

Windy Hapsari
Tambelo Pangan Lokal Kamoro

**TAMBELO (*BACTRONOPHORUS THORACITES*):
PANGAN LOKAL TRADISIONAL
ORANG KAMORO DI KAMPUNG HIRIPAU**

Windy Hapsari
(BPNB Jayapura, windwindwind17@gmail.com)

Abstract

*Kamoro ethnics are civilized society swampys area, coastal and riverine, utilizing natural products to find sources of food and other necessities. All of these capabilities is a form of adaptation and interaction with nature, and generate local knowledge passed down by their predecessors. One of the traditional local knowledge is tambelo, traditional local food source. This paper aims to find out about tambelo and benefits in the lives of Kamoro ethnics in Hiripau village. Tambelo animal mollusk is a kind of worm called latin *Bactronophorus thoracites*, which live on decaying wood of mangrove trees. This animal has a high nutritive substances and sources of animal protein. Tambelo very useful for Kamoro ethnic in the village Hiripau in aspects of health, social, cultural and economic.*

Key Words: Kamoro ethnics, local knowledge, traditional local food, tambelo.

Abstrak

Orang Kamoro merupakan masyarakat berbudaya rawa, daerah pantai dan muara sungai, yang memanfaatkan hasil alam untuk mencari sumber pangan dan kebutuhan lainnya. Semua kemampuan tersebut merupakan bentuk adaptasi dan interaksi dengan alam, dan menghasilkan pengetahuan lokal yang diwariskan oleh para pendahulu mereka. Salah satu pengetahuan lokal tradisional tersebut adalah tambelo, sumber pangan lokal tradisional. Tulisan ini bertujuan untuk mengetahui tentang tambelo dan manfaatnya dalam kehidupan orang Kamoro di Kampung Hiripau. Tambelo adalah hewan *molusca* sejenis cacing kapal bernama latin *Bactronophorus thoracites*, yang hidup pada kayu pohon bakau yang membusuk. Hewan ini memiliki kandungan zat bergizi tinggi dan sumber protein hewani. Tambelo sangat bermanfaat bagi orang Kamoro di Kampung Hiripau dalam aspek kesehatan, sosial budaya dan ekonomi.

Kata Kunci: orang Kamoro, pengetahuan lokal, pangan lokal tradisional, tambelo.

Latar Belakang

Tidak dapat dipungkiri bahwa kehidupan manusia amatlah bergantung terhadap lingkungan alam. Interaksi manusia dengan lingkungan sekitar beserta sumber daya alam yang tersedia, lambat laun membentuk suatu perilaku dan kebiasaan atau tata cara tertentu sebagai cara untuk beradaptasi. Adaptasi merupakan suatu proses yang tidak mudah dan membutuhkan waktu lama, sehingga akan menghasilkan suatu pengetahuan tersendiri bagi masyarakat setempat.

Kemajemukan berbagai etnis di Indonesia, termasuk wilayah tempat hidup, menghasilkan berbagai tradisi, cara hidup, dan cara pandang berbeda pula sebagai sumber kekayaan bangsa. Berbagai etnis memiliki sesuatu yang khas, sebagai refleksi dari lingkungan tempat mereka bertahan hidup. Salah satu bentuk refleksi tersebut adalah pengetahuan lokal mengenai sumber pangan sebagai cara agar tetap bertahan hidup. Beberapa etnis mendapatkan sumber pangan dengan cara meramu langsung dari alam. Aktivitas tersebut merupakan adaptasi dan bentuk perlakuan masyarakat terhadap alam sekitar. Adaptasi merupakan proses yang menghubungkan sistem budaya dengan lingkungannya (Kaplan dan Albert, 1999). Menurut Ahimsa-Putra (2004), yang dimaksud dengan lingkungan tersebut adalah segala sesuatu yang berada di luar diri manusia, baik berupa lingkungan fisik (alam, flora, fauna, dan sebagainya), lingkungan sosial (individu, kelompok, dan interaksi sosial), maupun lingkungan budaya (Solihin, 2012:261). Namun, tidak serta merta semua yang berasal dari alam bermanfaat bagi manusia. Tentunya memerlukan proses panjang sehingga masyarakat di lingkungan tertentu memiliki suatu pengetahuan tradisional yang bermanfaat dalam kehidupan mereka.

Menurut Adimiharja (2003:20), kearifan tradisional yang tercermin dalam sistem pengetahuan dan teknologi lokal di berbagai daerah secara dominan masih mewarnai nilai-nilai adat sebagaimana tampak dari cara-cara mereka melakukan prinsip-prinsip konservasi, manajemen, dan eksplorasi sumber daya alam, ekonomi dan sosial. Dalam melakukan eksploitasi sumber daya alam, daya adaptasi sistem pengetahuan dan teknologi mereka selalu disesuaikan dengan kondisi lingkungan alam serta sistem distribusi dan alokasi produk-produk tersebut. Perbedaan kondisi lingkungan alam tersebut merupakan salah satu faktor munculnya kekayaan budaya dan perilaku masyarakat setempat.

Papua yang terkenal akan kekayaan etnis dan budaya, salah satunya adalah beragamnya pengetahuan lokal mengenai makanan lokal. Salah satu faktor pendukung adalah beragamnya zona ekologi di pulau ini. C. Walker dan Mansoben (1995:34-36) membagi keanekaragaman sosio-ekonomi yang berkaitan dengan zona ekologi di Papua menjadi 4 zona yakni :

1. Zona ekologi rawa (*swampy areas*), daerah pantai dan muara sungai (*coastal and riverine*). Contohnya terlihat pada orang Asmat, dan orang Mimika, dimana sistem matapencaharian mereka sangat bergantung pada pola meramu (sagu) dan menangkap ikan serta sedikit berburu.
2. Zona ekologi kepulauan (*island area*), dengan sistem matapencaharian adaah menangkap ikan, berkebun, sedikit meramu (terutama sagu), sedikit beternak dan berburu. Contohnya terlihat pada orang Biak, Serui, Raja Ampat, dan Kimam (Kolepom) Zona ekologi kaki-kaki gunung serta lembah-lembah kecil (*foothills and small valley*). Adapun sistem matapencaharian mereka yang hidup di wilayah ini adalah berkebun, meramu sagu, berburu dan beternak. Suku-suku yang mewakili tipe ini adalah suku Muyu, Genyem (Namblong), dan suku Arso.
3. Zona ekologi pegunungan tinggi (*highlands*), dimana sistem matapencaharian utama adalah berkebun dan beternak. Suku-suku yang hidup di area ini adalah suku Me (Ekari/Ekagi), Dani, Moni, Damal, Amungme, dan suku Yali.¹³

Sebagai masyarakat yang hidup di lingkungan rawa, pantai dan muara sungai, orang Kamoro di Kabupaten Mimika beradaptasi dengan memanfaatkan sumber daya yang ada sebagai sumber pangan. Selain itu, alam juga menyediakan bahan baku untuk kebutuhan tempat tinggal maupun kebutuhan lainnya. Hutan mangrove, hutan sagu dan sungai menyediakan begitu banyak sumber daya yang mencukupi kebutuhan masyarakat Kamoro. Tentu segala hal berkaitan dengan pemanfaatan tersebut merupakan hasil pemikiran dan pengetahuan, terutama mengenai pengolahan sumber daya sebagai sumber pangan.

Bagi orang Kamoro di Kampung Hiripau di Kabupaten Mimika, berbagai hasil alam melimpah dari sungai dan hutan sagu. Pohon sagu (*Metroxylon sagoo*) menjadi

¹³ Lekitoo (2012:15) menambahkan dua zona lagi, zona kelima yakni zona ekologi danau. Zona ekologi danau terbagi menjadi dua zona yakni danau-danau di wilayah dataran rendah seperti Danau Sentani, Danau Bira dan Danau Rombesai di Memberamo, dan danau-danau di dataran tinggi seperti Danau Tigi, Danau Taga dan Danau Paniai di wilayah Paniai, Danau Habema di Jayawijaya dan Danau Anggi di Pegunungan Arfak Manokwari. Zona ekologi keenam adalah zona ekologi sungai-sungai besar, yakni suku-suku di pedalaman sungai Memberamo, suku Yakhay di Sungai Obha di Mappy, dsb.

