

DAFTAR ISI

JURNAL ANTROPOLOGI PAPUA
Volume 1. NO. 2 Desember 2002

Daftar Isi	i
Susunan Pengurus	ii
Kata Pengantar	iv
Makanan Pada Komuniti Adat Jae: Catatan Sepintas Lalu dalam Penelitian Gizi Frans Apomfires	1
Status Penggunaan dan Pemilikan Tanah dalam Pengetahuan Budaya dan Hukum Adat Orang Byak Mientje D.E Roembiak	17
Pola dan Struktur Jaringan Sosial Ekonomi Transmigran Lokal Penduduk Asli Papua di Koya Tengah Kabupaten Jayapura Simon Abdi K. Frank	24
Etnobotani Pisang Suku Karon: Studi tentang Pengetahuan Lokal Djekky R. Djoht	33
Abstrak Tesis	46

KATA PENGANTAR

Salah satu tujuan dari jurnal Antropologi Papua untuk menyebarkan dan mendokumentasikan informasi ilmu antropologi secara umum dan khususnya kajian Sosial Budaya di Indonesia maupun Papua. Secara khusus Volume I No.2, mengemukakan pengetahuan tentang makanan, kepemilikan tanah, etnobotani pisang, serta struktur jaringan sosial ekonomi transmigran lokal.

Dalam Volume I No.2, Frans Apomfires menguraikan makanan pada komunitas Jae berdasarkan kebudayaannya. Penekanannya pada, melihat makanan dan bukan makanan; makanan sakral dan profan; makanan sebagai obat dan obat sebagai makanan; makanan sebagai simbol status sosial; makanan paralel.

Demikian Mientje D.E. Roembiak, menggambarkan Status Penggunaan dan Pemilikan Tanah pada orang Byak. Orang Byak mempunyai aturan yang berkaitan dengan kekuasaan, kepemilikan, pemakaian atas tanah dan teritorial berdasarkan hak kekerabatan, aturan hukum, hak tanah, dan hak persekutuan..

Sebagai aplikasi ilmu antropologi, Simon Abdi K Frank dan Agus Wenehen menguraikan penerapan ilmu antropologi dalam kajian pola dan struktur jaringan sosial ekonomi transmigran lokal yang terlukis dalam jaringan kekerabatan, kelompok arisan, kelembagaan formal/informal, para pedagang keliling, kios dan pasar pada orang Papua di Koya Tengah.

Dalam tulisan Djekky R. Djoht ditekankan pada Pengetahuan etnobotani pisang suku Karon yang merupakan ekologi pangan utama mereka.

Akhirnya kepada para penulis, kami ucapkan banyak terima kasih. Kami selalu menantikan sumbangan artikel. Semoga tulisan-tulisan dalam Volume I. No.2, dapat bermanfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Redaksi.

MAKANAN PADA KOMUNITI ADAT JAE: Catatan Sepintas-Lalu Dalam Penelitian Gizi¹

Frans Apomfires

(Dosen Tetap di Jurusan Antropologi Universitas Cenderawasih)

Abstract

Food have special need for human community, clasificated by the culture. As a cultural fenoment, eat is not an organic product whit biochemistry quality only for nutriment need by the eater it in order to take living, but it's more extensive, that is, presence culture decision about what in a rational manner likely eaten because to endanger and agree with symbolical sense which given by culture. Rational decision to scoop with: what eaten, when eaten, where, why, who eat, and how. Jae people have classification food and to bring to life cymbolic role of food, like performance gasping, social string, and psycologic sense in language. Food related to habit, religious, social status of human.

As a main source in human life, food has been classified in human culture. Food is not just an organic product with all the biochemical ingredients but it roles in human life is wider than that. There are some rules in human culture regarding their food in their life such as what kind of food they can eat, who can eat it, when they can eat it, where they can eat, how and why. Jae people classified and give symbolic roles to their food as an expression of social bond, loyalty, tranquillity and psychological meaning in their language.

1. PENDAHULUAN

Makanan dalam pandangan sosial-budaya, memiliki makna yang lebih luas dari sekedar sumber nutrisi. Terkait dengan kepercayaan, status, prestise, kesetiakawanan dan ketentraman. Di dalam kehidupan komuniti manusia

yang bersahaja, makna ini berlaku dan dienkulturasi. Makna tersebut menyebabkan makanan memiliki banyak peranan dalam kehidupan sehari-hari suatu komunitas manusia. Makna ini selaras dengan nilai hidup, nilai karya, nilai ruang atau waktu, nilai relasi dengan alam sekitar; dan nilai relasi dengan sesama. Yang disoroti disini adalah makanan alamiah, *natural food* pada komunitas manusia bersahaja. Beberapa ilmuwan dan konsumen mengakui bahwa makanan alamiah adalah makanan yang pada dasarnya tidak banyak proses dan tidak mengandung bahan atau ramuan tambahan. Ahli nutrisi merujuk pada bahan dasar dan makanan tradisional. Perhatian pada makanan alamiah timbul sebab konsumen makin menjadi sadar bahwa memperhalus/membersihkan makanan yang dihasilkan dalam suatu produksi nutrisi yang kurang. Penghalusan tepung terigu murni menjadi tepung putih misalnya, memisahkan sebagian besar nilai nutrisi dan serat dietary.

Para antropolog menggambarkan bahwa, kelompok-kelompok kultur dalam hubungannya dengan praktek-praktek dan kepercayaan-kepercayaan tentang diet sangat berbeda-beda. Misalnya, terdapat variasi-variasi yang luas di seluruh dunia tentang apa yang dianggap sebagai bahan makanan, dan apa yang bukan makanan. Bahan makanan tertentu dimakan dalam satu masyarakat atau satu kelompok, tetapi dilarang secara keras oleh masyarakat atau kelompok lain. Marston Bates (dalam Parsudi Suparlan, 1993:27) menyatakan bahwa paling aman kalau kita katakan bahwa tidak ada satupun masyarakat manusia yang berhubungan dengan makanan yang ada di lingkungannya, secara rasional, yaitu yang memakan makanan sesuai dengan apa yang tersedia, yang bisa dimakan, dan nilai nutrisinya dapat dijangkau. Masyarakat Aborigine Australia yang primitif dengan kebudayaan meramu, *food-gathering*, dianggapnya contoh yang paling sesuai karena mereka harus memakan hampir segala sesuatu yang tersedia dan bisa dimakan agar tetap hidup, tetapi juga pada masyarakat yang demikian itu ditemukan juga larangan-larangan tertentu seperti larangan berburu dan memakan hewan-hewan totem.

Audrey Richards (1975) dalam penelitiannya di Afrika, dimana seks bebas dilakukan sedangkan makanan terbatas, mengemukakan bahwa dalam masyarakat tersebut makanan mendominasi subsadar di samping kehidupan sadar warga masyarakatnya. Dalam bukunya, *Hunger and Work in Savage*

¹ Ini merupakan catatan lapangan penting dari penulis yang sifatnya umum dari penelitian tentang Aspek Gizi dan Keluarga di Kecamatan Muting Kabupaten Merauke, oleh Persatuan Keluarga Berencana Indonesia Jayapura, pada bulan Juli – Agustus 1999.

Tirbe, ia mengemukakan bahwa *food behavior* pada manusia diatur jauh lebih mendasar dan ekstensif oleh kebudayaan dan tradisi dibandingkan dengan seks.

Pada komunitas adat tertentu di Papua, yang corak budayanya yang terbuka dengan mudah dapat mengadopsi nilai baru, dan komunitas yang tertutup adalah sebaliknya. Masyarakat dengan corak budaya terbuka merupakan kelompok masyarakat yang memiliki variasi pada pola makan dan jenis makanannya. Pemahaman tentang pola makan yang lebih maju pada kelompok seperti ini relatif lebih cepat dibanding komunitas yang tertutup. Kelompok yang proses kontak timbal-balik budaya lambat (corak budaya tertutup) memiliki pola makan dan jenis makanan yang kurang bervariasi.

Atas dasar pandangan-pandangan di atas, tulisan ini dapat menguraikan bagaimana klasifikasi makanan dalam kultur orang Jaj dan perubahannya sesuai perkembangan budayanya.

2. KERANGKA PEMIKIRAN DAN CARA AMBIL DATA

Data mengenai makanan dan jenisnya merupakan informasi menarik yang diambil melalui pengamatan dan wawancara mendalam mengenai gizi dan keluarga terhadap beberapa informan dan responden. Karena penelitian utamanya adalah gizi dan keluarga sehingga data lapangan yang padat adalah mengenai kondisi gizi keluarga menyangkut jenis makanan, berat badan, keadaan fisik tubuh, volume makanan individu per hari. Beberapa tokoh adat dan masyarakat serta 16 orang atau 24% dari warga diambil sebagai sampel dari seluruh penduduk.

Catatan lapangan mengenai makanan dari penelitian gizi dan keluarga diambil dan dijelaskan berdasarkan pendekatan sistem pengetahuan tentang pilihan rasional terhadap apa yang boleh dimakan sebagai makanan dan yang tidak boleh. Pendekatan ini dipakai karena dimensi etnologis dari komunitas adat sasaran kajian adalah lebih dominan. Fungsi pengetahuan tradisional merupakan penjabaran dari konsep fungsionalisme yang dikembangkan oleh Malinowsky, yang memiliki orientasi teoritik bahwa semua unsur kebudayaan bermanfaat bagi masyarakat dimana unsur itu ada. Menurut Malinowsky, fungsi dari satu unsur budaya adalah kemampuannya untuk

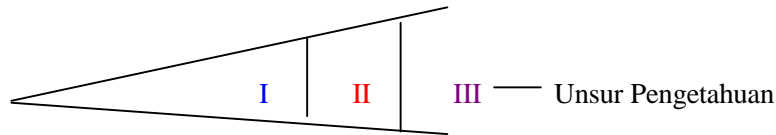
memenuhi beberapa kebutuhan dasar atau beberapa kebutuhan yang timbul dari kebutuhan dasar. Dengan orientasi teoritik ini, dapat dijelaskan bagaimana fungsi pengetahuan dalam penentuan sesuatu sebagai makanan dan bukan makanan. Makanan dalam konteks kultur meliputi, pilihan rasional terhadap jenis makanan, cara memasak, kesukaan dan ketidaksukaan, kearifan kolektif, kepercayaan, dan pantangan-pantangan yang berkaitan dengan produksi, persiapan dan konsumsi makanan. Ini semua adalah sebagai kompleks kebiasaan makan.

Koentjaraningrat (1981:25) menyatakan sistem nilai budaya terdiri dari konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat, mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Karena itu, suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi kelakuan manusia. Sebagai bagian dari adat-istiadat dan wujud ideal dari kebudayaan. Sistem nilai-budaya seolah-olah berada diluar dan di atas dari para individu yang menjadi warga masyarakat yang bersangkutan. Para individu itu sejak kecil telah diresapi dengan nilai-nilai budaya yang hidup dalam masyarakatnya sehingga konsepsi-konsepsi itu sejak lama telah berakar dalam alam jiwa mereka. Itulah sebabnya nilai-nilai budaya tadi sukar diganti dengan nilai-nilai budaya lain dalam waktu singkat. Clyde Kluckhohn (1961) mengatakan semua sistem nilai budaya dalam semua kebudayaan di dunia, mengalami lima masalah pokok dalam kehidupan manusia, yaitu: (a) hakekat hidup; (b) hakekat karya; (c) hakekat kedudukan dalam ruang atau waktu; (d) hakekat hubungan dengan alam sekitar; dan (e) hakekat hubungan dengan sesamanya.

Kedudukan nilai-nilai budaya ini pada tiap komunitas adat tentu tidak sama, demikian pula orientasi dari nilai-nilai itu pada tiap komunitas. Dalam kaitan dengan penentuan makanan dan bukan makanan pada orang Jaj, maka peranan nilai-nilai budaya menjadi unik. Apa yang mendasari penentuan itu dapat dilihat pada model muatan unsur pengetahuan pada tiga wujud kebudayaan. Model ini merupakan penyederhanaan pemikiran dari hubungan terkait antara unsur-unsur universal kebudayaan dengan tiga wujud kebudayaan. Bahwa, gagasan untuk mencoba lalu memilih dan menentukan sesuatu sebagai makanan dan bukan makanan ada pada kolom I; tindakan untuk merealisasi gagasan (kolom I) itu berada pada kolom II; sedangkan

kolom III adalah hasil pemilihan dan penentuan berdasarkan kolom I dan kolom II.

Muatan unsur dan wujud kebudayaan



(I) Sistem Budaya (II) Sistem Sosial (III) peralatan/material

Muatan budaya dari unsur pengetahuan yaitu berupa gagasan tentang sesuatu, sedangkan muatan sosial dari unsur pengetahuan itu berupa tindakan dan atau perilaku untuk mewujudkan gagasan tentang sesuatu tadi, serta muatan material dari pengetahuan dapat berupa benda hasil karya yang diwujudkan dari gagasan itu melalui suatu aktivitas.

