

Ethnobotany plants as traditional food additives in buffalo curry in pasar terandam village, barus district, central tapanuli regency

Erwina Simanullang, Moralita Chatri, Resti Pevria, Des M*

Department of Biology, FMIPA, Universitas Negeri Padang

* Correspondence Author: desbio@fmipa.unp.ac.id

ABSTRACT. People in Pasar Terandam Village still use plants as food additives. However, research has never been carried out, so that it has not been recorded and has not been listed. If not inventoried and cultivated, the plant can be lost or extinct. This study aims to determine the plants, -plant organs, plant status, and how to use them as traditional food additives in buffalo meat curry in Pasar Terandam Village, Barus District, Central Tapanuli Regency. This research was conducted from April to May 2020 using a survey method through observation and interviews. The results showed that 19 species from 15 families were used by the community of Pasar Terandam Village as traditional food additives to buffalo meat curry. Parts of plant organs used are tubers, leaves, stems, seeds, fruits, skins, and rhizomes. These plants is processed by cooking, pulverizing / mashed, pounded, cut, shredded, roasted and boiled. The community obtains these plants by cultivating seven species around the house or in the garden and buying them in markets or stalls for 12 species.

Keywords: Pasar Terandam Village, Buffalo curry, Additional food

ABSTRAK. Masyarakat di Desa Pasar Terandam masih banyak menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan. Namun, belum pernah dilakukan penelitian sehingga belum terdata dan belum terinventaris. Kalau tidak diinventaris dan dibudidayakan maka tumbuhan itu bisa hilang atau punah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan, bagian organ tumbuhan, status tumbuhan dan cara pemanfaatannyasebagai bahan tambahan pangan tradisional pada gulai kerbau di Desa Pasar Terandam Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah. Penelitian ini dilakukan pada bulan April sampai Mei 2020 menggunakan metode survei melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian didapatkan 19 species dari 15 familia yang digunakan masyarakat Desa Pasar Terandam sebagai tambahan pangan tradsional pada gulai kerbau. Bagian organ tumbuhan yang digunakan adalah umbi, daun, batang, biji, buah, kulit, dan rimpang. Cara penggunaannya yaitu dengan dimasak, diuleg/dihaluskan, ditumbuk, dipotong, diparut, disangrai dan direbus. Masyarakat memperoleh tumbuhan tersebut dengan cara membudidayakan di sekitar rumah atau di kebun sebanyak 7 spesises dan membelinya di pasar atau warung sebanyak 12 species.

Kata kunci : Desa Pasar Terandam, Gulai Kerbau, Tambahan Pangan,



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

©2021 by author.

PENDAHULUAN

Ilmu etnobotani berhubungan dengan keterkaitan manusia pada tumbuh-tumbuhan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi kebutuhan hidupnya (Walujo, 2011). Istilah Etnobotani pertama kali diciptakan oleh seorang ahli botani Amerika bernama Jhon W. Harshberger pada tahun 1895. Etnobotani mencakup semua hubungan material, budaya, medis, dan agama orang-orang dengan tanaman di ekosistem. Termasuk tanaman untuk makanan, obat-obatan, kayu, pakan ternak, serat, bambu dan bahan lain yang membutuhkan, dan kepercayaan yang terkait dengan tipe individu dengan ekosistem lokal (Des dkk, 2018).

Pemanfaatan keanekaragaman tumbuhan oleh masyarakat lokal dapat memenuhi berbagai keperluan seperti bahan obat-obatan, bahan pelengkap dalam upacara adat dan bahan tambahan pangan.

Bahan tambahan pangan adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk bahan pangan (Apriliana, dkk. 2014).