primadona dan menjadi makanan pokok utama sebagai sumber karbohidrat. Sumber protein hewani melimpah di sungai dan hutan Mangrove, adalah berbagai jenis ikan, *keraka* (kepiting bakau), siput atau kerang dan *tambelo*. *Tambelo* adalah sejenis cacing yang tumbuh dan hidup pada batang pohon bakau yang sudah membusuk. *Tambelo* termasuk hewan molusca bernama latin *Bactronophorus thoracites*, dari famili *Teredinae*. *Tambelo* menjadi santapan favorit bagi orang Kamoro, aktivitas ini merupakan identitas budaya mereka. Selain orang Kamoro, beberapa etnis di Papua yang hidup berada di rawa sungai, termasuk orang Waropen di Kabupaten Waropen juga menyantap *tambelo* sebagai sumber pangan protein tradisional.

Mencari *tambelo* adalah kewajiban bagi perempuan terutama para istri selain menokok sagu. Pada lahan basah tempat pohon bakau, para istri akan mencari *tambelo* selain mencari *keraka* dan siput. Bahkan konon, jika istri atau ibu pulang sehabis mencari ikan dan tidak membawa *tambelo*, maka akan menjadi masalah besar dan bisa memicu kemarahan dari suami. Bertitik tolak dari uraian tersebut diatas, maka tulisan ini menitik beratkan pada *tambelo* sebagai sumber pangan lokal tradisional protein hewani orang Kamoro. Masalah itu kemudian menimbulkan beberapa pertanyaan seperti apa itu *tambelo*, cara mengkonsumsinya dan manfaat serta kedudukan *tambelo* dalam berbagai aspek kehidupan etnis Kamoro. Tujuan dari tulisan ini adalah untuk mengetahui mengenai *tambelo* serta manfaatnya bagi kehidupan orang Kamoro dan agar tulisan ini bisa memberikan manfaat secara praktis.

Mengkonsumsi *tambelo* merupakan bagian dari budaya orang Kamoro secara keseluruhan sebagai etnis yang menggantungkan hidup mereka dari alam sekitarnya. Namun untuk mempersempit penelitian, maka ruang lingkup wilayah penelitian dibatasi pada orang Kamoro yang hidup dan bermukim di Kampung Hiripau, Distrik Mimika Timur, Kabupaten Mimika Propinsi Papua.

Sekilas Orang Kamoro di Kampung Hiripau

Orang Kamoro di Kampung Hiripau sesungguhnya dalam kepustakaan Antropologi dikenal dengan nama orang Mimika (J. Pouwer, 1955 dalam Sutarga, 1963:273). Amir Sutarga (1963:273), menggambarkan orang Mimika sebagai berikut:

“Orang Mimika adalah sebutan bagi masyarakat yang berada di dataran rendah, yang terbentang di pantai barat-daya Pulau Irian dari 134° 59’ BT sampai 136° 19’ BT, atau dari tepi sebelah timur Teluk Etna sampai ke sungai Otokwa. Di sebelah utara, wilayah ini dibatasi oleh Pegunungan Charles Louis, yang pada Sungai Opa salah satu bagian puncaknya menjorok ke laut. Ke sebelah timurnya lagi terbentang pegunungan Cartenz, yang pada muara Sungai Otokwa pada saat-saat terang dapat dilihat dengan nyata puncak-puncaknya yang tertutup salju. Di sebelah selatan Mimika ini dibatasi oleh laut Arafuru.”

Nama Mimika berasal dari perkataan *mimiyeika* yang berarti sungai yang mengalir ke hulu. Mimika adalah kata yang menerangkan tentang masyarakat pengguna bahasa Kamoro dan Sempan (Pogau, 2008 dalam [www. kabarindonesia.com](http://www.kabarindonesia.com)). Orang Mimika tersebar di sekitar 40 kampung. Sebagian besar dari kampung-kampung ini terletak di pesisir, dan selusin lainnya ditemukan masuk lebih dalam dimana gunung-gunung jauh dari Laut Arafura. Bahasa Kamoro memiliki enam dialek yang dapat saling dimengerti, dan merupakan bagian dari keluarga Asmat-Kamoro yang juga mencakup suku Sempan (Muller, 2011:159).

Mereka sering menyebut diri sebagai *mimika-we*, yang berarti orang Mimika. Pada perkembangannya, orang Mimika lebih sering dan lebih terkenal disebut sebagai orang Kamoro. Kamoro berasal dari kata *kamuruu*, merupakan nama yang diberikan oleh suku-suku yang menetap di pegunungan terhadap mereka yang hidup di dataran rendah. *Kamuruu* berarti suku pendatang atau orang yang datang¹⁴.

Seperti telah disebutkan dalam zona ekologi bahwa orang Kamoro atau Mimika (selanjutnya dalam tulisan ini akan disebut orang Kamoro), termasuk masyarakat dalam zona ekologi rawa, daerah pantai dan muara sungai, maka aktivitas mereka tidak pernah jauh dari lingkungan tersebut. Secara prinsip orang Kamoro mengenal tiga S yakni sungai, sagu dan sampan. Ketiga prinsip tersebut dapat dianggap sebagai fokus kebudayaan¹⁵. Prinsip tersebut merupakan gambaran keterkaitan hidup mereka terhadap lingkungannya. Sagu dan ikan dan hasil sungai lainnya menjadi makanan pokok orang Kamoro, perahu atau sampan merupakan alat transportasi yang paling murah di sungai.

14 Hasil wawancara dengan Kepala Kampung Hiripau, Andreas Kaokapaitiparo, Agustus 2013.

15 Fokus kebudayaan adalah suatu unsur kebudayaan atau beberapa pranata tertentu yang merupakan suatu unsur pusat dalam kebudayaan, sehingga digemari oleh sebagian besar dari warga masyarakat dan dengan demikian mendominasi banyak aktivitas atau pranata lain dalam kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat dalam A. Andreas Goo, 2012:72)

Sedangkan sungai bagi orang Kamoro, bagian dari kehidupan sehari-hari baik sosial, ekonomi dan budaya.

Kampung Hiripau merupakan bagian dari wilayah administrasi Distrik Mimika Timur, Kabupaten Mimika. Kampung ini terbagi oleh jalan raya utama menuju Pelabuhan Poumako. Kampung Hiripau terdiri atas dua *taparu*¹⁶ utama yakni mayaripi dan kukurupi, Mayaripi dan kukurupi masing-masing terdiri atas beberapa sub-klen atau marga. Selain orang Kamoro, penduduk kampung terdiri atas orang Bugis, orang Makassar, orang Madura, orang Manado, dan orang Papua di luar orang Kamoro. Kampung Hiripau terletak di tepi Sungai Wania, pola pemukimannya memanjang berderet secara linier mengikuti tepi sungai. Masing-masing *taparu* memiliki tanah ulayat, dan masing-masing anggota *taparu* wajib mengetahui batas tanah ulayatnya dan mengetahui batas ulayat *taparu* lain. Tanah ulayat merupakan simbol eksistensi orang Kamoro, bukan hanya terdapat sumber daya alam yang melimpah sebagai bahan pokok mencari makanan, namun tanah ulayat juga berarti keberadaan sebuah marga atau *taparu*.

Orang Kamoro di kampung ini umumnya masih meramu dari alam. Menebang pohon sagu, berburu, memancing atau mengail ikan di sungai dan muara, mengukir dan melakukan ritual keagamaan. Meski demikian, pemerintah melalui program khusus membantu masyarakat dengan memberi pelatihan dan memberi modal usaha seperti beternak ayam, menanam tanaman jangka pendek yang bisa dikonsumsi dan dijual, membuka kios sembako dan sebagainya.

Pembagian kerja amat terlihat pada aktivitas sehari-hari. Laki-laki bertugas berburu dan menebang pohon sagu, mengail dan mencari ikan. Kaum perempuan yang menyelesaikan tebangan pohon sagu, menokok dan memeras sagu hingga mengolah menjadi makanan, mencari *keraka*, siput dan *tambelo* di rimbunan pohon bakau.

Mengenal *Tambelo* (*Bactronophorus thoracites*): Sumber Pangan Lokal Tradisional Orang Kamoro

Tambelo adalah sejenis cacing bakau, termasuk jenis cacing kapal family *Teredinidae*. Tubuhnya panjang, berwarna putih, berlendir dan lunak karena termasuk

¹⁶ Taparu bisa berarti sebagai satuan pemukiman di sepanjang sungai, terdiri atas satu atau beberapa sub-suku dari keturunan yang sama.

hewan *mollusca*. Hidup diantara kayu pohon bakau yang mati dan terendam air hingga membusuk. Kayu yang membusuk itulah yang dicerna dan menjadi makanan *tambelo*.

Bentuk *tambelo* seperti cacing dan rata-rata memiliki panjang hingga 30 cm. *Tambelo* terpanjang oleh orang Kamoro disebut *ko*. *Tambelo* dewasa memiliki kepala sebesar kelereng dengan cangkang yang keras dan memiliki dua gigi yang memanjang ke depan. Tubuh *tambelo* seperti transparan sehingga terlihat isi tubuh berwarna coklat kehitaman dan berisi cairan.

Habitat *tambelo* adalah pada batang pohon bakau yang membusuk. Orang Kamoro sebagai masyarakat yang hidup dari alam, memiliki pengetahuan tersendiri tentang cara menemukan *tambelo*. Pengetahuan ini terbentuk melalui proses interaksi dengan alam yang berlangsung lama, dan merupakan proses belajar yang diwariskan dari para pendahulu.

Orang Kamoro dengan cepat bisa mengetahui ada atau tidaknya *tambelo* pada batang pohon bakau yang busuk hanya dengan melihat tanda-tanda jejak *tambelo* pada batang pohon tersebut. Biasanya terlihat beberapa lubang kecil yang dibuat oleh kepala-kepala *tambelo* yang muncul di permukaan batang pohon bakau. Mereka membuat lubang dengan cara mengebor, kepala serupa torpedo sangat membantu *tambelo* untuk melubangi batang lapuk (Azam, 2013 dalam www.nutrsiuntukbangsa.org). Apabila diyakin ada, batang pohon bakau yang membusuk harus dibelah terlebih dahulu menggunakan parang maupun kampak. Dari belahan batang pohon tersebut kemudian muncul sekelompok *tambelo* baik yang masih kecil maupun yang sudah dewasa.

Bagi orang Kamoro terutama kaum perempuan yang pergi mencari ikan, *keraka* dan siput di akar-akar pohon bakau, menemukan *tambelo* laksana menemukan emas, suatu penemuan yang amat berharga yang akan dibawa pulang ke rumah. Apabila seorang perempuan atau istri mencari ikan, *keraka* dan siput kemudian pulang tanpa membawa *tambelo*, bisa menimbulkan kemarahan besar dari suami dan kadangkala bisa terjadi perselisihan.

Tambelo bisa langsung dikonsumsi di tempat maupun dimasukkan di sebuah wadah untuk dibawa pulang. Lazimnya orang Kamoro mengonsumsi *tambelo* mentah-mentah, dari wadah langsung dimasukkan ke mulut. Bagi pemula cara yang praktis adalah : pegang *tambelo* pada bagian kepala, angkat *tambelo* tinggi-tinggi dan langsung masukkan ke mulut dari bagian ekor, maka *tambelo* akan meluncur masuk.

Ada trik tersendiri untuk memakan *tambelo* bagi pemula, yakni langsung ditelan seperti makan papeda. Jika tak sengaja menggigit, maka tubuh *tambelo* akan pecah dan isi perutnya keluar. Bagi yang belum terbiasa, hal ini menimbulkan sedikit mual. Namun bagi orang Kamoro, memakan *tambelo* seperti memakan mi, diseruput dengan tangan maupun menggunakan bantuan lidi. Menurut mereka yang telah mengkonsumsi *tambelo*, rasanya seperti memakan tiram mentah. Cara lain mengkonsumsi *tambelo* adalah memisahkan kepalanya dan membuang giginya, mengeluarkan isi perut dan memberi perasan jeruk nipis. Air perasan jeruk nipis membantu menghilangkan bau anyir dan membantu aroma menjadi lebih segar. Kadangkala *tambelo* diolah dengan mencampurkan potongan cabai dan tomat.

Tambelo yang lezat untuk dimakan, hanya bisa diperoleh dalam dua jenis pohon bakau yakni *Rhizophora stylosa* dan *Rhizophora apiculate*. Jenis pohon bakau lain adalah *Rhizophora Miconata* yang umumnya didiami jenis *tambelo* yang disebut *Dicyathifera Mucronata* yang tidak terlampaui enak untuk dimakan (no_body, 2011 dalam www.kutaikartanegarab.go.id).

Tambelo dapat dikonsumsi oleh siapa saja. Namun bagi anak-anak usia balita dan baru belajar makan *tambelo*, haruslah berukuran kecil dan dalam pengawasan orang tua untuk mengantisipasi hal-hal yang tidak diinginkan. Bagi orang Kamoro, *tambelo* serupa camilan menyehatkan. Sore hari atau malam hari saat berkumpul bersama di *kakurukume*¹⁷, menyantap *tambelo* sembari menyantap sagu bakar atau sagu bola.

Manfaat *tambelo* dalam aspek kehidupan orang Kamoro Kesehatan

Meski orang Kamoro di Kampung Hiripau tidak mengetahui secara ilmiah mengenai kandungan dalam tubuh *tambelo*, namun mereka belajar dari pengalaman dan mewarisi pengetahuan dari para pendahulu mereka, bahwa *tambelo* merupakan makanan berprotein tinggi. Hal ini relevan dengan konsep kebudayaan dari James T. Spradley yang menyebutkan bahwa, kebudayaan sebagai pengetahuan yang diperoleh manusia dan digunakan untuk menafsirkan pengalaman dan menimbulkan perilaku (Spradley, 1997 : 35). Jika orang Kamoro merasa tidak enak badan, mereka akan langsung mencari dan mengkonsumsi *tambelo*. Namun konsumsi *tambelo* hanya untuk

¹⁷ Semacam pondok terbuka berukuran panjang yang berada di depan rumah beratap daun sagu

keluhan yang berkaitan dengan daya tahan tubuh, tidak bisa dipakai untuk mengobati trauma seperti luka luar terkena parang, luka bakar maupun tulang yang patah.

Beberapa keluhan yang selama ini berhasil tertangani dengan mengonsumsi *tambelo* adalah influenza (batuk dan pilek), badan lemah, letih dan lesu, demam, malaria, sakit tulang belakang dan sakit kepala. *Tambelo* juga disarankan bagi wanita hamil dan menyusui, sebab memiliki protein dan kalsium tinggi. *Tambelo* merupakan aprosidiak tradisional yakni makanan pembangkit vitalitas kaum pria. Itulah alasan muncul pameo dalam masyarakat Kamoro bahwa jika istri pulang dari mencari ikan tidak membawa *tambelo*, sang suami akan marah dan bisa menimbulkan perselisihan dalam rumah tangga mereka.

Kemampuan *tambelo* dalam memperbaiki daya tahan tubuh merupakan hasil dari kandungan zat yang dimilikinya. Menurut Jurnal Gizi dan Pangan tahun 2006, *tambelo* memiliki kandungan gizi asam-asam amino dan asam-asam lemak esensial sangat tinggi; juga mengandung vitamin B6, B12, kolin, niasin serta mineral kalsium, fosfor, besi, zink, selenium, dan magnesium. Zat-zat gizi tersebut bermanfaat untuk mencegah anemia, mengoptimalkan peredaran darah, pertumbuhan tulang dan jaringan saraf, serta pembentukan berbagai enzim, hormon dan imunitas yang menjadi modal untuk memiliki tubuh berstamina dan sehat. Cairan yang keluar dari tubuh *tambelo* juga bermanfaat. Beberapa manfaat setelah mengonsumsi *tambelo* adalah meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan stamina khususnya bagi lelaki bila menghadapi pekerjaan berat, menguatkan tulang belakang atau menyembuhkan sakit pada tulang belakang, juga dapat mengatasi sakit usus buntu (Erari, 2012 dalam www.telagahijau-avicennia.blogspot.com).

Tambelo bermanfaat sebagai sumber pangan protein tradisional, untuk memenuhi gizi keluarga selain ikan, udang, *keraka* dan siput. Dalam hal ini merupakan keahlian seorang istri atau ibu untuk mengatur ketersediaan makanan dalam rumah. Anak-anak yang masih dalam proses pertumbuhan wajib mengonsumsi makanan ini.

Sosial budaya

Mengonsumsi *tambelo* juga memiliki manfaat sosial. Interaksi antar anggota masyarakat bisa dilakukan sambil mengonsumsi makanan ini, baik saat berada di

tengah hutan bakau maupun di rumah. *Tambelo* merupakan salah satu makanan yang wajib dihidangkan kaum perempuan saat pelaksanaan pesta-pesta adat seperti pesta adat *karapao*¹⁸. *Tambelo* juga symbol kepatuhan seorang istri terhadap suami.

Ekonomi

Manfaat *tambelo* yang tak kalah penting adalah sebagai sumber pemasukan ekonomi bagi keluarga. Kaum perempuan yang bertugas mencari ikan, keraka, siput dan *tambelo* pada hutan bakau. Mereka juga yang akan menjualnya di pasar terdekat. Bagi orang Kamoro di Kampung Hiripau dan kampung-kampung sekitarnya, keberadaan pelabuhan laut Poumako membawa berkah tersendiri. Hari-hari dimana kapal penumpang masuk di pelabuhan, menjadi saat yang dinantikan untuk bisa berjualan hasil tangkapan mereka. Di Pelabuhan Poumako, semangkuk penuh *tambelo* dijual dengan harga sekitar Rp. 20.000,-. Pembeli *tambelo* bervariasi, biasanya para penumpang kaum pendatang yang turun dari kapal atau akan berangkat menggunakan kapal. Rata-rata mereka penasaran dan tertantang untuk mencoba makanan tradisional ini.

Simpulan

Orang Kamoro sebagai etnis berbudaya rawa, daerah pantai dan muara sungai, memiliki sistem matapencaharian yang amat bergantung terhadap kemurahan alam. Mereka meramu langsung dari alam. Salah satu sumber pangan yang menjadi pengetahuan lokal mereka adalah *tambelo*. *Tambelo* (*Bactronophorus thoracites*) adalah sejenis cacing kapal bertubuh pipih dan panjang, berlendir dan bertubuh lunak. Memiliki kepala sebesar kelereng berbentuk torpedo dan memiliki gigi yang panjang untuk mengebor kayu pohon bakau yang lapuk. Hewan ini hidup dan berkembangbiak pada batang kayu bakau yang mengalami pembusukan setelah sekitar 2 hingga 3 bulan.

Tambelo dapat dikonsumsi langsung maupun diolah dengan mencampurkan perasan jeruk nipis. Cara mengkonsumsi langsung seperti ini bagus, namun yang mesti menjadi perhatian adalah, kondisi lingkungan hutan bakau. Lingkungan haruslah masih

18 Pesta inisiasi untuk anak laki-laki, dan membangun rumah *karapao*, rumah panggung panjang khusus laki-laki dengan patung *mbiitoto* (patung arwah) di depannya.

murni tanpa terjadi pencemaran seperti sampah dan lainnya. Namun jika kawasan hutan bakau sudah tercemar, maka harus berhati-hati dan perlu pengolahan lebih serius sebelum dikonsumsi. Peremajaan kawasan hutan bakau juga perlu dilakukan agar sumber protein hewani seperti ikan bakau, keraka, udang, siput dan *tambelo* tidak punah. *Tambelo* dapat menjadi sumber pangan lokal tradisional sebagai identitas budaya orang Kamoro

DAFTAR PUSTAKA

- Adimiharja, Kusnaka. 2003. *Sistem Pengetahuan dan Teknologi Lokal Dalam Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia*. Bandung: PT. Humaniora
- Goo, A. Andreas. 2012. *Kamus Antropologi*. Mekeewepa: Lembaga Studi Meelogi.
- Kaplan, David dan Albert Manners. 1999. *Teori Budaya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Lekitoo, Hanroo Yonathan. 2012. *Potret Manusia Pohon*. Jakarta: PT. Balai Pustaka.
- Mansoben, Johszua Roberth. 1995. *Sistem Politik Tradisional di Irian Jaya*. Jakarta: LIPI-RUL.
- Muller, Kal. 2011. *Pesisir Selatan Papua*. DW Books-LPMAK
- Sutarga, Amir. 1963. Orang Mimika. Dalam Koentjaraningrat dan Harsja W. Bachtiar (eds). *Penduduk Irian Barat*. Jakarta: Penerbit Universitas.
- Solihin, Lukman. 2013. Mereka Yang Memilih Tinggal: Telaah Strategi Adaptasi Mahasiswa Perantau Bugis-Makassar Di Melbourne, Australia. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 19 (2).
- Spradley, James T. 1997. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana