

Pelatihan Pembuatan Saribrasi Sagu dan Sayur Pakcoy Bagi Ketahanan Pangan Lokal di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan

Bakri Soamole¹, Mohammad Kotib², Ida Hidayanti³, Hartati Hadadi⁴, Said Mala⁵

^{1,2,3,4} *Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ternate, Indonesia*

Received : 08 Agustus 2026, Revised : 22 Agustus 2026, Published : 2 September 2026

Corresponding Author

Nama Penulis : Bakri Soamole

E-Mail : Bakriesoamole@gmail.com

Abstrak

Kegiatan Pelatihan Pembuatan saribrasi sagu dan campuran sayur pakcoy, merupakan ketahanan pangan lokal, Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Dasar para pelaku usaha Pemula di usia Remaja di Kelurahan sasa Kota Ternate Selatan dalam penggunaan bahan baku sagu sari dari sayur pakcoy kemudian di mix untuk mendapatkan sari yang murni untuk campur dengan bahan makanan, Saribrasi sagu, dan sayur pakcoy untuk dijadikan adonan. adonan dicampurkan hingga merata, kemudian di pipihkan untuk menjadi sari mie, sebagai sumber bahan makan karbohidrat yang bernilai gizi. Pelatihan ini bertujuan bagi generasi milenial dengan umur rata 22-25 tahun untuk mendapat pengetahuan baru dalam mendapatkan resep ekonomis bagi kalangan remaja, Metode pengabdian menggunakan FGD dan simulasi praktek langsung, Tentu ini juga menjadi harapan Bisnis Kuliner makan di masa depan. Pilihan ekonomi bahan pokok makan ini juga berguna untuk penambah gizi anak dan orang dewasa, Mie hijau, ini yang terbuat dari campuran Tepung saribrasi sagu dan sayur pakcoy setengah kilogram, Sari pati Sagu 1 kilogram di tambah Sayur Pakcoy satu kilogram kemudian sayur di blender halus sehingga mendapat kandungan air gizi sayur pakcoy kemudian cara di campur 3 butir telur hingga menjadi sari mie siap saji dan istimewa.

Kata Kunci - Ketahanan Pangan Lokal, Mie Hijau, Pelatihan Keterampilan, Sagu, Sayur Pakcoy

Abstract

This community service program—a training workshop on making sago extract and pak choi vegetable mixture—focuses on local food security. It aims to enhance the basic knowledge and skills of teenage entrepreneurs in the Sasa neighborhood of South Ternate City regarding the use of sago extract derived from pak choi vegetables, which is then mixed to obtain a pure extract for combining with other food ingredients. Sago and pak choi are processed into a dough. The dough is mixed until uniform, then rolled out to form sago noodles, serving as a nutritious source of carbohydrates. This training is aimed at millennials, with an average age of 22–25 years, to provide them with new knowledge on creating economical recipes for teenagers. The training methods include focus group discussions (FGDs) and hands-on practice simulations. This initiative also holds promise for the future of the culinary business. The economical use of these staple food ingredients is also beneficial for enhancing the nutritional intake of both children and adults. Green noodles are made from a mixture of sago starch and half a kilogram of pak choi. Mix 1 kilogram of sago starch with 1 kilogram of pak choi, then blend the vegetables until smooth to extract the nutritional content of the pak choi. Next, mix in 3 eggs until the noodle dough is ready to serve and has a special texture.

Keywords - Green Noodles, Local Food Security, Pakcoy Vegetables, Sago, Skills Training

How To Cite : Soamole, B. ., Kotib, M. ., Hidayanti, I. ., Hadadi, H. ., & Mala, S. . (n.d.). Pelatihan Pembuatan Saribrasi Sagu dan Sayur Pakcoy Bagi Ketahanan Pangan Lokal di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 3(11), 899 - 908. <https://doi.org/10.59837/whq9tg13>

Copyright ©2026 Bakri Soamole, Mohammad Kotib, Ida Hidayanti, Hartati Hadadi, Said Mala

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

PENDAHULUAN

Sagu adalah tepung yang berasal dari pati sagu, yang dihasilkan dari proses pengolahan umbi sagu. Sagu merupakan salah satu bahan makanan yang kaya akan karbohidrat dan sering digunakan sebagai pengganti nasi di beberapa daerah di Indonesia. (Rini & Abd, 2014). Tanaman sagu merupakan sumber karbohidrat yang baik dan kaya serat. Tumbuhan ini sering ditemui di daerah wilayah timur Indonesia, terutama di Papua, Maluku, dan Maluku Utara. Untuk itu sagu merupakan salah satu makanan pokok masyarakat di daerah tersebut. Lahan tanaman sagu biasanya ditanami di daerah rawa-rawa yang kaya akan air. dan tanaman ini tumbuh dengan sendirinya dan tidak perlu membutuhkan perawatan khusus. Sagu juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga sangat baik untuk memberikan energi bagi masyarakat di daerah tersebut. Karena merupakan salah satu makanan pokok masyarakat wilayah tersebut seperti halnya beras, maka sagu juga sering diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti bubur, dalam bahasa setempat sering disebut popeda, kue, dan bisa dibuat dodol. (Salebaran et al., 2024) Selain itu, sagu juga sering dijadikan sebagai minuman tradisional yang menyegarkan dalam bentuk cendol.

Sagu juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena dapat dijual sebagai bahan baku makanan dan minuman. Di beberapa daerah, sagu juga digunakan sebagai bahan baku pembuatan kerajinan tangan seperti tas, topi, dan anyaman. Dengan potensi yang besar ini, sagu menjadi salah satu komoditas unggulan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lokal. Selain itu, tanaman sagu juga memiliki manfaat ekologis karena mampu mengurangi erosi tanah dan memperbaiki kualitas tanah di sekitarnya. Dengan segala manfaatnya, sagu merupakan tanaman yang sangat berharga bagi masyarakat di daerah tersebut. (Bantacut, 2011).(Andi et al., 2023)

Pohon sagu merupakan tumbuhan yang dikenal karena dapat dimanfaatkan hampir seluruh bagiannya. Tumbuhan ini selain dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan minuman, daunnya pun bisa digunakan sebagai bahan atap bangunan. Selain itu, batang sagu juga sering digunakan sebagai bahan pembuatan alat musik tradisional seperti tifa. Manfaat lain dari pohon sagu adalah seratnya yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan anyaman seperti tas, topi, dan tikar. Dengan beragam manfaat yang dimilikinya, pohon sagu memegang peranan penting dalam kehidupan masyarakat di wilayah tersebut. (Rosmin & Tiurma, n.d.)

Sayur pakcoy merupakan salah satu jenis sayuran yang segar dan sering digunakan dalam masakan Asia. Tanaman pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) berasal dari Tiongkok dan sudah dibudidayakan sejak lebih dari 1.500 tahun lalu. Dari sana, pakcoy menyebar ke Jepang, Korea, dan kemudian ke Asia Tenggara, termasuk Indonesia, sehingga kini menjadi salah satu sayuran populer di kawasan Asia Tenggara, yaitu Indonesia, Malaysia, dan Thailand. (Gea, 2020)

Pakcoy memiliki daun yang hijau gelap dan batang yang ramping, serta memiliki tekstur yang renyah ketika dimasak. Selain itu, sayuran ini kaya akan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, dan serat yang baik untuk kesehatan tubuh. Pakcoy juga memiliki rasa yang lembut dan sedikit manis, sehingga cocok untuk berbagai jenis masakan, mulai dari tumis dan sup hingga dimasak sebagai sayur bening. Dengan kandungan gizi yang tinggi dan rasanya yang enak, tidak heran jika pakcoy menjadi pilihan favorit dalam masakan Asia.(Andi, Fitrah, & Irmayani. (2023).

Sementara itu, pakcoy merupakan sayuran yang kaya akan nutrisi dan rendah kalori, sehingga cocok untuk menjaga berat badan dan kesehatan tubuh. Kombinasi antara mie hijau yang terbuat dari sayuran dan pakcoy memberikan rasa yang unik dan menyehatkan. Dengan keberagaman bahan makanan lokal yang dimanfaatkan dengan kreativitas, hidangan ini juga turut mendukung keberlanjutan lingkungan dan pertanian lokal. Sehingga, tidak hanya menyehatkan tubuh, tetapi juga mendukung perekonomian petani lokal dan kelestarian lingkungan di daerah tersebut. (Alfons, J.B., & dkk, 2011)

Sayuran pakcoy dikembangkan dengan berbagai inovasi untuk meningkatkan hasil panennya. baik dikembangkan dengan cara pertanian tradisional maupun pertanian modern . Namun, yang terpenting adalah tetap menjaga keberlanjutan lingkungan dalam proses pengembangannya.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Saribrasi sagu dan sayur pakcoy merupakan salah satu hidangan tradisional Indonesia yang populer di berbagai daerah. Kombinasi antara tekstur lembut sagu dan rasa segar sayur pakcoy memberikan cita rasa yang unik dan menggugah selera. Selain itu, kandungan nutrisi yang terdapat dalam kedua bahan tersebut membuat saribrasi sagu dan sayur pakcoy menjadi pilihan makanan sehat dan bergizi bagi banyak orang. (Widaningrum, B.A., Santosa. & dkk, 2005)

Mie hijau merupakan bentuk inovasi baru yang menggabungkan kedua bahan tersebut dalam satu hidangan yang lezat. Inovasi ini memberikan nuansa baru dalam bidang kuliner yang membuat orang semakin tertarik untuk mencoba hidangan tersebut. Bahan yang digunakan dalam Mie hijau juga dipilih secara selektif untuk memastikan kualitas dan kebersihan makanan. Adapun bahan yang digunakan dalam proses mie ijo biasanya tepung terigu yang diolah dengan bumbu-bumbu alami dan segar dan dicampur dengan sayuran segar seperti bayam. Namun dengan inovasi yang berkembang, tepung terigu bisa digantikan dengan sagu yang keberadaannya lebih mudah ditemukan dan harganya lebih terjangkau. (Mas'udah, n.d.)

Saribrasi antara sagu dan sayuran pakcoy menjadi mie hijau, atau disebut mie ijo, merupakan langkah strategis untuk memberdayakan makanan lokal serta dapat memperkuat ketahanan pangan namun tetap memperhatikan nilai gizi yang terkandung didalamnya. Langkah ini dapat menjadi solusi untuk mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor yang umumnya berasal dari daerah luar dan luar negeri.

Kota Ternate merupakan salah satu kota yang memiliki potensi besar untuk mengembangkan ketahanan pangan ini dengan membuat mie hijau, karena Kota Ternate memiliki masyarakat yang mengkonsumsi sagu dan merupakan salah satu wilayah yang dapat memproduksi sagu secara besar. Namun tidak semua orang atau masyarakat yang bisa memproduksi sagu menjadi mie hijau. Untuk menghasilkan mie hijau yang berkualitas baik diperlukan keterampilan khusus dan pengetahuan yang mendalam yang tidak dimiliki oleh semua orang. Untuk itu perlu adanya pelatihan khusus agar bisa menghasilkan mie hijau yang berkualitas baik, tentu saja harus dibimbing oleh ahli di bidang tersebut.

Hal ini dapat dilakukan melalui workshop atau kursus yang fokus pada teknik-teknik pembuatan mie hijau yang baik. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Kota Ternate dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup untuk memproduksi mie hijau secara mandiri dan berkualitas. Selain itu, pelatihan ini juga dapat menjadi peluang bagi para ahli lokal untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman mereka dalam mengembangkan industri mie hijau di daerah ini. Dengan demikian, kita dapat memastikan bahwa produksi mie hijau di Kota Ternate dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat setempat.

Kelurahan Sasa merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Ternate Selatan, Kota Ternate, dengan jumlah penduduk yang sangat banyak, baik yang berasal dari daerah Ternate sendiri maupun daerah lain di Provinsi Maluku Utara. Mengingat kelurahan Sasa terdapat beberapa lembaga pendidikan dari mulai usia dini sampai pada perguruan tinggi, salah satunya adalah Universitas Muhammadiyah Maluku Utara dan Institut Assidiq.

Dengan keberadaan beberapa lembaga pendidikan ini, kelurahan Sasa menjadi magnet untuk menarik masyarakat dari wilayah lain untuk tinggal secara permanen maupun sementara di kelurahan ini. Selain itu, Kelurahan Sasa juga memiliki perkebunan sayur, baik yang dikelola secara konvensional maupun secara modern, seperti hidroponik.

Pelatihan pembuatan mie hijau di kelurahan Sasa merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan masyarakat setempat untuk bisa mandiri dalam ketahanan pangan lokal dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka secara ekonomi. Dengan bekerja sama dengan instansi terkait, yakni pihak kelurahan dan lembaga swadaya masyarakat, dalam hal ini pemilik usaha pertanian sayur, diharapkan program ini dapat memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat sekitar.

Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan uraian diatas, maka tujuan dan manfaat kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut: Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para ibu-ibu dan remaja dalam mengelolah saribrasi Tepung sagu dan sayur Pakcoy bagi pangan lokal mandiri bagi kelurahan Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan sebagai usaha Pemula (newbie) di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan dalam penggunaan selebrasi sari sagu dan sayuran pakcoy sebagai suatu model perencanaan bagi keluarga dalam tambahan gizi dari sari Mi hijau.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para pelaku usaha ibu-ibu serta remaja dalam kemandirian memanfaatkan sari dari sagu dan sayur sebagai mie, hijau untuk pangan lokal di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan dalam model pelatihan sebagai Roll dan model pencapaiangizi keluarga dilingkungan keluarga, baik untuk jangka pendek dan jangka panjang.
3. Meningkatkan minat berwirausaha serta kemampuan mengelola, pangan lokal sebagai alternatif solusi dalam tambahan gizi dan mengendalikan keuangan keluarga. Di kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan dengan pemanfaatan potensi pangan lokal.

