

Edukasi Tentang Jamur Sagu dan Konservasinya Bagi Siswa SD di Kampung Kehiran Kabupaten Jayapura

Supeni Sufaati*, I. Made Budi, Irma Rahayu, Erlies P. Ramandey

Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Cenderawasih Jayapura

***) Korespondensi:**

PS. Biologi, Jurusan Biologi,
FMIPA Universitas
Cenderawasih, Jl. Kamp.
Wolker, Uncen Waena,
Jayapura, Papua. 99333.
Email: penisufaati@gmail.com

Diterima: 08 Agustus 2024
Disetujui: 7 November 2024
Dipublikasi: 1 Desember 2024

Sitasi:

Sufaati, S., I.M. Budi, I.
Rahayu, E.P. Ramandey. 2024.
Edukasi tentang jamur sagu
dan konservasinya bagi siswa
SD di Kampung Kehiran
Kabupaten Jayapura. *Bakti
Hayati, Jurnal Pengabdian
Indonesia*. 3(2): 37–42.

Abstract

The local people of Kehiran Village are heavily reliant on a sustainable harvesting of sago mushrooms from the surrounding forest; this not only provides them with a source of income, but sustenance too. In order to preserve this invaluable knowledge, it is imperative to educate the younger generation on the morphology, nutritional value and beneficial effects that sago mushrooms offer. This can be achieved through educational programmes for elementary school students in Kehiran Village, which should include information on the importance of conservation and habitat protection. This educational initiative was conducted at SDN Inpres Kehiran in Jayapura Regency from June to September 2024, utilising a multifaceted approach encompassing lectures, focus group discussions, participatory planning, and hands-on practicals. The programme met with remarkable success, surpassing initial expectations, largely due to the enthusiastic participation of the students and the instrumental role played by the principal and teaching staff in its seamless execution.

Keyword: sago mushrooms; Kehiran; conservation; education.

PENDAHULUAN

Hutan sagu di Papua sangat luas dan berperan penting bagi kehidupan masyarakat. Karena pentingnya nilai budaya bagi masyarakat Papua, maka hutan sagu perlu dijaga keberadaannya antara lain dengan penanaman bibit sagu (Kadir dkk., 2022b). Luas hutan sagu di pulau Papua (seluruh provinsi) diperkirakan mencapai 5,2 juta hektar. Hutan sagu tersebar di hampir semua wilayah dataran rendah, baik di utara maupun selatan Pulau Papua (Kadir dkk., 2022a).

Selain produk berupa pati, tanaman sagu juga mempunyai produk sampingan yang cukup penting dalam mendukung sumber pangan masyarakat lokal di Papua. Pati sagu

dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok masyarakat Papua khususnya di kawasan dataran rendah dan masyarakat pesisir pantai. Banyak olahan pangan sagu yang diproduksi dari bahan pati, termasuk *papeda* dan *sagu sep* (Kadir dkk., 2024). Produk sumber pangan turunan dari tanaman sagu adalah ulat sagu dan jamur sagu. Jamur sagu biasanya tumbuh pada batang sagu atau sisa-sisa (limbah) setelah dilakukan proses tokok sagu (Abbas dkk., 2012; Nesta, 2022).

Ketua kelompok petani sagu, kampung Hawaii Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura, Pdt. Albert Suebu menyatakan bahwa penanaman sagu di kampung Hawaii, Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura yang dimulai sejak tahun 2017 lebih dari 4 ribu hektar.

Penanaman sagu itu dibantu oleh dinas kehutanan Provinsi Papua (Wenda, 2019).

Sagu melekat dalam budaya orang Papua. Semua bagian pohon sagu, dari atas sampai bawah, dapat digunakan untuk kehidupan. Daun sagu bisa dijadikan atap dan anyaman untuk dinding dan tas. Kulit batangnya bisa dipakai untuk dinding dan lantai. Batangnya bisa ditotok dan diambil sari patinya untuk diolah menjadi makanan. Sisa batang yang ditebang, setelah ditunggu dua sampai tiga hari, maka akan muncul ulat sagu yang bisa makan (Indari, 2021). Selain itu, sisa pembuatan pati sagu yang berupa ampas sagu bila dibiarkan selama sebulan akan ditumbuhi jamur sagu (Abbas, 2013). Masyarakat memanfaatkan jamur sagu sebagai sumber makanan seperti sayuran. Bahkan PKK Provinsi Papua juga memprakarsai pelatihan budidaya jamur sagu dengan mengirimkan anggota PKK dari Kampung Kehiran ke tempat budidaya jamur di Yogyakarta (Wenda, 2019).

