



BRIN
BADAN RISET
DAN INOVASI NASIONAL

Dzikry el Khudi

Illustrator: N. Rousyan

Ebe Hele si Gerabah



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ebe Hele

si Gerabah



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Diterbitkan pertama pada 2024 oleh Penerbit BRIN.
Tersedia untuk diunduh secara gratis: penerbit.brin.go.id



Buku ini di bawah lisensi Creative Commons Attribution Non-commercial Share Alike 4.0 International license (CC BY-NC-SA 4.0).

Lisensi ini mengizinkan Anda untuk berbagi, mengopi, mendistribusikan, dan mentransmisi karya untuk penggunaan personal dan bukan tujuan komersial, dengan memberikan atribusi sesuai ketentuan. Karya turunan dan modifikasi harus menggunakan lisensi yang sama.

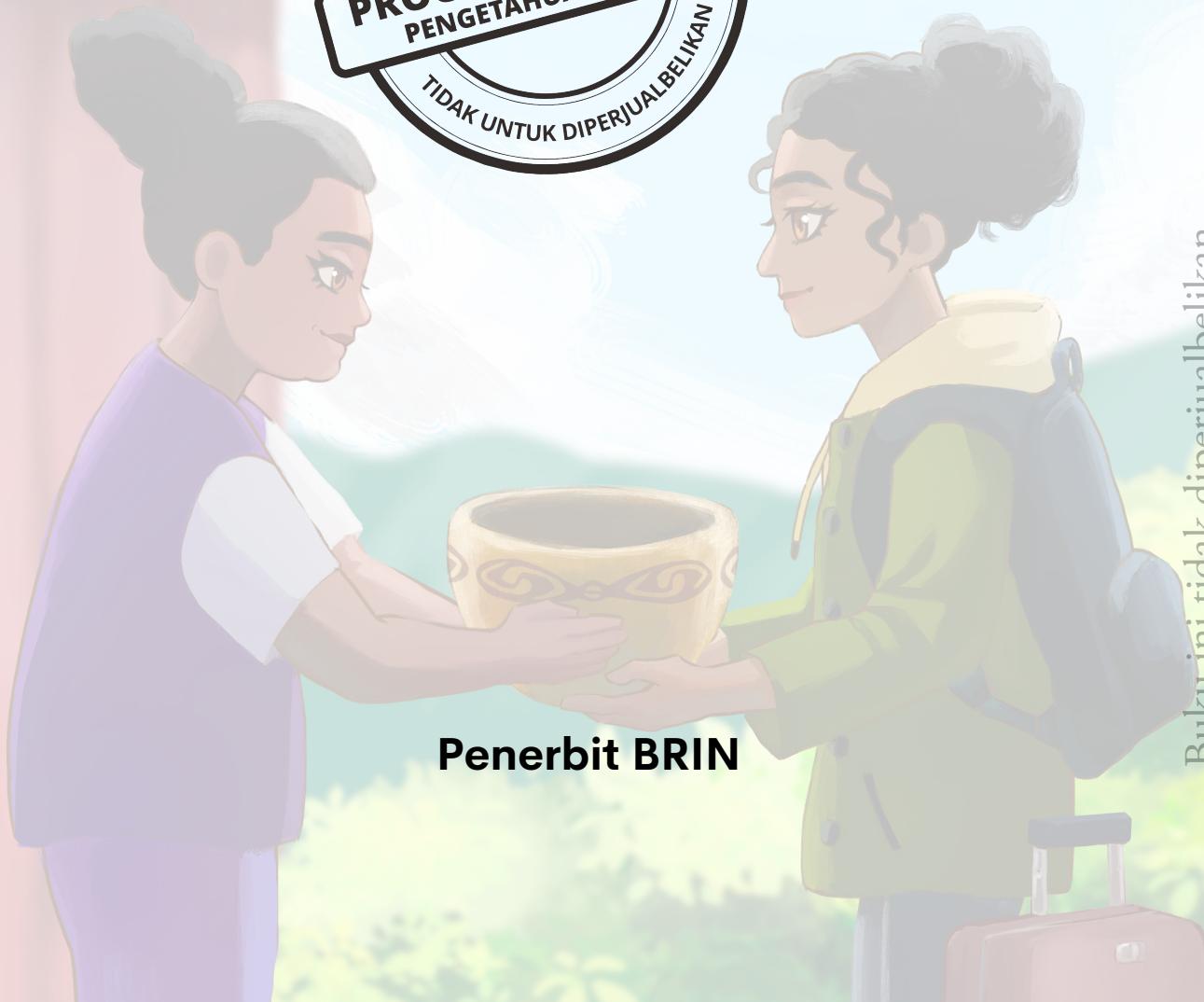
Informasi detail terkait lisensi CC-BY-NC-SA 4.0 tersedia melalui tautan:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dzikry el Khudi
Illustrator: N. Rousyan

Ebe Hele si Gerabah



Penerbit BRIN

Buku ini tidak diperjualbelikan.

© 2024 Dzikry el Khudi dan N. Rousyan

Katalog dalam Terbitan (KDT)
Ebe Hele si Gerabah/Dzikry el Khudi–Jakarta: Penerbit BRIN, 2024.

x + 35 hlm.; 21 x 29,7 cm

ISBN 978-623-8372-55-3 (e-book)

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. Gerabah | 2. Kampung Abar |
| 3. Papua | 4. Budaya |

738.3

Editor akuisisi : Risma Wahyu Hartiningsih
Copy editor : Hilda Yunita
Proofreader : Meita Safitri & Martinus Helmiawan
Penata isi : DD & Hilda Yunita
Desainer Sampul : N. Rousyan, Dzikry el Khudi, & Hilda Yunita

Cetakan Pertama : Maret 2024

Diterbitkan oleh:



Penerbit BRIN, Anggota Ikapi
Direktorat Repozitori, Multimedia, dan Penerbitan Ilmiah
Gedung B.J. Habibie Lt. 8, Jl. M.H. Thamrin No. 8,
Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340

