



ETNOBOTANI TUMBUHAN LIAR SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN OLEH MASYARAKAT DAYAK PESAGUAN DESA SERENGAH KANAN KABUPATEN KETAPANG

Anjeliana¹, Syamswisna^{2*}, Laili Fitri Yeni³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Tanjungpura, Indonesia

Email: syamswisna@fkip.untan.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i2.11822>

Submit: 22-11-2024; Revised: 27-12-2024; Accepted: 30-12-2024; Published: 30-12-2024

ABSTRAK: Masyarakat Dayak Pesaguan di desa Serengkah Kanan, Kabupaten Ketapang memanfaatkan tumbuhan liar sebagai alternatif pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan liar yang digunakan sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan, Kabupaten Ketapang, Provinsi Kalimantan Barat. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan dengan cara mewawancarai informan, melakukan observasi, dan dokumentasi. Tumbuhan yang digunakan sebagai alternatif pangan diidentifikasi untuk mengetahui nama ilmiahnya. Tumbuhan liar yang digunakan sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan, Kabupaten Ketapang sebanyak 37 jenis yang terdiri dari 23 Famili yaitu *Anacardiaceae*, *Arecaceae*, *Lamiaceae*, *Fabaceae*, *Malvaceae*, *Moraceae*, *Sapindaceae*, *Asteraceae*, *Achariaceae*, *Barseraceae*, *Phyllanthaceae*, *Apocynaceae*, *Euphorbiaceae*, *Olacaceae*, *Araceae*, *Musaceae*, *Polypodiaceae*, *Talinaceae*, *Piperaceae*, *Araliaceae*, *Zingiberaceae*, *Dilleniaceae*, dan *Menispermaceae*. Daun tumbuhan *Pycnarrhena cauliflora* D. dan *Premna corymbosa* R. dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Pesaguan sebagai bahan masakan dalam makanann karena dapat dimanfaatkan sebagai pengganti vetsin dan memiliki aroma yang harum. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu daun, umbut, biji, dan buah. Cara pengolahannya yaitu diiris/dipotong kecil-kecil, dimasukan langsung ke dalam makanan, dihaluskan, direbus, ditumis, direndam ke dalam air sebelum dikonsumsi, dan ada yang dapat dikonsumsi langsung.

Kata Kunci: tumbuhan liar, alternatif pangan, dayak pesaguan.

ABSTRACT: *Pesaguan Dayak people in Serengkah Kanan village, Ketapang Regency utilize wild plants as an alternative food.. The purpose of this study was to identify the types of wild plants used as food alternatives by the Dayak Pesaguan community in Serengkah Kanan Village, Ketapang Regency, West Kalimantan Province. Research using qualitative descriptive method. Data were collected by interviewing informants, making observations, and documentation. Plants used as food alternatives are identified to know their scientific names. Wild plants used as an alternative food by the Dayak Pesaguan community in Serengkah Kanan Village, Ketapang Regency are 37 species consisting of 23 families, namely Anacardiaceae, Arecaceae, Lamiaceae, Fabaceae, Malvaceae, Moraceae, Sapindaceae, Asteraceae, Achariaceae, Barseraceae, Phyllanthaceae, Apocynaceae, Euphorbiaceae, Olacaceae, Araceae, Musaceae, Polypodiaceae, Talinaceae, Piperaceae, Araliaceae, Zingiberaceae, dilleniaceae, and menispermaceae. Leaves of the plant Pycnarrhena cauliflower D. and Premna corymbosa R. are used by the Dayak Pesaguan Tribe as an ingredient in food because they give a taste like micin and a distinctive aroma. The plant parts used are leaves, tubers, seeds, and fruits. The way of processing is sliced/cut into small pieces, inserted directly into food, mashed, boiled, sauteed, soaked in water before consumption, and some can be consumed directly.*

Keywords: wild plants, alternative food, dayak pesaguan.

