



Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Jenis Ubi-Umbian di Lereng Timur Gunung Sasak

Lalu Amrullah¹, Marsahip²

¹Prodi Teknologi Pangan, Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi

²Politeknik Medica Farma Husada Mataram

ABSTRAK

Latar Belakang: Penelitian di tunjukan untuk mengetahui keanekaragaman dan pemanfaatan ubi-umbian sebagai alternatif tanaman pangan di Lereng Timur Gunung Sasak telah dilaksanakan.

Metode: Metode yang digunakan adalah survai dengan pengambilan sampel secara acak terpilih di desa Giri Menang. Informasi pemanfaatannya didapatkan dengan wawancara menggunakan kuesioner untuk setiap pemilik pekarangan. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif..

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan adanya enam spesies ubi-ubian yaitu: Ubi kayu (*Manihot esculenta*), Ubi jalar (*Ipomoea batatas*), Gembili (*Dioscorea esculenta* L), Talas (*Colocasia esculenta*, Sebek (*Canna edulis* Ker) dan Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst).

Kesimpulan: Masyarakat di sekitaran gunung sasak memanfaatkan ubi-ubian sebagai alternative tanaman pangan untuk konsumsi sendiri dengan cara direbus, digoreng, dibakar dan dibuat tepung. Tepungnya diolah menjadi beranekaragam makanan olahan, dan sebagian ada yang dijual.

Kata Kunci: Ubi-umbian, Tanaman Pangan, Gunung Sasak.

ABSTRACT

Backgrounds: Research aimed at determining the diversity and use of tubers as an alternative food crop on the eastern slopes of Mount Sasak has been carried out.

Methods: The method used was a survey with randomly selected samples taken in Giri Win village. Information on utilization was obtained by interviewing each yard owner using a questionnaire. The data obtained were then analyzed descriptively.

Results: The results of the research showed that there were six species of cassava, namely: Cassava (*Manihot esculenta*), Sweet potato (*Ipomoea batatas*), Gembili (*Dioscorea esculenta* L), Taro (*Colocasia esculenta*), Sebek (*Canna edulis* Ker) and Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst).

Conclusions: People around Mount Sasak use tubers as an alternative food crop for their own consumption by boiling, frying, baking and making flour. The flour is processed into various processed foods, and some are sold.

Keywords: Tubers, Food Crops, Mount Sasak.

Corresponding author: laluamrullah022@gmail.com

© 2023 TAMPIASIH

PENDAHULUAN

Hutan memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi dengan menyimpan kekayaan tumbuhan yang bervariasi dan berpotensi sebagai bahan pangan, sandang, papan, obat-obatan, dan sumber energi lainnya (Hendarti 2008). Hutan tropika di Indonesia merupakan gudang keanekaragaman hayati yang menyimpan lebih dari 239 jenis tumbuhan pangan (Hidayat et al. 2009) dan lebih dari 2.039 jenis tumbuhan obat yang berguna untuk menyehatkan dan mengobati berbagai macam penyakit manusia maupun hewan ternak (Zuhud 2009). Hutan juga sebagai satu kesatuan lingkungan yang menjadi tumpuan hidup masyarakat sekitar hutan untuk menopang sistem kehidupannya (Nugraha dan Murtijo, 2005).

Informasi penyebaran spasial keanekaragaman potensi tumbuhan pangan menjadi penting untuk dilakukan. Penggalan informasi tentang distribusi dan keanekaragaman tumbuhan pangan dan obat dapat dijadikan sebagai alternatif dalam melakukan pengembangan terhadap tumbuhan pangan dan obat, meningkatkan pendapatan dan mendukung dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat (Iswandono 2007). Namun demikian, pada umumnya data dan informasi mengenai keanekaragaman tumbuhan yang terdapat di lereng timur Gunung Sasak masih kurang. Berpijak pada kondisi tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komposisi, keanekaragaman, tumbuhan ubi ubian yang memiliki potensi, dan distribusi spasial sebagai tumbuhan pangan. Salah satu usaha untuk memantapkan swasembada pangan dan ketahanan pangan adalah dengan diversifikasi pangan (Rachman dan Ariani, 2008). Pola makanan pokok masyarakat Indonesia secara langsung maupun tidak langsung, diarahkan pada satu komoditas yaitu beras. Hal ini dapat dibuktikan dengan 90% masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras.

Kebutuhan bahan pangan pokok akan memicu beberapa faktor di antaranya dengan meningkatnya jumlah penduduk, maka konsumsi semakin bertambah, sehingga membutuhkan ketersediaan pangan dalam jumlah yang banyak pula. Untuk mengurangi pola konsumsi terhadap beras, pemerintah membuat kebijakan pangan yang disebut diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan tidak dimaksudkan untuk menggantikan beras tetapi mengubah pola konsumsi lebih banyak macam jenis pangan (sumber karbohidrat), contohnya dengan memanfaatkan sagu, jagung, dan ubi-ubian sebagai bahan pangan sumber karbohidrat (Anindhita, 2004).

Dengan adanya diversifikasi pangan, maka tidak lagi tergantung pada beras. Diversifikasi pangan merupakan salah satu cara untuk perbaikan gizi masyarakat. Sebab, semakin beragam jenis makanan yang dikonsumsi, kualitas pangan akan semakin baik. Sehingga Indonesia bisa mencapai kemandirian pangan (Rachman dan Ariani, 2008).

Umbi-umbian merupakan tanaman yang cocok dikembangkan untuk mengatasi masalah pangan dan juga merupakan tanaman pangan bernilai ekonomi tinggi yang dapat mendatangkan keuntungan bagi pengusaha industri makanan olahan, pedagang dan petani yang membudidayakannya. Ubi-ubian memiliki nilai gizi tinggi dan lengkap serta dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras (Gunarto, 2003).

Menurut Danoesastro (1978), ada empat fungsi pokok yang dimiliki pekarangan, yaitu: sebagai sumber bahan pangan, sebagai penghasil tanaman perdagangan, sebagai penghasil tanaman rempah-rempah atau obat-obatan, dan juga sumber berbagai macam kayu antara lain untuk kayu bakar, bahan bangunan, maupun bahan kerajinan.

Pemanfaatan lahan pekarangan di berbagai daerah sampai saat ini masih banyak yang belum mendapat perhatian dan penanganan yang optimal. Banyak dijumpai lahan pekarangan yang dibiarkan kosong tanpa ditanami. Penanganan lahan pekarangan yang dilakukan secara baik berpotensi sebagai penunjang kebutuhan bagi kehidupan sehari-hari bagi masyarakat di pedesaan, pengusaha lahan pekarangan merupakan usaha sampingan setelah usaha pokok di lahan sawah dan tegalan.

Kondisi lahan yang tidak produktif biasanya berupa lahan kering, datar, terbuka dapat dikembangkan untuk budidaya tanaman pangan alternatif (Budiarto, 2008). Jenis tanaman

alternatif dari golongan ubi- ubian di antaranya ialah ubi jalar, ubi kayu dan talas telah diketahui sebagai penghasil karbohidrat yang produktif dan bernilai ekonomi. Produktifitas ketiga jenis tanaman ubi-ubian di atas mampu mencapai 11,5 ton per ha. Tanaman ubi-ubian sebagai sumber pangan karena kandungan karbohidrat yang tinggi juga mengandung vitamin dan zat gizi yang lain. Umbi dari hasil tanaman ubi-ubian banyak digunakan sebagai bahan baku produk olahan seperti tepung tapioka dan produk-produk makanan lainnya (Turmudi et al., 2005).

Ubi-ubian yang banyak tumbuh di lahan kering ternyata banyak mempunyai berbagai keunggulan, yaitu: 1) mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai sumber tenaga, 2) daun ubi kayu dan ubi jalar kaya akan vitamin A dan sumber protein penting, 3) menghasilkan energi yang lebih banyak per hektare dibandingkan beras dan gandum, 4) dapat tumbuh di daerah marjinal di mana tanaman lain tidak bisa tumbuh, 5) sebagai sumber pendapatan petani karena bisa dijual sewaktu-waktu, dan 6) dapat disimpan dalam bentuk tepung dan pati. Ubi kayu merupakan sumber karbohidrat terpenting yang mudah menyesuaikan diri dengan tempat tumbuhnya. Kisaran penyesuaian diri ini begitu besar sehingga ubi kayu dapat ditanam di dataran rendah maupun di pegunungan, di tanah-tanah subur ataupun tidak. Kelebihan yang lain yaitu umbinya dapat diolah dengan berbagai cara untuk dijadikan berbagai bahan makanan (Sastrapraja et al., 1977).

Tanaman ubi-ubian tumbuh subur di dataran rendah hingga ketinggian 800 m di atas permukaan laut. Kisaran suhu idealnya adalah 25-35°C dengan curah hujan 1.000- 1.500 mm/tahun (Lingga et al., 1995). Gunung Sasak merupakan salah satu kecamatan yang berda di kabupaten Lombok Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Keanekaragaman jenis tanaman ubi-ubian sebagai alternative tanaman pangan yang terdapat di sekitar Gunung Sasak; 2) Pemanfaatan jenis tanaman ubi-ubian sebagai alternatif tanaman pangan di sekitaran gunung sasak. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi ilmiahkeanekaragaman tanaman ubi-ubian sebagai alternatif tanaman pangan serta pemanfaatannya yang mungkin dapat digali dan dikembangkan untuk kesejahteraan masyarakat di sekitaran gunung Sasak Kabupaten Lombok Barat.

METODE PENELITIAN

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis-jenis tanaman ubi-ubian yang terdapat di sekitaran Gunung Sasak.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di sebelah timur Gunung Sasak atau Desa Giri Sasak Kecamatan Kuripan Kabupaten Lombok Barat. Dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2023. Pengamatan sifat morfologi (bagian batang, daun, akar, umbi) dilakukan di lapangan.

Wawancara

Wawancara ini ditujukan kepada pemilik lahan dan pekarangan masyarakat yang memiliki pengetahuan mengenai tanaman ubi-ubian untuk mencari informasi mengenai tanaman ubi-ubian sebagai alternative tanaman pangan yang ditemukan serta pemanfaatannya.

Identifikasi

Tanaman ubi-ubian yang diperoleh di lahan dan pekarangan warga dideskripsi kemudian difoto dan diidentifikasi untuk mendapatkan nama spesiesnya menggunakan beberapa pustaka dari Sastrapradja et al. (1977, 1997) dan Backer and Bakhuizen Vol. I, II dan III (1963, 1965, 1968). Tanaman ubi-ubian yang diperoleh kemudian dicatat dalam nama local dan ilmiah.

Klasifikasi

Proses klasifikasi dilakukan dengan mengelompokkan tanaman ubi-ubian yang ditemukan secara taksonomi ke masing-masing taksa yang sesuai dengan menggunakan pustaka dari Sastrapradja et al. (1977, 1997) dan Backer and Brink (1963, 1965, 1968)

Analisis

Data yang diperoleh dihitung jumlah individu dan frekuensi kemunculannya serta dianalisis secara deskriptif, yaitu jenis-jenis ubi-ubian yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai alternatif tanaman pangan serta cara pemanfaatannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keanekaragaman umbi-umbian yang ditemukan di lereng timur gunung sasak berjumlah enam spesies umbi-umbian yaitu Ubi kayu (*Manihot esculenta*), Ubi jalar (*Ipomoea batatas*), Gembili (*Dioscorea esculenta* L), Talas (*Colocasia esculenta*, Sebek (*Canna edulis* Ker) dan Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst).

Pemanfaatan Tanaman Pangan Ubi-ubian

1. *Manihot esculenta*

Masyarakat di lereng timur Gunung Sasak memanfaatkan singkong untuk berbagai macam olah makanan diantaranya seperti direbus, digoreng, dibakar, dibuat kripik, kolak, dan tape. Ada juga masyarakat yang memanfaatkan umbinya untuk diambil tepungnya sebagai bahan dasar membuat makanan. Ubi kayu memiliki nilai ekonomi terpenting dibandingkan dengan jenis-jenis umbi-umbian yang lainnya. Menurut Budiarto (2008), ubi kayu dapat diolah menjadi berbagai keperluan, dan hampir seluruh bagian dari ubi kayu dapat dimanfaatkan. Umbinya dapat diolah menjadi aneka makanan untuk dikonsumsi. Ubi kayu masak yang diragikan, dikenal dengan nama tapai ubi, umbi yang mentah merupakan bahan mentah untuk tepung tapioka. Perbanyakan tanaman biasanya dilakukan dengan stek batangnya yang sudah berkayu.

2. *Ipomoea batatas* L

Ubi jalar dimanfaatkan oleh masyarakat di lereng gunung sasak dan Lombok secara umum sebagai makanan olahan dengan cara direbus, digoreng, dibuat kolak atau dibuat kripik serta sebagian masyarakat ada yang mengolahnya menjadi tepung. Hidayat et al. (2007), menyatakan bahwa salah satu bentuk produk olahan yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambah ubi jalar adalah dalam bentuk tepung. Beberapa kelebihan bahan pangan yang diolah dalam bentuk tepung adalah mudah disimpan dan memiliki daya simpan yang lebih tinggi, serta memudahkan kegiatan transportasi produk. Pengolahan ubi jalar dalam bentuk tepung akan meningkatkan potensi pendayagunaan komoditas sebagai sumber karbohidrat alternatif dalam rangka penganeekaragaman pangan. Ubi jalar selain merupakan sumber karbohidrat di samping padi, jagung, sagu dan ubi-ubian lainnya, ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai nyamikan setelah diolah menjadi bermacam-macam makanan kecil, juga dapat diolah lebih lanjut untuk bahan industri tepung. (Juanda dan Cahyono (2000). Perbanyakan tanaman biasanya dilakukan dengan stek batang mudanya. Ubi jalar dipanen pada umur 3-6 bulan tergantung varietasnya. Karena ubi jalar mudah dibudidayakan, umurnya relatif pendek dan mempunyai nilai ekonomis yang baik maka jenis ini banyak ditanam penduduk.

3. *Dioscorea esculenta* L

Pengolahan gembili oleh masyarakat Giri sasak dapat dilakukan dengan cara yaitu direbus, dikukus, digoreng, dan dibakar. Gembili juga dapat dikembangkan menjadi tepung dan memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk seperti aneka kue basah dan kering serta roti. Umbi gembili ini memiliki tekstur lembut dan rasanya manis (Purseglova, 1972). Di Jawa Barat, umbi gembili merupakan sumber pangan pengganti beras (Wardah, 2005). Menurut Steele and Cobley (1976), umbi gembili tidak mengandung racun, memiliki sedikit serat dan paling enak dimakan dibandingkan umbi *Dioscorea* jenis lain.

4. *Colocasia esculenta*

Talas sebagai bahan pangan sumber karbohidrat oleh masyarakat Bantarkawung biasa dimanfaatkan untuk dibuat berbagai macam makanan olahan seperti direbus, disayur, dibuat bergedel dan kripi. Talas oleh masyarakat setempat juga diambil tepungnya untuk dipakai sebagai pengganti Terigu. Beberapa daerah di Asia dan Kepulauan Pasifik, talas merupakan bahan makanan pokok sejak berabad-abad yang lalu. Di Indonesia talas digunakan sebagai makanan tambahan dan sayuran. Di Kepulauan Mentawai dan Papua, talas dimakan sebagai makanan pokok, dengan cara dipanggang, dikukus atau dimasak dalam tabung bambu. Talas berkembang biak dengan anakan, sulur, pangkal umbi beserta sebagian pelepah daunnya. Tanaman dipanen setelah berumur 6-9 bulan (Sastrapradja et al., 1997)

5. *Dioscorea hispida* Dennst

Masyarakat Lombok umumnya tidak terlalu bayak menfatakan tumbuhan ini karna mengandung racun, namunsebagain masarak jika ingi mengkomsumsi maka di bakar terlebih dahulu. Selain memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi gadung juga mengandung senyawa racun berbahaya, yaitu asam sianida (HCN) yang dapat menyebabkan keracunan bahkan dapat mematikan. Asam sianida yang terkandung dalam gadung berwarna biru, karena dalam jumlah tinggi tampak berwarna kebiru-biruan atau dikenal sebagai asam prusik yang timbul saat jaringan umbi gadung dirusak, misalnya dikupas atau diiris. (Kabelan Kurnia, 2002

6. *Canna edulis* Ker

Umbi gayon di lereng timur gunung sasak digunakan sebagai makanan olahan sesuai dengan selera. Biasanya masyarakat setempat mengolahnya dengan direbus, dibuat dodol dan cendol. Umbi ganyong juga dapat diolah menjadi tepung. Tepung dapat dibuat melalui cara pengupasan, pengeringan dan penggilingan lebih dulu. Tepung ganyong mudah dicerna, baik sekali untuk makanan bayi maupun orang sakit (Sastrapradja et al., 1977).

Umbi ganyong dapat diproduksi menjadi makanan yang bervariasi dan lebih mudah dikonsumsi dengan cara mengolah menjadi tepung, tanpa mengurangi kandungan gizi yang dikandungnya. Hal ini dapat mempermudah masyarakat dalam memenuhi gizinya terutama bagi balita yang sangat membutuhkan banyak kandungan gizi untuk pertumbuhan dan perkembangannya. Dalam umbi ganyong terdapat kandungan kalsium dan fosfor yang lebih banyak apabila dibandingkan dengan kandungan kalsium dan fosfor yang terdapat pada ubi jalar, padi, jagung dan kentang. Sehingga ubi ganyong sangat baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi pada balita. Perbanyak dilakukan dengan menanam rimpangnya (Damayanti, 2007).

KESIMPULAN

Dilereng timur Gunung Sasak tepatnya di Desa Giri Sasak dari hasil penelitian menunjukkan Keanekaragaman ubi-ubian .yang ditemukan berjumlah Enam spesies yaitu: Ubi kayu (*Manihot esculenta*), Ubi jalar (*Ipomoea batatas*), Gembili (*Dioscorea esculenta* L),Talas (*Colocasia esculenta*, Sebek (*Canna edulis* Ker) dan Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada kepala desa Giri sasak dan mahasiswa yang telah membtu dalam proses pengambilan sampel dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindhita, L. 2004. Identifikasi Pola Konsumsi Karbohidrat dalam Upaya Menuju Keanekaragaman Pangan. UMS digital Library, Malang.
- Backer, C.A. and R.C. B. van Den Brink. 1963. Flora of Java Vol. I. Walter- Noordhaff N.V., Groningen. The Netherlands
- Diversifikasi Produk Pangan Olahan Ubi Kayu sebagian a Pemberdayaan Masyarakat Tani Lahan Kering. BSS, 140 : 1-6.
- Damayanti, N. (2007). Pemanfaatan Ubi Ganyong (*Canna edulis* L.) untuk Membuat Sereal Bayi. *Hasil Penelitian (Tidak Dipublikasikan). Fakultas Teknologi Pangan Universitas Slamet Riyadi, Solo.*
- Gunarto, A. (2003). Prospek Agribisnis Kentang G4 Sertifikat di Kabupaten Sukabumi. In *Posiding Seminar Teknologi untuk Negeri.*
- Faridah, D. N. (2005). Sifat Fisiko-Kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1.) dan Indeks Glisemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*, 16(3), 254- 259
- Hariyadi, B. (2007). Pengetahuan Lokal, Makanan Tradisional, dan Ketahanan Pangan. Campus News. <http://www.pemiashawaiiicampus.blogspot.com>. Diakses 20 Maret 2009