WhatsApp: +62 811-1064-6770

E-mail: penerbit@brin.go.id

Website: penerbit.brin.go.id

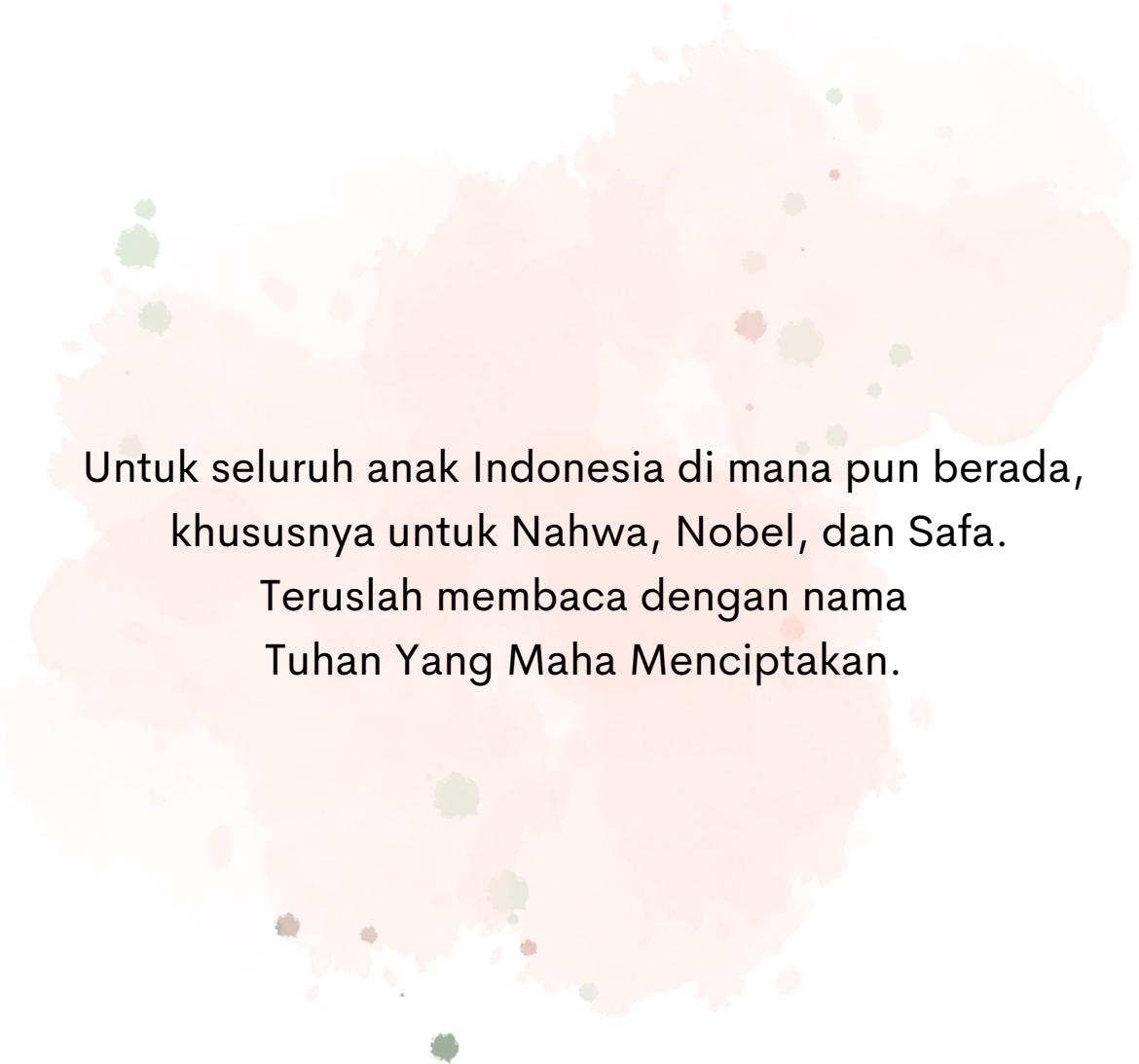
 Penerbit BRIN

 @penerbit_brin

 penerbit.brin



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Untuk seluruh anak Indonesia di mana pun berada,
khususnya untuk Nahwa, Nobel, dan Safa.

Teruslah membaca dengan nama
Tuhan Yang Maha Menciptakan.





Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Isi

Pengantar Penerbit	viii
Kata Pengantar	ix
Prakata	x
Ebe Hele si Gerabah	1
Glosarium	29
Daftar Pustaka	32
Tentang Penulis	33
Tentang Illustrator	34
Indeks	35



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pengantar Penerbit

Sebagai penerbit ilmiah, Penerbit BRIN mempunyai tanggung jawab untuk terus berupaya menyediakan terbitan ilmiah yang berkualitas. Upaya tersebut merupakan salah satu perwujudan tugas Penerbit BRIN untuk turut serta membangun sumber daya manusia unggul dan mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan dalam pembukaan UUD 1945.

Kampung Abar di tepian Danau Sentani, Papua saat ini menjadi satu-satunya kampung yang masih melestarikan budaya kerajinan gerabah Papua. Padahal dahulu ada beberapa daerah yang membuat gerabah, yaitu Kampung Kayu Batu di Kota Jayapura, Abar di Sentani, Kurudu di Yapen, dan Mansinam di Manokwari. Hadirnya cerita bergambar *Ebe Hele si Gerabah* ini berusaha mengenalkan gerabah kepada pembaca, khususnya anak-anak karena gerabah masih digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Cerita ini dikisahkan oleh Ebe Hele, sebuah gerabah dengan motif yoniki/fouw yang penasaran karena dia tidak pernah digunakan untuk memasak. Temukan jawabannya dalam buku ini ya, dan kenali juga beragam bentuk gerabah, penggunaan, serta motif asli gerabah Abar.

Semoga hadirnya buku cerita bergambar ini dapat memperkaya informasi tentang khazanah kebudayaan gerabah di Indonesia, khususnya Papua. Semoga informasi dan pengetahuan terkait gerabah Papua dapat menggugah rasa peduli dan kecintaan anak-anak terhadap kebudayaan dan pelestarian gerabah. Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penerbitan buku ini.

Kata Pengantar

Papua memiliki keragaman nilai budaya yang sangat kaya. Salah satunya adalah gerabah di Kampung Abar, Distrik Ebungfauw, Kabupaten Jayapura. Sejak zaman nenek moyang, masyarakat Jayapura telah menggunakan gerabah dalam kehidupan sehari-hari. Sampai saat ini gerabah Abar masih lestari.

Gerabah Abar telah banyak ditulis dan dipublikasikan dalam bentuk laporan penelitian ataupun artikel ilmiah. Namun, publikasi dalam bentuk buku bergambar dengan segmen anak-anak masih sangat sedikit.

Sejauh ini, anak-anak Papua memerlukan lebih banyak bahan bacaan dengan tema-tema yang dekat dengan kehidupan mereka. Di sisi lain, anak-anak di seluruh Indonesia juga perlu mengenal ragam budaya yang berasal dari Papua.

Buku *Ebe Hele si Gerabah* menjadi bagian penting dalam pengenalan nilai budaya Papua untuk anak-anak. Buku ini juga menambah khazanah terbitan buku-buku bertema nilai budaya Papua. Saya memberikan apresiasi yang tinggi kepada penulis. Harapan saya ke dapan akan lebih banyak buku serupa yang dapat ditulis dan dipublikasikan.

Jayapura, Desember 2023

Ummu Fatimah Ria Lestari, S.S., M.A.
Widyabasa Ahli Madya Kemendikbudristek



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Prakata

Dalam cerita rakyat Sentani, gerabah Kampung Abar diperkenalkan oleh nenek moyang marga Felle. Mereka bermigrasi dari wilayah timur sampai tiba di Danau Sentani dan menetap di Kampung Abar. Mereka membawa tanah liat di dalam wadah yang terbuat dari pelepasan nibung.

Dahulu, gerabah Abar dibuat secara rahasia oleh kaum laki-laki di ruang tertutup dan pembakarannya dikerjakan pada malam hari. Secara adat, perempuan yang menstruasi tidak boleh mengambil tanah liat untuk bahan gerabah. Apabila melanggar aturan tersebut, mereka percaya gerabah yang dibuat akan pecah atau hancur. Seiring berjalannya waktu, gerabah Abar dibuat oleh kaum perempuan dan pengrajaannya dilakukan secara terbuka, tidak lagi rahasia. Namun, mereka tetap mematuhi aturan adat yang telah ada.

Cerita *Ebe Hele si Gerabah* menggambarkan sekilas tentang gerabah beserta tradisi masyarakat di Kampung Abar, Distrik Ebungfauw, Kabupaten Jayapura. Dengan bahasa yang mudah dipahami dan dilengkapi ilustrasi, buku ini cocok menjadi bahan bacaan jenjang C atau jenjang pembaca semenjana.

Terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi untuk kelahiran buku *Ebe Hele si Gerabah*. Semoga informasi di dalam buku ini dapat menambah kecintaan kita terhadap budaya bangsa. Selamat membaca.

Timika, September 2023

Penulis



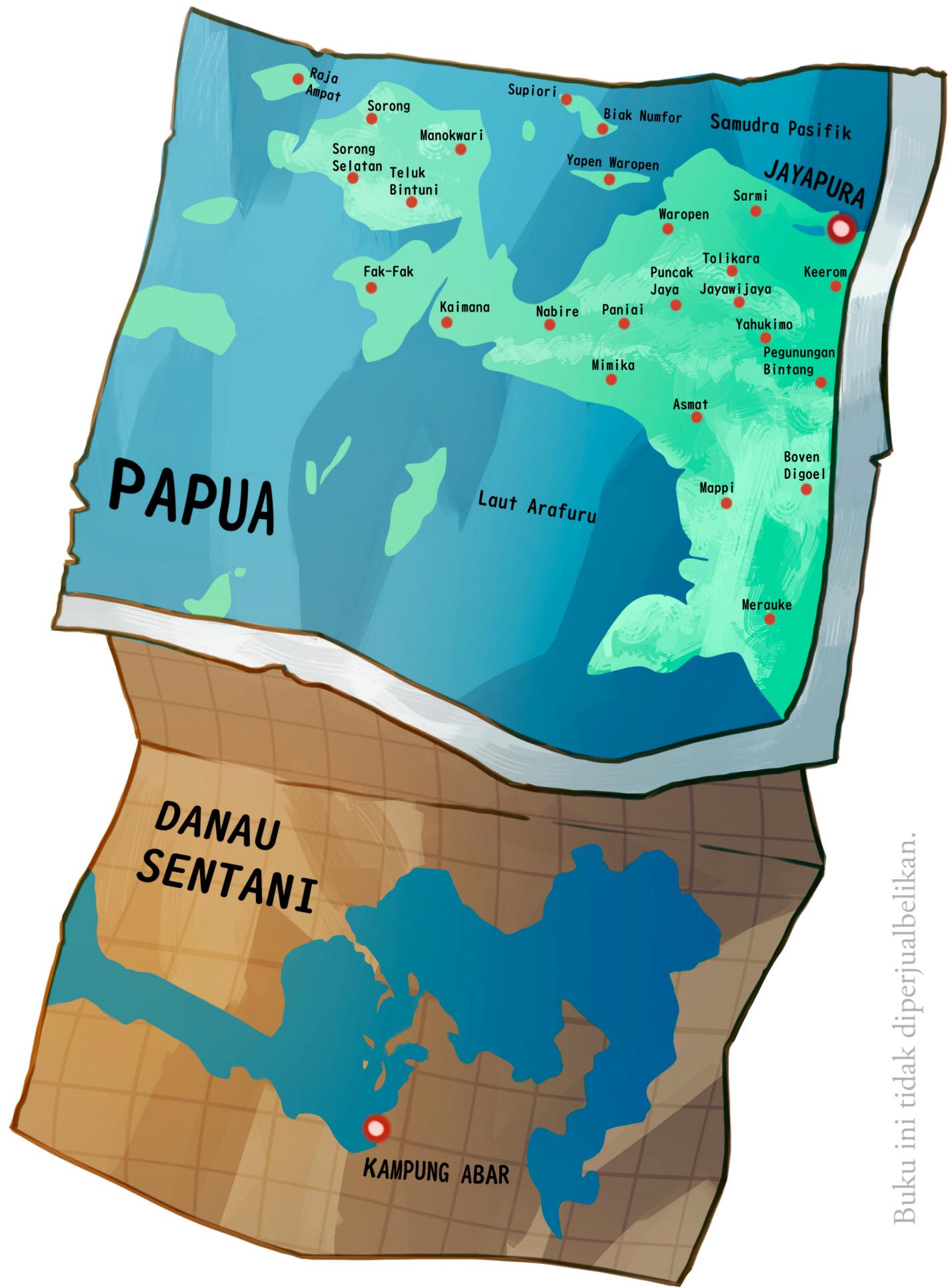
Ebe Hele si Gerabah

Ebe Hele ialah sebuah gerabah tua yang tinggal di Kampung Abar. Letaknya persis di tepi Danau Sentani, Distrik Ebungfauw, Kabupaten Jayapura, Provinsi Papua.

Meskipun Kampung Abar sangat nyaman, Ebe selalu punya keinginan bepergian. Sayangnya, Ebe tak pernah beranjak ke mana pun.



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sejak Mama Yosina menciptakannya
dari tanah liat, Ebe terus berdiam
di meja kayu. Ia hanya menjadi
pajangan di ruang tamu.
Itu sudah berlangsung
sejak tiga belas tahun yang lalu.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Setiap hari, Ebe menyaksikan kesibukan Mama Yosina dengan begitu sabarnya. Mama Yosina adalah salah satu pembuat gerabah di Kampung Abar. Kepandaiannya mengolah tanah liat diwariskan oleh nenek moyang secara turun-temurun. Di Jayapura, hanya orang-orang Abar yang sampai saat ini masih membuat gerabah.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Saat langit cerah, Ebe menatap jauh ke luar jendela. Setiap merasa bosan, Ebe hanya bisa memandangi tiang-tiang rumah panggung milik para tetangga.

Tiang-tiang itu berbahan kayu sowang, menancap kokoh di tepian Danau Sentani.



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Konon, kayu sowang bisa bertahan
hingga ratusan tahun. Semakin lama
terendam air, kayu sowang akan semakin kuat.

Ebe sering bertanya, apakah
tiang-tiang itu pernah merasa kesepian?
Apakah mereka ingin bepergian?

Suatu sore, Mama Yosina pulang dari dusun sagu.
Dusun sagu adalah sebutan untuk hutan sagu
di kalangan masyarakat Jayapura.

Mama Yosina membawa seikat daun *fotofe*.
Ebe yakin, Mama Yosina akan memasak papeda bungkus.
Lauknya pastilah ikan kuah kuning.

"Ah, andai saja Mama Yosina menggunakan aku untuk
memasak, tentu aku bisa berguna."

Begitulah Ebe sering berangan-angan.
Sayangnya, hari-hari Ebe terus berlalu dengan kesunyian.



Sampai suatu hari, dua lelaki berkunjung ke kediaman Mama Yosina. Mereka duduk di kursi, mengelilingi Ebe.

Ebe bertanya-tanya, "Apakah Mama Yosina akan menjualku kepada tamu-tamu?
Apakah aku akan bisa bepergian?"

Ternyata dua lelaki itu adalah arkeolog. Mereka datang untuk wawancara dengan Mama Yosina.



Mula-mula Mama Yosina bercerita, bahwa ia telah membuat gerabah sejak usia muda. Ia sering membuat *helay*, yaitu belanga berukuran sedang.

Biasanya *helay* digunakan untuk memasak dan menyajikan papeda. *Helay* bisa diberi motif *yolu*, *hambu wale-wale*, ikan, atau lainnya. Terkadang, *helay* juga dibuat tanpa motif.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Mama Yosina juga membuat *hote*,
piring tanah liat untuk menyajikan lauk dan sayuran.

Hote lebih sering dibuat tanpa motif.
Terkadang bagian tepi *hote* bergelombang.
Namun, lebih banyak *hote* dibuat dengan
tepi rata atau polos.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Mama Yosina pandai membuat *hengga*, yaitu cetakan untuk kue berbahan tepung sagu. Biasanya *hengga* dibuat tanpa motif apa pun. Seluruh permukaannya polos, dengan rongga-rongga untuk mencetak kue.

Masyarakat Papua menyebut kue itu sagu forno.

Terkadang mereka menyebutnya sagu lempeng.

Proses memasaknya dengan cara dipanggang dengan api.

Sagu forno termasuk jenis kue yang tahan lama. Teksturnya keras, dan biasanya dimakan bersama teh hangat atau kopi.

Sagu forno dicelupkan ke dalamnya supaya lunak.

Dengan begitu, sagu forno akan mudah digigit dan dikunyah.



Seiring waktu, Mama Yosina membuat lebih banyak jenis gerabah. Pengetahuan Mama Yosina semakin berkembang setelah mengikuti studi banding ke sentra pembuatan gerabah Kasongan, Yogyakarta, dan Pulutan, Sulawesi Utara.

Mama Yosina membuat tungku, vas bunga, dan berbagai barang rumah tangga lainnya. Motif dan warnanya pun beragam. Bahkan ada motif polkadot yang meriah.

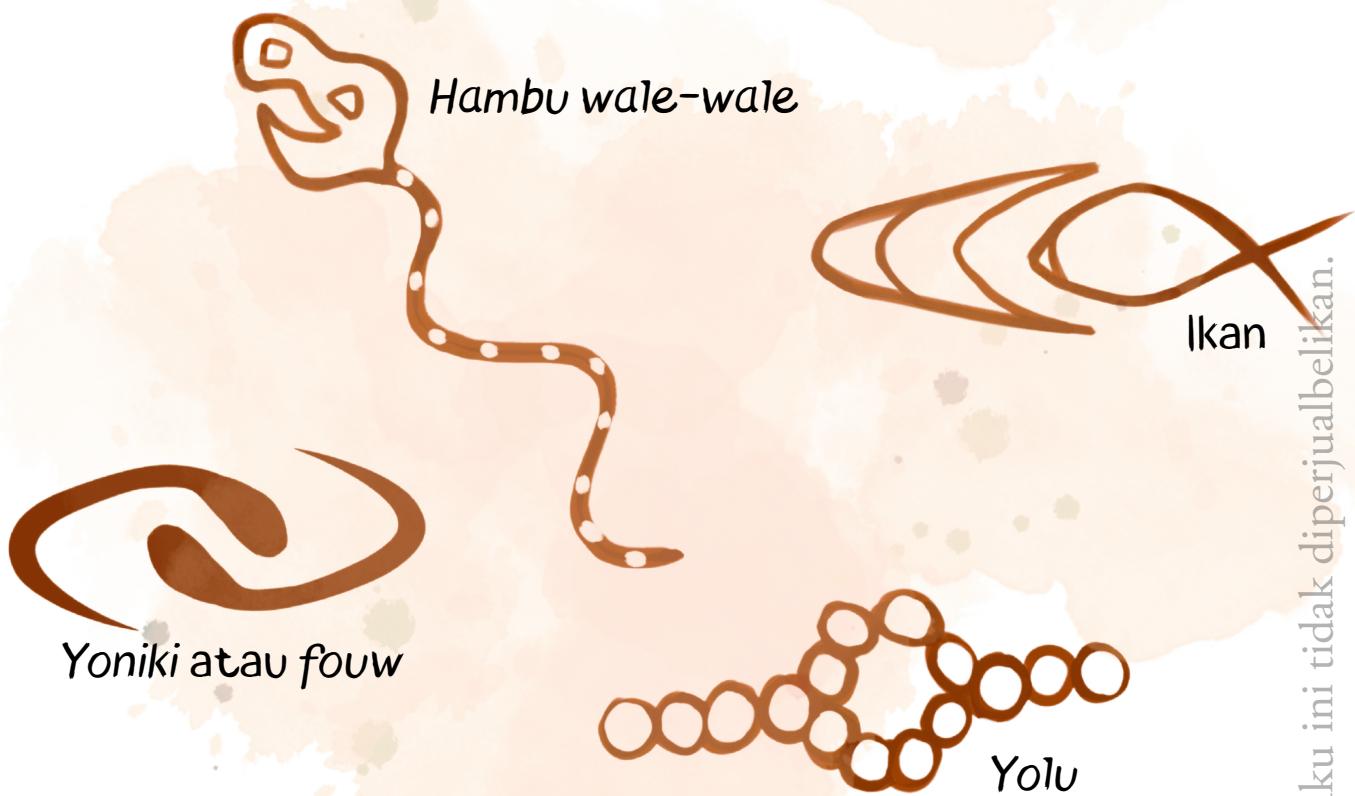


Buku ini tidak diperjualbelikan.

Mama Yosina tetap mempertahankan motif tradisional yang dibuat oleh nenek moyang dari masa lalu. Masing-masing motif memiliki filosofi atau makna tersendiri.

Misalnya, motif ikan menggambarkan kekayaan alam. Sejak dahulu kala, Danau Sentani menghasilkan ikan yang melimpah.

Kaum perempuan di kampung-kampung sekitar Danau Sentani sangat mahir menangkap ikan, begitu pula dengan kaum perempuan di Kampung Abar. Maka, motif ikan termasuk gambaran kehidupan mereka sehari-hari.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Motif *hambu wale-wale* berbentuk ular yang melingkari permukaan gerabah. Ini menggambarkan keanekaragaman hayati Papua, khususnya di Jayapura.

Di Pegunungan Cycloop, Jayapura, terdapat ular endemik. Namanya *death adder*. Masyarakat Jayapura menyebutnya ular bodo.

Menurut para ahli, *death adder* termasuk ular berbisa paling mematikan di dunia. Namun, ular ini juga memiliki peran penting di alam liar.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sementara itu, motif *yolu* melambangkan ikatan persaudaraan yang kuat. Bentuk motifnya seperti mata rantai yang bersambungan.

Mama Yosina sering membuat *helay* bermotif *yolu*, kemudian menjualnya. Hanya Ebe yang masih tetap tinggal. Seolah Mama Yosina tak merelakan siapa pun membawanya.



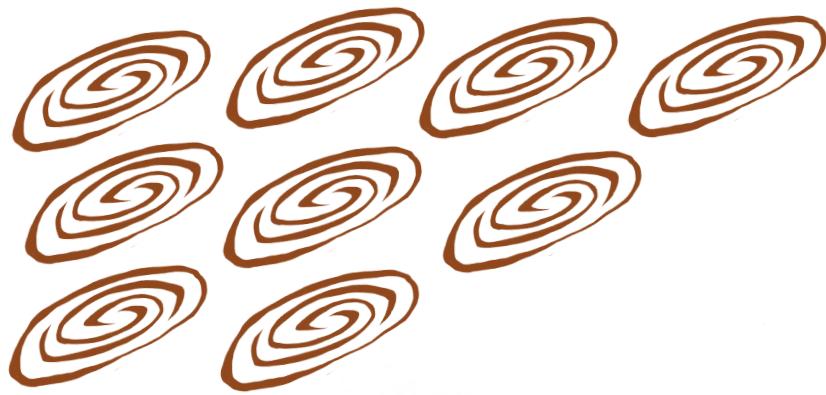
Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kata Mama Yosina, terdapat motif tradisional yang terbilang sakral, yaitu motif *yoniki*. Masyarakat Jayapura juga menyebutnya dengan motif *fouw*. Bentuknya spiral, seperti putaran yang mengelilingi titik pusat pada bagian tengah.

Kata Mama Yosina, belanga dengan motif *yoniki* khusus untuk *ondoafi* dan keluarganya. *Ondoafi* adalah pimpinan adat tertinggi di tingkat kampung.

Motif *yoniki* merupakan lambang asal-usul nenek moyang yang turun dari langit. Selain itu, motif *yoniki* juga menjadi simbol kebesaran *ondoafi*.





Pada akhirnya, Ebe menemukan jawaban.
Mama Yosina tidak menggunakannya untuk memasak,
karena Ebe bermotif *yoniki*. Hanya keluarga
ondoafi yang boleh menggunakannya.

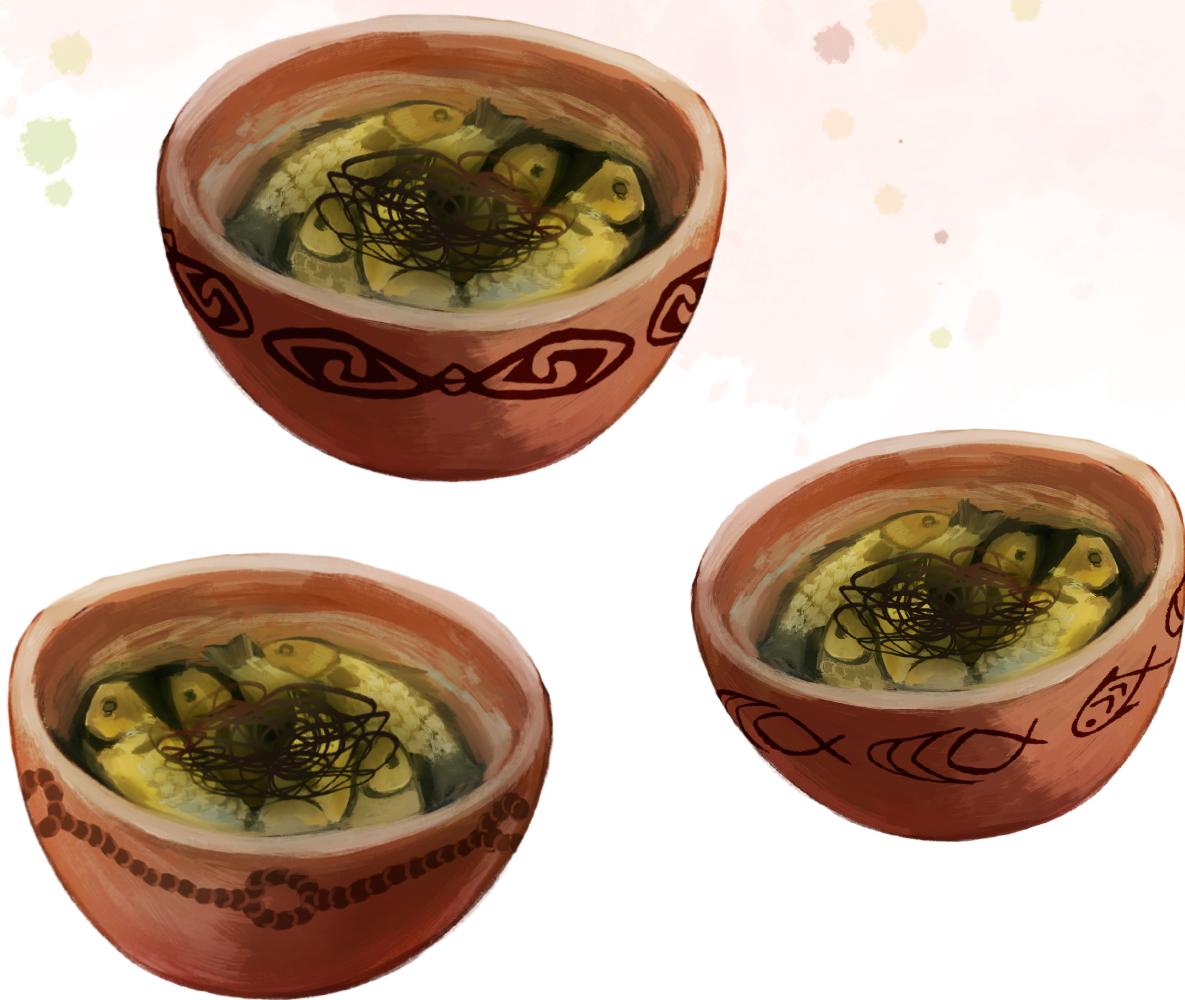


Buku ini tidak diperjualbelikan.

"Kalau *ebe hele* diberi motif lain, apakah boleh, Mama?"
tanya salah satu arkeolog.

"Boleh. *Ebe hele* ini, kan, jenis belanga. Motifnya bisa *yolu*, *hambu wale-wale*, ikan, atau apa saja. Itu boleh dipakai masyarakat biasa. Cuma *ebe hele* motif *yoniki* khusus untuk keluarga *ondoafi*," jawab Mama Yosina.

Ebe hele termasuk jenis belanga berukuran sedang. Secara tradisional, *ebe hele* khusus digunakan untuk memasak ikan kuah hitam. Maka, resep warisan leluhur mereka disebut *kha ebe hele*. Artinya, ikan yang dimasak di dalam belanga.

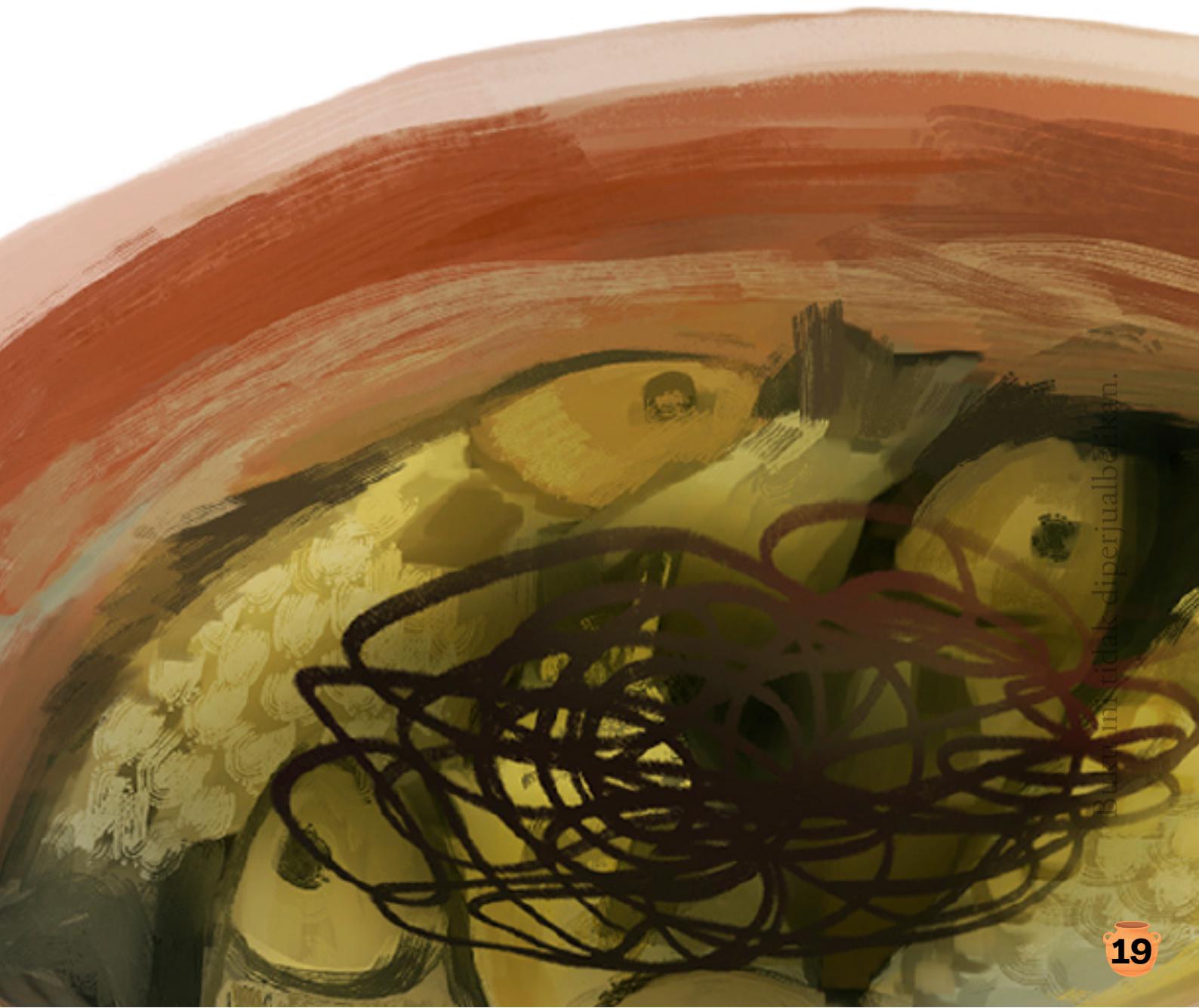


Buku ini tidak diperjualbelikan.

Biasanya *kha ebe hele* disajikan pada pesta adat tertentu, seperti penobatan *ondoafi*.

Dulu, masyarakat di sekitar Danau Sentani memasak *kha ebe hele* menggunakan ikan gabus sentani. Nama ilmiahnya *Oxyeleotris heterodon*. Mereka menyebutnya *khayou*.

Sayangnya, saat ini *khayou* hampir punah. Danau Sentani sudah dipenuhi ikan mujair, gastor (gabus toraja), dan louhan (*red devil*) saja.



Memasak *kha ebe hele* memerlukan waktu lama. Salah satu tahapannya adalah menyiapkan batang dan daun keladi asap. Orang Abar biasa menyebut keladi ini *bete*.

Daun keladi dipotong beserta tangkainya. Setelah itu digulung, lalu diasapi sampai layu dan berubah warna.



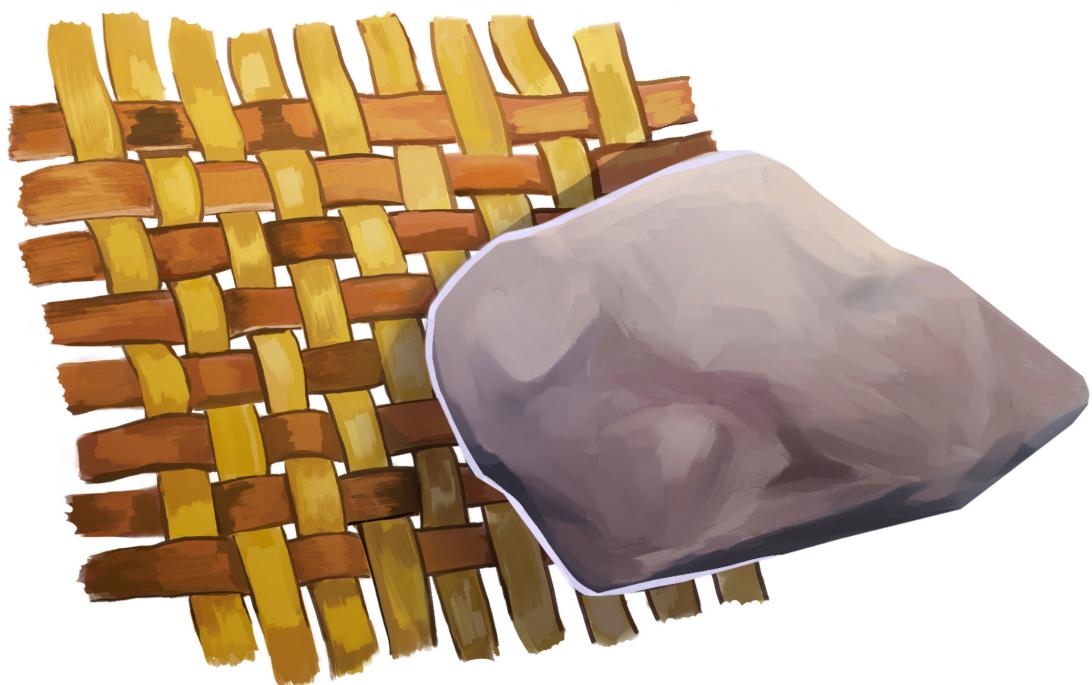
Tidak ada bumbu atau rempah yang digunakan untuk memasak *kha ebe hele*. Hanya daun keladi asap dan garam untuk menyempurnakan cita rasanya.

Komponen lain yang perlu disiapkan adalah *hiningga*, yaitu anyaman kulit sagu berbentuk segi empat.

Hiningga menjadi alas di dasar belanga, dan penutup di bagian atas. Susunan *kha ebe hele* dari posisi paling dasar belanga sampai paling atas sebagai berikut.

1. *Hiningga* sebagai alas paling dasar,
2. Batang dan daun-daun *bete asap* sebagai alas ikan,
3. Ikan-ikan ditata rapi,
4. Batang dan daun-daun *bete asap* sebagai penutup,
5. *Hiningga* sebagai penutup,
6. Batu pipih persegi empat diletakkan paling atas untuk menindih.

Setelah semua tertata, barulah dituangkan air yang telah digarami ke dalam belanga. Proses memasak *kha ebe hele* bisa mencapai sembilan jam. Bila airnya surut, dapat ditambahkan lagi. Hasilnya adalah ikan yang lunak, seperti ikan presto.



Setelah mendengar semua penjelasan Mama Yosina, dua arkeolog itu menceritakan artefak gerabah Papua. Ada banyak penemuan fragmen gerabah prasejarah di situs-situs arkeologi di sekitar Danau Sentani.

Fragmen-fragmen tersebut ditemukan di Situs Kampung Tua Abar, Khulutiyauw, Marweri Urang, Pulau Mantai, Ceruk Ifeli-feli, Pulau Asei, Yomokho, Gua Rukhabulu Awabu, Ceruk Reugable, Bobu Uriyeng, Ayauge, Warahko, Yope, Tutari, dan Phulende.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Setelah diteliti, pecahan gerabah di situs-situs itu dahulu berupa periuk dan tempayan.

Masyarakat zaman dulu menggunakan periuk untuk memasak. Sedangkan tempayan untuk menyimpan bahan makanan dan air.

Selain itu, ada pula masyarakat yang menggunakan gerabah sebagai alat tukar dan ritual agama.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ebe takjub ketika tahu usia artefak itu telah mencapai ribuan tahun. Ebe tidak menyangka, gerabah telah ada di Papua sejak zaman prasejarah.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sekarang Ebe merasa dirinya belum tua dan belum usang. Ia kembali memupuk harapan untuk bisa bepergian. Kalau tidak, Ebe ingin suatu hari nanti digunakan untuk memasak.

Ebe membayangkan dirinya adalah artefak. Ia pasti akan menjadi benda kuno di masa depan.

Mungkin Ebe akan disimpan di sebuah museum. Lalu ia bersanding dengan artefak kuno yang lain.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Berhari-hari setelah Ebe tahu cerita artefak gerabah, sikap Mama Yosina berubah.

Suatu senja, Mama Yosina memeluk Ebe di teras rumah. Seolah-olah mereka akan berpisah.

Ebe gelisah dan bertanya-tanya,
"Apakah aku akan bepergian?
Apakah aku akan digunakan untuk
memasak ikan kuah hitam?
Bagaimana aku menjalani
waktu tanpa Mama Yosina?"

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Akhirnya Ebe tahu.
Anak perempuan *ondoafi* akan
pergi melanjutkan pendidikan
arkeologi. Ia ingin membawa
ebe hele dari kampung halaman.
Katanya, *ebe hele* akan menjadi
bahan penelitian. Maka, dengan
berat hati Mama Yosina
merelakan Ebe pergi.



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Demikianlah kisah Ebe Hele. Akhirnya, ia bisa bepergian.

Ebe juga telah tahu, dirinya adalah gerabah pertama yang dibuat oleh Mama Yosina. Itulah alasan paling kuat Mama Yosina ingin terus menyimpannya.

Ebe berharap Mama Yosina tetap membuat gerabah, sehingga tradisi nenek moyang akan terus terjaga.

Buku ini tidak
dijualbelikan.

Glosarium

Arkeolog	: ahli arkeologi, yaitu ilmu tentang kehidupan dan kebudayaan zaman kuno berdasarkan benda peninggalannya
Artefak	: benda-benda yang menunjukkan kecakapan kerja manusia pada zaman dahulu yang ditemukan melalui penggalian arkeologi, seperti alat-alat rumah tangga, perhiasan, dan sebagainya
Beranjak	: berpindah (sedikit), beringsut, bergerak
Daun <i>fotofe</i>	: daun dari jenis tumbuhan pisang-pisangan, yang biasa digunakan oleh masyarakat Sentani sebagai pembungkus saat membuat papeda bungkus. Daun ini memiliki nama ilmiah <i>Phrygium pubinerve</i> Blume
Dusun sagu	: sebutan untuk hutan sagu di kalangan masyarakat Papua, khususnya suku-suku di Kabupaten dan Kota Jayapura
<i>Ebe hele</i>	: (bahasa Sentani), belanga dari tanah liat berukuran sedang, yang biasanya digunakan untuk memasak ikan
Fragmen	: bagian atau pecahan sesuatu
Gerabah	: alat dapur (untuk memasak dan sebagainya) yang dibuat dari tanah liat yang dibakar (misalnya kendi, belanga)



<i>Hambu wale-wale</i>	: motif tradisional gerabah di Kampung Abar, berbentuk seperti ular yang melingkar
<i>Helay</i>	: belanga berukuran sedang untuk memasak dan menyajikan papeda
<i>Hengga</i>	: cetakan dari tanah liat berbentuk persegi empat, banyak rongga untuk mencetak sagu forno atau sagu lempeng
<i>Hiningga</i>	: anyaman dari kulit sagu muda, digunakan untuk alas dan penutup saat memasak ikan kuah hitam atau <i>kha ebe hele</i>
<i>Hote</i>	: piring tanah liat untuk menyajikan lauk dan sayuran
<i>Kayu sowang</i>	: tumbuhan khas Papua yang memiliki nama ilmiah <i>Xanthosthemon novaguineense</i> Valeton
<i>Kha ebe hele</i>	: ikan kuah hitam, makanan khas dari Sentani berbahan ikan yang dimasak dengan batang dan daun keladi atau <i>bete asap</i> , serta garam. Menu ini hanya disajikan pada saat acara adat, dan dimasak selama berjam-jam
<i>Khayou</i>	: ikan gabus khas Danau Sentani yang memiliki nama ilmiah <i>Oxyeleotris heterodon</i>
<i>Nama ilmiah</i>	: nama yang diberikan pada setiap kelompok tumbuhan dan hewan yang berlaku secara umum di seluruh dunia



<i>Ondoafi</i>	: pimpinan adat tertinggi di tingkat kampung
<i>Papeda</i>	: makanan tradisional Papua berupa bubur sagu, biasanya dimakan bersama ikan dan sayur
<i>Punah</i>	: hilang semua hingga tidak ada sisanya
<i>Situs</i>	: daerah atau lokasi temuan benda-benda purbakala (benda-benda kuno)
<i>Yolu</i>	: motif khas suku Sentani, melambangkan tali persaudaraan yang utuh
<i>Yoniki</i>	: motif geometris berupa lingkarang yang berpusat pada suatu titik, disebut juga dengan motif <i>fouw</i> , motif khas di kalangan suku Sentani, melambangkan kebesaran ondoafi
<i>Zaman prasejarah</i>	: disebut juga zaman pra-aksara, zaman ketika manusia hidup dalam kebudayaan yang belum mengenal tulisan, zaman sebelum sejarah



Daftar Pustaka

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (t.t.). *KBBI Daring*. Diakses pada 25 Agustus 2023 dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>

Mahmud, M. I. (2010). *Arsitektur rumah tradisional Sentani Papua*. Direktorat Tradisi, Direktorat Jenderal Nilai Budaya, Seni, dan Film.

Maryone, R. (2017). *Perkembangan tradisi pembuatan gerabah Abar Sentani*. *Jurnal Papua*, 9 (1), 71–83. Diakses pada 21 Juli 2023 dari <https://jurnalarkeologipapua.kemdikbud.go.id/index.php/jpap/article/view/208/194>

Ramadhan, F. (2021). *Pusparagam Cycloop: Gerabah terakhir Papua di tepian Danau Sentani*. National Geographic Indonesia. <https://nationalgeographic.grid.id/read/132598026/pusparagam-cycloop-gerabah-terakhir-papua-di-tepian-danau-sentani?page=all>

Suroto, H., Djami, E. N., & Mahmud, M. I. (2011). *Ekskavasi dan survei arkeologi di kawasan Danau Sentani*. Laporan Penelitian Balai Arkeologi Jayapura.

Suroto, H., Fairyo, K., & Putri, A. (2012). *Penelitian arkeologi di kawasan Danau Sentani*. Laporan Penelitian Balai Arkeologi Jayapura.

Suroto, H. (2019). *Penelitian hunian awal prasejarah di kawasan Danau Sentani bagian Barat*. Laporan Penelitian Balai Arkeologi Papua.

Suroto, H. (2021). *Penelitian hunian awal prasejarah di kawasan Danau Sentani bagian Tengah*. Laporan Penelitian Balai Arkeologi Papua.

Qui, R. H., Pulihi, M., Wattimuri, V., Dogopia, A., Radaus'sa'da, Rumbrar, I. D. L., Tiniyap, V., Iriani, Sigalingging, N., Kilamasse, D. D., & Nur'Afni, N. A. (2018). *Buku mulok kebudayaan Papua: Tradisi gerabah abar*. Balai Arkeologi Papua, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Tentang Penulis



Dzikry el Khudi merupakan penulis asal Jawa yang berdomisili di Papua. Sejak 2013, Dzikry telah menekuni tema-tema Papua dalam tulisannya. Sampai di 2023 sudah menulis 26 buku dan memiliki nama pena Dzikry el Han.

Buku berjudul *Para Penjaga Teluk Youtefa*, mendapatkan predikat sebagai Karya Sastra Indonesia Unggulan, BSNP tahun 2019. Hal ini berdasarkan Keputusan Badan Standar Nasional Pendidikan Nomor: 0307/SKEP/BSNP/V/2019 tentang Penetapan Karya Sastra Indonesia Unggulan untuk Pendidikan Dasar dan Menengah. Ia juga terpilih dalam Gerakan Literasi Nasional, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa tahun 2017, 2018, dan 2023.

Selain menulis, ia memiliki kegemaran memotret, terutama alam dan budaya Papua. Ia telah beberapa kali meraih juara lomba fotografi di tingkat nasional. Salah satunya, fotografer terpilih pada momen *World Human Rights Day 2022 Photography Exhibition* yang diselenggarakan oleh Pewarta Foto Indonesia bersama UNESCO dan Komnas HAM. Penulis dapat dihubungi melalui Instagram: @dzikry.el_khudi dan surel: dzikry.elkhudi@gmail.com.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tentang Ilustrator



N. Rousyan lahir di Yogyakarta dan tumbuh besar di Jayapura ini sangat senang menggambar sejak usia dini. Saat duduk di bangku Sekolah Menengah Pertama, gambar-gambarnya yang dominan tokoh animasi sering dibeli oleh teman-teman sekolahnya. Ia juga pernah juara lomba menggambar se-Kota Jayapura.

Pada 2023, ia lulus dari SMK Negeri 5 Seni dan Industri Kreatif Kota Jayapura. Ia berhasil menyelesaikan ilustrasi buku berjudul *Loli dari Tobati* pada ujian akhir sekolahnya. Buku tersebut diterbitkan oleh Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Ini merupakan karya ilustrasi pertama yang terbit di tingkat nasional dalam bentuk buku. *Ebe Hele si Gerabah* merupakan karyanya yang kedua.

Ia terus berupaya mengejar cita-citanya menjadi ilustrator dengan karya-karya yang lebih inspiratif dan menggugah. Suatu hari nanti, ia juga ingin mencicipi dunia animasi. Ia dapat dihubungi melalui Instagram: @spoonofsprinkles dan surel: rousyan.k@gmail.com.



Indeks

A

Arkeolog, 8, 18, 22
Arkeologi, 22, 27
Artefak, 22,24,25,26

D

Dusun sagu, 7

E

Ebe hele, vi, 1,18,27,28

F

Fragmen, 22

G

Gerabah, vi,1,4,9,12,14,22,23,
24,26,28

H

Hambu wale-wale, 9,13,14,18
Helay, 9,15
Hote, 10

K

Kayu sowang, 5,6
Kha ebe hele, 18,19,20,21
Khayou, 19

O

Ondoafi, 16,18,19,27

P

Prasejarah, 24

S

Situs, 22,23

Y

Yolu, 9,13,15,18
Yoniki, 13,16,17,18

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ebe Hele

si Gerabah

Ebe Hele adalah sebuah gerabah dari Kampung Abar, Papua. Ebe memiliki keinginan untuk bepergian. Sayangnya, sampai belasan tahun ia tak punya kesempatan pergi ke mana pun.

Apa itu gerabah? Apa saja fungsinya?
Berhasilkah Ebe meraih keinginannya?
Temukan jawabannya melalui kisah seru Ebe di buku
Ebe Hele si Gerabah.



BRIN Publishing
The Legacy of Knowledge

Diterbitkan oleh:
Penerbit BRIN, anggota Ikapi
Gedung B.J. Habibie Lt.8,
Jl. M.H. Thamrin No.8,
Kota Jakarta Pusat 10340
E-mail: penerbit@brin.go.id
Website: penerbit.brin.go.id

DOI: 10.55981/brin.958



ISBN: 978-623-8372-55-3



Buku ini tidak diperjualbelikan.