Manfaat

Manfaat dari diadakanya kegiatan pengabdian ini adalah:

- 1) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan para ibu-ibu dan remaja sebagai pelaku usaha. di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan dalam penggunaan, bahan lokal dalam memenuhi gizi bagi keluarga.
- 2) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan para ibu dan Remaja dalam memanfaatkan sayur pakcoy dari sagu dalam pembuatan mi hijau bagi pangan Mandiri di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan
- 3) Meningkatnya minat berwirausaha ibu-ibu dan remaja serta kemampuan mengelola alternatif pangan dari sagu dan sayur pangcoy Keluarga bagi para remaja dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai mi hijau sehingga menjadi saribrasi adonanmi, yang menarik.

Metode

Pelatihan FGD dan Simulasi Praktek langsung penggunaan *Saribrasi campuran sagu dan sayur pakcoy* bagi para peserta ibu-ibu dan remaja Pemula untuk menjadi adonan Mei, hijau yang menarik dan bergensi di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan ini akan dilaksanakan melalui 2 (Dua) tahapan utama, yaitu:

Tahap Perencanaan/Persiapan

Dimana tahap ini tim teknis mengkoordinasikan para peserta dengan melakukan pendaftaran secara manual melalui *Kesepakatan kerjasama* untuk memastikan kehadiran para *peserta*, mempersiapkan materi yang akan diberikan, serta mempersiapkan materi untuk membantu para *peserta* dalam melakukan praktek, serta mempersiapkan kebutuhan yang lain. Dalam tahapan persiapan ini juga, secara sekaligus dilakukan penentuan waktu dimulainya pelatihan tekni agar kegiatan dapat berjalan dengan baik tanpa mengganggu kegiatan utama para *peserta*.

Tahap Pelaksanaan

Dalam tahap pelaksanaan ini diadakan selama 2 (dua) hari kegiatan utama yang dilakukan sebagai berikut:

1. Sosialisasi *Slebrasi sari Sagu dan Sayur pakcoy*, berupa ceramah dengan metode FGD pembelajaran *Andragogi* dengan muatan materi memperkenalkan model *pelatihan yang*

menarik sebagai salah satu alat untuk merancang/membuat suatu perencanaan laba usaha yang baik, serta sebagai roll model dan model pencapaian hasil yang baik dari saribrasi. Tepun sagu menjadi mie, hijau. maksimal, baik untuk jangka pendek dan jangka panjang melalui pengendalian

2. Komponen *bahan baku*.

- Hari 1 : Pelatihan teknis berupa simulasi-simulasi perhitungan untuk mengetahui jumlah komponen produk lokal yang wajib dihasilkan saat kondisi *baik*, rentang waktu hingga mencapai *adonan saribrasi yang baik*, peserta yang hadir.
- Hari 2 : Praktik pengaplikasian simulasi Seribrasi adonan mi, yang bagus dalam Aplikasi (kalkulator) penghitung yang matang sudah penulis rancang dan siapkan berdasarkan formula campuran yang baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjaringan Peserta pendaftaran Pelatihan

Pererta diwajibkan mengikuti Pelatihan yaitu peserta yang berusia 22 tahun-35 tahun sudah menikah dan yang belum menika, peserta di daftarkan pada RT Kelurahan sasa dengan kelompok/tim mendapat infomasi mengenai pelatihan saribrasi mie pakcoy, diharapkan pada sasaran tersebut dapat menjadi contoh/roll model alam pecapaian peningkatan kapasitas pengetahuan mengenai cara metode pembuatan mie dari sayur pakcoy.

Dalam proses Pelatihan mohammad kotib dan bakri soamole, sebagai pembimbing satu dan Ibu Ida Hidayanti, Hartati Hadadi. Sebagai Pemateri , serta dibantu oleh mahasiswa dari Ekonomi Pembangunan dan manajemen untuk menciptakan kalaborasi keilmuan dalam keawajaran pengalaman. Dalam proses tersebut peserta dapat menilai meramu tata cara pembuatan, mulai pengenalan bahan baku dasar, bahan campuran Makanan sehinga mempermudah peserta dapat mengikuti dengan baik menyimak dengan saksama dan mendalami secara detail proses pembuatan saribrasi sayur pakcoy dengan sempurna. Peserta yang hadir sebanyak 20 orang merasa bahagia mengikuti pelatihan dengan antusias dan penuh rasa banga dan bahagia, Berikut ini Komponen Bahan baku. Proses Pelaksanaan Penggunaan Bahan dasar Pengenalan Komponen Bahan Baku

1. Tepung Terigu Segitiga 1. kg
2. Tepung Tapioka 1/2 kg
3. Telur 3 Butir
4. Sayur Pak coy 1. kg
5. Minyak 1/4 sendok

Bahan dasar Rempah

1. Minyak Goreng 1/2 kg
2. Bawang Merah atau Bawang Goreng 1/4 kg
3. Bawang Putih 1/4 k
4. Royco 2, saset
5. Lada bubuk 5, saset
6. Kecap manis 1. botol kecil
7. Saus Tomato 1. Botol kecil

Berdasarkan penggunaan komponen bahan baku dengan menggunakan standart yang pernah dibuat pada jurnal Pengaruh Suhu Pemeraman Terhadap Kualitas mie sagu Dan Kadar Resistant Starch Widaningrum, B.A., Santosa. & Purwani, E.Y. (2005).

Proses Pelaksanaan Pembuatan Mie, Tahap I

Pengambilan sayur pakcoy dari lahan dicuci bersih kurang lebih sekira 2 Kilogram (kg), kemudian dimasukan kedalam blender dan dilalulaskan hingga sesuai keinginan, kemudian

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

dileluarkan dari blander dan di ambil sari yang halus di taruh kedalam wadah dan disaring dengan kain tipis sesuai agar tidak tercampur. Dari proses penyaringan yang khas kami dapatkan sari murni dari sayur pak coy di timbang kurang lebih 300 miligram kemudian akan di campur dengan sari tepung sagu 1, kilogram dan tepung tapioka 0,5 kilogram setelah itu kami mix /campur hingga dapati adonan mie hijau yang sesuai harapan dalam pembuatan mie hijau sebagai ketahanan pangan lokal sesuai gambar 1, di bawah ini.



Gambar 1. Pretest

Dalam proses tahapan pertama peserta dapat mencampur seluruh komponen bahan baku menjadi satu mulai dari terigu, tepung sagu, telur dan air saribrasi dari sayur pakcoy di mix hingga merata kurang lebih 1, jam hingga mendapat adonan yang sempurna. Kemudian siap pipihkan menggunakan alat sederhana untuk membuat cetakan mie yang sangat panjang sesuai kebutuhan kami.

(Gambar a). Penyampaian materi menggunakan pendekatan pembelajaran orang dewasa yang dipadukan dengan metode ceramah, diskusi kelompok (*Focus Group Discussion/FGD*), dan praktik langsung (*learning by doing*). Pendekatan ini mendorong keterlibatan aktif peserta sehingga proses pembelajaran berlangsung lebih efektif. Menurut Ilhamdi et al. (2019), edukasi partisipatif yang disertai praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat karena peserta memperoleh pengalaman secara langsung dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi. Hal ini juga sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh Rahmiah et al. (2026), yang melaporkan bahwa metode penyuluhan dan pendampingan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat dalam pembuatan mie hijau dari pak coy dan saribrasi sagu.

Proses Pelaksanaan Pembuatan mie, hijau Tahap II

Adonan yang sudah siap di mengembangng sempurna kemudian digunakan pralatan sederhana dengan pengilingan pipih hingga tipis sempurna hdn adaonan dapat dipotong dengan menggunakan alat pemotong hingga memanjang terbentuk mie yang sesuai, setelah itu adonan mie di uraikan di atas meja panjang sesuai keinginan yang dapat diangkat dan tidak lengket. Kemudian air di panaskan kurang lebih 100 derajat baru mie di masukan kedalam panji air panas hinga mie matang dengan sempurna dan siap di sajikan dengan saus tomat, kecap bawang goreng dan telur, sebagaimana terdapat pada gambar, e.



Gambar 2. Pembuatan memipihkan adonan diatas meja hingga menjadi mie

Hasil penyajian mie hijau dari saribrasi yang di sajikan terasa nikmat dimana sayur pak coy sangatlah alami, jika di padukan topping ayam dan telur sangat terasa nikmat. Siswati, E., dan Pudjowati, J. 2023. Penyajian yang sangat praktis dan cepat menambah estetik rasa yang memukau selera. Ratna suminar 2026, Hasil mie dari saribrasi sagu dan sari pati sayur pak coy menjadi mie menambah cita rasa yang khas untuk menikmati hidangan yang tersebut, dari seluruh Responden yang mengikuti pelatihan kurang lebih 20 Orang menyimpulkan bahwa hasil saribrasi mi hijau dari pakcoy sangat terasa mengenyang dan baik untuk kesehatan yang bergizi. Kondisi ini memberikan pengalaman kepada peserta bahwa karakteristik, ukuran, dan komposisi bahan dapat memengaruhi proses rasa mie. Oleh karena itu, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya pemilahan bahan dan penggunaan bahan yang sesuai untuk komposter rumah tangga (Zais M, Samiun, 2025)

Tabel 1. Evaluasi Kegiatan Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test

No	Pertanyaan Evaluasi	Persentase Jawaban Benar Pre-test	Persentase Jawaban Benar Post-test
1	Apakah anda tahu analisis-Pembuatan Sari Pati dari pakcoy digunakan untuk menilai Mie serta layak bagi suatu usaha?	55%	90%
2	Setelah melakukan Pelatihan Saribrasi pakcoy anda menjadi mie apakah anda tahu komponen bahan-bahan dari saribrasi mie pakcoy untuk menambah gizi ketahanan pangan lokal	50%	85%
3	Apakah anda tahu mengenai komponen bahan baku mie saribrasi dari sayur dan cara pembuatannya mie dari pakcoy?	45%	85%
5	Apakah anda tahu tentang margin kontribusi?	35%	80%
6	Apakah anda tahu tentang <i>fixed cost</i> ? <i>Variabel Cost</i> , dan <i>Revenue</i>	40%	80%
Rata-rata Pemahaman Peserta		47,6%	85,4%

Pada Penjelasan evaluasi mengetahui komponen biaya-biaya yang di keluarkan seperti biaya variabel, biaya tetap dan penentuan harga jual serta mengontrol pengendalian harga rugi atau laba.

Pada saat pembuatan mie saribrasi dari pakcoy, peserta dapat memahami alur pembuatan dan tahu tata cara mendapatkan sari pati sagu dari sari pati sayur pakcoy, tentu akan dapat melihat hasil pelatihan dapat memberikan pemahaman kepada para peserta generasi milenial Kelurahan sasa, Bantacut. (2011). Dapat di sadari bahwa Pelatihan ini akan bermanfaat bagi pengembangan usaha Mandiri, dapat mengerti dari besaran pengeluaran dari biaya- biaya yang di keluarkan. Tentu ini menjadi variabel kontrol dalam pengendalian biaya termasuk dalam penentuan berapa besar omset yang kami inginkan dalam memenuhi tingkat pendapatan dari Badan Usaha Mandiri kami dalam pengelolaannya keluarga yang mau berusaha, Hasdar, M. Melly Fera, M. Dini Adita. 2018.

Awal penjarangan pertanyaan mengenai masa depan berusaha setelah mengikuti pelatihan saribrasi, Soamole, B & Kotib Mohammad(2025) Jurnal Pengabdian Sosial Pelatihan Pendampingan Alat Analisis (BEP) sebagai Alat Perencanaan Keuangan bagi Masyarakat Petani Sayur Hidroponik (UKM) di Kelurahan Sasa Kota Ternate banyak peserta menjadi optimis jika suatu hari nanti mereka dapat membuat sebagai usaha dimasa depan, dengan pengalaman yang di ambil waktu mengikuti pelatihan menjadi salah satu pengalaman yang berharga dimasa yang akan datang.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan saribras mie dari pakcoy memberikan pemahaman kepada peserta mengenai proses pembuatan mie dari awal hingga akhir, mulai dari pengenalan komponen bahan baku dasar hingga pengolahan bahan baku menjadi adonan mie. Peserta juga memperoleh pengetahuan mengenai komponen pengeluaran bahan baku dan penetapan harga jual per porsi sebagai bagian dari pengembangan bisnis UMKM rumahan. Kegiatan ini memiliki potensi untuk mendukung peningkatan ekonomi sekaligus membantu perbaikan gizi masyarakat melalui pemanfaatan tepung sagu dan sayur pakcoy sebagai bahan pangan lokal. Keberlanjutan usaha memerlukan pengembangan dan pendampingan lebih lanjut, mulai dari penanaman sayur pakcoy, pengambilan sari, hingga pengolahan menjadi mie, dengan dukungan pada tingkat RT, kelurahan, hingga Kota Ternate Selatan. Dengan demikian, saribras berbahan tepung sagu dan sayur pakcoy memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai salah satu produk UMKM yang dapat mendukung perbaikan gizi masyarakat secara lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada Mitra BUMDes Kelurahan Sasa, Pemerintah Kota Ternate, dapat membantu tim dalam berpartisipasi mengikuti program kegiatan tersebut dalam menyediakan tempat ruang dalam pelatihan yang sudah di rencanakan.

