

Inventarisasi Jenis Tumbuhan Pangan Lokal pada Masyarakat Ambaidiru Distrik Kosiwo, Kabupaten Yapen Waropen

FALI SEMBORI¹, DAN ROSYE H.R. TANJUNG^{2*}

¹PS. Pendidikan Biologi FKIP, Universitas Cenderawasih, Jayapura-Papua

²Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura-Papua

Diterima: tanggal 10 Nopember 2008 - Disetujui: tanggal 23 Pebruari 2009
© 2009 Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih

ABSTRACT

This study had aim to explore plant species which were used as local food by Ambaidiru people, which part of the plant and how they used, also what species that have been cultivated. This reseach was done from April - June 2007 using survey methods. The result showed that there were 54 species consist of 36 families of locally food source. Among them, 16 species categorized as fruit, 14 species as vegetable, and 5 species as fiber. Most of them were introduced species (74.1%), while the rest (25,9%) were local species, i.e. *Passiflora foetida* L. (Passifloraceae) and *Pometia pinnata* (Sapindaceae). Introduced plant species mostly have been cultivated by the local people. This was result of the long term cultural interaction between local people and the invader.

Key words: local food plant, Ambaidiru people, Yapen Waropen.

PENDAHULUAN

R.G Petocz dalam penelitiannya di Papua pada tahun 1980, mengemukakan bahwa propinsi Papua memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah di seluruh Indonesia, keadaan ini ditunjang dengan berbagai jenis ekosistem dan bentang daratan yang luas sampai setinggi hampir 5000 m dpl. Sedangkan menurut Hope, (1982) dalam Petocz, (1987), daratan New Guinea diperkirakan mengandung 16.000 spesies flora. Meskipun kebanyakan tumbuhan mewakili suku dan marga yang sudah terkenal, namun keendemisan spesies di New Guinea itu luar biasa tingginya, sekitar 90%.

Nenek moyang kita sudah sejak dahulu memanfaatkan sumber daya alam hayati

tumbuhan di sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan hidup, baik sebagai obat, pangan, bangunan, sandang, alat rumah tangga, tali temali, anyam-anyaman, perlengkapan upacara adat, kegiatan sosial, kosmetik dan seni (Khasara & Agustin, 1999).

Dalam pedoman umum Departemen Pertanian Nasional tahun 2005 (Suseto, 2004), dikemukakan bahwa sumber daya alam Papua memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam, baik sebagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang berasal dari kelompok umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur, buah dan biji berminyak. Tetapi potensi sumber daya pangan tersebut belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal sehingga pola konsumsi pangan rumah tangga masih didominasi beras dan keanekaragaman pangan dan gizi yang sesuai dengan kaidah nutrisi yang seimbang, belum terwujud. Bagi masyarakat tradisional, alam merupakan gudang persediaan bahan pangan yang dapat diambil kapan saja

*Alamat Korespondensi:

Jurusan Biologi FMIPA, Jln. Kamp Wolker, Kampus Baru UNCEN-WAENA, Jayapura Papua. 99358
Telp: +62967572115, email: hefmyca@yahoo.com.

guna mempertahankan kelangsungan hidupnya. Faktor ini menjadi penyebab sehingga sebagian flora yang tadinya hidup liar di alam berubah menjadi tanaman pangan yang dibudidayakan.

Masyarakat yang mendiami kampung Ambaidiru yang terletak dalam Kawasan Cagar Alam Yapen Tengah (CAYT) masih bergantung pada sumber daya alam disekitarnya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, termasuk tumbuhan sebagai bahan pangan. Hingga saat ini belum ada data tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan pada masyarakat Ambaidiru yang mendiami sekitar Kawasan Cagar Alam Yapen Tengah, maka dirasa perlu untuk melakukan inventarisasi jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Ambaidiru sebagai bahan pangan dalam kehidupan sehari-hari.

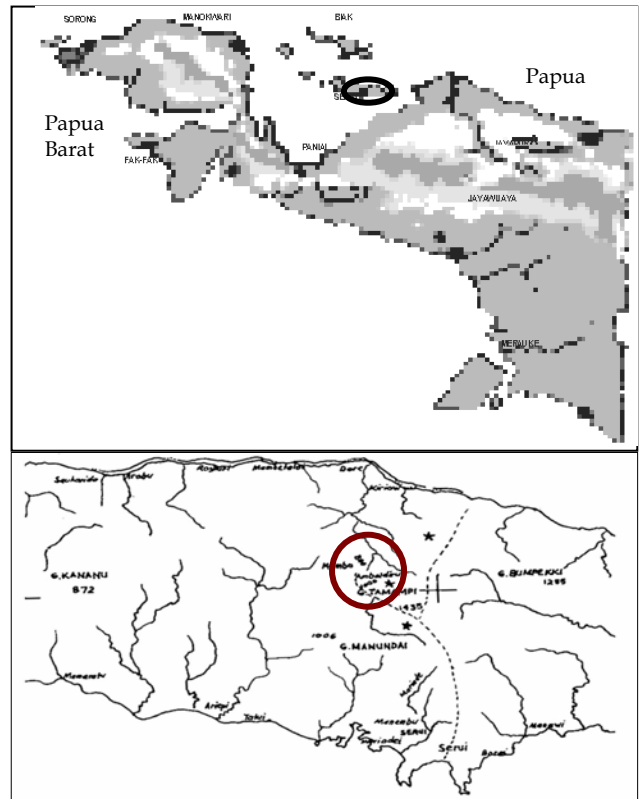
METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlangsung selama 3 bulan, pada bulan April hingga Juni 2007, bertempat di Distrik Kosiwo, Kabupaten Yapen Waropen (gambar 1). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Deskriptif Kualitatif, dimana data yang dikumpulkan berupa tabel pengamatan dan gambar (Moleong, 1997).

Teknik pelaksanaan penelitian dimulai dengan observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi referensi hasil pengamatan lapangan. Prosedur penelitiannya pertama kali dilakukan dengan

1. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan
2. Mengadakan observasi (penentuan informan) dan wawancara langsung kepada informan tentang jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, nama daerah, bagian yang digunakan, cara pengolahan serta jenis-jenis apa saja yang sudah dibudidayakan.
3. Pengambilan sampel spesimen guna pembuatan herbarium bersamaan dengan kegiatan pemotretan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

4. Mengidentifikasi dan mengklasifikasi tumbuhan memperhatikan ciri-ciri morfologi dari tumbuhan tersebut. Identifikasi menggunakan beberapa literatur seperti: Steenis, 1975); Sastrapradja, 1980); Rismunandar (1986) dan Tjitrosoepomo, 1994).
5. Analisis data, yang dilakukan secara deskriptif kualitatif.



Gambar 1. Lokasi Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Secara geografis kampung Ambaidiru berada pada ketinggian antara 650-800 m dpl. Sebelah utara Kampung Ambaidiru berbatasan dengan Kampung Tindaret, sebelah selatan berbatasan dengan Kampung Aromarea dan Tatui, sebelah timur berbatasan dengan Kampung Rosbori dan Mambo, sebelah barat berbatasan dengan Kampung Kontiunai. Suhu udara berkisar antara 18-20°C. Secara administrasi pemerintahan,

kampung Ambaidiru merupakan bagian dari distrik Kosiwo dan pusat pemerintahan distrik berada pada Kampung Kamanap (Data statistik Kampung Ambaidiru, 2005).

Mayoritas masyarakat Ambaidiru adalah penduduk asli. Sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani, sisanya sebagai

pegawai negeri sipil (guru SD dan Medis), 95% dari 79 kk memiliki perkebunan kopi yang luasnya 1-2 hektar. Tanaman kopi telah dibudidayakan oleh masyarakat pada masa pemerintahan Belanda di Papua dan diwariskan kepada generasi berikut hingga saat ini.

Jarak tempuh Kampung Ambaidiru ke kota

Tabel 1. Jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan di Kampung Ambaidiru, Kosiwo.

No	Familia	Nama daerah/ Indonesia	Nama ilmiah	Bagian yang digunakan	Fungsi/Manfaat
1	Brassicaceae	Kol putih	<i>Brassica juncea</i> L.	Daun dan pelepah	Sayuran
2	Brassicaceae	Kol	<i>Brassica oleracea</i> L.	Daun	Sayuran
3	Amaranthaceae	Bayam hijau	<i>Amaranthus</i> sp	Daun dan batang	Sayuran dan penambah ASI
4	Amaranthaceae	Bayam merah	<i>Amaranthus</i> sp	Daun dan batang	Sayuran dan obat penambah darah
5	Polypodiaceae	Nanav/Paku rambat	<i>Stenochlaena palustris</i> Beed	Daun	Sayuran
6	Compositae	Nonewao	<i>Crassocephalum crepidioides</i> Benth	Daun	Sayuran dan obat anemia ibu usai melahirkan
7.	Gnetaceae	Manapa/ Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Daun	Sayuran
8.	Mimosaceae	Katuk	<i>Souropus androgynus</i>	Daun	Sayuran, penambah ASI Ibu
9.	Malvaceae	Umani/Gedi	<i>Abelmoschus manihot</i> L.	Daun	Sayuran
10.	Papilionaceae	Kacang panjang	<i>Vigna sinensis</i> L.	Buah	Sayuran
11.	Papilionaceae	Kacang buncis	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Buah	Sayuran
12.	Cucurbitaceae	Ketimun/ Mentimun	<i>Cucumis sativus</i> L.	Buah	Sayuran dan buah penyegar
13.	Cucurbitaceae	Gambas	<i>Luffa acutangula</i> Roxb.	Buah	Sayuran
14.	Solanaceae	Papuki/ Terung	<i>Solanum malongena</i> L.	Buah	Sayuran
15.	Musaceae	kare/Pisang sorong	<i>Musa parasidiaca</i> L	Buah dan bunga	Buah dan sayuran
16.	Musaceae	kare/Pisang nona	<i>Musa cavandishi</i> Lamb	Buah	Buah
17.	Musaceae	kare/Pisang raja	<i>Musa paradisiaca</i> Nomalis	Buah	Buah
18.	Euphorbiaceae	Unsumure/ Singkong	<i>Manihot utilissima</i> Pohl.	Daun dan umbi akar	Makanan pokok
19.	Araceae	Kambore/ Keladi	<i>Colocasia</i> sp.	Umbi	Makanan pokok
20.	Convolvulaceae	Kanambere/ Ubi jalar	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Daun dan umbi	Makanan pokok
21.	Dioscoreaceae	Nyanyum/ Ubi jalar	<i>Dioscorea pentaphylla</i> L.	Umbi	Makanan alternatif

Tabel 1. Lanjutan

No	Familia	Nama daerah/ Indonesia	Nama ilmiah	Bagian yang digunakan	Fungsi/Manfaat
22.	Dioscoreaceae	Kane batan/ Ubi jalar	<i>Dioscorea pentaphylla</i> L.	Umbi	Makanan alternatif
23.	Gramineae	Jagung	<i>Zea mays</i> L	Buah	Makanan selingan
24.	Papilionaceae	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Buah polong	Makanan selingan
25.	Moraceae	Sukun	<i>Arthocarpus comunis</i> Lamk	Buah	Makanan selingan
26.	Cyatheaceae	Nyingkararai/ Pakis	<i>Alsophylla glauca</i> J. Sm	Empulur	Makanan alternatif
27.	Pandanaceae	Buah merah	<i>Pandanus conoideus</i> Lam	Buah	Makanan selingan
28.	Pandanaceae	Buah kuning	<i>Pandanus</i> sp	Buah	Makanan selingan
29.	Palmae	Anane Anapi/ sagu hutan	<i>Caryota no</i> Beec	Empulur	Pangan alternatif
30.	Palmae	Anane anapi/ sagu (tdk berduri)	<i>Metroxylon sago</i> Rottb	Empulur	Makanan pokok
31.	Palmae	Anane kurae/ sagu (pelepah berduri)	<i>Metroxylon</i> sp	Empulur	Makanan pokok
32.	Sapindaceae	Matoa	<i>Pometia pinnata</i> Forst	Buah	Buah segar
33.	Oxalidaceae	Belimbing	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Buah	Buah segar
34.	Myrtaceae	Jambu hati/ jambu boll	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr & Perry	Buah	Buah segar
35.	Myrtaceae	Jambu kenop	<i>Syzygium aqueum</i> L	Buah	Buah segar
36.	Meliaceae	Langsat	<i>Lancium domesticum</i> L.	Buah	Buah segar
37.	Palmae	Angkaije/ Kelapa	<i>Cocos nicifera</i> L.	Buah	Buah segar dan bumbu (santan)
38.	Annonaceae	Sirsak	<i>Annona muricata</i> L.	Buah	Buah segar
39.	Lauraceae	Alpokot	<i>Persea americana</i> Mill.	Buah	Buah segar
40.	Bombaceae	Durian	<i>Durio zibethinus</i> L	Buah	Buah segar
41.	Guttiferae	Manggis	<i>Garcinia mangostana</i> L	Buah	Buah segar
42.	Anacardiaceae	Mangga kuine	<i>Mangifera</i> sp	Buah	Buah segar
43.	Bromeliaceae	Nenas	<i>Ananas comosus</i> Merr	Buah	Buah segar
44.	Pasifloraceae	Buah putri	<i>Passiflora foetida</i> L	Buah	Buah
45.	Palmae	Salak	<i>Salacca edulis</i> Reinw	Buah	Buah segar
46.	Moraceae	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk	Buah	Sayuran dan Buah segar
47.	Caricaceae	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L	Daun, Bunga, dan Buah	Sayuran dan buah segar
48.	Gramineae	Tebu	<i>Saccharum officinarum</i> L	Batang	Bahan baku minuman
49.	Rutaceae	Lemon cuit/ Jeruk asam	<i>Citrus Aurantifolia</i> Swingle	Buah	Bumbu
50.	Solanaceae	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> L	Buah	Bumbu
51.	Solanaceae	Rica/cabe putih	<i>Capsicum frutescens</i> L	Buah	Bumbu
52.	Zingiberaceae	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i>	Akar rimpang	Bumbu
53.	Sterculiaceae	Coklat	<i>Theobrome cacao</i> L	Buah	Buah
54.	Rubiaceae	Kakupi/Kopi	<i>Coffea canephora</i> Pierre	Buah	Bahan minuman

badan jalan tidak seluruhnya diaspal, 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 (Rawai, 2007; *kom.pribadi*).

Jenis-Jenis Tumbuhan Yang Dimanfaatkan Sebagai Bahan Pangan.

Setelah melakukan eksplorasi, berhasil dikumpulkan berbagai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, baik yang telah dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan kebun, pekarangan maupun yang tumbuh liar di hutan dan pada waktu tertentu dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

Dijumpai terdapat 54 jenis dari 36 famili yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal oleh masyarakat Ambaidiru (Tabel 1). Jenis terbanyak yang dimanfaatkan oleh masyarakat adalah dari famili *Palmae* dengan 5 jenis, yaitu *Cocos nucifera*, *Salacca edulis* Reinw. *Metroxilon sagu* Rottb. *Metroxylon rumphii* dan *Caryota no.* Becc. Dari 5 jenis ini yang dimanfaatkan sebagai pangan pokok adalah *Metroxilon sagu* Rottb dan *Metroxylon rumphii* sedangkan jenis *Caryota no.* Becc, dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pangan alternatif karena empulurnya sama seperti *Metroxilon sagu* Rottb dan *Metroxylon rumphii*. *Cocos nucifera* dan *Salacca edulis* Reinw. merupakan jenis buah-buahan.

Dilihat dari keberadaannya, *Cocos nucifera*, *Salacca edulis* Reinw. *Metroxilon sagu* Rottb. *Metroxylon rumphii* diintroduksi dari daerah lain dan dibudidayakan oleh masyarakat baik di lahan kebun, pekarangan dan hutan di sekitar pemukiman penduduk. *Caryota no.* Becc. Merupakan jenis asli yang saat masih terdapat liar di alam dan belum dibudidayakan oleh masyarakat.

Jenis tumbuhan pangan yang mendominasi adalah jenis buah-buahan (tabel 1). Jenis buah-buahan paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas. Dari jenis buah-buahan yang berhasil didata paling banyak diintroduksi dan telah dibudidayakan sedangkan jenis yang asli yaitu

dari famili *Passifloraceae* (*Passiflora foetida* L.). Jenis ini tumbuh liar di hutan sedangkan Famili *Sapindaceae* (*Pometia pinnata*) ada yang tumbuh liar di hutan dan ada yang telah dibudidayakan oleh masyarakat.

Ada beberapa jenis tumbuhan liar yang dijadikan sebagai pangan alternatif oleh masyarakat yang perlu dikaji guna mengetahui kandungan nutrisi yang kemudian dapat diolah sebagai tanaman budidaya bahkan menjadi pangan yang memiliki nilai ekonomi bagi pendapatan keluarga, yaitu; Nonewao (*Crassocephalum crepidioides* Benth), Paku tiang/Nyingkararai (*Alsophylla glauca* L. Sm), Anane Moyae/sagu hutan (*Caryota no* Becc), Kane batan/ubi jalar (*Dioscorea bulbifera* L.), dan Nyanyum/ubi jalar (*Dioscorea pentaohylla* L).

Berdasarkan pemanfaatannya, ada beberapa jenis tumbuhan pangan yang memiliki fungsi ganda baik sebagai tumbuhan pangan bahkan dijadikan juga sebagai obat, yaitu dari famili *Amaranthaceae* (*amaranthus* sp/Bayam merah) dan famili *Compositae* (*Crassocephalum crepidioides* Benth./Nonewao). Kedua jenis tersebut dimanfaatkan oleh penderita anemia atau ibu bersalin yang banyak pendarahan, dimana air rebusannya diminum guna menstabilkan darah, sedangkan famili *Caricaceae* (*Carica papaya* L.) daunnya dimanfaatkan sebagai obat bagi penderita sakit malaria dan buahnya yang masak dikonsumsi oleh bayi yang kekurangan vitamin A.

Banyak jenis tumbuhan pangan asli yang saat ini tidak dimanfaatkan lagi secara optimal oleh masyarakat karena masyarakat telah mengenal berbagai jenis tumbuhan introduksi yang telah dibudidayakan pada lahan perkebunan.

Tabel 2. Persentase pemanfaatan tumbuhan pangan asli dan introduksi.

No	Tumbuhan	Jumlah (jenis)	Persentase
1.	Asli	14	25,9
2.	Introduksi	40	74,1
	Jumlah	54	100

Pada tabel 2., menunjukkan bahwa tumbuhan pangan lokal yang introduksi jumlahnya 74,1% lebih besar dari pada tumbuhan pangan asli yang prosentasenya 25,9%. Banyaknya jenis introduksi yang dikenal masyarakat menunjukkan bahwa masyarakat sudah lama berhubungan dengan daerah luar. Hal ini didukung oleh daerah Yapen Waropen sebagai pulau yang menjadi persinggahan serta dilalui dan didatangi sejak dulu. Kondisi ini juga mempengaruhi sistem penamaan lokal dimana masyarakat paling banyak menggunakan nama umum yang sudah terkenal untuk menyebut tumbuh-tumbuhan pangan.

Dilihat dari habitatnya, paling banyak masyarakat membudidayakan tumbuhan pangan pada lahan kebun dan pekarangan. Lahan kebun paling banyak didominasi oleh jenis sayur-sayuran sedangkan dipekarangan berupa jenis sayuran tertentu dan rempah-rempah (tabel 1). Sistem pembudidayaan tumbuhan pangan pada masyarakat Ambaidiru, sudah mengacu pada sistem budidaya modern dengan bantuan dinas terkait dalam bentuk penyuluhan pertanian maupun praktek langsung penanaman. Dengan demikian pola konsumsi pangan masyarakat lebih mendominasi pada tumbuhan pangan introduksi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Tumbuh-tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal oleh masyarakat Ambaidiru, sebanyak 54 jenis dari 36 famili.
2. Berdasarkan fungsi utama, 54 jenis tumbuhan pangan dikategorikan menjadi beberapa

kelompok yaitu kategori sayur-sayuran, terdiri dari 14 jenis, kategori buah (sebagai bahan makanan, baik makanan selingan maupun makanan pokok) terdiri dari 8 jenis, kategori tumbuhan penghasil empulur yaitu 5 jenis, kategori tumbuhan penghasil buah-buahan terdiri dari 16 jenis, kategori tumbuhan/tanaman komoditi sebanyak 2 jenis.

3. Kebergantungan masyarakat kebanyakan pada tumbuhan pangan introduksi karena daerah tersebut merupakan pulau yang sudah lama berinteraksi dengan daerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Khazara, N. dan V. Agustin. 1999. *Pemanfaatan Tumbuhan oleh Suku Walak di Kecamatan Kelila Kabupaten Jayawijaya*. (Laporan Penelitian).
- Moleong, L. J. 1997. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya - Bandung.
- Petocz, R. G. 1987. *Konservasi Alam dan Pembangunan di Irian Jaya (papua)*.
- Rawai, D. 2007. *Komunikasi Pribadi (Ondoafi Ambaidiru)*.
- Rismunandar. 1986. *Mengenal Tanaman Buah-Buahan*. Sinar baru - Bandung.
- Sastrapradja, dkk. 1980. *Ubi - Ubian*. Lembaga Biologi Nasional. LIPI. Balai Pustaka Jakarta
- Suseto, H. 2004. *Pedoman Umum Pengembangan Konsumsi Pangan di Indonesia*. DEPTAN. Online:<http://www.google.com./iptek.apjii.or.id> Diakses pada tanggal 25 September 2005.
- Steenis, G. 1975. *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. PT. Pradnya Paramita - Jakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 1994. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.