3. GAMBARAN UMUM KOMUNITI JAE

Orang Jae membedakan diri dari kelompok orang Marind lainnya. Deskripsi etnografis mengenai sukubangsa Marind dimana orang Jae termasuk di dalamnya diprotes oleh orang Jae. Mereka memiliki asal usul, bahasa dan organisasi sosial yang tersendiri dari orang Marind. Tetapi mereka memaklumi penggolongan diri mereka ke dalam suku besar Marind, yang tersebar menduduki beberapa kawasan mulai dari pantai sampai pedalaman di kabupaten Merauke. Orang Jae bertempat di daerah Bupul distrik Muting, tanah leluhur mereka. Secara fisik dan sosial-budaya memang tidak berbeda dengan orang Marind, tetapi mereka mengaku diri bukan orang Marind. Mereka tidak membantah jika disebut dengan istilah Marind-Jae. Bagi mereka, sebutan Marind-Jae boleh dipopulerkan untuk menyebut diri mereka dengan maksud untuk mengekspos diri kepada orang luar yang selama ini hanya tehu tentang suku Marind saja. Dalam sistem pemerintahan Indonesia, suku ini dimukimkan pada sejumlah desa menurut sub-suku pada lahan dan dusun sagunya. Sejumlah klen dapat bersatu sebagai satu kesatuan hidup karena memiliki mitos yang sama. Stratifikasi sosial masyarakat Marind-Jae

terdiri dari tiga lapisan, yaitu (1) pemimpin, (2) kepala klen, dan (3) masyarakat biasa.

3.1. MATA PENCAHARIAN HIDUP.

Mata pencaharian hidup terdiri dari meramu, berburu dan bercocok tanam. Dalam aktivitas tradisional tersebut terjadi perbedaan yang menyolok pada keahlian yang dimiliki masing-masing individu. Misalnya kegiatan berburu, hanya orang tertentu saja yang bisa melakukannya, demikian pula meramu, bercocok tanam, kesenian dan lain-lain. Pemburu binatang di hutan tahu tentang musim dan saat dimana binatang misalnya babi, lao-lao, kasuari, dapat diburu dan ditangkap. Keseragaman aktivitas ekonomi orang Jae dengan suku Marind lainnya tercermin dalam hal-hal tertentu saja, misalnya pola konsumsi makanan pokok, yakni cara mempersiapkan dan menyajikan sagu dan lauk bagi sagu. Peranan utama dari sagu pada masyarakat ini sangat penting, walaupun sekarang sudah banyak diselingi dengan makanan lain. Bagaimana memperoleh sari tepung sagu untuk bahan makanan dilihat pada bagian bie sebagai makanan pokok dan sakral.

Dalam pekerjaan mengolah sagu ini laki-laki dapat membantu apabila dusun sagu jauh dari kampung. Kadang untuk jangkauan yang jauh laki-laki saja yang bekerja, perempuan melakukan pekerjaan lain, seperti menangkap ikan di sungai.

3.2. RELIGI.

Orang Jae berhubungan sangat erat dengan alam sekitarnya. Mereka percaya bahwa, hutan, bukit, sungai itu dihuni oleh roh-roh dan makhluk-makhluk halus yang dibedakannya dari roh yang ada di dalam diri manusia. Roh di dalam diri manusia boleh selalu mau hidup berkreasi karena terkait dengan roh di luar manusia. Roh diluar diri manusia ada yang bersifat baik dan ada yang bersifat tidak baik. Mereka percaya, roh penghuni alam sekitar yang bersifat baik selalu akan melindungi manusia. Sedangkan roh yang bersifat tidak baik selalu akan mengganggu hidup manusia. Kepercayaan tradisional mereka ini juga ada yang terkait dengan mitos, totem dan tabu, yang juga mendasari klasifikasi tentang makanan dan bukan makanan, tentang makanan yang bisa dimakan dan yang tidak bisa dimakan.

Orang Jae percaya kepada kekuatan magis yang dipraktikkan oleh orang-orang tertentu dalam melakukan kegiatan tertentu. Adanya kekuatan magis ini mempengaruhi perilaku mereka dalam bertindak pada hal-hal tertentu. Mereka juga mengenal pantangan-pantangan. Banyak pantangan yang dipatuhi di dalam menjalankan kegiatan sehari-hari, misalnya, dalam mengumpulkan bahan makanan seperti sagu, penangkapan ikan, pemburuan binatang. Misalnya, pantangan dalam memangkur sagu adalah tidak boleh masuk sembarangan ke hutan sagu. Kekuatan magis juga digunakan untuk menguasai alam dan dapat mendatangkan angin badai, halilintar, kabut, hujan dan taufan. Kekuatan magis juga dapat digunakan untuk menemukan barang yang hilang, barang yang dicuri, atau untuk menunjukkan si pencuri.

Ilmu sihir hitam juga banyak digunakan terutama oleh kaum perempuan. Dengan ilmu sihir, penyihir dapat menyakiti, dan bahkan dapat membunuh manusia. Ilmu ini biasanya diberikan oleh seorang ibu kepada anak perempuannya sebagai pelindung dirinya. Misi keagamaan dan kehidupan baru telah banyak mengurangi kepercayaan tersebut.

3.2. TOTEM.

Setiap klen pada masyarakat ini memiliki totem, yang terdiri dari binatang dan tumbuh-tumbuhan. Ada klen yang mensakralkan dan tidak bisa menyentuh totemnya. Tetapi ada klen yang totemnya walaupun disakralkan namun bisa disentuh. Umumnya totem-totem pada orang Jae disakralkan tapi bisa disentuh. Misalnya totem dari klen Keijai adalah kasuari, walaupun kasuari disucikan tetapi binatang tersebut bisa disentuh atau dimakan oleh klen Keijai. Begitu pula klen Kewamijai yang bertotem sagu, dimana sagu tetap dimakan oleh warga klen tersebut. Yang sangat ditabuhkan adalah ceritera asal usul atau bagaimana terjadinya klen, tidak boleh diceriterakan kepada siapapun diluar klen yang bersangkutan.

3.3. ORGANISASI SOSIAL DAN KEKERABATAN.

Organisasi sosial yang paling kecil dalam kehidupan orang Jae adalah keluarga inti, - ayah, ibu dan anaknya yang belum menikah. Tetapi organisasi yang paling menonjol dalam kehidupan sosial ekonomi sehari-hari adalah keluarga luas, - keluarga inti ayah ditambah keluarga inti anak-anak. Aktivitas sosial dan ekonomi dilakukan secara bersama-sama oleh beberapa keluarga tersebut, yang tinggal di dalam satu rumah atau satu kampung.

Dalam kaitan dengan usaha mencari makan, maka orang yang bekerjasama adalah yang berhubungan kerabat atas dasar pertalian darah dan kawin. Hubungan atas dasar pertalian darah yaitu ayah-ibu dan anak atau kakak beradik dari satu leluhur atau nenek, atau tete, atau satu klen. Sedangkan hubungan atas dasar pertalian kawin yaitu anak-anak dari saudara ibu, atau klen yang berbeda.

4. MAKANAN DAN POLA MAKAN PADA ORANG JAE

4.1 Pengantar

Kajian mengenai klasifikasi makanan dari sisi sosial-budaya pernah dilakukan oleh Cecil Helman (1984:23-24) ke dalam lima kategori pokok, yaitu: (1) makanan dan bukan makanan; (2) makanan sakral dan profan; (3) makanan yang digunakan sebagai obat dan obat sebagai makanan; (4) makanan sebagai simbol status sosial; (5) makanan paralel. Klasifikasi Helman ini dipakai sebagai acuan untuk menggali dan menjelaskan pola makanan pada kultur komuniti Jae, dengan penambahan tertentu yang disesuaikan dengan kultur komuniti tersebut.

Sebagai masyarakat dengan kebudayaan meramu, orang Jae memakan hampir segala sesuatu yang tersedia untuk bisa dimakan agar tetap hidup. Rasionalisasi dari sistem pengetahuan orang Jae tentang apa yang bisa dan tidak bisa dimakan merupakan sebuah proses panjang sampai pada pengakuan sesuatu sebagai makanan. Sesuatu ditetapkan sebagai makanan karena tidak mematikan orang, sebaliknya sesuatu yang mematikan tidak dimakan. Pati sagu dari pohon sagu diambil sebagai makanan sehari-hari karena tidak mematikan. Orang Jae berhubungan dengan makanan yang ada di lingkungannya secara rasional, yaitu memakan makanan sesuai dengan apa yang tersedia yang bisa dimakan dan dipilih atau ditetapkan karena tidak berbahaya dan mematikan. Di dalam kebudayaannya, orang Jae mengenal pula sejumlah peranan yang implisit yang mempengaruhi siapa yang harus menyiapkan makanan, menyimpan makanan, untuk siapa, individu atau kelompok yang makan bersama serta saat yang bagaimana, dan di mana tempat mengkonsumsi makanan. Berikut uraian mengenai makanan pada orang Jae.

4.2 *Bie* Sebagai Makanan Pokok dan Sakral

Makanan pokok orang Jae adalah *bie* atau sagu. Bagi orang Jae, sagu bakar yang dimakan dapat menguatkan badan dan atau mengatasi rasa lapar. Sedangkan pati sagu yang tidak dibakar tidak bisa dimakan karena tidak menguatkan tubuh, malahan bisa mematikan orang. Jadi dalam proses itu, apa saja yang dimakan dan ternyata mematikan, maka dianggap bukan makanan. Untuk memperoleh sagu untuk makanan sehari-hari, mereka menempu dua strategi ke dusun sagu. Pertama, strategi jarak pendek yakni, pergi-pulang dari kampung ke dusun sagu karena jangkauannya dekat. Keluar pagi dan pulang sore hari dengan membawa hasil. Kedua, strategi jarak panjang yakni, pergi beberapa lama tinggal di dusun sagu, dengan membangun sebuah rumah untuk dihuni. Segala perlengkapan seperti, tikar untuk alas tidur, kapak dan perlengkapan lainnya dibawahnya dari kampung. Hidup di hutan-hutan sagu dengan menetap di suatu tempat untuk beberapa waktu, lalu pindah mencari tempat baru adalah apabila makanan di tempat itu sudah mulai berkurang. Hidup di tengah hutan bagi mereka itu adalah hidup yang bebas, tidak ada peraturan yang mengikat mereka. Inilah yang menyebabkan mereka sering meninggalkan kampungnya. Anak-anak biasanya diikutsertakan dalam kegiatan pencarian makan ini. Walau pun sekarang ini (saat penelitian ini dilakukan), ada orang tua yang memandang bahwa anak-anaknya yang bersekolah tinggal di kampung, akan tetapi pandangan ini sulit dipraktikkan.

Sari pati sagu diambil dengan cara batang sagu ditebang, dibersihkan pelepahnya, dipotong secukupnya kurang lebih 2 meter lalu dibelah untuk ditokok dan dipukul menggunakan kayu buah sehingga empulur sagu itu halus. Empulur sagu yang sudah halus diangkat ke dalam tempat meramas yang dibuat dari pelepah sagu kurang lebih 3 kg, dicampur air lalu diramas. Ini dilakukan selama dua kali. Perempuan lah yang umumnya melakukan pekerjaan ini. Tepung sagu yang dihasilkan diambil untuk bahan makanan, biasanya dibakar dalam bentuk gumpalan, istilah yang populer adalah sagu bola. Selain sagu bola, dibungkus dengan daun lalu dibakar. Sekarang mereka cenderung membakar sagu dengan kaleng dan piring ceper.

Selain sebagai makanan pokok, *bie* juga merupakan makanan yang disakralkan, terutama oleh klen Keijai yang memandang sagu sebagai totemnya. Warga dari klen ini percaya bahwa sagu adalah leluhur dan asal

mula dari kehidupan mereka. Atas dasar pandangan inilah, maka mitos dari sagu dan keberadaan sagu disekitarnya tidak mudah diceriterakan kepada orang lain. Mitos sagu telah menjadi kerangka moral yang dipatuhi. Berlandaskan ini, maka sagu diambil secara baik dalam suatu proses tata krama tersendiri dan dikonsumsi secara baik pula agar kehidupan dan penghidupan mereka selalu berlangsung dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa mengkonsumsi sagu itu sebenarnya bukan karena sekedar memberikan kekuatan pada tubuh mereka yang lemah agar bisa mampu bekerja, tetapi lebih daripada itu, adalah mengekspresi ketaatan kepada leluhur sebagai akar dari kehidupan. Karena itu selain klen tadi, orang Jae umumnya, menaati keyakinan bahwa perlakuan yang baik terhadap sagu itu akan berakibat baik bagi mereka, yakin suasana damai sejahtera. Ketaatan itu dapat juga dilihat dari cara mereka mulai menebang pohon sagu sampai memangkurnya. Penebangan dilakukan orang tua tertentu yang tahu tentang ungkapan-ungkapan adat yang berkaitan dengan sagu atau leluhur itu, dimana sambil menebang penebang berkata-kata seraya memohon maaf dan izin. Demikian juga tidak boleh adanya empulur sagu yang terjatuh sembarangan ke tanah. Bahkan ketaatan itu menyebabkan empulur yang siap diramas dipukul-pukul menggunakan kayu buah sampai menjadi lebih halus agar semua sari tepung tersaring ke dalam *babat*, tempat penampung untuk diambil.

Penerapan dikotomi makanan religius lebih dari sekedar klasifikasi bagi makanan, dan hal ini biasanya merupakan bagian dari “kerangka moral” dalam kebudayaan mereka. Persoalan mengenai apa yang ditolak dan apa yang diterima tentu saja berada dibawah kontrol kebudayaan mereka, khususnya yang berkenaan dengan makanan.

Bahan-bahan makanan tertentu juga disakralkan karena adalah merupakan totem dari klen-klen tertentu. Umumnya komunitas bersahaja tidak memakan sesuatu yang disakralkan sebagai totemnya. Hal ini berbeda pada orang Jae. Klen Keijai misalnya, mensakralkan kasuari, tetapi tidak dipantang. Klen Dambojai mensakralkan sagu, tetapi tetap memakan sagu sebagai makanan pokoknya. Bahan-bahan makanan tertentu juga dianggap “profan” sehingga dalam kehidupan mereka, bahan makanan tersebut bukan saja menjadi subyek tabu yang ketat, tetapi juga tidak bisa disentuh dan tidak akan disentuh. Misalnya, ikan kakap dan ikan sembilan yang besar dianggap aneh dan berbahaya, maka tidak boleh dimakan, karena jika dimakan akan

menimbulkan kelainan pada tubuh dan menyebabkan yang memakannya akan mati.

4.3 Makanan Selingan

Bie biasanya diselingi makanan lain seperti pisang dan talas. Pisang dan talas ditanam di kebun pada pekarangan rumah, selain itu nasi yang sudah dikenal dan biasa dimakan. Walaupun ada makanan selingan itu, tetapi sagu tetap diutamakan. Beberapa orang menyatakan, makan sagu itu kenyang lebih lama daripada makan pisang, nasi dan talas.

4.4 Makanan Sebagai Obat dan Obat Sebagai Makanan.

Klasifikasi semacam ini sering terkait erat dengan klasifikasi makanan paralel. Pucuk muda dari sagu yang sering diambil sebagai makanan, kadang-kadang dijadikan obat. Tumbuhan *sammai* (bahasa Jae) atau *wati* (bahasa Marind) adalah tumbuhan yang memiliki fungsi sosial dan budaya dalam kehidupan mereka. Tumbuhan *sammai* di tanam dan jaga secara adat untuk acara-acara adat. Sedikit bagian dari tumbuhan ini akan dikunya oleh pimpinan acara atau orang tertentu lalu diberikan kepada peserta acara untuk memberi semangat berbicara atau berkomunikasi diantara mereka. Bagi generasi sekarang *sammai* dimakan agar tidak stres. Selain *sammai*, pohon *taak* (bahasa Jae) yang getahnya dimakan baik oleh wanita yang telah melahirkan maupun yang masih gadis yang bakal kawin untuk melancarkan air susu bagi kebutuhan bayi.

4.5 Makanan bayi.

Makanan untuk bayi adalah gumpalan sagu bakar lunak. Proses pembuatannya sama seperti yang dibuat untuk orang dewasa, tetapi sagu bakar untuk bayi sambil dibakar diberi air secukupnya sehingga lunak. Maksudnya, agar mudah dimakan. Makanan ini hanya bersifat sementara, karena setelah berumur diatas 7 tahun, ia pun memakan makanan yang dimakan orang dewasa.

4.6 Biekalmu: Makanan Status Sosial.

Makanan ini memperlihatkan ciri dan bentuk yang berbeda dengan yang lainnya. Biekalmu adalah makanan yang menentukan status sosial dari orang Jae, dimana orang lain di luar kelompok dan kampung diundang untuk menikmatinya. Pada saat dan setelah makanan ini disajikan maka orang luar kampung secara spontan menyatakan rasa kagum atas kenikmatan makanan ini. Ini pertanda adanya kemakmuran dan sejahtera bagi kampung penyaji makanan. Tujuan dari penyajian ini memang adalah untuk mendapat penilaian terhadap kondisi kemakmuran dan kesejahteraan warga kampung atas.

Selain itu dengan melakukan ini maka dusun, hutan dan segala yang ada di dalamnya tetap baik dan mudah diperoleh untuk kehidupan manusia. Ciri dan bentuk makanan ini bisa dibilang sebagai simbol kesejahteraan dan kedamaian kampung. Selain itu, nilai simbolis yang dimaksud disini terutama berkaitan dengan ungkapan rasa persaudaraan, identitas kelompok, serta sebagai ungkapan prestise dari kelompok. *Biekalmu*, disajikan secara insidental, yang disebut *pesta biekalmu*, yakni pesta untuk menjamu tamu kehormatan dan suku-suku tetangga. Bagi orang Jae, *Biekalmu* adalah makanan yang sangat istimewa, karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang segar seperti pati sagu, daging binatang buruan seperti kanguru, babi, dan burung kasuari, serta sayur-sayuran. Setelah bahan-bahan itu disiapkan maka dicampur aduk lalu dibungkus dengan daun atau kulit kayu tertentu lalu dibakar. Besar dan berat bungkusan *bielakmu* bisa bervariasi, tetapi umumnya sebesar kurang lebih 65 cm² dengan berat 6 kg lebih. Biekalmu dibakar diatas bara api yang panas. Setelah matang diangkat lalu dibiarkan hingga agak dingin barulah kemudian dibuka. Semua orang yang hendak mencicipi biekalmu harus berada disamping pada saat bungkusan hendak dibuka. Hal ini agar masing-masing bisa menghirup aroma biekalmu yang menggiurkan. Pesta biekalmu adalah pesta yang sangat meriah karena dihadiri banyak orang berbagai kampung, disitu pula merupakan moment pengakuan prestise, pertukaran sosial, budaya dan peminangan.

Selain makanan yang menunjuk status sosial itu, makanan yang sifatnya hampir sama adalah pesta ulat sagu. Pesta ulat sagu merupakan pesta yang sangat meriah, semua orang terutama laki-laki bergiat secara sungguh-

sungguh memberi yang terbaik untuk pesta ini. Manfaatnya adalah hubungan sosial menjadi lebih akrab. Mereka menyadari pesta ini memberi kenikmatan yang tinggi karena sajiannya sangat enak, ini adalah kesempatan untuk mengkonsumsi makanan yang enak.

Pesta pendewasaan (inisiasi) pada suku ini disuguhkan makanan tersebut diselingi dengan yang lainnya. Karena pendewasaan amat sangat penting untuk masyarakat yang bersangkutan, maka makanan selalu disajikan sebagai tanda suka cita. Di dalam pesta ini daging binatang buruan, piaran, ikan dan sayuran disajikan.

4.7 Pola Makan

Pola makan mencakup apa yang dimakan, kapan dimakan, siapa yang makan, dimana, mengapa, dan bagaimana memakan makanan. Kapan, dimana dan bagaimana orang Jae memakan makanan pokok dan selingan di dalam tradisi mereka, ketepatannya sangat relatif. Umumnya mereka tidak biasa duduk sama-sama memakan makanan, kecuali pada saat pesta *biekalmu*. Orang secara individu memakan makanan yang disiapkannya tanpa harus bersama-sama dengan warga lainnya. Penentuan waktu untuk makan pun tidak tegas. Setiap orang dapat makan kapan saja, kalau memang ia merasa lapar atau ingin makan. Walaupun demikian, setiap pagi saat orang belum pergi melakukan aktivitasnya, ada asap api di rumah masing-masing yang ternyata adalah karena sedang membakar sagu untuk dimakan atau dibawa ke tempat bekerja. Rumah yang tidak berasap api pertanda, sagu sudah dibakar dari malam, atau tidak punya sagu untuk dibakar. Orang atau keluarga yang tidak punya sagu di rumah maka makanannya akan dibuat di dusun dan atau di tempat kerja. Simon dan Wilianus (tokoh masyarakat) menuturkan:

...kalau ada sagu atau makanan, maka kami dapat makan pada pagi hari sebelum keluar rumah melakukan aktivitas. Tetapi kalau tidak ada, maka kami akan bakar sagu untuk dimakan di tempat kerja, misalnya di dusun, di hutan dan di tepi sungai....

Pemahaman baru tentang pola makan dan waktu makan (pagi, siang, dan malam) seperti yang umumnya pada masyarakat di kota dan masyarakat yang sudah maju, telah dikenal melalui kehidupan para misionaris dan petugas-petugas pemerintah, namun belum banyak ditiru karena masih kuatnya pegangan mereka pada irama kehidupan berlandaskan ekonomi subsisten.

Dalam kasus tertentu, apa yang dipertimbangkan untuk dapat dimakan dan tidak dapat dimakan cenderung bersifat fleksibel. Misalnya pada wanita yang sedang hamil, menyusui, dan menstruasi, untuk sementara tidak memakan makanan tertentu, dan sesudah masa itu ia boleh makan makanan yang dilarang tadi. Misalnya, wanita Jei-Marind yang sedang hamil atau menyusui tidak boleh memakan daging kasuari, anak babi dan ikan kakap besar karena kalau dimakan akan mengakibatkan kelumpuhan pada bayi yang dilahirkan. Bagaimana pandangan logika kesehatan modern mengenai kebiasaan ini?.

Waktu makan. Sagu adalah makanan utama pada pagi, siang dan sore hari. Belum ada makanan pengganti makanan pokok ini walaupun mereka sudah mengenal nasi dan ubi-ubian (lihat bagian 2.4 tentang makanan pokok dan tambahan). Daging hewan buruan dan ikan yang segar bisa diperoleh setiap hari melalui berburu dan menjaring. Namun hal ini tidak selalu dilakukan karena tergantung kepada orang yang bisa melakukan, bukan suatu keharusan untuk makanan tersebut diadakan menjadi lauk bagi sagu. Pemburu hewan hutan adalah profesi bagi orang-orang tertentu, dan karena itu keputusan untuk berburu bergantung pada si pemburu itu. Daging hewan bisa dapat dimakan bersama sagu, tetapi juga daging bisa dimakan tanpa sagu. Seorang pemburu biasanya akan membagi hasil buruannya kepada kerabatnya atau warga lain sehingga bagian untuk dirinya atau keluarganya hanya cukup dimakan sehari. Implikasi sosial dari tindakan ini lebih penting daripada ekonomi. Artinya dengan tindakan ini kehidupan dianggap lebih damai dan tentram. Sekarang ini setelah mengenal nilai uang dari luar, maka sebagian atau semua hasil buruan dapat dijual untuk memperoleh uang.

Ikan cukup tersedia di lingkungan perairannya tetapi tingkat mengkonsumsi ikan masih rendah dibanding orang yang sudah hidup modern di kota. Hal ini

selain karena signifikansi budaya ekonominya yang masih rendah terhadap alam lingkungannya sehingga tidak mampu menangkap banyak ikan, tetapi juga karena pola konsumsi ikan yang dipengaruhi oleh sistem pengetahuan. Pandangan masyarakat ini sama dengan banyak masyarakat kampung lainnya bahwa banyak mengkonsumsi ikan itu suatu penyimpangan budaya dan juga perut akan ada cacing.

Sebagian orang Jae di kampung Bupul senang memelihara ayam di pekarangan rumah. Ada beberapa alasan mereka beternak ayam, pertama, sebagai alasan prestise atau sebuah wujud dari pemikiran yang maju; kedua, dimotivasi pemimpin pastor dan pendeta; dan ketiga, dipelihara untuk kepentingan tamu dari luar, yakni dipotong untuk dijadikan lauk bagi tamu. Beberapa petugas pemerintah di desa memelihara ayam untuk dimakan dan dijual. Babi dipelihara oleh orang Jae untuk maskawin dan pesta *biekalmu*. Sekarang babi dipelihara untuk ulang tahun dan hari raya paskah, natal serta dijual.

Tanaman kacang-kacangan sudah dikenal dan ditanam orang Jae, tetapi bukan untuk dikonsumsi dengan sagu melainkan sebagai tindakan nyata dari pengetahuan baru mereka tentang kegiatan produksi pertanian. Sayuran hijau seperti daun melinjo, dan jenis paku-pakuan banyak terdapat di hutan dan dusun sekitar kampung. Sayuran ini biasanya diambil untuk dikonsumsi dengan sagu, ubi, dan nasi.

Tanaman buah seperti mangga, nangka, rambutan, nenas, jeruk dan lainnya ditanam di pekarangan rumah untuk dimakan buahnya. Tanaman ini tidak ditanam pada lahan tersendiri yang luas. Buah yang disukai adalah buah pala hutan, yang diambil di hutan secara berramai-ramai, biasanya ada musim dimana buah ini sarat berbuah di hutan. Selain itu buah matoa juga dapat diperoleh pada musim tersendiri.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas, dirumuskan beberapa catatan kesimpulan bahwa:

1. penyediaan makanan pada komunitas adat Jae, bukan dikelola secara sengaja untuk memenuhi nutrisi bagi tubuh mereka, melainkan sebagai suatu kebiasaan rutin supaya mereka dapat makan dan mendapat kekuatan tubuh agar melakukan pekerjaan dengan baik.
2. jenis dan variasi makanan disediakan sesuai dengan kepentingan yang berlainan bagi ibu hamil, bayi, dan orang dewasa.
3. disamping sebagai bagian dari sistem budaya, dalam konteks sehat dan sakit makanan merupakan sub-sistem dari sistem perawatan kesehatan tradisional, *folk medicine systems* pada orang Jae.
4. sistem sosial budaya makan dan makanan pada komunitas ini mengimplikasikan adanya sejumlah aturan yang menyangkut mengenai apa yang boleh dan yang tidak boleh dimakan, baik secara ketat maupun secara temporer dalam kaitannya dengan kondisi-kondisi tertentu.

Daftar Kepustakaan

- Audrey, Richards, 1975 "Hunger and Work in a Savage Tribe", dalam Parsudi Suparlan (ed.), *Manusia, Kebudayaan dan Lingkungannya*. Jakarta: PT.RajaGrafindo Persada.
- Audy, J.R. and F.L.Dunn, 1974, "Health and Disease" (bab 15) dan Community Health" (bab 16), dalam *Human Ecology*, F.Sargen (ed.). Amsterdam Publishing Co.
- Bates, Marston 1958 Manusia, Makanan, dan Seks, dalam *Manusia, Kebudayaan dan Lingkungannya*. Parsudi Suparlan (ed.). Jakarta: PT.RajaGrafindo Persada.
- Boelaars,J., 1986 Manusia Irian, Dahulu, Sekarang dan Masa Depan. Jakarta: PT.Gramedia.
- Foster, G., 1973 Traditional Sciences and Technological Change.
- Foster G.M. & Anderson B.G, 1974, Medical Anthropology. Diterjemahkan oleh Priyanti Pakan Suryaharma dan Meutia F. Swasono. Jakarta: UI press.
- Helman, Cecil, 1986, "Diet and Nutrition, dalam *Culture, Health and illness*. England: John Wright & Sons Publising, Pp.23 – 41.
- Jellife, B.D, 1967 "Paralel Food Clasification in Developing and Industrialized Countris", dalam *The American of Cultural Nutritions*, vol. 20, No.3 March, Pp. 279 –281.
- Kumbara,A.A. Ngr.Anom, 1989, *Kepercayaan "Panas dan Dingin": Dihubungkan dengan Program Perbaikan Gizi Ibu Hamil dan Ibu Menyusui di pedesaan Kabupaten Lebak Jawa Barat (Suatu Kajian Antropologi Gizi)*. Tesis Strata 2 Bidang Multidisipliner, Program Pengkhususan Antropologi Kesehatan, Fakultas Pascasarjana UI, Jakarta.
- Mansoben,J.R., 1995 Politik Tradisional Irian Jaya. Disertasi. Jakarta: LIPI.
- Meutia, F.Swasono, dkk, 1994, *Masyarakat Dani di Kecamatan Kurulu, Kabupaten Jayawijaya, Irian Jaya: Adat Istiadat dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan*. Makalah Seminar Perilaku dan Penyakit dalam Konteks Perubahan Sosial, kerjasama Program Antropologi Kesehatan Jurusan Antropologi FISIP UI dengan The Ford Foundation.
- Parsudi, Suparlan, 1993, *manusia, Kebudayaan, dan Lingkungannya*. Bacaan untuk mata kuliah dasar umum, khususnya Ilmu Sosial Dasar. Jakarta: PT.RajaGrafindo Persada.
- Pelto,J.P, dan Pelto,H.G., 1983, "Culture, Nutrition and Health", dalam *The Anthropology of Medicine: from culture to method*. Rommanucci-Ross (ed.) Massachusetts Berin and Gorvey Publisher Inc. Pp. 173 –200.

STATUS PENGGUNAAN DAN PEMILIKAN TANAH DALAM PENGETAHUAN BUDAYA DAN HUKUM ADAT ORANG BYAK

Mientje D.E. Roembiak

(Ketua Jurusan Antropologi Universitas Cenderawasih)

Abstract

This article will describe only some aspects of the use and a category of land as well as the rights to land in the Biak-numfor culture area.

The Byak people distinguish the following categories of land. First, Karmgu or mbrus, is virgin land or promair land/forest. Its was part of clan or village territories. Secondly are gerdens, “yaf”, on which crop rotation is planted. After a few years the soil is infertile, the land is called “yadas” or “Yapur”. Thirdly, there are large land or deserted areas, they called it “mamiai” consisting a number of Yaf-das land. When the people repeated gardening has made, there are still infertile it is referred to as “mamires”, bush.

Beside of that, in the coastal villages there are part of the beach and the sea “bosenasowan”. The people of the villages use to catching fish. On Biak and Numfor all decision over land of particular Keret are taken by the leadman of the Keret which is the oldest keret or important man, snon benai suo or mansren mnu (master of the village).

A. PENDAHULUAN

Di tanah Papua setiap masyarakat adat mempunyai aturan-aturan yang berkenaan dengan **kekuasaan, pemilikan, pemakaian atas tanah dan teritorial**. Pada umumnya setiap etnik mempunyai pokok-pokok aturan adat yang masih dianut, meskipun tidak tertulis. Contohnya, **hak kekerabatan, aturan hukum, hak tanah, hak persekutuan** dan sebagainya. Aturan-aturan tersebut juga mengatur hubungan-hubungan manusia; manusia dengan alam sekitarnya bahkan relasi manusia dengan alam gaib.

Pemilikan, kekuasaan atas tanah dan hutan meliputi air merupakan warisan pemilik hak ulayat dari generasi ke generasi secara patrilineal. Adanya hak paten setiap etnik diakui dan ditaati baik oleh pemiliknya maupun oleh orang lain. Di dalam pemilikan tersebut masyarakat adat juga mempunyai konsep kategori terhadap lingkungannya.

Secara khusus pemilikan tanah dan penggunaannya dalam masyarakat adat Biak-Numfor telah ada sistem konversi hutan berdasarkan fungsi hutan; demikian juga dengan kategori yang dibuat menurut statusnya. Jika kita dapat memahaminya, sebetulnya dalam tatanan sosial budaya masyarakat lokal telah ada aturan-aturan yang diturunkan dari generasi ke generasi, maka ada seperangkat pengetahuan dan budaya yang menata sistem dan pola penguasaan dan pemanfaatan tanah.

Artikel ini akan memberikan suatu deskripsi tentang pengetahuan lokal penduduk etnis Biak tentang kategori dan hak pemilikan tanah. Untuk itu tulisan ini terdiri atas tiga bagian : pertama, gambaran umum tentang orang Biak wilayah dan unsur budayanya; kedua, kategori tanah menurut status; ketiga, hak atas tanah menurut aturan adat.

B. IDENTIFIKASI ETNIK BYAK – NUMFOR

Orang Biak mendiami kepulauan Biak – Numfor. Di sini terdapat tiga pulau besar yaitu pulau Biak, pulau Supiori, dan pulau Numfor sedangkan pulau-pulau kecil lainnya adalah gugusan kepulauan Padaido terletak di sebelah timur pulau Biak; pulau Rani dan Insumbabi berada di bagian selatan pulau Supiori pulau-pulau Meosbefondi dan Ayau berada juga di bagian utara Supiori dan kepulauan Mapia yang terletak di bagian utara pulau Ajau. Di tahun 1961 jumlah penduduk orang Biak 35.000 jiwa (Galis, 1961) sedangkan data terakhir tahun 2001 adalah 118.810 jiwa (BPS, Biak – Numfor) menyebar di 12 kecamatan (Kota dan Desa) dan 226 kampung (kabupaten Biak – Numfor dalam angka 2001).

Di samping itu ada daerah-daerah migran orang Biak, Yapen Utara, daerah Wandamen, ujung timur pulau Yapen, Krudu, Ansus utara, pantai utara, kepala burung (SauSapor) dan Sau Korem dan Mega. Kepulauan Raja Ampat (Kamma, 1974; Mansoben J., 1994).

Orang Biak menggunakan satu bahasa, bahasa Biak yang digunakan di Biak – Numfor dan daerah Migran sebagai bahasa penentuan dan komunikasi sehari-hari. Meskipun satu bahasa daerah ada 11 dialek, 9 dialek ada di Biak; 3 dialek ada di daerah migarn.¹⁾

Di masa lampau sebelum kedatangan orang kulit putih, orang Biak mempunyai mata pencaharian yang amat penting adalah perdagangan baik antar kampung, antar suku di luar pulau Biak, sampai ke arah barat daerah Maluku, dan ke arah timur Papua New Guinea (Kamma, 1974; Galis, 1961). Kontak budaya ini membuat orang Biak mengadopsi beberapa elemen budaya dari daerah-daerah tersebut ke dalam kebudayaannya sendiri.

Secara tradisional kampung atau “mnu” adalah suatu pemukiman di mana terdapat beberapa “keret” (bahasa Biak) atau “cr” (istilah bagi orang Numfor²⁾ yang bersifat patrilineal.

Organisasi sosial terkecil dalam kehidupan orang Biak adalah **keret** kesatuan sosial yang bersifat exogam dan patrilokal. Organisasi dan perencanaan orang Biak dahulu diatur di dalam kampung atau mnu oleh seorang pemimpin yang disebut **Mananwir**. Dalam berbagai tahapan daur hidup suku Biak Numfor di tandai dengan upacara adat (Wor) yang dapat mengikat hubungan-hubungan sosial secara umum, maupun khusus dalam hubungan karena perkawinan tetapi juga hubungan tanah. Perkawinan ditandai dengan pemberian benda-benda maskawin. (ararem).

C. KATEGORI HUTAN DAN TANAH

Orang Biak mempunyai pengetahuan tentang hutan, dan laut serta isinya. Mereka mengkategorikannya menurut **status** dan **penggunaannya**, dan bagaimana pembagian itu mengacu pada aktivitas hidup mereka sehari-hari; wilayah, tempat mencari nafkah, dan tempat-tempat yang dianggap sakral, tetapi juga yang masuk dalam konvensi adat yang dilindungi.

¹⁾ Kamma, 1972; Mansoben J.R., 1994; Siltzer, 1985

²⁾ Keret atau cr masing-masing mempunyai seorang pemimpin; yang lebih senior keretnya dalam kampung. Di dalam kampung ada dewan, dimana keret-keret itu terwakili. Anggota-anggota dewan lain dalam sebagai mediator antara masyarakat dan pemimpin. Kedudukan mereka dicapai dalam dewan karena kemampuan bukan diwariskan (de Bruijn, 1965 : 82-4).

Tanah di dalam kehidupan orang Biak dibagi menjadi tiga (3) bagian. Pertama, kata “hutan” dalam bahasa Biak adalah **Karmgu**, artinya hutan asli atau hutan primer. Kata ini menggambarkan kondisi hutan primer yang lebat. Hutan ini tidak disentuh atau ditebang untuk digunakan oleh anggota/warga kampung. Biasanya hutan atau karmgu ini ditumbuhi oleh tumbuhan yang spesifik sesuai dengan topografi tanah. Kata lain untuk karmgu adalah “**mbrur**” Hutan ini disebut juga hutan asli. Hutan ini tidak untuk berburu dan berladang. Orang Biak dahulu berladang di sekitar daerah interior makin lama mereka pindah ke pesisir pantai. Meskipun mereka telah pindah dan bermukim di tepi pantai hutan atau karangan tetap dijaga dan tetap menjadi milik Keret maupun mnu.

Kedua, status tanah untuk kebun disebut “**yaf**” tempat ini merupakan hutan yang dibuka untuk kegiatan berladang dan berburu secara berotasi. Apabila tanah tidak subur lagi maka bekas kebun ini disebut **Yaf-das** atau **yapur**. Biasanya yapur atau jaf-das dapat ditinggalkan untuk sementara waktu sekitar 2-3 tahun diolah kembali.

Ketiga, suatu **padang** yang sangat luas disebut “**Mamia**”³⁾ kadang-kadang merupakan sejumlah bekas-bekas ladang yang ditinggalkan oleh pemiliknya. Mamia dapat ditanami kembali setelah beberapa kali panen. Adakalanya padang yang sangat luas ini tidak subur lagi untuk ditanami maka akan ditinggalkan menjadi hutan semak kembali, disebut “**marires**”⁴⁾. Kata marires bisa mempunyai dua makna, yang pertama seperti yang diuraikan di atas. Makna lain adalah padang belukar yang sangat luas, tidak subur, tidak memiliki pohon-pohon pelindung **tidak pernah ditanami oleh manusia**⁵⁾.

Di samping itu kata lain yang digunakan secara umum dalam bahasa Biak untuk memberi nama kepada sebidang areal milik setiap Keret yang dapat diolah sebagai sumber mata pencaharian adalah **Saprop** (tanah). Tanah tersebut dapat diolah oleh setiap keret yang ada. dahulu sampai sekarang kebun-kebun diberi pagar oleh pemiliknya untuk mencegah tanamannya dirusak oleh babi hutan. Tidak ada batasan bagi pendatang (bukan penduduk pemilik kampung) yang tidak memiliki tanah untuk menggunakannya.

³⁾ Lihat Galis K.H. : 1961

⁴⁾ Key informan A.K (72 tahun) dari kampung Mokmer

Biasanya ada ijin dari pemilik apakah untuk menggunakannya. Biasanya ada ijin dari pemilik apakah marires atau saprop mnu maupun keret. Jika terjadi pelanggaran, tanpa seijin dan sepengetahuan pemilik tanah maka ada kompensasi pembayaran denda atau “**Wabiak**”. Dahulu, daerah perang antar keret terjadi dan ada pertumpahan daerah maupun pembunuhan merupakan tanah yang dikutuk dan dilarang menurut adat untuk tidak boleh digunakan dari generasi ke generasi.

D. HAK PEMILIKAN DAN PENGGUNAAN TANAH

Pemilikan dan penggunaan tanah menurut aturan-aturan adat orang Biak mengikuti status seseorang dalam kampung atau mnu. Orang pertama yang mendiami kampung tersebut mempunyai hak atas tanah. Ia mempunyai kewenangan untuk memberi tempat tinggal dan ijin pemakaian hutan atau tanah kepada pemukim atau penduduk baru. Ia disebut **Mansren Mnu** dan dianggap senior keret dalam kampung, diakui dan disegani.

Sesuatu wilayah atau teritorial berhubungan dengan pemukiman dan pemilikan. Kita dapat melihatnya melalui pembagian oleh penduduk menjadi tipe bagian yaitu :

Pertama, tempat pemukiman oleh keluarga batih.

Kedua, tempat pemukiman persekutuan keret-keret atau klan-klan.

Terakhir wilayah yang dihuni oleh gabungan suku dengan persekutuan kampung. Faktor generalogis dan teritorial sangat erat hubungannya dengan kehidupan etnik-etnik di Papua, khususnya di Biak.

Adanya hubungan genealogis yang sangat kuat untuk mempertahankan haknya, misalnya hak individu.

Aturan-aturan adat memengaruhi kepentingan seluruh persekutuan genealogis ini untuk bermukim bersama di satu tempat, tetapi kadang memiliki pemukiman yang sangat berjauhan. Letak pemukiman yang berjauhan tidak menjadi halangan bagi mereka untuk hadir dalam aktivitas sosial-budaya, misalnya upacara; maupun hadir untuk mengambil bagian dalam menyelesaikan sesuatu yang menyangkut kepentingan bersama.

Seorang perempuan yang telah menikah tidak mempunyai hak untuk memiliki harta keret suaminya, misalnya tanah. Tetapi dalam adat Biak

perempuan mempunyai hak atas pemakaian tanah dan diberikan kepadanya untuk diolah.

Ada aturan-aturan tertentu yang berhubungan dengan pemilikan tanah yang boleh dipakai sebagai sumber pengolahan kesejahteraan. Mengacu pada pembagian status tanah dan hutan dalam pengetahuan orang Byak maka dapat dilihat melalui hak pemilikan dan penggunaannya.

Pertama, karmgu, atau hutan merupakan milik klen, atau keret atau wilayah kampung. Mereka mempunyai hak untuk hidup, mencari nafkah, “**bošen rasowan**”. Pemilikan dan penggunaannya adalah diatur oleh keret dalam kampung untuk menggunakan tertentu pemilikan dan penggunaan mengacu kepada keret pertama yang mendiami kampung di pesisir pantai. (Contoh di Numfor kampung Kameri menjadi pemilikan Wanma dan kampung Sumber dimana kampung Sumber diberi ijin pemakai sebagian kecil dari tanah untuk berladang. (Gallis, K.W., 1961).

Contoh lain di Warsa (Biak Utara) pemilik tanah adalah klen Wampier, Marin dan Arfusan. Pemilikan dibagi menurut ketiga clan tersebut (Gallis, K.W., 1961). Dahulu adanya migrasi yang berlangsung di antara orang Byak karena bencana kelaparan, penyakit, hubungan dagang, perkawinan, konflik dalam keret dan kampung. Migrasi baru terjadi karena adanya klen-klen baru yang berdatangan dari kampung lain dan bermukim bersama pemilik pertama sebuah kampung⁶⁾.

Hal-hal yang nampak menonjol di kampung-kampung adalah banyak orang-orang muda pindah ke kota, keluar dari daerah asal karena pendidikan dan pencarian kerja. Orang-orang tua adalah pemilik dan pengguna hak waris di kampung. Sangat dikhawatirkan bahwa kadang-kadang kepala klen tidak lagi memperhatikan hak pemilik yang telah meninggalkan kampung halamannya bertahun-tahun.

Dengan adanya dewan adat Biak yang telah terbentuk maka setiap Mananwir mnu dan keret mengatur, menata kembali dan meninjau aturan-aturan yang sudah ditetapkan. Sehingga hak-hak atas tanah ulayat dipetakan sebagai salah satu asset keret maupun mnu, dimana warganya dapat mengolah hasil-hasil alam yang ada untuk kesejahteraan hidup. Lebih dari itu orang Biak mempunyai aturan yang telah dibakukan dalam ketetapan adat baik di tingkat keret dan mnu tentang Hak Tanah/Ulayat

REFERENSI

Galis , K. W. (1961) "Het Byak –Noemfoorse Gronden Recht", di dalam *Nieuw – Guinea Student Vols.*

_____ (1970) "*Land Tenure in West Irian.* Published by The New Guinea Research Unit , The Australian National University, Number 38.

Kamma, F.C. (1972) "*Koreri : Messianic Movements in The Biak Numfor Culture Area*" . The Hague M Nijhoff. KITLV Tranlation Series, 13.

Kan C.M & Timmerman J.E.C.A. (1983). "*Tijdschrift Van Hetkon*". Nederlandsch Aar Drijks Kundig Genootschap-Leiden, E.J. Brill.

PEMDA TK II Biak Numfor (2001). "*Kabupaten Biak Numfor Dalam Angka*"

Koentjaraningrat & Harsya W Bachtiar, (1963). "*Penduduk Irian Barat*" , Universitas Press.

Mansoben J.R , (1994) "*Sistem Politik Tradisional di Irian Jaya*". Penerbit LIPI – RUL. Jakarta.

Silzer, P.J. & H Heikkinen (1984). "Index of Irian Jaya Languages". Dalam : *Irian Bulletin for Irian Jaya Languages.* Abepura : Universitas Cenderawasih , Summer Institute of Linguistics.

**POLA DAN STRUKTUR JARINGAN SOSIAL- EKONOMI
TRANSMIGRAN LOKAL PENDUDUK ASLI PAPUA DI LOKASI
KOYA TENGAH KOTAMADYA JAYAPURA**

Abdi Frank dan Agus Wenehen

(Penulis adalah Dosen tetap di Jurusan Antropologi Universitas Cenderawasih)

ABSTRACT

The Effort of increasing local people's economy is important by understanding their economic pattern and net. The research aims at understanding how the social economic net of local transmigrator of native Papuan. Hopefully this can be used as the reference for people who want to endeavor them in future.

Because there is no constant economic net in their settlement, all the harvest depend on the transportation that go pass their place. Consequently, the marketing of the harvest cannot reach the market. Some outside people buy the harvest in the settlement but, of course with very low price.

Local people have good social relationship, both among themselves and with other communities. This relationship is important because they can help those who need it. They also hold an economic net in a form of "arisan" (*Artemas*). The main orientation of the "arisan" is to help increasing the family income of each member. The institution of market has a significant function-especially relating to the economic activities of the people in distributing their harvest. There is no market in their settlement. There only some kiosks that sell their daily need (sugar, salt, coffee, etc.) and they cannot accommodate their harvest. Since there is lack of transportation that can carry their harvest to the market, they cannot achieve maximum result of marketing. Marketing is only found in Hamadi central market and Abepura market. It is true that some people from other areas buy the harvest in the place, but with very low price. Thus, many of them, despite of the long distance, have to sell the harvest themselves to the market.

1. Pendahuluan

Hakekat dasar pembangunan yang menempatkan manusia sebagai pusat segenap upaya perubahan. Secara konseptual dan operasional yang dituangkan dalam berbagai program yang berimplikasi pada upaya pembangunan sosial ekonomi penduduk, khususnya di daerah pedesaan

yang masih banyak terbelit dengan persoalan kemiskinan dan keterbelakangan.

Strategi pembangunan yang secara khusus difokuskan bagi penduduk di daerah pedesaan, dinilai sangat tepat dan penting. Sebab bagi Indonesia masih banyak penduduk yang hidup dibawah garis kemiskinan, dan sebagian besar tinggal di daerah pedesaan. Kondisi semacam ini, sangat memerlukan keterlibatan berbagai kalangan pemerintah dan swasta, agar dapat memacu meningkatkan taraf kehidupan mereka. Upaya peningkatan ini juga berkaitan dengan dimensi-dimensi lain, misalnya dimensi sosial budaya penduduk yang dinilai dominan turut berpengaruh.

Mengacu pada berbagai kenyataan dan adanya kemauan baik dari pemerintah maupun swasta di Papua yang dewasa ini tengah berinisiatif melancarkan program pengembangan sosial ekonomi masyarakat melalui kebijakan pelaksanaan program transmigran lokal, yang melibatkan masyarakat asli Papua, yang nantinya sangat diharapkan terjadinya peningkatan ekonomi rumah tangga dan taraf kehidupannya, dengan mengandalkan sektor pertanian sebagai alternatif utama. Strategi pendekatan dan pengembangan sosial ekonomi masyarakat setempat yang dilibatkan sebagai transmigran lokal banyak diperhadapkan dengan berbagai persoalan mendasar yang tentunya sangat berpengaruh pada tahap pengembangan dan kelangsungan hidup mereka di unit pemukiman yang telah dibangun, baik dari dimensi ekonomi maupun non-ekonomi yang secara simultan masih sangat berpengaruh terhadap kurang berhasil program transmigran lokal.

Hasil survey (Bappeda Irja, 1987) untuk mengetahui tingkat produktifitas transmigran lokal di beberapa tempat di Papua (Sorong, Merauke, Jayapura, dan Nabire) menunjukkan bahwa tingkat produktivitas dan ekonomi transmigran lokal sangat rendah. Hal ini disebabkan karena faktor pilihan jenis tanaman yang dibudidayakan pada tanaman-tanaman lokal yang produksinya bila dinilai dengan rupiah sangat kecil. Akibat dari kondisi semacam ini, khususnya dalam penanganan transmigran lokal di Papua, sangat perlu dipertimbangkan persoalan orientasi nilai budaya dan pola mata pencaharian hidup (sebagai kaum peramu, pemburu dan peladang berpindah) dengan sistem ekonomi subsisten. Faktor-faktor ini, kurang diperhitungkan oleh para inovator sebagai faktor-faktor yang berpotensi menghambat program-program pembangunan yang telah dan akan direncanakan.

Hambatan ini terjadi karena penduduk lokal yang dilibatkan menjadi transmigran lokal masih terikat kuat dengan konsep-konsep budaya lokalnya, sehingga diperlukan masa transisi yang direncanakan mengenai pemahaman dan perubahan aktivitas ekonomi subsisten ke arah orientasi ekonomi pasar yang berkelanjutan.

Permasalahan yang timbul disebabkan karena program inovasi baru tidak dapat beradaptasi dalam lingkungan budaya lokal, karena keterbatasan pengetahuan, pendidikan dan keterampilan yang dimiliki transmigran lokal sehingga belum memiliki kemampuan mentransformasikan inovasi baru. Hal ini dapat menimbulkan disintegrasi. Dengan demikian sangat diperlukan pemahaman dan pemanfaatan aspek-aspek lokal dalam pengembangan sosial ekonomi warga transmigran lokal, dan diharapkan akan membantu para inovator memahami konsep-konsep sosial budaya dan ekonomi transmigran lokal, sehingga unsur-unsur budaya baru yang direncanakan "ditambahkan" secara bertahap dan mencapai proses perubahan sosial ekonomi yang memenuhi kebutuhan dasar mereka.

Penelitian jaringan sosial ekonomi transmigran lokal akan berupaya menemukannya, memahami dan menjelaskan fenomena-fenomena sosial ekonomi yang terjadi dikalangan warga transmigran lokal sebagai dasar acuan pengembangan mereka. Penelitian ini akan mengkaji (1) berbagai pola dan struktur jaringan sosial ekonomi baik dalam bentuk pertemanan, perantara (broker) dan lembaga ditingkat desa maupun diluar desa, (2) Bagaimana jaringan sosial ekonomi yang ada menunjang struktur perekonomian para transmigran lokal. Hasil yang diharapkan dapat digunakan sebagai langkah awal kepedulian terhadap warga transmigran lokal di Papua, sebagai kelompok sasaran pembangunan yang perlu dikembangkan sesuai dengan kondisi-kondisi lokal mereka.

Pengumpulan data dilakukan melalui tehnik observasi, studi pustaka, wawancara mendalam, dan diskusi kelompok. Sampel diperoleh melalui cara *Snow Ball Sampling* dengan pendekatan *extended case and situational analysis*, dianggap relevan, karena metode ini akan mampu menemukannya, memahami, dan menjelaskan bagaimana peristiwa kolektif yang merupakan strategi hubungan sosial dalam lingkungan kebudayaan transmigran lokal, yang dapat digunakan untuk melacak kegiatan-kegiatan individu maupun kelompok pada waktu mereka mulai melakukan hubungan sosial selengkapnyanya. Hal ini

dimaksudkan agar berbagai aktivitas sosial ekonomi yang dijalankan transmigran lokal dapat dikaji dan dipahami dari berbagai dimensi.

2. Kerangka Acuan Kebudayaan

Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem gagasan, rasa dan tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat, yang dijadikan miliknya dengan cara belajar, dipakai sebagai pedoman dan pola perilaku manusia serta terwujud dalam sistem-sistem sosial tertentu. Kebudayaan sebagai suatu pola yang dimiliki dan diwujudkan oleh manusia - sebagai satu kesatuan - mempunyai beberapa unsur-unsur universal yang dapat ditemukan pada semua bangsa didunia, salah satu unsurnya adalah sistem mata pencaharian hidup (Koentjaraningrat, 1996:72-81).

Kebudayaan juga menunjukkan suatu pengertian yang luas dan kompleks, di dalamnya tercakup baik segala sesuatu yang terjadi dan dialami oleh manusia secara personal dan kolektif, maupun bentuk-bentuk yang dimanifestasikan sebagai ungkapan pribadi seperti yang dapat disaksikan dalam sejarah kebudayaan, baik hasil-hasil pencapaian yang pernah ditemukan oleh umat manusia dan diwariskan secara turun-temurun maupun proses perubahan serta perkembangan yang sedang dilalui dari masa ke masa (Poespowardoyo, 1993)

Sistem mata pencaharian hidup terdiri dari berburu dan meramu, beternak, bercocok tanam di ladang, menangkap ikan, dan bercocok tanam menetap dengan irigasi. Setiap suku bangsa yang sederhana maupun kompleks memiliki sistem mata pencaharian hidup, dalam memenuhi kebutuhan hidupnya selalu menggunakan dan mengembangkan cara-cara produksi, distribusi dan konsumsi (Koentjaraningrat, 1983:346).

Sistem ekonomi merupakan keseluruhan perilaku manusia dalam organisasi dan pranata yang mengatur penggunaan sumber-sumber terbatas guna memenuhi kebutuhan hidup suatu masyarakat tertentu. Sistem ekonomi berkaitan erat dengan perilaku manusia, lingkungan dan kebudayaan, sehingga sangat erat kaitannya dengan sistem produksi, distribusi dan konsumsi (R. Firth dalam Koentjaraningrat, 1990:175).

Sistem produksi merupakan suatu proses dimana dunia digarap dan diubah oleh kerja manusia dari segi fisik, berbagai piranti dan teknologi kerja, sebagai sumber yang kepadanya produksi bergantung, dari segi sosial, manusia bekerja secara kelompok untuk mencapai tujuan yang

menyangkut kepentingan bersama maupun individu, dan produk kerjanya dapat menembus berbagai jaringan sosial, diberi makna dan dinilai oleh kelompok (Keesing, 1989: 78).

Sistem distribusi sebagai proses persebaran barang-barang hasil produksi, kegiatannya dapat dilakukan dengan cara, (1) asas timbal balik, (2) penyebaran hasil produksi, dan (3) pertukaran pasar. Keadaan ini dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Setiap pelaksanaan distribusi selalu dilandasi oleh kepercayaan, agama, adat dan prinsip-prinsip ekonomi (koentjaraningrat, 1990: 185).

Konsumsi merupakan kebutuhan manusia berupa benda-benda dan jasa baik untuk kepentingan sendiri maupun untuk kepentingan lingkungan sosial. Konsumsi selalu berkaitan erat dengan hasil produksi dan distribusi (Keesing, 1989:189).

Mengacu pada pengertian kebudayaan yang berintikan seperangkat aktivitas manusia, maka dalam kehidupan transmigran lokal, ditemui ada berbagai aktivitas yang bertujuan untuk mendukung kelangsungan hidup mereka. Kompleksitas aktivitas tersebut, biasanya diacu dalam berbagai bentuk yang disebut pranata kebudayaan. Besar kecilnya serta kompleksnya pranata yang dimiliki dan dikembangkan oleh suatu masyarakat, tergantung dari kompleksitas masyarakat itu sendiri. Secara operasional pranata kebudayaan ini terwujud sebagai seperangkat aturan yang mengatur kedudukan, peranan, hak dan kewajiban warga masyarakat, yang terbentuk dalam lembaga-lembaga dan organisasi sosial ekonomi sebagai wadah bagi kegiatan masyarakat yang bersangkutan.

Dengan pendekatan dan berdasarkan pada pengertian kebudayaan, terlihat bahwa ada keterkaitan antara fungsi kebudayaan dalam berbagai kegiatan nyata warga transmigran lokal, berupa pemanfaatan dan penggunaan sumber daya alam di lingkungan mereka guna mendukung kelangsungan hidup serta kesejahteraan mereka, artinya, dengan berlandaskan kebudayaan dalam bentuk pengetahuan, norma, aturan, nilai dan bahkan teknologi, transmigran lokal dapat menjamin kebutuhan dasar hidupnya. Sehingga mereka dapat bertahan hidup dilingkungan mereka yang baru, Namun demikian dalam menghadapi proses perubahan, semua pranata sosial ekonomi yang dimiliki selalu berubah dan harus disesuaikan dengan kondisi dan kebudayaan mereka sebagai akibat adanya kontak dan perkembangan. Pada tahapan ini, sangat diperlukan penyesuaian, agar tidak menimbulkan disintegrasi

yang pada gilirannya akan memunculkan berbagai permasalahan baru yang akan semakin mempersulit kehidupan para transmigran lokal sebagai sasaran perubahan, akibatnya mereka tidak adaptif dilokasi mereka sendiri dan pada gilirannya akan meninggalkan lokasi mereka yang telah dibangun.

Keterkaitan jaringan sosial ekonomi yang dimiliki transmigran lokal, tidak dapat dipisahkan satu dengan lainnya, karena dari jaringan sosial ekonomi inilah digunakan sebagai saluran yang sangat tepat dalam upaya meningkatkan pendapatan ekonomi dan kelangsungan hidup mereka. Biasanya jaringan sosial ekonomi yang dibangun tersebut dapat dilihat pada beberapa level, baik yang bersifat pertemanan, perantara (broker), patron-klein maupun kelembagaan yang ada ditingkat desa. Guna menemukan, memahami dan menjelaskan peranan pranata jaringan sosial ekonomi dalam lingkungan kehidupan transmigran lokal sebagai acuan penting bagi upaya pemberdayaan dan penanganan perencanaan pembangunan, maka sejak awal berbagai jaringan tersebut perlu diidentifikasi.

3. Jaringan sosial ekonomi transmigran lokal

3.1. Jaringan sosial

Ada berbagai bentuk hubungan sosial yang dibangun penduduk lokal dalam upaya mempertahankan eksistensi dan survival mereka di lokasi pemukiman yang ditempati. Hubungan sosial tersebut biasanya dijalankan dan dipraktekkan pada tingkat lokal, artinya diantara warga sendiri maupun di luar kelompoknya seperti lembaga atau orang-orang tertentu secara kontinyu. Efektivitas hubungan ini dinilai sangat penting, karena akan berdampak langsung pada berbagai aktivitas ekonomi yang digeluti, juga akan mendukung proses perubahan dalam segala aspek kehidupan transmigran lokal. Bentuk hubungan sosial yang terjadi dikalangan warga transmigran lokal Koya Tengah antara lain: (a) hubungan kerabat antar warga satu etnis, lain etnis dalam lokasi pemukiman, warga transmigran lokal dengan kerabat yang tinggal di kota, dan dengan penduduk asli setempat (orang Skow), (b) arisan kelompok (Artamas).

a. Hubungan kerabat

Bentuk hubungan sosial yang paling dominan dikalangan warga transmigran lokal adalah hubungan kerabat yang terjadi diantara warga baik di dalam maupun di luar lokasi pemukiman. Pola dan struktur hubungan tersebut dapat dilakukan dalam beberapa bentuk dan hubungan seperti ini selalu dijaga dan dipertahankan.

Hubungan kerabat di dalam lokasi pemukiman terjadi karena pada lokasi tersebut hanya ditempati oleh etnia Muyu Mandobo dan Ngalum. Beberapa kasus yang ditemukan di lapangan menunjukkan bahwa hubungan kerabat sebagai suatu bentuk jaringan sosial yang dibangun dan dinilai efektif di dalam menjawab berbagai permasalahan kehidupan yang dihadapi warga transmigran lokal, misalnya penempatan warga yang sebelumnya merupakan kelompok migran yang telah lama berdomisili di kawasan Padang Bulan Abepura, dan Entrop. Lokasi tempat tinggal termarginalisasi akibat semakin pesatnya arus pembangunan di kawasan-kawasan tersebut, yang telah mengkonversi lahan-lahan bagi kepentingan pembangunan perumahan. Akibat kondisi ini mereka terdesak dengan kebutuhan lahan untuk tempat tinggal, sementara di lain pihak jumlah penduduknya semakin bertambah. Pengambilan keputusan pindah ke lokasi Koya Tengah sangat ditentukan oleh kerabat yang sudah lebih dahulu mendiami dan tinggal di lokasi pemukiman transmigrasi Koya Tengah.

Hubungan sosial diluar kelompok kerabat terjadi dengan adanya kawin campur dengan penduduk asli setempat (orang Skow). Dengan terjadinya hubungan perkawinan, maka terdapat kemudahan di dalam aktifitas ekonomi terutama penggunaan dan sewa-menyewa lahan-lahan yang dijadikan areal perkebunan, pertanian, perburuan. dan perluasan lahan pemukiman. Tidak jarang transmigran lokal diminta membantu tenaga, hasil kebun dan sumbangan berupa uang dalam rangka pelaksanaan acara-acara tertentu.

b. Arisan kelompok

Kegiatan arisan kelompok yang mereka namakan *Artamas* (arisan) Tabungan Masyarakat), hubungan sosial ekonomi yang terjadi dinilai sangat efektif dalam upaya menumbuh kembangkan kegiatan kelompok sosial dan ekonomi. Acuan dasar untuk pengembangan dengan mengandalkan pola dan struktur jaringan sosial yang telah

ada sangat relevan dengan upaya pemberdayaan dan peningkatan pendapatan ekonomi rumah tangga transmigran lokal secara maksimal.

Kegiatan Artamas dilakukan pertama kali pada tahun 1988 bulan Februari. Arisan ini diikuti oleh seluruh etnis Muyu Mandobo dan Ngalum yang tinggal di Jayapura, sehingga setiap bulan pada minggu pertama dilakukan penarikan disetiap lokasi dimana terbentuknya kelompok arisan ini. Misalnya, kelompok arisan di daerah Sentani mendapatkan arisan, maka setiap kelompok arisan mengirimkan wakilnya ke Sentani untuk mengambil bagian dalam kegiatan arisan tersebut. Sistem penarikan arisan dilakukan berputas selama jangka waktu 1 tahun. Besarnya uang setoran setiap orang Rp. 20.000;/bulan. Dalam setiap penarikan arisan kelompok mendapat sebesar Rp. 240.000; dengan perincian kegiatan antara lain: Rp. 120.000; bagi yang mendapatkan arisan, sedangkan uang sisanya Rp. 120.000; digunakan lagi untuk kepentingan arisan Artamas berikutnya dengan rincian, Rp. 60.000 bagi kepentingan kelompok arisan Artamas se Jayapura, Rp. 30.000; simpanan kelompok Artamas yang mendapat arisan, Rp. 10.000; digunakan sebagai konsumsi kegiatan arisan, urusan administrasi diserahkan Rp. 10.000; dan angkos transportasi ketempat arisan berikutnya Rp. 10.000;

Orientasi utama dari pembentukan Artamas adalah untuk membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga transmigran lokal, dari kegiatan iniu setiap anggota kelompok arisan memiliki simpanan pokok, yang dapat digunakan dan dipinjamkan.

c. Kelembagaan

Lembaga formal maupun informal yang ada di lokasi pemukiman transmigran lokal Koya Tengan antara lain Desa, sekolah, banpres, IDT, PPL, IKA-UNDIP, Posyandu, Delsos, Gereja, Lembaga Adat, Transmigrasi, Kegiatan lembaga-lembaga yang ada di lokasi ini ada yang bersifat insidental namun ada juga yang dilakukan secara kontinyu.

Lembaga gereja dipakai sebagai sarana utama dalam hubungan sosial diantara warga transmigran, karena segala sesuatu yang akan dilakukan dan diputuskan lembaga gereja juga memberikan masukan saran-saran dan bantuan yang diperlukan warga transmigran.

3.2. Jaringan Ekonomi

Jaringan ekonomi yang dimiliki warga transmigran lokal dilokasi pemukiman mereka ada beberapa buah kios yang pada awalnya berjalan dengan baik dengan menyediakan bahan kebutuhan pokok transmigran, namun lama kelamaan usaha kios mengalami kemacetan, karena modal usaha dari kios tidak dapat memenuhi apa yang ingin dibelanjakan. Sarana kios yang ada dilokasi pemukiman transmigran lokal tidak dapat dipakai sebagai tempat untuk menampung dan menjual hasil-hasil kebun warga, sehingga warga sangat sulit menjual hasil kebunnya di lokasi pemukiman mereka, karena tidak tersedianya sarana pasar. Semua hasil kebun dijual atau didistribusi ke pasar Abepura dan Hamadi. Sulitnya sarana transportasi yang tidak setiap hari melintasi daerah pemukiman mereka, sehingga hasil kebun tidak dapat dipasarkan setiap harinya dan akibatnya hasil kebun diperoleh, banyak distribusi kepada tetangga dan dikonsumsi sendiri. Jaringan ekonomi yang ada di lokasi pemukiman mereka berupa jaringan ekonomi kekerabatan melalui kegiatan kelompok-kelompok arisan yang setiap bulannya dilaksanakan.

4. Penutup

Jaringan sosial ekonomi dapat terjadi di dalam maupun diluar lokasi pemukiman transmigransi Koya Tengah. Jaringan sosial ekonomi yang dimiliki dan dilakukan warga transmigran lokal antara lain (a) jaringan kekerabatan, antar warga seetnis maupun lain etnis di dalam dan diluar lokasi pemukiman, (b) kelompok-kelompok arisan, (c) kelembagaan formal maupun informal, (d) pasar Abepura dan Hamadi, (e) kios, dan (f) para pedagang keliling.

Kepustakaan

- Bappeda Irian Jaya. 1987, Survei Tingkat Produktivitas Transmigran Lokal di Kab. Jayapura, Sorong, Manokwari, Merauke, dan Paniai. Jayapura, Kanwil Deptrans. (*Laporan Penelitian*).
- Keesing Roger M. 1989, *Antropologi Budaya Suatu Perspektif Kontemporer Edisi Kedua*, Penerbit Erlangga. Jakarta
- Koentjaraningrat, 1990, *Pokok-pokok Antropologi Sosial*, Dian Rakyat. Jakarta.
- , 1996, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Rineke Cipta. Jakarta
- Poespowardjo, S. 1993, *Strategi kebudayaan, Suatu pendekatan Filisofis*, Gramedia Jakarta.

ETNOBOTANI PISANG SUKU KARON: Studi tentang Ekologi Pangan Pokok

Djekky R. Djoht

(Dosen Tetap di Jurusan Antropologi Universitas Cenderawasih dan Sekretaris Laboratorium Antropologi Universitas Cenderawasih)

Abstract

Karon people live in the north part of the head of the bird of Papua island. They live along the shore and the remote places of the area. The area where the Karon live is in the Sausapor and Aifat districts in Sorong regency.

The Karon mostly a farmer with the main crop is banana. They knew 21 varieties of banana (*Musa paradisiacal*) and they divide the banana as banana that can eat freshly (*Musa paradisiacal van spentum*) and bananas that have to be cook before eaten (*Musa paradisiacal formatipica*)

A. PENDAHULUAN

Pisang bagi Orang Karon merupakan sumber makanan utama (pokok) dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari. Oleh karena itu pisang menjadi penting dan fokus utama dalam kebudayaan *Swiden Agriculture*nya.

Dalam Artikel ini akan diulas mengenai: Pisang : Pandangan Beberapa Suku Di Indonesia, Etnografi kebudayaan Karon dan Pandangan dan pemanfaatan pisang bagi suku Karon.

B. PISANG: PANDANGAN BEBERAPA SUKU DI INDONESIA

Pemanfaatan pisang sebagai penghasil buah, sumber vitamin dan mineral, telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Dan pisang adalah tanaman asli Indonesia. Namun demikian pisang juga digunakan sebagai obat tradisional, anyam-anyaman, dan dalam upacara-upacara adat.

1. Pisang sebagai sumber bahan pangan

Pisang umumnya digolongkan sebagai sumber vitamin dan mineral, sama halnya dengan buah-buahan lainnya. Daging buah pisang mengandung 70% air, 27% karbohidrat, 0,5% serat, 1,2% protein, dan 0,31% lemak. Disamping itu, daging tersebut juga mengandung unsur-unsur K, Na, serta vitamin-vitamin A, C, Tiamin, ribovlavin dan niasin (Espino et al. 1991). Buah pisang disuguhkan dalam aneka hidangan. Ada yang berupa buah segar, pisang goreng, pisang rebus, kripik pisang dan ada pula yang disuguhkan dalam bentuk kue.

Beberapa suku di Indonesia seperti suku Batak, Minangkabau, Melayu, Jawa, Sunda menggunakan jantung pisang digunakan sebagai sayur. Ada juga yang disuguhkan dalam bentuk gulai santan.

2. Sumber Bahan Obat-obatan

Heyne (1988) melaporkan bahwa air perasan rimpang pisang berkasiat untuk beberapa penyakit seperti diare, dan pencegahan pendarahan waktu melahirkan. Di Sulawesi Utara perasan batang pisang Jaki (*Musa acuminata* Colla var. *tomentosa*), yang terlebih dahulu dibakar/dipanaskan kemudian digunakan untuk obat luka baru. Sedangkan daging buahnya yang ditumbuk dengan sepotong kunyit digunakan untuk obat **gonone**, sejenis kutu. Pucuknya sesudah dicacah dan tambah air sedikit, dipanaskan diatas tiga buah batu yang terlebih dahulu dibakar, digunakan untuk obat telapak kaki yang pecah-pecah dengan jalan mencelupkannya kedalam cacahan tersebut. Hati bongkol pisang **goroho** (*Musa ABB*) yang sudah busuk, dibungkus dengan daun pisang dipanaskan di atas api, lalu ditempelkan pada borok yang menahun. Getah bersama buah pisang goroho yang sudah dicacah, digunakan untuk obat 'muntah ular' (Herpes) dengan jalan menempelkannya pada kulit yang terserang.

3. Sumber Pakan Ternak

Di Jawa Timur, yaitu di Nongkojajar, batang pisang serta umbutnya setelah dicacah, diberikan pada sapi perah terutama pada musim kemarau pada waktu rumput mulai berkurang. Katanya pemberian batang pisang tersebut, tidak mengurangi produksi susu sapi tersebut.

4. Upacara Adat

Pada beberapa suku di Jawa dan Sumatera, pada waktu mendirikan rumah ditambatkan sebatang pisang dibubungan rumah. Ini suatu perwujudan harapan agar penghuni rumah baru tersebut kelak dikaruniai banyak anak, karena banyak anak simbolnya banyak rejeki. Dalam perkawinan baik pada suku Sunda atau Jawa, pada pintu gerbang tempat upacara selalu dihiasi dengan sebatang pisang dengan buahnya, tebu dan seikat padi. Ini adalah perlambang kesejahteraan, kesuburan dan kemegahan. Sedangkan dalam upacara peminangan, sisir pisang selalu diikutsertakan sebagai persembahan. Dan suatu kebiasaan di masyarakat suku Bali, Sunda, sajen untuk para arwah selalu disuguhkan dalam racikan daun pisang, atau suatu wadah yang dialasi dengan daun pisang.

C. ETNOGRAFI KARON

1. Nomenclature

Orang Karon berdomisili di daerah kepala burung Papua, yaitu di wilayah kecamatan Sausapor kabupaten Sorong. Orang Karon tinggal di daerah pesisir pantai dan pedalaman daerah tersebut.

Mengenai *Nomenclature* suku bangsa ini menyebut dirinya dengan istilah **Yenden**. Dalam bahasa Karon, **Yenden** berarti "orang yang datang dari Pedalaman", sedangkan istilah Karon berasal dari bahasa Biak yang berarti "Orang dari Pedalaman" (Sangganafa, 1984; 30-31)¹

Dalam tulisan ini nama Karon dipakai untuk menyebut suku bangsa ini karena nama tersebut sudah menjadi populer di kalangan suku-suku bangsa tetangganya dan juga sudah lazim dipakai oleh kalangan ahli

antropologi.² untuk membedakan suku bangsa ini dengan suku bangsa lain yang berdomisili di daerah kepala burung papua.

2. Ekologi Pangan

Mata pencaharian orang Karon mengenal beberapa jenis pekerjaan yaitu Sifting Cultivation, Menangkap Ikan dan berburu-meramu. Kegiatan menangkap ikan merupakan mata pencarian sampingan karena tidak setiap saat penduduk mencari ikan di laut. Pekerjaan ini hanya dilakukan pada waktu saja. Teknik menangkap ikan yang sering dipergunakan adalah memancing di pinggir pantai atau melau dengan menggunakan perahu. Pada malam hari orang Karon juga melakukan penangkapan ikan dengan menggunakan harpun dan lampu petromaks untuk menarik ikan karena cahaya yang dipancarkan dari lampu tersebut. Hasil penangkapan ikan dipakai untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari dan sering juga dijual.

Kegiatan berburu juga merupakan mata pencarian sampingan karena dilakukan waktu senggang saja, ketika kegiatan perladangan pada tahap perawatan tanaman. Kegiatan berburu biasanya dilakukan bersamaan dengan meramu atau mengambil buah-buahan dan sayuran yang dijumpai dalam perjalanan perburuan.

Berburu dilakukan oleh dua sampai empat orang laki-laki yang terdiri dari anggota kerabat sendiri, tetapi lebih banyak dilakukan sendirian. Metode yang dipakai untuk menangkap binatang buruan adalah menggunakan anjing penggiring binatang buruan. Anjing-anjing ini akan mengejar binatang buruan sampai binatang tersebut lelah, dan pemburu selalu mengikuti kemana anjing mengejar binatang tersebut dan membunuhnya. Metode lain menangkap binatang buruan adalah dengan metode perangkap. Orang karon mengenal beberapa jenis perangkap binatang yaitu Jerat Tali, perangkap burung dan perangkap lubang.

Jenis binatang yang diburu antara lain: Babi, kangguru pohon, lau-lau, kasuari dan berbagai macam burung.

¹ Sebutan Karon tidak disenangi oleh suku karon karena berarti merendahkan

² Beberapa karangan antropologi yang memakai nama Karon adalah: AA Bruyn: Het Land der Karons (1879), T.A. Hae: Paham Hidup menurut Suku Karon Dori (1981), Naffi Sanggenafa: Sistem Tukar Menukar Kain Timor Pada Orang Karon di Daerah Kepala Burung Papua (1982)

Kegiatan perladangan dilakukan secara berpindah-pindah³ setelah dua sampai tiga kali panen, ladang ditinggalkan kemudian membuka ladang baru. Waktu yang diperlukan untuk mengerjakan ladang sampai panen, sebelum ditinggalkan tergantung pada keadaan tanah dan umur jenis tanaman. Jika tanah yang diolah sudah kurang subur untuk ditanami dan tanaman sudah panen, maka ladang akan ditinggalkan dan akan membuka ladang baru. Pada umumnya ladang diolah satu sampai dua tahun kemudian ditinggalkan. Sebelum ditinggalkan biasanya ditanam tanaman sukun dan mangga sebelum ditinggalkan sebagai tanda pemilikan, sebab setelah beberapa tahun mereka akan membuka tempat itu sebagai ladang yang baru lagi. Proses pembukaan ladang dilakukan dengan membersihkan semak-semak dan menebang pohon-pohon besar, setelah beberapa minggu dibakar pohon-pohon yang telah ditebang. Hasil pembakaran dibiarkan selama beberapa hari sebagai penyubur tanah, kemudian ladang dibersihkan. Pekerjaan seperti tersebut di atas dilakukan oleh laki-laki. Para wanita bertugas mencari bibit tanaman, menanam bibit, membersihkan dan merawat tanaman. Memanen hasil ladang biasanya dilakukan bersama.

Sebelum ladang dibuka biasanya ada upacara memohon ijin penebangan pohon dan penggunaan tanah agar tidak diganggu oleh makhluk halus yang disebut *Yekbase* yaitu makhluk halus yang menjaga tanah dan *Yekyau*, yaitu makhluk halus yang menjaga tumbuh-tumbuhan. Upacara ini disebut Upacara *Yesombur*.

Jenis Tanaman yang ditanam diladang adalah pisang, singkong, tebu, tebu lilin, gedi, ubu jalar, keladi, pepaya, tembakau dan labu.

3. Organisasi Sosial

a. Kelompok Kekerabatan

Kelompok kekerabatan yang lebih luas pada orang Karon adalah suatu kelompok kekerabatan yang keanggotaannya disusut melalui garis orang laki-laki atau berdasarkan prinsip keturunan Patrilineal. Kelompok kekerabatan seperti ini dalam bahasa Karon disebut *Wis*. Fungsi dari *Wis* ini masih tampak dalam adat perkawinan karena orang masih

mengidahkan suatu larangan untuk kawin dengan anggota *Wis* yang sama, pembayaran mas kawin, serta dalam aktivitas sehari-hari seperti tolong-menolong dalam pembuatan rumah, kebun, dan lain-lain.

Selain *Wis*, ada kelompok kekerabatan yang sangat penting dan juga terdapat pada masyarakat lain di dunia, yaitu Nuclear Family yang terdiri dari ayah, ibu dan anak-anak. Kelompok kekerabatan seperti ini dalam bahasa Karon disebut *Rus*. Fungsi *Rus* adalah merupakan suatu kelompok kekerabatan dimana pada dasarnya individu dapat menikmati bantuan utama dari sesamanya serta keamanan dalam hidupnya dan merupakan kelompok dimana individu itu waktu masih anak-anak mendapat pengasuhan dan permulaan dari pendidikan, selain itu juga berfungsi sebagai kelompok sosial yang menjalankan ekonomi rumah tangga sebagai kesatuan. *Rus* ini biasanya tidak tinggal sendiri dalam satu rumah tetapi bersama-sama dengan kaum kerabat suami seperti saudara laki-laki suami yang belum menikah, orang tua suami dan kaum kerabat yang lain.

b. Sistem Kepemimpinan Tradisional

Pemimpin yang tertinggi dalam sistem kepemimpinan tradisional orang Karon disebut *Yekwesu*. Dialah yang memimpin *Wis* secara keseluruhan dalam satu kampung. Kekuasaan *Yekwesu* ini meliputi berbagai lapangan kehidupan masyarakat seperti hukum adat dan sosial ekonomi. Ia juga mendamaikan pertengkaran-pertengkaran mengenai tanah, pelanggaran adat, dan menyatakan perang dan damai ketika belum masuknya pemerintah belanda dan Indonesia. Tetapi fungsi ini sekarang sudah diambil alih pemerintahan formal.

Ia mendapat kehormatan yang besar dari anggotanya. Setiap *Wis* mempunyai pemimpin yang disebut *Yehos*. Para *Yehos* ini yang membantu *Yekwesu* dalam menjalankan Pemerintahan.

Seorang bisa menjadi *Yekwesu* adalah atas usahanya sendiri. Dia harus kaya dalam arti mempunyai banyak kain timor, tetapi harus juga berani, bijaksana, dermawan dan pandai berdiplomasi. Tetapi persyaratan yang paling dominan jika seorang jadi *Yekwesu* adalah memiliki banyak kain timor (kaya).

³ Ladang berpindah dalam Antropologi disebut dengan beberapa istilah yaitu Slash and Burn Agriculture, Swiden Agriculture, dan Shifting Cultivation (Koentjaraningrat, 1985; 41)

Pengangkatan *Yekwesu* dilakukan dengan berkumpulnya para *Yehos* untuk membahas, siapa yang berhak dan patut menjadi *Yekwesu*. Setelah mendapat calon *Yekwesu*, mereka mengukuhkannya lalu diumumkan serta disebarkan pada setiap warga.

4. Religi

Orang Karon pada saat ini umumnya sudah beragama Kristen, tetapi banyak juga dari mereka masih memakai unsur-unsur kepercayaan dari religi mereka yang asli. Kepercayaan mereka yang terpenting adalah kepercayaan kepada roh-roh yang menempati pohon besar, batu, goa dan gunung atau dengan kata lain mereka percaya pada roh-roh yang ada disekitar tempat tinggalnya. Roh-roh ini disebut *Gui* yaitu roh orang mati dan *Dugui* roh makhluk halus yang bukan berasal dari roh manusia tetapi sebelumnya memang sudah ada.

Orang Karon percaya bahwa ada sesuatu kekuatan yang membuat manusia bisa bergerak dan hidup. Kekuatan itu oleh orang karon disebut *Gen*. Gen menurut orang Karon bersifat abadi, artinya tidak bisa musnah atau mati. Jika manusia mati gen ini terlepas dari tubuh dan menjadi burung Ndarat yang terbang kian kemari di hutan dan lambat laun menjadi *Gui*. Itulah sebabnya orang Karon sangat menghormati dan menganggap burung Ndarat sakral, sehingga tidak boleh dibunuh atau mengucapkan kata-kata kotor pada burung tersebut sebab mereka percaya akan fatal akibatnya seperti sakit yang tidak bisa disembuhkan atau akan terjadi suatu musibah pada dirinya.

Orang Karon percaya bahwa *Gui* bisa berbuat baik dan berbuat jahat pada manusia. Itulah sebabnya untuk menjaga hubungan baik dengan *Gui* orang Karon selalu memperhatikan kebersihan dan memberi penerangan setiap malam pada kuburan orang mati. Menurut mereka kalau kuburan itu bersih dan tidak gelap maka *Gui* akan senang dan tidak mengganggu, malah membantu mereka.

Orang Karon juga mengenal bermacam-macam bentuk roh makhluk halus yang khusus, dimana masing-masing mempunyai namanya sendiri.

4.1. Kepercayaan pada Suanggi (Yendas)

Suatu kepercayaan lain yang dalam kebudayaan Karon adalah kepercayaan kepada seorang tokoh sihir yang jahat dalam masyarakatnya. Tokoh

semacam ini disebut *Yendas*. Tiap-tiap orang yang berkelakuan dan sepak terjang yang agak aneh seperti menyendiri, jarang bergaul dengan orang lain, sering keluar malam ketika orang sedang tidur, dapat dipersalahkan sebagai *Yendas*. Orang Karon beranggapan bahwa *Yendas* dapat pergi pada malam hari, datang ke rumah penduduk lalu membunuh orang dirumah itu, kemudian menghidupkannya kembali. Beberapa hari kemudian orang itu akan mati seperti kecelakaan saja, misalnya digigit babi, jatuh dari pohon atau kecelakaan-kecelakaan lain sehingga penduduk tidak curiga bahwa ia mati karena kecelakaan bukan dibunuh *Yendas*. Gejala-gejala mati karena dibunuh *Yendas* adalah seluruh tubuh membengkak dan mata terbuka.

Asumsi-asumsi seperti tersebut di atas yang diceritakan dan disebarkan diantara para warga itu biasanya menimbulkan suasana syakwasangka seperti ragu-ragu, ketakutan, pokoknya suasana yang tidak sehat dalam masyarakat. Suasana yang tidak sehat itu bisa sedemikian meluap sehingga orang bertindak merusak seperti *Yendas* didatangi, dipukul sampai mati atau diadili dengan sumpah.

D. ETNOBOTANI PISANG SUKU KARON

Pisang dalam bahasa Karon disebut *Weu*. Nama Botani tanaman pisang adalah *Musa paradisiaca*. *Weu* adalah makanan pokok orang Karon karena merupakan makanan yang disajikan setiap hari, oleh karena itu pisang paling banyak ditanam dikebun-kebun orang karon. Setiap kebun orang Karon selalu dan pasti ada tanaman pisang⁴.

1. Identifikasi *Musa paradisiaca*

Weu merupakan tanaman asli Asia tenggara termasuk Indonesia. Tanaman ini kemudian tersebar ke berbagai daerah di dunia seperti daerah-daerah sekitar Laut Tengah, Amerika Selatan, Amerika Tengah, Afrika Barat dan Madagaskar (Munajin. 1983; 3).

⁴ Dari pengamatan peneliti pada 10 kebun orang Karon, pisang merupakan tanaman utama dan paling banyak ditanam dibandingkan dengan jenis tanaman lain.



Gambar 1. Musa Paradisiaca (Weu)

Weu merupakan tanaman berumpun dengan akar rimpang, tinggi bervariasi antara 3,5 meter sampai 7 meter, batang merupakan semu yang terdiri dari pelepah daun, daun berbentuk lanset memanjang dan mudah koyak.

Panjang daun bervariasi antara satu sampai tiga meter. Buahnya tandan dan bertangkai, pada ujung tandan terdapat bunga yang merupakan bakal buah dan berumah, daun pelindung bunga berwarna merah tua serta mudah rontok. Bentuk buah beraneka ragam.

2. Varitas *Musa paradisiaca*

Dalam Ilmu botani pisang dapat dibagi dalam dua golongan yaitu:

- a. Pisang yang dimakan buahnya setelah masak atau pisang masak segar. Nama botaninya *Musa paradisiaca van spientum*.
- b. Pisang yang dimakan buah setelah direbus atau digoreng atau pisang rebus/goreng. Nama botaninya adalah *Musa paradisiaca formatipica* (Munajin. 1988; 6).

Golongan pisang masak segar jika dimakan setelah masak dipohon terasa nikmat, sebaliknya jika dibakar, direbus atau digoreng tidak terasa nikmat. Sedangkan golongan pisang rebus atau goreng, akan lebih nikmat rasanya setelah masak dipohon kemudian direbus atau digoreng (Munajin. 1988;7). Kedua golongan pisang tersebut di atas masing-masing mempunyai jenis-jenis tertentu. jenis tanaman *Weu* yang diuraikan dalam tulisan ini bukan menurut kategori botani tetapi menurut kategori kebudayaan Karon.

Kebudayaan Karon menggolongkan *Weu* kedalam 21 jenis. Orang Karon membedakan 21 jenis *weu* dari bentuk dan warna buah, serta ciri-ciri khusus.

Tabel 1.
Daftar Jenis Weu dan Ciri-ciri Botani menurut
Kebudayaan Karon

No	Nama Lokal	Nama Lain	Ciri
1	Busye	Dewaka	Bentuk buah gemuk, pendek, bulat. Masih mudah berwarna hijau setelah masak berwarna kuning, jumlah sisir bisa sampai 10 sisir
2	Nggaris	Tanduk Kecil	Bentuk buah seperti tanduk sapi dan berukuran 25-30 cm serta bulat warna buah waktu muda hijau setelah masak kuning, jumlah sisir bisa mencapai 10 sisir
3	Rah	Tanduk Besar	Sama dengan Nggaris hanya ukurannya lebih besar
4	Kuit	Ambon	Bentuk buah melengkung seperti <i>Weu Nggaris</i> namun ukurannya kecil. Masih muda berwarna hijau dan setelah masak hijau kekuning-kuningan. Jumlah sisir dalam tandan sampai 12 sisir.
5	Raja	Raja	Bentuk buah bulat lurus dan ukurannya lebih kecil dari <i>weu kuit</i> , masih muda berwarna hijau setelah masak berwarna kuning. Jumlah sisir dalam tandan sampai 8 buah.
6	Bofuf	Abu-abu	Bentuk buah seperti <i>Weu busye</i> hanya ukurannya lebih kecil, masih muda berwarna hijau setelah masak berwarna kuning, jumlah sisir dalam tandan sampai 8 sisir.
7	Mber	Masak cepat	Bentuk buah seperti <i>weu raja</i> tetapi melengkung, ukuran lebih panjang dan besar, umur panen lebih cepat dari jenis pisang yang lain yaitu 9 bulan. Waktu muda buahnya berwarna hijau tua setelah matang berwarna hijau kekuning-kuningan. Jumlah sisir dalam tandan bisa mencapai 10 sisir.
8	Ndau	-	Bentuk buah seperti <i>weu kuit</i> tetapi lebih panjang, buah berwarna hijau muda setelah masak berwarna hijau kekuning-kuningan. Jumlah sisir dalam tandan lebih banyak dari jenis <i>weu</i> yang lain, yaitu 16 sisir, rasa buahnya jika sudah masak manis-manis asam.
9	Sion	-	Bentuk dan warna buah seperti <i>weu Ndau</i> hanya ukurannya pendek dan kecil, jumlah sisir dalam tandan sampai 10 sisir, rasa buah

			seperti pisang ambon.
10	Net	Nona	Ukuran pohon paling kecil dari jenis weu yang lain, bentuk buah lurus dan pendek, warna buah masih muda hijau setelah masak berwarna kuning muda. Jumlah sisir dalam tandan paling banyak 10 sisir.
11	Mbrim	Sepatu	Bentuk buah seperti kubus memanjang dan lurus, warna buah masih muda berwarna hijau setelah masak berwarna kuning. Jumlah sisir dalam tandan paling banyak 12 sisir.
12	Sasup	Jarum	Bentuk buah seperti Weu Kuit hanya lebih gemuk, warna buah hijau setelah masak berwarna hijau kekuning-kuningan. Jumlah sisir dalam tandan paling banyak 8 sisir.
13	Vot	Susu	Bentuk dan warna buah seperti weu net hanya ukurannya lebih besar dan panjang. Jumlah sisir dalam tandan paling banyak 8 sisir.
14	Sanbuer	Merah	Batang pohon dan tangkai daun berwarna merah keungu-unguan, bentuk buah gemuk tidak melengkung, warna buah masih muda merah, setelah masak berwarna merah kekuning-kuningan. Jumlah sisir paling banyak 10 sisir.
15	San Bobokur	Hijau	Bentuk buah dan ukuran sama seperti weu sanbuer yang membedakan adalah warna buahnya yaitu hijau setelah masak berwarna hijau kekuning-kuningan.
16	Pih	Tongka Langit	Bentuk dan warna buah seperti weu kuit , jumlah sisir dalam tandan sampai 8 sisir. Tandan tidak mengarah kebawah tetapi ke atas.
17	Kui	-	Bentuk dan warna buah sama seperti weu mbrim hanya ukurannya lebih kecil serta jumlah tandan lebih sedikit yaitu sampai 10 sisir.
18	Jewai	-	Warna batang dan tangkai daun serta bentuk dan warna buah sama dengan Weu san buer hanya ukurannya lebih kecil, jumlah sisir paling banyak 10 sisir.
19	Yekwam	Gaba-gaba	Bentuk dan warna buah seperti weu raja hanya ukurannya lebih besar, Jumlah sisir bisa mencapai 10 sisir.
20	Yu	Noken	Ukuran pohon dan bentuk buah sama dengan weu net, ukuran buah lebih panjang dari weu net, warna buah masih muda hijau setelah masak berwarna hijau kekuning-kuningan.

21	Makum	-	Bentuk buah seperti weu raja, masih muda berwarna hijau setelah matang berwarna kuning. Rasa buahnya sepat jika belum terlalu masak, jumlah sisir bisa sampai 10 sisir.

3. Budidaya dan Panen Weu

Penanaman Weu diambil dari anakannya dikebun lama. Pekerjaan mengambil weu ditangani wanita. Cara menanam anakan weu adalah tanah dikebun dibuat lubang sedalam ± 40 cm setelah itu anakan weu dimasukan kedalam lubang tersebut, kemudian ditutup dengan tanah bekas galian lubang tersebut.

Pemeliharaan tanaman weu pada awal ditanam sering dikunjungi dan dibersihkan, setelah itu jarang dibersihkan.

Weu dapat dipanen setelah berumur 9 sampai 12 bulan. Pemetikan tanaman Weu dapat dilakukan bersama-sama oleh wanita maupun laki-laki. Laki-laki menebang pohon weu dan kemudian wanita memikul pisang ke rumah. Sering juga pekerjaan ini dilakukan oleh pria saja atau wanita saja.

4. Pasca Panen Weu

Jenis-jenis weu tertentu dipetik setelah masak. Weu jenis ini biasanya dimakan langsung setelah dipetik dari pohonnya. Sebab kalau direbus atau dibakar rasanya kurang enak, jika dibandingkan dengan makan segar. Sebaliknya ada jenis pisang yang kurang enak jika dimakan setelah masak segar, lebih enak kalau sudah direbus atau dibakar. Jenis pisang ini biasanya dipetik setelah masak di atas pohon.

Tabel 2
Jenis Pisang yang dimakan masak segar dan
yang dimakan setelah direbus/dibakar

Makan Masak Segar	Makan Rebus/Bakar
Kuit	Mbusye
Raja	Nggaris
Bofuf	Rah
Ney	Mber
Sasup	Ndau
Vot	Siwon
Pih	Mbrim
Yu	San buer
	Kui
	Jeawi
	Makum
	Yekman

Lembaga Biologi Nasional LIPI. 1980. *Buah-buahan*, Jakarta, Balai Pustaka.

Naffi Sanggenafa. 1982. Sistem Tukar Menukar Kain Timor Pada Orang Karon di Daerah Kepala Burung Papua. *Skripsi Universitas Indonesia*, Jakarta.

DAFTAR PUSTAKA

Afriastini. 1990. *Daftar Jenis Nama Tanaman*, Jakarta. Penebar Swadaya.

Djekky R. Djoht. 1992. Etnobotani Orang Karon, Suatu Tinjauan Tentang Pengetahuan dan Pemanfaatan Tumbuh-tumbuhan di Desa Sausapor Kecamatan Sausapor Kabupaten Sorong, *Skripsi Antropologi Uncen*, Jayapura.

Kaslan A. Tohir. 1984. *Bercocok Tanam Tanaman Buah-buahan*, Jakarta, Pradnya Paramita.

Koentjaraningrat. 1985. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*, PT Dian Rakyat, Jakarta.