

# Reaktualisasi Makanan Lokal untuk Ketahanan Pangan di Papua

Oleh: Dr. Ir. Mulyadi, M.Si

## PERGESERAN Pola Makan

Dengan merupakan komoditas pokok dan strategis yang menentukan kualitas sumber daya manusia dan ketahanan bangsa Indonesia kini dan akan datang. Oleh sebab itu, pemerintah melalui Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional berupaya menstabilkan ketersediaan, pendistribusian, dan konsumsi pangan. Salah satu kebijakan adalah melalui penganeekaragaman (diversifikasi) konsumsi pangan di daerah (Papua Barat) yang kaya jenis dan zat gizi.

Namun, bahan makanan konvensional jenis beras dan produk makanan cepat saji sudah sampai ke pelosok kampung di Papua Barat, mengganggu produksi makanan lokal terutama di sentra produksi pertanian masyarakat asli. Gejala terganggunya ketersediaan bahan makanan pokok masyarakat Papua Barat seperti sayur-mayur, ubi jalar, keladi, singkong, kentang dan sagu di pasar-pasar tradisional sudah mulai langka dan harga lebih tinggi dibanding beras. Hal ini diduga bergesernya pola konsumsi masyarakat dari makanan tradisional ke makanan modern yang ikut mempengaruhi kegiatan usaha tani.

Hasil penelitian Mulyadi (2007) di kawasan Pegunungan Arfak Manokwari terdapat dua hal yang diduga menjadi penyebab menurunnya produksi pertanian lokal di Papua Barat yaitu pertama, masuknya program Raskin (beras untuk masyarakat miskin) dengan harga yang murah Rp. 1000 per kilogram. Itulah mereka, "tidak perlu kerja keras dan lama di kebun, beras tinggal dimakan". Kedua adalah masyarakat kampung sudah mulai banyak mengonsumsi mie instan, ikan sarden, dan bumbu masak yang siap saji. Di kios-kios kampung sudah tersedia jenis-jenis makanan mignon tersebut.

Dampak lanjutan penyebab di atas adalah keluarga tani sudah jarang pergi ke kebun, dibiarkan babi merusak tanaman dan menjadi

terlantar, dari simlah awal terjadinya kekurangan makanan bagi masyarakat lokal dan kelaparan seperti terjadi di Kabupaten Yahukimo Papua pada tahun 2005-2006 dan 2009 lalu. Tidak mustahil, secara perlahan di Papua Barat akan terjadi krisis pangan dan hilangnya makanan khas Papua sebagai warisan atau jati diri budayanya.

Melihat kondisi di atas maka perlu membuat langkah strategis (road-map) reaktualisasi dan diversifikasi makanan lokal Papua untuk ketahanan pangan Nasional.

### Urgensi dan Manfaat Strategis

Urgensi gagasan ini adalah lahirnya strategi untuk memecahkan masalah ketahanan pangan nasional melalui mengaktualisasi kembali "makanan ibu" atau tradisional yang sudah mulai ditinggalkan oleh masyarakat Papua Barat. Manfaat yang bisa diambil dari rancangan strategi ini adalah: (1) Bertambahnya informasi dan pengetahuan tentang makanan khas Papua; (2) Memotivasi kembali kegiatan pertanian di kebun atau di ladang bagi masyarakat Papua, dan (3) Rancangan strategis komunikasi, informasi, dan edukasi mengembalikan fungsi makanan "ibu" pada masyarakat/suku-suku di Papua Barat.

Kaya Informasi Makanan Papua Masyarakat Papua Barat kembali menengok manfaat makanan lokal atau makanan "ibu" yang secara turun temurun diajarkan kepada anak dan cucu keragaman jenis, rasa, dan cara pembuatannya. Muncul kembali makanan khas Papua seperti keladi tumbuk, ubi dan keladi bakar, barapen, papeda, sate ulat sagu, sayur liliin ditambah daun papaya, sayur gedi, dan aneka masakan ikan seperti ikan bungkus dan ikan kuah kuning dan lain-lain dalam keluarga mengembalikan nilai-nilai budaya makan yang pernah hilang. Keluarga bisa mengatur kembali pola menu, tidak tergantung pada komoditas tertentu atau melakukan penganeekaragaman dengan bahan baku non papua disertai teknologi

pengolahan yang menghasilkan makanan khas Papua yang tahan lama, sehat, dan rasanya enak.

Ketersediaan makanan lokal dapat memenuhi kebutuhan gizi mulai tingkat keluarga sampai masyarakat, tidak perlu lagi tergantung dari makanan konvensional yang belum jelas asal-usul, kandungan gizi, dan sehat karena didatangkan dari luar.

Hadirnya makanan lokal Papua Barat yang bisa diterima oleh masyarakat umum (publik); sehat, bergizi dan halal untuk dikonsumsi. Makanan Papua pada akhirnya akan sama dengan makanan khas budaya lain seperti nasi tumpeng pada orang Jawa yang sudah menjadi tradisi umum dalam suatu hajatan keluarga maupun kegiatan keagamaan dan pemerintahan. Papeda dan kasbi tumbuk bukan lagi milik orang Papua tetapi sudah menjadi milik masyarakat umum.

Penanganan pasca panen dan teknologi pengolahan yang baik dan sehat bagi makanan lokal Papua akan menambah citra umum bahwa makanan khas Papua dijamin higienis, kandungan gizi, dan halal untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum. Jaminan makanan yang baik dan halal dapat dilakukan melalui sertifikasi makanan dari LPPOM-MUI.

Menambah referensi kuliner makanan khas Papua Barat. Munculnya keanekaragaman makanan khas Papua ikut meramaikan jenis makanan nasional yang dapat menjadi ciri khas bagi tamu wisatawan yang sedang berkunjung ke Papua. Mengenal Papua melalui makanan khas dan dapat menjadi ole-ole bagi tamu yang kembali ke daerahnya masing-masing.

Warung makan dan restoran khas Papua bermunculan di sepanjang jalan kota dan tempat wisata, hajatan keluarga, perayaan hari raya dan acara di kantor pemerintah selalu dihidangkan makanan khas Papua.

Motivasi Bertani Masyarakat

Memanfaatkan kembali kebun atau ladang pertanian yang ditinggalkan selama perubahan pola makan pada masyarakat Papua Barat. Tanaman ubi-ubian (ubi jalar, singkong, dan keladi) serta pisang merupakan bahan makanan pokok bagi masyarakat Papua sehingga seluruh tenaga dan waktu dicurahkan dalam kegiatan budidaya seperti membuka lahan, membakar, mengolah tanah, menanam, menjaga, dan mengambil hasilnya. Kegiatan pertanian di Papua berlangsung dari jam 07.00 - 17.00 kecuali pada hari minggu karena hari ibadah di gereja.

Berkumpul kembali ikatan keluarga dalam kegiatan berkebon atau berladang. Bagi masyarakat Papua berkebon atau berladang merupakan kegiatan kolektif yang dilakukan oleh keluarga dalam suatu marga/klen/suku. Kegiatan membuka lahan, menanam, dan panen dilakukan secara bergotong royong.

Meningkatkan produksi pertanian masyarakat lokal Papua untuk kebutuhan hidup keluarga dan menambah pendapatannya. Motivasi bertani yang tinggi akan diikuti oleh produksi yang tinggi pula. Produksi selain digunakan untuk konsumsi sendiri juga dijual ke pasar yang berlaku hukum: semakin tinggi permintaan dan harga menguntungkan maka petani termotivasi untuk meningkatkan produksinya.

Strategi Penguatan Kelembagaan Pertama adalah menguatkan peran serta media komunikasi cetak (koran, brosur dan poster), media audio (radio), dan audio visual (televisi). Ketiga jenis media ini sudah menyebarkan di tengah masyarakat Papua sebagai media hiburan, namun belum dimanfaatkan sebagai alat sosialisasi dan pendidikan keanekaragaman pangan lokal Papua.

Kedua, menguatkan perilaku dan gaya hidup baik melalui falsafah makan dalam keluarga. Kepala keluarga bisa bertemu dengan anggota keluarga

ketika sedang berada di meja makan. Tata cara makan dengan melihat hirarki dengan memberi kehormatan kepada orang yang dituakan. Anak belum bisa makan kalau bapak dan ibu belum makan, makanan tidak boleh disisahkan, sebelum makan harus cuci tangan adalah contoh aturan dalam keluarga.

Ketiga, menguatkan peran serta lembaga masyarakat adat untuk memproteksi nilai-nilai budaya pertanian lokal yang positif. Peran LMA (Lembaga Masyarakat Adat) bukan hanya mengatur tentang penyelesaian sengketa adat, hukum adat, dan perdamaian tetapi lebih luas lagi ikut serta menjaga nilai-nilai budaya pertanian lokal supaya anggota/pengikut adat yakin bahwa mereka hidup melalui pertanian.

Keempat, menguatkan peran dan fungsi lembaga agama, lembaga penyuluhan dan pelatihan pertanian, Posyandu, dan Koperasi pada tingkat kampung. Lembaga gereja sangat efektif untuk mensosialisasikan program pangan lokal. Inovasi dan motivasi pertanian terus dilakukan oleh penyuluh dengan pendekatan yang persuasif dan kreatif. Posyandu dihidupkan kembali dan Koperasi berperan memasarkan produksi pertanian dan budaya menabung bagi petani.

Terakhir, menguatkan peran Pemerintah Daerah sebagai fasilitator dan motivator pembangunan pertanian. Kemandirian petani dipengaruhi oleh kebijakan pemerintah dalam bentuk regulasi terhadap pertanian pangan lokal pada sub sistem ketersediaan, distribusi dan konsumsi serta memberi recognition terhadap petani.

Masih banyak hal yang ingin kita perbuat di Tanah ini: "Kapan lagi kalau bukan sekarang, siapa lagi kalau bukan kita orang". Semoga

Penulis adalah Dosen Ilmu Penyuluhan dan Komunikasi Pembangunan FPPK-Unipa