

STUDI ETNOBOTANI TANAMAN PANGAN SUKU JERIENG DI KECAMATAN SIMPANG TERITIP, KABUPATEN BANGKA BARAT

Arieska Camelia^{1*}, Budi Afriyansyah¹, Lina Juairiah²

¹Jurusan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Bangka, Indonesia

*Corresponding author: arieskacamelia@gmail.com

²Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Bangka, Bangka, Indonesia

ABSTRACT

Plant has many benefit in life, one of example is ethnic's edible food. Jerieng ethnic is origin ethnic living in the west Bangka district, Bangka Beltung province. Food is everything that grows, lives, has stem, roots, and leaves are eaten directly or need to be processed. The purpose of this research is to record the diversity of food crops (types of edible plant based food, number of species, parts used, processing. This research was conducted from January to November 2018. The research in 13 villages in Simpang Teritip District, West Bangka Regency. Locations include Pelangas Village, Simpang Gong, Air Nyatoh, Pangek, Peradong, Kundi, Air Menduyung, Rambat, Simpang Tiga, Terak Hill, Ibul, Berang, and Mayang. This research aims to do interview and direct observation with the key informant using purposive sampling method. The result of this research found that there are 79 species from 34 families of edible plant-based food in Jerieng ethnic. Solanaceae is the most numerous family found including 9 species. The most often used plant part is fruit (39%), meanwhile the less often used plant part is bud (1%). Edible plant based food by Jerieng ethnic is divided into two groups, those are processed food and unprocessed food. Example of unprocessed food is local salad (known as "lalapan") and the processed food such as lempah darat and lempah kuning.

Keywords: Ethnobotany, plant food, Jerieng ethnic

PENDAHULUAN

Keanekaragaman jenis tanaman ini sering dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari tidak terkecuali masyarakat suku. Menurut BPS (2013) menyebutkan bahwa masyarakat suku yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia ±633 kelompok. Masyarakat suku tersebut memanfaatkan tanaman sebagai pangan, obat, bahan bangunan, bahan kerajinan, upacara adat, bahan pewarna dan lain sebagainya (Hulyati, 2014). Sebesar 5,16% tumbuhan ini digunakan sebagai pangan. Menurut Apriliani *et al.*, (2014) tanaman pangan merupakan segala sesuatu yang tumbuh, hidup, berbatang, berakar, berdaun yang dapat dimakan secara langsung ataupun diolah terlebih dahulu.

Menurut Zikri *et al.*, (2016) permasalahan terhadap ketahanan pangan terjadi ketika ketersediaan pangan dan pemanfaatan pangan belum teratasi dengan baik. Pemasokan pangan di Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu bentuk permasalahan yang sering terjadi. Sekitar 80 persen pemasokan pangan yang dikonsumsi masyarakatnya berasal dari luar daerah. Hal ini dikarenakan lahan pertanian tidak digunakan secara maksimal (Halil, 2013).

Namun, ketahanan pangan ini dapat diatasi dengan baik oleh masyarakat suku karena dibekali ilmu pengetahuan tradisionalnya sehingga masyarakat suku tersebut memanfaatkan tanaman pangan disekitar tempat tinggalnya untuk dijadikan

bahan makanan. Salah satunya ialah Suku Jerieng yang merupakan Suku asli Kepulauan Bangka Belitung. Suku Jerieng tersebar di 13 desa di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat. Budidaya tanaman pangan di wilayah Suku Jerieng ini meliputi: komoditi kelapa, lada, pisang, padi, umbi-umbi, durian dan lain-lain. Potensi tanaman pangan yang tersedia di Kecamatan Simpang Teritip dapat dijadikan sebagai tolok ukur untuk kemandirian masyarakat setempat. Ketergantungan terhadap produk-produk siap saji yang berasal dari luar daerah untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari dapat dikurangi secara perlahan dengan memanfaatkan tanaman pangan lokal daerah tersebut (Rahyani, 2012).

Pemanfaatan tanaman sebagai pangan ini belum pernah dilakukan sehingga data dan informasi tentang pengetahuan dan pemanfaatan tanaman pangan oleh masyarakat Suku Jerieng belum tersedia. Oleh karena itu, penelitian yang berjudul Studi Etnobotani Tanaman Pangan Masyarakat Suku Jerieng di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat perlu dikaji, didokumentasikan dan penting untuk dilakukan. Hal ini bertujuan untuk menambah sumber pengetahuan dan memberikan informasi tentang pemanfaatan tanaman pangan meliputi jenis, bagian yang dimanfaatkan, serta cara pengolahan agar pengelolaan secara tradisionalnya tidak hilang seiring berjalannya waktu.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan tempat

Penelitian dilaksanakan di 13 Desa di Kecamatan Simpang Teritip Kabupaten Bangka Barat yang terdiri atas Desa Pelangas, Rambat, Air Nyatoh, Simpang Gong, Simpang Tiga, Pangek, Desa Mayang, Berang, Ibul, Kundi, Air Menduyung, Peradong, dan Bukit Terak. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2018 sampai November 2018.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini ialah alat tulis, buku kunci identifikasi, lembar kuisioner, kamera, *tape recorder*, sedangkan bahan yang digunakan adalah sampel tanaman dan narasumber.

Metode Penelitian

Pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa proses diantaranya: Pengumpulan data, pengamatan, dan identifikasi. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara. Wawancara ini dilakukan secara open ended yang bertujuan untuk bertanya dan menggali informasi data-data tentang tanaman pangan yang ingin diketahui. Wawancara dilakukan bersama informan kunci. Informan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Data mengenai tanaman pangan kemudian diamati dengan teknik observasi langsung di lapangan. Hal ini bertujuan untuk mengamati lebih dekat data tanaman pangan yang telah diperoleh dari hasil wawancara sebelumnya. Adapun data yang diamati meliputi jenis tanaman pangan, bagian dan juga pengolahan tanaman pangan

oleh masyarakat Suku Jerieng. Kemudian dilakukanlah Identifikasi untuk mengetahui nama ilmiah dari tanaman pangan yang diperoleh di lapangan. Identifikasi ini dilakukan dengan mencocokkan sampel yang diperoleh dengan koleksi tanaman yang terdapat di ruang Herbarium Bangka Belitungense. Serta menggunakan buku identifikasi meliputi 3500 *Plant SPBCLBS of The Botanic Gardens of Indonesia*, bertamam 30 jenis sayur, berkebun 21 jenis tanaman buah, pedoman pustaka flora of java volume i, ii, iii, atlas tumbuhan obat Indonesia, website www.theplantlist.org dan <http://florafaunaweb.nparks.gov.sg>.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *software Statistical Product and Service Solutions (SPSS)* versi 16.0 data yang digunakan ialah jenis tanaman pangan dan kriteria pengelompokan diantaranya bagian yang dimanfaatkan dan hasil olahan. Adapun data yang diperoleh dari analisis *cluster* akan ditampilkan dalam bentuk dendrogram. Selain itu dilakukan juga penghitungan persentase bagian yang di manfaatkan dengan rumus :

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Adapun hasil penelitian tentang jenis tanaman pangan serta bagian yang di manfaatkan masyarakat Suku Jerieng terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nama umum, nama lokal, nama ilmiah, famili, bagian yang di manfaatkan tanaman pangan oleh Masyarakat Suku Jerieng di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat

Nama Umum/ Nama Lokal (Suku Jerieng)	Nama Ilmiah	Famili	Bagian Yang Dimanfaatkan
Padi / Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	BJ
Ranti / Pedak kancing	<i>Solanum americanum</i> Mill.	Solanaceae	BU
Terung Ketukak / Terung Kepindit	<i>Solanum torvum</i> Swartz	Solanaceae	BU
Terung gelatik/ Pedak Manggul	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	BU
Labu kuning / Pedade kuning	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne.	Cucurbitaceae	BU
Labu air/ Pedade aik	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Cucurbitaceae	BU
Ketela Pohon/ Menggale	<i>Manihot utilisima</i> L.	Euphorbiaceae	UA, DN
Ketela Rambat/ Setila	<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	Convolvulaceae	UA, DN
Melinjo/ Sukak	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Gnetaceae	BU, DN
Kunyit/ Kunyet	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	DN, RP, BG
Lengkuas/ Lekuas	<i>Alpinia galanga</i> (L.)	Zingiberaceae	RP
Kencur/ Cekur	<i>Kaempferia galanga</i> L.	Zingiberaceae	RP, DN
Jahe/ Jai	<i>Zingiber officinale</i> L.	Zingiberaceae	RP
Cabe Rawit/ Cabik Kecil	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	BU
Cabe Merah/ Cabik Panjang	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	BU
Serai/ Serai	<i>Andropogon nardus</i> L.	Poaceae	BT
Tomat/ Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	BU
Mentimun / Ketimun	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	BU
Jagung Manis/ Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	BJ
Putren/ Jagung Muda	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	BJ
Bawang Merah/ Beweng Merah	<i>Allium ascalanicum</i> L.	Liliaceae	UL
Bawang Putih/ Beweng Putih	<i>Allium sativum</i> L.	Liliaceae	UL
Sawi Hijau/ Sayur Manis	<i>Brassica rapa</i> var. <i>Parachinensis</i> L.	Brassicaceae	BT, DN
Kubis/ Kol	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i> L.	Brassicaceae	DN
Pisang Rejang/ Pisang Rejang	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	BU, JT, BT
Pisang Ambon / Pisang Ambon	<i>Musa paradisiaca</i> var. <i>sapientum</i> (L.)	Musaceae	BU, JT, BT
Kelapa/ Kelapo	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	BU
Kangkung/ Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> L.	Convolvulaceae	DN, BT

Sirsak/ Nangka Belande	<i>Annona muricata</i> L.	Annonaceae	BU
Nangka/ Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Anacardiaceae	BU
Gembili/ Kemilik	<i>Dioscorea esculenta</i> (Lour.) Burkill	Dioscoreaceae	UB
Kentang/ Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	UB
Bawang Daun/ Daun Beweng	<i>Allium fistulosum</i> L.	Liliaceae	DN,BT
Pare/ Repiak Pait	<i>Momordica charantia</i> L.	Curcubitaceae	BU
Kuca/ Gandu	<i>Allium porum</i> L.	Liliaceae	DN
Kacang Panjang/ Kacang	<i>Vigna sinensis</i> L.	Leguminaceae	DN, BU
Kecipir/ Kacang Butur	<i>Pscophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC.	Fabaceae	BU
Wortel/ Wortel	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	UA
Pepaya/ Kates	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	BU, BG, DN
Seledri/ Daun Sop	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	DN, BT
Bayam/ Bayem	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Amaranthaceae	DN, BT
Durian/ Duren	<i>Durio ziberthinus</i> Rump.	Bombaceae	BU
Mangga/ Pelem	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	BU
Talas/ Keladi	<i>Colocasia esculenta</i> Schott.	Araceae	UA, BT
Bambu Muda/ Rebung	<i>Phyllostochys aurea</i> L.	Bambusaceae	TS
Lada / Sahang	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	BJ
Jeruk Purut/ Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i> D.C	Rutaceae	DN, BU
Katuk/ Cangkok Manis	<i>Sauropus androgynus</i>	Euphorbiaceae	DN
Idat/ Pucuk Idat	<i>Cratoxylum arborescens</i> (vahl) Blume.	Clusiaceae	DN
Sirih/ Sireh	<i>Pipper betle</i>	Piperaceae	DN
Asam Jawa/ Asem Jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	BU
Jambu Air/ Jambu Aik	<i>Eugenia aquea</i> Burm.F	Myrtaceae	BU
Jambu Biji / Jambu Pelaben	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	BU
Cempedak / Cempedak	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Moraceae	BU, BJ
Rambutan/ Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Sapindaceae	BU
Sawo/ Sawo	<i>Manilkara zapota</i> (L.)	Sapotaceae	BU
Semangka/ Semangke	<i>Citrullus vulgaris</i> Schard	Cucurbitaceae	BU
Belimbing Wulu/ Belimbing Asem	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Oxalidaceae	BU
Terung telunjuk / Terung Tunjuk	<i>Solanum melongena</i> var. <i>Insanum</i> L.	Solanaceae	BU
Terung kopek/ Terung Ungu	<i>Solanum melongena</i> var. <i>Melongena</i> L.	Solanaceae	BU
Manggi / Manggis	<i>Garcinia mangotana</i> L.	Clusiaceae	BU
Jengköl/ Jering	<i>Pithecellobium jiringa</i> Benth	Leguminaceae	BU
Nanas/ Nanas	<i>Ananas comusus</i> (L.) Merr	Bromeliaceae	BU
Pisang 40 Hari/ Pisang 40 Hari	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	BU, BT, JT
Pisang Mas/ Pisang Mas	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	BU, BT, JT
Jeruk Manis/ Jeruk Manis	<i>Citrus sinensis</i>	Rutaceae	BU
Jeruk kunci / Jeruk Asem	<i>Citrus microcarpa</i> L.	Rutaceae	BU
Jeruk Nipis/ Jeruk Keramas	<i>Citrus Aurantifolia</i>	Rutaceae	BU
Jambu Hutan / Jambuk utan	<i>Syzygium pycnanthum</i> Merr. & L.	Myrtaceae	DN
Mengkelik / Mengkelik	<i>Gynotroches axillaris</i> Blume. Bijdr	Myrtaceae	DN
Mengkalai / Kalai/Mengkalai/kekalai	<i>Syzygium sexangulatum</i> (Miq.) Amsh.	Myrtaceae	DN
Pelangas/ Pelangas	<i>Aporosa microcalyx</i> (Hassk.)	Euphorbiaceae	DN
Bintangur/ Mentangor	<i>Calophyllum soulattri</i>	Calophyllaceae	DN
Kenikir/ Kenikir	<i>Cosmos caudatus</i> Kunth.	Asteraceae	DN
Samek / Uher/Samek	<i>Eugenia lepidocarpa</i> wall. Ex. Kurz	Myrtaceae	BU
Paku / Melat	<i>Stenochlaena palustris</i>	Blechnaceae	DN
Jambu Mede/ Jambu Monyet	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacardiaceae	DN
Salam / Daun Salam	<i>Eugenia polyantha</i> Wight.	Myrtaceae	DN
Asam Kandis / Kelabang	<i>Garcinia parvifolia</i> Miq.	Clusiaceae	BU

Keterangan :UL = Umbi Lapis; BT = Batang; BU = Buah; DB = Dibeli ; UA = Umbi Akar; DN = Daun; UB = Umbi Batang; BJ = Biji; TS = Tunas; JT = Jantung; RP = Rimpang; dan BG = Bunga

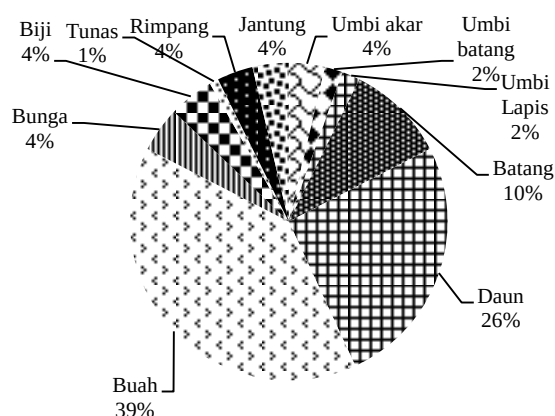
Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan bersama informan kunci di 13 desa di Kecamatan Simpang Teritip Kabupaten Bangka Barat ditemukan 79 jenis tanaman dari 34 famili yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan (Tabel 1). Menurut Liyanti *et al.*, (2015) menyebutkan masyarakat di Desa Pesaguan Kanan memanfaatkan tanaman pangan yang cukup tinggi sebanyak 91 jenis dari 43 famili. Penelitian ini juga dapat dibandingkan dengan jumlah tanaman pangan yang dimanfaatkan Suku Seko yang memanfaatkan 55 jenis dari 33 famili yang di dominasi oleh *Cucurbitaceae* (Yonathan *et al.*, 2016). Dari 34 famili tanaman pangan yang ditemukan di Suku Jerieng terdapat 9 jenis dari famili *Solanaceae* yang dominan dimanfaatkan. Famili *Solanaceae* memiliki jumlah jenis terbanyak yang dapat

dimanfaatkan. Adapun jenis dari famili *Solanaceae* meliputi cabe rawit (*Capsicum frutescens*), cabe merah (*Capsicum annum*), terung ketukak (*Solanum torvum*), ranti (*Solanum americanum*), terung gelatik (*Solanum melongena*), kentang (*Solanum tuberosum*), terung telunjuk (*Solanum melongena* var. *insanum*), terung ungu (*Solanum melongena* var. *melongena*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*).

Tanaman dari famili *Solanaceae* banyak dimanfaatkan masyarakat Suku Jerieng sebagai sayur-sayuran (Husnudin *et al.*, 2015). Pengolahan tanaman pangan oleh masyarakat Suku Jerieng dibagi menjadi 2 proses yaitu dengan proses pengolahan dan tanpa proses pengolahan. Proses pengolahan ini memerlukan campuran bumbu atau bahan lainnya yang dikenal dengan istilah BTP (Bahan Tambahan Pangan). BTP (Bahan Tambahan Pangan) memiliki

pengertian bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan dari bahan baku pangan tersebut yang ditambahkan kedalam makanan/masakan untuk mempengaruhi sifat atau bentuknya (Apriliani *et al.*, 2014). Tanpa proses pengolahan ialah tanaman pangan dimanfaatkan dapat dimakan secara langsung atau dalam kondisi yang segar. Adapun jenis dari pengolahan yang dilakukan di masyarakat Suku Jerieng meliputi : tumisan, rebusan, bening, santan, kue, keripik dan bubur. Bagian tanaman yang umumnya dimanfaatkannya masyarakat Suku Jerieng ialah umbi lapis, umbi batang, umbi akar, daun, batang, buah, bunga, biji, rimpang, dan tunas (Gambar 1). Organ (bagian) tanaman yang paling banyak dimanfaatkan di masyarakat Suku Jerieng ialah buah sebesar 39% (43 jenis) diikuti daun 26% (28 jenis), batang 10% (11 jenis), rimpang, bunga, umbi akar, jantung, biji 4% (4 jenis), umbi batang, umbi lapis 2% (2 jenis) dan bagian yang paling sedikit dimanfaatkan ialah tunas 1% (1 jenis). Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian Payung *et al.*, (2016) yang menyebutkan bahwa masyarakat Suku Kaili Ija yang juga lebih memanfaatkan bagian buah dari tanaman sebagai bahan pangan sebesar 42%. Hal ini dikarenakan buah mengandung air, sumber gula, vitamin dan mineral yang dapat menghilangkan rasa haus dan lapar yang berguna bagi tubuh.



Gambar 1. Persentase bagian yang dimanfaatkan

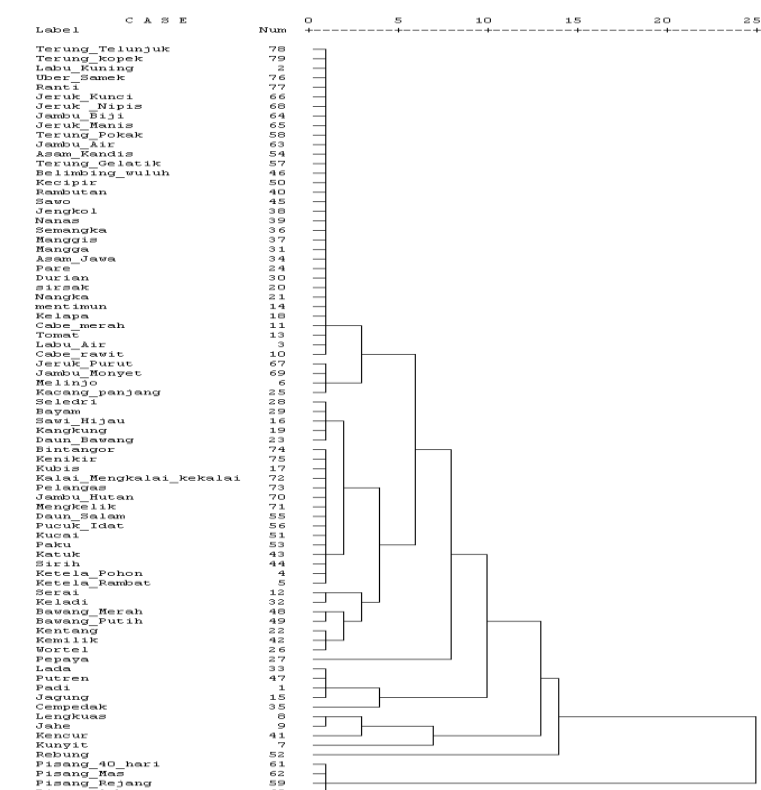
Berdasarkan hasil cluster jenis dan bagian dimanfaatkan terbentuk beberapa kelompok (Gambar 2). Kelompok 1 dan kelompok 2 memiliki jarak kemiripan 3% hal ini dikarenakan jenis tanaman tersebut sama-sama dimanfaatkann bagian buah sebagai pangan. Kelompok 3 dan 4 memiliki jarak kemiripan dengan kelompok 5, 6 dan 7 sebesar 4% hal ini dikarenakan sama-sama ada yang memanfaatkan bagian batang sebagai bahan pangan. Pepaya pada kelompok 8 ini memiliki jarak kemiripan yang dekat dengan kelompok 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 dan 8 sebesar 7%. Hal ini dikarenakan bagian yang dimanfaatkan dari pepaya ini meliputi buah, daun, dan juga bunga, sehingga yang menjadikan kelompok 8 ini memiliki jarak yang mirip dengan

kelompok 1, 2, 3, 4, 5, 6 dan 7 karena masyarakat Suku Jerieng memanfaatkan bagian daun sebagai bahan pangan. Kelompok 9 dan kelompok 10 memiliki jarak kemiripan dengan kelompok 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 dan 8 sebesar 10% hal ini dikarenakan karena sama-sama memanfaatkan bagian buahnya sebagai bahan pangan.

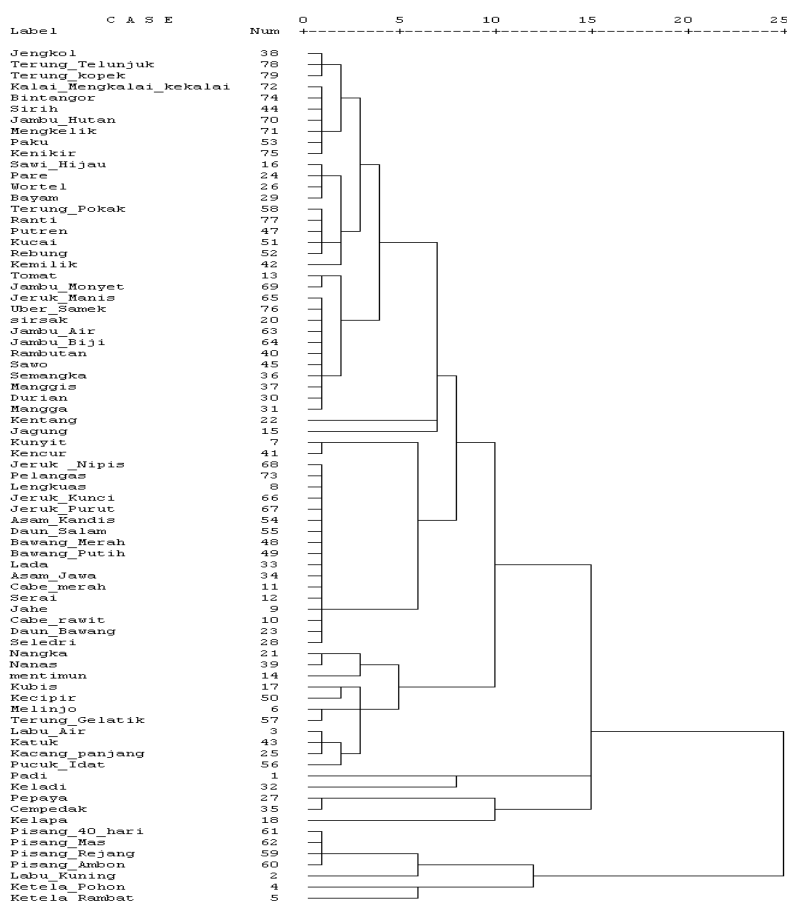
Kelompok 13 terdiri dari kunyit yang memiliki jarak kemiripan 7% dengan lengkuas dan jahe serta kencur, karena selain bunga bagian yang dimanfaatkan kunyit ialah daun dan rimpang. Kelompok 11, 12 dan 13 memiliki jarak kemiripan 13% dengan kelompok 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, dan 10. Rebung merupakan kelompok 14 yang memisahkan diri dari kelompok 11, 12 dan 13 sehingga memiliki jarak kemiripan sebesar 14% hal ini dikarenakan bagian yang dimanfaatkannya ialah tunas. Kelompok 15 bagian yang dimanfaatkannya ialah batang, buah dan jantung. Kelompok 15 ini memiliki jarak kemiripan yang dekat yakni sebesar 25% hal ini dikarenakan hampir semua kelompok pada *cluster* ini memanfaatkan bagian batang dan buah.

Berdasarkan hasil pengelompokkan jenis tanaman dan bagian yang dimanfaatkan dapat dilihat bahwa bagian buah memiliki kemiripan hampir di seluruh kelompok yang terbentuk. Hal ini dikarenakan bagian buah merupakan bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan di masyarakat Suku Jerieng. Sama halnya dengan masyarakat sekitar Taman Nasional Laiwangi–Wanggameti yang juga memanfaatkan buah sebesar 49% (Rahyani, 2012).

Berdasarkan hasil analisis *cluster* jenis dan hasil olahan tanaman pangan terbentuklah 23 kelompok (Gambar 3). Kelompok 1, 2, 3, 4, 5, 6, dan 7 memiliki jarak kemiripan 4% tersebut dikarenakan semua jenis tanaman pada kelompok tersebut dimanfaatkan sebagai lalapan dan buahan segar. Kelompok 8 dan 9 memiliki jarak kemiripan sebesar 7% karena sama-sama dimanfaatkan dan diolah menjadi rebusan. Tanaman pada kelompok 10 memiliki jarak kemiripan 6% dengan kelompok 11 karena jenis tanaman pada kelompok 10 selain diolah menjadi tumisan dan lempah juga dimanfaatkan sebagai rempah hal ini sama dengan pengolahan jenis tanaman pada kelompok 11. Kelompok 10 dan 11 ini memiliki jarak kemiripan dengan kelompok 1,2,3,4,5,6,7,8, dan 9 sebesar 9%. Hal ini dikarenakan jenis tanaman pada kelompok tersebut digunakan dalam proses pengolahan jenis tanaman pada kelompok sebelumnya. Kelompok 12, 13, 14, 15, 16 dan 17 memiliki jarak kemiripan 6% hal ini dikarenakan jenis tanaman pada kelompok tersebut diolah menjadi lempah oleh masyarakat Suku Jerieng. Kemudian kelompok tersebut juga memiliki jarak kemiripan dengan 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, dan 11 sebesar 10% hal ini dikarenakan masyarakat Suku Jerieng mengolah tanaman tersebut menjadi lempah.



Gambar 2. Hasil analisis *cluster* berdasarkan jenis dan bagian yang dimanfaatkan



Gambar 3 Hasil analisis *cluster* berdasarkan jenis dan hasil olahan yang dimanfaatkan

Padi memiliki jarak kemiripan sebesar 9% dengan keladi karena pengolahannya menjadi bubur (kelompok 18). Tetapi kelompok 18 juga memiliki jarak kemiripan sebesar 15% dengan kelompok 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, dan 17. Hal ini dikarenakan jenis tanaman pada kelompok 18 tersebut dapat juga diolah menjadi lempah, dan tumisan yang mana pada kelompok sebelumnya merupakan bumbu/rempahan yang digunakan dalam pembuatan jenis olahan pada kelompok 11, 12, 13, 14, 15, 16, dan 17. Kelompok 19 jenis tanaman tersebut dimanfaatkan masyarakat Suku Jerieng sebagai buahan segar dan lempah. Kelompok 20 memiliki jarak kemiripan sebesar 10% dengan kelompok 19 diolah menjadi lempah dan sayur santan, selain itu juga kelapa dijadikan buahan segar sama halnya dengan kelompok 19. Kelompok 18 memiliki jarak kemiripan 15% dengan kelompok 19 dan 20 hal ini dikarenakan jenis tanaman pada ketiga kelompok tersebut sama-sama diolah menjadi lempah oleh masyarakat Suku Jerieng. Kelompok 21 memiliki jarak kemiripan 7% dengan kelompok 22 karena jenis tanaman pada kelompok tersebut menjadi kue, juga dapat diolah menjadi lempah. Kelompok 21 memiliki jarak kemiripan kemiripan dengan kelompok 22 dan 23 sebesar 13%. Hal ini dikarenakan sama-sama diolah menjadi tumisan dan lempah. Kelompok 21, 22 dan 23 juga memiliki jarak kemiripan sejauh 25% dengan kelompok sebelumnya hal ini dikarenakan sama-sama dijadikan tumisan dan lempah. Berdasarkan pengelompokkan jenis tanaman dengan hasil olahan dapat dilihat bahwa jenis olahan yang paling banyak dibuat masyarakat Suku Jerieng ialah lempah. Lempah biasanya di bagi menjadi 2 diantaranya ialah dicampur dengan daging hewan dan juga tanpa campuran daging hewan. Masyarakat Lokal Pulau Wawonii menggunakan buah belimbing wuluh dalam memasak ikan serta jenis tumbuhan rempah-rempah sebagai menambah aroma dalam masakan (Rahayu dan Rugayah 2007).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa : jumlah jenis tanaman pangan yang dimanfaatkan masyarakat Suku Jerieng di Kecamatan Simpang Teritip sebanyak 79 jenis dari 34 famili yang didominasi famili Solanaceae sebanyak 9 jenis. Bagian buah dan daun merupakan bagian yang paling banyak dimanfaatkan sebesar 39% dan 26%. Jenis pengolahan tanaman pangan yang dilakukan Masyarakat Suku Jerieng ialah tumisan, rebusan, lalapan, bening, lempah, dibuat kue dan bubur, santan, dijadikan rempah dan buah-buahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, A., Sukarsah dan Hidayah, H.A. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. 1(1): 76-84.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2013. Mengulik Data Suku di Indonesia. www.bps.go.id [9 April 2018]
- Halil, E. 2013. Membangun Ketahanan Pangan. <http://bangka.tribunnews.com> [29 Januari 2018]
- Hulyati, R., Syamsuardi dan Arbain, A. 2014. Studi Etnobotani pada Tradisi Balimau di Kota Pariaman, Sumatera Barat. *Jurnal Biologi*. 3(1): 14-19.
- Husnudin, U.B., Eko, S.S. dan Murni S. 2015. Karakterisasi Morfologi Polen Tumbuhan Solanaceae Di Malang Raya. Artikel 1(1). Malang : Universitas Negeri Malang.
- Liyanti, P.R., Setia, B. dan Fathul, Y. 2015. Studi Etnobotani Tumbuhan Yang Dimanfaatkan Di Desa Pesaguan Kanan Kecamatan Matan Hilir Selatan Kabupaten Ketapang. *J. Hutan Lestari* 3(3): 421-433
- Payung, Y.R., Miswan, R. dan Pitopang. 2016. Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan Suku Kaili Ija di Desa Bora Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Jurnal Biocelbes*. 10(1): 27-44.
- Rahyani, S. 2012. Pemanfaatan Tumbuhan Pangan dan Obat oleh Masyarakat di Sekitar Taman Nasional Laiwangi – Wanggameti (Studi Kasus di Desa Katikuwai Kecamatan Matawai Lapau, Kabupaten Sumba Timur, Nusa Tenggara Timur). [Skripsi]. Bogor. Departemen Konservasi Sumberdaya Hutan Dan Ekowisata Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, M dan Rugayah. 2007. Pengetahuan Tradisional dan Pemanfaatan Tumbuhan Oleh Masyarakat Lokal Pulau Wawonii Sulawesi Tenggara. *Berita Biologi*. 8(6) : 489-499.
- Yonathan BY, IN Suwastika, Ramadhan P. 2016. Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Pada Masyarakat Suku Seko di Desa Tanah Harapan Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Jurnal Biocelbes*. 10(1): 56-75.
- Zikri, M., Agus, H. dan Ervizar, A.M.Z. 2016. Retensi Pengetahuan Tumbuhan Pangan Suku Rejang di Kampung Rindu Hati dalam Ketahanan Pangan. *Media Konservasi*. 21(30): 270-277.