

Identifikasi Tanaman Pangan yang Dibudidayakan di Masyarakat Suku Dayak Jangkang, Dusun Kobang, Desa Jangkang Benua, Indonesia

Identification of Food Crops Cultivated in the Dayak Jangkang Tribe, Dusun Kobang, Jangkang Benua Village, Indonesia

Hendrikus Julung ^{1,*}, Benediktus Ege ², Markus Iyus Supiandi ³, Susriyati Mahanal ⁴, Siti Zubaidah ⁵

^{1,2,3} Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang, Jl. Pertamina KM 4 Sengkuang, Sintang, Indonesia

^{4,5} Pendidikan Biologi Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5, Malang 65145, Jawa Timur, Indonesia

*Corresponding author: henjulung@gmail.com

Abstract: The community of the dayak Jangkang tribe has long used and cultivated various kinds of plants for food needs. However, the food plants used by the dayak Jangkang community have not been scientifically identified and documented in writing. The purpose of this study is to identify and document food plants cultivated in the dayak Jangkang community. The research method used is a survey. Data collection instruments include semi-structured interview sheets and field notes. The interviewees were 10 people. The technique of determining the source is using snowball sampling. Data analysis used descriptive qualitative which consisted of data collection, data reduction, data presentation and conclusion drawing. The results showed that 39 types of plants were used and cultivated by the community of the dayak Jangkang as food. The recommendation from the results of this study is that the community continues to preserve and cultivate plants in accordance with local wisdom through written customary law and village regulations so that the existence of food plants is maintained.

Keywords: identification, food crops, cultivated, dayak jangkang

1. PENDAHULUAN

Kalimantan Barat merupakan salah satu pulau yang memiliki wilayah hutan tropis basa yang menyimpan kekayaan hayati yang tinggi, salah satunya kekayaan keanekaragaman flora yang menjadi plasma nulfah dan dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Hutan merupakan habitat yang paling banyak ditemukan tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Berdasarkan hasil penelitian Satripta, (2015) jenis tumbuhan pangan juga banyak terdapat di hutan, karena hutan merupakan habitat utama pada semua jenis tumbuhan secara alami. Selanjutnya Susatijo (2008) menyatakan bahwa sejak jaman dahulu, hutan memiliki potensi sebagai sumber pangan, obat-obatan dan sebagai tempat tinggal masyarakat. Salah satunya masyarakat yang memanfaatkan tumbuhan di hutan sebagai sumber pangan adalah Suku Dayak Jangkang di Dusun Kobang Desa Jangkang Benua, Kecamatan Jangkang, Kabupaten Sanggau.

Suku Dayak Jangkang di Dusun Kobang, memanfaatkan tumbuhan diantaranya sebagai makanan pokok, sayuran, pewarna makanan, serta sebagai bahan rempah-rempah dan bumbu masakan. Keberadaan tumbuhan pangan ini, untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari, karena Dusun Kobang terletak di tengah dataran tinggi perbukitan yang masih sangat sulit dikases, sehingga masyarakat masih mempertahankan dan memelihara tradisi serta budaya yang menjadi suatu kearifan lokal untuk memelihara, menjaga dan melestarikan berbagai tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai sumber pangan di sekitar permukiman penduduk di Dusun Kobang. Masyarakat Dayak Jangkang di Dusun Kobang memperoleh pengetahuan, budaya dan tradisi pemanfaatan tumbuhan pangan dari mencoba-coba dan dari pengalaman hidup sehari-hari serta diteruskan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Rohyani dkk, (2015) mengatakan pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan pangan biasanya dari pengalaman hidup dan pengetahuan dari turun temurun. Zakri dkk, (2016) mengatakan bahwa pengetahuan tumbuhan pangan diperoleh karena pengalaman hidup.

Berbagai pengetahuan masyarakat dayak Jangkang, di Dusun Kobang tentang tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan belum terdokumentasi dengan baik. hal tersebut dapat mengancam akan hilangnya pengetahuan masyarakat pada tumbuhan yang dijadikan bahan pangan. Selain itu masyarakat di Dusun Kobang masih melakukan praktik penebangan hutan secara liar dalam membuka lahan untuk dijadikan sebagai lahan berladang dan untuk perkebunan yang sangat berpotensi menyebabkan terjadinya kebakaran hutan, mengingat lokasi Dusun Kobang yang berada di dataran tinggi perbukitan. Kondisi tersebut dapat mengancam berkurang dan punahnya beberapa tumbuhan yang dapat dijadikan sumber pangan, sehingga harus adanya perhatian khusus, satunya harus dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi dan menginventarisasi berbagai tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan. Rohyanti dkk (2015) mengatakan bahwa pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan pangan dan kearifan lokal masyarakat perlu mendapatkan perhatian. Ada beberapa penelitian tentang



tumbuhan sebagai sumber pangan yang sudah dilakukan di wilayah Kalimantan Barat, tetapi belum pernah dilakukan di Dusun Kobang, Desa Jangkang Benua, Kecamatan Jangkang, Kabupaten Sanggau.

Beberapa penelitian pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber pangan pada masyarakat di Kalimantan sebelumnya sudah pernah dilakukan diantaranya penelitian Juliana (2012) menemukan 47 tumbuhan sebagai bahan pangan oleh Suku Melayu di wilayah Gunung Premas Desa Pangkalan Buton Kecamatan Sukadana, Kabupaten Kayong. Penelitian Arpila (2012) menemukan 50 jenis tumbuhan sumber pangan yang dimanfaatkan oleh Suku Dayak Bakati, di Kawasan Hutan Lingdung Gunung Bawang Kabupaten Bengkayang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengidentifikasi keanekaragaman jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan, cara pemanfaatan dan pengolahannya serta bagian organ tumbuhan yang dimanfaatkan yang dilakukan secara turun temurun yang dilakukan oleh Suku Dayak Jangkang di Dusun Kobang, Desa Jangkang Benua, Kecamatan Jangkang, Kabupaten Sanggau.

2. METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada masyarakat suku dayak Jangkang, dusun Kobang, Desa Jangkang Benua, Kabupaten Sanggau, Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Agustus-September 2021. Metode penelitian yang digunakan yaitu survei. Metode penelitian survei digunakan karena data diperoleh dari tempat yang alamiah melalui proses wawancara. Pengumpulan data dilakukan menggunakan lembar wawancara semi terstruktur dan lembar catatan lapangan. Penentuan responden yang diwawancarai dengan menggunakan teknik *snowball sampling*. Jumlah responden yang diwawancarai sebanyak 10 orang yang terdiri dari 1 orang ketua adat, 1 orang kepala desa, dan 8 orang masyarakat yang bersedia serta mengetahui dan memahami tentang pemanfaatan tentang tanaman pangan yang dibudidayakan. Adapun lembar catatan lapangan digunakan untuk memverifikasi data hasil wawancara yang dilakukan dengan responden. Data hasil wawancara dan hasil catatan lapangan dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Secara geografis Dusun Kobang merupakan daerah perbukitan. Sebelah utara Dusun Kobang berbatasan dengan Dusun Engkolai, sebelah selatan berbatasan dengan Dusun Balai Ribun, sebelah timur berbatasan dengan Dusun Bengkawan dan Dusun Jangkang Benua, sebelah barat berbatasan dengan Dusun Empiang Desa. Suhu udara berkisar antara 18-20°C. Secara administrasi pemerintahan, Dusun Kobang merupakan bagian dari Desa Jangkang Benua. Mayoritas masyarakat merupakan penduduk asli. Sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani, sisanya sebagai pegawai negeri sipil (guru SD dan Medis). Jumlah 48 kk dan merupakan suku dayak jangkang tengah. Jarak tempuh dusun kobang ke kota kecamatan Jangkang 11 Km. Badan jalan tidak seluruhnya di beton dengan lebar hanya bisa dilalui oleh sepeda motor dengan kontur tanah perbukitan. Dengan demikian hasil-hasil pertanian tidak dapat dipasarkan secara efektif (rutinitas), maka hasil-hasil pertanian paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk melengkapi kebutuhan pangan sehari-hari.

3.2 Jenis-jenis Tumbuhan Pangan yang Dibudidayakan sebagai Bahan Pangan

Setelah melakukan eksplorasi, berhasil dikumpulkan berbagai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, yang telah dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan kebun maupun pekarangan rumah dan telah dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Dijumpai terdapat 41 jenis dari 28 famili yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal oleh masyarakat Kobang (Tabel 1). Jenis terbanyak yang dimanfaatkan oleh masyarakat adalah dari famili Musaceae, Fabaceae, Euphorbiaceae dan Zingiberaceae dengan masing-masing 5 jenis tumbuhan. Tumbuhan pada keempat famili tersebut pemanfaatannya antara lain: sebagai buah segar yang langsung dimakan, bumbu masakan, bahan makanan pokok dan sebagai sayuran. Berikut ini data tumbuhan pangan yang digunakan oleh masyarakat suku dayak Jangkang di dusun Kobang, Desa Jangkang Benua, Kecamatan Jangkang, Kabupaten Sanggau, Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia sebagaimana tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Data pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat suku Dayak Jangkang

No	Nama Indonesia	Famili	Nama Ilmiah	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Spesifikasi Manfaat
1	Berbuas	<i>Lamiaceae</i>	<i>Premna cordiflora</i>	Daun mudanya	Direbus dan dimakan	Dijadikan lalapan dan sayuran



2	Pisang Nipah/kepok	<i>Musaceae</i>	<i>Musa balbisiana</i> Colla.	Buah, empulur muda dan jantung	Empulur mudanya dikupas dan dipatahkan, dimasak dicampur daging. Buah muda dan jantungnya dikupas dan direbus kemudian dimasak tumis atau santan dicampur daging. Buah matangnya dikupas dipotong-potong atau dihaluskan dijadikan bahan kue atau gorengan.	Empulur muda, kulit buah muda dan jantung dijadikan sayuran dan buah masakan dijadikan bahan aneka kue.
3	Kelapa	<i>Areaceae</i>	<i>Cocos nucifera</i> (L.)	Buah	Buah kelapa tuadi parut, diambil Santannya dan direbus untuk mendapatkan minyak kelapa	Sebagai sumber minyak nabati dan bahan kue
4	Cabai	<i>Solanaceae</i>	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Buah	Buahnya dihaluskan dan ditumis atau dimakan mentah bersama sayuran	untuk dijadikan penambah cita rasa sayuran dan makanan dan sumber vitamin
5	Kacang Kecipir	<i>Fabaceae</i>	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Buah muda	Buah mudanya diirirs dan ditumis bersama rempah-rempah atau dipotong-potong dan direbus untuk sayuran	Dijadikan sayuran dan lalapan
6	Cangkok	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr	Daun muda/pucuk	Daun muda atau pucuk dibersihkan, ditumis dan direbus untuk sayuran	Dijadikan bahan sayuran
7	Simpur	<i>Dilleniaceae</i>	<i>Deleniasuff roticosa</i> (Griff.) Ex Hook	Daun muda	Daun muda dimasak atau ditumis dijadikan sayuran.	Daun mudanya dijadikan sayuran
8	Durian	<i>Malvaceae.</i>	<i>Durio zibethinus</i> Murr	Buah dan bijinya	<ul style="list-style-type: none"> • Buah mentahnya dipisahkan dari bijinya dan dimasak campur sayur daun berupa cangkok. • Untuk dibuat lempok, durian yang sudah dimasak dimasak dengan api sedang sampai mengental 	Buah mudanya dijadikan sayuran, buah matangnya dijadikan lempok, tempoyak dan bahan kue serta jus Durian



					<p>membentuk jel.</p> <p>Untuk tempoyak, dipisahkan daging buah dan bijinya, kemudian dicampur dengan garam secukupnya dan disimpan ditoples untuk dilakukan fermentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bijinya direbus dandiiris, dibuat keripik dengan cara digoreng. 	
9	Aren	<i>Areaceae</i>	<i>Aren gapinnata</i> (Wurmb) Merr	Biji dari Buah muda dan air niranya	<p>Biji dari buah mudanya dikupas untuk mengeluarkan bijinya yang dijadikan kolang kaling.</p> <p>Air niranya didapat dari tangkai buahpohon aren yang masih muda, dipukuli dengan kayu secara ringan dan dipotong tangkai buahnya serta dibuatkan penampungan dari tetesan niranya selama satu malam</p>	<p>Bijinya dijadikan makanan berupa kolang kaling. Air nira dari tandaan buahnya untuk dijadikan gula aren</p>
10	Jengkol	<i>Mimosaceae</i>	<i>Archidendron pauciflorum</i> (Benth.) Niesel	Buah	<p>Buah tuanya direbus dan dimemarkan</p> <p>dengan tumbuk, kemudian dimasak dengan santan kelapa atau kelapayang dioseng.</p> <p>Buah tuanya dikupas direbus dan dihaluskan, kemudian diberibumbu rempah-rempah dan dicampur sedikit tepung, dikukus dan dijemur sampai kering agar dapat digoreng menjadi keupuk atau keripik jengkol</p>	<p>Dijadikan sayuran dan keripik</p>



11	Bayam	<i>Amaranthaceae</i>	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Batang dan daun muda	Batang dan daun mudanya, dipotong-potong, kemudian direbus atau ditumis.	Sebagai sayuran dan sum bervitamin
12	Kucai	<i>Amaryllidaaceae</i>	<i>Allium chinense</i> L.	Akar, umbi lapis, batang dan daun	Dipotong-potong dan ditumis atau dijadikan urap mentah	Sebagai bahan sayuran
13	Kandis	<i>Clusiaceae</i>	<i>Garcinia cowa</i> Roxb.	Buah dan daun mudanya	Buah yang masak dijemur dan dikeringkan dan digunakan sebagai bumbu masakan untuk masak ikan asam, dan daunnya bisa dimasak langsung bersama daging atau ikan	Sebagai bumbu masakan
14	Kecombrang	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Etilingera elatior</i> (Jack) R.M. Smith	Batang muda, bunga dan buah	<ul style="list-style-type: none">• Empulur dari batang mudanya dipatah-patah atau dimemarkan dan bunganya dimasak campur daging atau ikan.• Buahnya dimemarkan untuk mencampur daging dan ikan asam, sebagai pengganti asam jawa/asam kandis	Untuk sayuran dan bahan rempah-rempah
15	Gambas	<i>Cucurbitaceae.</i>	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb	Buah muda dan pucuknya	Daun mudanya dan buah mudanya dipotong/dipetik dan direbus atau ditumis	Sebagai bahan sayuran
16	Ubi jalar	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	Umbi dan daun mudanya	<ul style="list-style-type: none">• Umbinya direbus atau dikukus serta dihaluskan untuk menjadi bahan kue atau boleh dimakan langsung.• Untuk pucuk dan daun mudanya dipetik dan ditumis untuk bahan sayuran	Bahan sayuran dan bahan cemilan atau bahan kue
17	Kakau/Coklat	<i>Sterculiaceae.</i>	<i>Theobroma cacao</i> L	Biji	Biji kakau yang sudah tua, di jemur untuk dikeringkan dan disangrai atau dioseng, ditumbuk sampai halus dan disaring untuk	Sebagai bahan minuman dan bahan campuran kue



					mendapatkan tepung kakau atau cokelat	
18	Keladi/Talas	<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	Umbinya	Umbinnya direbus/dikukus dan dihaluskan untuk bahan kue, atau dipotong-potong dan direbus untuk sayuran	Dijadikan sayuran, cemilan atau bahan kue
19	Lengkuas	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Alpinia galanga</i> L.	Rimpang dan batang mudanya	Empulurnya yang masih muda, dipotong-potong dapat dimasak sebagai campuran daging dan memasak ikan atau bisa dimasak dengan cara ditumis.	Empulur dari batang mudanya dijadikan sayur dan rimpangnya untuk bumbu masakan
20	Jahe merah	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Rimpangnya	Rimpangnya dimemarkan dan dicampurkan dengan sayuran untuk menambah aroma dan gurihnya sayur atau dapat dimakan mentah menjadi bahan urapan	Sebagai bahan makanan dan bumbu masakan
21	Ubi kayu	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Umbi dan daun mudanya	<ul style="list-style-type: none"> • Daun mudanya dipetik, dipotong-potong ditumis atau direbus untuk santan dijadikan sayuran. <p>Umbinya dikupas dan diiris, dijemur sampai kering dan ditumbuk untuk dijadikan tepung untuk bahan pembuatan kue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atau bisa direbus dan digoreng 	Dijadikan bahan makanan berupa sayur, makanan pokok dan bahan kue
22	Terong asam	<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum ferox</i> L.	Buah	Buah muda dan tuanya dikupas baru dimasak rebus campur ikan dan daging atau ditumis dengan sambal	Bahan sayuran
23	Mangga	<i>Anacardiaceae.</i>	<i>Mangifera</i>	Buah	Buah matangnya dikupas dan	Bahan makanan



No	Nama Tanaman	Famili	Spesies	Bagian	Deskripsi	Penggunaan
			<i>indica</i> L			dijadikan makanan serta minuman jus
24	Nanas	<i>Bromeliaceae.</i>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr	Buah	Buah setengah matangnya dikupas, dipotong-potong dan dimasak/disambal bersama hati. Buahnanas yang sudah masak dikupas dihaluskan dan dimasak bersama gula dengan api sedang sampai mengental membentuk seperti jel untuk dijadikan selai nanas	Dijadikan bahan kue (selai Nanas) dan bahan sayuran
25	Nangka	<i>Moraceae</i>	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk	Buah dan biji	Buah matangnya dikupas dan dijadikan makanan serta minuman	Bahan makanan
26	Sirsak	<i>Anonaceae</i>	<i>Annona muricata</i> L.	Buah	Buah mudanya dibersihkan dan dipotong-potong dan dimasak sebagai sayuran sedangkan buah masaknya dikupas dan dibuat minuman atau jus	Bahan makanan
27	Jagung	<i>Poaceae</i>	<i>Zea Mays</i> L	Biji	<ul style="list-style-type: none">• Buah mudanya dibersihkan dipotong-potong dan dimasak dengan cara ditumis atau direbus dicampur sayuran lainnya.• Buah matangnya direbus dan dimakan• Buah tuanya dipisahkan bijinya direndam dandi tumbuk untuk menja di tepung yang dapat dijadikan bahan kue.	Sebagai makanan pokok dan bahan kue.
28	Pare	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Momordica charantia</i> L.	Buah dandaun	Buah mudanya dibersihkan dandiiris, dimasak dengan cara ditumis	Bahan sayuran



29	Padi	<i>Poaceae</i> L.	<i>Orizasetiva</i>	Buah	Dipanen, dipisahkan bulir dan tangkainya, dijemur baru digiling untuk menghasilkan beras, beras dibersihkan dicucikan dimasak untuk menjadi nasi	Sebagai makanan pokok
30	Petai	<i>Fabaceae</i>	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Buah	Buah yang sudah matang, direbus dilalap, atau dikupas bijinya dimasak dengan cara ditumis	Bahan sayuran
31	Rambutan	<i>Sapindaceae.</i>	<i>Nephelium lappceum</i> L	Buah	Buah yang sudah menguning dan memerah dipetik dan dikupas dan dimakan	Bahan makanan
32	Rambai	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Baccaurea motleyana</i>	Buah /kulit buah	Kulitnya dibersihkan dan potong-potong, dimasak dengan cara ditumis untuk disambal. Sedangkan daging buahnya untuk dikonsumsi	Bahan makanan dan sayuran
33	Kacangpanjang	<i>Fabaceae</i>	<i>Vignylindrica</i> (L.) Skeels	Buah dandaun muda (Pucuk)	Buah dan pucuknya dipotong-potong untuk dibersihkan dan dimasak dengan cara ditumis atau direbus atau bisa juga dilalap mentah	Bahan sayuran
34	Langsat	<i>Meliaceae</i>	<i>Lansium domesticum</i> Corr.	Buah	Buahanya yang masak dikupas dan dimakan	Dijadikan bahan makanan
35	Manggis	<i>Clusiaceae</i>	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Buah	Buah yang masak dibelah dan dikeluarkan isinya dan dimakan	Bahan makanan
36	Sawi	<i>Brassicaceae</i>	<i>Brassica juncea</i> L.	Daun	Dibersihkan dengan dipotong, dimasak dengan ditumis atau direbus ataupun bisa dijadikan lalapan	Dijadikan sayuran



37	Sagu	<i>Aracaceae</i>	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb	Batang	Batangnya dicincang dan dihaluskan, direndam menggunakan air bersih, disaring dan diendapkan untuk memisahkan pati dan ampas untuk menghasilkan tepung sagu	Dijadikan bahan panganan, serta kue sagu
38	Pepaya	<i>Caricaceae</i>	<i>Carica Papaya</i> L	Buah dan daun mudanya	Daun mudadire bus,lalu ditumis untukdijadikan sayuranBuahny adimakanuntuk meperlancar BAB	Untuk sayuran dan makanan serta sumber vitamin
39	Cempedak	<i>Moraceae</i>	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.)Merr	Buah dan bijinya	Buah mudahnya dikupas dan direbus, kemudian dimasak untuk dijadikan sayuran. Bijinya direbus, diiris untuk dijadikan keripik	Untuk sayuran dan untuk cemilan.

Tanaman pangan yang dimanfaatkan suku Dayak Jangkang termasuk dalam komoditas utama adalah padi (*Oryza sativa*), kacang panjang (*Vignacylindrica*), jagung (*Zea mays*), ubi jalar (*Ipomoea batatas*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), bayam (*Amaranthus hybridus*), keladi (*Xanthosoma sagitifolium*), dan sawi (*Brassica juncea*). Pembagian kategori pemanfaatan tanaman pangan pada masyarakat suku Dayak Jangkang dibagi atas bahan pangan utama, dan bahan pangan tambahan. Bahan pangan tambahan dibedakan atas: 1) umbi-umbian; 2) sayur-sayuran; 3) buah-buahan; 4) biji-bijian dan kacang-kacangan; 5) bumbu dan aroma masakan.

Tabel 2. Kategori pemanfaatan dan jumlah jenis tanaman

No	Kategori Pemanfatan Jenis Tanaman	Jumlah
1	Makanan Utama atau Makanan Pokok	1
2	Makanan Tambahan	
	a. Umbi-umbian	4
	b. Sayur-sayuran	15
	c. Buah-buahan	13
	d. Biji dan Kacang-kacangan	3
	e. Bumbu dan Aroma Masakan	5

Bahan pangan utama masyarakat suku Dayak Jangkang adalah padi (*Oryza sativa*). Tanaman untuk memenuhi kebutuhan umbi-umbian yaitu sebanyak empat tanaman yang meliputi: Kucai (*Allium chinense*), Ubi jalar (*Ipomoea batatas*), Keladi (*Xanthosoma sagitifolium*), Ubi kayu (*Manihot esculenta*). Tanaman yang dimanfaatkan sebagai sayur-mayur sebanyak 15 tanaman yaitu Sawi (*Brassica juncea*), Kacang panjang (*Vignacylindrica*), Petai (*Parkiaspesiosa*), Pare (*Momordica charantia*), Terongasam (*Solanum ferox*), Gambas (*Luffa acutangula*), Kecombrang (*Etilingera elatior*), Kucai (*Allium chinense*) Bayam (*Amaranthu shybridus*), Jengkol (*Archidendron pauciflorum*), Simpur (*Delenia suffroticosa*), Cangkok (*Sauropus androgynus*), Kacang



Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*), dan Berbuas (*Premma cordiflora*). Makanan tambahan berupa buah-buahan yaitu sebanyak 13 tanaman yang meliputi: Pisang nipah (*Musa balbisiana*), Kelapa (*Cocos nucifera*), Durian (*Durio zibethinus*), Mangga (*Mangifera indica*), Nanas (*Ananas comosus*), Nangka (*Artocarpus heterophyllus*), Sirsak (*Annona muricata*), Rambutan (*Nephelium lappaceum*), Rambai (*Baccaurea motleyana*), Langsung (*Lansium domesticum*), Manggis (*Garcinia mangostana*), Pepaya (*Carica Papaya*), dan Cempedak (*Artocarpus integer*). Tanaman untuk memenuhi kebutuhan berupa biji-bijian dan kacang-kacangan sebanyak tiga tanaman. Pada penelitian ini tanaman yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan berupa biji-bijian dan kacang-kacangan meliputi: Jagung (*Zea mays* L), Aren (*Arenga pinnata*), dan Kakau (*Theobroma cacao*). Tanaman untuk memenuhi bahan bumbu dan aroma masakan, yaitu sebanyak 5 tanaman. Hasil dari penelitian menunjukkan tanaman yang berguna sebagai bahan bumbu dan aroma masakan meliputi: Cabai (*Capsicum frutescens*), Kandis (*Garcinia cowa*), Kecombuang (*Etilingera elatior*), Lengkuas (*Alpinia galanga*), dan Jahemerah (*Zingiber officinale*). Setiap tanaman pangan memiliki bagian tertentu yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Bagian tanaman yang biasa dimanfaatkan sebagai bahan pangan pada suku dayak jangkang meliputi buah, daun, umbi, rimpang, biji dan batang. Spesies tertentu ada yang lebih dari satu bagian tanaman dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

Tabel 3. Bagian tanaman pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Jangkang

No	Bagian yang digunakan	Jumlah Spesies Tumbuhan Pangan
1	Batang	5
2	Daun	12
3	Buah	25
4	Biji	3
5	Umbi	4
6	Rimpang	2

Bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat suku dayak Jangkang adalah buah yaitu sebesar 25 jenis tanaman. Bagian dari buah mengandung sumber gula, karbohidrat, vitamin, mineral dan lemak yang sangat berguna bagi makhluk hidup (Apriliani, 2014). Bagian tanaman lain yang sering digunakan adalah daun. Bagian tersebut juga banyak mengandung zat bermanfaat bagi makhluk hidup. Bagian tanaman yang paling sedikit dimanfaatkan sebagai sumber pangan adalah batang, umbi, biji dan rimpang.

Cara pengolahan dan pemakaian tanaman pangan pada masyarakat Suku dayak Jangkang juga beragam. Proses terpenting agar bahan pangan dapat dimanfaatkan adalah cara pengolahan dan pemakaian bagian tanaman. Cara pengolahan tanaman sebagai bahan pangan oleh masyarakat suku Suku dayak Jangkang dilakukan dengan cara direbus, dimasak, tanpa pengolahan (langsung dikonsumsi), dan dihaluskan.

Tabel 4. Cara Pengolahan Tanaman Pangan oleh masyarakat Suku Dayak Jangkang

No	Cara Pengolahan	Jumlah Spesies Tumbuhan Pangan
1	Direbus	11
2	Dimasak	16
3	Tanpa Pengolahan	12
4	dihaluskan	7

Sebagian besar tanaman pangan dikonsumsi dengan melewati proses pengolahan dengan cara dimasak baik dengan cara di kukus, digoreng maupun ditumis dengan dicampur bersama rempah-rempah. Sebagian tanaman lagi dikonsumsi dengan cara direbus seperti tanaman pangan yang berupa biji. Sebagian lagi dikonsumsi tanpa pengolahan langsung khususnya pada tanaman pangan berupa buah. Cara pengolahan yang paling sedikit digunakan adalah dengan cara dihaluskan terutama pada tanaman rempah-rempah. Selanjutnya cara pemakaian tanaman pangan pada masyarakat suku dayak jangkang diwariskan secara turun temurun. Cara pemakaian tanaman pangan dikategorikan atas tiga cara yaitu, dimakan, ditambahkan dalam masakan, dan diminum.

Tabel 5. Cara Pemakaian Tanaman Pangan oleh masyarakat Suku Dayak Jangkang

No	Cara Pemakaian	Jumlah Spesies Tumbuhan Pangan
1	Dimakan	35
2	Ditambahkan dalam masakan	5
3	Diminum	2

Cara pemakaian tanaman pangan paling banyak adalah dijadikan makanan, yaitu sejumlah 35 tanaman. Tanaman yang cara pemakaiannya dengan cara dimakan adalah dari golongan makanan pokok, sayur mayur dan buah-buahan. Tanaman tersebut memang mengandung zat yang paling dibutuhkan oleh tubuh, yaitu karbohidrat, mineral dan vitamin (Nurchayati, 2019). Tanaman yang cara pemakaiannya dengan cara ditambahkan dalam masakan adalah tanaman yang biasa dimanfaatkan sebagai bumbu atau sebagai bahan tambahan pada masakan, yaitu sebanyak 5 jenis. Tanaman yang cara pemakaiannya dengan diminum hanya ada dua tanaman.



4. SIMPULAN

Masyarakat Suku Dayak Jangkang di Dusun Kobang, memanfaatkan tumbuhan diantaranya sebagai makanan pokok, dan makanan tambahan berupa umbi-umbian, sayuran, buah-buahan, biji dan kacang-kacangan serta sebagai bahan rempah-rempah dan bumbu masakan. Pemanfaatan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari merupakan bentuk dari kearifan lokal masyarakat setempat. Terdapat 39 jenis tanaman dari 28 famili tanaman yang dibudidayakan. Bagian tanaman yang dimanfaatkan antara lain, batang, daun, buah, biji, umbi dan rimpang. Cara pengolahan tanaman pangan meliputi direbus, dimasak, tanpa pengolahan/ dikonsumsi langsung dan dihaluskan. Adapun cara pemakaian tanaman yaitu dimakan, ditambahkan dalam masakan dan diminum. Adapun rekomendasi dari hasil penelitian ini yaitu masyarakat lokal maupun masyarakat luar diharapkan tetap menjaga dan melestarikan keberadaan tumbuhan pangan yang memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi dan bernilai ekonomis.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi yang telah membantu memberikan hibah dana penelitian. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada perangkat Desa Jangkang Benua di Dusun Kobang, tokoh adat, para sesepuh dan seluruh masyarakat suku Dayak Jangkang yang bersedia memberikan informasi dan sumber pengetahuan berbagai jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan serta membantu saat pengumpulan data penelitian, sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani A, Sukarsa S, Hidayah HA (2014) Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica* 1(1): 76-84.
- Nurchayati, N., Ardiyansyah, F. (2019). Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan dan Pemanfaatannya pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Biotropika: Journal of Tropical Biology* Vol. 07 No. 1.
- Rohyani, I.S., Aryanti, E., & Suropto (2015). *Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional*. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1 (1): 43-47.
- Rohyani, I.S., Aryanti, E., & Suropto (2015). *Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional*. (Probability of nutritional value of lokal food as a source for strengthening national food security. *Pros Sem Nas Mays Biodiv Indon*, 1 (7) : 1698-1701.
- Satrima, R. (2015) *Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu*, Skripsi: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Susatijo, B. (2008). *Hutan Sebagai Suatu Alternatif Lumbung Pangan*, *Jurnal Hutan*, Vol. 45, No.2, Hal. 1-5
- Zikri, M., Hikmat, A., & Zuhut, E.A.M. (2016). *Retensi Pengetahuan Tumbuhan Pangan Suku Rejang di Kampung Rindu Hati Dalam Ketahanan Pangan* (Retention of Knowledge for Food Plants Rejang Tribe at Rindu Hati Village in Food Security). *Media Konservasi*, 21(3): 270-277.