



Beriam Tereu (Sagu-Buah Hitam): pangan lokal masyarakat Kabupaten Teluk Wondama, Papua Barat dan potensinya sebagai pangan fungsional

Zita Letviany Sarungallo dan Meike Meilan Lisangan*

*Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Papua,
Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Cabang Papua,
serta Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional & Nutrasetikal Indonesia (P3FNI) Pusat
*Email: meilan.talakua@gmail.com

Pangan fungsional telah menjadi salah satu fokus utama dalam penelitian nutrisi dan kesehatan masyarakat global. Pangan fungsional memberikan nilai gizi dasar, serta menyediakan manfaat kesehatan, pencegahan penyakit, dan peningkatan kualitas hidup. Salah satu olahan tradisional yang masih kurang dieksplorasi adalah *Beriam Tereu*, makanan khas masyarakat Kabupaten Teluk Wondama, Provinsi Papua Barat, yang merupakan kombinasi antara buah hitam dan pati sagu, yang berpotensi sebagai pangan fungsional.

Buah Hitam (*Haplolobus monticola*)

Kabupaten Teluk Wondama, Papua Barat, dikenal dengan kekayaan alamnya yang melimpah, termasuk keanekaragaman hayati yang unik dan khas. Salah satu kekayaan alam tersebut adalah tumbuhan buah hitam (*Haplolobus monticola*), yang oleh masyarakat setempat dikenal dengan sebutan *piarawi*, berasal dari Bahasa Wamesa yang artinya benda/buah (berwarna hitam untuk buah yang sudah matang) yang berada di atas pohon (Ungirwalu *et al.*, 2016).

Tumbuhan ini termasuk dalam famili *Burceraceae*, yang merupakan kelompok tumbuhan kenari-kenarian yang banyak ditemukan di kawasan Malesiana. Famili *Burceraceae* tersebar luas di daerah tropis dan subtropis, menunjukkan adaptasi yang baik terhadap berbagai kondisi iklim dan lingkungan (Lekitoo *et al.*, 2012). Ditambahkan pula bahwa pohon buah hitam tumbuh secara alami dan dapat ditemukan di hutan alam, hutan sekunder, serta kebun-pekarangan rumah (Ungirwalu *et al.*, 2016). Hingga saat ini, tanaman buah hitam belum dibudidayakan secara luas untuk dimanfaatkan buahnya.



Gambar 1. Buah Hitam (*Haplolobus monticola*), berwarna hijau saat muda dan berwarna hitam saat matang (Sumber: Ungirwalu dkk., 2016)

Buah hitam berbentuk lonjong dengan panjang 2,5-3,2 cm dan diameter 1,2-1,5 cm, dengan warna pada buah yang belum matang adalah hijau, dan berubah menjadi hitam saat matang, seperti yang diperlihatkan pada Gambar 1. Daging buah hitam berwarna hijau cerah dengan ketebalan daging yang relatif tipis, yaitu 1-3 mm dan mengandung lemak dengan tekstur yang menyerupai buah alpukat.

Buah hitam berperan penting dalam kehidupan sosial budaya masyarakat Wondama. Salah satu mekanisme pengambilan keputusan lokal yang terjadi dalam kelompok masyarakat etnis Wandamen adalah melalui peristiwa jamuan (pesta adat) buah hitam dan proses pembuatan *Beriam Tereu*. Selain sebagai bentuk simbol solidaritas dalam komunitas, jamuan buah hitam maupun proses pembakaran *Beriam Tereu* juga digunakan sebagai bagian dari proses rekonsolidasi keluarga. Pada acara ini, masyarakat membahas berbagai permasalahan seperti perkelahian atau pertengkaran antar keluarga, rencana pembayaran denda karena tuntutan keluarga lain atau rencana pembayaran mas kawin dalam pesta perkawinan (Ungirwallu *et al.*, 2016).

Pemanfaatan tumbuhan buah hitam memiliki potensi yang lebih besar daripada sekadar memenuhi kebutuhan subsisten sebagai sumber makanan; namun memiliki kepentingan budaya dan kearifan lokal, ekonomi, atau kegunaan lainnya di luar kebutuhan dasar sehari-hari. Potensi ini mencakup sektor pangan, industri, hingga produk kesehatan atau kosmetik, dengan nilai tambah yang bisa diperoleh melalui pengembangan teknologi pengolahan dan budidaya tanaman buah hitam secara lebih luas. Oleh karena itu, tanaman buah hitam dapat berperan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat dan memperluas pasar komersial di luar kebutuhan sehari-hari.

Beriam Tereu, penganan tradisional Masyarakat Wondama

Secara tradisional, masyarakat Wondama membuat *Beriam Tereu* dengan diawali pemisahan daging buah hitam dari bijinya. Pemisahan ini dilakukan dengan cara menekan atau meremas buah matang menggunakan tangan hingga daging buah dan kulit buah terpisah dari biji buah hitam. Setelah terpisah, daging buah hitam diremas-remas hingga membentuk adonan. Adonan ini kemudian dicampur dengan pati sagu. Sebagai pemanis, gula pasir atau bahan pemanis lainnya dapat ditambahkan.

Campuran daging buah hitam dan pati sagu kemudian dibungkus dengan daun nipah atau daun sagu dan dipanaskan di atas bara api hingga matang dan siap untuk dikonsumsi, seperti yang diperlihatkan pada Gambar 2 (Ungirwalu *et al.*, 2018). Produk *Beriam Tereu* belum diproduksi dengan tujuan komersial, sehingga hanya dapat dinikmati pada saat acara atau peristiwa jamuan (pesta adat) tertentu di Teluk Wondama.



**Gambar 2. Proses Pembuatan Sagu Buah Hitam; Pembuatan adonan buah hitam dan dikemas menggunakan daun sagu (a-b); Pencampuran adonan buah hitam dan pati sagu, lalu dikemas menggunakan daun nipah kemudian dipanggang di atas bara api (c-d)
(Sumber: Ungirwalu *et al.*, 2018)**

Produk *Beriam Tereu* memiliki masa simpan yang cukup lama, yakni hingga dua bulan tanpa mengalami kerusakan. Oleh karena itu, diduga bahwa buah hitam mengandung komponen aktif yang dapat berperan sebagai pengawet alami, seperti senyawa antibakteri (Siahaan *et al.*, 2021). Ditambahkan pula bahwa pohon buah hitam hanya berbuah setahun sekali, sehingga produk ini hanya dapat dinikmati pada musim panen. Oleh karena itu, perlu pengembangan teknologi pengolahan yang tepat agar produk berbahan dasar buah hitam ini dapat dinikmati sepanjang tahun.

Kandungan Gizi dan Komponen Aktif dari Buah Hitam dan Sagu

Buah hitam, seperti buah-buahan yang berwarna hitam seperti anggur hitam yang kaya akan komponen fitokimia, yang berperan sebagai antioksidan alami. Siahaan *et al.*, (2021) melaporkan bahwa kandungan fitokimia pada ekstrak metanol daging buah hitam terdiri dari saponin dan tannin. Ditambahkan pula bahwa ekstrak metanol buah hitam menunjukkan aktivitas antimikroba yang kuat terhadap bakteri *E. coli*, dan aktivitas sedang terhadap bakteri *B. subtilis* (Siahaan *et al.*, 2021).

Saponin dan tanin merupakan golongan senyawa fenolik, yang berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan adalah senyawa yang dapat mencegah atau memperlambat kerusakan sel akibat radikal bebas. Kerusakan sel ini terkait dengan berbagai penyakit kronis, termasuk penyakit kardiovaskular, kanker, dan gangguan neurodegenerative (Shahidi, 1997). Oleh karena itu, konsumsi pangan yang kaya akan antioksidan, seperti *Beriam Tereu*, berpotensi memberikan perlindungan terhadap penyakit-penyakit tersebut. Selain itu, *Beriam Tereu* juga mengandung berbagai nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Somar (2014) melaporkan bahwa buah hitam mengandung protein (2,48 g), lemak (14,73 g), dan vitamin C (277,45 mg).

Pati Sagu, yang diperoleh dari batang pohon sagu (*Metroxylon spp*), telah lama dikenal sebagai sumber karbohidrat utama bagi masyarakat Papua Barat. Komponen terbesar sagu adalah pati, yang terdiri dari fraksi amilopektin dan amilosa dengan kadar amilosa berkisar antara 20-40%. Dalam 100 g pati sagu terkandung 343 kalori, karbohidrat (85,9 g), protein (0,7 g), lemak (0,2 g), karbohidrat (84,7 g), kalsium (11 mg), fosfor (13 mg), besi (1,4 mg) dan tiamin (0,01 mg) (Kam, 1992).

Sagu juga mengandung pati resisten (*resistant starch*, RS), yaitu fraksi pati yang tidak bisa dihidrolisis menjadi D-glukosa dalam usus kecil, tetapi terfermentasi di kolon. Pati resisten ini telah terbukti bermanfaat untuk mencegah kanker kolon, mempunyai efek hipoglikemik (menurunkan kadar gula darah setelah makan), bertindak sebagai prebiotik, mencegah penumpukan lemak, mereduksi kadar kolesterol, dan meningkatkan absorpsi mineral dalam tubuh (Sajilata *et al.*, 2006).

Pentingnya menjaga dan mempromosikan pangan lokal seperti *Beriam Tereu* juga terkait dengan aspek keberlanjutan dan kemandirian pangan, serta memberikan tambahan nilai gizi dan manfaat kesehatan bagi tubuh. Oleh karena itu, kajian lebih lanjut mengenai potensi buah hitam sebagai pangan fungsional sangat diperlukan, agar mengungkap lebih-