

Peralatan Dapur Suku-Suku di Kabupaten Sarmi

Rini Maryone

Peneliti Balai Arkeologi Papua

Email Korespondensi: Rinimaryone1972@gmail.com

INFO ARTIKEL

Kata Kunci:

Kitchen equipment;
Tribe; Sarmi Regency;
Papua

Cara Sitasi:

Maryone, R. (2021).
Peralatan Dapur Suku-
Suku di Sarmi.
Cenderawasih: Jurnal
Antropologi Papua. 2(2):
87 – 98

DOI:

[http://dx.doi.org/10.31957/
jap.v2i2.2020](http://dx.doi.org/10.31957/jap.v2i2.2020)

ABSTRACT

Traditional kitchen equipment has been around since prehistoric humans began to know farming. Along with the development of science and technology, the use of traditional kitchen equipment is increasingly, especially in the tribes in Sarmi Regency. Therefore it is necessary to have an effort to preserve the traditional kitchen equipment as one of the nation's wealth heritage. This paper will discuss some traditional equipment in the two tribes in Sarmi Regency, namely the Manirem and Armati tribes, as well as the functions and cultural values contained in traditional kitchen equipment. This research is a descriptive study through a qualitative approach. Data collection techniques carried out through observation in the community (observation), interviews with several informants, documentation and literature studies. By using this method one can find out the kitchen utensils in the two tribes in Sarmi Regency, as well as find out the function and cultural values contained in traditional kitchen utensils in the two tribes in Sarmi district.

Copyright © 2021 CENDERAWASIH. All rights reserved.

1. Pendahuluan

Peralatan dapur tradisional sudah ada sejak jaman nenek moyang. Manusia mulai mengenal seni kerajinan termasuk pembuatan peralatan dapur sejak mengenal tradisi bercocok tanam (Sartono 1979: 174). Berbagai bukti arkeologis mengenai penggunaan peralatan dapur tradisional pada masa lampau yakni penemuan artefak (benda-benda sejarah) berupa kreweng/gerabah yang berasal dari peralatan rumah lainnya. Faktor yang menyebabkan gerabah banyak ditemukan pada situs-situs arkeologi karena sifat

gerabahnya yang tahan dari pelapukan, sehingga mudah pecah akan tetapi tidak hancur, relative tahan air dan tahan panas (Ambar, 2008: 1).

Peralatan dapur tradisional ini merupakan peninggalan dari nenek moyang yang diwariskan dari generasi ke generasi. Peralatan dapur tradisional tersebut merupakan kebudayaan daerah yang juga merupakan bagian dari kebudayaan nasional yang dimiliki oleh masing-masing daerah di tanah air (Ulvia, dkk, 2019). Ada berbagai macam kebudayaan daerah antara lain lagu daerah, tarian daerah, rumah adat, peralatan pertanian, dan termasuk juga peralatan memasak. Salah satu unsur kebudayaan daerah yang penulis angkat dalam tulisan ini adalah peralatan dapur tradisional (Maryone, 2016; Maryone 2021). Dinamakan peralatan dapur karena lokasi penggunaannya di dapur yaitu untuk memasak. Peralatan dapur tradisional antara satu daerah dengan daerah lain pada umumnya banyak kesamaan, yang berbeda yaitu dalam penamaan atau penyebutannya saja. Peralatan dapur tradisional muncul dari proses peradaban manusia dalam mempertahankan kehidupannya. Peralatan dapur tersebut dibuat untuk mengolah bahan makanan dari bahan mentah menjadi bahan makanan yang siap saji. Setiap rumah tinggal memiliki dapur sehingga peralatan dapur merupakan bagian mendasar bagi setiap keluarga. Peralatan dapur tradisional ini merupakan warisan budaya yang harus dilestarikan dan dilakukan pencatatan sebagai objek pemajuan kebudayaan dan mencegah kepunahan terhadap kebudayaan, agar kita dapat memperoleh peninggalan artefak sebagai jejak dari kebudayaan suku-suku yang ada di Papua (Idris, dkk, 2020; Hapsari, dkk, 2020).

Penelitian mengenai peralatan dapur pernah dilakukan oleh Lilyk Eka Surannya dalam tulisannya pada Jurnal Arkeologi Papua, Volume 7, No.1, Juni 2015: 47-62 dengan judul Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia. Dalam tulisannya ia mengatakan bahwa pemakaian peralatan dapur tradisional ini semakin ditinggalkan oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk melestarikan peralatan dapur tradisional tersebut. Beberapa peralatan dapur tradisional yang ditemukan dalam penelitian ini antara lain tungku, dandang, belanga, wajan, kendi, parutan kelapa, tempayan, irus, centong, serta cobek dan ulekan.

Peralatan dapur tradisional yang penulis angkat disini adalah peralatan dapur yang terdapat pada suku-suku di Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. Peralatan dapur tersebut dalam penggunaannya sudah jarang digunakan pada kehidupan sehari-hari tetapi digunakan pada saat pesta-pesta adat atau acara-acara khusus. Pada kesempatan ini penulis mengangkat peralatan dapur pada dua suku yang terdapat di Kabupaten Sarmi yaitu suku Manirem, suku Armati.

Peralatan dapur suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi merupakan hasil teknologi yang diciptakan untuk membuat sesuatu, memakai dan memeliharanya untuk menopang kebutuhan hidup. Melihat latar belakang tersebut tulisan ini pada akhirnya dapat mengetahui apa saja peralatan dapur pada suku-suku yang berada di kabupaten Sarmi dan mengetahui fungsi dan kegunaan peralatan dapur serta kita juga dapat mengambil nilai-nilai budaya dari keberadaan benda-benda budaya tersebut guna kelestarian tradisi budaya, sampai ke anak cucu.

2. Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif melalui pendekatan kualitatif. Menurut Nawawi (1983 : 64), metode penelitian deskripsi memiliki ciri pokok yaitu memusatkan perhatian pada masalah yang diteliti menggambarkan fakta-fakta tentang masalah yang diteliti dan menggambarkan fakta-fakta tentang masalah yang sedang

diteliti diiringi dengan interpretasi rasional. Bagdan dan Taylor dalam Moleong (2003 : 3), menyatakan bahwa penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan dat deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang yang berprilaku yang diamati. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan dalam masyarakat (observasi), wawancara pada beberapa informan, dokumentasi dan studi kepustakaan. Pengamatan dilakukan pada beberapa suku di Kabupaten Sarmi yang masih menggunakan peralatan memasak tradisional. Informan yang dipilih menggunakan teknik snowball sampling dengan bantuan key-informan pada beberapa orang yang masih menggunakan peralatan memasak tradisional. Selanjutnya dilakukan analisis data berdasarkan fakta dan data yang ditemukan untuk menguraikan beberapa jenis dan fungsi peralatan dapur tradisional, manfaat penggunaannya didalam masyarakat saat ini.

3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini di fokuskan pada peralatan dapur tradisional pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. Kabupaten Sarmi secara geografis terletak pada 137°27' 141° Bujur Timur dan 1°27' 3°49', yang adalah salah satu kabupaten di Provinsi Papua, dengan Ibu kotanya terletak di Kota Sarmi. Nama Sarmi adalah singkatan dari nama suku-suku besar, yakni Sobey, Armati, Rumbuai, Manirem, dan Isirawa. Keberadaan mereka telah lama menjadi perhatian antropolog Belanda, Van Kouhen Houven, yang kemudian memberikan nama Sarmi. Singkatan Sarmi sebenarnya belum mencerminkan suku-suku di sana mengingat di wilayah ini terdapat 87 bahasa yang dipergunakan. Dari bahasa yang ada, paling tidak bisa disimpulkan terdapat 87 sub suku, dan setiap sub suku mempunyai bahasa sendiri-sendiri.

Sebelumnya, Sarmi lebih dikenal sebagai nama sebuah distrik, setingkat kecamatan, di Kabupaten Jayapura. Undang-undang Nomor 26 Tahun 2002 yang dikeluarkan pada tanggal, 11 Desember 2002 memekarkan Kabupaten Jayapura menjadi tiga kabupaten, yaitu Jayapura, Keerom, dan Sarmi. Wilayah Sarmi mencakup 10 distrik dan 70 kampung yang meliputi wilayah 35.587 kilometer persegi. Luasnya hampir 58 persen dari luas Kabupaten Jayapura sebelum dimekarkan. Mayoritas penduduk menggantungkan hidup dari kemurahan alam. Hutan menyediakan berbagai kebutuhan hidup, salah satunya adalah berbagai jenis pohon sagu yang menjadi makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat di wilayah kabupaten Sarmi. Masyarakat Sarmi mempunyai keunikan tersendiri mulai dari budaya, sistem ekonomi tradisional, bahasa, sistem pengetahuan dan teknologi, organisasi sosial dan sistem kekerabatan, religi, serta kesenian.

Terkait dengan judul penelitian mengenai peralatan dapur pada suku-suku yang berada di kabupaten Sarmi, tidak terlepas dengan lingkungan alam dan kearifan lokal suku ini dalam membuat alat-alat guna kelangsungan kehidupan mereka tiap-tiap hari. Peralatan dapur tradisional suku-suku yang berada di kabupaten Sarmi adalah segala keperluan yang digunakan untuk mengubah alam sekitarnya, termasuk dirinya dan orang lain, dengan menciptakan alat-alat dapur sebagai wadah untuk mengolah makanan.

3.1. Peralatan dapur dan fungsinya

Keberadaan berbagai jenis peralatan dapur tradisional ini dapat kita temukan

pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi. Kebanyakan kehidupan suku-suku di Kabupaten Sarmi masih menggunakan peralatan dapur tradisional di beberapa acara yang digelar di kampung-kampung misalnya pada acara hajatan, upacara adat, dan sebagainya. Teknologi pembuatan peralatan dapur tradisional sangat sederhana. Bahan baku yang digunakan tersedia di alam. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan beberapa jenis dan fungsi dari peralatan dapur tradisional dapat diuraikan sebagai berikut :

3.1.1. Wadah *Dawan*

Fungsi wadah dalam suatu masyarakat tradisional adalah untuk menimbun, memuat dan menyimpan barang. Selain itu wadah seperti ini (pada suku-suku di Sarmi), yang disebut dengan *dawan* merupakan wadah makanan atau tempat pembuatan papeda yang terbuat dari pelepah nibun besar dalam bahasa daerah disebut (*ikwer*) dan juga ada yang berukuran sedang dan kecil.



Foto 1 : *Dawan*/wadah (Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.2. Alat *Dem*

Alat ini sama dengan centong nasi yang fungsinya sebagai pengaduk caranya hanya dengan mendorong tuas di tengah centong. Bagi suku-suku yang berarada di Sarmi alat ini di pakai untuk putar papeda yang terbuat bahan kayu besi, atau juga dari bahan kayu genemo atau kayu yang di sebut kayu *sok* dalam bahasa daerah.



Foto 2 : *Dem*/ centong, alat pengaduk (Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.3. Alat *Fota*

Garfu merupakan peralatan dapur yang terdiri dari sebuah pegangan dengan beberapa gigi tipis di ujungnya yang lain. Sebagian besar garfu memiliki 3 atau 4 gigi. Beberapa garfu hanya punya 2 gigi. Garfu sebagai peralatan makan telah menjadi alat utama di Barat, sedangkan di Asia Timur sumpit lebih umum digunakan. Saat ini garfu telah tersedia dalam jumlah yang meningkat di Asia Timur. Garfu membantu mengambil makanan ke mulut atau menahan makanan saat dimasak maupun dipotong. Makanan dapat diangkat dengan menusuk menggunakan gigi garfu, atau membawanya di atas gigi garfu yang biasanya sedikit cekung. Kebanyakan garfu

terbuat dari logam, lainya dari plastic atau kayu. Alat makan yang di temukan pada suku-suku di Kabupaten Sarmi ini berbentuk seperti garpu yang dibuat khusus untuk makan papeda yang dibuat dari bahan kayu *kwer* (bahasa daerah).



Foto 3 : Fota/Garfu (Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.4. Gerabah

Fungsi gerabah pada zaman batu muda, dapat dimanfaatkan sebagai alat-alat yang berguna bagi kehidupan sehari-hari. Seperti kendi, dapat digunakan untuk menampung air minum, tempayang, periuk, cawan, dan gerabah yang berfungsi dalam upacara keagamaan sebagai bekal kubur. Temuan gerabah yang di temukan di daerah Sarmi ini berjumlah dua buah, satu dalam kondisi utuh dan lainnya telah pecah. Kedua gerabah tersebut berwarna hitam dan memiliki bentuk seperti tempurung kelapa yang telah dipotong sedikit pada permukaan atasnya. Menurut masyarakat wadah gerabah tersebut merupakan warisan dari nenek moyang mereka yang mereka bawa dari kampung lama, dan wadah ini difungsikan untuk memasak makanan.



Foto 4 : Gerabah (Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.4 Afita (alat gete-gete)

Pencepit atau *tong*, *tongge* atau *food clipper*, ternyata banyak sekali ragamnya. Mulai dari bahan bakunya (stainless steel, perak, kayu, alumunium atau yang sekarang ini banyak di pasaran adalah bahan dari silicon dengan beraneka warna) hingga kegunaannya. Pencepit ini biasa memiliki sisi jepit yang rata atau datar untuk memudahkan mengambil tanpa merusak tekstur. Penjepit ini sangat membantu untuk mengambil kue atau sejenisnya yang lembut dan rapuh. Alat ini berfungsi untuk menjepit makanan, es dan lai-lain. Alat yang ditemukan pada suku-suku di Kabupaten Sarmi ini di sebut dengan bahasa daerah *Afita* atau *gete-gete*, terbuat dari pohon *anoa*, fungsinya : mengangkat ikan, dan bara api.



Foto 5 : Afita/Gete-gete
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.5. *Asiri fisa* (alat tusuk tulang kasuari)

Salah satu alat peninggalan zaman Paleolitikum yaitu alat dari tulang binatang. Alat-alat dari tulang ini termasuk hasil kebudayaan Ngandong. Kebanyakan alat dari tulang ini berupa alat penusuk (belati) dan ujung tombak persegi. Fungsi dari alat ini adalah untuk mengorek ubi dan keladi dari dalam tanah. Selain itu alat ini juga biasa digunakan sebagai alat untuk menangkap ikan. Alat tusuk yang ditemukan pada suku-suku di Kabupaten Sarmi adalah tulang kaki kasuari, disebut dalam bahasa daerah *asiri fisa*. Tulang kaki kasuari ini dibentuk runcing salah satu ujungnya, yang difungsikan sebagai alat tusuk digunakan untuk membuat peralatan sehari-hari berupa wadah makanan dari bahan pelepah nibun.



Foto 6 : *Asiri fisa*/ alat tusuk tulang kasuari
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.6. *Morora* (tempurung kelapa sebagai wadah mengisi makanan)

Piring adalah alat makan yang berbentuk datar dan juga ada yang sedikit cekung, dimana terbuat dari kaca, rotan, porselin, batu, plastic, logam, tanah liat, atau gelas bahkan yang semakin berkembang terbuat dari melamin dan juga ada yang terbuat dari kayu. Alat makan yang ditemukan pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi adalah dalam bahasa daerah di sebut *morora* atau tempurung kelapa. Tempurung kelapa tersebut digunakan sebagai wadah untuk mengisi makanan (piring makan). Pengerjaannya pertama-tama kelapa tua di belah dua, di ambil isinya, dibersihkan kemudian dapat dipergunakan untuk mengisi makanan.

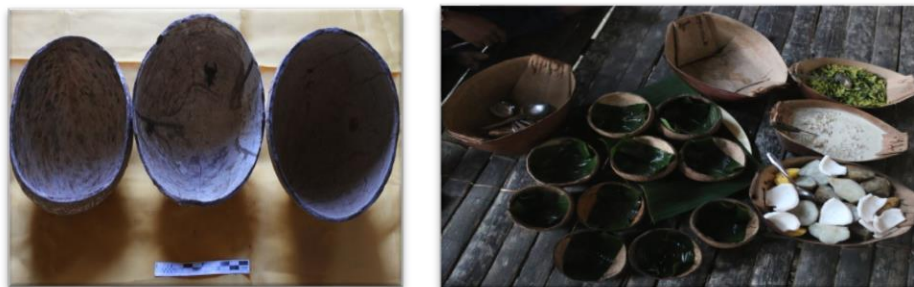


Foto 7 : *Morora* / tempurung kelapa sebagai wadah mengisi makanan
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.7. *Tari* (gayung)

Gayung adalah alat untuk mengambil air yang biasanya terdapat di kamar mandi. Kebanyakan kamar mandi rumah di Indonesia mempunyai gayung sebagai pasangan dari bak mandi. Fungsi utama gayung adalah alat untuk memindahkan air. Alat gayung

yang di temukan pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi di sebut dengan bahasa daerah *tari* terbuat dari bahan tempurung kelapa. Cara pengerjaannya : pertama-tama kelapa yang sudah tua di belah dua kemudian dikeluarkan isinya dan setelah itu dibersihkan, bagian tengah ujung kiri dan kanan di lunangi untuk dimasukan kayu pegangan, kayu pegangan yang digunakan tersebut adalah jenis kayu besi atau *tore*.



Foto 8 : *Tari/gayung* (Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.8. *Fasi* (penokok sagu)

Fasi atau penokok sagu, terbuat dari kayu yang terdiri dua bagian yaitu bagian pegangan yang pada bagian ujung kayu tersebut di buatkan bercagak, agar dapat menjepit bagian kayu belakang, yang dibuat meruncing, (kayu penghancur empulur). Pada bagian pangkalnya di balut dengan gelang besi/ring. Alat ini digunakan dengan cara kedua bagian tersebut disatukan dengan memasukan kebagian yang dibuat bercagak tersebut, dengan kayu yang dibuat meruncing, untuk memperkuat alat tersebut sehingga tidak terlepas saat digunakan, maka pada bagian yang diruncingkan dan yang bercagak tersebut diikat dengan tali. Sedangkan pada bagian pegangan dan bagian pangkalnya di beri tali sehingga dengan mudah menggunakan alat ini.



Foto : 9 *Fasi* / penokok sagu
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.9. *Foreke* (korek api)

Korek api (kadang disebut juga geretan atau pemantik) adalah sebuah alat untuk menyalakan api secara terkendali. Sebatang korek api dari batang kayu yang salah satu ujungnya ditutupi dengan suatu bahan yang umumnya fosfor yang akan menghasilkan nyala api karna gesekan, ketika digesekkan terhadap suatu permukaan khusus. Walaupun ada tipe korek api yang dapat dinyalakan pada sembarang permukaan kasar. Jenis korek api yang menggunakan cairan, seperti *naphtha* atau *butane* disebut korek api gas. Korek api yang dinyalakan dengan gesek pertama kali ditemukan oleh kimiawan Inggris John Walker tahun 1827. Penemuan tersebut diawali oleh Robert Boyle tahun 1680an dengan campuran fosfor dan belerang. Tetapi usahanya pada waktu itu belum mencapai hasil yang memuaskan campuran *antimony (III) sulfide*, *potassium klorat*, *natural gum dan pati* dapat dinyalakan dengan menggesekkannya pada permukaan

kasar. (id.m.wikipedia.org). Korek api yang di temukan pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi yang disebut dengan bahasa daerah *Foreke* atau korek api, terbuat dari sebatang bambu berjenis kecil yang disebut bambu *metari*. Untuk dapat menghasilkan api, bambu tersebut digosok-gosokan dengan batu, dengan gesekan-gesekan tersebut akan menghasilkan bunga-bunga api, yang disebut dengan *tetawa*, kemudian untuk dapat menghasilkan api yang besar akan menggunakan pelepah sagu yang muda atau dapat digunakan juga serbuk *nibun*.



Foto10 : *Foreke* /korek api
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.10. *Keinoa* (kukur kelapa)

Alat parut manual sebelum ke masa moderend mulai di gunakan pada jaman batu, bahannya terbuat dari : batu, dan kayu. Alat kukur kelapa yang di temukan pada suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi adalah dalam bahasa daerah di sebut dengan *keinoa*, terbuat dari kerang dalam bahasa local disebut juga dengan nama bia kodok atau bia garo. Fungsinya untuk mengukur kelapa dengan cara menggaruk-garuk isi kelapa yang tua, sehingga dapat mengambil isi kelapa.



