

MASYARAKAT ABIO AHILO DI PULAU SERAM DAN KEBIASAAN MAKAN DAGING

Gresia Mesinay¹, Lily Joris^{1*}, Isye Liur¹

¹) Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura
Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233, Indonesia
* Email Penulis Korespondensi: lily.joris61@gmail.com

(Submitted: 30-08-2023; Revised: 05-03-2024; Accepted: 28-03-2024)

ABSTRAK

Masyarakat Abio-Ahiolo merupakan keturunan suku Wemale, mendiami Desa Abio-Ahiollo di Kecamatan Elpaputih, Kabupaten Seram Barat. Guna memenuhi kebutuhan pangan sumber protein hewani, masyarakat Abio-Ahiolo lebih banyak mengkonsumsi daging hasil perburuan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis daging dikonsumsi sebagai sumber protein hewani, banyaknya dan frekwensi makan daging, serta cara pengolahan dan pengawetan daging masyarakat di Desa Abio-Ahiolo. Metode yang digunakan adalah metode survey, dimana wawancara dilakukan terhadap 30 responden yang dipilih secara acak. Hasil penelitian menunjukkan jenis daging yang dikonsumsi adalah daging sapi sebanyak 30 rumah tangga (100%), ayam kampung sebanyak 18 rumah tangga (60%), babi hutan sebanyak 29 rumah tangga (96,66%), rusa sebanyak 26 rumah tangga (86,66%), ular delapan rumah tangga (28,66%), burung maleo 30 rumah tangga (100%), burung kasawari 30 rumah tangga (100%), kuskus 29 rumah tangga (96,66%) dan anjing tiga rumah tangga (10%). Frekuensi makan daging babi hutan (2-4 kg), rusa (1-3 kg), ular (1-2 kg), burung maleo (1-2 kg), singkong (1-2 kg) dan kuskus (2-4 kg). Terbentuknya kebiasaan konsumsi daging cenderung dilatarbelakangi oleh keyakinan atau keyakinan masyarakat dan hasil adaptasi masyarakat terhadap lingkungan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani.

Kata kunci: Masyarakat Abio-Ahiollo, kebiasaan Makan, daging

ABIO AHILO COMMUNITY ON SERAM ISLAND AND MEAT EATING HABITS

ABSTRACT

The Abio-Ahiolo people are descendants of the Wemale tribe, inhabiting Abio-Ahiollo Village in Elpaputih District, West Seram Regency. In order to meet their food needs for animal protein sources, the Abio-Ahiolo people consume more meat from hunting. The research aims to determine the types of meat consumed as a source of animal protein, the amount and frequency of eating meat, as well as how people process and preserve meat in Abio-Ahiolo Village. The method used is a survey method, where interviews were conducted with 30 randomly selected respondents. The results showed that the types of meat consumed were beef in 30 households (100%), free-range chicken in 18 households (60%), wild boar in 29 households (96.66%), deer in 26 households (86.66%), snakes eight households (28.66%), maleo birds 30 households (100%), kasawari birds 30 households (100%), cuscus 29 households (96.66%) and dogs three households stairs (10%). Frequency of eating wild boar (2-4 kg), deer (1-3 kg), snake (1-2 kg), maleo (1-2 kg), cassava (1-2 kg) and couscous (2-4 kg) kg). The formation of meat consumption habits tends to be motivated by people's beliefs or convictions and the result of people's adaptation to the environment to meet their needs for animal protein.

Key words: Abio-Ahiollo community, eating habits, meat

PENDAHULUAN

Maluku merupakan salah satu provinsi kepulauan di Indonesia dengan luas sebesar 712.480 km², terdiri dari 92,4% laut dan 7,6% daratan, dengan jumlah pulau mencapai 1412 pulau besar dan kecil dan panjang garis pantai 10.662 Km. (Salakory, 2022).

Sebagai masyarakat kepulauan, konsumsi utama sumber protein hewani masyarakat Maluku adalah ikan. Maluku adalah propinsi dengan tingkat konsumsi ikan tertinggi di Indonesia yaitu sebesar 79,04 kg/kapita/tahun (Arthatiani *et al.*, 2018). Pulau Seram adalah pulau terbesar di Provinsi Maluku dengan luas 17.100 km². Penduduk di Pulau Seram tersebar mulai

dari pesisir sampai di daerah dataran tinggi atau pegunungan.

Desa Abio-Ahiolo adalah desa di Kecamatan Elpaputi, Kabupaten Seram Bagian Barat. Masyarakat Desa Abio Ahiolo merupakan keturunan suku Wemale. Jumlah penduduk suku Wemale sebanyak 7.500 orang menempati 39 desa di daerah terpencil di pedalaman Pulau Seram. Hasil penelitian dari Pelupessy (2011), Suku Wemale sebagai induk dari sub suku lain di Pulau Seram yang meskipun telah berinteraksi dengan masyarakat luar sejak lama tetapi sebutan orang gunung masih dijumpai. Meskipun keturunan Suku Wemale telah ada yang mendiami daerah pesisir pantai tetapi ketergantungan hidup mereka pada wilayah hutan masih sangat kuat, sehingga tidak dapat dikategorikan sebagai masyarakat nelayan karena sebagaimana besar kehidupannya mengandalkan pertanian. Selanjutnya dijelaskan bahwa kehidupan suku-suku tertentu di Pulau Seram terutama di daerah pegunungan atau wilayah pedalaman masih jauh dari sentuhan pembangunan sehingga kehidupan mereka terabaikan dari pelayanan umum.

Hasil wawancara dengan pemuka masyarakat Abio-Ahiolo diketahui bahwa masyarakat ini memiliki sosial budaya dan sistem ekologi yang khas terkait pangan dan gizi. Masyarakat di Desa Abio-Ahiolo jarang sekali mengkonsumsi daging ikan dan daging broiler dikarenakan lokasi yang jauh dari perkotaan dan juga laut. Selain itu infrastruktur jalan juga yang kurang memadai. Guna memenuhi kebutuhan pangan sumber protein hewani, masyarakat lebih banyak mengkonsumsi daging yang diperoleh dari hasil buruan. Sebagian besar pekerjaan utama masyarakat Abio-Ahiolo adalah bertani, berkebun, berburu, mencari hasil hutan, dan juga tipar mayang. Potensi ternak di Kecamatan Elpaputih antara lain sapi, kambing, babi, dan unggas. Pada umumnya ternak-ternak tersebut dibiarkan hidup bebas di hutan untuk mencari makan sendiri. Populasi ternak di Kecamatan Elpaputih tercatat sapi 850 ekor, kambing 59 ekor dan babi 119 ekor. Sedangkan untuk unggas (ayam kampung) sebanyak 5464 ekor (BPS Kabupaten Seram Bagian Barat, 2019).

Kondisi geografis Pulau Seram yang dikelilingi laut, namun kenyataannya tidak semua masyarakatnya dapat menjadi nelayan atau mengkonsumsi pangan sumber protein dari hasil laut. Hal ini karena kondisi tempat tinggalnya. Kebiasaan makan yang terbentuk sejak kecil dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain perbedaan etnis, tingkat sosial ekonomi, geografi, iklim, agama dan kepercayaan serta budaya (Monterossa *et al.*, 2020; Scaglioni *et al.*, 2018). Secara umum, faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya pola makan seseorang atau kelompok masyarakat meliputi faktor ekonomi, sosial budaya, agama, pendidikan dan faktor lingkungan. Sementara kebiasaan makan merupakan cara individu memilih pangan apa yang dikonsumsi sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologis, psikologis dan sosial budaya. Kebiasaan

makan merupakan ekspresi setiap individu dalam memilih makanan yang akan membentuk pola perilaku makan. Oleh karena itu, kebiasaan dan perilaku setiap individu dalam memilih makanan dapat berbeda satu dengan yang lain (Nurti, 2017).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis-jenis daging apa saja yang umumnya dikonsumsi masyarakat Abio Ahiolo sebagai sumber protein hewani, berapa banyak dan bagaimana frekwensi makan daging serta mengetahui cara pengolahan dan pengawetan daging Masyarakat di Desa Abio-Ahiolo Kecamatan Elpaputih Kabupaten Seram Bagian Barat.

BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan di Desa Abio-Ahiolo Kecamatan Elpaputih Kabupaten Seram bagian Barat. Alat dan bahan yang digunakan adalah kuesioner, kamera, timbangan, alat tulis menulis. Metode yang digunakan adalah metode survey. Pengumpulan data menggunakan teknik wawancara mendalam (*In-depth interview*) dan observasi langsung di lapangan terhadap responden masyarakat Abio-Ahiolo yang dipilih secara acak. Pengambilan sampel responden menggunakan metode random sampling, dimana dari total 196 kepala keluarga, yang dipilih sebanyak 30 rumah tangga untuk dijadikan responden. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Variabel pengamatan meliputi jenis daging yang dikonsumsi, frekuensi makan daging, serta cara pengolahan daging oleh masyarakat di Desa Abio-Ahiolo. Data yang diperoleh selanjutnya ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif sesuai dengan tujuan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Daging yang dikonsumsi

Hasil penelitian menunjukkan jenis daging yang dikonsumsi oleh masyarakat Abio Ahiolo adalah sapi (100%), ayam kampung (60%), babi hutan (96,66%), rusa (86,66%), ular (28,66%), burung maleo (100%), burung kasawari (100%), kuskus (96,66%) dan anjing (10%) (Tabel 1).

Masyarakat di Desa Abio-Ahiolo umumnya memperoleh daging dengan jalan membeli, pemberian, produksi sendiri dan berburu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa yang paling banyak dikonsumsi adalah daging burung kasuari, burung maleo diikuti babi hutan, daging kuskus, dan daging rusa. Daging sapi walaupun mau dikonsumsi semua responden namun jarang dikonsumsi karena diperoleh pada waktu tertentu seperti pada pesta atau hari raya keagamaan. Daging babi hutan, kus-kus (kusu) dan rusa umumnya diperoleh melalui berburu di hutan. Daging burung kasuari dan maleo diperoleh melalui berburu menggunakan jerat. Daging ayam kampung dan anjing merupakan hasil ternak tetapi hanya dikonsumsi pada saat pesta keagamaan (orang baktis dan sisi). Anjing dipelihara terutama untuk berburu, selain juga untuk dijual bagi

yang membutuhkan. Seperti umumnya masyarakat Pulau Seram yang mendiami wilayah pedalaman, aktivitas berburu menggunakan panah, tombak, parang, pisau dan jerat. Kegiatan berburu dilakukan bersama-sama secara berkelompok maupun perorangan. Hasil penelitian Sahusilawane (2016), umumnya aktivitas masyarakat asli Pulau Seram adalah bertani, selain itu aktivitas berburu (*iakalahai*) yang dilakukan bersama-sama. Hewan yang diburu adalah babi hutan dan rusa. Kus-kus (kusu) umumnya ditangkap menggunakan jerat.

Tabel 1. Jenis Daging yang Dikonsumsi Masyarakat Abio Ahiolo

| Jenis Daging | Jumlah | Persen (%) |
|----------------|--------|------------|
| Sapi | 30 | 100 |
| Burung Kaswari | 30 | 100 |
| Burung Maleo | 30 | 100 |
| Babi Hutan | 29 | 96,66 |
| Kus-Kus | 29 | 96,66 |
| Rusa | 26 | 86,66 |
| Ayam kampung | 18 | 60 |
| Ular | 8 | 28,66 |
| Anjing | 3 | 10 |

