

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 5, Nomor 6, September 2026, Halaman 28-32
Licensed By Cc By-Sa 4.0
E-Issn: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.22705496)
Doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.22705496>

Kreasi Panekuk Yoka: Melejitkan Potensi Sagu Lokal Lewat Paduan Buah Naga dan Pisang

Yoka Pancake Innovation: Unlocking the Potential of Local Sago through a Blend of Dragon Fruit and Banana

Muhammad Mujaini^{1*}, Rahmatia², Isak Sam Aroi³, Jhon M. Simamora⁴, Timotius Deal⁵, Perenus Kulka⁶, Sri Devi⁷, Irsya Rambe⁸, Genis Kean⁹

¹⁻⁹Institut Swadiri, Papua

*Corresponding Author: mujainipapua.mm@gmail.com

Abstract

This community service activity was conducted in Yoka Village, Heram District, Jayapura City, Papua, to strengthen the utilization of local food resources through the production of sago pancakes combined with dragon fruit and banana. Sago is widely known by the community as a traditional staple food, but its processing into modern snack products is still limited. Dragon fruit and banana were used to improve the color, taste, and texture of the product. This activity aimed to improve the knowledge and skills of Yoka women in processing local ingredients into hygienic, attractive, and value-added household food products. The activity used a participatory approach involving material presentation, hands-on practice, product packaging, simple marketing discussion, and evaluation through observation and group discussion. The participants were introduced to the function of each ingredient, the preparation of pancake batter, cooking techniques, hygiene practices, and basic product presentation. The results showed that the participants were able to follow the production stages, understand the role of sago flour, dragon fruit, and banana in the formulation, and recognize the potential of sago pancakes as a household-based food product. The activity also encouraged participants to view local food resources as potential sources of small-scale economic activity. Further assistance is needed to improve recipe standardization, shelf-life testing, packaging quality, and marketing strategies so that sago pancakes can be developed as a sustainable local food product in Yoka Village.

Keywords: *community service; dragon fruit; local food; sago pancake; Yoka Village*

Article Info

Received date: 25 August 2026

Revised date: 30 August 2026

Accepted date: 10 September 2026

PENDAHULUAN

Kampung Yoka memiliki hubungan yang erat dengan sumber daya pangan lokal di sekitar Danau Sentani. Masyarakat setempat mengenal sagu sebagai bahan pangan harian, bagian dari kebiasaan makan keluarga, dan sumber karbohidrat yang mudah diperoleh dari lingkungan sekitar. Sagu juga menempati posisi kultural yang kuat dalam kehidupan masyarakat Papua karena tanaman ini telah lama digunakan sebagai pangan pokok dan bahan olahan tradisional. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sagu bukan hanya komoditas pangan, tetapi juga bagian dari pengetahuan lokal masyarakat Kampung Yoka.

Pemanfaatan sagu di tingkat rumah tangga masih banyak bertumpu pada bentuk olahan yang sudah lama dikenal. Masyarakat lebih sering mengolah sagu menjadi makanan tradisional, sedangkan pengembangan sagu menjadi produk kudapan modern belum banyak dilakukan. Keadaan ini membuat nilai ekonomi sagu belum berkembang sebanding dengan ketersediaannya di lingkungan masyarakat. Sidiq *dkk.* (2021) menjelaskan bahwa sagu memiliki peran kuat dalam kehidupan masyarakat Papua, tetapi penguatan pemanfaatannya membutuhkan inovasi produk dan pelibatan komunitas. Mulai *dkk.* (2012) juga menempatkan sagu sebagai pangan lokal yang berpotensi mendukung diversifikasi pangan di Papua.

Ketersediaan buah naga dan pisang di lingkungan masyarakat memberi peluang untuk memperkaya olahan sagu. Buah naga memiliki warna merah yang dapat digunakan sebagai pewarna alami, sedangkan pisang memiliki rasa manis dan tekstur lembut yang sudah akrab dalam konsumsi keluarga. Perpaduan sagu, buah naga, dan pisang dapat menghasilkan panekuk yang lebih menarik dari sisi warna, rasa, dan bentuk penyajian. Lim *dkk.* (2025) menunjukkan bahwa buah naga merah mengandung pigmen betasianin yang dapat digunakan sebagai sumber warna alami, sedangkan Seth *dkk.* (2021) melaporkan bahwa buah naga memiliki komponen antioksidan yang berpotensi sebagai bahan tambahan pangan alami.

Masyarakat mitra belum banyak memperoleh pelatihan mengenai pengolahan sagu menjadi produk panekuk yang terukur, higienis, dan layak dikembangkan sebagai produk rumah tangga. Peserta juga belum terbiasa mengatur komposisi bahan, kekentalan adonan, suhu pemasakan, dan tampilan produk agar hasil olahan memiliki mutu yang relatif seragam. Keterbatasan tersebut berpengaruh terhadap keberanian masyarakat dalam mengembangkan pangan lokal sebagai produk bernilai jual. Pengalaman ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak cukup hanya memperkenalkan resep, tetapi juga perlu membangun pemahaman peserta tentang fungsi bahan, kebersihan proses, pengemasan, dan peluang pemasaran sederhana.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan untuk menjawab kebutuhan tersebut melalui pelatihan pembuatan panekuk berbasis tepung sagu, buah naga, dan pisang. Tim pengabdian memilih panekuk karena produk ini mudah dibuat, menggunakan alat rumah tangga sederhana, dan memiliki bentuk yang mudah diterima oleh anak-anak maupun keluarga. Peserta dilibatkan dalam pengenalan bahan, praktik pengolahan, pengemasan, dan diskusi mengenai peluang usaha kecil. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kampung Yoka dalam mengolah pangan lokal menjadi produk kudapan yang higienis, menarik, dan berpotensi memberi nilai tambah bagi ekonomi rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kampung Yoka, Distrik Heram, Kota Jayapura, Papua (gambar 1). Peserta kegiatan merupakan mama-mama Kampung Yoka yang memiliki kedekatan dengan pemanfaatan pangan lokal dalam kegiatan rumah tangga. Tim pengabdian memilih Kampung Yoka karena masyarakat setempat memiliki akses terhadap sagu, pisang, dan buah naga, tetapi pemanfaatan bahan tersebut sebagai produk kudapan bernilai jual masih terbatas.

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif. Tim pengabdian tidak hanya menyampaikan materi, tetapi juga melibatkan peserta dalam proses pengenalan bahan, pengolahan adonan, pemasakan, pengemasan, dan diskusi peluang usaha. Pendekatan ini dipilih agar peserta dapat memahami proses pembuatan panekuk secara langsung dan dapat mengulangnya kembali setelah kegiatan selesai.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi bersama aparat Kampung Yoka dan perwakilan masyarakat. Tim pengabdian menyampaikan rencana kegiatan, menentukan peserta, menyiapkan tempat pelatihan, dan mendata kebutuhan alat serta bahan. Tim pengabdian juga menyiapkan tepung sagu, buah naga, pisang, telur, bahan pendukung adonan, peralatan memasak, dan contoh kemasan sederhana. Persiapan ini dilakukan agar kegiatan praktik dapat berjalan sesuai alur dan peserta dapat mengikuti setiap tahap dengan baik.

Tahap berikutnya adalah penyampaian materi singkat mengenai pemanfaatan sagu, buah naga, dan pisang sebagai bahan pangan lokal. Tim pengabdian menjelaskan fungsi tepung sagu sebagai bahan utama adonan, buah naga sebagai pewarna alami, dan pisang sebagai pemberi rasa manis serta pelembut tekstur. Tim pengabdian juga menyampaikan materi mengenai kebersihan bahan, kebersihan alat, dan cara menangani produk pangan rumah tangga agar aman dikonsumsi.

