

**KEARIFAN LOKAL SUKU KAMORO DALAM PEMANFAATAN
SUMBER DAYA PERIKANAN DI DISTRIK MIMIKA TIMUR JAUH PAPUA**

[Local wisdom of Kamoro Tribe in utilizing of fishery resources
in District Mimika Timur Jauh, Papua]

Selvi Tebaiy^{1✉}, Agnestesya Manuputty²⁾

¹⁾Jurusan Perikanan, FPIK Universitas Papua

²⁾Jurusan Kelautan FPIK Universitas Papua
s.tebay@unipa.ac.id

ABSTRAK

Kearifan lokal merupakan suatu bentuk kearifan lingkungan yang ada dalam kehidupan bermasyarakat di suatu tempat atau daerah. Kearifan lokal juga didefinisikan sebagai tata nilai atau perilaku hidup masyarakat lokal dalam berinteraksi dengan lingkungan tempatnya hidup secara arif. Kajian ini mengidentifikasi praktek kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya kepiting, tambelo, kerang-kerangan dan ikan oleh masyarakat di Kampung Omawita dan Fanamo. Pengumpulan data dilaksanakan pada 6-9 Juli 2017, dengan metode observasi dan wawancara langsung berdasarkan kuisioner yang sudah disiapkan. Responden kunci sebanyak 10 orang, mereka merupakan masyarakat asli Kampung Omawita dan Fanamo yang memanfaatkan sumber daya perikanan berdasarkan kearifan lokal Suku Kamoro. Dua jenis data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder, dianalisis secara deskriptif untuk memperoleh informasi yang obyektif mengenai praktek kearifan lokal. Hasil studi ini menunjukkan bahwa terdapat 5 praktek kearifan lokal yaitu penggunaan alat tangkap ikan, alat pengumpul kerang, pemilihan jenis mangrove sebagai habitat bagi tambelo, persepsi nilai gizi tambelo dan cara pengemasan tradisional kepiting bakau. Kearifan lokal menjadi salah satu komponen yang menunjang keberlangsungan kehidupan suatu komunitas masyarakat dan keberlanjutan sumber daya. Masyarakat Suku Kamoro memanfaatkan sumber daya perikanan secara berkelanjutan terdokumentasi dalam praktek kearifan lokal.

Kata kunci: Kearifan lokal, keberlanjutan, Mimika, Papua, Suku Kamoro,

ABSTRACT

Local wisdom is a form of environmental wisdom that exists in community life in a place or area. It is also defined as values or behavior of local people living in interacting with the environment where he lived wisely. This study identifies how to apply local wisdom in utilization of crab, tambelo, shellfish and fish resources by communities in Omawita and Fanamo villages. Data collection was conducted on July 6-9, 2017, with observation method and direct field interview based on prepared questionnaires. Key respondents consist of ten people, they are indigenous people from Omawita and Fanamo villages who utilized fishery resources that based on Kamoro's local wisdom. Two kinds of data were primary and secondary and analyzed descriptively to find the objective information of local wisdom. The result of study showed that there are five practices of local wisdom namely using of fishing gears, identifying species mangrove that as habitat of tambelo, perception about nutrition of tambelo and traditional packaging of mangrove crabs. Local wisdom is one of components to support community livelihood and sustainability of resources. Kamoro tribe utilizes fishery resources in sustainable way is documented in local wisdom practices.

Keywords: Local wisdom, Kamoro Tribe, sustainability, Mimika, Papua

Pendahuluan

Pengetahuan lokal merupakan aspek kognitif di dalam institusi pengelolaan sumber daya. Aspek ini dijadikan landasan bagi penguatan aspek regulasi yakni aspek yang memuat aturan main, hak, kewenangan, sanksi dan monitoring (Solihin & Satria, 2007). Jadi sebuah aturan dalam pengelolaan sumberdaya muncul didasarkan pada pengetahuan yang dimiliki. Aturan-aturan yang muncul dalam pengelolaan modern seperti MPA (*Marine Protected Area*) tentu didasarkan pada pengetahuan modern (*sains*) (Adrianto, 2011).

Aturan-aturan yang muncul dalam sistem pengelolaan tradisional didasarkan pada pengetahuan lokal yang dimiliki masyarakat. Sebagai contoh sistem buka-tutup dalam sasi dan munculnya aturan larangan atau pembolehan untuk menangkap ikan dalam periode waktu tertentu didasarkan pada pengetahuan tradisional masyarakat setempat tentang sumberdaya. Sangsi yang diberikan dalam sistem sasi (Maluku dan Papua) memasukan pihak gereja dan adat sebagai otoritas tertinggi dalam melakukan pengawasan oleh karena itu sasi disebut dengan istilah sasi gereja dan adat.

Praktek-praktek pengelolaan sumberdaya perikanan berbasiskan kearifan lokal di Indonesia seperti sasi laut berbasis masjid di Pulau Ambalau Kabupaten Buru Selatan, Eksklusivisme rompong di Pulau Barrang Caddi Kota Makasar, Awig-Awig di Lombok Barat Bagian Utara, Hukum Adat Laot atau panglima laot di Provinsi NAD, pengelolaan ekosistem laut dangkal berbasis sea farming di Pulau Panggang Kepulauan Seribu DKI Jakarta, masyarakat Lamera dan tradisi berburu paus, mane'e Kabupaten Talaud Sulawesi Utara, mina bada lestari; penjaga gawang ko-manajemen perikanan Danau Maninjau Sumatera Barat dan pengelolaan daerah perlindungan laut Irwor Ikwan Iba Kabupaten Raja Ampat Papua Barat (penerapan perdes yang diperkuat sasi) (Adrianto, 2011).

Di Teluk Youtefa Jayapura ditemukan adanya pola pemanfaatan yang terbentuk akibat nilai sosial budaya yang diyakini oleh masyarakat lokal. Pembagian peran antara perempuan dan laki laki dalam memiliki akses terhadap sumberdaya di dalam Teluk ini berdasarkan kepada kearifan lokal masyarakat Youtefa dalam pemanfaatan sumber daya laut tersebut (Tebaiy 2013; Tebaiy *et al.* 2015).

Tambelo adalah sebutan kepada jenis hewan yang termasuk dalam suku tereidinidae yang merupakan kelompok moluska dari kelas bivalvia, yang secara umum mempunyai kebiasaan merusak kayu (mangrove) yang telah patah. Pemanfaatan tambelo oleh sebagian besar masyarakat Papua dengan memanfaatkannya sebagai sumber protein untuk melanjutkan pekerjaan saat melakukan aktivitas pengumpulan biota di ekosistem mangrove.

Interaksi pemanfaatan tambelo oleh masyarakat Papua, dibangun berdasarkan pemahaman lokal masyarakat sejak turun temurun. Pemanfaatan tersebut di dibangun diatas sebuah nilai kepercayaan masyarakat terhadap sumber daya. Pemanfaatan secara arif dan bijaksana yang dilakukan oleh masyarakat lokal merupakan suatu upaya konservasi biota dan habitat yang ada. Pemanfaatan

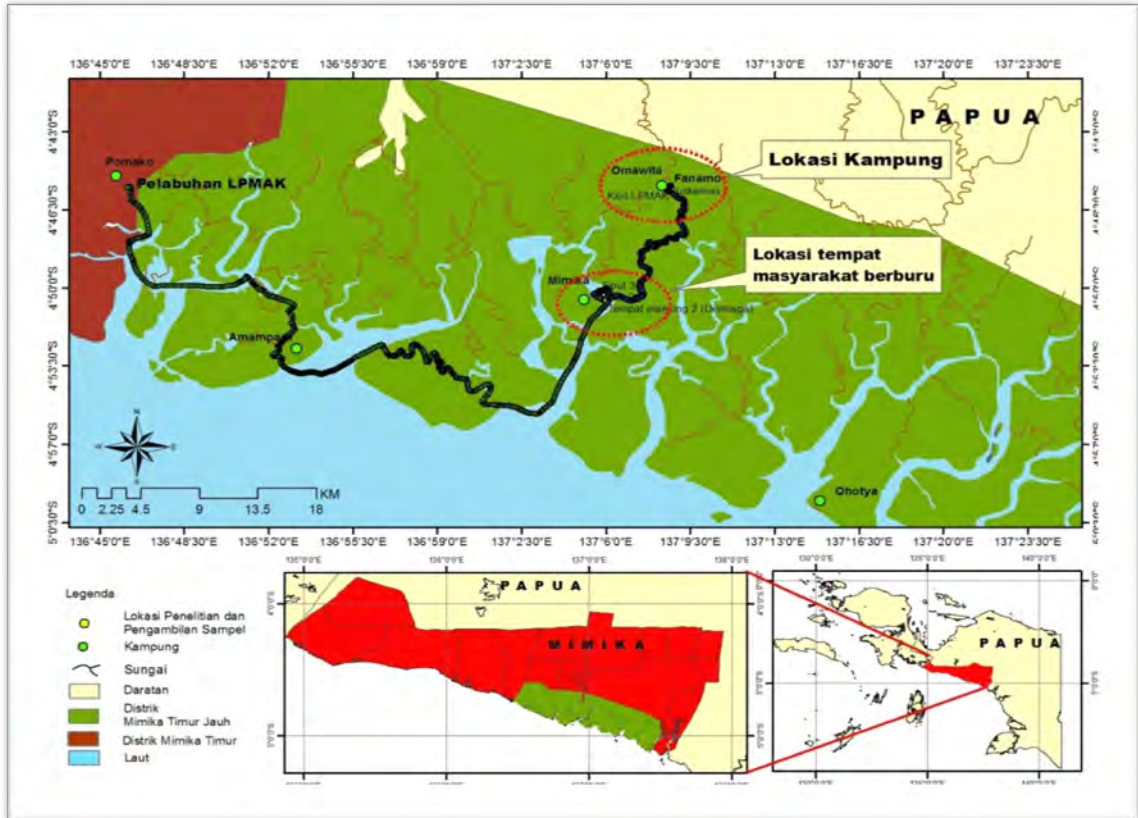
tambelo oleh masyarakat Papua ditemukan di beberapa daerah seperti Manokwari, Teluk Wondama dan pesisir Mimika. Pemanfaatan langsung yang dilakukan sebagai bahan makanan saat masyarakat berada pada dusun atau kebun mereka.

Mengidentifikasi praktek kearifan lokal dalam pemanfaatan sumberdaya kepiting, tambelo, kerang-kerangan dan ikan oleh Suku Kamoro di Kampung Omawita dan Fanamo.

Bahan dan metode

Pengumpulan data dilaksanakan pada 6-9 Juli 2017, di Kampung Omawita dan Kampung Fanamo. Pendekatan yang dipergunakan dalam penelitian ini pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif merupakan suatu paradigma penelitian untuk mendeskripsikan peristiwa, perilaku orang atau suatu keadaan tempat tertentu secara rinci dan mendalam yang diungkapkan dalam bentuk narasi. Penelitian ini dilakukan dengan penekanan pada penelahan deskriptif dengan metode induktif kualitatif-fenomenologi.

Metode ini dimaksudkan untuk memberikan penjelasan dan uraian berdasarkan data dan informasi dari fenomena-fenomena yang diperoleh dari hasil penelitian atau sesuatu obyek yang diteliti. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder, penentuan responden secara *purposive sampling* untuk menentukan aktor kunci.



Gambar 1. Lokasi Penelitian

Jumlah responden yang diwawancarai adalah 10 orang. Responden kunci digunakan apabila peneliti sudah memahami informasi awal tentang objek penelitian maupun informan penelitian, sehingga membutuhkan responden kunci untuk memulai melakukan wawancara atau observasi. Responden kunci adalah mereka masyarakat asli Kampung Omawita dan Fanamo yang memanfaatkan sumberdaya perikanan berdasarkan kearifan lokal suku Kamoro. Dua jenis data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder.