Salah satu wilayah di Kabupaten Jayapura yang masih memiliki hutan sagu adalah kampung Kehiran di Distrik Sentani. Masyarakat Kehiran juga memanfaatkan jamur sagu yang diperoleh dari hutan untuk dikonsumsi. Jika hasil panennya berlebihan maka jamurnya dibawa ke pasar untuk dijual. Masyarakat yang mencari jamur sagu biasanya terdiri dari ibu-ibu. Kearifan lokal ini perlu diturunkan kepada generasi muda, agar tetap terjaga kelestariannya. Salah satunya adalah dengan memberikan edukasi tentang jamur sagu dan konservasinya bagi siswa SD di Kehiran. Oleh karena itu maka perlu dilakukan kerjasama antara Jurusan Biologi Universitas Cenderawasih dan SD Inpres Kehiran, Distrik Sentani, Kabupaten Jayapura melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan judul “Edukasi tentang jamur sagu dan konservasinya bagi siswa SD di Kampung Kehiran, Kabupaten Jayapura”. Sasaran utama kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah siswa kelas 5 SD Kehiran. Jumlah seluruh siswa kelas sekitar 30 orang namun yang akan ikut secara aktif dalam kegiatan 20 orang yang dianggap mewakili. Selain belajar tentang konservasi jamur sagu, para siswa dididik untuk hidup mandiri, kreatif,

inovatif dan berkarakter sesuai dengan Kurikulum Merdeka yang sedang giat dilaksanakan (Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, 2022).

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman siswa tentang ciri morfologi dan kandungan gizi jamur sagu serta manfaatnya bagi kesehatan. Lebih dari itu, dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan siswa tentang cara memasak sate jamur sagu sebagai bahan pangan yang lezat dan bergizi dan pemahaman siswa tentang pentingnya konservasi jamur sagu dan habitatnya. Kegiatan ini mempunyai nilai penting dalam mengenalkan jamur alam dan budidaya yang sangat bermanfaat bagi masyarakat. Pengenalan sejak dini kepada para siswa akan lebih memberikan pemahaman sehingga usaha konservasi dan usaha budidaya secara berkelanjutan dalam memenuhi gizi masyarakat dapat tercapai.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di SDN Inpres Kehiran, Kabupaten Jayapura bulan Juni hingga 2024.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang ditawarkan untuk mengatasi masalah dan mencapai tujuan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Metode *Focus Group Discussion* (FGD)

Metode ini digunakan untuk memetakan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi jamur sagu dan manfaatnya bagi kesehatan dan cara konservasi jamur sagu yang sederhana.

2. Metode Praktik

Melakukan praktek memasak sate jamur sagu dimulai dari persiapan alat dan bahan, cara memasak sate jamur sagu.

Evaluasi

Evaluasi dilakukan di awal dan akhir kegiatan yang bertujuan untuk mengetahui

seberapa tinggi pemahaman siswa terhadap materi dan praktik yang telah diberikan.

Data hasil kegiatan dianalisis secara kualitatif, dan ditampilkan dalam bentuk gambar dan tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil *Focus Group Discussion* (FGD) dengan para siswa diperoleh informasi bahwa pengetahuan siswa SDN Inpres Kehiran tentang jamur sagu sangat baik. Semua siswa peserta kegiatan ini paham betul tentang bentuk tubuh buah jamur sagu (Gambar 1). Mereka pernah melihat jamur sagu, mengenal ciri-ciri morfologinya dan mampu menggambar bagian-bagian jamur sagu dengan benar (Gambar 2; Gambar 3). Di samping itu, semua siswa dapat menyebutkan nama lokal jamur sagu dalam Bahasa Sentani yaitu *fendlung*. Hal ini sangat menggembirakan meskipun dalam berkomunikasi keseharian menggunakan bahasa Indonesia, tetapi bahasa daerah tetap dipertahankan.

Pengetahuan tersebut diperoleh dengan cara diturunkan dari orang tuanya melalui kegiatan bersama sehari-hari di lingkungan tempat tinggalnya. Salah satu lingkungan tempat tinggal siswa adalah di sekitar hutan sagu yang merupakan habitat dari jamur sagu. Mereka sering diajak orang tuanya ke hutan sagu untuk menokok sagu sehingga mengenal jamur sagu yang tumbuh di tempat penumpukan limbah ampas sagu. Namun ada 17 % siswa yang belum pernah tahu di mana tempat tumbuhnya jamur sagu. Selain itu, sebagian besar (87%) siswa tidak tahu cara pemanenan jamur sagu. Hanya 13% siswa yaitu 3 anak laki-laki yang dapat menjelaskan cara memanen jamur sagu. Siswa tersebut sering ikut membantu orang tuanya mengambil jamur sagu di hutan untuk dikonsumsi dan dijual ke pasar. Bahkan ada seorang siswa yang bisa menyebutkan harga jual jamur sagu di pasar Sentani yaitu Rp 30.000,- per tumpuk.

Untuk menjaga keberlanjutan panen jamur sagu, maka perlu dilakukan edukasi tentang konservasi jamur sagu. Pada saat kegiatan,

terdapat 4 dari 23 siswa yang bisa menjelaskan



Gambar 1. Para siswa dan guru dari SDN Inpres Kehiran sedang mengikuti FGD.

cara konservasi jamur sagu. Menurut mereka, agar jamur sagu tetap bisa tumbuh dan dipanen, maka hutan sagu harus dijaga kebersihannya dengan tidak membuang sampah di sekitar hutan sagu. Selain itu, hutan sagu tidak boleh dirusak agar jamur sagu tetap ada. Dengan demikian, siswa yang lainnya yang belum paham bisa belajar dari penjelasan dan cerita mereka dalam bahasa dan cara yang sederhana dan mudah dimengerti.

Menurut Mardin dkk. (2022), pengenalan berbagai bahan ajar bagi siswa dapat dilakukan di kelas maupun lapangan. Tidak hanya jenis jamur *Volvariella* spp., yang dikenal sebagai jamur sagu, berbagai jenis jamur lain pun dapat diidentifikasi dan diperkenalkan kepada siswa. Pengenalan jamur kepada generasi muda akan memberikan kesan tersendiri kepada para pelajar, yang akhirnya mereka mampu memahami teori tentang keragaman jamur.

Jamur sagu yang diambil dari hutan biasanya dimasak oleh orang tuanya, terutama para ibu, untuk dijadikan hidangan sehari-hari. Oleh karena itu, tidaklah mengherankan jika semua siswa tahu dan pernah makan olahan jamur sagu. Siswa menceritakan bahwa



Gambar 2. Siswa mengenali ciri morfologi jamur sagu dari gambar.



Gambar 3. Para siswa menggambar dan menyebutkan bagian-bagian jamur sagu.



Gambar 4. Para siswa bersama-sama belajar memasak sate jamur sagu bersama bu Guru dan tim pengabdian.

masakan jamur sagu seperti tumis jamur sagu sangat enak rasanya, namun mereka belum tahu persis kandungan gizinya. Oleh karena itu

tim pengabdian juga memberikan ceramah tentang kandungan protein, karbohidrat dan