Kegiatan inti dilakukan melalui praktik pembuatan panekuk sagu. Peserta menyiapkan bahan, melumatkan buah naga dan pisang, mencampur bahan basah, mengayak tepung sagu, mengaduk

adonan, dan mendinginkan adonan beberapa menit sebelum dimasak. Peserta kemudian memasak adonan menggunakan wajan datar dengan api kecil sampai panekuk matang. Tim pengabdian mendampingi peserta selama praktik agar peserta dapat memahami pengaruh kekentalan adonan, teknik pengadukan, dan suhu pemasakan terhadap tekstur serta warna produk.

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan pengenalan pengemasan dan pemasaran sederhana. Tim pengabdian menunjukkan cara menata panekuk dalam kemasan yang bersih dan menarik. Peserta juga diajak menghitung kebutuhan bahan, memperkirakan biaya produksi, dan mendiskusikan kemungkinan harga jual. Materi ini diberikan agar peserta tidak hanya mampu membuat produk, tetapi juga mulai memahami cara menyiapkan produk sebagai usaha rumah tangga.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengamatan selama pelatihan dan diskusi bersama peserta setelah praktik selesai. Tim pengabdian mengamati keterlibatan peserta, kemampuan peserta mengikuti tahapan pembuatan panekuk, serta tanggapan peserta terhadap rasa, warna, tekstur, dan tampilan produk. Peserta juga diminta menyampaikan kendala yang mereka hadapi selama proses praktik. Hasil evaluasi digunakan untuk menilai ketercapaian kegiatan dan menentukan kebutuhan pendampingan lanjutan bagi masyarakat Kampung Yoka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM di Kampung Yoka menghasilkan perubahan pemahaman peserta terhadap sagu, buah naga, dan pisang sebagai bahan pangan lokal. Peserta pada awal kegiatan lebih mengenal sagu sebagai bahan olahan tradisional, terutama untuk konsumsi rumah tangga. Tim pengabdian memperkenalkan tepung sagu sebagai bahan utama panekuk, buah naga sebagai pewarna alami, dan pisang sebagai pemberi rasa manis serta pembentuk tekstur yang lebih lembut. Pemahaman tersebut memperluas cara pandang peserta karena sagu tidak hanya ditempatkan sebagai pangan pokok, tetapi juga sebagai bahan dasar kudapan yang dapat dikembangkan. Mulai *dkk.* (2012) menyebutkan bahwa komoditas pangan lokal di Papua memiliki peluang sebagai sumber pangan alternatif, sedangkan Sidiq *dkk.* (2021) menegaskan bahwa sagu memiliki posisi kuat dalam kehidupan masyarakat Papua dan masih membutuhkan pengembangan produk yang lebih sesuai dengan kebutuhan konsumsi masa kini.

Peserta menunjukkan ketertarikan yang lebih kuat setelah tim pengabdian memperagakan proses pengolahan bahan. Peserta melihat bahwa panekuk sagu tidak memerlukan peralatan khusus dan dapat dibuat dengan bahan yang tersedia di sekitar lingkungan rumah. Tim pengabdian juga menjelaskan bahwa bentuk panekuk lebih mudah diterima oleh keluarga karena tampilannya menyerupai kudapan yang sudah dikenal. Produk seperti ini memberi ruang baru bagi pangan lokal karena masyarakat dapat mengenalkan sagu melalui bentuk konsumsi yang lebih dekat dengan selera anak-anak dan konsumen umum. Sidiq *dkk.* (2022) menjelaskan bahwa keberlanjutan konsumsi sagu dipengaruhi oleh penerimaan masyarakat, ketersediaan produk, dan dukungan terhadap inovasi pangan lokal.

Kegiatan praktik memperlihatkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan panekuk sagu. Peserta menyiapkan bahan, melumatkan buah naga dan pisang, mencampur adonan basah, mengayak tepung sagu, mengatur kekentalan adonan, dan memasak panekuk pada wajan datar. Peserta juga mulai memahami bahwa tepung sagu memiliki karakter berbeda dari tepung terigu. Adonan berbasis sagu membutuhkan pengadukan yang hati-hati dan pemasakan dengan api kecil agar tekstur tidak terlalu padat dan warna alami buah naga tidak cepat berubah. Fitriyah *dkk.* (2025) menekankan bahwa sagu perlu dikembangkan menjadi produk bernilai tambah agar perannya tidak berhenti sebagai bahan pangan pokok alternatif.

Produk yang dihasilkan berupa panekuk berbahan tepung sagu dengan tambahan buah naga dan pisang. Produk tersebut memiliki warna yang berbeda karena buah naga memberi warna merah muda pada sebagian adonan. Pisang memberi rasa manis alami dan aroma yang lebih akrab bagi peserta. Hasil praktik juga menunjukkan bahwa panekuk sagu memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan panekuk berbahan terigu, sehingga komposisi cairan, lama pengadukan, dan suhu pemasakan perlu

terus disesuaikan. Gambar 2 menunjukkan bentuk produk panekuk sagu yang dihasilkan dalam kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Produk panekuk berbahan tepung sagu dengan pewarna alami buah naga dan tambahan pisang

Gambar 1 memperlihatkan bahwa produk panekuk sagu dapat disajikan dengan tampilan sederhana menggunakan alas daun pisang. Penyajian tersebut memberi kesan lokal dan sesuai dengan konteks Kampung Yoka. Warna merah muda pada salah satu panekuk menunjukkan bahwa buah naga dapat memberi daya tarik visual tanpa pewarna sintesis. Lim *dkk.* (2025) menjelaskan bahwa buah naga merah mengandung pigmen betasianin yang berpotensi sebagai pewarna alami, sedangkan Seth *dkk.* (2021) melaporkan bahwa buah naga memiliki komponen antioksidan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan alami. Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa bahan lokal dapat membentuk karakter produk melalui warna, rasa, dan cara penyajian.

Kegiatan edukasi juga menghasilkan penguatan pengetahuan peserta tentang kebersihan bahan dan alat produksi. Peserta memperoleh penjelasan mengenai pencucian bahan, kebersihan wadah, penggunaan alat yang bersih, dan penanganan produk setelah matang. Pengetahuan ini dibutuhkan karena produk pangan rumah tangga harus aman dikonsumsi sebelum diarahkan menjadi produk jual. Oliveira *dkk.* (2016) menjelaskan bahwa Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures menjadi dasar pengendalian keamanan pangan. Hasnan *dkk.* (2022) juga menunjukkan bahwa kelemahan umum pada usaha pangan kecil sering berkaitan dengan kebersihan personal, sanitasi fasilitas, dokumentasi, dan kurangnya pelatihan. Hasil kegiatan di Kampung Yoka menunjukkan bahwa pelatihan pangan lokal perlu selalu memuat aspek higienitas sejak tahap awal.

Peserta memperoleh pengalaman awal mengenai pengemasan dan peluang pemasaran produk. Tim pengabdian memperkenalkan cara menata panekuk dalam kemasan sederhana, menjaga kebersihan tampilan, dan memperkirakan harga jual berdasarkan bahan yang digunakan. Peserta mulai memahami bahwa nilai produk tidak hanya berasal dari bahan baku, tetapi juga dari konsistensi bentuk, kebersihan, rasa, dan cara produk ditawarkan. Alghaniya dan Fitriani (2023) menunjukkan bahwa penerapan GMP dan SSOP pada UMKM pangan berkaitan dengan kebersihan bahan, peralatan, lingkungan produksi, dan perlindungan produk akhir. Fithri *dkk.* (2025) juga menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM.

Kegiatan PkM ini memberi pengalaman awal bagi peserta untuk melihat sagu sebagai bahan usaha rumah tangga. Peserta tidak hanya memperoleh resep panekuk, tetapi juga memahami hubungan antara bahan lokal, teknik pengolahan, tampilan produk, dan peluang pasar. Saa (2024) menunjukkan bahwa penguatan komoditas lokal di Papua dapat mendukung peningkatan produksi, pendapatan, dan kesempatan kerja, meskipun akses pasar dan infrastruktur masih menjadi tantangan. Hasil kegiatan ini

menunjukkan bahwa panekuk sagu dapat menjadi produk awal untuk menggerakkan usaha kecil apabila peserta mendapat pendampingan lanjutan pada standardisasi resep, pengemasan, dan pemasaran.

Kegiatan ini masih memiliki keterbatasan karena evaluasi dilakukan melalui pengamatan dan diskusi selama pelatihan. Tim pengabdian belum melakukan pre-test dan post-test, uji organoleptik terstruktur, uji daya simpan, dan analisis kelayakan usaha. Herlosky *dkk.* (2025) menyatakan bahwa evaluasi program berbasis komunitas perlu memperhatikan perubahan pengetahuan, niat penerapan, hambatan pelaksanaan, dan tindak lanjut program. Kegiatan lanjutan perlu menyertakan instrumen evaluasi yang lebih terukur agar pengaruh pelatihan terhadap pengetahuan, keterampilan, dan peluang ekonomi peserta dapat dibaca dengan lebih kuat.

Kegiatan PkM panekuk sagu di Kampung Yoka menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal dapat dimulai dari pelatihan sederhana yang dekat dengan dapur rumah tangga. Peserta dapat mempraktikkan pengolahan sagu menjadi produk kudapan, mengenali fungsi buah naga dan pisang dalam adonan, serta memahami dasar kebersihan dan pengemasan. Domingo *dkk.* (2024) menekankan bahwa pendekatan partisipatif dalam sistem pangan lokal perlu memperkuat kapasitas komunitas melalui kegiatan yang dapat dilakukan secara bertahap. Kegiatan ini memperlihatkan bahwa pengembangan pangan lokal tidak harus selalu dimulai dari teknologi yang rumit, tetapi dapat dimulai dari praktik kecil yang dapat diulang, diperbaiki, dan dikembangkan oleh masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan PkM pembuatan panekuk sagu di Kampung Yoka memberi pengalaman baru kepada peserta dalam mengolah sagu, buah naga, dan pisang menjadi produk kudapan berbasis pangan lokal. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai fungsi bahan, cara menyiapkan adonan, teknik pemasakan, kebersihan proses produksi, serta pengemasan sederhana. Produk panekuk yang dihasilkan menunjukkan bahwa tepung sagu dapat dikembangkan menjadi olahan yang lebih beragam tanpa meninggalkan bahan yang dekat dengan kehidupan masyarakat setempat. Buah naga memberi warna alami pada produk, sedangkan pisang memberi rasa manis dan membantu membentuk tekstur yang lebih mudah diterima. Kegiatan ini juga membuka cara pandang peserta terhadap peluang ekonomi rumah tangga dari bahan pangan lokal. Peserta mulai memahami bahwa nilai jual produk tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan bahan baku, tetapi juga oleh keterampilan mengolah, menjaga kebersihan, menata tampilan, dan menawarkan produk kepada konsumen. Pelatihan ini masih berada pada tahap penguatan dasar, sehingga kegiatan lanjutan diperlukan untuk memperbaiki standardisasi resep, menguji daya simpan, memperkuat pengemasan, dan mendampingi pemasaran produk secara lebih terarah. Dengan pendampingan yang berkelanjutan, panekuk sagu berbahan buah naga dan pisang dapat dikembangkan sebagai salah satu produk usaha rumah tangga masyarakat Kampung Yoka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Kepala Kampung Yoka beserta aparat kampung yang telah memberi izin dan mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Tim pengabdian juga menyampaikan terima kasih kepada mama-mama Kampung Yoka yang telah mengikuti kegiatan dengan aktif sejak tahap penyampaian materi sampai praktik pembuatan panekuk sagu. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pendamping, mahasiswa, dan seluruh pihak yang telah membantu persiapan bahan, pelaksanaan pelatihan, dokumentasi, serta pendampingan selama kegiatan berlangsung. Dukungan berbagai pihak tersebut membuat kegiatan PkM ini dapat terlaksana dengan baik dan memberi manfaat awal bagi pengembangan pangan lokal di Kampung Yoka.

REFERENSI

Alghaniya, A., & Fitriani, A. (2023). Analysis of the application of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedures (SSOP) for products “Emping Singkong

- Super Telur Bu Siti” in Bantul, Yogyakarta. *Journal of Halal Science and Research*, 4(2). <https://doi.org/10.12928/jhsr.v4i2.7478>
- Domingo, A., Yessis, J., Zupko, B., [lengkapi nama penulis lainnya]. (2024). Scale up of the learning circles: A participatory action approach to support local food systems in four diverse First Nations school communities within Canada. *BMC Public Health*, 24. <https://doi.org/10.1186/s12889-024-19391-z>
- Fithri, P., Mukhrima, H., Adi, A. H. B., Putri, N. T., & Albar, B. B. (2025). Food safety standards: GMP and SSOP in rendang production by MSMEs in Padang. *E3S Web of Conferences*, 677, 10001. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202567710001>
- Fitriyah, A. T., Baharuddin, B., & Sheyoputri, A. C. A. (2025). Analysis of sago contribution as staple food alternatives to household food security. *Journal of Global Innovations in Agricultural Sciences*. <https://doi.org/10.22194/jgias/25.1485>
- Hasnan, N. Z. N., Basha, R., Amin, N. A. M., Ramli, S. H. M., Huat, J. T. Y., & Aziz, N. A. (2022). Analysis of the most frequent nonconformance aspects related to good manufacturing practices (GMP) among small and medium enterprises (SMEs) in the food industry and their main factors. *Food Control*. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109205>
- Herlosky, K. N., Leverett, A., Philbert, R., [lengkapi nama penulis lainnya]. (2025). Barriers and facilitators of implementing a community workshop series to mitigate maternal-child food insecurity: A mixed-methods RE-AIM evaluation. *BMC Public Health*, 25. <https://doi.org/10.1186/s12889-025-24714-9>
- Lim, T. W., Lim, R. L. H., Pui, L., Tan, C. P., & Ho, C. W. (2025). Red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*), a superfruit rich in betacyanins pigments with antioxidative potential for hepatoprotection: A review. *Future Foods*. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100562>
- Mulai, M., Komoditas, P., Lokal, P., [lengkapi nama penulis lainnya]. (2012). Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 28, 54–62. <https://doi.org/10.21082/jp3.v28n2.2009.p54>
- Oliveira, C. A., Cruz, A., Tavolaro, P., & Corassin, C. (2016). Food safety: Good manufacturing practices (GMP), sanitation standard operating procedures (SSOP), hazard analysis and critical control point. In *Food safety*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3>
- Saa, S. (2024). Evaluation of the policy program for strengthening local food commodities for sustainable food security in Papua. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*. <https://doi.org/10.29210/020244167>
- Seth, S., Kaba, L., Ahirwar, S., [lengkapi nama penulis lainnya]. (2021). Characterization of dragon fruit (*Hylocereus undatus*) antioxidative components to explore their utility as natural food additive. *Egyptian Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.21608/ejfs.2021.61698.1098>
- Sidiq, F. F., Coles, D., Hubbard, C., Clark, B., & Frewer, L. (2021). Sago and the indigenous peoples of Papua, Indonesia: A review. *Journal of Agriculture and Applied Biology*. <https://doi.org/10.11594/jaab.02.02.08>
- Sidiq, F. F., Coles, D., Hubbard, C., Clark, B., & Frewer, L. (2022). Factors influencing consumption of traditional diets: Stakeholder views regarding sago consumption among the indigenous peoples of West Papua. *Agriculture & Food Security*, 11. <https://doi.org/10.1186/s40066-022-00390-5>