

## BUDAYA SAGU DI PAPUA DARI MASA PRASEJARAH HINGGA MASA KINI

### SAGO CULTURE IN PAPUA FROM PREHISTORY TO THE PRESENT

Hari Suroto, Rini Maryone, dan Marlyn Salhuteru

Pusat Riset Arkeologi Lingkungan, Maritim, dan Budaya Berkelanjutan, Organisasi Riset Arkeologi, Bahasa dan Sastra, Badan Riset Inovasi Nasional, Kawasan Kerja Bersama Manado, Jalan Pingkan Matindas No 92, Kota Manado, Indonesia  
posel: hariprimitiveart@gmail.com, rinimaryone1972@gmail.com, marlyn.j.salhuteru@gmail.com

Diterima 3 Juli 2023

Direvisi 24 September 2023

Disetujui 26 September 2023

**Abstrak.** Sagu merupakan bahan makanan pokok masyarakat Papua dan banyak ditemukan di lingkungan sekitar permukiman mereka. Aktivitas mengolah sagu tidak memerlukan pengeluaran yang banyak, baik tenaga, biaya, dan waktu serta risikonya kecil, dibandingkan dengan aktivitas berburu atau menangkap ikan. Oleh karena itu, tanaman sagu menjadi salah satu karakteristik kebudayaan Papua sekarang, yaitu sebagai penanda identitas, batas wilayah, bahkan memiliki fungsi dalam aktivitas adat. Sejumlah ahli arkeologi telah membahas tentang eksistensi sagu yang berkaitan dengan wadiah-wadiah tanah liat. Tujuan penelitian ini adalah memahami perkembangan budaya sagu di Papua sejak masa prasejarah hingga masa kini. Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka, observasi, wawancara dan pendekatan etnoarkeologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sagu merupakan tanaman penting orang Papua. Kebudayaan yang berkaitan dengan sagu di Papua sudah dikenal sejak sekitar 30.000 tahun yang lalu. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya asosiasi antara fragmen *forna* atau tungku pemanggang, serta fragmen periuk dan tempayan dan pengolahan sagu di situs-situs hunian prasejarah. Budaya sagu juga masih berlangsung hingga saat ini di Papua, hal ini terlihat pada tradisi menokok sagu, rumah *gaba-gaba*, peralatan sehari-hari berbahan pohon sagu, kuliner sagu, serta ritual yang berkaitan dengan sagu.

Kata kunci: Budaya Sagu, Papua, Gerabah, Forna, Gaba-Gaba, pemukiman

**Abstract.** The environment around the Papuan settlements provides abundant sago for their staple food. Therefore, sago has become one of the characteristics of Papuan culture today, whether as an identity marker and territorial boundaries or a means of traditional activities. This research aims to understand the development of sago culture in Papua from prehistoric periods to the present. This research uses literature study, observation, interviews, and an ethnoarchaeological approach. Research results suggest that the Papuan people have known culture related to sago in Papua since around 30,000 years ago. Archaeologically, this is evident from fragments of 'forna' or roasting stoves and sherds of pots and jars found at prehistoric settlement sites. The sago culture continues today in Papua, which can be seen in the tradition of sago felling, 'gaba-gaba' houses, daily utensils, sago culinary delights, and rituals related to sago.

Keywords: Sago Culture, Papuan, Pottery, Forna, Gaba-Gaba, settlements

## PENDAHULUAN

Masyarakat Papua sangat tergantung pada lingkungan alam sekitar mereka. Bagi masyarakat Papua yang tinggal di pesisir, mereka lebih banyak mengonsumsi sagu, tumbuhan yang tidak ditanam, tetapi sudah ada sejak zaman nenek moyang mereka. Tanaman sagu menyediakan pati yang cukup untuk disimpan dan diolah menjadi makanan sehari-hari (Muller 2008).

Tidak ada bahan baku yang dapat menghasilkan bahan makanan sebanyak sagu jika memperhitungkan tenaga kerja yang terlibat. Kegiatan mengolah sagu merupakan aktivitas dengan risiko kecil, lebih aman dan sudah pasti memperoleh hasil dibandingkan dengan berburu, menangkap ikan, atau berkebun. Sagu tumbuh berlimpah di wilayah pesisir Papua. Sebagai makanan pokok sagu dapat diolah relatif lebih cepat sehingga menyisakan banyak waktu untuk melakukan kegiatan lainnya (Muller 2011).

Tidak diragukan bahwa sagu dapat dimakan begitu saja, kandungan nutrisinya kurang jika dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, seperti biji-bijian seperti gandum, beras atau umbi-umbi seperti ubi jalar, talas atau bahkan ubi kayu. Kandungan protein dalam aneka jenis bahan lain tersebut berkisar antara tiga sampai lebih dari 50 kali lebih besar daripada sagu (Muller 2011).

Sagu memang menjadi bagian tidak terpisahkan dari kebudayaan Papua. Tumbuhan ini juga menjadi penanda identitas, batas wilayah, hingga berfungsi dalam ritual dan adat. Sagu bahkan selalu ada dan memegang peran kunci dalam setiap ritual atau festival yang diadakan etnis-etnis di dataran rendah Papua (Arif 2019)

Bagi orang Papua, kebun sagu merupakan lumbung alam pola panen tumbuh, yaitu memanen sagu secukupnya sesuai kebutuhan harian dan menumbuhkan kembali anakan sagu bekas panen. Hal ini sebagai salah satu bentuk ketahanan pangan orang Papua. Sekitar 50.000 tahun yang lalu (Bellwood 2000) leluhur orang Papua pertama kali tiba di Papua bermukim di pesisir pantai, dekat sumber mata air tawar dan hutan sagu sebagai sumber makanan mereka. Para pemukim pertama di Papua jelas memperoleh makanan mereka dari berburu dan meramu sagu.

Artikel yang membahas data arkeologi dan sagu pernah ditulis oleh Vita (2017), yang menulis temuan sagu pada masa Kerajaan Sriwijaya. Sementara itu artikel lainnya ditulis oleh David Bulbeck dan Ian Caldwell (2000) yang mengkaji temuan sagu pada situs arkeologi pra-Islam di Luwu, Sulawesi Selatan. Kedua artikel tersebut membahas temuan sagu dalam situs arkeologi masa sejarah. Penelitian arkeologi di situs-situs hunian prasejarah di Papua menemukan artefak yang berkaitan dengan wadah tanah liat untuk mengolah sagu (Suroto 2012, 2015, 2020, 2021) dan hasil penelitian ini belum pernah dibahas secara khusus dan secara rinci berkaitan dengan sagu. Penanggalan situs Yomokho Sentani dengan temuan utama gerabah, yaitu 1323 BP (Djami and Suroto 2023).

Berdasarkan uraian di atas diketahui bahwa sagu banyak dijumpai di Papua dan sudah menjadi identitas budaya Papua sejak masa prasejarah. Sangat menarik untuk mengetahui keberadaan budaya sagu dari masa prasejarah hingga masa kini. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui perkembangan budaya sagu di Papua sejak masa prasejarah hingga masa kini.

## **METODE**

Teknik pengumpulan data melalui studi pustaka, observasi, dan wawancara. Studi Pustaka dilakukan dengan cara mengkaji sumber-sumber tertulis, baik berupa buku, artikel jurnal ilmiah, maupun laporan penelitian yang berhubungan dengan permasalahan yang ditulis. Observasi dilakukan dengan cara mengamati objek yang diteliti secara langsung untuk mendapatkan sebanyak mungkin pengetahuan mengenai objek yang diteliti. Metode wawancara yang digunakan adalah wawancara bebas. Pengumpulan data berupa gambar-gambar dan foto-foto alat atau wadah digunakan untuk mengolah dan menyimpan sagu. Data piktorial ini bisa memperlihatkan adanya variasi alat yang digunakan dan menunjukkan perkembangan pemakaian alat tersebut. Tujuan wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan informasi sebanyak-banyaknya berkaitan dengan budaya yang masih ada pada masyarakat Papua hingga saat ini. Analisis data menggunakan pendekatan etnoarkeologi. Kajian etnoarkeologi sekedar memberi gambaran kemungkinan adanya persamaan antara gejala budaya masa lampau dan budaya masa kini, atau sebagai argumentasi penghubung dalam rangka uji hipotesis (Redaksi 1999).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Sebaran Sagu di Papua dan Cara Memperolehnya**

