

PROFIL PENJUAL KULINER TRADISIONAL PAPUA DI PASAR PHARAA SENTANI KABUPATEN JAYAPURA

Alfrida V. P. Yamanop¹

alfrida16_uncen@yahoo.co.id

Yensawai E. Rumbiak¹

yensawai@yahoo.com

¹ Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Cenderawasih

Abstraksi:

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui demografi dan aktivitas ekonomi dari para penjual kuliner tradisional Papua di Pasar Pharaa Distrik Sentani Kota Kabupaten Jayapura. Lokasi penelitian dilakukan di Distrik Sentani Kota Kabupaten Jayapura. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif. Subyek penelitian sebagai partisipan dalam penelitian ini adalah penjual kuliner tradisional di pasar Pharaa Sentani. Pengambilan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dan studi pustaka. Data yang didapatkan akan dianalisis dengan menggunakan alat analisis deskriptif. Kesimpulan dari penelitian ini ada empat. Pertama, potensi kuliner tradisional khas Papua sangat besar untuk dikembangkan. Kedua, mayoritas penjual kuliner tradisional adalah perempuan Papua asli. Ketiga, kuliner khas Papua apabila tidak diperhatikan dan dikembangkan maka akan punah. Keempat, permasalahan di dalam pasar pada berbagai elemen masih ada baik secara horisontal maupun vertikal. Ada empat rekomendasi yang diberikan kepada pihak Pemerintah Daerah Kabupaten Jayapura yaitu: 1) Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu secara konsisten memperhatikan keberadaan kuliner tradisional khas Papua melalui kegiatan festival, los khusus di pasar untuk menjual kuliner khas Papua dan kegiatan lainnya. 2) Pemerintah Kabupaten Jayapura melakukan sosialisasi tentang manfaat dari mengonsumsi kuliner tradisional khas Papua baik dari segi kesehatan, ekonomi dan menjaga kearifan lokal agar tetap lestari 3) Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu membantu penjual tradisional dari sisi modal, motivasi dan pendampingan dalam pengembangan usaha 4) Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu memperhatikan kondisi sosial dan keteraturan di dalam Pasar Pharaa.

Kata Kunci : Penjual, Kuliner, dan Papua.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Kabupaten Jayapura memiliki 19 distrik dengan kekayaan alam dan budaya yang khas pada setiap wilayahnya. Dengan potensi pariwisata yang cukup menjanjikan ini maka patut untuk dikelola dengan baik dan perlu mendapat perhatian penting dari pemerintah daerah. Berdasarkan data statistik dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Jayapura tahun 2015, jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Jayapura meningkat setiap tahun dan ini menjadi indikator yang baik bagi pengembangan pariwisata daerah. Salah satu aset pariwisata yang juga patut menjadi perhatian pemerintah daerah adalah kuliner tradisional.

Kuliner sebagai salah satu dari lima belas subsektor di dalam ekonomi kreatif, merupakan kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen (Lazuardi dan Triady, 2015: vii). Oleh karena itu maka kuliner menjadi fokus pemerintah melalui program dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang telah menyusun Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. Ini karena kuliner tidak hanya memberikan dampak positif pada bidang ekonomi saja tetapi berdampak pula pada aspek-aspek non ekonomi, kehidupan masyarakat lokal, bangsa dan negara.

Berdasarkan hasil penelitian tahun 2016, kuliner tradisional Papua di wilayah Kabupaten Jayapura berpotensi menjadi aset pariwisata yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat apabila dikelola dengan baik. Salah satu rekomendasi yang dikemukakan adalah meningkatkan sumber daya manusia melalui pelatihan dan bantuan modal usaha serta pendampingan bagi pelaku usaha kuliner tradisional di Kabupaten Jayapura (Alfrida Yamanop, 2016). Kuliner tradisional Papua yang dimaksudkan adalah hasil olahan makanan khas Papua khususnya dari Kabupaten Jayapura. Untuk itu perlu diketahui gambaran umum pelaku usaha kuliner tradisional khas Papua yang berada di Kabupaten Jayapura. Salah

satu tempat di mana dapat ditemui kuliner tradisional adalah di pasar. Kabupaten Jayapura memiliki salah satu pasar sentral yaitu Pasar Pharaa yang berada di Distrik Sentani.

Penelitian ini menjadi penting dilakukan agar dapat diketahui gambaran umum dari penjual kuliner tradisional dan potensi ekonomi usaha kuliner tradisional khas Papua. Selanjutnya akan disusun strategi pengembangan usaha kecil yang tepat. Hal ini juga sesuai dengan program Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang termuat dalam rencana pengembangan kuliner nasional 2015-2019 tentang peranan kuliner dalam berbagai aspek kehidupan bangsa. Demikian juga halnya dengan visi dan misi Universitas Cenderawasih yang fokus pada pengembangan sosial budaya masyarakat dan pengelolaan sumber daya alam di Papua. Maka hasil penelitian ini nantinya diharapkan menjadi masukan yang baik bagi pemerintah pusat dan daerah di Papua khususnya di Kabupaten Jayapura untuk mendukung perekonomian masyarakat lokal. Penelitian dilakukan di pasar tradisional Pharaa untuk mendapatkan gambaran umum tentang penjual kuliner tradisional khas Papua di Kabupaten Jayapura.

B. Perumusan Masalah

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. **Akademis**, Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi tentang kajian kearifan lokal khususnya kuliner tradisional di kabupaten Jayapura.
- b. **Praktis**, Penelitian ini memberikan informasi dan rekomendasi tentang apa yang harus dilakukan oleh pemerintah daerah Kabupaten Jayapura untuk meningkatkan potensi kuliner tradisional di Kabupaten Jayapura.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memahami demografi serta aktivitas ekonomi dari para penjual kuliner tradisional Papua di Pasar Pharaa Sentani Kabupaten Jayapura.

LANDASAN TEORI

A. Kajian Teori

Sesuai dengan tujuan penelitian kualitatif ini yaitu eksplorasi dan pemahaman tentang subyek yang akan diteliti maka pada bagian tinjauan pustaka ini akan dibahas teori dan kajian literatur yang dianggap relevan.

1. Pemasaran

Pasar adalah tempat bertemunya pembeli dan penjual. Definisi tersebut adalah definisi umum dalam bidang ekonomi. Sedangkan dalam bidang pemasaran, pasar didefinisikan sebagai kumpulan semua pembeli aktual dan potensial dari suatu produk atau jasa (Kotler dan Armstrong, 2008: 9). Pada zaman modern ini pasar terbagi menjadi dua bentuk pasar yaitu pasar tradisional dan pasar modern. Sedangkan pemasaran merupakan sebuah kegiatan penting di dalam pasar. Pemasaran merupakan proses di mana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan dengan tujuan untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalannya (Kotler dan Armstrong, 2008: 6). Pemasaran berkaitan dengan kegiatan memenuhi kebutuhan, keinginan dan permintaan pelanggan. Untuk itu pemasar harus menggunakan strategi untuk mendapatkan pelanggan dan mempertahankan pelanggan.

Strategi pemasaran perlu diperhatikan oleh pemasar, Penjual atau pelaku usaha yaitu Bauran Pemasaran. Bauran Pemasaran adalah kumpulan alat pemasaran taktis terkendali yang dipadukan perusahaan untuk menghasilkan respon yang diinginkannya di pasar sasaran. Ada empat aspek dalam bauran pemasaran yaitu; 1) Produk, merupakan kombinasi antara barang dan jasa yang ditawarkan kepada pasar sasaran 2) Harga, merupakan sejumlah uang yang harus dibayarkan oleh pelanggan untuk memperoleh produk 3) Tempat, merupakan kegiatan perusahaan untuk menempatkan produk agar mudah didapatkan oleh pelanggan dan 4) Promosi, merupakan kegiatan informasi produk kepada konsumen agar diketahui dan dibeli.

2. Kuliner

Istilah kuliner masih merupakan sesuatu yang baru di Indonesia. Kuliner menjadi populer sejak tahun 2005 sejak ada program acara wisata kuliner di berbagai media televisi. Kuliner berkaitan erat dengan proses dalam

menyiapkan makanan atau memasak yang merupakan kegiatan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Beberapa antropolog mempercayai bahwa kegiatan memasak sudah ada sejak 250 ribu tahun lalu pada saat tungku pertama kali ditemukan. Secara bahasa, kuliner diserap dari bahasa Inggris, *Culinary* yang memiliki arti sebagai sesuatu yang digunakan dalam memasak atau berkaitan dengan memasak (Lazuardi dan Triady, 2015: 4). Kuliner berkaitan dengan makanan yang merupakan kebutuhan utama manusia dan dalam perkembangannya tidak hanya menjadi kebutuhan primer saja tetapi berkembang menjadi kebutuhan untuk gaya hidup.

Indonesia menempatkan kuliner sebagai bagian dari kegiatan ekonomi kreatif. Ini penting karena Indonesia terdiri dari berbagai suku dan etnis dengan aneka kuliner yang unik. Berdasarkan catatan ada sekitar 300 etnis di Indonesia yang memiliki kuliner yang khas namun hanya 10 % saja yang baru digarap. Ada empat hal yang termuat dalam definisi kegiatan kuliner sebagai kegiatan ekonomi kreatif yaitu kreativitas, estetika, tradisi dan kearifan lokal (Lazuardi dan Triady, 2015: 6).

1. **Kreativitas.** Kreativitas yang dimaksud adalah aspek ide baru yang dapat memberikan nilai tambah pada sebuah makanan dan minuman. Kreativitas ini dapat tertuang melalui kreasi resep, kreasi cara pengolahan, dan kreasi cara penyajian. Proses kreativitas tidak harus selalu menghasilkan sesuatu yang 100% baru, namun bisa berupa pengembangan dari sesuatu yang sudah ada sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan lebih menarik di pasar.
2. **Estetika.** Estetika yang dimaksud adalah aspek tampilan dari sebuah makanan dan minuman yang ditata dengan memperhatikan unsur keindahan sehingga menjadikan produk kuliner tersebut memiliki nilai lebih dan mampu menggugah selera konsumen untuk menikmatinya. Contohnya adalah menyajikan masakan tradisional khas suatu daerah menjadi lebih modern.
3. **Tradisi.** Tradisi yang dimaksud adalah sesuatu yang telah dilakukan sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat yang berkaitan dengan kebiasaan dalam mengolah dan mengonsumsi makanan dan minuman. Hal yang paling mendasar dari tradisi adalah adanya informasi yang diteruskan dari generasi ke generasi baik tertulis maupun lisan, karena tanpa adanya proses ini, suatu tradisi dapat punah. Unsur tradisi ini sangat penting dalam menjaga warisan budaya kuliner Indonesia.
4. **Kearifan Lokal.** Kearifan lokal yang dimaksud adalah identitas suatu daerah berupa kebenaran yang telah tertanam dalam suatu daerah. Secara konseptual, kearifan lokal dan keunggulan lokal merupakan kebijaksanaan manusia yang bersandar pada filosofi nilai-nilai, etika, cara-cara, dan perilaku yang melembaga secara tradisional. Berkaitan dengan kuliner, kearifan lokal akan membentuk karakter kuliner suatu daerah yang harus mampu diangkat dan dikenalkan kepada masyarakat luas.

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Lokasi penelitian dilakukan di pasar Pharaa Distrik Sentani Kota Kabupaten Jayapura. Berdasarkan kajian kualitatif maka data didapatkan melalui observasi, wawancara dan kajian pustaka. Adapun data-data yang ingin didapatkan adalah berkaitan dengan demografi, jenis-jenis kuliner tradisional Papua yang dijual serta situasi dan kondisi Penjual Kuliner Tradisional Papua khususnya di Pasar Pharaa Kabupaten Jayapura. Obyek penelitian dari penelitian ini adalah kegiatan pemasaran kuliner tradisional Papua. Obyek penelitian ini dipilih karena pada saat sekarang ini kuliner tradisional menjadi bagian penting dari kegiatan pariwisata secara global dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan daerah. Subyek penelitian adalah sejumlah penjual kuliner tradisional Papua di Pasar Pharaa Sentani. Data yang didapatkan dianalisis menggunakan alat analisis deskriptif.

B. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer adalah data yang didapatkan langsung dari sumber pertama. Pengambilan data primer menggunakan cara observasi dan wawancara. Observasi dilakukan di pasar Pharaa dan wawancara dilakukan kepada para penjual kuliner tradisional di pasar Pharaa.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang sudah ada. Pengambilan data sekunder menggunakan cara kajian literatur dan melalui media internet. Pengambilan data sekunder pada penelitian ini diambil dari data BPS Kabupaten Jayapura tahun 2015 dan sumber berita dari media *online*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dan kajian pustaka didapatkan sejumlah data untuk pembahasan hasil yang dapat menjawab dan menganalisis tujuan penelitian.

A. Pasar Pharaa Kabupaten Jayapura

Pasar Pharaa merupakan salah satu pasar sentral yang ada di Kabupaten Jayapura. Peletakan batu pertama pembangunan pasar ini merupakan yang kedua dilakukan Presiden di Papua setelah sebelumnya dilakukan di Pasar Pharaa, Sentani, Kabupaten Jayapura pada Sabtu, 27 Desember 2014 (<http://www.beritasatu.com>). Pasar Pharaa diresmikan oleh presiden pada tahun 2018.

Pada saat ini ada dua bagian pasar yaitu pasar yang sudah jadi dan bekas pasar lama. Dua bagian pasar ini ditempati oleh semua pedagang baik Papua dan non Papua. Berbagai jenis produk rumah tangga dan kebutuhan masyarakat tersedia lengkap di pasar ini. Gambar yang menunjukkan keadaan pasar pharaa dapat dilihat pada gambar 1.1 dan 1.2.

B. Jenis-Jenis Kuliner Yang Tersedia

Pada Pasar Pharaa dapat ditemui aneka kuliner modern, tradisional khas berbagai daerah di Indonesia dan khas Papua atau bisa dikatakan yang terbuat dari bahan-bahan lokal. Di dalam pasar dijumpai kue-kue yang dijual oleh pedagang Non Papua yaitu telur rebus, gogos, kue jalan kotek, kue pukis dan roti maros. Sedangkan kuliner khas Papua yang dijual oleh pedagang asli Papua yang pada umumnya berjenis kelamin perempuan yaitu papeda bungkus, ikan gabus goreng, ikan lohan goreng, ikan cakalang dan ekor kuning asap, ulat sagu asap, keladi tumbuk, gedi bungkus, sagu bakar, papeda kacang dan lainnya. Mereka juga menjual sagu, sayur, bumbu masak, buah-buahan, minyak, kelapa, daun tembakau, minyak kelapa, tebu ikan, madu asli Wamena, daun gatal dan kerajinan tangan.

C. Penjual Kuliner Tradisional Khas Papua

Peneliti menemui tiga informan yang merupakan perempuan Papua asli penjual kuliner tradisional Papua. Tiga perempuan Papua penjual kuliner khas Papua tersebut yaitu ibu Agustina Marasian, ibu Dorte Merabano berasal dari Distrik Kemtuk Kabupaten Jayapura dan ibu Margaret Wally berasal dari Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

Ibu Agustina Marasian berasal dari Distrik Kemtuk Kabupaten Jayapura. Beliau menjelaskan bahwa ia berjualan sayur mayur, bumbu masak dan buah seperti daun gedi, jantung pisang dan bunga pepaya serta pisang. Makanan yang dijualnya yaitu keripik pisang yang digorengnya sendiri dan dikemas dalam kantong plastik. Sedangkan untuk makanan tradisional seperti gedi bungkus sudah jarang dibuat karena bahan baku yang semakin mahal. Memang gedi murah tetapi sagu dan kelapa juga harganya mahal. Faktor lainnya adalah modal sendiri yang tidak cukup dan karena kelelahan akibat memarut kelapa sendiri (faktor umur juga). Kata mama Agustina lebih bagus menggunakan kelapa yang diparut sendiri karena tidak berbau dan hasilnya bisa tahan lebih lama. Biasanya dibuat 20 bungkus dengan harga satuan Rp.10.000,00 dan selalu habis sehingga ia mendapatkan uang hasil penjualan sebesar Rp. 200.000,00. Hanya anak bungsunya saja yang bisa membuat gedi bungkus sama seperti dirinya. Ia juga membuat keladi tumbuk dan beberapa kue khas lainnya.

Ibu Dorte Merabano berasal dari Distrik Kemtuk Kabupaten Jayapura. Jenis barang yang dijual sama dengan penjual kebanyakan yang berjualan di los pasar yang umumnya ditempati oleh penjual yang berasal dari wilayah Genyem yaitu sayur, buah-buahan, bumbu masak dan makanan khas Papua. Makanan khas yang biasa dijual adalah gedi bungkus, papeda kacang tanah, keladi tumbuk, roti dan donat. Pada saat peneliti melakukan wawancara, kuliner yang ada adalah papeda kacang tanah yang dijual dengan harga 5000 per bungkus. Mama Dorte mengatakan bahwa mereka tidak mendapat bantuan modal dari manapun dan menggunakan modal sendiri. Hal inilah yang menyebabkan usaha yang dijalankan tidak berkembang dengan baik. ia mengharapkan bantuan modal dari Pemda kepada pedagang Asli Papua khususnya janda-janda. Salah satu masalah yang dikemukakan adalah tentang jumlah meja jualan yang ditetapkan oleh mandor yaitu harus satu meja saja. Padahal mereka harus membayar restribusi setiap hari sebesar Rp.2000 dan belum tentu jualan mereka berupa sayur, buah dan sagu terjual habis. Mereka membutuhkan dua meja untuk menjual makanan/kuliner khas papua yang punya peminat cukup banyak juga agar bisa menutupi pengeluaran. Ia juga

mengharapkan ada kontrol dari pemerintah daerah agar mengontrol ketertiba dan keamanan pasar dengan baik agar tidak terjadi konflik antarpedagang berdasarkan daerah (horisontal) dan masalah dengan mandor pasar/petugas pemerintah yang menangani pasar (vertikal).

Ibu Margaret Wally berasal dari Distrik Sentani Kabupaten Jayapura. Ibu Margaret Wally berjualan papeda bungkus sejak lama yaitu selama 30 tahun. Dari hasil berjualan tersebut telah menghasilkan dua buah rumah. Modal yang digunakan merupakan modal sendiri. Hasil penjualan biasanya ia tabung di bank Papua. Ia malah tidak terlalu mengharapkan bantuan modal dari pemerintah. Harga jual papeda bungkus ber beda sesuai dengan jenis ikannya. Untuk ikan gabus harganya Rp. 30.000/porsi (6 bungkus papeda dan ikan dua ekor). Sedangkan ikan lohan atau lainnya dijual dengan harga Rp. 25.000/porsi (6 bungkus papeda dan ikan dua ekor). Selain berjualan papeda bungkus, ibu Margaret juga menjual ulat sagu asap dan sayur pakis masak (satu paket). Pada los pasar tersebut terdapat tiga penjual lainnya yang menjual papeda bungkus. Los pasar yang ditempati ibu Margaret dan pedagang lainnya dikhususkan untuk menjual sagu, ikan asap, ikan danau goreng, papeda bungkus dan makanan khas lainnya. Ibu Margaret mengemukakan bahwa kondisi pasar dan fasilitas yang ada dirasa sudah cukup baik. tetapi diharapkan ada peningkatan yang lebih baik lagi kedepannya.

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pemaparan pembahasan maka dapat diambil beberapa kesimpulan. **Pertama**, potensi kuliner tradisional khas Papua sangat besar untuk dikembangkan. **Kedua**, mayoritas penjual kuliner tradisional adalah perempuan Papua asli. **Ketiga**, kuliner khas Papua apabila tidak diperhatikan dan dikembangkan maka akan punah. **Keempat**, permasalahan di dalam pasar pada berbagai elemen masih ada baik secara horisontal maupun vertikal.

B. Rekomendasi

Ada empat rekomendasi yang diberikan kepada pihak pemerintah daerah Kabupaten Jayapura.

1. Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu secara konsisten memperhatikan keberadaan kuliner tradisional khas Papua melalui kegiatan festival, los khusus di pasar untuk menjual kuliner khas Papua dan kegiatan lainnya.
2. Pemerintah Kabupaten Jayapura melakukan sosialisasi tentang manfaat dari mengonsumsi kuliner tradisional khas Papua baik dari segi kesehatan, ekonomi dan menjaga kearifan lokal agar tetap lestari.
3. Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu membantu penjual tradisional dari sisi modal, motivasi dan pendampingan dalam pengembangan usaha.
4. Pemerintah Kabupaten Jayapura perlu memperhatikan kondisi sosial dan keteraturan di dalam Pasar Pharaa.

C. Keterbatasan dan Saran

Penelitian ini tidak lepas dari keterbatasan untuk itu akan dikemukakan keterbatasan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

a. Keterbatasan.

Penelitian ini tidak lepas dari keterbatasan yaitu belum secara maksimal menggambarkan profil penjual kuliner tradisional di Pasar Pharaa secara detail. Untuk itu maka penelitian selanjutnya dapat membuat strategi penelitian yang baik dan tepat.

b. Saran.

Saran yang dapat diberikan bagi peneliti yang ingin meneliti hal sama pada masa yang akan datang adalah sebagai berikut.

1. Penelitian selanjutnya dapat menggunakan metode wawancara yang terstruktur dan mendalam, Diskusi Fokus Grup dan angket.
2. Penelitian selanjutnya dapat meneliti tentang identifikasi kuliner tradisional Papua di pasar Pharaa Sentani berdasarkan daerah di wilayah Pemerintahan Kabupaten Jayapura dan juga tentang pengelolaan keuangan penjual kuliner tradisional di Pasar Pharaa Kabupaten Jayapura.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Altman, Edward I. 1968. *Financial Ratios, Discriminant Analysis and The Prediction of Corporate Bankruptcy*. *The Journal of Finance*. Vol. XXIII, September, 589-609
- [2]. Alfrida V.P. Yamanop (2016), *Kuliner Tradisional Sebagai Aset Pariwisata Di Kabupaten Jayapura*, *Jurnal Kajian Ekonomi dan Studi Pembangunan FEB Uncen*, Vol. III, No. 2, Agustus 2016.
- [3]. Badan Pusat Statistik (2015), *Kabupaten Jayapura Dalam Angka 2015*, BPS Kabupaten Jayapura, Jayapura.
- [4]. Kotler dan Armstrong (2008), *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Ed.12, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- [5]. Lazuardi dan Triay (2015), *Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*, Cet. 1, PT. Republik Solusi, Jakarta.
- [6]. <http://www.beritasatu.com>

