

PEMANFAATAN TUMBUHAN CEMPEDAK (*Artocarpus champeden*) OLEH MASYARAKAT KAMPUNG SABUN DISTRIK AITINYO TENGAH KABUPATEN MAYBRAT, PAPUA BARAT**ARIANCE JULI ROSS NAUW¹, SEPUS M FATEM^{1*},
SUSILO BUDI HUSODO¹, & MECKY SAGRIM²**¹Fakultas Kehutanan, Universitas Papua²Fakultas Pertanian, Universitas Papua

Jl. Gunung Salju Amban, Manokwari Papua Barat 98314

*Email: sepus_fatem@yahoo.com

ABSTRACT

Cempedak (Artocarpus champeden) is one of the non timber forest products (NTFPs) from the Maybrat district. It is used as a daily food of Maybrat people. The study was conducted from June-July 2014 in Sabun Village, Aitinyo Sub district of the Maybrat Regency, West Papua Province. The objectives of this study were to explore the utilization, harvesting technique, and manufacturing process of cempedak in Sabun villages. Field observations and interviews were used to collect the data of 15 respondents. The result showed that fruits and seeds are part of the cempedak trees, which is utilised for food. Cempedak processing were divided into 3 parts i.e. the ripe fruit, the unripe fruit, and the seed. Processing of the seed were divided into four parts i.e. boiling, steaming, frying without oil process, filling inside bamboo, and storage. Conservation efforts were conducted by planting cempedak in the garden of villagers' house. This research also revealed that the utilization process was done for household purposes only. Therefore, the development of cempedak for an alternative food as NTFPs, is necessary to be promoted by collaboration of related stakeholders including forestry and agriculture in Maybrat Regency.

Keywords: *Artocarpus champeden, Sabun villagers, Maybrat Regency, NTFPs, food processing.*

INTISARI

Tumbuhan cempedak (Artocarpus champeden) merupakan salah satu hasil hutan bukan kayu (HHBK) potensial di wilayah Maybrat. Jenis HHBK ini dimanfaatkan sebagai salah satu pangan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Maybrat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni-Juli 2014, untuk mengetahui pemanfaatan tumbuhan cempedak (Artocarpus champeden) bagi masyarakat Kampung Sabun, Distrik Aitinyo, Kabupaten Maybrat. Pengambilan data dilakukan melalui observasi dan wawancara terstruktur pada 15 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bagian tumbuhan cempedak yang dimanfaatkan adalah buah dan biji. Pengolahan tumbuhan cempedak terbagi atas 3 bentuk, yaitu: pengolahan pada buah masak, buah muda, dan biji, sedangkan pengolahan biji dibagi dalam 4 bagian, yaitu: proses perebusan dan pengukusan, sangrai, pengisian dalam bambu, dan penyimpanan biji. Upaya konservasi cempedak telah dilakukan secara sederhana melalui penanaman pada areal kebun dan pekarangan rumah masyarakat. Penelitian ini juga memperoleh informasi bahwa pemanfaatan cempedak hanya terbatas untuk kebutuhan rumah tangga masyarakat saja. Pengolahan komersil belum dikembangkan. Dengan demikian, pengembangan cempedak sebagai alternatif pangan produk HHBK perlu dilakukan dengan mendorong kerjasama lintas sektor baik pertanian dan kehutanan serta pihak terkait di wilayah Maybrat.

Kata kunci: *Artocarpus champeden, Masyarakat Kampung Sabun, Kabupaten Maybrat, HHBK, pengolahan buah.*

PENDAHULUAN

Pulau Papua memiliki kekayaan tumbuhan berkisar antara 11.000 sampai 20.000 jenis. Kekayaan ini secara fisiografis dan biogeografis menunjukkan unit-unit khas flora yang beraneka ragam pada daratan Pulau Papua (Petocz, 1989). Dari sisi sosial budaya, Papua juga dikenal sebagai wilayah dengan penyebaran suku yang cukup tinggi, dimana hampir 250 etnik mendiami wilayah ini dengan pola interaksi yang berbeda dengan alam lingkungannya. Menurut Boelars (1992), keanekaragaman hayati yang cukup tinggi berperan penting dalam membentuk pola hidup yang sangat berbeda-beda dari suku-suku di Papua. Perbedaan ini terlihat dari cara tinggal, berhias diri, pembangunan sosial masyarakat, ungkapan-ungkapan kehidupan rohani dalam mitos atau ritual, serta ukiran-ukiran dan tari-tarian. Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat Papua umumnya telah mengenal jenis tumbuh-tumbuhan yang dapat dimanfaatkan, baik berupa tanaman sayuran, buah-buahan, tanaman hias, tanaman obat, dan tumbuhan yang digunakan dalam upacara-upacara adat (Moeljono dan Sadsoeitoeboen, 1995).

Belcher and Kuster (2004) dalam Fatem *et al.* (2014) menjelaskan bahwa masyarakat tradisional masih tergantung pada dua produk hasil hutan yaitu tumbuhan dan hewan, yang mana produk hasil hutan langsung tersebut digunakan dalam kehidupan rumah tangga, baik dikonsumsi maupun dijual ke pasar. Hutan dengan segala sumberdaya alamnya sangat bermanfaat, tidak saja berbentuk hasil hutan tetapi juga berupa hasil hutan bukan kayu (HHBK). Tumbuhan cempedak (*Artocarpus champeden*) diklasifikasikan dalam Family Moraceae dan Genus *Artocarpus* yang mempunyai banyak kegunaan antara lain memproduksi buah-buahan yang berukuran cukup besar dan dapat dimakan mencakup *Artocarpus heterophyllus* (nangka), *Artocarpus*

altilis atau *Artocarpus communis* (sukun), dan cempedak (*A. champeden*). Selain buah, tumbuhan ini juga menghasilkan kayu yang baik (De Beer dan McDermott, 1996), dari sisi kesehatan tumbuhan cempedak memiliki banyak kegunaan dalam pengobatan tradisional, antara lain untuk pengobatan hati sirosis, hipertensi, diabetes, peradangan, demam, malaria, dan penyakit lainnya. Widyawaruyanti *et al.* (2011) mengemukakan bahwa kulit batang cempedak mengandung senyawa flavonoid yang dapat diisolasi sebagai mekanisme dan aktivitas antimalaria.

Suku Maybrat merupakan salah satu suku yang mendiami daerah kepala burung Pulau Papua. Etnik ini memanfaatkan tumbuh-tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini dapat dilihat dari beberapa produk-produk lokal seperti noken, bangunan rumah, bahan pangan, dan obat-obatan tradisional. Tumbuhan cempedak merupakan satu jenis yang dimanfaatkan dari generasi ke generasi pada komunitas etnik Maybrat di Kampung Sabun Kabupaten Maybrat. Sejauh ini informasi mengenai pemanfaatan tumbuhan cempedak pada suku Maybrat belum tersedia untuk kebutuhan ilmiah dan kebutuhan pembangunan dan pengelolaan sumberdaya alam ini, sehingga penelitian ini perlu dilakukan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pemanfaatan tumbuhan cempedak oleh masyarakat Kampung Sabun. Manfaat penelitian ini adalah menyediakan sebagai informasi dasar bagi pengembangan dan pemanfaatan tumbuhan cempedak, baik oleh pemerintah daerah maupun masyarakat luas lainnya.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama \pm 3 minggu pada bulan Juni-Juli 2014 di Kampung Sabun Distrik Aitinyo Tengah, Kabupaten Maybrat.

Bahan dan Alat

Alat dalam penelitian ini adalah kamera digital, alat perekam suara (*voice recorder*), parang, pisau, mistar, papan lapangan dan alat tulis-menulis, *tallysheet*, kuisioner. Bahan yang dipakai adalah tumbuhan cempedak.

Metode Penelitian

Pengumpulan data menggunakan teknik observasi lapangan dan wawancara terstruktur. Jumlah penduduk kampung Sabun sebanyak 25 kepala keluarga (Anonim, 2014). Sebanyak 15 orang dipilih secara *purposive* sebagai *key informan*, dimana mereka merupakan penduduk "petani hutan", sering mengolah tumbuhan cempedak. Kisaran umur responden adalah 43-70 tahun dengan pekerjaan 1 orang pensiunan PNS, sedangkan lainnya adalah petani.

Variabel utama penelitian meliputi data pemanfaatan, nilai-nilai sosial budaya, informasi sosial ekonomi, tindakan konservasi tumbuhan cempedak. Variabel penunjang meliputi data morfologi tumbuhan cempedak, keadaan sosial ekonomi masyarakat asli, dan keadaan umum lokasi penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Jenis

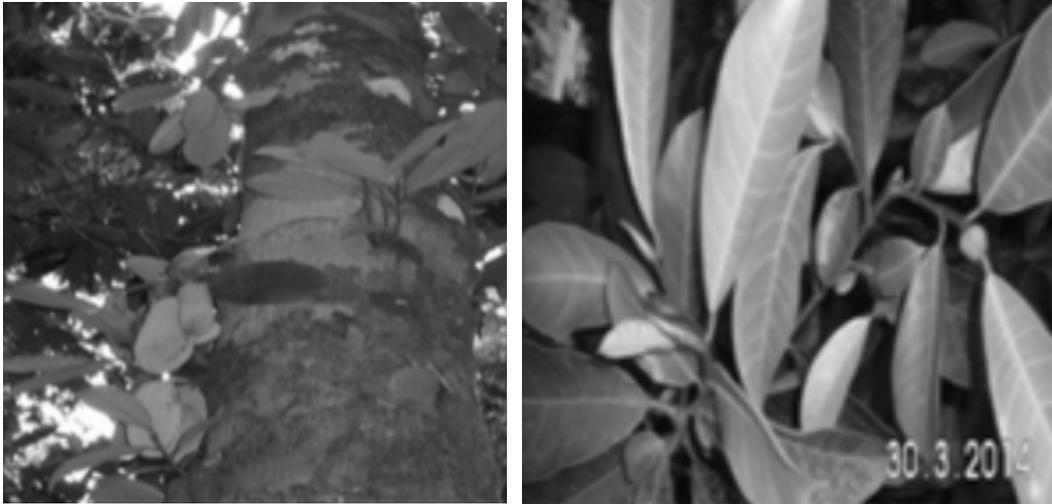
Klasifikasi tumbuhan cempedak yang dimanfaatkan masyarakat Kampung Sabun sebagai sumber pangan tambahan adalah sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Sub kingdom	: <i>Tracheobionta</i>
Super Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i>
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i>
Sub Kelas	: <i>Dilleniidae</i>
Ordo	: <i>Urticales</i>
Famili	: <i>Moraceae</i>
Genus	: <i>Artocarpus</i>
Spesies	: <i>Artocarpus champeden</i>
Nama daerah	: <i>Soraf</i> (Bahasa Maybrat)
Nama umum	: buah cempedak
Pemanfaatan utama	: bahan makanan

Berdasarkan hasil wawancara masyarakat Kampung Sabun Distrik Aitinyo Tengah Kabupaten Maybrat bahwa persebaran tumbuhan cempedak hanya terdapat di Kampung Syusumok, Kampung Itigah, Kampung Kambro, Kampung Johsiro, dan Kampung Sabun. Informasi ini diperkuat lagi dengan data pengamatan di lapangan bahwa ke-5 kampung tersebut terdapat tumbuhan cempedak dimana masyarakat sering mengolahnya sebagai salah satu sumber makanan tambahan. Habitat dan penyebaran tumbuhan cempedak umumnya di hutan primer dan sekunder tua.

Pemanfaatan

Berdasarkan hasil wawancara pada responden di kampung Sabun Distrik Aitinyo Tengah, cempedak (Gambar 1 dan 2) biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat kampung ini sebagai bahan makanan tradisional yang diwarisi oleh nenek moyang secara turun temurun. Proses pengolahan cempedak dilakukan melalui beberapa tahapan dalam pemanenan, pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan cempedak. Pemanenan dan pemanfaatan serta pengolahan hanya pada pemanfaatan buah dan biji sebagai bahan



Gambar 1. Bentuk batang dan daun cempedak



Gambar 2. Bentuk buah dan biji cempedak

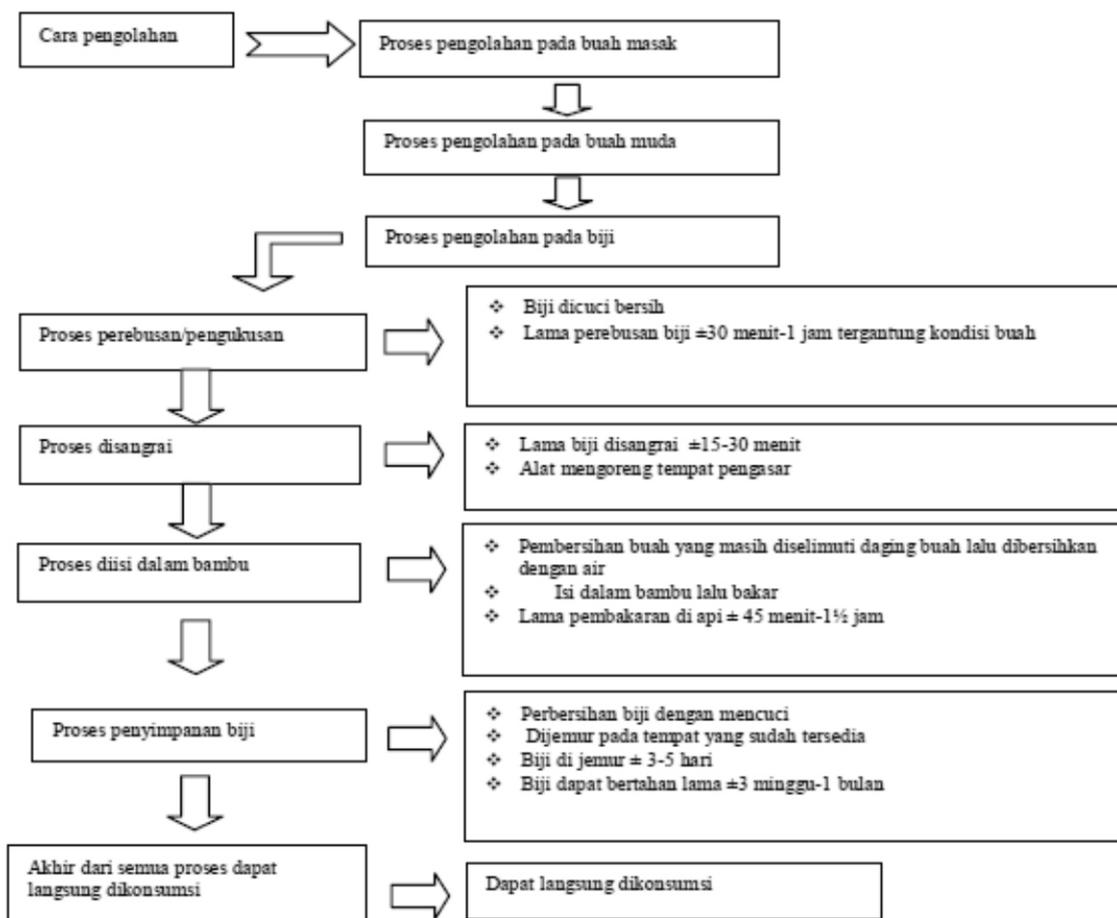
pangan yang dikelola secara tradisional. Pemanfaatan yang hanya dilakukan pada buah dan biji saja disebabkan karena terbatasnya pengetahuan tentang pemanfaatan lainnya dari buah cempedak. Proses pengolahan dan pemanfaatan ini secara umum dideskripsikan dalam diagram (Gambar 3) dan dijelaskan lebih lanjut pada bagian berikutnya.

Bentuk Pengolahan Buah dan Biji Tumbuhan Cempedak

Hasil wawancara pada responden umumnya masyarakat kampung Sabun dalam pemanfaatan tumbuhan cempedak masih bersifat tradisional. Proses pengolahan pada buah dan biji dijelaskan di bawah ini.

Pengolahan buah matang dan proses penyimpanan

Selama proses pengambilan data di lapangan, diperoleh informasi bahwa proses penyimpanan buah cempedak hanya dilakukan pada buah yang setengah matang, sedangkan pada buah yang tua langsung dapat dikonsumsi. Pembuktian kematangan buah dilakukan dengan cara melukai bagian buah, dari salah satu sisi buah tersebut. Apabila terlihat bagian dalam buah menghasilkan warna kuning atau aroma, maka akan dibuatkan para-para di bawah pohon inangnya atau juga tempat yang sudah disediakan. Ketinggian para-para setinggi dada orang dewasa 160 cm, dengan panjang mencapai $\pm 60-100$ cm dan lebar $\pm 30-60$ cm. Dalam satu para-para



Gambar 3. Diagram proses pengolahan buah cempedak

(semacam meja yang di rangkai dengan kayu berdiameter 5-10 cm) mampu menampung 15-20 buah dari ± 2-3 pohon cempedak. Fungsi atau tujuan dari pembuatan para-para yaitu sebagai tempat menampung dan penyimpanan buah, mencegah bahaya dari satwa liar untuk memakan antara lain babi hutan (*Sus sp.*), tikus tanah (*Echymipera sp.*), dan lao-lao (*Dorcopsis sp.*). Tetapi pada umumnya pembuatan para-para lebih banyak dilakukan pada saat panen raya, ketimbang panen khusus dan juga pada panen-panen biasa yang sering dilakukan oleh masyarakat Kampung Sabun. Pada saat panen raya, buah yang masak akan dibawa pulang sedangkan buah mengkal akan dibuat para-para. Tetapi, jika musim diluar panen raya seperti panen khusus dan panen-panen biasa yang sering dilakukan buahnya

langsung dibawa pulang. Ada pula yang biasa dibuatkan para-para berdasarkan panen khusus dan panen biasa yang sering dilakukan masyarakat tetapi kadang disesuaikan dengan banyak sedikitnya buah mengkal yang didapatkan. Penyimpanan buah cempedak tidak lebih dari satu minggu, biasanya hanya 3-4 hari lama menyimpan buah. Pada biji biasanya dicuci dan dijemur selama ± 3-5 hari sehingga dapat disimpan selama ± 3 minggu - 1 bulan. Penyimpanan dilakukan sebagai cadangan bahan makanan.

Pengolahan pada buah muda

Buah muda dimanfaatkan sebagai pengganti sayur oleh masyarakat dengan cara kulit luar dari buah cempedak dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dipotong kecil seperti layaknya sayur

angka. Setelah itu, direbus di dalam panci untuk menghilangkan getah pada sayur tersebut. Proses perebusan untuk menghilangkan getah membutuhkan waktu \pm 15-20 menit. Setelah proses perebusan selesai, sayur tersebut dapat dimasak seperti sayur lain dan dapat dikonsumsi secara langsung.

Pengolahan pada biji

Masyarakat Kampung Sabun memanfaatkan biji cempedak berdasarkan tiga proses pengolahan biji sebagai bahan makanan.

1. Proses perebusan dan pengukusan

Biji buah cempedak yang telah dimakan daging buahnya, dikumpulkan lalu dibersihkan setelah itu direbus selama 30 menit-1 jam sampai biji tersebut pecah atau biji menjadi lunak. Biji buah yang digunakan bisa berupa biji buah mengkal atau yang sudah tua dan dapat dikukus bersamaan.

Tujuan dari dilakukannya proses perebusan biji dan pengukusan buah mengkal dengan biji yang masih diselimuti daging buah adalah untuk menghilangkan getah dan mempermudah biji lunak atau daging buahnya masak. Biji dan daging buah yang masih menyelimuti biji yang sudah masak dapat dimakan atau dikonsumsi dengan daging, sayur maupun ikan (Gambar 4).



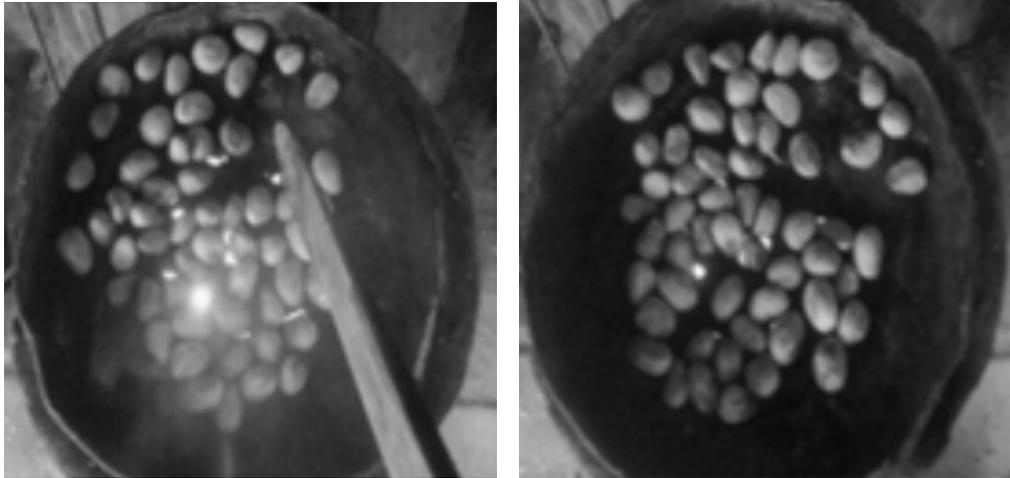
Gambar 4. Perebusan dan pengukusan biji cempedak

2. Proses sangrai

Cara pengolahan kedua yang dilakukan adalah dengan cara sangrai. Alat sangrai secara sederhana dari seng dengan membentuk wadah. Biji yang diolah bisa diambil langsung setelah memakan daging buahnya terlebih dahulu, dan kemudian diolah dengan cara disangrai. Adapun biji yang disimpan harus melewati proses penyimpanan, lalu diolah dengan cara disangrai. Proses sangrai disajikan pada Gambar 5.

3. Proses diisi dalam bambu

Cara pengolahan ketiga yang dilakukan adalah pengisian biji ke dalam bambu. Buah yang digunakan adalah buah yang mengkal. Buah cempedak diambil lalu dibersihkan kulitnya, kemudian biji dan daging buah yang masih menyatu menjadi satu diambil lalu dibersihkan dengan air, setelah itu dimasukkan ke dalam bambu yang sudah dibersihkan terlebih dahulu. Jenis bambu yang digunakan yaitu bambu *Schizostachium* sp., dengan batang hijau berukuran panjang 30-50 cm dengan diameter \pm 10-15 cm. Setelah pengisian selesai proses pembakaran dapat dilakukan. Waktu yang dibutuhkan dalam proses pembakaran 45-60 menit. Setelah selesai pembakaran, maka langsung dapat dikonsumsi bersama sebagai bahan makanan yang



Gambar 5. Proses sangrai biji cempedak



Gambar 6. Proses pengisian cempedak dalam bambu

mengandung karbohidrat bersama ikan, sayur, dan daging. Cara pengisian kedalam bambu disajikan pada Gambar 6.

4. Proses penyimpanan biji

Proses penyimpanan biji dilakukan dengan terlebih dahulu membersihkan biji dengan cara mencuci sampai bersih. Kemudian biji tersebut dijemur di atas tempat yang sudah disediakan. Biji dijemur ± 3-5 hari sampai terlihat benar-benar kering agar dapat disimpan dalam waktu lama sekitar 3 minggu sampai 1 bulan tergantung kondisi biji tersebut. Biji cempedak dapat dimanfaatkan dan diolah kembali dengan cara merebus dan sangrai. Biji dapat menggantikan beras dan dapat dimakan atau dikonsumsi bersama ikan, sayur, dan daging.

Transfer Pengetahuan Pemanfaatan Cempedak

Pengetahuan masyarakat Kampung Sabun tentang pemanfaatan tumbuhan cempedak diturunkan dari orang tua dengan cara menjelaskan dan sekaligus mempraktekkan kepada anak-anaknya pada saat musim panen telah tiba dan kegiatan pengolahannya berlangsung. Transfer pengetahuan telah dilakukan dari lintas generasi yang pelaksanaannya dilakukan secara langsung. Dari jumlah 15 responden yang diwawancarai, semuanya (100%) menyatakan bahwa pemberian pengetahuan untuk pemanfaatan tumbuhan cempedak dilaksanakan melalui metode di atas.

Selama proses pengambilan data, diperoleh informasi bahwa dalam hal sosial budaya tumbuhan

cepedak memiliki suatu keunikan tersendiri karena masyarakat Kampung Sabun umumnya tidak memiliki aturan khusus dalam tata cara pengambilan. Tetapi sejauh ini mereka masih mengambil sebatas keperluan mereka dan terlihat cara pengelolaannya serta penyimpanannya masih bersifat tradisional. Sehingga, sejauh ini tumbuhan cepedak digunakan dalam acara-acara khusus, seperti acara adat (pembayaran mahar) yang biasa disesuaikan dengan kondisi dan situasi yang ada pada saat musim panen telah tiba.

Dalam kehidupan masyarakat Kampung Sabun terdapat istilah adat yang disebut *pelegona*, yang terdiri dari dua kata yang diartikan dalam bahasa Maybrat '*pele*' yaitu (bertemu) sedangkan '*gona*' yaitu (barang). Istilah ini digunakan untuk menjelaskan kehidupan sosial masyarakat Kampung Sabun pada jaman dulu yang umumnya bertemu dan menukar barang dengan masyarakat dari kampung lain. Barang yang ditukarkan oleh masyarakat Kampung Sabun berupa sagu, daging, ikan, dan cepedak sedangkan barang yang akan ditukar oleh masyarakat dari kampung lain berupa ubi jalar, talas, kacang tanah, sayur. Namun saat ini tradisi tersebut tidak dijumpai lagi antar masyarakat tetapi hanya dilakukan dalam keluarga terdekat dengan membawa barang untuk keluarga tersebut oleh masyarakat Kampung Sabun.

Pola Pemasaran

Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat di Kampung Sabun mengatakan bahwa mereka pada umumnya menjual hasil produksinya baik secara langsung di pasar maupun tidak langsung, yaitu melalui pesanan. Masyarakat menjual buah cepedak di pasar Teminabuan Kabupaten Sorong Selatan dengan menggunakan kendaraan beroda dua maupun empat. Jarak tempuh ± 30 km dengan waktu ± 90 menit tergantung kecepatan kendaraan. Harga jual

buah yang dijual di pasar biasanya berkisar antara Rp. 20.000,- hingga Rp. 50.000,- per buah sesuai dengan kesepakatan harga dan tergantung kondisi buah. Hasil penjualan tersebut menurut masyarakat cukup membantu mereka dalam hal pendapatan.

Ukuran buah kecil cepedak memiliki panjang 15-20 cm dan lebar 5-10 cm. Buah yang kecil biasanya diisi dengan menggunakan *noken* dengan $\pm 15-20$ buah atau karung biasa diisi dengan $\pm 10-15$ buah. Ukuran buah besar panjang 20-35 cm dengan lebar 10-15 cm. *Noken* mampu mengangkut $\pm 10-15$ buah sementara dengan karung biasa berisi $\pm 5-10$ buah.

Pola Musim Berbuah

Masyarakat di Kampung Sabun mengetahui dan dapat menjelaskan musim berbuah dari buah cepedak. Musim berbuah buah cepedak dapat digolongkan dalam tiga bagian waktu musim, yaitu berbuah cepat, lambat atau lama, bahkan ada yang berbuah tidak pakai musim. Jangka waktu berbuah buah cepedak pada hutan alam dengan waktu berbuah cepat yaitu setiap 1-2 tahun dan waktu berbuah lama yaitu setiap 3-5 tahun. Tumbuhan cepedak yang ditanam masyarakat Kampung Sabun pada areal kebun atau pada pekarangan rumah biasanya berbuah tidak mengikuti musim. Hal ini dikarenakan ditangani khusus secara sederhana, yaitu dengan cara kotoran sisa dari serasah daun-daun yang membusuk dan menumpuk pada batang pohon serta juga asap yang dihasilkan dari bakaran daun atau rumput di dekat areal kebun atau pekarangan rumah. Fakta yang diperoleh selama penelitian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki kebiasaan untuk melakukan pembakaran rumput atau sisa dedaunan yang diletakkan di sekitar pohon cepedak. Dengan tujuan agar asap yang dihasilkan akan memicu pembungaan dan proses menghasilkan buah akan lebih cepat dan banyak.

