

HUBUNGAN PERILAKU PEMBUAT SAGU TERHADAP KUALITAS FISIK SAGU DI DESA KAMPUNG BARU KABUPATEN LUWU UTARA

*Relationship Of Sagu Maker Behavior To Physical Quality Of Sagu In Kampung Baru Village
North Luwu District*

Hidayat¹ dan Melissa Telaumbanua²

^{1,2}Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar
telaumbanua_melissa@yahoo.com

ABSTRACT

Hygiene and food sanitation is an attempt to control the dietary factors, people, places and equipment that may or may lead to illness or health problems. Sago (Metroxylonsp) is one of the food commodities that contains many carbohydrates, so sago is the staple food for some regions in Indonesia such as Maluku, Irian Jaya and partly in Sulawesi. The purpose of this study is to determine the relationship of sago maker behavior to physical quality in making sago in Kampung Baru Village Mappedeceng Sub-district, Luwu North District. The type of research is observational analytic with cross sectional approach is a research on the relationship of hygiene behavior of sanitation worker or seller in making sago by way of approach, observation or collecting data in measuring or collected at the same time. The result of research by using questionnaire and observation shows that high knowledge 28,1% and knowledge of low 71,9%, good attitude 31,8% and bad 68,2%, good action 20,4% and not good 79,6% . And get the result using Chi Square statistic test very influence to quality of sago and get knowledge result $p = 0,000 < \alpha = 0,05$, attitude $p = 0,000 < \alpha = 0,05$, and action $p = 0,000 < \alpha = 0,05$. The conclusion of this research is there is correlation between knowledge with quality of sago, there is correlation between attitude with quality of sago, and relationship between action with quality of sago in Kampung Baru Village Mappedeceng Sub-district of Luwu Utara Regency and sago makers are expected to raise awareness of personal hygiene and hygiene in producing sago so that the quality of sago is increased and does not cause harm.

Keywords: *Quality of sago, behavior, sago maker.*

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sagu (*Metroxylonsp*) merupakan salah satu komoditi bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat, sehingga sagu merupakan bahan makanan pokok untuk beberapa daerah di Indonesia seperti Maluku, Irian Jaya dan sebagian di Sulawesi. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan perilaku pembuat sagu terhadap kualitas fisik dalam pembuatan sagu di desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara. Adapun jenis penelitian adalah observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional* adalah suatu penelitian tentang hubungan perilaku higiene sanitasi pekerja atau penjamah dalam pembuatan sagu dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data diukur atau di kumpulkan dalam waktu bersamaan. Hasil penelitian dengan menggunakan kuesioner dan observasi menunjukkan bahwa pengetahuan tinggi 28,1% dan pengetahuan rendah 71,9%, sikap baik 31,8% dan buruk 68,2%, serta tindakan baik 20,4% dan tidak baik 79,6%. Dan mendapatkan hasil memakai uji statistik *Chi Square* sangat berpengaruh terhadap kualitas sagu dan mendapatkan hasil pengetahuan $p=0,000 < \alpha= 0,05$, sikap $p= 0,000 < \alpha= 0,05$, dan tindakan $p= 0,000 < \alpha=0,05$. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ada hubungan antara pengetahuan dengan kualitas sagu, ada hubungan antara sikap dengan kualitas sagu, dan adahubungan antara tindakan dengan kualitas sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara. Adapun saran dari penelitian ini yaitu diharapkan bagi pemerintah bagi pemerintah untuk rutin melaksanakan penyuluhan tentang cara-cara pembuatan sagu yang bersih dan sehat agar pengetahuan pembuat sagu menjadi lebih baik dan hasil sagu yang mereka produksi menjadi lebih bersih dan diharapkan pembuat sagu untuk meningkatkan kesadaran akan kebersihan pribadi dan kebersihan dalam memproduksi sagu agar kualitas sagu menjadi lebih meningkat dan tidak menyebabkan kerugian.

Keyword : *Kualitas sagu, perilaku, pembuat sagu.*

PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2006, dalam Kurniawati, Desi 2014). Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang

pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan Rumah Sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit

dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Terdapat 4 faktor yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit di rumah sakit melalui makanan yakni perilaku yang tidak higienis, adanya sumber penyakit menular, adanya media (makanan, minuman) dan residen. Pekerjaan dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya apabila dalam diri pekerja memiliki sikap positif yaitu sikap 14 jujur, disiplin, tanggung jawab, hati-hati, cermat dan teliti, senang akan kebersihan serta menjaga kesehatan (Purnawijayanti, H. A., 2001).

Sagu (*Metroxylon sp*) merupakan salah satu komoditi bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat, sehingga sagu merupakan bahan makanan pokok untuk beberapa daerah di Indonesia seperti Maluku, Irian Jaya dan sebagian di Sulawesi. 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, keruk, laksa dan kapurung. Pohon sagu memiliki tinggi 10-15 meter, tebal kulit 2-3 cm, daun berwarna hijau tua dengan panjang tangkai daun berwarna hijau kekuningan. Panjang tangkai daun 6,8 meter, dan berat batangnya mencapai 1,2 ton. (Saryana, H., 2013).

Hasil penelitian sebelumnya oleh Desy Kurniawati (2014), menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan dilakukan di tempat terbuka dan lantai dari tanah dan berdekatan dengan tempat sampah bahwa sampah untuk pengolahan nasi dilakukan di bekas kandang ayam. Penyajian makanan tidak menggunakan alat pelindung diri dan pencucian alat masak tidak menggunakan air mengalir pada saat pembilasan. Keseluruhan proses pengolahan makanan tidak dilakukan dengan tepat.

Sagu merupakan bahan dasar dari kapurung, dan kapurung ini sangat diminati oleh banyak kalangan. Dari jumlah peminat yang cukup banyak inilah perlu dilakukan pengawasan dari saat proses pembuatan tepung sagu, dan agar terhindar dari bahaya yang mungkin di akibatkan dari tepung sagu itu sendiri. Dari hasil observasi yang dilakukan, pembuatan sagu ini rata-rata dibuat atau di produksi dari usaha rumahan para warga, yang

mereka olah langsung di kebun dan disawah mereka sendiri.

Pada saat pemotongan warga menginjak-injak sagu tersebut tanpa menggunakan alas kaki dan tanpa mencuci kakinya terlebih dahulu. Dan pada saat proses pembuatan, pekerja tidak memakai peralatan yang tidak bersih dan higienis tetapi pekerja memakai parang, linggis, pengeruk sagu yang diletakkan di tanah serta peralatan tersebut sudah berkarat. Serta pada saat penyaringan warga memakai sumber air yang tidak memenuhi syarat, yaitu memakai air sawah, rawa-rawa, kolam, dan air parit yang ada disekitar tempat pembuatan sagu tersebut.

Dengan cara pengolahan atau pembuatan yang tidak baik dan tidak higienis maka hasil sagu yang di dapatkan akan menjadi tidak baik pula seperti akan menjadi kotor, keras, berwarna kehitam-hitaman, kekuningan, serta menjadi encer ketika akan di olah. Sedangkan yang kita harapkan yaitu pekerja atau penjamah sagu tersebut memakai air bersih maka hasil dari sagu tersebut tidak rusak dan menjadi putih bersih.

METODE

Dalam penelitian ini yang menjadi lokasi penelitian berada di tempat pembuatan sagu di Desa Kampung Baru, Kabupaten Luwu Utara, Kota Masamba.

Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh melalui survei dan observasi langsung ke tempat pembuatan sagu di Desa Kampung Baru Kab. Luwu Utara.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui penelusuran kepustakaan berupa referensi jurnal, artikel, buku, maupun laporan artikel yang terkait.

Pengolahan dan analisis data

Data yang telah dikumpul kemudian diolah dalam bentuk tabel dan dianalisa. Data yang diperoleh dan sudah terkumpul dari hasil observasi dari jawaban kuesioner kemudian diolah, disajikan dalam bentuk tabel serta diberikan uraian-uraian serta dibandingkan dengan standar yang ada. digunakan uji statistik Chi-Square, dimana tingkat kemaknaan atau signifikan adalah $\alpha = 0,05$ dimana

dikatakan bermakna atau signifikan apabila $p < \alpha$.

