

# ETNOBOTANI TUMBUHAN PANGAN MASYARAKAT DAYAK KANAYANT DI DESA BABANE KECAMATAN SAMALANTAN KABUPATEN BENGKAYANG KALIMANTAN BARAT

Megawati<sup>1\*</sup>, Elvi Rusmiyanto P.W.<sup>1</sup>, Rafdinal<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Tanjungpura, Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia

\*Email: megawatibiologi98@gmail.com

## Abstract

*Food plants is a human need to be met at all times. The pattern of utilization of plants in a society is closely related with their culture. Therefore, the culture of a region will determine the type of foods, the plant parts used, and the way food is processed. The utilization of plants is important for the Dayak Kanayant tribe especially in fulfilling food needs. The study is carried out for 3 months from June to August 2020. The study aims to identify the kinds of food plants, and their use by Dayak Kanayant in Babane Village. using the snowball method. The data obtained were analyzed descriptively. The results obtained were 49 species of food plants, from 31 families, and the most widely used families were moraceae and araceae, 5 species in each of these families with a percentage of 10.20%. The widely used portion of the crop are fruits with a percentage of 38.09%, while the location of food plants is found more in the forest with a percentage of 41.38%. the way to use it is generally consumed directly and some are processed by sauteed, boiled, burned, and fried. The methods of treating vegetation are boiled, dried in the sun, buried in the ground, added salt and sugar.*

**Keywords :** Babane village, Dayak Kanayant, Food Plant, Utilization.

## PENDAHULUAN

Kalimantan Barat sebagai salah satu wilayah yang memiliki sumber daya hayati yang cukup tinggi dan sering dimanfaatkan oleh masyarakat, pemanfaatan ini sudah berlangsung lama dan menjadi suatu pengetahuan didalam masyarakat, sehingga akan terus mengalami perkembangan seiring perubahan kondisi lingkungan dan kehidupan sosial. Salah satu pemanfaatan sumber daya hayati adalah tumbuhan pangan (Satrima *et al.*, 2015). Tumbuhan pangan merupakan tumbuhan yang dapat dikonsumsi setiap hari untuk pemenuhan kebutuhan hidup manusia untuk pertumbuhan, kerja dan juga berfungsi dalam pergantian jaringan tubuh yang telah rusak (Suhardjo *et al.*, 1986). Tumbuhan pangan menurut Purwadarminta (1988), dapat dikelompokkan menjadi empat yaitu buah-buahan, sayur-sayuran, sereal atau biji-bijian, dan umbi-umbian.

Suku Dayak yang ada di wilayah Kalimantan Barat terbagi menjadi beberapa subsuku yang tersebar diseluruh di Kalimantan Barat (Meliki, 2013). Salah satunya adalah subsuku Dayak Kanayant yang ada di Desa Babane. Suku Dayak Kanayant merupakan penduduk asli yang tinggal di Desa Babane dan sebagai penduduk mayoritas di desa tersebut. Masyarakat suku Dayak Kanayant memanfaatkan tumbuhan pangan yang tumbuh

disekitar tempat tinggal untuk pemenuhan kebutuhan hidup setiap hari.

Suku Dayak Kanayant memanfaatkan berbagai jenis dari tumbuhan yang dapat digunakan sebagai sumber bahan pangan. Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan, diperoleh beberapa jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan yaitu sawi kampung, biji karet, kelampai, terong dayak, dan masih banyak lagi tumbuhan pangan lainnya, sehingga perlu digali informasi lebih lanjut dari masyarakat sekitar. Beberapa bentuk kearifan lokal yang dimiliki oleh Suku Dayak Kanayant terhadap pemanfaatan dari tumbuhan pangan yaitu mengawetkan beberapa jenis tumbuhan pangan secara tradisional, penggunaan bagian dari tumbuhan dan cara pengolahan tumbuhan untuk sumber pangan yang diwariskan secara turun temurun dan belum tentu dialami oleh masyarakat lainnya.

Penelitian mengenai pemanfaatan tumbuhan pangan oleh beberapa etnis di Kalimantan Barat sudah pernah dilakukan, diantaranya adalah penelitian yang telah dilakukan oleh Firdaus (2011), terdapat 73 jenis tumbuhan yang digunakan sebagai pangan, Desa Maranggung Nanga Taman, Kabupaten Sekadau. Penelitian yang dilakukan oleh Juliana *et al.* (2013),

menemukan sebanyak 47 jenis tumbuh-tumbuhan sebagai bahan sumber pangan oleh Suku Melayu, wilayah Gunung Peramas, Desa Pangkalan Buton, Kabupaten Kayong, dan penelitian yang dilakukan oleh Nurhidayah *et al.* (2015), mengenai tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan sumber pangan, Desa Sebangun, Kecamatan Sebawi, hasil penelitian yang diperoleh yaitu sebanyak 33 jenis tumbuhan pangan. Penelitian terkait pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber pangan oleh Suku Dayak Kanayant, di Desa Babane belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai jenis-jenis dari tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Dayak Kanayant, Desa Babane.

