

THE RELATIONSHIP BETWEEN CULTURE AND SAGO (SINONGGI) CONSUMPTION PATTERNS AMONG THE TOLAKI ETHNIC GROUP IN SOUTHEAST SULAWESI: AN ANTHROPOLOGICAL NUTRITION STUDY

RELASI ANTARA BUDAYA DAN POLA KONSUMSI SAGU (SINONGGI) BAGI SUKU TOLAKI, SULAWESI TENGGARA (STUDI ANTROPOLOGI GIZI)

Saasa^{1*}, Rasma²

Fakultas ilmu Kesehatan, Institut Teknologi dan Kesehatan Avicenna^{1,2}

*sasa80itkavicenna@gmail.com

**Corresponding Author*

ABSTRACT

This research was motivated by the importance of local food as part of cultural identity and community food security amid the modernization of consumption patterns. One of the traditional foods still maintained by the Tolaki community in Southeast Sulawesi is sinonggi, which is made from sago. This study aims to analyze the relationship between culture and the consumption pattern of sinonggi among the Tolaki Tribe from the perspective of nutritional anthropology. The study employed a qualitative approach with a descriptive method. Data collection techniques were conducted through observation, in-depth interviews, and documentation involving community leaders, culinary business actors, and local communities. The results showed that sinonggi is not only consumed as a traditional staple food, but also has social and cultural meanings through communal eating traditions, its presentation in traditional ceremonies, and its role as a symbol of respect for guests. The study also found changes in consumption patterns among younger generations who increasingly prefer rice and modern foods due to modernization influences. In addition, sinonggi has an important role in supporting food security and the local economy through the development of sago-based culinary businesses. This study concludes that the consumption of sinonggi represents the relationship between culture, social identity, and the utilization of local food among the Tolaki community in Southeast Sulawesi.

Keywords: Cultural food; food security; nutritional anthropology; sago; sinonggi

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya dan ketahanan pangan masyarakat di tengah modernisasi pola konsumsi masyarakat. Salah satu pangan tradisional yang masih dipertahankan oleh masyarakat Tolaki di Sulawesi Tenggara adalah sinonggi yang berbahan dasar sagu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis relasi antara budaya dan pola konsumsi sinonggi bagi Suku Tolaki dalam perspektif antropologi gizi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap tokoh masyarakat, pelaku usaha kuliner, dan masyarakat lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sinonggi tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan pokok tradisional, tetapi juga memiliki makna sosial dan budaya melalui tradisi makan bersama, penyajian dalam acara adat, serta simbol penghormatan terhadap tamu. Penelitian juga menemukan adanya perubahan pola konsumsi pada generasi muda yang mulai beralih ke nasi dan makanan modern akibat pengaruh modernisasi. Selain itu, sinonggi memiliki nilai penting dalam mendukung ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat lokal melalui pengembangan usaha kuliner berbasis sagu. Penelitian ini menyimpulkan bahwa konsumsi sinonggi merepresentasikan hubungan antara budaya, identitas sosial, dan pemanfaatan pangan lokal pada masyarakat Tolaki di Sulawesi Tenggara.

Kata Kunci: Antropologi gizi; budaya pangan; ketahanan pangan; sinonggi; sago

1. PENDAHULUAN

Pangan tradisional merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat karena tidak hanya berfungsi sebagai sumber pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam kajian antropologi gizi, makanan dipahami sebagai produk budaya yang berkaitan erat dengan nilai sosial, kebiasaan, lingkungan, dan sistem pengetahuan masyarakat lokal. Pada masyarakat Suku Tolaki, salah satu pangan tradisional yang masih bertahan hingga saat ini adalah Sinonggi yang berbahan dasar sagu. Sinonggi telah lama menjadi makanan pokok masyarakat Tolaki sebelum beras mendominasi pola konsumsi masyarakat modern (Tamtama et al., 2024). Kehadiran sinonggi tidak hanya mencerminkan pola makan tradisional, tetapi juga merepresentasikan nilai kebersamaan, solidaritas sosial, serta hubungan masyarakat Tolaki dengan lingkungan ekologisnya yang kaya akan tanaman sagu (Syarbiah & Hasniati, 2022). Dalam praktik sosialnya, konsumsi sinonggi sering dilakukan secara bersama-sama dalam lingkup keluarga maupun acara adat sehingga memperlihatkan bahwa makanan memiliki makna simbolik dalam kehidupan budaya masyarakat. Selain sebagai makanan pokok, sinonggi juga telah mengalami pengembangan dalam bentuk produk olahan yang mendukung kreativitas dan aktivitas ekonomi masyarakat lokal (Tonasa, 2025).

Di tengah perubahan sosial dan modernisasi pangan, keberadaan sinonggi menghadapi tantangan akibat meningkatnya konsumsi beras dan makanan instan pada masyarakat perkotaan. Data Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara (2026) menunjukkan bahwa produksi beras di Sulawesi Tenggara pada tahun 2025 mencapai 390,98 ribu ton untuk konsumsi pangan penduduk, meningkat sebesar 22,49% dibandingkan tahun sebelumnya. Tingginya produksi dan konsumsi beras tersebut memperlihatkan semakin kuatnya ketergantungan masyarakat terhadap pangan berbasis padi dibandingkan pangan lokal seperti sagu. Padahal, sagu memiliki potensi besar sebagai sumber karbohidrat alternatif yang sesuai dengan kondisi ekologis wilayah Sulawesi Tenggara serta memiliki nilai kesehatan karena bebas gluten dan memiliki indeks glikemik yang relatif rendah. Selain berfungsi sebagai pangan lokal, sinonggi juga berkembang menjadi bagian dari aktivitas ekonomi masyarakat melalui usaha kuliner tradisional yang banyak ditemukan di berbagai wilayah Sulawesi Tenggara (Timisela et al., 2022). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa konsumsi sinonggi tidak hanya berkaitan dengan kebutuhan pangan, tetapi juga berhubungan dengan dinamika budaya, kesehatan, identitas lokal, dan ketahanan pangan masyarakat Tolaki di tengah arus modernisasi.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji hubungan antara konsumsi sagu, budaya pangan lokal, dan ketahanan pangan masyarakat di berbagai wilayah Indonesia. Sidiq et al. (2022) menemukan bahwa konsumsi sagu pada masyarakat adat Papua Barat dipengaruhi oleh faktor budaya, lingkungan, akses pangan, serta perubahan gaya hidup masyarakat modern. Jamili (2022) menunjukkan bahwa telah terjadi perubahan pola konsumsi pangan pada generasi muda di Halmahera Barat yang cenderung beralih dari sagu ke beras akibat pengaruh modernisasi dan perubahan preferensi makanan. Sementara itu, Fitriani et al. (2023) menjelaskan bahwa pangan lokal berbasis sagu memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat petani sagu di Kabupaten Konawe Utara, terutama pada masa pandemi Covid-19 karena sagu menjadi sumber pangan alternatif yang mudah diakses masyarakat.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu tersebut, kajian mengenai sagu lebih banyak berfokus pada aspek ketahanan pangan, perubahan pola konsumsi, dan pengembangan pangan lokal, sedangkan penelitian yang secara khusus mengkaji relasi antara budaya dan pola konsumsi sinonggi pada masyarakat Tolaki dalam perspektif antropologi gizi masih terbatas. Penelitian ini memiliki perbedaan karena tidak hanya melihat sinonggi sebagai sumber pangan lokal, tetapi juga sebagai simbol budaya, media solidaritas sosial, serta bagian dari identitas masyarakat Tolaki di Sulawesi Tenggara. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti dinamika perubahan konsumsi sinonggi di tengah modernisasi pangan dan meningkatnya dominasi konsumsi beras pada masyarakat perkotaan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk

menganalisis relasi antara budaya dan pola konsumsi sinonggi bagi Suku Tolaki di Sulawesi Tenggara melalui pendekatan antropologi gizi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat akademis dalam pengembangan kajian antropologi pangan dan antropologi gizi, serta menjadi referensi dalam upaya pelestarian pangan lokal dan penguatan ketahanan pangan berbasis budaya masyarakat lokal.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk memahami relasi antara budaya dan pola konsumsi sinonggi pada masyarakat Suku Tolaki dalam perspektif antropologi gizi. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berupaya mendeskripsikan makna sosial, nilai budaya, serta kebiasaan konsumsi pangan lokal yang hidup dan berkembang dalam masyarakat. Lokasi penelitian dilakukan di wilayah masyarakat Tolaki di Sulawesi Tenggara yang masih mempertahankan tradisi konsumsi sinonggi dalam kehidupan sehari-hari maupun kegiatan adat. Informan penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling dengan mempertimbangkan individu yang memahami budaya konsumsi sinonggi, seperti tokoh adat, masyarakat lokal, pelaku usaha kuliner tradisional, serta beberapa generasi muda masyarakat Tolaki. Fokus penelitian diarahkan pada pola konsumsi sinonggi, makna budaya dalam tradisi makan bersama, perubahan pola konsumsi masyarakat, serta nilai sosial dan ketahanan pangan yang terkandung dalam konsumsi sagu sebagai pangan lokal.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung proses penyajian dan konsumsi sinonggi dalam kehidupan masyarakat, sedangkan wawancara mendalam digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pandangan masyarakat terhadap nilai budaya dan fungsi sosial sinonggi. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian berupa foto kegiatan, catatan lapangan, serta dokumen pendukung lainnya yang berkaitan dengan budaya konsumsi sagu pada masyarakat Tolaki. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Untuk menjaga keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga data yang diperoleh lebih valid dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi Sinonggi masih menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat Suku Tolaki meskipun pola konsumsi masyarakat mulai mengalami perubahan akibat modernisasi pangan. Berdasarkan hasil observasi di lokasi penelitian, sinonggi masih sering disajikan pada waktu makan siang dan makan malam, terutama di wilayah pedesaan yang masyarakatnya masih mempertahankan budaya pangan lokal. Peneliti juga menemukan bahwa proses penyajian sinonggi umumnya dilakukan secara sederhana dengan menggunakan wadah besar yang dikonsumsi bersama anggota keluarga maupun tamu yang hadir. Dalam beberapa rumah tangga, sinonggi disajikan bersama ikan bakar, sayur daun kelor, kuah parende, dan sambal khas daerah. Hasil wawancara dengan responden berinisial LM selaku tokoh masyarakat menyatakan bahwa "Sinonggi itu bukan sekadar makanan, tetapi sudah menjadi kebiasaan turun-temurun orang Tolaki sejak dulu sampai sekarang" (LM, wawancara, 2026). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa sinonggi memiliki kedudukan penting sebagai identitas budaya masyarakat Tolaki.

Berdasarkan hasil observasi, konsumsi sinonggi juga memiliki makna sosial yang kuat dalam kehidupan masyarakat. Pada beberapa kegiatan keluarga dan pertemuan adat, masyarakat terlihat mengkonsumsi sinonggi secara bersama-sama dalam satu tempat

penyajian tanpa membedakan status sosial maupun kedudukan seseorang. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa budaya makan bersama menjadi simbol solidaritas sosial dan persaudaraan masyarakat Tolaki. Hasil wawancara dengan responden berinisial SR menjelaskan bahwa “Kalau makan sinonggi bersama itu terasa lebih dekat dan akrab, semua orang bisa duduk bersama tanpa melihat jabatan atau statusnya” (SR, wawancara, 2026). Selain itu, observasi juga menunjukkan bahwa tradisi makan bersama menggunakan sinonggi masih dipertahankan pada acara musyawarah keluarga dan penyambutan tamu penting sebagai bentuk penghormatan dalam budaya lokal masyarakat Tolaki.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa sinonggi tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian penting dalam kegiatan adat dan acara resmi masyarakat. Berdasarkan hasil observasi lapangan, sinonggi sering disajikan pada pesta adat, pertemuan masyarakat, kegiatan pemerintah daerah, dan acara budaya lokal di Sulawesi Tenggara. Penyajian sinonggi dalam kegiatan tersebut menjadi simbol penghargaan terhadap tamu sekaligus bentuk pelestarian pangan lokal daerah. Hasil wawancara dengan responden berinisial AN selaku pelaku usaha kuliner menyatakan bahwa “Sekarang banyak tamu dari luar daerah yang mencari sinonggi karena dianggap makanan khas yang wajib dicoba kalau datang ke Konawe” (AN, wawancara, 2026). Temuan tersebut menunjukkan bahwa sinonggi mulai berkembang sebagai bagian dari identitas kuliner daerah yang dikenal tidak hanya oleh masyarakat Tolaki, tetapi juga masyarakat lintas etnis di Sulawesi Tenggara.

Di sisi lain, hasil observasi menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi sinonggi terutama pada generasi muda di wilayah perkotaan. Sebagian besar generasi muda lebih sering mengonsumsi nasi dan makanan cepat saji dibandingkan pangan lokal berbasis sagu. Faktor praktis, pengaruh modernisasi, serta perubahan gaya hidup menjadi penyebab berkurangnya konsumsi sinonggi pada kelompok usia muda. Hasil wawancara dengan responden berinisial RD menyatakan bahwa “Anak-anak muda sekarang lebih sering makan nasi atau makanan modern karena dianggap lebih praktis dibandingkan sinonggi” (RD, wawancara, 2026). Meskipun demikian, pemerintah daerah dan masyarakat lokal masih berupaya mempertahankan keberadaan sinonggi melalui festival kuliner, lomba makanan tradisional, dan promosi pangan lokal dalam berbagai kegiatan daerah.

Selain memiliki nilai budaya dan sosial, hasil penelitian menunjukkan bahwa sinonggi juga dipandang masyarakat sebagai pangan lokal yang mendukung kesehatan dan ketahanan pangan. Berdasarkan hasil observasi, masyarakat masih memanfaatkan sagu sebagai alternatif pangan ketika harga beras meningkat atau pasokan beras mengalami keterbatasan. Masyarakat menilai bahwa sagu lebih mudah diperoleh dan sesuai dengan kondisi lingkungan lokal Sulawesi Tenggara yang banyak ditumbuhi tanaman sagu. Hasil wawancara dengan responden berinisial HT menyatakan bahwa “Kalau beras susah didapat atau mahal, masyarakat masih bisa bertahan dengan makan sinonggi karena sagu selalu tersedia di kampung” (HT, wawancara, 2026). Selain itu, berkembangnya usaha kuliner berbasis sinonggi juga memberikan dampak ekonomi bagi masyarakat karena makanan tradisional tersebut menjadi salah satu menu favorit pada beberapa rumah makan khas daerah di Sulawesi Tenggara. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat disusun sintesis temuan penelitian sebagai berikut.

Tabel 1. Sintesis Temuan Penelitian

No	Temuan Penelitian	Hasil Observasi dan Wawancara
1	Sinonggi sebagai makanan pokok tradisional	Sinonggi masih dikonsumsi masyarakat Tolaki sebagai pangan utama dan diwariskan secara turun-temurun.
2	Nilai sosial dalam konsumsi sinonggi	Tradisi makan bersama mencerminkan solidaritas sosial, kebersamaan, dan persaudaraan masyarakat Tolaki.

No	Temuan Penelitian	Hasil Observasi dan Wawancara
3	Sinonggi dalam kegiatan adat	Sinonggi disajikan dalam acara adat, penyambutan tamu, dan kegiatan resmi sebagai simbol penghormatan budaya.
4	Perubahan pola konsumsi	Generasi muda mulai beralih ke nasi dan makanan modern akibat pengaruh modernisasi dan gaya hidup praktis.
5	Nilai kesehatan dan ketahanan pangan	Sagu dipandang sebagai pangan alternatif yang mendukung ketahanan pangan dan tetap tersedia saat kondisi krisis pangan.
6	Nilai ekonomi sinonggi	Sinonggi berkembang menjadi produk kuliner lokal yang memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat dan pelaku usaha kuliner.

3.2. Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi Sinonggi pada masyarakat Suku Tolaki tidak hanya dipahami sebagai aktivitas pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat lokal. Tradisi konsumsi sinonggi yang masih dipertahankan hingga saat ini memperlihatkan adanya hubungan erat antara budaya, lingkungan, dan sistem pangan masyarakat Tolaki. Dalam perspektif antropologi gizi, makanan memiliki fungsi simbolik yang berkaitan dengan identitas sosial dan nilai budaya masyarakat. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Sidiq et al. (2022) yang menjelaskan bahwa konsumsi sagu pada masyarakat adat Papua Barat dipengaruhi oleh faktor budaya, tradisi lokal, serta hubungan masyarakat dengan lingkungan tempat tumbuhnya tanaman sagu. Selain itu, Haruna et al. (2022) juga menjelaskan bahwa tanaman sagu memiliki nilai etnobotani ekonomi yang penting dalam kehidupan masyarakat adat karena berkaitan dengan sistem pengetahuan lokal dan keberlangsungan budaya masyarakat. Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwa keberadaan sinonggi pada masyarakat Tolaki masih menjadi simbol identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan dipertahankan dalam kehidupan sosial masyarakat.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa konsumsi sinonggi memiliki nilai sosial yang kuat melalui tradisi makan bersama dalam satu wadah besar pada kegiatan keluarga maupun acara adat. Tradisi tersebut mencerminkan nilai solidaritas sosial, persaudaraan, dan kesetaraan dalam masyarakat Tolaki tanpa membedakan status sosial maupun kedudukan seseorang. Dalam kajian antropologi pangan, praktik makan bersama menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai media integrasi sosial dan pembentukan hubungan sosial masyarakat. Temuan ini relevan dengan penelitian Noer et al. (2023) yang menjelaskan bahwa pengembangan sagu berkelanjutan tidak dapat dipisahkan dari nilai kearifan lokal masyarakat yang telah diwariskan secara turun-temurun. Mukadas et al. (2024) juga menjelaskan bahwa pelestarian kuliner tradisional masyarakat Tolaki merupakan bagian dari upaya mempertahankan nilai budaya lokal di tengah perkembangan modernisasi. Selain itu, Dewayani et al. (2024) menyatakan bahwa keberlanjutan produk pangan tradisional berbasis sagu sangat dipengaruhi oleh kemampuan masyarakat dalam mempertahankan nilai budaya sekaligus menyesuaikan diri dengan perkembangan produk pangan modern. Dengan demikian, tradisi konsumsi sinonggi pada masyarakat Tolaki menunjukkan bahwa pangan lokal memiliki fungsi sosial dan budaya yang tetap bertahan di tengah perubahan sosial masyarakat.

Penelitian ini juga menemukan bahwa konsumsi sinonggi mengalami perubahan terutama pada generasi muda di wilayah perkotaan yang mulai beralih mengkonsumsi nasi dan makanan modern. Faktor modernisasi, perubahan gaya hidup, serta meningkatnya dominasi pangan berbasis beras menjadi penyebab utama menurunnya konsumsi sagu pada kelompok usia muda. Kondisi ini memperlihatkan adanya transformasi budaya pangan masyarakat akibat pengaruh perkembangan sosial dan ekonomi modern. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Naldi dan Chastine (2024) yang menyatakan bahwa meningkatnya konsumsi beras di Maluku menyebabkan terjadinya perubahan budaya pemanfaatan sagu dalam kehidupan

masyarakat lokal. Penelitian Jamili (2022) juga menunjukkan bahwa generasi muda di Halmahera Barat mulai meninggalkan sagu sebagai makanan pokok dan lebih memilih pangan modern yang dianggap lebih praktis dan mudah diperoleh. Selain itu, Afni et al. (2024) menjelaskan bahwa perilaku Generasi Z terhadap makanan olahan sagu dipengaruhi oleh perubahan selera konsumsi, gaya hidup modern, dan rendahnya minat terhadap pangan tradisional. Meskipun demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat dan pemerintah daerah masih berupaya mempertahankan eksistensi sinonggi melalui kegiatan festival kuliner, promosi pangan lokal, dan kegiatan budaya daerah sebagai bentuk pelestarian identitas budaya masyarakat Tolaki.

Selain berkaitan dengan budaya dan identitas sosial, penelitian ini menunjukkan bahwa sinonggi memiliki nilai penting dalam aspek kesehatan dan ketahanan pangan masyarakat. Sagu dipandang sebagai sumber karbohidrat alternatif yang mudah diperoleh, sesuai dengan kondisi ekologis wilayah Sulawesi Tenggara, dan tetap dapat dimanfaatkan ketika terjadi keterbatasan pasokan beras. Dalam perspektif antropologi gizi, pemanfaatan pangan lokal seperti sagu menunjukkan kemampuan masyarakat dalam menyesuaikan pola konsumsi dengan lingkungan dan sumber daya alam yang tersedia. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Fitriani et al. (2023) yang menjelaskan bahwa pangan lokal berbasis sagu memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat petani di Konawe Utara, terutama pada masa pandemi Covid-19. Dewayani et al. (2022) juga menjelaskan bahwa produk pangan berbasis sagu memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan lokal di Sulawesi Selatan karena sagu merupakan sumber pangan alternatif yang mudah dikembangkan. Penelitian Kadir et al. (2024) menunjukkan bahwa pangan tradisional berbasis sagu di Indonesia Timur memiliki potensi sebagai sumber energi alternatif yang mendukung kesehatan masyarakat dan aktivitas fisik. Selain itu, Puspantari et al. (2023) menjelaskan bahwa sagu merupakan pangan ramah lingkungan yang mendukung keberlanjutan ekologi dan pengurangan ketergantungan terhadap beras. Hal serupa juga dijelaskan oleh Mardiatoko et al. (2024) bahwa keberadaan hutan sagu memiliki kontribusi penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional sekaligus membantu penanganan perubahan iklim di Indonesia. Dalam aspek ekonomi, berkembangnya usaha pengolahan dan kuliner berbasis sinonggi juga memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat lokal sebagaimana dijelaskan oleh Nursalam et al. (2023) dan Junus (2025) mengenai kontribusi usaha pengolahan sagu terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di Sulawesi Tenggara.

Meskipun penelitian ini telah memberikan gambaran mengenai relasi antara budaya dan pola konsumsi sinonggi pada masyarakat Tolaki, penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Penelitian hanya dilakukan pada wilayah tertentu di Sulawesi Tenggara sehingga belum sepenuhnya menggambarkan keseluruhan dinamika konsumsi sinonggi pada seluruh komunitas masyarakat Tolaki. Selain itu, penelitian ini lebih menekankan pendekatan kualitatif sehingga belum mengukur secara kuantitatif tingkat konsumsi sinonggi, kandungan gizi, maupun pengaruh ekonomi terhadap pola konsumsi masyarakat. Penelitian ini juga belum membahas secara mendalam mengenai strategi kebijakan pemerintah dalam pengembangan pangan lokal berbasis sagu sebagai bagian dari ketahanan pangan daerah. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan pendekatan campuran (*mixed methods*) dengan cakupan wilayah yang lebih luas serta mengkaji hubungan antara budaya pangan lokal, kesehatan masyarakat, dan pembangunan ekonomi berkelanjutan secara lebih komprehensif.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsumsi Sinonggi pada masyarakat Suku Tolaki tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga memiliki makna budaya, sosial, ekonomi, dan ketahanan pangan. Sinonggi menjadi simbol identitas budaya masyarakat Tolaki yang diwariskan secara turun-temurun serta mencerminkan

nilai solidaritas sosial melalui tradisi makan bersama dalam kegiatan keluarga maupun acara adat. Di sisi lain, modernisasi pangan menyebabkan terjadinya perubahan pola konsumsi terutama pada generasi muda yang lebih memilih nasi dan makanan modern dibandingkan pangan lokal berbasis sagu. Penelitian ini memberikan implikasi bahwa pelestarian pangan lokal berbasis budaya perlu didukung melalui penguatan edukasi budaya pangan, pengembangan kuliner lokal, serta kebijakan ketahanan pangan daerah berbasis sumber daya lokal. Penelitian ini masih memiliki keterbatasan karena hanya dilakukan pada wilayah tertentu di Sulawesi Tenggara dengan pendekatan kualitatif sehingga belum menggambarkan kondisi konsumsi sinonggi secara menyeluruh pada seluruh masyarakat Tolaki. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pendekatan mixed methods dengan cakupan wilayah yang lebih luas serta mengkaji aspek kandungan gizi, pola konsumsi generasi muda, dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal sagu secara lebih mendalam.

5. REFERENSI

- Afni, N., Sapar, S., & Alfian, A. (2024). Perilaku generasi Z terhadap makanan khas olahan sagu di Tana Luwu. *Mediagro*, 20(2), 136–147. <https://doi.org/10.31942/mediagro.v20i2.10832>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara. (2026). Luas panen dan produksi padi di Sulawesi Tenggara 2025. <https://sultra.bps.go.id/id/pressrelease/2026/02/02/1272/luas-panen-dan-produksi-padi-di-sulawesi-tenggara-2025--angka-tetap-.html>
- Dewayani, W., Mahendradatta, M., Laga, A., & Nurfaidah. (2024, October). Sustainability of traditional sago products and the opportunities of modern sago-based products: A review. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 3098, No. 1, p. 040062). AIP Publishing LLC. <https://doi.org/10.1063/5.0225263>
- Dewayani, W., Suryani, Arum, R. H., & Septianti, E. (2022, January). Potential of sago products supporting local food security in South Sulawesi. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 974, No. 1, p. 012114). IOP Publishing. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/974/1/012114>
- Fitriani, F., Limi, M. A., & Fyka, S. A. (2023). The role of local sago food in realizing food security of sago farmers in Lasolo District North Konawe Regency in the Covid-19 pandemic. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 8(1), 49–56. <http://doi.org/10.37149/JIA.v8i1.17>
- Haruna, N., Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). Studi etnobotani ekonomi tanaman sagu (*Methroxylon sagu*) pada masyarakat adat Luwu di Kabupaten Luwu Sulawesi Selatan. *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2), 179–185. <https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.10812>
- Jamili, A. S. (2022). Youth and sago: Consumption change of staple food in West Halmahera Regency, North Maluku. *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 7(2), 68–80. <https://doi.org/10.31102/agrosains.2022.7.2.68-80>
- Junus, M. (2025). Analisis pendapatan usaha pengolahan sagu (*Metroxylon sp.*) di Kelurahan Andabia Kecamatan Anggaberu Kabupaten Konawe. *Botani: Publikasi Ilmu Tanaman dan Agribisnis*, 2(3), 96–105. <https://doi.org/10.62951/botani.v2i3.456>
- Junus, M. (2025). Sosialisasi dan edukasi ketahanan pangan berkelanjutan melalui pendekatan fenomenologi sosial ekonomi ibu rumah tangga petani di Desa Pondidaha, Konawe, Sulawesi Tenggara. *Pemberdayaan Masyarakat: Jurnal Aksi Sosial*, 2(2), 191–202. <https://doi.org/10.62383/aksisosial.v2i2.2199>
- Kadir, A., Suharno, S., Reawaruw, Y. N., Ali, A., & Putra, M. F. P. (2024). Sago Sep: Traditional food sources in eastern Indonesia and their potential as alternative foods for athletes. *Retos*, 61, 544–551. <https://doi.org/10.47197/retos.v61.109661>

- Mardiatoko, G., Osok, R., Luhukay, M., et al. (2024). Sago forests for food security and handling climate change in Indonesia. *Journal of Environmental & Earth Sciences*, 7(1), 67–80. <https://doi.org/10.30564/jees.v7i1.7190>
- 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>
- Naldi, A., & Chastine, B. (2024). Pengaruh beras terhadap budaya pemanfaatan sago di Maluku. *Journal of Socio-Cultural Sustainability and Resilience*, 1(2). <https://doi.org/10.61511/jscsr.v1i2.2024.565>
- Noer, M., Suliansyah, I., & Devianto, D. (2023). Kearifan lokal dalam dinamika pengembangan perkebunan sago berkelanjutan. *Jurnal Agribisains*, 9(1). <https://doi.org/10.30997/jagi.v9i1.6970>
- Nursalam, N., Kartomo, K., Kasmin, M. O., & Suparman, S. (2023). Welfare of local sago food processing communities in East Kolaka District. *Buletin Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo*, 25(2), 161–167. <https://doi.org/10.37149/bpsosek.v25i2.872>
- Puspantari, W., Cahyana, P. T., Saepudin, A., Budiyanto, Kurniasari, I., Kusumasmarawati, A. D., & Untoro, M. (2023). Sago rice as an environmentally sustainable food. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 69, Article 03012). EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20236903012>
- Sidiq, F. F., Coles, D., Hubbard, C., Clark, B., & Frewer, L. J. (2022). Factors influencing consumption of traditional diets: Stakeholder views regarding sago consumption among the indigenous peoples of West Papua. *Agriculture & Food Security*, 11(1), 51. <https://doi.org/10.1186/s40066-022-00390-5>
- Syarbiah, S., & Hasniati, H. (2022). Strategi pengembangan ekonomi komoditas sago di Kecamatan Anggaberu. *JAS (Jurnal Agri Sains)*, 6(1), 29–40. <https://doi.org/10.36355/jas.v6i1.810>
- Tamtama, A., Sribianti, I., & Natsir, M. (2024). Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi sago (*Metroxylon* sp.) di Kabupaten Konawe Selatan. *AGRISURYA: Journal of Agribusiness and Agricultural Resources*, 3(1), 9–17. <https://doi.org/10.51454/agrisurya.v3i1.633>
- Timisela, N. R., Siahaya, W. A., Hehanussa, M. M., & Polnaya, F. J. (2022). Condition of plantation and development strategy of sago garden. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(2), 421–432. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.170207>
- Tonasa, M. (2025). Songgi cracker and coconut oil dregs making training in the development of entrepreneurship and creativity of the Asera Village Community. *Majalah Pengabdian Indonesia*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.69616/maindo.v2i1.234>