

PELESTARIAN KULINER LOKAL SAGU (*FI*) SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA ETNIS SENTANI (*PUYAKHA*) DI KAMPUNG AYAPO

Simon Abdi K. Frank¹, Marlina Flassy², Usman Idris³, Ilham⁴, Nona Riri Indiarti⁵,
Andi Abisay Kogoya⁶

^{1,2,3})Program Studi Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Cenderawasih

⁴)Program Studi Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Cenderawasih

⁵)Bagian Keuangan dan Perlengkapan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Cenderawasih

⁶)Staf Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Cenderawasih

e-mail: simmon_frank@yahoo.co.id

Abstrak

Perihal kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilakukan adalah aktivitas untuk pelestarian makanan olahan dari sago sebagai kuliner lokal yang menjadi ciri khas dari etnik Sentani di Kabupaten Jayapura. Pemilihan lokasi PkM pada Kampung Ayapo, dikarenakan lokasi ini strategis karena cukup aktif dalam gerakan pelestarian budaya, sehingga diharapkan dapat menjembatani tempat-tempat lain untuk melakukan hal yang sama. Tujuan dari kegiatan PkM ini pertama adalah menyosialisasikan betapa pentingnya pelestarian kuliner lokal yang menjadi bagian dari identitas budaya pada Etnik Sentani. Kedua adalah demonstrasi atau peragaan tata cara pembuatan kuliner lokal dari olahan sago (*fi*), kepada para generasi muda, agar mereka juga mendapatkan wawasan dan melihat langsung tata cara pengolahannya. Jadi, metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan partisipasi dalam demonstrasi pembuatan kuliner lokal yang dilakukan oleh ibu-ibu, sedangkan audiensnya adalah para generasi muda. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pada pelaksanaan sosialisasi, para generasi muda selama ini hanyut terhegemoni dalam modernisasi sehingga mengabaikan kebudayaan mereka sendiri, menganggap tradisional itu tidak keren, sehingga mereka lebih cenderung mengabaikan kuliner lokal, yang seharusnya mereka bangga memiliki kuliner lokal karena menjadi bagian dari identitas budaya. Sosialisasi mengenai pentingnya pelestarian kuliner lokal disambut hangat oleh para audiens untuk menumbuhkan kebanggaan mereka. Kemudian, Proses demonstrasi pembuatan kuliner lokal dari sago (*fi*) berjalan dengan lancar yang ditunjukkan dengan antusias para ibu-ibu dalam memperagakan pembuatan kuliner, salah satunya adalah *forna fi*.

Kata kunci: Pelestarian, Kuliner Lokal, Sago, Kampung Ayapo, Etnik Sentani, Papua

Abstract

The community service (PkM) activities carried out are an effort to preserve processed food made from sago as a local culinary specialty of the Sentani ethnic group in Jayapura Regency. The PkM site in Ayapo village was chosen because of its strategic location. Finally, it is quite active in the cultural preservation movement, so it is hoped that it can serve as a bridge to other places to do the same. The goal of this PkM activity is, first, to socialize the importance of preserving local culinary delights that are part of the cultural identity of the Sentani ethnicity. The second is to demonstrate or show the procedures for making local culinary delights from processed sago (*fi*) to the younger generation so that they can also gain insight and see firsthand the processing procedures. Thus, the method used in this activity is socialization and participation in demonstrations of local culinary production carried out by mothers, while the audience is the younger generation. The results of the implementation of activities show that during the implementation of socialization, the younger generation has been swept away by modernization so that they ignore their own culture, considering tradition as not cool, so they tend to ignore local culinary delights, which they should be proud of having local culinary delights because it is part of their identity. culture. The audience warmly welcomed the socialization regarding the importance of preserving local culinary delights to increase their pride. Then, the demonstration process of making local culinary delights from sago (*fi*) went smoothly as shown by the enthusiasm of the women in demonstrating culinary making, one of which was “*forna fi*”.

