

Dr. Ir. Mulyadi, M.Si

# BUDAYA PERTANIAN PAPUA

Perubahan Sosial dan Strategi  
Pemberdayaan Masyarakat Arfak



Kata Pengantar  
Prof.Dr. Totok Mardikanto

**Dr. Ir. Mulyadi, M.Si**

# **BUDAYA PERTANIAN PAPUA**

**Perubahan Sosial dan Strategi  
Pemberdayaan Masyarakat Arfak**

**Kata Pengantar : Prof.Dr. Totok Mardikanto**



**KARTA MEDIA**  
STASIUN KATA & PUSTAKA

Oleh : Dr. Ir. Mulyadi, M.Si  
Kata Pengantar : Prof. Dr. Totok Mardikanto  
Desain Cover : Wimbo Praherso  
Tata Letak : Ibnu Teguh W  
Foto Cover : Akmal  
Foto-foto Ilustrasi : Dr. Ir. Mulyadi, M.Si

## **BUDAYA PERTANIAN PAPUA**

Perubahan Sosial dan Strategi  
Pemberdayaan Masyarakat Arfak

### **Penerbit KartaMedia**

204 Hal : 14 x 20 cm

ISBN : 978-602-9302-13-4

Diterbitkan oleh : KartaMedia

Tundan, DK IV, Ngrame RT 04

Tamantirto, Kasihan, Bantul

Yogyakarta : 55182

Telp : 0274 – 9208631

Email : karta\_media@yahoo.co.id

Undang-undang RI Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta Ketentuan pidana

#### **Pasal 72 :**

1. Barangsiapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana di maksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjarara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah)
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000,00 (lima ratus juta rupiah).





# DAFTAR ISI



UCAPAN TERIMA KASIH \_\_ v

KATA PENGANTAR \_\_ IX

DAFTAR ISI \_\_ xv

## **BAGIAN I : BUDAYA PERTANIAN**

BAB I

RESISTENSI PETANI PAPUA TERHADAP INOVASI \_\_ 3

A. Stereotip Prematur \_\_ 4

B. Kearifan Lokal sebagai Solusi \_\_ 6

**BAB II**

**KEUNIKAN KETAHANAN PANGAN DI PAPUA \_\_ 9**

- A. Budidaya Lokal \_\_ 10
- B. Lumbung Alam \_\_ 11
- C. Gangguan Raskinmu \_\_ 13
- D. Ketergantungan Pangan \_\_ 14
- E. Masih Ada "Pertanian Bapak" dan "Makanan Mama?" \_\_  
15

**BAB III**

**PERADABAN LADANG BERPINDAH DI PAPUA \_\_ 19**

- A. Konservasi \_\_ 21
- B. Sistem Pertanian di Papua \_\_ 22
- C. Masuknya Teknologi Modern di Papua \_\_ 25
- D. Dampak Pembangunan Pertanian Konvensional \_\_ 28
- E. Kearifan Lokal di Papua \_\_ 30

**BAB IV**

**MENTALITAS DAN NILAI BUDAYA \_\_ 37**

- A. Sikap Mental \_\_ 38
- B. Motivasi \_\_ 39
- C. Perilaku \_\_ 40
- D. Nilai Budaya \_\_ 42
- E. Hakekat Hidup Manusia \_\_ 44
- F. Nilai Budaya Pembangunan Masyarakat \_\_ 47  
Papua \_\_ 47



BAB V

MANOKWARI DAN ORANG ARFAK \_\_ 51

- A. Manokwari di Kepala Burung \_\_ 51
- B. Gambaran Umum Suku Besar Pedalaman Arfak \_\_ 55
- C. Mata Pencaharian Pokok \_\_ 57
- D. Ragam dan Kekayaan Hayati \_\_ 58

BAB VI

POLA PEMENUHAN KEBUTUHAN DASAR

MASYARAKAT ARFAK \_\_ 63

- A. Kebutuhan Dasar \_\_ 63
- B. Pola Produksi \_\_ 66

BAB VII

HIDUP-MATI DENGAN LADANG BERPINDAH \_\_ 69

- A. Melestarikan Alam? \_\_ 70
- B. Lumbung Alam Masyarakat Arfak \_\_ 74
- C. Raskinmu Masuk Kampung \_\_ 77

BAB VIII

BUDAYA PERTANIAN MASYARAKAT ARFAK \_\_ 79

- A. Prakiraan Musim Tanam \_\_ 79
- B. Rapat Keluarga \_\_ 80
- C. Membuka Lahan : Membersihkan, Pembakaran, dan Pemagaran \_\_ 81
- D. Pembibitan \_\_ 83
- E. Mengolah Tanah \_\_ 84
- F. Penanaman \_\_ 85
- G. Pemeliharaan \_\_ 88



BAB IX \_ 91

TIPOLOGI BUDAYA PERTANIAN

MASYARAKAT ARFAK \_ 91

- A. Motif Sosial Beternak Babi \_ 91
- B. Pagar Hindari Konflik \_ 96
- C. Menabung untuk Maskawin \_ 97
- D. Denda Adat \_ 99
- E. Ancaman Suanggi \_ 100

**BAGIAN 2: PERUBAHAN SOSIAL**

BAB X

PERAN MISIONARIS MEMBANGUN

PERTANIAN ARFAK \_ 105

BAB XI

PETERNAKAN SAPI DI MATA ORANG PAPUA \_ 111

- A. Kondisi Peternakan Sapi di Papua \_ 113
- B. Kebutuhan Belajar Petani Arfak \_ 114
- C. Sebab Resistensi Inovasi \_ 115
- D. Pemberdayaan Masyarakat Papua \_ 116
- E. Sifat Materi Pemberdayaan Peternak Sapi \_ 117

BAB XII

DARI MERAMU MENJADI PEGAWAI DI KOTA \_ 119

- A. *Road-map* Migrasi Arfak \_ 119
- B. Pengaruh Pemimpin dan Migrasi \_ 123





BAB XIII

MIGRASI SEBAGAI DINAMIKA PERUBAHAN  
MASYARAKAT \_\_ 127

- A. Definisi dan Macam Migrasi \_\_ 127
- B. Faktor-faktor Penyebab Migrasi dan Urbanisasi \_\_ 129
- C. Dampak Urbanisasi \_\_ 133
- D. Metode Pendekatan Ilmiah \_\_ 135

BAB XIV

KARAKTERISTIK MIGRASI MASYARAKAT ARFAK \_\_ 137

- A. Waktu Migrasi dan Produktivitas Kerja \_\_ 137
- B. Asal Suku Migrasi \_\_ 140
- C. Pendidikan, Pendapatan dan Tempat Tinggal \_\_ 143

BAB XV

PENDORONG MASYARAKAT ARFAK MENINGGALKAN  
KAMPUNG \_\_ 147

- A. Faktor Pendorong Utama \_\_ 148
- B. Faktor Pendorong Pendukung \_\_ 151

BAB XVI

ADA GULA DI KOTA MANOKWARI \_\_ 153

- A. Faktor Penarik Utama \_\_ 154
- B. Faktor Penarik Pendukung \_\_ 157



### BAGIAN 3: STRATEGI PEMBERDAYAAN

#### BAB XVII

REAKTUALISASI MAKANAN LOKAL PAPUA \_\_ 163

A. Informasi Pengetahuan Makanan Papua \_\_ 165

B. Motivasi Bertani Masyarakat Papua \_\_ 166

C. Strategi KIE Pangan Lokal Papua \_\_ 167

#### BAB XVIII

STRATEGI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT ARFAK \_\_ 169

A. Tindakan Taktis \_\_ 171

B. Strategi Jangka Pendek (1 Tahun) \_\_ 172

C. Strategi Jangka Menengah (3-5 Tahun) \_\_ 173

D. Strategi Jangka Panjang (6-10 Tahun) \_\_ 174

DAFTAR PUSTAKA \_\_ 177

BIODATA PENULIS \_\_ 183





## BAB II KEUNIKAN KETAHANAN PANGAN DI PAPUA



**S**emenjak reformasi bergulir berbagai wilayah di Papua terutama di kawasan pegunungan tinggi diindikasikan rawan pangan. Terakhir Agustus 2009, hangat diberitakan di media massa nasional kelaparan di Yahukimo, Provinsi Papua hingga menelan korban jiwa. Berbagai komentar dan tanggapan bermunculan namun belum ditemukan akar masalah apalagi solusi yang tepat. Padahal bencana yang sama terjadi pada tahun 2005 dan 2006. Beberapa upaya sudah dilakukan diantaranya dengan pemberian bibit ubi jalar varietas unggul oleh Pemerintah. Bahkan Presiden Susilo Bambang Yudhoyono melakukan panen perdana di Tangma-Yahukimo 2006 lalu. Mengapa bencana Yahukimo terulang lagi?

Kebanyakan masyarakat Papua hidup, tinggal dan membuka ladang di wilayah ekologi kaki gunung hingga pegunungan tinggi. Berladang ubi-ubian (ubi jalar, keladi, kentang, dan wortel) dengan pola ladang berpindah sebagai pekerjaan utama sembari beternak babi. Awalnya hanya untuk konsumsi sendiri (*subsisten*) namun sekarang – terutama kampung yang memiliki akses atau transportasi ke pasar, sudah mulai mengarah untuk menambah ekonomi keluarga, seperti masyarakat kawasan Pegunungan Arfak, Kampung Anggi dan Minyambouw, Manokwari, Papua Barat. Mereka sangat rajin dan ulet dalam hal teknik pertanian yang mereka peroleh secara turun temurun. Semenjak pagi keluarga inti (bapak, ibu, dan anak) sudah berangkat ke ladang, pulang pada petang hari. Dari kebun membawa hasil panen sesuai kebutuhan konsumsi sendiri dan sebagian dijual ke pasar.

Uang biasanya untuk belanja kebutuhan dapur sekadar mengganti cita rasa dengan membeli bumbu-bumbu masak, ikan kaleng, mie instan bahkan beras. Kalau ada sisa uang disimpan dalam celengan -- pada suatu saat tertentu dibelanjakan untuk maskawin dan membayar denda adat. Kegiatan pertanian tersebut adalah rutinitas, kalau terhenti sudah pasti akan kekurangan makanan di kampung seperti halnya Kabupaten Yahukimo.

## A. Budaya Lokal

Masyarakat pedalaman Papua bisa bertahan hidup melalui cara bertani yang unik. Pengetahuan dan teknologi yang diturunkan oleh nenek moyang tersebut sangat diyakini “menyuburkan” kebun mereka.

Ada tiga kearifan lokal pertanian yang penulis temukan di masyarakat pegunungan Papua sebagai instrumen ketahanan



pangan. *Pertama*, teknologi penentuan musim tanam. Musim tanam dihitung berdasarkan mulainya musim kering dengan kegiatan membuka lahan, karena saat itu baik untuk kegiatan pembabatan dan penebangan pohon. Dikenal tiga musim tanam yaitu musim kecil pada bulan Maret, sedang pada bulan Mei, dan musim besar jatuh pada Agustus sampai dengan Oktober. Musim tanam tersebut wajib diwaspadai jangan sampai terlewatkan karena titik awal mulai proses berladang, apabila terlewatkan akan mengganggu kesinambungan produksi.

Pengetahuan *kedua* adalah pola tanam campuran (*multicropping*) dalam satu hamparan lahan. Masing-masing komoditi ditanam secara berurutan sesuai dengan umur tanaman hingga panen. Diawali dengan menanam labu saat tanah masih hangat bekas pembakaran; berikutnya jagung dengan kacang buncis, kentang, dan terakhir ubi jalar (*batatas*). Satu hamparan ditanami puluhan jenis tanaman. Pola ini dimaksudkan agar sepanjang tahun kebun tetap berproduksi berdasarkan jangka panen yang berbeda. Tanaman ubi jalar sengaja ditanam terakhir karena dianggap sebagai bahan makanan "pertahanan" yang harus tetap tersedia setiap saat.

## **B. Lumbung Alam**

Kearifan *ketiga* yang dimiliki oleh petani Papua adalah pola panen tumbuh. Yaitu memanen ubi jalar/batatas/hipere sesuai kebutuhan hari itu dan ditumbuhkan kembali umbi atau akar bekas panen. Ubi jalar bagi masyarakat Papua merupakan bahan makanan pokok selain sagu. Memanen dengan cara menggali umbi dari tanah memerlukan keahlian tertentu sehingga bisa berproduksi sampai dua tahun bahkan tiga tahun ke depan.



pangan terjadi. Dampak jangka panjang adalah terkikisnya nilai-nilai sosial berupa etos kerja dan inovasi petani.

Keberadaan kearifan lokal masyarakat Papua diperkuat oleh Susanto dan Suparlan (1989) bahwa ketahanan pangan di suatu daerah terutama pedalaman lebih disebabkan oleh adanya potensi ketahanan sosial budaya pada kehidupan masyarakat tradisional atau etnik tertentu. Ketahanan sosial budaya dalam hal pangan pokok diartikan terciptanya kondisi sosial dan budaya masyarakat yang stabil dalam proses kehidupan rutin sehari-hari. Kebiasaan pangan (*food habits*) yang menyangkut pangan pokok relatif tidak tergoyahkan walaupun terjadi guncangan-guncangan ekonomi dan politik.

Dari uraian di atas, masyarakat Papua secara turun temurun telah memiliki "pertanian bapak" dan "makanan mama" yang sudah terpolakan sejak lama. Apabila budaya pertanian tersebut ditinggalkan maka tidak menutup kemungkinan terjadi kerawanan pangan, kelaparan, hingga menyebabkan kematian penduduk. Kuncinya adalah mengembalikan atau adaptasi budaya pertanian Papua yang sudah terenggut modernisasi.

#### **D. Ketergantungan Pangan**

Ketergantungan hingga 60 persen pasokan makanan hidup pokok masyarakat seperti beras, sayur-sayuran, telur, daging dan serangan makanan siap/cepat saji (*fast food*) dari luar Papua mengancam ketahanan pangan lokal. Di sisi lain 40 persen produksi pangan lokal berfluktuasi ketersediaannya dan belum mampu mencukupi kebutuhan lokal. Pergeseran pola makan tradisional atau dikenal dengan makanan mama ke makanan modern seperti nasi dan serbuan makanan siap saji ikut

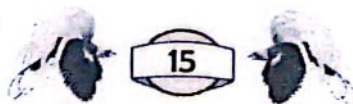
mempercepat kerawanan pangan di Papua khususnya di wilayah pemekaran baru yang belum mengambil langkah strategis untuk menghadapi fenomena di atas.

Dalam jangka panjang rawan pangan akan menyebabkan instabilitas sosial, ekonomi dan politik sedangkan jangka pendek adalah kelaparan dan kemiskinan. Hal ini sangat mungkin terjadi di tengah gejolak politik yang mengarah ke disintegrasi bangsa akhir-akhir ini.

Kelaparan terjadi bila produksi pangan lokal terhenti akibat turunnya aktivitas pertanian seperti yang pernah dialami oleh masyarakat Yahukimo dan dataran tinggi lainnya di Papua. Sedangkan dampak laten kelangkaan pangan adalah kemiskinan karena 80 persen penduduk Papua menggantungkan hidupnya dari usaha pertanian dan tinggal di perkampungan. Kemiskinan di Papua mencapai angka 30-40 persen dari 2,3 juta jumlah penduduknya. Kelaparan dan kemiskinan akan mengakibatkan *lost generation* (hilangnya suatu generasi) yang akhirnya hilangnya suatu peradaban di Papua.

### **E. Masih Ada “Pertanian Bapak” dan “Makanan Mama?”**

Pertanian “Bapak” adalah kegiatan bercocok tanam dan beternak yang dilakukan oleh masyarakat lokal Papua yang diperoleh dari proses pembelajaran secara turun temurun hingga kini masih digunakan dalam rangka mempertahankan sumber makanan pokok dan ekonomi orang Papua. Karena masyarakat Papua menganut sistem keluarga besar patrilineal (otoritas pada laki-laki) maka dalam aktivitas pertanian didominasi oleh kaum bapak. Dari sinilah definisi pertanian bapak tercetus,



berbeda dengan pertanian konvensional yang kita saksikan di luar masyarakat Papua seperti menanam padi di sawah.

Seperti dijelaskan di atas model pertanian bapak dan makanan mama telah mampu mempertahankan ketersediaan pangan lokal di Papua. Hasil pendataan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua pada tahun 2007 produksi ubi jalar mencapai 101.710 ton, dikonsumsi hanya 31.125 ton. Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan ubi jalar masyarakat Papua tercukupi oleh produksi lokal, dan bahkan berlebih. Kelebihan produksi tersebut menjadi suatu tantangan untuk memanfaatkan ubi jalar menjadi aneka produk olahan yang memiliki daya saing tinggi.

Namun, empat tahun terakhir setelah program raskinmu yaitu beras untuk keluarga miskin dan murah masuk kampung, terjadi perubahan pola konsumsi dan berkurangnya kegiatan di ladang. Di satu sisi inovasi atau pengetahuan dan teknologi pertanian yang diberikan kepada petani lokal tersebut belum dipahami dengan mapan, program sering terhenti di tengah jalan, dan tenaga penyuluh pun dengan alasan sarana yang minim enggan turun ke lapangan. Saat itulah ladang masyarakat ditinggalkan, rawan pangan terjadi di Papua.

Definisi makanan mama adalah jenis makanan khas atau tradisional suatu daerah seperti Papua yang dibuat dan dikonsumsi secara turun temurun oleh suatu kelompok masyarakat. Karena masalah makanan atau urusan dapur adalah pekerjaan ibu atau mama-mama maka dari sinilah asal usul istilah “makanan mama” tersebut.

Kita mengenal makanan mama seperti: papeda, berapen, ubi atau keladi bakar, sayur gedi dan buah merah, ikan asar, dan sebagainya yang belum sempat teridentifikasi. Pertanyaannya adalah sejauh mana keberadaan makanan mama tersebut, apakah



masih menjadi konsumsi utama masyarakat kampung atau bahkan di kota ada gerai seperti swalayan dan warung menjual makanan khas Papua?

Eksestensi makanan mama tersebut akan mempengaruhi ketahanan pangan di Papua karena prinsip ekonomi adalah produksi dipengaruhi oleh permintaan (konsumsi) komoditi itu sendiri. Bagaimana mungkin petani kita mau menanam ubi jalar kalau permintaan atau yang memakan ubi jalar itu tidak ada. Gejala ini sudah mulai nampak di pasar jenis komoditas makanan mama tidak laku dan mulai langka. Masyarakat lebih senang dan terpendang membeli atau belanja makanan siap saji (*fast food*) seperti mie instan, bumbu masak saset, minuman botol atau kaleng berenergi di restoran, cafe atau swalayan.



Konsumsi makanan siap saji seperti mie instan dan makanan kaleng sudah merambah ke kampung-kampung kawasan Minyambow dan Anggi Pegunungan Arfak sebagai sentra komoditi pertanian di Manokwari. Bahkan mie instan segala merk sudah menjadi bahan makanan yang selalu disiapkan

di para-para dapur mama-mama kita di kampung-kampung Papua. Begitu dahsyatnya serbuan bahan makanan seperti beras dan *fast food* yang sesungguhnya menguntungkan produsen luar dan sebaliknya mengancam ketahanan pangan lokal Papua.

Boleh jadi di masa akan datang generasi papua tidak tahu lagi dengan makanan khas Papua seperti papeda, ubi dan keladi bakar. Padahal makanan mama tersebut memiliki makna filosof yang sangat bernilai dalam kehidupan keluarga misalnya untuk perdamaian, kebersamaan, dan gotong royong. Barapen (membakar ubi-ubian menggunakan panas batu) adalah prosesi menyajikan makanan mama dalam rangka perdamaian perang suku atau sengketa adat.

Dari segi keseimbangan gizi dan kehalalan makanan modern/*fast food* luput dari perhatian akal sehat kita, yang penting keluar diiklan televisi langsung dikonsumsi karena kita tidak banyak tahu atau tidak mau tahu dibuat dengan bahan dasar dan zat pengawet apa. Akibatnya kita justru mengonsumsi makanan yang tidak bergizi dan baik. Maka jangan heran banyak bayi lahir dalam kondisi fisik dan mental tidak normal yang diduga mengonsumsi makanan yang sudah tercemar zat-zat aditif yang mengganggu keseimbangan fisiologi embrio atau janin.

Kalau makanan mama yang dimasak dan diracik sendiri oleh mama kita sendiri sangat jelas bahan dasar, bumbu, kebersihannya karena sejak nenek moyang mereka tidak pernah mengalami hal-hal yang tidak diinginkan bersama. Ketika kita melupakan makanan mama, sebenarnya kita sedang membiarkan diri kita tercerabut dari akar budaya sendiri. Sebab apa yang kita terapkan sekarang dengan mengonsumsi makanan modern hasil meniru kebudayaan orang lain.