

PEMANFAATAN TUMBUHAN PALEM-PALEMAN (*ARECACEAE*) SEBAGAI TUMBUHAN PENGHASIL PANGAN OLEH MASYARAKAT ACEH DI KECAMATAN GANDAPURA KABUPATEN BIREUEN

Cut Roswita^{1*)}, Erlia Hanum², Afkar³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Almuslim

^{*)}Email : cut.roswita1979@gmail.com

Diterima 25 Mei 2023/Disetujui 27 Mei 2023

ABSTRAK

Penelitian Pemanfaatan tumbuhan palem untuk kebutuhan pangan oleh masyarakat Aceh di Kecamatan Gandapura telah diketahui informasi mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai kebutuhan pangan. Masyarakat di kawasan ini telah dilakukan penggalan terhadap pengetahuan yang ada di masyarakat. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisioner, wawancara semi terstruktur dan bebas mendalam (*open ended*) pada berbagai kelompok umur. Hasil penelitian menunjukkan 7 jenis untuk penghasil pangan, jenis tersebut yaitu Bak Jok (*Arenga pinnata*), bak Pineng (*Areca catechu*), bak Teue (*Borassus flabellifer*), bak U (*Cocos nucifera*), bak Meria (*Metroxylon sagu*), kelapa sawit (*Elaeis guineensis*) dan bak Lipah (*Nypa fruticans*).

Kata Kunci: *Arecaceae*, Tumbuhan Penghasil Pangan, Masyarakat Aceh

PENDAHULUAN

Palem merupakan tumbuhan yang menarik untuk dikaji, menarik bukan saja dari segi ilmu tumbuh-tumbuhan, melainkan juga dari segi keindahan bentuk, keanekaragaman jenis, dan kegunaannya. Hal ini dimungkinkan karena kelompok palem memang besar jumlahnya. Masyarakat yang ada di Kecamatan Gandapura merupakan salah satu contoh masyarakat yang melakukan interaksi dengan alam lingkungan sekitarnya. Ini terlihat dalam pemenuhan kebutuhan hidup mereka memanfaatkan tumbuhan tersebut dari kelompok palem yang terdapat di lingkungan tempat tinggalnya

Begitu banyaknya manfaat palem yang digunakan oleh masyarakat, membuat tumbuhan ini semakin lama semakin sedikit penyebarannya, disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melestarikan tumbuhan tersebut, disini perlunya perkembangan pengetahuan tentang dunia tumbuhan seiring dengan perkembangan kebutuhan manusia itu sendiri.

Kemajuan teknologi terutama transportasi dan komunikasi secara tidak langsung telah mengubah pola pikir manusia dalam memanfaatkan sumber

daya alam yang ada. Perubahan ini akan berlaku pula pada pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan, terutama tumbuhan yang digunakan sebagai sebagai bahan makanan pokok, yaitu aci atau pati sagu. Rahawarin (2004) Pemanfaatan tradisional dan spesifik sumber daya alam hayati khususnya jenis-jenis palem sangatlah penting untuk dikaji dalam pengembangan dan pelestarian di masa depan, melihat tumbuhan palem yang ada di Kecamatan Gandapura pelestariannya kurang dikembangkan, disinilah perlunya ilmu etnobotani.

Studi etnobotani tidak hanya mengumpulkan tumbuhan berguna, mencatat nama lokal dan cara pemanfaatannya, tetapi perlu diperluas dengan pendekatan disiplin antar ilmu botani dengan ilmu sosial. Penekanan yang dilakukan secara interdisipliner akan dapat memecahkan masalah yang mencakup aspek sosial budaya dan persepsi serta pemahaman masyarakat terhadap pelestarian tumbuhan dan pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari. Melalui kajian etnobotani akan terungkap cara berpikir masyarakat tentang kebijakan dalam pemanfaatan budidaya, konservasi keanekaragaman hayati yang secara tradisi diatur oleh nilai budaya, kepercayaan dan ritual (Waluyo, 1998). Etnobotani juga didefinisikan sebagai suatu

studi yang menjelaskan hubungan antara manusia dengan tumbuh-tumbuhan yang secara keseluruhan menggambarkan peran dan fungsi tumbuhan dalam suatu budaya (Hastuti et al., 2002).

Jenis palem yang dimanfaatkan oleh masyarakat Gandapura sebagai bahan pangan tercatat 7 jenis yaitu :*Arenga pinnata*, *Areca catechu*, *Borassus flabellifer*, *Cocos nucifera*, *Elaeis guineensis*, *Metroxylon sagu* dan *Nypa fruticans*. Bagian palem yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah bagian buah 7 jenis, tandan 1 jenis, daun 1 jenis, pucuk 1 jenis, cangkang 1 jenis, batang 1 jenis. Cara pemanfaatan jenis palem sebagai bahan pangan masih dilakukan dengan cara yang masih sederhana, ini dapat dibagi dalam bentuk pemanfaatan yang langsung dikonsumsi (campuran makanan) harus melalui pengolahan dengan cara dimasak (dibakar, direbus), ada yang diparut lalu diambil patinya ada juga yang disedap.

METODE PENELITIAN

a. Deskripsi Area

Gandapura adalah sebuah kecamatan di dalam kabupaten Bireuen. Kantor ibu kota Kecamatan ini terletak diantara pesisir pantai dan pegunungan. Kecamatan ini memiliki luas wilayah sekitar 3,615 Ha dan terdapat 40 desa dengan jumlah penduduk 21,359 jiwa (Yusrizal, 2012). Penelitian ini mengambil 4 desa sebagai lokasi penelitian yaitu desa Lapang Barat, Cot Rambat, Pante Sikumbang dan Ujong Bayu.

b. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian antara lain pada lokasi penelitian, daftar kuesioner, sebagai alat pendukung pustaka, alat perekam suara, alat tulis dan buku lapangan, kamera dan perlengkapan untuk pembuatan herbarium seperti koran, kantong plastik, alkohol dan lain-lain.

c. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di empat desa Kecamatan Gandapura yaitu desa Lapang Barat dengan penduduk 741 jiwa, desa Cot Rambat dengan jumlah penduduk 182 jiwa, desa Pante Sikumbang dengan jumlah penduduk 295 jiwa, dan desa Ujong Bayu dengan jumlah penduduk 329 jiwa. Keempat desa ini dipilih berdasarkan kriteria yaitu penduduknya masih

asli, masih memegang teguh adat istiadat dan hidup berdekatan dengan hutan dan pantai.

Cara pengambilan sampel dilakukan dengan metode purposive sampling yaitu populasi mempunyai unsur / anggota yang homogen dan berstrata, yaitu sampel diambil berdasarkan kelompok umur yaitu dewasa muda (umur 20-35) dewasa sedang (umur 36-50) dan orang tua (> 50 tahun). Unsur / anggota yang homogen dan berstrata, yaitu sampel diambil berdasarkan kelompok umur yaitu dewasa muda (umur 20-35) dewasa sedang (umur 36-50) dan orang tua (> 50 tahun).

d. Pelaksanaan Penelitian

Pengambilan spesimen tanaman *Arecaceae* dibantu oleh seorang yang memiliki pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan tersebut. Lalu spesimen tersebut diamati dan dikoleksi. Setiap spesimen tumbuhan *Arecaceae* yang belum diketahui nama ilmiahnya diambil diberi label gantung yang sudah diberi nomor koleksi dan dicatat nama daerahnya kemudian dilakukan pendeskripsian.

e. Teknik Pengumpulan Data

Kuesioner

Kuesioner adalah daftar pertanyaan yang dibuat berdasarkan indikator dari variabel penelitian yang harus di respon oleh responden. Untuk mengukur pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tumbuhan *Arecaceae* dalam kehidupan sehari-hari, peneliti menggunakan contoh angket sebanyak 6 pertanyaan.

Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara teknik wawancara semi terstruktur dan cara wawancara bebas dan mendalam yang berpedoman pada daftar pertanyaan seperti: nama lokal tanaman, bagian yang dimanfaatkan, cara pemanfaatan, status tanaman (liar/budidaya). Untuk wawancara dipilih dari nara sumber yang dianggap memiliki pengetahuan yang lebih luas atau lebih spesifik dari adat kebudayaan. Nara sumber ini meliputi tokoh-tokoh masyarakat, tua-tua adat dan perangkatnya, ahli pengobatan tradisional (dukun, tabib) dan masyarakat biasa yang memiliki pengetahuan tentang *Arecaceae* baik yang ditanam maupun yang tumbuh liar dalam lingkungannya.

HASIL PENELITIAN

Tumbuhan sebagai bahan pangan

Bahan pangan merupakan kebutuhan pokok yang sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup untuk keberlangsungan hidupnya, setiap daerah atau masyarakat memiliki kebutuhan pangan yang berbeda-beda sesuai dengan kebiasaan. Pada masyarakat Aceh di Kecamatan Gandapura jenis tumbuhan palem-paleman tidak digunakan sebagai bahan pangan pokok tetapi sebagai bahan makanan tambahan dan bahan pangan lainnya yang digunakan untuk bahan makanan berupa minuman dan bahan campuran makanan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Beberapa spesies tumbuhan penghasil pangan yang ada di Kecamatan Gandapura

No	Nama Ilmiah	Bagian yang digunakan	Kegunaan	Cara pemanfaatan
1	<i>Arenga pinnata</i>	Buah Pelepah	<i>Kalang kaleng</i> <i>Manisan (manisan) Gula merah</i>	Buah aren dibakar atau direbus, Buah aren yang dibakar dapat sekaligus dengan tandannya atau dilepas satu persatu dari tandannya terlebih dahulu. Hasil pembakaran biasanya tidak merata bahkan terdapat buah yang hangus. Kelemahan ini dapat diatasi dengan perebusan, lalu dicongkel isinya Nira yang sudah diambil, dimasak sampai kental. Nira yang diambil pada pagi hari langsung dimasak dalam wajan untuk dijadikan gula. Nira yang

				diambil pada sore hari, biasanya hanya dimasak setengah matang/tidak sampai mengental yaitu hanya sampai mendidih kemudian dimasak keesokan harinya dicampur dengan nira yang diambil pada pagi hari. Nira yang terdapat dalam panci dituang sambil disaring dengan ijuk yang halus, kemudian ditampung dalam wajan, dimasak selama kurang lebih 3-4 jam, tergantung banyaknya nira. Saat nira mulai mendidih, di permukaannya akan terdapat buih. Buih ini sebaiknya dibuang dengan menggunakan alat penciduk agar diperoleh gula yang tidak berwarna gelap (hitam), kering dan tahan lama
2	<i>Areca catechu</i>	Buah	<i>Menyirih</i>	Langsung dikonsumsi bersama kapur dan sirih.
3	<i>Borassus flabellifer</i>	Buah	Campuran makanan	buah dijadikan bahan campuran dalam pembuatan kue timphan (kue khas Aceh), buah dikukus ditambah tepung dan santan menjadi adonan

				kemudian diisi dengan srikaya, dibalut dengan daun pucuk pisang kemudian dikukus.					satu makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Aceh, khususnya masyarakat yang tinggal di Kecamatan Gandapura. Batang sagu yang sudah ditebang selanjutnyadikulitiuntukmendapatkan empulur yang mengandung tepung. Selanjutnya, empulur yang dihasilkan diparut agar memudahkan peremasan (pengepresan). Peremasan dilakukan dengan menggunakan alat pres untuk mengeluarkan pati dari parutan empulur. Setelah selesai peremasan, dilakukanpenyaringanuntuk membuang serat-seratkasar dari empulur. Suspensi pati yang didapatkan kemudian diendapkan untuk memisahkan tepung sagu dari air. Langkah selanjutnya adalah pengeringan. batang sagu diparut, dikeringkan, dicampur dengan air dijadikan pakan ternak. Sebagai bahan
4	<i>Cocos nucifera</i>	Buah.	Minyak Santan Minuman <i>Pliek u</i> Pelepah muda	Dikupas, dibelah, dibusukkan, dikukur, dijemur diterik matahari keluarlah minyak Buah kelapa dikukur, diperas santannya, digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan makanan. Kelapa muda, air dan isinya dimakan, sebagai minuman segar. Dikupas, dibelah, dibusukkan, dikukur, dijemur diterik matahari keluarlah minyak. Ampasnya jadi pliek u di manfaatkan sebagai bumbu dalam memasak sayur pliek. (makanan khas Aceh Dimakan mentah		Buah	Pakan ternak Campuran makanan		
5	<i>Elaeis guineensis</i>	Buah Cangkang	Minyak Jamur	Diolah dipabrik dimanfaatkan sebagai minyak makan					
6	<i>Metroxylon sagu</i>	Batang Batang	Makanan Tambahan (kolak (canggruk) Sagu	Jamur dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan mie Aceh. Sagu dimasak dengan santan, gula, daun pandan. salah					

				campuran dalam pembuatan rujak Aceh
7	<i>Nypa fruticans</i>	Buah	Kalang kaleng Makanan buah-buahan	Buah dibakar, dipotong, dicongkel bijinya.
		Daun	Pakan ternak	Buah langsung dikonsumsi sebagai buah-buahan.
		Pelepah	Minuman	Daun yang masih muda dijadikan pakan ternak Pengambilan nira dilakukan pada bagian batang bunga yang belum mekar tandan nira yang sudah siap untuk disedap (ditandai dengan mulai hilangnya bintik hitam runcing pada buah) penyedapan diawali penyiraman tandan dengan air selanjutnya dengan pemotongan tandan dari bagian buah tepatnya pada buku ke 1 bagian ujung dekat tandan setelah itu diikatkan bambu untu menampung nira. Nira yang sudah diambil, dimasak sampai kental

Bak Lipah (*Nypa fruticans*) buahnya dijadikan sebagai bahan campuran makanan. Boh u yang muda (buah kelapa muda) sebagai bahan minuman segar, dan (*Nypa fruticans*) digunakan sebagai campuran makanan

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian Gusbager et al., (2003) diketahui bahwa di daerah Aliran Sungai Tami Arso Jayapura jenis tumbuhan *Metroxylon sagu* memanfaatkan pati sagu sebagai sumber bahan makanan pokok. Hal serupa juga dengan yang dilaporkan Herlina et al., (2002) di desa Air Besar dan Desa Kanantare Kabupaten Fakfak. Sebahagian masyarakat papua menggunakan sagu sebagai bahan makanan pokok dalam bentuk olahan papeda dan sagu lempeng. Sedangkan di desa Tandia Kecamatan Wasior Kabupaten Manokwari, *Nypa fruticans* merupakan jenis palem yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan minuman dan telah menjadi sumber pendapatan ekonomi tersendiri bagi mereka (Rumbiak & Heatubun, 2001).

Nypa fruticans juga dimanfaatkan oleh masyarakat Kampung Senebuay Distrik Rumberpon Kabupaten Manokwari sebagai bahan makanan/minuman yaitu pada bagian mayang buah dimanfaatkan untuk minuman, caranya bagian dalam direbus dan dicampur gula dancara kedua yaitu mayang buah digoyang/ atau dipukul hingga buahnya jatuh, diiris, tetesan dari bekas irisan ditampung pada wadah (Leonard et al., 2003). Irawan et al., (2009) menyatakan di desa Rancakalong Kabupaten Sumedang, Aren dapat dimanfaatkan manusia sebagai sumber pangan, seperti gula kawung yang berasal dari nira aren dapat digunakan untuk membuat berbagai macam jenis makanan dan minuman tradisional. Contohnya kolak, sampeu wedang, angleng, wajit, bandrek, bajigur dan lain-lain. Begitu juga dengan buah muda aren dapat dijadikan cangkaleng sebagai bahan campuran es buah, manisan kolang-kaling dan sebagainya. Batang aren yang dihasilkan aci kawung merupakan bahan baku untuk membuat bihun, cendol, hunkwe.

Dari Tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa masyarakat Aceh di Kecamatan Gandapura memanfaatkan Bak teue (*Borassus flabellifer*), dimanfaatkan untuk makanan tambahan, Bak pineng (*Areca catechu*), Bak Meria (*Metroxylon sagu*). Dan

Hasil penelitian Pratiwi & Sutara (2013) di daerah Denpasar dan Badung menunjukkan Cocos nucifera merupakan tumbuhan yang seluruh bagian-bagian dari tanaman tersebut digunakan untuk keperluan sehari-hari. Bagian-bagian tanaman seperti

buah tua, muda (bungkak), akar, batang, daun, tempurung, hingga serabut kelapa dapat dimanfaatkan sarana upacara, obat tradisional, maupun untuk kebutuhan rumah tangga

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemanfaatan tumbuhan *Arecaceae* untuk bahan pangan ada 7 jenis tumbuhan yaitu, *Arenga pinnata*, *Areca catechu*, *Borassus flabellifer*, *Cocos nucifera*, *Elaeis guineensis*, *Metroxylon sagu*, dan *Nypa fruticans*.
2. Pemanfaatan jenis tumbuhan *Arecaceae* di kecamatan gandapura sangat besar untuk bahan pangan terutama jenis *Cocos nucifera*.

DAFTAR PUSTAKA

- Gusbager, P., Sinaga, N. L., Heatubun, C. D., (2003). Jenis Palem di Daerah Aliran Sungai, Tami Arso – Jayapura
- Hastuti, S. D., Tokede. M. J., & Maturbongs. R. A., (2002). Tumbuhan Obat Menurut Etnobotani Suku Biak
- Herlina, E., Rumbino, A., Manusawai, J., (2002). Teknik Pembibitan dan Penanaman Sagu (*Metroxylon Sagu* Rottb) oleh Penduduk Air Besar dan Desa Kanantare Kecamatan Fakfak Kabupaten Fakfak
- Irawan, B, Rahmayani, E., Iskandar, J., (2009). Study, Variasi Pemanfaatan Pengolahan Dan Pengelolaan Aren Di Desa Rancakalong, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang
- Leonard, D., Wanggai, J., Manusawai, J., (2003). Pemanfaatan Tumbuhan Dalam Ekosistem Mangrove Oleh Masyarakat Di Kampung Senebuay Distrik Rumberpon Kabupaten Manokwari
- Rahawarin, Y, Y. (2004). Eksplorasi jenis palem di Pulau Mioswaar Kabupaten Teluk Wondama, Irian Jaya (Papua)

Rumbiak.W. F., dan Heatubun. C. D., (2001). Pemanfaatan Palem oleh Masyarakat Etnik Wondama di Tandia Kecamatan Wasior Manokwari

Waluyo, E, B., 1998. Etnobotani, Metode Penelitian Baru Penggabungan Antara Konsep Ilmu-Ilmu Sosial Dan Ilmu Biologi, Prosiding Seminar Nasional Etnobotani III 5-Mai 1998

Yusrizal,H. (2012). Buku statistik Tahunan Kecamatan Gandapura, Dalam Angka 2012. Koordinator Statistik Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen