

INVENTARISASI DAN IDENTIFIKASI TUMBUHAN PANGAN DI KECAMATAN SABU BARAT KABUPATEN SABU RAIJUA

Mibels Novarisat Jon Heke ^{1*}
Mellissa E. S. Ledo ²
Aprilliana Ballo ³

^{1,2,3}.Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang
Email: mibelsjonheke@gmail.com^{1*}

ABSTRACT: East Nusa Tenggara (NTT) is one of Indonesia's provinces rich in natural resources and plant biodiversity. The inventory of food plants involves identifying, recording, and mapping plant species used as food sources. In this context, identification refers to the process of determining plant species. West Sabu District in Sabu Raijua Regency is home to various plant species traditionally used by local communities to meet their daily food needs. Observations indicate that residents still rely heavily on traditional knowledge to utilize food plants found in their surroundings—such as in home gardens, yards, and rice fields. However, this knowledge is largely oral, raising concerns about its potential loss over time. This study, conducted from April to June in the villages of Depe, Raenalulu, Ledeana, and Raedeva (West Sabu District), employed a descriptive qualitative method. Findings revealed 29 plant species across 21 families, with Poaceae and Fabaceae being the most commonly used. The most frequently utilized plant organ was the fruit (from 16 species), while shoots were the least utilized (only 1 species). The methods of food preparation included mashing (5.17%), cooking (10.35%), and direct consumption (14.48%).

Kata Kunci: inventarisasi, identifikasi, tumbuhan pangan.

PENDAHULUAN

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan sumber daya alam dan keanekaragaman jenis tumbuhan adalah Nusa Tenggara Timur (NTT). Bentuk pemanfaatan tumbuhan untuk kehidupan sehari-hari baik sebagai pangan, bahan sandang, perumahan (bahan bangunan), bahan obat tradisional, rempah-rempah dan kosmetik, serta perlengkapan sebagai kegiatan upacara tradisional memiliki corak yang berbeda-beda antara suatu tempat dengan tempat lainnya (Anggraini dkk, 2020). Menurut Septiya (2021) menjelaskan bahwa, untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti sandang, pangan, upacara adat, kesenian, bangunan, bahan tenun, pewarna alam, dan bahan obat-obatan masyarakat

Indonesia sudah lama memanfaatkan tumbuhan yang tumbuh disekitarnya sebagai bahan baku.

Tumbuhan pangan seperti jagung, gandum, dan beras telah menjadi bagian penting dari budaya dan kehidupan manusia selama ribuan tahun. Menurut Cita & Hasibuan (2019) mengingat pangan merupakan kebutuhan penting bagi kelangsungan hidup manusia, maka diperlukan dukungan terhadap ketersediaan pangan agar dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Nutrisi penting untuk pertumbuhan dan perkembangan manusia, termasuk protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral, terdapat pada tanaman pangan. Keberagaman tumbuhan pangan juga

memungkinkan masyarakat untuk mendapatkan variasi nutrisi yang penting untuk kesehatan yang optimal. Rahasia mencapai kemandirian pangan seharusnya terletak pada keahlian lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam di daerah tersebut (Ifandi dkk, 2021). Tumbuhan pangan merupakan sumber utama makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia karena merupakan satu-satunya jenis tumbuhan yang dapat menghasilkan protein dan karbohidrat (Minarni & Warman, 2017).

Inventarisasi tumbuhan pangan adalah proses identifikasi, pencatatan, dan pemetaan berbagai jenis tumbuhan yang digunakan sebagai sumber makanan. Identifikasi merupakan proses penentuan identitas suatu tumbuhan (Aulia dkk, 2023). Proses identifikasi melibatkan mencari tahu nama tanaman yang sebenarnya dan tempatnya dalam skema klasifikasi. Untuk mempermudah pengelompokan makhluk hidup, klasifikasi adalah susunan tingkatan taksonomi. Morfologi atau ciri-ciri tumbuhan diamati untuk melakukan identifikasi dan klasifikasi tersebut.

Biodiversitas khususnya tumbuhan di Kabupaten Sabu Raijua relatif tinggi, dikarenakan pembangunan dan penggunaan lahan untuk industri belum banyak sehingga alam masih terjaga. Salah satu kecamatan di Kabupaten Sabu Raijua, Kecamatan Sabu Barat, merupakan rumah bagi beragam tanaman yang dimanfaatkan warga setempat dalam kesehariannya. Pengamatan menunjukkan bahwa masyarakat terus memanfaatkan pengetahuan tradisional untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Salah satunya dengan memanfaatkan tanaman pangan yang terdapat di sekitar mereka, seperti kebun, pekarangan rumah, dan sawah.

Namun pengetahuan masyarakat hanya sebatas lisan dan tidak dapat menutup kemungkinan bahwa pengetahuan itu akan hilang. Secara umum, sebagian warga Kecamatan Sabu Barat masih belum mengetahui kegunaan, manfaat, dan khasiat tanaman asli. Sejauh ini belum ada penelitian inventarisasi dan identifikasi terkait pemanfaatan tumbuhan pangan masyarakat di kecamatan Sabu Barat

METODE

Penelitian kualitatif deskriptif adalah metodologi penelitian yang digunakan di sini. Berdasarkan karakteristik dari pendekatan kualitatif, penelitian ini menggunakan teknik pemilihan responden secara *purposive sampling* dengan kriteria penduduk asli yang memiliki pengetahuan tentang pemanfaatan pangan tradisional. Salah satu upaya untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai data yang diperlukan untuk penelitian deskriptif adalah dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Oleh karena peneliti ingin memberikan gambaran yang jelas dan rinci guna mengumpulkan data yang komprehensif mengenai pemanfaatan tumbuhan pangan di Kecamatan Sabu Barat, maka diperlukan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk dapat menjelaskan dengan jelas kegunaan makanan tradisional, uraian ini sangat penting.



Gambar 1: Lokasi pengambilan sampel

HASIL
Jenis Tanaman Yang Dimanfaatkan Warga Kecamatan Sabu Barat Sebagai Tanaman Pangan

Tumbuhan pangan yang ditemukan di lokasi penelitian Desa Depe, Raenalulu, Ledea, Raedewa terdapat 29 jenis tumbuhan yang di manfaatkan pangan tradisional.

Tabel 1. Jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh warga di Kecamatan Sabu Barat Kabupaten Sabu Raijua

No	Nama Tumbuhan	Family	Nama Ilmiah	Nama Daerah
1	Sorghum	<i>Poaceae</i>	<i>Sorghum Sp</i>	Terae
2	Jagung	<i>Poaceae</i>	<i>Zea mays</i>	Tej'awa
3	Sereh	<i>Poaceae</i>	<i>Cymbopogon nardus</i>	Here
4	Kacang Hijau	<i>Fabaceae</i>	<i>Vigna radiata</i>	Keb'ui Iki
5	Asam	<i>Fabaceae</i>	<i>Tamarindus indica</i>	Helag'i
6	Kacang Tanah	<i>Fabaceae</i>	<i>Arachis hypogaea</i>	Menila
7	Lengkuas	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Alpinia galanga</i>	Lakua
8	Kunyit	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Curcuma domestica</i>	Kewunyi
9	Bawang putih	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Allium sativum</i>	Wolahuna Pudi
10	Bawang merah	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Allium cepa</i>	Wolahuna Mea
11	Lontar	<i>Palmaceae</i>	<i>Borassus flabellifer</i>	Due
12	Pisang	<i>Musaceae</i>	<i>Musa paradisiaca</i>	Mu'u
13	Salam	<i>Myrtaceae</i>	<i>Syzygium polyanthum</i>	Pudu
14	Pandan	<i>Pandanaceae</i>	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Lata
15	Kelor	<i>Moringaceae</i>	<i>Moringa oleifera</i>	Aj'u Wona
16	Kersen	<i>Muntingiaceae</i>	<i>Muntingia calabura</i>	Kehe
17	Sirsak	<i>Annonaceae</i>	<i>Annona muricata</i>	Ae Nona
18	Padi	<i>Gramineae</i>	<i>Oriza sativa</i>	Are
19	Sirih	<i>Piperaceae</i>	<i>Piper betle</i>	Kenana

20	Kusambi	<i>Sapindaceae</i>	<i>Schleichera oleosa</i>	Kehabe
21	Jambu Biji	<i>Myrtaceae</i>	<i>Psidium guajava</i>	Kojawa
22	Kelapa	<i>Palmae</i>	<i>Cocos nucifera L</i>	Nyiu
23	Kedondong Hutan	<i>Anacardiaceae</i>	<i>Spondias pinnata</i>	Kehhi
24	Delima	<i>Punicaceae</i>	<i>Punica granatum</i>	Delima
25	Bambu peting	<i>Poaceae</i>	<i>Gigantochloa levis</i>	Babu
26	Bidara	<i>Rhamnaceae</i>	<i>Ziziphus mauritiana</i>	Ko
27	Pinang	<i>Arecaceae</i>	<i>Areca catechu</i>	Kella
28	Mangga	<i>Anacardiaceae</i>	<i>Mangifera indica</i>	Pau
29	Daun Bulan	<i>Nyctaginaceae</i>	<i>Pisonia Grandis Sp</i>	Hae

Bagian Organ Tanaman Pangan Dimanfaatkan Warga Kecamatan Sabu Barat

warga Desa Depe, Ledean, Raenalulu, dan Raedeva untuk makanan tradisional.

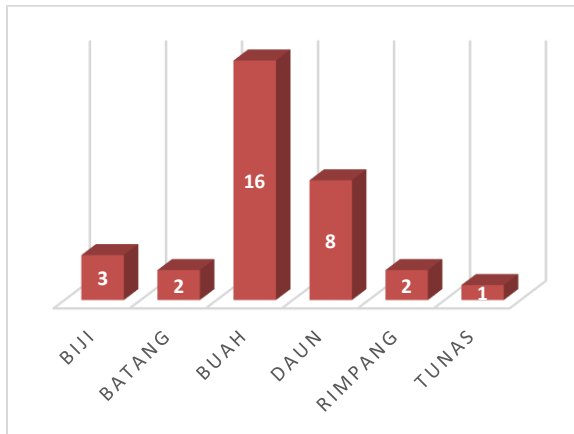
Tabel di bawah ini mencantumkan bagian organ tumbuhan yang dimanfaatkan

Tabel 2. Bagian Organ Tanaman Pangan Dimanfaatkan Warga Kecamatan Sabu Barat

No	Nama Tumbuhan	Bagian Organ yang digunakan	Pemanfaatan dan proses pengolahan
1	Sorghum	Biji	Biji sorgum dapat dijual maupun dimasak mejadi makanan.
2	Jagung	Biji	Biji jagung di masak untuk dimakan
3	Sereh	Batang	Batang sereh dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak
4	Kacang Hijau	Biji	Biji kacang hijau di masak untuk dijadikan makanan
5	Asam	Buah	Biji asam yang sudah kering bisa dijadikan sebagai bumbu masak
6	Kacang Tanah	Buah	Kacang tanah bisa langsung dimakan tanpa pengolaham
7	Lengkuas	Rimpang	Rimpang lengkuas dijadikan sebagai bumbu masak
8	Kunyit	Rimpang	Rimpang kunyit dijadikan sebagai bumbu masak
9	Bawang Putih	Buah	Bawang putih dijadikan sebagai bumbu masak

10	Bawang Merah	Buah	Bawang merah dijadikan sebagai bumbu masak
11	Lontar	Buah	Buah lontar yang masih muda dibelah dan langsung dimakan
12	Pisang	Batang dan buah	Batang pisang yang masih muda bisa diolah sebagai sayur dan buah pisang yang sudah matang bisa langsung dimakan
13	Salam	Daun	Daun salam dijadikan sebagai bumbu masak
14	Pandan	Daun	Daun salam dijadikan sebagai bumbu masak
15	Kelor	Daun	Daun kelor dimasak untuk dijadikan makanan
16	Kersen	Buah	Buah kersen langsung dikonsumsi
17	Sirsak	Buah	Buah sirsak langsung dikonsumsi
18	Padi	Buah	Padi dapat dijual dan dimasak untuk dijadikan nasi
19	Sirih	Daun dan buah	Buah sirih langsung dimakan dan dicapur dengan pinang dan kapur
20	Kusambi	daun dan buah	Daun mudah dimasak dan dimakan sedangkan buah kesambing dapat dikonsumsi langsung
21	Jambu Biji	Buah	Buah jambu biji dikonsumsi langsung
22	Kelapa	Buah	Buahnya dapat dinikmati dalam bentuk minuman yang menyegarkan
23	Kedondong Hutan	Daun	Daun yang masih mudah dapat dimasak dan dimakan
24	Delima	Buah	Buah delima dapat dinikmati dalam bentuk minuman jus
25	Bambu	Tunas bamboo	Tunas bambu yang masih muda dimasak dan dimakan
26	Bidara	Buah	Buah bidara dapat dikonsumsi secara langsung
27	Pinang	Buah	Buah pinang dikonsumsi dengan sirih dan kapur

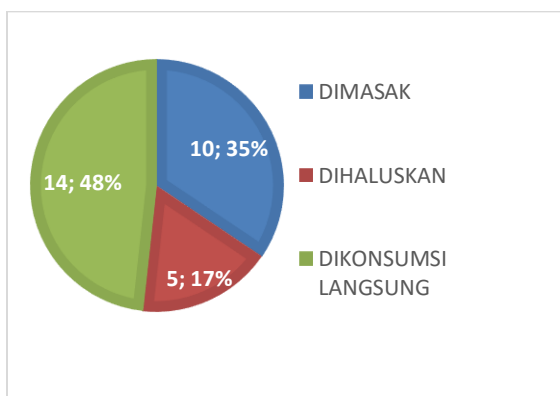
28	Mangga	Buah	Buahnya dapat dinikmati secara langsung
29	Daun Bulan	Daun	Daun bulan yang masih muda dimasak dan di makan



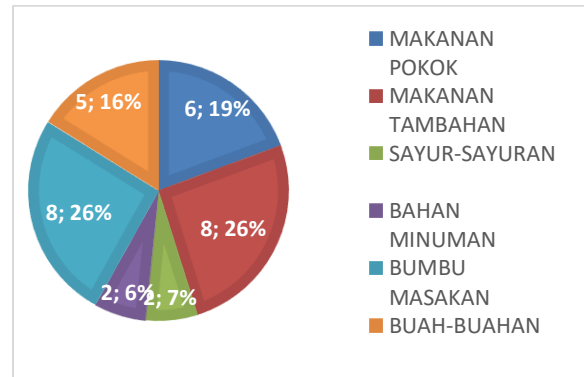
Gambar 1. Organ Tumbuhan Yang Dimanfaatkan.

Cara Pengelolaan Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Desa Depe, Raenalulu, Ledeana, Raedewa

Hasil penelitian yang dilakukan di Kecamatan Sabu Barat terkait cara pengolahan terdapat beberapa cara. Cara pengolahannya masing-masing dapat disajikan pada Gambar berikut ini.



Gambar 2. Cara Pengolahan Pangan Tradisional



Gambar 3. Kategori Pemanfaatan Tumbuhan Pangan

PEMBAHASAN

Berdasarkan informasi yang dihimpun mengenai tumbuhan tersebut, terdapat 21 famili tumbuhan dan 29 jenis tumbuhan berbeda yang dimanfaatkan warga Kecamatan Sabu Barat sebagai sumber pangan. Famili Poaceae memiliki empat spesies, sedangkan Famili Fabaceae memiliki tiga spesies. Jika dibandingkan dengan penelitian yang telah dilakukan. Jenis-jenis tumbuhan dapat dilihat pada tabel 1.

Pada tabel 2 terlihat bahwa organ tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pangan tradisional berbeda-beda tergantung dari jenis tumbuhan. Bagian organ tumbuhan yang sering digunakan antara lain daun, buah, batang, rimpang dan tunas. Secara keseluruhan dari jenis tumbuhan yang sudah teridentifikasi, buah merupakan organ yang paling sering digunakan yakni sebanyak 16 jenis.

Dari Gambar 1 diatas menunjukkan bahwa masyarakat

Kecamatan Sabu Barat menggunakan sebagian besar bagian organ buah sebanyak 16, dan bagian paling sedikit yaitu tunas 1 spesies. Tumbuhan ini dimanfaatkan sebagai makanan pokok, sayuran, bumbu masakan, dan bahan minuman oleh warga Kecamatan Sabu Barat.

Padi yang ditanam di sawah merupakan makanan utama yang dikonsumsi warga Desa Depe, Ledean, Raedeva, dan Raenalulu. Tanaman pangan yang digunakan sebagian besar merupakan makanan pendamping seperti sayur-sayuran dan buah-buahan serta bahan minuman. Batang Pisang (*Musa paradisiaca*), Kedondong Hutan (*Spondias pinnata*), daun Bulan (*Pisonia Grandis Sp*), dan Bambu Peting (*Gigantochloa levis*) termasuk tanaman pangan yang dijadikan sayuran di Kecamatan Sabu Barat. Daun, batang, dan pucuk muda biasanya merupakan bagian tanaman yang dimanfaatkan sebagai sayuran; ini kemudian dimasak untuk menghasilkan sayuran matang. Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan diantaranya Sereh (*Cymbopogon nardus*), Asam (*Tamarindus indica*), Lengkuas (*Alpinia galanga*), Kunyit (*Curcuma domestica*), Bawang Putih (*Allium sativum*), Bawang merah (*Allium cepa*), Salam (*Syzygium polyanthum*), Pandan (*Pandanus amaryllifolius*), sedangkan sebagai bahan minuman yaitu Delima (*Punica granatum*) dan Kelapa (*Cocos nucifera L*). Pemanfaatan tumbuhan.

Makanan merupakan kebutuhan masyarakat dalam aspek sosial dan budaya. Oleh karena itu, setiap penyajian dalam masakan dan perilaku dalam memakan makanan tersebut merupakan aspek yang terkait dengan kebiasaan masyarakat, serta bentuk

ekspresi budaya dan identitas. Berdasarkan hasil penelitian cara pengolahan tumbuhan yang dijadikan makanan yaitu dikonsumsi langsung sebanyak 14,48 %, dimasak 10,35 %, dihaluskan 5,17 %. Pengolahan tumbuhan sumber pangan yang sederhana seperti dengan memasak, dihaluskan dan dikonsumsi langsung (tanpa diolah) yang berkaitan dengan pengetahuan masyarakat yang pada umumnya diperoleh secara turun-temurun yang berdasarkan kebiasaan serta pada pengalaman mereka dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat Kecamatan Sabu Barat juga mengatakan bahwa akan mewariskan kepada anak-anak mereka tentang pengetahuan cara mengolah tumbuhan pangan. Dilihat dari cara pengolahan tumbuhan sumber pangan yang terbanyak adalah dengan cara dikonsumsi langsung (tanpa diolah) karena dari tumbuhan pangan tersebut terbanyak adalah buah-buahan yang langsung di konsumsi. Berdasarkan penelitian Liza dkk (2020), penduduk desa Jawai laut mempunyai cara pengolahan tersendiri yaitu dengan cara di masak, tanpa pengolahan, dihaluskan dan difermentasikan.

Terlihat tanaman yang dimanfaatkan warga Kecamatan Sabu Raijua dikategorikan menurut jenis pemanfaatannya, antara lain buah-buahan, sayur-sayuran, bumbu masak, makanan tambahan, dan makanan pokok. Tumbuhan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat Kecamatan Sabu Barat dikelompokkan berdasarkan jenis pemanfaatannya, yaitu sebagai makanan pokok 6,19%, makanan pokok ini merupakan jenis makanan utama yang dikonsumsi sehari-hari. Makanan tambahan 8,26%, makanan ini yaitu jenis makanan yang dikonsumsi selain

makanan pokok untuk melengkapi kebutuhan gizi. Sayur merupakan salah satu komponen utama untuk memenuhi kebutuhan nutrisi yang seimbang bagi tubuh, karena mengandung vitamin, mineral dan serat makanan yang diperlukan oleh tubuh. Tumbuhan yang di manfaatkan sebagai sayur-sayuran yaitu sebanyak 2,7% (Firdawati dkk, 2021).

Bahan minuman adalah bahan yang digunakan untuk membuat minuman dan bahan minuman sebanyak 2,6%, Bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambahkan dalam makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makanan, serta membuat masakan lebih wangi (Firdawati dkk, 2021). Ditemukan 8,26% yang digunakan sebagai bumbu masakan. Buah-buahan mengandung berbagai zat gizi yang penting bagi tubuh dan buah-buahan yang dimanfaatkan oleh masyarakat kecamatan Sabu Barat yaitu sebanyak 5,16%.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian, terdapat 21 famili di Kecamatan Sabu Barat Kabupaten Sabu Raijua dan 29 jenis tanaman berbeda. Family terbanyak digunakan adalah Poaceae dan Fabaceae. Buah dari 16 spesies tumbuhan berbeda merupakan organ tumbuhan yang paling banyak digunakan, sedangkan pucuk dari 1 spesies tumbuhan paling sedikit digunakan. Makanan diolah dengan cara sebagai berikut: 5,17% dihaluskan, 10,35% dimasak, dan 14,48% dikonsumsi langsung.

Berdasarkan temuan penelitian, sebanyak 14,48% makanan diolah, artinya 10,35% dimasak, 5,17% dihaluskan, dan 14,48% dikonsumsi langsung. Cara pengolahan pangan nabati yang sederhana seperti memasak,

menumbuk, dan konsumsi langsung (tanpa pengolahan) dikaitkan dengan pengetahuan masyarakat, yang biasanya diturunkan dari generasi ke generasi berdasarkan rutinitas dan pengalaman sehari-hari. Tumbuhan pangan merupakan buah-buahan yang dimakan langsung, sehingga berdasarkan cara pengolahan tumbuhan, sebagian besar sumber makanan dikonsumsi secara langsung. Menurut penelitian yang dilakukan oleh warga Desa Jawai Laut dan Liza dkk (2020), tanaman pangan diolah dan digunakan melalui pemasakan, bukan menumbuk, memfermentasi, atau cara lainnya.

SARAN

Untuk menjamin kelestariannya, jenis tanaman yang dijadikan makanan tradisional harus dilestarikan. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui nilai gizi dari masing-masing tanaman sumber pangan tersebut, khususnya yang berasal dari Kabupaten Sabu Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada OSCEAN yang telah memberikan dana kepada tim penelitian. Terima kasih juga kepada Kepala Desa dan jajarannya, seluruh narasumber yang sudah terlibat, serta Masyarakat di Kecamatan Sabu Barat Kabupaten Sabu Raijua yang telah membantu kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

Anggraini, Y., Matius, P., Hastaniah, H & Diana, R. 2020. Identifikasi Kearifan Lokal Dalam Pemanfaatan Jenis-Jenis Tumbuhan Untuk Ketahanan Pangan Dan Obat-Obatan. *MAKILA*. 14(2): 73-86. .

- Aulia, M., Suwardi, A. B., & Adnan, A. 2023. Identifikasi tanaman pangan pada lahan pertanian di Universitas Samudera ACEH. *In Seminar Nasional Peningkatan Mutu Pendidikan*. 4(1) : 9-1.
- Cita, K, D., & Hasibuan,R,S. 2019. Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh etnik sunda di kampung nyangkewok kabupaten sukabumi. *Media konservasi*. 24(3) : 303-313.
- Firdawati, K., Syamswisna, S., & Fajri, H. 2021. Etnobotani Tanaman Pangan dari Masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*. 9(2) : 402-411
- Ifandi, S., Retnoningrum, M, D., & Laili, I. 2021. Pemanfaatan Tumbuhan Pangan Tradisional Untuk Immunonutrient, Bioedusains : *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 4(2) : 258-269.
- Liza, L., Oramahi, H. A., & Sisillia, L. (2020). Jenis Tumbuhan Yang Dimanfaatkan Sebagai Sumber Pangan Oleh Masyarakat Desa Jawai Laut Kecamatan Jawai Selatan Kabupaten Sambas. *Jurnal Hutan Lestari*. 8(2).
- Minarni, M., & Warman, I. 2017. Sistem Pakar Identifikasi Penyakit Tanaman Padi Menggunakan Case Based Reasoning. *In Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi (SNATI)*.
- Septiya. 2021. *Etnobotani Bahan Kosmetika Tradisional Masyarakat Suku Lintang. Di Desa Batu Junggul dan Suka Dana Kecamatan Muara Pinang, Kabupaten Empat Lawang, Universitas Sriwijaya*.