

**SAGU LINGGA : KEBIJAKAN KETAHANAN PANGAN MASA LALU
DAN WARISANNYA**

Anastasia Wiwik Swastiwi

Universitas Maritim Raja Ali Haji Kepulauan Riau, Indonesia

E-mail: anastasiawiwikswastiwi@gmail.com

Diterima:

10 November
2021

Direvisi:

12 November
2021

Disetujui:

15 November
2021

Abstrak

Kajian terhadap kebijakan tokoh-tokoh sejarah pada masa lalu masih relevan dilakukan pada saat ini. Seorang tokoh Kesultanan Riau-Lingga bernama Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) yang memberikan sumbangan pemikiran pada masa Kesultanan Riau-Lingga. Sumbangan pemikiran tersebut adalah kebijakannya terutama dalam bidang ketahanan pangan. Pada tahun 1860 Sultan Sulaiman membuka industri sago dan pabriknya, dibangun di hulu sungai Daik (Kampung Robot). Tulisan ini bertujuan memberi pemahaman bahwa tanaman sago sebagai produk kebijakan ketahanan pangan masa lalu dapat dikembangkan untuk mendukung kebijakan pemerintah pada masa kini. Kajian ini menggunakan metode sejarah. Metode sejarah dalam merekonstruksi jejak jalur rempah di Kepulauan Riau ini melalui empat tahapan kerja, yaitu *heuristik* (pengumpulan sumber), kritik sumber (eksternal terhadap bahan dan internal terhadap isi), *interpretasi* (penafsiran) dan historiografi. Sumber primer diperoleh melalui naskah Melayu seperti *Tuhfat An Nafis*, *Perhimpunan Plakat*, *anotasi Hasan Junus Syair Perjalanan Engku Puteri ke Lingga*, *Kitab Pengetahuan Bahasa dan Tunjuk Ajar Perempuan*. Hasil kajian ini menunjukkan kebijakan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II dalam ketahanan pangan mewariskan kearifan lokal yang masih bisa dinikmati hingga sekarang. Wisata kuliner yang dominan di wilayah Kepulauan Riau adalah kuliner yang terbuat dari bahan sago. Tanaman sago sebagai produk kebijakan ketahanan masa lalu masih relevan dalam kondisi ini. Sagu bahkan sudah harus menjadi kebijakan nasional sebagai salah satu alternatif karbohidrat dalam rangka ketahanan pangan nasional. Namun demikian, dukungan berbagai pihak untuk pengembangan tanaman sago secara berkesinambungan sangat diperlukan. Kajian ini dapat dimanfaatkan sebagai dasar kebijakan pemerintah daerah Lingga khususnya untuk lebih memanfaatkan sago sebagai pemenuhan kebutuhan pangan.

Kata kunci: *Kebijakan, ketahanan pangan, sago, warisan, kuliner*

Abstract

The study of the policies of historical figures in the past is still relevant today. A prominent figure in the Riau-Lingga Sultanate named Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) who contributed ideas during the Riau-Lingga Sultanate. The contribution of this thought is his policy, especially in the field of food security. In 1860 Sultan Sulaiman opened a sago industry

and its factory, built on the headwaters of the Daik river (Kampung Robot). This paper aims to provide an understanding that sago crops as a product of past food security policies can be developed to support current government policies. This study uses the historical method. The historical method in reconstructing the traces of the spice trail in the Riau Archipelago goes through four stages of work, namely heuristics (collection of sources), source criticism (external to material and internal to content), interpretation (interpretation) and historiography. Primary sources were obtained through Malay manuscripts such Tuhfat An Nafis, Perhimpunan Plakat, anotasi Hasan Junus Syair Perjalanan Engku Puteri ke Lingga, Kitab Pengetahuan Bahasa dan Tunjuk Ajar Perempuan. The results of this study show that the policy of Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II in food security has inherited local wisdom that can still be enjoyed today. The dominant culinary tourism in the Riau Islands region is culinary made from sago. Sago crops as a product of past resilience policies are still relevant in today's conditions. Sago has even become a national policy as an alternative to carbohydrates in the context of national food security. However, the support of various parties for the sustainable development of sago plants is very much needed. This study can be used as the basis for the policy of the local government of Lingga, in particular to make more use of sago as a fulfillment of food needs.

Keywords: Policy, food security, sago, heritage, culinary

Pendahuluan

Kajian terhadap kebijakan tokoh-tokoh sejarah pada masa lalu masih relevan dilakukan pada saat ini. Hal ini penting dilakukan, mengingat bukan saja karena mereka termasuk tokoh pada zamannya. Tetapi juga karena bangsa yang besar adalah bangsa yang mengenang jasa-jasa tokoh pendahulu bangsa. Adalah seorang tokoh Kesultanan Riau-Lingga bernama Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) yang memberikan sumbangan pemikiran pada masa Kesultanan Riau-Lingga. Sumbangan pemikiran tersebut adalah kebijakannya terutama dalam bidang ketahanan pangan. Pada tahun 1857, Sultan Mahmud Syah IV digantikan oleh pamannya sendiri yang bergelar Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah II. Pada tahun yang sama, Raja Abdullah Mursyid dinobatkan sebagai Yamtuan Muda Riau IX. Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah II wafat pada tahun 1883 dan digantikan oleh Sultan Abdurrahman Muazzam Syah II, cucu Sultan Mahmud Syah IV.

Biografi Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) telah ditulis oleh Abdul Malik dkk (2020). Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah II banyak membawa perubahan di Kesultanan Lingga Riau. Beliau telah banyak melakukan sesuatu yang berguna bagi rakyat. Dari pengalaman-pengalaman ke luar wilayah kerajaan, pergaulan dengan pegawai Belanda dan orang Eropa juga ditambah latar belakang Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah dari kalangan bangsawan yang terdidik, melahirkan suatu pemikiran-pemikiran baru dan cemerlang. Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) merupakan yang dipertuan besar Riau Lingga ke IV (Sunandar & Tamrin, 2017). Kepribadian Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah digambarkan sangat ramah dalam berkomunikasi dengan orang lain. Hal itu

digambarkan pada kisah utusan Temenggung Abu Bakar yang mengunjungi Riau 21-26 April 1868. Kisah utusan Temenggung Abu Bakar mengunjungi Riau tertulis dalam Kisah Pelayaran ke Riau. Kisah Pelayaran Ke Riau diceritakan sikap Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah yang ramah semasa menerima Encik Wan Abdullah dan Datuk Bentara Johor Jaafar Haji Mohamad utusan Temenggung Abu Bakar di Tanjungpinang. Sebagai seorang pemimpin baru yang ingin pemerintahan kerajaan berjalan baik dan lancar, Sultan Sulaiman Badrul Alam Syah yang baru saja di angkat sebagai sultan pada 21 safar 1274 (10 Oktober 1857) selanjutnya pada tanggal 9 Rabiulawal 1274 (27 Oktober 1857) menetapkan peraturan tugas-tugas pejabat di Kesultanan Lingga-Riau.

Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II, adalah sultan yang lebih memperhatikan kesejahteraan rakyat (Roza, 2016). Kebijakan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II dalam bidang ketahanan pangan adalah kebijakan sistem pertanian dan perkebunan. Semula Sultan Sulaiman telah memasukkan padi di Lingga yang didatangkan dari Jawa, namun program tersebut mengalami kegagalan. Melihat hal itu Sultan Sulaiman menganjurkan rakyat mengembangbiakan pohon sagu (Hutauruk, 2020).

Tahun 1860, Sultan Sulaiman membuka industri sagu dan pabriknya, dibangun di hulu sungai Daik (Kampung Robat) (Swastiwi, 2021). Pada masa, ini Lingga mencapai puncak keemasan. Dari hasil tersebut, selain dikonsumsi rakyat, demi kelancaran perputaran ekonomi di wilayah Lingga sebagian dijual ke Singapura, Johor serta Pahang. Sagu-sagu tersebut diolah menjadi bahan siap jadi diangkut menggunakan perahu kerajaan yang dikenal namanya yakni Srilanjut, Gempita, Lelarum Sri Daik, Bahtera Bayu dan Mahmud. Kehidupan rakyat sejahtera, bahkan banyak orang dari luar yang mulai meramaikan Lingga dari sektor dagang. Sungai Daik menjadi jalur nadi dagang saat itu yang sarat dengan perahu (Ryadi et al., 2020).

Tulisan ini memberikan gambaran bagaimana kebijakan seorang pemimpin di masa lalu membuat kebijakan ketahanan pangan di wilayah perbatasan. Warisan dari kebijakan itu dapat dilihat hingga kini, yaitu masih tumbuhnya perkebunan dan olahan sagu hingga makanan dengan bahan dasar dari sagu.

Berdasarkan Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 Pasal 1 ayat 2 bahwa Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi Pemerintah Daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Hal ini patut ditindaklanjuti oleh Pemerintah Daerah terutama bagi Organisasi Perangkat Daerah (OPD) agar melakukan pemanfaatan sagu dalam rangka penyelenggaraan program Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Akan tetapi pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan dan konsumsi pangan lokal yakni makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal dilihat masih kurang. Hal ini dipengaruhi oleh sosialisasi untuk menggerakkan sosialisasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan pangan lokal belum optimal (Prabowo, 2010). Kabupaten Lingga memiliki potensi pemanfaatan pangan lokal yakni sagu untuk dikembangkan sebagai pemenuhan kebutuhan pangan.

Tulisan ini bertujuan memberi pemahaman bahwa tanaman sagu sebagai produk kebijakan ketahanan pangan masa lalu dapat dikembangkan untuk mendukung kebijakan pemerintah pada masa kini. Kajian ini dapat dimanfaatkan sebagai dasar kebijakan pemerintah daerah Lingga khususnya untuk lebih memanfaatkan sagu sebagai pemenuhan kebutuhan pangan. Pemanfaatan sagu sebagai pemenuhan kebutuhan pangan merupakan jalan keluar yang paling baik untuk memecahkan masalah dalam pemenuhan kebutuhan pangan. Melalui penataan pola makan yang tidak hanya bergantung pada satu sumber pangan memungkinkan masyarakat dapat menetapkan pangan pilihan sendiri, sehingga

dapat membangkitkan ketahanan pangan keluarga masing-masing yang berujung pada peningkatan ketahanan pangan secara umum.

Metode Penelitian

Kajian ini menggunakan metode sejarah. Metode sejarah dalam merekonstruksi jejak jalur rempah di Kepulauan Riau ini melalui empat tahapan kerja, yaitu *heuristik* (pengumpulan sumber), kritik sumber (eksternal terhadap bahan dan internal terhadap isi), *interpretasi* (penafsiran) dan historiografi (penulisan kisah sejarah) (Wasino & Hartatik, 2018). Sumber primer diperoleh melalui naskah Melayu seperti *Tuhfat An Nafis*, *Perhimpunan Plakat*, *anotasi Hasan Junus Syair Perjalanan Engku Puteri ke Lingga*, *Kitab Pengetahuan Bahasa dan Tunjuk Ajar Perempuan*.

Hasil dan Pembahasan

Traktaat London 17 Maret 1824, membawa dampak tersendiri bagi Kerajaan Johor Riau Pahang. Sebagian wilayahnya menjadi daerah kekuasaan Inggris. Sedangkan Riau Lingga dan wilayah sekitarnya menjadi daerah kekuasaan Belanda (Razak, 2020). Inggris kemudian mengangkat Tengku Hussin ibni Sultan Mahmud Syah III dengan permaisurinya Encik Makoh binti Encek Jaafar Daeng Maturang sebagai Sultan Johor Singapura (Sultan Johor) ke XVIII dan bergelar Sultan Husin Syah. Maka dengan ini Sultan Abdul Rahman Syah hanya bertahan sebagai Sultan Riau-Lingga ke I tahun 1824-1832. Beliau digantikan putranya, Sultan Abdul Rahman Syah III dengan permaisuri Raja Fatimah, yang dilantik sebagai Sultan Riau-Lingga ke II bergelar Sultan Muhammad Muazzam Syah di Daik Lingga tahun 1832-1841. Posisinya digantikan putra sulungnya, Tengku Besar Mahmud yang bergelar Sultan Mahmud Muzzaffar Syah yang memerintah dari tahun 1841-1857. Pada tahun 1857 beliau dipecat oleh Kerajaan Belanda, kemudian meninggalkan Daik Lingga menuju Pahang dan mangkat di sana (Liamsi, 2017). Pengantinya, putranya yakni Raja Sulaiman yang dilantik sebagai Sultan Riau Lingga ke IV pada tahun 1857-1883, yang bergelar Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II.

Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II, mampu menyediakan program dari sektor pertahanan pangan, peningkatan ekonomi dan pendidikan demi kesejahteraan masyarakat Lingga waktu itu. Demi pertahanan sektor pangan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II menggalakkan sistem pertanian dan perkebunan. Semula beliau memasukkan padi di Lingga yang didatangkan dari Jawa, namun program tersebut mengalami kegagalan. Menyikapi kegagalan itu, akhirnya Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II memilih sagu dengan pertimbangan, sagu pada kenyataannya lebih mudah tumbuh di bumi Lingga dan perawatannya pun tidak sulit bahkan tanpa dirawat sama sekali tanaman ini bisa tumbuh subur. Melihat hal itu Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II menganjurkan rakyat mengembangbiakan pohon sagu.

Pohon sagu dalam khaanah botani termasuk anggota suku Palmae. Sosoknya agak mirip pohon enau. Perbedaannya di pelepah daun. Pelepah daun sagu ditumbuhi duri-duri seperti pada pelepah daun rotan. Bentuk buahnya mirip salak berukuran lebih besar dan berpetak tiga. Hanya saja tidak bisa dimakan karena rasanya pahit-pahit asam. Ia termasuk palem yang merumpun, berbatang kasap dengan tinggi menjulang sampai 7-10 m. Batangnya lebih besar ketimbang enau sampai tak terpeluk oleh tangan orang dewasa. Pohon sagu (*metroxylon spec*) tidak seperti rata-rata anggota suku palem lainnya. Ia menyukai lahan rawa-rawa atau tepi sungai yang selalu tergenang air. Tempat tumbuhnya di dataran rendah hingga ketinggian 120 m dpl (Novarianto et al., 2014).

Pohon sagu banyak tumbuh di Maluku, Sulawesi, Kalimantan Barat, Mentawai, Kepulauan Riau-Lingga, dan Sumatera. Juga di Jawa, meskipun sangat jarang. Orang

Minangkabau menyebut pohon sagu sebagai rumbia. Sementara di Irian Jaya namanya banyak sekali sesuai bahasa masing-masing suku (menurut para ahli tercatat ada lebih dari 250 bahasa). Ada yang menyebut ai rabo anam, akiri, atau da. Orang Inggris menamainya sagopalm. Masyarakat Irian Jaya secara tradisional membedakan pohon sagu sampai dua belas jenis, masing-masing sesuai dengan batang dan durinya yang terdapat di pelepah. Di antaranya makbon, yang di Ambon disebut sagu nona. Jenis sagu amber, durinya besar-besar dan banyak. Jenis sagu yang pelepahnya polos, tanpa duri sama sekali, dinamakan Snaafe. Jenis sagu yang berbatang dan berpelepah besar disebut sworu, dan masih dibedakan lagi menjadi tiga macam. Ada lagi jenis ronggu, yang berbatang dan berpelepah besar. Di Pulau Biak, sagu jenis ini biasa ditanam sebagai pembatas kepemilikan lahan sagu antara satu klan dengan klan lain. Di Jawa Tengah hanya dikenal lima macam sagu. Sagu kersula, buahnya banyak sebesar jeruk nipis, ada 5-8 buah setandan. Rembulung, buahnya satu-satu dalam setiap tandan, sebesar jambu bol, dengan biji seperti kolang-kaling. Tembulu, sagu dengan tunas daun muda yang belum terbuka (janur) berwarna putih. Sagu bulu, tunas daun mudanya berwarna kekuningan. Jenis rajang bungkoan, daunnya dapat dibuat tikar kajang terbaik, warnanya cerah mengkilat, dan tidak getas (mudah patah).

Pohon sagu dibedakan atas beberapa jenis. Jenis *Metroxylon rumphii forma sagu genuina Rumphius*, merupakan forma yang paling banyak tumbuh di Maluku dan sekitarnya. Tangkai daunnya berduri banyak, dengan susunan berbaris melintang. Duri-durinya lurus sepanjang 1-4 m. Mutu sagunya pun sangat baik. Jenis *Metroxylon longispinum Mart* bercirikan antara lain Panjang durinya, batangnya tidak lebih besar daripohon kelapa. Jenis *Metroxylon micranthum Mart* bercirikan antara lain berduri pendek serta besar, dan gumparnya (hati batang sagu) bersifat tahan lama.

Metroxylon silyestra Mart memiliki batang paling tinggi, gumparnya lebih keras. Duri-durinya panjang dan ramping berjejalan pada pelepah. Sagunya berwarna kemerahan. *Metroxylon saru Rottb* (*sagus laevis rumphius*) dengan daun berujung runcing panjang dan tajam. Tinggi batangnya sedang saja, namun bisa menghasilkan tepung paling baik. Tanda-tanda pohon sagu siap “dipanen” bisa dilihat pada pelepah daun dan bunga. Jika pelepahnya semakin condong, pertanda batang sagu sudah mengandung banyak pati. Atau, jika pelepah menjadi keputih-putihan seperti ditaburi kapur atau tepung. Begitu pula ketika bunganya mulai muncul, berarti pohon sagu sudah siap ditebang. Menjelang berbunga, biasanya tangkai daun mudanya memendek sebelum akhirnya pembentukan daun terhenti. Selanjutnya dari tandan-tandan bunga muncul tangkai-tangkai sepanjang kira-kira 8 cm. Saat yang tepat untuk “memanen” sagu diperkirakan antara perkembangan mayang dan munculnya tangkai-tangkai itu, yang waktunya kira-kira satu tahun. Apabila bunga sudah telanjur menjadi buah, kandungan patinya sudah jauh berkurang (Novarianto et al., 2014).

Tepung sagu kaya dengan karbohidrat (pati), 100 gram sagu kering setara dengan 355 kalori. Di dalamnya rata-rata terkandung 94 gram karbohidrat, 0,2 gram protein, 0,5 gram serat, 10mg kalsium, 1,2mg besi, dan lemak, karoten, tiamin, dan asam askorbat dalam jumlah sangat kecil. Sagu juga memberikan beberapa manfaat kesehatan diantaranya serat pangan pada sagu memiliki zat yang bisa berfungsi sebagai pre-biotik, menjaga mikroflora usus, meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi resiko terjadinya kanker usus, mengurangi resiko terjadinya kanker paru-paru, mengurangi kegemukan, mempermudah buang air besar (Hassan, 2014). Disamping itu, produk sagu juga dapat digunakan untuk anak-anak penderita penyakit “authis”.

Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) merupakan Sultan Riau pertama yang diangkat berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Jenderal Hindia Belanda. Pada masa pemerintahan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah, daerah kekuasaan Kesultanan Riau-Lingga meliputi :

1. Pulau Lingga dan pulau-pulau sekitarnya yang terletak di sebelah barat Pulau Tamiang dan pulau sebelah barat Selat Sebuaya.
2. Pulau Sumatera adalah pulau-pulau yang terletak sebelah timur dan barat Selat Durai dan pulau-pulau yang terletak di sebelah barat Selatan Riau, sebelah selatan Singapura dan Pulau Bintan.
3. Pulau-pulau Anamabas yang diperintah Orang Kaya Jemaja, pulau-pulau Anambas Kecil yang diperintah Pangeran Siantan, Pulau Natuna Besar di bawah pemerintahan Orang Kaya Bunguran, Pulau Natuna sebelah utara di bawah Orang Kaya Pulau Laut, pulau-pulau Natuna selatan di bawah Orang Kaya Serasan, Pulau Tambelan dibawah Datuk Petinggi kemudian dibawah Datuk Kaya.
4. Daerah Indragiri Hilir bagian Hilir, Kuala Gaung, Kuala Sepat dan Retih.

Masa pemerintahan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II juga disepakati perjanjian dengan pemerintah Hindia Belanda pada tanggal 30 September 1868. Isi perjanjian tersebut antara lain :

- a. Seluruh daerah Lingga-Riau diperintah oleh Residen dibantu oleh seorang Asisten Residen. Residen bertempat di Tanjungpinang dan Asisten Residen di Daik Lingga.
- b. Beberapa kepenghuluan dan kebatian dibawah oleh seorang Amir. Pengangkatan seorang Amir ditentukan oleh Pemerintah Hindia Belanda.
- c. Datuk-datuk Kaya dinaikkan Belanda pangkat dan kedudukannya menjadi Amir.
- d. Amir-Amir ini berada dibawah seorang pejabat Belanda yang disebut "Controleur" (Kontelir).

Kepala pemerintahan yang dijabat oleh bangsa Melayu disebut dalam bahasa Belanda *Inlandsche Bestuurhoofden*. Seorang Amir dapat juga menjabat sebagai *Onder Districthoofd* dan *Districthoofd*. Dibandingkan di pemerintah Republik Indonesia sekarang, kedudukan Amir sama dengan Camat, Asisten Wedana, dan Wedana. Amir digaji langsung oleh Pemerintah Hindia Belanda. Dalam memerintah Indonesia Pemerintah Hindia Belanda dahulu menggunakan istilah-istilah setempat untuk memudahkan masuknya pengaruh mereka.

Netscher (1854) dengan tulisannya "*Beschrijving van een Gedeelte der Residentie Riouw*" dalam *Tijdschrift voor Indische Taal, Landen Volkenkund* menyebutkan bahwa pada 1857 saat Sultan Sulaiman mulai berkuasa, membuat kontrak baru dengan pemerintah kolonial. Kontrak ini dibuat pada tanggal 1 Desember 1857 yang menjadi dasar hubungan pemerintah kolonial dengan Kerajaan Lingga-Riau. Kontrak tersebut dilakukan beberapa perubahan. Netscher (1854) juga menyebutkan bahwa Sultan Sulaiman adalah sultan Lingga Riau pertama yang mengunjungi Batavia. Residen saat itu menggambarkannya sebagai orang yang mau memperbaiki kondisi di wilayah Lingga Riau.

Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) mengeluarkan kebijakan kerajaan dengan memfokuskan program kerjanya untuk meningkatkan penghasilan rakyat. Berkaitan dengan program kerjanya tersebut, pada tahun 1860 salah satu usahanya adalah beliau menggalakkan penanaman "sagu rumbie" karena tanaman ini sangat sesuai dengan kondisi tanah di Daik-Lingga. Karena sagu dapat dijadikan bahan makanan pokok jika sukarnya memasukkan beras. Bibit sagu didatangkan dari Serawak.

Awalnya, sebelum menggalakkan rakyat menanam sagu, Sultan pernah mencoba menggalakkan penanaman padi. Namun hasilnya tidak memuaskan. Sultan Sulaiman kabarnya mengusahakan padi di Daik. Sawah yang dibuka berjarak lebih kurang dua ratus meter dari sungai Tanda. Menurut tulisan Tengku Muhammad Saleh Damnah (1935),

Orang dari Kalimantan dan Bogor dibawa ke Lingga untuk mengusahakan penanaman padi. Akhirnya usaha penanaman padi gagal dan Sultan beralih ke usaha pengembangan sagu. Karena itulah kemudian Sultan memutuskan untuk membuka perkebunan sagu agar rakyatnya bisa mendapatkan bahan makanan pokok utama disamping beras. Pertimbangan lain, sagu pada kenyataannya lebih mudah tumbuh subur di Lingga dan perawatannya pun tidak sulit. Perkebunan sagu di Lingga masa itu antara lain di Desa Melukap, Desa Panggak Laut, Kampung Musai, Kampung Pelanduk hingga Desa Nereke.

Penggalakan penanaman sagu tersebut, memberikan keuntungan Kerajaan Lingga-Riau pada pemasukan cukai. Masa itu tiap-tiap seratus tampin sagu yang dibawa keluar dari Lingga dikenakan cukai senilai tiga puluh sen setengah. Di samping usaha sagu yang telah berkembang, untuk meningkatkan perekonomian rakyat dan tidak bergantung dengan beras dari luar. Untuk mengolah sagu, Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883) mendirikan pabrik sagu di Kampung Pahang Daik Lingga. Sebagai pekerja-pekerja, Sultan menerima imigran-imigran dari Cina untuk membuka perkebunan dan pekerja di pabrik. Sehingga di Daik ada sebuah kampung yang dinamakan Kampung Cina. Hasilnya, selain dikonsumsi rakyat, sebagian dijual ke Singapura, Johor serta Pahang. Sagu-sagu yang siap jadi itu diangkut menggunakan perahu kerajaan yang terkenal namanya seperti Srilanjut, Gempita atau Lelarum.

Sultan juga secara langsung melibatkan diri pada usaha perdagangan sagu dan masyarakat Lingga juga memperbanyak penanaman pohon sagu. Memperbanyak penanaman pohon sagu tentunya mengakibatkan bertambah luasnya lahan dan menambah hasil produksi. Usaha perluasan lahan tentunya berhasil, karena kondisi tanah yang cocok untuk ditanami sagu. Untuk mendukung usahanya, Sultan juga mendirikan pabrik di dekat tepi sungai Daik, yang berdekatan dengan wilayah Robot, dimasa itu aturan pertanahan Kerajaan Lingga-Riau telah berjalan baik. Kerajaan juga memerlukan pemasukan cukai dari lahan-lahan yang dimiliki atau dibuka sebagai perkebunan. Untuk melindungi rakyat dari sengketa, perampasan secara paksa dan memudahkan urusan pemungutan cukai, rakyat yang ingin memiliki lahan perkebunan perlu mendapatkan izin dari Kerajaan. Para pemilik lahan yang telah diberi izin, akan dikaruniakan grant tanda bukti kepemilikan. Di dalam grant tanda kepemilikan lahan sagu diatur juga tentang denda terhadap orang yang menebang pohon sagu atau pohon lain tanpa izin dari pemilik. Lahan-lahan sagu yang dimiliki rakyat menguntungkan kerajaan, karena pemilik lahan membayar cukai setiap tahun. Keuntungan lainnya kerajaan mendapatkan keuntungan cukai dari hasil sagu yang dibawa keluar dari Lingga. Usaha sagu telah menggerakkan perekonomian rakyat. Para pemilik lahan mendapatkan keuntungan dari penjualan batang sagu. Sebagian pemilik mengolah sagu untuk dijual di dalam dan luar daerah. Pabrik-pabrik pengolahan sagu yang dimiliki oleh Sultan atau para saudagar menyerap tenaga kerja, sehingga mengurangi angka pengangguran (Swastiwi, 2015).

Perkebunan sagu di Lingga hingga kini masih lestari dan bisa ditemui di berbagai pelosok Lingga. Perbedaannya, apabila pada masa lalu di kirim ke Singapura, Johor dan Pahang, pada masa sekarang hasil olahan sagu Lingga banyak diserap di pasar lokal yaitu Palembang, Jambi atau Medan. Luas total kebun sagu di kawasan Lingga serta Lingga Utara sampai saat ini mencapai 3.445,5 hektar. Tapi uniknya, meski menempati urutan pertama hasil perkebunan, selain karet dan lada, sagu di Lingga masih diproses secara konvensional, baik dari proses pemotongan sampai pada proses pengolahannya.

Lahan perkebunan sagu tua tetap menjadi tulang punggung ekonomi sebagian masyarakat Lingga meski tanpa perawatan. Pertiga bulan sekali, warga pemilik lahan panen batang sagu untuk kemudian dijual kepada pemilik industri rumah tangga yang mengolah sagu basah. Ratusan hektar kebun sagu tua yang tumbuh liar di sepanjang jalan itu tetap memberikan manfaat ekonomi warga Lingga. Proses dan industri rumah tangga ini

memang telah lama menjadi pekerjaan warga Lingga. Dengan alat sederhana yang sebagian besar masih manual mereka mengolahnya. Selama ini, masyarakat petani sagu Lingga masih perorangan dan mandiri.

Adapun titik penghasil sagu di Lingga, antara lain Desa Merawang, Melukap, Panggak Laut, Nerekeh, Musai, Kerandin, Keton, Kudung dan Desa Teluk, dan Desa Pekakak. Hingga penulisan ini dilakukan (2021), tanaman sagu bahkan dijadikan makanan pokok bagi masyarakat tempatan bahkan masyarakat Melayu di sekitarnya. Salah seorang warga Desa Pekaka yang aktif dalam usaha pengelolaan sagu, Agustian (40 tahun) merasa senang mengolah tanaman tersebut. Selain itu, perawatan tanaman sagu itu juga sangat mudah. “Kami sangat senang dengan mengolah dari batang sagu sehingga menjadi saripati sagu ini. Perawatan tanamannya pun sangat mudah sekali. Karena, tanaman sagu beranak pinak seperti pohon pisang. Tak susah susah nak dipupuk lagi dan tiap tahun kite tinggal panen saja.” Bahkan, tanaman sagu ini juga hidup di lahan rawa paya yang sebagian besar terletak di Desa Pekaka dan desa desa sekitaran di wilayah Kabupaten Lingga khususnya di wilayah Kecamatan Lingga, Lingga Timur dan Lingga Utara. Karena, rata-rata tanahnya rawa datar dan asam. Kemudian, proses penebangan dan pengolahan sagu tersebut setelah tanamannya dinyatakan sudah besar dan tinggi dan berisi yaitu lebih kurang pohonnya berusia dua tahun dengan ciri ciri hujung pohonnya sudah tinggi dan mengecil serta memutih di pelepahnya. Selain di Desa Pekakak, tanaman sagu juga tetap menjadi sumber mata pencaharian khususnya bagi warga Panggak- Lingga untuk memenuhi kebutuhan hidup. Tanaman ini masih menjadi andalan masyarakat Panggak Laut untuk mencari nafkah keluarga. Pekerjaan memotong sagu merupakan warisan keluarga secara turun temurun. Pada saat kajian ini dilakukan (2021) terdapat lokasi perkebunan sagu berdasarkan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan di Kabupaten Lingga adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Wilayah Penghasil Sagu di Kabupaten Lingga

No.	Kecamatan	Desa/Keluarahan	Pengolah/Kilang
1.	Lingga	Daik	12
		Merawang	6
		Panggak Laut	18
		Nerekeh	22
		Musai	12
2.	Lingga Timur	Kerandin	3
		Keton	10
		Pekaka	5
		Kudung	3
		Teluk	8
3.	Lingga Utara	Resun Pesisir	3
		Bukit Harapan	3
Jumlah			105

Sumber : Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan di Kabupaten Lingga (2021)

Sementara itu, dalam cerita rakyat “Asal Mula Kampung Nerekeh”, disebutkan dalam cerita rakyat itu bahwa Desa Nerekeh, terletak di Kecamatan Daik, Kabupaten Lingga. Desa yang letaknya bersebelahan dengan Panggak Darat ini memiliki lahan luas yang ditumbuhi pohon sagu. Pohon sagu tumbuh subur dan lebat, dapat terlihat di kanan dan kiri jalan daun pohon sagu melambai-lambai, menunjukkan keramahan udara yang masih segar di Desa Nerekeh, satu di antara desa-desa yang berada di kaki Gunung Daik. Sedangkan pada cerita rakyat “Sumpah Orang Barok” disebutkan bahwa sagu merupakan makanan yang sangat mulia menurut Orang Barok. Hal ini cukup menggambarkan bahwa sagu sudah cukup melekat dalam kehidupan masyarakat Lingga sejak masa pemerintahan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II.

Sagu masa Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II mewarikan beberapa kearifan local. Tidak hanya bagi masyarakat Lingga tetapi juga pada masyarakat Melayu Kepulauan Riau. Tanaman sagu memiliki beberapa fungsi yaitu, pertama; berfungsi untuk mendatangkan air. Kedua, berfungsi untuk menahan pantai dari serbuan ombak (Kustanti, 2011). Oleh karena itu pada umumnya sagu ditanam di pinggir pantai.

Selain dua fungsi diatas, bagian-bagian dari tanaman sagu hampir semuanya memiliki fungsi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Kepulauan Riau khususnya masyarakat Lingga. Bagian-bagian dari tanaman sagu melahirkan beberapa istilah yang hanya dikenal oleh masyarakat Melayu Kepulauan Riau dan memiliki beberapa fungsi. Berikut beberapa istilah Melayu Kepulauan Riau dan fungsi bagian-bagian dari tanaman sagu yang dirinci oleh Datok H. Said Barakbah Ali dalam makalahnya Hakikat Kearifan Budaya Lokal dan Nilai-Nilai disebutkan bahwa :

1. Akar sagu yang direbus dapat membongkar panas.
2. Batang sagu. Pokok sagu yang siap panen tingginya lebih kurang 8 meter. Setelah ditebang, batang sagu dipotong-potong menjadi tual. Satu batang sagu bisa mencapai sepuluh tual. Setelah dikupas kulitnya, batang sagu diparut. Hasil parutan dicampur dengan air, kemudian dimasukkan ke dalam satu tempat, keluarlah air sagu yang dialirkan ke satu tempat. Jadilah air bersih. Tempat menampung sagu dinamakan dengan ube.

Batang sagu merupakan bagian terpenting karena merupakan gudang penyimpanan aci atau karbohidrat yang lingkup penggunaannya dalam industri sangat luas, seperti industri pangan, pakan, alkohol dan bermacam-macam industri lainnya (Haryanto dan Pangloli, 1992). Batang sagu berbentuk silinder yang tingginya dari permukaan tanah sampai pangkal bunga berkisar 10-15 meter, dengan diameter batang pada bagian bawah dapat mencapai 35 sampai 50 cm (Harsanto, 1986), bahkan dapat mencapai 80 sampai 90 cm (Haryanto dan Pangloli, 1992). Umumnya diameter batang bagian bawah agak lebih besar daripada bagian atas, dan batang bagian bawah umumnya menandung pati lebih tinggi daripada bagian atas (Manuputty, 1954 dalam Haryanto dan Pangloli, 1992). Pada waktu panen berat batang sagu dapat mencapai lebih dari 1 ton, kandungan acinya berkisar antara 15 sampai 30 persen (berat basa), sehingga satu pohon sagu mampu menghasilkan 150 sampai 300 kg aci basah (Harsanto, 1986; Haryanto dan Pangloli, 1992).

3. Sagu bersih. Ada dua jenis sagu bersih yaitu sagu basah dan sagu kering. Sagu bersih basah dimasukkan ke dalam karung goni dan langsung dijual. Sagu bersih bisa dikeringkan lalu dipasarkan.
4. Ampas Sagu, dinamakan seqamin. Seqamin bisa digunakan untuk makanan ternak.
5. Taik sagu, dinamakan Bidat. Bidat adalah sisa sagu bersih yang merupakan hasil perasan ampas sagu. Biasanya berwarna kecoklatan. Bidat bisa juga digunakan untuk makanan ternak.
6. Kulit batang sagu. Batang sagu yang telah dipotong-potong berupa tual, dibuang kulitnya. Kulit batang sagu dibersihkan dan dapat digunakan untuk lantai pondok. Lantai yang terbuat dari kulit sagu setelah dibersihkan menurut masyarakat Kepulauan Riau bernama guyung.
7. Pelepah sagu. Pelepah sagu bisa dibuat dinding dan lantai pondok. Kulit pelapah sagu (bintit) dapat dibuat untuk anyaman (ayak, nyiru, tapis, dan anyaman lain berupa hiasan). Pelepah sagu yang kering dapat dibuat sangkar burung, dinding sangkar burung terdiri dari bintit.
8. Daun sagu. Daun sagu dapat digunakan untuk atap yang terbuat dari daun sagu yang dianyam sedemikian rupa. Anyaman tersebut juga dapat digunakan untuk dinding pondok.
9. Daun sagu berbentuk memanjang (*lanceolatus*), agak lebar dan berinduk tulang daun di tengah, bertangkai daun dimana antara tangkai daun dengan lebar daun terdapat ruas yang mudah dipatahkan (Harsanto, 1986). Daun sagu mirip dengan daun kelapa mempunyai pelepah yang menyerupai daun pinang. Pada waktu muda, pelepah tersusun secara berlapis tetapi setelah dewasa terlepas dan melekat sendiri-sendiri pada ruas batang (Harsanto, 1986; Haryanto dan Pangloli, 1992). Menurut Flach (1983) dalam Haryanto dan Pangloli (1992) menyatakan bahwa sagu yang tumbuh pada tanah liat dengan penyinaran yang baik, pada umur dewasa memiliki 18 tangkai daun yang panjangnya sekitar 5 sampai 7 meter. Dalam setiap tangkai sekitar 50 pasang daun yang panjangnya bervariasi antara 60 cm sampai 180 cm dan lebarnya sekitar 5 cm. Pada waktu muda daun sagu berwarna hijau muda yang berangsur-angsur berubah menjadi hijau tua, kemudian berubah lagi menjadi coklat kemerah-merahan apabila sudah tua dan matang. Tangkai daun yang sudah tua akan lepas dari batang (Harsanto, 1986).
10. Buah Sagu. Masyarakat melayu Kepulauan Riau ada yang memakan buah sagu setelah diolah menjadi makanan ringan.
11. Kuliner yang terbuat bahan Sagu.

Sagu basah menjadi bahan utama kuliner lakse, kepurun, lempeng sagu dan ongol-ongol. Sagu kering menjadi bahan utama kuliner sagu lenggang, sagu keretup dan lempeng sagu. Sagu lenggang menjadi bahan utama kuliner keripik sagu lenggang. Disamping itu, sagu lenggang juga menjadi bahan utama kuliner bubur lambok. Sagu bersih kering menjadi bahan utama sagu lemak, sagun-sagun dan kue bangkit. Sagu bersih basah dapat dibuat menjadi gubal. Gubal merupakan makanan khas masyarakat Melayu Kepulauan Riau. Gubal merupakan makanan khas Melayu Lingga yang berbahan baku sagu (Yusnaini et al., 2017). Tak banyak orang mampu membuat makanan ini, mengingat butuh kemampuan khusus. Biasanya gubal ini dipadupadankan dengan gulai ikan pari atau ikan hiu dengan kuah asam pedas (Majir, Tamur, & Sennen, 2021). Paduan antara sagu dan kelapa muda haruslah seimbang, tidak hanya waktu mengaduknya di atas kuah, tetapi juga harus disesuaikan dengan besarnya api dan kadar kelembaban saat memasak. Dengan begitu akan dihasilkan gubal yang enak.

Sama seperti nasi, gubal bisa dimakan bersama lauk dan sayur. Sebagian orang Melayu Pulau Lingga khususnya orang Daik menyukai gubal yang dimasak dengan campuran parutan kelapa yang agak muda. Campuran kelapa membuat gubal terasa lemak dan sedap dimakan. Lauk gubal yang sangat disukai oleh orang Lingga yakni ikan masak asam pedas dan sambal belacan, ditambah ulam jering dan petai. Ikan yang disukai untuk dimasak asam pedas, yakni seperti ikan pari, hiu, sembilang, jahan, seminyak dan lain-lain. Sambal belacan yang dibuat, adalah dari lada kecil atau cabe rawit, yang ditumbuk lumat dalam lesung batu, dicampur belacan dan garam sebagai penyedap rasa.

Kuliner Lakse dapat dijumpai di daerah-daerah bekas kekuasaan Kesultanan Riau Lingga. Jenisnya pun bervariasi seperti lakse kuah dan lakse kering. Selain di Kepulauan Riau, kuliner dari bahan sagu ini juga menyebar ke wilayah Melayu lainnya seperti di Singapura, Johor dan Pahang. Penyebaran ini didukung oleh perjalanan sejarah masa lalu dimana sagu Lingga diekspor ke wilayah Singapura, Johor dan Pahang. Pada masa sekarang, Lakse juga dijumpai di Singapura dan beberapa wilayah di Malaysia. Lakse di Malaysia yang sangat populer adalah lakse Kedah. Lakse Kedah menjadi kuliner yang diperjualbelikan pada waktu sore hari di sepanjang jalan pada sudut-sudut kota Kuala Lumpur Malaysia. Kepurun berbentuk seperti lem dan kenyal-kenyal di lidah. Kuahnya terbuat dari gilingan ikan teri yang dicampur dengan buah belimbing buluh. Bisa juga dicampur dengan berbagai macam buah, yang penting rasanya asam. Kuliner kepurun ini nikmat di santap selagi panas.



Kerupuk Cincin



Kue Bangkit



Keripik Sagu Lenggang



Keripik Sagu



Gambar 1. Olahan Kuliner Berbahan Sagu

Sumber : Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan di Kabupaten Lingga (2021)

Pabrik sagu bangsa hilir di Kampung seranggung mengolah sagu menjadi tepung sagu yang sebagian besar dijual ke luar daerah. Pengolahan sagu masih dilakukan secara tradisional. Sagu kotor yang dibeli dari masyarakat oleh pemilik pabrik di olah menjadi sagu bersih. Pengolahan dari sagu kotor menjadi sagu bersih disebut dengan menyalur. Sagu dimasukkan ke dalam wadah besar yang dicampur air. Kemudian di aduk hingga rata, dan air sagu di masukkan pada saluran kayu. Air yang dimasukkan ke dalam saluran mengalir ke saluran yang lebih kecil. Sagu bersih akan mengendap di dasar papan saluran, dan air yang mengalir ke saluran kecil seterusnya menjadi limbah, yang disebut bidat.

Sagu bersih yang mengendap di dasar papan selanjutnya di bawa ke tempat pengeringan. Untuk mengeringkan sagu masih menggunakan cara tradisional. Sagu basah di letakkan di atas tempat pengeringan yang berlantai ubin. Di bawah lantai ada kayu api yang dibakar sebagai pemanas untuk mengeringkan sagu. Di atas tempat pengeringan, pekerja menghancurkan bongkahan sagu basah dan ditebarkan merata di atas lantai. Selanjutnya dalam waktu tertentu sagu basah yang ditebar di atas lantai akan mengering. Sagu yang telah kering selanjutnya diayak untuk dijadikan tepung.

Kesimpulan

Kebijakan Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II dalam ketahanan pangan mewariskan kearifan lokal yang masih bisa dinikmati hingga sekarang. Wisata kuliner yang dominan di wilayah Kepulauan Riau adalah kuliner yang terbuat dari bahan sagu. Sagu di Kepulauan Riau pada masa lalu banyak dijumpai didaerah Lingga. Kejayaan Sagu Lingga, mencuat sejak masa pemerintahan Sultan Riau-Lingga yaitu Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II (1857-1883). Saat itu, hasil pengolahan sagu tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat, tapi dikirim ke daerah lain seperti Singapura, Johor dan Pahang. Seiring perkembangan masyarakatnya, sagu Lingga tidak begitu populer bagi masyarakat Kepulauan Riau di masa sekarang. Tanaman sagu yang telah diolah menjadi saripati, bisa dijadikan makanan khas Melayu Lingga yang sudah cukup populer keseluruhan penjuru tanah air. Seperti laksa, lempeng, sagon, gubal, kempurun dan masih banyak lagi.

Tepung sagu juga bisa dijadikan bahan campuran untuk membuat kerupuk ikan atau udang dan kue seperti kue bangkit dan lain lain. Tanaman sagu sebagai produk kebijakan ketahanan masa lalu masih relevan dalam kondisi kini. Sagu bahkan sedah harus menjadi kebijakan nasional sebagai salah satu alternative karbohidrat dalam rangka ketahanan pangan nasional. Namun demikian, dukungan berbagai pihak untuk pengembangan tanaman sagu secara berkesinambungan sangat diperlukan.

Bibliografi.

- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93–107.
- Hutauruk, A. F. (2020). *Sejarah Indonesia: Masuknya Islam Hingga Kolonialisme*. Yayasan Kita Menulis.
- Kustanti, A. (2011). *Manajemen hutan mangrove*. PT Penerbit IPB Press.
- Liamsi, R. (2017). *Mahmud Sang Pembangkang*. Sagang Intermedia Pers.
- Majir, A., Tamur, M., & Sennen, E. (2021). Writing Scientific Papers: Exploring The Difficulties Of Madrasah Teachers In Indonesia. *Turkish International Journal of Special Education and Guidance & Counselling (TIJSEG) ISSN: 1300-7432*, 10(2), 141–151.
- Novarianto, H., Tulalo, M. A., Kumaunang, J., & Chandra, D. A. N. (2014). *Varietas Unggul Sagu Selatpanjang Meranti*. 47–55.
- Prabowo, R. (2010). *Kebijakan Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Di Indonesia Rossi Prabowo Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang*. 6(2), 62–73.
- Razak, Y. T. (2020). *Engku Puteri Raja Hamidah dan kondisi pemerintahan Kerajaan Melayu Riau-Lingga (1803-1832)*. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Roza, E. (2016). *Sejarah Perjuangan Tengku Buwang Menumpas Belanda di Pulau Guntung Siak (1746-1760)*. Aswaja Pressindo.
- Ryadi, A., Ngadiman, A., & Louis, A. W. (2020). *Makna Solidaritas Arek Suroboyo: Pasca-Reformasi 1998*. PT Kanisius.
- Sunandar, H., & Tamrin, H. (2017). Aspek Sosio Politis Naskah Dan Arkeologis. *Al-Fikra: Jurnal Ilmiah Keislaman*, 14(2), 186–212.
- Swastiwi, A. W. (2015). *Pulau Tujuh : Sejarah dan Masyarakatnya Pada Naskah Pohon Perhimpunan Peri Perjalanan*. BPNB Tanjungpinang.
- Swastiwi, A. W. (2021). Aktivitas Perdagangan Kerajaan Riau-Lingga Abad 18-20: Historiografi Pantai Timur Sumatera. *Seminar Nasional Humaniora*, 1(1), 1–15.
- Wasino, & Hartatik, E. S. (2018). Metode Penelitian Sejarah Dari Riset Hingga Penulisan. *Magnum Pustaka Utama*, 153.
- Yusnaini, S., Arif, M. A. S., Niswati, A., & Pakpahan, A. Y. (2017). *Keberadaan Fungi Arbuskular Mikoriza (FMA) pada Berbagai Vegetasi dan Kemiringan Lereng Di Laboratorium Lapang Terpadu FP UNILA*.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).