



## Aktivitas Menokok Sagu Pada Masyarakat Suku Sentani

Flora F. H. Ohee<sup>1</sup>, Hanro Y. Lekitoo<sup>2</sup>, Christine O.I. Sanggenafa<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Sarjana Antropologi, Universitas Cenderawasih, Jayapura Indonesia

<sup>2</sup>Departemen Antropologi, Universitas Cenderawasih Jayapura Papua Indonesia

Email Korespondensi: [christinesanggenafa5@gmail.com](mailto:christinesanggenafa5@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

#### **Kata Kunci:**

chopping sago, santani, Nolakla, Papua

#### **Cara Sitasi:**

Ohee, F.F.H., Lekitoo, H.Y., Sanggenafa, C.O.I. (2022). Aktivitas Menokok Sagu Pada Masyarakat Sentani. *Cenderawasih: Jurnal Antropologi Papua*. 3(2): 84 – 95.

#### **DOI:**

<http://dx.doi.org/10.31957/jap.v3i2.3301>

### ABSTRACT

*The aim of this research is to attempt to examine the sago chopping activity of the Sentani community in Nolakla Village, East Sentani District, Jayapura Regency, Papua. The method used in this research is descriptive qualitative. The location of this research was conducted in Nolakla Village, East Sentani District, Jayapura Regency. The technique used to determine informants was purposive (intentional) using data collection techniques in the form of in-depth interviews, observation or involved observations and literature studies of literature relevant to the research topic. The results of the research show that the people of Nolakla village have basic knowledge about sago smoking. The activity of sago smoking for the Nolakla community can meet the personal needs of the community. Sago cutting is also done during certain traditional events such as dowry payment and so on. Distribution of processed sago to the Nolakla community to be used as a staple food for Papeda Wraps and Sago Sinole Food.*

Copyright © 2022 CENDERAWASIH. All rights reserved.

### 1. Pendahuluan

Sagu merupakan salah satu hal yang dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti beras. Sagu sendiri telah banyak digunakan sebagai salah satu bahan baku untuk pembuatan makanan. Namun, pada beberapa daerah yang ada di Indonesia telah mengenal dan menjadikan sagu sebagai pangan pokok yang mereka konsumsi (Ruhukail & L, 2012). Saat ini sejak berlakunya Otonomi khusus bagi Propinsi Papua tahun 2021, untuk ketertinggalan terutama infrastruktur maka pembangunan dilakukan di seluruh Tanah Papua yang di mulai dari Kota Jayapura dan Kabupaten Jayapura sebagai barometer pembangunan di Papua. Pembuatan jalan-jalan raya utama dan pelebaran jalan dari kota Sentani ke Kota Jayapura telah banyak merusak pohon sagu, pembangunan rumah, ruko juga sarana dan prasarana lainnya telah menggambil tanah

dan dusun sagu di daerah Sentani (Ohee, 2018). Hal ini membuat wilayah-wilayah yang dahulunya banyak ditumbuhi pohon sagu telah hilang dan jumlah pohon sagu juga semakin terbatas sehingga membuat banyak generasi muda saat ini lebih menyukai makan nasi, mie, roti dan lainnya .

Selain itu masuknya teknologi seperti penggunaan mesin untuk memarut sagu semakin memperparah hilangnya sagu di daerah Sentani. Sehingga dengan Mesin Sagu dalam sehari mereka dapat menebang 5-7 pohon sagu untuk diparut dan di tokok menjadi Sagu (Rosida, 2019). Padahal sejak dahulu masyarakat Sentani untuk kebutuhan hidupnya dapat menokok 1 pohon Sagu yang dapat di makan dalam bentuk papeda dan lainnya antara 3-5 bulan. Seperti kita ketahui bahwa satu pohon sagu untuk dapat dipanen membutuhkan 10-15 tahun mulai sejak ditanam, namun dengan mesin dalam sehari 5-7 pohon dapat ditebang. Berbagai faktor eksternal yang disebutkan diatas sangat mempengaruhi bergesernya nilai sagu dalam kehidupan masyarakat Sentani di Kampung Nolokla, Selain itu juga faktor lainnya. Sebagai sumber pangan sagu dapat diolah menjadi berbagai macam makanan yang dapat di konsumsi oleh masyarakat Sentani di kampung Nolokla.

Di sentani ada dua jenis pohon sagu yang dikenali orang Sentani yaitu pohon sagu yang berdurip ( *Metroxylon rumpii* ) dan pohon sagu yang tidak berdurip ( *Mextroxylon Microcanthummar* ) (Aponfires, 2000). Diantara kedua jenis pohon sagu ini menurut masyarakat di Sentani terdapat 17 jenis dan beberapa varietas, dimana 16 jenis adalah hasil budidaya dan 1 jenis adalah sagu alamiah. 16 jenis sagu tersebut seperti 'Bara Habou', 'Roondo', 'Manno Okhu', Ruruna dan 'Ebesung', 'Pui', 'Hobelea', 'Mongging', 'Yakhalobe' dalam jenis yang berdurip dan 'Yeba Hombokhleu', 'Yeba Honsai', 'Folo', 'Hobolo', 'Ehung Yeba' dalam jenis yang tidak berdurip (Mambrasar, Monim dan Mambraku,1984:56-59).

Masyarakat Sentani membedakan macam-macam sagu karena ciri-cirinya yang berbeda dan hasilnya juga berbeda. Selain menanam anakan sagu di Sentani hampir tidak ada perhatian dari masyarakat terhadap pohonnya sampai dekat berisi. Ada beberapa jenis tumbuhan Sagu yang sudah hilang dari dalam hutan karna sudah tidak di lestariakan oleh masyarakat Kampung Noloklah sendiri. Namun aparat pemerintahan Kampung dan para tua-tua adat sedang berupaya untuk kembali melestarikannya. Pekerjaan menebang pohon sagu sampai menokok isinya dalam kehidupan orang Sentani dikerjakan oleh laki-laki. Sedangkan untuk meramas hasil tokokan sagu atau empulur sampai endapannya menjadi sagu dan disimpan dalam tuman atau tempat sagu adalah pekerjaan perempuan. Sehingga ketika pohon sagu yang sudah di tebang, dibelah menjadi dua maka para laki-laki langsung melakukan pekerjaan menokok sagu tersebut.

Sebelum proses menokok sagu terlebih dahulu dipersiapkan peralatan atau bahan-bahan yang di perlukan seperti alat ponokok sagu, tempat isi hasil tokokan sagu atau ( *empulur* ) yang terbuat dari anyaman daun sagu ( *oloong* ). Selain itu untuk melindungi mereka dari panas matahari maka pelepah atau dahan sagu yang tadi sudah di tebang biasanya akan dipotong lalu ditikam berjejer di samping batang pohon sagu seperti tirai rumah baik hanya satu sisi saja atau ke dua sisi dari batang pohon tersebut. Kemudian pelepah sagu yang besar setelah dibersihkan daunnya di potong pendek dan digunakan sebagai pengalas atau tempat duduk yang diletakkan diatas batang pohon sagu tadi, karena cara menokok sagu orang Sentani adalah dengan cara duduk. Setelah semuanya siap maka 2 orang laki-laki akan mulai menokok / memangkur isi sagu dengan cara memukul sagu untuk mengeluarkan isinya dengan penokok sagu. Ujung / mata penokok sagu yang terbuat dari besi akan membuat isi sagu putus menjadi bagian

yang kecil-kecil dan bagian kecil-kecil inilah yang lama-lama menjadi banyak lalu dikumpulkan oleh laki-laki atau perempuan dalam tempat isi empulur yang terbuat dari anyaman daun sagu (*oloong*).

Hasil tokokan inilah yang kemudian dibawa oleh para wanita ke tempat meramas sagu yang telah di persiapkan sebelumnya. Menurut masyarakat jumlah hasil tokokan tergantung kemampuan para laki-laki dalam menokok / memangkur isi sagu dalam batang pohon tersebut, artinya semakin cepat, kuat ketika menokok sagu semakin banyak hasilnya. Hal ini jugalah yang membuat dalam proses menokok sagu lebih membutuhkan banyak tenaga laki-laki daripada ketika proses menebang pohon yang hanya membutuhkan 1 atau 2 orang saja. Hasil tokokan sagu berupa empulur yang telah dibawa dari lokasi penebangan ke tempat meramas empulur yang biasanya tidak jauh dari tempat penebangan pohon sagu dan lokasi tersebut terletak di pinggir danau. Tempat meramas empulur sagu harus dibuat di tempat yang banyak air seperti sungai, kali ataupun danau, karena dalam proses tersebut membutuhkan banyak air dan menurut masyarakat kualitas sagu yang baik salah satunya ditentukan dari air yang digunakan untuk meramas sagu harus yang bersih, kalau tidak ketika sagu sudah jadi dan dibuat papeda pasti putus-putus atau encer.

Mula-mula setelah *empulur* sagu dikumpulkan cukup banyak barulah para wanita mulai mengambilnya untuk diramas pada tempat meramas sagu yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Biasanya tempat meramas sagu yang dibuat dua atau tiga tempat tergantung banyaknya hasil empulur sagu. *Empulur* tersebut kemudian dicampur dengan air dari danau yang telah ditimba sebelumnya lalu dengan menggunakan tangan mereka mulai meramas empulur sagu tersebut dengan cara menekannya sehingga mengeluarkan air berwarna putih seperti santan kelapa. Hal ini terus dilakukan sampai hasil empulur yang keluar airnya sudah tidak berwarna putih maka empulur tersebut dikeluarkan dan dibuang, cara ini dilakukan terus-menerus sampai dirasa cukup maka mereka akan berhenti. Hasil meramas empulur sagu berupa air yang berwarna putih itulah yang kemudian di tampung di bagian bawah dan dibiarkan mengendap selama 15-30 menit maka jadilah sagu.

Di Era globalisasi yang semakin canggih dengan segala kelengkapan teknologi membuat teknologi tradisional yang sering digunakan untuk menokok sagu semakin sering diabaikan karena proses yang membutuhkan waktu cukup lama, dibandingkan dengan mesin parut yang dimiliki masyarakat sekarang lebih tidak memerlukan waktu terlalu lama untuk menyelesaikan satu mayang pohon sagu. Tetapi *fliim* atau alat yang digunakan untuk ramas sagu ini masih menggunakan teknologi tradisional dan sampai sekarang masih digunakan oleh masyarakat Kampung Nolakla. Peneliti sendiri sebagai masyarakat asli Sentani secara pribadi tidak pernah mau ikut orang tua ke dusun sagu karena peneliti lebih memilih ikut bermain bersama-sama teman seumuran di bandingkan harus ikut orang tua pergi ke dusun sagu. Menurut peneliti apa yang alami sekarang ini hampir sama rata-rata pemuda-pemudi di kampung Nolakla sebagian besar juga merasakannya.

Dunia kerja di zaman sekarang lebih diminati dibandingkan harus membantu orangtua dikebun, menghabiskan waktu, dan juga tenaga di dusun sagu yang memerlukan waktu yang cukup lama untuk poroses penokokan satu mayang sagu. Dari hasil penelitian ini lokasi yang peneliti gunakan sebagai tempat penelitian adalah Kampung Nolakla Distrik Sentani Timur Kabupaten Jayapura Provinsi Papua. Peneliti memilih lokasi ini karena lokasi tersebut dapat di jaungkau peneliti dengan mudah selain itu juga lokasi tersebut merupakan salah satu lokasi yang tepat sesuai dengan fenomena yang ingin di teliti oleh peneliti. Berdasarkan pada hasil pemaparan latar

belakang di atas maka judul yang peneliti angkat adalah Cara Menokok Sagu Pada Masyarakat Sentani Kampung Nolokla Distrik Sentani Timur Kabupaten Jayapura Provinsi Papua.

## **2. Metode Penelitian**

Penelitian ini akan menggunakan jenis metode kualitatif karena peneliti ingin menggali lebih dalam tentang cara menokok sagu pada masyarakat Sentani penelitian ini dimana studi kasus diambil metode ini peneliti bisa lakukan dengan wawancara, observasi, dan juga dokumentasi. Cara memperolehnya peneliti menggunakan metode pendekatan snowballing yaitu menggali informasi dari satu informan ke satu informan lainnya. Selain menggunakan snowballing dan berdasarkan data yang diperoleh dan dikumpulkan langsung dari obyek yang diteliti kemudian dalam penelitian ini peneliti melakukan pengumpulan data dengan menggunakan paradigma kualitatif yang di maksud dengan paradigm ini ialah manusia yang diteliti, oleh penelitian ini digunakan untuk menghasilkan data berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang yang diamati melalui observasi dan wawancara. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik wawancara sebagai metode utama dan observasi sebagai metode tambahan. Dalam hal ini, peneliti menggunakan wawancara terbuka.

Dalam penelitian ini subjek penelitian atau informan penelitian adalah masyarakat Sentani Kampung Nolokla yang tinggal di Distrik Sentani Timur Kabupaten Jayapura. Pemilihan informan menggunakan teknik wawancara terbuka terarah, dengan kriteria sebagai berikut mempunyai pengetahuan tentang cara menokok sagu (seperti Bapa Ondoafi, Mama-mama, bapa-bapa dan masyarakat yang terlibat didalam proses menokok sagu. Analisis data meliputi tahapan reduksi data, pemaparan data dan penarikan kesimpulan (Miles & Huberman, 1992).

## **3. Hasil dan Pembahasan**

### **3.1. Aktivitas Menokok Sagu Orang Sentani Di Kampung Nolokla**

#### **3.1.1. Proses, Peralatan dan Pembagian Peran Menokok Sagu**

Untuk memperoleh sagu bukanlah suatu hal yang mudah untuk itu memerlukan waktu dan tenaga yang ekstra. Berikut ini merupakan proses menokok sagu yang juga memerlukan alat-alat bantu dalam proses menokok sagu serta pembagian peran dalam aktivitas menokok sagu pada masyarakat Sentani.

