

## **Identifikasi Metode Pengolahan Daging Hasil Buruan secara Tradisional pada Masyarakat Kebar: Sebagai Upaya Penganekaragaman Sumber Protein Hewani**

**(Identification of Hunted Meat Traditionally Processing Method in Kebar Community as an Effort of Diversification of Animal Protein Sources)**

Seseray DY, Sumpe I

*Fakultas Peternakan, Universitas Papua, Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari, Papua Barat  
varol.seseray@gmail.com*

### **ABSTRACT**

Local wisdoms of the Papua community are very unique and diverse. One of them is hunted meat processing as a source of local animal protein. Meat processing is done traditionally using several types of plant material available in nature as a processing medium. The purpose of this study was as an initial study on identification of traditional methods of hunted meat processed by local communities in Kebar District, Tambrau as one of the efforts of diversifying the source of animal protein. It is hope in the future, this study can be a meat processing method based on local knowledge. This research used descriptive method with case study on the community who do meat processing activities of hunted by traditional method as the key respondent. The variables observed included the identification of the tools and materials used in the traditional processing, the meat processing and the time required for the preparation, cooking and presentation stage. The data obtained were analyzed by descriptive method. Survey results and interviews found that people in Kebar district 100% utilized hunted meat as a source of animal protein. Local people processed the meat using the method of burning stone or *barapen (etumbikyeb)* using a type of stone that stores heat longer and not easily broken. While the method of bark (*nifyek*) was done using 3 types of bark in the local language called Woreb wood bark, Sram wood and Mar wood. The conclusion of this research was that the meat of the hunt was still the main source of animal protein for Kebar people and the traditional method of meat processing was the method of burning stone and bark.

**Key Words:** Local Wisdom, Meat, Processing, Animal Protein, *Barapen* (burning stone), bark

### **ABSTRAK**

Kearifan lokal masyarakat Papua sangat unik dan beragam. Salah satunya adalah proses pengolahan daging hasil buruan sebagai sumber protein hewani lokal. Pengolahan daging hasil buruan secara tradisional dilakukan dengan menggunakan beberapa jenis bahan tanaman yang tersedia di alam sebagai media pengolahan. Tujuan penelitian ini adalah sebagai kajian awal identifikasi metode pengolahan daging hasil buruan secara tradisional oleh masyarakat lokal di Distrik Kebar, Kabupaten Tambrau sebagai salah satu upaya penganekaragaman sumber protein hewani. Diharapkan ke depan kajian ini dapat menjadi sebuah metode pengolahan daging berbasis pengetahuan lokal. Penelitian ini merupakan studi kasus pada masyarakat yang melakukan aktivitas pengolahan daging hasil buruan dengan metode tradisional sebagai responden kunci. Variabel yang diamati meliputi identifikasi alat dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan secara tradisional, proses pengolahan daging serta waktu yang dibutuhkan pada tahapan persiapan, pemasakan, dan penyajian. Data yang diperoleh dianalisis dengan metode deskriptif. Hasil survei dan wawancara ditemukan bahwa masyarakat di Distrik Kebar 100% memanfaatkan daging hasil buruan sebagai sumber protein hewani. Masyarakat lokal mengolah daging menggunakan metode bakar batu atau *barapen (etumbikyeb)* menggunakan jenis batu yang menyimpan panas lebih lama dan tidak mudah pecah. Metode kulit kayu (*nifyek*) dilakukan dengan menggunakan tiga jenis kulit kayu dalam bahasa lokal disebut kulit kayu Woreb, kayu Sram dan kayu Mar. Kesimpulan hasil penelitian ini yaitu daging hasil buruan masih menjadi sumber protein

hewani utama bagi masyarakat Kebar dan metode pengolahan daging secara tradisional yaitu metode bakar batu dan kulit kayu.

**Kata Kunci:** Kearifan Lokal, Daging, Protein Hewani, Bakar Batu, *Bark*

## PENDAHULUAN

Permintaan konsumen terhadap produk asal ternak atau hewan di Papua Barat terus meningkat, seiring dengan penambahan penduduk, peningkatan pendapatan dan status ekonomi masyarakat. Sementara dari aspek produksi beberapa komoditi peternakan masih belum mengimbangi permintaan akan bahan baku lokal hasil ternak. Kondisi ini berdampak terhadap ketidakstabilan harga produk atau hasil ternak dan tingginya impor bahan baku hasil ternak dari luar Papua. Selain upaya peningkatan usaha peternakan lokal, perlu juga dilakukan diversifikasi pengolahan hasil atau produk lokal melalui pemanfaatan potensi sumber protein hewani dari hewan liar berupa hasil buruan di alam.

Pengolahan makanan secara tradisional dapat digunakan sebagai aset atau modal bagi suatu bangsa untuk meningkatkan gizi masyarakatnya, mutu manusia dan membantu perkembangan pariwisata di suatu negara. Pengolahan tradisional adalah kombinasi dari nilai sosial budaya dan teknologi pengolahan pangan asal ternak atau non ternak yang dapat menjadi aset negara yang bernilai jika dikelola secara baik. Beberapa kearifan lokal masyarakat di Papua dan Papua Barat yang cukup unik dalam proses pengolahan daging hasil buruan dan bahan makanan lainnya yaitu pengolahan menggunakan batu panas (*barapen*) dan memasak dengan kulit kayu (*woreb*). Kailuhu (2016) menyatakan bahwa *barapen* adalah salah satu warisan budaya tak benda masyarakat. Mengingat kegiatan *barapen* ini sering digunakan sebagai objek pariwisata mancanegara yang datang ke Papua, misalnya pada Festival Budaya Lembah Baliem dan Festival Danau Anggi yang rutin dilakukan setiap tahun. Beberapa kearifan lokal masyarakat di Papua dan Papua Barat yang cukup unik dalam proses pengolahan daging hasil buruan dan bahan makanan lainnya yaitu pengolahan menggunakan batu panas (*barapen*), memasak dengan kulit kayu (*woreb*).

Diversifikasi pengolahan hasil atau produk lokal melalui pemanfaatan potensi sumber protein hewani dari hewan liar berupa hasil buruan dengan tetap memperhatikan kelestariannya di alam sangatlah penting dalam menunjang ketahanan pangan di daerah pedalaman Papua dan Papua Barat. Beberapa jenis hewan liar hasil buruan yang telah dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber protein hewani lokal antara lain; babi hutan, rusa Timor, kuskus, kanguru pohon, bandikut, soa-soa atau biawak, maleo, kasuari, kelelawar buah dan mambruk.

Permasalahan yang paling mendasar adalah kurangnya informasi tentang metode pengolahan daging hasil buruan secara tradisional dan nilai sosial budaya, sehingga penelitian ini dianggap penting untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk identifikasi metode pengolahan daging hasil buruan secara tradisional oleh masyarakat lokal di Distrik Kebar sebagai salah satu upaya penganeekaragaman sumber protein hewani. Diharapkan ke depan kajian ini dapat menjadi sebuah metode pengolahan daging berbasis pengetahuan lokal.

## MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Kampung Jandurau, Inam dan Anjai Distrik Kebar selama tiga bulan yaitu bulan Maret-Juni 2017. Metode deskriptif dengan teknik penelitian studi kasus digunakan dalam penelitian ini. Kasus dalam penelitian ini adalah aktivitas pengolahan hasil buruan secara tradisional di Distrik Kebar. Jumlah responden sebanyak

30 orang dan pengambilan contoh responden dilakukan secara sengaja terhadap masyarakat yang melakukan kegiatan pengolahan daging hasil buruan.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) sebagai acuan. Selain itu data primer juga di peroleh dari hasil observasi lapangan pada waktu survei. Setiap kegiatan pengolahan dicatat tahapan-tahapan pengolahan, bahan dan alat, waktu yang dibutuhkan dari proses pemasakan hingga matang, serta jenis dan hasil buruan sebagai upaya penganekaragaman sumber protein hewani. Variabel yang di amati adalah tingkat konsumsi daging hasil buruan sebagai sumber protein hewani bagi masyarakat Kebar dan metode pengolahan daging hasil buruan secara tradisional yang terdiri dari tahap persiapan alat dan bahan, proses pemasakan dan penyajian. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sumber protein hewani masyarakat Kebar

Hasil survei dilapangan menunjukkan 100% responden menyatakan bahwa sumber protein hewani yang utama bagi masyarakat Kebar di peroleh melalui daging hasil buruan. Tingkat konsumsi daging cukup tinggi dimana frekuensi keluarga untuk konsumsi daging hasil buruan adalah 3-6 kali/minggu dengan jumlah rata-rata konsumsi daging perminggu antara 3-10 kg/kk.

Target hasil buruan yang utama adalah babi hutan dan rusa, karena memiliki nilai jual dan daging karkas yang lebih banyak. Selain itu masyarakat juga mengkonsumsi daging bandikut, kuskus, kasuaru, mambruk dan kelelawar sebagai sumber protein hewani. Hal ini didukung hasil penelitian Pattiselanno & Mentansan (2010), bahwa jenis hewan buruan suku Maybrat adalah babi hutan (*Suidae*), kuskus (*Phalangeridae*), tikus tanah, soa-soa (*Varanidae*), rusa (*Cervidae*), maleo (*Megepodidae*), kasuari (*Casuaridae*) dan mambruk (*Columbidae*). Selanjutnya Rao & McGowan (2002), menyatakan bahwa daging asal satwa atau hasil buruan memberikan kontribusi yang signifikan bagi komunitas di wilayah pedesaan Asia, Afrika dan Amerika Latin, karena merupakan produk yang paling mudah diakses dibandingkan dengan daging ternak, dan merupakan sumber protein hewani yang paling tersedia.

Daging hewan liar dari hasil buruan merupakan pilihan utama masyarakat sebagai sumber protein hewani dengan alasan karena tersedia di alam, bervariasi, murah dan mudah diakses, sebaliknya daging asal ternak cukup mahal dan sulit untuk diakses. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Naranjo et al. (2004), bahwa kesukaan terhadap daging satwa atau hewan liar yang bervariasi biasanya dipengaruhi oleh kegiatan ekonomi, akses terhadap daging domestik, asal etnik, isolasi geografi, kelimpahan sumberdaya satwa dan atribut biologi dari spesies yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Selanjutnya faktor lain ikut berperan seperti sosial, kultur dan karakteristik politik dari kelompok etnik yang memanfaatkan daging satwa (Fa et al. 2002).

### Metode pengolahan daging hasil buruan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tiga metode pengolahan daging hasil buruan secara tradisional yaitu metode bakar batu atau *barapen (etumbikyep)*, memasak dalam kulit kayu (*nifyek*) dan bambu (*ekatdibik*). Pengolahan secara tradisional ini telah menjadi suatu budaya bagi masyarakat lokal Papua khususnya di lembah Kebar. Umumnya kegiatan ini dilakukan untuk menyiapkan hidangan dalam upacara adat seperti

upacara perdamaian antara suku yang bertikai, upacara melamar calon istri (*antar maskawin*) dan pelantikan kepala suku, serta kegiatan lainnya seperti acara untuk memperingati hari-hari raya keagamaan, serta perayaan hari raya nasional dan acara syukuran setelah wisuda, peresmian gedung dan ulang tahun. Selain secara tradisional pengolahan daging hasil buruan untuk konsumsi dalam keluarga yang sudah umum dilakukan adalah dengan metode asar, rebus, goreng, tumis dan panggang. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Pattiselanno et al. (2016) yang menyatakan bahwa proses pemasakan, daging hasil buruan oleh masyarakat Distrik Amberbaken dan Abun yaitu dimasak secara sederhana seperti dikeringkan, diasap, digoreng dengan bahan rempah tradisional serta direbus bersama dengan garam dan sayuran.

Dalam pembahasan proses pengolahan daging secara tradisional yang dikaji lebih dalam adalah prosedur pengolahan daging hasil buruan dengan metode bakar batu atau *barapen* dan kulit kayu.

### **Metode bakar batu atau *barapen* (*etumbikyep*)**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Kebar masih melakukan tradisi masak menggunakan metode bakar batu atau *barapen* secara turun-temurun. Dalam bahasa lokal (suku Meyah) disebut *etumbikyep* artinya memasak dengan batu panas. *Barapen* dilakukan masyarakat lokal terutama dalam acara yang lebih besar. Metode ini digunakan untuk memasak dalam jumlah yang banyak, selain menu utama daging babi hutan dan rusa, *barapen* juga dapat dikombinasikan dengan memasak umbi-umbian seperti singkong, betatas, ubi jalar, keladi, dan pisang sebagai sumber karbohidrat dan sayuran seperti sayur daun singkong, daun pepaya, daun pakis, daun labu siam dan daun ubi jalar sebagai sumber vitamin.

*Barapen* atau bakar batu merupakan salah satu dari sepuluh warisan budaya tak benda (WBTB) dari Papua. *Barapen* merupakan sebuah aktivitas memasak yang dilakukan oleh suku-suku di pegunungan tengah dan daerah pesisir. Istilah bakar batu berbeda-beda dalam bahasa daerah, misalnya masyarakat Paniai menyebutnya dengan *gapii* atau *mogo gapii*, masyarakat Wamena menyebutnya *kit oba isago* dan masyarakat Biak menyebutnya dengan *barapen*. Kata *barapen* sepertinya sudah menjadi kata yang umum di Papua, karena mudah diingat dan diucapkan sehingga istilah bakar batu lebih dikenal dengan kata *barapen* oleh masyarakat. Hal yang menarik dari kegiatan bakar batu adalah melibatkan banyak orang. Di sinilah akan terlihat betapa tingginya solidaritas masyarakat Papua.

Metode *barapen* yang dilakukan oleh masyarakat Kebar terdiri dari dua tahapan yaitu: (1) Tahap penyiapan alat dan bahan; dan (2) Tahap proses pemasakan dan penyajian. Alat dan bahan yang digunakan dalam proses *barapen* adalah kayu bakar, batu, daun, daging, sayuran dan umbi-umbian. Jenis kayu yang digunakan adalah kayu apri dan jenis batu yang dipilih adalah batu kali warna putih karena tahan panas dan lebih kuat atau tidak mudah pecah. Proses *barapen* dilakukan dengan memanaskan batu yang telah disusun di atas kayu bakar hingga batu berwarna merah dan benar-benar panas. Selanjutnya bara api dan kayu api yang telah terbakar disingkirkan, kemudian batu disusun secara rapi berbentuk persegi. Bahan makanan yang telah bersih diletakkan di atas batu secara berurutan, yaitu pertama adalah daging, kedua umbi-umbian dan ketiga sayur-sayuran. Setelah penyusunan batu dan bahan makanan, selanjutnya gundukan *barapen* ditutupi dengan daun nasi, daun pisang dan rumput-rumputan sehingga asap atau uap tidak keluar dari gundukan *barapen*. Waktu yang dibutuhkan untuk proses pemasakan berlangsung selama 1-2 jam, selanjutnya siap dibuka dan hasil bakar batu akan dibagikan dan dikonsumsi bersama-sama yang melambangkan kebersamaan saat menikmati hidangan bakar batu.

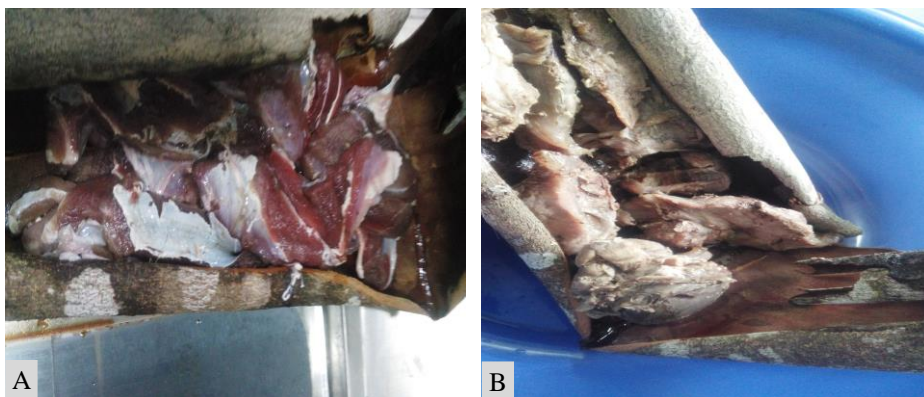


**Gambar 1.** Pengolahan bakar batu (*barapen*)

### Metode kulit kayu (*nifyek*)

Hasil wawancara dengan responden menyatakan bahwa pengolahan daging hasil buruan dalam kulit kayu dilakukan masyarakat lokal terutama dalam kegiatan yang lebih besar. Jenis bahan kulit kayu di peroleh dari tiga jenis kulit kayu dalam bahasa lokal disebut kulit kayu Woreb, kayu Sram atau kulit kayu buah roda (*Hura crepitans*) dan kayu Mar. Jenis kulit kayu *woreb* ini yang lebih banyak di gunakan oleh masyarakat lokal. Hal ini disebabkan aroma daging tercium harum dan lebih empuk. Kulit kayu Sram memiliki beberapa kekurangan antara lain mengandung getah yang banyak. Proses pengolahan daging rusa hasil buruan dengan menggunakan kulit kayu dalam bahasa daerah Kebar di sebut Woreb.

Metode memasak dalam kulit kayu (*nifyek*) meliputi lima tahapan yaitu: (1) Penyiapan alat dan bahan yang di butuhkan yaitu daging, kulit kayu dan kayu bakar; (2) Membuat para-para berbentuk persegi dan nyalakan api hingga menjadi bara; (3) Bersihkan daging dan masukkan ke dalam kulit kayu yang sudah di bersihkan dapat dicampur dengan bumbu dan bahan sayuran; (4) Letakkan di atas para-para hingga matang, waktu yang dibutuhkan hingga matang antara 1-1,5 jam; dan (5) Setelah matang daging siap disantap sebagai lauk.



**Gambar 2.** (A) Proses sebelum dimasak dan (B) Daging telah masak

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan menggunakan kulit kayu sebagai media untuk memasak menghasilkan aroma daging yang enak dengan tekstur daging yang lebih lembut. Hal ini menunjukkan bahwa aroma pada daging dipengaruhi oleh kulit kayu yang digunakan sedangkan untuk keempukan perlu dikaji lebih lanjut. Selain memasak di

dalam kulit kayu masyarakat juga memasak dalam batang bambu, biasanya dilakukan pada pesta rakyat.

## KESIMPULAN

Melalui hasil kajian awal ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat Kebar memanfaatkan sumber protein hewani lokal melalui praktek pemanfaatan daging hasil buruan sebagai sumber protein hewani. Praktek pengolahan daging hasil buruan masyarakat lokal menggunakan metode bakar batu atau *barapen (etumbikyeb)* dan metode kulit kayu (*nifyek*) yang menggunakan tiga jenis kulit kayu dalam bahasa lokal disebut kulit kayu Woreb, Sram dan Mar.

## UCAPAN TERIMA KASIH

KEMENRISTEKDIKTI melalui Penelitian Dosen Pemula Tahun Anggaran 2017 dengan Kontrak Penelitian Nomor: 089/SP2H/LT/DRPM/IV/2017.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fa JE, Peres CA, Meeuwig J. 2002. Bushmeat exploitation in tropical forests: An intercontinental comparison. *Conservat Biol.* 16:232-237.
- Kailuhu HJ, Indrayani E, Kondologit HY, Sanito RC, Kumalasari AM, Kapisa N, Matin N, Nur F. 2016. Papua dalam gambar: Wilayah adat Mamta, tanah sumber kekayaan biodiversitas, ekowisata dan ekonomi kreativitas tak tertandingkan. Jayapura (Indonesia): Penerbit BPLH Provinsi Papua.
- Naranjo EJ, Guerra MM, Bodmer RE, Bolaños JE. 2004. Subsistence hunting by three ethnic groups of the Lacandon Forest, Mexico. *J Ethnobiol.* 24:233-253.
- Pattiselanno F, Mentansan G. 2010. Kearifan tradisional Suku Maybrat dalam perburuan satwa sebagai penunjang pelestarian satwa. *J Makara Sos Hum.* 14:75-82.
- Pattiselanno F, Seseray DY, Yohanes CH. 2016. Menu eksotik dari hutan: Mendorong ketahanan pangan masyarakat di daerah pedalaman Papua. Makalah Internasional Conference on Biodiversity, Eco-Tourism & Creative Economy. Jayapura, 10 September 2016. Jayapura (Indonesia).
- Rao M, McGowan PJK. 2002. Wild-meat use, food security, livelihoods, and conservation. *Conservat Biol.* 16:580-583.

## DISKUSI

### Pertanyaan

1. Apa komposisi kimia dari kayu-kayu yang memiliki aroma untuk memasak daging tersebut, adakah perbedaan dari ketiga jenis kayu yang digunakan? Disarankan karena topiknya menarik dan merupakan kekayaan lokal, perlu diteliti lebih dalam lagi.
2. Daging apa yang digunakan dalam penelitian. Dalam kesimpulan belum disebutkan metode yang mana yang terbaik apakah bakar batu atau kayu. Aroma kayu apa yang paling disukai?
3. Penelitian ini masih sebatas memotret, perbaikan apakah dari metode terbaik saat ini?

## **Jawaban**

*Ini memang merupakan penelitian awal dan ada rencana untuk dilanjutkan. Untuk penelitian yang akan datang akan dilakukan analisis kimia untuk asap/aroma kayu, daya simpan dan panelis untuk menguji tingkat kesukaan. Pada penelitian ini digunakan daging rusa, namun bisa juga digunakan untuk jenis daging lainnya. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa responden lebih menyukai yang dibakar dengan kulit kayu dari pada yang bakar batu. Juga karena dengan bakar batu lebih ribet. Penelitian ini bersifat deskriptif karena masih tahap pendahuluan jadi berusaha mengeksplere yang ada di masyarakat.*