

Tentang Penulis



Wartawan, editor, dan penulis artikel/kolom ini lahir di Ambarawa, Semarang, 10 Juni 1950. Penulis yang pernah menjadi guru SD dan kepala sekolah di Kendal, Jawa Tengah ini menulis puisi, artikel, cerpen, kritik sastra, dan novel sejak 1968. Karyanya yang telah terbit, antara lain, kumpulan puisi Soempah WTS (1983) dan Catatan Harian Sang Koruptor (1985), kumpulan cerpen Kentrung Itelile (1993), dan prosa lirik

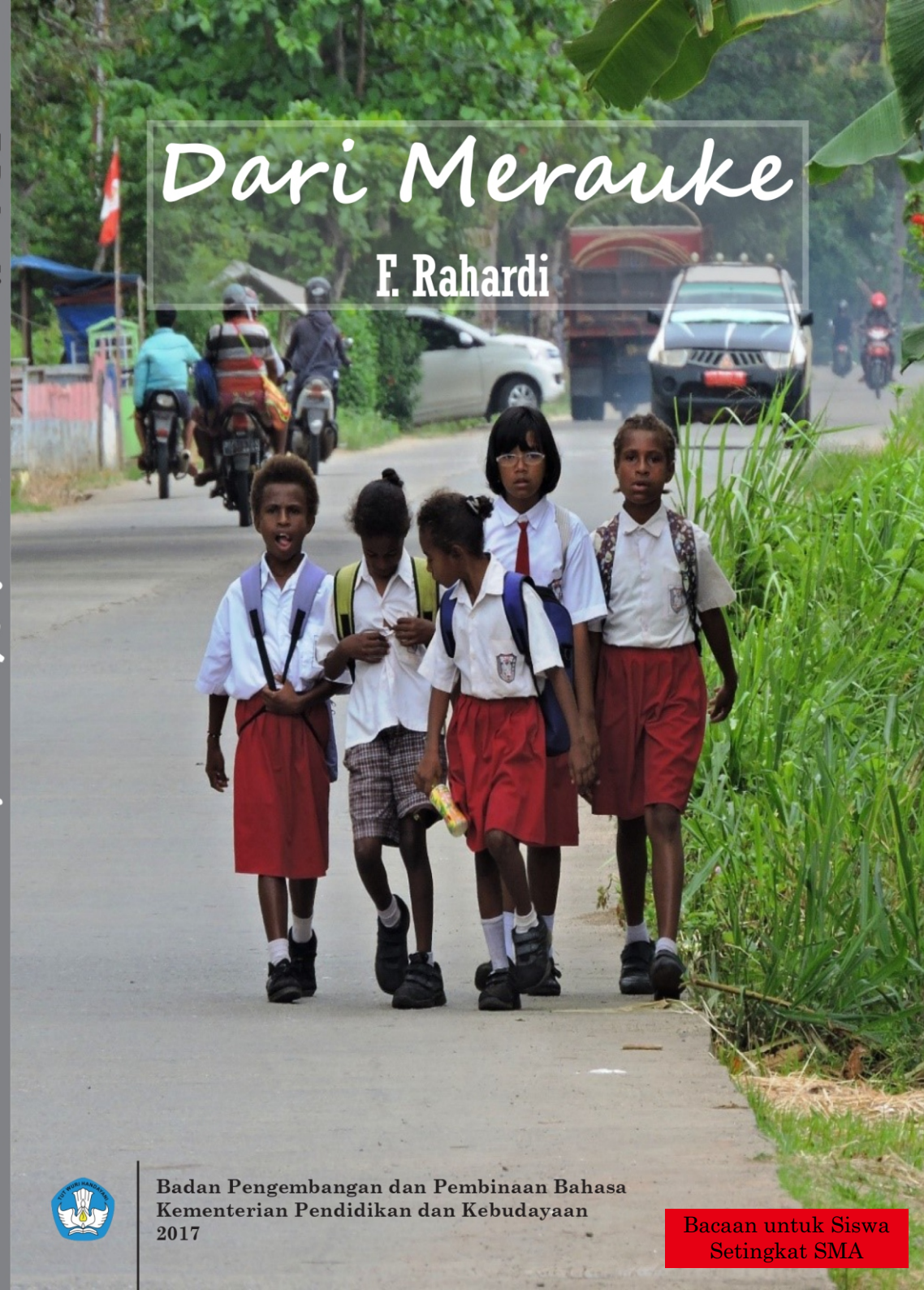
Migrasi Para Kampret (1993). Ia juga menulis karya nonfiksi, seperti Bercocok Tanam dalam Pot (1983) hingga Menguk Rahasia Bisnis Gereja (2007). Berkat karya-karyanya, ia memperoleh penghargaan, antara lain, kumpulan puisi Tuyul yang pada 1995 memperoleh Penghargaan Sastra Badan Bahasa dan prosa lirik Negeri Badak yang pada 2009 memperoleh penghargaan sastra Asia Tenggara (SEA Write Award). Sambil terus menulis, saat ini F. Rahardi menjadi kolumnis tetap di mingguan ekonomi Kontan.

F. Rahardi

Dari Merauke

Dari Merauke

F. Rahardi



Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2017

Bacaan untuk Siswa
Setingkat SMA

Dari Merauke

F. Rahardi

Program Sastrawan Berkarya
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2017

Dari Merauke

Copyright ©Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Cetakan Pertama, Oktober 2017

ISBN
978-602-437-353-5

Diterbitkan oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-undang.
Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis

*Karya ini merupakan tulisan
Sastrawan Berkarya di Merauke*

Mengirim Sastrawan ke Daerah 3T Menjaga NKRI

Pada dasarnya, sastra dapat dijadikan sebagai sarana diplomasi lunak (*soft diplomacy*) untuk memartabatkan bangsa dalam pergaulan global. Selain itu, sastra juga dapat memperteguh jati diri bangsa, memperkuat solidaritas kemanusiaan, dan mencerdaskan bangsa. Sastra yang memotret peradaban masyarakat bahkan dapat memberikan pemahaman lintas budaya dan lintas generasi.

Sayangnya, masyarakat dunia kurang mengenal karya sastra dan sastrawan Indonesia. Hal itu mungkin terjadi karena sastra belum menjadi kebutuhan hidup sebagian besar masyarakat Indonesia. Karya sastra belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sarana strategis pembangunan bangsa.

Sehubungan dengan hal tersebut, pemerintah merasa perlu memfasilitasi sastrawan untuk berpartisipasi nyata dalam pembangunan bangsa secara paripurna. Untuk itu, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa mengadakan program Pengiriman Sastrawan Berkarya pada tahun 2016 dan 2017. Pada tahun 2016 dikirim satu sastrawan ke luar negeri (Meksiko) dan lima sastrawan ke daerah 3T (terluar, terdepan, tertinggal), yaitu ke Sabang, Aceh; Nunukan,

Kalimantan Utara; Halmahera Barat, Maluku Utara; Belu, Nusa Tenggara Timur; dan Merauke, Papua. Pada tahun 2017 dikirim enam sastrawan ke daerah 3T, yaitu Natuna, Kepulauan Riau; Bengkayang, Kalimantan Barat; Talaud, Sulawesi Utara; Dompu, Nusa Tenggara Barat; Morotai, Maluku Utara; dan Raja Ampat, Papua Barat.

Ada tiga alasan penting pengiriman sastrawan Indonesia ke luar negeri. Pertama, sastrawan Indonesia yang dikirim ke luar negeri merupakan bagian penting dari penginternasionalisasian bahasa Indonesia yang sedang digiatkan pemerintah melalui Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Kedua, pengiriman sastrawan Indonesia ke luar negeri adalah bagian dari diplomasi budaya melalui pengenalan dan pemberian pengalaman kepada sastrawan ke dunia luar untuk berinteraksi dengan sastrawan dan komunitas penggiat sastra mancanegara secara lebih luas. Ketiga, pengiriman sastrawan ke luar negeri merupakan salah satu cara memperkenalkan karya-karya sastrawan Indonesia kepada dunia yang lebih luas.

Adapun alasan pengiriman sastrawan ke lima daerah 3T di Indonesia adalah untuk memenuhi salah satu Nawacita Presiden Republik Indonesia, yaitu membangun Indonesia dari pinggiran dengan memperkuat daerah-daerah dan desa dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia. Sastrawan yang dikirim ke daerah-daerah tersebut diharapkan dapat mengangkat warna lokal daerah, dan memperkenalkannya ke dunia yang lebih luas melalui sastra.

Buku ini merupakan karya para sastrawan yang diperoleh dari hasil residensi selama kurang lebih dua puluh hari. Buku karya sastrawan ini mengangkat potensi, kondisi, dan kearifan lokal daerah pengiriman. Semoga buku ini dapat memperkaya khazanah sastra Indonesia dan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap sastra Indonesia.

Jakarta, Oktober 2017

Dadang Sunendar

Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Dari Pinggiran Kita Mengenal Kebinekaan Indonesia

Ada dua frasa penting dalam Nawacita ketiga dan kesembilan program pembangunan pemerintahan Joko Widodo-Jusuf Kalla, yaitu “membangun Indonesia dari pinggiran” dan “memperteguh kebinekaan”. Nawacita ketiga memastikan perlunya kebijakan afirmatif dalam membangun daerah pinggiran, sedangkan Nawacita kesembilan menyebut perlunya menjaga kebinekaan Indonesia.

Dalam kerangka penyediaan bahan bacaan tentang sosial-budaya daerah pinggiran untuk mengenalkan kebinekaan Indonesia, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, meluncurkan program “Pengiriman Sastrawan Berkarya ke Daerah 3T” (tertinggal, terluar, terdepan). Sastrawan menulis tentang daerah pinggiran. Ini salah satu program penguatan kemitraan kebahasaan dan kesastraan, khususnya kemitraan dengan sastrawan.

Pengiriman sastrawan ke daerah 3T dimulai tahun 2016. Tahun 2017 adalah tahun kedua program ini. Dengan model residensi, sastrawan bermukim selama kurang-lebih dua puluh hari di daerah penugasan. Mereka berkomunikasi, berinteraksi, dan berdiskusi dengan berbagai lapisan

masyarakat, komunitas, dan pemerintah daerah untuk mendapatkan informasi yang terkait dengan tradisi, modal sosial, perubahan masyarakat, dan masalah-masalah terkini yang sedang terjadi. Sekembali dari daerah penugasan, selama kurang lebih dua bulan, sastrawan menuliskan pengalaman, pengamatan, dan pengetahuannya ke dalam buku yang diberi tajuk “Catatan Jurnalisme Sastrawi” dari daerah pinggiran. Sastrawan yang dikirim ke daerah 3T dipilih oleh satu tim juri yang terdiri atas sastrawan terkemuka, akademisi, dan staf Badan Bahasa dengan mekanisme, syarat, dan ketentuan yang diatur dalam pedoman.

Pada mulanya, Pengiriman Sastrawan Berkarya dengan model residensi ini dilaksanakan dalam dua sasaran, yaitu ke daerah 3T dan ke luar negeri. Untuk itu, pada tahun 2016, telah dikirim satu sastrawan ke Meksiko (Azhari Aiyub, *Cerita Meksiko*) dan ke enam daerah 3T, yaitu Sabang (Wayan Jengki, *Senandung Sabang*), Belu (Okky Madasari, *Negeri Para Melus*), Merauke (F. Rahardi, *Dari Merauke*), Nunukan (Ni Made Purnamasari, *Kabar dan Kisah dari Nunukan*), dan Halmahera Barat (Linda Christanty, *Jailolo: Sejarah Kekuasaan dan Tragedi*).

Karena adanya efisiensi pengelolaan anggaran negara dan perlunya fokus penguatan kemitraan kesastraan antara Badan Bahasa dan para sastrawan yang lebih sejalan dengan nawacita program pemerintahan Joko Widodo-Jusuf Kalla, pengiriman sastrawan berkarya pada tahun 2017 diarahkan ke daerah 3T.

Untuk tahun 2017, enam sastrawan telah dikirim ke enam daerah 3T, yaitu ke Natuna (Jamal Rahman Iroth, *Ikhtiar Menjaga Peradaban Natuna*), Bengkayang (Dino Umahuk, *Jagoi Penjaga Republik*), Dompu (Heryus Saputra, *Dana Dou Dompu*), Raja Ampat (Rama Prambudhi Dikimara, *Hikayat Raja Ampat*), Talaud (Tjahjono Widiyanto, *Porodisa*) dan Morotai (Fanny J. Poyk, *Morotai*).

Catatan tentang Meksiko yang ditulis Azhari menggambarkan lanskap sosial-budaya (kota) Meksiko. Catatan jurnalisme sastrawi tentang salah satu negara Latin berkembang ini menyiratkan berbagai masalah sosial, politik, dan ekonomi khas negara berkembang: kesumpekan sosial, lapangan kerja, dan juga derajat jaminan keamanan bagi warga.

Sebelas buku catatan jurnalisme sastrawi sebelas daerah 3T—dari Sabang hingga Merauke dan dari Belu hingga Talaud—sesungguhnya telah merentang kebinekaan Indonesia yang nyaris sempurna. Dari daerah pinggir kita menemukan betapa masyarakatnya merawat tradisi, bergotong-royong, guyub, dan senantiasa menjaga harmoni manusia dan alam lingkungannya. Juga kehebatan masyarakat pinggir, terutama daerah yang berbatasan langsung dengan negara lain, menyiasati tekanan ekonomi tanpa kehilangan nasionalismenya. Meski kadang terabaikan dalam ikhtiar pembangunan, warga masyarakat perbatasan ini senantiasa terus merawat jiwa dan pikirannya sebagai orang Indonesia, menjadi “penjaga republik”.

Catatan jurnalisme sastra dalam sebelas buku ini sesungguhnya telah menampilkan lanskap tradisi, keyakinan terhadap cara mengelola alam sekitar, cara merawat nilai-nilai baik, dan cara masyarakat 3T menghadapi perubahan sosial. Semua makna ini ditulis dengan begitu sublim oleh sastrawan, suatu cara lain mengabarkan informasi demografi dengan mengandalkan kekuatan kata-kata, tidak sekadar angka-angka numerikal, sebagaimana laporan sensus pembangunan yang disediakan Badan Pusat Statistik. Pula, catatan jurnalisme sastra tentang daerah 3T ini sesungguhnya telah memberi sisi lain dari penggambaran perubahan masyarakat.

Dengan membaca buku ini kita seakan telah pergi berjumpa dengan masyarakat di daerah yang jauh dari pusat kemajuan di kota-kota besar di Indonesia. Dari sini, kita lalu mendapatkan pengetahuan dan kesadaran, tidak saja mengenai ketangguhan masyarakat, ketimpangan antarwilayah di Indonesia, tetapi juga yang amat sangat penting adalah, kita semakin menemukan bahwa Indonesia begitu beragam. Dari pinggiran kita menemukan keragaman; dan catatan atas keberagaman itu tersublimasi melalui kata-kata.

Pemerintah, terutama pemerintah daerah yang wilayahnya ditulis oleh sastrawan berkarya ini sejatinya dapat menjadikan catatan jurnalisme sastra sebelas buku ini sebagai sumber, hikmah, dan bahan bagi perancangan pembangunan daerah yang meletakkan manusia sebagai titik edar pemajuan daerah.

Selamat membaca daerah 3T dalam lanskap kata dan gambar. Temukanlah makna terdalam di balik kata dan gambar ini untuk tetap menjaga keindonesiaan kita yang beragam.

Jakarta, Oktober 2017

Gufran A. Ibrahim

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Daftar Isi

Mengirim Sastrawan ke Daerah 3T	
Menjaga NKRI.....	iv
Dari Pinggiran Kita Mengenal	
Kebinekaan Indonesia	vii
Sota	1
Rumah Semut	3
Sarang Semut.....	6
Yang Dipelihara Allah Pasti Lebih Baik	10
Pantai Lampu Satu.....	13
Dari Merauke.....	17
Membangun Masjid Tak Perlu Izin.....	21
Kampung Asmat Sungai Weda	25
Malu Aku sama Bu Siti.....	29
Sungai Maro	33
Jembatan Tujuh Wali-Wali.....	37
Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat	40
Sekolah Satu Atap.....	44
Rawa Dogami.....	48
Muram Sari	52
Tanah Miring	56
Daging Rusa	60
Surplus Daging Sapi.....	64

Surplus Beras	68
Minyak Kayu Putih.....	72
Pisang Dewaka	76
Para Korban Lem.....	80
Minuman Beralkohol	84
Angkutan Umum.....	88
Pelabuhan yang Sepi.....	92
Wati si Pelintas Batas	96
Sagu	100
Tua-Tua Keladi.....	104
Bertemu dengan Ketua Suku Kanume	108
Wodilia dan Mujair.....	112
Melihat Cenderawasih.....	116
Cilok.....	120
Makan Sirih.....	124
Pasar Wamanggu	128
Mau Dihajar Ibu-Ibu.....	132
Dari Zaman Batu ke Era Digital.....	136
Malaria.....	141
Belanda Lebih Rasional.....	146
Harapan yang Cerah	150
Oleh-Oleh yang tak Ternilai	154
Tentang Penulis	158

Sota



Pelintas batas meninggalkan Sota menuju wilayah PNG

Sota terletak di sebelah timur Merauke, merupakan sebuah distrik yang langsung berbatasan dengan Papua Nugini. Jarak Merauke Sota 80 km, lewat jalan Trans Papua yang membelah Taman Nasional Wasur. Jalan Trans Papua itu lurus, mulus dan sepi sekali.

Selama perjalanan Merauke—Sota, hanya sesekali kami bertemu sepeda motor atau mobil. Di kiri kanan jalan, hutan Taman Nasional didominasi oleh pohon genus *melaleuca* yang berbatang putih. Di beberapa tempat, jalan dan deretan *Melaleuca* itu dibatasi oleh rawa-rawa yang penuh dengan teratai liar *Nymphaea nouchali*. Teratai ini berbunga putih dan ungu. Sekitar pukul 10.00 WIT, saya tiba di Sota. Pemerintahan Presiden Joko Widodo menaruh

perhatian terhadap kawasan 3T, wajah “kota kecamatan” Sota tampak berubah. Sekarang ada pom bensin. Lahan di depan pos tentara tergarap dan penuh dengan tanaman nanas serta sayuran.

Nasib tentara yang berada di perbatasan ini juga mulai diperhatikan, tampak dari wajah-wajah mereka yang tampak lebih berseri, juga cara mereka menyambut pengunjung. Di pos jaga itu saya turun untuk menyerahkan KTP dan sambutan tentara itu sangat ramah. Saya hanya sebentar di “titik kembar” Sabang—Merauke, yang ditandai dengan tugu perbatasan, rumah semut, dan gerbang masuk ke wilayah Papua Nugini. Saya sempat memotret pelintas batas dengan barang-barang di punggungnya. Mungkin ia orang Papua Nugini yang berbelanja di Sota, atau sebaliknya orang Indonesia yang akan berjualan barang ke Papua Nugini.

Esoknya, saya kembali datang ke Dinas Pendidikan. Kepala Dinas masih melanjutkan rapat, stafnya juga sedang ada acara di luar kantor, tak bisa dihubungi, dan tak ketahuan kapan bisa ditemui. Ia juga tak meninggalkan pesan, juga tak pernah menghubungi saya. Maka, selama di Merauke, ke mana-mana saya jalan sendirian. Bagi saya ini justru lebih nyaman karena mana ada wartawan diantar-antar seperti pejabat atau anak TK? Kemungkinan mereka juga senang karena terbebas dari kewajiban untuk memandu "orang Jakarta" yang kadang kemauannya aneh-aneh. Misalnya, para bapak minta diantar ke “tempat hiburan”, sementara ibu-ibunya ke tempat beli suvenir.

Rumah Semut



"Bergaya" di samping rumah semut di Taman Nasional Wasur

Di Merauke rumah semut disebut *musamus*. Nama *musamus* kemudian juga digunakan sebagai nama universitas negeri di Merauke. Ternyata dari tempat ziarah itu sampai ke Sota, dengan mudah bisa dijumpai rumah semut. Di dekat tugu perbatasan di Sota, juga ada rumah semut seperti ini, tapi tampaknya sudah mati (sudah tak dihuni lagi). Namun, benarkah gundukan tanah itu rumah semut? Aslinya, gundukan tanah itu bukan rumah semut melainkan istana rayap. Di dunia ini, tercatat ada 3.100 spesies rayap yang dikelompokkan dalam lima famili.

Rayap pembangun *musamus* hanyalah jenis *Macrotermes bellicosus*, yang terdapat di Afrika dan Asia

Tenggara. Dalam koloni rayap, terdapat rayap pekerja, rayap tentara, dan laron yang bisa terbang. Saat musim hujan datang, akan tampak laron beterbangan pada menjelang terang, atau menjelang gelap. Laron ini merupakan calon raja dan ratu rayap. Sebagian besar dari laron ini akan menjadi mangsa burung, kadal, katak, semut, laba-laba, dan predator lainnya. Laron yang selamat, setelah menanggalkan sayap, akan berpasang-pasangan, lalu mencari tanah untuk membuat sarang. Telur yang mereka hasilkan paling awal, akan menjadi rayap pekerja.

Rayap pekerja inilah yang akan mengunyah selulosa dari bahan apa pun. Serasah daun, kayu, kulit kayu, kertas, dan kardus. Selulosa ini akan digunakan untuk membangun bagian dalam istana mereka, yang sebenarnya merupakan tempat untuk berkebum jamur (cendawan). Cendawan inilah yang akan dikonsumsi oleh seluruh anggota koloni. Setelah populasi rayap pekerja cukup banyak, ratu rayap akan menghasilkan telur rayap tentara, yang setelah menetas akan menjadi rayap tentara dengan kepala dan rahangnya yang berukuran besar. Ketika koloni sudah benar-benar kuat dengan populasi rayap pekerja dan tentara cukup, ratu rayap akan menghasilkan telur yang setelah menetas menjadi laron, baik jantan maupun betina.

Demikian seterusnya, hingga koloni itu makin besar, dan menyebar ke mana-mana. Di kota-kota besar pun, rayap masih bisa hidup karena masih ada selulosa yang mereka makan, terutama kayu bahan bangunan, meubel, dan kertas-kertas. Tidak semua rayap akan membuat istana yang menjulang seperti jenis *Macrotermes bellicosus*. Mengapa istana rayap ini di Merauke disebut rumah semut?

Karena sebagian besar istana rayap yang telah kosong dihuni oleh semut spesies *Megaponera analis*. Semut ini merupakan predator rayap. Mereka bisa masuk ke istana rayap, membunuh rayap tentara, memangsa rayap pekerja, laron, raja dan ratu rayap; hingga koloni rayap dalam *musamus* itu punah.

Sebagai gantinya, semut akan menghuni sarang yang dibangun oleh rayap tersebut. Karena masyarakat lebih sering melihat istana rayap yang sudah rusak dan dihuni oleh semut, gundukan tanah itu kemudian disebut sebagai "rumah semut". Padahal, rumah semut yang masih utuh, apabila dibongkar akan tampak rayap pekerja, tentara, dan di bagian paling tengah, di dalam "sel raja/ratu" yang terbuat dari tanah liat sangat keras; terdapat raja dan ratu rayap. Raja rayap masih seukuran laron biasa, tapi ratunya sudah menggembung di bagian perut menjadi seperti ulat, dengan panjang sampai lebih dari 10 sentimeter.

Rumah semut, yang sebenarnya istana rayap itu, merupakan salah satu ikon Kabupaten Merauke. Siapa pun yang datang ke Merauke, pasti akan terpesona dengan rumah semut ini. Mereka yang baru pertama melihatnya, akan bertanya, "Yang menggunduk itu rumah apa, *sih*?" lalu jawabnya, "Itu rumah semut." Tak pernah ada jawaban yang mengatakan bahwa itu istana rayap. Mereka yang sebelum datang ke Merauke pernah mendengar atau membaca tentang rumah semut akan segera bertanya ke orang Merauke. "Di mana *sih* kita bisa lihat rumah semut itu?" Sayangnya, Merauke terlalu jauh dari Jawa, terutama dari Jakarta, hingga tak banyak wisatawan yang bisa berswafot ria di samping "rumah semut" ini.

Sarang Semut



Sarang semut (*Myrmecodia platyrea*) di Rawa Dogami

Saya bukan tergolong sebagai "manusia narsis", yang ke mana-mana berswafoto ria di depan atau samping objek penting dan terkenal atau bersama orang-orang top. Namun, saat memotret "rumah semut" saya ingin juga berdiri di sampingnya untuk bergaya. Kalau ada yang bertanya, "Kok, sekarang jadi ikutan narsis, Pak De?" Jawabannya, "Saya berdiri di situ 'kan sekadar sebagai pembanding, betapa besar dan tinggi istana rayap itu." Foto itu lalu saya *posting* di medsos, dengan harapan ada tanggapan dari publik berupa kekaguman. Tanggapan itu memang segera datang secara instan, tetapi sebagian besar

berupa pertanyaan, "Ini sarang semut yang bisa untuk obat itu, ya? *Kok*, besar sekali?" Yah, pasti mereka hanya melihat foto dan membaca judul tanpa membaca konten di dalamnya.

Akan tetapi, selama ini masyarakat memang dibingungkan oleh dua objek dari Papua, yang dua-duanya menggunakan nama semut. Yang pertama adalah rumah semut *musamus* yang sebenarnya merupakan istana rayap. Yang kedua adalah tumbuhan sarang semut (*ant-house plant*, *Myrmecodia beccarii*). Sarang semut merupakan tumbuhan epifit, yang menumpang di tumbuhan lain, tetapi tidak merugikan seperti halnya tumbuhan parasit, misalnya benalu. Biasanya sarang semut *Myrmecodia beccarii* menumpang di pohon-pohon genus *Melaleuca*, yang tumbuh secara homogen di rawa-rawa *mangrove* di Australia Utara, Papua, dan Kepulauan Maluku.

Selain genus *Myrmecodia*, tumbuhan genus *Hydnophytum* juga disebut sarang semut. Genus *Myrmecodia* terdiri atas 27 spesies, sedangkan *Hydnophytum* 94 spesies. Kalau sarang semut genus *Myrmecodia* endemik Australia Utara, Papua, dan Maluku; sarang semut genus *Hydnophytum* terdapat di pulau-pulau lain di Asia Tenggara, termasuk di Pulau Jawa. Dua genus tumbuhan ini sama-sama epifit, sama-sama disebut sarang semut, dengan ciri pangkal batangnya menggembung membentuk bonggol berupa bulatan, lonjong, atau bentuk tak beraturan. Di dalam bonggol ini terdapat lorong-lorong kecil dan rongga besar, sebagai sarang semut merah *Philidris cordata*. Tumbuhan sarang semut dan semutnya

merupakan rekanan yang ditakdirkan oleh Allah Subhanahu wa ta'ala, untuk saling bekerja sama.

Tumbuhan sarang semut yang epifit itu cenderung menempel di pohon yang miskin nutrisi. Akar tumbuhan sarang semut memang bisa menyerap nutrisi, tetapi fungsi utamanya lebih sebagai alat pengikat ke pohon inang agar tak jatuh saat tertiup angin kencang, atau terganggu oleh hewan. Tumbuhan sarang semut mendapat nutrisi dari "limbah" semut yang bersarang di dalamnya. Semut-semut itu makan, tidur, dan BAB di dalam lorong-lorong bonggol tumbuhan sarang semut. Hasil BAB semut itulah yang merupakan makanan utama tumbuhan sarang semut.

Sebagai balas jasa, tumbuhan sarang semut mengembungkan pangkal batangnya, dan membiarkan semut-semut itu membangun lorong-lorong untuk berlindung dari serangan predator. Allah Subhanahu wa ta'ala kemudian juga mengutus burung cabai benalu (*the mistletoebird, Dicaeum hirundinaceum*); untuk memakan buah tumbuhan sarang semut. Namun, seperti halnya biji benalu, biji tumbuhan sarang semut juga dilengkapi lem yang super lengket hingga begitu dipatok burung cabai benalu, akan menempel ketat di paruh. Karena merasa terganggu, burung akan mencari tempat yang lapang untuk mengoles-ngoleskan biji yang menempel di paruhnya agar bisa melepaskan biji tersebut. Begitu lepas dan menempel di kulit batang pohon, biji itu akan tumbuh sebagai individu baru.

Sebelum tahun 2006, tumbuhan sarang semut masih tak dikenal oleh masyarakat luas. Waktu itu yang *ngetop* sebagai bahan obat baru buah merah dari Papua. Sejak

2006, sarang semut diisukan sebagai bahan obat ajaib yang bisa menyembuhkan segala jenis penyakit. Saya pribadi tak pernah bisa percaya bahwa ada tumbuhan yang bisa menyembuhkan segala macam penyakit secara instan. Lalu, saya tak pernah mau mengonsumsi berbagai jenis bahan herbal tersebut, termasuk sarang semut. Kalau sarang burung walet saya masih mau mengonsumsi karena memang enak.

Tumbuhan sarang semut *Myrmecodia beccarii* banyak dijumpai di pantai Papua dan Kepulauan Maluku. Kalau sarang semut *Hydnophytum formicarum* terdapat di mana-mana. Termasuk di Singapura pun ada meskipun sekarang sudah tergolong sangat langka. Saya juga sempat memotret sarang semut *Myrmecodia beccarii* di tepi Rawa Dogami, di perbatasan antara Distrik (Kecamatan) Merauke dan Distrik Naukenjerai. "Kok, tidak *nggaya* di samping sarang semut yang ini, Pak De?" Ya tidak mungkin. Mereka yang paling narsis sekali pun, akan sulit untuk bergaya swafoto di samping tumbuhan sarang semut, kecuali pohon inangnya ditebang.

Yang Dipelihara Allah Pasti Lebih Baik



Mujair, ikan tangkap air tawar dengan volume terbesar di Merauke

Siang itu saya masih ditemani Ebah dari Badan Bahasa, dan Iwan pengemudi mobil sewaan. Kami makan di rumah makan Mega Rasa di Jalan Brawijaya, yang untuk ukuran Merauke cukup representatif, meskipun berukuran sangat kecil. Ebah dan Iwan ternyata tak suka ikan. Terlebih ikan laut. Saya *bilang* ke mereka, kalau di sebelah timur Indonesia, makan ikan laut itu wajib, karena ikannya bagus-bagus dan masih segar. Harganya juga tak setinggi di Jawa sana, terlebih di Jakarta. Promosi saya tak mempan. Dua orang ini tetap memesan menu lain. Hanya saya yang memesan ikan.

Saya masih mencoba untuk berdakwah tentang ikan laut. "Ayam atau sapi yang dagingnya Anda pesan ini kan dipelihara oleh manusia? Kalau ikan laut yang memelihara langsung Allah Subhanahu wa ta'ala. Hasil peliharaan Allah, di laut Arafuru yang masih belum tercemar, pasti lebih enak dibanding hasil peliharaan manusia." Ebah mengangguk-angguk, "Iya juga, ya," katanya. Namun, ia tetap saja tak memesan ikan karena memang tak suka ikan laut. Kepada pramuniaga restoran kecil ini saya memesan ikan sambil bertanya, "Ikannya ikan apa, ya, Mbak?" Harapan saya, si mbak ini akan menyebut nama-nama ikan laut seperti kakap, kerapu, kue, dan lain-lain.

Ternyata di sini hanya ada ikan mujair. Ya sudahlah, mujair juga oke. Ada tiga pilihan ukuran mujair: kecil, sedang, dan besar. Saya pilih yang sedang dan minta digoreng tanpa diberi bumbu-bumbu, cukup diberi garam. Begitu ikan goreng itu datang, saya kaget karena ukurannya jumbo. Bobot hidupnya sekitar 0,5 kg. *Lha*, yang besar segede apa, ya? Menyesal juga tadi tak memesan yang berukuran kecil. Dalam hati saya berpikir, di Merauke mujair bisa sebesar ini memeliharanya di mana, ya? Diberi pakan apa? Di Pasar Kramat Jati Jakarta Timur, saya juga sering *ketemu* mujair besar, tetapi tak sebesar ini.

Selama di Merauke, saya berupaya untuk mencari-cari warung yang menjual ikan laut, tetapi tak pernah *ketemu*. Di mana-mana, ya mujair. Padahal sebenarnya yang sekarang banyak dipelihara orang itu bukan mujair, tetapi nila. Dua-duanya berasal dari Benua Afrika. Mujair (*the Mozambique tilapia*, *Oreochromis mossambicus*), berasal dari Sungai Mozambiq, Afrika Timur. Di Indonesia,

pertama kali diperkenalkan oleh Mujair, seorang petani di Blitar Selatan tahun 1939 hingga namanya melekat pada jenis ikan ini sampai sekarang.

Ikan nila (*the Nile tilapia, Oreochromis niloticus*), juga berasal dari Afrika Timur/Tengah. Disebut nila karena pertama kali dikenal oleh bangsa Eropa di Sungai Nil, Mesir. Ikan nila baru masuk Indonesia tahun 1969. Sekarang, ikan nila justru lebih banyak dibudidayakan dibanding ikan mujair. Yang saya makan bersama Ebah dan Iwan, sebenarnya bukan ikan mujair, melainkan nila. Tapi di Jakarta pun orang menyebut nila juga dengan nama mujair. Kadang disebut mujair nila. Hanya orang-orang tertentu yang bisa membedakan mana mujair dan mana nila.

Belakangan saya tahu bahwa mujair besar-besar yang mendominasi warung tenda serta restoran di Merauke, bukan hasil budi daya, melainkan tangkapan dari rawa-rawa dan sungai di sekitar kota itu. Tampaknya, tahun 1980 dan 1990-an, ikan nila didatangkan oleh para transmigran dari Jawa, lalu berkembang biak dan lepas ke perairan sungai dan rawa. Di sungai dan rawa-rawa *mangrove* ini, ikan nila bisa tumbuh bongsor karena makanan melimpah dan predator sedikit hingga populasinya mengalahkan gabus dan baramundi. Sayangnya, Ebah sudah kembali ke Jakarta, hingga saya hanya bisa bilang ke Iwan, ternyata, mujair (nila) yang saya makan ini juga "peliharaan" Allah Subhanahu wa ta'ala.

Pantai Lampu Satu



Matahari terbenam di Pantai Lampu Satu

Sore itu tanggal 26 September 2016, pukul 17:20 WIT, urusan teknis Badan Bahasa yang ditangani oleh Ebah Thea telah selesai, setelah menunggu dari pukul 14.00 siang tadi. Sebelum makan malam, saya bertanya ke Iwan, pengemudi mobil sewaan. "Kalau mau lihat *sunset* di mana, Wan?" Sambil memegang setir mobil Iwan menjawab, "Di Pantai Lampu Satu, Pak. Dekat sini." Ragu-ragu dengan jawaban Iwan saya tegaskan, "Dekat itu berapa lama naik mobil?" Iwan menegaskan, "Ini langsung belok kiri sudah sampai, Pak." Ebah sebenarnya masih ingin berfoto ria di depan *landmark*-nya Merauke. Namun, Iwan tak tahu apa yang

dimaksud dengan *landmark*-nya Merauke. Saya juga tak terlalu tahu karena meskipun pernah ke Merauke, itu tahun 1990-an dulu.

"Tapi sudah dapat, *kok*. Sudah ada foto di depan rumah semut, lalu ada foto di depan Bandara Mopah, itu cukuplah menunjukkan bahwa Ebah pernah sampai Merauke," katanya menghibur diri. Awalnya saya bertanya-tanya, mengapa pantai ini disebut Pantai Lampu Satu? Ternyata karena di pantai itulah terletak lampu suar (menara suar) sebagai petunjuk kapal yang melintasi Pantai Merauke pada malam hari, terlebih yang akan masuk ke Sungai Maro. Pelabuhan Merauke bukan terletak di tepi pantai, tetapi di tepi Sungai Maro, sekitar 4,5 km dari arah muara. "Ya, nanti setelah saya *motret sunset*, bisalah kita *nongkrong* sambil makan malam atau minum-minum," kata saya mengusulkan. "Di Pantai Lampu Satu tak ada warung, Pak. Apalagi restoran. Kalau mau makan, ya, harus ke dalam kota," kata si Iwan.

Ternyata benar. Pantai berpasir coklat itu membentang dari arah barat laut ke tenggara, terus bersambung dengan Pantai Payum, sepanjang 6,5 km. Di beberapa tempat ada perahu nelayan yang sedang beristirahat. Namun, memang sama sekali tak ada warung, apalagi restoran. Saya kemudian tersadar, bahwa ini Merauke, sebuah kabupaten yang hanya berpenduduk sebanyak 246.852 jiwa. Siapa yang akan duduk-duduk di pantai ini? Lain dengan Kuta, yang sudah menjadi tempat tujuan wisata internasional. Tapi, bukankah tujuan ke Pantai Lampu Satu sore ini untuk melihat *sunset*? Ketika mobil sampai di titik tempat matahari terbenam dengan latar

depan perahu-perahu nelayan, saya meminta Iwan berhenti. Saya lalu mengabadikan *sunset* yang hanya akan berlangsung beberapa menit itu. Kalau tak cepat, momen ini akan terlewat begitu saja.

Seorang teman pernah bertanya, mengapa saya sering memotret matahari terbit atau terbenam? "Bukankah di mana-mana matahari itu sama, Pak? Mau diambil gambarnya di Manado, Surabaya, atau Ambon 'kan sama saja?" Mataharinya memang sama, tetapi keadaan langit pasti beda. Bahkan, di tempat yang sama, hari ini dan besok, keadaan langit di cakrawala itu akan berbeda. Lalu kalau bisa, matahari terbit atau terbenam itu diambil gambarnya, dengan latar depan *landmark*, kota setempat. Misalnya, kalau di Palembang Jembatan Ampera, kalau di Bali Pura Tanah Lot, di Merauke ini di mana, ya? *Ketemu* pantai yang bisa lapang menyaksikan matahari terbenam pun sudah lumayan. Setelah menemukan latar depan perahu nelayan, saya mengambil beberapa gambar, sambil bergerak ke kiri dan kanan, sebab ternyata perahu itu terus-menerus bergeser ke kiri dan ke kanan.

Agak *ngos-ngosan* juga saya berlarian mencari posisi tepat agar matahari bisa terambil dengan latar depan perahu. Agar posisi tepat, saya juga harus berjongkok, lalu bergeser ke kiri atau ke kanan. Setelah selesai, saya lihat Ebah sedang bergaya, bersama sekelompok anak yang lewat. Ia berada di antara anak-anak itu, dengan cahaya *sunset*, dan dibidik oleh Iwan. Ia tampak senang sekali karena bisa berfoto dengan anak-anak Papua di Pantai Lampu Satu. "Bagus kan, Pak?" tanya Ebah. Saya tentu *bilang* foto itu bagus. Kebetulan, ya memang bagus, tetapi

andaikan jelek sekali pun, saya tentu tak akan tega bilang jelek. Mungkin saya akan tetap bilang bagus, tetapi nadanya tak akan semantap kalau foto itu memang benar-benar bagus. Karena memang tak ada objek lain yang bisa dilihat, kami memutuskan untuk meninggalkan Pantai Lampu Satu.

Kami lalu mencari tempat makan. Iwan bertanya apakah kami ini mau makan di warung tenda kaki lima. "Saya *sih* mau saja, asalkan warung itu ramai." Mengitari Jalan Mandala, Jalan Pendidikan, dan Jalan Brawijaya, warung tenda yang sudah buka tampak sepi. "Kalau sepi seperti ini meragukan," kata saya. Iwan berdalih, "Kalau masih jam segini memang masih sepi, Pak. Ramainya sebentar lagi." Karena Ebah juga tampak ragu-ragu, kami lalu mencari rumah makan yang agak tampak elit untuk ukuran Merauke. Masuklah kami di sebuah kafe. "Yah, kalau ini *sih* tempat *nongkrong*, bukan tempat orang lapar mau makan!" kata saya. Karena sudah terlanjur masuk, ya, sudahlah. Saya dan Ebah pesan mi jawa. "Jauh-jauh ke Merauke, makannya mi jawa!"

Dari Merauke



Tugu Libra (Lingkarana (Jalan) Brawijaya) di
Pusat Kota Merauke

Begitu menginjakkan kaki di Tanah Merauke, saya langsung mendapat protes dari sekelompok guru sekolah. "Bapak, itu lagu "Dari Sabang sampai Merauke" salah! Harusnya "Dari Merauke sampai Sabang". Mana ada matahari terbit dari barat? Harus diubah itu, Bapak! Kami tak mau terima itu!" Saya *bilang*, "Ya, diubah saja! Masak cuma mengubah lirik lagu mesti suruh-suruh orang lain?" Ternyata maksud mereka bukan itu. "Bukan hanya kami, Bapak yang harus menyanyikan "Dari Merauke sampai Sabang". Seluruh Indonesia juga harus begitu." Nah, kalau ini lain lagi persoalannya. "Lirik lagu itu memang pernah diubah."

Saya lalu bercerita ke para guru yang mengerumuni saya itu. Lagu “Dari Sabang sampai Merauke”, aslinya berjudul “Dari Barat sampai ke Timur”. Liriknya seperti ini: "Dari barat sampai ke timur, menjajah pulau-pulau" (bukan berjajar). Selebihnya sama. Lagu itu diciptakan oleh Wage Rudolf (W.R.) Soepratman, tahun 1926. Ini merupakan ciptaan pertama W.R. Soepratman, sebelum ia menciptakan lagu “Indonesia Raya” pada tahun 1928. Sampai dengan akhir dekade 1950-an, judul dan lirik lagu itu masih "Dari barat sampai ke timur, menjajah pulau-pulau."

Sejak awal dekade 1960-an, lirik lagu “Dari Barat sampai ke Timur” itu berubah menjadi “Dari Sabang sampai Merauke”, berjajar pulau-pulau. Selebihnya sama. Melodi lagu juga tetap sama. Ini sejalan dengan semangat perjuangan dekade awal 1960-an dalam rangka "merebut" Irian Barat, yang dicanangkan oleh Presiden Soekarno. Sejak itu, pencipta lagu “Dari Sabang sampai Merauke” bukan lagi W.R. Soepratman melainkan R. Soerardjo. Namun, informasi tentang R. Soerardjo, tidak terlalu lengkap. R. Soerardjo Darsono hanya disebut sebagai mahasiswa fakultas kedokteran (tanpa nama universitas), angkatan 1953, lulus 1957, dan tak dikaitkan dengan lagu “Dari Sabang sampai Merauke”.

Yang terkait dengan lagu “Dari Sabang sampai Merauke” adalah nama R. Soehardjo (kadang ditulis Sahardjo). Ia sarjana hukum, tokoh Partai Indonesia (Partindo), dan pernah menjadi Menteri Kehakiman antara tahun 1969—1962. Ia menjadi tokoh penyusun Undang-undang Warga Negara Indonesia (1947) dan Undang-undang Pemilihan Umum (1953). Kemungkinan besar, R.

Soehardjolah yang mengubah lirik lagu ciptaan W.R. Soepratman ini, mengingat ia juga tercatat mempunyai sebuah kelompok musik (*band*). Entah sengaja atau tidak, nama W.R. Soepratman sebagai pencipta lagu menghilang, diganti dengan nama R. Soehardjo.

Mendengar penjelasan ini, orang-orang yang mengerumuni saya diam. Saya pun melanjutkan: "Lagipula, matahari terbit dari timur itu 'kan yang selama ini kita lihat. Kalau kita mau sedikit ilmiah, sebenarnya 'kan bumi kita ini yang berputar dari barat ke timur, hingga seakan-akan matahari tampak terbit dari timur dan tenggelam di barat sana." Saya menduga W.R. Soepratman menciptakan lirik "Dari Barat sampai ke Timur" bukan dengan maksud menomorduakan yang di timur. Ia 'kan didikan Belanda, yang membaca dan menulis dengan huruf Latin, dari kiri ke kanan? Jadi, saat membuat notasi balok dan melihat peta, otomatis dari kiri (barat), menuju kanan (timur). Kalau ia hanya bisa membaca dan menulis huruf Arab, kemungkinan besar lagunya akan berjudul "Dari Timur sampai ke Barat".

Itulah sejarahnya. Waktu penutupan Konferensi Daerah DPD PDIP Papua 20 Maret 2015, para politikus PDIP juga sudah secara resmi mengusulkan agar lirik lagu itu diubah "Dari Merauke sampai Sabang". Drs. Johannes Gluba Gebze, Bupati Merauke dua periode 2000—2005 dan 2005—2010, juga pernah mengatakan bahwa matahari terbit di Papua dua jam lebih awal dari waktu terbit matahari di wilayah barat Indonesia. "Tapi orang menyebut bentang wilayah RI dari Sabang hingga Merauke, bukan sebaliknya." Sebenarnya Bung Karnolah pencetus gagasan "Dari Sabang sampai Merauke" pada awal dekade 1960an

dulu, saat seluruh Bangsa Indonesia demikian bersemangat untuk "merebut Irian Barat" dari tangan Belanda. Meskipun untuk mengubah ciptaan W.R. Soepratman, Bung Karno meminjam tangan R. Soehardjo.

Membangun Masjid Tak Perlu Izin



Masjid Agung Al Aqsa Merauke

Sopir angkot bercat kuning itu berambut keriting, berkulit hitam, tetapi ia bukan orang Papua. "Aku ini Flores, Bapak. Aku dari Larantuka. Di sini Katolik mayoritas, seperti di kampungku sana. Bupati kami juga Katolik. DPRD banyak Katoliknya. Kristen juga ada. Kalau Muslimnya di lokasi trans sana. *Tapi* di sini membangun masjid tak perlu izin seperti di Jawa sana." Saya meralat pernyataannya, di Jawa membangun masjid juga tak perlu izin. "O, bukan, Bapak. Saya salah. Maksud aku membangun gereja. Katanya di Jawa membangun gereja harus pakai izin dan dipersulit. Apa itu benar, Bapak?"

Sopir angkot itu masih terus berceletoh panjang lebar, di antara bunyi musik metal dari *sound system* yang ia setel sekeras mungkin. "Apakah penumpang tidak mengeluh berisik karena musiknya terlalu keras?" Ia menjawab dengan suaranya yang lebih keras agar bisa mengalahkan bunyi musik yang sangat keras itu. "Tidak, Bapak, di sini sama dengan di Larantuka sana. Kalau musiknya tak bunyi keras, sewa tak mau naik." Sewa? "Iya, Bapak. Sewa. Itu penumpang maksudnya, Bapak. Itu masjid itu, Bapak, itu yang membangun juga orang-orang Katolik, juga orang Kristen, dan tak perlu izin."

Maksudnya tukang-tukang dan keneknya? "Iya, Bapak. Yang membangun tidak hanya umat Muslim tapi juga yang Katolik, juga yang Kristen." Dalam hati saya geli juga mendengar celotehan sopir angkot ini. Ya, jelaslah tukang dan kulinya ada yang Kristen, ada yang Katolik. Namun, ia memang tampak sangat membanggakan hal itu. Saya lalu pura-pura bertanya. Benar di Merauke sini membangun masjid tak perlu Izin Mendirikan Bangunan (IMB)? "O, kalau IMB perlu, Bapak. Semua bangunan perlu IMB, itu toko-toko juga perlu IMB. Maksud aku, izin membangun masjid dari orang Katolik dan Kristen, Bapak."

Inilah dampak dari kemajuan teknologi informasi, dan juga komunikasi terutama dari televisi dan saluran seluler. Informasi bahwa di Jawa membangun gereja memerlukan izin yang rumit, bahkan ada yang sudah dibangun pun bisa ditutup paksa, dan lain-lain konflik horisontal itu, ternyata sampai juga ke ujung tenggara republik ini. Bahkan, sopir angkot asal Larantuka, NTT pun bisa bangga bahwa di tempat perantauannya, juga di

kampung halamannya, membangun masjid tak memerlukan izin dari umat beragama lain. Ia juga bangga bahwa umat beragama mayoritas memiliki toleransi tinggi terhadap penganut agama lain. Ia menganggap bahwa umat Katolik dominan di Merauke.

Padahal, menurut data statistik tahun 2015, pemeluk Katolik di ibu kota kabupaten (Kecamatan Merauke), atau di seluruh Kabupaten Merauke, bukan mayoritas. Di Kota Merauke, pemeluk Islam 40.125 jiwa, Katolik 38.608 jiwa, Kristen Protestan 24.838 jiwa, Buddha 256 dan Hindu 190. Di seluruh Kabupaten Merauke, Islam 97.462 jiwa, Katolik 93.846, Kristen 44.407, Hindu 646, dan Buddha 332 jiwa. Si sopir angkot itu yakin bahwa Katolik mayoritas di Kabupaten Merauke karena dulu sebelum dimekarkan menjadi Kabupaten Asmat, Mappi, dan Boven Digoel pada tahun 2002, mayoritas penduduk Kabupaten Merauke memang Katolik. Setelah dimekarkan; di Asmat, Mappi dan Boven Digoel, Katolik tetap mayoritas. Di Merauke, yang banyak transmigrannya, Islam jadi mayoritas.

Meski populasi umat Katolik di Merauke nomor dua terbesar setelah Islam, tetapi penampilan Gereja Katedral, juga gereja-gereja lain tak terlalu mencolok. Bangunan Gereja Kristen di kota ini, bahkan tampak lebih menonjol dibanding Gereja Katedral. Zaman dulu, Pemerintah Hindia Belanda, memang hanya mengizinkan Misi (penyebarkan agama Katolik), masuk ke kawasan terpencil di Papua, yakni Sorong atau Manokwari, Agats, atau Asmat serta Merauke. Sementara Kristen sebagai "agama resmi

pemerintah", bisa melakukan syiar agama di Jayapura yang waktu itu masih bernama Holandia.

Itulah sebabnya di kota Merauke berdomisili Uskup Keuskupan Agung Merauke, yang membawahi Keuskupan Jayapura, Sorong-Manokwari, Timika, dan Agats-Asmat. Islam berkembang di Merauke karena terbawa oleh orang Jawa, yang mulai masuk Merauke sebagai pekerja bersamaan dengan datangnya kapal uap Belanda van Goens yang masuk ke sungai Maro untuk pertama kalinya pada tahun 1902. Di Kota Merauke sendiri, berdiri dengan megahnya Masjid Raya Al Aqsa, yang mulai dibangun pada dekade 1980-an dan baru selesai pada dekade 2010-an. Memang seperti celotehan sopir angkot bercat kuning itu, di Merauke tak ada izin pembangunan masjid, meskipun kalau populasi Katolik dan Kristen dijumlah akan menjadi mayoritas.

Kampung Asmat Sungai Weda

Sungai Weda hanyalah sebuah sungai kecil di Kota Merauke. Sungai ini bermuara di Sungai Maro. Dibanding Sungai Maro, Sungai Weda di Merauke ini bisa diibaratkan hanyalah sebuah "parit kecil". Di tepi kanan sungai inilah bermukim orang-orang Asmat. Aslinya, kampung halaman orang Asmat, terletak di Kabupaten Asmat. Dengan Kabupaten Merauke, Kabupaten Asmat diseling oleh Kabupaten Mappi. Di Kabupaten Mappi pun, masyarakat Asmat Darat (untuk membedakannya dengan Asmat Air yang tinggal di kawasan *mangrove*), hanya terdapat di bagian barat, yang langsung berbatasan dengan Kabupaten Asmat.

Penampilan orang Asmat berbeda dengan etnis Papua pada umumnya. Orang Asmat tinggi, langsing, dan rata-rata berwajah tampan dengan hidung mancung. Di dunia, masyarakat Asmat terkenal dengan hasil kesenian mereka berupa ukiran dan patung. Patung Mbis Adam Saimas, seniman Asmat terbaik, terpajang di salah satu ruang Gedung Perserikatan Bangsa-bangsa (PBB) di New York. Namun, nasib masyarakat Asmat pada umumnya tak sebaik Adam Saimas. Akibat tradisi perang suku, sebagian di antara mereka terpaksa mengembara.



Di Sinilah Masyarakat Asmat Itu "Terdampar"

Di antara mereka yang mengembara itu, salah satunya merupakan kelompok yang "terdampar" di Kampung Asmat Sungai Weda, di Merauke. Dilihat dari tempat asal mereka, orang-orang Asmat ini telah mengembara cukup jauh. Mereka jelas telah "tercerabut" dari akar budaya asli di kampung halaman. Di Kampung Asmat Sungai Weda ini, mereka tinggal di bedeng-bedeng darurat. Tanah tempat tinggal mereka telah mereka beli, dan sudah milik masyarakat ini. Di Kampung Asmat ini bermukim 100 Kepala Keluarga (KK) dalam 33 rumah. Itu artinya, satu rumah dihuni oleh tiga KK. Ironisnya, mereka tak diakui oleh pemerintah setempat. Mereka tak diberi Kartu Keluarga (KK), dengan alasan mereka masih nomaden.

Masyarakat Asmat di Sungai Weda ini 100% Kristen dan 100% buta huruf. Mata pencaharian mereka pada umumnya nelayan, buruh angkut barang di pelabuhan, dan

buruh di gudang semen. Para perempuan Asmat Sungai Weda bermatapencaharian membersihkan jaring ikan. Secara ekonomis, mereka independen, tak mengganggu masyarakat lain. Kehidupan mereka yang sangat keras, tak diimbangi dengan pendapatan memadai hingga hanya bisa untuk bertahan hidup. Kondisi ini bisa dimaklumi, mengingat di kampung halaman mereka, orang-orang Asmat adalah pemburu ulung, dan peramu (pengumpul) hasil hutan untuk mereka konsumsi sendiri atau mereka perdagangkan.

Di kampung halaman mereka, alam masih sangat ramah hingga makanan serta seluruh keperluan hidup tersedia melimpah. Perang antarsuku, yang kemudian juga diperburuk oleh keberadaan para pendatang, telah mengakibatkan mereka bermigrasi sampai ke Kota Merauke, dan terdampar di Kampung Asmat Sungai Weda. Di kampung halaman mereka, orang-orang Asmat tinggal di rumah berdinding kayu dan beratapkan ilalang. Ke mana-mana mereka jalan kaki, atau mengayuh kano sambil berdiri. Mereka menyantap menu yang sama, dan mengenakan pakaian yang juga sama.

Sekarang mereka berada di sebuah kota. Ada mobil, ada sepeda motor, ada bangunan berdinding tembok, ada berbagai macam makanan, pakaian, dan juga minuman keras. Betapa tak nyaman perasaan seseorang ketika sedang berjalan kaki sampai belasan bahkan puluhan kilometer sambil memanggul beban, tiba-tiba ada sepeda motor, bahkan mobil seharga ratusan juta, melaju dengan kecepatan tinggi di jalan yang sama. Papan nama kantor,

toko, papan reklame, poster, dan spanduk-spanduk yang mereka lihat, juga tak berbunyi karena mereka buta huruf.

Kehidupan orang-orang Asmat di Sungai Weda ini tampak kontras karena di sebelah kiri Sungai Weda telah terbangun sebuah perumahan baru, bernama Weda Permai. Di sinilah tinggal masyarakat kelas menengah di Kota Merauke, dengan segala peradaban mereka. Sungai Weda seakan menjadi pemisah secara fisik, antara Kampung Asmat yang dianggap pemerintah sebagai perkampungan liar dan masyarakat modern penghuni Perumahan Weda Permai. Meskipun 100% masyarakat Asmat di Kampung Sungai Weda ini pemeluk agama Kristen, tampaknya juga tak ada advokasi dari pihak gereja, terhadap pemerintah Kabupaten Merauke.

Malu Aku sama Bu Siti



Siti Habiba dan Suami di Perumahan Weda Permai

Namanya Siti Habiba, kelahiran Merauke 21 Mei 1972, merupakan anak keempat dari enam bersaudara. Ayahnya seorang polisi, asli Maluku, dan tahun 1950-an ditugaskan ke Merauke. Ibunya orang Bugis, kelahiran Pulau Selayar, Sulawesi Selatan. Bu Siti, panggilan terhadapnya saat ini, bersekolah di SD Inpres Seringgu lulus tahun 1986. SMP Negeri 1 Merauke 1989. SMA Negeri 1 Merauke 1992. Tahun 1994 ia menikah dan dikaruniai dua orang anak, yang sekarang sudah berusia 20 dan 15 tahun. Pernikahan pertamanya ini berakhir dengan perceraian, dan kemudian ia melanjutkan kuliah. Ia lulus S-1 Jurusan Pendidikan Jasmani, Universitas Musamus (Unmus) tahun 2013.

Tahun 2014 ia menikah untuk kedua kalinya dengan Yuni Kurniawan, anggota Polisi Militer di Pangkalan Utama TNI Angkatan Laut XI/Merauke (Lantamal XI/Merauke). Lulus S-1 dari Unmus, Siti Habiba mengajar olahraga di SMA Negeri Plus Urumb (2009—2011). Kemudian tahun 2014—2016 ia mengajar di SMK Kesehatan. Ia memutuskan untuk mundur sebagai guru di SMK Kesehatan karena ingin berkonsentrasi mengajar anak-anak Asmat di rumahnya. Siti Habiba yang tahun 2016 ini berusia 44 tahun, tinggal di Perumahan Weda Permai No 21, bersama suami dan dua orang anaknya. Perumahan Weda Permai, bersebelahan dengan Kampung Asmat Sungai Weda.

Anak-anak Asmat itu, sebenarnya juga ingin sekolah. Saat mendaftar mereka selalu diminta melengkapi persyaratan administrasi, berupa akte kelahiran. Semua anak Asmat di Kampung Sungai Weda tak punya akte kelahiran sebab orang tua mereka juga tak punya surat nikah. Mereka memang menikah secara adat, tetapi tak diakui oleh negara karena mereka tak punya Kartu Keluarga. Dengan demikian, anak-anak itu hanya bermain, kadang membantu orang tua mereka. Kondisi inilah yang mengusik Siti Habibah, untuk mengumpulkan anak-anak ini di teras rumahnya, kemudian ia sendirian mengajar membaca, menulis, dan berhitung.

Ia mulai mengumpulkan anak-anak Asmat itu pada bulan Juli 2015. Terlebih dahulu ia minta izin dari Pinus Sarau, Ketua Suku Asmat Sungai Weda. Setelah Ketua Suku mengizinkan, ia mulai minta anak-anak itu datang ke rumahnya. Waktu itu baru terkumpul 50 anak berbagai usia. Tahun 2016 ini jumlah anak yang ia jadikan murid

telah mencapai 113 berbagai umur. Karena kewalahan mengajar anak-anak ini sekaligus menjadi guru olahraga di SMK Kesehatan, akhirnya bulan Juli tahun 2016 ini ia memutuskan untuk berhenti mengajar di SMK Kesehatan, dan 100% berkonsentrasi mengajar anak-anak Asmat ini agar bisa membaca, menulis, dan berhitung. Suaminya, Alhamdulillah, mendukung penuh niat istrinya.

Ternyata anak-anak itu tak mau sekolah, antara lain juga dengan pertimbangan karena harus membantu orang tua mencari makan. Siti Habiba kadang-kadang juga berupaya menyediakan makanan dan minuman untuk anak-anak itu. Model pendidikan yang dipakai oleh Siti Habiba, sebenarnya sudah dilakukan oleh aktivis Gereja Kristen di Merauke. Ia sendiri terinspirasi untuk mengajar anak-anak Asmat di rumahnya karena ikut menjadi voluntir (tutor) dalam Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) yang telah dirintis oleh Sergius Womsiwor. Siti Habiba menjadi tutor di PKBM Gereja Kristen Injili (GKI) Ottow, Jl. Yobar 1 Merauke.

Dalam waktu setahun sudah tampak ada perubahan. Tahun 2016 ini sudah ada enam anak didiknya yang bisa masuk SD. Sejak Juni 2016, Siti Habiba yang Muslim itu, juga menawarkan rumahnya untuk Sekolah Minggu bagi anak-anak Asmat. "Yang saya lihat, Minggu pagi anak-anak itu hanya main di sungai. Saya tanya, mengapa tak ke gereja? Mereka menjawab, "jauh, Ibu!" Maka, saya *bilang* kepada guru agama mereka, apakah mau datang ke rumah? Guru itu mau. Kalau anak-anak pasti senang karena dekat, dan juga sudah menganggap rumah saya ini sebagai rumah kedua mereka."

Kemudian tantangan mulai datang. Pertama dari saudara dan komunitas pengajian Siti Habiba sendiri. Mereka mempertanyakan, mengapa Siti mau mengurus anak-anak Kristen itu? Tantangan kedua lebih berat, sebab tiba-tiba gereja mau mengambil alih PKBM ini. Belum sempat Siti menjawab permintaan gereja, anak-anak dan orang tua mereka yang justru menolak permintaan gereja. Mereka lebih memilih tetap belajar di rumah Siti. Pertama karena dekat, kedua karena mereka sudah menganggap Siti Habiba sebagai ibu mereka sendiri. Para orang tua juga merasa nyaman dengan Siti meskipun mereka beda agama.

Saya pertama ketemu Bu Siti di PKBM GKI Ottow. Sergius Womsiwor memperkenalkan Siti kepada saya, "Itu ibu-ibu yang berjilbab itu, malahan meminjamkan rumahnya untuk Sekolah Minggu." Saya kaget, sekaligus malu. Saya yang datang dari Metropolitan Jakarta ini merasa sangat malu pada Bu Siti karena di sekitar tempat saya, bahkan juga teman-teman dekat saya, lebih sering ribut, bahkan saling teror disertai tindak kekerasan gara-gara agama. *Tapi* di ujung timur Indonesia ini, ada Bu Siti yang Muslim, merelakan rumahnya untuk Sekolah Minggu. "Tapi kalau malam sekarang juga untuk pengajian. Sejak itu saudara-saudara saya tak mempermasalahkan Sekolah Minggu lagi," kata Bu Siti, yang membuat saya semakin malu.

Sungai Maro



Sebuah kapal melintas di muara Sungai Maro

Tanggal 12 Februari 1902, kapal uap Belanda van Goens masuk Sungai Maro dan berlabuh di Ermasu. Kapal ini membawa Asisten Residen Ambon, van Kroessen. Sebelumnya kapal uap van Swoll dan Nias sudah terlebih dahulu merapat di sungai Maro. Tanggal 13 Februari 1902, pos pemerintahan mulai dibangun dan pada tanggal 14 Februari 1902, bendera Belanda dikibarkan di pos tersebut. Pada waktu pertama datang inilah orang-orang Belanda bertanya kepada orang Marind Anim, "Apakah nama tempat ini?" Orang Marind Anim mengira para pendatang menanyakan nama sungai besar itu. Salah satu di antara mereka menjawab, "Maro-ke", artinya "Ini Sungai Maro". Si

orang Belanda, mengira tempat itu bernama Maro-ke, yang kemudian dilafalkan menjadi Meroke, lalu Merauke.

Saat berdiri di tepi sebelah sini, sambil memandang tepi sebelah sana, saya terkejut juga. "Lebar sekali sungai ini." Persisnya, lebar Sungai Maro di Jembatan Tujuh Wali-wali mencapai 500 meter, dan di muara 1 km. Sungai yang bermuara di Laut Arafura ini berhulu di Distrik Ulilin yang berbatasan dengan Kabupaten Boven Digoel. Total panjangnya mencapai 2007 km. Untuk ukuran Papua, Sungai Maro bukan termasuk yang besar (lebar), juga bukan yang terpanjang. Bandingkan dengan Sungai Bian dengan lebar muara 3 km, tetapi panjangnya hanya 210 km. Sungai Digul dengan muara selebar 16 km, dengan panjang 525 km. Panjang Sungai Digul, masih kalah dari Sungai Mamberamo, yang bermuara di Samudera pasifik, sepanjang 670 km meskipun lebar muaranya hanya 1,5 km.

Beda dengan sungai-sungai besar di Sumatra dan Kalimantan yang ramai sebagai sarana transportasi air, sungai-sungai di Papua sangat sepi. Masyarakat Papua cenderung jarang sekali bepergian sebagaimana orang Sumatra dan Kalimantan. Dampaknya, selain sungai sepi, bahasa mereka juga menjadi berbeda-beda antara satu kampung dengan kampung lainnya. Sepinya sungai-sungai Papua, termasuk Sungai Maro, justru menguntungkan dari sisi ekologi. Kondisi populasi ikan di Sungai Maro masih sangat baik. Bandingkan misalnya dengan keberadaan ikan belida di Sungai Musi, Sumatra Selatan yang nyaris punah, atau Arwana Kapuas yang juga bernasib sama.

Beberapa jenis ikan yang masih bisa dengan mudah dijumpai di Sungai Maro, antara lain baramudi (ceplek,

kakap putih, *Asian sea bass*, *Lates calcarifer*); gabus (*snakehead murrel*, *Channa striata*); dan arwana papua (*Gulf saratoga*, *Northern saratoga*, *Scleropages jardinii*). Dari tiga jenis ikan ini, baramudi paling menarik bagi para penggemar memancing. Bulan April lalu misalnya, Tim Mata Pancing MNCTV menyambangi spot-spot baramudi di Sungai Maro. Ikan baramundi merupakan favorit pemancing ikan air tawar, karena sensasi tarikannya kurang lebih sama dengan ikan marlin pada pemancingan *trolling* di laut.

Potensi ini bisa dipromosikan dan dipasarkan dalam bentuk paket, ditambah wisata alam Taman Nasional Wasur, dan tapal batas RI—PNG di Sota. Pasar wisata petualangan memancing ini tak hanya sebatas ditujukan kepada orang Jakarta, melainkan juga masyarakat Australia. Di dunia ini, tak ada masyarakat yang sedemikian gila memancing seperti masyarakat Australia. Jumlah publikasi memancing di Australia, baik laut maupun tawar, tak tertandingi bahkan oleh negara-negara Uni Eropa dan AS. Selama ini Australia punya agenda rutin *The New Lexus Fly Fishing Championships* di Cairns, Queensland Utara. Tanggal 25—30 September lalu, mereka memperingati setengah abad *The Australian International Billfish Tournament*.

Sungai Maro ibarat permata yang tak pernah disentuh oleh pemiliknya. Padahal, sungai ini, bersama Taman Nasional Wasur, merupakan aset yang sangat berharga untuk dipasarkan sebagai objek wisata alam. Keterpencilan, dan jarak yang cukup jauh, tak pernah menjadi hambatan bagi para wisatawan minat khusus.

Bahkan untuk sekadar memotret burung di kawasan Arktik pun, para wisatawan ini rela patungan untuk menyewa kapal khusus, dengan kapal pemecah es di depannya. Para wisatawan dari AS dan Uni Eropa, selama ini sudah biasa masuk ke kawasan hutan di Papua Nugini sekadar untuk melihat anggrek di habitat aslinya. Tanggal 20 September 2016 pukul 05:41, saat saya ke Pelabuhan Perikanan Samudera Merauke (PPSM) di muara Sungai Maro, tampak ada sebuah kapal pancing (*yachts*), diparkir, sementara sang pemancing lari-lari di dermaga.

Jembatan Tujuh Wali-Wali



Jembatan Tujuh Wali-Wali menghubungkan dua sisi Sungai Maro

Selasa, 27 September 2016, saya ke Sota, kota kecamatan tempat pos lintas batas Indonesia—Papua Nugini, yang terletak di sebelah timur Merauke. Sekitar pukul 13.00 WIT saya sudah sampai kembali di Merauke. Jarak Merauke—Sota 80 km, dan dengan kecepatan 60 km per jam, jarak itu bisa ditempuh dalam waktu paling lama 1,5 jam. Karena masih cukup siang, saya tidak masuk hotel, melainkan terus menuju Tanah Miring, sebuah kawasan transmigran di sebelah utara Merauke. Jalan yang saya tempuh tidak ke arah kota, melainkan menelusuri Jalan Kuda Mati di tepi timur Merauke, lalu sampailah di Jembatan Tujuh Wali-Wali yang melintasi Sungai Maro sepanjang 565 meter.

Jembatan berkerangka baja ini dibangun awal tahun 2000-an, dan merupakan ikon Kota Merauke.

Sebelum Jembatan Tujuh Wali-Wali dibangun, hasil bumi dari kawasan transmigran ini, harus naik perahu menyeberangi Sungai Maro, untuk sampai ke Merauke. Sejak berada di Kabupaten Merauke, para transmigran dari Jawa dan Flores memang harus mengubah pola hidup. Di Jawa, hasil bumi diangkut dari sawah, ladang dan kebun dengan cara dipikul, digendong, dipanggul, dan disunggi (ditaruh di kepala), untuk dibawa ke rumah atau ke pasar. Jarak yang harus mereka tempuh, meskipun turun naik, paling jauh hanya sebatas belasan sampai 20-an kilometer. Jarak Tanah Miring sampai Kota Merauke, 50 kilometer, dan harus menyeberangi Sungai Maro. Selain jarak yang sangat jauh, jalan-jalan di Kabupaten Merauke itu datar dan lurus hingga terasa membosankan.

Volume hasil panen para petani di Jawa, juga tidak terlalu banyak. Dengan kepemilikan lahan rata-rata kurang dari seperempat hektar, hasil panen padi petani paling tinggi satu ton (10 karung besar). Di Merauke, para transmigran mendapat jatah lahan sawah dua hektar. Dengan panen rata-rata empat ton, hasil gabah mereka 80 karung. Ini tidak mungkin mereka gendong atau pikul. Para transmigran itu kemudian mengangkut hasil bumi dengan ditaruh di atas gerobak yang ditarik oleh sapi atau traktor. Mereka juga menaruh hasil bumi dalam karung, yang digantungkan di pinggang kuda, lalu kuda itu mereka tuntun. Jalan-jalan di Kabupaten Merauke yang datar memungkinkan gerobak berjalan dengan kecepatan stabil.

Kendala utama justru saat menyeberangi Sungai Maro karena harus antri untuk naik perahu penyeberangan. Pada tahun 2000, pemerintah memutuskan untuk membangun jembatan yang menghubungkan Kota Merauke (Distrik Merauke) dengan Distrik Semangga. Jembatan ini kemudian disebut Jembatan Tujuh Wali-Wali. Dalam hati saya bertanya-tanya, "Mengapa sebuah jembatan di ujung timur Indonesia, diberi nama Tujuh Wali-Wali?" Saya menebak-nebak, mungkin jembatan ini ada sejarahnya, dan sejarah itu bisa jadi terkait dengan tujuh orang wali. Ternyata, dugaan saya meleset jauh. Jembatan ini diberi nama Tujuh Wali-Wali, karena dibangun oleh kontraktor bernama PT Tujuh Wali-Wali dari Kota Makassar, Sulawesi Selatan.

Dengan adanya jembatan ini, hasil pertanian dari kawasan transmigrasi yakni Distrik Semangga, Tanah Miring, dan Kurik bisa terpasarkan ke Kota Merauke. Demikian pula keperluan sehari-hari masyarakat Semangga, Tanah Miring, dan Kurik dapat dibawa dari Merauke dengan lancar. Karena lebar Sungai Maro pada titik penyeberangan ini mencapai 500 meter, bentang jembatan itu dibuat sepanjang 565 meter, dengan tiang penyangga sebanyak sembilan buah. Setiap tiang penyangga dihubungkan dengan kerangka baja berbentuk segitiga, dengan bentang sepanjang 5,5 meter.

Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat



PKBM di samping Gereja Kristen Injili Merauke

Di Jalan Yobar 1 Merauke, berdiri gedung Gereja Kristen Injili (GKI) Ottow Merauke. Ottow berasal dari nama Carl Wilhelm Ottow (1827—1862), yang bersama dengan Johann Gottlob Geissler (1830—1870) menyebarkan agama Kristen Protestan aliran Calvinis di Manokwari pada tahun 1855. Di samping bangunan gereja ini, terdapat sebuah bedeng darurat tempat diselenggarakan Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) GKI Ottow Merauke. PKBM merupakan lembaga pendidikan nonformal tingkat desa atau kecamatan, yang dibentuk oleh dan untuk masyarakat, di bawah pengawasan dan bimbingan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten/Kota. PKBM GKI Ottow Merauke ini, didirikan pada tanggal 29 Januari 2014 dan mendapatkan izin operasional dari Dinas Pendidikan dan Pengajaran Kabupaten Merauke tanggal 20 April 2015.

PKBM bisa dibentuk oleh siapa pun dengan persyaratan standar berupa Akta Pendirian/Notaris, Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Susunan Badan Pengurus, Alamat Sekretariat dan Izin Operasi dari Dinas Pendidikan setempat. Jenis pendidikan non formal yang bisa diselenggarakan oleh PKBM adalah: Program Pendidikan Anak Usia Dini, Program Pendidikan Kesetaraan SD (Kejar Paket A), SMP (Kejar Paket B), SMA (Kejar Paket C), Program Pendidikan Mental dan Spiritual, Program Pendidikan Keterampilan, Program Pendidikan Vokasional, Program Pendidikan Kewarganegaraan, Program Pendidikan Kerumahtanggaan, Program Pendidikan Kewirausahaan, Program Pendidikan Seni dan Budaya, Program Pendidikan Hobi dan Minat, dan Pendidikan Keaksaraan Fungsional.

Sewaktu saya datang ke PKBM GKI Ottow tanggal 29 September 2016 pukul 14.45 WIT, tampak kegiatan tutorial sedang berlangsung. Ada 11 orang tutor: 10 perempuan dan satu laki-laki sedang membimbing anak-anak, remaja, dan orang dewasa belajar membaca, menulis, dan berhitung. Peserta PKBM GKI Ottow berasal dari semua umur meskipun kebanyakan anak-anak dan remaja. Mereka 100% anak-anak dan remaja Papua asli dari berbagai suku, tetapi kebanyakan anak-anak dan remaja Suku Asmat. Mereka tidak mampu masuk ke sekolah biasa karena berbagai alasan. Sebagian besar karena alasan administratif, tidak punya kartu keluarga (KK) dan akte kelahiran. Ada yang tidak bisa masuk sekolah formal karena alasan yang lebih mendasar, yakni harus mencari nafkah agar bisa makan.

PKBM GKI Ottow berupaya keras mencari donatur, yang dapat membantu peserta didik di PKBM agar selama belajar mereka mendapatkan makan dan minum. Agak ironis memang, bahwa aktivitas PKBM untuk anak-anak asli Papua ini, justru diprakarsai oleh aktivis Gereja Kristen Protestan, bukan oleh pemerintah kabupaten, bukan oleh Gereja Katolik. Di Kabupaten Merauke Gereja Katolik lebih kuat dibanding Gereja Kristen. Lebih ironis lagi karena para tutor ini berasal dari berbagai kalangan, termasuk Siti Habiba yang muslim. Siti Habiba, atau yang lebih akrab dipanggil Bu Siti, malahan berinisiatif meminjamkan rumahnya untuk aktivitas Sekolah Minggu. Saya bertanya-tanya, mereka yang menerima gaji dari uang rakyat, mendapat fasilitas, mengapa tak tergerak hati mereka?

Padaahal, konstitusi kita, Undang-undang Dasar 1945 Bab XIII tentang Pendidikan dan Kebudayaan, Pasal 31, ayat 1 dan 2 berbunyi: *Setiap warga negara berhak mendapat pendidikan. Setiap warga negara wajib mengikuti pendidikan dasar dan pemerintah wajib membiayainya.* Di Merauke ini, sebenarnya di DKI Jakarta pun juga sama, lapis masyarakat terbawah tak pernah tersentuh oleh fasilitas pendidikan. Pemerintah dan Gereja Katolik yang berstruktur rapi, lebih mensyaratkan formalitas. Kalau anak-anak tak punya akte, tidak mungkin diterima masuk sekolah. Mereka tidak punya akte, karena orang tua mereka tak memiliki surat nikah yang diakui negara. Mereka tak punya surat nikah karena keluarga mereka tidak punya kartu keluarga. Mereka tidak mampu mengurus administrasi ini karena tidak tahu dan tidak mampu.

Masyarakat Papua hidup dari berburu dan meramu. Ketika para pendatang tiba dan di Merauke baru terjadi pada awal abad ke 20, mereka berkenalan dengan kehidupan modern. Selama satu abad, masyarakat Papua harus beralih dari pola berburu dan meramu zaman batu; langsung ke kehidupan modern era digital. Mereka tertinggal atau sengaja ditinggalkan. Bahkan, untuk memperoleh hak mereka sesuai dengan konstitusi pun, mereka tak diberi. Jadi, ketika diberi peluang untuk datang ke PKBM di Jalan Yobar ini, mereka merasa disapa sebagai manusia. Ternyata ada juga orang-orang yang tanpa pertimbangan finansial, ideologis, dan politis, bersedia mengorbankan waktu dan tenaga mereka untuk menjadi tutor bagi anak-anak dan remaja yang ditelantarkan oleh negara.

Sekolah Satu Atap



Sergius Womsiwor (tengah, seragam coklat) di antara para guru Sekolah Satu Atap

Waktu saya datang ke Paud/TK, SMP dan SMA, Negeri Plus Satu Atap, di Jalan Trans Papua Km 21, Kampung Wasur, Distrik Merauke; Kepala Sekolah Sergius Womsiwor sedang sangat sibuk. Hari itu 28 September 2016, ia baru saja mendapat telepon dari Direktur Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. "Pak Dirjen baru saja telepon kalau akan memberi bantuan untuk fasilitas asrama anak-anak dan tanggal 6 September nanti Pak Menteri akan datang." Demikian pentingkah Sekolah Satu Atap di Wasur hingga Menteri yang baru saja dilantik pascasesafel kabinet 2016 akan datang kemari? Sekolah Satu Atap di Wasur ini

memang identik dengan perhatian Sergius Womsiwor terhadap terobosan pendidikan di Papua, khususnya di Kabupaten Merauke.

Sergius lahir di Mamoribo, Distrik Biak Barat, Kabupaten Biak Numfor, Papua; 27 September 1968. Ia seakan ditakdirkan sebagai pendidik. Lulus Sekolah Pendidikan Guru (SPG) Biak tahun 1990, mengambil S1 di Tondano, Sulawesi Utara, lalu menjadi guru di SMP Negeri Edera, Mappi; SMP 2 Merauke; SMP 1 Asmat; SMP Satu Atap Wasur; dan SMP Negeri 2 Merauke. Sejak 2010 ia menjadi Kepala Sekolah SMP Satu Atap Wasur, lalu 2012 Kepala Sekolah SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap Terintegrasi 1 Merauke di Kampung Wasur. Sergius juga masih punya beberapa jabatan di lingkungan Gereja Kristen dan PGRI. Beberapa penghargaan pernah diterimanya, antara lain Anugerah Peduli Pendidikan dari Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, serta Satyalencana Pendidikan dari Presiden RI.

Melalui SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap, ia memberi prioritas kepada anak-anak dan remaja yang ditolak oleh sekolah lain karena berbuat kriminal misalnya. Seorang remaja yang divonis hukuman penjara karena tindak kriminal, ia datang. Kepada remaja itu ia tawarkan, "Apakah masih mau terus bersekolah?" Remaja itu kaget karena sekolah tempatnya belajar, segera mengeluarkannya sesaat setelah ia ditahan. Ketika remaja itu menyatakan minatnya untuk tetap bersekolah, SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap mendaftarnya sebagai murid, dan guru bergiliran mendatangnya untuk memberi pelajaran. Sebenarnya remaja itu tak terlalu peduli lagi dengan pelajaran sekolah

sebab yang ia syukuri; mengapa ada pihak yang mau menyapanya, ketika semua orang, termasuk keluarga telah menolaknya?

Sekarang, selepas dari SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap, remaja itu kembali ke keluarganya; dan bekerja di sebuah bengkel. Ia telah kembali diakui sebagai manusia karena uluran tangan SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap. Anak-anak terlantar, tersisihkan, dan bermasalah inilah yang menjadi prioritas SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap. "Awalnya, saya hanya ingin agar anak-anak asli Papua terlayani pendidikan mereka. Jadi, saya hanya fokus ke mereka. Ternyata yang terlantar, tersisihkan, dan bermasalah bukan hanya anak-anak Papua asli. Anak-anak orang Jawa juga ada yang seperti ini. Jadi, sekarang siapa pun yang terlantar, tersisihkan, dan bermasalah menjadi prioritas sekolah ini," kata Sergius. Anak-anak ini diprioritaskan untuk tinggal di asrama. Mereka mendapat fasilitas tempat tinggal, makan, pakaian, buku-buku, dan peralatan belajar gratis hingga orang tua tak perlu memikirkan biaya pendidikan bagi anak mereka.

Ternyata ada saja yang kemudian kabur karena harus membantu orang tua mereka mencari nafkah. Untuk mereka ini, SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap menyediakan sarana transportasi antar-jemput. Di sekolah ini, anak-anak bukan hanya berurusan dengan pelajaran sekolah, tetapi juga dengan seluruh aspek kehidupan. Mereka harus memasak secara bergiliran, mencuci pakaian dan alat makan, membersihkan halaman sekolah dan asrama, serta pekerjaan-pekerjaan lain, yang di rumah mereka tak pernah diajarkan. Sergius beruntung karena ia bukan hanya punya

empati terhadap anak-anak terlantar dan bermasalah; tetapi juga punya kemampuan lobi yang baik. Beberapa lulusan SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap bisa ia mintakan beasiswa untuk kuliah di kota lain, bahkan ke Jawa, dari pemerintah kabupaten dan gereja.

Lokasi SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap memang ideal. Berjarak 21 kilometer dari Kota Merauke, di tepi Jalan Trans Papua (Merauke—Sota—Tanah Merah), dan berada dalam kawasan Taman Nasional Wasur. Meskipun peduli dengan anak-anak terlantar, tersisihkan, dan bermasalah, Sergius tak mau ambil risiko. Bagaimana pun ia mendidik anak-anak dengan berbagai karakter dan latar belakang. Mereka yang selama ini bermasalah; bisa saja setiap saat kambuh dan teman-teman mereka bisa menjadi korban. Maka, Sergius bekerja sama dengan Kepolisian Resor Merauke untuk mendampingi anak-anak yang pernah bermasalah dengan hukum. Tampaknya, orang-orang Jakarta memang layak belajar dari Merauke. Dalam hal pendidikan pun, saya pribadi masih perlu belajar dari Sergius Womsiwor dan teman-temannya di SMP-SMA Negeri Plus Satu Atap.

Rawa Dogami



Belibis, teratai liar, dan rumput lembang di Rawa Dogami

Pagi itu Sabtu, 1 Oktober 2016 pukul 05.30 WIT saya membonceng sepeda motor trail menuju Rawa Dogami, Taman Nasional Wasur, Kabupaten Merauke. Jarak Merauke—Rawa Dogami tak sampai 20 km dan bisa ditempuh tak sampai satu jam. Namun, bokong itu rasanya sakit sekali karena terguncang-guncang lewat jalan yang aspalnya telah mengelupas dan bergelombang. Di kiri kanan jalan tampak rawa-rawa *mangrove* yang hanya ditumbuhi rumput. Kadang ada satu dua rumah dengan kandang sapi, pos-pos Angkatan Darat, Angkatan Laut dan Angkatan

Udara yang bertugas menjaga perbatasan RI-PNG. Setelah masuk kawasan Taman Nasional Wasur, motor trail itu lewat sabana, di antara celah pohon-pohon *Melaleuca* yang berbatang putih. Beberapa kali melewati pondok penjaring ikan, sampailah saya di tepi Rawa Dogami.

Saya berhenti di bawah tegakan pohon *Melaleuca*, yang tumbuh agak jarang, hingga di bawahnya rumput dan semak masih dapat tumbuh subur. Di beberapa bagian tampak markisa mini (rambusa, ermot, ceplukan blungsun, permot, rajutan, kaceprek, ki leuleu'eur, timun dendang, timun padang, *wild maracuja*, *bush passion fruit*, *Passiflora foetida*). Di tajuk pohon-pohon *Melaleuca* itu banyak bergelayutan sarang semut *Myrmecodia beccarii*, yang sampai sekarang masih dipercaya berkhasiat obat. Sarang semut itu juga berbonggol putih penuh dengan tonjolan duri. Waktu itu hari baru pukul 06.30 WIT, cuaca cukup cerah. Saya berjalan di bantalan rumput sabana *mangrove* yang empuk itu. Suara aneka burung datang bersahutan, yang paling dominan bunyi bubut ayam, yang kadang tampak terbang dari semak ke semak.

Rawa Dogami itu membujur dari timur laut ke barat daya sepanjang lima kilometer, dengan lebar 300 meter. "Dulu rawa ini lapang sekali, Bapak. Tak tahu sekarang penuh dengan rumput seperti ini," kata penduduk setempat yang berprofesi sebagai penjaring ikan. Rawa itu memang penuh dengan rumput lembang (embet, *bullrush*, *Typha orientalis*), yang tumbuh tegak setinggi lebih dari satu meter. Di tempat-tempat yang tak ditumbuhi rumput lembang, tampak teratai liar, *blue lotus*, *star lotus*, *Nymphaea nouchali*. Dari kejauhan saya melihat kawanan

kuntul besar, *great egret, Ardea alba modesta*; mandar batu, *Indo-Pacific common moorhen, Gallinula chloropus orientalis*; dan belibis kembang, *wandering whistling duck, Dendrocygna arcuata*. Mandar dan belibis bisa mencari makan di lokasi yang sama karena mandar herbifora dan belibis karnifora.

Tempat mandar dan belibis bercengkerama di hamparan teratai liar itu terlalu jauh terjangkau lensa kamera meskipun dizoom sampai 1.400 mm. Saya memutuskan untuk melihat-lihat tepi rawa yang homogen ditumbuhi pohon batang putih *Melaleuca*. Saya ingin sekali memotret bubut ayam yang tampak melintas dari semak ke semak, lalu memperdengarkan suaranya. Namun, jenis burung kangkok (*cuckoo*) ini memang pemalu, mungkin penakut. Begitu hinggap di gerumbulan, ia segera menghilang. Kalau pun menampakkan diri, selalu di antara kerimbunan ranting *Melaleuca*. Pukul 07.02 WIT, saat saya membidik rumpun anggrek dendrobium di batang *Melaleuca*, ada burung hinggap di dekatnya. Segera fokus saya alihkan ke burung itu.

Ternyata, ini perkutut Australia, *the bar-shouldered dove, Geopelia humeralis*. Perkutut ini masih satu genus dengan perkutut Jawa, *the zebra dove, Geopelia striata*; tapi suaranya jauh sekali berbeda. Kalau bunyi perkutut Jawa terdiri dari tiga nada mengalun merdu bertalu-talu, bunyi perkutut Australia hanya satu nada diulang-ulang. Tampaknya burung ini tak tahu kehadiran saya hingga lama sekali hinggap di dahan itu. Beberapa kali saya bisa menjepretnya dari jarak cukup dekat. Setelah itu, dia terbang menjauh. Meskipun disebut perkutut Australia,

sebaran burung ini sampai ke Papua dan Pasifik Selatan. Secara fisik, bentuk dan warna bulu perkutut Australia sama dengan perkutut Jawa. Bedanya hanya terletak pada suara, dan juga ukuran tubuh. Perkutut Jawa berukuran lebih kecil, hanya 24—26 cm. Perkutut Australia berukuran 26—30 cm.

Sebenarnya ada dua burung yang menyandang nama perkutut Australia. Selain *the bar-shouldered dove*, kadangkadangkang orang juga menyebut *diamond dove*, *Geopelia cuneata* sebagai perkutut Australia. Pukul 08.30 WIT saya meninggalkan Rawa Dogami, untuk melihat burung-burung migran di pantai. Pagi itu yang tampak kawanan kuntul kecil, *snowy egret*, *Egretta thula*. Di pantai ini, saya sempat singgah di "reruntuhan" *basecampWorld Wildlife Fund* (WWF) yang sudah menjadi rumah hantu. Sekitar pukul 10.00 saya kembali ke Merauke untuk mandi, makan, dan berkemas-kemas. Rencananya hari itu juga saya akan ke Dusun Mal, Desa Sota, Distrik Sota, sekitar 115 km, dari Merauke. Saya akan menginap di hutan Taman Nasional Wasur agar besok pagi-pagi sekali bisa *ketemu* cenderawasih kuning besar.

Muram Sari



Bubut ayam sedang marah-marah di Muram Sari

Senin, 3 Oktober 2016 merupakan hari kedelapan saya berada di Merauke. Pekerjaan sudah saya anggap selesai. Karena capek habis naik motor trail sepanjang 50 km PP, kemudian 115 km PP, dan menginap di tengah hutan, malamnya saya tidur nyenyak. Saya memang sudah pesan ke Iwan agar datang hari Senin pukul 09.00 WIT. Jadi, andaikan saya baru bangun pukul 08.00 pun, masih ada waktu untuk mandi dan bersiap-siap. Ternyata, pukul 06.30 WIT saya sudah bangun. Saya merasa sangat lapar. Maklum, kemarin tak sarapan, tak makan siang, dan makan malam juga tak banyak karena sudah keburu capek serta ngantuk. Tanpa mandi terlebih dahulu, pagi itu saya

mencari warung makan. Warung Padang dekat hotel itu kebetulan sudah buka dan banyak orang makan di sana. Saya pun sarapan, lalu mandi dan ganti celana pendek, kaus oblong serta sandal gunung.

Sebelum pukul 09.00 WIT Iwan sudah datang. "Hari ini Bapak akan ke mana? Di Semangga Jaya sana ada tempat rekreasi yang banyak pohon-pohonnya. Tidak jauh, *kok*, Pak, dari Merauke. Bukan Semangga yang sudah dekat Tanah Miring sana, tetapi ini Semangga yang masih dekat dengan Jembatan Tujuh Wali-Wali." Saya ikuti saran Iwan, saya ke Semangga Jaya kemudian ke Muram Sari. Dalam hati saya berpikir, tempat rekreasi *kok* pakai nama Muram? Meskipun ada sarinya, masa mau senang-senang ke tempat bernama Muram? Dari Hotel Megaria di Jalan Mandala saya putar balik ke arah tenggara, lalu belok kiri masuk Jalan Ahmad Yani, lewat depan Bandara Mopah, masuk Jalan Kuda Mati. Di jalan ini saya melihat sekelompok anak sekolah berseragam putih merah. Saya minta Iwan berhenti, lalu dari jarak sekitar 100 meter saya memotret anak-anak itu.

Sebelum melanjutkan perjalanan, saya juga sempat memotret pisang yang digerai di warung, serta dijejer di tepi rumah. Dari Jalan Kuda Mati kami menyeberang Sungai Maro di Jembatan Tujuh Wali-wali, lalu sebelum Masjid Al Yalet belok kiri. "Ini sudah Semangga Jaya, Pak, lokasi transmigran paling awal," kata Iwan. "*Lho*, katanya transmigran yang di Wasur sana itu datang lebih awal dari yang di Semangga?" Ternyata benar. Transmigran paling awal, ya, dekade tahun 1970-an yang di Semangga ini. Yang di Wasur memang lebih tua, yakni tahun 1967, tetapi itu

diminta datang oleh Thobias Gebze, Kepala Kampung Wasur. Ia minta delapan KK orang Jawa masuk ke Kampung Wasur agar bisa mengajar penduduk Papua menanam padi. "Tetapi sekarang Kampung Wasur lebih dikenal sebagai penghasil batu bata, Pak. Padi tetap ada, tetapi batu batanya lebih terkenal."

Rumah-rumah di Semangga Jaya memang sudah tak tampak sebagai rumah para transmigran. Bahkan, ada kesan bahwa yang tinggal di sana orang Jawa pun sudah tak ada. Saya melewati jalan aspal yang membelah sawah. Kadang ada rumah, gereja Katolik, masjid dan penggilingan beras. Sekitar pukul 11.20, kepada Iwan saya minta berhenti di penggilingan beras ini karena ingin memotret sapi yang sedang merumput di areal sawah yang sudah lama dipanen. Jendela saya buka lalu tanpa keluar dari mobil, saya *zoom* sapi-sapi itu. Dari jendela membidik di kamera, saya menangkap ada burung bergerak-gerak lincah sekali. Setelah saya fokus ternyata trulek topeng, cerek topeng, cerek sayap-taji (*the masked lapwing, Vanellus miles miles*). Tak lama kemudian masih dari jendela bidik saya lihat ada burung, seperti cangkak berpunggung hitam.

Saya pun segera turun dan mencari-cari tempat yang tepat untuk memotret burung berpunggung hitam ini. "Wan, yang itu saya belum pernah melihat sebelumnya. Tak tahu burung apa itu." Ternyata ada banyak trulek topeng di petak sawah itu. Burung berpunggung hitam itu juga saya lihat cukup banyak dan bergerombol di petak sawah yang agak lebih ke timur. Setelah saya *close up*, saya jepret, dan saya lihat hasilnya, ternyata yang berpunggung hitam itu cangkak abu (*the grey heron, Ardea cinerea jouyi*). "Yah kalau cangkak

abu *sih* di sekitar Jakarta juga banyak, terlebih di Pulau Rambut." Cagak abu memang sering menipu karena pada masa bertelur (*breeding plumage*), warna bulunya berbeda dengan saat biasa (*non breeding plumage*). Tampak juga seekor kuntul besar, tetapi terlalu jauh.

Dari Semangga Jaya ini saya terus ke "tempat rekreasi" yang dipromosikan Si Iwan. Ternyata tempat itu tutup. "Bangkrut, kali, ya, Wan?" Iwan menggeleng. "Tidak, Bapak. Saya lupa kalau ini Senin. Karena Sabtu-Minggu ramai, mereka libur hari Senin, Bapak." Benar juga, di mana-mana tempat rekreasi akan tutup pada hari Senin, agar karyawan bisa beristirahat. Saya lalu terus masuk ke Muram Sari yang di kiri kanannya masih berupa hutan *Melaleuca*, tetapi sudah campuran beberapa spesies. Di hutan ini, tak sengaja saya dapat memotret bubut ayam (*the pheasant coucal, Centropus phasianinus*). Ini jenis burung kangkok (*cuckoo*) yang memang terkenal sulit untuk dipotret karena burung ini lebih senang *ngumpet*. Waktu itu saya tirukan bunyinya hingga si bubut ayam marah, mengira ada burung pesaing lalu hinggap di dahan yang terbuka.

Tanah Miring



Pemandangan tipikal kampung transmigran di Tanah Miring

Ketika Asisten Residen Ambon, van Kroessen dengan kapal uap van Goens memasuki Sungai Maro dan mendarat di Ermasu pada 21 Februari 1902, ia juga membawa serta orang-orang Jawa untuk membangun sebuah koloni baru. Tahun 1908 kembali Pemerintah Hindia Belanda mendaftarkan orang-orang Jawa dan orang-orang Timor dari Pulau Rote ke Merauke. Kali ini orang-orang Jawa itu dimukimkan di Kuprik, sedangkan orang-orang Rote ditempatkan di kawasan yang sekarang bernama Kampung Timor Merauke. Oleh Pemerintah Hindia Belanda, orang-orang Timor dari Pulau Rote ini diminta membawa rusa timor (*Rusa timorensis timorensis*) untuk dilepaskan di sabana

Wasur. Karena tak ada predator, rusa timor ini cepat sekali berkembang biak dan menyebar ke kawasan lain di Papua Selatan.

Asisten Residen Ambon, van Kroessen ditugasi oleh Pemerintah Hindia Belanda ke Merauke untuk membuat pos militer/pemerintahan ketiga, setelah tanggal 8 Oktober 1898 membangun pos pertama di Fakfak dan 8 November 1898 pos kedua di Manokwari. Di pos militer ini, dibangun kantor, asrama, dapur, dan gudang. Untuk memenuhi kebutuhan pangan bagi anggota militer/Pemerintah Hindia Belanda inilah didatangkan orang-orang Jawa dan Timor. Pada tahun 1910 Pemerintah Hindia Belanda kembali mendatangkan orang Jawa, kali ini dimukimkan di Spadem serta Mopah lama. Selama Perang Dunia II, program kolonisasi ini terhenti.

Meskipun program kolonisasi terhenti, tahun 1943 Pemerintah Nederlands Nieuw Guinea mengadakan penelitian di hulu Sungai Digul dan Bian untuk dikembangkan sebagai kawasan persawahan. Sekarang, kawasan ini dikenal sebagai Distrik Eligobel, Muting, Ulilin, dan Kabupaten Boven Digoel. Pada pasca-Perang Dunia II, Pemerintah Hindia Belanda kembali mendatangkan orang-orang Jawa ke Merauke. Pada tahun 1964, lima tahun sebelum pelaksanaan Penentuan Pendapat Rakyat (Pepera) tahun 1969, pemerintah Indonesia mendatangkan orang-orang Jawa ke Papua. Mereka ini disebut Pelopor Pembangunan Serba Guna/Pelopor Pembangunan Irian Barat (TPPSG/PPIB). Kabupaten Merauke menerima TPPSG/PPIB paling banyak, yakni 27 KK dan ditempatkan di Kumbe, Distrik Malind.

Secara formal, pengiriman transmigran ke Papua, termasuk ke Merauke baru dimulai tahun 1978 setelah dikeluarkannya Keputusan Presiden (Keppres) No.7 tahun 1978. Dalam Keppres ini disebutkan bahwa Provinsi Aceh, Sumatra Utara, Sulawesi Utara, dan Irian Jaya (sekarang Papua) ditetapkan sebagai penerima transmigran utama. Di Merauke, para transmigran disebar di 10 distrik dari 20 distrik di seluruh Merauke. Lokasi transmigran paling besar terdapat di Distrik Semangga yang terdiri dari dua Satuan Pemukiman (SP), Distrik Tanah Miring sembilan SP, Distrik Kurik enam SP, dan Distrik Muting lima SP. Satuan Pemukiman 7 di Distrik Tanah Miring, dikhususkan bagi transmigran asal Pulau Flores, Nusa Tenggara Timur. Ketika saya masuk ke Distrik Semangga, suasana kampung Jawa itu tak terlalu kelihatan karena mereka merupakan transmigran angkatan pertama hingga sekarang sudah lebih mapan dan beradaptasi dengan lingkungan setempat.

Lain halnya ketika kita masuk ke Tanah Miring, terlebih Kurik. Suasana khas Jawa akan segera terasa, baik penataan kawasan, rumah-rumah, maupun keseharian mereka. Bahasa yang mereka gunakan sehari-hari tetap bahasa Jawa. Sebagian transmigran asal Jawa memang tak mampu berbahasa Indonesia. Ini merupakan kendala tersendiri bagi program transmigrasi di Papua karena masyarakat Papua rata-rata mampu berbahasa Indonesia dengan cukup baik. Hal ini disebabkan, bahasa masing-masing kampung masyarakat Papua berlainan. Satu-satunya cara berkomunikasi antarkampung, menggunakan bahasa Indonesia. Sekarang bahasa Suku Dani, juga mulai digunakan sebagai sarana komunikasi antarsuku di Papua

karena populasi masyarakat Dani paling besar, dengan sebaran yang luas akibat kebiasaan mereka merantau.

Selama berada di Merauke, sebanyak dua kali saya berkunjung ke Tanah Miring. Pertama tanggal 27 September 2016 dan kedua tanggal 29 September 2016. Para transmigran di lokasi ini, didatangkan pada dekade 1990-an. Umumnya, mereka sudah mulai mapan hingga dapat secara rutin menjenguk kampung halaman dengan naik pesawat terbang. "Dulu ketika masih di kampung, kami tak pernah bermimpi bisa naik pesawat terbang. Awalnya, kami juga takut dikirim ke Papua karena katanya orang Papua itu suka makan orang. Ternyata cerita itu tidak benar." Tahun 1990-an, para transmigran Tanah Miring ini didatangkan dari Jawa dengan menggunakan pesawat angkut Herkules. "Dulu waktu datang naik pesawatnya lama sekali, seperti naik truk campur barang. Sekarang pesawatnya bagus-bagus dan cepat."

Daging Rusa



Penjaja daging rusa dekat Tugu Benny Moerdani di Tanah Miring

Di sebuah restoran kawasan Kelapa Gading, Jakarta; saya pernah "tertipu" makan testis sapi, yang dipromosikan sebagai "daging rusa" karena harga daging rusa di Jakarta, lebih tinggi daripada harga daging sapi. Taruhlah di Kalimantan Tengah, harga daging rusa lebih murah dari daging sapi. Namun, setelah ditambah biaya transportasi dari Pangkalan Bun atau Palangkaraya ke Jakarta, harga daging rusa asal Kalteng itu akan lebih tinggi dari harga daging sapi. Nah, di restoran di kawasan Kelapa Gading itu, harga satu porsi daging rusa, justru lebih murah dari daging

sapi. Sejak itu, saya berhati-hati apabila ditawari mengonsumsi daging rusa di sebuah warung atau rumah makan. Demikian pula, ketika saya berada di Merauke. "Bapak belum bisa *bilang* sampai di Merauke kalau belum menyantap sate rusa."

Hari pertama di Merauke, Senin 26 September 2016 saya masuk ke Rumah Makan Mega Rasa di Jalan Brawijaya bersama Ebah Thea dari Badan Bahasa, dan Iwan, sopir mobil sewaan. Salah satu menu favorit di rumah makan ini sate daging rusa. Iwan berpromosi, "Mau *nyoba* sate daging rusa, Pak?" Saya menolak. "Nantilah 'kan masih lama di sini." Hati saya masih meragukan keaslian daging rusa di Rumah Makan Mega Rasa ini. Maka, hari itu saya pesan mujair goreng. Saya melihat pramusaji mengantar menu sate rusa ke meja sebelah. Saya tetap tak tergoda meskipun selintasan, saya mulai yakin bahwa yang disajikan itu benar daging rusa. Saya baru yakin 100% tentang keaslian daging rusa di Merauke, setelah esoknya Selasa 27 September 2016, di pertigaan Monumen Benny Moerdani di Tanah Miring, ada pedagang daging rusa, lengkap dengan kaki dan kepalanya.

Pedagang itu menjual daging rusa seharga Rp 50.000 sampai Rp 55.000 per kilogram. Sementara, harga daging sapi di pasar Rp 80.000. Ya, *pantes* kalau di Rumah Makan Mega Rasa itu harga sate daging rusa lebih murah daripada daging sapi. Maka, Kamis siang 29 September 2016, saya kembali masuk ke Rumah Makan Mega Rasa, sekadar untuk mencicipi sate daging rusa. Kali ini dengan keyakinan penuh bahwa yang saya santap itu benar daging rusa, bukan testis sapi, seperti di Kelapa Gading, Jakarta. "Jadi

sekarang Bapak sudah resmi bisa *bilang* pernah ke Merauke karena telah merasakan sate daging rusa. Bagaimana, Bapak? Enakkah?" Saya mengiyakan sambil mengangguk-angguk mengunyah daging rusa itu. *Tapi* apakah rusa di sabana Merauke ini tidak punah kalau tiap hari ditembak? Ternyata tiap hari daging rusa ada di pasar, dan sate rusa dijual sampai ke warung tenda di kaki lima.

Rusa yang hidup liar di sabana Kabupaten Merauke, termasuk di Taman Nasional Wasur; bukan hewan asli Papua. Rusa ini didatangkan oleh Pemerintah Hindia Belanda pada tahun 1908 dari Timor, bersamaan dengan penempatan orang-orang Timor dari Pulau Rote di Kampung Timor. Awalnya, rusa-rusa Timor ini diliarkan di sabana Wasur. Karena rumput melimpah dan tak ada pemangsa (predator), rusa Timor ini berkembang biak dengan sangat pesat sampai ke Boven Digoel dan Pulau Yos Sudarso (Pulau Dolok, Pulau Kimaam, Pulau Frederik Hendrik). Tak diketahui dengan jelas berapa perkiraan populasi rusa di Merauke dan sekitarnya. Dengan perburuan yang intens, asalkan masih dikonsumsi secara internal oleh masyarakat Merauke, populasi rusa Timor di Merauke ini masih relatif aman.

Rusa yang didatangkan ke Merauke oleh Pemerintah Hindia Belanda disebut rusa Timor (*the Javan rusa*, *Sunda sambar*, *Rusa timorensis*). Aslinya rusa Timor hanya terdapat di Jawa, Bali, dan Timor. Kemudian, jenis rusa ini disebarkan ke Sulawesi, Pulau Muna, Maluku, dan Papua, hingga tercipta subspecies Jawa (*Rusa timorensis russa*), Bali (*Rusa timorensis renschi*), Timor (*Rusa timorensis timorensis*), Maluku (*Rusa timorensis moluccensis*),

Sulawesi (*Rusa timorensis macassaricus*), Flores (*Rusa timorensis floresiensis*), Muna dan Buton (*Rusa timorensis djonga*). Selain rusa Timor, Indonesia juga punya rusa Sambar (*Rusa unicolor*) yang hanya terdapat di Sumatra dan Kalimantan, serta rusa Bawean (*Axis kuhlii*) yang hanya terdapat di Pulau Bawean, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Rusa totol (*chital, spotted deer, axis deer, Axis axis*), bukan asli Indonesia melainkan dari India.

Surplus Daging Sapi



Sapi ongol dan kuntul besar di Semangga

Di kiri-kanan jalan di Distrik Semangga dan Tanah Miring, tampak sapi yang diikat di lahan-lahan sawah yang sedang tak ditanami padi. Sapi PO (Peranakan Ongole) yang berkulit putih tampak dominan meskipun kadang tampak pula sapi bali dan sapi madura. Tanah Miring, Kurik, dan Semangga, merupakan tiga distrik di Kabupaten Merauke, dengan populasi sapi terbanyak. Data statistik 2015 menunjukkan populasi sapi di Tanah Miring sebanyak 5.335 ekor, Kurik 5.021 ekor, dan Semangga 4.887 ekor. Total populasi sapi potong di Kabupaten Merauke tahun 2015 sebanyak 34.521 ekor. Rasio populasi sapi dengan populasi penduduk di Kabupaten Merauke sebesar 15,9%, jauh lebih

besar dibanding rasio populasi sapi dengan populasi penduduk Indonesia yang hanya 6%.

Perkiraan populasi penduduk Indonesia tahun 2015 sebesar 255.461.700 jiwa. Populasi sapi potong Indonesia 2015 sebanyak 15.494.288. Jadi, kalau Indonesia defisit sapi potong dan sekitar 30% dari kebutuhan daging sapi dipenuhi dari impor, Kabupaten Merauke justru surplus. Masih ditambah lagi, substitusi dari daging kambing, babi, dan rusa. Populasi kambing di Kabupaten Merauke tahun 2015 sebanyak 7.353 ekor, sedangkan populasi babi sebanyak 7.166 ekor. Populasi rusa tak tercatat oleh Badan Pusat Statistik karena rusa merupakan satwa liar. Namun, tiap hari selalu ada daging rusa dijual di berbagai tempat di Kabupaten Merauke. Daging babi hutan juga menjadi substitusi daging babi peliharaan meskipun populasi babi hutan di Kabupaten Merauke, tampaknya tak sebesar populasi rusa.

Kabupaten Merauke benar-benar surplus daging. Untunglah, rasio populasi sapi potong Papua Indonesia (Provinsi Papua dan Papua Barat) sebesar 167.422 ekor, dibanding populasi penduduknya sebesar 4.020.900 jiwa; hanyalah 4,1%. Papua Barat agak lebih baik karena dengan populasi sapi potong 61.456 ekor dan populasi penduduk 871.510 jiwa, rasio populasi sapi potong dibanding populasi penduduk di Papua Barat sebesar 7%. Ini lebih tinggi dari rasio populasi sapi potong dan populasi penduduk secara nasional sebesar 6%. Yang sangat rendah rasio populasi sapi potong dibanding populasi penduduk di Provinsi Papua. Populasi sapi potong Papua sebanyak 105.966 ekor. Populasi

penduduk 3.149.390. Jadi, rasio populasi sapi potong dibanding populasi penduduk di Provinsi Papua hanya 3,3%.

Surplus sapi di Kabupaten Merauke, kemudian disalurkan ke kota-kota besar di Provinsi Papua Barat dan ke kota-kota di Provinsi Papua sendiri, terutama ke Jayapura. Dibanding mendatangkan sapi atau daging sapi dari pulau lain, sapi dari Merauke tetap berharga paling murah di Papua dan Papua Barat. Surplus daging sapi di Kabupaten Merauke ini, sebenarnya bisa menjadi pelajaran berharga bagi Pemerintah Indonesia. Selama ini, pembenihan sapi nasional, mengandalkan peternak sapi di Jawa, yang hanya memelihara satu dua ekor induk betina, dengan cara dikandangkan. Biaya untuk memberi pakan sapi induk ini, tak pernah diperhitungkan oleh para peternak di Jawa. Kalau harga rumput dihitung normal sesuai dengan UMR setempat, peternak akan rugi.

Jadi, ketika masyarakat menengah ke atas di Jawa menyantap daging sapi, sebenarnya mereka disubsidi oleh para peternak kecil. Peternak besar pelaku penggemukan sapi modern (*feedlot*), tak akan bersedia untuk membuka pembenihan sapi dengan cara dikandangkan. Di Kabupaten Merauke, sapi-sapi potong ini bukan dikandangkan dan diberi pakan rumput yang disabit oleh peternak, melainkan digembalakan. Di beberapa lokasi, sapi-sapi ini diliarikan seperti halnya di Sumatra Selatan, NTT dan Sulawesi Selatan. Pembenihan sapi modern di Australia, juga dengan cara dilepas di padang rumput, yang diberi kawat beraliran listrik tegangan rendah. Itulah sebabnya harga sapi impor dari Australia, lebih murah dari sapi hasil peternak kecil di Jawa. Model pembenihan sapi dengan cara dilepas,

dimungkinkan untuk dikembangkan di Kabupaten Merauke, mengingat luasnya areal sabana dan ketersediaan rumput.

Yang menjadi masalah, Indonesia selama ini defisit induk sapi sekitar 1,3 juta ekor. Itulah sebabnya kita rutin mengimpor daging sapi segar (karkas), daging sapi beku, sapi siap potong dan sapi bakalan, setara dengan 450.000 ekor sapi bobot 300 kg. Saat tulisan ini saya susun, Kementerian Perdagangan mengeluarkan kebijakan baru, importir sapi potong bakalan wajib mengimpor bakalan induk, dengan rasio 5 ekor sapi potong, 1 ekor bakalan induk betina. Baru dua pengusaha *feedlot* dari 30 pengusaha yang bersedia memenuhi ketentuan ini. Itu pun, dua pengusaha *feedlot* ini akan mengalami kesulitan, sebab negara pengekspor sapi potong bakalan, belum tentu bersedia melepas bakalan induk mereka. Di pihak lain, Kementerian Pertanian juga tetap mencanangkan program kawin suntik untuk mengatasi kekurangan induk betina. Mengapa pejabat tinggi di negeri ini, tak mau belajar dari peternak sapi di Merauke?

Surplus Beras



Penggilingan beras di Tanah Miring

Pada waktu Sultan Agung (1593—1645) menyerbu Batavia, pertama-tama kepada para prajurit Mataram itu ia minta untuk menanam padi di Karawang, Jawa Barat. Setelah panen, padi itu disimpan dalam lumbung sebagai logistik untuk perang. Model inilah yang kemudian pada tahun 1902 ditiru oleh Pemerintah Hindia Belanda di Merauke. Ketika pemerintah Inggris merasa kerepotan karena beberapa kali diserang oleh orang Malind Anim yang tinggal di Papua Belanda. Mereka minta Pemerintah Hindia Belanda mengurus Papua Selatan yang merupakan wilayah jajahannya. Tahun 1902 Belanda masuk ke Sungai Maro sambil membawa orang-orang Jawa. Selain untuk membangun pos militer, mereka juga diminta *nyawah*, agar

68

logistik tak perlu didatangkan dari Ambon, terlebih dari Jawa. Orang-orang Jawa itu pun menanam padi, sayuran, dan buah-buahan di kawasan yang sekarang menjadi Distrik Merauke dan Semangga.

Dalam pelajaran sejarah, waktu masih SD dulu, disebutkan bahwa Majapahit mengirim ekspedisi ke Samudra Pasai (Aceh), dan menerima upeti berupa putri untuk diboyong ke Jawa. Yang saya bayangkan, putri itu berupa tawanan yang dikurung di kamar dan dijaga oleh para prajurit Majapahit. Ternyata tidak. Putri itu membawa serta penerjemah, juru masak, juru rias, dan pengawal; lengkap dengan keluarga masing-masing. Mereka juga membawa serta tanaman-tanaman penting bahkan juga hewan ternak. Yang paling penting, mereka tetap sebagai Putri Samudra Pasai yang Muslim. Maka, di Majalahit pun mereka mendirikan Surau, kemudian masjid. Orang-orang Jawa yang dibawa Belanda ke Merauke, juga seperti para Putri Samudra Pasai itu. Mereka membawa keluarga, tanaman penting, ternak, dan agama Islam ke tanah Papua.

Oleh karena itu, produksi beras di Merauke, bukan berawal saat transmigrasi resmi yang baru diprogramkan pada tahun 1978, melainkan sudah sejak 1902. Orang-orang Belanda yang di Batavia, memang bisa makan roti dari gandum yang dibawa dari Benua Eropa. Namun, yang tinggal di pedalaman Jawa, segera menyesuaikan diri untuk makan nasi dengan sayuran dan lauk pauk Jawa serta Sunda. Para pejabat Pemerintah Hindia Belanda ini sadar, mereka lebih mudah makan nasi, dibanding makan sagu, keladi, atau sukun yang "dikuasai" oleh orang-orang Malind Anim. Selain itu, selama ini mereka juga sudah lebih

familiar makan nasi, dibanding makan papeda, keladi, terlebih sukun yang mereka sebut "*bread fruit*". Pertimbangan inilah yang menjadi alasan kolonisasi orang-orang Jawa, kemudian Timor sejak 1902.

Para transmigran yang didatangkan ke Merauke oleh Pemerintah Indonesia sejak 1978, tak perlu memulai kehidupan baru dari nol karena di kabupaten ini telah bermukim orang Jawa dan orang Timor sejak 1902, kemudian juga secara rutin didatangkan pada tahun-tahun berikutnya. Budi daya padi sawah di kawasan ini, memang agak beda dengan budi daya padi sawah di Jawa yang berpengairan teknis. Di Merauke tidak ada sawah berpengairan teknis. Semua merupakan sawah tadah hujan. Saluran irigasi memang ada, tetapi itu hanya untuk menyalurkan air pasang sungai dan rawa. Jadi, dalam setahun para petani di Merauke hanya bisa panen satu kali, paling banyak dua kali. Kecuali tahun 2016 ini, ketika tidak ada musim kemarau, para petani lahan tadah hujan Indonesia bisa menanam padi sebanyak tiga kali.

Hasil padi sawah tadah hujan di Kabupaten Merauke tahun 2015 sebesar 153.661 ton. Tiga distrik penghasil padi utama di Merauke adalah Tanah Miring 44.792 ton, Kurik 43.777 ton, dan Semangga 32.015 ton. Dengan populasi penduduk Kabupaten Merauke sebesar 216.585 jiwa, rasio produksi padi dengan populasi penduduk sebesar 70,9%. Ini jauh lebih besar dibanding rasio produksi padi nasional dibanding populasi penduduk. Tahun 2015 produksi padi nasional sebesar 75.397.841 ton. Perkiraan populasi penduduk Indonesia 2015 sebesar 255.461.700 jiwa, hingga rasio produksi padi nasional dibanding populasi penduduk,

hanya 29,5%. Hingga Kabupaten Merauke, bisa disebut sebagai lumbung padi nasional wilayah timur Indonesia.

Andaikan pemerintah Indonesia mengupayakan air irigasi dari Sungai Maro dan Sungai Kumbe, produksi padi Merauke bisa lebih ditingkatkan. Membangun bendungan, tentu tidak mungkin karena dua sungai ini terlalu besar, dengan permukaan lahan yang hampir datar. Yang paling dimungkinkan menyedot air sungai dengan pompa. Inilah cara yang dilakukan oleh Pemerintah Thailand. Mesin penggerak pompa bisa berenergi minyak bumi, biomassa, angin, atau tenaga surya. Selain itu, upaya mekanisasi juga diperlukan; mulai dari pengolahan lahan, dan terutama mesin penanam dan panen. Selama ini, Kabupaten Merauke memang kesulitan tenaga kerja hingga para petani mengatasinya dengan cara menebar benih langsung tanpa mencabut dan menanamnya kembali. Risikonya, produktivitas rendah. Dengan mesin penanam, kendala ini bisa diatasi.

Minyak Kayu Putih



Anton di depan tungku penyulingan minyak kayu putih di Distrik Sota

Tanggal 1 Oktober 2016, saya menginap di bivak penyulingan minyak kayu putih milik Antonius Diri (42 tahun) di Kampung Kokoyam, Desa Sota, Kecamatan Sota, Kabupaten Merauke. Tempat penyulingan minyak kayu putih ini berada di tepi Jalan Trans Papua, 20 km dari Sota, atau 100 km dari Merauke. Ia punya dua ketel dengan blower dari besi biasa dan kukusan dari kayu dayung yang sangat keras. Tiap ketel berkapasitas 1,5 kuintal daun. Dari dua ketel ini tiap harinya Anton bisa menghasilkan antara 2,5 sampai dengan 3,5 liter minyak kayu putih. Tiap liternya ia jual seharga Rp100.000 di tempat. Daun (pucuk) pohon kayu putih dikumpulkan oleh masyarakat setempat, dan ia beli dengan harga antara Rp1.000 sampai dengan Rp1.200 per kg. Rata-rata per orang bisa memetik antara 50 sampai

dengan 180 kg daun hingga penghasilan para pemetik daun bervariasi antara Rp50.000 sampai dengan Rp200.000 per kg per hari.

Di Kabupaten Merauke, penyulingan kayu putih hanya terkonsentrasi di Distrik Sota dan Naukenjerai. Di Desa Yanggandur, Distrik Sota terdapat enam ketel terdiri dari lima ketel *stainless steel* dan satu ketel kayu. Di Desa Rawa Biru, Distrik Sota terdapat dua ketel *stainless steel* dan dua ketel kayu. Di Sota sendiri terdapat satu ketel *stainless steel*, satu ketel besi dan satu kayu. Di Desa Tomerau, Distrik Naukenjerai, terdapat dua ketel *stainless steel*, satu ketel kayu, dan satu dari aluminium. Di Desa Onggaya, Distrik Naukenjerai ada satu ketel *stainless steel*. Jumlah total di dua distrik ini terdapat 18 ketel penyulingan minyak kayu putih. Semua daun kayu putih yang disuling berasal dari dalam hutan Taman Nasional Wasur. Minyak kayu putih bagi Taman Nasional mirip dengan buah simalakama. Tak diizinkan kasihan masyarakat yang selama ini menggantungkan hidupnya dari kayu putih, diizinkan potensi kerusakan Taman Nasional akan tinggi.

Di Kepulauan Nusantara, sebagian besar minyak kayu putih diproduksi dari daun pohon *Melaleuca cajuputi* dan *Melaleuca viridiflora*, baik yang berbunga putih maupun yang berbunga merah. Dua jenis kayu putih ini berhabitat asli Pulau Buru di Kepulauan Maluku. Kemudian, kayu putih identik dengan Pulau Buru. Padahal, *Melaleuca cajuputi* dan *Melaleuca viridiflora* sudah dibudidayakan oleh Perum Perhutani di Pulau Jawa, misalnya di Kabupaten Subang, Indramayu, Cilacap, Banyumas, Grobogan, dan Gunung Kidul. Selain dari pohon

Melaleuca cajuputi, dan *Melaleuca viridiflora*, minyak kayu putih juga bisa diproduksi dari daun pohon *Asteromyrtus brassii* dan *Asteromyrtus symphyocarpa*. Tahun 2013 Ary Widiyanto dan Mohamad Siarudin meneliti lima tanaman penghasil minyak kayu putih di Taman Nasional Wasur, Kabupaten Merauke: *Melaleuca cajuputi*, *Melaleuca viridiflora* bunga putih, *Melaleuca viridiflora* bunga merah, *Asteromyrtus brassii* dan *Asteromyrtus symphyocarpa*.

Hasil penelitian ini kemudian dimuat dalam Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol. 31 No. 4, Desember 2013, halaman 235—241. Menurut penelitian tersebut, *Asteromyrtus symphyocarpa* menghasilkan rendemen minyak tertinggi. Lima desa penghasil minyak kayu putih di Kabupaten Merauke ini hanya menyuling daun pohon *Asteromyrtus symphyocarpa*. Dua tumbuhan genus *Asteromyrtus* ini memang berpotensi menjadi "pesaing" *Melaleuca cajuputi*, dan *Melaleuca viridiflora* dalam menghasilkan minyak kayu putih. Padahal, minyak kayu putih *Melaleuca cajuputi*, tak hanya dihasilkan Indonesia, melainkan juga Filipina. Dua negara ini secara bersama-sama menjadi penghasil minyak kayu putih, dari pohon *Melaleuca cajuputi*, meskipun dalam hal kualitas dan kuantitas, Indonesia masih lebih unggul dari Filipina. Yang mencemaskan justru pesaing minyak kayu putih yang disebut minyak "pohon teh" (*tea tree oil*), yang diproduksi oleh Australia secara besar-besaran.

Tersebutlah pada abad ke-18 sekelompok pelaut Eropa mendarat di pantai barat Australia. Mereka menemukan tumbuhan rawa berdaun kecil-kecil, dan beraroma seperti buah pala. Para pelaut itu menyeduhnya sebagai teh,

untuk menghangatkan badan. Sejak itulah tumbuhan tersebut dinamakan "pohon teh" (*tea tree*). Minyak asiri yang dihasilkan dari destilasi pucuk "pohon teh" ini, sampai sekarang juga disebut minyak "pohon teh" (*tea tree oil*). Yang disebut "pohon teh" itu, sebenarnya tumbuhan *Melaleuca alternifolia* tidak ada kaitannya dengan tanaman teh *Camellia sinensis*. Minyak "pohon teh", kemudian juga tak hanya diproduksi dari daun tumbuhan *Melaleuca alternifolia*. Di Tunisia dan Mesir, minyak "pohon teh" diproduksi dari tumbuhan *Melaleuca armillaris*, *Melaleuca styphelioides*, *Melaleuca acuminata*, dan *Melaleuca ericifolia*. Di Malaysia dan Vietnam yang diambil minyaknya pohon *Melaleuca leucadendra*. Di Amerika Serikat, pohon *Melaleuca quinquenervia*.

Di beberapa negara, daun *Melaleuca linariifolia* dan *Melaleuca dissitiflora* juga diproduksi menjadi minyak "pohon teh". Idealnya, Pemerintah Kabupaten Merauke, Taman Nasional Wasur, gereja Katolik dan Kristen Protestan; berinisiatif mengembangkan budi daya tanaman *Asteromyrtus symphyocarpa* meskipun selama ini masyarakat masih lebih senang mengambil daun *Asteromyrtus symphyocarpa* dari hutan Taman Nasional. Keuntungan apabila tanaman ini dibudidayakan, risiko perusakan Taman Nasional dari pencari daun kayu putih *Asteromyrtus symphyocarpa* bisa dihindari. Kedua, masyarakat juga diuntungkan, sebab mereka tak perlu berjalan jauh untuk mengambil daun. Tanaman *Asteromyrtus symphyocarpa* hasil budi daya bisa dipangkas pendek untuk memudahkan pemanenan. Sementara itu, memanen daun di hutan Taman Nasional harus menggunakan galah atau memanjat.

Pisang Dewaka

Pisang kepok itu berukuran besar-besar. Dalam hati saya berpikir, barang kali apa pun yang ada di Papua ini memang berukuran serba besar. Ikan mujair berukuran jumbo, sekarang pisang kepok juga jumbo. "Ini pisang dewaka, Bapak! Dewaka itu artinya sepatu," kata si penjual pisang. "Bapak akan beli berapakah? Hanya satu sisir? Untuk apa?" Ternyata, harga pisang dewaka lebih murah dari pisang-pisang lain, termasuk dari pisang kepok biasa, yang berukuran lebih kecil. Ternyata, "Pisang dewaka memang lebih murah, Bapak, 'kan ini agak masam, tidak manis seperti pisang kepok biasa, atau pisang ambon sehingga orang tak terlalu suka."



Pedagang pisang di Jalan Kuda Mati

Di Kabupaten Merauke, pisang aneka jenis memang tampak tumbuh di mana-mana, dalam satuan rumpun yang sangat besar. Di Kota Merauke sendiri pisang segar juga tampak diujakan di mana-mana. Di kios-kios buah juga tampak pula apel dan jeruk impor. Namun, pisang tetap paling dominan. Waktu saya masuk ke rumah makan khas Papua, salah satu menunya pisang kepok rebus, selain keladi dan papeda (sagu). Di Kepulauan Pasifik, Karibia, Amerika Selatan, dan Afrika, pisang memang menjadi salah satu makanan pokok. Dalam perdagangan dunia, dibedakan antara pisang buah (*banana*) dengan pisang olahan (*plantain*). Di Indonesia, dua jenis pisang ini sama-sama disebut pisang.

Yang masuk kategori pisang buah adalah pisang ambon, *cavendish*, raja sereh (susu), dan pisang mas. Pisang-pisang buah ini diberi nama botani *Musa acuminata* dan dikelompokkan dengan kode AA (*diploid*), AAA (*triploid*), dan AAAA (*tetraploid*). Kode A merupakan akronim dari *acuminata*. Selain pisang buah, ada pula pisang batu (pisang klutuk), dan pisang liar lain, yang di dalam buahnya hanya terdapat biji, dengan daging buah yang sangat tipis. Pisang batu ini diberi nama botani *Musa balbisiana*, dan juga dikelompokkan dengan kode BB dan BBB. B merupakan akronim dari *balbisiana*. Hasil silangan alami dua jenis pisang inilah yang disebut plantain atau pisang olahan.

Yang termasuk ke dalam kategori pisang olahan adalah raja bulu, kepok, muli, dan tanduk (pisang byar, pisang agung), raja medan, dan juga pisang dewaka di Merauke ini. Karena merupakan hibrida alami antara

pisang buah dan pisang batu, pisang olahan diberi nama botani *Musa x paradisiaca*. Jenis pisang olahan ini juga dikelompokkan dengan kode AAAB, AAB, AABB, AB, ABB, dan ABBB. Tampak kelompok pisang olahan ini lebih banyak, dibanding pisang buah atau pisang batu. Umumnya, tanaman pisang olahan, terutama pisang kepok, lebih bandel dibanding pisang buah. Namun, di Kabupaten Merauke ini, hampir tak ada penyakit pisang sehingga tanaman ini tumbuh di mana-mana.

Di Jawa, pisang olahan hanya biasa direbus atau digoreng, untuk dikonsumsi sebagai camilan. Di Maluku dan Papua, yang mewarisi kultur makan Kepulauan Pasifik, pisang olahan dikonsumsi sebagai makanan pokok bersama sagu, keladi, dan sukun. Sampai sekarang, masyarakat asli Maluku dan Papua yang tinggal di dataran rendah, masih lebih memilih makan papeda (sagu), keladi, pisang, dan sukun; bukan nasi dari beras. Sekarang, selain masyarakat Maluku, Papua, dan Pasifik, penduduk Kepulauan Karibia, Amerika Selatan, dan Afrika Tropis juga mengonsumsi pisang olahan sebagai makanan pokok karena mereka tak punya tradisi membudidayakan padi dan gandum.

Melihat nasib pisang dewaka yang tak terlalu disukai oleh masyarakat Merauke, beberapa mahasiswa dan dosen Universitas Musamus melakukan penelitian, seberapa besar peluang pisang dewaka diolah menjadi *bioethanol* untuk substitusi bahan bakar. Selain terhadap buahnya, mereka juga meneliti seberapa besar kandungan karbohidrat batang, daun, dan bonggol pisang dewaka, yang bisa diolah menjadi *bioethanol*. Hasilnya, jenis pisang olahan yang rasanya agak masam ini memang berpotensi diolah

menjadi *bioethanol*, sebagai substitusi bahan bakar kendaraan bermotor. Seberapa besar peluang ini akan ditindaklanjuti, bergantung kepada pemerintah kabupaten dan para pebisnis.

Para Korban Lem



Di antara mereka terdapat "mantan" pengguna lem yang sudah sembuh

Tiap sore, di salah satu ruang kelas Sekolah Dasar Yayasan Persekolahan Kristen (YPK) Ermasu, Merauke, berkumpul anak-anak korban penyalahgunaan lem Aica Aibon. Mereka berkumpul untuk belajar membaca dan menulis dalam wadah kelompok belajar (pokjar). "Semua yang berkumpul di ruang ini merupakan korban," kata Sergius Womsiwor, Kepala Sekolah Satu Atap, yang memprakarsai aktivitas pendidikan nonformal Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) di Merauke. "Ada beberapa anak yang telah terbebas dari Aibon dan sekarang resmi bersekolah di SMA Satu Atap di Wasur." Mengajar mereka

memerlukan energi ekstra karena yang pertama diupayakan bukan pada kemampuan baca tulis berhitung, melainkan membebaskannya dari ketergantungan lem.

Di DKI Jakarta, penyalahgunaan lem Aica Aibon pernah marak di kalangan anak jalanan pada dekade 1980-an. Sekarang masih ada, tetapi populasi pengguna tidak setinggi tahun 1980-an. Ibarat gelombang di permukaan air akibat benda yang dijatuhkan ke atasnya; ketika di pusat gelombang telah reda, di pinggiran baru datang efeknya. Sekarang, ketika fenomena anak jalanan dengan lem Aibon mereda di Jakarta, di Merauke sedang marak-maraknya. Mengonsumsi Aibon menjadi sebuah *trend* untuk melupakan kesulitan hidup. Di Merauke, "Anak-anak Aibon" ini mengelompok dalam satu komunitas, di satu tempat dan sudah lepas dari orang tua masing-masing.

Aica Aibon hanyalah salah satu merek lem untuk merekatkan kain, kulit, karet, plastik, kayu, dan logam. Lem ini terbuat dari lateks (getah karet) yang dilarutkan dalam *toluene* (*toluol*, *methylbenzene*, C_7H_8). *Toluene* merupakan salah satu fragmen dari minyak bumi, yang juga terdapat dalam bahan bakar bensin. Secara umum, *toulene* dikenal dengan nama *thinner* dan digunakan sebagai pelarut (*solven*) cat dan lem. Jadi, sebenarnya, zat yang dihirup (*inhalansia*) oleh anak-anak itu *toulene* karena lateks tidak mengeluarkan zat yang bisa dihirup. Selain murah, lem merek Aica Aibon juga mudah didapatkan di toko bahan bangunan di mana-mana.

Dalam petunjuk penggunaan lem merek Aica Aibon, jelas tertera teks: 1. Kaleng harus selalu ditutup rapat; 2. Jangan dihirup dapat menyebabkan keracunan. Dampak

menghirup *toluene* yang terdapat pada lem Aica Aibon mirip dengan narkoba. Pertama akan datang efek halusinasi, perasaan melayang, tenang dan tak merasakan lapar. Selain itu, *toluene* juga akan berfungsi sebagai depresan yang memperlambat sistem saraf pusat hingga membuyarkan konsentrasi dan koordinasi gerak tubuh. Masuknya *toluene* ke dalam tubuh dengan dosis tinggi dan jangka waktu lama, akan menimbulkan dampak ketagihan. Dampak jangka panjang, *toluene* akan merusak saraf, jantung, dan organ pernapasan.

Beda dengan narkoba, *toluene* hanya mengakibatkan ketergantungan fisik, dan bukan psikis. Rehabilitasi anak-anak korban Aibon bisa relatif lebih cepat dibanding korban narkoba. Masalah utama yang menyebabkan anak-anak terjerat lem biasanya faktor ekonomi. Dalam kelas Pokjar, baik korban lem maupun yang bukan korban lem diupayakan untuk mendapat makanan dari donatur. Namun, ada faktor lain yang lebih *urgent*, yakni perhatian dan penghargaan terhadap anak-anak ini. Selain faktor ekonomi, mereka terjerat lem juga karena tak ada perhatian dari keluarga, terutama dari orang tua.

Anak-anak itu kemudian mengelompok karena dalam kelompok itulah mereka bisa saling menguatkan diri meskipun cara yang mereka tempuh akan berdampak merusak tubuh mereka. Dibanding dengan Pokjar PKBM biasa, Pokjar PKBM di Jalan Ermasu memerlukan penanganan yang lebih serius. Anak-anak di PKBM lain, pukul 13.00 WIT sudah berkumpul. Di PKBM Jalan Ermasu, pukul 15.00 WIT baru terkumpul kurang dari separuh. Kadang anak-anak itu terpaksa dijemput dari

tempat berkumpul mereka. Di sini layak dipertanyakan, di manakah peran lembaga pemerintah, khususnya Dinas Pendidikan dan Dinas Sosial?

Minuman Beralkohol



Sebenarnya pisang-pisang ini bisa diolah menjadi *banana wine*

Di Papua, termasuk di Merauke, ada sebuah anekdot bagi karyawan swasta atau pegawai negeri yang menerima gaji bulanan. "Kalau tanggal tua baru mereka tidur di rumah." Ketika pertama kali mendengar anekdot ini, saya bertanya, "Kalau tanggal muda mereka tidur di mana? Di hotel maksudnya?" Ternyata pertanyaan saya salah. "Kalau tanggal muda mereka tidur di trotoar, atau malah di got. "Tidur di got?" Anekdote ini dibuat untuk menunjukkan, betapa minuman beralkohol di Papua sudah demikian merusak masyarakat. Ketika seseorang minum minuman beralkohol sampai mabuk, uang mereka akan segera habis karena harga minuman ini sangat tinggi. Fisik mereka juga akan rusak sehingga produktivitas menurun. Secara sosial,

mereka juga akan dikucilkan karena saat mabuk, apa pun bisa mereka perbuat.

Saat tiba di Merauke Senin, 26 September saya membeli air di sebuah toko kecil di samping sebuah bank tersebut. Betapa terkejut saya karena di rak paling depan toko kecil itu, terpajang berbagai merek minuman keras impor. Bir juga ada, tetapi ditaruh di rak lain bersama minuman ringan. Betapa bebasnya minuman keras diajakan di Papua. Padahal, Menteri Perdagangan telah mengeluarkan Permendag Nomor 6 Tahun 2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran, dan Penjualan Minuman Beralkohol. Sejak dikeluarkannya peraturan itu, minimarket dan pengecer dilarang menjual minuman beralkohol, termasuk bir yang hanya berkadar alkohol 5%. Yogyakarta yang konon dikenal sebagai "kota wisata" pun patuh. Toko Circle K yang biasanya jual bir; sekarang tak bisa lagi.

Namun, barangkali Papua memang terlalu jauh, terlebih Merauke. Toko-toko kecil sebagai pengecer masih bebas menjual minuman dengan kadar alkohol di atas 30%. Larangan itu memang kontroversial karena pembeli bir umumnya bukan pemabuk. Jarang sekali ada peminum bir sampai mabuk karena kadar alkohol bir hanya 5%. Menurut pengamatan saya, memang ada korelasi antara kemampuan memfermentasi dan mendestilasi minuman beralkohol, dengan perilaku minum sampai mabuk. Etnisitas yang mampu memfermentasi dan mendestilasi minuman beralkohol, misalnya Batak, Dayak, Jawa, Manado, Bali, Flores, dan Timor jarang sekali minum sampai mabuk.

Minuman yang mereka beli pun produk lokal (tuak, ciu, captikus, brem, moke, sopi).

Bir sudah dibuat homo Sapiens tahun 9.500 SM dan merupakan minuman tertua di dunia. Nomor dua susu sapi yang sudah diminum manusia tahun 7.000 SM. Berikutnya anggur (*wine*) dan madu lebah yang dikenal homo Sapiens tahun 6.000 SM. Teh menjadi minuman tahun 2.737 SM dan kopi baru dibuat minuman tahun 1.400-an. Bir terbuat dari kecambah gandum *barley*. Enzime yang ada pada biji *barley* mengubah karbohidrat menjadi gula pada saat perkecambahan. Kecambah *barley* kering disebut *malt*, yang setelah dicampur air dan diberi ragi (*yeast*, kapang *Saccharomyces cerevisiae*), gula dalam air *malt* itu akan diubah menjadi alkohol. Waktu fermentasi bir dibatasi agar kadar alkoholnya hanya 5%. Untuk dijadikan *whisky*, bir difermentasi hingga kadar alkohol mencapai 12—18%, lalu didestilasi dua kali, hingga kadar alkohol 40 sampai 50%.

Tuak, berbahan baku nira aren (enau), kelapa, dan lontar, yang difermentasi. Fermentasi tuak tanpa menggunakan ragi sebab kapang *Saccharomyces cerevisiae* terdapat di udara bebas. Dalam keadaan normal kapang *Saccharomyces cerevisiae*, tidak bisa tumbuh karena kalah oleh bakteri *Acetobacter xylinum*. Ketika nira dibiarkan di udara terbuka tanpa diberi laru, dalam waktu cepat akan menjadi masam (cuka) karena tercemar bakteri *Acetobacter xylinum*. Untuk mencegah hal ini, para penyadap nira menaruh laru, dari berbagai bahan, termasuk kapur sirih, agar nira tidak menjadi masam. Kalau nira ini disimpan dalam wadah tertutup, kapang *Saccharomyces cerevisiae*

secara otomatis akan mengubah gula dalam nira menjadi alkohol. Inilah proses pembuatan nira menjadi tuak.

Kalau tuak ini didestilasi, akan menghasilkan ciu, captikus, moke, atau sopi, berkadar alkohol 25—30%. Hasil destilasi ini, kalau didestilasi ulang, akan menghasilkan minuman dengan kadar alkohol 40—50%. Masyarakat Dayak di Kalimantan, biasa memfermentasi berbagai buah hingga menjadi tuak. Andaikan masyarakat Papua juga mampu memfermentasi pisang dan nanas yang melimpah itu, syukur bisa mendestilasinya; kemungkinan nafsu minum mereka akan hilang. Mereka tetap akan minum rutin, tetapi tak akan sampai mabuk. Minimal, apabila mereka mampu memproduksi minuman lokal, uang untuk membeli minuman beralkohol impor itu bisa dihemat. Ironis memang. Masyarakat Papua yang miskin, saat membeli minuman beralkohol, sebenarnya telah menyerahkan uang mereka ke petani dan pengusaha kaya di negara maju.

Angkutan Umum



Angkot kuning yang melintas di depan Tugu Libra

Angkot di Merauke, seperti di kota-kota lain di luar Pulau Jawa, dapat mengantar penumpang sampai ke tempat tujuan, asalkan masih dalam wilayah trayek sesuai dengan warna dan nomor angkot. Tanggal 27 September pagi, pukul 05.55 WIT, saya mencegat angkot warna kuning yang lewat Jalan Raya Mandala, menuju Pasar Wamunggu di Jalan Paulus Nafi. Tampaknya angkot kuning ini baru saja keluar karena belum ada penumpang lain selain saya. Waktu saya kembali ke hotel pukul 06.30, banyak penumpang yang naik, dan masing-masing minta diantar ke tempat tujuan. Ada anak sekolah yang minta diantar ke sekolahnya. Ada ibu-ibu habis belanja yang minta diantar ke

ujung gang menuju rumahnya. Ada karyawan yang minta diantar ke tempat kerjanya.

Setelah penumpang habis, dan hanya tinggal saya, sopir angkot itu bertanya, "Bapak mau ke mana?" Saya bilang, "Hotel Megaria." Lalu sebelum sampai ke depan hotel, sopir itu bilang. "Ini Hotel Megaria, Bapak." Lalu saya membayar Rp5.000 dan turun. Angkot itu hanya beroperasi di dalam kota. Untuk bepergian ke luar kota, ada beberapa bus dan mobil berplat hitam. Untuk mencapai Tanah Merah, ibu kota Kabupaten Boven Digoel, selain menggunakan jalan darat juga bisa naik pesawat meskipun hanya ada satu maskapai penerbangan dengan jadwal seminggu sekali. Jalan Merauke—Tanah Merah (Trans Papua) sudah teraspal, tetapi masih ada beberapa tempat yang sedang dibangun jembatan dan di situlah sering terjadi kemacetan. Tanggal 20 September 2016, ada sekitar 100 kendaraan tertahan di Jalan Merauke—Tanah Merah, akibat hujan dan jalan yang rusak.

Jarak Merauke—Tanah Merah 410 km, bisa ditempuh dengan jalan darat selama 10 jam kalau lancar. Kalau tidak lancar dan tertahan semalaman, baru akan sampai di Tanah Merah keesokan harinya. Sebenarnya, secara keseluruhan Jalan Merauke—Tanah Merah telah seluruhnya diaspal. Tetapi di beberapa titik, masih ada jembatan yang baru dibangun. Untuk melintasi jembatan ini, kendaraan harus melalui jalan darurat, yang ketika hujan tiba akan berubah menjadi kubangan lumpur. Ada dua macam kendaraan, yakni minibus biasa dan kendaraan dobel gardan. Tarif minibus biasa Rp600.000 per orang sekali jalan. Yang dobel gardan Rp800.000 per orang sekali

jalan. Hingga tarif rata-rata kendaraan darat Merauke—Tanah Merah Rp700.000 per orang sekali jalan.

Angkutan umum di Kabupaten Merauke merupakan tipikal kawasan terpencil Indonesia. Kalau saya mengeluh angkutan umum di Merauke payah, *lha* itu di Denpasar, bahkan DKI Jakarta juga sama payahnya. Kalau mau jalan-jalan di Bali, ya, sewa mobil atau sepeda motor. Di Jakarta, angkutan umum baru mulai dibenahi sejak Gubernur Sutiyoso dengan program busway, dan dilanjutkan oleh Gubernur Basuki Cahaya Purnama. Di Merauke, angkutan umum terbatas, mobil sewaan laris manis. Ojek sepeda motor juga ada, tetapi hanya terdapat di satu titik dengan hanya beberapa sepeda motor. Masyarakat setempat mengandalkan kendaraan pribadi berupa sepeda motor, mobil, kuda, gerobak sapi, traktor, atau sampan/perahu. Dampaknya, terjadilah kesenjangan antara mereka yang punya kendaraan dengan yang jalan kaki.

Beberapa kali saya melihat penduduk setempat jalan kaki, sendirian, berdua, atau berombongan. Sebelum ada pendaratan, ke mana-mana masyarakat Papua berjalan kaki. Kecuali mereka yang tinggal di tepi sungai atau kawasan *mangrove* bepergian dengan menggunakan sampan atau kano. Waktu itu semua orang memang berjalan kaki. Tidak usah di Merauke, di kampung halaman saya pun, sampai dengan tahun 1960-an ke mana-mana orang berjalan kaki, sambil menggendong serta memikul dagangan, bisa sampai belasan bahkan lebih dari 20 km. Waktu itu semua orang memang harus berjalan kaki. Sekarang, dengan jalan beraspal, pada siang bolong dengan suhu udara di atas 30° C, orang berjalan kaki sampai lebih 20 km dan tiba-tiba ada

sepeda motor atau mobil seharga ratusan juta, bahkan di atas satu miliar melaju dengan kencang, tentu perasaan jadi tidak nyaman.

Transportasi merupakan salah satu pemicu kesenjangan sosial, tidak hanya di Papua, tetapi juga di mana-mana di Indonesia. Khusus di Papua, kesenjangan sosial akibat ketidakadilan sarana transportasi ini tampak makin nyata. Kebijakan pemerintah sekarang sudah lumayan karena memutuskan bahwa harga bahan bakar di pom bensin resmi di Papua harus sama dengan di wilayah Indonesia lainnya. Kebijakan seperti ini, sebenarnya hanya akan menguntungkan pemilik kendaraan pribadi. Masalah pokoknya bukan sekadar harga bahan bakar, melainkan sarana transportasi umum, termasuk kendaraan angkutan barang, yang langka di Papua. Dengan demikian, mobil sewaan menjadi laris manis di Kota Merauke ini.

Pelabuhan yang Sepi



Pelabuhan Perikanan Samudra Merauke yang baru mulai dibangun tahun 2015

Rabu, 28 September 2016, pukul 15.25 saya sampai ke Pelabuhan Perikanan Samudra Merauke (PPSM). Tahun lalu, Rabu 30 Desember 2015, Presiden RI Joko Widodo meninjau pelaksanaan pembangunan pelabuhan ini dan berjanji akan mengucurkan dana sampai 700 miliar rupiah, dari seluruh anggaran sesuai dengan *masterplan* senilai 1,3 triliun rupiah. Ketika saya datang, PPSM itu baru berupa dermaga dan bangunan kantor yang masih tampak sangat baru, tetapi kosong. Dermaga baru itu juga sepi. PPSM itu terletak 1,5 km di sebelah barat Pelabuhan Merauke (Pelabuhan Kapal Penumpang dan Barang). Belum ada akses jalan langsung dari PPSM ke Pelabuhan Merauke,

atau sebaliknya. Hingga kendaraan dari dan ke pelabuhan ini harus memutar sejauh 4,5 km.

Awalnya saya hanya sibuk membayangkan, bahwa nantinya, kapal-kapal perikanan samudra akan bersandar di pelabuhan ini, untuk menurunkan ikan segar guna diolah di pabrik, mengambil logistik, lalu kembali ke tengah laut lagi. Saat kembali melihat-lihat ke sekitar, saya baru sadar, *kok* pelabuhan ini menghadap ke utara? Bukankah pantai Merauke itu membujur dari barat laut ke tenggara? Mengapa pelabuhannya menghadap ke utara? Lalu, pulau apakah yang di seberang pelabuhan itu? Seingat saya, di lepas pantai Merauke tak ada pulau. Memang, ada Pulau Yos Sudarso (Pulau Kimaam) dan Pulau Komoran, tetapi itu 'kan jauh di barat laut sana? Sesampai di hotel saya membuka Google Maps dan Google Eart, dan ternyata pelabuhan Merauke tidak berada di tepi laut, melainkan masuk ke Sungai Maro. Tepat di muara itu, Sungai Maro meliuk-liuk, hingga tepi sungai tempat pelabuhan, justru menghadap ke utara. Daratan di seberangnya bukan pulau, tetapi tepi seberang sungai.

"Wah, kalau begitu, dari PPSM ini, pagi-pagi bisa melihat *sunrise* ke arah Pelabuhan Merauke, dengan latar depan kran-kran peti kemas?" Esoknya, pagi-pagi sekali saya ke pelabuhan. Ternyata, mendung dan tampak dibalik awan itu matahari sudah cukup tinggi. Padahal, jam baru menunjukkan pukul 06.50 WIT. Baru saya ingat. Merauke 'kan ujung timur WIT? Sama dengan Banyuwangi yang pukul 05.00 pagi sudah terang karena ujung timur WIB. Esoknya pukul 05.30 saya sudah berada di PPSM, tetapi juga gagal memotret *sunrise* dengan cukup baik karena

langit mendung. Memang *sunset* dan *sunrise*, sama dengan rezeki dan jodoh; tak bisa diburu-buru. Makin kita buru, makin dia menjauh. Pengalaman saya, kalau tak sengaja berburu *sunset* dan *sunrise*, tetapi tetap membawa kamera, justru akan mendapat foto-foto *sunset* dan *sunrise* yang bagus.

Saya lalu melupakan berburu *sunset* dan *sunrise* Pelabuhan Merauke, dari PPSM. Saya kembali mengingat-ingat, apakah pelabuhan-pelabuhan di luar Jawa memang sepi seperti ini? Bitung di Sulawesi Utara sangat sibuk dan ramai. Labuan Bajo di ujung barat Flores, NTT juga ramai meskipun tak seramai Bitung. Mobilitas penduduk di Merauke memang tak terlalu tinggi. Merauke juga bukan tempat transit perahu dan kapal, seperti halnya Bitung di Sulawesi Utara. Kapal-kapal besar dari kawasan barat Indonesia, hanya akan berhenti di Merauke pada hari-hari tertentu. Kapal-kapal berukuran kecil akan terus masuk agak ke dalam, kemudian berlabuh di dermaga dekat dengan Jembatan Tujuh Wali-Wali. Pelabuhan Merauke ini menjadi tampak sepi, kecuali kalau sewaktu kapal besar merapat dari kawasan barat Indonesia.

Kapal-kapal besar milik Pelni yang melayani penumpang dari dan ke Pelabuhan Merauke adalah Kelimutu (Merauke—Surabaya), Sirimau (Merauke—Semarang), dan Tatamailau. Dari sini penumpang bisa naik Kelimutu ke Agats, Timika, Dobo (Kepulauan Aru), Tual, Saumlaki, Banda, Ambon, Wangi, Bau-bau, Makasar, Bima, Denpasar, dan Surabaya dalam waktu delapan hari. Kapal Sirimau dari Merauke ke Agats, Timika, Dobo, Tual, Saumlaki, Kalabahi, Kupang, Larantuka, Labuan Bajo,

Bima, Makasar, Batulicin, atau Semarang dengan waktu tempuh sembilan hari. Kapal Tatamailau dari Merauke ke Agats, Timika, Kaimana, Fak-fak, Sorong, Morotai, Bitung dalam waktu empat hari. Harga tiket dewasa kelas 1 kapal-kapal itu berkisar Rp2,2 juta, kelas 2 Rp 1,8 juta, dan kelas ekonomi (dek) Rp560.000.

PPSM merupakan harapan (masa depan) Kota Merauke. Dengan adanya pelabuhan perikanan samudra, industri perikanan (surimi, file, ikan kaleng, tepung ikan) bisa dibangun di kota ini. Industri perikanan selalu padat karya, hingga akan menyerap banyak tenaga kerja. Pemerintahan Presiden Joko Widodo memberi prioritas pembangunan industri perikanan skala besar terhadap Kepulauan Natuna (Kepulauan Riau) dan Merauke (Papua). Industri perikanan skala besar akan cepat mengubah Kota Merauke dari keterpencilan, juga akan memicu tumbuhnya industri barang dan jasa. Mungkin, empat atau lima tahun lagi, kalau saya ke Merauke dan datang lagi ke PPSM serta Pelabuhan Merauke, keadaannya tak akan sesepi ini. Fasilitas pelabuhan sudah akan terbangun, kapal-kapal besar, akan datang dan pergi.

Wati si Pelintas Batas



Matheus Nggaro Diken (kiri) dan Yakobus Sangra (kanan) di Perbatasan RI-PNG

Matheus Nggaro Diken, 33 tahun dengan bangga mengatakan bahwa ia punya tanaman wati, yang akarnya berasa pahit dan kalau diminum bisa membuat "*fly*". Wati? Saya agak heran juga ada tanaman bernama wati. "*Kok, seperti nama perempuan Jawa?*" tanya saya pada Matheus. "*Iya, Bapak, si wati ini saya bawa dari Pienji (Papua Nugini). Sekarang masih segini, tetapi nanti kalau Bapak*

datang lagi pasti sudah segini dan sudah bisa diminum. Bapak bisa *mabok*." Katanya sambil memperagakan panjang tanaman dengan tangannya. Wati, dibawa dari Papua Nugini, dan kalau diminum bisa bikin *mabok*? Matheus lalu mengajak saya ke ladangnya yang baru saja dibuka di tepi jalan Sota—Bupul, di Dusun Mal, Desa Sota, Distrik Sota.

Ketika melintasi tanaman tebu, saya bertanya ke Matheus, "Ini, ya, si wati itu?" Matheus menggeleng, "Bukan, Bapak. Kalau itu manis rasanya. Wati ini pahit. Nantilah Bapak lihat di sana itu!" Setelah berjalan melewati patok-patok bekas rambatan tanaman gumbili, sampailah Matheus di lokasi tanaman wati. "Ini dia, Pak, tanaman wati itu. Ini saya bawa dari Pienji!" O..... agak panjang saya bilang o..... lalu saya ulang beberapa kali. "Ya, ya, saya tahu Matheus. Saya tahu. Saya pernah minum akar wati ini. Tiba-tiba wajah Matheus tampak *sumringah*. Ia senang karena bertemu dengan orang yang sama-sama pernah minum akar wati. "Di mana Bapak minum akar wati? Di Pienjikan? Bapak *mabok* jugakah?"

Yang disebut wati oleh Matheus itu, ternyata tanaman kava, atau kava-kava (*Piper methysticum*). Sosok tanamannya mirip sirih, hanya tidak merambat. Kava memang masih satu genus dengan sirih, lada, cabai jawa, dan kemukus. Kava merupakan tanaman khas Kepulauan Pasifik Selatan (Mikronesia), seperti Vanuatu, Fiji, Samoa, dan Solomon. Akar tanaman ini ditumbuk dalam tempayan kayu, diberi air, diperas lalu diminum menggunakan wadah tempurung kelapa. Minum kava merupakan kultur kebanggaan Pasifik Selatan. Alkaloid dalam akar kava

bersifat *psychoactive* yang akan menimbulkan efek *mabok* setelah orang meminumnya. Selain pusing, setelah minum kava kaki dan tangan sulit digerakkan, lalu datang rasa mengantuk luar biasa.

Wati merupakan kosakata suku Marind, yang tersebar di Papua Selatan, baik wilayah Indonesia (Merauke) maupun Papua Nugini. Kosakata wati digunakan untuk menyebut tanaman kava. Di Papua Nugini, tanaman kava sudah dibudidayakan secara komersial dan hasilnya diperdagangkan. Di situs Amazon.com, kita bisa mendapatkan produk kava dari Papua Nugini. Matheus yang dengan bangga menunjukkan tanaman watinya, memang lahir di Papua Nugini. Ia masih keponakan Marthin Ndiken, Ketua Suku Kanume di Sota. Menurut Matheus, ayahnya merupakan kakak kandung Marthin Ndiken, yang karena perang suku lari ke Papua Nugini, dan menikah dengan orang Kanume di sana.

Meskipun sudah berada di Papua Nugini, ayah Matheus masih sering berhubungan dengan sanak saudaranya di Indonesia. Tahun 2003, setelah sang ayah meninggal, Matheus diminta Marthin Ndiken untuk pulang ke Indonesia. "Bagaimana dengan kewarganegaraannya?" tanya saya pada Matheus. "Kami ini warga suku Kanume, Bapak. Jadi, tak ada masalah karena orang Kanume tinggal di Pienji dan juga di Merauke. Jadi, saya pulang saja ke Sota, tidak ada masalah. Itulah kehidupan di tapal batas RI-PNG di Sota. Orang bebas melintas batas, hanya lewat jalan setapak. Sota di Indonesia, sudah dilewati jalan raya, sementara kampung-kampung orang Kanume di PNJ masih berada di "pedalaman".

Kadang orang-orang Kanume PNJ datang ke Sota untuk berbelanja, juga untuk menjual barang-barang mereka. "Parang ini juga dari Pienji, Bapak. Ini parang bagus dan tidak ada di Merauke. Di Sota Bapak bisa beli karena dibawa orang-orang Kanume dari Pienji." Saya lihat parang Matheus memang bagus. Saya ingat parang seperti inilah yang biasa digunakan oleh para penebas tebu di Meksiko dan negara-negara Amerika Latin. Saya mengambil parang Matheus yang diletakkan di tanah dekat tanaman wati itu. Saya amat-amati bagian pangkalnya, ada tulisan *made in Brazil*. O, pantas. Ya inilah parang yang sering digunakan untuk memangkas tebu di Brasil sana, dan bisa ada di Sota karena dibawa para pelintas batas bersama si wati.



Pohon sagu (rumbia) di rawa-rawa Taman Nasional Wasur

"Datang ke Papua, Bapak mestilah makan papeda dengan ikan kuah kuning. Atau Bapak ini mau B2?" Sambut ibu pemilik rumah makan Papua itu dengan ramah. "Papeda ikan kuah kuning *oke, tapi* B2 tidak. Saya tidak makan daging babi." Ibu itu tampak tidak mampu menyembunyikan ketakutannya. "Oh, maaf, Bapak. Saya tidak tahu kalau Bapak ini muslim. Sebab jarang sekali muslim masuk ke rumah makan Papua. "Saya Katolik, bukan muslim. *Tapi* saya memang tak makan daging babi sejak usia 20-an. Ayah saya waktu itu memelihara babi, dan sering memotong. Dari kecil saya senang makan daging babi, *tapi* sejak sering memotong sendiri, saya jadi tak makan daging babi. Kalau papeda dengan ikan kuah kuning *oke* saja. Itu enak sekali."

Wajah ibu itu kembali cerah, lalu masuk ke dalam untuk mempersiapkan menu pesanan saya. Papeda adalah

100

bubur sagu. Bagi yang belum pernah makan, papeda berasa aneh karena lengket seperti lem yang terbuat dari tepung tapioka. Rasanya tawar, aromanya khas tepung sagu. Papeda merupakan salah satu sumber karbohidrat khas Manado, Kepulauan Maluku, dan Papua. Di Papua, papeda dipadukan dengan ikan kuah kuning. Biasanya yang dimasak kuah kuning ikan tongkol meskipun bisa diganti dengan jenis ikan lain, asalkan ikan laut. Warna kuning pada ikan kuah kuning berasal dari kunyit. Ikan kuah kuning terasa sangat lezat karena penggunaan kunyit, jeruk nipis, jahe, serai, dan daun kemangi untuk melezatkan tongkol sekaligus menghilangkan bau amis.

Sebenarnya sagu (*Metroxylon sagu*), bukan tumbuhan endemik Indonesia Timur, melainkan bisa dijumpai di seluruh Asia Tenggara, Papua Nugini, sampai ke Kepulauan Solomon di Pasifik Selatan. Sagu juga dikenal dengan nama rumbia, dan di bagian barat Indonesia daunnya dimanfaatkan sebagai atap, sementara batangnya tak pernah ditebang untuk diambil patinya. Di Jawa Barat, sagu disebut daun *atep*. Di Jawa Tengah disebut *bulung*. Sagu merupakan palma merumpun yang tumbuh di kawasan berair, tepi sungai, atau rawa-rawa air tawar. Anakan sagu akan tumbuh menjalar (melata), setelah jauh dari tanaman induk, anakan ini akan tumbuh tegak, membentuk batang, berbunga lalu mati. Untuk diambil sagunya, tanaman harus ditebang sesaat sebelum keluar bunga.

Orang sering sulit membedakan tanaman sagu dengan nipah (*Nypa fruticans*) karena sosok tanaman dan daunnya sama. Bedanya, nipah merupakan tumbuhan

mangrove di pantai, sementara sagu merupakan tumbuhan air tawar di pedalaman. Sagu akan tumbuh membentuk batang yang tegak, sedangkan batang nipah akan terus melata. Di kawasan barat Indonesia, buah sagu jarang yang berbiji fertil, hingga pengembangbiakannya melalui anakan. Di kawasan timur Indonesia buah sagu banyak yang berbiji fertil hingga penyebarannya terjadi secara generatif melalui biji. Di Jawa dan Sumatra, masyarakat tidak pernah menebang sagu untuk diambil patinya karena beberapa alasan. Pertama, di Jawa dan Sumatra cukup banyak sumber pangan penghasil karbohidrat, terutama padi.

Selain itu, kandungan pati pada tanaman sagu di Jawa dan Sumatra, tak setinggi di kawasan timur Indonesia, terutama di Papua. Sagu merupakan tumbuhan rawa dan tepi sungai, dan memerlukan sinar matahari penuh sepanjang hari. Di rawa-rawa Papua Selatan, terutama di Kabupaten Asmat, Mappi, Boven Digoel, dan Merauke, sagu tumbuh di kawasan berawa-rawa, tetapi dengan intensitas sinar matahari sangat tinggi. Di Jawa Barat misalnya, sagu tumbuh di tepi-tepi sungai, atau di persawahan yang banyak airnya, tetapi intensitas sinar matahari di Jawa Barat tidak setinggi di bagian selatan Papua. Itulah sebabnya di Kabupaten Asmat, Mappi, Boven Digoel, dan Merauke, sagu tumbuh dengan sangat baik dengan kandungan pati tinggi.

Sagu merupakan salah satu spesies dari genus *Metroxylon*. Genus *Metroxylon* hanya terdiri atas tujuh spesies. Hanya spesies *Metroxylon sagu* yang habitat penyebarannya luas, yakni seluruh Asia Tenggara, Papua Nugini sampai ke Kepulauan Solomon. Enam spesies sagu

lainnya hanya tumbuh di Kepulauan Pasifik, dan satu spesies di Pasifik serta Australia. "Apakah di Jawa tidak ada pohon sagu, Bapak?" tanya pemilik rumah makan itu. "Ada. *Tapi* di sana hanya dimanfaatkan daunnya untuk atap rumah. Itu pun dulu, sebab sekarang rumah di pedesaan pun, beratapkan genteng, seng, serta asbes. Hanya di kampung-kampung yang sangat terpencil orang masih menggunakan atap daun sagu. Di Jawa dan Sumatra, justru pohon aren, enau, kaung, yang ditebang untuk diambil patinya.

Dulu pati sagu diambil dengan cara batang dibelah dua, empelurnya dicincang dan dipukul-pukul, diberi air, lalu air disaring dan dialirkan ke wadah yang terbuat dari pelepah sagu. Sekarang empelur sagu sudah mulai digiling, dan disaring serta diendapkan dalam wadah modern. Sekarang menu papeda sudah mulai dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Di Jakarta, sudah ada restoran Papua di Kelapa Gading. Yang makan di restoran ini tak sebatas Orang-orang Papua. Sayangnya harga makanan di restoran Papua terlalu tinggi, dibanding dengan menu serupa di restoran yang tak menyandang nama "Papua". Selain papeda biasanya juga disajikan keladi, singkong, dan pisang sebagai sumber karbohidrat.

Tua-Tua Keladi



Rumah Makan khas Papua yang menyajikan menu keladi di
depan Bandara Mopah

Dalam bahasa Melayu ada peribahasa berbunyi "Tua-tua keladi, makin tua, makin menjadi-jadi". Peribahasa ini kemudian juga diadopsi oleh bahasa Indonesia. Keladi merupakan tumbuhan penghasil umbi. Di Jawa, keladi disebut kimpul, *enthik*, *bothe*, dan talas belitung. Dalam bahasa Inggris keladi disebut *arrowleaf elephant ear*, dengan nama botani *Xanthosoma sagittifolium*. Sejak kecil saya sudah akrab dengan tanaman keladi dan biasa mengonsumsi umbinya. Pada waktu pakeklik, masyarakat di kampung saya akan mengonsumsi keladi, dan umbi-umbian lain. Meski kandungan karbohidrat umbi keladi tidak setinggi singkong, tetapi terasa lebih mengenyangkan, dan "lebih dingin" di perut. Sampai dengan tahun 1970-an,

keladi masih sering dimasak menjadi perkedel sebagai pengganti kentang.

Sosok tanaman keladi, mirip dengan talas (*taro*, *Colocasia esculanta*), dan *senthe* (*giant taro*, *Alocasia macrorrhizos*). Bedanya, keladi membentuk anak umbi yang tumbuh menyamping, sementara talas dan *senthe* tidak membentuk anak umbi. Anak umbi itulah yang dipanen dan dikonsumsi. Di kawasan timur Indonesia, keladi merupakan salah satu makanan pokok. Waktu pertama kali berkunjung ke Papua tahun 1980-an, saya heran karena di warung-warung tepi jalan, disajikan menu berupa singkong, pisang rebus, dan keladi yang ditaruh di piring, lengkap dengan sayuran dan lauk berupa ikan. Melihat menu ini, saya terkenang waktu kecil dulu. Bedanya, di Papua, mengonsumsi keladi merupakan hal biasa. Di masa kecil saya dulu mengonsumsi keladi karena terpaksa dalam masa paceklik saat beras mahal.

Keladi ternyata bukan tumbuhan asli Indonesia. Yang asli Indonesia talas dan *senthe*. Keladi sama dengan singkong, ubi jalar, jagung, kentang, ganyong, dan garut; merupakan tumbuhan penghasil karbohidrat asal Amerika Tropis. Sekarang, tumbuhan penghasil karbohidrat ini sudah menyebar ke seluruh kawasan tropis di dunia. Keladi menjadi menu favorit sumber karbohidrat di kawasan timur Indonesia karena tanaman ini terkenal bandel. Talas, singkong, terlebih jagung, mutlak harus dibudidayakan, melalui pengolahan lahan dan pemberian pupuk. Keladi bisa tumbuh liar tanpa perlu perawatan, dan akan tetap menghasilkan umbi. Talas juga peka terhadap berbagai

penyakit, keladi tahan terhadap penyakit yang biasanya menyerang talas.

Di Merauke, keladi disebut keladi johar. Sebutan ini untuk membedakannya dengan talas yang disebut keladi bua. Pola sebutan dua umbi penghasil karbohidrat ini menunjukkan bahwa keladi berkelas lebih tinggi dibanding talas. Di Kabupaten Bogor, keladi disebut talas belitung, yang mengindikasikan bahwa keladi berkelas lebih rendah dibanding talas. Saya menduga, keladi, talas, dan singkong, baru dibawa oleh orang-orang Jawa ke Merauke, bersamaan dengan kedatangan mereka pada awal tahun 1900-an. Sebelumnya, masyarakat Marind Anim di kawasan selatan Papua, mengandalkan sumber karbohidrat pada tanaman sagu dan sukun, yang merupakan tumbuhan asli kawasan Pasifik.

Sumber karbohidrat masyarakat Papua di dataran rendah, memang beda dengan sumber karbohidrat masyarakat Papua yang tinggal di dataran tinggi. Di dataran tinggi, sagu dan sukun tak bisa hidup sebaik di dataran rendah. Mereka mengandalkan sumber karbohidrat dari ubi jalar dan keladi. Meskipun berasal dari Amerika Tropis, ubi jalar bermigrasi ke Papua lebih awal dibanding keladi, singkong, jagung, dan kentang. Ubi jalar sudah dibawa oleh masyarakat Indian Andes pada abad ke-3 dan ke-4; saat mereka bermigrasi dengan menggunakan rakit kayu *balsa* mengarungi Samudra Pasifik. Sejak itu ubi jalar menyebar ke Kepulauan Pasifik dan berhenti di Papua, Taiwan (Formosa), dan Okinawa.

Di Papua, ubi jalar menemukan habitat yang sangat cocok. Selama 1,5 milenium tanaman ini berkembang

menghasilkan ratusan kultivar, lebih banyak dari kultivar di Taiwan, Okinawa, bahkan juga di habitat aslinya di Pegunungan Andes. Keladi tidak pernah menghasilkan kultivar dengan karakter yang berbeda. Hingga sampai sekarang, hanya dikenal dua kultivar keladi, yakni yang berpelepah dan bertulang daun hijau keputihan, serta yang berpelepah dan bertangkai daun keunguan. Di Kabupaten Merauke, umumnya yang dibudidayakan keladi berpelepah hijau keputihan. Dibanding ubi jalar yang umur tiga sampai lima bulan sudah bisa dipanen, budi daya keladi dan talas mengikuti siklus musim.

Selain keladi biasa yang disebut keladi johar dan talas yang disebut keladi *bua*; masyarakat Papua di Merauke juga membudidayakan *uwi* (genus *Dioscorea*), termasuk gembili, yang disebut umbi gumbili. Dengan masuknya para transmigran yang membudidayakan padi, umbi-umbian yang sebelumnya merupakan salah satu sumber karbohidrat, sekarang makin terdesak. Untunglah sekarang mulai ada titik balik. Orang Papua yang status sosial ekonominya naik mulai kembali menyukai sagu, sukun, dan keladi. Orang-orang Jawa pun ada pula yang mengikuti jejak orang Papua mengonsumsi keladi. Kali ini alasannya bukan karena paceklik, melainkan karena faktor kesehatan. Keladi johar, keladi asli, kimpul, *bothe*, *enthik*, dan talas belitung dipercaya mampu menstabilkan gula darah bagi para penderita diabetes.

Bertemu dengan Ketua Suku Kanume



Marthin Ndiken, Ketua Suku Kanume

Ia bernama Marthin Ndiken, berusia 49 tahun dan sudah 15 tahun menjabat sebagai Kepala Suku Kanume Anim. Secara adat, ia disebut Ketua Elema. Kebetulan ia juga menjabat sebagai Kapala Kampung Sota, Desa Sota, Distrik Sota, Kabupaten Merauke. Rumah Marthin Ndiken berdekatan dengan tugu tapal batas RI-PNG. Marthin dikaruniai 10 anak, perempuan empat, laki-laki enam. Salah satu di antara mereka telah memberinya tiga orang cucu. Sabtu, 1 Oktober 2016, sekitar pukul 16:50 WIT saya datang ke rumah sang Kepala Suku. Sebagai Kepala Suku, ia "menguasai" seluruh warga suku Kanume yang tinggal di lima kampung di Distrik Sota: Sota, Yanggandur, Rawa Biru, Toray, dan Erambu. Selain itu, masih ada suku

108

Kanume yang tinggal di Kampung Onggaya, Tomer, Tomerau, dan Kondo di Distrik Naukenjerai. Suku Kanume juga ada yang tinggal di Papua Nugini.

Menjelang Pilpres 2014, Marthin Ndiken bersama Kepala Suku Yeinan menyatakan dukungan kepada Capres Joko Widodo-Jusuf Kalla. Suku Kanume, Yeinan, Marori Men-Gey, dan Malind Anim merupakan empat suku yang menghuni Taman Nasional Wasur, Kabupaten Merauke. Suku Kanume merupakan subsuku dari suku Malind Anim, sebagian besar tinggal di kawasan Taman Nasional Wasur. Kedatangan saya disambut dengan baik oleh Marthin Ndiken. Awalnya ia menganggap saya lebih muda dari dirinya. Ketika saya tunjukkan KTP saya yang menunjukkan tanggal dan tahun kelahiran, wajahnya berubah. Ia tampak menjadi lebih hormat. Ternyata Pak Kepala Suku ini juga sangat menghargai orang dengan umur lebih tua. Dia lalu bercerita macam-macam, terutama tentang hubungan antara tanah ulayat yang dimiliki Suku Kanume, di dalam Taman Nasional Wasur.

Menurut Marthin, ada enam suku Papua yang berada dalam Taman Nasional Wasur. Selain suku Kanume, juga ada Marind Kondo, Marind Bad, Marind Kuper Marori Men-Gey, dan Yei. Suku Kanume sendiri terdiri atas enam marga, yakni Ndimar, Ndipkuan (Ndiken), Mbanggu, Mayuwa, Gelambu, dan Sanggra. Setiap marga memiliki hak ulayat untuk mengelola hutan, terutama menjaga kelestarian satwa yang mereka buru. Rumah tempat tinggal kepala suku ini berukuran 6x8 meter, berdinding papan kayu *bus* dan beratapkan kulit kayu *bus*. Melihat penampilan Marthin Ndiken, dan juga rumahnya, tak

menyangka bahwa ia seorang kepala suku yang memiliki hak ulayat atas lahan hutan di Taman Nasional Wasur. Di kampung Sota ini, populasi orang Kanume tidak terlalu banyak. "Sebagian besar orang Kanume tinggal di Yanggandur sana," kata Marthin.

Suku Kanume yang tinggal di Sota, termasuk Marthin, beragama Kristen. "*Tapi* yang di Yanggandur sana beragama Katolik." Saya lalu bertanya, bagaimana orang-orang Kanume ini menikah? Marthin Ndiken menjelaskan, bahwa pertama-tama mereka menikah secara adat. Setelah itu baru menikah di gereja Kristen atau Katolik, dan secara otomatis akan mendapat surat nikah dari pemerintah. Meskipun saat datang saya sudah menjelaskan siapa diri saya, profesi dan maksud kedatangan, Pak Kepala Suku ini masih tampak ragu-ragu. Saya menjelaskan lagi dengan agak lebih terperinci maksud kedatangan saya, yakni untuk menulis sebuah buku tentang Kabupaten Merauke, sebagai kabupaten paling ujung di Indonesia. "Itulah sebabnya saya datang ke Sota, yang merupakan gerbang lintas batas Indonesia-Papua Nugini, dan juga perlu bertemu dengan Kepala Suku Kanume."

Mulailah Marthin Ndiken mau terbuka, bagaimana sulitnya menjaga adat suku Kanume, menyangkut tanah ulayat yang merupakan Taman Nasional. "Kami berburu rusa, babi hutan, kanguru, dan kasuari dengan panah dan tombak. Malah banyak yang bisa menangkap kanguru dan kasuari hidup-hidup. *Tapi* bapak-bapak itu berburu dengan senjata. Itulah sulitnya." Saya menegaskan, siapa yang dimaksud dengan bapak-bapak? Marthin Ndiken tertawa. Ya, itulah aparat yang punya senjata. Kalau mereka

menembak babi hutan atau rusa, tidak masalah. Babi dan rusa masih banyak, ada di mana-mana. Di Jawa juga ada, ya? *Tapi* kanguru dan kasuari hanya ada di Papua. Bagaimana kalau terus ditembak? Saya jadi sulit untuk mengatur warga Kanume berburu sesuai adat."

Di Taman Nasional Duabelas dan Taman Nasional Bukit Tiga Puluh di Provinsi Jambi, Sumatra; juga tinggal Suku Anak Dalam (Orang Rimba). Di Taman Nasional Gunung Halimun Salak, juga ada perkebunan teh, dengan perkampungan para buruhnya. Namun, permasalahan di Taman Nasional Bukit Duabelas, Bukit Tiga Puluh, dan Gunung Halimun Salak tak serumit Taman Nasional Wasur. Di Taman Nasional ini bermukim lima suku dan berbatasan langsung dengan negara tetangga Papua Nugini. Suku-suku ini sudah lebih dulu tinggal di kawasan hutan, yang kemudian menjadi Taman Nasional. Mereka punya adat berburu hewan, yang kemudian dilindungi bukan hanya secara nasional, tetapi juga internasional. Marthin Ndiken sebagai Kepala Suku Kanume merupakan salah seorang yang bertanggung jawab terhadap kelestarian Taman Nasional ini.

Wodilia dan Mujair



Wodilia dan Oktavianus di depan rumahnya di Kampung Kuda Mati Kecil

Dari Kampung Kuda Mati Kecil, Desa Kelapa Lima, Distrik Merauke; Wodilia Mundiptan berboncengan sepeda motor dengan sang suami Oktavianus Kuten menuju Rawa Muram Sari, di Distrik Semangga. Jarak dari rumah sampai ke Rawa Muram Sari sekitar 25 km. Rawa Muram Sari merupakan bekas aliran Sungai Kumbe. Sungai besar di selatan Papua memang suka pindah-pindah jalur dan bekas aliran sungai itu akan menjadi rawa-rawa. Di Rawa Muram Sari inilah Wodilia dan suami menjaring ikan. Paling banyak ia mendapat mujair, betik, gastor, dan kakap putih. Gastor merupakan akronim dari Gabus Toraja. Gastor sebenarnya ikan gabus raksasa *giant snakehead*, *Channa*

micropeltes; yang di sungai dan rawa-rawa Papua telah mendesak ikan-ikan asli. Ikan gabus raksasa berhabitat asli Asia Tenggara dan tidak terdapat di Papua. Jadi, ikan gastor merupakan hasil introduksi.

Yang disebut kakap putih, sebenarnya ikan baramudi (*Asian sea bass; Lates calcarifer*) yang merupakan ikan air tawar. Betik atau betok (*the climbing perch; Anabas testudineus*) juga ikan air tawar dengan populasi sangat besar. Mujair (*Mozambique tilapia; Oreochromis mossambicus*) merupakan ikan dari Benua Afrika yang baru dikenal di Indonesia pada abad ke-20. Menurut data statistik Kabupaten Merauke tahun 2015, mujair merupakan ikan dengan volume penangkapan paling besar, yakni 962,4 ton, dengan nilai Rp24 miliar. Menyusul betik dengan volume penangkapan 424,1 ton senilai Rp6,3 miliar. Gabus raksasa yang disebut ikan gastor 379,9 ton dengan nilai Rp5,6 miliar. Kakap rawa yang sebenarnya ikan baramudi sebanyak 120,4 ton dengan nilai Rp 2,4 miliar.

Kadang-kadang Wodilia dan suami juga mendapat udang galah (*giant river prawn; Macrobrachium rosenbergii*). "Biasanya tidak banyak, tapi harganya bagus." Data statistik Kabupaten Merauke 2015 menunjukkan penangkapan udang galah hanya 74,4 ton, tetapi nilainya mencapai Rp1,8 miliar. Dulunya Wodilia dan suami menangkap ikan dengan pancing. Hasilnya tidak sebanyak dengan jaring. Kemudian ada orang Daing dari Pulau Alor, NTT, yang menawarkan mereka untuk belajar membuat jaring, dan cara menangkap ikan dengan jaring. Mereka mau, dan sampai sekarang profesi menjaring ikan itu tetap mereka jalankan setiap hari, kecuali hari Minggu. "Kami ini lahir

dari keluarga Kristen, jadi dididik oleh orang tua kalau Minggu harus ke gereja."

Selain itu, pada bulan Januari, Februari, dan Maret, mereka juga berhenti menjaring. "Bulan-bulan itu air pasang, jadi sulit untuk masuk ke rawa. Padahal sebenarnya bulan-bulan itu ikan di rawa sangat banyak karena dari sungai mereka masuk ke rawa." Bulan-bulan itu mereka bertani. Oktavianus punya lahan garapan seluas 1.200 meter persegi yang mereka tanami sayuran. Ikan hasil tangkapan dari rawa Muram Sari mereka jual di Pasar Mopah. Pendapatan mereka berkisar antara Rp200.000 sampai Rp300.000 per hari. "Kalau tak laku dan masih banyak, kami bagikan ke tetangga." Wodilia bukan orang Merauke, ia berasal dari Boven Digoel. Pendidikannya SMP. Suaminya yang asli Merauke juga berpendidikan SMP.

Kuda Mati merupakan kampung penduduk asli Papua. Diberi nama Kuda Mati, konon karena dulunya banyak kuda mati di kawasan ini. Karena berada di Distrik Merauke, penduduk Kuda Mati terdiri atas berbagai profesi. "Yang menjaring ikan hanya kami. Di Rawa Muram Sari memang ada 10 penjaring ikan, *tapi* berasal dari kampung lain-lain." Pasangan Wodilia-Oktavianus merupakan contoh penduduk asli Papua yang independen. Mereka menikah tahun 1998. Sekarang Wodilia umur 39 dan Oktavianus 47. Anak tertua mereka kuliah di Universitas Kristen Papua (UKIP) di Sorong, Papua Barat. Anak kedua di Universitas Negeri Musamus, Merauke. Lahan yang mereka tempati sekarang ini, mereka beli tahun 2004 seharga Rp2.000.000.

Saya datang ke rumah pasangan Wodilia dan Octavianus hari Jumat 30 September 2016, pukul 14:20

WIT. Dari Wodilia inilah saya tahu, bahwa mujair goreng jumbo yang saya santap di Rumah Makan Mega Rasa itu, bukan hasil budi daya; melainkan tangkapan dari rawa-rawa di sekitar Merauke. Mungkin saja yang saya santap pada Senin, 26 September 2016 dengan Ebah Thea dan Iwan, itu merupakan hasil tangkapan Wodilia dan Octavianus. Yang waktu itu tak terbayangkan, tahun 2015 yang lalu dari rawa-rawa di sekitar Kabupaten Merauke, bisa ditangkap sebanyak 962,4 ton mujair, dengan nilai Rp24 miliar. Dari jumlah itu, sebagian dinikmati oleh pasangan Wodilia dan Octavianus yang tinggal di Kampung Kuda Mati Kecil.

Melihat Cenderawasih



Cenderawasih Kuning Besar di Taman Nasional Wasur

Rabu, 28 September 2016, sekitar pukul 12.30 WIT saya datang ke kantor Balai Taman Nasional Wasur, di Jalan Garuda Lepro Seri No. 3, Merauke. Sebenarnya saya ingin bertemu dengan Kepala Balai Ir. Anggodo, M.M., tetapi karena tepat pada jam istirahat, dia tidak berada di kantor. Kemudian saya diterima oleh Kepala Seksi Pengelolaan Taman Nasional Wilayah III, Balai Taman Nasional Wasur, Glen Eric Kangiras, S.Hut., M.Si. Saya memperkenalkan diri, lalu menyampaikan maksud kunjungan ke kantor Balai Taman Nasional Wasur. "Karena saya mendapat tugas dari Badan Bahasa untuk menulis tentang Kabupaten Merauke, alangkah tak elok apabila Taman Nasional Wasur tak saya tulis. Untuk bisa menulis

Taman Nasional Wasur, saya perlu masuk ke dalam kawasan Taman Nasional agar tulisan saya bisa lebih baik. Syukur, saya bisa melihat burung cenderawasih." Begitulah saya menyampaikan maksud kedatangan ke kantor Balai Taman Nasional Wasur.

Demi mendengar penjelasan tentang tujuan kedatangan saya, Pak Glen Eric itu memandang saya dengan perasaan iba. Saya memang datang dari Metropolitan Jakarta, berarti saya orang kota. "Kalau mau melihat cenderawasih itu harus menginap, Pak, dan di hutan Taman Nasional ini tak ada resornya." Saya lalu menjelaskan, bahwa saya bisa tidur di mana saja termasuk di bawah pohon, asal ada Jagawana (Polisi Hutan) atau penduduk setempat yang bisa mengantar saya. Pak Glen itu tampak makin iba melihat diri saya yang berniat untuk menginap dalam hutan. Ya, sudahlah, yang penting saya bisa masuk hutan secara legal, membayar tiket, membayar pemandu, dan memenuhi kewajiban administratif lain-lain. Dalam hati saya merasa bersalah, mengapa mau ketemu Kepala Taman Nasional segala. Mestinya cukup datang ke pos, mengurus administrasi sebagai pengunjung biasa, dan akan lebih cepat beres. Pak Glen lalu memberi solusi, besoknya Kamis 29 September 2016 saya diminta datang lagi untuk mengurus Surat Izin Masuk Kawasan Konservasi (Simaksi).

Ternyata, untuk mendapat Simaksi, saya harus membawa surat permohonan dari lembaga yang mengirim saya. Padahal Badan Bahasa, lembaga pemberi tugas itu, memberi surat pengantar yang ditujukan ke Dinas Pendidikan; bukan ke Balai Taman Nasional. Saya lalu

bertanya pada ibu-ibu yang menerima saya, "Apakah orang biasa, tidak bisa masuk Taman Nasional hanya untuk berekreasi?" Ibu-ibu itu menjawab cepat, "O, kalau itu bisa, Pak. Cukup datang ke pos *ketemu* jagawana. Dia lalu mengantar saya ke pos di sebelah gerbang masuk ke Taman Nasional Wasur, di Jalan Trans Papua. Di sini, saya bertemu dengan jagawana bernama Zainal Arifin dengan nama panggilan Asep. Dia berasal dari Garut, Jawa Barat. Ternyata, urusan masuk Taman Nasional jadi sederhana. Saya memutuskan untuk menginap di hutan pada hari Sabtu 1 Oktober 2016 dan pulang hari Minggu sore 2 Oktober 2016.

Ternyata saya tidak harus menginap di dalam hutan. Sabtu sore 1 Oktober 2016 pukul 17.50 WIT saya sampai di tempat penyulingan minyak kayu putih di kampung Kokoyam, Desa Sota, Distrik Sota. Jarak dari Merauke 100 km. "Jadi, ini tadi saya dibonceng motor *trail* sejauh 100 km, ya?" Di tempat penyulingan minyak kayu putih itu ada bivak (bedeng darurat) yang bisa untuk tidur. Di sini tak ada listrik, tak ada sinyal seluler, tak ada warung. Paginya saya bangun pukul 05.50, sempat memotret burung madu, lalu mandi dan siap-siap. Pukul 06.55 saya kembali membonceng motor *trail* menyusuri Trans Papua sekitar 5 km, kemudian masuk sabana sejauh 8 km, lalu jalan kaki lagi 2 km. Waktu melintasi areal yang berlumpur motor *trail* itu sempat ambruk dan saya terlempar ke samping kiri. Ada tiga sungai kecil yang diseberangi, dan saya harus turun dari boncengan motor *trail*.

Setelah sekitar satu jam menembus sabana, motor diparkir di tengah hutan, lalu dilanjutkan dengan jalan kaki

di tengah vegetasi yang sudah mulai rapat dan heterogen. Beberapa pohon tampak menjulang tinggi dengan tajuk yang lebar. Yakobus Sangra remaja 17 tahun yang mengantar saya memberi tahu bahwa di pohon besar itulah cenderawasih besar kuning biasa main. "Bulan-bulan ini memang waktu mereka main." Yang dimaksud main adalah atraksi jantan merayu betina sebab bulan September dan Oktober memang masa kawin cenderawasih kuning besar. Pukul 08.25 Yakobus memberi aba-aba agar saya mengikutinya. Selama perjalanan itu, saya tidak boleh ngomong karena akan membuat cenderawasih takut. Tak lama kemudian ia menunjuk pada sosok cokelat kekuningan yang bergerak cepat di antara kerimbunan tajuk hutan. Saya lalu serius memperhatikan sosok itu.

Pukul 08.27 sampai 08.28 saya bisa memotret sosok itu dengan jelas. Benar, inilah cenderawasih kuning besar itu, *the greater bird-of-paradise*, *Paradisaea apoda*. Saya sempat memotretnya beberapa *frame*. Siangnya, sekitar pukul 13.40 kedengaran lagi bunyi cenderawasih itu. Saya kembali mengendap-endap agar bisa melihat dengan jelas. Ternyata, siang itu ada sebanyak tiga pasang cenderawasih (enam ekor jantan dan betina) yang sedang saling merayu dengan suaranya yang bertalu-talu dan kepak sayapnya yang gaduh. Selain menyaksikan pasangan cenderawasih kuning besar, saya juga sempat beberapa kali melihat kasuari dan kanguru di kawasan hutan ini. Pukul 14.45 saya keluar dari hutan Taman Nasional, singgah di bivak mengambil tas, lalu pukul 16.15 meninggalkan Kokoyam kembali ke Merauke. Rantai sepeda motor *trail* sempat kendor dan dibetulkan di Sota.



Penjaja Cilok di Jalan Mandala

Senin 28 September 2016, pukul 18.10 WIT, listrik di Kota Merauke mati. Hotel Megaria, tempat saya menginap tak punya genset hingga kamar gelap gulita dan panas karena pendingin udara mati. Saya memutuskan keluar untuk berjalan-jalan melemaskan otot kaki sambil mencari-cari tempat makan malam. Saya menyusuri Jalan Raya Mandala, jalan utama di Kota Merauke yang berposisi menyilang dari barat laut ke tenggara. Di Jalan Raya Mandala, itu pada malam hari banyak warung tenda penjual makanan ringan, juga warung Lamongan penjual nasi uduk,

ayam, bebek, dan ikan goreng. Beberapa toko tampak terang karena menghidupkan genset mereka.

Di tepi Jalan Raya Mandala itulah pada pukul 18.30 WIT, saya lihat penjaja cilok memarkir sepeda motornya. Saya mengira, ia sengaja berhenti karena listrik mati sambil menunggu pembeli karena dagangan masih banyak. Ternyata saya salah. "Sudah mau habis, Pak! Tadi keluar sekitar jam empatan, keliling-keliling, *mangkal-mangkal* sebentar dekat pasar sana, ini sudah mau pulang sebenarnya." Cilok memang menjadi salah satu *trend* menu baru di Merauke. Pedagangnya umumnya orang Jawa. Selain di Merauke, mengonsumsi cilok juga menjadi *trend* di kawasan (lokasi) transmigrasi, mulai dari Semangga, Tanah Miring sampai ke Kurik.

Di Jawa pun, cilok juga menjadi *trend*. Bedanya, di Jawa, terutama di DKI Jakarta dan sekitarnya, cilok hanya diperdagangkan di sekolah-sekolah. Di Merauke, cilok justru dikonsumsi oleh orang dewasa. "Ini mau keluar untuk *mangkal* di perempatan sana, nanti sebentar lagi juga habis. Kalau belum masih sisa dibawa *muter-muter* sebentar juga habis," kata seorang penjaja cilok di Distrik Tanah Miring. Para penjaja cilok ini hanya berjualan pada sore hari, sementara pagi hari mereka kerja lain. "Yang berbelanja dan membuat cilok istri saya, Pak. Saya tinggal *jualan* saja. Pagi saya tani. O, kalau yang *jualan* di sekolah itu juga ada, biasanya mereka *jualan* pagi-pagi sampai siang."

Cilok merupakan akronim dari aci dicolok (ditusuk). Aslinya, cilok memang dijual seperti sate ditusuk dengan lidi. Sekarang, cilok dimasukkan ke dalam kantong plastik bening bersamaan sausnya. Dimakan dengan cara disedot

dari atas, dan diurut dari bawah. Aci berasal dari bahasa Sunda untuk pati singkong (ubi kayu, ketela pohon). Di Merauke singkong disebut *kasbi* atau *asbi*. Ini berasal dari bahasa Belanda *cassava*. Namun, para pembuat cilok itu tak pernah menggunakan pati singkong buatan sendiri. Mereka membeli pati singkong di pasar, sekaligus membeli daging dan menggilingkannya. Di rumah tinggal membuatnya menjadi bulatan-bulatan kecil dan memasukkannya ke dalam air mendidih.

Di Jawa Barat, awalnya cilok hanya menggunakan ikan. Itu pun volume ikannya sangat kecil. Kemudian cilok juga menggunakan bahan baku daging, terutama daging sapi. Di Merauke para pembuat cilok menggunakan daging rusa. "Daging sapi Rp80.000 per kilo, Bapak, daging rusa hanya Rp50.000 per kilo. Jadi, kami membuat cilok dari tepung tapioka tambah sedikit tepung gandum, dan daging rusa. Kalau sausnya seperti bumbu pecel, Bapak. Kacang tanah, cabai, bawang putih, terasi, dan daun jeruk purut terus diblender, Bapak. *Capek*-lah kalau ditumbuk. Itu tepung dan daging rusa kan juga digiling di pasar sana. Tak mungkinlah, Bapak, kami menumbuk daging, tidak bisa lumat."

Jawa Barat memang gudangnya kreativitas makanan kecil. Selain cilok ada *cimol* (aci digemol), *cireng* (aci digoreng), *combro* (oncom di jero = di dalam), *misro* (amis = manis di jero), batagor (bakso tahu goreng). Makanan-makanan ini kemudian menasional. Di Merauke, cilok hanyalah makanan kecil meskipun pembelinya orang dewasa. Sementara bakso, yang juga merupakan tepung tapioka campur daging sapi, merupakan makanan berat

yang dikonsumsi dengan mi atau bihun dengan kuah. "Di sini barang-barang memang mahal, Bapak. *Tapi nyari* uang juga mudah. Ini dari cilok ini kami bisa dapat *duit* tiap hari. Kami juga tetap tanam padi. *Tapi* bertani 'kan tidak dapat panen tiap hari."

Makan Sirih



Sirih daun yang berfungsi sebagai stimulan

Di Jawa, bisa dikatakan tradisi makan sirih sudah punah. Generasi nenek saya masih makan sirih, tetapi ibu saya sudah tak makan sirih. Lain halnya dengan di wilayah Timur Indonesia. Di sini tradisi makan sirih masih cukup kuat, termasuk di Merauke. Bedanya di Merauke yang dimakan bukan daun sirih, melainkan buah sirih. Kapurnya bukan kapur basah (kalsium hidroksida, $\text{Ca}(\text{OH})_2$), melainkan kapur kering (kalsium oksida, CaO). Biasanya mereka mengumpulkan kulit kerang, lalu dibakar dan ditumbuk menjadi kapur sirih karena di Papua tak ada gunung kapur seperti halnya di Jawa. Kalau di Jawa makan sirih dengan ekstrak daun gambir, di wilayah Timur Indonesia dengan buah pinang, baik buah pinang tua yang diiris dan

dikeringkan maupun buah pinang muda yang masih segar. Pada zaman nenek saya di Jawa Tengah, hanya perempuan yang makan sirih. Di wilayah Timur Indonesia, perempuan dan laki-laki sama-sama makan sirih.

Kata Mbah Waijah, nenek saya, zaman ia masih kecil, laki-laki juga makan sirih. Namun, pelan-pelan yang laki-laki beralih dari makan sirih ke mengisap tembakau. Di Merauke, terutama di Distrik Merauke dan di lokasi transmigran, populasi pemakan sirih tak banyak. Di kampung-kampung penduduk asli baru bisa ditemui para pemakan sirih. Sirih (*Piper betle*) merupakan tumbuhan yang berhabitat asli mulai dari pantai timur benua Afrika, India, China, Asia Tenggara, dan Australia Utara sampai ke Kepulauan Polinesia di Pasifik. Sirih merupakan tumbuhan memanjat yang menempel di batang pohon dengan akar lekatnya yang keluar dari tiap ruas batang. Di Jawa, dibudidayakan varietas sirih daun, sedangkan di kawasan Timur Indonesia, dibudidayakan varietas sirih buah.

Baik sirih daun maupun buah, berkhasiat sebagai antibiotik, antiseptik, dan stimulan. Secara tradisional, masyarakat memanfaatkan daun sirih untuk mengobati batuk, obat kumur, mengobati gusi dan hidung berdarah, dan menghilangkan bau badan. Tanin dalam biji pinang atau gambir yang digunakan untuk makan sirih, berkhasiat memperkuat selaput rongga mulut dan tenggorokan. Sementara kapurnya akan menetralkan rongga mulut dan perut. Makan sirih sangat bermanfaat bagi penderita sakit mag. Stimulan inilah yang berkhasiat meningkatkan daya tahan tubuh sehingga para pemakan daun atau buah sirih bisa tahan lapar, tidak mudah *capek*, dan *ngantuk*.

Budaya makan sirih berasal dari India, kemudian menyebar ke Indochina, Kepulauan Nusantara, Formosa, Filipina, dan Pulau Formosa, yang sekarang dikenal sebagai Taiwan. Di negeri inilah tradisi makan sirih bisa naik status dan beregenerasi.

Di kantor-kantor di Taipei, Taiwan, laki-laki berjas dan berdasi tampak mengunyah-ngunyah sirih, sebagai ganti rokok. Tahun 1950-an, yang makan sirih di Taiwan hanya "orang Dayak" penduduk asli timur laut Pulau Formosa. Tahun 1980-an, tradisi makan sirih sudah menyebar ke etnis Tionghoa pendatang, dari daratan Tiongkok. Tahun 1990-an, di sepanjang jalan raya Taipei-Taichung mulai bermunculan kios-kios pedagang sirih yang sangat atraktif. Kios-kios itu mungil, tetapi didesain cukup menarik dengan cat warna-warni, dengan lampu diskotik dan penjaja yang terdiri dari gadis-gadis cantik mengenakan rok mini bahkan juga bikini. Mereka disebut sebagai *betel nut beauty*, atau *betel nut girls*. Di Taiwan, juga di Thailand, dipasarkan daun atau buah sirih yang sudah diracik dengan kapur dan biji pinang muda, yang diikat sangat rapi. Konsumen tinggal mengunyahnya.

Selama ini masyarakat hanya tahu bahwa makan sirih akan bermanfaat bagi kesehatan gigi. Padahal, khasiat makan sirih lebih banyak lagi. Minyak asiri dalam daun sirih terdiri atas fenol, hidroksikavikol, kavikol, kavibetol, seskuiterpena, estragenol, metil-eugenol, karvakrol, terpena, seskuiterpena, fenil propana, tanin, diastase, pati, dan gula. Rasa daun sirih agak pedas di lidah namun aromanya harum khas sirih. Meskipun sirih toleran terhadap ketinggian tempat, suhu udara, kelembaban, dan

sinar matahari; pertumbuhan optimal akan dicapai pada dataran menengah dengan cukup air, dan sinar matahari penuh. Karenanya, masyarakat Jawa, Bali, dan NTT biasa menanam sirih di dekat sumur, dan dirambatkan pada batang tanaman di lokasi tersebut. Daun sirih akan tumbuh normal dengan kandungan minyak asiri antara 1% dan 4% apabila ditanam di lokasi terbuka dengan sinar matahari penuh selama 12 jam.

Tingginya kandungan minyak asiri sirih, ditandai dengan rasa pedas, dan aromanya yang kuat. Daun sirih yang tumbuh di keteduhan tajuk tanaman, rasa pedas serta aromanya kurang. Selama ini di masyarakat dikenal ada empat varietas tanaman sirih, untuk makan sirih (bukan sirih hias). Pertama, sirih hijau yang daun serta batangnya berwarna hijau tua. Bentuk daun sirih hijau agak bulat, dengan batang kekar. Kedua, sirih cokelat, yakni sirih yang sulur serta tangkai daunnya berwarna kecokelatan. Bentuk daun sirih cokelat lebih ramping dan lebih meruncing dibanding sirih hijau. Ketiga, sirih kuning dengan daun berwarna hijau kekuningan. Apabila tumbuh di lokasi terbuka, pucuk daun sirih hijau akan benar-benar berwarna kuning cerah. Bentuk daun sirih kuning sama ramping dengan sirih cokelat. Keempat, sirih buah yang menghasilkan buah sirih dan daunnya tidak bisa digunakan untuk makan sirih.

Pasar Wamanggu



Pasar yang rapi, tak kalah dengan pasar-pasar di Jawa

Hari kedua di Merauke, Selasa 27 September 2016, pukul 05.40 WIT saya bangun. Hanya mengenakan celana pendek, kaus oblong, dan sandal jepit, saya ke resepsionis hotel. "Mbak, saya mau ke pasar itu arah mana, ya?" Si Mbak itu balik bertanya, "Pasar mana, ya, Pak. Di sini ada dua pasar. Pasar Wamanggu sama Pasar Mopah." Tak menjawab pertanyaan si Mbak, saya justru kembali bertanya, "Kalau yang dari sini lebih dekat pasar yang mana, Mbak?" Dia lalu menjawab sambil menunjuk. "Kalau yang lebih dekat, ya, Pasar Wamanggu, ini jalan depan ini ke arah kiri. Tunggu angkot kuning saja, Pak, *bilang* kalau mau ke Pasar Wamanggu." Dengan patuh saya ikuti petunjuk si Mbak yang ada di resepsionis hotel. Karena menunggu

angkot kuning tak kunjung datang, saya jalan pelan-pelan ke arah kiri. Tak lama kemudian ada angkot kuning yang masih kosong, saya berhenti dan saya naik, sambil *bilang* mau ke pasar.

Pukul 06.05 saya turun dari angkot dan Pasar Wamanggu sudah ramai. Di sebelah kanan gerbang pasar ada terminal, untuk angkutan ke luar kota. Pasar ini bersih dan sangat rapi, jauh lebih rapi dari pasar-pasar di Jawa pada umumnya. Barang dagangan, berupa sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, dan bumbu, juga tampak berkualitas, bersih, dan ditata rapi. Para pedagang dan pembeli heterogen meskipun orang Jawa cukup dominan. Selain untuk keperluan rumah tangga, yang berbelanja di pasar ini juga para pedagang keliling, yang akan mengecerkan sayuran dan dagangan lain secara berkeliling menggunakan sepeda motor. Selain berdagang di lapak dalam pasar, ada pula pedagang yang menggerai dagangan mereka di trotoar depan pasar, ada pula yang berjualan dengan menaruh dagangan mereka di sepeda motor dan mobil *pick up*, yang diparkir di depan pasar.

Pasar tradisional merupakan "barometer" perekonomian mikro setempat. Dari pasar tradisional kita bisa mendeteksi komoditas apakah yang melimpah dan berharga murah di satu kawasan, dan komoditas apa yang masih harus didatangkan dari kawasan lain, bahkan negara lain. Sawi putih, kol, seledri, dan daun bawang sudah dibudidayakan di Merauke karena dua komoditas ini sekarang sudah bisa dibudidayakan di dataran rendah. Demikian pula dengan bawang merah yang sudah dibudidayakan di Distrik Tanah Miring, Malind, Elokobel, dan Semangga.

Namun, wortel yang dijual di Pasar Merauke merupakan wortel impor dari RRT. Kentang didatangkan dari Jawa. Bawang putih dan wortel merupakan produk RRT. Di salah satu pojok lapak, saya lihat ada *taningan* pepaya muda yang sudah dirajang halus, dan potongan nangka muda yang sudah dikemas dalam kantung plastik.

Sebenarnya saya berharap bisa *ketemu* dengan komoditas khas Merauke di Pasar Wamanggu ini, seperti ketika saya masuk Pasar Flamboyan di Pontianak, Kalimantan Barat. Waktu itu tanggal 27—31 Agustus 2014 saya ikut Rombongan Penerbit Obor KWI ke Pontianak. Tanggal 29 Agustus pukul 06.11 WIB saya ke Pasar Flamboyan di Jalan Gajah Mada. Di sana saya *ketemu* ebi (udang kering) berbagai jenis dan kualitas dalam volume sangat besar, dan umbut (tunas) kelapa. Tunas kelapa ini merupakan sayuran khas di Kalimantan Barat. Di Pasar Kayuagung, Sumatra Selatan saya *ketemu* dengan umbut (pakat) rotan, yang sebenarnya merupakan sayuran khas di Pulau Sumatra. Namun, di Pasar Wamanggu Merauke ini saya tak menemukan komoditas khas tersebut, kecuali daging rusa yang bisa dijumpai di mana-mana, termasuk di Pasar Wamanggu ini.

Meskipun Merauke merupakan kota pantai, ikan laut bukan merupakan dagangan yang dominan di kota ini. Yang banyak justru ikan air tawar, seperti mujair, betik, gabus, dan *baramundi*. Ikan laut memang tetap ada, tetapi volumenya terlalu kecil dibanding ikan air tawar. Tampaknya, hasil tangkapan ikan laut sebesar 51.117,8 ton dipasarkan ke luar Merauke dan hanya sebesar 8.099,4 diserap oleh pasar lokal. Sementara hasil tangkapan ikan

air tawar dari rawa-rawa di sekitar Merauke sebesar 8.099,4 ton seluruhnya diserap oleh pasar lokal. Potensi perikanan laut ini akan bisa terus ditingkatkan, setelah fasilitas Pelabuhan Perikanan Samudera Merauke (PPSM) selesai dibangun oleh Pemerintahan Presiden Joko Widodo. Dari pengamatan selintas di Pasar Wamanggu, tampak bahwa Kabupaten Merauke surplus bahan pangan. Mulai dari beras, jagung, umbi-umbian, sayuran, buah, sampai ke daging dan ikan.

Pagi itu saya tak bisa berlama-lama di Pasar Wamanggu, sebab pukul 08.00 Ebah Thea dari Badan Bahasa akan ke Bandara Mopah untuk pulang ke Jakarta. Saya sendiri akan ke Sota, kemudian kalau masih ada waktu akan ke Tanah Miring. Sebenarnya, saya masih ingin mencicipi makanan tradisional yang dijajakan di depan Pasar Wamanggu ini, tetapi masih bisa pada pagi-pagi berikutnya, karena saya akan berada di kota ini selama delapan hari. Dari Pasar Wamanggu, saya naik angkot kuning menyusuri Jalan Mandala untuk kembali ke hotel. Setelah mandi saya keluar kamar. Mobil sewaan tampak sudah siap. Ebah juga sudah rapi di depan kamarnya. Ia mengira saya baru bangun tidur. "*Lho*, tidak jadi ke pasar, Pak?" Tanpa menjawab saya tunjukkan foto-foto yang baru saja saya ambil di Pasar Wamanggu.

Mau Dihajar Ibu-Ibu



Kios pedagang buah di Jalan Mayor Wiratno Gudang Arang

Senin, 3 Maret 2016, pukul 17.30 saya makan di sebuah warung padang di Jalan Mayor Wiratno Gudang Arang, Merauke. Ini merupakan malam ke delapan (terakhir) saya menginap di Merauke. Dalam perjalanan pulang ke Hotel Megaria di Jalan Mandala, saya memotret kios-kios buah yang ada di jalan itu, sebanyak enam *frame*. Kemudian ada pedagang jagung bakar yang sedang menyalakan kayu saya ambil dua *frame*. Di sampingnya ada ibu-ibu penjual sayuran, tetapi tempatnya terlalu gelap. Saya ambil dua *frame* dengan iso 6.400, bukaan 6,5; *speed* 1/20 detik. Tetap saja masih *under*. Saya tunggu kalau-kalau ada mobil lewat dan menyorot pedagang sayur itu, tetapi tak

kunjung datang. Jadi, saya melanjutkan perjalanan pulang ke hotel. Tiba-tiba menjelang saya sampai ke lampu merah pertigaan Jalan Mayor Wiratno Gudang Arang dengan Jalan Mandala, ada perempuan berteriak-teriak di belakang saya.

Saya menoleh ke arah mereka. Ternyata, ada dua orang perempuan satu di antaranya membawa pentungan dari bambu. Saya pun berhenti karena ternyata mereka mengejar saya. "Siapa suruh ambil-ambil foto? Untuk apa ambil-ambil foto?" Kata mereka sambil salah satu di antaranya mengacung-acungkan pentungan. Namun, begitu mereka makin dekat dan bisa melihat dengan jelas wajah saya, tampak kegarangan mereka hilang. Mungkin karena tampang saya juga agak-agak "preman", hingga suara mereka juga melunak. "Kami tidak suka dipotret-potret! Hapus, ya?" Saya bentak mereka berdua, "Saya tidak memotret Anda berdua. Lihat ini, saya memotret kios buah, tungku jagung bakar, dan onggokan sayuran. Anda tidak ada di foto saya!" Dua orang perempuan itu tak mau mendekat untuk melihat hasil jepretan saya. Saya pun melanjutkan, "Ini jalan umum, dan tak ada larangan memotret. Jadi jangan larang-larang saya untuk memotret."

Dua perempuan itu segera balik arah dan menjauh sambil tetap *ngomel-ngomel* tak jelas. Mungkin saja mereka sedang mabuk, meskipun saya tak mencium bau alkohol karena jarak antara saya dengan mereka masih cukup jauh. Maka, saya melanjutkan perjalanan pulang ke hotel. Ini aneh juga, sebab masyarakat Papua di Wamena, malahan senang sekali dipotret dan mereka minta bayaran. Lebih aneh lagi sebab saya tak memotret mereka, tetapi mereka

mengejar saya sampai cukup jauh. Dugaan saya mereka melihat saya memotret, lalu mengejar sambil membawa pentungan mungkin juga mau memeras. Andaikan saya ketakutan, mungkin mereka akan minta sesuatu sebab ketika saya perlihatkan gambar-gambar yang saya ambil, mereka tak mau melihat. Ini bukan kali pertama saya diprotes karena memotret. Tanggal 23 November 2013, saya ditegur Pramugari Lion Air karena dikira memotret temannya.

"Pak, ada peraturan tidak boleh memotret dalam pesawat, terlebih memotret pramugari!" Saya terpaksa berdiri, dan menunjukkan foto yang saya ambil. Pramugari itu juga tak mau melihat. "Mbak, tak pernah ada larangan memotret dalam pesawat. Yang ada larangan tidak boleh mengoperasikan perangkat seluler. Lagi pula, ini lihat! Yang saya potret cucu saya, bukan pramugari teman Anda itu. Lihat ini kalau mau, dari empat *frame* yang saya ambil, satu di antaranya memang ikut terambil teman Anda itu, tetapi yang saya fokus 'kan cucu saya, bukan pramugari teman Anda itu!" Pramugari itu tampak malu karena saya bicara sangat keras hingga menarik perhatian penumpang lain. Istri saya yang duduk di samping saya menarik tangan saya agar kembali duduk. Deru, cucu saya yang duduk dua bangku di depan saya bersama emak dan bapaknya, juga terus memanggil-manggil saya.

Kali lain, di Stasiun KA Sawah Besar, Jakarta Pusat, saya melihat jam stasiun itu rusak, lalu saya ambil gambarnya beberapa jepretan. Tiba-tiba satpam stasiun itu berlari-lari mendekati saya, lalu bertanya, "Bapak dari mana?" Saya jawab dengan sesopan mungkin, dan yang

sebenar-benarnya, "Saya dari rumah!" Satpam itu tampak bingung. "Maksud saya, apa Bapak dari pers?" Saya kembali menegaskan, "Tidak. Saya dari rumah. Rumah saya di Depok." Karena bingung dengan pertanyaan lanjutan, satpam itu memberi tahu, "Pak, ada peraturan tidak boleh memotret di stasiun ini." Sambil memelototi mata satpam itu, saya bertanya, "Mana coba peraturannya, tolong saya ditunjukkan. Mana?" Satpam itu tampak serba salah, "Ada, Pak. Peraturannya ada." Sambil menunjuk larangan merokok, saya *bilang*, "Itu *lho*, di sana itu hanya ada tulisan dilarang merokok, dilarang membawa binatang, dilarang membawa senjata tajam. Mana yang dilarang memotret?"

Satpam itu marah lalu mengajak saya untuk bertemu kepala stasiun. Saya menolak, "Mas, saya ini 'kan bukan copet atau merusak fasilitas stasiun. Jadi, saya tak mau dibawa ke kantor kepala stasiun. Tolong *bilang sama* Pak Kepala itu, tempel pemberitahuan dilarang memotret itu hingga semua orang tahu!" Satpam itu lalu saya tinggal pergi. Saya tak tahu, mengapa banyak orang yang takut dipotret, takut pada orang yang menenteng-nenteng kamera. Selama delapan hari di Merauke, saya juga banyak memotret masyarakat Papua. Ada yang tak tahu kalau saya ambil gambarnya karena dengan zoom sampai 1.400 mm, saya memang bisa leluasa mengambil gambar dari jarak jauh. Namun, beberapa orang tahu kalau saya ambil gambarnya dan tak mempermasalahkannya karena mereka berada di tempat umum, bukan di kawasan pribadi. Kalau mau memotret orang di rumah, atau tempat kerjanya, saya pasti minta izin terlebih dahulu.

Dari Zaman Batu ke Era Digital



Masyarakat asli Papua yang hanya menjadi "penonton" di era digital

Dari catatan di kekaisaran Tiongkok, Kerajaan Sriwijaya (600—1.100), pernah mengirimkan bulu burung Papua ke kaisar Tiongkok. Oleh orang-orang Tionghoa di kekaisaran Tiongkok waktu Pulau Papua disebut Janggi. Sementara orang-orang Sriwijaya sendiri menyebut Pulau Papua dengan nama Samudranta. Pada abad ke-13 Chau Yu Kua seorang musafir Tiongkok menulis bahwa di Kepulauan India terdapat sebuah pulau bernama Tung-ki, pulau ini merupakan wilayah sebuah kerajaan di Maluku. Tung-ki adalah nama lain untuk Janggi. Dalam kitab Negarakretagama yang ditulis tahun 1365 oleh Empu Prapanca dari Kerajaan Majapahit; Pulau Papua ditulis dengan nama Wwanin, yang dilafalkan Onin. Dalam Negarakretagama, Wwanin disebut merupakan wilayah Kerajaan Majapahit

136

(1293–1527). Meskipun Sriwijaya dan Majapahit telah mengklaim Papua sebagai bagian dari wilayahnya, kemungkinan besar dua kerajaan ini tak pernah benar-benar menguasai Pulau Papua.

Tanggal 16 Mei 1545 Pelaut Spanyol Ynico Ortis De Fretes, dengan kapal San Juan merapat di muara Sungai Memberamo. Waktu itu ia sedang dalam perjalanan dari Tidore ke Meksiko. Setelah sebulan berada di muara Memberamo, Ynico Ortis de Fretes melanjutkan perjalanan, dan tempat itu ia beri nama Nova Guinea. Selain Ynico Ortis de Fretes, Alvaro Memdana Ne Neyra juga singgah di tanah Papua tahun 1567; dan Antonio Ma antara tahun 1591—1593 juga menyambangi pulau ini. Tiga pelaut Spanyol ini hanya singgah dan tak sampai membangun sebuah koloni baru di tanah Papua. Pada abad ke-16 para pelaut Eropa ini mengarungi Samudra Atlantik, Hindia, dan Pasifik untuk menemukan Kepulauan Hindia, sebagai sumber rempah-rempah, terutama cengkih, pala, kayu manis, dan lada. Komoditas itu menjadi bernilai sangat tinggi di Eropa, karena jalur perdagangannya dipotong oleh Sultan Süleyman, penguasa kekaisaran Ottoman.

Secara tradisional perdagangan rempah-rempah sejak Millenium II SM, dilakukan secara estafet dari Maluku ke Eropa, oleh pedagang Jawa, India, Tionghoa, dan Arab. Orang-orang Jawa itu kemudian menetap di Ternate dan Tidore, bercampur darah dengan penduduk setempat. Merekalah, terutama Kesultanan Tidore yang sebenarnya menguasai Pulau Papua, terutama kawasan Semenanjung Kepala Burung. Orang-orang Tidore ini sampai ke Wilayah Kepala Burung di Papua, untuk mencari gubal gaharu yang

sampai sekarang pun bernilai sangat tinggi. Ketika Belanda menguasai "Kepulauan Hindia" sejak pembubaran VOC pada 1 Januari 1800, Kesultanan Tidore dan Pulau Papua ikut menjadi bagian dari wilayah kekuasaan Belanda. Kemudian Kepulauan Hindia Belanda ini jatuh ke tangan Inggris antara tahun 1811—1818. Setelah Perang Napoleon selesai, Inggris mengembalikan Hindia Belanda ke Pemerintah Belanda, kecuali wilayah timur Papua yang tetap dikuasainya.

Dalam Perjanjian Den Haag 16 Mei 1895, lebih ditegaskan lagi bahwa wilayah barat Papua milik Belanda, wilayah timur Papua milik Inggris. Pada perjanjian itu, ditetapkan pula garis batas Papua Belanda dan Papua Inggris, yang tetap berlaku sampai sekarang. Tanggal 8 Oktober 1898, tiga tahun setelah Perjanjian Den Haag, Belanda membangun pos pemerintahan di Fakfak. Menyusul tanggal 8 November 1898 dibangun pos kedua di Manokwari. Pos ketiga baru dibangun tanggal 12 Februari 1902 di Merauke. Itu pun dilakukan Belanda, setelah ada desakan dari Pemerintah Inggris, karena beberapa kali Pos Pemerintahan Inggris di wilayah timur Papua, diserang oleh orang-orang Marind Anim, dari kawasan yang dikuasai Belanda. Pada waktu itulah sebenarnya terjadi kontak awal antara masyarakat Papua dan dunia luar secara permanen. Sriwijaya, Majapahit, dan Kesultanan Tidore, hanya berkunjung ke daratan, untuk barter gaharu dan bulu burung dengan penduduk asli Papua.

Orang Jawa sudah belajar menulis dengan huruf Palawa, menggunakan bahasa Sanskerta dari orang India sekitar awal Millenium 1. Padahal, alfabet *hieroglyph*

berupa piktograf, sudah dikembangkan oleh bangsa Mesir, paling tidak pada 3.200 SM. Namun, orang Jawa tetap masih beruntung bisa beralih dari zaman batu ke zaman perunggu, zaman besi sampai ke peradaban modern secara bertahap. Itu pun tradisi baca tulis orang Jawa kalah jauh jika dibanding bangsa Eropa dan Jepang. Di Eropa dan Jepang, di taman-taman, dalam bus, kereta api, dan pesawat terbang, mereka membaca buku. Orang Jawa terlambat mengenal buku yang ditulis dengan huruf Latin. Begitu penerbitan berkembang dan orang Jawa mulai mengenal baca tulis melalui buku, koran, dan majalah; datanglah radio, kemudian televisi, dan internet. Lumayanlah karena tak lama setelah Johannes Guttenberg menemukan mesin cetak pada abad ke-15, bangsa Belanda sudah menularkan keterampilan membaca dan menulis dengan huruf latin kepada orang Jawa.

Ketika bangsa membangun pos pemerintahan di Fakfak, Manokwari, dan Merauke, penduduk Papua benar-benar masih hidup dalam zaman batu. Kemudian, Belanda membangun pos di Jayapura pada tanggal 28 September 1909, hingga pelan-pelan masyarakat Papua mulai mengenal dunia luar dengan segala peradabannya. *Zending* dan misi kemudian ikut masuk untuk menyebarkan agama Kristen dan Katolik. Sejak itulah masyarakat Papua melompat dari zaman batu ke dunia modern. Saat Belanda membangun pos ketiga di Merauke tahun 1902 sampai dengan tahun 2002 hanya berlangsung satu abad. Dalam masa itu Masyarakat Papua harus meninggalkan kehidupan zaman batu dan masuk ke era digital, sebab tahun 2002 sudah merupakan era digital. Kondisi seperti inilah yang kadang dilupakan oleh para penguasa negeri.

Ditambah lagi, sebagian besar masyarakat Papua, masuk ke era digital bukan menjadi pelaku, melainkan sekadar sebagai penonton.

Malaria



Rawa yang indah sebagai tempat hidup jentik nyamuk Anopheles

Tiap kali mau ke Papua, teman-teman selalu menganjurkan agar saya minum obat malaria sebelum berangkat, selama di sana, dan setelah pulang nanti. Demikian pula ketika saya mau berangkat ke Merauke. "Untuk jaga-jaga, sebab Papua itu endemik malaria," kata mereka. Saran seperti ini wajar sebab sampai sekarang Provinsi Papua dan Papua Barat masih merupakan kawasan endemik malaria, dengan korban paling besar di Indonesia. Saran untuk minum obat malaria sebelum ke, selama di, dan setelah pulang dari Papua selalu rutin disampaikan oleh siapa saja yang pernah ke Papua. Saran itu biasanya lalu dilengkapi dengan cerita tentang ganasnya alam Papua, para korban

yang meninggal karena terserang malaria di Papua, dan cerita-cerita lain yang menyeramkan. Biasanya ditambah lagi dengan informasi bahwa malaria di Papua lebih ganas dari malaria di kawasan Indonesia lainnya, dan sudah kebal dengan obat malaria biasa.

Saran teman-teman itu saya iyakan, tetapi saya tidak melaksanakannya. Soalnya tahun 1995 saya punya pengalaman terkena malaria. Padahal, saya sudah minum obat malaria sebelum pergi, selama di lokasi, dan setelah pulang. *Kok* bisa terjadi, ya? Waktu itu saya ke Taman Nasional Ujung Kulon. Sebelum berangkat, selama di Ujung Kulon, dan seminggu setelah pulang saya minum obat. Dua minggu kemudian saya demam, lalu masuk rumah sakit dan didiagnosis kena malaria. Salah seorang teman saya yang berprofesi sebagai dokter mengatakan bahwa percuma saja minum obat malaria karena masa inkubasi plasmodium yang masuk ke tubuh manusia, berlangsung antara 8 sampai dengan 25 hari. Pada masa itu, plasmodium belum berada dalam darah, dan memangsa hemoglobin, melainkan berada dalam lever. "Jadi, meskipun Anda sudah terinfeksi, percuma saja makan obat malaria sebab plasmodium itu masih berada dalam lever dan belum menyebar dalam aliran darah."

Yang benar, kata teman tadi, untuk upaya preventif, makanlah obat malaria selama sebulan setelah kunjungan ke kawasan endemik malaria karena sampai sekarang belum ada vaksin antimalaria." Dalam hati saya berpikir, 'kan belum tentu semua orang yang masuk ke kawasan endemik malaria akan terinfeksi malaria? Lebih baik minum obat malaria setelah ada gejala awal sakit malaria,

yakni kepala pusing, perut mual, dan demam. Demam malaria itu unik karena penderita merasa tubuhnya dingin sampai menggigil, sementara dalam kenyataannya, saat merasa kedinginan itu, suhu tubuh pasien justru naik di atas normal. Karenanya dalam bahasa Jawa, malaria disebut *panas tis*, artinya, tubuh panas, tetapi perasaan atis (atis, tis = dingin). Saat tubuh panas, tetapi pasien merasa dingin itulah plasmodium keluar dari butir darah merah (hemoglobin) setelah berkembang biak di dalamnya. Suhu tubuh panas, tetapi tubuh berasa dingin ini akan datang periodik setiap hari selama dua sampai tiga jam.

Saya pernah dua kali terserang malaria. Pertama tahun 1970 saat berada di kota Sukamara, Kalimantan Tengah. Waktu itu obat malaria hanyalah tablet kinine, yang akan menimbulkan efek telinga berdengung dalam jangka waktu lama. Pulang dari Sukamara, saya tak minum obat. Tiga bulan kemudian malaria itu kambuh lagi. Setelah sembuh dari kambuhan malaria ini, saya terus minum kinine selama tiga bulan agar tak kambuh-kambuh lagi. Serangan malaria kedua kali saya dapat sepulang dari Ujung Kulon tahun 1995. Kalau pada tahun 1970 saya tak masuk rumah sakit, tahun 1995 ini masuk rumah sakit, karena tak mengira kalau terserang malaria. Ternyata, tak semua dokter berhati mulia. Sepulang dari rumah sakit, saya tak diberi obat, dan saya juga lupa bahwa malaria bisa kambuh lagi. Ternyata benar, sebulan kemudian saya kembali masuk rumah sakit. Pulang dari rumah sakit untuk kedua kalinya, saya terus minum obat malaria sampai tiga bulan hingga tidak kambuh lagi.

Tablet kina yang diekstrak dari pohon kina memang sudah tak dipakai sebagai obat malaria karena efek telinga berdengungnya tak disukai pasien. Meskipun obat-obat malaria modern sekarang sebagian masih berasal dari kina, zat yang mengakibatkan efek telinga berdengung itu telah diisolasi dan diambil. Ternyata, zat yang menyebabkan telinga berdengung pada tablet kinine itu merupakan obat penyakit jantung. Sampai sekarang pohon kina masih dibudidayakan, hanya fungsinya bukan untuk obat malaria melainkan obat penyakit jantung. Meski obat malaria masih diproduksi dari kulit pohon kina, sekarang obat malaria lebih banyak diproduksi dari tumbuhan semusim *Artemisia* (*sweet wormwood*, *Artemisia annua*) yang disebut Artemisinin. Obat malaria dari bahan Artemisinin ini populer dengan nama *Artemisinin-Combination Therapy* (ACT). Obat inilah yang sering direkomendasikan saat seseorang akan pergi ke Papua.

Meski tidak minum obat sebagai pencegahan malaria, saya tetap mempersiapkan diri saat pergi ke kawasan endemik malaria, termasuk ke Kabupaten Merauke, Provinsi Papua. Saya memang malas bawa-bawa kelambu, karena lebih senang pakai kantung tidur (*sleeping bag*). Selain itu juga perlu *lotion* antinyamuk. Ternyata, nyamuk di Taman Nasional Wasur, Merauke tak seganas di Taman Nasional Ujung Kulon, Banten. Selama delapan hari di Merauke, *sleeping bag* dan *lotion* antinyamuk hanya saya gunakan saat masuk ke Taman Nasional Wasur pada tanggal 1 dan 2 Oktober 2016. Alhamdulillah, setelah lewat 25 hari semenjak kunjungan saya ke Merauke, gejala malaria itu tidak kunjung datang. Konon, meskipun seseorang terinfeksi *Plasmodium falciparum* oleh nyamuk

Anopheles belum tentu akan menderita penyakit malaria. "Bergantung dari kondisi tubuh seseorang pada waktu itu," kata teman dokter itu. "Kalau tubuh dalam kondisi sehat, antibodi akan mencegah seseorang kena malaria."

Belanda Lebih Rasional



Titik perbatasan RI PNJ di Sota, hasil Perjanjian Den Haag

Dulu pernah ada rencana, Papua dibagi menjadi tiga provinsi, yakni Papua (Jayapura, Wamena, Merauke); Papua Barat (Sorong, Manokwari, Fakfak, Kaimana); dan Papua Tengah (Biak, Nabire, Timika). Berarti akan ada dua Papua dengan hubungan internal utara-selatan tidak mudah, yakni Papua dan Papua Tengah. Untunglah pemerintah pusat tidak menindaklanjuti wacana Papua Tengah ini, sedangkan Papua Barat telah resmi menjadi sebuah provinsi yang ditetapkan melalui Undang-Undang Nomor 45 Tahun 1999 dengan nama Irian Jaya Barat. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2007 tanggal 18 April 2007, nama provinsi ini diubah menjadi Papua Barat. Sementara "Papua Tengah" sampai sekarang masih tetap menjadi bagian dari Provinsi Papua.

Transportasi Sorong, Manokwari, Fakfak, dan Kaimana juga tidak mudah. Namun, tidak sesulit transportasi antara Nabire—Timika yang harus menembus Pegunungan Idenberg dan Puncak Jaya; serta Jayapura—Merauke yang harus melintasi Pegunungan Trikora dan Mandala. Transportasi laut antara kawasan utara dengan selatan Papua *muter*-nya terlalu jauh, transportasi udara dan darat terhalang gunung. Dalam membagi wilayah Papua, Pemerintah Kolonial Hindia Belanda, tampaknya lebih rasional. Pada tahun 1817 Inggris mengembalikan Kepulauan Nusantara kepada Pemerintah Belanda. Oleh Belanda, Sulawesi dan Maluku dipecah menjadi empat karesidenan, yaitu Manado, Ternate, Ambon, dan Banda. Karena separuh Papua merupakan wilayah Kesultanan Tidore dan Kesultanan Tidore berada di bawah Keresidenan Ternate, secara otomatis Papua Barat juga berada di bawah Keresidenan Ternate.

Atas desakan Inggris, Pemerintah Kolonial Hindia Belanda terpaksa mengurus Papua (Indonesia), sebagai bagian dari Keresidenan Ternate. Tahun 1898, Pemerintah Hindia Belanda membentuk dua distrik, yakni New Guinea Utara, serta New Guinea Barat dan Selatan. Tahun 1901 New Guinea Barat dan Selatan juga dipisah sehingga pada waktu itu Papua Belanda dibagi menjadi tiga distrik, yakni New Guinea Utara, New Guinea Barat, dan New Guinea Selatan.

Secara formal, New Guinea Selatan merupakan wilayah Kesultanan Tidore dan Keresidenan Ternate, tetapi de facto Kesultanan Tidore tidak pernah "menjamah" Papua Selatan. Sementara Keresidenan Ternate juga terlalu jauh

kalau harus mengurus Papua Selatan. Maka, sejak tahun 1902 secara resmi Sultan Tidore menyerahkan New Guinea Selatan untuk diperintah secara langsung oleh asisten residen Ambon. Pada tanggal 12 Februari 1902, Asisten Residen Ambon van Kroessen mendarat di Ermasu, Sungai Maro dengan menumpang kapal uap van Goens.

Sejak itulah New Guinea Selatan diperintah oleh asisten residen Ambon sampai dengan tahun 1913. Mulai tahun 1913 wilayah ini berada langsung di bawah Keresidenan Ambon, yang kemudian menjadi Provinsi Maluku, dengan ibu kota Ambon. Pemerintah Kolonial Hindia Belanda sadar bahwa paling rasional New Guinea Belanda dibagi menjadi tiga yang terdiri atas utara, barat, dan selatan. Dengan membagi tiga wilayah berupa barat, tengah, dan timur, selain tak rasional karena adanya pembatas pegunungan tinggi, juga nama New Guinea Timur akan rancu dengan New Guinea Timur yang berada di bawah kekuasaan Pemerintah Inggris, yang sekarang menjadi negara Papua Nugini. Waktu itu Pegunungan Papua yang bersalju memang masih dilihat sebagai perintang hubungan antara utara dengan selatan karena belum diketahui bahwa di dalam perut pegunungan itu terdapat tembaga, perak, dan terutama emas. Dengan emas di dalamnya, sekarang pegunungan itu justru menjadi daya tarik utama Papua.

Emas (awalnya tembaga) di pegunungan Papua itu kemudian juga mendatangkan berbagai masalah. Salah satunya, perhatian aparat pemerintah pusat maupun daerah, lebih banyak tersedot ke uang daripada emas di Papua tersebut sehingga melupakan kawasan terdepan,

terpencil, dan tertinggal. Sejak Negeri Belanda menyerahkan wilayah Papua Barat kepada Perserikatan Bangsa-bangsa (PBB) melalui *United Nations Temporary Executive Authority* (UNTEA) pada 1 Oktober 1962, kemudian dengan disusul oleh Penentuan Pendapat Rakyat (Pepera) pada tanggal 4 Agustus 1969, secara hukum Irian Barat yang kemudian disebut Papua menjadi bagian dari Negara Kesatuan Republik Indonesia. Namun, sama dengan Pemerintah Hindia Belanda dan Sultan Tidore yang tak "menjamah" wilayah selatan Papua; Pemerintah Indonesia pun terlalu "Jawa Sentris" atau paling tidak "Wilayah Barat Sentris" hingga Papua terabaikan.

Di lain pihak, para putra Papua yang berhasil menduduki jabatan di pemerintahan kabupaten, kota, provinsi, atau pusat; menjadi lupa pada perjuangan awal mereka untuk menyejahterakan masyarakat. Pemekaran wilayah yang semestinya menjadi sarana untuk lebih menyejahterakan rakyat, berubah menjadi ajang memperebutkan fasilitas dan anggaran. Kabupaten Merauke terbentuk tahun 1969, berdasarkan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1969, dengan luas 130.355 km². Ini adalah kabupaten terluas di Indonesia, bahkan lebih luas dari keseluruhan luas Pulau Jawa yang hanya 126.700 km². Agar wilayah yang terlalu luas ini tidak menjadi kendala, berdasarkan Undang-Undang Nomor 26 Tahun 2002, Kabupaten Merauke dimekarkan menjadi empat kabupaten yakni Kabupaten Merauke, Kabupaten Boven Digoel, Kabupaten Mappi, dan Kabupaten Asmat. Meskipun sudah dimekarkan, tetap saja Kabupaten Merauke dengan luas tinggal 45.071 km² masih merupakan yang terluas di Indonesia.

Harapan yang Cerah



Matahari terbit di Pelabuhan Merauke

Sebelum dimekarkan pada tahun 2002, Kabupaten Merauke ibarat menanggung beban luas wilayah yang luar biasa. Pulau Jawa dengan luas 126.700 km², diurus oleh empat provinsi, satu daerah istimewa, dan satu daerah khusus. Sementara itu, Merauke dengan luas 130.355 km² hanya terdiri atas satu kabupaten. Untunglah sejak 2002 kabupaten ini dimekarkan menjadi empat, termasuk Kabupaten Merauke sendiri sebagai kabupaten induk. Setelah dimekarkan pun, Merauke nyaris berjalan di tempat. Tentu banyak grafik yang bergerak naik, tetapi kenaikan itu tidak tajam. Contohnya manusia, di Kabupaten Merauke, memang berprestasi cukup baik.

Beras, jagung, singkong, ubi jalar, kedelai, sayuran, ikan, daging sapi, dan semua surplus; tetapi tak ada yang bisa mendongkrak pendapatan asli daerah (PAD) secara mencolok. Mayoritas masyarakat Merauke sendiri mengakui hal ini.

"Bapak ini mau lihat apakah ke Merauke ini? Kabupaten ini lain dengan Asmat, atau Wamena, Pak. Di sini tak ada yang bisa dijadikan andalan." Demikian kurang lebih yang saya dengar setiap kali saya bertanya, objek apa saja yang bisa saya kunjungi. Donatus Panggamuye, Kepala Bidang SMA/SMK, Dinas Pendidikan dan Pengajaran Kabupaten Merauke; juga bertanya, apa saja yang mau saya kunjungi selama delapan hari di Merauke? Saya jawab, pertama saya akan ke Sota, ibu kota distrik yang langsung berbatasan dengan Papua Nugini. Saya akan ke Tanah Miring, kemudian ke Taman Nasional Wasur. "Bukankah di sana ada rumah semut?" Namun, sektor pariwisata memang sulit untuk diandalkan oleh Kabupaten Merauke. Sebab target utama wisatawan nasional pasti Jawa, terutama Jakarta. Transportasi Jakarta—Merauke itulah yang sedemikian tingginya sehingga tak akan dipermasalahakan apabila Merauke punya objek wisata yang sepadan dengan nilai tiket pesawat tersebut.

Sebagai perbandingan, tiket Jakarta—Bangkok (2.300 km) antara Rp1.000.000 sampai dengan Rp2.000.000 untuk sekali jalan. Tiket Jakarta—Merauke (3.700 km) antara Rp2.000.000 sampai dengan Rp3.000.000 untuk sekali jalan. Para wisatawan Jakarta tentu akan lebih memilih Bangkok sebagai tempat tujuan wisata, dibanding Merauke. Bahkan sama-sama di Papua, orang Jakarta akan

lebih memilih ke Wamena, Asmat, dan Raja Ampat, bukan ke Merauke. Sebenarnya flora dan terutama fauna Taman Nasional Wasur bisa sangat menarik wisatawan mancanegara, misalnya rumah semut, sarang semut, cenderawasih kuning besar, kanguru, dan kasuari. Namun, wisatawan asing perlu jaminan, bahwa mereka benar-benar bisa melihat satwa-satwa liar tersebut. Sayangnya, Dinas Pariwisata dan Taman Nasional Wasur belum punya paket-paket wisata untuk wisatawan asing dengan pemandu yang menguasai objek wisata, ditambah menguasai bahasa asing, terutama bahasa Inggris.

Sarana transportasi lokal dan akomodasi juga belum mendukung, andaikan Merauke kedatangan wisatawan asing dengan populasi besar dan frekuensi tinggi. Kendala-kendala itu menunjukkan bahwa dalam jangka waktu dekat, sektor pariwisata Merauke masih belum bisa diharapkan. Merauke juga tak punya tambang seperti Mimika. Perkebunan dengan produk massal juga belum tumbuh di Merauke. Komoditas yang bisa diandalkan untuk mendongkrak PAD secara instan hanyalah perikanan laut (perikanan tangkap). Inilah yang juga dilihat oleh Pemerintahan Presiden Joko Widodo. Itulah sebabnya 1,5 km di sebelah barat Pelabuhan Merauke sedang dibangun Pelabuhan Perikanan Samudera Merauke (PPSM). Setelah pelabuhan dengan sarana dan prasarananya terbangun, diharapkan investor sektor perikanan akan bersedia menanamkan modalnya di Merauke.

Meski menyadari pentingnya pengembangan sektor perikanan Kabupaten Merauke, saat ini Pemerintah Presiden Joko Widodo lebih mengutamakan Kabupaten

Natuna. Pertama, Natuna berhadapan langsung dengan Kepulauan Sparty di Laut Tiongkok Selatan, yang menjadi sumber konflik antara RRT, Filipina, dan Vietnam. Papua Nugini dan Australia yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Merauke, selama ini baik-baik saja. Kedua, ikan di Laut Arafuru relatif lebih aman dibanding ikan di Kepulauan Natuna yang selama ini dijarah oleh nelayan asing. Penertiban yang dilakukan Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti, telah mengakibatkan volume produksi Surimi Andaman dari Thailand turun 25% pada tahun 2015. Tahun 2014 industri surimi Thailand sebesar 77.000 ton. Tahun 2015 susut tinggal 58.000 ton karena tak sestrategis Natuna, kucuran dana, dan perhatian untuk Merauke akan berada di bawah Natuna.

Apabila industri perikanan samudra skala besar telah tumbuh di Merauke, kabupaten ini akan tumbuh lebih cepat dari Natuna. Pertama, kawasan darat Kabupaten Merauke masih tetap yang terluas di Indonesia. Bahan pangan kabupaten ini surplus sehingga tumbuhnya industri perikanan, yang akan disertai dengan kedatangan buruh serta karyawan dari luar, justru akan sangat menguntungkan. Sementara itu, tumbuhnya industri perikanan di Natuna, harus disertai dengan penambahan volume bahan pangan yang dikirim ke kepulauan ini. Merauke punya harapan cerah pada masa mendatang. Bahkan dibanding dengan Mimika yang sekarang sangat makmur karena produk tambang PT Freeport, Merauke lebih unggul. Suatu ketika bahan tambang akan habis. Sementara itu, produk perikanan apabila ditangkap sesuai dengan pertumbuhan populasi akan tetap lestari sampai kapan pun.

Oleh-Oleh yang tak Ternilai



Bandara Mopah, oleh-oleh paling berharga itu
hanya catatan dan foto

Kalau Senin 3 Oktober 2016 saya bangun agak siang karena *capek* berjalan-jalan ke hutan Taman Nasional Wasur; Selasa 4 Oktober 2016 harus bangun lebih pagi. Paling tidak pukul 06.00 WIT saya harus sudah bangun, untuk pulang ke Jakarta dengan pesawat pukul 09.35 WIT. Dari dulu saya tak terbiasa pasang alarm agar bisa bangun tepat waktu. Kalau saya perlu bangun pukul 6 pagi, tidur pukul berapa pun akan tetap bangun beberapa menit sebelum pukul 6 pagi. Dan seperti biasanya, pagi itu pukul 05.30 saya terbangun, lalu berkemas-kemas. Saya ke Merauke hanya membawa tas punggung, hingga Ebah Thea dari Pusat Bahasa heran. "Tak ada bagasi, Pak? 'Kan delapan hari Bapak pergi? Kalau saya 'kan hanya inginap semalam." Saya memang hanya membawa sedikit pakaian,

154

karena *toh* bisa mencuci di hotel. Dan pulang saya juga tak membawa oleh-oleh makanan atau barang kerajinan setempat.

"Di sini memang tak ada barang yang khas, Bapak!" kata karyawan Hotel Megaria tempat saya menginap. "Bukannya di sini ada perajin kulit buaya?" Orang hotel itu menjelaskan, "Buayanya ada, Bapak, *tapi* perajin kulitnya ada di Timika sana, bahkan juga di Jawa. Jadi, kalau Bapak beli kerajinan kulit buaya di Papua, bisa-bisa itu produk dari Jawa." Okelah, saya memang tak biasa bawa oleh-oleh macam-macam hingga tas atau koper baranak-pinak, bahkan bercucu. Namun, ternyata dari Sota sana dapat "oleh-oleh" keladi bua. Ini nama setempat untuk talas (bentul, taro, cocoyam, *Colocasia esculenta*), untuk membedakannya dengan keladi biasa yang mereka sebut keladi johar (*arrowleaf elephant ear*, *Xanthosoma sagittifolium*). Ceritanya, sejak tahun 1986 ketika masih jadi bos di *Majalah Trubus*, saya tertarik untuk memperhatikan umbi-umbian yang terlupakan karena terdesak oleh beras dan gandum. Waktu itu prioritas saya pada umbi-umbian genus *Dioscorea*, yang didunia ini terdiri atas 613 spesies, 35 di antaranya terdapat di Indonesia.

Tahun 1986 itu saya memprakarsai Pameran Tanaman Langka di Lapangan Banteng, Jakarta, dan mengumpulkan umbi-umbian, terutama *Dioscorea*. Usai pameran, umbi-umbi itu saya tanam di kebun Trubus di Cimanggis, dan sebagian lagi saya titipkan di kebun Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) di Cibinong. Harapan saya plasma nutfah *Dioscorea* itu bisa aman di dua tempat tersebut. Ternyata, harapan saya meleset. Koleksi *Dioscorea*

yang saya kumpulkan dari Jabar, Jateng, dan Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dan ditanam di kedua tempat itu punah. Setelah keluar dari Trubus tahun 1997, saya kembali mendata dan mengumpulkan umbi-umbian, tetapi prioritas saya kali ini ke genus *Colocasia* (talas). Belajar dari pengalaman tahun 1986, kali ini koleksi itu tetap saya rawat sendiri, meskipun koleksi yang sama saya titipkan di Taman Buah Mekarsari di Cileungsi, serta Kebun Griya Karmel di Purwakarta.

Awal tahun 2000-an LIPI juga pernah mengumpulkan plasma nutfah talas dari berbagai daerah di Indonesia, bahkan dari Kepulauan Pasifik Selatan. Hasilnya ditanam di Kebun LIPI di Cibinong, tetapi juga punah tidak lama kemudian. Karena tak ada lembaga yang mau mengurusnya, saya berinisiatif menangani komoditas ini atas biaya sendiri. Beda dengan peneliti profesional (peneliti yang dibayar) yang bekerja penuh waktu, saya hanya mengamati, mengumpulkan, mencicipi, dan mencatat sambil mengerjakan hal-hal lain. Eksplorasi juga saya lakukan ketika ada acara ke luar kota atau ke luar Jawa, seperti waktu ke Merauke kali ini. Waktu ke Sota, kebetulan saya melihat ada penjual talas yang mereka sebut keladi bua, bersamaan dengan ubi jalar. Saya membelinya. Dari Marthin Ndiken, Kepala Suku Kanume, saya mendapat empat kultivar keladi bua, yang salah satu di antaranya saya duga kimpul plecet, kimpul salak, talas dempel satoimo, potato yam, *Colocasia antiquorum*, bertangkai daun hijau, yang selama ini saya cari-cari belum *ketemu*.

Karena hanya sedikit, "oleh-oleh" keladi bua itu hanya saya tentang menggunakan *goody bag* seukuran

wadah *laptop*. April tahun 2016 lalu, sambil jadi pengembira dalam acara Kemah Sastra Medini, Kabupaten Kendal Jawa Tengah, saya juga "berburu" talas di Purwokerto dan Temanggung dengan hasil cukup banyak. Karena tak mungkin ditenteng-tenteng, talas itu saya paketkan ke Cimanggis dari Temanggung bulan Agustus 2016 lalu dari Cangkringan, Sleman, dan DIY saya dapat dua kultivar talas air, karena hanya saya tenteng pakai tas *kresek* dan kelihatan, di bandara tak boleh dibawa. Buntutnya kalau mau dibawa ke kabin saya mau dimintai uang. Benih talas itu langsung saya buang ke tempat sampah. Di Bandara Mopah, Merauke, dan Sentani, Jayapura; petugasnya tak rewel karena tak tahu yang saya bawa tanaman.

Awalnya saya mau minta Iwan, sopir mobil sewaan untuk mengantar saya dari Hotel Megaria ke Bandara Mopah, tetapi hanya dengan tas punggung yang tak seberat *carrier* untuk naik gunung, lalu tentengan oleh-oleh "keladi bua", cukuplah kalau saya naik angkot kuning dari Pasar Wamanggu yang lewat depan hotel, lalu turun di gerbang Bandara Mopah. Jarak dari hotel ke bandara hanya sekitar 4 km. Naik angkot paling lama 20 menit karena jalanan sangat sepi. Hari itu Selasa 4 Oktober 2016, pukul 09:35 WIT saya meninggalkan Merauke dari Bandara Mopah, transit di Bandara Sentani, dan sampai di Bandara Soekarno-Hatta pukul 14:45 WIB. Tentu, masih ada oleh-oleh yang tak ternilai harganya, yakni sebuah *blocknote* penuh catatan, dan *memory card* 32 *gigabyte* berisi foto-foto. Dari dua oleh-oleh itulah materi buku ini bisa saya rangkai.

Cimanggis, 28 Oktober 2016

Tentang Penulis

Wartawan, editor, dan penulis artikel/kolom ini lahir di Ambarawa, Semarang, 10 Juni 1950. Penulis yang pernah menjadi guru SD dan kepala sekolah di Kendal, Jawa Tengah ini menulis puisi, artikel, cerpen, kritik sastra, dan novel sejak 1968. Karyanya yang telah terbit, antara lain, kumpulan puisi *Soempah WTS* (1983) dan *Catatan Harian Sang Koruptor* (1985), kumpulan cerpen *Kentrung Itelile* (1993), dan prosa lirik *Migrasi Para Kampret* (1993). Ia juga menulis karya nonfiksi, seperti *Bercocok Tanam dalam Pot* (1983) hingga *Menguak Rahasia Bisnis Gereja* (2007). Berkat karya-karyanya, ia memperoleh penghargaan, antara lain, kumpulan puisi *Tuyul* yang pada 1995 memperoleh Penghargaan Sastra Badan Bahasa dan prosa lirik *Negeri Badak* yang pada 2009 memperoleh penghargaan sastra Asia Tenggara (SEA Write Award). Sambil terus menulis, saat ini F. Rahardi menjadi kolumnis tetap di mingguan ekonomi *Kontan*.