

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK SAGU (*DANGE*) DI
KOTA PALOPO**

**INDRA AWUDINA
105951100520**



**PROGRAM STUDI KEHUTANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNISMUH MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2024**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK SAGU (DANGE) DI
KOTA PALOPO**

**INDRA AWUDINA
105951100520**



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kehutanan
Strata Satu (S1)**

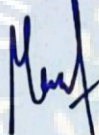
**PROGRAM STUDI KEHUTANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Produksi Dange di Kota Palopo
Nama : Indra Awudina
Nim : 105951100520
Jurusan : Kehutanan
Fakultas : Pertanian

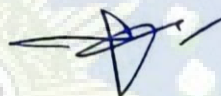
Disetujui

Pembimbing Utama



Ir.Mutmainnah, S.Hut., M.Hut.,IPM
NIDN:0920018801

Pembimbing Pendamping



Ir.Muhammad Tahnur.S.Hut..M.Hut.,IPM
NIDN :0912097208


Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Andi Khaeriyah, M.Pd., IPU
NIDN :0926036803

Ketua Program Studi

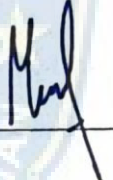
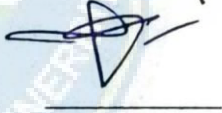

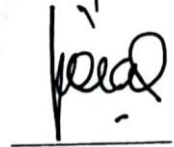


Dr. Ir. Hikmah, S.Hut., M.Si., IPM
NIDN : 0011077101

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Nilai Tambah Produksi Dange di Kota Palopo
Nama : Indra Awudina
Nim : 105951100520
Jurusan : Kehutanan
Fakultas : Pertanian

KOMISI PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Ir. Muthmainnah, S.Hut., M.Hut., IPM</u> Ketua Sidang	
2. <u>Ir. Muhammad Tahnur, S.Hut., M.Hut., IPM</u> Sekretaris	
3. <u>Dr. Ir. Irma Sribianti, S.Hut., M.P., IPM</u> Anggota	
4. <u>Dr. Ir. Hikmah, S.Hut., M.Si., IPM</u> Anggota	

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Nilai Tambah Sagu (Dange) Di kota Palopo** adalah benar merupakan hasil karya yang belum di ajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan manapun tidak diterbitkan dari penulis lain telah di sebutkan dalam teks dan di cantumkan dalam daftar Pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Makassar, Agustus 2024

Indra Awudina
105951100520

ABSTRAK

INDRA AWUDINA. Analisis Nilai Tambah Sagu (Dange) Di Kota Palopo. Dibimbing oleh MUTMAINNAH dan MUHAMMAD TAHNUR.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dange di Kota Palopo dan untuk mengetahui nilai tambah dange di Kota Palopo. Metode yang digunakan penelitian ini menggunakan metode Hayami teknik pengambilan data dengan menggunakan pertimbangan tertentu. Sebanyak 5 responden. Data penelitian berupa data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yakni melakukan observasi, wawancara dan study Pustaka. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa terdapat rantai pasok dalam pengolahan HHBK seperti sagu. Rantai pasok sagu meliputi petani sagu, pengelola sagu basah, pengepul, dan produsen dange. Proses pembuatan dange dimulai dengan pencampuran sagu basah dan sagu kering kemudian pengayakan sampai sagu tercampur rata. Setelah adonan halus, sagu dicetak menggunakan cetakan. Sagu yang sudah dicetak kemudian diangkat dan. Setelah proses pendinginan, produk dange kemudian dikemas. Berdasarkan dari 5 responden tabel 4 ditemukan bahwa responden pertama menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 56.700, responden ke 2 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 91.904 dan responden ke 3 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 105.783, responden ke 4 sebanyak Rp. 105.052, responden ke 5 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 128.850 pengolahan industri rumahan berbahan dasar HHBK seperti sagu yang dioalah menjadi dange.

Kata kunci: Sagu (Dange), Bahan baku, Nilai Tambah

ABSTRACT

INDRA AWUDINA. Analysis of Added Value of Sago (Dange) in Palopo City. Supervised by MUTMAINNAH and MUHAMMAD TAHNUR.

This study aims to determine the process of making dange in Palopo City and to determine the analysis of added value of dange in Palopo City. The method used in this study uses the Hayami method, a data collection technique using certain considerations. A total of 5 respondents. Research data in the form of primary and secondary data. Data collection techniques in this study are conducting observations, interviews and library studies. The results of the study revealed that there is a supply chain in the processing of NTFPs such as sago. The sago supply chain includes sago farmers, wet sago managers, collectors, and dange producers. The dange making process begins with mixing wet sago and dry sago then sieving until the sago is evenly mixed. After the dough is smooth, the sago is molded using a mold. The molded sago is then lifted and. After the cooling process, the dange product is then packaged. Based on the 5 respondents in table 4, it was found that the first respondent produced an added value of Rp. 56,700, the 2nd respondent generated added value of Rp. 91,904 and the 3rd respondent generated added value of Rp. 105,783, the 4th respondent generated Rp. 105,052, the 5th respondent generated added value of Rp. 128,850 processing of home industries based on HHBK such as sago which is processed into dange.

KEYWORDS: *Sago (Dange), Raw Materials, Added Value*



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat Rahmat dan KaruniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proposal dengan judul “ Analisis Nilai Tambah Produksi Dange di Kota Palopo Tidak lupa pula kita kirimkan salam dan shalawat kepada junjungan kita baginda Rasulullah shallallahu’alaihi wasallam, beliau yang menjadi sirih tauladan bagi kita umat manusia beragama. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, mengenai isi maupun penulisannya, sehingga penyusun memohon kritikan yang bersifat membangun. Mudah-mudahan laporan ini bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi kita semua.

Dengan segala kerendahan hati tidak lupa saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Kedua orang tua tercinta, tak henti-hentinya memanjatkan doa untuk keberhasilan dan keselamatan penulis dunia maupun akhirat, kemudian dengan dukungan moral serta materi demi keberhasilan Pendidikan penulis.
2. Ibunda Dr. Ir. Hikmah, S.Hut.,M.Si.,IPM selaku ketua program studi kehutanan Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Ibunda Ir.Mutmainnah, S.Hut., M.Hut.,IPM selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan masukan terhadap penyusun serta pengetahuan dan motivasinya.

4. Ir. Muhammad Tahnur. S.Hut., M.Hut., IPM selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan terhadap penyusunan serta pengetahuan dan motivasinya.
5. Bapak dan Ibu Dosen Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang memberikan ilmu selama penulis menempuh Pendidikan.
6. Teman-teman sesama program studi Kehutanan angkatan 2020, dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan dan penyusunan

Makassar, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KOMISI PENGUJI	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I.PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	4
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian Sagu	5
2.2 Manfaat Sagu.....	7
2.3 Produk Sagu (Dange).....	8
2.4 Manfaat Dange	10
2.5 Nilai Tambah	11
2.6 Metode Hayami	12
2.7 Kerangka Pikir.....	13

III. METODE PENELITIAN	15
<u>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....</u>	15
3.2 Populasi dan sampel	15
3.3 Teknik Pengumpulan data.....	15
3.4 Jenis dan sumber data	16
3.5 Metode Analisis Data.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Rantai pasok	18
4.1.1 Rantai Pasok Sagu	18
4.1.2 Proses Pembuatan Dange.....	22
4.1.3 Nilai Tambah	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1 Simpulan.....	28
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	60

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kandungan Gizi 100 Gram Sagu.....	8
2.	Kandungan Gizi Gram Dange	9
3.	Tabel Nilai Tambah Hayami	17
4.	Hasil Nilai Tambah.....	23



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir	13
2.	Proses Pembuatan Dange.....	22
3.	Rangkai Pasok Sagu	18
4.	Alat Pembuatan Dange	21
5.	Grafik Nilai Tambah.....	26



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner	42
2.	Surat Izin Penelitian.....	48
3.	Dokumentasi Penelitian	49



I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkebunan di Indonesia memiliki areal hutan sagu terluas serta diversitas genetik terbesar di dunia. Daerah yang diyakini sebagai pusat asal sagu adalah sekitar Danau Sentani, Kabupaten Jayapura, Papua. Di tempat tersebut terdapat keragaman plasma nutfah sagu yang paling tinggi dengan total areal sekitar 1,2 juta ha (Bintoro *et al.*, 2010).

Sagu salah satu sumber pangan yang memiliki bahan kandungan karbohidrat yang tinggi. Di Sulawesi Selatan terdapat banyak sagu pada beberapa kabupaten yang memiliki potensi yang lebih besar untuk pengembangan sagu. Luwu utara memiliki potensi yang sangat luas, di mana sagu tidak banyak di budidayakan tetapi tumbuh dengan sendirinya. Dengan budidaya yang dilakukan dengan baik dan maksimal maka perkembangan sagu akan mengalami peningkatan yang baik pula. Sagu mempunyai peran strategis upaya pengembangan ketahanan pangan karena bahan baku tradisional terdiri secara spesifik lokasi. Pangan tradisional merupakan produk ciri khas budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengelola sumber daya dengan selesa berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan secara turun temurun (Ripaldi, 2021).

Ketersediaannya pada beberapa daerah di Indonesia, membuat sagu menjadi suatu komoditas lokal yang memiliki nilai budaya tertentu. Sagu sebagai salah satu kearifan lokal dalam masyarakat, senantiasa dipertahankan turun temurun secara tradisional. Sagu memiliki peran dan fungsi sebagai pengatur kelompok

berdasarkan keragaman budaya dan kearifan lokal yang terbentuk melalui pengalaman yang panjang sehingga tetap menjaga kesadaran masyarakat akan kearifan lingkungannya. Sagu sangat dekat dan berperan penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Sagu merupakan makanan pokok yang diolah menjadi berbagai makanan khas daerah masing-masing seperti sempolet, papeda, sagu rendang, sagu lempeng, dange dan makanan khas lainnya. Selain sebagai bahan pangan, kedekatan masyarakat dengan sagu juga terkait dengan kehidupan sosial, budaya dan lingkungan. Kepemilikan sagu dapat melambangkan status sosial seseorang dan menjadi pusaka adat seperti warisan, mahar pernikahan, penebus sanksi adat, simbol persatuan, penggunaan pada acara-acara adat dan berfungsi konservasi lingkungan (Sinapoy *et al.*, 2021).