Berburu dilakukan sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan keluarga akan daging. Berburu bukan saja membasmi hewan liar yang merusak tanaman pertanian tetapi juga merupakan sumber protein hewani. Sebagai perbandingan, berburu bagi masyarakat Desa Papaya Provinsi Gorontalo biasanya dilakukan selama 7 hari dengan hasil 3–7 ekor hewan liar seperti babi hutan, rusa dan anoa, dimana hasilnya untuk dimakan dan dijual untuk menambah pendapatan keluarga (Ciputra, 2018). Bagi masyarakat adat Mayo Kampung Kaliki Papua, berangkat berburu membawa

bekal makan dan minum untuk 3-7 hari, berburu biasanya dilakukan secara berkelompok 7-8 orang agar lebih mudah mengejar buruan. Alat-alat yang biasa digunakan untuk berburu adalah busur dan panah, juga tombak untuk berburu babi, rusa dan kanguru (saham). Hasil buruan biasanya dimakan dan dijual. Kegiatan berburu yang dilakukan oleh masyarakat di Kampung Yembikeri Papua umumnya berkelompok yaitu melibatkan 4-5 orang (Kakatui, 2020). Metode berburu yang digunakan adalah dengan cara memasang jerat, mengejar satwa dengan peralatan busur panah, tombak, membacok, dan dibantu anjing. Pada umumnya kegiatan berburu dilakukan dengancara mengkombinasikan metode-metode berburu (Bernaddeta *et al.*, 2022).

Frekuensi dan Jumlah Makan Daging

Hasil penelitian menunjukkan frekuensi makan daging untuk babi hutan (2-4 kg), rusa (1-3 kg), ular (1-2 kg), burung Maleo (1-2 kg), burung kaswari (1-2 kg) dan kuskus (2-4 kg) (Tabel 2). Daging sebagai sumber protein hewani yang selalu dikonsumsi masyarakat Abio Ahiolo adalah babi hutan, kusu dan rusa, yang sering dikonsumsi adalah babi hutan, kusu, rusa dan daging ular, yang jarang dikonsumsi yaitu rusa, daging burung maleo dan burung kasuari. Jumlah yang umumnya dikonsumsi sebanyak 1-4 kg/rumah tangga. Jumlah dan jenis daging yang dikonsumsi ada yang sama tetapi juga ada yang berbeda untuk tiap rumah tangga, hal ini bergantung pada hasil buruan dan kelompok yang berburu. Meskipun jumlah hasil buruan yang diterima sama tetapi jumlah yang dikonsumsi berbeda tergantung pada jumlah anggota keluarga. Hasil penelitian menunjukkan tanggungan keluarga responden yaitu 2-3 orang sebanyak 6 rumah tangga (20%), 5-6 orang sebanyak 9 rumah tangga (30%), 7-8 orang ada 9 rumah tangga (30,00%) dan 9-10 orang ada 6 rumah tangga (20%).

Tabel 2. Frekuensi dan Jumlah Makan Daging Masyarakat Abio Ahiolo

| No | Jenis Daging Ternak | Selalu | Sering | Jarang | Jumlah (kg/rumah tangga/minggu) |
|----|---------------------|--------|--------|--------|---------------------------------|
| 1 | Babi hutan | 2 | 28 | - | 2-4 |
| 2 | Kus-Kus (Kusu) | 1 | 28 | - | 2-4 |
| 3 | Rusa | 1 | 28 | 1 | 1-3 |
| 4 | Ular | - | 3 | 27 | 1-3 |
| 5 | Burung Maleo | - | - | 30 | 1-2 |
| 6 | Burung Kaswari | - | - | 30 | 1-2 |

Semakin banyak jumlah orang dalam satu keluarga maka semakin meningkat juga permintaan akan konsumsi pangan dalam rumah tangga tersebut, jika jumlah yang dibutuhkan tidak mencukupi maka jumlah yang dikonsumsi akan berkurang. Kebiasaan makan erat kaitannya dengan penyediaan makanan, karena akan mempengaruhi pemilihan bahan makanan yang dikonsumsi untuk mencukupi kebutuhan zat gizi.