Hasil penelitian Ruddle (1978), jenis sagu yang banyak dijumpai di Papua yaitu *metroxylon*. Menurut Petocz (1987), tumbuhan sagu mudah dijumpai di sepanjang pesisir Papua, baik di pesisir utara maupun di pesisir selatan. Tumbuhan sagu ini tumbuh alami di daerah yang berair tawar. Mansoben (1995) mencatat tumbuhan sagu banyak tumbuh di daerah berawa di pesisir selatan, mulai dari Kaimana hingga Merauke, pesisir Fakfak hingga Manokwari, pesisir Mamberamo Raya hingga Nabire serta sekitar Sungai Mamberamo dan danau-danau di Mamberamo Raya.

Kata *sago* atau sagu memiliki arti 'pati yang terkandung dalam batang palma sagu'. Flach (1977) mencatat bahwa etnis Muyu di pesisir selatan Papua mengenal tumbuhan sagu berduri pendek, panjang, serta tidak berduri. Sagu tidak berduri berdahan dan memiliki batang warna merah. Jenis pohon ini hanya boleh ditebang dan dikonsumsi oleh orang tertentu. Sagu mulai berbunga 8-15 tahun tergantung pada kondisi

tanah, tinggi tempat, dan varietas. Karbohidrat atau pati disimpan di dalam batang sagu dalam jumlah yang cukup besar antara 150-700 kg pati kering/batang.

Etnis Sentani mengenal dua jenis pohon sagu yaitu sagu berduri dan tidak berduri (Mansoben 1995). Sagu berduri memiliki pati sagu yang lebih banyak, sedangkan pohon sagu muda atau pohon sagu tua menghasilkan pati sagu yang lebih sedikit. Tidak ada tanaman lain sebagai penopang hidup di pesisir selatan Papua seperti sagu. Sagu tersebar luas di pesisir selatan, dari ujung area bakau hingga jauh masuk ke pedalaman. Ekologi wilayah etnis Asmat, lebih banyak sagu di bagian hulu sungai, pohon-pohon sagu yang lebat tumbuh luas di area ini, makanan pokok etnis Asmat (Mansoben 1995). Pohon sagu dipanen pada saat sebelum berbunga atau berumur sekitar 10 tahun. Tahap berbunga ini terjadi ketika pohon *Metroxylon* sagu berumur antara delapan hingga lima belas tahun, tergantung pada lokasi tumbuhnya. Tahap penting berikutnya adalah memisahkan zat tepung yang berada dalam untaian serat selulosa yang tidak dapat dikonsumsi (Muller 2011).

Selain keladi, makanan pokok etnis Sentani adalah sagu. Dari semua pekerjaan keluarga yang secara tradisional dilakukan oleh laki-laki dan perempuan, mungkin di sinilah pembagian kerja paling jelas terlihat. Laki-laki menebang pohon sagu dan membawa pulang batangnya, lalu membelahnya menjadi dua bagian, menggunakan tiang kayu sebagai irisan. Isi bagian dalam batang sagu yang lembut kemudian dihancurkan menjadi serbuk dengan bantuan kapak batu, yang mungkin dipasang atau tidak dipasang pada pegangan. Untuk mengekstrak makanannya, serbuk sagu dimasukkan ke dalam corong yang terbuat dari pelepah sagu di mana bahannya diperas oleh wanita di bawah air yang terus menerus ditambahkan. Air bermuatan pati sagu yang dihasilkan dilewatkan melalui saringan dari anyaman daun palem dan dikumpulkan dalam bak, dan didiamkan semalaman agar zat tepungnya mengendap. Tepung basah tersebut kemudian dikumpulkan dalam karung plastik dan dibiarkan mengering dan mengeras (Post 1995).

Kegiatan meramu sagu bagi etnis Sentani, biasanya dilakukan oleh keluarga inti terdiri atas ayah, istri dan anak-anak yang belum kawin sebagai unit produksi yang utama. Namun demikian, pekerjaan tersebut kadang-kadang dilakukan juga secara bersama-sama oleh dua atau lebih keluarga inti, yang biasanya berasal dari satu klan kecil yang dalam bahasa Sentani disebut *imeah* atau dari klan kecil yang berbeda tetapi ada hubungan keluarga karena perkawinan dan bertempat tinggal di rumah yang sama (Mansoben 1995).

