

Pemberdayaan Pewarisan dan Pelatihan Pengelolaan Kuliner Lokal Sagu Pisang kukus (*Em Nime Ouw*) Orang Ayapo

*Empowerment of Heritage and Management Training of Local Culinary
Sago Steamed Banana (Em Nime Ouw) of the Ayapo People*

Simon Abdi K. Frank^{1*}, Usman Idris¹, Marlina Flassy¹, Nona Riri Indarti², Andreas Abisay³,
Selfi Yeimo⁴

¹Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih, Indonesia

² Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih, Indonesia

³Departemen Ilmu Administrasi Publik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas
Cenderawasih, Indonesia

⁴ Program Magister Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih,
Indonesia

* Correspondence e-mail; simmon_frank@yahoo.co.id

Article history

Submitted: 2025/05/14; Revised: 2025/07/12; Accepted: 2025/08/08

Abstract

The diversity of Indonesian culinary flavors has become a distinct identity for the region, this local culinary food can be easily found from Sabang to Merauke. This community service activity aims to empower and pass on the skills of managing local culinary arts, namely Steamed Banana Sago (*Em Nime Ouw*), to the Ayapo community, especially the younger generation. The problem faced is the declining interest of the younger generation in preserving traditional culinary due to the dominance of instant foods and the flow of modernization. The method used in this activity is Participatory Action Research (PAR), with live demonstrations by traditional leaders and elderly women who are still actively involved in making traditional culinary. This activity is carried out in a participatory manner, involving local youth in the entire production process, from selecting ingredients (red sago flour, ripe bananas, coconut water), mixing, wrapping with farofe leaves, to steaming in a traditional stove. The results of the activity show that the demonstrative approach successfully increases practical understanding and cultural awareness among the younger generation, while fostering pride in local culinary identity. In addition, strengthening cultural values through culinary media opens up new economic opportunities based on sustainable local gastronomic tourism.

Keywords

Empowerment of Heritage, Local Culinary, Management Training.



© 2025 by the authors. This is an open-access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

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). 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.

Solusi pemberdayaan pewarisan dan pelatihan pengelolaan kuliner Lokal Sagu Pisang Kukus (*Em Nime Ouw*) Orang Ayapo. di Kampung Ayapo, 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.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Participation Action Research (PAR) yang meliputi 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.

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

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, 200). 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). 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).

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 Miea* (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, 2015).

Demonstrasi pembuatan kuliner sagu pisang kukus atau *Em Nime Ouw* merupakan inti dari program pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kampung Ayapo, sebagai upaya revitalisasi budaya pangan lokal yang mulai meredup akibat pengaruh modernisasi. Proses demonstrasi ini bukan sekadar aktivitas kuliner biasa, melainkan merupakan bentuk

pewarisan nilai-nilai kultural kepada generasi muda agar memahami warisan leluhur mereka secara holistik dan aplikatif. Dalam kegiatan ini, orang tua-tua sebagai penjaga tradisi kuliner menjadi aktor utama yang menampilkan secara langsung seluruh rangkaian pembuatan makanan khas tersebut, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan, hingga proses pengukusan dan penyajian. Generasi muda dilibatkan secara aktif sebagai peserta untuk mengalami langsung prosesnya, bukan hanya menjadi penonton, sehingga proses belajar menjadi lebih kontekstual dan interaktif (Flassy et al., 2022). Hal ini penting karena pengetahuan kuliner lokal seperti ini umumnya bersifat tacit, yang hanya bisa diwariskan secara efektif melalui praktik langsung dan keterlibatan emosional. Oleh karena itu, pendekatan demonstratif sangat sesuai untuk menjembatani transfer kearifan lokal dalam konteks sosial budaya masyarakat adat (Ilham et al., 2021).

Pelaksanaan demonstrasi ini diawali dengan pengenalan bahan-bahan pokok pembuat *Em Nime Ouw*, yang terdiri dari tepung sagu merah (*fi hasai*), pisang matang (*em*), dan air kelapa tua yang berfungsi sebagai pelarut alami serta pemberi cita rasa khas. Bahan-bahan ini bukan hanya dipilih karena nilai gizinya, tetapi juga memiliki makna simbolis dalam kosmologi lokal masyarakat Sentani, seperti halnya pisang dan sagu yang dalam mitologi lokal dipercaya sebagai simbol kehidupan dan kesuburan (Ruhulesin, 2015). Para peserta diperlihatkan cara menyiapkan tepung sagu dengan benar, termasuk teknik mencampurnya dengan air kelapa secara proporsional agar tekstur adonan tidak terlalu keras atau lembek. Setelah itu, pisang matang dihancurkan lalu dicampurkan ke dalam adonan secara perlahan, dengan menggunakan tangan secara langsung untuk memastikan campuran benar-benar merata. Di sinilah aspek pembelajaran praktis menjadi sangat penting, karena penggunaan tangan dalam mengaduk adonan bukan hanya teknik memasak, tetapi juga bentuk penghormatan terhadap makanan sebagai bagian dari kehidupan yang sakral. Pendekatan berbasis budaya seperti ini sangat selaras dengan konsep gastronomi lokal sebagai sarana pelestarian identitas kultural (Bagaihing & Mantolas, 2021).

Tahap berikutnya dalam demonstrasi adalah proses pembungkusan adonan menggunakan daun *farofe*, sejenis daun tradisional yang memiliki aroma khas dan biasa digunakan oleh masyarakat Ayapo untuk membungkus makanan. Daun ini terlebih dahulu dibersihkan dan dilayukan dengan cara dipanaskan agar lebih lentur dan tidak mudah sobek saat digunakan untuk membungkus adonan. Pembungkusan dilakukan secara telaten, dengan melipat daun dari sisi ke sisi dan mengikatnya agar tidak terbuka selama proses pengukusan. Tahapan ini sangat penting karena selain memastikan bentuk makanan tetap utuh, daun *farofe* juga memberikan aroma khas yang meningkatkan citarasa sagu pisang kukus tersebut. Seluruh proses ini dilaksanakan di atas tungku tradisional menggunakan kayu bakar dan sabut kelapa sebagai bahan bakar, yang menunjukkan komitmen komunitas dalam mempertahankan cara memasak yang ramah lingkungan dan penuh nilai budaya. Metode memasak tradisional ini memperlihatkan bagaimana ekologi lokal terintegrasi dalam praktik kuliner sehari-hari sebagai bagian dari etnobotani kuliner (Setiawan et al., 2020).

Penggunaan tungku dan bahan bakar alami juga dimaksudkan untuk memperlihatkan

keberlanjutan praktik kuliner berbasis budaya, sekaligus mendemonstrasikan alternatif energi masak yang hemat dan minim polusi kepada generasi muda. Proses pengukusan biasanya memakan waktu sekitar satu hingga dua jam tergantung dari ketebalan adonan dan ukuran bungkusannya, yang menunjukkan bahwa kesabaran merupakan bagian penting dari proses memasak tradisional ini. Selama menunggu adonan matang, fasilitator memberikan penjelasan mengenai makna budaya dan simbolisme di balik makanan tersebut, seperti hubungan antara bahan makanan dengan lingkungan dan siklus hidup manusia dalam pandangan kosmologis masyarakat Ayapo. Kegiatan semacam ini sangat berharga dalam membentuk kesadaran ekologis sekaligus etnopedagogi yang membangun sikap hormat terhadap alam dan budaya sendiri. Adonan yang telah matang lalu dibuka dan disajikan kepada seluruh peserta, yang kemudian mencicipinya bersama dalam suasana kolektif yang memperkuat nilai kebersamaan. Kegiatan kuliner ini sejalan dengan prinsip-prinsip wisata gastronomi lokal yang tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga pengalaman budaya yang menyeluruh (Primasari & Siswojo, 2012).

Secara pedagogis, kegiatan demonstrasi kuliner ini menggunakan pendekatan partisipatif transformatif, di mana peserta bukan hanya sebagai penerima informasi, tetapi juga sebagai subjek aktif dalam proses belajar yang terintegrasi dengan pengalaman dan konteks hidup mereka. Pengetahuan yang diperoleh melalui praktik langsung semacam ini akan lebih mudah diinternalisasi oleh peserta, terutama generasi muda, karena melibatkan unsur emosional, kinestetik, dan sosial secara bersamaan. Model ini telah terbukti efektif dalam upaya pelestarian pengetahuan tradisional, sebagaimana terlihat dalam studi etnografi pelatihan kuliner lokal di Papua Barat dan Maluku (Flassy et al., 2022; Ilham et al., 2021). Dalam konteks ini, demonstrasi bukan hanya sarana pelatihan teknis, tetapi juga alat untuk menumbuhkan rasa bangga terhadap identitas budaya yang mulai terpinggirkan. Pembelajaran seperti ini sangat diperlukan dalam masyarakat adat yang tengah menghadapi tantangan dari arus globalisasi dan homogenisasi budaya yang menggerus kearifan lokal. Maka dari itu, pendekatan pendidikan berbasis budaya dalam bentuk demonstrasi kuliner menjadi solusi konkret dalam upaya pelestarian identitas dan keberlanjutan sosial komunitas adat (Chao, 2021).

Akhirnya, kegiatan ini tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan sagu pisang kukus, tetapi juga berdampak jangka panjang dalam memperkuat ketahanan budaya masyarakat Ayapo. Dengan pelibatan aktif lintas generasi dalam proses kuliner, kegiatan ini berhasil menciptakan ruang belajar yang kolaboratif dan membangun dialog antar generasi yang selama ini mulai renggang. Keterlibatan langsung pemuda dalam kegiatan ini menunjukkan adanya potensi untuk menjadikan kuliner lokal sebagai sumber inovasi ekonomi sekaligus alat diplomasi budaya dalam ranah pariwisata. Ke depan, Em Nime Ouw dapat dikembangkan sebagai produk unggulan destinasi wisata berbasis budaya di Kabupaten Jayapura, dengan mengusung narasi sejarah dan nilai-nilai sakral yang melekat padanya. Oleh sebab itu, demonstrasi ini bukan hanya praktik kuliner biasa, tetapi sebuah strategi kebudayaan dalam

menjaga keberlanjutan identitas komunitas adat di tengah arus perubahan. Penelitian-penelitian terbaru menunjukkan bahwa pendekatan semacam ini sangat penting untuk menciptakan daya tarik wisata berbasis komunitas yang berkelanjutan (Ilham et al., 2021; Setiawan et al., 2020).

Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa metode partisipatif berbasis demonstrasi terbukti efektif dalam memperkuat proses transfer pengetahuan kuliner lokal kepada generasi muda. Temuan ini memperkuat hasil dari program serupa yang dilakukan oleh Wahyuni et al. (2021) di komunitas adat Bajo, Sulawesi, di mana pendekatan berbasis partisipasi dan keterlibatan langsung dalam praktik budaya mempercepat proses pewarisan kearifan lokal. Dalam konteks Ayapo, keberhasilan program ini juga dapat dianalisis melalui kerangka teori *Situated Learning* dari Lave dan Wenger (1991), yang menekankan bahwa pembelajaran yang bermakna terjadi ketika individu berpartisipasi aktif dalam praktik sosial komunitasnya. Oleh karena itu, melibatkan pemuda Ayapo secara langsung dalam pembuatan Em Nime Ouw menjadi strategi yang tepat untuk memperkuat keterlibatan mereka dalam pelestarian budaya lokal.

Lebih lanjut, keberhasilan pengabdian ini juga sejalan dengan teori *Cultural Capital* yang dikemukakan oleh Pierre Bourdieu (1986), yang menyatakan bahwa praktik budaya seperti kuliner tradisional memiliki nilai simbolik yang dapat dikapitalisasi untuk membangun identitas sosial dan ekonomi komunitas. Pelatihan kuliner Em Nime Ouw bukan hanya memperkenalkan kembali keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut, menjadikannya sebagai aset budaya yang dapat diposisikan dalam industri pariwisata kuliner. Ini sesuai dengan hasil penelitian Siregar dan Kleden (2022) mengenai gastronomi lokal di Nusa Tenggara Timur, di mana kuliner berbasis budaya terbukti mampu menjadi identitas ekonomi alternatif masyarakat lokal.

Selain itu, pendekatan pendidikan berbasis demonstrasi yang digunakan juga mencerminkan teori *Experiential Learning* dari Kolb (1984), yang menekankan pentingnya pengalaman langsung sebagai inti dari proses belajar. Dalam hal ini, proses meraba, mencampur, membungkus, dan mengukus sagu pisang bukan hanya tindakan teknis, tetapi pengalaman kultural yang menyatu dalam konteks kehidupan masyarakat Ayapo. Temuan ini juga diperkuat oleh studi Sulistyorini (2020) yang menunjukkan bahwa pendidikan berbasis praktik kultural memiliki dampak yang lebih kuat terhadap internalisasi nilai dan keterampilan dibandingkan pendekatan berbasis ceramah.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, pengembangan produk kuliner lokal sebagai bagian dari destinasi wisata berbasis budaya telah menjadi strategi yang terbukti dalam berbagai studi pengabdian masyarakat. Contohnya, penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati et al. (2021) di daerah Minangkabau menunjukkan bahwa pelatihan kuliner tradisional tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis perempuan lokal, tetapi juga memperkuat identitas budaya mereka sekaligus membuka peluang pasar wisata. Dalam konteks Ayapo, potensi Em Nime Ouw untuk dikembangkan sebagai produk unggulan wisata bukanlah wacana semata, melainkan strategi konkret untuk membangun keberlanjutan ekonomi berbasis budaya,

sejalan dengan konsep *Community-Based Tourism* (CBT) yang mengedepankan peran aktif masyarakat lokal sebagai pelaku utama pariwisata (Okazaki, 2008).

Penggunaan bahan-bahan lokal seperti daun farofe dan tungku kayu bakar juga menunjukkan bahwa praktik kuliner ini mendukung prinsip keberlanjutan ekologi yang tercermin dalam pendekatan *Ethnobotany Gastronomy* (Toledo & Burlingame, 2006). Selain menjaga cita rasa dan autentisitas kuliner, penggunaan sumber daya lokal juga berkontribusi dalam melestarikan keanekaragaman hayati dan praktik ramah lingkungan. Studi terkait oleh Manurung dan Wahyudi (2023) menegaskan bahwa pelestarian kuliner lokal yang berbasis tanaman lokal merupakan bagian penting dari konservasi pangan tradisional yang mulai tergerus oleh modernisasi dan industri makanan instan.

Akhirnya, demonstrasi pembuatan Em Nime Ouw ini juga dapat dibaca sebagai bentuk rekonstruksi identitas budaya yang bersifat reflektif, sebagaimana dikemukakan oleh Stuart Hall (1996), bahwa identitas budaya tidak bersifat statis, melainkan selalu dinegosiasikan dalam ruang sosial. Generasi muda Ayapo yang sebelumnya mulai terdistorsi oleh nilai-nilai modern akhirnya menemukan kembali makna keberadaan mereka melalui pengalaman kuliner kolektif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya merevitalisasi teknik kuliner, tetapi juga memulihkan memori sosial dan kebanggaan kultural terhadap warisan leluhur mereka.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat bertajuk “Pemberdayaan Pewarisan dan Pelatihan Pengelolaan Kuliner Lokal Sagu Pisang Kukus (Em Nime Ouw) Orang Ayapo”, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil menjadi sarana penting untuk mendorong pewarisan pengetahuan kuliner lokal kepada generasi muda. Dengan metode demonstrasi langsung yang melibatkan tokoh-tokoh masyarakat tua dan partisipasi aktif dari pemuda Ayapo, pengabdian ini bukan hanya memperkenalkan kembali teknik tradisional pengolahan sagu, namun juga menghidupkan kembali kebanggaan terhadap identitas budaya kuliner lokal sebagai warisan penting yang layak dilestarikan. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat ketahanan budaya masyarakat Ayapo melalui peningkatan keterampilan praktis dalam mengolah Em Nime Ouw. Dalam jangka panjang, diharapkan pengabdian ini mampu mendorong pengembangan potensi ekonomi berbasis budaya lokal, khususnya di sektor pariwisata kuliner, yang berbasis pada kearifan lokal dan pelestarian tradisi. Selain itu, adanya dokumentasi dan praktik langsung juga berpotensi memperkuat posisi kuliner khas Ayapo sebagai daya tarik wisata Kabupaten Jayapura.

REFERENSI

- Ardana, I. K., Mujiati, N. W., & Sriathi, A. A. A. (2008). *Perilaku keorganisasian*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). 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.

- <https://doi.org/10.46413/journey.v4i2.163>
- Bourdieu, P. (1986). *The forms of capital*. In J. Richardson (Ed.), *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*. Greenwood.
- Chao, S. (2021). *In the Shadow of the Palm: More-Than-Human Becomings in West Papua*. Duke University Press.
- Chao, S. (2021). *Children of the palms: Growing plants and growing people in a Papuan Plantationocene*. Duke University Press.
- 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.
- Flassy, M., et al. (2022). Revitalisasi Pengetahuan Lokal Melalui Kuliner Tradisional di Papua. *Jurnal Sosial Budaya*, 18(2), 45-61.
- Hall, S. (1996). *Cultural Identity and Diaspora*. Routledge.
- Ilham, A., et al. (2021). Kolaborasi Pariwisata dan Gastronomi Lokal. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 4(1), 23-35.
- Ilham, I., Frank, S. A. K., 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. <https://doi.org/10.26905/jpp.v6i2.6006>
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice-Hall.
- Lave, J., & Wenger, E. (1991). *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge University Press.
- Manurung, S., & Wahyudi, R. (2023). Pelestarian Pangan Tradisional Berbasis Etnobotani. *Jurnal Pangan Lokal Nusantara*, 7(2), 12-27.
- Okazaki, E. (2008). A community-based tourism model: Its conception and use. *Tourism Management*, 29(2), 511-529.
- Primasari, D., & Siswojo, I. (2012). Penguatan Identitas Budaya Melalui Gastronomi Lokal. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 1(1), 10-22.
- Primasari, A., & Siswojo, T. (2012). Promosi kuliner lokal sebagai daya jual pariwisata Indonesia untuk backpacker asing. *Visual Communication Design*, 1(1), 1-15. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/vcd/article/view/179985>
- Rahmawati, L., et al. (2021). Pemberdayaan Perempuan Lewat Pelatihan Kuliner Tradisional di Minangkabau. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 41-53.
- Ruhlesin, M. (2015). *Mitologi makanan masyarakat Sentani: Antara simbolisme dan spiritualitas*. Jayapura: Universitas Cenderawasih Press.
- 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.
- Setiawan, A., et al. (2020). Etnobotani dalam Praktik Kuliner Tradisional. *Jurnal Etnobiologi Indonesia*, 2(1), 66-75.
- Siregar, M., & Kleden, Y. (2022). Potensi Gastronomi Lokal dalam Ekonomi Kreatif NTT. *Jurnal Kajian Sosial Budaya*, 5(2), 88-102.
- Sulistiyorini, D. (2020). Pendidikan Budaya Berbasis Praktik Tradisional. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 25(1), 32-44.
- Toledo, V. M., & Burlingame, B. (2006). Biodiversity and Nutrition: A Common Path toward

Global Food Security and Sustainable Development. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19(6), 477–483.

Wahyuni, R., et al. (2021). Partisipasi Generasi Muda Dalam Pewarisan Budaya Kuliner Suku Bajo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 75–89.

Widjono, H., Mangindaan, R. E. J., & Tampake, D. (2005). Potensi dan distribusi sagu di Indonesia. Dalam *Pengembangan Agribisnis Sagu di Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.