

Etnobotani Tumbuhan Pangan Lokal Masyarakat Tapalang Kabupaten Mamuju Sulawesi Barat

Arlinda Puspita Sari^{1*}, Gaby Maulida Nurdin¹, dan Rahmania¹

¹Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sulawesi Barat

*Corresponding author: arlindapuspitasaki@unsulbar.ac.id

ABSTRACT

Local food plants are types of plants that are used as food by a certain community. This is related to the culture and customs of an area so it is necessary to study its ethnobotanical aspects. The aim of this study was to take an inventory of various types of local plants in Tapalang District, Mamuju Regency, West Sulawesi Province and their utilization as food ingredients. This study uses a mix method approach, which is a combination of qualitative and quantitative. The research design used is sequential exploratory. The research stages include a) interviews with respondents, b) observations of local food plants, c) sampling and identification, d) data analysis. The research results obtained include 83 species of local food plants in Tapalang District. These plant species are grouped into 41 families. Plant parts used include fruit, leaves, fruit stalks, stem starch, flowers, shoots, seeds, and tubers. These food plants are used in various forms such as direct consumption of the fruit, made into spices, made into snacks, as a mixture of dishes, cake mixes, and so on. The highest of *Using Value Species* (UVs) was obtained from coconut which was used by consuming its flesh, made into oil, cooking mixtures, made into coconut milk, and as cake mixtures. The highest *Family Using Value* (FUV) was obtained from the Caricaceae and Cactaceae families. Most of the local food plants in the Tapalang district can be found in the gardens and yards of residents' houses.

Keywords: ethnobotany, food plants, local, Tapalang

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki ragam budaya dan keanekaragaman sumber daya. Kedua aspek ini saling berkaitan ditinjau dari pemanfaatan sumberdaya tersebut dalam berbagai aspek budaya, salah satunya sumberdaya tumbuhan. Pemanfaatan tumbuhan dalam aspek budaya dikenal sebagai etnobotani. Menurut Kurniati et al. (2022) etnobotani mengkaji hubungan antara manusia dan tumbuhan di sekitarnya melalui berbagai bentuk pemanfaatan. Dalam kehidupan sehari-hari, berbagai jenis tumbuhan dimanfaatkan secara turun temurun untuk berbagai keperluan seperti untuk pengobatan, kecantikan, kegiatan spiritual, serta sebagai sumber pangan lokal. Suwardi et al. (2020) menyebutkan bahwa berbagai jenis buah edibel yang ditemukan di Aceh Selatan telah dimanfaatkan sebagai pengobatan tradisional dan tumbuhan pangan.

Tumbuhan merupakan salah satu elemen penting dan utama yang dibutuhkan oleh semua makhluk hidup

sebagai sumber pangan yang dipergunakan dalam kehidupan sehari-hari. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan memiliki keragaman antar daerah. Nurcahyati (2019), menemukan kurang lebih 40 famili yang sering dimanfaatkan sebagai tumbuhan pangan oleh masyarakat suku Using Kabupaten Banyuwangi, sementara Kurniati et al. (2022) menemukan sejumlah 50 jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Cigedug Kabupaten Garut. Pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan memiliki nilai lebih dibandingkan sumber pangan lain sebab tumbuhan memiliki kandungan gizi yang lebih sehat, lebih mudah diolah, lebih mudah diperoleh, serta lebih murah (Silalahi et al., 2018).

Salah satu daerah yang masih banyak memanfaatkan tumbuhan lokal sebagai bahan pangan sehari-hari adalah Kecamatan Tapalang yang berada di Kabupaten Mamuju, Provinsi Sulawesi Barat. Tapalang berada pada ketinggian 0-500 dpl. Kecamatan ini

merupakan daerah yang cukup ramai dengan luas wilayah 23.03 km² (BPS Kabupaten Mamuju, 2016). Masyarakat Tapalang merupakan salah satu kelompok masyarakat yang masih memegang teguh kearifan lokal. Masyarakat memanfaatkan kekayaan alam yang ada di sekitarnya sebagai sumber kehidupan. Sumber daya alam yang ada terutama tumbuhan dimanfaatkan sebaik mungkin dan dikelola dengan bijaksana untuk menghindari kerusakan alam agar senantiasa memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat.

Pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat daerah Tapalang telah memberikan pengaruh dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Hal ini merupakan pengetahuan yang bermanfaat dan merupakan kekayaan budaya masyarakat daerah Tapalang. Meski demikian era globalisasi yang begitu pesat turut mempengaruhi pola makan masyarakat, khususnya generasi muda (Pieroni et al., 2005; Sujarwo et al., 2014; Silalahi et al., 2018). Berubahnya pola makan tersebut secara tidak langsung menggeser pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai sumber pangan. Hal ini dikhawatirkan akan berdampak pada menurunnya pengetahuan masyarakat akan tumbuhan lokal beserta pemanfaatannya. Tidak dapat dipungkiri bahwa saat ini pemanfaatan tumbuhan sebagai pangan sehari-hari lebih banyak didominasi oleh generasi tua, sehingga diperlukan pendataan dan dokumentasi secara ilmiah agar jenis tumbuhan pangan tersebut dapat terus dilestarikan dan bentuk pemanfaatannya dapat diwariskan pada generasi muda.

Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi berbagai jenis tumbuhan pangan lokal di kecamatan Tapalang serta mengetahui bentuk pemanfaatan tumbuhan tersebut. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui nilai kegunaan masing-masing tumbuhan pangan tersebut, khususnya di wilayah kecamatan Tapalang melalui analisis nilai guna spesies atau *Using Value Spesies* (UVs) dan nilai guna tiap familia atau *Family Using Value* (FUV). Dengan mengetahui nilai UVs dan FUV tersebut kita dapat memiliki gambaran jenis dan famili tumbuhan yang memiliki kegunaan paling banyak, sehingga menjadi rujukan untuk tetap

menjaga kelestariannya, sedangkan bagi tumbuhan yang memiliki nilai UVs dan FUV yang rendah dapat ditingkatkan pemanfaatannya dalam berbagai olahan pangan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan *mix method* (kualitatif dan kuantitatif) dengan menggunakan desain *sequential exploratory*. Pengambilan data dilakukan di Kecamatan Tapalang, Kabupaten Mamuju, Provinsi Sulawesi Barat, dengan melalui beberapa tahapan, antara lain: (a) wawancara dengan responden, yakni orang-orang yang memiliki pengetahuan mengenai jenis tumbuhan pangan lokal di Kecamatan Tapalang, cara pemanfaatan, serta sumber diperolehnya tumbuhan tersebut. Responden berjumlah 20 orang, yakni masing-masing 5 orang dari desa Tampalang, desa Takandeang, desa Rantedoda, kelurahan Galung, dan kelurahan Dayanginna; (b) observasi $UV_{is} = \frac{\sum U_{is}}{nis}$ tumbuhan pangan lokal berdasarkan hasil wawancara. Observasi meliputi pengamatan karakter morfologi tumbuhan serta lokasi ditemukannya; (c) sampling dan identifikasi tumbuhan; (d) analisis data. Adapun data yang dianalisis adalah nilai guna spesies atau *Using Value Spesies* (UVs) dan nilai guna tiap familia atau *Family Using Value* (FUV). Nilai UVs diperoleh melalui rumus berikut (Silalahi, 2020):

(1)

$$UV_{is} = \frac{\sum U_{is}}{nis}$$

Ket: $\sum U_{is}$ = jumlah kegunaan spesies s yang disebutkan oleh informan i
 nis = jumlah kejadian informan i menyebutkan kegunaan spesies s

$$UV_s = \frac{\sum UV_{is}}{ni}$$

Ket: ni = jumlah total informan yang diwawancara

Sedangkan nilai FUV dapat diperoleh melalui rumus berikut (Silalahi, 2020):

$$FUV = \frac{\sum UV_s}{ns}$$

Ket: ns = jumlah spesies dalam familia tertentu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara yang dilakukan dengan responden terpilih di Kecamatan Tapalang diperoleh informasi