Secara ekonomi, sagu memang didominasi kebutuhan memperoleh pendapatan, namun ada motivasi lain adalah untuk memanfaatkan sumberdaya alam yang tersedia serta memelihara budaya mengolah sagu yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di samping itu, nilai-nilai fungsi budaya dan fungsi sosial sagu juga masih dijumpai dalam kehidupan pengelola sagu. Sagu tidak hanya dipandang sebagai komoditi yang bernilai ekonomi, tetapi juga sebagai komoditi warisan leluhur sebagai pemersatu masyarakat (Soselisa, 2008).

Dange merupakan makanan atau kue tradisional Masyarakat Kota Palopo, terutama didaerah Luwu. Kue ini sangat populer dimasyarakat Luwu, sehingga menjadi santapan sehari-hari. Dange kaya karbohidrat dan merupakan makanan tradisional yang sudah dikenal beberapa abad silam. Kandungan gulanya lebih

rendah daripada nasi sangat baik bagi penderita diabetes (Purnamai, 2014: 33-35)

Pembuatan dange telah dilakukan pada masa perang dan dijadikan makanan pokok oleh para pejuang. Penemu dange belum dapat dipastikan, akan tetapi penjual dange sudah ada pada di tahun 1970-an. Sebagai makanan khas Palopo, dange yang terbuat dari bahan dasar sagu tentu memiliki nilai tambah pengelolaan dange yang dipengaruhi oleh kapasitas pengelolaan batang sagu, banyaknya pengelolaan bahan baku sagu berupa batang pohon yang digunakan, tenaga kerja yang ikut dalam pengolahan, upah pengolahan sagu menjadi dange harga sagu dari olahan dange, dan biaya lain yang di gunakan (Nuzuliyah, 2018; Thoriq *et al.*2017).

Nilai tambah pada kegiatan produksi juga akan berpengaruh pada keuntungan yang di peroleh dari usaha tersebut karena adanya perlakuan suatu input pada proses produksi dan kemampuan suatu usaha dalam menghasilkan laba atau keuntungan tertentu. Pada setiap usaha tentu tujuan akhirnya adalah mendapatkan keuntungan. Seperti proses produksi sagu menjadi dange akan memberikan perubahan nilai pada sagu. Alasan saya memilih judul analisis nilai tambah dange karna ingin mengetahui cara pembuatan dange dan nilai tambah yang di hasilkan pada sagu setelah menjadi olahan kue dange di Kota Palopo . (Azmita, Mutiara, and Hidayat 2019).

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, berikut adalah rumusan masalah dalam penelitian ini.

1. Bagaimana proses pengolahan dange di Kota Palopo?
2. Bagaimana nilai tambah dange di Kota Palopo?

1.3 Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan dange di Kota Palopo
2. Untuk mengetahui analisis nilai tambah dange di Kota Palopo

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk masyarakat agar dapat mengolah dange lebih baik dan untuk mengetahui nilai tambah dapat memberikan wawasan yang lebih untuk kedepannya dan membantu ekonomi secara keseluruhan dengan mendorong pertumbuhan dan daya saing.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Sagu

Pohon sagu adalah tanaman yang merupakan salah satu jenis tanaman penghasil pati atau tepung yang dihasilkan dari batang tumbuhan. khususnya pati yang dihasilkan dari pokok batang, banyak diproduksi di daerah Asia Tenggara, Kepulauan Karibian dan Amerika Serikat sebagai bahan pokok pangan. Di Indonesia populasi tanaman ini tersebar pada berbagai propinsi di Indonesia. Berbagai hasil studi menunjukkan bahwa masih cukup banyak kemungkinan untuk mengembangkan bagian-bagian pohon sagu seperti batang, Dari segi ketersediaan bahan baku serat alam, di propinsi Maluku memiliki tanaman saguyang cukup melimpah. Perkiraan populasi pohon sagu di Indonesia (Mahmud dkk., 2007), yaitu di Maluku mempunyai luasan yang bervariasi. Populasi pohonsagu paling banyak terdapat di provinsi Maluku dan Maluku Utara seluas 85.000 Ha (Balitbanghut, 2008) (Graciadiana. I.Huka.,2023).

Wilayah Maluku dan Papua. Besarnya keanekaragaman hayati dari pohon sagu dapat dilihat diareal ini. Pohon sagu tumbuh secara alami terutama di daerah dataran atau rawa dengan sumber air yang melimpah. Tanamansagu dapat diperbanyak dengan metode generatif melalui biji, dan vegetatif melalui tunas anakan. Dalam rangka mendukung perbanyakan pohon induk yang skala besar, perbaikan metode sterilisasi tunas anakan mutlak diperlukan. Tunas anakan muda (15-20 cm) yang diperoleh dari Propinsi Papua digunakan sebagai eksplan. Tujuan percobaan sterilisasi ini dilakukan untuk mendukung perbanyakan pohon sagu (Teuku Tajuddin, Karyanti, 2014)

Sagu menjadi salah satu hasil bumi di Asia Tenggara yang memiliki pertumbuhan yang lebih banyak dan sumber air yang melimpah. Tanaman sagu juga banyak yang bertumbuh di penjuru Indonesia yang di Sulawesi Selatan yang salah satu di Palopo. Sagu diolah menjadi makanan pokok masyarakat kota Palopo yakni kapurung, sinole dan diolah juga menjadi kue tradisional seperti ongol-ongol, cakko-cakko, cendol, produk lainnya, sagu juga diolah menjadi produk olahan misalnya diolah menjadi kue dange dapat yang dipasarkan di wilayah Kota Palopo dan sekitarnya. Produk ini masih dikelola oleh rumah tangga sehingga proses produksi maupun pengemasan, masih sangat sederhana, sehingga diperlukan peningkatan pengembangan usaha serta peningkatan daya saing produk di pasaran. Sangat diperlukan upaya untuk melatih dan mendampingi masyarakat dalam pembuatan produk olahan sagu yang merupakan salah satu bahan baku lokal (Suwandi¹, Ariyanto Dangkung 2022). Sagu di Indonesia menyebutkan bahwa tidak seperti beras maupun singkong yang berasal dari negara lain, sagu justru satu-satunya makanan pokok asli Indonesia yang telah dikonsumsi berabad-abad silam oleh seluruh Masyarakat Indonesia (Ripaldi, 2021).

Potensi tanaman sagu yang masih sangat memungkinkan, Tanaman pangan yang potensinya di masa yang akan datang jika di Kelola dengan baik . Pada kondisi alam sagu tumbuh menyebar pada berbagai ekosistem yang luas. Sagu memiliki daya adaptasi yang kuat di karenakan dapat tumbuh pada berbagai lahan yang bercekaman tinggi bagi tumbuhan lain. Tanaman sagu menyebar luas mulai dari Kawasan pesisir, rawa mineral, Daerah aliran Sungai, dataran menengah

hingga hingga dataran tinggi. Masluki (2023) Tanaman sagu tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat di Tana Luwu: Kabupaten Luwu, Kota Palopo, Kabupaten Luwu Utara dan Kabupaten Luwu Timur. Sagu memiliki nilai sosial yang tinggi karena sagu merupakan sumber makanan dan pendapatan utama bagi penduduk lokal.

2.2 Manfaat Sagu

Tanaman Sagu (*Metroxylon sagu*, Rottb) merupakan salah satu komoditi bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat, sehingga sagu merupakan bahan makanan pokok. Sagu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan yang antara lain dapat diolah menjadi bahan makanan seperti bagea, mutiara sagu, kue kering, mie, biskuit, kerupuk dan laksa (Harsanto, 1986). Di Kota Jayapura sagu telah dicanangkan sebagai salah satu makanan pokok pendamping beras. Menurut Sajilata, dkk (2006), pati resisten mempunyai efek fisiologis yang bermanfaat bagi kesehatan seperti pencegahan kanker kolon, mempunyai efek hipoglikemik (menurunkan kadar gula darah setelah makan), berperan sebagai prebiotik, mengurangi risiko pembentukan batu empedu, mempunyai efek hipokolesterolemik, menghambat akumulasi lemak, dan meningkatkan absorpsi mineral. Hal ini menunjukkan bahwa pati resisten pada sagu memberikan efek yang baik untuk kesehatan tubuh. Gunaedi dan Ramandey (2021) juga pernah melaksanakan kegiatan pengabdian mengangkat sagu menjadi saus tomat sagu.

Manfaat sagu ini sebagai bahan makanan pokok Masyarakat Indonesia, sagu memang memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Jadi jangan heran jika

manfaat sagu untuk Kesehatan pun sangat berlimpah kandungan nutrisi yang banyak dalam sagu adalah karbohidrat murni. karbohidrat ini masuk pada kategori makronuterin yang di butuhkan tubuh dalam jumlah banyak untuk bahan energi dan fungsi otak . Sebagai tolak ukur dalam 100 gram sagu.

Tabel 1. Kandungan Gizi 100 Gram Sagu

No	Kandungan gizi	Jumlah
1	Energi	381 kkal
2	Protein	0.3 gram
3	Lemak	0,2 gram
4	Karbohidrat	91,3 gram

Sumber: Nutri Survey, 2014

2.3 Produk Sagu (Dange)

Tepung sagu merupakan pati yang di peroleh dari pengolahan empelur pohon sagu, (*Metroxlon sagu* Rottb). Produk tanaman sagu dikenal dengan papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha sinoli, bagea dan dange, Sagu juga di gunakan sebagai bahan pangan yang lebih komersial seperti roti, biskuit, mie, dan bihun (Aulia 2012). Sama halnya dengan pernyataan (Nutelda R.: 2004), bahwa sagu mempunyai potensi yang cukup besar. Dalam pengolahan tanaman sagu baik prosessing maupun pemasaran ternyata megalami hambatan-hambatan. Pengolahan sagu baik prosessing maupun pemasaran masih menggunakan cara tradisional. Untuk pemerintah harus memberikan perhatian agar cara tradisional dapat diubah menjadi lebih modern sehingga produk sagu mempunyai kualitas yang yang lebih bagus.

Dange merupakan Salah Satu makanan yang terbuat dari sagu dan lebih dikenal dengan Ruji. Dange telah menjadi makanan tradisional yang merupakan

santapan sehari-hari masyarakat Palopo, Luwu dan sekitarnya. Dange selalu disediakan dalam acara-acara keluarga. Khususnya masyarakat yang tinggal di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo yang menjadikan dange sebagai makanan pendamping dalam sehari-hari. Pada umumnya, pembuatan dange ini masih menggunakan alat dan cara yang sangat tradisional. Mulai dari menapis sagu menjadi tepung sagu sampai membuatnya menjadi dange dan bahkan cara pengeringannya juga hanya bergantung pada sinar matahari (Ardiansyah, M.A.,2018).

Dange adalah sejenis makanan tradisional yang merupakan salah satu sajian kuliner yang populer di kalangan Masyarakat di Kota Palopo. Selain rasanya yang enak dan nikmat, dange juga di kenal sebagai sajian yang menyehatkan karna terbuat dari bahan alami dari sagu. Dange yang berfungsi sebagai makanan pokok berbentuk kotak -kotak pipih, kering, serta memiliki rasa yang hambar karena hanya berbahan tepung sagu. Dange biasanya disantap bersama lauk dan sayur khas Sulawesi. Dange memiliki kandungan gizi seperti energi, karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Berikut adalah kandungan gizi dalam 100 gram dange.

Tabel 2. Kandungan Gizi Gram Dange

No	Kandungan gizi	Jumlah
1	Energi	381 kalori
2	Karbohidrat	91,3 gram
3	Protein	0,3 gram
4	Mineral	1,9 gram
5	Vitamin	29,5 mg

Sumber : .(Endah Ernawati,Heliawati.,2018)

Adapun proses pembuatan Dange makanan khas Kota Palopo:

1. Menjemur tepung sagu hingga kering
2. Mengayak sagu hingga halus
3. Panaskan cetakan
4. Masukkan sagu ke dalam cetakan
5. Setelah 5 menit dange di keluarkan dari cetakan

Dari beberapa point di atas dapat kita lihat ada beberapa tahapan dalam pembuatan dange seperti proses pengeringan sagu lalu pencampuran sagu kemudian pengayakan sagu hingga halus dan pemanasan cetakan lalu mencetak dange di atas tungku yang panas kemudian keluarkan dange dari tungku lalu pendinginan selama 5 menit dan setelah itu pengemasan. Proses pembuatan dange masih menggunakan cara tradisional dari dulu sampai sekarang. Biasanya dange yang baru saja matang itu terasa lembut namun setelah 24 jam kemudian dange tersebut akan menjadi keras dan siap dikonsumsi.

2.4 Manfaat Dange

Makanan olahan dange yang terbuat dari bahan sagu yang paling banyak dikonsumsi oleh rumah tangga adalah cemilan dange yang memiliki kandungan gizi rata-rata dan memenuhi kebutuhan yang diperlukan tubuh seperti karbohidrat, Protein, energi, Vitamin dan mineral. Kandungan gizi mempunyai fungsi yang dibutuhkan oleh tubuh namun untuk dange, kandungan yang paling banyak adalah karbohidrat (Ernawati, dan Heliawati.,2018).

2.5 Nilai Tambah

Dange berasal dari sagu yang memperoleh hasil hutan bukan kayu sekaligus sebagai komoditi pertanian, sangat membantu masyarakat lokal dalam pemenuhan ekonomi. Pengolahan dange sebagai komoditi masyarakat lokal, tentu meningkatkan nilai tambah (*value added*) dalam pemanfaatannya. Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses perlakuan yang lebih seperti pengolahan, pengangkutan, penyimpanan dalam suatu proses produksi. Menurut Suhendar dalam (Prihartini, 2021), nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap factor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja, dan manajemen industri yang dinikmati oleh produsen maupun penjual.

Besarnya nilai tambah, juga dipengaruhi oleh teknologi produksi yang digunakan dan adanya perlakuan lanjutan terhadap produk yang akan dihasilkan. Semakin baik perlakuan yang diberikan, tentu hasil yang diperoleh akan lebih maksimal. Sehubungan dengan itu, Hayami dalam (Hidayat, 2009) mendefinisikan nilai tambah sebagai pertambahan nilai suatu komoditas yang bersangkutan.

Menurut (Siregar, 2012), pertambahan nilai kom oditas dapat dianalisis menggunakan cara yang sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai bahan baku perkilogram dalam satu kali pengolahan untuk menghasilkan produk tertentu. Nilai tambah dipengaruhi oleh dua faktor, yakni faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja.

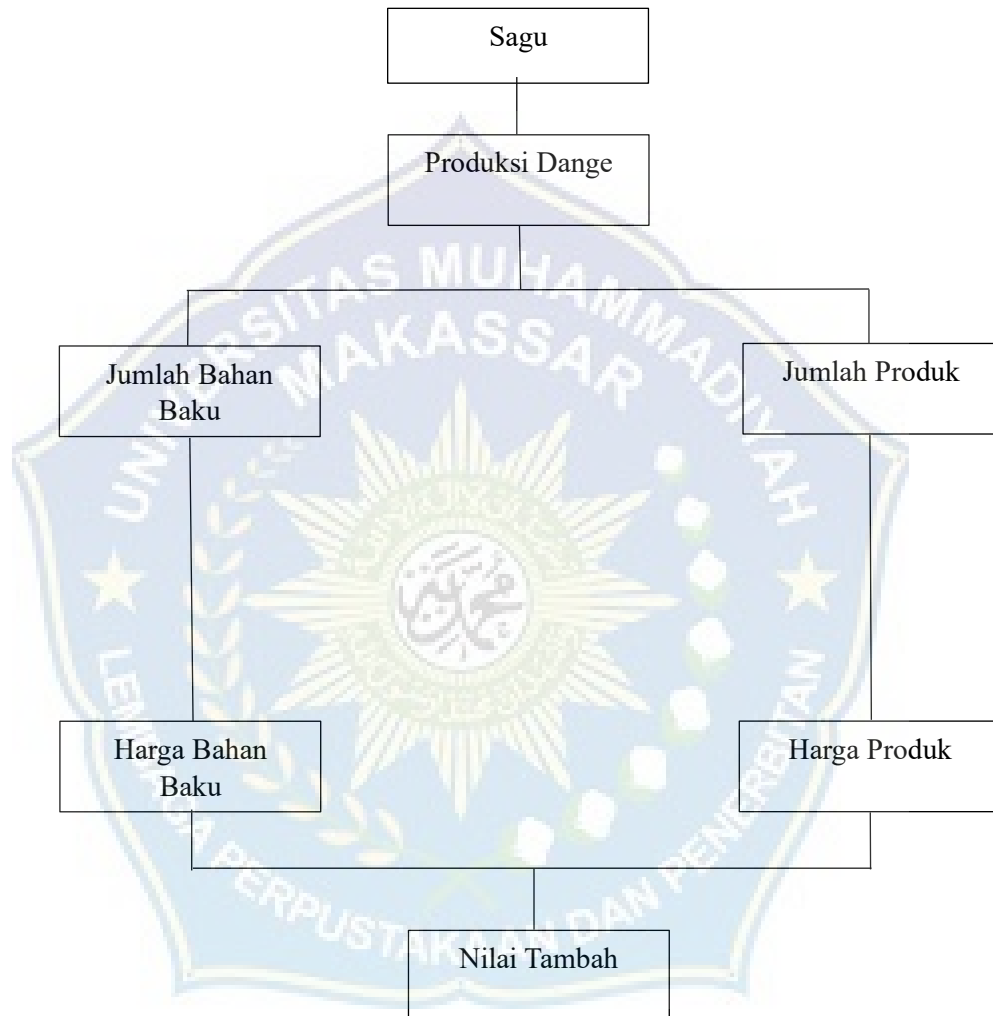
Sedangkan faktor pasar meliputi harga *output*, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai *input* lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

2.6 Metode Hayami

Metode yang di gunakan untuk mengukur nilai tambah yaitu metode hayami. Metode hayami ini sendiri di kembangkan oleh Hayami di tahun 1987, metode ini di gunakan untuk memperhitungkan (dua) nilai tambah yang pertama menghitung nilai tambah pengolahan dan yang kedua menghitung nilai tambah pemasaran (Mardesci 2019). Menurut Suprpto, (pengukuran) nilai tambah dengan metode Hayami digunakan untuk menentukan semua elemen atau bagian penting dari proses produksi, yaitu semua input yang digunakan untuk menghasilkan produk atau jasa. Bahan baku, harga jual produk, biaya tenaga kerja, dan sumbangan lainnya adalah input. Keunggulan metode Hayami termasuk kemampuan untuk menentukan nilai tambah dan output serta hasil balas jasa terhadap pemilik faktor produksi (Siregar, 2012). Menurut Sudiyono/2002) Analisis nilai tambah pengolahan komoditas pertanian dapat dilakukan dengan menggunakan metode Hayami (1987). Ini akan menghitung nilai tambah per kilogram bahan mentah untuk setiap proses produksi. Indikator-indikator nilai tambah terbagi menjadi faktor pasar dan faktor teknis. Faktor pasar termasuk harga produk, harga bahan baku, upah, dan nilai masukan lainnya. Faktor teknis termasuk output produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja. Nilai masukan dapat mencakup biaya tak langsung dan tidak langsung, seperti penyusutan dan upah tidak langsung. Industri agrobisnis sangat cocok untuk menggunakan metode Hayami karena dapat menentukan produktivitas usaha, nilai tambah, dan nilai

keluaran atau output. Selain itu, imbal balik jasa terhadap pemilik faktor produksi juga dapat diketahui.

2.7 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir

Sagu adalah bahan dasar untuk dijadikan untuk menjadi dange, kemudian produksi dange adalah proses mengubah sagu menjadi produk dange, lalu bahan jumlah bahan baku mengacu pada jumlah sagu yang digunakan dalam proses produksi dange, harga bahan baku ini mengacu pada harga sagu yang digunakan sebagai bahan baku, jumlah produk ini mengacu pada jumlah dange yang

dihasilkan dari proses produksi, kemudian harga produk mengacu padaharga jual dari dange yang dihasilkan, nilai tambah ini merupakan hasil akhir yang dihitung berdasarkan jumlah bahan baku, harga bahan baku, jumlah produk, dan harga produk.

Kerangka pikir ini menggambarkan hubungan antara berbagai factor yang memperngaruhi produk dange mulai dari bahan baku (Sagu) hingga nilai tambah yang dihasilkan dari produksi tersebut.



III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan dalam jangka waktu 3 Bulan, yaitu mulai dari bulan Juni sampai Agustus 2024. Penelitian ini berlokasi di beberapa daerah di Kota Palopo

3.2 Populasi dan Sampel

Penentuan responden pada penelitian ini menggunakan teknik *snowball*. Teknik *snowball* adalah teknik pengambilan data dengan menggunakan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu yang dimaksud ialah orang yang memproduksi dange sendiri sehingga akan memudahkan peneliti ini menjelajahi objek/situasi sosial yang hendak diteliti. Populasi adalah jumlah keseluruhan individu yang diteliti sedangkan sampel pada penelitian ini adalah sebagian kecil yang diambil pada pengusaha produk olahan Sagu (Dange) atau beberapa yang ada di Kota Palopo

3.3 Teknik Pengumpulan Data

- a. Melakukan observasi di kepada pelaku usaha industri dengan cara mengamati setiap proses pengolahan dange yang ada di kota palopo.
- b. Wawancara yaitu untuk mendapatkan hasil proses pengolahan atau pembuatan dange untuk memperoleh keterangan dan tujuan penelitian dengan cara memberi pertanyaan kepada pengolah pelaku usaha industri dange.

- c. Study perpustakaan untuk mengumpulkan data dari sumber artikel ilmiah (penelitian atau instansi terkait)

3.4 Jenis dan Sumber Data

Data yang di kumpulkan dalam penelitian ini ialah data primer dan data sekunder:

1. Data Primer, merupakan data yang di peroleh melalui sumber-sumber yang di teliti. Data primer di peroleh dengan melibatkan partisipasi aktif dari peneliti, Dimana data primer di peroleh melalui kegiatan survey, observasi, wawancara, dan media lain yang di gunakan dalam rangka memperoleh data di lapangan. Data primer ini di peroleh langsung dari pelaku usaha yang berada di wilayah Kota Palopo.
2. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari pihak-pihak lain secara tidak langsung dari subjek peneliti yang berwujud data dokumentasi atau laporan yang telah tersedia. Data sekunder diperoleh dari bahan-bahan Pustaka yang meliputi buku, jurnal, serta dokumen yang didapatkan langsung dari pengusaha produk olahan Sagu (Dange) yang berada di Kota Palopo

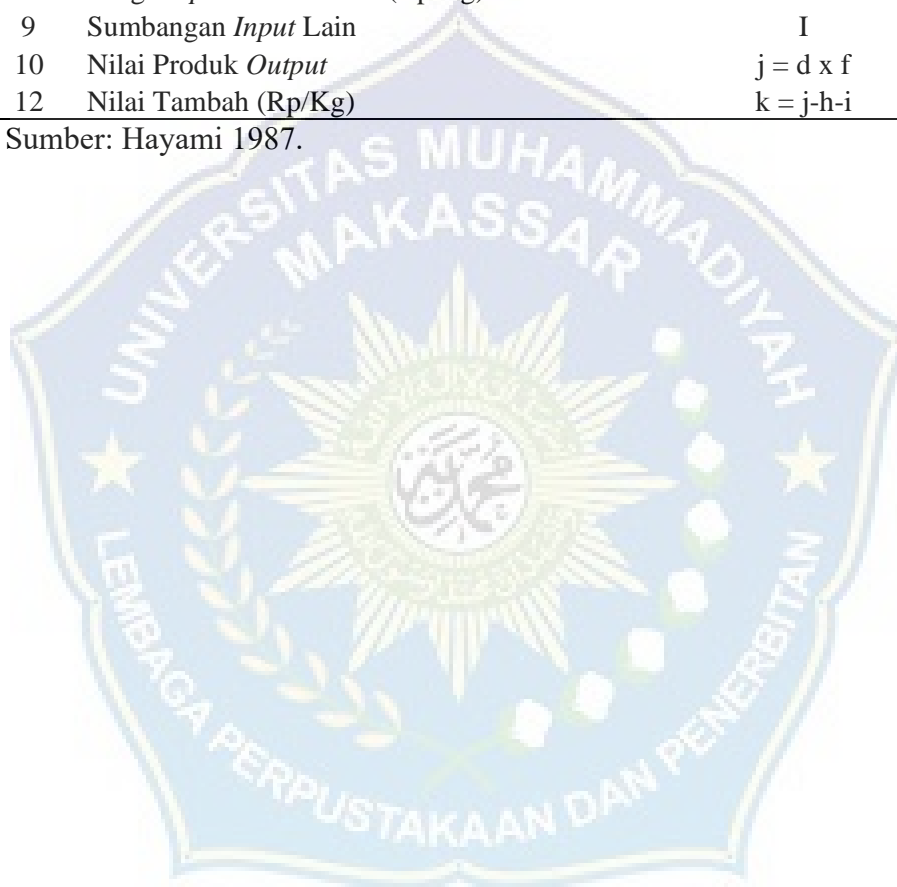
3.5 Metode Analisis Data

Hasil yang di peroleh ,selanjutnya di olah dan di analisis oleh pelaku usaha dalam bentuk tabel dan uraian. Dengan tujuan untuk mengetahui analisis nilai tambah usaha dange di kota palopo menggunakan metode Hayami:

Tabel 3. Tabel Nilai Tambah Hayami

No.	Variabel	Rumus
1	Hasil Produk <i>Output</i> (Kg)	A
2	<i>Input</i> Bahan Baku (Kg)	B
3	<i>Input</i> Tenaga Kerja (Hok)	C
4	Faktor Konversi	$d = a/b$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$
6	Harga Produk <i>Output</i> (Kg)	F
7	Upah Rata-Rata (Rp/Kg)	G
8	Harga <i>Input</i> Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan <i>Input</i> Lain	I
10	Nilai Produk <i>Output</i>	$j = d \times f$
12	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j-h-i$

Sumber: Hayami 1987.



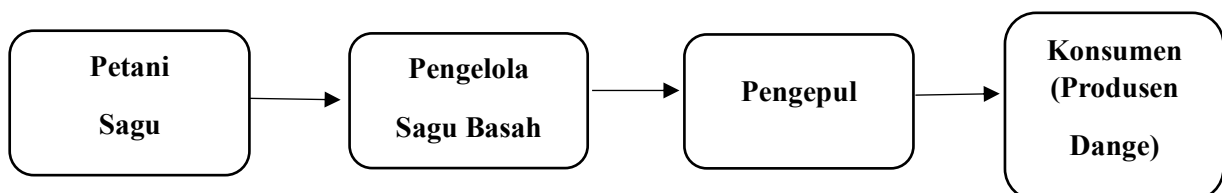
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Rantai pasok

4.1.1 Rantai Pasok Sagu

Pengolahan HHBK menjadi sebuah produk yang bernilai ekonomi, membutuhkan kontribusi dari banyak lapisan Masyarakat. Kontribusi Masyarakat dalam pengolahan, memudahkan pemanfaatan HHBK menjadi sebuah produk yang bernilai ekonomis, seperti sagu. Sagu sebagai hasil hutan bukan kayu, memiliki banyak kegunaan dalam pembuatan kuliner, terkhusus kuliner tradisional seperti dange. Pengolahan dari tanaman menjadi sebuah produk dange, melewati beberapa tahapan pasok. Tahapan pasok tersebut dimulai dari pemanenan pohon sagu, kemudian pohon sagu dipotong menjadi beberapa bagian untuk diolah menjadi sagu basah menggunakan mesin. Sagu basah tersebut kemudian dibeli oleh pengepul untuk dijual ke produsen dange. Produsen dange mengeringkan sagu basah tersebut, untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan dange. Dange yang telah diproduksi siap dijual ke konsumen.

Tahapan pasok dange terdiri dari beberapa proses kemudian membentuk beberapa rantai pasok pengolahan dange. Rantai pasok pengolahan dange dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Rantai Pasok Sagu

a. Petani Sagu

Petani merupakan aktor penting dalam rantai nilai sagu. Petani yang menjamin ketersediaan sagu. Idealnya menanam, merawat, dan memastikan pertumbuhan yang sehat dari tanaman ini, akan tetapi temuan dilapangan, semua informan petani rata rata tidak memiliki lahan sagu. Adapun hasil wawancara dari ke 5 responden rata-rata petani sagu tidak mempunyai lahan sagu, dia hanya seorang petani sagu sekligus penebang.

Petani sagu yang menjadi responden pada penelitian ini tidak ada yang menanam sendiri bibit sagu di lahan mereka sagu yang mereka kelolah itu tumbuh secara alami.

b. Pengelola Sagu Basah

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan di Jembatan Miring Kecamatan Maroanging Kota Palopo mengungkapkan beberapa pabrik sagu tradisional yang beroperasi di wilayah tersebut. Pengusaha sagu yang beroperasi di wilayah tersebut, salah satu kendala yang dihadapi oleh pengelola sagu adalah kurangnya pasokan bahan baku sehingga kesulitan dalam menjaga konsistensi produksi sagu basah. Pabrik sagu memiliki kelebihan dalam hal keamanan dan kestabilan tenaga kerja yang memungkinkan mereka untuk meninggalkan mesin pengolahan sagu tanpa pengawasan pada malam hari.

Dari ke 5 responden sagu basah yang sudah jadi kemudian ia jual dengan harga Rp. 70.000-100.000 sebagai pengusaha sagu juga memberikan pernyataan terhadap pabrik sagu yang ada di daerah tersebut. Semua responden pada pengelola tantangan yang dihadapi industri sagu terkait dengan jarak yang harus

ditempuh untuk mendapatkan bahan baku sagu seringkali menjadi hambatan serta keterbatasan waktu dalam pengelolaan yang menjadi perhatian sebab gelondongan batang sagu yang sudah dipotong sebaiknya diproses kurang dari tiga hari atau kualitas sagu basahnya akan berubah. Terdapat kekhawatiran yang sama di antara ke 5 responden bahwa pengusaha pabrik sagu terkendala dampak lingkungan akibat pembuangan limbah sagu. Kelima responden ini sepakat bahwa perlu yang lebih ramah lingkungan dalam menangani limbah sagu yang lebih serius dari semua pihak.

Dengan demikian, berdasarkan wawancara pada usaha sagu basah di jembatan miring Kecamatan Maroangiang Kota Palopo, sagu di wilayah tersebut memiliki tantangan yang perlu diperhatikan untuk memastikan kelangsungan dan berkelanjutan di masa depan.

c. Pengepul

Berdasarkan hasil wawancara seorang pengepul sagu di Kota Palopo mengambil sagu basah dengan harga Rp. 70.000 perkarung dengan berat 23 kg kemudian tenaga kerja yang di gunakan rata-rata sebanyak 3 orang. Ia menekankan pentingnya hubungan langsung yang di kembangkan dengan para pengelola pabrik sagu yang ada di jembatan miring Kecamatan Maroangiang Kota Palopo. Para pengelola pabrik rata-rata juga berprofesi sebagai petani sagu. Menurut dari semua responden pengepul dengan para petani sagu bukan hanya sekedar bisnis, tetapi juga sebuah ikatan kebersamaan. langsung mengambil dari pabrik pengolah tanpa perlu kesepakatan khusus sebelumnya, bermodalkan kepercayaan dan hubungan yang erat, pengepul memberikan mereka modal yang

cukup untuk mempertahankan produksi dan sebagai pembayaran awal pasokan sagu untuk usahanya.

d. Produsen Dange

Hasil dari wawancara pada ke lima (5) responden sebagai pemilik usaha Sagu (Dange) bahan baku yang dibeli dengan harga Rp. 120.000-130.000 kemudian produk yang sudah jadi dijual dengan harga Rp.5000-6000 perkantong yang dimulai dari bawah dan kini dikenal luas sebagai pemilik usaha dange makanan khas Kota Palopo. Perjalanan bisnisnya penuh dengan lika-liku dalam artian banyak hambatan dalam usahanya, namun ketekunan dan semangat pantang menyerah mampu menghadapi segala hambatan dalam mengembangkan usahanya. Pada saat memulai usahanya masih menggunakan peralatan tradisional dapat dilihat pada Gambar 4.



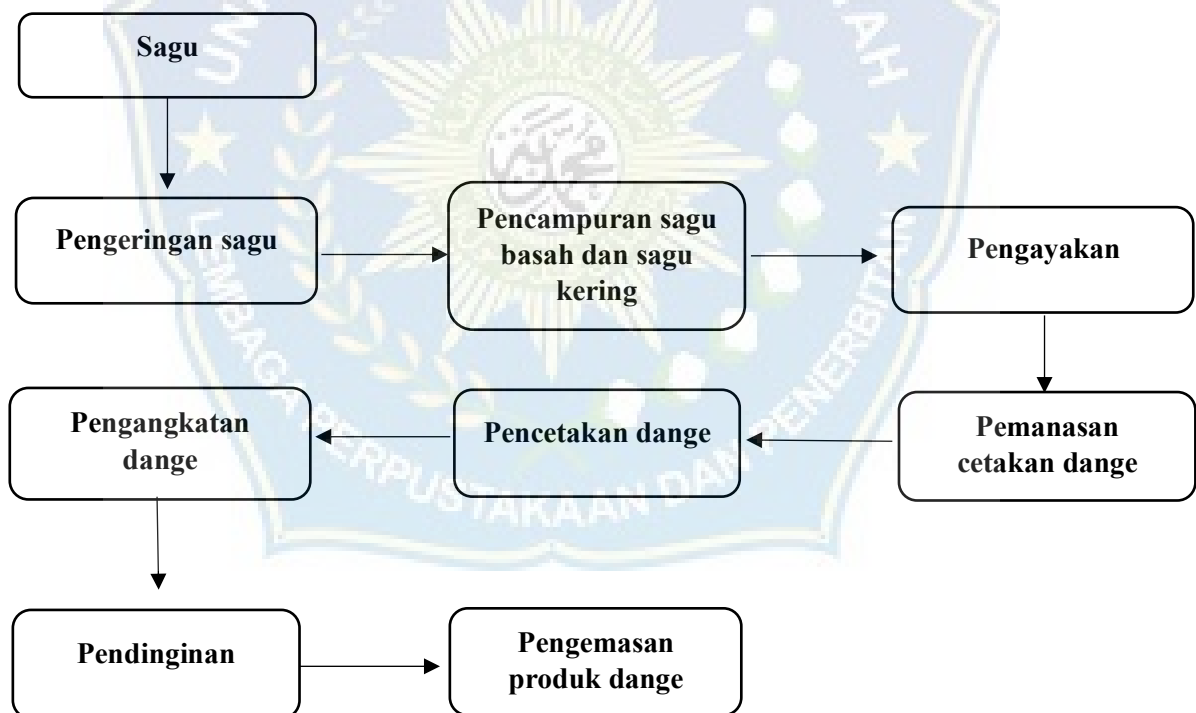
Gambar 3 Alat Pembuatan Dange

Gambar 4 menunjukkan alat pembuatan dange yang terbuat dari tanah liat berfungsi sebagai cetakan dange yang dimana pada saat dange di masukkan kedalam cetakan cetakan dipanaskan terlebih dahulu selama 15 menit. Produsen

dange ini hanya memproduksi dange dalam jumlah kecil dan memasarkannya di lingkungan sekitar. Respon baik dan mendukung dari tetangga mendorongnya untuk memproduksi dange. Seiring berjalannya waktu ia mampu meningkatkan produksi dan memperluas jangkauan pasarnya.

4.1.2 Proses Pembuatan Dange

Kota Palopo adalah salah satu penghasil Dange dan lumayan banyak diminati oleh konsumen karena kualitas produk olahan sagu (dange) yang dijual di Kota Palopo didominasi dengan kualitas yang baik. Proses pembuatan produk olahan sagu (dange) harus melewati beberapa tahapan-tahapan:



Gambar 4. Proses Pembuatan Dange

Proses pembuatan dange dimulai dari sagu terlebih dahulu, sagu dikeringkan sekitar 5 sampai 6 jam, setelah sudah dinyatakan kering proses

selanjutnya pencampuran sagu basah dan sagu kering, setelah tercampur merata proses pengayakan dilakukan agar menghasilkan tepung sagu yang halus, sembari itu cetakan dange dipanaskan terlebih dahulu sekitaran 15 menit, setelah sudah panas dange yang telah dihaluskan di masukkan kedalam cetakan dange, setelah ditunggu sekitar 5 menit dan sagu yang dimasukkan tadi sudah menyatu membentuk seperti persegi itu tandanya dange sudah bisa diangkat, dange didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas. Berdasarkan data yang yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, maka produksi usaha olahan Sagu (Dange) dapat membantu perekonomian masyarakat.

4.1.3 Nilai Tambah

Usaha produk olahan Sagu (Dange) merupakan salah satu usaha yang di gelutih oleh sebagian masyarakat yang ada di Kota Palopo terutama pada kaum perempuan. Usaha dange ini telah berlangsung lama sehingga dange yang mereka buat sudah terjamin hasilnya dan kualitasnya untuk mengetahui nilai tambah produk dange dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Nilai Tambah

Variable	Rumus	Responden				
		R1	R2	R3	4	5
Hasil produk output (kg)	a	3.57	4.46	5.1	4.76	4.76
Input bahan baku (kg)	b	1	1	1	1	1
Input tenaga kerja (HOK)	c	2	1	2	1	1
Faktor Konversi	$d = a/b$	3.57	4.46	5.1	4.76	4.76
Koefisien tenaga kerja	$e = c/b$	2000	1000	2000	1000	1000
Harga produk output (Rp/kg)	f	17.850	22.300	25.500	23.800	28.560
Upah rata-rata (Rp/kg)	g	14.000	5.600	10.000	5.250	5.250
Harga Input bahan baku (Rp/kg)	h	13.000	12.000	9.000	12.000	12.000
Sumbangan Input lain	i	3.650	3.650	3.650	3.650	3.650
Nilai produk output	$j = d \times f$	63.750	99.554	130.102	113.333	136.000
Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	47.100	83.904	117.452	97.683	120.350

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2024.

Tabel 4. Menunjukkan bahwa hasil produk *output* (kg) dengan rumus a beragam mulai dari 3.57 kg.-5.1 kg. *Input* bahan baku dengan rumus b sebanyak

1 kg sagu basah. *Input* tenaga kerja (HOK) dengan rumus c sebanyak 1-2 orang. Faktor Konversi dengan rumus $d=a/b$ mulai dari 3.57 – 5.1. Koefisien tenaga kerja dengan rumus $e = c/b$ menghasilkan 1000-2000 koefisien tenaga kerja. Harga produk *output* dengan rumus f mulai dari Rp. 17.850-Rp. 28.560. Upah rata-rata (Rp/Kg) dengan rumus g mulai dari Rp 5.250 - Rp 14.000/kg. Harga Input Bahan Baku(Rp/Kg) dengan rumus h mulai dari Rp. 13.000-9000/Kg Sumbangan *input* gram lain dengan rumus I mulai dari responden 1-5 sebanyak 3.650 gram. Nilai produk *output* dengan rumus $j = dxf$ menghasilkan mulai dari Rp. 63.750-Rp. 136.000. Nilai tambah (Rp/Kg) dengan rumus $k = j-h-i$ menghasilkan mulai dari Rp. 47.100-Rp.120.350.

Berdasarkan dari 5 responden pada tabel 4 ditemukan bahwa pengolahan industri rumahan berbahan dasar HHBK seperti sagu yang dioalah menjadi dange, memiliki keuntungan yang banyak. Dalam pengolahannya, nilai tambah yang dihasilkan bisa mencapai bahkan lebih dari dua kali lipat modal awal. Hal ini berarti bahwa modal yang dikeluarkan dalam pembuatan dange, dapat menghasilkan keuntungan yang banyak.

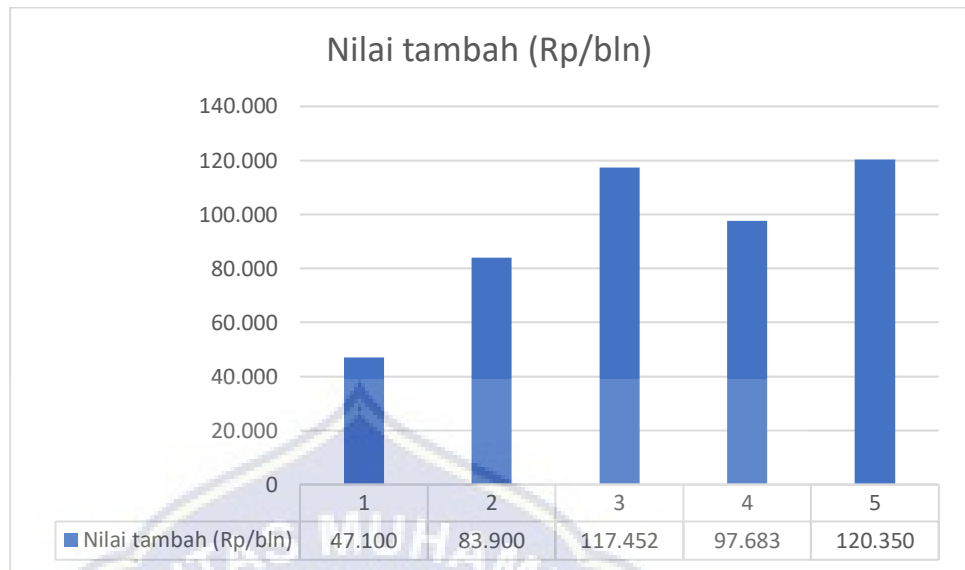
Dalam pengolahan industri rumahan, Masyarakat Kota Palopo memanfaatkan hasil hutan bukan kayu seperti sagu. Keberadaan sagu di kota Palopo cukup melimpah, sehingga masyarakat setempat memanfaatkan hasil hutan bukan kayu dalam mencukupi kebutuhan ekonomi. Nilai tambah dalam pembudidayaan HHBK dianggap cukup untuk memenuhi kebutuhan ekonomi.

Hasil hutan bukan kayu merupakan sumber daya alam yang sangat melimpah dalam bentang wilayah Indonesia. Hasil hutan bukan kayu dapat dimanfaatkan

masyarakat setempat dalam meningkatkan perekonomian. Hasil hutan bukan kayu bersumber dari hutan dan benda nabati, seperti getah-getahan, biji-bijian, daun-daunan, bambu, rotan, dan obat-obatan (Sasmita, dkk. 2021: 1). Menurut Undang-Undang Kehutanan No. 41 Tahun 1999, menyebutkan bahwa hasil hutan bukan kayu (HHBK) adalah hasil hayati maupun bukan hayati. Hal ini berarti bahwa HHBK meliputi hasil hutan hayati dan *non*-hayati beserta produk turunannya serta budidaya hasil hutan bukan kayu seperti Sagu.

Sagu sebagai HHBK dimanfaatkan oleh Masyarakat setempat dalam bidang kewirausahaan, seperti halnya di wilayah kota Palopo. Masyarakat di Kota Palopo masih menjaga pemanfaatan kuliner tradisional yang terbuat dari sagu seperti Dange. Secara eksistensial, Dange sebagai makanan pokok tradisional masih banyak tersedia pada industri-industri rumahan Masyarakat setempat. Pada umumnya, pembuatan dange ini masih menggunakan alat dan cara yang sangat tradisional. Mulai dari menapis sagu menjadi tepung sagu sampai membuatnya menjadi dange dan bahkan cara pengeringannya juga hanya bergantung pada sinar matahari (Ardiansyah, M.A.,2018).

Produk olahan dange dapat sedikit membantu perekonomian mereka karena sudah termasuk produk yang diminati atau disukai banyak kalangan terutama di Kota Palopo, kecuali mereka yang belum terbiasa makan olahan dange pasti akan terasa aneh di lidah mereka.



Gambar 5 Grafik Nilai Tambah

Grafik di atas menunjukkan dari lima responden yang berbeda. Berdasarkan data yang ditampilkan, terdapat selisih yang signifikan dalam jumlah nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing responden dapat kita lihat bahwa perbedaan pendapatan sangat mempengaruhi dalam setiap penjualan dari ke 5 responden.

Responden pertama penghasilan dengan nilai tambah paling rendah yaitu Rp. 47.100 perbulan diikuti dengan responden ke dua yang pendapatannya meningkat sebanyak Rp. 83.900 perbulan.

Responden ke tiga menghasilkan sebanyak Rp. 117.452 sedangkan responden keempat dengan nilai tambah lebih rendah dari responden ke 3 sebanyak Rp. 97.683 yang relatif sebanding, meskipun sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan responden ke dua, sedangkan responden kelima menunjukkan nilai tambah tertinggi yaitu sebanyak Rp. 120.350 di antara semua responden yang diteliti. Grafik ini menggambarkan gambaran yang jelas tentang perbedaan nilai tambah dengan antara responden,

Saluran distribusi sangat penting dalam usaha sagu karena mewakili jaringan antara produsen dan konsumen, termasuk berbagai perantara seperti petani dan pengepul pada dasarnya merupakan aktor secara langsung dalam pengelolaan sagu (Andelkovic *et al.*, 2017).



V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Proses pembuatan dange meliputi proses pengeringan, pencampuran sagu basah dan sagu kering, pengayakan, pemanasan cetakan, pencetakan dange, pengangkatan dange, pendinginan dan proses pengemasan. Proses pembuatannya masih menggunakan cara tradisional yakni menggunakan tungku dari tanah liat.
2. Nilai Tambah Dange di Kota Palopo. Metode yang digunakan penelitian ini menggunakan metode Hayami teknik pengambilan data dengan menggunakan pertimbangan tertentu. Sebanyak 5 responden. Data penelitian berupa data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yakni melakukan observasi, wawancara dan study Pustaka. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa terdapat rantai pasok. Rantai pasok sagu meliputi petani sagu, pengelola sagu basah, pengepul, dan produsen dange. Berdasarkan dari 5 responden tabel 4 ditemukan bahwa responden pertama menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 56.700, responden ke 2 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 91.904 dan responden ke 3 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 105.783, responden ke 4 sebanyak Rp. 105.052, responden ke 5 menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 128.850 pengolahan industri rumahan berbahan dasar HHBK seperti sagu yang dioalah menjadi dange.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini, maka saya sebagai penulis untuk memberikan saran kepada pengelolah produk dange:

1. Memperhatikan kualitas produk yang akan dijual serta memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen, sehingga produk yang dijual dengan sendirinya akan terkenal.
2. Mencoba memasarkan melalui sosial media atau melalui online sebagai tempat promosi usaha dange agar pendapatannya dapat bertambah.
3. Pemilik usaha dange agar lebih inovatif mengemas produk yang dijual agar meningkatkan minat beli konsumen.
4. Penambahan varian rasa untuk meningkatkan minat konsumen

DAFTAR PUSTAKA

- Andelkovic, A., N. Barac dan M. Radosavljevic 2017 Analisis keberhasilan saluran distribusi – Kasus rantai ritel di Republik Serbia. *Tema Ekonomi* 55: 501–519
- Ardiansyah, M. A., & Rudianto, R. (2018). Pengembangan Dan Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Industri Rumahan Pembuat Produk Lokal Berbahan Dasar Sagu Di Kota Palopo. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 29-34.
- Auliah, Army. 2012. "Formasi kombinasi Tepung sagu dan jagung pada pembuatan Mie." *Jurnal Chemicha* 13 (2):33-38
- Bintoro, M.H., M.Y.J. Purwanto, S. Amarillis. 2010. Sagu di Lahan Gambut. IPB Press. Bogor. 169 hal.
- Handini, L. U. (2018). Perancangan Prototype Mesin Pamarut Sagu Untuk Mendukung Rekayasa Ulang Proses Bisnis Pada Industri Sagu.
- Huka, Graciadiana I., and Leslie S. Loppies. "Pengaruh Perlakuan Alkali Terhadap Sifat Tarik Serat Empelur Sagu Untuk Aplikasi Pembuatan Komposit Berbasis Serat Alam." *Journal Mechanical Engineering* 1.1 (2023): 12-20.
- Ikhwan, A.; Sukaina, Andi; Jamaluddin, Jamaluddin. Rancang Bangun Alat Pemanggang Dange. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Mardesci, Hermisa. 2019. "Analisis Nilai Tambah Permen Air Kelapa," *Teknologo Pertanian* 8(2): 112-16
- Masluki, Masluki, et al. "Karakteristik Habitat dan Produksi Berbagai Aksesori Sagu di Tana Luwu Provinsi Sulawesi Selatan." *Perbal: Pertanian Berkelanjutan* 11.2 (2023): 184-197.
- Notohadiprawiro, T., & Louhenapessy, J. E. (1992). Potensi sagu dalam penganekaragaman bahan pangan pokok ditinjau dari persyaratan lahan. *Makalah disampaikan pada Simposium Sagu Nasional*, 12-13.
- Purnamai, H.L. 2014. Kerajaan Luwu Menyimpan Banyak Misteri. Makassar: Arus Timur.
- Ripaldi, R. (2021). Potensi Usaha Sagu Dalam Mendukung Perekonomian DI Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara (*Doctoral dissertation*, INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO).
- Sasmita, D. F., Diba, F., & Setyawati, D. (2021). Pemanfaatan hasil hutan bukan kayu sebagai kerajinan anyaman oleh masyarakat di Desa Kuala Dua

Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau. *Jurnal hutan lestari*, 9(1), 1-13.

Sinapoy, S., Melamba, B., & Herman, H. (2021). Cultural Ecology and Value of Local Wisdom of The Sago Tree in The Dimension of Tolaki Tribal Society. *Etnoreflika: Jurnal Sosial Dan Budaya*,10(3),323–342.

Siregar, (2012). Analisis nilai tambah pengolahan salak. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 1(1), 1–14.

Siregar, Afrida Amalia. 2012. “ Analisis Nilai Tambah Pengelolaan Salak.” *Social Economic of Agriculture and Agribusiness* 1(1):1-14

Soselisa, H.L. 2008. “Sagu di Maluku: Antara Identitas dan Konsumsi”, Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Bidang Antropologi pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Ambon: Universitas Pattimur

Sudiono, A. 2002. “Pemasaran Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang”

Suwandi, S., Dangcheng, A., & Ramli, M. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Sagu. *Mega Buana Journal of Innovation and Community Service*, 1(1).

Tajuddin, T., Sukarnih, T., & Haska, N. (2014). A revised method for sucker sterilization to support the in vitro propagation of sago palm (*Metroxylon sagu* Rottb.). *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 1(1), 21-26.

Village, Case Laba. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan
The Role of Traditional Food is Made from Sago.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner penelitian

KUISIONER PENELITIAN RANTAI NILAI INKLUSIF MENDUKUNG EKONOMI SIRKULAR BERBASIS SAGU

No. Referensi : - B-C-D-E -

Tanggal :

Responden Ke :

A. Biodata Responden

1. Nama/Usia : /Tahun

2. Pekerjaan Pokok :

3. Pekerjaan Sampingan :

4. Pendidikan :

5. Jumlah Anggota Keluarga :

6. Umur dan Pekerjaan Anggota Keluarga

a. e.

b. f.

c. g.

d. h.

7. Jenis Kepemilikan Lahan :

8. Luas Kepemilikan Lahan :

9. Jenis Tanaman

Tahunan

Musiman

Tahunan dan Musiman

Sebutkan :

.....

10. Pendapatan :

11. Posisi di rantai nilai sagu

Petani/penebang
Konsumen

Industri/ Pengolah

Pengumpul

Lanjutan lampiran 1

Selanjutnya silahkan mengisi berdasarkan posisi Bapak/ ibu pada rantai pasok sagu.

B. Petani/ penebang

Berilah tanda centang (✓) pada kolom jawaban yang Bapak/Ibu pilih.

1. Apakah Bapak/Ibu memiliki tanaman sagu?

Iya

Tidak

2. Berapa jumlah sagu yang anda miliki (Ha atau Pohon)?

Jawaban:
.....
.....

3. Apakah pohon sagunya ditebang sendiri ?

Iya

Tidak

4. Dijual dalam bentuk apa ?

Pohon

Lahan

5. Kepada siapa sagu dijual ?

Penebang

Lainnya

Jika jawaban lainnya, Jelaskan dan sebutkan:

.....
.....
.....

6. Siapa yang menentukan harga dan bagaimana cara menentukan harga?

Pemilik

Pembeli

Jelaskan :

.....
.....

7. Berapa harga jual? (per pohon – Lahan)

Jawaban :

.....
.....

8. Biaya apa saja yang di keluarkan dalam proses penebangan pohon sagu Jelaskan dan sebutkan:

.....
.....

9. Berapa jumlah tenaga yang digunakan?

Jawaban :

.....
.....
.....

10. Berdasarkan jenis kelamin, tuliskan masing-masing jumlahnya

Laki – Laki :

Perempuan :

11. Berdasarkan klasifikasi umur :

< 18 tahun :

.....

45 - 59 tahun :

.....

> 60 tahun :

.....

12. Berapa lama waktu simpan produk sagunya?

Jelaskan :

.....

13. Apakah ada limbah yang dihasilkan

Sebutkan :

.....

14. Apakah limbah yang dimanfaatkan, untuk keperluan apa?

Jelaskan :

.....



Lanjutan lampiran 1

C. Industri/ Pengolah

Berilah tanda centang (√) pada kolom jawaban yang Bapak/Ibu pilih

1. Berapa jumlah bahan baku yang dibeli/ diolah (hari atau minggu atau bulan)?

Jawaban :

.....

2. Darimana asal bahan baku yang diolah?

Jawaban : Nama

.....

No. Hp/ Contact

.....

3. Berapa harga beli bahan baku dan dalam bentuk apa ?

Jawaban : Rp :

.....

4. Berapa harga jual/ kg sagu basah yang dihasilkan?

Jawaban : Rp :

.....

5. Bagaimana bentuk kemasan sagu yang dijual?

Balabba

Karung

Lainnya.....

Alasannya :

.....

6. Berapa jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan sagu?

Jawaban :

Laki- laki :.....org

Perempuan :org

7. Berdasarkan umur, tuliskan jumlah tenaga kerja berdasarkan umur

Jawaban :

.Umur < 18 tahun :.....org

Umur 45 – 59 tahun :.....org

Umur 60-70 tahun :org

8. Apakah pernah mendengar atau mengetahui produk-produk sagu dibawah ini?

Gula sagu Beras sagu -plastik sagu Lainnya.....

9. Darimana info produk-produk sagu pada no.8 di dapatkan?

Jawaban :

10. Berapa lama waktu simpan produk sagunya basah?

Jelaskan :

.....

11. Apakah ada limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan

Sebutkan :

.....

12. Apakah limbah yang dimanfaatkan, untuk keperluan apa?

Jelaskan :

.....

Lanjutan lampiran 1

D. Pengumpul

Berilah tanda centang (✓) pada kolom jawaban yang Bapak/Ibu pilih

1. Jenis bahan baku apa yang dibeli?

Sagu basah

Sagu kering

Lainnya.....

2. Berapa jumlah volume pembelian (tiap hari/ tiap minggu/ tiap bulan)?

Jawaban :

3. Darimana sagu tersebut dibeli/ didapatkan?

Jawaban : Nama :

No. Hp/ Contact :

4. Berapa harga beli ?

Jawaban :. Rp.....

5. Kemana sagu tersebut di jual?

Jawaban :

6. Berapa harga di jual?

Jawaban : Rp.....

7. Apakah ada proses pengolahan sebelum dipasarkan?

Ya

Tdk

8. Jika jawaban no 7 Ya, bentuk pengolahannya?

Di kemas/ dikemas ulang

Dikeringkan

Lainnya

9. Berapa jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan sagu?

Jawaban :

Laki- laki :org

Perempuan :org

10. Berdasarkan umur, tuliskan jumlah tenaga kerja berdasarkan umur

Jawaban :

Umur < 18 tahun :org

Umur 45 – 59 tahun :org

Umur 60-70 tahun :org

11. Apakah pernah mendengar atau mengetahui produk-produk sagu dibawah ini?

Gula sagu

Beras sagu

Bio-plastik sagu

Lainnya.....

12. Darimana info produk-produk sagu pada no.8 di dapatkan?

Jawaban :

13. Berapa lama waktu simpan produk sagunya? (sagu basah-sagu kering)

Jelaskan :

.....

14. Apakah ada limbah yang dihasilkan ? (Cair-padat)

Sebutkan :

.....

15. Apakah limbah yang dimanfaatkan, untuk keperluan apa?

Jelaskan :

.....

Lanjutan lampiran 1

E. Konsumen (.....)

Berilah tanda centang (√) pada kolom jawaban yang Bapak/Ibu pilih

1. Jenis bahan baku sagu apa yang dibeli?

Sagu basah

Sagu kering

Lainnya.....

2. Berapa jumlah volume pembelian (tiap hari/ tiap minggu/ tiap bulan)?

Jawaban :

3. Darimana sagu tersebut dibeli/ didapatkan?

Jawaban : Nama :

No HP/ Contact :

4. Berapa harga beli ?

Jawaban : Rp.....

5. Dalam bentuk apa produk sagu dijual?

Jawaban :

6. Berapa jumlah produk terjual tiap hari?

Jawaban :

7. Berapa harga di jual produk?

Jawaban : Rp.....

8. Berapa volume (gram) sagu dalam pembuatan produk ?

Jawaban :

9. Selain sagu, bahan apa saja yang terdapat dalam produk

10. Jawaban : a.....

b.....

c.....

d.....

11. Berapa jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan dalam pengolahan produk sagu?

Jawaban :

Laki- laki :.....org

Perempuan :org

12. Berdasarkan umur, tuliskan jumlah tenaga kerja berdasarkan umur

Jawaban :

Umur < 18 tahun :.....org

Umur 45 – 59 tahun :.....org

Umur 60-70 tahun :org

13. Apakah pernah mendengar atau mengetahui produk-produk sagu dibawah ini?

Gula sagu

Beras sagu

plastik sagu

14. Darimana info produk-produk sagu pada no.8 di dapatkan?

Jawaban :

15. Berapa lama waktu simpan produk sagunya?

Jelaskan :

16. Apakah ada limbah yang dihasilkan

Limbah padat :

.....

Limbah cair :

.....

17. Apakah limbah yang dimanfaatkan, untuk keperluan apa?

Jelaskan :



Harga Bahan Baku Usaha Dange

No	Nama responden	Harga beli per (Kg)	Total biaya	Perolehan bahan baku
1	Kasminar nasir	13.000	130.000	Palopo
2	Nenek Indra	12.000	120.000	Palopo
3	Windi Wandini	9000	90.000	Palopo
4	Mama Aulia	12.000	120.000	Palopo
5	Ibu suharni	12.000	120.000	Palopo

Lampiran 2 Harga Bahan Baku

Lampiran 3 Identitas Responden

Identitas responden

No	Nama Responden	Jenis kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan
1	Kasminar nasir	Perempuan	45	Smp
2	Nenek indra	Perempuan	60	Sd
3	Windi Wandini	Perempuan	27	Sma
4	Mama Aulia	Perempuan	38	Smp
5	Ibu Suharni	Perempuan	40	Smp

Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian



Proses Pengayakan



Wawancara Pembuat Dange



Proses Pencetakan

Lanjutan lampiran 3



Wawancara Pengepul



Proses Wawancara Pada Petani Sagu



Proses Pembuatan Sagu Basah



Wawancara Pada Pemilik Pabrik





PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90231

Nomor : 21479/R.01/PTSP/2024 Kepada Yth.
Lampiran : - Walikota Palopo
Perihal : Izin penelitian

di-
Tempat

Berdasarkan surat Ketua LP3M UNISMUH Makassar Nomor : 4764/05/C.4-VIII/VIII/1445/2024 tanggal 07 Agustus 2024 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

Nama : **INDRA AWUDINA**
Nomor Pokok : 105951100520
Program Studi : Kehutanan
Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa (S1)
Alamat : Jl. Slt Alauddin No. 259 Makassar

PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

" Analisis nilai tambah sagu (dange) di kota palopo "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **13 Agustus s.d 09 Oktober 2024**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
Pada Tanggal 13 Agustus 2024

KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN



ASRUL SANI, S.H., M.Si.
Pangkat : PEMBINA TINGKAT I
Nip : 19750321 200312 1 008

Tembusan Yth
1. Ketua LP3M UNISMUH Makassar di Makassar;
2. *Pertinggal.*



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

Alamat kantor: Jl.Sultan Alauddin NO.259 Makassar 90221 Tlp.(0411) 866972,881593, Fax.(0411) 865588

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT

UPT Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar,
Menerangkan bahwa mahasiswa yang tersebut namanya di bawah ini:

Nama : Indra Awudina

Nim : 105951100520

Program Studi : Kehutanan

Dengan nilai:

No	Bab	Nilai	Ambang Batas
1	Bab 1	7 %	10 %
2	Bab 2	22 %	25 %
3	Bab 3	9 %	10 %
4	Bab 4	7 %	10 %
5	Bab 5	3 %	5 %

Dinyatakan telah lulus cek plagiat yang diadakan oleh UPT- Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar Menggunakan Aplikasi Turnitin.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Makassar, 22 Agustus 2024
Mengetahui,

Kepala UPT- Perpustakaan dan Penerbitan,



Jl. Sultan Alauddin no 259 makassar 90222
Telepon (0411)866972,881 593,fax (0411)865 588
Website: www.library.unismuh.ac.id
E-mail : perpustakaan@unismuh.ac.id



BAB I indra awudina
105951100520

by TahapTutup

Submission date: 22-Aug-2024 06:37AM (UTC+0700)
Submission ID: 2435781929
File name: Bab_I.docx (18.71K)
Word count: 702
Character count: 4403

BAB I indra awudina 105951100520

ORIGINALITY REPORT

7%  **7%**
SIMILARITY INDEX INTERNET SOURCES PUBLICATIONS STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | makassar.tribunnews.com
Internet Source | 3% |
| 2 | www.coursehero.com
Internet Source | 3% |
| 3 | eprints.walisongo.ac.id
Internet Source | 2% |

Exclude quotes Off Exclude matches < 25%
Exclude bibliography Off

BAB II indra awudina

105951100520

by TahapTutup



Submission date: 22-Aug-2024 06:38AM (UTC+0700)

Submission ID: 2435782278

File name: Bab_2.docx (43.67K)

Word count: 1767

Character count: 10921

Dipindai dengan CamScanner

AB II indra awudina 105951100520

ORIGINALITY REPORT

22%

22%

8%

4%

SIMILARITY INDEX

INTERNET SOURCES

PUBLICATIONS

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ojs.unanda.ac.id Internet Source	4%
2	hellosehat.com Internet Source	3%
3	www.e-journal.my.id Internet Source	2%
4	media.neliti.com Internet Source	2%
5	eprints2.undip.ac.id Internet Source	2%
6	www.scribd.com Internet Source	2%
7	ejournal.unkhair.ac.id Internet Source	2%
8	journal.unhas.ac.id Internet Source	2%
9	eprints.umm.ac.id Internet Source	2%

Dipindai dengan CamScanner

exclude quotes Off
exclude bibliography Off

Exclude matches < 2%



Dipindai dengan CamScanner

BAB III indra awudina

105951100520

by TahapTutup

Submission date: 22-Aug-2024 06:40AM (UTC+0700)

Submission ID: 2435782833

File name: Bab_3.docx (17.97K)

Word count: 420

Character count: 2337

Dipindai dengan CamScanner

BAB III indra awudina 105951100520

ORIGINALITY REPORT

9%	9%	3%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	docplayer.info Internet Source	3%
2	repository.radenintan.ac.id Internet Source	2%
3	anzdoc.com Internet Source	2%
4	digilib.uin-suka.ac.id Internet Source	2%

Exclude quotes Off
Exclude bibliography Off
Exclude matches < 2%

BAB IV indra awudina 105951100520

by TahapTutup



Submission date: 22-Aug-2024 06:43AM (UTC+0700)

Submission ID: 2435783904

File name: Bab_4.docx (69.8K)

Word count: 2516

Character count: 15163

Dipindai dengan CamScanner

AB IV indra awudina 105951100520

ORIGINAL REPORT
7
%
SIMILARITY INDEX

SIMILARITY INDEX

6
%
INTERNET SOURCES

2
%
PUBLICATIONS

2
%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ojs.unanda.ac.id Internet Source	2%
2	journal.unhas.ac.id Internet Source	2%
3	Dasril Dasril, Herman Indou, Rinto Suppa. "PROTOTYPE ALAT PENDETEKSI BANJIR MENGGUNAKAN ARDUINO BERBASIS IOT", Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan, 2024 Publication	2%
4	Submitted to UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Student Paper	2%

Exclude quotes Off

Exclude matches < 2%

Exclude bibliography Off

Dipindai dengan CamScanner

BAB V indra awudina

105951100520

by TahapTutup



Submission date: 22-Aug-2024 06:44AM (UTC+0700)

Submission ID: 2435784140

File name: Bab_5.docx (16.1K)

Word count: 273

Character count: 1733

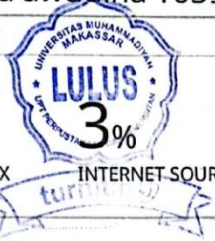
Dipindai dengan CamScanner

AB V indra awudina 105951100520

ORIGINALITY REPORT

3%

SIMILARITY INDEX



INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

docplayer.info

Internet Source

3%

Exclude quotes

Off

Exclude matches

< 2%

Exclude bibliography

On



Dipindai dengan CamScanner

RIWAYAT HIDUP



INDRA AWUDINA, 105951100520, Lahir di selat makassar pada tanggal 28 juli 1999. Penulis merupakan putra dari bapak Hamaluddin dan Ibu Suriyani. Penulis memulai Pendidikan formal pada tahun 2006 di SD 146 Mattoanging, kemudian lulus pada tahun 2012. Setelah menamatkan Pendidikan Tingkat dasar penulis kemudian melanjutkan Pendidikan di Tingkat menengah pada tahun yang sama yaitu pada SMP Negeri 30 Bulukumba dan lulus pada tahun 2015 setelah itu pada tahun yang sama penulis menamatkan Pendidikan pada menengah pada tahun 2018. Penulis melanjutkan Pendidikan di perguruan tinggi pada tahun 2020 pada program studi Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar Strata 1 (S1).

Akhir kata, penulis mengucapkan Terimakasih dan Syukur yang sebesar-besarnya atas terselesaikannya “Skripsi yang berjudul Analisa Nilai Tambah Sagu (Dange) di Kota Palopo “ yang dibimbing oleh 1. Ir. Muthmainnah, S.Hut., M.Hut., IPM dan Ir.Muhammad Tahnur.S.Hut.,M.Hut.,IPM