JURNAL JEUMPA
JURNAL PENDIDIKAN SAINS & BIOLOGI

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Inventarisasi Tanaman Pangan di Kawasan Pesisir Watu Ulo, Jember, Jawa Timur

Inventory of Food Plants in the Coastal Area of Watu Ulo, Jember, East Java

Sulifah Aprilya Hariani*, Pujiastuti, Frintiana Dyane Putri

Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Jember, Jl. Kalimantan 37 Sumbersari, Jember, Jawa Timur, 68121, Indonesia

corresponding author: sulifah.fkip@unej.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menginvetarisasi tanaman pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat lokal di sekitar wilayah pesisir Watu Ulo, yang mencakup aspek jenis tanaman, cara pemanfaatan, dan metode pengolahan. Penelitian deskriptif eksploratif ini dilaksanakan pada Februari-Maret 2023 di sekitar wilayah pesisir Watu Ulo yang meliputi Dusun Watu Ulo dan Curah Rejo. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive snowball sampling* dengan tahapan seleksi responden berdasarkan kriteria tertentu, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi tanaman, dan inventarisasi tanaman. Data yang telah terkumpul selanjutnya dianalisis secara deskriptif untuk menentukan persentase, rata-rata, dan analisis *use value*. Temuan penelitian menunjukkan bahwa masyarakat setempat memanfaatkan 31 jenis tanaman dari 18 famili sebagai tanaman pangan. Pemanfaatan tanaman pangan mencakup fungsi sebagai makanan pokok (3%), makanan tambahan (14%), sayur-sayuran (9%), buah-buahan (9%), bahan minuman (30%), rempah-rempah (16%), dan bumbu masak (19%). Sebagian besar tanaman pangan berasal dari famili zingiberaceae. Bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah (35%). Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi tanaman pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat di kawasan pesisir Watu Ulo.
Kata Kunci: Pesisir Watu Ulo; tanaman pangan; zingiberaceae.

ABSTRACT

This research aims to inventory food plants used by local communities around the Watu Ulo coastal area, which includes aspects of plant types, utilization methods and processing methods. This exploratory descriptive research was carried out in February-March 2023 around the Watu Ulo coastal area which includes Watu Ulo and Curah Rejo hamlets. This research uses a purposive snowball sampling technique with stages of selecting respondents based on certain criteria, semi-structured interviews, plant documentation, and plant inventory. The data that has been collected is then analyzed descriptively to determine percentages, averages and use value analysis. Research findings show that local people use 31 types of plants from 18 families as food crops. The use of food plants includes functions as staple food (3%), additional food (14%), vegetables (9%), fruit (9%), beverage ingredients (30%), spices (16%) , and cooking spices (19%). Most food plants come from the zingiberaceae family. The most widely used part of the plant is the fruit (35%). The results of this research can be used as a source of information on food plants used by communities in the Watu Ulo coastal area.
Keywords: Food plants; Watu Ulo coastal area; zingiberaceae.

Manuskrip disubmisi pada 22-12-2023;
disetujui pada 05-03-2024.

PENDAHULUAN

Pantai Watu Ulo terletak di bagian selatan Pulau Jawa, dan ujung selatannya berbatasan langsung dengan Samudra Hindia. Pantai ini terletak di Desa Sumberejo, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan kondisi topografi dan kesesuaian lahan,

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

wilayah pesisir pantai selatan Kabupaten Jember ini memiliki kondisi yang cocok untuk kegiatan cocok tanam (Akbar, 2018). Dibuktikan dengan adanya lahan budidaya tanaman pangan seperti pada lahan pertanian dan beberapa perkarangan warga. Pekarangan adalah lahan terbuka yang terdapat di sekitar rumah tinggal yang dimanfaatkan untuk menanam jenis tanaman pangan seperti buah-buahan, bumbu masak, dan tanaman obat. Adapun tanaman yang ditanaman di pekarangan rumah adalah beberapa jenis buah-buahan seperti mangga, kelapa, pisang. Beberapa jenis rempah-rempah dan bumbu masak seperti jahe, sereh, jeruk nipis, dan kunyit, (Sukenti et al., 2020). Untuk makanan pokok seperti padi dan jagung masyarakat menanam pada lahan pertanian.

Tumbuhan memiliki peranan penting dalam kehidupan manusia antara lain sebagai sumber makanan, obat-obatan, daya dukung ekonomi, hiasan, dan pendidikan (Wahyuni et al., 2023). Keanekaragaman tanaman pangan memiliki peran penting dalam pemenuhan gizi. Tanaman yang berpotensi sebagai bahan pangan biasanya merupakan tumbuhan yang memiliki organ atau bagian yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia dengan cara diolah maupun dimakan mentah karena mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh dan tidak beracun (Prabaningrum et al., 2018). Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain (Faridi., 2022).

Pangan menjadi kebutuhan utama bagi manusia selain sandang dan papan yang harus dipenuhi agar bertahan hidup. Pemenuhan pangan telah dijamin oleh Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan yang merupakan bagian dari hak asasi manusia. Pemenuhan pangan dicerminkan dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat (Hendriadi, 2020). Upaya untuk menjadikan hidup yang sehat, dapat beraktifitas secara produktif, hal ini membutuhkan pemenuhan pangan yang baik dengan jumlah, mutu, dan gizi yang cukup untuk setiap individu. Pemenuhan pangan yang baik dan cukup ini dapat memberika energi dan nutrisi yang cukup untuk melakukan aktifitas keseharian. Upaya pemenuhan kebutuhan pangan harus terus dilakukan mengingat peran pangan sangat strategis, yaitu terkait dengan pengembangan kualitas sumber daya manusia (Fitriah, 2015). Kualitas sumber daya manusia ini juga merupakan faktor penting dalam pemenuhan pangan, karena ketahanan ekonomi dan ketahanan nasional dapat mempengaruhi pada ketersediaan pangan dengan jumlah yang cukup, bergizi, merata dan terjangkau oleh daya beli masyarakat.

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Faktor ketahanan pangan menjadi syarat utama dalam pembangunan nasional, hal ini karena kebutuhan akan pangan sangat erat dengan ketahanan sosial, stabilitas ekonomi, stabilitas politik dan keamanan atau ketahanan nasional, maka untuk menciptakan sumberdaya manusia yang bermutu diperlukan dukungan ketersediaan pangan yang cukup (Enirawan, 2014). Sehingga untuk mendapatkan kestabilan nasional, hal yang terpenting adalah pemenuhan pangan yang memiliki gizi dan nutrisi yang baik bagi masyarakat. Untuk mendapat bahan pangan salah satunya dengan cara bercocok tanam untuk mendapatkan tanaman pangan yang akan dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan masyarakat.

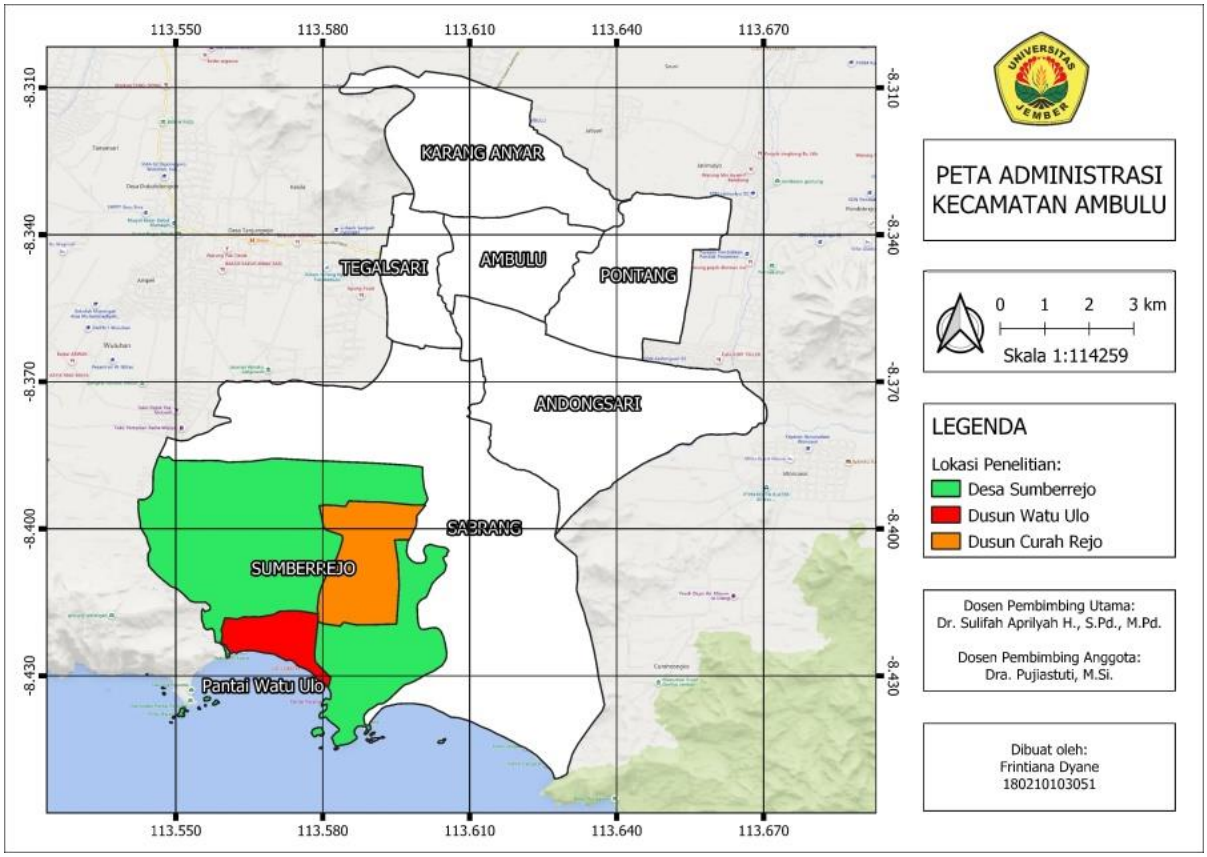
Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat sekitar kawasan pesisir Watu Ulo. Penelitian ini akan menyediakan informasi terkait pemanfaatan serta cara pengolahan tanaman pangan yang dilakukan oleh masyarakat di area penelitian dan menjadi sumber data tanaman pangan yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan hayati.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif eksploratif yang dilaksanakan pada Februari hingga Maret 2023 di sekitar kawasan pesisir Watu Ulo. Area penelitian mencakup Dusun Watu Ulo dan Dusun Curahrejo, Desa Sumberejo, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember (Gambar 1). Populasi yang menjadi fokus penelitian mencakup seluruh penduduk yang menanam tanaman pangan, dengan responden sebanyak 11 orang yang ditentukan dengan teknik *purposive snowball sampling* menggunakan kriteria sebagai berikut, yatu merupakan masyarakat kawasan pesisir Watu Ulo dan sekitarnya; memiliki rentang usia antara 20-65 tahun; menanam tanaman pangan di pekarangan rumah ataupun di lahan persawahan; serta memiliki pengetahuan mengenai tanaman pangan. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi secara langsung, wawancara, dan dokumentasi. Informan kunci dari penelitian ini terdiri dari 2 orang, yaitu Kepala Dusun Watu Ulo dan Curahrejo.

Data selanjutnya dianalisis secara kualitatif, yaitu dengan Identifikasi nama ilmiah dan famili tanaman. Identifikasi diperlukan untuk verifikasi spesies dan untuk memperoleh informasi spesies tanaman yang dimanfaatkan berdasarkan hasil wawancara. Data juga dianalisis lebihlanjut untuk menentukan nilai penggunaan/*use value* (UV). UV menunjukkan tingkat kepentingan relatif spesies tanaman yang dikenal dan digunakan oleh masyarakat (Kulsum, 2023; Niconaus et al., 2023). UV berkisar antara 0-1, semakin tinggi UV mengindikasikan bahwa semakin tinggi penggunaan oleh masyarakat (Sembiring et al., 2022).

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246



Gambar 1. Area penelitian

Analisis data untuk menentukan nilai penggunaan/*use value* (UV) dilakukan dengan menggunakan persamaan berikut.

$$UV = \frac{U}{N}$$

Keterangan :

UV : *use value*

U : jumlah kegunaan tumbuhan perspesies

N : jumlah total informan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan terhadap informasi pada lokasi penelitian, diintvetaririsasi bahwa di area sekitar pesisir Watu Ulo terdapat 31 spesies tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang dikelompokkan menjadi tanaman berupa sayur, buah, makanan pokok, makanan tambahan, minuman, dan bumbu masak (Tabel 1) (Silalahi et al., 2018).

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Tabel 1. Tanaman pangan yang dimanfaatkan masyarakat pesisir Watu Ulo

Nama Tanaman (Nama lokal)	Nama Ilmiah	Nama Famili	Pemanfaatan dan Cara Pengolahan
Makanan pokok			
Padi (Pari)	*Oryza sativa*	Poaceae	Biji padi/beras dapat dijual maupun dimasak menjadi nasi.
Jagung (Jagong)	*Zea mays*	Poaceae	Tongkol buah dapat menjadi pakan ternak.
Makanan tambahan			
Talas (Mbothe)	*Colocasia Esculenta*	Araceae	Umbinya dapat dimasak dengan di kukus, ataupun dapat diolah menjadi kripik talas.
Ganyong (Ganyong)	*Canna edulis*	Cannaceae	Umbinya dapat menjadi makanan pendamping atau cemilan dengan cara direbus.
Ubi kayu (Telo)	*Manihot utilisima*	Euphorbiaceae	Umbinya dapat menjadi makanan pendamping atau cemilan dengan cara direbus maupun di goreng.
Kemangi (Kemangi)	*Ocimum basilicum*	Lamiaceae	Daun kemangi biasanya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap/ lalapan.
Pisang kepok (Gedhang kepok)	*Musa paradisiaca*	Musaceae	Buahnya dapat menjadi makanan pendamping atau cemilan dengan cara direbus maupun di goreng.
Jagung (Jagong)	*Zea mays*	Poaceae	Buah/bijinya dimanfaatkan untuk memasak sayur/lauk pauk.
Jeruk nipis (Jeruk pecel)	*Citrus aurantifolia*	Rutaceae	Buahnya dapat dimanfaatkan sebagai penambah rasa asam organik dalam makanan.
Cabai rawit (Lombok impling)	*Capsicum frutescens*	Solanaceae	Buah cabai rawit sebagai bahan utama membuat sambal.
Terong hijau (Terong ijo)	*Solanum melongena*	Solanaceae	Buah terong hijau dimasak sebagai lauk maupun sambal terong.
Sayur-sayuran			
Pepaya (Kates)	*Carica papaya*	Caricaceae	Daunnya dapat dimasak menjadi sayur.
Ubi kayu (Telo)	*Manihot utilisima*	Euphorbiaceae	Daunnya dapat dimasak menjadi sayur.
Kelor (Kelor)	*Moringa oleifera*	Moringaceae	Daunnya dapat dimasak menjadi sayur.
Terong hijau (Terong ijo)	*Solanum melongena*	Solanaceae	Buah terong hijau dimasak menjadi sayur terong.
Terong pipit (Terong pokak)	*Solanum torvum*	Solanaceae	Buahnya dapat dimasak menjadi sayur/oseng-oseng.
Buah-buahan			
Mangga (Pelem)	*Mangifera indica*	Anacardiaceae	Buahnya dapat dinikmati secara langsung.
Sirsak (Sirsak)	*Annona muricata*	Annonaceae	Buahnya dapat dinikmati secara langsung.
Pepaya (Kates)	*Carica papaya*	Caricaceae	Buahnya dapat konsumsi sendiri dan dijual.
Pisang kepok (Gedhang kepok)	*Musa paradisiaca*	Musaceae	Buahnya dapat konsumsi sendiri dan dijual.
Markisa (Markisa)	*Passiflora edulis*	Passifloraceae	Buahnya dapat dinikmati secara langsung.
Bahan minuman			
Mangga (Pelem)	*Mangifera indica*	Anacardiaceae	Buahnya dapat dinikmati dalam bentuk minuman yaitu jus mangga.
Sirsak (Sirsak)	*Annona muricata*	Annonaceae	Buahnya dapat dinikmati dalam bentuk minuman yaitu jus sirsak.
Kelapa (Klopo)	*Cocos nucifera*	Arecaceae	Buahnya dapat dinikmati sebagai minuman yang menyegarkan, buah kelapa ini dapat dijual maupun dikonsumsi sendiri.

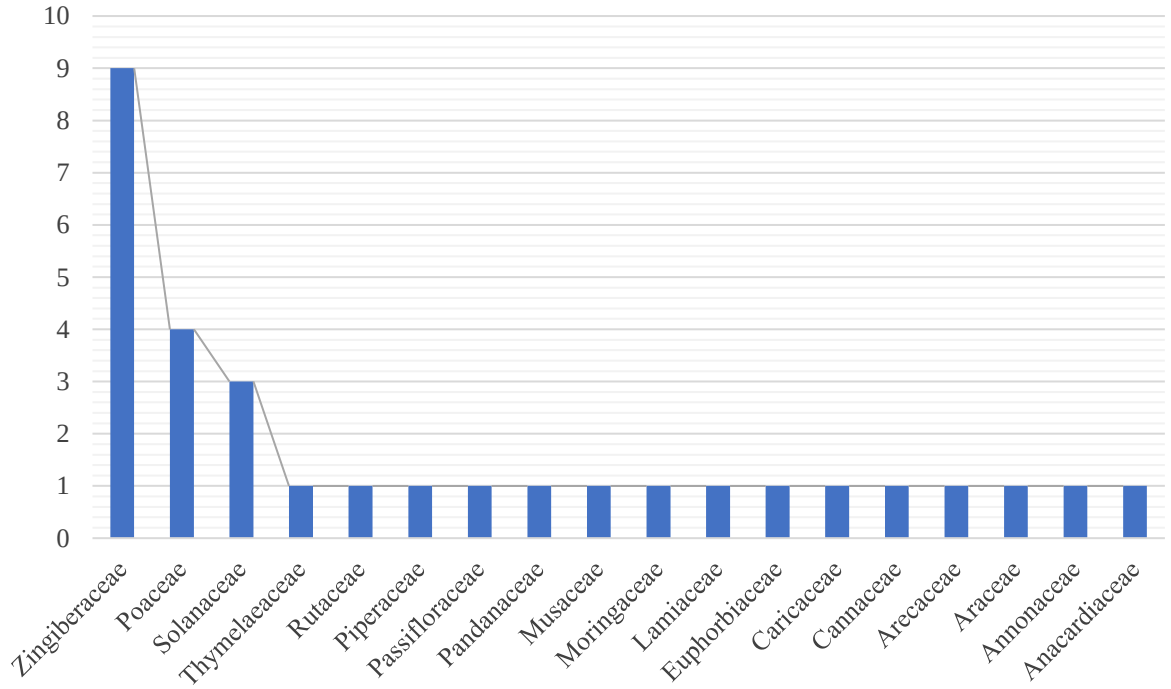
ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Nama Tanaman (Nama lokal)	Nama Ilmiah	Nama Famili	Pemanfaatan dan Cara Pengolahan
Pandan (Pandan)	*Pandanus amaryllifolius*	Pandanaceae	Daunnya dapat dimanfaatkan sebagai penyedap rasa dan aroma dalam pembuatan susu sari kedelai.
Cabai jawa (Lombok jamu)	*Piper retrofratum*	Piperaeae	Buah cabai jamu ini dapat bermanfaat sebagai obat. Selain itu cabai jawa ini memiliki rasa menghangatkan, biasanya digunakan dalam minuman ronde, bajigur.
Serai (Sereh)	*Cymbopogon citratus*	Poaceae	Batangnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman jamu.
Serai merah (Sereh wangi)	*Cymbopoogon nardus*	Poaceae	Batangnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman jamu.
Mahkota dewa (Mahkota dewa)	*Phaleria macrocarpa*	Thymelaeaceae	Daunnya juga dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Bangle (Benggle)	*Zingiber purpureum*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Jahe (Jahe)	*Zingiber officinale*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman jamu maupun minuman yang menghangatkan.
Jahe merah (Jahe abang)	*Zingiber officinale var. Rubrum*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi bahan minuman jamu karena memiliki banyak khasiat untuk kesehatan.
Kunyit (Kunir)	*Curcuma longa*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman jamu.
Kunyit putih (Kunir puteh)	*Curcuma zedoaria*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat menjadi bahan minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Lempuyang (Lempuyang)	*Zingiber zerumbet*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Temu kunci (Kunci)	*Boesenbergia rotunda*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Temulawak (Temulawak)	*Curcuma zanthorrhiza*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Tmulawak hitam (Temu ireng)	*Curcuma aeruginosa*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimasak menjadi minuman jamu karena memiliki banyak khasiat.
Rempah-rempah			
Cabai jawa (Lombok jamu)	*Piper retrofratum*	Piperaeae	Buahnya dikeringkan kemudian dijual, karena cabai jamu ini dapat bermanfaat sebagai obat.
Mahkota dewa (Mahkota dewa)	*Phaleria macrocarpa*	Thymelaeaceae	Buahnya dikeringkan dapat dijadikan rempah-rempah untuk pasien diabetes.
Jahe (Jahe)	*Zingiber officinale*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Jahe merah (Jahe abang)	*Zingiber officinale var. Rubrum*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Kunyit (Kunir)	*Curcuma longa*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Kunyit putih (Kunir puteh)	*Curcuma zedoaria*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Lempuyang (Lempuyang)	*Zingiber zerumbet*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Temulawak (Temulawak)	*Curcuma zanthorrhiza*	Zingiberaceae	Rimpangnya dikeringkan dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Tmulawak hitam (Temu ireng)	*Curcuma aeruginosa*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah.
Bumbu Masak			
Kelapa (Klopo)	*Cocos nucifera*	Arecaceae	Buah kelapa tua biasanya dimanfaatkan menjadi santan untuk bumbu masakan.

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Nama Tanaman (Nama lokal)	Nama Ilmiah	Nama Famili	Pemanfaatan dan Cara Pengolahan
Pandan (Pandan)	*Pandanus amaryllifolius*	Pandanaceae	Daunnya dapat dimanfaatkan sebagai penyedap rasa dan aroma dalam masakan.
Cabai jawa (Lombok jamu)	*Piper retrofratum*	Piperaeae	Buah cabai rawit ini dapat dimanfaatkan dalam membuat bumbu masakan, karena dapat memberikan rasa pedas pada masakan.
Serai (Sereh)	*Cymbopogon citratus*	Poaceae	Batangnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu rempah-rempah untuk memasak.
Serai merah (Sereh wangi)	*Cymbopogon nardus*	Poaceae	Batangnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu rempah-rempah untuk memasak.
Jeruk nipis (Jeruk pecel)	*Citrus aurantifolia*	Rutaceae	Buahnya dapat dimanfaatkan sebagai penambah rasa asam organik dalam masakan. Daunnya dapat dimanfaatkan sebagai penyedap dalam bumbu masakan.
Cabai rawit (Lombok impling)	*Capsicum frutescens*	Solanaceae	Buah cabai jawa ini juga digunakan sebagai bumbu masakan nusantara, seperti kuah cuko.
Jahe (Jahe)	*Zingiber officinale*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan.
Kunyit (Kunir)	*Curcuma longa*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu rempah-rempah masakan.
Kunyit putih (Kunir puteh)	*Curcuma zedoaria*	Zingiberaceae	Rimpangnya dapat dimanfaatkan sebagai bumbu rempah-rempah masakan.
Temu kunci (Kunci)	*Boesenbergia rotunda*	Zingiberaceae	Rimpang temu kunci ini dapat menjadi bumbu masak.

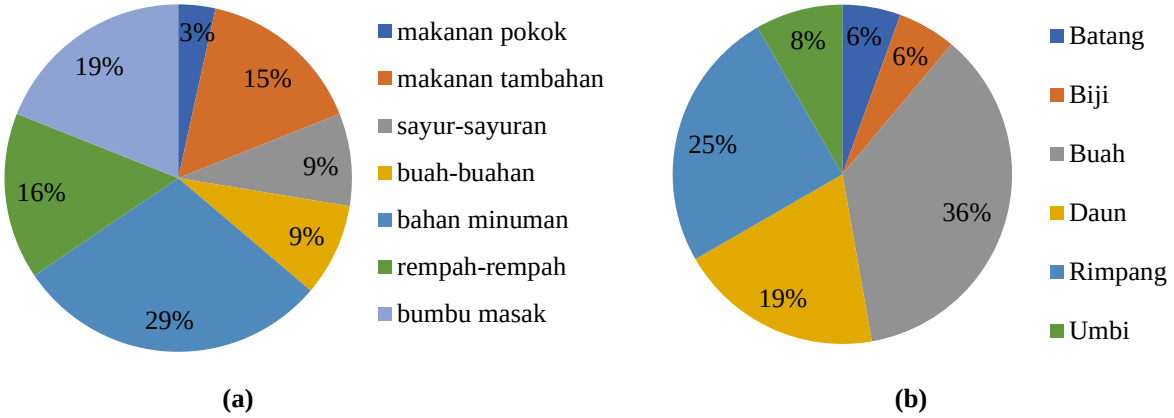
Berdasarkan Tabel 1, terdapat 18 famili tanaman pangan yang terinventarisasi dari kawasan pesisir Watu Ulo. Berikut data jumlah tanaman berdasarkan familinya disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Jumlah pesies tanaman pangan berdasarkan famili

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Tanaman yang terinventarisasi juga dikelompokkan berdasarkan jenis pemanfaatannya, yaitu sebagai sayur, buah, makanan pokok, makanan tambahan, minuman, dan bumbu masak (Gambar 3a) (Silalahi et al., 2018) dan bagian (organ) tanaman pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat (Gambar 3b).



(a) **(b)**

Gambar 3. Pengelompokan tanaman berdasarkan (a) jenis; dan (b) bagian yang dimanfaatkan

Analisis lebihlanjut terkait dengan nilai guna/*use valeu* (UV) dari tanaman pangan dari tiap-tiap spesies yang telah teridentifikasi dan terinvetarisasi disajikan dalam Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Nilai *use value* tanaman pangan di kawasan pesisir watu ulo

Tanaman pangan	Nama Ilmiah	UV
Padi	*Oryza sativa*	1.00
Jagung	*Zea mays*	1.00
Pisang	*Musa paradisiaca*	1.00
Pepaya	*Carica papaya*	1.00
Kelapa	*Cocos nucifera*	1.00
Kunyit	*Curcuma longa*	1.00
Cabai rawit	*Capsicum frutescens*	1.00
Jahe	*Zingiber officinale*	1.00
Mangga	*Mangifera indica*	0.82
Ubi kayu	*Manihot utilisima*	0.55
Sereh	*Cymbopogon citratus*	0.45
Pandan	*Pandanus amaryllifolius*	0.36
Jeruk nipis	*Citrus aurantifolia*	0.36
Sirsak	*Annona muricata*	0.36
Terong hijau	*Solanum melongena*	0.36
Kemangi	*Ocimum basilicum*	0.27
Kelor	*Moringa oleifera*	0.27
Temulawak	*Curcuma zanthorrhiza*	0.27
Temu kunci	*Boesenbergia rotunda*	0.27
Jahe merah	*Zingiber officinale var. Rubrum*	0.27
Sereh merah	*Cymbopoogon nardus*	0.27
Markisa	*Passiflora edulis*	0.27
Cabai jawa	*Piper retrofratum*	0.18
Talas	*Colocasia Esculenta*	0.18
Ganyong	*Canna edulis*	0.18
Bangle	*Zingiber purpureum*	0.18
Temulawak hitam	*Curcuma aeruginosa*	0.18

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

Tanaman pangan	Nama Ilmiah	UV
Lempuyang	*Zingiber zerumbet*	0.18
Kunyit putih	*Curcuma zedoaria*	0.18
Mahkota dewa	*Phaleria macrocarpa*	0.18
Terong pipit	*Solanum torvum*	0.09

Pembahasan

Hasil analisis dalam penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 9 spesies tanaman yang tergolong dalam famili zingiberaceae. Famili zingiberaceae biasanya ditanam di pekarangan rumah dan halaman rumah masyarakat, jenis tanaman dari famili zingiberaceae memiliki manfaat yang melimpah seperti sebagai bumbu masak, rempah-rempah, dan sebagai tanaman obat yang menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Beberapa senyawa yang terkandung dalam tumbuhan zingiberaceae seperti flavonoid dan terpenoid memiliki aktivitas sebagai anti oksidan (Khalil, 2023; Khalil et al., 2023; Wandita & Musrifoh, 2018). Senyawa yang ada pada tanaman famili zingiberaceae memiliki manfaat sebagai anti bakteri, anti inflamasi, analgesik, dan lainnya. Komponen minyak atsiri pada famili zingiberaceae (terutama senyawa fenolik) menunjukkan spektrum aktivitas anti bakteri yang luas. Selain polifenol, ada alkaloid, fenolat, dan terpenoid (Balaji & Chempakam, 2017). Spesies yang termasuk famili zingiberaceae di kawasan pesisir Watu Ulo, yaitu kunyit (*Curcuma longa*), bangle (*Zingiber cassumunar*), temulawak hitam (*Curcuma aeruginosa*), temulawak (*Curcuma zanthorrhiza*), jahe (*Zingiber officinale*), jahe merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum), temu kunci (*Boesenbergia rotunda*), lempuyang (*Zingiber zerumbet*) dan kunyit putih (*Curcuma zedoaria*).

Persentase tertinggi pemanfaatan tanaman pangan 30% sebagai bahan minuman, yaitu daun, batang, rimpang dan buah-buahan. Minuman memiliki peran penting, baik untuk menghilangkan dahaga maupun untuk kesehatan (Mardiah et al., 2020). Pemanfaatan beberapa tanaman pangan sebagai bahan minuman kesehatan memiliki cara pengolahan yang mudah serta bahan lebih mudah didapatkan. Beberapa bahan minuman ini dimanfaatkan menjadi minuman kesehatan jamu, jamu diolah dari bahan-bahan alami berupa bagian tumbuhan seperti rimpang/akar, daun-daunan, kulit batang, serta buah. Secara umum, jamu dianggap tidak beracun dan tidak menimbulkan efek samping (Isnawati & Sumarno, 2021). Jamu adalah minuman yang diracik dengan menggunakan beberapa tanaman yang memberikan manfaat kesehatan dengan cara menjaga daya tahan tubuh manusia. Tanaman pangan yang tergolong dalam kegunaan sebagai bahan minuman, yaitu sereh (*Cymbopogon citratus*), sereh merah (*Cymbopoogon nardus*), kunyit (*Curcuma longa*), kunyit putih (*Curcuma zedoaria*), jahe (*Zingiber officinale*), jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*), pandan (*Pandanus*

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

amaryllifolius), kelapa (*Cocos nucifera*), sirsak (*Annona muricata*), mangga (*Mangifera indica*), mahkota dewa (*Phateria macrocarpa*), cabe jawa (*Piper retrofractum*), bangle (*Zingiber purpureum*), temulawak (*Curcuma zanthorrhiza*), temulawak hitam (*Curcuma aeruginosa*), temu kunci (*Boesenbergia rotunda*), dan lempuyang (*Zingiber zerumbet*).

Berdasarkan Gambar 4 bagian (organ) tanaman yang paling banyak dimanfaatkan yaitu bagian buah. Buah termasuk salah satu komoditas unggulan dengan kadar antioksidan yang banyak dan tinggi. Buah mengandung banyak vitamin seperti vitamin A, vitamin B, vitamin B1, vitamin C, mineral serta serat yang berperan sebagai antioksidan (Kusmiyati et al., 2022), beberapa manfaat antioksidan, vitamin A, B, B1, dan C. Selain itu, karena buah dapat dikonsumsi secara langsung dan pengolahan buah yang tidak rumit untuk diolah menjadi makanan atau minuman serta menjadi sumber air dan nutrisi bagi tubuh saat melakukan berbagai aktivitas. Konsumsi buah dengan rutin merupakan upaya pencegahan beberapa penyakit seperti tekanan darah tinggi, jantung, dan meningkatkan kekebalan daya tahan tubuh manusia. Bagian (organ) tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, yaitu buah jagung (*Zea mays*), pisang kepok (*Musa paradisiaca*), pepaya (*Carica papaya*), terong pipit (*Solanum torvum*). jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), cabe rawit (*Capsicum frutescens*), cabe jawa (*Piper retrofratum*), mahkota dewa (*Phaleria macrocarpa*), sirsak (*Annona muricata*), mangga (*Mangifera indica*), terong hijau (*Solanum melongena*).

Pemanfaatan jenis tanaman pangan oleh masyarakat kawasan pesisir watu ulo dan sekitarnya dari hasil perhitungan *use value* (UV) diperoleh 11/11 responden yang memanfaatkan tanaman padi (*Oryza sativa*) sebagai bahan pangan pokok sehingga mendapat nilai tertinggi yaitu 1.00. Sedangkan, tanaman terong pipit atau pokak (*Solanum torvum*) meraih nilai terendah dengan hanya satu responden dari total 11 responden yang menggunakannya, dan memperoleh nilai sebesar 0.09. Padi (*Oryza sativa*) merupakan bahan makanan pokok penduduk Indonesia. Dari padi kemudian dihasilkan beras, beras kemudian diolah sehingga menghasilkan nasi (Suhendra, 2019). Jenis tumbuhan yang sering dijadikan sebagai bahan pangan oleh manusia berupa tumbuhan yang memiliki kandungan karbohidrat melimpah dan jenis tumbuhan lain yang dapat menghasilkan energi (Rahmi et al., 2021). Hal tersebut sesuai dengan kebiasaan masyarakat pesisir watu ulo dan sekitarnya memanfaatkan padi sebagai bahan pangan utama dalam membuat nasi untuk pemenuhan nutrisi dan energi untuk beraktifitas. Sedangkan terong pipit atau pokak (*Solanum torvum*) hampir tidak ditemui dimanfaatkan untuk bahan pangan, akan tetapi terong pipit atau pokak (*Solanum torvum*) dapat dimanfaatkan sebagai masakan dalam bentuk tumisan dan *bothok*.

ISSN: 2356-069X
E-ISSN: 2715-4343
DOI:10.33059/jj.v11i1.9246

KESIMPULAN

Terdapat 31 jenis tanaman pangan dari 18 famili yang dimanfaatkan oleh masyarakat kawasan pesisir watu ulo dan sekitarnya. Sebagian besar tanaman pangan yang dimanfaatkan adalah tanaman dari famili zingiberaceae. Jenis pemanfaatan paling tinggi adalah bahan minuman sebesar (30%). Persentase bagian tanaman yang paling banyak dikonsumsi adalah buah-buahan (35%). Hasil perhitungan *use value* (UV) menunjukkan bahwa nilai tertinggi dari pemanfaatan tanaman pangan yaitu tanaman padi (*Oryza sativa*) dengan nilai 1.00. Sedangkan nilai terendah 0.09 yaitu tanaman terong pipit atau pokak (*Solanum torvum*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada seluruh narasumber yang telah bersedia dalam memberikan informasi dan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini, terutama kepada pemerintah dan masyarakat dari Kecamatan Ambulu, Desa Sumberejo, Dusun Watu Ulo dan Curahrejo. sehingga penelitian dapat dilaksanakan dengan baik.

REFERENSI

Akbar, M. A. (2018). *Potensi dan Pengelolaan Kawasan Pesisir Di Pantai Watu Ulo Perencanaan Kawasan Pesisir Terpadu*. Balikpapan: Intitut Teknologi Kalimantan. https://www.academia.edu/38017498/Potensi_dan_Pengelolaan_Kawasan_Pesisir_di_Pantai_Watu_Ulo

Balaji, S., & Chempakam, B. (2017). Anti-bacterial Effect of Essential Oils Extracted from Selected Spices of Zingiberaceae. *The Natural Products Journal*, *8*(1), 70–76. https://doi.org/10.2174/2210315507666171004161356

Enirawan. (2014). The Development of Institutional Models for Community Food Security in West Nusa Tenggara (Ntb) Province-Indonesia. *IOSR Journal of Humanities and Social Science*, *19*(7), 09–15. https://doi.org/10.9790/0837-19710915

Fitriah, E. (2015). Analisis Persepsi Dan Partisipasi Masyarakat Pesisir Dalam Pemanfaatan Tumbuhan Mangrove Sebagai Pangan Alternatif Untuk Menghadapi Ketahanan Pangan. *Scientiae Educatia*, *5*(2), 1–14. https://doi.org/10.24235/sc.educatia.v4i2.487

Hendriadi, A. (2020). *Panduan Inventarisasi Sumberdaya Pangan*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. https://badanpangan.go.id/storage/app/media/Bahan2020/PANDUAN SDP2020FINAL.pdf

Isnawati, D. L., & Sumarno. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*, *11*(2), 1–10. https://doi.org/10.1007/978-3-540-71095-0_5698

Khalil, M. (2023). Simulasi Molecular Docking Senyawa Coumestrol dengan Protein Kapsid Virus Hepatitis B: Studi In Silico Potensi Senyawa Alami. *Jurnal Jeumpa*, *10*(1), 138-148. https://doi.org/10.33059/jj.v10i1.7606

Khalil, M., & Dwitya, Y. (2023). Detection and In Silico Study of Neochlorogenic Acid from Rhizophora apiculata Stem Bark Extract as HBV Replication Inhibitors. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, *9*(9), 7563-7569. https://doi.org/10.29303/jppipa.v9i9.5144

Kulsum, N. N. S. (2023). *Keanekaragaman Spesies dan Etnobotani Tumbuhan Pangan di Kawasan Agroforestri Kopi Desa Cigalontang, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada). https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/228035.

Kusmiyati, Rasmi, D. A. C., Sedijani, P., & Khairrudin. (2022). Penyuluhan Tentang Pentingnya Konsumsi Buah untuk Menjaga Imunitas Tubuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *5*(4), 6–11. https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2222

Mardiah, M., Noor, R., Suprayatmi, M., & Listianti, E. (2020). Minuman Fungsional Ready To Drink Berbahan Baku Rempah Lokal. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *1*(2), 48–54. https://doi.org/10.30997/jiph.v1i2.3104

Mudjiyanto, B. (2018). Tipe Penelitian Eksploratif Komunikasi. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, *22*(1), 65–74. https://doi.org/10.31445/jskm.2018.220105

Niconaus, N., Oramahi, H. A., Yusro, F., & Mariani, Y. (2023). Utilization of Plants as Food Source: A Study in Sungai Bakah Village, Melawi Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, *23*(3), 12-21. https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.4926

Prabaningrum, H., Nugroho, A., & Kaswinarni, F. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Bahan Pangan Di Cagar Alam Gebugan Semarang. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, *5*(2), 26–31. https://doi.org/10.29407/jbp.v5i2.12580

Rahmi, A. S., Tavita, G. E., & Nurhaida, N. (2021). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan Pangan Oleh Masyarakat Disekitar Hutan Desa Lingkar Indah Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi. *Jurnal Hutan Lestari*, *8*(4), 840. https://doi.org/10.26418/jhl.v8i4.45186

Riadi, R., Oramahi, H. A., & Yusro, F. (2019). Pemanfaatan Tumbuhan Obat Oleh Suku Dayak Kanayatn Di Desa Mamek Kecamatan Menyuke Kabupaten Landak. *Jurnal Hutan Lestari*, *7*(2), 905–915. https://doi.org/10.26418/jhl.v7i2.34559

Faridi, A. (2022). *Pangan Dan Gizi*. Yayasan Kita Menulis. https://kitamenulis.id/2022/02/08/pangan-dan-gizi/

Rusandi, & Rusl, M. (2021). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, *2*(1), 48–60. https://doi.org/10.55623/au.v2i1.18

Sembiring, M. B., Elfrida, & Sarjani, T. M. (2022). Etnobotani Tumbuhan Berkhasiat Obat Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Di Desa Namo Mbelin Kecamatan Namorambe. *Bioma*, *4*(2), 26–34. https://doi.org/10.31605/bioma.v4i2.1807

Silalahi, M., Pikoli, M. R., & Sugoro, I. (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 (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, *8*(2), 264–270. https://doi.org/10.29244/jpsl.8.2.264-270

Suhendra, E. S. (2019). *Budidaya Tanaman Pangan Unggulan Lokal Di Indonesia*. http://susys.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/files/81323/Budidaya+Tanaman+Pangan.pdf

Sukenti, K., Sukiman, S., Suripto, S., Rohyani, I. S., & Jupri, A. (2020). Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan Sebagai Upaya dalam Membantu Ketersediaan Pangan dan Perekonomian Masyarakat di Desa Sukarema, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *2*(2). https://doi.org/10.29303/jpmpi.v2i1.362

Wahyuni, H. I., Shoukat, N., & Romadhon, N. (2023). *Inventarisasi Pemanfaatan Tumbuhan Dan Relevansinya Sebagai Sumber Pembelajaran Ekopedagogik Berbasis Kearifan Lokal*. *7*(1), 23–32. https://doi.org/10.32502/dikbio.v7i1.5709

Waluyo, B. (2016). Implementasi Pembiayaan Mudharabah Pada Bank Syariah Untuk Merealisasikan Tujuan Ekonomi Islam. *Journal of Islamic Economics and Business*, *2*(2), 185–204. https://doi.org/10.20473/jebis.v2i2.3167

Wandita, G. A., & Musrifoh, I. (2018). Review Artikel: Tanaman Suku Zingiberaceae Yang Memiliki Aktivitas Sebagai Antioksidan. *Farmaka*, *16*(2), 564–571. https://doi.org/10.24198/jf.v16i2.17655