Lokasi dan Waktu Pengambilan

Buah cempedak diperoleh dari hutan di sekitar Kampung Sabun karena potensinya cukup banyak dan juga pada areal kebun serta pekarangan rumah. Jarak hutan alam yang tumbuh pohon cempedak \pm 2-5 km dari Kampung Sabun dan pengambilan buah dilakukan pada pagi sampai siang hari. Pengambilan buah cempedak biasanya dilakukan pada saat musim berbuah berlangsung dan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat.

Frekuensi Pengambilan

Pengambilan atau pemanenan buah cempedak dilakukan hanya pada saat musim berbuah berlangsung. Rata-rata buah cempedak diambil selama berbuah atau musimnya masih berlangsung biasanya 2 kali seminggu. Intensitas ini juga tergantung dari ketersediaan buah cempedak. Di samping itu, kriteria pemanenan dalam pengambilan yaitu panen raya dan panen khusus yang disesuaikan pada saat musim berbuah berlangsung. Panen raya yaitu dimana pengambilan dan pemanenan buah cempedak dilakukan oleh banyak orang secara bersama-sama yang berasal dari Kampung Sabun dan masyarakat dari kampung lain yang telah diundang. Panen khusus yaitu pengambilan dan pemanenan buah cempedak yang dilakukan masyarakat Kampung Sabun dengan keluarga terdekat atau sedarah yang telah diundang. Terdapat batasan dalam pengambilan atau pemanenan oleh seseorang, yaitu pada kaum laki-laki biasanya mengambil 20-50 buah. Untuk kaum wanita 15-20 buah tergantung kondisi fisik, tenaga, dan kemampuan seseorang dalam mengambil.

Cara Pengambilan di Alam

Pengambilan buah cempedak dilakukan dengan melakukan pencarian terhadap buah cempedak. Setelah menjumpai tumbuhan cempedak, bagian

bawah tumbuhan cempedak dibersihkan terlebih dahulu. Buah cempedak yang boleh diambil biasa ditandai dengan ciri-ciri aroma harum buah cempedak dan kondisi buah cempedak yang dilihat dari kulit. Cara lain yaitu memukul atau meraba buah yang dapat dijangkau dengan tangan. Cara pengambilan buah cempedak dilakukan dengan dua cara yaitu memanjat dan menjolok. Memanjat yaitu dengan menaiki pohon inang cempedak, atau menaiki pohon lain yang berdekatan dengan pohon cempedak. Setelah melihat dan mengetahui buah yang sudah masak dan sudah tua, kemudian buahnya diambil dengan cara memotong pada tangkai buah cempedak. Buah diambil dengan menggunakan parang atau pisau. Menjolok yaitu dengan cara menaruh posisi penjolok pada tangkai buah kemudian menjatuhkannya. Setelah diturunkan kemudian dikumpulkan dan diletakkan ke dalam *noken* atau karung untuk dibawa pulang ke rumah sesuai dengan kebutuhan. Proses pengambilan tumbuhan cempedak di alam selama ini dilakukan sesuai kebutuhan masyarakat dan mempertimbangkan ketersediaannya di alam. Dengan demikian, keberadaan spesies ini akan senantiasa ada untuk masa yang akan datang.

Alat yang Digunakan

Proses pengambilan tumbuhan cempedak di alam pada umumnya menggunakan peralatan yang sederhana seperti *noken*, parang, penjolok, pisau, dan kapak. Untuk mengolah biji digunakan panci, alat sangrai, dan bambu guna proses memasak. Tempat penjemuran yang layak terbuat dari alasan karung atau terpal serta ada pula dijemur di dasar lantai dapur. Masyarakat memanfaatkan buah masak dengan mengkonsumsi daging buahnya secara langsung tanpa melewati proses olahan yang lain yaitu melepaskan daging buahnya.

Adapun perbedaan pengolahan buah cempedak, terkait dengan bentuk pemanfaatan dan proses pengolahan tidak berbeda jauh dengan masyarakat di luar Papua. Salah satunya masyarakat Kalimantan Selatan yang mengolah cempedak sebagai bahan pangan tradisional. Proses pengolahan ini dikenal dalam bahasa Banjarmasin *tiwadak*, sedangkan pengelolaan fermentasi kulit buah disebut *mandai* (Santinovella, 2012).

Tindakan Konservasi

Konservasi merupakan tindakan pemeliharaan yang dilakukan terhadap suatu jenis yang sering dimanfaatkan agar tetap lestari (Mc Nelly dan Mainka, 2009). Berdasarkan pengamatan di lapangan ditemukan bahwa tindakan pemeliharaan atau pelestarian oleh masyarakat Kampung Sabun masih secara sederhana dan tradisional yaitu penanaman pada areal kebun atau pekarangan rumah.

Penanaman di areal kebun menggunakan bibit yang sudah tumbuh secara alami. Pada pekarangan rumah pula ditanam dengan menggunakan biji yang tumbuh secara alami. Bibit dicabut dan ditanam di halaman atau pekarangan rumah. Sejauh ini belum ada penanganan serius dari pemerintah terhadap pelestarian tumbuhan cempedak, sehingga butuh penanganan khusus untuk mencegah kepunahan tumbuhan cempedak.

KESIMPULAN

Pemanfaatan Tumbuhan cempedak *A. chempeden* pada masyarakat Kampung Sabun Distrik Aitinyo Kabupaten Maybrat dilakukan sebagai salah satu sumber bahan pangan alternatif. Bagian tumbuhan cempedak yang dimanfaatkan adalah buah dan biji. Proses pengolahan dilakukan melalui pengolahan buah matang, pengolahan buah muda, dan pengolahan biji. Proses pengolahan biji terbagi atas proses

perebusan dan pengukusan, proses sangrai, proses diisi dalam bambu serta proses penyimpanan biji cempedak. Pemanfaatan tumbuhan cempedak berlangsung secara turun temurun melalui transfer pengetahuan dari orang tua kepada anggota keluarga saat musim panen telah tiba dan pemanenan berlangsung. Tumbuhan cempedak berbuah setiap tahun. Proses pengambilan dilakukan di hutan alam, halaman rumah, dan kebun. Khusus untuk kebun ataupun hutan alam biasanya memiliki jarak sekitar 2-5 km dari perkampungan. Proses pengambilan di alam dilakukan setiap minggu sampai 1 bulan. Proses pengambilan dilakukan dengan indikator aroma khusus sebagai tanda kematangan buah, sementara buah muda dilihat pada morfologi warna buahnya. Pemasaran dilakukan secara sederhana di pasar tradisional dan melalui pesanan pembeli di rumah-rumah. Konservasi tumbuhan cempedak diterapkan melalui upaya budidaya jenis tumbuhan ini di kebun-kebun masyarakat. Ke depannya, diharapkan adanya kerjasama berbagai pihak guna upaya optimalisasi pengelolaan cempedak sebagai pangan alternatif dari HHBK.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2014. Monografi Kampung Sabun, Distrik Aitinyo Kabupaten Maybrat. BAPPEDA Maybrat.
- Belcher B dan Kusters K. 2004. Forest product, Livelihoods and Conservation. Case studies of Non Timber Forest Product Systems. ASIA Vol. 1. CIFOR Indonesia.
- Boelars J. 1992. Manusia Irian Dahulu, Sekarang, Masa Depan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Departemen Kehutanan (DEPHUT). 2007. Peraturan Menteri Kehutanan No. 35 Tahun 2007 tentang Hasil Hutan Bukan Kayu. <http://www.dephut.go.id/INFORMASI/Web%20HHBK>. (Diakses: 28 Juni 2014).
- De Beer J & Dermott M. 1996. The economic Value of Non Timber Forest Product in Southeast Asia. IUCN Netherlands.

- Jansen PCM. 1997. *Artocarpus integer* (Thunb.) Merr. dalam Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel. 1992.(eds.). Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-buahan yang dapat dimakan. PROSEA – Gramedia. Jakarta. (Diakses: 29 Maret 2014).
- Mc Neely JA dan Mainka SA. 2009. Conservation for a New Era. IUCN, Gland Switzerland
- Petocz R.G 1989. Konservasi Alam dan Pembangunan di Irian Jaya. Grafiti press. Jakarta.
- Repository Borneo. 2013. Pemanfaatan pemanfaatan biji cempedak (*Artocarpus champeden*) dalam pembuatan tempe. (Diakses: 12 Februari 2015).
- Soedsoetoeboen. R dan Moelyono, S. 1996. Daun Jilad dalam Kehidupan Suku Yapen. *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Berguna. Bogor.*
- Santinovella K. 2012. Cempedak Buah Eksotis Khas Kalimantan. http://cempedak.blogspot.com//Cempedak,BuahEksotisKhasKalimantan_santinovella.html. (Diakses: 30 November 2014).
- Widyawaruyanti A, Noer Cholis Zaini, Syafruddin. 2011. Mekanisme dan Aktivitas Antimalaria dari Senyawa Flavonoid yang Diisolasi dari Cempedak (*Artocarpus champeden*). *JBP. Unair.ac.id* **13**, 2.