

ETNOBOTANI TUMBUHAN PANGAN SUKU DAYAK SEBERUANG KECAMATAN TEMPUNAK KALIMANTAN BARAT

Verunika Ningsih¹⁾, Hilda Aqua Kusuma Wardhani^{2*)}

^{1,2}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kapuas, Indonesia

*Email korespondensi: hildawardhani@unika.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji keanekaragaman dan pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya, Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnobotani yang bertujuan untuk memahami hubungan antara masyarakat Suku Dayak Seberuang dengan tumbuhan yang ada di Desa Suka Jaya. Data yang dikumpulkan meliputi data-data jenis tumbuhan pangan dan pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan dan pemanfaatan jenis-jenis tumbuhan sebagai bahan pangan. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung, wawancara dan dokumentasi. Penentuan responden menggunakan metode snowball sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ditemukan 53 spesies tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Seberuang Desa Suka Jaya, Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat sebagai bahan pangan. Tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan adalah spesies dari famili Cucurbitaceae (6 spesies). Beberapa jenis tumbuhan pangan yang identik mencirikan makanan khas suku Dayak Seberuang yaitu *Brassica juncea* (ensabi), *Solanum ferox* (terung asam), *Smilax barbata* (remudang), *Ficus variegata* Blume (kedadai), *Hevea brasiliensis* (karit), dan *Dillenia indica* (simpur).

Kata Kunci: Etnobotani, Tumbuhan Pangan, Dayak Seberuang

ABSTRACT

*This study examined the diversity and utilization of food plants by the Dayak Seberuang community in Suka Jaya Village, Tempunak District, Kalimantan Barat. This research used an ethnobotanical approach that aimed to understand the relationship between the Dayak Seberuang people and the plants in Suka Jaya Village. The data collected included data on food plant species and community knowledge about the management and utilization of plant species as food. Data collection was carried out by direct observation, interviews and documentation. The determination of respondents used was the snowball sampling method. The results showed that 53 species of food plants were found to be utilized by the Dayak Seberuang community of Suka Jaya Village, Tempunak District, Kalimantan Barat as food. The most commonly found food plants were species from the Cucurbitaceae family (6 species). Some types of food plants that were identical to the typical food of the Dayak Seberuang tribe were *Brassica juncea* (ensabi), *Solanum ferox* (terung asam), *Smilax barbata* (remudang), *Ficus variegata* Blume (kedadai), *Hevea brasiliensis* (karit), and *Dillenia indica* (simpur).*

Keywords: Ethnobotany, Food Plants, Dayak Seberuang

I. PENDAHULUAN

Kalimantan Barat merupakan salah satu wilayah yang mempunyai sumber daya hayati yang cukup tinggi [1]. Potensi ini antara lain berupa sumber daya tumbuhan yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat setempat [2]. Pemanfaatan ini sudah berlangsung lama dan menjadi suatu pengetahuan di dalam masyarakat, sehingga akan terus mengalami perkembangan seiring perubahan kondisi lingkungan dan kehidupan sosial [1]. Hubungan masyarakat setempat yang berinteraksi dengan faktor lingkungannya dalam pemanfaatan sumber daya alam tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari disebut etnobotani [3]. Etnobotani berawal dari pengetahuan masyarakat lokal terhadap penggunaan tumbuh-tumbuhan baik itu tumbuhan pangan, tumbuhan obat, maupun tumbuhan liar dalam menunjang kehidupannya [4]. Pengetahuan etnobotani didapat dari pewarisan nenek moyang dan masih ada sampai sekarang. Salah satu pemanfaatan sumber daya hayati adalah tumbuhan pangan [1]. Tumbuhan pangan merupakan spesies tanaman pangan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun melalui proses pengolahan [5]. Tumbuhan pangan memegang peranan penting agar tercapainya ketahanan pangan guna mensejahterakan masyarakat [6].

Pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber pangan juga telah dilakukan oleh Suku Dayak di Kalimantan. Suku Dayak yang ada di wilayah Kalimantan Barat terbagi menjadi beberapa subsuku yang tersebar diseluruh di Kalimantan Barat [7]. Salah satunya adalah subsuku Dayak Seberuang yang ada di Desa Suka Jaya Kecamatan Tempunak. Suku Dayak Seberuang merupakan penduduk asli yang tinggal di Desa Suka Jaya dan sebagai

penduduk mayoritas (94%) di desa tersebut. Masyarakat Suku Dayak Seberuang memanfaatkan tumbuhan pangan yang tumbuh di sekitar lingkungan tempat tinggal mereka dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Masyarakat suku Dayak Seberuang sejak dulu secara turun menurun memiliki kebiasaan dalam setiap tahunnya yaitu berladang (beuma). Tumbuhan yang biasa ditanam di ladang yaitu padi serta buah dan sayur, tumbuhan pangan juga dapat ditemukan di lingkungan sekitar seperti di hutan, tepian sungai, dan pekarangan rumah. Pengolahan yang sederhana dan ketersediaannya yang melimpah serta biayanya yang murah menjadikan tumbuhan pangan salah satu unsur penting bagi suku Dayak Seberuang sebagai bahan sumber pangan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Berdasarkan hasil *survey* awal diketahui salah satu tumbuhan pangan yang diolah oleh masyarakat suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya untuk dikonsumsi seperti ensabi atau dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama sawi ladang (*Brassica juncea*).

Pengetahuan tentang pengolahan tumbuhan pangan diperoleh berdasarkan pengalaman yang diwariskan secara turun-temurun oleh nenek moyang. Beberapa penelitian terdahulu menyebutkan bahwa di Kalimantan Barat banyak ditemukan jenis-jenis tumbuhan pangan, seperti penelitian yang dilakukan oleh Kuni, *et al* (2015) yang melaporkan bahwa masyarakat suku Dayak Kerabat di Desa Tapang Perodah Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau memanfaatkan 115 jenis tumbuhan pangan [8]. Masyarakat etnik Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang memanfaatkan 40 jenis tumbuhan pangan dalam kehidupan sehari-hari [3]. Penelitian terkait pemanfaatan tumbuhan pangan oleh Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya, Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang etnobotani tumbuhan pangan sebagai langkah awal untuk memberikan informasi kepada suku Dayak Seberuang secara khusus dan masyarakat luas secara umum mengenai jenis dan cara pengolahannya.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan etnobotani yang bertujuan untuk memahami hubungan antara masyarakat Suku Dayak Seberuang dengan tumbuhan pangan yang ada di Desa Suka Jaya Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat. Data yang dikumpulkan meliputi data-data jenis tumbuhan pangan dan pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan dan pemanfaatan jenis-jenis tumbuhan sebagai bahan pangan. Penelitian diawali dengan penentuan informan/responden yang memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat dalam kehidupan sehari-hari. Penentuan responden menggunakan metode *snowball sampling*. Setelah menentukan responden, selanjutnya dilakan pengumpulan data.

Pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung, wawancara dan dokumentasi. Observasi langsung dilakukan dengan mengunjungi lokasi dimana tumbuhan pangan tersebut tumbuh, yang selanjutnya dilakukan pencatatan ciri morfologi tumbuhan pangan untuk diidentifikasi lebih lanjut. Identifikasi tumbuhan pangan dilakukan di Laboratorium Biologi Universitas Kapuas Sintang. Proses identifikasi spesimen dengan menggunakan buku Flora (Steenis, 2013), *Plant Identification Terminology* (James & Melinda, 2001), Bertanam 30 Spesies Sayur (Sunarjono 2006), Berkebun 21 Spesies Tanaman Buah (Sunarjono, 2008), Katalog Pisang (Poerba 2016), website (<https://powo.science.kew.org/>), ([http://florafauna web.nparks.gov.sg](http://florafauna.web.nparks.gov.sg)), database Nature Love You (<http://www.natureloveyou.sg/>), dan database Plantamor (<http://www.plantamor.com>). Penentuan identifikasi tumbuhan pangan dalam penelitian ini yaitu dengan melihat karakter dan ciri morfologi tumbuhan tersebut yang dibuat dalam tabel *character state* berupa habitus, morfologi daun, batang, bunga, buah, biji dan ciri morfologi lainnya. Wawancara dilakukan terhadap responden untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, bagian yang dimanfaatkan dan cara pemanfaatan tumbuhan pangan oleh Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tumbuhan pangan pada Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat berjumlah 53 jenis yang termasuk ke dalam 30 famili. Tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan adalah spesies dari famili *Cucurbitaceae* (6 spesies), famili *Solanaceae* (5 spesies), *Moraceae* dan *Fabaceae* (masing-masing 4 spesies), famili *Arecaceae* (3 spesies), *Euphorbiceae*, *Rubiaceae*, *Dryopteridaceae*, *Anacardiaceae*, *Myrtaceae* (masing-masing 2 spesies), famili *Araceae*, *Phyllanthaceae*, *Polypodiaceae*, *Lamiaceae*, *Caricaceae*, *Bromeliaceae*, *Oxalidaceae*, *Musaceae*, *Convulvalaceae*, *Cruciferae*, *Dillenaceae*, *Limnocharitaceae*, *Alliaceae*, *Passifloraceae*, *Amaranthaceae*, *Bombaceae*, *Poaceae*, *Sapindaceae*, *Gnetaceae*, *Dioscoreaceae* (masing-masing 1 spesies) (Tabel 1).

Tabel 1 Jenis, Bagian yang dimanfaatkan dan Cara Pemanfaatan Tumbuhan Pangan pada Suku Dayak Seberuang Desa Suka Jaya, Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat

| No. | Nama Lokal | Nama Ilmiah | Famili | Bagian Tumbuhan yang dimanfaatkan | Cara Pemanfaatan |
|-----|----------------|--|------------------------|-----------------------------------|--|
| 1 | Perenggi | <i>Cucurbita maxima</i> | <i>Cucurbitaceae</i> | Buah dan daun muda | Buah direbus, daun muda ditumis |
| 2 | Entimun batang | <i>Cucumis sativus</i> | | Buah | Buah direbus |
| 3 | Entimun padi | <i>Cucumis melo var reculatus naudin</i> | | Buah dan daun muda | Buah dan daun muda ditumis |
| 4 | Kundur | <i>Benincasa hirsuta</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 5 | Kusut | <i>Luffa aegyptiaca</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 6 | Labu' | <i>Lagenaria siceraria</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 7 | Kempuruk | <i>Physalis peruviana</i> | <i>Solanaceae</i> | Buah | Dikonsumsi langsung |
| 8 | Rangki | <i>Capsicum annum</i> | | Buah dan daun muda | Buahnya dihaluskan dan/atau dilalap, daun muda ditumis |
| 9 | Terung asam | <i>Solanum ferox</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 10 | Terung perat | <i>Solanum torvum</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 11 | Terung licin | <i>Solanum melongena</i> | | Buah | Buahnya ditumis dan direbus |
| 12 | Karit | <i>Hevea brasiliensis</i> | <i>Euphorbiaceae</i> | Daun muda | Daunnya direbus terlebih dahulu, kemudian ditumis |
| 13 | Ubi | <i>Manihot utilissima</i> | | Daun muda dan umbi | Daun mudanya ditumis, direbus, dihaluskan Umbinya direbus, digoreng dan dibakar |
| 14 | Nangka' | <i>Artocarpus heterophyllus</i> | <i>Moraceae</i> | Buah | Buah mudanya direbus dan ditumis Buah yang sudah matang dikonsumsi langsung |
| 15 | Sukun | <i>Artocarpus altilis</i> | | Buah tua | Buahnya digoreng |
| 16 | Kedadai | <i>Ficus variegata</i> | | Daun muda | Daun mudanya direbus |
| 17 | Tebedak | <i>Artocarpus champedan</i> | | Buah | Buah mudanya direbus Buah yang sudah matang dikonsumsi langsung |
| 18 | Maram | <i>Eleiodoxa conferta</i> | <i>Arecaceae</i> | Buah | Buahnya dikonsumsi langsung |
| 19 | Nyiur | <i>Cocus nucifera</i> | | Buah | Daging buah muda dikonsumsi langsung Daging buah tua dijadikan santan |
| 20 | Pinang | <i>Areca catechu</i> | | Buah | Buah dikonsumsi langsung sebagai bahan dalam tradisi nyirih |
| 21 | Engkudu | <i>Morinda citrifolia</i> | <i>Rubiaceae</i> | Daun muda dan buah | Buah muda direbus, daun muda dilalap |
| 22 | Kupi | <i>Coffea canephora</i> | | Daun muda | Daun muda dilalap |
| 23 | Pakuk kubuk | <i>Neprolephis exalata</i> | <i>Dryopteridaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda direbus |
| 24 | Miding | <i>Stenochlaena palustris</i> | | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda ditumis dan direbus |
| 25 | Jering | <i>Archidendron pauciflorum</i> | <i>Fabaceae</i> | Buah dan daun muda | Buah tua direbus terlebih dahulu kemudian ditumis Buah muda dan daun muda dijadikan lalapan |
| 26 | Petai | <i>Parkia speciosa</i> | | Buah | Buah ditumis dan direbus |
| 27 | Kacang panyang | <i>Vigna sinensis</i> | | Buah dan biji | Buah dan biji direbus dan ditumis |
| 28 | Letur | <i>Phosocarpus thetragonolobus</i> | | Buah | Buah direbus dan ditumis |
| 29 | Asam pelam | <i>Mangifera laurina</i> | <i>Anacardiaceae</i> | Buah | Buah dikonsumsi langsung |
| 30 | Manga | <i>Mangifera indica</i> | | Buah | Buah dikonsumsi langsung |

| | | | | | |
|----|------------------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------|--|
| 31 | Jambu aik | <i>Syzygium aqueum</i> | <i>Myrtaceae</i> | Buah | Buah dikonsumsi langsung |
| 32 | Jambu biji | <i>Psidium guajava</i> | | Buah | Buah dikonsumsi langsung |
| 33 | Keladi | <i>Colocasia esculenta</i> | <i>Araceae</i> | Batang muda dan umbi | Batang muda ditumis Umbi digoreng |
| 34 | Cangkok | <i>Sauropus androgynus</i> | <i>Phyllanthaceae</i> | Batang dan daun muda | Batang dan daun muda ditumis |
| 35 | Pakuk pantai | <i>Diplazium esculentum</i> | <i>Polypodiaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda ditumis |
| 36 | Berbuas | <i>Permna seratifolia</i> | <i>Lamiaceae</i> | Daun muda | Daun muda direbus |
| 37 | Sentila | <i>Carica papaya</i> | <i>Caricaceae</i> | Buah dan daun muda | Buah yang matang dikonsumsi langsung Daun muda dijadikan lalapan |
| 38 | Kenas | <i>Ananas comosus</i> | <i>Bromeliaceae</i> | Buah | Buah muda ditumis Buah yang matang dikonsumsi langsung |
| 39 | Belimbing tunyuk | <i>Averrhoa bilimbi</i> | <i>Oxalidaceae</i> | Buah | Buahnya dikonsumsi langsung |
| 40 | Pisang | <i>Musa paradisiaca var nipah</i> | <i>Musaceae</i> | Buah dan bunga | Buah matang dikonsumsi langsung atau digoreng Bunganya direbus terlebih dahulu kemudian ditumis |
| 41 | Kangkung | <i>Ipomea aquatica</i> | <i>Convolvulaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda direbus, ditumis |
| 42 | Bejantu | <i>Ipomea batatas</i> | | Daun muda dan umbi | Daun muda ditumis, umbinya direbus dan dibakar |
| 43 | Ensabi | <i>Brassica juncea</i> | <i>Brassicaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda ditumis, direbus |
| 44 | Simpur | <i>Dillenia indica</i> | <i>Dilleniaceae</i> | Daun muda | Daun muda direbus |
| 45 | Kangkung belana | <i>Limnocharis flava</i> | <i>Limnocharitaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda ditumis, direbus |
| 46 | Bawang kucai | <i>Allium odorum L.</i> | <i>Alliaceae</i> | Daun dan umbi | Daun dan umbinya ditumis |
| 47 | Telasih | <i>Passiflora foetida</i> | <i>Passifloraceae</i> | Buah | Buahnya dikonsumsi langsung |
| 48 | Bayam | <i>Amaranthus tricolor</i> | <i>Amaranthaceae</i> | Batang muda dan daun muda | Batang muda dan daun muda ditumis, direbus |
| 49 | Rian | <i>Durio zibethinus</i> | <i>Bombacaceae</i> | Buah | Buah yang matang dikonsumsi langsung atau dijadikan tempoyak (fermentasi durian) |
| 50 | Rebung muntik | <i>Bambusa tuldoidea</i> | <i>Poaceae</i> | Tunas muda | Tunas muda direbus terlebih dahulu, kemudian ditumis |
| 51 | Belitik | <i>Nephelium lappaceum</i> | <i>Sapindaceae</i> | Buah | Buah yang matang dikonsumsi langsung |
| 52 | Bidau | <i>Gnetum gnemon</i> | <i>Gnetaceae</i> | Daun muda dan buah | Daun muda dan buah ditumis, direbus |
| 53 | Remudang | <i>Smilax barbata</i> | <i>Dioscoreaceae</i> | Batang dan daun muda | Batang dan daun mudanya direbus terlebih dahulu kemudian ditumis |

Tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya diambil dari 4 habitat yaitu hutan, ladang, pekarangan rumah dan di tepian jalan. Jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya lebih banyak ditemukan di hutan. Hutan merupakan habitat utama pada semua jenis tumbuhan yang tumbuh secara alami atau tanpa budidaya. Akan tetapi, saat ini masyarakat Suku Dayak Seberuang juga telah mulai membudidayakan tumbuhan pangan di pekarangan rumah. Hal ini dilakukan dengan tujuan mempermudah masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya dalam kehidupan sehari-hari masih bergantung pada ekosistem hutan. Masyarakat masih memanfaatkan tumbuhan yang ada di sekitar lingkungannya dalam memenuhi kebutuhan pangan serta penunjang kebutuhan ekonomi keluarga. Beberapa jenis tumbuhan pangan yang identik mencirikan makanan khas suku Dayak Seberuang yaitu *Brassica juncea* (ensabi), *Solanum ferox* (terung asam), *Smilax barbata* (remudang), *Ficus variegata* Blume (kedelai), *Hevea brasiliensis* (karit), dan *Dillenia indica* (simpur).

Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh Suku Dayak Seberuang tidak dilakukan pada keseluruhan bagian tumbuhan, akan tetapi hanya pada bagian tertentu dari tumbuhan tersebut yang dapat dikonsumsi. Bagian tumbuhan pangan yang dimanfaatkan adalah 7 bagian tumbuhan yaitu buah, daun, batang, umbi, bunga, biji, dan tunas. Bagian tumbuhan pangan yang paling banyak dimanfaatkan yaitu bagian buah (64,1%), daun (45,2%), batang (18,8%), umbi (7,5%), biji (1,8%), tunas (1,8%), dan bunga (1,8%). Hasil penelitian yang dilakukan pada Suku Dayak Kanayant diketahui kategori tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan yaitu bagian buah sebanyak 58% [9] dan pada suku Kali Ija Desa Bora, Kecamatan Sisi Biromaru, di Sulawesi Tengah juga menunjukkan bahwa bagian dari tumbuhan pangan yang banyak digunakan adalah bagian dari buah [10]. Bagian buah pada umumnya dapat dikonsumsi secara langsung (tanpa diolah) atau sebagian besar lainnya tidak memerlukan teknik pengolahan yang khusus. Penggunaan bagian buah sebagai sumber pangan dianggap tidak merusak bagian tumbuhan karena termasuk tumbuhan perennial yang akan berbuah kembali, kecuali pada tumbuhan annual dan biennial yang memiliki umur tumbuhannya lebih singkat.

Pengolahan dan cara penggunaan tumbuhan pangan yang dilakukan oleh masyarakat masih sangat sederhana. Hal ini berkaitan dengan pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan pangan yang pada umumnya diperoleh secara turun temurun dan berdasarkan pengalaman yang pernah ada yang diterapkan dalam kehidupan sehari-hari [11]–[14]. Pengetahuan lokal ini merupakan bagian dari upaya untuk mendukung integrasi konservasi dan pengembangan potensi sumber daya alam hayati dan ekosistem [12]. Cara pengolahan tumbuhan pangan tersebut secara umum terdiri atas 2 cara yaitu dimanfaatkan langsung (tanpa diolah) dan melalui proses pengolahan (dimasak). Tumbuhan pangan yang langsung dikonsumsi tanpa pengolahan umumnya dilakukan pada bagian tumbuhan seperti buah dan daun yang dijadikan sebagai lalapan. Kategori pemanfaatan tumbuhan pangan dengan melalui proses pengolahan terlebih dahulu dilakukan dengan cara ditumis, direbus, digoreng, dibakar, dihaluskan, difermentasi. Setiap suku memiliki ciri khas tersendiri dalam cara pengolahan tumbuhan yang dijadikan sebagai bahan pangan [15] sehingga cara pengolahan tumbuhan pangan pada setiap daerah berbeda-beda.

Cara pengolahan tumbuhan pangan yang lebih banyak digunakan Suku Dayak Seberuang dalam penelitian ini yaitu dengan cara dimasak untuk menjadi sayuran. Tumbuhan yang digunakan sama dengan yang ada pada suku dan daerah lain akan tetapi berbeda pada cara pengolahannya. Sebagai contoh tumbuhan *Manihot utilisima* merupakan tumbuhan yang sangat umum ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Bagian yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah bagian daun dan umbinya. Cara pengolahan daun ubi oleh masyarakat Suku Dayak Seberuang yaitu bagian daun mudanya ditumbuk dengan menggunakan lesung hingga halus, dan selanjutnya dimasak.

Suku Dayak Seberuang di Desa Suka Jaya Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat memiliki kearifan lokal terhadap metode pengawetan tumbuhan pangan secara tradisional. Pengetahuan tentang pengawetan makanan ini diwariskan secara turun temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya. Pengawetan ini bertujuan untuk meningkatkan masa simpan tumbuhan pangan, sehingga dapat membantu dalam pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. Pengawetan dilakukan dikarenakan tidak semua tumbuhan dapat dihasilkan sepanjang tahun, seperti tumbuhan *Durio zibethinus* (durian). Tumbuhan ini akan berbuah melimpah pada saat musim buah, sehingga masyarakat mengawetkan tumbuhan tersebut dengan cara fermentasi. Suku Dayak Seberuang mengenal olahan makanan ini dengan nama tempoyak. Tempoyak dibuat dengan cara memisahkan daging buah dengan biji, kemudian ditambahkan dengan garam dan disimpan di dalam toples yang tertutup rapat.

IV. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ditemukan 53 spesies tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Seberuang Desa Suka Jaya, Kecamatan Tempunak, Kalimantan Barat sebagai bahan pangan.

V. REFERENSI

- [1] R. Satrima, I. Lovadi, and R. Linda, "Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu," *Protobiont*, vol. 4, no. 2, pp. 90–95, 2015.
- [2] Megawati, E. R. P.W, and Rafdinal, "Etnobotani Tumbuhan Pangan Masyarakat Dayak Kanayant di Desa Babane Kecamatan Samalantan Kabupaten Bengkayang Kalimantan Barat," *Protobiont*, vol. 9, no. 2, pp. 142–151, 2020.
- [3] Syamswisna, "Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Oleh Masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang," *Biosci. J. Ilm. Biol.*, vol. 11, no. 1, pp. 75–85, 2023.
- [4] M. J.Balick and P. A. Cox, *Plants, People, and Culture*, Second Edi. CRC Press, 2021.
- [5] P. P. Salsabila, E. A.M.Zuhud, and Siswoyo, "Pemanfaatan Tumbuhan Pangand an Obat Oleh Masyarakat di Dusun Palutungan, Desa Cisantana, Sekitar Taman Nasional Gunung Ciremai," *Media Konserv.*, vol. 19, no. 1, pp. 146–153, 2014.

- [6] A. P. Sari, G. M. Nurdin, and Rahmania, "Etnobotani Tumbuhan Pangan Lokal Masyarakat Tapalang Kabupaten Mamuju Sulawesi Barat," *Klorofil*, vol. 6, no. 2, pp. 37–45, 2022.
- [7] Meliki, R. Linda, and I. Lovadi, "Etnobotani Tumbuhan Obat oleh Suku Dayak Iban Desa Tanjung Sari Kecamatan Ketungau Tengah," *Protobiont*, vol. 2, no. 3, pp. 129–135, 2013.
- [8] B. E. Kuni, G. Hardiansyah, and Idham, "Etnobotani Masyarakat Suku Dayak Kerabat di Desa Tapang Perodah Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau," *J. Hutan Lestari*, vol. 3, no. 3, pp. 383–400, 2015.
- [9] Nurhajjah, R. Linda, and Mukarlina, "Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Ngabang Kabupaten Landak," *Protobiont*, vol. 6, no. 3, pp. 8–17, 2017.
- [10] Y. R. Payung, Miswan, and R. Pitopang, "Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan Suku Kaili Ija di Desa Bora Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah," *Bioclebes*, vol. 10, no. 1, pp. 27–44, 2016.
- [11] K. Sari, Rafdinal, and M. Turnip, "Etnobotani Tumbuhan Pangan Suku Dayak Desa Kaliani' Sajingan Besar Kabupaten Sambas," *J. Biotechnol. Conserv.*, vol. 02, no. 02, pp. 79–88, 2022.
- [12] Henri, L. Hakim, and J. Batoro, "Kearifan Lokal Masyarakat sebagai Upaya Konservasi Hutan," *J. Ilmu Lingkung.*, vol. 16, no. 1, pp. 49–57, 2018, doi: 10.14710/jil.16.1.49-57.
- [13] I. S. Rohyani and E. V. Y. Aryanti, "Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional," *Proseminas Masy Biodiv Indon*, vol. 1, no. 7, pp. 1698–1701, 2015, doi: 10.13057/psnmbi/m010730.
- [14] M. Zikri, A. Hikmat, and D. A. N. Ervival, "Retensi Pengetahuan Tumbuhan Pangan Suku Rejang di Kampung Rindu Hati dalam Ketahanan Pangan," *Media Konserv.*, vol. 21, no. 3, pp. 2009–2015, 2017.
- [15] S. Susiarti and F. M. Setyowati, "Bahan Rempah Tradisional dari Masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur Traditional Spices of Dayak Kenyah Society in East Kalimantan," *BIODIVERSITAS*, vol. 6, no. 4, pp. 285–287, 2005, doi: 10.13057/biodiv/d060415.