HASIL

Tabel 1
Hubungan Pengetahuan Dengan Kualitas Sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

Pengetahuan	Kualitas Sagu				Juml	%	Stat
	Baik		Tidak Baik				
	N	%	N	%			
Tinggi	28	51,9	26	48,1	54	100	p = 0,000
Rendah	17	12,3	121	87,7	138	100	
Jumlah	45	23,4	147	76,6	192	100	

Tabel 2
Hubungan Sikap Dengan Kualitas Sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

Sikap	Kualitas Sagu				Juml	%	Stat
	Baik		Tidak Baik				
	N	%	N	%			
Baik	34	54,8	28	45,2	62	100	p = 0,000
Buruk	11	8,5	119	91,5	130	100	
Jumlah	45	23,4	147	76,6	192	100	

Tabel 3
Hubungan Tindakan Dengan Kualitas Sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

Tindakan	Kualitas Sagu				Juml	%	Stati
	Baik		Tidak Baik				
	N	%	N	%			
Baik	29	72,5	11	27,5	40	100	p = 0,000
Tidak Baik	16	10,5	136	89,5	152	100	
Jumlah	45	23,4	147	76,6	192	100	

PEMBAHASAN

1. Hubungan Pengetahuan Dengan Kualitas Sagu

Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan dimana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Namun perlu ditekankan bahwa seseorang yang berpendidikan rendah tidak berarti mutlak berpengetahuan rendah

pula. Peningkatan pengetahuan tidak mutlak dari pendidikan formal, akan tetapi juga dapat diperoleh pada pendidikan non formal. Dari seluruh responden, 10 orang (5%) yang tidak pernah sekolah, tamatan SD sebanyak 24 orang (13%), tamatan SMP sebanyak 40 orang (21%) dan tamatan SMA yang paling banyak sebanyak 118 orang (61%). Menurut Pambudi (2009), tingkat pendidikan di suatu wilayah dapat menggambarkan kualitas penduduk di daerah tersebut.

Semakin tinggi tingkat pendidikan maka kualitas penduduk akan semakin baik pula jika diukur dari aspek pengetahuan.

Namun hal tersebut belum tentu dapat menjamin kesadaran dan kedewasaan masyarakat. Apabila tingginya tingkat pendidikan diiringi dengan kesadaran dan kedewasaan yang tinggi, maka bukan hal yang mustahil jika dapat mewujudkan tatanan kehidupan yang semakin baik pula. Oleh karena itu pengetahuan tinggi yang dimiliki responden tidak secara langsung membentuk sikap yang juga berkategori mendukung praktek sanitasi lingkungan yang sehat karena menurut Allport (dalam Notoatmodjo, 2003). Sebagian besar responden adalah tamatan SMA sehingga kemampuan untuk menerima informasi tentang sanitasi masih rendah. Semakin tinggi tingkat pendidikan akan sangat berpengaruh dalam menerima informasi. Namun, tingkat pengetahuan juga masih bisa dikatakan relatif kurang karena persentasi menunjukkan 71,9% responden yang memiliki pengetahuan kurang.

Hal ini bisa saja disebabkan oleh faktor perekonomian rendah sebab tingkat pendidikan yang kurang. Dalam penelitian ini diperoleh hasil ada hubungan antara pengetahuan pembuat sagu dan kualitas sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara yaitu $p = 0,000 < \alpha = 0,05$. Dari 54 responden yang memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 28 orang (51,9%) yang baik kualitas sagunya, dan 26 orang (48,1%) yang tidak baik kualitas sagunya. Sedangkan dari 138 responden yang memiliki pengetahuan rendah sebanyak 17 orang (12,3%) yang baik hasil kualitas sagunya, dan 121 orang (87,7%) yang tidak baik kualitas sagunya. Hal ini dikarenakan oleh kebiasaan pembuat sagu yang hanya mengikuti cara pembuatan sagu dari orang tua secara turun-temurun atau melihat dari

sesama pembuat saguyang lain, dan ditambah kurangnya pendidikan pembuat sagu sehingga mereka tidak tahu bagaimana cara pengolahan sagu yang baik dan bersih.

Dari hasil wawancara yang dilakukan menggunakan kuesioner di Desa Kampung Baru terdapat 77 orang (40%) yang belum memahami cara pembuatan sagu dengan cara yang bersih. Hal ini dapat disebabkan oleh kurangnya informasi yang di dapatkan oleh pembuat sagu.

2. Hubungan Sikap Dengan Kualitas Sagu

Sikap dapat dibentuk atau dipengaruhi oleh pengalaman pribadi seseorang. Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku.

Dalam penelitian ini diperoleh hasil ada hubungan antara sikap pembuat sagu dan kualitas sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mapedeceng Kabupaten Luwu Utara yaitu $p = 0,000 < \alpha = 0,05$. Dari 62 responden yang mempunyai sikap baik sebanyak 34 orang (54,8%) yang baik kualitas sagunya, dan 28 orang (45,2%) yang tidak baik kualitas sagunya. Sedangkan dari 130 responden yang memiliki sikap buruk sebanyak 11 orang (8,5%) yang baik kualitas sagunya, dan 119 orang (91,5%) yang tidak baik kualitas sagunya. Hasil penelitian menunjukkan sikap baik pembuat sagu lebih besar dari pada sikap buruk, tetapi dilihat dari hasil sagu yang di dapatkan lebih besar yang tidak baik.

Dari hasil yang di dapatkan memang berbeda dengan kenyataan yang dilihat langsung di tempat pembuatan sagu dengan jawaban-jawaban pembuat sagu di dalam kuesioner. Dikarenakan pembuat sagu tidak mau terlihat diluar bahwa hasil dari pada sagu mereka berkesan jelek dimata konsumen yang mengakibatkan sagu mereka menjadi tidak laku dan mereka menjadi rugi. Sikap yang buruk dikarenakan pengalaman atau kebiasaan seseorang yang ia yakini benar tetapi kenyataannya salah dan sulit untuk dirubah. Sama pada pekerja pembuat sagu yang dimana contohnya hampir semua saringan di tempat

pengolahan sagu yang menjadi objek penelitian tidak pernah dicuci dari awal mereka membuat tempat pengolahan sagu dantidak pernah dibersihkan peralatan yang digunakan secara terus-menerus. Pada proses ini dapat kita lihat langsung bahwa sikap para pembuat sagu tetap berjalan pada tempatnya saja atau tidak akan berkembang-berkembang menjadi baik.

Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan atau sumber informasi yang mereka dapatkan baik dalam pendidikan maupun lingkungan.

Dan ruang lingkup para pekerja pembuat sagu hanya sesama mereka sehingga pengetahuan mereka kurang. Adapun ciri-ciri sagu yang baik yaitu berwarna putih, tidak kotor, saat di pegang tidak menggumpal, terasa kesat, tidak berwarna coklat atau kemerah-merahan, dan tidak berbau. Untuk mendapatkan hasil sagu yang baik seperti di atas, kita dapat lakukan dengan carapembuatan sagu yang bersih contohnya memakai air yang bersih sesuai dengan Permenkes tentang standar kualitas air bersih No. 416/MENKES/PER/IX/1990, mencuci kaki dan tangan sebelum membuat sagu, dan membersihkan peralatan pembuatan sagu secara rutin.

3. Hubungan Tindakan Dengan Kualitas Sagu

Tindakan merupakan realisasi dari pengalaman dan sikap menjadi perbuatan nyata. Tindakan juga merupakan respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk nyata dan terbuka. Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik, tetapi tidak selalu orang yang berpengetahuan baik langsung melakukan tindakan yang benar. Menurut Notoatmodjo (2003), seseorang dapat bertindak atau berperilaku baru tanpa mengetahui terlebih dahulu makna stimulus yang diterimanya, dengan kata lain tindakan seseorang tidak harus didasari oleh pengetahuan atau sikap. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak di dasari oleh pengetahuan. Dalam penelitian ini diperoleh hasil ada hubungan antara tindakan pembuat sagu dan kualitas sagu di Desa

Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara yaitu $p = 0,000 < \alpha = 0,05$.

Dari 40 responden yang memiliki tindakan yang baik sebanyak 29 orang (72,5%) yang kualitas sagunya baik, dan 11 orang (27,5%) yang kualitas sagunya tidak baik. Sedangkan dari 152 responden yang memiliki tindakan tidak baik sebanyak 16 orang (10,5%) yang kualitas sagunya baik, dan 136 orang (89,5%) yang kualitas sagunya tidak baik. Dari hasil penelitian di atas bahwa tindakan yang tidak baik dan mendapatkan hasil sagu yang tidak bagus memiliki nilai yang tinggi. Hal ini terlihat pada saat saya meninjau langsung ditempat pembuatan sagu pada saat mengolah, batang-batang sagu yang akan di kupas di letakkan atau di biarkan terendam di rawa, pada saat setelah pengupasan kulit, batas-batang yang akan diparut di letakkan begitu saja dan perlakuan sama pada saat setelah sagu di parut di letakkan saja di bawah tanpa menggunakan wadah ataupun alas sedangkan para pembuat sagu lalu lalang serta menginjak sagu yang telah diparut padahal kondisi rata-rata lantai tempat pengolahan sagu tidak bersih dan kadang becek.

Air yang digunakanpun untuk proses pemisahan ampas sagu dan sari sagupun berasal dari sumber-sumber air yang kurang bersih, seperti air rawa, air parit, air kolam dan air sawah. Sumber-sumber air inilah yang para pembuat sagu pakai atau gunakan. Air yang digunakan untuk pengolahan sagu, yang diperoleh dari rawadiambil atau di alirkan menggunakan pompa atau mesin sehingga kotoran-kotoran dan lumpurpun ikut tersedot masuk didalam mesin dan di pakai untuk proses penyaringan dan pengendapan sagu, sampai pada penggantian air untuk mengendapkan atau merendam sagu agar sagu tidak kering.

Sedangkan para ibu-ibu menggunakan air ditempat itu juga sebagai air untuk mencuci piring. Adapun beberapa pengolah sagu yang masih memakai timba-timba sederhana tetapi sumbernyapun sama. Peralatan yang digunakan seperti kampak dan parang pemotong, mesin parut atau penggiling, mesin penyedot air,

penyaringan, dan tempat atau wadah pengendapan. Semua tidak dicuci atau di rawat secara berkala. Sehingga, alat-alat ada yang berkarat dan ada sisa-sisa dari proses sebelumnya yang kering.

Sagu adalah bahan pangan olahan yang di produksi secara manual baik alat-alat dan prosesnya. Proses pembuatan sagu yang telah saya lihat langsung pada tempatnya sangatlah sederhana dan manual, mulai dari penebangan, pembelahan, pamarutan, pemerasan, dan pengendapan sari dari sagu. Dari proses yang sederhana ini banyak hal-hal yang tidak sesuai. Dari penjelasan diatas sudah terlihat jelas bahwa tindakan pembuat sagu sangat tidak bersih dan dilihat dari hasil sagu yang tidak baik. Tindakan yang dilakukan para pembuat sagu yang mengakibatkan kualitas sagu yang di dapatkan pada saat observasi dan analisis data dan dapat di peroleh hasil dari tabel 5.9 yaitu 29,1% yang memiliki hasil sagu baik, sedangkan 70,8% yang memiliki hasil sagu tidak baik. Dari hasil diatas menunjukkan bahwa persen sagu yang tidak baik lebih besar dari pada hasil sagu yang baik. Hal ini dapat saya lihat langsung di tempat pengolahan sagu bahwa banyak hal yang dapat menyebabkan hasil sagu kurang baik.

KESIMPULAN

1. Terdapat hubungan antara pengetahuan pembuat sagu dengan kualitas sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara yang di dukung dari hasil perhitungan Chi Square yaitu ($p = 0,000 < \alpha = 0,05$).
2. Terdapat hubungan antara sikap pembuat sagu dengan kualitas sagu di Desa Kampung Baru yang di dukung dari hasil perhitungan Chi Square yaitu ($p = 0,000 < \alpha = 0,05$).
3. Terdapat hubungan antara tindakan pembuat sagu dengan kualitas sagu di Desa Kampung Baru Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara yang di dukung dari hasil perhitungan Chi Square yaitu ($p = 0,000 < \alpha 0,05$).

SARAN

1. Diharapkan bagi pemerintah setempat untuk rutin melaksanakan penyuluhan

- tentang cara-cara pembuatan sagu yang bersih dan sehat agar pengetahuan pembuat sagu menjadi lebih baik dan hasil sagu yang mereka produksi menjadi lebih bersih.
2. Diharapkan pembuat sagu untuk meningkatkan kesadaran akan kebersihan pribadi dan kebersihan dalam memproduksi sagu agar kualitas sagu menjadi lebih meningkat dan tidak menyebabkan kerugian.
 3. Diharapkan agar para pembuat sagu dapat lebih memahami dan meningkatkan tindakan yang bersih dalam membuat sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Kurniawati Desi. 2014. *Studi Kualitatif Cara Pengolahan Makanan pada Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali*. Laporan Hasil Penelitian, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta : <https://www.scribd.com>. diakses 11 Januari 2017.
- Notoamodjo Soekidjo. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Dan Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Purnawijayanti H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, Dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saryana H. 2013. *Tanaman Sagu*. <http://digilib.unila.ac.id>. diakses 9 Januari 2017.