Pohon ditebang dan sisi luar kulit kayu yang keras dibuka pada bagian atas di sepanjang batang pohon. Langkah selanjutnya adalah melumatkan batang dalam (empulur) yang terbuka. Di seputar bagian yang dangkal, dengan permukaan cekung, di ujung alat pangkur ini sekilas terlihat seperti sederet gigi. Bagian pegangan alat pangkur yang seperti kapak ini biasanya terbuat dari kayu keras, bagian kepala yang dipasang melintang juga terbuat dari kayu atau bambu dengan salah satu ujung sisi luar tajam atau bergerigi untuk menghancurkan empulur. Belakangan ini, ditambahkan logam pada bagian ujung kepala alat pangkur untuk memperpanjang masa pemakaian. Dengan setiap ayunan pukulan, bagian empulur yang padat terkoyak lepas. Kayu lunak ini dilumatkan bagai serbuk gergaji, diparut, dan ditokok oleh alat pangkur. Proses ini menghancurkan serat-serat selulosa menjadi pecahan-pecahan kecil dan melepaskan partikel-partikel yang menempel.

Kemudian, dengan cakupan dua telapak tangan (atau menggunakan keranjang) empulur ditempatkan pada sisi atas palung yang dibuat dari penggabungan bagian pangkal pelepah dari dua daun sagu yang besar, diambil dari pohon sagu yang sama. Ujung atas palung ditopang memakai pelepah daun yang diletakkan vertikal, membentuk sudut curam hingga bagian bawahnya menjadi hampir datar dan dibuat sedikit lebih tinggi di atas permukaan tanah. Penyaring dibuat secara tradisional dari serat pelepah yang diambil dari pohon-pohon kelapa, ditempatkan tidak jauh dari bagian kepala palung. Kulit kelapa atau gayung dari kulit kerang yang besar digunakan untuk menuangkan air ke dalam sejumlah besar empulur di bagian kepala palung. Oleh karena membutuhkan banyak air, proses tersebut harus tersedia sumber air di dekatnya. Seringkali harus digali lubang dangkal apabila tidak tersedia aliran air. Kualitas air dapat mempengaruhi warna dan rasa sagu.

Campuran air dan empulur yang lembap diperas (Gambar 1), air membawa pati sagu melalui celah-celah saringan dan menghalangi serat selulosa kayu yang tidak dapat dimakan. Air bermuatan pati sagu mengalir turun melalui lereng curam di bagian pertama palung menuju bagian kedua yang memanjang horizontal. Zat tepung mengendap di dasar palung dan mengeras dalam beberapa jam. Air di bagian atas endapan dituang keluar dan zat tepung yang telah mengendap diambil dari palung untuk dikemas dalam

wadah (*tumang*) yang biasanya dibuat dari ranting dengan daun-daunan sagu. Berat sagu yang telah diproses dari sebatang pohon bervariasi antara 100 hingga 150 per kilogram.



Sumber: Dok. Suroto 2017

**Gambar 1** Proses Memeras Empulur Sagu

## Jejak Budaya Sagu di Papua

[Ave \(1977\)](#) menyebut sagu sebagai sumber pangan tertua yang dikonsumsi manusia. Upaya mengekstraksi sagu dari batangnya, selain ekstraksi tepung dari umbi-umbian, merupakan fase awal sebelum manusia mengenal budi daya tumbuhan biji-bijian. Hasil penelitian [Rabett \(2005\)](#) di Gua Niah, menunjukkan bahwa manusia prasejarah yang menghuni gua tersebut telah menjadikan sagu sebagai makanan utama sekitar 50.000 tahun yang lalu. Analisis *phytolith* dilakukan pada sampel sedimen dari lubang uji, menunjukkan sagu (*Metroxylon sagu*) adalah makanan nabati yang dominan dari Situs Utti Batue, Sulawesi Selatan pada masa pra-Islam ([Bulbeck and Caldwell 2000](#)). Menurut [Roy Ellen \(2009\)](#) untuk wilayah Papua dan Maluku, diperkirakan sagu sudah dikonsumsi sekitar 30.000 tahun yang lalu. Kemungkinan sagu waktu itu diolah dengan cara dipanggang di perapian, sesudah gerabah diperkenalkan ke Papua, sagu dimasak menggunakan gerabah. Hal ini didukung oleh pendapat Kal Muller sebelum kedatangan orang-orang Austronesia, gerabah tidak dikenal di Papua ([Muller 2008](#)). Hal ini juga didukung oleh [Bellwood \(2000\)](#), yang mengungkapkan bahwa artefak gerabah tidak ditemukan di dataran tinggi Papua.

Artefak yang berkaitan dengan budaya sagu di Papua yaitu gerabah. Persebaran gerabah di Papua hanya di wilayah pesisir hingga pulau-pulau lepas pantai. Situs-situs arkeologi di pesisir utara yang terdapat gerabah yaitu situs Danau Sentani ([Suroto 2020](#)), Situs Gua Karas ([Suroto 2012](#)), Situs Gua Andarewa ([Mene 2021](#)), Situs Mosandurei ([Suroto 2015](#)), Situs Srobu ([Djami 2020](#)), serta Kepulauan Raja Ampat ([Sukandar et al. 2019](#)). Gerabah yang ditemukan di situs-situs hunian prasejarah di Papua berjenis tempayan, periuk dan *forna*.

Analisis terhadap fragmen gerabah dari Situs Yomokho, Sentani, Papua berdasarkan pengamatan terhadap bentuk tepian, badan, dan dasar diketahui bentuk utuh wadah adalah periuk dan tempayan ([Suroto 2020](#)). Periuk memiliki diameter mulut lebih kecil daripada tempayan. Periuk berongga dalam, bagian dasar bulat, bibir periuk ini tidak memiliki tepian sebagai pegangan. Gerabah jenis tempayan memiliki diameter yang lebih lebar, berongga dalam, bagian dasar bulat, serta dinding yang lebih tebal daripada periuk. Gerabah yang ditemukan di Situs Yomokho, Sentani dapat diketahui dari bentuk, jejak pakai, dan konteksnya. Gerabah jenis periuk mengindikasikan fungsi untuk memasak, hal ini terlihat bekas jejak pakai berupa jelaga, selain itu

gerabah jenis ini memiliki konteks temuan arang. Dinding periuk yang tipis mempercepat proses pemanasan makanan. Konteks lingkungan sekitar Situs Yomokho berupa hutan sagu, diperkirakan gerabah Situs Yomokho pada masa lalu berfungsi untuk memasak dan mengolah sagu. *Forna* (Gambar 2) dari Situs Mosandurei merupakan tungku untuk memanggang tepung sagu. *Forna* ini terdiri atas enam atau delapan bilik untuk menaruh tepung sagu. Teknik pembuatan *forna* yaitu gabungan dari teknik lempeng dengan pijat. Jejak pembuatan gerabah dengan teknik pijat dapat dilihat pada permukaan luar atau dalam yang tidak rata serta jejak jari tangan (*fingermark*). Bahan pembuat *forna* yaitu tanah liat campur pasir kuarsa kasar.



Sumber: Dok. Suroto 2015

**Gambar 2** Fragmen *Forna* Temuan Situs Mosandurei

## Tradisi Sagu di Papua

Di Papua sagu bisa diolah menjadi beragam jenis kuliner. Tiap-tiap etnis memiliki teknik dan cara masing-masing walaupun yang paling populer biasanya diolah menjadi bubur papeda atau diolah kering dengan cara dibakar atau biasa disebut sagu lempeng. Di Sorong Selatan, khususnya di sekitar daerah Inanwatan, selain diolah menjadi papeda (Gambar 3) dan sagu lempeng, masyarakat juga mengolahnya menjadi sagu gula (Tulalessy 2016). Untuk membuat sagu bakar, sagu mentah yang masih basah dipecah-pecah, lalu dijemur di panas matahari, dibuat tepung lalu diayak. *Forna* (Gambar 4) diletakkan di atas bara sabut kelapa. Kemudian *forna* yang sudah merah membara diangkat dengan capitan bambu dan diletakkan di atas tanah. Tepung sagu dituangkan ke dalam lempengan *forna*, satu demi satu. Sagu lempeng matang tidak dengan cara dipanggang di atas api, tetapi kematangannya tercipta lewat proses transfer panas lewat tanah liat sebagai mediumnya.

Kebun sagu merupakan inti dari temporalitas kepemilikan etnis Korowai. Kebun ini memiliki siklus yang stabil. Pohon sagu siap panen membutuhkan waktu kira-kira lima belas tahun untuk menjadi dewasa, secara longgar cocok dengan usia dewasa anak-anak Korowai. Etnis Korowai dengan cepat membandingkan perbanyakkan sagu dan suksesi generasi manusia. Mereka juga sering berbicara tentang kebun sagu sebagai sumber makanan pada masa depan: bukan anak-anak saat ini dan siapa yang akan mengeksploitasi mereka nanti. Tindakan orang menanam, memantau, dan merawat kebun adalah tindakan yang berkaitan dengan anak-anak mereka sebagai orang dewasa di masa depan. Tepung sagu adalah bahan kehidupan, dan melalui makanan ini orang Korowai berhubungan dengan masa depan anak-anak mereka – dan masa lalu orang tua – khususnya dalam daftar kelaparan dan rezeki. Bagi orang Korowai (orang-orang dari klan) semuanya memiliki

satu tempat kebun sagu yang sama. Anak-anak Korowai jadi tidak mati karena kelaparan. Tradisi Korowai mengenal penanaman sagu oleh anak-anak ketika orang tua mereka meninggal. Mereka menganggap tanpa sagu, mereka akan mati. Kegiatan menyediakan sumber makanan untuk masa depan adalah mode koneksi yang menghibur orang lain melintasi diskontinuitas waktu dan kematian (Stasch 2009).



Sumber: Dok. Suroto 2017

**Gambar 3** Sajian Papeda dalam Gerabah



Sumber: Dok. Suroto 2017

**Gambar 4** Forna Produksi Pengrajin Gerabah Tradisional Abar Sentani

Etnis Marori di Merauke menjadikan sagu sebagai totem (Hisa, Mahuze, and Arka 2019). Etnis Sentani mengenal sagu *phara* sebagai hantaran keluarga perempuan ke besan mereka. Jika lelaki wajib membawa binatang, terutama babi, sebagai mas kawin, keluarga perempuan wajib membawa hantaran

berupa sagu *phara* ini. Pohon sagu *phara* memiliki kualitas lebih baik jika dibuat papeda, selain putih tidak retas (Arif 2019).

Selain mengambil sagu dari batang tumbuhan, masyarakat Papua juga memiliki tradisi memanen ulat sagu dan jamur sagu. Dengan membiarkan tumbuhan sagu di alam setelah ditebang, mereka bisa mendapatkan ulat sagu yang kaya protein. Sementara itu, jamur sagu biasanya muncul di timbunan ampas atau batang-batang sagu lapuk. Pemanenan produk pangan sekunder dari tumbuhan sagu ini merepresentasikan bentuk awal dari kebudayaan bertani (agrikultura). Di beberapa etnis di Papua ulat-ulat sagu menjadi menu terhormat dalam ritual dan adat (Boelaars 1986). Ulat sagu (Gambar 5) mungkin merupakan produk terpenting kedua dari pohon sagu. Larva yang besar ini (tiga atau empat centimeter (cm)) dapat dimakan, berasal dari jenis kumbang tertentu, kumbang penggerek dengan nama ilmiah *Rhynchophorus ferrugineus*, berkembang biak di dalam batang pohon sagu yang tumbang. Ulat-ulat sagu ini memiliki kandungan protein, tetapi sebagian besar adalah lemak, sangat diperlukan dalam menu masyarakat pesisir. Seratus gram ulat sagu mengandung 181 kalori dengan 6,1 gram protein dan 13,1 gram lemak. Ulat ini dapat dimakan mentah atau dibakar di atas bara api. Ulat-ulat sagu ini menjadi unsur penting dalam beberapa ritual etnis Asmat, perayaan ulat sagu. Di antara etnis Kamoro, ritual makanan disiapkan bagi upacara inisiasi anak lelaki, terdiri atas kerang dan ulat sagu yang dicampur dengan sagu dan dipanggang dalam kemas daun sagu berukuran panjang. Kandungan lemak dari hewan-hewan yang lezat ini meresap ke dalam sagu (Muller 2011). Bagi orang Asmat, ulat sagu merupakan makanan yang memiliki daya spiritual. Di dalam ulat sagu dipercaya terdapat banyak sekali roh leluhur. Dengan kekuatan raga dan spiritual, ia dipersonifikasikan terletak di antara persinggungan titik persendian yang menjaga agar tubuh tetap bergerak (Arif 2019).



Sumber: Dok. Suroto 2017

Gambar 5 Sate Ulat Sagu

Festival ulat sagu merupakan hal penting dan satu-satunya ritual skala besar dari etnis Korowai, pada dasarnya menjamin kelangsungan hidup dengan fokus pada kesuburan dan kemakmuran. Perayaan ini terkait dengan dunia roh terhadap manusia, menjaga budaya dari gangguan dan bahaya. Ritual ini juga mengembalikan setiap ketidakseimbangan dalam hidup mereka dan membawa kembali suatu keadaan yang harmonis dan damai. Barang-barang dipertukarkan dalam rangka membangun dan mempertahankan hubungan sosial dalam satu marga, antarmarga, dan bahkan kadang-kadang antaretnis (Muller 2011).

Pohon sagu menghasilkan produk-produk lain di samping tepung sagu. Daun-daun dianyam menjadi penutup atap terbaik untuk rumah-rumah. Bagian pucuk pohon, yakni jantung pohon sagu dapat dimakan mentah atau dimasak sebagai sayuran. Beberapa kelompok membuat garam bambu dari hasil bakaran

bagian tulang daunnya. Bagian ini juga digunakan sebagai dinding-dinding rumah (*gaba-gaba*) atau keranjang daun sagu (**Gambar 6**) (**Muller 2011**). Ampas hasil proses tokok sagu diolah menjadi briket arang sagu (**Gambar 7**).



Sumber: Dok. Suroto 2017

**Gambar 6** Keranjang Daun Sagu



Sumber: Dok.Suroto 2017

**Gambar 7** Briket Arang Sagu

## **PENUTUP**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sagu merupakan tanaman penting orang Papua. Budaya sagu di Papua sudah dikenal sejak masa prasejarah, hal ini dibuktikan dengan artefak yang berkaitan dengan budaya sagu di situs-situs hunian prasejarah, artefak ini berupa wadah gerabah untuk menyimpan pati sagu dan



gerabah untuk memasak sagu. Budaya sagu juga masih berlangsung hingga saat ini di Papua, hal ini terlihat pada tradisi menokok sagu, rumah *gaba-gaba* (batang pelepah sagu (*gaba*) untuk dinding rumah dengan lantai kulit batang), kulit batangnya juga dipakai untuk jalan dan kayu bakar, kerajinan berbahan daun sagu, briket arang sagu, dan kuliner sagu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Ahmad. 2019. *Sagu Papua Untuk Dunia*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Ave, JB. 1977. "Sago In Insular Southeast Asia: Historical Aspects And Contemporary Use." Pp. 21–30 in *Sago-76: Papers of the First International Sago Symposium*, edited by T. Koonlin. Kuala Lumpur: University of Malaya Press.
- Bellwood, Peter. 2000. *Prasejarah Kepulauan Indo-Malaysia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Boelaars, Jan. 1986. *Manusia Irian. Dulu, Sekarang, Masa Depan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Bulbeck, D., and I. Caldwell. 2000. *The Land of Iron: The Historical Archaeology of Luwu and the Cenrana Valley. Results of the Origin of Complex Society in South Sulawesi Project (OXIS)*. Hull: University of Hull Centre for South-East Asian Studies.
- Djami, Erlin Novita Idje. 2020. "Megalitik Gunung Srobu Dalam Konteks Budaya Melanesia." *Amerta* 38(2):129–44. doi: 10.24832/amt.v38i2.129-144.
- Djami, Erlin Novita Idje, and Hari Suroto. 2023. "Distribution of Austronesian Languages and Archaeology in Western New Guinea, Indonesia." *L'Anthropologie* 127(3):103153. doi: 10.1016/j.anthro.2023.103153.
- Ellen, Roy. 2009. "Local Knowledge and Management of Sago Palm (*Metroxylon Sagu Rottboel*) Diversity in South Central Seram, Maluku, Eastern Indonesia." *Journal of Ethnobiology* 26(2):258–298. doi: 10.2993/0278-0771(2006)26[258:LKAMOS]2.0.CO;2.
- Flach, M. 1977. "Yield Potential of the Sago Palm, *Metroxylon Sagu*, and Its Realization." Pp. 157–77 in *Sago-76: Papers of the First International Sago Symposium*, edited by T. Koonlin. Kuala Lumpur: University of Malaya Press.
- Hisa, La, Agustinus Mahuze, and I. Wayan Arka. 2019. "Dokumentasi Etnobotani Linguistik Tumbuhan Sagu: Laporan Awal Dari Etnis Marori Di Taman Nasional Wasur Merauke." *Linguistik Indonesia* 35(2):187–200. doi: 10.26499/li.v35i2.69.
- Mansoben, Johszua Robert. 1995. *Sistem Politik Tradisional Di Irian Jaya*. Jakarta: LIPI – RUL seri 5.
- Mene, Bau. 2021. "Pengelolaan Situs Gua Andarewa Kampung Goras Distrik Mbahamdandara Kabupaten Fakfak." Pp. 1–9 in *Buku Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Arkeologi. Pengelolaan Dan Pengembnagan Sumberdaya Arkeologi Papua Untuk Kepentingan Pembangunan (Masa Lalu, Masa Kini Dan Masa Depan)*, edited by I. W. Ardika. Jayapura: Balai Arkeologi Papua.
- Muller, Kal. 2008. *Mengenal Papua*. Singapore: Daisy World Books.
- Muller, Kal. 2011. *Pesisir Selatan Papua*. Singapore: Daisy World Books.
- Petocz, Ronald G. 1987. *Konservasi Alam Dan Pembangunan Di Irian Jaya: Strategi Pemanfaatan Sumber Daya Alam Secara Rasional*No Title. Jakarta: Pustaka Grafiti Pers.
- Post, The Jakarta. 1995. *Sentani Old and New in The Land of Clear Water*. Jakarta: The Jakarta Post.
- Rabett, Ryan J. 2005. "The Early Exploitation of Southeast Asian Mangroves: Bone Technology from Caves and Open Sites." *Asian Perspectives* 44(1):154–79. doi: 10.1353/asi.2005.0013.
- Simanjuntak, Truman dkk.. 1999. *Metode Penelitian Arkeologi*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional.
- Ruddle, K. 1978. *Palm Sago: A Tropical Starch from Marginal Lands*. Canberra: Australian National University Press.
- Stasch, Rupert. 2009. *Society of Others: Kinship and Mourning in a West Papuan Place*. California: University of California Press.
- Sukandar, S. C., Z. Mas'ud, Nasruddin, Hamrullah, A. Putri, Irmawati, and R. Y. Deda. 2019. *Jejak Peradaban Di Pulau Terdepan Kabupaten Raja Ampat Papua Barat*. Jayapura.
- Suroto, Hari. 2012. *Ekskavasi Gua Karas Kabupaten Kaimana*. Jayapura.
- Suroto, Hari. 2015. *Ekskavasi Di Situs Kampung Tua Mosandurei, Distrik Napan, Kabupaten Nabire*.

Jayapura.

Suroto, Hari. 2020. *Prasejarah Danau Sentani Bagian Timur*. Jayapura.

Suroto, Hari. 2021. *Penelitian Hunian Awal Prasejarah Di Kawasan Danau Sentani Bagian Tengah*. Jayapura.

Tulalessy, QD. 2016. "Sagu Sebagai Makanan Rakyat Dan Sumber Informasi Budaya Masyarakat Inanwatan: Kajian Folklore Non Lisan." *Melanesia: Jurnal Ilmiah Kajian Sastra Dan Bahasa* 1(1):85–91. doi: 10.30862/jm.v1i1.740

Vita. 2017. "Etnobotani Sagu (Metroxylon Sagu) Di Lahan Basah Situs Air Sugihan, Sumatera Selatan: Warisan Budaya Masa Sriwijaya." *Kalpataru Majalah Arkeologi* 26(2):107–22. doi: 10.24832/kpt.v26i2.314