Analisis data dilakukan berdasarkan hasil pengamatan, wawancara dan studi dokumentasi tentang pola interaksi masyarakat suku Kamoro dalam pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya perikanan berdasarkan kearifan lokal yang dianalisis secara deskriptif. Tujuan analisis deskriptif adalah memperoleh informasi yang obyektif mengenai praktek kearifan lokal yang berlangsung turun temurun dalam Suku Kamoro terhadap sumberdaya Perikanan yang ada pada kampung dan dusun mangrove.

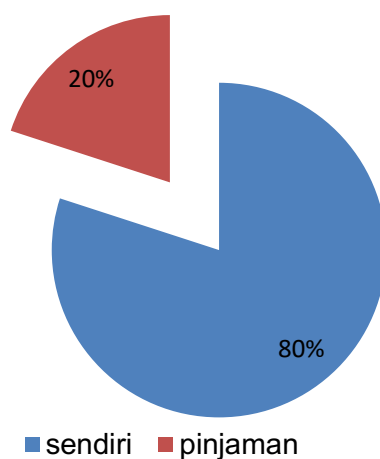
Hasil dan Pembahasan

Hasil

Hasil studi ini menunjukkan bahwa terdapat 5 praktek kearifan lokal yaitu:

(1) Teknik penangkapan ikan

Masyarakat Kampung Omawita dan Fanamo Kabupaten Mimika memiliki alat tangkap ikan dalam skala rumah tangga. Kepemilikannya sebanyak 20% adalah milik orang lain dan sebanyak 80% adalah milik sendiri.



Gambar 2. Kepemilikan alat tangkap

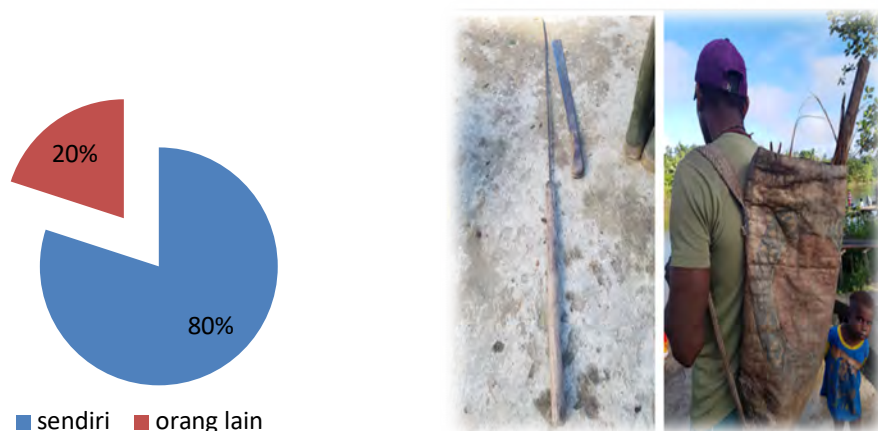
Beberapa alat tangkap yang digunakan oleh masyarakat kampung Omawita dan Fanamo antara lain pancing, tali nelon, jaring insang dan perahu kayu (Gambar 3).

2) Alat pengumpul kerang

Masyarakat Kampung Omawita dan Fanamo memiliki alat pengumpul kerang yang berasal dari kepemilikan sendiri sebanyak 80% dan sebanyak 20% adalah milik orang lain yang digunakan saat melakukan upaya pengumpulan kerang. Kepemilikan alat pengumpul kerang (bia) terdiri dari tas yang dibuat dari karung, pesi pencapit (Gambar 4).



Gambar 3. Armada dan alat tangkap yang digunakan masyarakat

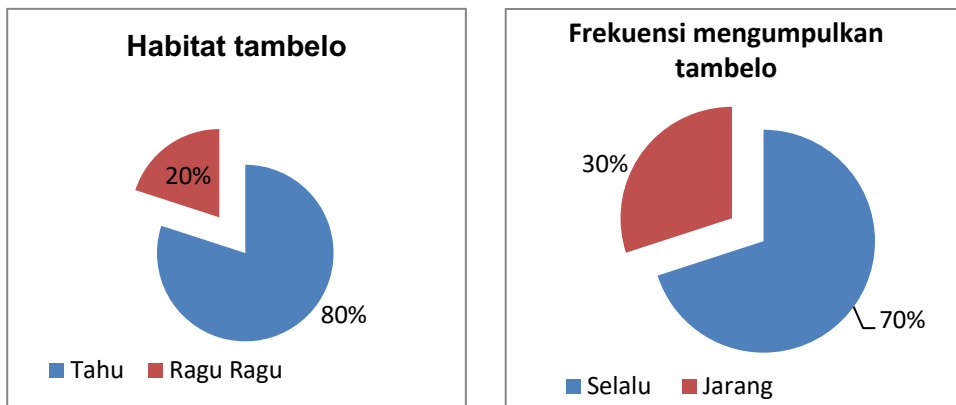


Gambar 4. Kepemilikan dan perlengkapan alat pengumpul kerang

3) Pemilihan jenis mangrove sebagai habitat bagi tambelo

Masyarakat suku Kamoro mengumpulkan tambelo pada dusun atau hutan mangrove yang ada dengan frekuensi 30% responden jarang mengambil tambelo dan 70% responden mengambil tambelo pada dusun keluarga yang dimiliki. Masyarakat sebanyak 20% ragu-ragu akan di mana habitat tambelo dan 80% masyarakat (responden) tahu tentang habitat tambelo.

Jenis mangrove yang dimanfaatkan oleh masyarakat suku kamoro adalah dari jenis mangrove *Rhizophora* sp.. Mangrove merupakan salah satu lokasi yang menjadi sumber mata pencarian masyarakat yang wajib dikembangkan dan dilestarikan. Hasil studi di beberapa daerah menunjukkan bahwa keberadaan hutan mangrove sangat memberikan manfaat pada masyarakat pesisir berupa barang yang didapat melalui peningkatan hasil tangkapan dan perolehan kayu mangrove (Krausse *et. al.*2008), selain itu kawasan tersebut menyediakan jasa lingkungan yang sangat besar, yaitu perlindungan pantai dari badai dan erosi (Martinuzzi *et. al.* 2009). Oleh karena peranannya yang penting ini dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sebagai tempat mencari nafkah.



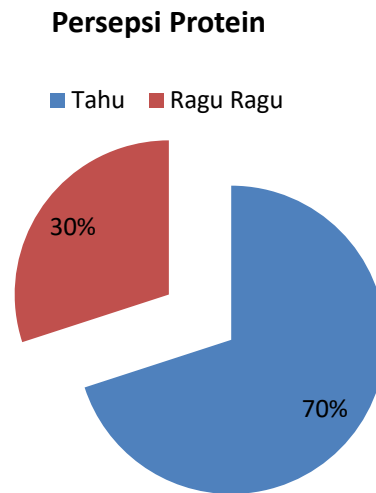
Gambar 5. Habitat tambelo dan frekuensi mengumpulkan tambelo



Gambar 6. Pemilihan pohon mangrove sebagai habitat tambelo

4) Persepsi nilai gizi tambelo

Masyarakat sebanyak 30% responden memiliki persepsi ragu-ragu bahwa tambelo memiliki kadar protein yang tinggi, sedangkan 70% responden (masyarakat) suku Kamoro mengetahui bahwa tambelo memiliki protein yang tinggi. Hal ini dengan memberikan respon bahwa setelah memakan tambelo mereka mendapatkan kekuatan untuk menyelesaikan pekerjaan sampai sore hari.



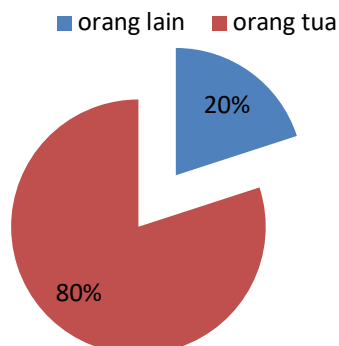
Gambar 7. Persepsi responden terhadap kegunaan tambelo



Gambar 8. Cara memanfaatkan tambelo oleh masyarakat suku Kamoro

5) Cara pengemasan kepiting bakau secara tradisional

Pemilihan Jenis Kepiting



Gambar 9. Cara pengemasan kepiting oleh Suku Kamoro

Pembahasan

Tambelo (*Bactronophorus thoracites*) dikonsumsi oleh masyarakat Papua pada umumnya dengan cara dimakan langsung di dalam hutan mangrove setelah dibersihkan isi dalam perut dan kemudian dibersihkan di air yang terdapat di dalam hutan mangrove tempat masyarakat mengambil tambelo. Persepsi masyarakat Papua bahwa tambelo memiliki kandungan gizi yang tinggi. Komposisi kimia pada tambelo segar yang berasal dari perairan Andai, Kabupaten Manokwari memiliki kadar protein 7,2 %, karbohidrat 7,72%. Tambelo segar yang berasal dari daerah Bangka memiliki kandungan gizi yaitu kadar air 73,60%, protein 1,04%, lemak 4,29%, abu 4,05% dan karbohidrat 17,02% (Syaputra *et al.* 2007). Selain itu juga dilaporkan bahwa kecilnya nilai kadar protein disebabkan tambelo diduga dalam keadaan memijah sehingga mengakibatkan juga nilai kadar lemak meningkat. Meskipun demikian khususnya di Indonesia, tambelo belum banyak diteliti baik senyawa bioaktif maupun kandungan gizinya. Tambelo termasuk di dalam famili Teredinidae dan Kelas Bivalvia. Tambelo adalah salah satu obat tradisional yang telah lama digunakan oleh masyarakat Papua, namun komposisi kimia dari tambelo

belum banyak diketahui, sehingga perlu dilakukan penelitian komposisi kimia (Leiwakabessy *et al.* 2013).

Jasa ekosistem yang diberikannya hutan mangrove di Distrik Mimika Timur telah dipraktikkan oleh masyarakat Suku kamoro berdasarkan nilai kearifan lokal. Dalam kearifan lokal terkandung pula kearifan budaya lokal. Kearifan budaya lokal sendiri adalah pengetahuan lokal yang sudah sedemikian menyatu dengan sistem kepercayaan, norma dan budaya serta diekspresikan dalam tradisi dan mitos yang dianut dalam jangka waktu yang lama. Kearifan lokal yang adalah dasar untuk pengambilan kebijakan pada level lokal di bidang pengelolaan sumberdaya perikanan.

Pemanfaatan sumber daya perikanan pada ekosistem mangrove oleh masyarakat Kamoro, diekspresikan dalam tradisi atau budaya yang telah dianut. Penggunaan alat tangkap ikan dan pengumpul kerang secara tradisional dalam durasi waktu yang lama juga dipengaruhi oleh kepercayaan yang dibangun dalam komunal tertentu. Aktivitas pemanfaatan sumber daya perikanan seperti ikan dan kerang kerangan atau yang disebut “bia” yang dilakukan masyarakat Kamoro belum berorientasi pada pasar. Salah satu kendalanya adalah tingkat pendidikan. Hal ini diyakini sangat berpengaruh terhadap kecakapan, tingkah laku dan sikap seseorang, dan hal ini semestinya terkait dengan tingkat pendapatannya seseorang. Artinya secara rata-rata makin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka makin memungkinkan orang tersebut memperoleh pendapatan yang lebih tinggi (Tarigan, 2006).

Orientasi ke pasar dari hasil pemanfaatan sumber daya perikanan pada suku kamoro terlihat kepada pemanfaatan kepiting bakau “karaka”. Pengemasan yang dilakukan oleh masyarakat Kamoro dengan menggunakan daun mangrove jenis *Rhizophora* sp. dan diikat dengan tali daun nipa yang ada dalam dusun tempat mencari bagi masyarakat Kamoro. Pemilihan jenis mangrove sebagai habitat tambelo diketahui oleh masyarakat bahwa pohon yang telah patah dan lapuk maka di dalam pohon tersebut terdapat tambelo. Masyarakat mengetahui bahwa jenis pohon mangrove yang buahnya panjang itulah yang ditempati oleh tambelo. Pengambilan kepiting dilakukan berdasarkan ukuran yang dapat diambil sesuai dengan permintaan pasar biota kepiting bakau oleh pedagang pengumpul yang ada di ibu kota Distrik Manasari.

Masyarakat Kamoro memiliki persepsi bahwa tambelo memiliki nilai gizi yang tinggi. Saat bekerja mencari karaka, bia dan ikan, mereka akan mengambil tambelo untuk dikonsumsi sebagai makan siang mereka. Masyarakat kamoro memahami bahwa tambelo mampu memberikan kekuatan bagi mereka untuk menyelesaikan kerja selama satu hari tersebut. Hasil penelitian tentang kandungan gizi tambelo telah dilakukan dan menunjukkan tingkat persentase protein sebesar 7,2% (Leiwakabessy *et al.* 2013).

Kesimpulan

Ada lima praktek kearifan lokal masyarakat Suku Kamoro dalam memanfaatkan jasa lingkungan yang disediakan oleh ekosistem mangrove yaitu penggunaan alat tangkap ikan dan kerang kerangan, pengemasan kepiting bakau, penentuan habitat tambelo dan persepsi masyarakat tentang nilai gizi tambelo.

Persantunan

Ucapan Terima Kasih di sampaikan kepada Lembaga Pelayanan Masyarakat Amungme Kamoro atas kerjasama dengan UNIPA dalam kegiatan monitoring Program Pengembangan Ekonomi Kampung Tahun 2016.

Daftar pustaka

- Adrianto L. 2011. Kontruksi lokal pengelolaan sumberdaya perikanan di Indonesia. IPB Press
- Solihin A & Satria A. 2007. Hak Ulayat Laut di Era Otonomi Daerah Sebagai solusi pengelolaan Perikanan Berkelanjutan. Kasus awig awig di lombok barat. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*.
- Krauss KW, Lovelock CE, McKee KL, Lopez-Hoffman L, Ewe SM, Sousa WP. 2008. Environmental drivers in mangrove establishment and early development: a review. *Aquatic Botany*, 89(2): 105-127.
- Leiwakabessy J, Hardjito, Purwaningsih. 2013. Komposisi kimia tambelo (*Bactronophorus Thoracites*) di perairan Manokwari. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1):57-68.
- Martinuzzi A, Francescutti C, Leonardi M, Kostanjsek NFI. 2009. Eight years of ICF in Italy: Principles, results and future perspectives. *Disability and Rehabilitation*, 31(SUPPL. 1):S4-S7.
- Tarigan R. 2006. Pengaruh tingkat pendidikan terhadap tingkat pendapatan perbandingan antara empat hasil penelitian. *Jurnal Wawasan*, 11(3): 21-27.
- Syaputra D, Ibrahim B, Poernomo D. 2007. Produk fermentasi ikan dari cacing kapal *Bactronophorus* sp. segar. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 1: 12-14.
- Tebaiy S. 2013. Pola pemanfaatan sumber daya perikanan oleh masyarakat Teluk Youtefa Jayapura Papua. Prosiding Seminar Nasional Riset dan Kebijakan sosial ekonomi Kelautan dan perikanan. UNDIP Semarang.
- Tebaiy S, Yulianda F, Fachrudin A, Ismudi M. 2015. Manjo customary law in fisheries management system at Youtefa Bay, Jayapura Papua. *Australasian Journal of Social Science*, 1(1): 34-41.