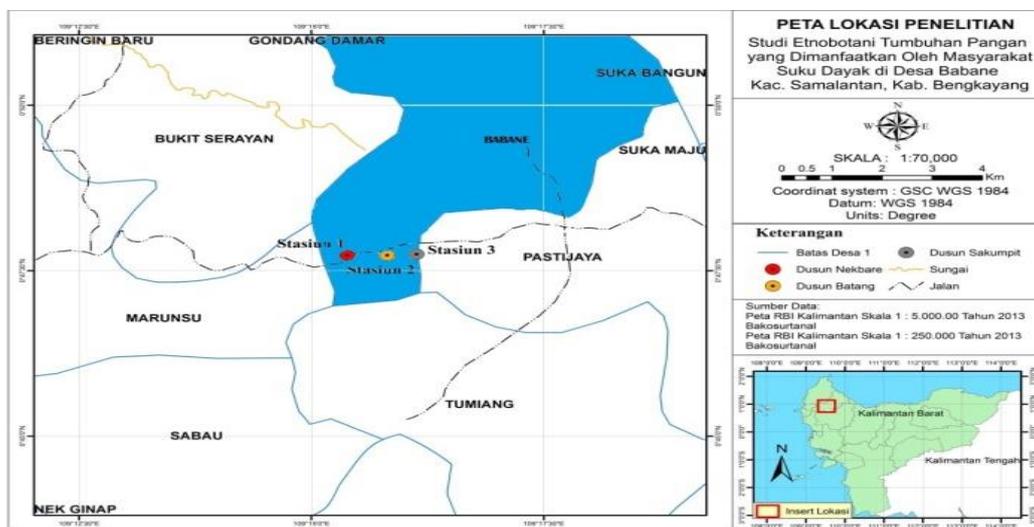
## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu dari Juni hingga Agustus 2020. Proses penelitian ini meliputi wawancara, pengambilan sampel di lapangan, pembuatan herbarium, identifikasi, dan pengolahan data. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode wawancara dengan penentuan responden menggunakan metode *snowball*. Untuk mendapatkan informasi terkait pemanfaatan tumbuhan pangan dilakukan wawancara terhadap kepala desa, ketua adat dan masyarakat biasa, pemilihan responden berdasarkan rekomendasi dari responden sebelumnya sehingga informasi yang diperoleh berkembang luas dan bervariasi karena responden sebelumnya akan membantu peneliti untuk menemukan beberapa pihak yang terlibat didalam penelitian ini untuk memperoleh narasumber yang sesuai diharapkan oleh peneliti terkait tumbuhan pangan. Jumlah responden yang telah diwawancarai yaitu berjumlah 30 orang

narasumber. Lokasi dalam penelitian ini adalah Desa Babane, Kecamatan Samalantan, Kabupaten Bengkayang. lihat pada (Gambar 1).

Menurut Akhriadi (2016), tahap-tahap dalam pengambilan sampel tumbuhan dimulai dengan mempersiapkan beberapa alat dan juga bahan yang akan digunakan saat dilapangan. Penelitian dilanjutkan dengan penentuan lokasi penelitian yang akan diambil tumbuhannya sebagai sampel. Bagian tumbuhan yang akan digunakan sebagai sampel diambil dengan cara dipotong dengan ukuran 30 sampai 40 cm atau mencabut tumbuhan tersebut apabila tumbuhan yang ditemukan kecil dan diberi nomor koleksi yang sama. Pengambilan sampel di lapangan harus disertakan etiket gantung.

Identifikasi tumbuhan menggunakan buku *Flora* (Stennis *et al.*, 2005), *Plant Identification Terminology* (James & Melinda, 2001), Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta) (Tjitrosoepomo, 2012), Morfologi Tumbuhan (Tjitrosoepomo, 2009). Penentuan identifikasi pada penelitian ini yaitu dengan melihat secara langsung karakter dan morfologi tumbuhan tersebut kemudian dicocokkan dengan sumber baik itu berupa buku dan membuat tabel *character state*, dapat berupa habitus, morfologi daun, batang, bunga, buah maupun biji dan lain sebagainya. Proses dalam mengidentifikasi nama tumbuhan dapat langsung dilakukan di lapangan sedangkan untuk tumbuhan yang belum diketahui secara lengkap mengenai tumbuhan tersebut dilakukan dengan pengambilan sampel yang akan dibuat herbarium dan diidentifikasi lanjut di Laboratorium Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak.



Gambar 1. Peta lokasi penelitian.

(Sumber: Peta RBI Kalimantan Barat, Skala 1:5.000.00, Tahun 2013, Peta RBI Kalimantan Barat, Skala 1:250.000, Tahun 2013)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil yang diperoleh pada penelitian ini yaitu ditemukan sebanyak 49 jenis tumbuhan yang termasuk kedalam 31 famili, yang digunakan oleh Suku Dayak Kanayant di Desa Babane sebagai sumber bahan pangan. (Tabel 1) Jenis tumbuhan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan setiap hari misalnya *Cyathea mollucana* (paku sarimpada dan *Elateriospermum tepos* (kalampe). Analisis data kuantitatif untuk frekuensi sitasi menunjukkan hasil tertinggi yaitu padi (*Oryza sativa* L.) yang mencapai 100%, manggala (*Manihot utilissima*) dan paku amiding (*Stenochlaena palustris*) mencapai 90%.

Famili tumbuhan pangan yang paling banyak digunakan Suku Dayak Kanayant, di Desa Babane yaitu famili *Moraceae* dan *Aracaceae* yaitu sebesar 10,20% (Tabel 2). Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayant, di Desa Babane, ada yang menggunakan proses pengolahan dan ada yang tanpa melalui proses pengolahan (Tabel 3). Habitat tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan dalam penelitian ini yaitu lokasi hutan dengan persentase sebesar 41,38%. Persentase habitat yang paling sedikit, yaitu di pekarangan rumah dengan persentase 13,79% (Gambar 2). Bagian dari tumbuhan yang paling banyak digunakan dalam penelitian ini yaitu buah, jumlah persentasenya sebesar 38,09% , sedangkan organ tumbuhan yang paling sedikit digunakan adalah bagian tunas dengan persentase sebesar 3,17%. dapat dilihat pada (Gambar 3).

Metode pengawetan tumbuhan pangan oleh suku Dayak Kanayant, di Desa Babane, Kecamatan Samalantan pada beberapa tumbuhan pangan. Metode pengawetan yang digunakan pada umumnya masih sangat sederhana yaitu dengan cara jemur dibawah matahari dan menggunakan garam dan maupun menambahkan gula yang digunakan untuk bahan mengawetkan makanan, dan dikubur dalam tanah dan direndam air dingin, metode pengawetan tumbuhan pangan oleh masyarakat Dayak Kanayant dapat dilihat pada (Tabel 4).

### Pembahasan

Berdasarkan wawancara dan observasi diperoleh informasi jenis tumbuhan pangan yang digunakan oleh Dayak Kanayant, Desa Babane sangat beragam, yaitu terdapat 31 famili, dari 49 jenis tumbuhan, dikarenakan kondisi hutan yang masih

relatif baik sehingga keragaman tumbuhan masih tinggi, selain diambil langsung dari habitat aslinya di hutan, masyarakat suku Dayak Kanayant juga memanfaatkan lahan di pekarangan rumah, dan ladang, serta kebun untuk menghasilkan tumbuhan pangan dari hasil budidaya atau ditanam sendiri. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Ayu (2012), bahwa suku Dayak sangat bergantung pada ekosistem hutan. Suku Dayak menanam tumbuhan pangan yang bermanfaat disekitar rumah, yaitu bibit tumbuh-tumbuhan diambil dari hutan berdasarkan pengalaman mereka.

Kebutuhan tumbuhan sebagai sumber pangan oleh Dayak Kanayant, Desa Babane sangat tinggi, hal tersebut dapat dilihat dengan tingginya jumlah tumbuhan pangan yang ditemukan dikawasan hutan yaitu sebesar 41,38% (Gambar 4.1). Banyaknya penggunaan tumbuhan pangan tersebut dikarenakan di Desa Babane tidak terdapat pasar tradisional untuk membeli kebutuhan pangan sehari-hari. Masyarakat suku Dayak Kanayant di Desa Babane sebagian besar bekerja sebagai petani. Jumlah tumbuhan pangan yang ditemukan lebih banyak dibandingkan dengan penelitian (Satrima, 2015) yang terdapat 18 jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan oleh suku Dayak, Desa Boyan Tanjung, Kapuas Hulu.

Beberapa jenis tumbuhan sumber pangan yang identik mencirikan makanan khas suku Dayak yaitu *Salacea borneensis* (insum) ,*Canarium asdonotophyllus* (angkaham), *Elateriospermum tepos* (kalampe), *Litsea angulata* (angkae), *Brassica juncea* (ansabi), *Solanum ferox* (tarung tempa/ tarung dayak) karena tumbuhan tersebut termasuk tumbuhan khas kalimantan sebagai sumber pangan Dayak Kanayant, Desa Babane, selain itu ada juga tumbuhan yang sama dengan daerah lain tetapi varietasnya berbeda seperti *Lansium domesticum* lokal yang dimiliki oleh masyarakat suku Dayak Kanayant disebut dengan istilah sarikan susu yang berbeda dengan *Lansium domesticum* di daerah Punggur, Pontianak.

Famili tumbuhan sumber pangan yang banyak dimanfaatkan oleh Dayak Kanayant, Desa Babane adalah famili *Moraceae* dan *Aracaceae* dengan persentase sebesar 10,20%. Tumbuhan tersebut memiliki karakteristik termasuk tumbuhan yang mudah tumbuh dalam berbagai kondisi lingkungan, contoh famili *Moraceae* yaitu *Artocarpus integer* (nangkak) dan *Artocarpus anisophyllus* (bintawa) dan famili *Aracaceae* yaitu *Cocos nucifera* L. (nyiur) dan *Salacea borneensis* (insum). Hasil penelitian ini menunjukkan perbedaan dengan penelitian yang telah dilakukan

(Nurhidayah *et al.*, 2015) yang menunjukkan bahwa famili *Rubiaceae* yang banyak ditemukan sebagai tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan sumber pangan di Desa Sebangun, Sebawi, Sambas.

Berdasarkan analisis kuantitatif frekuensi sitasi jenis tumbuhan pangan, dimana frekuensi sitasi tumbuhan yang memiliki nilai tertinggi yaitu *Oryza sativa* L. (Padi) sebesar 100%, *Manihot utilissima* (manggala) dan *Stenochlaena palustris* (paku amiding) sebesar 90% dan *Gigantachloa altroviolaceae* (rabung tareng) sebesar 85%, karena sering digunakan Suku Dayak Kanayant, Desa Babane. Hasil nilai frekuensi sitasi terendah yaitu *Eichornia crassipes* (eceng gondok) sebesar 10%. Penelitian Nurhidayah (2015) menyatakan bahwa jenis tumbuhan yang sering digunakan akan mendapatkan nilai frekuensi tertinggi dan nilai frekuensi terendah menunjukkan bahwa jenis tumbuhan tersebut jarang digunakan.

Bagian dari tumbuhan pangan yang banyak digunakan untuk sumber pangan adalah buah, yaitu sebanyak 38,08 %, dan paling sedikit yang digunakan adalah tunas, yaitu sebesar 3,17 % (gambar 4.2). Penggunaan bagian buah sebagai tumbuhan sumber pangan dianggap cara pemanfaatan yang lebih mudah dan praktis karena dapat dimakan langsung tanpa diolah seperti buah durian, buah manggis, buah langsung dan lain sebagainya. Penggunaan bagian buah tidak merusak bagian dari tumbuhan karena termasuk tumbuhan perennial yang akan berbuah kembali kecuali pada tumbuhan annual dan biennial yang umur tumbuhannya lebih singkat. Hal tersebut sama dengan yang ditemukan (Payung *et al.*, 2016) Suku Kali Ija, Desa Bora, Kecamatan Sisi Biromaru, di Sulawesi tengah yang menunjukkan bahwa bagian dari tumbuhan pangan yang banyak digunakan adalah bagian dari buah.

Pemanfaatan bagian dari tumbuhan pangan oleh Dayak Kanayant dalam penelitian ini ada 8 bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan yaitu batang muda, daun muda, biji, tunas, umbi, buah, bunga, dan umbut. Hasil wawancara yang telah dilakukan terhadap Dayak Kanayant menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan pangan tidak secara keseluruhan tumbuhan tersebut dapat digunakan, tetapi hanya bagian tumbuhan pangan tertentu saja yang dapat dikonsumsi. Hasil penelitian mengenai bagian pemanfaatan tumbuhan pangan yang dilakukan oleh Arpila (2012), yang mencatat bahwa masyarakat suku Dayak Bakati di Hutan Lindung Gunung Bawang Kabupaten Bengkayang yang memanfaatkan bagian buah, daun, batang, rimpang dan biji untuk di konsumsi.

Beberapa kearifan lokal masyarakat suku Dayak, Desa Babane, terhadap bagian dari tumbuhan yang dimanfaatkan untuk sumber bahan pangan, yaitu *Smilax barbata* (katakaker) yaitu bagian batang muda diolah menjadi sayuran, yang umumnya oleh masyarakat lainnya tumbuhan tersebut hanya bisa dijadikan bahan kerajinan tangan seperti anyaman, *Crassocephalum crepidioides* (kajamong) yaitu bagian daun muda yang dapat dijadikan sayuran. *Hornstedtia alliacea* (lungkanang) bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan adalah umbut. Contoh tumbuhan lainnya seperti *Havea brasiliensis* (gatah) bagian dari tumbuhan yang dimanfaatkan adalah biji. *Elateriospermum tepos* (kelampai) bagian tumbuhan yang dimanfaatkan adalah biji cara pengolahannya juga sangat khas mencirikan makanan suku Dayak Kanayant di Desa Babane yaitu biji direbus lama dan diawetkan dalam tempayan setelah satu minggu penyimpanan baru dapat dikonsumsi.

Cara pengolahan tumbuhan pangan oleh Dayak Kanayant, Desa Babane yaitu diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi dan ada yang dimanfaatkan tanpa diolah terlebih dahulu. Tumbuhan pangan yang dilakukan pengolahan sebelum di konsumsi, antara lain *Manihot utilissima* (manggala) yaitu bagian daun dapat diolah dengan cara ditumbuk kemudian dimasak dan berdasarkan penuturan masyarakat pendatang yang tinggal di Desa Babane berasal dari pulau Nias, Sumatra Utara mengatakan bahwa di tempat asalnya tidak tau jika cara pengolahan daun ubi ditumbuk terlebih dahulu sebelum dimasak, begitupun buah dan bunga durian yang dapat dijadikan bahan sayuran dengan cara dimasak sedangkan mereka hanya mengkonsumsi buah durian dimakan langsung dan bahan untuk membuat kue saja.

Pemanfaatan yang lebih banyak digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan cara dimasak untuk menjadi sayuran. Tumbuhan yang digunakan sama dengan daerah lain akan tetapi cara pengolahan dan pemanfaatannya berbeda, beberapa contoh pengolahan dari tumbuhan yang khas oleh Dayak Kanayant, Desa Babane yaitu buah nangka belanda (*Annona muricata*) dapat diolah menjadi sayuran dengan cara ditumis, pada umumnya pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap tumbuhan tersebut dikonsumsi pada saat buah telah matang tanpa proses pengolahan, manggala (*Manihot utilissima*) merupakan tumbuhan yang sangat umum dan sudah dikenali oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Cara pengolahan daun singkong oleh masyarakat suku Dayak Kanayant sangat unik yaitu pucuk daun singkong

ditumbuk menggunakan lesung kayu hingga halus kemudian dimasak. Seringkali masyarakat Suku Dayak Kanayant memasak daun singkong yang telah ditumbuk dicampurkan dengan biji kelampai (*Elateriospermum tepos*) yang sudah diawetkan sehingga cara pengolahan tersebut menjadi salah satu ciri khas makanan suku Dayak Kanayant di Desa Babane. Cara memasaknya adalah dimasukan ke dalam bambu kemudian dibakar. Penelitian Sumarlin (2015), menyatakan bahwa masyarakat hutan tembawang, di Desa Aur Sampuk, tidak hanya mengolah satu jenis tumbuhan sumber pangan saja, tetapi dapat diolah dengan bahan lainnya.

Perbedaan bagian dari tumbuhan yang digunakan dalam penelitian ini, dengan penelitian lainnya seperti *Cocos nucifera* oleh Dayak Kanayant, Desa Babane memanfaatkan buah untuk dimakan langsung, bumbu masakan dan umbut diolah menjadi sayuran, berbeda dengan penelitian yang dilakukan Nurchayati *et al.* (2019), terhadap masyarakat suku Using di Banyuwangi hanya memanfaatkan *Cocos nucifera* bagian buah saja untuk dimakan langsung dan bumbu masakan, tidak memanfaatkan bagian umbut untuk dimasak menjadi sayuran. Maupun *Ipomoea batatas* oleh masyarakat suku Using hanya memanfaatkan bagian umbi, sedangkan Dayak Kanayant di Desa babane juga memanfaatkan daun muda *Ipomoea batatas* menjadi sayuran.

Masyarakat suku Dayak Kanayant di Desa Babane memiliki kearifan lokal terhadap metode pengawetan tumbuhan pangan secara tradisional karena pengolahannya masih sangat sederhana maka tidak semua tumbuhan pangan dapat diawetkan oleh masyarakat suku Dayak di Desa Babane. Pengetahuan yang dimiliki tersebut diwariskan turun-temurun yang diperoleh dari masyarakat sekitar. Tujuan pengawetan sendiri yaitu untuk penyimpanan tumbuhan pangan agar tahan lama oleh masyarakat sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan hidup. Pengawetan dilakukan dikarenakan tidak semua tumbuhan dapat dihasilkan setiap saat seperti tumbuhan musiman contohnya *Elateriospermum tepos* (kalampe) yang hanya dapat berbuah satu tahun sekali. tumbuhan yang hanya ditanam pada waktu tertentu contohnya seperti *Brassica juncea* (ansabi) yang ditanam saat musim berladang padi gunung. Beberapa responden menuturkan bahwa saat musim buah, pohon akan berbuah melimpah. Namun ketika buah tersebut matang dan buah akan busuk begitu saja karena jumlahnya yang melimpah, masyarakat sekitar memiliki cara untuk mengawetkan tumbuhan tersebut.

Keistimewaan metode pengawetan dari tumbuhan pangan oleh Dayak, Desa Babane contohnya tumbuhan *Elateriospermum tepos* (kalampe) yang belum tentu sama dengan metode pengawetan tumbuhan pangan oleh masyarakat lainnya seperti penelitian yang dilakukan oleh Payung *et al.* (2016), yang hanya memanfaatkan buah *Durio zybethinus* (durian) untuk dikonsumsi langsung, tidak mengawetkan tumbuhan tersebut seperti yang dilakukan oleh suku Dayak Kanayant. Penelitian mengenai penggunaan tumbuhan pangan oleh berbagai etnis secara umum hanya membahas seputar jenis tumbuhan, bagian yang digunakan dan cara pengolahan tumbuhan pangan seperti penelitian yang dilakukan oleh Dasman *et al.* (2015), di hutan tembawang, Desa Nanga Kompi Kecamatan Nanga Sayan, tidak membahas metode pengawetan terhadap tumbuhan pangan.