Keywords: Preservation, Local Culinary, Sago, Ayapo Village, Sentani Ethnic, Papua

PENDAHULUAN

Keanekaragaman kuliner lokal atau masakan daerah tentunya termasuk dalam salah satu kekayaan keanekaragaman budaya yang dimiliki Indonesia (Rahman, 2018). Keanekaragaman cita rasa kuliner

Indonesia telah menjadi jati diri dan identitas tersendiri bagi daerah, makanan kuliner lokal ini dapat dengan mudah ditemukan dari Sabang hingga Merauke (Wibawati & Prabhawati, 2021). Makanan tradisional atau makanan lokal merupakan salah satu identitas kelompok masyarakat yang mudah dikenali dan keberadaannya sangat mudah ditemukan (Utami, 2018; Runtiko, 2020). Keberadaan budaya pangan lokal ini dapat dijadikan sebagai simbol daerah untuk mendukung pengembangan pariwisata, sinergi gastronomi dan pariwisata dalam meningkatkan pariwisata membawa manfaat yang sangat besar bagi sektor lain yang terkait, yang berpijak pada kesejahteraan masyarakat (Ilham, dkk, 2021; Bagaihing & Mantolas, 2021).

Pentingnya merawat, melestarikan, dan mengangkat kembali kearifan lokal yang dianut masyarakat (Ilham & Patmasari, 2022), salah satunya adalah makanan lokal. Alasan untuk menonjolkan masakan-masakan daerah adalah kekhasan dan keunikannya dari segi cita rasa, termasuk didalamnya kedalaman budaya yang dikandungnya, mulai dari penyiapan makanan hingga tahap penyajiannya. Kemudian, gastronomi adalah jenis wisata yang mengutamakan makanan lokal bagi masyarakat yang di suatu daerah menawarkan pengalaman rasa baru kepada wisatawan melalui sajian kuliner khas daerah yang unik dan khas yang dapat memanjakan lidah, dimana makanan lokal yang menggunakan bumbu tradisional serta cara penyajian dan pengemasan yang masih tradisional. Makanan tradisional berpeluang berkembang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat travelling (Ilham, dkk, 2021; Setiawan, dkk, 2020; Primasari, dkk, 2012).

Papua sendiri merupakan wilayah di Indonesia yang memiliki potensi kekayaan kebudayaan yang sangat beraneka ragam (Ilham, dkk, 2020; Frank, dkk, 2020; Akhmad & Idris, 2020; Poli, dkk, 2020; Lobo, dkk, 2023; Frank & Idris, 2020). Salah satu potensi dari kekayaan kebudayaan tersebut adalah potensi kuliner yang sangat signifikan, hanya saja belum dikelola untuk dijadikan sebagai atraksi dalam destinasi wisata budaya yang dapat memesonakan lidah para turis yang mengunjungi Papua (Flassy, dkk, 2022; Ilham, dkk, 2021). Salah satu contohnya adalah pada masyarakat Sentani di Kabupaten Jayapura. Masyarakat Etnik Sentani memiliki keunikan kebudayaan yang menjadi ciri khas dan identitas budaya masyarakat Etnik Sentani yang bermukim di sekitaran Danau Sentani (Hijang, dkk, 2018; Ilham, dkk, 2020; Sudayana, dkk, 2021; Muttaqin, dkk, 2022). Salah satunya adalah mengenai kuliner lokal, masyarakat etnik Sentani terkenal dengan olahan-olahan tanaman Sagu yang menjadi komoditas sumber karbohidrat utama, pada penyediaan pangan lokal mereka (Rumpaidus, 2023). Namun demikian, kuliner lokal yang khas sampai saat ini, ketertarikan generasi muda untuk melestarikan tata cara pembuatan kuliner lokal semakin meredup, akibat adanya penetrasi globalisasi dan modernisasi yang memanjakan penyediaan makanan yang serba instan namun kurang sehat. Hal ini secara perlahan akan mengikis jati diri generasi yang akan datang, khususnya terkait dengan peminatan mereka terhadap pelestarian kuliner lokal (Triwardani & Rochayanti, 2014; Suteja, & Wahyuningsih, 2019).

Olehnya kegiatan pengabdian ini memfokuskan untuk sosialisasi dan internalisasi pembuatan kuliner lokal yang ada pada suku Sentani, khusus lokasinya akan dilaksanakan pada Kampung Ayapo. Karena, pada tempat itu, masih terdapat generasi orang tua yang masih rutin membuat makanan atau kuliner lokal, namun minat dari generasi muda semakin berkurang. karenanya diharapkan dengan diselenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat membantu masyarakat khususnya generasi muda merasa bangga dengan kuliner lokal yang menjadi bagian dari kebudayaan mereka untuk dapat dijadikan sebagai kuliner khas yang ada pada daerah itu, dan bisa menjadi suguhan atraksi kuliner pada destinasi wisata yang ada di Kabupaten Jayapura.

Langkah yang dilakukan dalam rangka pelestarian kuliner lokal (sagu) Sebagai Identitas Budaya etnis Sentani (puyakha) di Kampung Ayapo, dilakukan melalui demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang ada pada suku sentani. Pada kegiatan ini berfokus pada praktek demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang dilakukan oleh orang tua-tua dan generasi muda juga dapat berpartisipasi dalam proses pembuatannya. Diharapkan dengan adanya acara demonstrasi pembuatan kuliner lokalnya secara langsung seperti ini dapat memberikan pengalaman praktek kepada masyarakat, sehingga tak hanya sekedar mendapatkan pengetahuan dan wawasan tetapi telah sampai pada aspek mempraktekkannya, sehingga diharapkan dapat terinternalisasi kepada diri generasi muda masyarakat suku Sentani yang ada pada Kampung Ayapo Kabupaten Jayapura.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu dari bentuk penyelenggaraan tri dharma perguruan tinggi (Aedah et al., 2022). Olehnya itu, pada pelaksanaan kegiatan PkM maka dirasa penting adanya metode yang digunakan (Marsuki dkk., 2022; Marsuki dkk.,

2023;Gainau dkk., 2023;Kaetji dkk., 2023). Metode ini menjadi landasan atau cara dalam rangka mencapai tujuan pelaksanaan kegiatan yang ditetapkan sebelumnya (Sriyono dkk., 2023; Yumame dkk., 2020; Renyaan, 2022). Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui 2 (dua) cara, yakni pertama, adalah kegiatan sosialisasi, penyampaian pemaparan mengenai pentingnya kuliner lokal yang dimiliki oleh masyarakat Etnik Sentani.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan guna memberikan wawasan sekaligus pemahaman bagi masyarakat, melalui sosialisasi (Muttaqin dkk, 2021). Kegiatan sosialisasi diharapkan adanya transfer of knowledge yang berdampak pada penambahan pengetahuan dan kepedulian terhadap masyarakat mengenai materi yang disosialisasikan (Idris dkk., 2020), yakni tentang pentingnya pelestarian kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat sentani. Kedua, adalah Demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang ada pada suku sentani. Pada kegiatan ini berfokus pada praktek demonstrasi tata cara pembuatan kuliner lokal yang dilakukan oleh orang tua-tua dan generasi muda juga dapat berpartisipasi dalam proses pembuatannya. Diharapkan dengan adanya acara demonstrasi pembuatan kuliner lokalnya secara langsung seperti ini dapat memberikan pengalaman praktek kepada masyarakat, sehingga tak hanya sekedar mendapatkan pengetahuan dan wawasan tetapi telah sampai pada aspek mempraktekkannya (Normelani, dkk, 2023), sehingga diharapkan dapat terinternalisasi kepada diri generasi muda masyarakat suku Sentani yang ada pada Kampung Ayapo Kabupaten Jayapura. Terakhir, dilakukan evaluasi pada setiap tahapan pelaksanaan program (Ilham dkk., 2021).

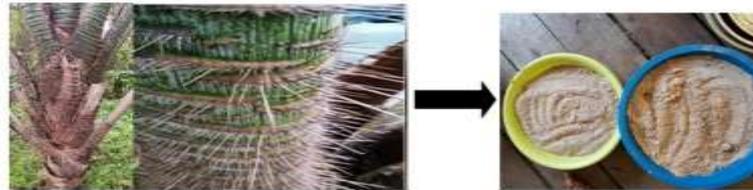
Adapun luaran yang ditargetkan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan ini meliputi 2 hal yakni target hasil pelaksanaan kegiatan dan dampak dari pelaksanaan kegiatan : Pertama, target dari pelaksanaan kegiatan ini adalah peserta yang mengikuti kegiatan ini mendapatkan wawasan mengenai pentingnya menjaga dan melestarikan tata cara pembuatan kuliner lokal untuk mempertahankan jati diri dan identitas masyarakat suku sentani. Kedua, target yang merupakan dampak dari pelaksanaan kegiatan ini secara jangka panjang, generasi muda masyarakat suku sentani dapat menguasai tata cara pembuatan kuliner lokal yang ada pada kampung mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi 2 tahapan. Tahapan pertama terdiri dari Sosialisasi atau pemaparan materi mengenai pentingnya pelestarian kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya untuk penguatan jati diri di satu sisi. Namun, di sisi lain, kuliner lokal yang khas yang dimiliki oleh etnik tertentu dapat dimodifikasi menjadi sajian atraksi wisata kuliner yang menjadi komplementer dari sektor pariwisata lainnya, pariwisata budaya, agroekowisata dan lain sebagainya. Selama proses sosialisasi berlangsung yang pesertanya sebagian besar adalah generasi muda mudi dari Etnik sentani, teridentifikasi bahwa selama ini kebanyakan mereka (baca: generasi muda), meskipun tak semuanya, lebih tertarik pada makanan cepat saji dan instan yang dianggap lebih modern dan kekinian. Dibandingkan makanan yang merupakan kuliner lokal yang merupakan ciri khas olahan pangan lokal yang menakhlikkan kejati dirian dari Etnik Sentani itu sendiri. Olehnya, dalam proses sosialisasi itu secara persuasif, mengajak para generasi muda untuk lebih mencintai dan lebih peduli untuk melestarikan kuliner lokal yang dimiliki untuk dapat dikenal, disebarluaskan dan dapat dijadikan sebagai komoditi yang bernilai ekonomis. Agar, melalui kuliner yang disajikan ciri khas kejatidirian dari etnik Sentani tidaklah memudar, terkikis dan terputus dalam rantai perputaran sejarah peradaban. Oleh karena itu, pada tahapan pelaksanaan kegiatan yang pertama ini dilakukan dengan harapan adanya intersepsi wawasan yang membentuk sikap para generasi muda sebagai penyambung dari kebudayaan yang dimiliki etnik Sentani termasuk pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan lokal seperti sagu menjadi kuliner lokal yang khas pada Etnik Sentani.

Tahapan kedua yang dilakukan adalah Demonstrasi atau peragaan tata cara pengolahan pangan lokal Sagu untuk dibuat menjadi kuliner lokal. Kuliner lokal yang dipilih untuk dibuat dalam kegiatan ini adalah forna fi atau sagu forna. Berikut ini dipaparkan tata cara pembuatan dari kuliner lokal tersebut. Pada mulanya hal yang harus dipersiapkan adalah bahan-bahan utama dalam membuat sagu forna. Adapun bahan-bahan yang digunakan terdiri dari olahan sagu yang sudah menjadi tepung, jenis sagu yang digunakan adalah sagu merah (fihasai) dan parutan kelapa tua. Sedangkan alat-alat yang digunakan untuk membuatnya adalah Hengga, merupakan wadah tempat membuat sagu bakar yang dikenal dengan sebutan sagu forna, hengga memiliki beberapa ukuran, ada yang berukuran sepuluh kotak dan ada yang lima belas kotak. Hengga terbuat dari tanah liat. Tata cara pembuatannya dimulai dari Hengga dibakar menggunakan kayu bakar dan sabut kelapa sampai hengga berwarna merah,

hengga yang dibakar menyimpan panas yang digunakan untuk memasak tepung sagu menjadi sagu forna. Hengga yang dibakar setelah terlihat warna merah, lalu diangkat ke dalam rumah, didiamkan beberapa detik dan dirasakan masih panas, hengga siap diisi dengan tepung sagu yang sudah dicampur parutan kelapa. Tepung sagu dimasukkan dalam wadah hengga sampai penuh dan padat, setelah penuh dan padat, hengga ditutup dengan daun (fe) jenis lebar, seperti daun pisang, daun sukun dan daun farofe. Pembuatan sagu forna yang dipraktekkan oleh ibu-ibu dan wanita di Kampung Ayapo menggunakan daun farofe. Setelah tepung sagu yang dimasukkan dalam tempat sagu bakar (hengga) dan ditutup daun farofe, kemudian diberikan pemberat di atasnya dan didiamkan selama 30 menit sampai tepung sagu menjadi masak. Setelah 30 menit pemberat diangkat dan daun farofe dibuka dan akan tampak dalam hengga sagu forna yang siap diangkat dengan menggunakan hiloy dan ditaruh di atas wadah piring dan siap disajikan dan dimakan.

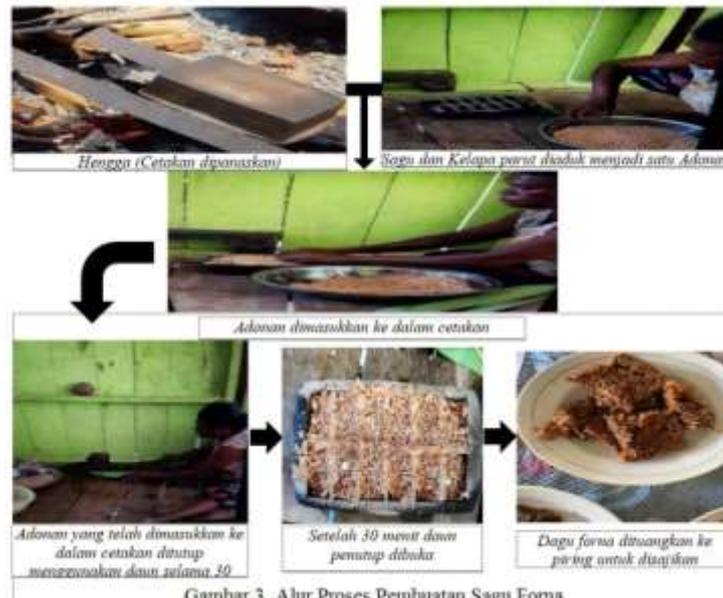


Gambar 1. Sagu duri (isai) diolah menjadi tepung sagu merah (filhasai)



Gambar 2. Alat & Bahan yang digunakan

Gambar 1. Alat dan Bahan Yang Digunakan



Gambar 3. Alur Proses Pembuatan Sagu Foma

Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Sagu Foma

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pada pelaksanaan sosialisasi, para generasi muda selama ini hanyut terhegemoni dalam modernisasi sehingga mengabaikan kebudayaan mereka sendiri, menganggap tradisional itu tidak keren, sehingga mereka lebih cenderung mengabaikan kuliner lokal, yang seharusnya mereka bangga memiliki kuliner lokal karena menjadi bagian dari identitas budaya.

Sosialisasi mengenai pentingnya pelestarian kuliner lokal disambut hangat oleh para audiens untuk menumbuhkan kebanggaan mereka. Kemudian, Proses demonstrasi pembuatan kuliner lokal dari sagu (fi) berjalan dengan lancar yang ditunjukkan dengan antusias para ibu-ibu dalam mempragakan pembuatan kuliner, salah satunya adalah forna fi.

SARAN

Rekomendasi dari hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan di kampung Ayapo yang mengusung tema pelestarian kuliner lokal, adalah diharapkan pemerintah daerah menyoroiti permasalahan ini (baca: kuliner lokal), dan melakukan inventarisasi dan identifikasi seluruh jenis-jenis kuliner lokal yang ada di Kabupaten Jayapura. Pendokumentasian dari demonstrasi proses pembuatan kuliner lokal yang dapat kami lakukan hanya sebatas pengambilan gambar secara visual. Diharapkan kedepannya dapat dilakukan perekaman audio visual untuk demonstrasi pembuatannya agar dapat lebih terinventarisir dengan lebih baik lagi, dan dapat diputarakan untuk diperkenalkan sebagai sebuah atraksi kuliner lokal dan sebagai media edukasi bagi generasi muda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cenderawasih yang memberikan dukungan secara finansial dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kemudian, tim penulis juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kampung Ayapo yang bersedia berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan di kampung mereka, baik pada kegiatan sosialisasi, maupun kegiatan demonstrasi tata cara pembuatan kuliner dari hasil olahan sagu yang menjadi kuliner lokal khas dari etnik Sentani.

DAFTAR PUSTAKA

- Aedah, N., Idris, U., Ilham, I., & Muttaqin, M. Z. (2022). Sosialisasi Tentang Manfaat Pemberian Vaksin Covid-19 Pada Manula/Lansia Di Kelurahan Trikora Distrik Jayapura Utara Kota Jayapura. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 2140-2147.
- Akhmad, A., & Idris, U. (2020). Politik "Noken": Properti Budaya Pada Arena Kontestasi Kekuasaan Di Papua. In *Seminar Nasional Dan Pra Lokakarya Adjasi 2018*.
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021, December). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). In *Journey: Journal Of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention And Event Management* (Vol. 4, No. 2, Pp. 211-224).
- Flassy, M., Saa, S., & Frank, S. A. K. (2022). Qanan: Food Processing In The Culture Of The Tehit People In West Papua. *Etnosia: Jurnal Etnografi Indonesia*, 7(2), 117-129.
- Frank, S. A. K., Wenehen, A., & Idris, U. (2020). The Land Tenure And The Land Use Among Supiori In Papua. *Etnosia: Jurnal Etnografi Indonesia*, 5(1), 105-118.
- Frank, S. A. K., & Idris, U. (2022, February). Cultures Of Nyao People At Mosso Village In Borderland Of Papua Indonesia And Papua New Guinea. In *Proceeding International Conference On Language, Literature And Culture* (Vol. 1, P. 22). Umsu Press.
- Gainau, A. W., Renyaan, D., Bajari, A. H., Pramono, N. R. I., Rumbiak, M., & Ilham, I. (2023). Pelatihan Penataan Administrasi Pemerintahan Kampung Di Kampung Nolakla Distrik Sentani Timur Kabupaten Jayapura. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1482-1487.
- Hijjag, P., Ismail, A., Marhadi, A., Frank, S. A. K., Sokoy, F., & Idris, U. (2018). Puyakhabhu: Local Wisdom Values In Environmental Management At Sentani Indigenous Community In Jayapura Regency, Papua. *International Journal Of Arts & Sciences*, 11(1), 59-65.
- Idris, U., Frank, S. A. K., Muttaqin, M. Z., & Ilham, I. (2020). Sosialisasi Uu No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan Kepada Fresh Graduate Alumni Antropologi Di Kota Jayapura Papua. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 312-316.
- Ilham, I., Muttaqin, U. I., & Idris, U. (2020). Pengembangan Bumkam Berbasis Potensi Lokal Di Kawasan Perbatasan Indonesia-Papua New Guinea. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 104-109.
- Ilham, I., Frank, S. K. A., Flassy, M., Muttaqin, M. Z., Idris, U., & Yunita, D. I. (2021). Hjiir Mentuk: Potensi Kuliner Lokal Olahan Masyarakat Kampung Tobati Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Jayapura. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 6(2), 95-104.

- Ilham, I., Korwa, F. Y., Idris, U., & Muttaqin, M. Z. (2020). Analisis Potensi Dan Strategi Pengembangan Objek Wisata Pulau Asey Besar Danau Sentani Kabupaten Jayapura. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 142-155.
- Ilham, & Patmasari, E. (2022). Local Wisdom “Weapon” Against Climate Change. *Sustainability And Climate Change*, 15(5), 307-311.
- Ilham, I., Renyaan, D., Sapioper, H. C., & Yumame, J. (2021). Edukasi Membudayakan Protokol Kesehatan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kampung Yobeh Distrik Sentani Kabupaten Jayapura. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(1), 12-23.
- Karetji, Y. N., Renyaan, D., Kendi, I. K., Sapioper, H. C., Ilham, I., & Rumbiak, M. (2023). Penataan Dan Pengelolaan Administrasi Pemerintahan Kampung Di Kampung Yakonde Distrik Waibu Kabupaten Jayapura. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1488-1493.
- Lobo, A. N., Frank, S. A. K., Yuliana, Y., & Idris, U. (2023). Peran Sanggar Seni Sebagai Rumah Peradaban: Sebuah Upaya Menjaga Warisan Budaya Di Kampung Mamda Yawan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 181-188.
- Marsuki, M., Hidayah, H., Syaiful, A., Muhaemin, I. A., & Ilham, I. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Microsoft Office 365 Dalam Proses Pembelajaran. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 1526-1533.
- Marsuki, M., Tampi, S. M., Hidayah, H., Muhaemin, I. A., Syaiful, A., & Ilham, I. (2023). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Quizizz Dengan Sinkronisasi Google Classroom Sebagai Media Evaluasi Pembelajaran Pada Guru Penjas Di Kota Jayapura. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 7909-7913.
- Muttaqin, M. Z., Ilham, I., & Idris, U. (2021). Sosialisasi Pengelolaan Hhbk Bagi Masyarakat Di Perbatasan Papua Indonesia-Papua New Guinea. *Jurnal Pkm (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(3), 240-245.
- Muttaqin, M. Z., Kadir, A., Idris, U., & Patmasari, E. (2022). Khombouw Bark Painting (The Potential Of Asei Island Craft Arts As A Tourism Attraction Of Sentani Lake, Jayapura Regency). *Formosa Journal Of Science And Technology*, 1(4), 315-336.
- Normelani, E., Rusdiansyah, R., Safitri, S., Mahmudah, M., Puspitasari, A., & Hakimah, R. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Kuliner Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Lahan Basah Di Kota Banjarmasin. *Jurnal Pengabdian Ilung (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 3(1), 79-85.
- Polii, A. I., Akhmad, A., & Idris, U. (2018). Penerapan Pendidikan Multikultural Sebagai Upaya Mewujudkan Harmonisasi Sosial-Budaya Di Jayapura, Papua. In *Seminar Nasional Dan Pra Lokakarya Adjasi*.
- Primasari, A., & Siswojo, T. (2012). Promosi Kuliner Lokal Sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia Untuk Backpacker Asing. *Visual Communication Design*, 1(1), 179985.
- Rahman, F. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1).
- Renyaan, D. (2022). Digitalisasi Kios Sembako Masa Pandemi Covid-19 Di Pasar Kaget Koya Barat-Kota Jayapura, Papua. *Jurnal Pengabdian Ahmad Yani*, 2(2), 1-9.
- Rumpaidus, R. (2023). Fi: Kajian Teologi Kontekstual Tentang Sagu Sebagai Media Perdamaian Masyarakat Sentani Di Gki Yahim Klasis Sentani: Fi: A Contextual Theological Study Of Sago As A Medium Of Peace For The Sentani Community In Gki Yahim Klasis Sentani. *Murai: Jurnal Papua Teologi Konstekstual*, 4(2), 61-73.
- Runtiko, A. G. (2020). Makna Komunikasi Di Balik Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmu Komunikasi Acta Diurna*, 16(1).
- Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, U., & Bustan, J. (2020). Model Daya Tarik Kuliner Lokal Sebagai Pendorong Daya Tarik Wisata Kuliner. *Inovasi*, 16(1), 120-126.
- Sriyono, S., Sapioper, H. C., Ilham, I., Tebay, V., Ohoiwutun, Y., Renyaan, D., ... & Marsuki, M. (2023). Pelatihan Penggunaan Mendeley Reference Manager Bagi Mahasiswa Akhir Di Kota Jayapura. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8007-8011.
- Sudayasa, I. M., Frank, S. A. K., & Rumansara, E. H. (2021). Pergeseran Sistem Kepemimpinan Tradisional Pada Masyarakat Adat Kampung Ayapo Kabupaten Jayapura. *Cenderawasih*, 2(2), 99-119.
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 14(2), 2035-2042.

- Triwardani, R., & Rochayanti, C. (2014). Implementasi Kebijakan Desa Budaya Dalam Upaya Pelestarian Budaya Lokal. *Reformasi*, 4(2).
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Coverage: Journal Of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Untuk Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal Of Tourism And Creativity*, 5(1), 36-44.
- Yumame, J., Ilham, I., Renyaan, D., & Sapioper, H. (2020). Membangun Kampung Berbasis Data (Pendampingan Penyusunan Monografi Dan Profil Kampung Yobeh Distrik Sentani Kabupaten Jayapura). *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 246-253.