Ketika memilih teknologi dalam penyediaan makanan, tidak hanya faktor pengaruhnya pada produk yang dihasilkan tapi juga perubahan dalam cita rasa dan nutrisi serta ketertarikan konsumen terhadap produk sangat diperlukan (Gomez *et al.*, 2020). Kebiasaan makan erat hubungannya dengan penyediaan makanan karena akan mempengaruhi konsumsi makan daging. Frekuensi makan yang baik adalah tiga kali dalam

sehari yang terdiri dari sarapan pagi, makan siang, dan makan malam. Dari hasil penelitian juga diketahui bahwa saat ini hewan buruan sudah semakin sulit ditemukan, karena itu untuk mendapat daging buruan pemburu harus memasuki hutan yang semakin jauh dan membutuhkan waktu berburu yang lebih lama. Hal ini sesuai pernyataan Melkianus seorang pemburu dari papua yang mengungkapkan bahwa, lokasi pemburuan hewan liar sangat jauh dari kampung, jaraknya bisa puluhan kilometer, bahkan bisa setengah hari sampai sehari berjalan kaki, kadang dalam sehari tidak mendapat hewan buruan (Frans, 2022).

Hasil penelitian diketahui bahwa rata-rata taraf ekonomi masyarakat di desa Abio Ahiolo rendah karena hanya berkisar antara Rp 50-500.000 berjumlah 59 orang (96,67%), Rp.700.000 1 orang (3,33%) dan >700 tidak ada keluarga/bulan. Pendapatan berhubungan dengan kemampuan memperoleh pangan hewani, Jika pendapatan masyarakat yang rendah maka sumber pangan hewani didapat dari berburu. Jumlah dan jenis pangan yang dikonsumsi keluarga dipengaruhi oleh status ekonomi.

Di daerah pedalaman Papua dan Papua Barat, beberapa jenis hewan liar hasil buruan yang telah dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber protein hewani lokal antara lain; babi hutan, rusa Timor, kuskus, kanguru pohon, bandikut, soa-soa atau biawak, maleo, kasuari, kelelawar buah dan mambruk (Pattiselanno *et al.*, 2016). Selanjutnya Rao & McGowan (2012), menyatakan bahwa daging asal satwa atau hasil buruan memberikan kontribusi yang signifikan bagi komunitas di wilayah pedesaan Asia, Afrika dan Amerika Latin, karena merupakan produk yang paling mudah diakses dibandingkan dengan

daging ternak, dan merupakan sumber protein hewani yang paling tersedia. Di Afrika, perburuan yang berlebihan terhadap ternak liar untuk dijadikan makanan (Wilkiel *et al.*, 2016). Daging hewan liar dari hasil buruan merupakan pilihan utama masyarakat sebagai sumber protein hewani dengan alasan karena tersedia di alam, bervariasi, murah dan mudah diakses, sebaliknya daging asal ternak cukup mahal dan sulit untuk diakses.

Cara Pengolahan Daging

Daging sebagai hasil buruan biasanya tidak semuanya langsung dikonsumsi tetapi ada yang disimpan untuk dikonsumsi pada waktu yang lain setelah sebelumnya diolah. Pengolahan daging oleh masyarakat Abio Ahiolo sebagai bahan pangan yang bisa langsung dikonsumsi adalah dalam bentuk daging kare (36,66%), sup daging (53,33%), daging bumbu rw (56,66%), daging saus (46,66%), daging kuah bening (40%), daging goreng (33,33%), dan daging asam pedas (50%) (Tabel 3).

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa daging paling sering diolah dalam bentuk daging bumbu rw, daging sup, daging asam pedas. Hal ini dikarenakan produk olahan tersebut banyak digemari oleh masyarakat di lokasi penelitian. Menurut Saragih (2000), beberapa bentuk produk olahan yang diminati konsumen dewasa ini adalah produk olahan daging yang memenuhi fungsi praktis dan efisien yakni siap guna (*ready for used*), siap saji (*ready to cook*) dan siap konsumsi (*ready to eat*). Suplemen bumbu dan bahan lainnya dapat meningkatkan nutrisi dalam daging olahan sehingga menghasilkan produk daging dengan kandungan gizi yang lebih baik (Brand *et al.*, 2018).

