



PEMBERDAYAAN PEWARISAN DAN PELATIHAN PENGELOLAAN KULINER LOKAL SAGU PISANG KUKUS (EM NIME OUW) ORANG AYAPO DI KAMPUNG AYAPO DISTRIK SENTANI TIMUR KABUPATEN JAYAPURA

Oleh

Simon Abdi K. Frank¹, Usman Idris², Marlina Flassy³, Nona Riri Indiarti⁴, Andreas Abisay⁵, Selfi Yeimo⁶

^{1,2,3}Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu sosial dan ilmu Politik Universitas Cenderawasih

^{5,6}Departemen Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih

⁴Program Magister Antropologi, Fakultas Ilmu sosial dan ilmu Politik Universitas Cenderawasih

E-mail: ¹abdifrank08@gmail.com

Article History:

Received: 21-11-2025

Revised: 08-12-2025

Accepted: 24-12-2025

Keywords:

Em Nime Ouw, Kuliner Lokal, Pewarisan Budaya, Pemberdayaan, Sentani, Papua.

Abstract: Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan dan mewariskan pengetahuan lokal masyarakat Ayapo terkait pengelolaan kuliner tradisional Sagu Pisang Kukus (Em Nime Ouw), yang merupakan bagian integral dari identitas budaya Suku Sentani. Kegiatan dilatarbelakangi oleh semakin menurunnya minat generasi muda terhadap kearifan lokal kuliner akibat arus globalisasi dan modernisasi. Pelaksanaan kegiatan ini mengadopsi metode demonstrasi langsung oleh para tetua adat, dengan melibatkan generasi muda dalam praktik pengolahan kuliner tradisional. Program ini dilaksanakan selama lima minggu di Kampung Ayapo, dengan fokus pada pelestarian teknik dan nilai budaya yang terkandung dalam pembuatan Em Nime Ouw. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan kesadaran dan pemahaman generasi muda terhadap pentingnya kuliner lokal sebagai warisan budaya dan potensi pengembangan pariwisata. Diharapkan, melalui proses pewarisan ini, Em Nime Ouw tidak hanya dipertahankan sebagai makanan tradisional, tetapi juga mampu menjadi daya tarik wisata kuliner khas Sentani di Kabupaten Jayapura.

PENDAHULUAN

Keanekaragaman kuliner lokal atau masakan daerah tentunya termasuk dalam salah satu kekayaan keanekaragaman budaya yang dimiliki Indonesia. Keanekaragaman cita rasa kuliner Indonesia telah menjadi jati diri dan identitas tersendiri bagi daerah, makanan kuliner lokal ini dapat dengan mudah ditemukan dari Sabang hingga Merauke. Makanan tradisional atau makanan lokal merupakan salah satu identitas kelompok masyarakat yang mudah dikenali dan keberadaannya sangat mudah ditemukan. Keberadaan budaya pangan lokal ini dapat dijadikan sebagai simbol daerah untuk mendukung pengembangan pariwisata, sinergi gastronomi dan pariwisata dalam meningkatkan pariwisata membawa



manfaat yang sangat besar bagi sektor lain yang terkait, yang berpijak pada kesejahteraan masyarakat (Ilham, dkk, 2021; Bagaihing & Mantolas, 2021).

Alasan untuk menonjolkan masakan-masakan daerah adalah kekhasan dan keunikannya dari segi cita rasa, termasuk didalamnya kedalaman budaya yang dikandungnya, mulai dari penyiapan makanan hingga tahap penyajiannya. Kemudian, gastronomi adalah jenis wisata yang mengutamakan makanan lokal bagi masyarakat yang di suatu daerah menawarkan pengalaman rasa baru kepada wisatawan melalui sajian kuliner khas daerah yang unik dan khas, dimana makanan lokal yang menggunakan bumbu tradisional serta cara penyajian dan pengemasan yang masih tradisional. Makanan tradisional berpeluang berkembang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat travelling (Ilham, dkk, 2021; Stiawan, dkk, 2020; Primasari, dkk, 2012).

Papua sendiri memiliki potensi kuliner yang sangat signifikan, hanya saja belum dikelola untuk dijadikan sebagai atraksi dalam destinasi wisata budaya yang dapat memesonakan lidah para turis yang mengunjungi Papua (Flassy, dkk, 2022; Ilham, dkk, 2021; Frank et al., 2023). Salah satu contohnya adalah pada masyarakat Sentani di Kabupaten Jayapura. Mereka memiliki kuliner lokal yang khas, namun sampai saat ini, ketertarikan generasi muda untuk melestarikan tata cara pembuatan kuliner lokal semakin meredup, akibat adanya penetrasi globalisasi dan modernisasi yang memanjakan penyediaan makanan yang serba instan namun kurang sehat. Hal ini secara perlahan akan mengikis jati diri generasi yang akan datang. Olehnya kegiatan pengabdian ini memfokuskan untuk sosialisasi dan internalisasi pembuatan kuliner lokal yang ada pada suku Sentani, khusus lokasinya akan dilaksanakan pada kampung Ayapo. Karena, pada tempat itu, masih terdapat generasi orang tua yang masih rutin membuat makanan atau kuliner lokal, namun minat dari generasi muda semakin berkurang. Olehnya diharapkan dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat membantu masyarakat khususnya generasi muda merasa bangga dengan kuliner lokal yang menjadi bagian dari kebudayaan mereka untuk dapat dijadikan sebagai kuliner khas yang ada pada daerah itu, dan bisa menjadi suguhan aktraksi kuliner pada destinasi wisata yang ada di Kabupaten Jayapura.

METODE

Pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan melalui Demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang ada pada suku sentani. Pada kegiatan ini berfokus pada praktek demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang dilakukan oleh orang tua-tua. Dan generasi muda juga dapat berpartisipasi dalam proses pembuatannya. Diharapkan dengan adanya acara demonstrasi pembuatan kuliner lokalnya secara langsung seperti ini dapat memberikan pengalaman praktek kepada masyarakat, sehingga tak hanya sekedar mendapatkan pengetahuan dan wawasan tetapi telah sampai pada aspek mempraktekkannya, sehingga diharapkan dapat terinternalisasi kepada diri generasi muda masyarakat suku Sentani yang ada pada Kampung Ayapo Kabupaten Jayapura.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Be Sagu/ *Metroxylon spp* merupakan salah satu jenis tumbuhan palem wilayah tropika basah. Jenis ini tumbuh baik pada daerah rawa air tawar, rawa gambut, daerah sepanjang aliran sungai, sekitar sumber air, atau hutan-hutan rawa. Tanaman sagu juga dapat tumbuh pada berbagai kondisi hidrologi dari yang terendam sepanjang masa sampai ke lahan yang



tidak terendam air (Bintoro *et al*, 2010). Pohon sagu adalah tanaman asli Asia Tenggara, perkiraan jumlah luas areal sagu di dunia adalah 2, 25 juta ha dan sebesar 51, 3% (1,25 juta ha) terdapat di Indonesia (Flach, 1995). Penyebaran hutan sagu di Indonesia mencakup Papua, Maluku, Sulawesi, Kalimantan, dan Sumatera.

Papua menjadi sentral keragaman sagu terbanyak dengan jumlah yang telah teridentifikasi sebanyak 60 jenis pohon sagu (Mangindaan dan Tampake, 2005; Widjono, 2000). Daerah-daerah penyebaran sagu di Papua meliputi Salawati, Teminabuan, Bintuni, Timika, Merauke, Teluk Wondama, Serui, Waropen, Mamberamo, Sarmi dan Sentani (Paiki *et al*, 1991).

Tanaman sagu adalah tanaman yang memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Apabila diuraikan, setiap komponen pada sagu memiliki fungsinya masing-masing. Misalnya daun sagu bisa berfungsi sebagai bahan bangunan dan obat. Pelepah daun digunakan sebagai dinding. Kulit batang bisa digunakan sebagai lantai. Isi bagian dalam pohon sagu mengandung pati tepung sagu yang dijadikan makanan pokok yang tinggi karbohidrat dan kaya manfaat. Melansir dari Unews, manfaat mengonsumsi papeda antara lain mencegah hipertensi, mencegah penyakit jantung, melancarkan pencernaan dan mengurangi risiko diabetes. Empulur sagu dapat berfungsi sebagai media tumbuh jamur sagu. Batang sagu juga menjadi media berkembang-biaknya ulat sagu yang memiliki nilai gizi tinggi dan banyak manfaatnya untuk kesehatan (Collins Nwokolo, 2021).

Pada beberapa daerah di Indonesia, sagu dijadikan sebagai makanan pokok. Tidak hanya sebagai makanan pokok, sagu juga mempunyai nilai budaya dan memainkan peran penting dalam menjaga kestabilan lingkungan. Pada masyarakat di desa Rada, kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan, sagu dimanfaatkan sebagai bahan makanan, tanaman obat-obatan, bahan bangunan dan ritual-ritual adat. Dalam ritual adat, pelepah sagu digunakan untuk membuat rumah pengantin (*Lamming*). Tidak semua masyarakat Luwu yang menikah dapat memiliki *Lamming*, hanya mereka yang adalah keturunan bangsawan yang dapat memiliki *Lamming*, semakin tinggi derajatnya maka semakin besar ukuran *Lamming*-nya. Dalam acara peminangan, sagu juga dijadikan sebagai mahar (*Somba*). Biasanya satu petak lahan sagu yang dijadikan sebagai *Somba*. Dalam berbagai acara syukuran dan acara adat tertentu, sagu menjadi tanaman yang sangat penting, karena menjadi bahan dasar dari Kapurung yang selalu disajikan dalam acara-acara tersebut. Kapurung merupakan makanan khas masyarakat Luwu Utara. Masyarakat akan merasa belum sah atau belum pas apabila dalam setiap acara tidak disajikan Kapurung (Syahdima dkk, 2013).

Di bagian selatan pulau Papua, pada etnik Malind Anim dalam pandangan tradisional terdapat sejumlah totem berupa tanaman dan hewan yang merujuk pada marga-marga tertentu. Misalnya sagu dan kelapa adalah totem dari marga Gebze. Sagu dan kelapa merupakan sumber hidup mereka, sehingga sagu dan kelapa harus dilindungi (Steven, 2019). Ikatan yang kuat antara manusia dan sagu tergambarkan dengan jelas dalam keseharian hidup orang Malind Anim. Dari semua tempat di hutan, orang Marind menganggap rumpun sagu adalah tempat yang paling kondusif untuk tumbuh kembang anak. Cerita Marcelina dalam *Children of the Palms: Growing Plants and Growing People in a Papuan Plantationocene* "seorang anak adalah orang yang belum menjadi anim (orang/manusia). Untuk tumbuh, seorang anak harus berjalan di hutan, makan dari hutan dan belajar dari hutan. Seorang anak harus tumbuh bersama anak lainnya, anim dan sagu. Kemudian, seorang anak menjadi anim. Anim belajar untuk hidup dari hutan, tetapi juga untuk hidup dengan dan di dalamnya.



(Sophie Chao, 2021, 4). Saat mereka tumbuh, anak-anak perlahan – lahan dilatih untuk mengenali berbagai macam manfaat sagu. Misalnya mengolah sagu menjadi pati sagu yang menurut orang Malind adalah makanan yang sangat bergizi (Sophie Chao, 2021, 7).

Dalam budaya orang *Bu Yakha* yang mendiami wilayah Danau Sentani sagu tidak hanya sebagai makanan pokok, tetapi sagu memiliki makna yang lebih dari itu. Sagu dianggap sebagai tanaman sakral. Hal ini nampak pada mitologi sagu, dimana *Fi Klahoy* (dewa sagu laki-laki) dan *Fi Miewa* (dewa sagu perempuan) Ketika melihat tidak ada sesuatu yang bisa dimakan oleh Orang Sentani karena tempat itu gersang, ia lalu memohon kepada Tuhan agar bayi yang dikandungnya tidak lahir dalam wujud manusia tetapi lahir dalam wujud sesuatu yang bisa di makan. Maka bayi itu lahir dalam wujud pohon sagu (Ruhulesin, 115).

1. Bahan Sagu Pisang kukus (*Em Nime Ouw*)

- Tepung sagu merah (*fi hasai*), Tepung sagu merah di siapkan dalam wadah, diolah, dan dibersihkan, sebelum dicampur dengan bahan lainnya.
- Buah Pisang (*Em*), yang digunakan kondisinya sudah matang dan baik
- Air Kelapa, yang dipakai dalam membuat sagu pisang kukus diperoleh dari air kelapa yang sudah tua.

2. Peralatan:

- Kayu bakar dan sabut kelapa, dipakai untuk bahan bakar dalam memasak sagu pisang kukus.
- Wadah, digunakan untuk menaruh bahan-bahan sagu (*fi*) dan pisang (*Em*) serta dipakai untuk mencampur berbagai macam bahan sampai menjadi adonan yang siap diolah menjadi sagu pisang kukus.

- Tungku memasak sagu pisang kukus

- Daun Farofe digunakan untuk membungkus olahan sagu pisang

3. Pengolahan

- Menyiapkan bahan tepung sagu
- Tepung sagu di campur dengan air kelapa
- Tepung sagu di campur dengan pisang
- Adonan sagu yang sudah di campur dengan air kelapa dan pisang diadon dengan tangan sampai menyatu dan merata
- Adonan sagu pisang di taruh di atas daun farofe yang dipakai untuk membungkus adonan.
- Adonan sagu pisang di taruh di atas daun farofe yang dipakai untuk membungkus adonan.
- Sagu pisang kukus.

KESIMPULAN

Papua sendiri memiliki potensi kuliner yang sangat signifikan, hanya saja belum dikelola untuk dijadikan sebagai atraksi dalam destinasi wisata budaya yang dapat memesonakan lidah para turis yang mengunjungi Papua (Flassy, dkk, 2022; Ilham, dkk, 2021). Salah satu contohnya adalah pada masyarakat Sentani di Kabupaten Jayapura Kampung Ayapo. Mereka memiliki kuliner lokal yang khas, namun sampai saat ini, ketertarikan generasi muda belum maksimal, sehingga aktivitas pemberdayaan pewarisan dan pelatihan pengelolaan kuliner lokal sagu pisang kukus (*Em Nime Ouw*) Orang Ayapo Di Kampung Ayapo Distrik Sentani



Timur Kabupaten Jayapura menjadi sangat penting bagi generasi penerus, agar tidak hanya dimiliki generasi tua tetapi juga harus dimiliki generasi mendatang yang dapat mengetahui dan mengelola kuliner lokalnya.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Dengan penuh rasa syukur dan hormat, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh masyarakat Kampung Ayapo, Distrik Sentani Timur, Kabupaten Jayapura, atas keterlibatan aktif, semangat kebersamaan, serta antusiasme yang tinggi selama proses pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung. Partisipasi para orang tua yang dengan sabar membagikan pengetahuan tradisional dan keterampilan dalam pengolahan kuliner lokal sagu pisang kukus (Em Nime Ouw) menjadi landasan penting dalam pelestarian budaya kuliner Suku Sentani. Tak kalah penting, kami juga menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada generasi muda Kampung Ayapo yang telah berperan aktif dalam setiap tahapan pelatihan dan demonstrasi, menunjukkan kepedulian terhadap warisan budaya yang begitu berharga. Kami menyadari bahwa keberhasilan kegiatan ini tidak lepas dari keramahmatan, keterbukaan, serta semangat gotong royong masyarakat Ayapo dalam mendukung setiap langkah program pemberdayaan ini. Semoga kegiatan ini menjadi awal dari pelestarian yang berkelanjutan, serta memperkuat jati diri budaya lokal melalui kuliner khas yang dapat menjadi daya tarik wisata dan kebanggaan bersama. Akhir kata, kepada seluruh warga Kampung Ayapo, kami menyampaikan penghormatan yang setinggi-tingginya. Semoga segala upaya kita bersama membawa manfaat yang luas dan berkah bagi generasi yang akan datang.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021, December). Kuliner lokal sebagai produk budaya (Studi kasus pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 211-224.
- [2] Bintoro, M. H., Wulandari, S., & Fachry, M. E. (2010). *Budi daya dan pengolahan sagu*. Jakarta: Penebar Swadaya. (Disitasi dalam teks sebagai: Bintoro et al., 2010)
- [3] Chao, S. (2021). *Children of the Palms: Growing plants and growing people in a Papuan Plantationocene*. Duke University Press.
- [4] Collins, N. (2021). *Health benefits of sago (papeda) and its nutritional value*. Unews. (Disitasi dalam teks sebagai: Collins Nwokolo, 2021)
- [5] Flach, M. (1995). *Sago palm: Metroxylon sagu Rottb.* Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 13. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.
- [6] Flassy, M., Saa, S., & Frank, S. A. K. (2022). Qanan: Food processing in the culture of the Tehit people in West Papua. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 7(2), 117-129.
- [7] Frank, S. A. K., Flassy, M., Idris, U., Ilham, I., Indiarti, N. R., & Kogoya, A. A. (2023). Pelestarian kuliner lokal sagu (Fi) sebagai identitas budaya etnis Sentani (Puyakha) di Kampung Ayapo. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8612-8618.
- [8] Ilham, I., Frank, S. K. A., Flassy, M., Muttaqin, M. Z., Idris, U., & Yunita, D. I. (2021). Hjiir Mentuk: Potensi kuliner lokal olahan masyarakat kampung Tobati sebagai daya tarik



- wisata di Kota Jayapura. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 6(2), 95–104.
- [9] Mangindaan, H., & Tampake, M. (2005). *Sagu: Bahan pangan potensial di kawasan timur Indonesia*. Manado: Balitka. (Disitasi dalam teks sebagai: Mangindaan dan Tampake, 2005)
- [10] Paiki, J., et al. (1991). *Identifikasi dan penyebaran sagu di Papua*. Laporan Penelitian. (Disitasi dalam teks sebagai: Paiki et al., 1991)
- [11] Primasari, A., & Siswojo, T. (2012). Promosi kuliner lokal sebagai daya jual pariwisata Indonesia untuk backpacker asing. *Visual Communication Design*, 1(1), 179985.
- [12] Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, U., & Bustan, J. (2020). Model daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner. *INOVASI*, 16(1), 120–126.
- [13] Steven, Y. (2019). Totem dan ekologi budaya dalam masyarakat Malind Anim Merauke. (Disitasi dalam teks sebagai: Steven, 2019)
- [14] Syahdima, A., Sampe, D. B., & Putri, R. Y. (2013). Sagu dalam budaya masyarakat Luwu Utara. *Jurnal Sosiologi Dialektika*, 8(1), 45–59. (Disitasi dalam teks sebagai: Syahdima dkk, 2013)
- [15] Ruhulesin, Y. *Mitologi Sagu dalam Kehidupan Orang Sentani*. (Disitasi sebagai: Ruhulesin, hlm. 115)
- [16] Siregar, B. (1987). *Sistem sosial masyarakat Sentani*. (Disitasi sebagai: Siregar, 1987: 93–94)
- [17] Ibo, J. (1988). *Sistem pemerintahan adat Papua*. (Disitasi sebagai: Ibo, 1988)