##### **3.1.1.1. Langkah-langkah Peran aktivitas menokok sagu**

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam menokok sagu pada masyarakat Suku Sentani dipaparkan sebagai berikut ini:

- 1) Pemilihan pohon sagu yang usianya sudah tua atau cukup siap untuk dipanen (tebang) biasanya usia pohon yang siap untuk dipanen pada usia 15 atau 20 tahun;
- 2) Pemberian lahan tanaman sagu atau pohon sagu dari tumbuhan-tumbuhan merambat lainnya yang tumbuh di sekitaran pohon sagu atau di sekeliling batang pohon sagu;
- 3) Menebang pohon sagu proses penebangan pohon sagu ini dilakukan oleh kaum laki-laki, pohon sagu tidak langsung ditebang begitu saja melainkan di perhatikan arah jatuhnya pohon sagu yang telah ditebang. Selanjutnya pohon sagu tersebut di potong-potong hingga beberapa bagian besar dan kemudian nanti di bawah keluar ke tempat yang dekat dengan kaum perempuan untuk

proses ramas empelur sagu. Setelah itu batang pohon sagu yang sudah di potong dalam beberapa bagian setelah dipotong maka selanjutnya, di kuliti terlebih dulu sampai terlihat empelur sagunya;

- 4) Serat atau empelur sagu biasanya dilakukan dengan cara memangkur atau sering dikenal dengan bahasa istilah menokok sagu agar memisahkan empelur yang kasar dengan yang halus yang kemudian sudah siap diambil untuk diramas dan hasilnya itu yang disebut pati atau sering dikenal dengan tepung sagu.
- 5) Serat atau empelur yang telah diambil dari batang pohon sagu kemudian dimasukan ke dalam tempat ramas sagu atau dalam bahasa Sentani (*fliim*) dan setelah empelur di letakan pada fliim selanjutnya, di tuangkan air kemudian aduk-aduk atau di campur dengan tangan sehingga semuanya basah setelah itu di ramas hingga air sagunya keluar yang dilakukan terus menerus hingga menghasilkan pati sagu.
- 6) Pati sagu yang terpisah akan terbawa oleh air ke dalam wadah yang disediakan dan dibiarkan hingga mengedap kurang lebih selama 45 menit, sambil menunggu air sagu tersebut biasanya mama-mama istirahat sambil makan makanan dan minum (kopi, teh, dan air putih) sambil bercerita satu dengan yang lainnya.
- 7) Hasil endapan pati sagu yang terdapat di dalam wadah itu kemudian di ambil menjadi sagu putih bersih agak kemerahan, terus di isi ke dalam karung beras berukuran 15 kg biasanya. Dalam satu hari ramas sagu itu dapat menghasilkan 2-6 karung perorang tetapi itu kembali lagi kepada orang tersebut jika sudah terbiasa bisa mendapatkan lebih banyak. Setelah sagu diisi kemudian semuanya di kumpulkan dan sagu siap untuk dijual dan di bagikan kepada keluarga kerabat.

### 3.1.1.2. Teknologi Peralatan Hidup Yang Digunakan Untuk Menokok Sagu

Dalam aktivitas menokok sagu ada beberapa alat yang digunakan untuk membantu proses menokok sagu dapat di lihat pada tabel 1.

Tabel 1.

Tabel peralatan yang digunakan dalam menokok sagu

NO	NAMA PERALATAN	FUNGSI DAN KEGUNAAN
1.	Mesin Parut sagu	Dengan menggunakan alat ini maka pekerjaan mengambil empelur menjadi lebih cepat selesai dan lebih menghemat waktu, tenaga dan pekerjaan dapat diselesaikan dengan cepat
2.	Kapak ( <i>ramakhahu</i> )	Untuk menebang pohon sagu biasanya dan juga untuk menguliti kulit batang pohon sagu, sebab dengan menggunakan alat tradisional lebih banyak terjadi pemborosan waktu, tenaga dan juga penyelesaian pekerjaan menjadi lebih lama.
3.	Sensor	Digunakan untuk menebang pohon sagu`
4.	Terpal	Digunakan sebagai alas untuk menampung <i>empelur</i> sagu yang di telah parut.
5.	Parang/ <i>Ramyali</i>	Digunakan untuk membersihkan tumbuhan yang merambat di batang pohon sagu dan ranting-ranting pohon lainnya.
6.	Pipa ( <i>Fliim</i> )	Merupakan tempat yang digunakan untuk

		mengisi empelur sagu dan tempat yang dipakai untuk meramas sagu.
7.	Saringan/ <i>Oloong</i>	Saringan dibuat dari kain yang benar-benar halus, untuk menyaring <i>empelur</i> sagu yang diramas dengan air dan mendapatkan hasil pati sagu.
8.	Alat Penokok	digunakan alat penokok yang dibuat dari kayu dan diikat dengan rotan yang ujung alat penokokan sagu dibuat dari batu gelang besi agar dapat menghancurkan <i>empelur</i> batang sagu lebih banyak dan halus, namun saat ini seiring dengan perkembangan teknologi alat penokokan ini sudah tidak lagi digunakan.
9.	Timba-Timba	Digunakan untuk menimbah air lalu disiram diatas <i>empelur</i> yang sudah di isi diatas <i>fliim</i> .
10.	Karung	Karung digunakan untuk mengisi hasil ramasan <i>empelur</i> sagu yang sudah jadi kedalam karung yaitu karung bulog yang berukuran 15 kg.

### 3.1.1.3. Pembagian Peran Aktivitas Menokok Sagu

Pekerjaan penen tanaman sagu ini biasanya dilakukan oleh kaum laki-laki dan kaum perempuan. Tugas pekerjaan laki-laki lebih berat yaitu memberisihkan hutan secara menyelur terlebih dulu dan membuat tempat untuk kaum perempuan meramas sagu setelah itu menebang pohon sagu. Pohon sagu yang usai di tebang pohon sagu harus di belah lagi dan kemudian di tokok atau parut (jaman serkang di kenal dengan parut). Sedangkan kaum perempuan lebih kepada pekerjaan ramas empelur sagu untuk mendapatkan pati sagu, untuk melakukan pekerjaan penen sagu biasanya dikerjakan paling lama satu minggu tergantung dari banyaknya pohon sagu yang di tebang.

- 1) Menurut Bapak "Noak Kere" dalam proses aktivitas menokok ada banyak kegiatan yang biasanya dilakukan oleh kaum laki-laki, mulai dari masuk hutan untuk menggamati dan melihat pohon sagu yang dalam di hutan untuk di siap dipanen, mencari orang yang tidak punya kesibukan atau kegiatan lain dalam beberapa minggu ke depan untuk menebang pohon sagu, menokok, dan membantu kaum perempuan hingga selesainya kegiatan aktivitas menokok sagu.
- 2) Menurut Bapak "Iskandar Nere" aktivitas menokok sagu biasanya dilakukan satu kali dalam satu bulan itu juga jika ada keluarga akan buat acara seperti acara pernikahan dan pembayaran maskawin. Tetapi jika tidak acara seperti yang sudah disebutkan maka keluarga yang dirumahnya kehabisan bahan pangan sagu maka keluarga tersebut akan memberitahukan kepada kepala keluarga atau ibu rumah tangga yang untuk saling bergotong royong untuk panen sagu.

#### 3.1.1.3.1. Menebang dan Menokok Sagu

Masyarakat Sentani telah membagi peran atau tugas antara laki-laki dan perempuan dalam proses pembuatan sagu mulai dari menebang pohon sagu hingga disaring sari sagu menjadi tepung sagu. Pada tahap menebang dan menokok sagu ini yang lebih berperan adalah kaum laki-laki, karena secara tradisi yang masuk ke hutang mencari pohon sagu yang siap ditebang adalah laki-laki, begitupula yang menokok

atau menokok sagu adalah kaum laki-laki. Sedangkan bagian yang dikerjakan kaum perempuan adalah meramas atau memeras serat batang sagu (*empelur*) dengan air lalu disaring sari patinya dan ditampung didalam penampung yang disebut "*waa*" untuk mendapatkan sagu. Hingga selanjutnya diolah menjadi papeda bungkus. Usia pohon sagu yang siap dipanen atau ditebang untuk diolah yaitu 15 tahun - 20 tahun.

### 3.1.1.3.2. Menyaring *Empelur fii*

Setelah semua kaum laki-laki menokok sagu maka selanjutnya kaum perempuan atau mama-mama mengerjakan bagian meramas atau memeras serat batang sagu (*empelur*) yang telah ditokok kemudian disaring lalu diendapkan agar menghasilkan sagu. Tahap awalnya serat batang sagu atau disebut *empelur* sagu ditampung di tempat yang oleh masyarakat Sentani menyebutnya (*hogey*). Setelah tertampung cukup banyak barulah diperas dengan air lalu disaring dan sari patinya ditampung didalam tempat yang disebut (*waa*), sesudah itu tepung sagu diangkat ditaru kedalam tempat yang disebut *tumang*, ataupun wadah lain yang disiapkan, prosesnya dapat dilihat pada gambar 4.1, 4.2, dan 4.3.

Gambar 1



Sumber Foto penulis: Flora Ohee

Proses meramas fii diatas (*fliim*) yang sedang dilakukan oleh satu ibu yang sedang meramas sagu.

Gambar 2



Sumber foto penulis: flora ohe

Ini gambar menjelaskan bahwa, mama yang sedang mengambil *empelur fii* dan terlihat ada beberapa laki-laki yang sedang berdiri di belakang dekat mesin parut sagu mesin parut sagu.

Gambar 3



Sumber foto penulis: Flora Ohee

Foto gambar ini menjelaskan tentang proses menunggu hasil endapan sagu yang telah selesai diramas oleh mama tersebut, waktu yang diperlukan untuk mengendapkan sagu yaitu sekitaran  $\pm$  2 jam.

Menurut “Nene Pulanda” salah satu mama yang saya wawancara, menegaskan bahwa dalam menjalankan aktivitas menokok sagu kaum Mama-Mama (perempuan), itu biasanya diberitahukan satu minggu sebelum melakukan aktivitas menokok sagu karena mereka harus menyiapkan barang-barang dan peralatan akan mereka gunakan di dalam hutan yaitu di antaranya: kain halu, (*kholeay*), (*oolong*) dan lian-lianya;

Menurut “Made Hobong” salah satu mama yang saya wawancara, ketika mama sudah masuk hutan untuk memulai aktivitas meramas sagu, biasanya mereka akan datang lebih pagi-pagi atau lebih awal dari kaum bapak-bapak. karena apa mereka datang lebih karena kita harus memasang kembali peralatan meramas sagu di pasansemuanya dari awal lagi. Setelah itu kita sambil menunggu teman-teman yang lain ada pergi ke hutan sagu untuk mencari sayuran hutan yaitu semacam sayur paku atau pakis dan mencari sayur rebung serta tumbuhan yang dapat di bawah pulang untuk dimakan;

### 3.2. Distribusi Hasil Olahan Sagu Menjadi Makanan Khas Sentani

#### 3.2.1. Papeda Bungkus (Fienukhu)

Pada umumnya setiap daerah di Indonesia memilih makanan pokok, sebagai sumber karbohidrat yang dibutuhkan tubuh manusia sebagai sumber energi, misalnya orang Jawa memiliki makanan pokok beras, yang diolah menjadi nasi. Begitupula daerah lainnya ada juga yang memiliki makanan pokok berbeda berupa jagung, umbi-umbian dan sagu. Seperti halnya orang Papua, khususnya masyarakat Sentani Kampung Nolakla, makanan pokoknya adalah sagu. Sagu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, namun secara umum diolah menjadi papeda. Masyarakat Sentani biasanya mengkonsumsi papeda panas dan juga papeda dingin yang dibungkus dengan daun. Namun secara umum masyarakat Sentani sejak dulu lebih senang mengkonsumsi papeda bungkus. Sebab papeda bungkus dapat disimpan beberapa hari, serta mudah dibawa sebagai bekal ketika mereka pergi ke kebun.

Dalam pembuatan papeda bungkus masyarakat kampung Nolakla menggunakan daun khusus untuk membungkus papeda, yang dalam bahasa Sentani disebut (*fothofhe*), papeda bungkus biasanya dihidangkan dengan ikan goreng saos, ikan kuah kuning panas dan ikan bakar. Sekarang ini papeda bungkus telah menjadi salah satu kuliner tradisional yang selalu dihidangkan pada pesta-pesta rakyat. Masyarakat suku Sentani memiliki pengetahuan tradisional secara turun temurun dari



leluhur mereka dalam mengolah alam, termaksud didalamnya pengetahuan tentang bagaimana mengolah pohon sagu menjadi tepung sagu dan kemudian diolah menjadi beberapa jenis makanan tradisional, salah satunya yaitu Papeda bungkus, atau dalam bahasa Sentani disebut (*fienukhu*).

Dalam pengamatan penelitian ini yang menjadi fokus yaitu melihat bagaimana proses pembuatan sagu sebagai bahan dasar pembuatan papeda bungkus atau "*fienukhu*", proses pembuatan dan penyajian papeda bungkus "*fienukhu*" dan apa nilai papeda bungkus bagi masyarakat Sentani.

a) Proses Pengolahan Bahan Dasar Sagu Sebagai Papeda Bungkus

Papeda dibuat dari bahan dasar sagu mentah atau tepung sagu, sedangkan tepung sagu diperoleh dari sari pati serat batang sagu yang diperas menggunakan air dan disaring. Pengambilan serat batang sagu dapat dilakukan dengan dua cara yaitu secara tradisional di tokok, ini caranya dipukul-pukul menggunakan alat khusus terbuat dari kayu, serta secara moderen diparut menggunakan mesin parut. Sagu dalam bahasa Sentani disebut "*fi*" di wilayah Sentani, pohon sagu tumbuh di tempat-tempat yang basa dan berawa-rawa. Masyarakat Papua secara umum, dan masyarakat Sentani kampung Nolakla secara khusus mengenal dua jenis pohon sagu yaitu pohon sagu yang berduri dan pohon sagu yang tidak berduri.

Dalam kegiatan pengamatan penelitian ini pohon sagu yang diambil adalah yang pohonnya berduri dan pohon sagu tidak berduri, Papeda bungkus (*fienukhu*) merupakan olahan makanan tradisional dari sagu, maka untuk mengetahui lebih lanjut tentang olahan Papeda bungkus. Adapun proses pengolahan akan dijelaskan mulai dari tahap-tahap pengolahan serat batang sagu disebut *empelur sagu*, dengan cara meramas lalu diperas dan disaring untuk memperoleh tepung sagu, hingga cara pembuatan papeda bungkus (*fienukhu*) dan penyajiannya.

b) Proses Pembuatan Dan Penyajian Papeda Bungkus (*Fienukhu*)

Papeda bungkus atau (*fienukhu*), adalah makanan tradisional masyarakat Papua secara umum dan secara khusus masyarakat Sentani, papeda bungkus bagi masyarakat Sentani biasanya disajikan pada setiap jamuan makanan atau pun dibawa sebagai bekal ketika mereka pergi ke kebun. Masyarakat Sentani senang membuat papeda bungkus karena bisa disimpan beberapa hari. Pada hajatan-hajatan atau acara keluarga seperti pembayaran maskawin, biasanya keluarga perempuan menyiapkan papeda bungkus untuk disajikan bagi keluarga laki-laki

Pembuatan papeda bungkus atau *Fienukhu* yaitu pertama-tama menyediakan bahan-bahan yang dibutuhkan, yang paling utama adalah sagu. Cara pembuatannya dimulai dari memasak air hingga mendidih, sebelum air mendidih ambilah sagu mentah atau tepung sagu ditaru didalam loyang, dan larutkan dengan air bersih lalu ditapis setelah itu diamkan sebentar. Agar adonanya mengendap. Bila air panasnya sudah mendidih maka tiris atau buanglah sediki air endapan sagu pada adonannya agar ketika diaduk tidak terlalu encer. Tambahkan sedikit perasan air jeruk lalu diaduk-aduk, kemudian tuanglah air mendidih dan diaduk hingga panasnya merata agar benar-benar matang.

Bila papeda panas sudah siap maka tahap selanjutnya adalah membungkus papeda untuk itu alangka baiknya siapkan daun bungkus papeda terlebih dahulu. Masyarakat Sentani kammpong Nolakla biasanya membungkus papeda menggunakan daun khusus yang mereka sebut daun *fothofhe*. Daun ini tumbuh liar di hutan dan ada juga yang ditanam di kebun dekat rumah-rumah mereka. Dahulu masyarakat Sentani menggunakan peralatan tradisional, dalam proses pembuatan papeda, namun sekarang

ini telah terjadi pergeseran seiring perkembangan zaman sehingga peralatan-peralatan tradisional sudah mulai digantikan dengan peralatan-peralatan moderen. Seperti misalnya wadah untuk membuat (memutar) papeda yaitu sempe atau juga disebut *helay*, yang terbuat dari tanah liat, kini telah berganti menggunakan loyang berbahan plastik ataupun almunium.

- c) Peralatan-peralatan yang dibutuhkan dalam membuat *Fienukhu* atau Papeda bungkus dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Tabel peralatan cara membuat papeda

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1.	Loyang/ <i>Heley</i>	Digunakan untuk mengisi sagu dan membuat papeda ( <i>fi</i> ).
2.	Tapisan/ <i>Khanggali</i>	Digunakan untuk menyaring sagu dari ampas biji jeruk lemon yang di peras di dalam larutan air sagu.
3.	Bale-Bale / <i>Yanggalu</i>	Yang digunakan untuk mengaduk sagu yang sudah ditapis dengan air panas hingga menjadi papeda <i>fi</i> .
4.	Garpuk/ <i>Hiloi</i>	Digunakan untuk mengambil <i>fi</i> yang sudah jadi untuk dimakan Bersama keluarga.
5.	Gayung/ <i>Kholeay</i>	Digunakan untuk menimba air panas atau air dingin untuk pembuatan papeda.

- d) Adapun bahan-bahan yang disiapkan dalam membuat *Fienukhu* atau papeda bungkus yaitu
- Sagu *fi*
  - Air bersih dingin dan air panas yang mendidih dan
  - Jeruk nipis secukupnya
  - Daun bungkus papeda atau yang sering di kenal dengan bahasa sentani (*fothofhe*)

Masyarakat Sentani senang mengkonsumsi papeda bungkus selain papeda panas. Bagi mereka lauk yang cocok dihidangkan untuk makan papeda bungkus adalah ikan goreng disaus, atau ikan bakar tergantung selera. Sebab cara memakannya yaitu daun pembungkus dibuka langsung dimakan tanpa harus taruh didalam piring, jadi tidak memerlukan lauk yang berkua. Kalau ikan masak kua, bagi orang Sentani lebih cocok dimakan dengan papeda panas.

- e) Nilai Papeda Bungkus Bagi Masyarakat Sentani

Papeda bungkus merupakan kuliner tradisional masyarakat Sentani, dan disisi lain memiliki nilai-nilai sosial budaya yang masih dipertahankan. Hal ini dapat dilihat pada setiap jamuan hajatan keluarga selalu menghadirkan papeda bungkus, misalnya ketika upacara peminangan membayar maskawin keluarga perempuan menyediakan papeda bungkus di keranjang bagi keluarga laki-laki. Sagu merupakan bahan baku membuat papeda bungkus, dan secara khusus masyarakat Sentani sagu sendiri memiliki beberapa nilai sejarah dalam cerita legenda asal-usul leluhur orang Sentani dari sisi mitologinya.

Masyarakat suku Sentani percaya bahwa nenek moyang pertama mereka berasal dari dalam bumi keluar menjadi manusia iya tidak sendirian namun diikuti oleh

saudara dan pengikut-pengikutnya, dimana salah satu saudaranya berubah menjadi sago (Rumansara & Kondologit, 2015). Sehingga bagi orang Sentani sago tidak bisa dipisahkan dari kehidupan mereka, sago sudah menjadi bagian dari kehidupan mereka dimana sago hadir untuk membuat orang Sentani dapat bertahan hidup dari dahulu, sekarang dan masa yang akan datang.

### 3.2.2. Sagu Sinole

Sagu (*sinole*) atau juga sering dikenal degan (*ouw*), merupakan bentuk makanan khas masyarakat sentani yang di transmisikan menjadi secara lisan sehingga menjadi sebuah tradisi dalam masyarakat sentani sendiri, sago lempeng semacam kue kering yang langsung dapat dimakan setelah disajikan dengan the dan juga kopi hitam panas agar lebih nikmat. Bentuk, ukuran dan warna (*ouw*) bervariasi tergantung cara mengolanya serta jenis dan warna sago yang dijadikan bahan baku. Umumnya bentuk sago *ouw* adalah bundar, jenis makanan ini sifatnya lembek, ringan, rasanya agak sedikit tawar dan ini biasanya disaipkan sebagai sarapan pagi atau kadang disajikan bagi tamu dan keluarga jauh, dan juga diapkan sebagai bekal untuk aktivitas menokok sago, berkebun, berburu dan lain-lain (Haryanto 2011). Sinole atau *ouw* dibuat sago yang sudah keringkan selama 2 hari, kemudian diremahkan (hancurkan) sampai halus, *ouw* yang biasa digunakan diambil dari tumang. Untuk mendapatkan *ouw* yang renyah.

## 4. Simpulan

Tumbuhan sago menurut masyarakat Sentani yang dalam bahasa Sentani disebut (*fii*), dikenal dalam beberapa jenis tumbuhan pohon sago, setiap jenis tumbuhan pohon sago ada jenis yang berkualitas baik yang selalu dimanfaatkan dalam perayaan besar. Sagu merupakan makanan pokok suku Sentani di era tahun 1962-an, namun pada generasi yang sekarang *fii* bukan lagi makanan pokok di dalam rumah karena sago sudah diganti dengan *ramoyo fii* (beras) sebagai bahan pokok utama makanan di dalam rumah. Sagu bukan hanya sebagai makanan pokok masyarakat Sentani tetapi sago dapat diolah menjadi makanan khas dari suku Sentani, yang dapat dibawa sebagai oleh-oleh yaitu seperti makanan Fienukhu, *Ouw*, dan olahan makanan khas lainnya.

Aktivitas menokok sago masyarakat Sentani di Kampung Nolakla, tahapannya terdiri dari bagaimana proses memberikan hutan, memilih pohon sago yang sudah siap untuk di panen (tebang), menyiapkan peralatan, mencari tenaga orang untuk menokok sago, dan mendapatkan hasil menokok sago. Kegiatan menokok sago dan mengola hutan sago. Jenis-jenis tumbuhan tanaman pohon sago yang di ketahui masyarakat sentani yaitu diantaranya yaitu sago berduri atau *metroxyton rumphii mart*, dan sago tidak berduri atau *metroxyton sago rottb*.

## Referensi

- Apomfires, F. (2000) *Peran Pranata Adat Pengelolaan Sumberdaya Hutan Dan Sagu Pada Masyarakat Adat Sentani*. Makassar : Prosiding Simposium International Jurnal Antropologi Indonesia I.
- Hariyanto, B. (2011). Manfaat tanaman sago (Metroxyton SP) dalam penyediaan pangan dan pengendalian kualitas lingkungan. *Teknologi Lingkungan*, 12, 143-152.
- Mambrasar B., Monim U., & Mambraku N S. (1984). *The socio-cultural and socio-economic significance of sago in Irian Jaya: observation of traditional sago using societies in Arso and Sentani*. Abepura: Irian Jaya Development Information Service Center. 15pp.

- Miles & Huberman. (1992). *Analisis data Kualitatif*. (diterjemahkan Ole: Tjetjep Rohedi Rosidi). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ohee, H. H. (2018). *Studi Alih Fungsi Lahan Hutan Sagu Sebagai Perumahan Residence Di Kabupaten Jayapura (Studi Kasus: Kampung Nendali, Distrik Sentani Timur)*. Jayapura : Universitas Sains Dan Teknologi Jayapura
- Ruhukail, L, N. (2012). Karakteristik Petani Sagu dan Keragaan Serta Manfaat Ekonomi Sagu Bagi Masyarakat Dusun Waipaliti Desa Gitu Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengan. *Agroforestri*, 1, 65-72.
- Rumansara, E. H, & Kondologit, E. Y. (2015). *Papeda: Kuliner masyarakat papua (studi pada masyarakat sentani di kabupaten jayapura, provinsi papua dan suku moi di kota sorong provinsi papua barat)*. Kepel Press: Yogyakarta.
- Rosida F. D. (2019). *Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu*. Surabaya : Cv. Mitra Sumber Rejeki.