Tabel.3. Produk Olahan Daging

| Jenis Daging | Produk Olahan | Jumlah | Persen (%) |
|----------------|--|--------|------------|
| Burung Kaswari | Asam pedis, goreng | 30 | 100 |
| Burung Maleo | Goreng, kuah bening | 30 | 100 |
| Babi Hutan | Asam pedis, Sup, Kuah Bening, Bumbu Rw | 28 | 93,33 |
| Kus-Kus (kusu) | Bumbu Rw, Asam Pedis, Kare, goreng | 28 | 93,33 |
| Rusa | Saus, sup, dendeng, asam pedis, Bumbu Rw | 14 | 46,67 |
| Ayam Kampung | Kare, Kuah Bening, Bumbu Rw, Goreng, kuah Bening | 19 | 63,33 |
| Ular | Bumbu Rw | 3 | 10,00 |
| Anjing | Bumbu Rw | 3 | 10,00 |

Pengolahan daging di lokasi penelitian untuk disimpan (pengawetan) biasanya dilakukan dalam bentuk dendeng kering dan daging asap. Dendeng kering dibuat dengan cara daging diiris tipis kemudian diberi sedikit garam dan dijemur di bawah sinar matahari. Sedangkan daging asap dibuat dengan cara daging hasil buruan dipotong-potong, dibersihkan kemudian diletakkan di atas perapian/tungku untuk

selanjutnya pengawetan dilakukan melalui pengasapan. Hasil penelitian yang dikemukakan oleh Seseray & Sumpe (2017) dan Pattiselanno *et al.* (2016), dimana metode memasak dalam kulit kayu (nifyek) pada masyarakat papua yang meliputi lima tahapan yaitu: (1) penyiapan alat dan bahan yang di butuhkan yaitu daging, kulit kayu dan kayu bakar; (2) membuat para-para berbentuk persegi dan nyalakan api hingga menjadi

bara; (3) bersihkan daging dan masukkan ke dalam kulit kayu yang sudah di bersihkan dapat dicampur dengan bumbu dan bahan sayuran; (4) letakkan di atas para-para hingga matang, waktu yang dibutuhkan hingga matang antara 1-1,5 jam; dan (5) setelah matang daging siap disantap sebagai lauk.

Wijaya (2020), menulis tentang daging sei dari NTT dan menjelaskan bahwa sei adalah cara masak daging asap khas NTT yang dulu bukan berasal dari sapi, melainkan daging babi hutan. Agar hasil buruan ini awet dan tidak mudah busuk maka daging babi sengaja diasap supaya tahan lebih lama. Salah satu manfaat penting dari proses pengasapan adalah matinya mikroorganisme yang ada pada daging. Itulah sebabnya orang zaman dahulu tetap sehat dengan mengkonsumsi daging yang telah diawetkan selama berbulan-bulan. Fungsi penambahan garam pada saat *curing* atau marinasi daging juga membantu daging lebih awet. Daging yang diasap menggunakan panas dari asap dari pembakaran kayu dan tidak diletakkan dekat dengan api agar tidak terbakar. Pengasapan dapat menambah rasa dan mempercantik warna daging melalui reaksi Maillard (Hasyim, 2022; Mayi *et al.*, 2019).

SIMPULAN

Terbentuknya kebiasaan konsumsi daging cenderung dipengaruhi oleh keyakinan masyarakat dan adaptasi terhadap lingkungan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Daging yang paling banyak dikonsumsi masyarakat desa Abio-Ahiolo adalah daging babi hutan dan kuskus, sedangkan produk olahannya adalah *rw*, soup daging dan asam pedis dengan frekuensi makan daging adalah sering.

DAFTAR PUSTAKA

- Arthatiani, F. Y., Kusnadi, N., & Harianto, H. (2018). Analisis Pola Konsumsi Dan Model Permintaan Ikan Menurut Karakteristik Rumah Tangga Di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 13(1), 73-86.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Seram Bagian Barat. (2019). *Kabupaten Seram Bagian Barat Dalam Angka Tahun 2019*. Piru: BPS Kabupaten Seram Bagian Barat
- Bernadeta W. I R., Djonly Woran., Sientje Lumatauw & Rein E Kaikatui. (2022). Activities and Utilization of Game Animals in Yembikeri Village, Rumberpon District, Teluk Wondama Regency. *Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*, 12 (1), 75-80.
- Brand, T. S., Van Der Merwe, D. A., Hoffman, L. C., & Geldenhuys, G. (2018). The effect of dietary energy content on quality characteristics of Boer goat meat. *Meat Science*, 139, 74-81.
- Ciputra. (2018). *Hunting Strategy And Management Strategy*. <https://Www.Ac.Id.Library>. [28/02/2023].
- Frans, L. (2022). *The Tradition of the Marind Kaliki Tribe Burns First. Hunting Later*. <https://jubi.co.id.amp>. [28/02/2023].
- Gomez, I., Janardhanan, R., Francisco, C. I., & Beriain, M. J. 2020. The Effects of Processing and Preservation Technologies on Meat Quality: Sensory and Nutritional Aspects. *Foods*, 9(10), 1416.
- Hasyim A. (2022). Sop Iga Sapi, Cita Rasa Nusantara Yang Menggoda Selera. <https://seilera.com/blog/author/acim>. [29/02/2023].
- Kakatui, R. E. (2020). *Tingkat Keberhasilan dan Nilai Ekonomi Kegiatan Berburu Rusa Timor (Cervus timorensis) dikampung Yembekiri Kabupaten Teluk Wondama*. Skripsi. Manokwari: Universitas Papua.
- Mayi, E. P., Kale, P. R., & Sipahelut, G. M. (2019). Pengaruh pemberian ekstrak buah jeruk purut (*citrus hystrix*) dan lama pengasapan terhadap sifatorganoleptik, kandungan protein dan lemak daging se'i babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(1), 67-74.
- Nurti, Y. (2017). Kajian makanan dalam perspektif antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(1), 1-10.
- Pattiselanno, F., Seseray, D. Y., & Yohanes, C. H. (2016). Exotic menu from the forest: Encouraging food security for people in remote areas of Papua. *Paper of the International Conference on Biodiversity, Eco-Tourism & Creative Economy*. Jayapura (Indonesia).
- Pelupessy, P. J. (2011). *Esuriun Bati people*. <https://repository.uksw.edu>. [29/04/2023].
- Salakory, M. (2022). Maluku Dominan Pulau Pulau Kecil, Permasalahannya, dan Solusi Peran Lulusan Geografer Universitas Pattimura. *GEOFORUM Jurnal Geografi dan Pendidikan Feografi*, 1(1), 1-18.
- Saragih, B. (2020). *Agribisnis Berbasis Peternakan; Kumpulan Pemikiran*. Bandung: Usese IPB.
- Scaglioni, S., De Cosmi, V., Ciappolino, V., Parazzini, F., Brambilla, P., & Agostoni, C. (2018). Factors Influencing Children's Eating Behaviours. *Nutrients*, 10(6), 706.
- Seseray, D. Y., & Sumpe, I. (2017). Identifikasi Metode Pengolahan Daging Hasil Buruan secara Tradisional pada Masyarakat Masyarakat Kebar: patSebagai Upaya Penganekaragaman Sumber Protein Hewani. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. pp. 686-692.
- Rao, M., & McGowan, P. J. K. (2012). Wild Meat Use, food security, livelihoods, and conseration. *Journal of Conservation Biology*. 16(3), 580-583.
- Sahusilawane, A. M. (2012). *Inisisasi Orang-orang Huaulu di Pulau Seram*. Edisi 1. Ambon: Balai Pustaka Unesco.

- Monterossa, E. C., Frongillo, E. A., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets. *Food and Nutrition Bulletin*, 41(2), 59-73.
- Wijaya, Y. G. (2020). *Knocking Sei, How to Make NTT Typical Smoked Meat*: <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/06/204837575/mengulik-sei-cara-bikin-daging-asap-khas-ntt?page=all>. [06/05/2023].
- Wilkiel, D. S., Michelle, W., Hubert, B., Sebastien, L., Nathalie, V., Daniel, C., Vincent, B. W., Robert, N., & Julia, E. F. (2016). Eating and conserving bushmeat in Africa. *African Journal of Ecology*, 54(2), 402-414.

Available online at journal homepage: <http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrimal>