lokal menjadi solusi alternatif yang potensial. Kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Yeflio ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung sago menjadi produk kue yang menarik dan berkualitas. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan pembuatan kue berbahan tepung sago, serta pendampingan inovasi produk dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta, dengan pemahaman meningkat dari 50% menjadi 95%, serta kemampuan inovasi dan pengemasan meningkat dari 35% menjadi 90%. Produk kue berbahan tepung sago tidak hanya memberikan alternatif makanan sehat dan bergizi, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat. Sesuai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*) yaitu Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi serta Asta Cita, khususnya pada cita Ekonomi yang Berpihak kepada Rakyat Kecil dan Berkeadilan, dan cita "Pembangunan Desa dan Daerah untuk Pemerataan Inovasi ini efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

### Abstract

*Wheat-flour-based pastries are very popular in the community, but reliance on wheat-flour imports poses economic and health challenges. Therefore, the innovation of modern cakes made from sago flour, a local raw material, is a potential alternative. This community service activity in Yeflio Village aims to improve the community's knowledge and skills in processing sago flour into attractive, high-quality cake products. The methods used include socialization, training in making sago-flour cakes, and assistance with product innovation and packaging. The results showed a significant increase in participants' knowledge and skills, with comprehension increasing from 50% to 95% and innovation and packaging skills increasing from 35% to 90%. Cake products made from sago flour not only provide a healthy, nutritious food alternative but also open new, sustainable business opportunities for the local community. In accordance with the Sustainable Development Goals (SDGs), namely Decent Work and Economic Growth and Asta Cita, especially in the ideal of an Economy in Favor of Small People and Justice, and the ideal of "Village and Regional Development for Equitable Distribution of Innovations, this is effective in empowering the community's economy through the use of local resources.*



© 2026 Ponisri, Febrianti Rosalina, Sukmawati, Murtiningrum, Bertha Mangallo, Darma, Herlyn Winda Wie Leba, Rahmawati, Nur Alya Mariska Latief. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i4.11361>

## PENDAHULUAN

Produk pangan berbahan dasar tepung terigu, khususnya kue kering, telah menjadi bagian tak terpisahkan dari pola konsumsi masyarakat. Kue kering mudah ditemukan, digemari oleh berbagai kelompok usia, serta memiliki keunggulan dari segi rasa, aroma, dan variasi bentuk. Namun, tingginya konsumsi kue kering berbahan terigu berimplikasi pada meningkatnya ketergantungan terhadap tepung terigu impor. Ketergantungan ini menjadi persoalan strategis karena berpotensi mengganggu ketahanan pangan nasional apabila terjadi gangguan pasokan atau fluktuasi harga terigu di pasar global (Rahmawati *et al.*, 2023). Selain isu ketergantungan impor, tepung terigu juga memiliki indeks glikemik yang relatif tinggi serta mengandung gluten, sehingga kurang ideal bagi kelompok masyarakat tertentu dari sisi kesehatan (Ramadhani *et al.*, 2018). Kondisi ini mendorong perlunya pengembangan bahan pangan alternatif berbasis sumber daya lokal yang lebih sehat, berkelanjutan, dan bernilai ekonomi. Tepung sagu merupakan salah satu komoditas lokal potensial yang dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu. Tepung sagu mengandung karbohidrat tinggi, bebas gluten, serta dapat diolah menjadi berbagai produk pangan (Ayomi *et al.*, 2021). Kandungan karbohidrat tepung sagu mencapai sekitar 92,5% dari berat keringnya (Dara *et al.*, 2023), menjadikannya sumber energi yang sebanding dengan beras (Ponisri, 2024). Indonesia sebagai negara penghasil sagu terbesar di dunia memiliki peluang besar untuk mengembangkan sagu sebagai bahan pangan strategis (Rahmawati *et al.*, 2023). Data BPS tahun 2022 menunjukkan produksi sagu nasional mencapai 8,94 ribu ton, yang membuka ruang luas bagi pengembangan industri pangan berbasis sagu (Muhamad, 2023). Meskipun memiliki potensi besar, pemanfaatan sagu di tingkat masyarakat masih didominasi oleh olahan tradisional seperti papeda, bagea, dan sinole. Di Kampung Yeflio, sagu telah lama menjadi sumber karbohidrat utama, namun minimnya inovasi pengolahan menyebabkan nilai tambah dan nilai ekonomi sagu belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, sagu memiliki produktivitas pati yang sangat tinggi dibandingkan sumber karbohidrat lain, bahkan dapat mencapai 25–40 ton pati per hektar per tahun (Tonggrouitou, 2022). Di tengah pesatnya perkembangan tren kuliner modern, terdapat peluang besar untuk mengembangkan inovasi produk pangan berbasis sagu, khususnya dalam bentuk kue kering modern. Inovasi kue kering berbahan tepung sagu tidak hanya berpotensi meningkatkan daya tarik dan daya saing produk pangan lokal, tetapi juga menjadi strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pengembangan produk ini dapat membuka peluang usaha baru bagi UMKM dan generasi muda di Kampung Yeflio, sekaligus meningkatkan pendapatan rumah tangga dan menciptakan lapangan kerja. Program inovasi kue modern berbahan tepung sagu sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin 8, yaitu Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi, serta mendukung Asta Cita ke-4 tentang ekonomi yang berpihak kepada rakyat kecil dan ke-5 tentang pembangunan desa dan pemerataan wilayah. Namun demikian, masyarakat Kampung Yeflio masih menghadapi keterbatasan dalam pengetahuan pengolahan pangan modern, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran produk. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan dan pendampingan inovasi kue modern berbahan tepung sagu guna meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan. Tujuan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan kue modern berbahan dasar tepung sagu.
2. Mendorong diversifikasi produk pangan lokal berbasis sagu dan meningkatkan kemampuan masyarakat dalam teknik pengemasan produk yang menarik dan higienis.

## METODE

Kegiatan pengabdian ini berlangsung mulai tanggal 07-08 Oktober 2025 pada kelompok UMKM Bahari Nusantara yang beranggotakan 16 orang. Tim pengabdian masyarakat terdiri dari 6 dosen dan 2 mahasiswa. Lokasi kegiatan di Kampung Yeflio Distrik Mayamuk Kabupaten Sorong Papua Barat Daya. Alat dan bahan yang digunakan Mixer, oven, tepung sagu,

mentega, butter, kacang tanah, telur, coklat, *chocho chip*, gula halus, susu bubuk, keju *baking powder*, soda kue. Dengan tahapan pelaksanaan adalah sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

- a. Survei dan analisis situasi awal yaitu tim pengabdian melakukan survei awal ke Kampung Yeflio untuk mengidentifikasi potensi sago sebagai bahan pangan lokal. Menggali permasalahan masyarakat dalam pengolahan tepung sago (misalnya kurangnya variasi produk dan keterbatasan pengetahuan tentang pengemasan modern).
- b. Perencanaan Kegiatan  
Menyusun rencana pelatihan pembuatan kue modern berbahan tepung sago (seperti, *cookies* sago berupa *cookies* coklat, kacang dan keju. Kemudian menyiapkan alat dan bahan untuk pelatihan;

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, yaitu masyarakat ikut aktif dalam setiap tahap pelatihan.

- a. Sosialisasi dan Pengenalan Potensi Sagu yaitu pengenalan kandungan gizi dan manfaat tepung sago. Diskusi tentang peluang ekonomi olahan sago di pasar lokal dan digital.
- b. Pelatihan Inovasi Produk Kue Modern Berbahan Sagu  
Demo memasak dan praktik langsung: peserta dilatih membuat berbagai jenis kue modern menggunakan tepung sago. Modifikasi resep tradisional menjadi cita rasa modern (misalnya penggunaan coklat, Pelatihan teknik pengemasan dan labeling produk agar lebih menarik dan layak jual.

3. Tahap Pendampingan dan Evaluasi

- a. Pendampingan  
Tim pengabdian melakukan pendampingan kepada peserta selama beberapa minggu untuk membantu penerapan resep dan teknik produksi dan membimbing pencatatan keuangan sederhana (modal, laba dan harga jual)
- b. Evaluasi Kegiatan  
Evaluasi dilakukan melalui: Kuesioner kepuasan peserta terhadap kegiatan pelatihan dan wawancara tindak lanjut untuk mengetahui penerapan hasil pelatihan. Maupun penilaian hasil produk (rasa, tekstur, kemasan, dan potensi pasar, Indikator keberhasilan kegiatan sosialisasi dilihat dari tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi pembuatan kue modern berbahan sago Kemampuan menjelaskan kembali langkah-langkah pembuatan. Sedangkan pada pelatihan pembuatan kue dilihat dari tingkat kemampuan peserta dalam mengolah tepung sago menjadi produk kue modern. Serta kesesuaian hasil produk dengan contoh (tekstur, rasa, dan tampilan).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi Pengenalan Potensi Sagu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kampung Yeflio, Papua Barat Daya, dengan melibatkan UMKM Bahari Nusantara. Sosialisasi Pengenalan Potensi Sagu merupakan kegiatan yang bertujuan meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang nilai dan manfaat sago serta potensi pengembangan usaha olahan sago. Di bawah ini adalah gambar sosialisasi :



Sumber: Data Hasil Pengabdian (2025).  
**Gambar 1.** Sosialisasi Pengenalan Potensi Sagu.

Salah satu contoh nyata adalah sosialisasi yang dilakukan di Kampung Baingkete, Papua Barat, di mana masyarakat diberikan pelatihan dan pendampingan untuk mengelola sagu menjadi produk bernilai ekonomi tinggi seperti tepung sagu kemasan (Layuk *et al.*, 2024). Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi tentang potensi sagu sebagai bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Penelitian yang dilakukan oleh (Dewanyani *et al.*, 2021) mengungkapkan bahwa sagu berpotensi besar menjadi bahan dasar bagi industri makanan modern dengan nilai ekonomi tinggi jika diolah dengan cara yang tepat. Sementara itu, Muhlis (2022) menegaskan bahwa berbagai produk olahan sagu dapat bersaing di pasar pangan nasional asalkan memperhatikan aspek keamanan, mutu, serta keberlanjutan proses produksinya.

## 2. Pelatihan Inovasi Produk Kue Modern dan Pengemasan Berbahan Sagu

Pelatihan inovasi produk kue modern berbahan sagu sedang menjadi fokus di berbagai daerah di Indonesia, dan hasil pencarian menampilkan beberapa contoh kegiatan yang relevan dan inovatif dalam pengembangan produk berbasis sagu. Sejalan dengan kemajuan zaman, inovasi dalam pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan terus mengalami perkembangan (Huliselan *et al.*, 2024). Pada tahap pelatihan, peserta diperkenalkan dengan berbagai inovasi kue modern berbahan tepung sagu, seperti *cookies* sagu cokelat, kacang dan keju. Peserta dilatih mulai dari pengolahan tepung sagu, pencampuran bahan, proses pemanggangan, hingga teknik pengemasan dan pemasaran produk. Penggunaan internet mampu menekan ketergantungan terhadap saluran pemasaran tradisional serta membuka kesempatan untuk menjalin kerja sama dengan pelaku usaha dari berbagai daerah. Dalam konteks promosi produk lokal, internet sebagai media pemasaran memiliki potensi besar untuk mendorong perkembangan bisnis lokal sekaligus memperluas jangkauan pasar (Hasa *et al.*, 2024). Hasil praktik menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan kue dengan rasa dan tekstur yang cukup baik, meskipun beberapa masih memerlukan bimbingan dalam hal takaran bahan dan suhu pemanggangan. Selain pelatihan teknis, peserta juga dibekali pengetahuan mengenai branding dan pemasaran produk, seperti cara membuat kemasan menarik dan mempromosikan produk melalui media sosial. Menurut (Ayu *et al.*, 2024), penerapan standar dalam proses produksi menjadi elemen penting untuk menghasilkan produk olahan sagu yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Di bawah ini adalah gambar pelatihan :



Sumber: Data Hasil Pengabdian (2025).

**Gambar 2.** Pelatihan Pembuatan *Cookies* Sagu.

## 3. Pendampingan dan Evaluasi

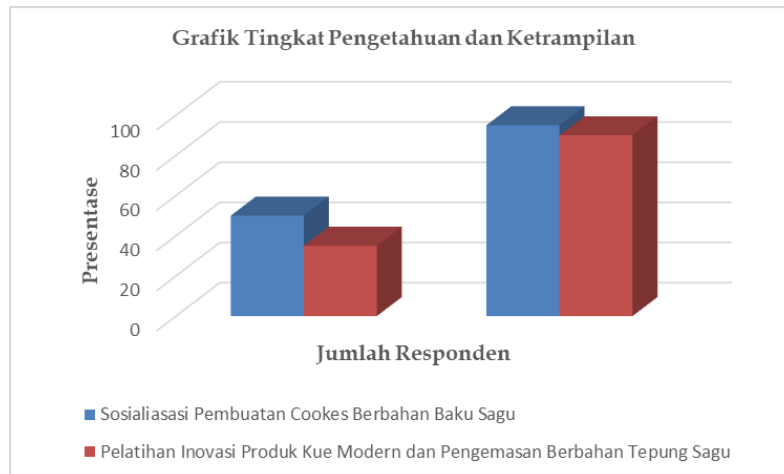
Setelah pelatihan teknis selesai, dilakukan pendampingan intensif guna memastikan peserta mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan melalui bimbingan langsung serta sesi konsultasi, sehingga peserta dapat menerima umpan balik yang spesifik terhadap hasil produksi mereka. Dari hasil pelatihan ini menghasilkan tiga jenis *cookies* berbahan baku sagu yaitu *cookies* sagu kacang, cokelat dan keju seperti terlihat pada gambar di bawah ini :



Sumber: Data Hasil Pengabdian (2025).

**Gambar 3.** *Cookies* Berbahan Baku Sagu.

*Monitoring* dan evaluasi merupakan dua komponen penting dalam pelaksanaan suatu kegiatan. Kedua proses ini berfungsi untuk menilai sejauh mana kegiatan tersebut berhasil mencapai tujuan dan memberikan manfaat yang diharapkan, serta untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses pelaksanaan dan hasil yang dicapai. Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan pada kelompok UMKM Bahari Nusantara terkait tingkat pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan berbagai jenis kue berbahan dasar sagu, data hasilnya ditampilkan pada grafik batang berikut.



Sumber Data Hasil Pengabdian (2025).

**Gambar 4.** Grafik Tingkat Pengetahuan dan Keterampilan.

Grafik di atas menunjukkan hasil kegiatan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan sagu sebagai bahan baku produk pangan olahan, pada kegiatan sosialisasi pembuatan *cookies* berbahan baku sagu, terjadi peningkatan yang signifikan dari 50% sebelum kegiatan menjadi 95% sesudah kegiatan. Hal ini menunjukkan bahwa setelah dilakukan sosialisasi, pemahaman dan keterampilan peserta dalam pembuatan *cookies* berbahan dasar sagu meningkat sebesar 45%. Sementara itu, pada kegiatan pelatihan inovasi produk kue modern dan pengemasan berbahan tepung sagu, juga terjadi peningkatan dari 35% sebelum kegiatan menjadi 90% sesudah kegiatan. Artinya, terjadi peningkatan sebesar 55%, yang menunjukkan bahwa pelatihan tersebut sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan inovasi dan pengetahuan peserta mengenai teknik pengemasan produk berbahan sagu. Secara keseluruhan, grafik ini menggambarkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah sagu menjadi produk bernilai tambah. Peningkatan yang tinggi pada kedua aspek tersebut menandakan keberhasilan program dalam mendorong pemanfaatan sagu secara lebih inovatif dan produktif (Rosalina *et al.*, 2023).

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang inovasi kue modern berbahan tepung sagu pada masyarakat Kampung Yeflio berhasil meningkatkan nilai tambah bahan baku lokal, yaitu sagu. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat mampu mengolah tepung sagu menjadi produk kue yang menarik, berkualitas, dan sesuai dengan selera pasar modern. Produk kue berbahan tepung sagu ini tidak hanya memberikan alternatif makanan sehat dan bergizi, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemdiktisaintek khususnya Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) dengan Nomor Kontrak 238/C3/DT.05.00/PM-KOSABANGSA/2025 yang sudah membiayai

kegiatan ini melalui Program Kosabangsa tahun 2025. Tidak lupa kepada masyarakat Kampung Yeflio yang sudah turut aktif mensukseskan kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

## REFERENSI

- Ayu. S.A, Nurhayati. D.M, Halik. H.A dan Intisari. 2024. Peningkatan Kapasitas Perempuan melalui Pelatihan Berbagai Olahan Sagu di Desa Malimbu Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i2.692>
- Ayomi, R., Ayomi, Y. A., & Rahanra, R. M. 2021. Pemanfaatan Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) Sebagai Bahan Makanan Di Kampung Ansus, YAPEN BARAT. *UNES Journal of Sciencetech Research*, **6**(2), 150-161. <https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR/article/view/359>
- Bantacut, T. 2011. Sagu: Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. *Jurnal Pangan*, **20**(1), 27-40. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.6>
- Dara. W, Yensasnidar.Y, Pandeni. A, Mailinda. R. 2023. Biskuit Balita Tepung Sagu yang Disubstitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Kesehatan Perintis*. <https://doi.org/10.33653/jkp.v10i1.932>
- Dewayani, W., Arum, R. H., & Septianti, E. 2022. Potential of sago products supporting local food security in South Sulawesi. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, **974** (1), p. 012114. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/974/1/012114>
- Fajriarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies. skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Diakses tanggal 22 Oktober 2025. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/487554>
- Gunawan, G., & Mahfuzh, M. 2017. Pengolahan Ampas Sagu Menjadi Kompos dan Kue Kering dari Tepung Sagu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MEDITEG)*, **2**(1). <https://doi.org/10.34128/mediteg.v2i1.17>
- Haryanto, B., Mubekti, & Putranto, A. T. 2015. Potensi dan Pemanfaatan Pati Sagu dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *Jurnal Pangan*, **24**(2), 97-106. <https://doi.org/10.33964/jp.v24i2.23>
- Hasa, M. F., Ponisri, P., Farida, A., Darma, D., Mangallo, B., Murtiningrum, M., & Abu, N. 2024. Sosialisasi Pemanfaatan Internet Sebagai Media Pemasaran Produk Hasil Olahan Sagu Papua di Kampung Baingkete. *Abdimas Galuh*, **6**(1), 326-337. DOI: <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v6i1.12792>
- Huliselan, H. A., Timisela, N. R., & Leatemia, E. D. 2024. Efisiensi Pemasaran Produk Mie Sagu Pada Usaha Mie Sehat Cempaka. *Jurnal Agrosilvopasture Tech*, **3**(1), 80-88. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.80>
- Jong, F. S. 2018. An Overview of Sago Industry Development, 1980s-2015. In H. Ehara, Y. Toyoda, & D. V. Johnson (Eds.), *Sago Palm: Multiple Contributions to Food Security and Sustainable Livelihoods* (pp. 75-89). Springer Open. <https://doi.org/10.1007/978-981-10-5269-9>
- Kusdarianto, I., & Sari, H. 2021. Pengolahan Sagu Menjadi Sinole dengan Varian Rasa di Masyarakat Tana Luwu: Sebagai Upaya Penambahan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, **4**(3), 829-833. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i3.5389>
- Layuk, A. T. D., Pandu, V. W., Hode, S. B., Agustio, M. F., & Ponisri, P. 2024. Sosialisasi Pengelolaan Sagu Menjadi Tepung Kemasan di Kampung Baingkete Distrik Makbon. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, **6**(2), 19-26. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v6i2.3174>
- Muhamad N., 2023. Produksi Sagu Hutan Indonesia Menurun pada Kuartal Indonesia Menurun pada Kuartal Akhir 2022. *Katadata.co.id*. Diterbitkan 8 Januari, 2023. Diakses tanggal 22 Oktober 2025. <https://databoks.katadata.co.id/tags/produksi-sagu-indonesia>

- Muhlis, R. 2022. Bentuk Dan Implementasi Program Corporate Social Responsibility Terhadap Kesejahteraan Ekonomi Petani Sekitar Tambang PT. Antam Di Desa Huko-Huko Kecamatan Pomalaa. *Jurnal Ilmiah Inovasi dan Komunikasi Pembangunan Pertanian*. 1(1), 54–62. <https://doi.org/10.56189/jiikpp.v1i1.23487>.
- Oladzadabbasabadi, N., Ebadi, S., Nafchi, A. M., Karim, A. A., & Kiahosseini, S. R. 2017. Functional Properties of Dually Modified Sago Starch/ $\kappa$ -carrageenan films: An alternative to gelatin in pharmaceutical capsules. *Carbohydrate Polymers*, 160, 43–51. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.12.042>
- Ponisri, P., Farida, A., Mangallo, B., Darma, D., Abu, N., & Hasa, M. F. 2024. Peningkatan Kreativitas Dalam Pembuatan Kue Berbahan Baku Tepung Sagu Pada Kampung Baingkete Kabupaten Sorong. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 57-64. <http://dx.doi.org/10.35906/resona.v8i1.1850>
- Ramadhani, D. A., & Mulyani, S. 2018. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sago terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2). <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.136>
- Rahmawati, A., Putranto, K., & Tristianne, A. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sago R) pada Terigu terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1-10. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v4i1.777>
- Rosalina, F., Gafur, M. A. A., & Ula, S. N. N. 2022. Sosialisasi dan Edukasi Pupuk Organik kepada Masyarakat Kampung Batu Lubang, Kabupaten Sorong. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4,(1), pp. 173-178). <https://journal.unilak.ac.id/index.php/SNPKM/article/view/12694/4632>
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Mawardi, A. 2018. Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 70-80. <https://doi.org/10.33005/jtp.v11i2.899>
- Tonggroitou, S., Palennari, M., & Rante, P. 2022. Upaya Pelestarian Hutan Sagu di Papua. *Jurnal Profesi Kependidikan*, 3(1), 31-36. <https://ojs.unm.ac.id/JPK/article/view/27478>
- Wasingun, A. R., Mustikawati, D., & Nasution, I. M. 2014. Pedoman Budidaya Sagu (Metroxylon spp). Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. <https://repository.pertanian.go.id/items/a096cdd8-f944-43f9-b6df-23ef7530b4ee>