1. Teristimewa Tim Kerja Lapangan
2. Kepala Kelurahan dan Staf
3. Tokoh Pemuda dan Pemudi yang telah berpartisipasi
4. Para masyarakat yang turut Berpartisipasi yang andil dalam kegiatan ini
5. Mitra UMKM Di Kelurahan sasa.

Melihat Alur Pengabdian dan topik yang menarik maka program pengabdian dari disiplin ilmu tim sudah layak untuk melaksanakan program yang di rencanakan. Kami berharap dengan kompetensi yang dimiliki dapat memberikan dampak dan positif bagi pelaku usaha dan lebih khususnya Kelurahan sasa Kota Ternate Utara.

Tentu mitra dapat memahami dalam solusi ketika di perhadapkan. dengan masalah inilah yang menjadi harapan bagi tim semoga dengan keterlibatan tim dapat membawa manfaat bagi kita semua khususnya bagi mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan program PKM dapat reward, sebagai rekognisi SKS dengan penyesuaian pelaporan Kegiatan yang ada.

DAFTAR PUSTAKA.

- Amruddin, A., Pareira, M. S., Utami, C. R., Parinduri, R. Y., & Rosid, A. (2024). Training and mentoring for young entrepreneurs in the agricultural sector in Indonesia. *Journal of Human and Education (JAHE)*, 4(6), 1446–1451. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.2235>
- Auliah, A. (2012). Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33–38. <https://doi.org/10.35580/chemica.v13i2.624>
- Bantacut, T. (2011). Sagu: Sumberdaya untuk penganekeagaman pangan pokok. *Jurnal Pangan*, 20(1), 27–40. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.6>
- Fitriani, S., Yusmarini, Riftyan, E., Siregar, E., Mohamad, N. J., Chairani, S. F., & Ayu, N. L. (2025). Modification of heat moisture treatment (HMT) of sago and sweet potato starch for the diversification of dry noodle products. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 8(1), 38–52. <https://doi.org/10.20956/canrea.v8i1.1481>
- Haryanto, B. (2015). Potensi dan pemanfaatan pati sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *Jurnal Pangan*, 24(2), 173–180. <https://doi.org/10.33964/jp.v24i2.23>
- Haryanto, B. (2015). Potensi dan pemanfaatan pati sagu dalam mendukung ketahanan pangan di Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *Jurnal Pangan*, 24(2), 173–180. <https://doi.org/10.33964/jp.v24i2.23>
- Hayati, N., Purwanti, R., & Kadir, A. W. (2014). Preferensi masyarakat terhadap makanan berbahan baku sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) sebagai alternatif sumber karbohidrat di Kabupaten Luwu dan Luwu Utara Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 11(1), 82–90. <https://doi.org/10.20886/jpsek.2014.11.1.82-90>
- Ilhamdi, M. L., Handayani, Y., Saputri, A., Anjani, M., Najjah, S. S., Yulianingsih, E., Rahmatullah, T. M., Marzia, E., Yogasworo, A., Mustakim, & P. I. D. G. W. (2019). Penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pengelolaan limbah rumah tangga menjadi pupuk organik di Desa Kerumut Kecamatan Pringgabaya. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2(1). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v1i2.300>
- Kuddy, A. L. L. (2021). Accountability and community participation as moderates on the relationship between the council's knowledge of the budget and supervision of the management of the Papua Special Autonomy Fund. *Journal of Social Science*, 2(6), 731–742. <https://doi.org/10.46799/jss.v2i6.246>
- Kuddy, A. L. L., & Lamba, R. A. (2022). The management of village funds transparency in Jayapura City (a study in Tobati, Enggros, and Nafri Village). *Modern Management Review*, 27(1), 43–50. <https://doi.org/10.7862/rz.2022.mmr.04>
- Mangallo, B., Jading, A., Payung, P., Dedi, S., Rauf, B. A., Ardi, M., Maru, R., & Yasdin. (2022). Pemberdayaan masyarakat kelompok tani sagu Iwai di Kampung Kabuow Kabupaten Teluk Wondama melalui pelatihan pengolahan sagu secara mekanis. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.31960/caradde.v5i2.1847>
- Mas'udah, N. (2020). *Mie sehat: Sebagai usaha pengereman impor terigu dengan menggunakan bahan substitusi alami*. Pasuruan: Lembaga Academic & Research Institute.
- Mukadas, A., Salebaran, S., Masri, F. A., Raemon, R., & Koso, H. (2024). Sosialisasi pembuatan kuliner dodolo khas masyarakat Tolaki dalam upaya melestarikan nilai kearifan lokal di Sulawesi Tenggara. *Harmoni: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 50–59. <https://doi.org/10.33772/pjtjes79>
- Munthe, A., Yarham, M., & Siregar, R. (2023). Peranan usaha mikro kecil menengah terhadap perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi*, 2(3), 593–614. <https://doi.org/10.61930/jebmak.v2i3.321>
- Murwaniputri, H., & Kuddy, A. L. L. (2022). Bimbingan teknis penggunaan platform Yahoo Finance untuk pemilihan saham bagi investor pemula (newbie). *Cenderabakti: Jurnal Pengabdian Kepada*

