

SAGU SEBAGAI MAKANAN RAKYAT DAN SUMBER INFORMASI BUDAYA MASYARAKAT INANWATAN: KAJIAN FOLKLOR NON LISAN

Quin D. Tulalessy

pos-el: tulalessy.quin@gmail.com

Jurusan/Prodi. Pendidikan Bahasa Indonesia FKIP UNIPA Manokwari

Abstrak

Tulisan ini memberi gambaran bahwa *suo* (sagu) yang merupakan makanan pokok masyarakat budaya Inanwatan secara khusus, tetapi juga masyarakat Papua secara umum, merupakan suatu tradisi lisan budaya yang memberikan informasi tentang sagu yang selain sebagai makanan pokok, sagu juga merupakan sumber informasi budaya, alam, dan manusianya sebagai identitas (jati diri) nya. Kekayaan alam kesaguan, membuat konsep (pengetahuan) masyarakatnya sangat kaya dengan pengetahuan infrastruktur dan pengetahuan mengolah panganan dari sagu secara bervariasi dengan jenis dan bentuknya. Tidak hanya makanan, tetapi perilaku atau kebiasaan pengolahan sagu (*suo*) menjadikan ciri pembeda dari kolektifitas yang lainnya. Transmisi budaya yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan dari turun-temurun secara tradisional telah membuat sebuah tradisi yang membentuk pengetahuan kuliner dan juga budaya masyarakatnya yang ternyata merupakan suatu tradisi lisan. Transmisi lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi aneka kuliner seperti *Papeda*, *sagu lempeng*, *sagu forna*, *sagu apatar*, adalah bentuk produk makanan rakyat dari sebuah aktivitas tuturan secara lisan, tetapi juga sebagai sumber informasi kebudayaan kolektifnya.

Kata kunci: *Sagu, Makanan Rakyat, Sumber Informasi, Folklor*

Abstract

This article gives a description that *suo* (sago), which is a staple food to the people of Inwatanin in particular, and the Papuan people in general, is also a cultural oral tradition that provides information about sago, not only function as a staple food, but also becomes a source of cultural, natural, and human information as its identity. The availability of sago sources does not only makes the concepts (knowledge) of the people rich in terms of infrastructures and the knowledge of the process of making the sago into many types of comestible food. But also, the behaviors or habits in processing the sago becomes a distinct characteristics from the other communities. The cultural transmission of sago processing made verbally with many lexicons related to sago has become a tradition that forms the culinary knowledge and culture of the people as an oral tradition. The oral transmission on how to process the sago materials into a variety of culinary made of sago such as *Papeda*, *sagu lempeng*, *sagu forna*, *sagu apataris* is a form of tradition food products transmitted from oral speech activities, and also as a source of information of the culture of the people.

Keywords: *Sago, People Food, Source of Information, Folklore*

PENDAHULUAN

Inanwatan merupakan salah satu Distrik di Kabupaten Pemekaran Sorong Selatan yang ditetapkan dalam Undang-undang Republik Indonesia nomor 26 tahun 20012. Luas Distrik Inanwatan adalah 4.234 km² (25,49%) dan merupakan distrik terbesar dari semua distrik, termasuk distrik Teminabuan. Memang rakyat Inanwatan bisa saja berbangga terhadap kekayaan hutan sagu yang terluas nomor dua di Indonesia dengan luas hutan, khususnya di distrik Inanwatan yaitu sekitar 270.000 Ha yang tersebar di daerah Bintuni, sekitar sungai Kamundan, sungai Kais, sungai Metamani, Inanwatan dan Teminabuan, (Haryanto dan Pangloli, 1992:25), tetapi harus bijak untuk dapat memanfaatkannya secara baik dan benar sesuai kebutuhan.