vitamin yang terdapat pada jamur sagu serta manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Selain ditumis atau dimasak dengan santan, jamur sagu juga bisa diolah menjadi sate jamur sagu. Tetapi mereka belum pernah merasakan lezatnya sate jamur sagu. Sehingga pada kegiatan ini juga dilaksanakan praktik memasak jamur sagu (Gambar 4). Siswa belajar memasak sate jamur sagu bersama tim pengabdian dan dibantu salah satu ibu guru yang juga sering menjual jamur sagu. Para siswa sangat antusias ketika secara bergantian ikut membakar sate. Setelah masak, seluruh siswa menyantap makan siang dengan lauk sate jamur sagu hasil praktek mereka. Semua peserta kegiatan termasuk para guru sangat puas dan menikmati makan siang bersama.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan ini telah terlaksana dengan baik, lancar dan bahkan melebihi ekspektasi. Para siswa sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir. Hal ini juga didukung dengan keterlibatan Kepala Sekolah dan para guru yang mendampingi selama berlangsungnya pengabdian. Kesuksesan kegiatan ini juga nampak dari pengetahuan anak-anak terhadap pengenalan jamur sagu yang telah ada, walaupun belum memahami bagaimana cara memasak dan kandungan gizinya yang tinggi. Dengan kegiatan ini mereka lebih mengenal dan memandang jamur sagu mempunyai nilai penting dan perlu dilestarikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada LPPM Universitas Cenderawasih atas segala dukungan kegiatan pengabdian melalui pendanaan dari PNB tahun 2024, Kepala sekolah dan para guru SDN Inpres Kehiran atas kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, B., F.H. Listyorini, dan E.A. Martanto. 2012. Karakteristik jamur sagu (*Volvariella* sp.) endemik Papua. *Jurnal Natur Indonesia*, 13(2): 168. Doi: 10.31258/jnat.13.2.168-173.
- Abbas, B., F.H. Listyorini, E.A. Martanto, dan Y. Renwarin. 2013. Pertumbuhan jaringan stipe dari jamur sagu (*Volvariella* sp.) endemik Papua dalam kultur *in vitro*. *Jurnal Natur Indonesia*. 14(3): 184. Doi: 10.31258/jnat.14.3.184-190.
- Alfiah, N. 2022. Sagu, tanaman sejuta manfaat yang terancam oleh pembangunan. <https://econusa.id/id/ecoblog/sagu-tanaman-sejuta-manfaat-yang-terancam-oleh-pembangunan/> diakses 23 Februari 2024
- Indari, A.A. 2021. Sagu, tanaman dewa di Yoboi. <https://econusa.id/id/ecoblog/sagu-tanaman-dewa-di-yoboi/> diakses 23 Februari 2024
- Kadir, A., Suharno, A. Ali, Y. Reawaruw. 2022a. Dari masyarakat adat Marind Anim Papua, Sagu lokal untuk ketahanan pangan nasional. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Kadir, A., Suharno, Y. Reawaruw, Komari, dan A. Mahuze. 2022b. Ethnobotanical knowledge of Marind-Anim Tribe in utilizing sago (*Metroxylon sagu*) in Merauke, Papua, Indonesia. *Biodiversitas*. 23 (1): 264–272.
- Kadir, A., Suharno, Y.N.I. Reawaruw, A. Ali, M.F.P. Putra. 2024. Sago sep: Traditional food sources in eastern Indonesia and their potential as alternative foods for athletes. *Retos*. Indonesia and their potential as alternative foods for athletes. *Retos*. 61: 544-551.
- Levi, Y. 2020. Merawat dan mengolah sagu, bentuk kearifan orang Sentani. <https://www.mongabay.co.id/2020/12/11/merawat-dan-mengolah-sagu-bentuk-kearifan-orang-sentani/> diakses 25 Februari 2024.
- Mardin, H., Syamsul, I.H. Husain, dan M.N. Akbar. 2022. Isolasi dan identifikasi jamur mikroskopis pada ampas sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) sebagai sumber belajar Biologi

- SMA. *Biogenerasi, Jurnal Pendidikan Biologi*. 7(1): 119-126.
- Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi 2022. Salinan Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 56/M/2022 tentang Pedoman Penerapan Kurikulum dalam Rangka Pemulihan Pembelajaran. *Kemendikbudristek RI*.
- Nesta, 2022. Tergusurnya hutan sagu di Sentani mengancam kelestarian jamur sagu dan ulat sagu.
- Sufaati, S., V. Purnamasari, V. Agustini, dan Suharno. 2018. Tambir: Jamur alam Papua yang berpotensi sebagai jamur konsumsi. *Jurnal Biologi Papua*. 9(1): 18–24. Doi: 10.31957/jbp.104.
- Wenda, Y. 2019. Lahan sagu di Kabupaten Jayapura lebih dari 4 ribu hektar. <https://arsip.jubi.id/penanaman-sagu-di-kampung-hawai-lebih-dari-400-hektare/>
- Wulandari, D. 2020. Jamur sagu berpotensi tingkatkan ekonomi warga. <https://arsip.jubi.id/papua-jamur-sagu/> diakses 23 Februari 2024.
- Yigibalom, S., Sufaati, S., dan Purnamasari, V. 2018. Analisa Kadar Protein Jamur Alam yang Dominan Dikonsumsi Masyarakat Lokal di Kabupaten Lanny Jaya. *Jurnal Biologi Papua*. 6(2): 70–74. Doi: 10.31957/jbp.461.