- Masyarakat, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.55264/cdb.v1i2.5>
- Pratama, F. H. ., Aulia, F., & Afriyenti, L. U. . (2025). FGD Pengembangan UMKM Pada Masyarakat Desa Mekarpohaci Kabupaten Karawang. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(3), 3308–3312. <https://doi.org/10.59837/a08fyn67>
- Purwani, E. Y., Widaningrum, Thahir, R., & Muslich. (2006). Effect of heat moisture treatment of sago starch on its noodle quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 7(1), 8–14. <https://doi.org/10.21082/ijas.v7n1.2006.8-14>
- Rahmiyah, M., Suminar, R., Adrialin, G. S., Agustin, P. W., Nahara, F. S., Mulyana, A. N., & Habibullah, M. (2026). Pemberdayaan kelompok wanita tani Sambung Segar dalam pembuatan pestisida nabati untuk pengendalian hama pada tanaman sayuran. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*, 9(1), 23–31. <https://doi.org/10.36085/bumir.v9i1.10067>
- Ridmaningrum, T. Y. I., Rusli, M. S., & Setyaningsih, D. (2020). Produksi dan analisis kelayakan finansial agroindustri bioetanol batang sagu di Kabupaten Mimika, Papua. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 278–285. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.6253>
- Samium, M. Z. M., Hasim, D., & Priyanto, A. (2025). Penguatan pemahaman Gen-Z terhadap penerapan konsep ekonomi pertanian dalam pengelolaan usahatani di Kota Ternate. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(7), 3658–3667. <https://doi.org/10.59837/pb6d1k37>
- Siswati, E., & Pudjowati, J. (2023). Analysis of factors influencing consumer purchasing decisions at culinary micro small and medium enterprises centers in Sidoarjo Square. *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi (JPENSI)*, 8(2). <https://doi.org/10.30736/v8i2.1624>
- Soamole, B., & Kotib, M. (2025). Pelatihan pendampingan alat analisis (BEP) sebagai alat perencanaan keuangan bagi masyarakat petani sayur hidroponik (UKM) di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(7), 3698–3705. <https://doi.org/10.59837/949dgq56>
- Sudirman, A. M., Jumardi, A., Al Anshori, F., & Irmayani. (2023). Penerapan teknologi pengolahan sagu untuk diversifikasi produk olahan berbasis sagu di Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1579–1586. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1071>
- Suminar, R., Rahmiyah, M. ., Adrialin, G. S. ., Mulyana, A. N. ., Suhaendi, E. N. ., & Agustin, P. W. . (2026). Pelatihan Pembuatan Pupuk dengan Komposter Berbahan Limbah Lokal di Dusun Janggalan, Magelang. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 3(10), 854–864. <https://doi.org/10.59837/w67cgh12>
- Susanto, B. (2023). Analisis faktor risiko keberhasilan pelatihan di Kementerian Pertanian (studi kasus pelatihan sistem agribisnis modern berbasis smart farming bagi petani milenial). *Jurnal Widyaiswara Indonesia*, 4(2). <https://doi.org/10.56259/jwi.v4i2.201>
- Tingginehe, R. M., & Simanjuntak, T. P. T. (2021). *Ulat sagu Papua: Budaya dan risetnya*. Penerbit NEM.
- Tirta, P. W. W., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi tanaman sagu (*Metroxylon* sp.) dalam mendukung ketahanan pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 22(1), 61–78. <https://doi.org/10.33964/jp.v22i1.78>
- Watumlamar, E. A., Warouw, S. M., & Gunawan, S. (2015). Pengaruh pemberian sagu dibanding nasi terhadap berat badan tikus Wistar. *Jurnal e-CliniC*, 3(2), 1–4. <https://doi.org/10.35790/eci.v3i2.8545>
- Winarni, I., Waluyo, T. K., & Komarayati, S. (2019). Pembuatan bioetanol dari empulur dan limbah serat sagu dengan metode kimiawi dan enzimatis. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(1), 43–50. <https://doi.org/10.20886/jphh.2019.37.1.43-50>