bahwa terdapat 82 jenis tumbuhan yang dijadikan sebagai sumber pangan lokal (Tabel 1). Tumbuhan pangan yang teridentifikasi berasal dari berbagai familia (41 familia). Hasil ini hampir serupa dengan penelitian Liyanti et al. (2015) di desa Pesuguan Kanan yang menemukan 91 jenis tumbuhan pangan yang tersebar di 43 familia. Adapun familia dengan jenis tumbuhan pangan lokal terbanyak di kecamatan Tapalang adalah familia Cucurbitaceae (6 spesies), dilanjutkan dengan familia Arecaceae, Poaceae, dan Zingiberaceae yang masing-masing memiliki 5 spesies. Hasil penelitian Camelia et al. (2019) menemukan bahwa di suku Jerieng Kabupaten Bangka Barat, familia dengan jenis tumbuhan pangan terbanyak adalah Solanaceae. Familia tersebut terdiri atas jenis tumbuhan cabe rawit, cabe merah, terung ketukak, ranti, terung gelatik, kentang, terung telunjuk, terung ungu, dan tomat. Jenis tumbuhan pangan tersebut sebagian besar dimanfaatkan sebagai sayur. Adanya variasi tumbuhan pangan pada berbagai daerah disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya ketersediaan tumbuhan di alam, budaya setempat, rasa, serta nilai gizi (Kurniati et al., 2022). Hal ini juga tidak terlepas dari selera masyarakat

setempat serta budaya yang telah diwariskan turun temurun. Makanan yang dikonsumsi oleh suatu keluarga biasanya merupakan sajian yang telah turun temurun diwariskan dan menjadi kebiasaan, sehingga jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan pada tiap daerah pun berbeda-beda.

Bagian yang dimanfaatkan beragam mulai dari buah, daun, tangkai buah, pati batang, bunga, tunas, biji, hingga umbi (Tabel 1). Jenis-jenis tumbuhan lokal tersebut dimanfaatkan sebagai pangan dalam berbagai bentuk pengolahan. Terdapat jenis tumbuhan yang dikonsumsi langsung buahnya, ada yang dicampurkan pada makanan, sebagai campuran kue, dibuat menjadi jus, sayur, kudapan atau camilan, bumbu atau rempah, serta bentuk pemanfaatan lainnya. Hal ini serupa dengan penelitian Firdawati et al. (2021) yang menemukan bahwa tumbuhan pangan di desa Mekar Pelita, Kecamatan Sayan, Kabupaten Melawi banyak dimanfaatkan antara lain sebagai sayur (64%), bumbu masakan (11%), kudapan (9%), nasi (1%), serta dikonsumsi langsung (15%).

Tabel 1. Jenis-jenis tumbuhan pangan lokal di Kecamatan Tapalang

No	Nama Umum	Nama Lokal	Nama Spesies	Familia	Bagian yang Dimanfaatkan	Pemanfaatan
1	Mangga	Pao	<i>Mangifera indica</i>	Anacardiaceae	Buah	Konsumsi buah, campuran masakan
2	Kedondong	Kadundung	<i>Spondias dulcis</i>	Anacardiaceae	Daun, buah	Konsumsi buah, campuran masakan
3	Cabai rawit	Cabe-cabe	<i>Capsicum frutescens</i>	Solanaceae	Buah	Bumbu/ rempah
4	Tomat	Kamaci	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae	Buah	Sayur, jus, campuran masakan
5	Terong	Tarru-tarru	<i>Solanum melongena</i>	Solanaceae	Buah	Sayur, lalapan
6	Terong pipit	Tarru-tarru kalebu	<i>Solanum torvum</i>	Solanaceae	Buah	Sayur, lalapan
7	Kelapa	Kaluku	<i>Cocos nucifera</i>	Arecaceae	Buah	Konsumsi buah, minyak, campuran masakan, santan, campuran kue
8	Rumbia/sagu	Letto	<i>Metroxylon sagu</i>	Arecaceae	Pati batang	Tepung, makanan pokok
9	Aren	Induk	<i>Arenga pinnata</i>	Arecaceae	Tangkai buah	Diolah menjadi gula merah
10	Nipah	Nipa	<i>Nypa fruticans</i>	Arecaceae	Buah	Konsumsi langsung, campuran minuman
11	Salak	Sala'	<i>Salacca zalacca</i>	Arecaceae	Buah	Konsumsi buah
12	Semangka	Mandike	<i>Citrullus lanatus</i>	Cucurbitaceae	Buah	Konsumsi buah, jus, topping makanan

13	Timun	Bonte	<i>Cucumis sativus</i>	Cucurbitaceae	Buah, daun	Konsumsi buah, jus, lalapan
14	Labu kuning	Boyo	<i>Cucurbita moschata</i>	Cucurbitaceae	Buah	Sayur, campuran kue
15	Labu air	Boyo mapute	<i>Lagenaria siceraria</i>	Cucurbitaceae	Buah	Sayur
16	Pare	Paria	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitaceae	Buah	Sayur
17	Gambas	Gambas	<i>Luffa acutangula</i>	Cucurbitaceae	Buah	Sayur
18	Pisang	Punti	<i>Musa paradisiaca</i>	Musaceae	Buah, bunga	Konsumsi buah, kudapan/ camilan, sayur
19	Padi	Pare	<i>Oryza sativa</i>	Poaceae	Buah	Makanan pokok
20	Jagung	Bille	<i>Zea mays</i>	Poaceae	Buah	Sayur, lauk
21	Rebung	Ra'bung	<i>Dendrocalamus asper</i>	Poaceae	Tunas	Sayur
22	Serei	Padang	<i>Cimnopogon nardus</i>	Poaceae	Daun, batang	Bumbu/ rempah
23	Tebu	Ta'bu	<i>Saccharum officinarum</i>	Poaceae	batang	Bahan minuman, diolah menjadi gula
24	Kunyit	Kuni	<i>Curcuma longa</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu/ rempah
25	Jahe	Laiyya	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu/ rempah
26	Kencur	Sakku'	<i>Kaempferia galanga</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu/ rempah
27	Lengkuas	Lingkua'	<i>Alpinia galanga</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu/ rempah
28	Kecombrang	Katimbang	<i>Etilingera elatior</i>	Zingiberaceae	Buah, bunga	Konsumsi langsung, campuran masakan
29	Jeruk bali	Lemo mamea	<i>Citrus maxima</i>	Rutaceae	Buah	Konsumsi buah
30	Jeruk manis	Lemo cina	<i>Citrus sinensis</i>	Rutaceae	Buah	Konsumsi buah
31	Jeruk nipis	Lemo Nipi'	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutaceae	Buah, daun	Campuran masakan, bumbu/ rempah
32	Jambu biji	Parattukang	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae	Buah	Konsumsi buah, jus
33	Jambu air	Tembe	<i>Syzygium aqueum</i>	Myrtaceae	Buah	Konsumsi buah
34	Jamblang	Kalasompeng	<i>Syzygium cumini</i>	Myrtaceae	Buah	Konsumsi buah
35	Jambu bol merah/ putih	Dambu mapute/ mamea	<i>Syzygium malaccense</i>	Myrtaceae	Buah	Konsumsi buah
36	Kacang panjang	Bue	<i>Vigna unguiculata</i>	Fabaceae	Buah, daun	Sayur
37	Kacang hijau	Bue keke	<i>Vigna radiata</i>	Fabaceae	Buah	Sayur, bubur, campuran masakan/ makanan
38	Kacang tanah	Canggoreng	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabaceae	Buah	Camilan, campuran masakan
39	Asam jawa	Camba	<i>Tamarindus indica</i>	Fabaceae	Buah	Bumbu/ rempah
40	Nangka	Nanakang	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Moraceae	Buah	Konsumsi buah, sayur, campuran minuman
41	Sukun	Sukun	<i>Artocarpus altilis</i>	Moraceae	Buah, biji	Camilan/ kudapan, sayur
42	Kluwih	Bale-bale	<i>Artocarpus camansi</i>	Moraceae	Biji	Makanan tambahan
43	Murbei	Murbei	<i>Morus alba</i>	Moraceae	Buah	Konsumsi buah, jus
44	Ubi jalar	Lame-lame	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae	Umbi, daun	Campuran makanan, sayur, camilan/ kudapan
45	Kangkung	Lara'	<i>Ipomoea reptans</i>	Convolvulaceae	Daun, batang	Sayur
46	Ubi kayu	Lameaju	<i>Manihot utilissima</i>	Euphorbiaceae	Umbi, daun	Campuran makanan, sayur, camilan/ kudapan
47	Kemiri	Sapiri	<i>Aleurites moluccanus</i>	Euphorbiaceae	Biji	Bumbu/ rempah
48	Srikaya	Sarikaya	<i>Annona squamosa</i>	Annonaceae	Buah	Konsumsi buah, jus
49	Sirsak	Nangka cina	<i>Annona muricata</i>	Annonaceae	Buah	Konsumsi buah, jus

50	Kemangi	Camangi	<i>Ocimum sanctum</i>	Lamiaceae	Daun	Campuran masakan
51	Selasih	Kulasi	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae	Biji	Campuran minuman
52	Belimbing	Belimbing	<i>Averrhoa carambola</i>	Oxalidaceae	Buah	Konsumsi buah, jus
53	Belimbing wuluh	Burirang	<i>Averrhoa bilimbi</i>	Oxalidaceae	Buah	Campuran masakan
54	Cermai	Jaramele	<i>Phyllanthus acidus</i>	Phyllanthaceae	Buah	Konsumsi buah
55	Katuk	Katu'	<i>Sauropus androgynus</i>	Phyllanthaceae	Daun	Sayur
56	Markisa	Markisa	<i>Passiflora edulis</i>	Passifloraceae	Buah	Konsumsi buah, jus
57	Rambusa	Rambu-rambutan	<i>Passiflora foetida</i>	Passifloraceae	Buah	Konsumsi buah
58	Langsat	Langsa'	<i>Lansium domesticum</i>	Meliaceae	Buah	Konsumsi buah
59	Kecapi	Santung	<i>Sandoricum koetjape</i>	Meliaceae	Buah	Konsumsi buah, campuran masakan
60	Jamur bulan	Urraha	<i>Gymnopus</i> sp.	Pleurotaceae	Semua kecuali akar	Sayur
61	Bidara Laut	Bua le'bo'	<i>Strychnos ligustrina</i>	Loganiaceae	Buah	Konsumsi buah
62	Talas	Keladi	<i>Colocasia esculenta</i>	Araceae	Umbi	Tepung, campuran makanan
63	Bayam	Bayang	<i>Spinacia oleraceae</i>	Amaranthaceae	Daun, batang	Sayur
64	Sawi	Sawi	<i>Brassica juncea</i>	Brassicaceae	Daun, batang	Sayur
65	Kelor	Ramuge	<i>Moringa oleifera</i>	Moringaceae	Daun, buah	Sayur
66	Binahong	Lalledo	<i>Anredera cordifolia</i>	Basellaceae	Daun	Sayur
67	Pakis sayur	Paku	<i>Diplazium esculentum</i>	Athyriaceae	Daun, batang	Sayur
68	Bawang merah	Lasuna mamea	<i>Allium cepa</i>	Liliaceae	Umbi, daun	Bumbu/ rempah
69	Seledri	Daun sop	<i>Apium graveolens</i>	Apiaceae	Daun, batang	Campuran masakan
70	Merica	Marica	<i>Piper nigrum</i>	Piperaceae	Buah	Bumbu/ rempah
71	Kopi	Kopi	<i>Coffea</i> sp.	Rubiaceae	Buah	Bahan baku minuman
72	Durian	Doriang	<i>Durio zibethinus</i>	Malvaceae	Buah	Konsumsi buah
73	Rambutan	Rambutang	<i>Nephelium lappaceum</i>	Sapindaceae	Buah	Konsumsi buah
74	Pepaya	Payaya	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae	Buah	Konsumsi buah, sayur, jus, campuran minuman
75	Nanas	Pandang	<i>Ananas comosus</i>	Bromeliaceae	Buah	Konsumsi buah, campuran masakan, campuran minuman
76	Alpukat	Alpukat	<i>Persea americana</i>	Lauraceae	Buah	Konsumsi buah, jus, campuran makanan
77	Buah naga	Buah naga	<i>Hylocereus undatus</i>	Cactaceae	Buah	Konsumsi buah, jus, pewarna makanan, campuran minuman
78	Anggur	Anggur	<i>Vitis vinifera</i>	Vitaceae	Buah	Konsumsi buah, jus, topping makanan
79	Sawo manila	Sawo	<i>Manilkara zapota</i>	Sapotaceae	Buah	Konsumsi buah
80	Delima	Delima	<i>Punica granatum</i>	Lythraceae	Buah	Konsumsi buah
81	Pedada	Padada	<i>Sonneratia caseolaris</i>	Lythraceae	Buah	Konsumsi buah, campuran masakan
82	Kersen	Gerseng	<i>Muntingia calabura</i>	Muntingiaceae	Buah	Konsumsi buah

Jenis tumbuhan pangan lokal yang ditemukan di Kecamatan Tapalang memiliki nilai kegunaannya masing-masing. Nilai kegunaan tersebut dilihat dari

banyaknya ragam pemanfaatan pada tiap jenis tumbuhan. Nilai kegunaan tersebut tergambar melalui nilai *Using Value Species* (UVs). Semakin tinggi nilai UVs

maka semakin banyak kegunaan atau pemanfaatan tumbuhan tersebut (Silalahi, 2020). Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 2 diperoleh informasi bahwa kelapa merupakan jenis tumbuhan yang memiliki paling banyak kegunaan dengan nilai UVs sebesar 0.25. Di Kecamatan Tapalang, kelapa digunakan dalam berbagai bentuk pemanfaatan antara lain konsumsi buah, minyak, campuran masakan, santan, serta campuran kue. Di daerah desa Tambi Kabupaten Indramayu, bentuk pemanfaatan kelapa sebagai bahan pangan antara lain untuk campuran gula, daging buah dikonsumsi langsung, santan untuk campuran makanan, konsumsi kentos kelapa, konsumsi air kelapa, ujung batang diolah menjadi sayur, serta akar sebagai bahan baku jamu (Solechah et al., 2021). Adapun nilai UVs terendah adalah 0.05 yang ditemukan pada beberapa jenis tumbuhan (Tabel 2).

Nilai UVs yang rendah ini disebabkan kurangnya ragam pemanfaatan tumbuhan tersebut untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Tapalang.

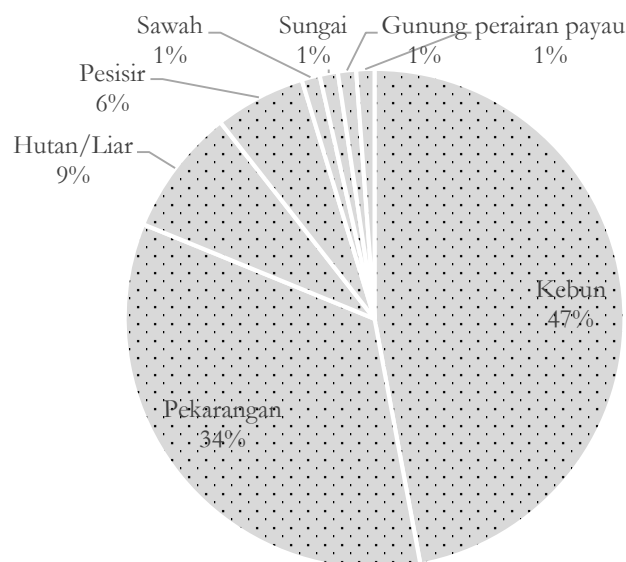
Sedangkan nilai *Family Using Value* (FUV) merupakan nilai kegunaan suatu familia tumbuhan, dimana nilai ini ditinjau dari banyaknya ragam pemanfaatan jenis tumbuhan pada familia yang sama. Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai FUV tertinggi (0.20) dimiliki oleh familia Caricaceae dan Cactaceae. Meskipun kedua familia tersebut hanya memiliki satu jenis tumbuhan yaitu pepaya dari familia Caricaceae dan buah naga dari familia Cactaceae, namun kedua jenis tumbuhan tersebut sama-sama memiliki empat bentuk pemanfaatan atau kegunaan seperti dimakan langsung/ konsumsi buah, dibuat menjadi jus, sayur, maupun pewarna makanan.

Tabel 2. Hasil analisis using value spesies (UVs) dan family using value (FUV)

No	Nama Umum	Jumlah pemanfaatan	UVs	Familia	FUV
1	Mangga	2	0.1	Anacardiaceae	0.10
2	Kedondong	2	0.1		
3	Cabai	1	0.05	Solanaceae	0.10
4	Tomat	3	0.15		
5	Terong	2	0.1		
6	Terong pipit	2	0.1		
7	Kelapa	5	0.25	Arecaceae	0.11
8	Rumbia/ sagu	2	0.1		
9	Aren	1	0.05		
10	Nipah	2	0.1		
11	Salak	1	0.05		
12	Semangka	3	0.15	Cucurbitaceae	0.09
13	Timun	3	0.15		
14	Labu kuning	2	0.1		
15	Labu air	1	0.05		
16	Pare	1	0.05		
17	Gambas	1	0.05	Musaceae	0.15
18	Pisang	3	0.15	Poaceae	0.07
19	Padi	1	0.05		
20	Jagung	2	0.1		
21	Rebung	1	0.05		
22	Serei	1	0.05		

23	Tebu	2	0.1		
24	Kunyit	1	0.05	Zingiberaceae	0.06
25	Jahe	1	0.05		
26	Kencur	1	0.05		
27	Lengkuas	1	0.05		
28	Kecombrang	2	0.1		
29	Jeruk bali	1	0.05	Rutaceae	0.07
30	Jeruk manis	1	0.05		
31	Jeruk nipis	2	0.1		
32	Jambu biji	2	0.1	Myrtaceae	0.06
33	Jambu air	1	0.05		
34	Jambu bol merah/ putih	1	0.05		
35	Jamblang	1	0.05		
36	Kacang panjang	1	0.05	Fabaceae	0.09
37	Kacang hijau	3	0.15		
38	Kacang tanah	2	0.1		
39	Asam jawa	1	0.05		
40	Nangka	3	0.15	Moraceae	0.10
41	Sukun	2	0.1		
42	Kluwih	1	0.05		
43	Murbei	2	0.1		
44	Ubi jalar	3	0.15	Convolvulaceae	0.10
45	Kangkung	1	0.05		
46	Ubi kayu	3	0.15	Euphorbiaceae	0.10
47	Kemiri	1	0.05		
48	Srikaya	2	0.1	Annonaceae	0.10
49	Sirsak	2	0.1		
50	Kemangi	1	0.05	Lamiaceae	0.05
51	Selasih	1	0.05		
52	Belimbing	2	0.1	Oxalidaceae	0.08
53	Belimbing wuluh	1	0.05		
54	Cermai	1	0.05	Phyllanthaceae	0.05
55	Katuk	1	0.05		
56	Markisa	2	0.1	Passifloraceae	0.08
57	Rambusa	1	0.05		
58	Langsat	1	0.05	Meliaceae	0.08
59	Kecapi	2	0.1		
60	Jamur bulan	1	0.05	Pleurotaceae	0.05
61	Bidara Laut	1	0.05	Loganiacea	0.05
62	Talas	2	0.1	Araceae	0.10

63	Bayam	1	0.05	Amaranthaceae	0.05
64	Sawi	1	0.05	Brassicaceae	0.05
65	Kelor	1	0.05	Moringaceae	0.05
66	Binahong	1	0.05	Basellaceae	0.05
67	Pakis sayur	1	0.05	Athyriaceae	0.05
68	Bawang merah	1	0.05	Liliaceae	0.05
69	Seledri	1	0.05	Apiaceae	0.05
70	Merica	1	0.05	Piperaceae	0.05
71	Kopi	1	0.05	Rubiaceae	0.05
72	Durian	1	0.05	Malvaceae	0.05
73	Rambutan	1	0.05	Sapindaceae	0.05
74	Pepaya	4	0.2	Caricaceae	0.20
75	Nanas	3	0.15	Bromeliaceae	0.15
76	Alpukat	3	0.15	Lauraceae	0.15
77	Buah naga	4	0.2	Cactaceae	0.20
78	Anggur	3	0.15	Vitaceae	0.15
79	Sawo manila	1	0.05	Sapotaceae	0.05
80	Delima	1	0.05	Lythraceae	0.08
81	Pedada	2	0.1		
82	Kersen	1	0.05	Muntingiaceae	0.05



Gambar 1. Diagram sumber diperolehnya tumbuhan pangan lokal di Kecamatan Tapalang

Berbagai jenis tumbuhan yang dijadikan pangan lokal oleh masyarakat Kecamatan Tapalang diperoleh dengan mudah di sekitar kecamatan tersebut. Sebagian besar jenis tumbuhan dibudidayakan oleh masyarakat setempat, baik di kebun maupun di pekarangan rumah masing-masing. Hal ini membuat masyarakat lebih mudah memperoleh berbagai jenis tumbuhan yang dapat

diolah menjadi pangan sehari-hari maupun dalam kegiatan-kegiatan budaya tertentu. Seperti penggunaan berbagai jenis bumbu/ rempah untuk membuat hidangan dalam acara adat pernikahan, 7 bulanan, khatam Al-quran, sunatan, dan acara adat lainnya. Berbagai jenis buah pangan lokal di kecamatan Tapalang juga sering dijadikan sebagai hantaran atau seserahan

dalam acara pernikahan, seperti buah manga, buah kelapa, rambutan, langsung, dan lain sebagainya. Selain itu, jenis tumbuhan pangan tersebut juga seringkali dijadikan sebagai bahan untuk membuat masakan khas mandar seperti mangga yang dikeringkan menjadi asam untuk membuat masakan bau peapi atau ubi kayu yang dihaluskan dan dicampur dengan kelapa parut untuk membuat makanan khas jepa. Hal ini membuktikan bahwa berbagai budaya dan kebiasaan suatu daerah tidak terlepas pula dari keanekaragaman tumbuhan yang harus kita jaga kelestariannya. Beberapa jenis tumbuhan yang sering digunakan dalam keseharian budaya masyarakat Tapalang seperti manga dan ubi kayu memiliki nilai *Using Value Spesies* (UVs) yang rendah sebab hanya dimanfaatkan untuk satu atau dua jenis kegunaan. Peningkatan pemanfaatan jenis tumbuhan pangan diharapkan dapat memperkaya variasi pangan lokal sekaligus mendorong masyarakat untuk selalu menjaga kelestarian tumbuhan tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat 82 jenis tumbuhan pangan lokal yang tersebar dalam 41 familia. Masing-masing tumbuhan digunakan dalam berbagai bentuk pemanfaatan seperti dikonsumsi langsung, menjadi bumbu/ rempah, jus, sayuran, dan lain sebagainya. Nilai *using value spesies* tertinggi diperoleh dari tumbuhan kelapa, sedangkan nilai *family using value* tertinggi diperoleh dari familia Caricaceae dan Cactaceae. Berbagai jenis tumbuhan pangan lokal tersebut sebagian besar dapat diperoleh di kebun maupun pekarangan rumah warga.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada warga kecamatan Tapalang, Kabupaten Mamuju, Provinsi Sulawesi Barat yang telah bekerjasama memberikan informasi mengenai jenis tumbuhan pangan lokal di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Mamuju. 2016. *Kecamatan Tapalang Dalam Angka 2016*. BPS Kabupaten Mamuju.
- Camelia, A., Afriyansyah, B., Juairiah, L. 2019. Studi Etnobotani Tanaman Pangan Suku Jerieng Di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*. Vol. 4 No. 1: 12-17.
- Firdawati, K., Syamswisna, Fajri, H. 2021. Etnobotani Tanaman Pangan dari Masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*. Vol. 9 No. 2: 402-411.
- Kurniati, Y., Hernawati, D., Putra, R.R. 2022. Etnobotani Tanaman Pangan di Desa Cigedug Kabupaten Garut. *Saintifik Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*. Vol. 8 No.2: 151-158.
- Liyanti, P.R., Budhi, S., Yusro, F. 2015. Studi Etnobotani Tumbuhan yang Dimanfaatkan di Desa Pesaguan Kanan Kecamatan Matan Hilir Selatan Kabupaten Ketapang. *Jurnal Hutan Lestari*. Vol. 3 No. 3: 421-433.
- Nurchayati, N., Ardiyansyah, F. (2019). Pengetahuan lokal tanaman pangan dan pemanfaatannya pada masyarakat suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*. Vol. 7 No. 1: 11-20.
- Pieroni, A., Nebel, S., Santoro, R. F., Heinrich, M. 2005. Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a South Italian village. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. Vol. 56 No. 4: 245-272.
- Silalahi, M., Nisyawati, Anggraeni, R. 2018. Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan yang Tidak Dibudidayakan oleh Masyarakat Lokal Sub-Etnis Batak Toba, Di Desa Peadungdung Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Vol. 8 No. 2: 241-250.
- Silalahi, Marina. 2020. *Diktat Etnobotani*. Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Indonesia.
- Solechah, I.H., Hayati, A., Zayadi, H. 2021. Studi Etnobotani Kelapa (*Cocos nucifera*) di Desa Tambi, Kecamatan Sliyeg, Kabupaten Indramayu. *Sciscitatio*. Vol. 2 No. 2: 90-97.
- Sujarwo, W., Arinasa, I.B.K., Salomone, F., Caneva, G., Fattorini, S. 2014. Cultural erosion of Balinese indigenous knowledge of food and nutraceutical plants. *Economic Botany*. Vol. 68 No. 4: 426-437.
- Suwardi, A.B., Navia, Z.I., Harmawan, T., Syamsuardi, Mukhtar, E. 2020. Ethnobotany and conservation of indigenous edible fruit plants in South Aceh, Indonesia. *Biodiversitas*. Vol. 21 No.5: 1850-18