Sagu memberikan kontribusi positif karena sagu menjadi potensi daerah di Papua Barat. Selain tepungnya yang dapat digunakan sebagai bahan makanan pokok, di Propinsi lain juga sagu dimanfaatkan sebagai bahan baku industri dan plastik yang mudah hancur (*degradable*) dan juga sebagai bahan pembuat lem *plywood*. Perlu diketahui juga bahwa, bukan hanya tepung sagu yang dapat digunakan tetapi daun dan batang sagu juga digunakan sebagai bahan atap rumah dan kerajinan tangan, serta dinding dan lantai rumah.

Sagu tidak hanya semata-mata sebagai makanan pokok saja, tetapi sagu juga merupakan sumber informasi budaya manusianya yang merupakan suatu kolektifitas (kelompok) yang menyatakan identitas (jati dirinya). Inanwatan kaya akan kekayaan alam kesaguan sehingga konsep (pengetahuan) masyarakatnya tentang pengetahuan infrastruktur dan pengolahan pangan dari sagu secara bervariasi dengan jenis dan bentuknya merupakan pengetahuan yang dimiliki secara ekologis. Tidak hanya makanan, tetapi perilaku atau kebiasaan pengolahan sagu (*suo*) menjadikan ciri pembeda dari kolektifitas (kelompok) yang lainnya.

Tradisi yang dituturkan secara lisan dengan leksikon-leksikon kesaguan secara turun-temurun secara tradisional telah membentuk sebuah pengetahuan kuliner yang menjadi sebuah kebiasaan (membudaya) dalam masyarakatnya dan merupakan makanan rakyat yang diajarkan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Transmisi budaya lisan tentang cara mengolah bahan sagu sampai menjadi aneka kuliner seperti '*Papeda*', *sagu lempeng*, *sagu gula*, *sagu apatar*, merupakan bentuk produk dari sebuah aktivitas tuturan lisan yang menjadi sumber informasi kebudayaan kolektifnya. Mulai dari pengetahuan tentang jenis sagu (*suo*) yaitu sagu perempuan (*suo owewo*) dan sagu laki-laki (*suo owewi*), proses penebangan, penokokan, sampai dengan proses memerah sagu untuk mendapatkan tepungnya, itu merupakan folklore yang aktifitasnya diajarkan dari mulut ke mulut (diliskan). Leah, (1949) dalam Endraswara (2013:133) mengatakan bahwa disebut folklore karena apa yang diajarkan baik segala sesuatu kepada anak-anaknya secara tradisional dengan lisan dan contoh-contoh meneruskan pengetahuan yang mereka miliki kepada generasi yang lebih muda tanpa menggunakan buku-buku, melainkan dengan contoh-contoh dan kata-kata yang diucapkan.

Cara penuturan dan penuluran pengetahuan tentang pembuatan makanan dari sagu juga termasuk dalam kajian folklor. Tulisan ini bertujuan untuk memaparkan konsep makanan rakyat Inanwatan sebagai sumber informasi budaya yang dipandang dari parameter folklore non lisan.

TINJAUAN TEORITIS

Sagu

Sagu (*metroxylon spp*) adalah tumbuhan monokotil dari keluarga (famili) pal-mae yang batang pohonnya dapat dibuat tepung (Haryanto dan Pangloli, 1992:36; KBBI, 2011:1200). Sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang sangat potensial di Indonesia, khususnya dalam usaha

penganeekaragaman pangan. Sagu termasuk tumbuhan monokotil dari keluarga (*famili*) Pal-mae, marga (*genus*) Metroxylon dari ordo *Spadiciflorae* (Haryanto dan Pangaloli, 1992 dalam Warami, 2008:7).

Folklore

Folklore merupakan frase dari kata *folk* dan *lore*. *Folk* adalah sinonim dengan kata kolektif, yang juga memiliki ciri-ciri pengenal fisik atau kebudayaan yang sama serta mempunyai kesadaran kepribadian sebagai kesatuan masyarakat. Sedangkan, *Lore* adalah kebiasaan *folk* (kolektif), yaitu sebagian kebudayaannya yang diwariskan secara turun-temurun secara lisan atau melalui suatu contoh yang disertai gerak isyarat atau alat pembantu penguat (*mnemonic device*). Bertolak pada pengertian secara etimologis dari kata *folk* dan *lore*, maka pengetahuan folklore adalah sebagian kebudayaan suatu kolektif, yang tersebar dan diwariskan secara turun-temurun, di antara kolektif macam saja, secara tradisional dalam versi yang berbeda, baik dalam bentuk lisan maupun contoh yang disertai dengan gerak isyarat atau alat pembantu penguat (*mnemonic device*).

Makanan Rakyat

Makanan menurut, KBBI, (2011:861) adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti panganan, lauk-pauk, kue). Makanan juga menurut Dananjaya (1988) dalam Endaswara (2013:134) mendeskripsikan makanan adalah segala sesuatu yang tumbuh di sawah, ladang, dan kebun ataupun segala sesuatu yang berasal dari laut dan dipelihara di halaman, di rumah, di padang rumput, atau di daerah peternakan, atau dibeli di pasar, di warung, dan di rumah makan.

Makanan rakyat adalah makanan yang diperoleh dari tanaman, hewan, binatang, maupun dari produk olahan yang macam makanan maupun cara mengolahnya maupun resepnya berasal dari kebiasaan dan tradisi masyarakat, diturunkan dan ditularkan secara lisan berturun-temurun. Subtansi makanan rakyat bersifat sederhana (penyajianya apa adanya).

Mengacu pada pemahaman konseptual di atas, maka dapat dikatakan bahwa makanan berasal dari tanaman, hewan, atau berupa hasil produksi manusia yang diolah dan dapat dimakan. Masyarakat pada masa lalu, pada perkembangan peradabannya memandang makanan adalah hal penting yang harus dicukupi dalam kehidupan. Paradigma berpikir tentang makanan pada masa lampau dan sekarang telah berbeda. Pada kehidupan masa lampau difokuskan untuk mencari makanan. Saat demokrasi sekarang masyarakat menyadari bahwa pentingnya makanan yang mengandung gizi sehingga dapat memberikan kesehatan dan kenyamanan bagi manusia. Saat ini, kesadaran orang terhadap jenis dan kualitas makanan menjadi sangat tinggi. Jadi makanan rakyat adalah makanan berasal dari tanaman, hewan, atau berupa hasil produksi manusia yang diolah dan dapat dimakan yang bersifat sederhana (penyajianya apa adanya).

PEMBAHASAN

Sagu sebagai Sumber Makanan Tradisi

Pemanfaatan sagu secara tradisi sudah lama dikenal di daerah-daerah penghasil sagu pada umumnya dan secara khusus di Inanwatan. Produk-produk makanan secara tradisi yang dihasilkan dari sagu seperti *papeda*, *sagu lempeng*, *sagu lempeng gula merah*, *sagu bakar kelapa*, *sagu bakar apatar*; dan lain sebagainya merupakan produk yang benar-benar terlahir dari sebuah pengetahuan tradisi masyarakatnya.

Pemanfaatan sagu yang diuraikan dalam pembahasan ini, hanya dibatasi pada jenis makanan tradisi yang diolah dan dihasilkan oleh masyarakat Inanwatan khususnya yang meliputi: *papeda*, *sagu lempeng*, *sagu gula*, dan *sagu apatar*. Memang saat ini ada banyak produk lain yang dihasilkan dari panganan sagu secara modern, tetapi yang menjadi fokus dalam pembahasan ini hanya pada produk makanan tradisi sagu yang dihasilkan oleh masyarakat Inanwatan khususnya. Berikut ini uraian makanan tradisional sagu sebagai berikut:

1. *Papeda*

Papeda merupakan makanan khas masyarakat Papua, Maluku dan beberapa daerah Sulawesi yang bentuknya *gel* atau pasta. Papeda dalam bahasa Inanwatan disebut '*dao*'. Cara pembuatan papeda secara prinsip yaitu dengan cara memanaskan suspensi aci sagu sampai terjadi gelatanisasi. Aci sagu diaduk dengan sedikit air dingin sampai terbentuk suspensi dengan kekentalan tertentu, yaitu kekentalan yang masih dapat diaduk dengan mudah. Suspensi tersebut disiram dengan air panas (air mendidih) sambil diaduk sampai mengental dan terjadi perubahan warna (putih menjadi bening). Pengadukan juga dilakukan searah (tidak boleh diaduk) sampai warna gel/pasta yang terbentuk merata. Prinsipnya, karakteristik papeda yang siap disantap sifatnya transparan, bentuknya '*batali*' (menyerupai tali/tidak mudah putus), dan berwarna keabu-abuan (tergantung acinya). Jika papeda diangkat dengan cara khusus, maka bagian dari gel tidak mudah putus karena memiliki ikatan yang kuat. Umumnya sifat batali inilah yang paling diminati oleh masyarakat yang makanan pokoknya adalah sagu. Sifat batali hilang karena proses penyaringan aci dalam pengolahan sagu terlalu bersih, sehingga empulur halus ikut terbawa air melalui saringan. Papeda biasanya dimakan dengan lauk berupa ikan, daging, kelapa, sayuran dan lainnya yang tentunya memiliki gizi tinggi. Papeda juga dapat dibungkus dengan daun pisang.

2. *Sagu Lempeng (forna)*

Sagu lempeng merupakan bentuk makanan rakyat yang ditransmisikan secara lisan sehingga menjadi sebuah tradisi dalam masyarakatnya. Sagu lempeng merupakan kue kering yang langsung dapat dimakan setelah dicelup pada teh panas, kopi dan juga kuah ikan. Bentuk, ukuran dan warna sagu lempeng sangat bervariasi tergantung alat pencetak atau pemasaknya (*forna*) serta jenis dan warna aci yang dijadikan bahan baku. Umumnya bentuk sagu lempeng adalah pipih dan empat persegi panjang. Jenis pangan ini sifatnya keras, ringan, rasanya tawar, relatif *higroskopis* dan cepat mengembang kalau dicelupkan dalam cairan atau minuman, maka sangat ideal dijadikan bekal (makan persediaan) (Sukarto, 1979 dan Wijandi, 1980 dalam Haryanto dan Pangloli, 1992:89).

Sagu lempeng dibuat dari aci basah atau setengah kering yang diremahkan (hancurkan) secara halus. Aci sagu yang digunakan biasanya diambil dari tumang (*subiro*). Untuk mendapatkan bentuk yang remah dan halus, aci sagu basah diayak dengan cara menggosok-gosok bongkahan sagu dengan kedua telapak tangan di atas ayakan. Hasil ayakan bongkahan aci tersebut diayak lagi dengan cara mengoyang-goyangkan ayakan sampai diperoleh bagian aci yang remah dan halus yang siap dimasak. Bentuk aci yang remah atau tepung sagu disebut dalam bahasa Inanwatan dengan nama *mugo*.

Alat untuk memasak atau mencetak sagu lempeng ini disebut *forna*. Forna merupakan sebutan bagi alat pencetak sagu lempeng yang terdiri dari 4 (empat) sampai dengan 6 (enam) lekukan dan terbuat dari tanah yang berfungsi menghantar panas pada aci sagu selama proses pemasakan sagu lempeng. Disamping sebagai penghantar panas, *forna* juga berfungsi sebagai penyimpan panas sehingga suhu panas dapat merata selama proses pemasakan meskipun *forna* tersebut diangkat dari sumber panas.

Cara memasak sagu lempeng sebagai berikut: hasil ayakan sagu dimasukan ke dalam *forna* yang telah dipanaskan dengan api atau bara arang. Kemudian dibuat alur pada setiap lekukan *forna*

dengan mengerok aci sagu sampai cekung searah dengan lekukan *forna*. *Forna* kemudian ditutup daun sagu atau daun pisang dan ditindih dengan papan pemberat selama 15 – 20 menit, sampai aci sagu di dalamnya masak. Sagu lempeng yang diperoleh dapat langsung dimakan atau dikeringkan agar tahan lama bila disimpan.

Saat mengisi *forna*, aci sagu tidak boleh bergumpal-gumpal, supaya derajat kematangan sagu lempeng merata. Oleh karena itu, pengisian *forna* dilakukan dengan menabur aci sagu sampai lekukan *forna* penuh dan tidak boleh dipadatkan. Demikian juga pada waktu pembuatan alur, tidak boleh ditekan supaya aci sagu pada bagian tengah masak dengan baik.

3. *Sagu Lempeng Gula Merah (sagu gula)*

Sagu lempeng gula merah prinsip pengolahannya sama dengan sagu lempeng. Sagu lempeng gula merah dibuat dari aci basah atau setengah kering yang diremahkan (hancurkan) secara halus. Untuk mendapatkan bentuk yang remah dan halus, aci sagu basah diayak dengan cara menggosok-gosok bongkahan sagu dengan kedua telapak tangan di atas ayakan. Hasil ayakan bongkahan aci tersebut diayak lagi dengan cara mengoyang-goyangkan ayakan sampai diperoleh bagian aci yang remah dan halus yang siap dimasak. Aci sagu dapat dicampur juga dengan hasil parutan kelapa.

Cara memasak sagu lempeng gula merah yaitu: hasil ayakan sagu dimasukan ke dalam *forna* yang telah dipanaskan dengan api atau bara arang. Kemudian dibuat alur pada setiap lekukan *forna* dengan mengerok aci sagu sampai cekung searah dengan lekukan *forna*. Kemudian gula merah yang dipenggal-penggal kemudian dimasukan ke dalam alur *Forna* kemudian ditutup daun sagu atau daun pisang dan ditindih dengan papan pemberat selama 15 – 20 menit, sampai aci sagu di dalamnya masak. Teknik memasukan gula merah pada alur yang dibuat mengikuti alur lekukan *forna* harus menjadi perhatian khusus. Alur yang dibuat dari setiap lekukan *forna* agak dalam agar gula merah yang dimasukan dapat panas dan meleleh serta dapat rekat dengan sagu. Sagu lempeng gula merah enakya dinikmati pada saat panas, hangat dan juga masih kenyal untuk dikonsumsi.

4. *Sagu Bungkus Ulat Sagu (Sagu Apatar)*

Sagu bungkus apatar merupakan jenis makanan tradisi masyarakat Inanwatan yang diolah secara tradisional. Cara pengolahan sagu bungkus ulat sagu (apatar) diolah secara sedarhana, yaitu aci sagu dihaluskan dengan cara menggosok-gosok bongkahan sagu dengan kedua telapak tangan di atas ayakan. Hasil ayakan bongkahan aci tersebut diayak lagi dengan cara mengoyang-goyangkan ayakan sampai diperoleh bagian aci yang remah dan halus yang siap dimasak. Cara membuatnya yaitu: aci sagu yang halus tadi, dihamburkan (dimasukan) dibelahan helai daun sagu, kemudian masukan ulat sagu dengan cara menderetkan ulat sagu sesuai minat ataupun panjangnya daun. Kemudian hamburkan aci sagu menutupi ulat sagu dan ditutupi dengan daun sagu. Aci sagu dan ulat sagu yang telah dibungkus daun sagu siap dibakar dengan bara arang selama 15-25 menit sampai matang. Sagu bungkus ulat sagu dapat dihidangkan saat panas, atau pun hangat. Sagu bungkus ini dapat diinovasi isinya selain menggunakan ulat sagu, dapat juga menggunakan pisang mengkal (setengah matang) atau kelapa parut (kukur).

Variasi Panganan sagu

Telah dijelaskan sebelumnya bahwa, untuk memperoleh makanan dari sagu, rakyat Inanwatan secara tradisi mengolah sagu dengan proses yang begitu panjang. Mulai dari memilih pohon sagu yang siap ditebang, menebang sagu, menokok sampai memerah empulur sagu untuk mendapatkan tepung sagu dan kemudian mengolah menjadi aneka makanan yang bahannya dari sagu seperti: *Papeda*, *sagu lempeng*, *sagu gula*, dan *sagu apatar*. Dari aneka makanan yang digambarkan ini merupakan hasil

produksi yang secara tradisi dituturkan dari generasi ke generasi tanpa ada inovasi atau adopsi jenis makanan dari komunitas lain.

Sagu menjadi bahan baku utama dalam menyajikan makanan hidangan sehari-hari. Sebagai makanan pokok, sagu umumnya diolah menjadi *papeda*, *sinoli* (karu-karu), ongol-ongol, sagu kenari, sagu kacang, sagu kelapa, bubur mutiara, bubur sagu, sagu embal, sagu bakar, sagu lempeng, sagu bagia, dan sagu bambu, Astawa, 2004 dalam Warami, 2008:22).

Variasi panganan sagu saat ini sudah diinovasi (dikembangkan) menjadi makanan modern, seperti roti, biscuit, mie, soun, kerupuk, sagu mutiara, dan bahan sirup. Ini petanda bahwa, sagu berpotensi sebagai sumber pangan secara lokal tetapi juga secara nasional dan global. Sagu tidak diminati hanya sebatas bahan makanan, tetapi sagu saat ini sudah menjadi bahan industri bukan pangan.

Makanan Rakyat sebagai Informasi Budaya

Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa sagu merupakan sumber makanan rakyat yang sudah lama dikenal oleh masyarakat yang daerahnya merupakan penghasil sagu. Sagu merupakan makanan rakyat sebab sumber makanannya diperoleh dari tanaman. Olahan makanan yang terbuat dari sagu dengan cara pengolahannya maupun resepnya berasal dari kebiasaan dan tradisi masyarakat yang diturunkan dan ditularkan (transmisikan) secara lisan dari turun-temurun. Substansinya adalah sagu merupakan makanan rakyat karena bersifat sederhana (penyajiaannya apa adanya).

Dapat dicermati secara baik bahwa ciri khas olahan sagu secara tradisi oleh masyarakat Inanwatan khususnya terdapat dua jenis olahan, yaitu dengan menggunakan sagu basah dan sagu setengah basah (kering) dengan cara disiram dengan air panas (mendidih) dan dibakar. Hal ini tampak mengandung makna dan sekaligus sebagai penunjuk bahwa nenek moyang dulu sebagai penghasil resep sekaligus sebagai masyarakat yang mengonsumsi hasil masakannya dari hasil hutan (kebun) sagu.

Pada masakan tradisi yang disiram dengan air panas (mendidih) pada aci sagu basah, tampaknya memberikan informasi bahwa masyarakat Inanwatan merupakan masyarakat yang tingkat pengetahuannya sangat tinggi dengan teknologi sederhana. Karena proses pemasakan dengan air panas merupakan pengetahuan yang tinggi sebab memperhatikan tingkat kematangan menjadi ukuran. Sedangkan untuk olahan sagu setengah basah (kering) dengan cara dibakar merupakan sebuah inovasi teknologi tradisi yang juga cukup tinggi tingkat pengetahuannya. Hal ini menggambarkan bahwa masyarakat Inanwatan merupakan masyarakat yang memiliki tingkat kecerdasan tinggi dalam mengolah sagu.

Sagu yang diolah menjadi makanan baik itu papeda, sagu lempeng, dan sagu bakar, merupakan sebuah aktifitas kebudayaan yang diturunkan sejak nenek moyang mereka sampai generasi saat ini. Kebiasaan mengolah sagu merupakan sebuah tradisi yang dituturkan secara lisan dari generasi ke generasi sampai saat ini. Kondisi inilah yang membuat masyarakat (suku-suku) penghasil sagu memiliki tingkat pengetahuan dan pemanfaatannya sangat tinggi.

PENUTUP

Makanan rakyat sebagai suatu tradisi merupakan bagian dari kajian folklore yang mempunyai spesifikasi terkait dengan bagaimana cara pemerolehan sampai dengan pengolahan makanan tersebut. Berdasarkan uraian di atas, tampak bahwa dalam makanan rakyat terdapat informasi keberadaan, dan posisi budaya masyarakat penghasil makanan yang terbuat dari sagu.

Keberadaan masyarakat Inanwatan pada masa lalu adalah masyarakat yang sudah hidup dan berkembang dengan budaya yang sangat tinggi. Termasuk di dalamnya adalah kreatifitas dan

kecerdasan kuliner mereka. Masyarakat Inanwatan pada masa lalu dan saat ini sangat menghargai dan menjaga hutan (dusun) sagu mereka dengan sangat hati-hati, sebab bagi mereka sagu adalah mama yang memberi kehidupan dan penghidupan. Keberadaan masyarakat Inanwatan masa lalu adalah masyarakat yang sudah mempunyai budaya (tradisi) yang sangat tinggi. Termasuk di dalamnya yaitu adanya kreatifitas dan kecerdasan mengolah sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Dananajdja, James. 2002. *Folklor Indonsia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-Lain*. Jakarta: Grafiti Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Endraswara, Suwardi. 2013. *Folklor Niasantara: Hakikat, Bentuk, dan Fungsi*. Jogjakarta: Penerbit Ombak.
- Laksono, dkk. 2000. *Perempuan di Hutan Mangrove Kearifan Ekologi Masyarakat Papua*. Yogyakarta: Galang Press.
- Pangloli dan Haryanto. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tulalessy Quin, 2012. *Pengetahuan Leksikon Kesaguan Bahasa Suabo Masyarakat Inanwatan, Sorong Papua Barat: Kajian Ekolinguistik*. Tesis. Denpasar: Universitas Udayana.
- Tulalessy, Quin. 2013. *Pengetahuan Leksikon Kesaguan sebagai Representatif Kecerdasan Berbahasa Suabo Masyarakat Inanwatan kabupaten Sorong Selatan Papua Barat Kajian Ekolinguistik*. dalam *Jurnal Ilmiah LANGUA (Journal Of Linguistic Research)*, Vol. 02, No.02, Agustus 2013. ISSN:997-23379-1400-8. Medan: Lembaga Kajian Ekolinguistik.
- Tulalessy, Quin. 2014. *Potret Ideologi Perjuangan Perempuan di Hutan Sagu: Upaya Pelestarian dan Pemertahanan Bahasa (Kajian Ekolinguistik) dalam Prosiding Ilmiah Seminar Nasional bahasa Ibu*. No. 374. ISBN. 978-802-7776-98-0. Bali. Udaya University Press.
- Warami, Hugo. 2008. *Sagu (Metroxylon SP): Alam dan Budaya (Kajian Etnolinguistik)*. Manokwari: Universitas Negeri Papua.
- Warami, Hugo. 2013. "Pengetahuan Kesaguan Guyub Tuttur Biak Numfor-Papua: Studi Awal Linguistik Kebudayaan" dalam *Jurnal Ilmiah LANGUA (Journal Of Linguistic Research)*, Vol. 03, No.06, Desember 2013. ISSN:997-23379-1400-8. Medan: Lembaga Kajian Ekolinguistik.