Informasi tambahan lainnya yang diperoleh dari penuturan masyarakat mengenai pola kebudayaan dan bentuk kebiasaan yang melekat pada masyarakat, misalnya pantangan mengkonsumsi tumbuhan pada waktu tertentu maupun kepercayaan masyarakat terhadap fungsi dari mengkonsumsi tumbuhan pangan tersebut yaitu adanya pantangan atau larangan mengkonsumsi tumbuhan rebung yang ada disekitar ladang ketika membuka lahan hingga saat bercocok tanam. Namun setelah padi tumbuh maka dapat mengkonsumsi kembali tumbuhan rebung tersebut Kepercayaan tersebut melekat pada masyarakat sekitar karena dipercaya apabila melanggar pantangan tersebut akan berdampak pada tumbuhan padi yang ditanam di ladang seperti berkurangnya hasil panen, dan padi mudah terkena hama. Hingga saat ini kepercayaan tersebut belum pernah dibuktikan secara ilmiah.

Masyarakat Dayak Kanayant di Desa Babane memanfaatkan tumbuhan pangan yang berasal dari hutan dengan aturan adat yang dimiliki. Sebagai contoh dalam memanfaatkan buah dari alam mereka hanya diperbolehkan mengambil buahnya saja tanpa menebang pohonnya walaupun buah tersebut sulit untuk dijangkau. Akan tetapi jika ingin membudidayakan tumbuhan pangan dikebunnya, mereka diperbolehkan mengambil semai tumbuhan tersebut untuk ditanam. Hal ini dilakukan agar pemanfaatannya berkelanjutan dan keanekaragaman tumbuhan pangan yang ada tetap lestari di alamnya. Hal tersebut sama dengan yang dilakukan oleh suku Dayak Kenyah dalam melindungi hutan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki (Ayu, 2012).

Tabel 1. Identitas tumbuhan berdasarkan *Famili*, jenis, habitat, dan frekuensi sitasi tumbuhan pangan yang digunakan Dayak Kanayant, Desa Babane.

No.	Famili	Nama Ilmiah	Nama Lokal	Habitat	Frekuensi Sitasi %
1	2	3	4	5	6
1	<i>Annonaceae</i>	<i>Annona muricata</i> L.	Nangka belanda	Kebun, Pekarangan	20 %
2	<i>Aracaceae</i>	<i>Cocos nucifera</i> L.	Nyiur	Kebun	26,67%
		<i>Salacea borneensis</i>	Insum	Hutan	46,67%
		<i>Eliodoxa conferta</i> (Griff.) Burret.	Kaumi	Hutan	50 %
		<i>Calamus rotang</i> L.	Roa	Hutan	20 %
		<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	Keladi	Ladang	43,33 %
3	<i>Asteraceae</i>	<i>Crassocephalum crepidioides</i> Moore.	Kajamong	Ladang	16,67 %
4	<i>Athyriaceae</i>	<i>Diplazium esculentum</i> Sw.	Paku padi	Hutan	56,67%
5	<i>Blechnaceae</i>	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm.) Bedd.	Paku amiding	Hutan	<b>90 %</b>
6	<i>Bombacaceae</i>	<i>Durio zibethinus</i> Murr.	Durian	Kebun	36,67%
7	<i>Brassicaceae</i>	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czren.	Ansabi	Ladang	33,33%
8	<i>Bromeliaceae</i>	<i>Ananas comosus</i> L.	Nanas	Hutan	43,33%
9	<i>Burseraceae</i>	<i>Canarium adontophyllum</i> L.	Angkaham	Hutan, Kebun	30 %
10	<i>Caricaceae</i>	<i>Carica papaya</i> L.	Dunan	Pekarangan, Kebun	50 %
11	<i>Clusiaceae</i>	<i>Garcinia xanthochymus</i> Hook.	Kanis	Hutan	20 %
		<i>Garcinia mangostana</i> L.	Sikup	Kebun	13,33%
12	<i>Convolvulaceae</i>	<i>Ipomoea batata</i> Lam.	Tea	Kebun	50 %
13	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumis sativus</i> L.	Mentimun	Ladang	16,67%
14	<i>Cyatheaceae</i>	<i>Cyathea moluccana</i> R.Br.	Paku sarimpada	Hutan	36,67%
15	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Elatiospermum tapos</i> Blume.	Kalampe	Hutan, Kebun	56,67%
		<i>Havea brasiliensis</i> Mull, Arg.	Gatah	Kebun	30 %
		<i>Manihot utilissima</i> Crantz.	Manggala	Ladang	<b>90 %</b>
16	<i>Fabaceae</i>	<i>Archidendrom jiringa</i> (Jack.)I.C.Nielsen	Jaring	Hutan, Kebun	63,33%
		<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Kecipir	Ladang, Pekarangan	23,33%
		<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Pate	Ladang	26,67%
17	<i>Fagaceae</i>	<i>Castanopsis cuspidata</i> Schottky	Barangan	Hutan	40 %
18	<i>Gnetaceae</i>	<i>Gnetum gnemon</i> linn.	Dadamak	Hutan	66,67%
19	<i>Lamariopsidaceae</i>	<i>Nephrolepis biserrata</i> Sw. Schhott.	Paku ubant	Hutan	46,67%
20	<i>Lauraceae</i>	<i>Litsea angulate</i> (Blume.)Bijdr.	Angkae	Hutan	16,67%
21	<i>Limnocharitaceae</i>	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buch.	Genjer	Pekarangan	40 %
22	<i>Meliaceae</i>	<i>Lansium domesticum</i> Corr.	Sarikan	Kebun	46,67%
23	<i>Moraceae</i>	<i>Artocarpus odoratissimus</i> Blanco.	Tarap	Hutan	33,33%
		<i>Artocarpus anisophyllus</i> Miq.,Fl.	Bintawa	Hutan	23,33%
		<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Nangkak	Kebun	33,33%
		<i>Artocarpus communis</i> Forst.	Sukun	Kebun	23,33%
		<i>Ficus auriculata</i> Lour.	Sumpaa	Hutan	30 %
24	<i>Musaceae</i>	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Pisang	Hutan, Pekarangan	56,67%
25	<i>Phyllanthaceae</i>	<i>Saurpous androgynus</i> Merr.	Cangkok manis	Pekarangan	30 %
		<i>Baccaurea motleyana</i> Muell.Arg.	Uap	Kebun	13,33%
26	<i>Poaceae</i>	<i>Gigantachloa altrovioleaceae</i> Wdjaja.	Rabung tareng	Hutan	<b>83,33%</b>
		<i>Gigantachloa nigrociliata</i> Busekurz.	Rabung aur	Hutan	16,67%
		<i>Zea mays</i> L.	Jagung	Kebun, Ladang	33,33%
		<i>Oryza sativa</i> L.	Padi	Ladang	<b>100 %</b>
27	<i>Pontederiaceae</i>	<i>Eichornia crassipes</i> Carl.	Eceng gondok	Pekarangan	10 %
28	<i>Rubiaceae</i>	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Mengkudu	Hutan, Pekarangan	26,67%
29	<i>Smilacaceae</i>	<i>Smilax barbata</i> Wall.	Kataker	Hutan	36,67%
30	<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum torvum</i> Swartz.	Tarung genteng	Ladang	56,67%
		<i>Solanum ferox</i> Linn.	Tarung tempa	Ladang	43,33%
31	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Hornstedtia alliacea</i> Teijsm & Binn.	Jompon	Hutan	50 %

Tabel 2. Famili tumbuhan pangan yang telah dimanfaatkan Dayak Kanayant, Desa Babane.

No.	Famili	Persentase Jumlah Spesies (100%)
1	Moraceae, Aracaceae	10.20*
2	Poaceae	8,16
3	Euphorbiaceae, Fabaceae	6.13*
4	Solanaceae, Phylanthaceae, Clusiaceae	4.08*
5	Cyatheaceae, Athyriaceae, Rubiaceae, Blechnaceae, Lamariopsidaceae, Zingiberaceae, Smilacaceae, Meliaceae, Burseraceae, Lauraceae, Bombacaceae, Gnetaceae, Graminae, Fagaceae, Bromeliaceae, Asteraceae, Cucurbitaceae, Musaceae, Caricaceae, brassicaceae, Limnocharitaceae, Convolvulaceae, Annonaceae, Pontedericaceae.	2.04*
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>

Keterangan : \*) adalah nilai masing-masing dari famili

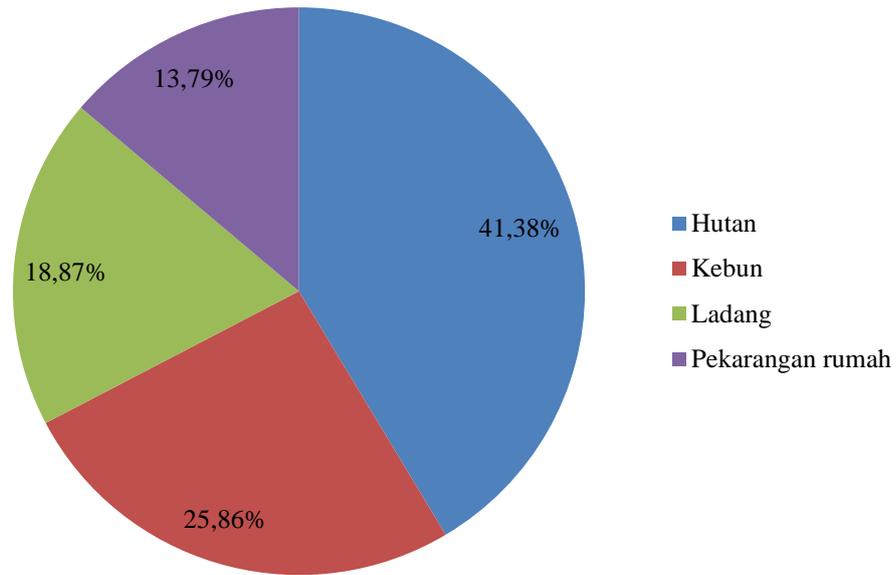
Tabel 3. Bagian dari tumbuhan dan cara pengolahan tumbuhan sumber bahan pangan oleh Dayak Kanayant, di Desa Babane.

No.	Nama Ilmiah	Bagian yang dimanfaatkan	Cara pengolahan
1	<i>Cyathea moluccana</i> R.Br.	Batang muda	Direbus dan ditumis.
2	<i>Diplazium esculentum</i> Sw.	Batang muda, Daun muda	Ditumis.
3	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm) Bedd.	Batang muda, Daun muda	Ditumis.
4	<i>Neprolepis biserrata</i> (Sw.) Schott.	Batang muda, Daun muda	Direbus dan ditumis.
5	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czren.	Batang muda, Daun muda	Ditumis dan dapat diawetkan dengan garam.
6	<i>Smilax barbata</i> Wall.	Batang muda, Daun muda	Ditumis.
7	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buch.	Batang muda, Daun muda	Direbus dan ditumis.
8	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Daun muda	Daun muda direbus, iris tipis dan tumis.
9	<i>Crassocephalum crepidioides</i> (Benth.) S.Moore.	Daun muda	Ditumis.
10	<i>Sauropus androgynous</i> (L.) Merr.	Daun muda	Ditumis maupun dimasak kuah.
11	<i>Ipomoea batatas</i> Lamarck.	Daun muda, Umbi	Umbi direbus, daun muda diolah dengan cara ditumis.
12	<i>Manihot utilissima</i> Crantz.	Daun muda, Umbi	Umbi direbus, digoreng, dan dibakar, daun muda direbus dan ditumbuk dan ditumis.
13	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	Batang, Umbi	Direbus kemudian ditumis dan dimasak kuah.
14	<i>Gnetum gnemon</i> Linn.	Daun muda, Biji	Biji direbus, daun muda ditumis dan dimasak kuah.
15	<i>Elateriospermum tapos</i> Blume.	Biji	Direbus dan diawetkan dalam tempayan.
16	<i>Havea brasiliensis</i> Wild. Ex.a. Juss.Mull, Arg.	Biji	Dibuang kulit biji, kemudian direbus dan ditumis.
17	<i>Castanopsis cuspidate</i> (Thunb.) Schottky	Biji	Direbus hingga kulit biji merekah.
18	<i>Oryza sativa</i> L.	Biji	Dimasak maupun dikukus.
19	<i>Calamus rotang</i> L.	Umbut	Umbut dapat dimakan langsung dan ditumis.
20	<i>Hornstedtia alliacea</i> Teijsm & Binn.	Umbut	Dimakan langsung dengan sambal dan ditumis.
21	<i>Cocos nucifera</i> L.	Umbut, Buah	Daging buah dimakan langsung, umbut ditumis.
22	<i>Zea mays</i> L.	Buah	Direbus, dibakar dan biji tua digoreng.
23	<i>Canarium adontophyllum</i> L.	Buah	Buah direndam air panas.
24	<i>Litsea angulate</i> (Blume.) Bijdr.	Buah	Buah yang matang dimakan langsung
25	<i>Artocarpus odoratissimus</i> Blanco	Buah	Daging buah yang matang dapat dimakan langsung.
26	<i>Artocarpus anisophyllus</i> Miq.FI.	Buah	Daging buah yang matang dapat dimakan langsung.
27	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Buah	Daging buah dimakan langsung dan dapat ditumis
28	<i>Artocarpus communis</i> Forst.	Buah	Digoreng dan diolah menjadi keripik.
29	<i>Ficus auriculata</i> Lour.	Buah	Buah yang sudah matang dimakan langsung.
30	<i>Lansium domesticum</i> Corr.	Buah	Daging buah yang sudah matang dimakan langsung.
31	<i>Salacea borneensis</i>	Buah	Buah yang sudah matang dimakan langsung.
32	<i>Eliodoxa conferta</i> (Griff) Burret.	Buah	Daging buah dijadikan bahan sambal.
33	<i>Garcinia xanthochymus</i> Hook.	Buah	Buah yang sudah matang dijadikan bahan sambal
34	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Buah	Daging buah yang matang dimakan langsung.
No.	Nama Ilmiah	Bagian yang dimanfaatkan	Cara pengolahan
35	<i>Archidendrom jiringa</i> (Jack.) Nielsen.	Buah	Buah di makan langsung dengan sambal, direbus, ditumis.

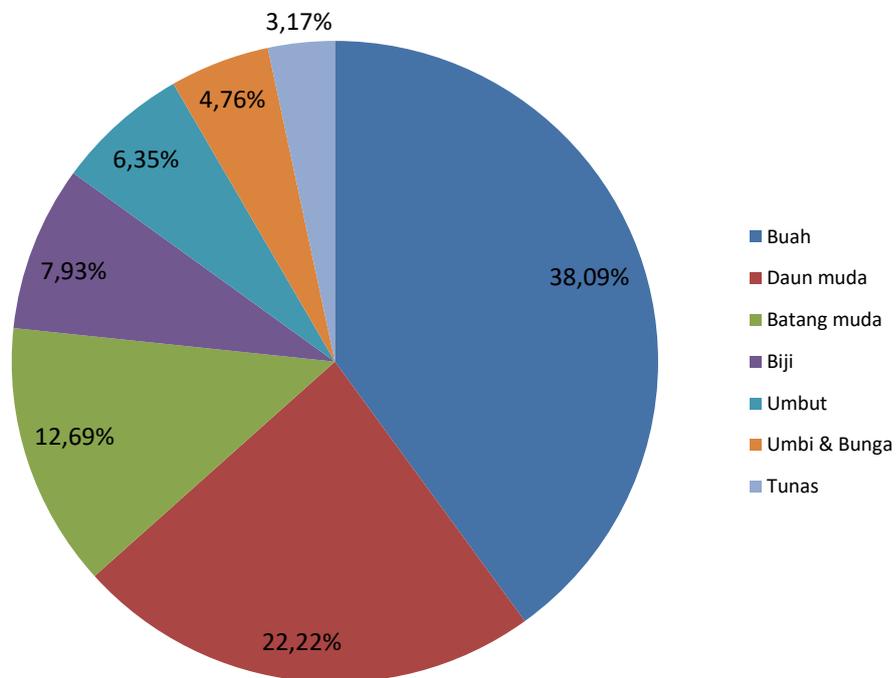
36	<i>Baccaurea moileyana</i> Muell.Arg.	Buah	Daging buah yang matang dimakan langsung
37	<i>Annona muricata</i> L.	Buah	Daging buah yang matang dimakan langsung, buah yang belum matang ditumis
38	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Buah	Dijadikan lalapan dengan cara direbus dan ditumis.
39	<i>Solanum torvum</i> Swartz.	Buah	Direbus kemudian ditumbuk dan ditumis menjadi sayuran.
40	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Buah	Dimakan langsung, direbus, dibakar, ditumis.
41	<i>Solanum ferox</i> L.	Buah	Direbus dan ditumis menjadi sayuran.
42	<i>Ananas comosus</i> L.	Buah, Umbut	Daging buah yang matang dimakan langsung, umbut ditumis.
43	<i>Cucumis sativus</i> L.	Buah, Daun	Daging buah dimakan langsung dan daun ditumis.
44	<i>Carica papaya</i> L.	Buah, Daun muda	Daging buah yang matang dimakan langsung, daun direbus dan ditumis.
45	<i>Durio zibethinus</i> Murr.	Buah, Bunga	Daging buah yang matang dimakan langsung dan dapat diawetkan untuk sayur yaitu ditumis.
46	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Buah, Umbut, Bunga,	buah yang matang dimakan langsung, umbut dan bunga ditumis
47	<i>Eichornia crassipes</i> Carl.	Bunga	Direbus kemudian ditumis menjadi sayuran.
48	<i>Gigantachloa altroviolaceae</i> Wdjaja.	Tunas	Direbus dan ditumis.
49	<i>Gigantachloa nigrociliata</i> K.	Tunas	Direbus dan ditumis.

Tabel 4. Metode Pengawetan/Penyimpanan Tumbuhan Pangan.

No.	Nama Ilmiah (Nama Lokal)	Bagian yang dimanfaatkan	Metode Pengawetan/Penyimpanan
1	<i>Elateriospermum tapos</i> Blume. (Kalampe)	Biji	Pakating adalah nama lain dari pekasam kalampe yang diawetkan. Biji direbus kemudian direndam dalam air dingin dan dimasukan dalam wadah seperti tempayan atau toples dan diisi air bersih kembali.
2	<i>Manihot utilissima</i> Crantz. (Manggala)	Umbi	Diiris tipis, dan dijemur hingga kering, dapat juga dibuat kerupuk singkong diparut halus kemudian cetak tipis dapat menggunakan daun pisang dan piring kemudian dikukus dan dijemur.
3	<i>Durio zibethinus</i> Murr. (Durian)	Buah	Tempoyak adalah nama lain untuk pengawetan buah durian. dipisahkan daging buah dengan biji, setelah itu ditambahkan garam, simpan dalam tempayan atau toples dan tutup rapat.
4	<i>Artocarpus integer</i> (Thumb.) Merr. (Nangkak)	Buah	Dipisahkan daging buah yang sudah matang dengan biji kemudian jemur daging buah hingga kering.
5	<i>Gigantachloa altroviolaceae</i> Wdjaja. (Rabung tareng)	Tunas	Diiris tipis kemudian jemur hingga kering, metode pengawetan lain seperti rabung macum, cara pengolahannya yaitu iris kecil rebung kemudian rendam menggunakan air bersih.
6	<i>Gigantachloa nigrociliata</i> Buse-kurz. (Rabung aur)	Tunas	Diiris tipis kemudian jemur hingga kering. cara pengawtan lainnya yaitu diiris kecil kemudian direndam menggunakan air bersih.
7	<i>Garcinia xanthochymus</i> L. (Kanis)	Buah	Buah diiris kecil kemudian dijemur hingga kering dan dapat juga diolah untuk dijadikan manisan.
8	<i>Archidendrom jiringa</i> (Jack.)I.C.Nielsen. (jaring)	Buah	Jengkol yang sudah tua dapat dipekasamkan caranya direbus, direndam dengan air dingin tambahkan garam dan simpan dalam toples atau tempayan. Metode lainnya yaitu membuat taremang, buah jengkol yang tua disimpan dalam wadah kemudian tutup dengan tanah.
9	<i>Eliodoxa conferta</i> (Griff.)Burret. (Kaumi)	Buah	Buah dikupas kulitnya kemudian bagian ujung buat disayat kecil setelah itu masak air hingga mendidih, tuang air kedalam buah yang sudah dibersihkan, setelah itu ditambahkan gula dan disimpan dalam toples tutup rapat
10	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czren. (Ansabi)	Daun Batang	Sawi dijemur hingga layu, kemudian diangkat dan digosok menggunakan garam, dimasukan dalam toples atau tempayan



Gambar 2. Habitat tumbuhan pangan oleh Dayak Kanayant.



Gambar 3. Bagian tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Dayak Kanayant.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhriadi, P, 2016, *Manual Lapangan Pembuatan Spesimen Herbarium*, Manual Edisi I, Radesa Press, Padang.
- Arpila, A, 2012, *Kajian Etnobotani Tumbuhan Sumber Pangan oleh Suku Dayak Bakati di Kawasan Hutan Lindung Gunung Bawang Kabupaten Bengkayang*, Skripsi, FMIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Ayu, F, A, P, 2012, *Etnobotani Pangan Masyarakat Suku Dayak Kenyah di Sekitar Taman Nasional Kayan Mentarang Kalimantan Timur*, Skripsi, Fakultas Institut Pertanian, Bogor.
- Dasman Y, Oramahi, dan Lolyta S, 2015, 'Tumbuhan Sumber Pangan yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Sekitar Hutan Tembawang Desa Nanga Kompi Kecamatan Nanga Sayan Kabupaten Melawi', *Jurnal Hutan Lestari*, vol. 3, no. 2, hal. 332–336.
- Firdaus, M, 2011, *Kajian Etnobotani Tumbuhan yang Berpotensi sebagai Sumber Pangan di Desa Meragun pada Kawasan Hutan Lindung Gunung Naning Kabupaten Sekadau*, Skripsi, Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- James, G, H, & Melinda W, H, 2001, *Plant Identification Terminology*, Spring lake publishing, Utah.
- Meliki, 2013, *Etnobotani Tumbuhan Obat oleh Suku Dayak Iban di Desa Tanjung Sari Kecamatan Ketungau Tengah Kabupaten Sintang*, Skripsi, FMIPA Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Nurchayati, N & Ardiyansyah, F, 2019, 'Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan dan Pemanfaatannya pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi', *Tropical Biology*, vol. 7 no.1, hal.11-20.
- Nurhidayah Y, Lovadi, I, & Linda, R, 2015, 'Tumbuhan Berpotensi Bahan Pangan di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas', *Jurnal Protobiont*, vol.4, no.1, hal.151-159.
- Payung R,Y, Miswan & Pitopang, R, 2016, 'Studi Etnobotani Tumbuhan pangan Suku Kali Ija di Desa Bora Kecamatan Sisi Biromaru Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah', *Jurnal Biocelebes*, vol. 10, no. 1, hal. 27-44.
- Purwadarminta W, J, S, 1988, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Balai Pustaka, Jakarta.
- Juliana, Linda, R, & Mukarlina, 2013, 'Pemanfaatan Tumbuhan yang Berpotensi Sebagai Sumber Pangan di Gunung Peramas Desa Pangkalan Buton Kecamatan Sukadana Kabupaten Kayong Utara', *Jurnal Protobiont*, vol. 2, no. 3, hal. 117-121.
- Satrima, R, 2015, *Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu*, Skripsi, FMIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Satrima, R, Lovadi, I, & Linda, R, 2015, 'Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu', *Jurnal Protobiont*, vol. 4, no. 2, hal. 90-95.
- Steenis, V, H, Bloembergen, & Eyma, 2005, *Flora*, PT. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Suhardjo, Laura J, H, Brady J, D, & Judy A,D, 1986, *Pangan Gizi dan Pertanian*, Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Sumarlin, D, Dirhamsyah, M, & Hafiz, A, 2015, 'Identifikasi Tumbuhan Sumber Pangan di Hutan Tembawang Desa Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak', *Hutan Lestari*, vol. 4, no. 1, hal. 32-39.
- Tjitrosoepomo, G, 2009, *Morfologi Tumbuhan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G, 2012, *Taksonomi Tumbuhan (Spermatopita)*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.