Berdasarkan sumbernya, bahan tambahan pangan dapat digolongkan menjadi 2 golongan yakni bahan tambahan pangan alami dan buatan. Bahan tambahan pangan alami dipandang lebih aman bagi kesehatan dan mudah didapat, sedangkan bahan tambahan sintesis dikhawatirkan dapat menimbulkan efek samping terhadap kesehatan. Penggunaan bahan tambahan sintesis sebaiknya dengan dosis dibawah ambang batas yang telah ditentukan (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Seiring berkembangnya teknologi, sebahagian masyarakat sekarang lebih memilih menggunakan tambahan pangan instan dari pada tambahan pangan yang alami karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama dalam pengolahannya. Jika hal ini dibiarkan terus-menerus maka budaya dan pengetahuan masyarakat lokal tentang penggunaan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan alami akan hilang. Masyarakat di Desa Pasar Terendam Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah dalam pembuatan pangan tradisional masih menggunakan tumbuhan sebagai tambahan pangan alami, seperti pada salah satu pangan tradisional yaitu; GulaiKerbau. Menurut Suliasih (2017), ciri khas gulai adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain; kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jinan yang dihaluskan, dicampur kemudian dimasak dalam santan.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan di Desa Pasar Terendam, diketahui bahwa masyarakat di desa ini masih banyak menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan, namun belum terdata dan belum terinventaris. Kalau tidak diinventaris dan dibudidayakan maka tumbuhan itu bisa hilang atau punah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang "Etnobotani Tumbuhan Pangan Tradisional Pada Gulai Kerbau

di Desa Pasar Terandam, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan, bagian organ tumbuhan, status tumbuhan dan cara pemanfaatan sebagai bahan tambahan pangan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Pasar Terandam Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah. Penelitian dilakukan bulan April sampai Mei 2020. Penelitian menggunakan metode survei melalui observasi dan wawancara lisan dengan menggunakan angket tertulis. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel. Wawancara dilakukan pada masyarakat dengan kriteria umur 30-60 tahun dengan jumlah responden 8 orang.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah daftar pertanyaan, buku identifikasi, perlengkapan tulis, kamera, cutter, kantong plastik. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kertas label, alkohol dan tumbuh-tumbuhan yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan oleh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan 19 spesies dari 15 familia yang dimanfaatkan masyarakat Desa Pasar Terandam Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah sebagai tambahan pangan tradisional pada gulai kerbau.

Tabel . Tumbuhan Tambahan Pangan Tradisional pada Gulai Kerbau yang Digunakan Oleh Masyarakat di Desa Pasar Terandam Kecamatan Barus

No	Nama Tumbuhan	Familia	Bagian yang digunakan	Jenis pangan	Status	
	Latin/ (Daerah)				T	BL
1	<i>Coriandrum sativum</i> L. (Pemasak/ketumbar)	Apiaceae	Biji	√		√
2	<i>Polyscias Scutellaria</i> (Daun tapak liman)	Araliaceae	Daun	√	√	
3	<i>Garcinia atroviridis</i> (Asam basaik /Asam gelugur)	Clusiaceae	Buah	√		√
4	<i>Aleurites moluccanus</i> (Kemiri)	Euphorbiaceae	Biji	√		√
5	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf ((Sare/ Serai)	Gramineae	Batang	√	√	
6	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. (Ruku-ruku)	Labiatae	Daun	√	√	
7	<i>Cinnamomum verum</i> (kayu manis)	Lauraceae	Kulit	√		√
8	<i>Allium cepa</i> var. aggregatum G. Don (Bawang Merah)	Liliaceae	Umbi	√		√
9	<i>Allium sativum</i> L. (Bawang Putih)		Umbi	√		√

10	<i>Myristica fragrans</i> (Buah Palo/Pala)	Myristicaceae	Buah	√		√
11	<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walpers (Daun Salam)	Myrtaceae	Daun	√	√	
12	<i>Cocos nucifera</i> L. (Karambi/kelapa)	Palmae	Buah	√	√	
13	<i>Piper nigrum</i> L. (Marica/Merica)	Piperaceae	Biji	√		√
14	<i>Citrus hystrix</i> (Daun limau)	Rutaceae	Daun	√		√
15	<i>Capsicum annum</i> L. (Lado/ cabe)	Solanaceae	Buah	√		√
16	<i>Solanum tuberosum</i> (Kentang)		Umbi	√		√
17	<i>Alpinia galangal</i> (L.) Willd (Langkue/lengkuas)	Zingiberaceae	Rimpang	√		√
18	<i>Curcuma longa</i> L. (Kunyik/ kunyit)		Daun, Rimpang	√	√	
19	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe (Sipade/Jahe)		Rimpang	√	√	

Keterangan : T: Budidaya

BL: Beli

Pada Tabel. Terlihat tumbuhan yang paling banyak digunakan oleh masyarakat dari familia Zingiberaceae ada 3 species yaitu *A. galangal* , *C. longa*, *Z. officinale*. Menurut Auliani dkk (2014) familia Zingiberaceae umum digunakan pada semua jenis masakan karena memiliki aroma yang khas dan memberi warna kuning pada masakan sehingga terlihat lezat. kemudian familia Liliaceae ada 2 species yaitu (*A.cepa* , *A.sativum*), familia Solanaceae 2 species juga yaitu (*C. annum*, *S. tuberosum*) dan selebihnya masing-masing familia ada 1 species yaitu, Araliaceae, Apiaceae, Clusiaceae, Euphorbiaceae, Gramineae, Labiatae, Lauraceae, Myrtaceae, Illiciaceae, Palmae, Piperaceae, Rutaceae.

Pada gulai kerbau bahan tambahan pangan yang digunakan masyarakat Desa Pasar Terendam lebih banyak dibandingkan dari masakan tradisional lainnya yaitu sebanyak 19 species. Menurut Suliasih, dkk (2017) gulai merupakan makanan berkuah santan yang berbahan utama daging tumbuhan. Ciri khas gulai adalah kaya bumbu atau rempah dan rasa gurih serta berlemak.

Banyaknya penggunaan rempah pada gulai kerbau sehingga memberikan cita rasa dan aroma yang khas pada gulai tersebut dan sebagian bumbu tersebut juga berfungsi sebagai bahan pengawet makanan. Seperti yang dinyatakan Cahyadi (2006) tujuan penggunaan Bahan Tambahan Pangan di dalam pangan adalah untuk: 1) mengawetkan makanan dengan mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan atau mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan; 2) membentuk makanan

menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak di mulut; 3) memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera; 4) meningkatkan kualitas pangan dan 5) menghemat biaya.

Jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai tambahan pangan tradisional mempunyai manfaatnya masing-masing. Kelapa (*C. nucifera*) masyarakat dilokasi penelitian memanfaatkan kelapa dengan cara daging kelapa diparut dan diperas, sehingga menghasilkan santan kelapa berwarna putih dan dimasukan ke dalam masakan dan santan ini juga memberikan aroma yang khas pada makanan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Yasin (2013) bahwa santan mempunyai rasa lemak, sehingga membuat rasa masakan menjadi lebih sedap dan gurih dengan aroma khas kelapa yang harum (adanya senyawa nonylmethylketone).

Bawang putih (*A. sativum*) Umbi bawang putih dimanfaatkan oleh masyarakat di lokasi penelitian sebagai penyedap rasa dan aroma. Cara pengolahannya yaitu umbi dihaluskan dan dicampurkan kedalam masakan. Menurut Wibowo (2006) bawang putih memiliki cita rasa sangat khas yang ditimbulkan oleh komponen sulfur yang ada dalam minyak volatil bawang putih. Jenis senyawa yang menentukan bau khas bawang putih yaitu allicin.

Cabai merah (*C. annum*) dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai penyedap rasa dengan cara menumbuk sampai halus atau mengiris kecil-kecil dan langsung dimasukanke dalam masakan. Yasin (2009) menyatakan bahwa cabai merah mengandung senyawa alkaloid dan capsaicin yaitu memberikan rasa pedas yang kuat.

Serai (*C. citratus*) masyarakat memanfaatkan batang serai sebagai bumbu dan pengawet makanan. Cara pengolahannya yaitu batang serai ditumbuk atau “dikeprek” lalu masukan ke masakan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Rahman dkk (2008), bahwa daun dan tangkai serai dapur mengandung minyak atsiri.

Bagian organ dari tumbuhan yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan yaitu umbi, daun, batang, biji, buah, kulit, dan rimpang. Pada penelitian ini bagian organ tumbuhan yang paling banyak digunakan oleh masyarakat Kecamatan Barus adalah organ daun ada 5 species yaitu; *C. longa*, *S. polyanthum*, *O.tenuiflorum*, *C. hystrix*, *P. scutellaria*, buah sebanyak 4 species yaitu ; *C. annum*, *G. atroviridis*, *C. nucifera*, *M. fragrans*, rimpang sebanyak 3 species yaitu; *A. galangal*, *C.longa*, *Z. officinale*, umbi 3 species yaitu; *A. cepa* , *A. sativum*, *S. Tuberosum*, biji 3 species yaitu *A. Moluccanus*, *C. Sativum*, *P.nigrum*, batang 1 species yaitu *C. citratus*, dan bagian organ kulit 1 species yaitu *C. verun*.

Masyarakat Desa pasar Terandam Kecamatan Barus mengolah tumbuhan sebagai tambahan pangan dengan berbagai cara yaitu dipotong, diparut, disangrai, dan dihaluskan. Hal ini sesuai dengan penelitian (Apriliani dkk, 2014), cara pemanfaatan tumbuhan yang

digunakan sebagai bahan tambahan pangan yaitu dengan cara dimasak, diuleg, ditumbuk, dipotong, diparut, dikeprek, disangrai, direbus, dan direndam.

Masyarakat di Desa ini mendapatkan atau memperoleh tumbuhan yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan ataupun bahan pangan ada yang dengan cara membudidayakannya disekitar rumah dan dikebun, dan ada yang membelinya dipasar atau warung. Tumbuhan yang dibudidayakan oleh masyarakat desa ada 7 species, akan tetapi hanya sebagian dari masyarakat yang membudidayakannya dan sebagian lagi lebih memilih membeli karena lebih praktis. Pada umumnya tumbuhan yang dibudidayakan masyarakat itu yang mudah ditanam seperti; *C.nucifera*, *A. galangal*, *C.longa*, *Z. officinale*, *S. polyanthum*, *P. scutellaria*, *C. citratus*, dan begitu juga dengan bahan tambahan pangan yang dibeli 12 species.

KESIMPULAN

1. Masyarakat Desa Pasar Terendam Kecamatan Barus memanfaatkan 19 jenis tumbuhan dari 15 familia yang sebagai bahan tambahan pangan tradisional gulai kerbau.
2. Organ tumbuhan yang sering di gunakan masyarakat yaitu Buah 4 species, Daun 5 species, Rimpang 3 species, Umbi 3 species, 3 Biji species Batang 1 species, dan kulit batang 1 species.
3. Masyarakat memperoleh tanaman yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan dengan cara dibudidayakan ada 7 species dan membeli di pasar/ warung 12 species.
4. Cara pemanfaatan tumbuhan tambahan pangan oleh masyarakat Desa Pasar Terendam Kecamatan Barusantara lain dengan dimasak, diuleg/dihaluskan, ditumbuk, dipotong, diparut, disangrai dan direbus.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, A., Sukarsa., Hexa,A,H. 2014. *Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas*. Scripta Biologica. Volume 1 Nomer 1.
- Auliani, A., Fitmawati., dan S. Nery. 2014. *Studi Etnobotani Famili Zingiberaceae Dalam Kehidupan Masyarakat Lokal di Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar*.Jom Fmipa (1)2.
- Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi aksara.
- Des,M., Rizki, R., Hidayati, H,. 2018. *Ethnobotany in Traditional Ceremony at Kanagarian Sontang Cubadak Padang Gelugur Subdistrict, Pasaman District*. IOP Conf. Ser.: Mater. Sci. Eng. 335 012018.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006.*Bahan Tambahan Pangan*.Yogyakarta: Kanisius.
- Suliasih, N., I. S. Nurminabari., dan G. R. B. Kusuma. 2017. *Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk dengan Metode Foam-Mat Drying*.Pasundan Food Technology Journal (4)3.
- Walujo, E. B. 2011. *Sumbangan Ilmu Etnobotani dalam Memfasilitasi Hubungan Manusia dengan Tumbuhan dan Lingkungannya*. Jurnal Biologi Indonesia 7 (2): 375-391.
- Wibowo S. 2006. *Budidaya bawang, bawang putih, bawang merah, bawang bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya. hal 80-81.
- Yasin YY. 2009. *Penggunaan pupuk daun dan retardan paclobutrazol terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman cabai merah (Capsicum Annuum) dalam polybag [skripsi]*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.