Foto 11 : *Keinoa* /kukur kelapa
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.1.11. *Isis pero* (sendok tulang)

Sendok ditemukan pada 50.000 sampai 100.000 tahun yang lalu. Pada awalnya sendok yang ditemukan hanyalah cangkang kerang tanpa memiliki pegangan. Seiring dengan berjalannya waktu, kemudian sendok diberi pegangan kayu, tulang hewan atau gading hewan. Konon awal mulanya sendok yang memiliki pegangan ini hanya diperuntukan bagi upacara agama saja. Sebuah penelitian menyatakan bahwa sendok digunakan sebagai benda ritual sebuah upacara keagamaan oleh bangsa Mesir kuno pada 1000 tahun sebelum masehi. Sendok pada jaman itu memiliki banyak hiasan dan dekorasi. Sementara itu pada masa kekaisaran Yunani dan Romawi kemudian terlintas nama "spoon" yang berarti cangkang kerang dalam bahasa Yunani. Umumnya sendok digunakan untuk makan makanan berkuah. (hinet.co.id). Sendok yang ditemukan di suku-suku yang berada di Kabupaten Sarmi adalah dalam bahasa daerah di sebut *Isis pero* yang terbuat dari tulang depan kaki babi.



Foto 12 : *Isis pero* sendok tulang
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3. *Barapen/kungartene kar* (bakar batu)

Pada waktu jaman dulu cara memasak dengan membakar batu. Tetapi cara memasak seperti ini masih dilakukan sampai saat ini pada masyarakat Papua, baik yang berada di pesisir bahkan di pegunungan Papua. Cara memasak seperti ini dilakukan pada saat mengadakan pesta-pesta adat. Batu yang digunakan untuk memasak adalah batu khusus yaitu *fofkun*. Cara memasak seperti ini disebut dalam bahasa daerah Papua "*barapen*". Cara memasak *barapen* ini dilakukan dengan membakar batu. Setelah batu panas atau berubah warna menjadi merah, kemudian disiapkan bahan-bahan yang akan dikukus seperti daun *srisrinaren* sebagai daun alas dan daun untuk membungkus makanan yang disebut daun *foaka*/atau daun nasi. Mereka juga mengukus sayuran daun pembatas, dan umbi-umbian, serta daging. tali yang dipakai untuk mengikat sayur-sayuran dalam bahasa daerah disebut dengan *kah* atau *mekan*. Pekerjaan memasak dengan cara *Barapen* ini dilakukan oleh laki-laki khususnya pada masyarakat Sarmi.

4. *Fik* (kapak batu)

Temuan sebuah kapak batu berukuran kecil yang merupakan warisan dari leluhur bapak Wiliam Kati. Kapak batu ini merupakan peralatan hidup nenek moyang, pada jaman dulu dipakai sebagai alat untuk memotong dan membelah. Namun alat ini sudah tidak digunakan lagi sebagaimana fungsinya, tetapi telah mengalami perubahan fungsi yaitu sebagai benda sosial atau alat pembayaran mas kawin maupun bayar kepala.



Foto : 14 *Fik*/kapak batu
(Dokumentasi : Balai Arkeologi Papua)

3.2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan peralatan dapur

Berdasarkan hasil temuan materi budaya dari wilayah Kabupaten Sarmi, secara umum teridentifikasi jenis-jenis bahan pembuatannya seperti dari bahan batu, cangkang

kerang, tulang, dan bahan tumbuh-tumbuhan seperti kayu, daun, kulit kayu, bambu, pelepah, dan batu. Sehubungan dengan peralatan hidup dalam pemanfaatan lingkungan sudah ada sejak dahulu kala manusia telah memanfaatkannya, baik dengan cara mengelola, yaitu membudidayakan dan memelihara maupun merusaknya guna kepentingan kehidupan manusia itu sendiri, manusia turut menciptakan corak dan bentuk lingkungannya. Kegiatan manusia tersebut, dapat mencerminkan dari bukti arkeologi yang diperoleh baik yang berwujud artefak, ipsefak maupun ekofak, (Heriyanti, Utomo Drajat 1986 : 17). Dapat dikatakan bahwa lingkungan alam merupakan factor yang penting bagi terciptanya suatu proses hubungan antara manusia dan budayanya. Hubungan itu tidaklah semata-mata terwujud sebagai ketergantungan manusia terhadap lingkungannya, melainkan terwujud sebagai suatu hubungan dimana manusia mempengaruhi dan merubah lingkungannya (Suparlan 1984). Dengan demikian kelangsungan hidup manusia baik secara langsung maupun tidak sangat tergantung kepada lingkungan alam dan fisik tempat mereka hidup, oleh sebab itu lingkungan alam merupakan komponen yang tidak dapat dipisahkan dari suatu situs sebagai media pendukung suatu budaya dimana ia bertumbuh dan berproses.

Teknologi diasumsikan sebagai hasil budaya manusia baik dalam bentuk materi dan inmateri yang dipelajari oleh manusia melalui ilmu arkeologi untuk mengungkap kehidupan manusia masa lalu. Melalui kebudayaan, manusia dapat mengeksploitasi lingkungan guna mempertahankan hidup dan melanjutkan keturunan. (Arfian, 2004). Dengan demikian kebudayaan merupakan salah satu cara bagi manusia untuk beradaptasi dengan lingkungan. Arkeologi yang mempelajari kebudayaan lewat budaya materinya, mempunyai tujuan antara lain : 1). Rekonstruksi sejarah kebudayaan, 2). Rekonstruksi cara-cara hidup, 3). Penggambaran proses budaya (Fagam : 1991).

Terkait dengan peralatan hidup suku-suku yang berada di kabupaten yang sudah diuraikan di atas tidak terlepas dari lingkungan alam dimana mereka hidup. Peralatan-peralatan hidup yang mereka gunakan bahan-bahannya mereka peroleh dari lingkungan alam disekitar mereka tinggal. Terkait dengan hal tersebut menurut Kluckhohn dan Strodbeck (Koentjaraningrat 2004), mengenai hakekat hidup manusia yang terdapat dua butir yang berkaitan dengan hakekat dari karya manusia dan hakekat manusia dengan alam sekitarnya.

Konsep hubungan manusia dan alam sekitar, adalah memandang alam ini sebagai sesuatu yang potensial dan dapat memberikan kehidupan dengan cara mengolahnya, sesuatu yang perlu dijaga kelestariannya sehingga harus diikuti hukum-hukumnya, sebab alam ini mereka pandang sebagai sesuatu yang sacral dan maha dasyat.

3.3. Nilai-nilai Budaya yang terdapat dari Peralatan Dapur

Posisi budaya yang demikian penting dalam kehidupan masyarakat mengharuskan budaya menjadi sumber nilai-nilai dari pendidikan budaya dan karakter bangsa. Terkait hal tersebut terdapat sumber nilai yang dihasilkan dapat digunakan untuk pendidikan budaya dan karakter bangsa, yaitu: nilai-nilai :

Religius, suatu sikap dan perilaku yang patuh dalam melaksanakan ajaran agama yang dianutnya, berkaitan dengan lingkungan alam dimana alam yang menyediakan semua bahan alat untuk membuat perlengkapan peralatan hidup, mereka beranggapan bahwa lingkungan alam terdapat banyak kekuatan gaib yang harus ditakuti dan dihormati karena mengontrol kehidupan. Sehingga timbul nilai budaya yang aktif terhadap lingkungan alam.

Gotong royong atau kerja sama, Potensi masyarakat kampung yang tidak kalah

pentingnya adalah gotong royong. Masyarakat kampung selalu mengedepankan gotong royong dalam lingkungan klen maupun kampung. Nilai sosiokultural seperti inilah yang perlu mendapat perhatian, agar masyarakat dengan kesadaran sendiri ikut dalam pembangunan.

Kemandirian, kemampuan melakukan pekerjaan sendiri dengan kemampuan yang telah dimilikinya. Akan tumbuh berkembang bersamaan dengan pengembangan potensi nilai cultural yang ada dalam masyarakat. Dalam keterkaitan tersebut dapat mengangkat potensi sosiokultural berarti juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menata dirinya sendiri kearah yang lebih baik.

Disiplin, suatu tindakan tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan yang harus dilaksanakannya. Kerja keras, suatu upaya yang diperlihatkan untuk selalu menggunakan waktu yang tersedia untuk suatu pekerjaan dengan sebaik-baiknya sehingga pekerjaan yang dilakukan selesai pada waktunya. Kreatif, berpikir untuk menghasilkan suatu cara atau produk baru dari apa yang telah dimiliki. Peduli lingkungan, suatu sikap dan tindakan yang selalu berupaya mencegah kerusakan pada lingkungan alam di sekitarnya, dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi.

4. Simpulan

Secara umum teridentifikasi jenis-jenis bahan pembuatan peralatan dapur seperti dari bahan batu, cangkang kerang, tulang, dan bahan tumbuh-tumbuhan seperti kayu, daun, kulit kayu, biji rumput buah pohon sagu, rotan, bambu, pelepah pohon, dan gelegah. Peralatan - peralatan dapur tersebut yang ditemukan tersebut masih dipergunakan, tetapi sudah beralih fungsi, ditambah mereka sudah menggunakan peralatan-peralatan modern. Pada dasarnya peralatan dapur dan teknologi manusia dari yang paling sederhana dan berasal dari alam hingga yang paling canggih dan hasil dari olahan tangan manusia itu sendiri. Factor yang paling berpengaruh terhadap proses perkembangan itu adalah ilmu pengetahuan dan pola pikir manusia yang semakin maju dari masa kemasa. Tingkat peradaban dan kebudayaan suatu masyarakat dapat dilihat pulah dari system peralatan hidup dan teknologi yang mereka miliki. Semakin maju pola pikir dan tingkat ilmu pengetahuan, semakin tinggi tingkat peradaban dan kekayaan budaya mereka, khususnya budaya fisik. Terkait dengan benda-benda peralatan hidup yang ditemukan terdapat sumber nilai yang dihasilkan yang dapat digunakan untuk pendidikan budaya dan karakter bangsa, yaitu: nilai-nilai: Religius, Gotong royong atau kerjasama, kemandirian, Disiplin, Kerja keras, Kreatif, dan Peduli lingkungan.

Ucapan Terima Kasih

Atas terbitnya artikel ini, penulis ucapkan terima kasih kepada reviewer yang bersedia meluangkan waktu untuk meninjau naskah ini demi penyempurnaannya, baik dari segi substansi maupun secara teknis. Kemudian, kepada pengelola Jurnal Cenderawasih: Jurnal Antropologi Papua yang bersedia menerima naskah ini untuk diterbitkan.

Referensi

Ambar, A. (2008). *Keramik Ilmu dan Proses pembuatannya*. Yogyakarta, Jurusan Kriya Fakultas Seni Rupa Isi Yogyakarta.

- Arfian S. S. (2004). *Lingkungan Masa Lampau Beberapa Situs Arkeologi di Jawa Timur dan Bali*. Jakarta, Kementerian Kebudayaan dan pariwisata Proyek Penelitian dan Pengembangan Arkologi
- Drajat, H. U. (1986). *Aspek Ekologi Dalam Penelitian Arkeologi*. PLA IV, Cipanas 3-9 Maret Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Fagan, B. M. (1999). *In The Beginning : An Introduction to Archaeology*. Seventh Edition. Santa Barbara, University of California.
- Hapsari, W., Frank, S.A.K., Mansoben, J.R. (2020). Perahu Perempuan (Khay) Orang Sentani di Kampung Ayapo Kabupaten Jayapura. *Cenderawasih: Jurnal Antropologi Papua*. 1(2): 134 - 148
- Idris, U., Frank, S. A. K., Muttaqin, M. Z., & Ilham, I. (2020). Sosialisasi Uu No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan Kepada Fresh Graduate Alumni Antropologi Di Kota Jayapura Papua. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 312-316.
- Koentjaraningrat. (2004). *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*, cetakan ke 21. Jakarta, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nawawi, H. (1983). *Metode Penelitian Sosial*. Yogyakarta, Gajah Mada University Press.
- Maryone, R. (2016). *Laporan Penelitian Arkeologi Peralatan Hidup Suku-suku di Kabupaten Sarmi*. Jayapura, Balai Arkeologi Jayapura.
- Maryone, R. (2021). Perhiasan Tradisional Suku (di) Sarmi dan Suku Momuna Papua : Pendekatan Etnoarkeologis. *Cenderawasih: Jurnal Antropologi Papua*. 2(1), 32 - 47.
- Moleong, G. (2003). *Metode Penelitian Sosial*. Yogyakarta, Gajah Mada University Press.
- Sartono, K. (1979). *Sejarah Nasional Indonesia*. Yogyakarta, Gajah Mada University press.
- Supardi, S. (1984). *Manusia, Kebudayaan dan Lingkungannya; Perspektif Antropologi Budaya Dalam Keresasian Lingkungan*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Suranny, E. L. (2015). Peralatan Dapur Tradisional Sebagai warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia. *Jurnal Arkeologi Papua*, 7(1), 47-62.
- Ulvia, A., Lindawati, L., & Bahren, B. (2019). Peribahasa Minangkabau Berleksikon Peralatan Dapur Tradisional. *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, 8(1).