How to Cite: Anjeliana, A., Syamswisna, S., & Yeni, L. (2024). Etnobotani Tumbuhan Liar Sebagai Alternatif Pangan oleh Masyarakat Dayak Pesaguan Desa Serengkah Kanan Kabupaten Ketapang. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2714-2725. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i2.11822>



Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi is Licensed Under a CC BY-SA [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Uniform Resource Locator: <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/bioscientist>



PENDAHULUAN

Etnobotani merupakan bidang ilmu yang mempelajari hubungan antara masyarakat etnik dan tumbuhan, yang melibatkan tentang bagaimana masyarakat mengolah dan memanfaatkan tumbuhan untuk kebutuhan pokok sehari-hari, serta bentuk adaptasi suku tertentu dalam memanfaatkan tumbuhan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi atau dapat dipahami sebagai ilmu yang membahas interaksi antara tradisi masyarakat dengan pemanfaatan tumbuhan (Hakim, 2014 ; Dirgari, 2022 ; Ramdhayani, 2023). Etnobotani juga mencakup tentang penggunaan tumbuhan sebagai komponen dalam pembuatan masakan dan minuman (Supriani, *et al.*, 2014). Tumbuhan dapat digunakan sebagai bumbu masakan/penyedap masakan, ramuan pengobatan tradisional, sumber pewarna alami, bahan dalam upacara adat, racun dan zat anti racun, serta berbagai fungsi lainnya (Amboupe *et al.*, 2019). Pemanfaatan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari juga dilakukann oleh masyarakat Suku Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan Kabupaten Ketapang Provinsi Kalimantan Barat. Kalimantan Barat dikenal sebagai salah satu wilayah yang kaya akan keanekaragaman hayati dan seringkali dimanfaatkan oleh masyarakat setempat, salah satunya pemanfaatan keanekaragaman hayati sebagai sumber tumbuhan pangan (Satrma *et al.*, 2015).

Pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan biasanya diwariskan secara turun menurun oleh nenek moyang mereka sehingga setiap etnik/suku memiliki informasi yang beragam pula mengenai pemanfaatan tumbuhan. Informasi mengenai cara masyarakat etnik dalam mengolah dan menggunakan tumbuhan biasanya hanya diketahui oleh masyarakat lokal daerah itu saja sehingga informasi tersebut penting untuk ditelusuri agar dapat memahami peran pengetahuan tradisional dalam kehidupan sehari-hari (Elisetana, 2023).

Salah satu kelompok etnis yang mendiami wilayah Kalimantan Barat adalah Suku Dayak dengan jumlah dan persebaran sekitar 30-40% dari total penduduk di Kalimantan Barat. Suku Dayak terbagi ke dalam 151 subsuku dan 100 sub-subsuku (Yusriadi, 2018). Salah satu subsuku Dayak yaitu Suku Dayak Pesaguan yang termasuk dalam Suku Dayak Klemantan atau Dayak Barat yang tinggal di Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat. Masyarakat Suku Dayak Pesaguan adalah kelompok asli yang bermukim di daerah p huluan aliran Sungai Pesaguan yang meliputi wilayah 3 kecamatan yaitu Kecamatan Tumbang Titi, Lalang Panjang, dan Kecamatan Sungai Melayu Rayak. Kelompok ini terbagi menjadi tiga kelompok besar yaitu Pesaguan Hulu, Pesaguan Tengah, dan Pesaguan Hilir. Wilayah Pesaguan Hulu terdapat kelompok Serengkah Onam, wilayah Pesaguan Tengah terdapat kelompok Kengkubang Jelayan, dan wilayah.

Pesaguan Hilir terdapat kelompok Batu Tajam dan Sungai Melayu (Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, 2023). Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan sebagian besar bermata pencaharian dengan cara berkebun ataupun berladang. Sehingga saat musim berladang tiba sebagian besar masyarakat Dayak Pesaguan akan sibuk di ladang masing-masing. Adapun pekerjaan lainnya yaitu sebagai guru, perawat dan buruh diperusahaan.

Desa Serengkah Kanan merupakan desa yang diapit oleh air sungai dan juga perbukitan dengan akses menuju Desa Serengkah Kanan harus menyeberangi



sungai dengan menggunakan jembatan gantung. Desa Serengkah Kanan memiliki dua dusun, yaitu Dusun Ranggo Benyawai dan Dusun Kemadi Jaya. Desa Serengkah Kanan memiliki jumlah penduduk sebanyak 595 penduduk yang terdiri dari 181 KK dan 578 penduduknya bersuku Dayak berdasarkan data penduduk desa pada tahun 2023.

Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan memanfaatkan tumbuhan liar sebagai alternatif pangan. Tumbuhan liar meliputi tumbuhan yang hidup secara tidak sengaja disuatu tempat. Tumbuhan liar merupakan tumbuhan yang hidup di alam bebas dan masih memiliki kemurniaan jenisnya. Pengertian tumbuhan liar juga dapat disamakan dengan gulma yaitu tumbuhan yang tumbuh di tempat yang tidak diinginkan (Umiyanti & Widayat, 2016). Sedangkan pengertian tumbuhan liar menurut masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan adalah tumbuhan yang tumbuh secara tidak sengaja di suatu tempat atau ditengah-tengah hutan.

Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan memanfaatkan tumbuhan liar yang tumbuh disekitar mereka sebagai alternatif pangan, Tumbuhan liar yang dimaksud adalah tumbuhan yang tidak dibudidayakan dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan atau tambahan berbagai jenis masakan, seperti lalapan, kudapan ringan, minuman, atau sayur. Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan memanfaatkan tumbuhan disekitarnya sebagai pangan dikarenakan jarak antara desa ke pasar yang jauh serta tidak adanya pasar desa di desa Serengkah sehingga masyarakat terbiasa untuk memanfaatkan tumbuhan disekitarnya sebagai alternatif pangan.

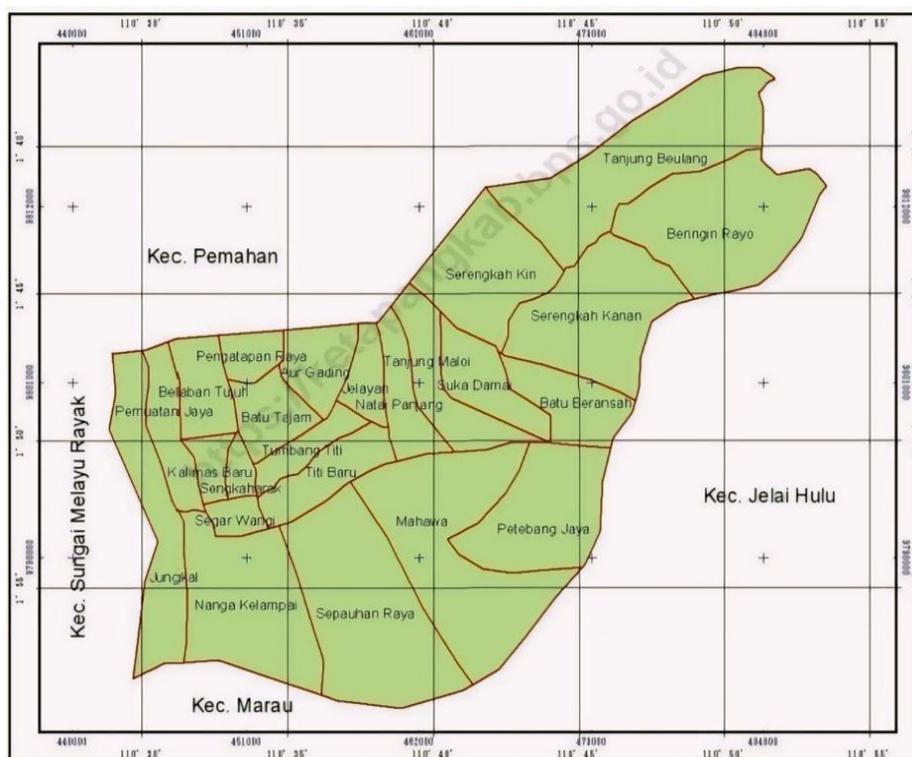
Prabaningrum (2018) dalam penelitiannya tentang keanekaragaman tumbuhan yang memiliki potensi sebagai bahan pangan di cagar alam Cebungan Semarang, mencatat bahwa tumbuhan liar sering dimanfaatkan oleh masyarakat tradisional sebagai bagian dari kebutuhan sehari-hari. Tumbuhan ini biasanya diolah sebagai sayuran dengan berbagai cara, seperti ditumis, direbus, atau bahkan dimakan mentah sebagai lalapan. Penelitian sebelumnya oleh Sholichah dan Alfidhdhoh (2019) mengenai etnobotani tumbuhan liar yang dijadikan sumber pangan oleh masyarakat di Dusun Mendiro, Kecamatan Wonosalam, Jombang, menunjukkan bahwa ada 43 jenis tumbuhan liar yang dimanfaatkan oleh penduduk setempat. Tumbuhan-tumbuhan ini termasuk dalam 26 famili, dengan Famili *Asteraceae*, *Lamiaceae*, dan *Poaceae* menjadi yang paling banyak dimanfaatkan. Penelitian lainnya, yang dilakukan oleh Ramaidani (2022), mengenai tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Suku Gayo di Desa Lokop, Aceh Timur, mencatat 45 spesies tumbuhan yang termasuk dalam 28 Famili. Famili *Cucurbitaceae* dan *Solanaceae* menjadi yang paling banyak dimanfaatkan. Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan juga dilakukan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang dengan jumlah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan berjumlah 40 spesies yang dikelompokkan ke dalam 24 Famili dan yang paling banyak dimanfaatkan adalah Famili *Zingiberaceae*, *Apiaceae*, *Solonaceae*, dan *Rutaceae* (Syamswisna, 2023).

Pengetahuan mengenai cara pemanfaatan tumbuhan liar sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah dilakukan secara

turun-temurun dari nenek moyang dengan bercerita dari mulut-kemulut tanpa adanya bukti dokumentasi maupun catatan, sehingga dikhawatirkan informasi tersebut akan hilang sebelum didokumentasikan. Melihat keadaan tersebut, maka diperlukan suatu upaya agar informasi mengenai pemanfaatan tumbuhan yang dilakukan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah tidak lenyap dan dapat diketahui oleh banyak orang dikarenakan informasi mengenai pemanfaatan tumbuhan oleh Masyarakat Dayak Pesaguan yang sangat beragam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis, bagian organ yang dimanfaatkan, cara pengolahan dan kategori pemanfaatan tumbuhan liar sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengenalkan secara luas pengetahuan mengenai tumbuhan liar yang dapat dijadikan sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah kanan kepada masyarakat luas di luar daerah sehingga dapat menjadi informasi baru ataupun pembanding bagi masyarakat di luar daerah.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Waktu penelitian selama 4 bulan dari bulan September-Desember 2023. Penelitian ini dilakukan di Desa Serengkah Kanan, Kecamatan Tumbang Titi, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat. Lokasi Penelitian terletak di Desa Serengkah Kanan, Kecamatan Tumbang Titi, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat. (Gambar 1). Secara geografis Kecamatan Tumbang Titi terletak pada posisi 10 36' 00" LS - 20 00' 00" LS dan 109 46' 24" BT - 110 58' 00" BT (Pawan *et al*, 2021).



Gambar 1. Peta Kecamatan Tumbang Titi, Kabupaten Ketapang



Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dengan pengambilan sampel pada penelitian minimal 10% dari jumlah populasi. Pada penelitian ini sampel yang digunakan yaitu sebanyak 57 orang. Instrumen yang digunakan berupa lembar wawancara, observasi, lembar pengamatan lapangan, dokumentasi, dan herbarium. Tahap pengambilan data dengan melakukan wawancara semi terstruktur terhadap masyarakat yang mengetahui dan menggunakan tumbuhan liar sebagai alternatif pangan. Data yang diperoleh dari hasil wawancara digunakan sebagai acuan untuk observasi lapangan dan pengambilan sampel tumbuhan, yang kemudian didokumentaasikan. Observasi tumbuhan di lapangan dan pembuatan spesimen herbarium digunakan untuk proses identifikasi tumbuhan.

Teknik Analisis Data

Data yang telah didapatkan dianalisis secara kualitatif. Tumbuhan diidentifikasi untuk mencari nama ilmiah dan klasifikasinya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai alternatif pangan oleh Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah, Kecamatan Tumbang Titi, Kabupaten Ketapang, Provinsi Kalimantan Barat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-Jenis Tumbuhan yang Dimanfaatkan Sebagai Alternatif Pangan oleh Masyarakat Dayak Pesaguan

Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian yang Digunakan	Manfaat	Cara Penggunaan
Somping	<i>Litchi chinensis</i> S.	Sapindaceae	Daun	Memberikan rasa asam pada masakan	Dimasukan langsung ke dalam masakan
Sengkubak	<i>Pycnarrhena cauliflora</i> D.	Menispermaceae	Daun	Sebagai pengganti micin	Dimasukan langsung ke dalam masakan
Singkil	<i>Premna corymbosa</i> R.	Lamiaceae	Daun	Memberikan aroma yang khas pada masakan	Diiris atau dipotong kecil-kecil lalu dimasukan ke dalam masakan
Simpur	<i>Dillenia indica</i> L.	Dilleniaceae	Daun	Sebagai makanan pendamping sebagai lalapan	Diiris atau dipotong kecil-kecil direbus
Lucung	<i>Etilingera elatior</i> (Jack) R.M. Sm.	Zingiberaceae	Umbut	Memberikan rasa asam pada masakan	Diris atau dipotong kecil-kecil lalu dimasukan ke dalam masakan
Asam kranji	<i>Dialium indum</i> L.	Fabaceae	Daun	Memberikan rasa asam pada masakan	Dimasukan langsung ke dalam masakan
Daun Mangkok	<i>Polyscias scutellari</i> (Burn.f.) F.	Araliaceae	Daun	Mengempukan daging	Dihancurkan dan dibalurkan ke daging dan diamkan beberapa menit
Combong Lelayang	<i>Crassocephalum crepidioides</i> (Benth). S. Moore	Asteraceae	Daun	Sebagai makanan pendamping sebagai lalapan	Dimasukan langsung ke dalam masakan direbus
Loban	<i>Vitex pinnata</i> L.	Lamiaceae	Daun	Sebagai lalapan	Direbus



Sirih	<i>Peperomia pellucida</i> L.	Piperaceae	Daun	Sebagai	Ditumis
Putri Malu	<i>Mimosa pudica</i> L.	Fabaceae	Daun	Sebagai sayur	Ditumis
Kangkung Malu	<i>Neptunia olearacea</i> L.	Fabaceae	Daun	Sebagai sayur	Ditumis
Semindil	<i>Elephantopus scaber</i> L.	Asteraceae	Daun	Sebagai minuman	Dihaluskan
Kondang	<i>Ficus variegata</i> B.	Moraceae	Daun	Sebagai sayur	Ditumis
Ginseng	<i>Talinum paniculatum</i> G	Talinaceae	Daun	Sebagai makanan pendamping Sebagai lalapan	Dimasukan langsung ke dalam masakan direbus
Sungkai	<i>Peronema canescens</i> J.	Lamiaceae	Daun	Sebagai lalapan	Direbus
Pakis Uban	<i>Nephrolepis biserrata</i> (Sw.) S.	Polypodiaceae	Daun	Sebagai sayur	Ditumis
Yeyuo/Rotan pait	<i>Calamus rotang</i> L.	Arecaceae	Umbut	Sebagai sayur Sebagai lalapan	Ditumis pedas Dibakar lalu dilalap
Bengkaran	<i>Musa balbisiana</i> C.	Musaceae	Umbut	Sebagai sayur	Dimasak santan atau berkuah
Honau/Aren	<i>Arenga pinnata</i> M.	Arecaceae	Umbut	Sebagai sayur	Dimasak santan atau berkuah
Keladi	<i>Colocasia esculenta</i> L.	Araceae	Sulur	Sebagai sayur	Ditumis pedas dan berkuah
Kayu Bawang	<i>Scorodocarpus borneensis</i> B.	Olacaceae	Buah	Memberikan rasa dan aroma seperti bawang putih	Dimasukan langsung ke dalam masakan
Hakam	<i>Salacca affinis</i> G.	Arecaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dikupas kulit luar lalu dapat konsumsi langsung
Kelampai	<i>Elateriospermum tapos</i> B.	Euphorbiaceae	Buah	Buah matang yang dikonsumsi	Dikupas kulit luar, bagian isi direbus sampai empuk, kulit yang melekat dibagian isi setelah direbus dibuang bersamaan dengan membuang tunas dibagian isi. Buah yang sudah bersih dapat digoreng dan dikonsumsi
Sengkuang	<i>Dracontomelon dao</i> (Blanco) Merr & Rolfe	Anacardiaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dikupas kulit luar lalu dapat dikonsumsi langsung
Rengas	<i>Gluta Renghas</i> L.	Anacardiaceae	Buah	Buah muda dapat dikonsumsi	Buah muda dapat dirujuk
Limat	<i>Willughbeia coriacea</i> W.	Apocynaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dibelah seperti manggis
Kapul	<i>Baccaurea macrocarpa</i> (Miq) M.A.	Phyllanthaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dibelah seperti manggis
Kembayau/ Keri-yato	<i>Dacryodes rostrata</i> (Blume) H.J.Lam	Burseraceae	Buah	Buah yang matang dapat dikonsumsi	Disiram dengan air panas lalu buah di taburi garam. Buah dikoyak menggunakan kedua jempol
Rerangah	<i>Dimocarpus longan var. malesianus</i> L.	Sapindaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dibelah seperti lengkeng

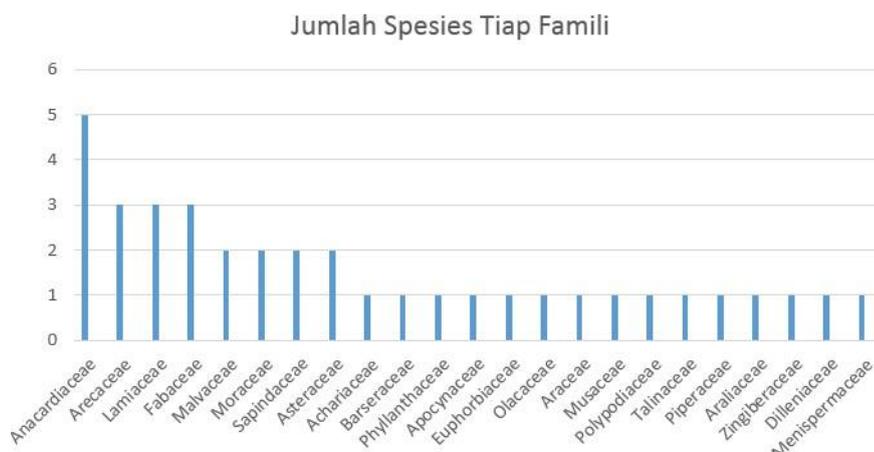


Powoh	<i>Mangifera similis</i> B.	Anacardiaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dikupas kulitnya dan daging buah yang telah bersih dapat dikonsumsi langsung ataupun dirujuk
Satar	<i>Bouea macrophylla</i> G.	Anacardiaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dikonsumsi langsung
Mentawo	<i>Artocarpus anisophyllus</i> M.	Moraceae	Buah dan biji	Buah yang tua atau matang dapat langsung dikonsumsi Biji dapat diolah menjadi sayur tambahan atau makanan ringan	Buah dibelah menjadi 2. Lalu daging buah dapat dikonsumsi langsung. Biji buah direndam ke dalam air selama semalaman hingga kulit luar biji menjadi lembut dan dapat dikupas. Biji yang telah dikupas dapat dimasukan langsung ke dalam makanan atau digoreng.
Hembawang	<i>Mangifera pajang</i> K.	Anacardiaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dikupas kulit luar lalu dapat dikonsumsi langsung
Kepayang	<i>Pangium edule</i> R.	Achariaceae	Buah	Buah yang matang dapat dikonsumsi	Direbus lalu rendam di air yang mengalir/sungai selama satu malam untuk menghilangkan getahnya kemudian kepayang dikupas dan diambil daging buahnya yang akan diolah.
Kusik	<i>Durio dulcis</i> B.	Malvaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dibelah dan daging buah dapat dikonsumsi langsung
Terotongan	<i>Durio oxleyanus</i> G.	Malvaceae	Buah	Buah yang matang dapat langsung dikonsumsi	Dibelah dan daging buah dapat dikonsumsi langsung.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui jenis tumbuhan liar yang digunakan sebagai alternatif pangan oleh Masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan, Kecamatan Tumbang Titi, Kabupaten Ketapang, Provinsi Kalimantan Barat sebanyak 37 jenis yang terdiri dari 23 Famili yaitu *Anacardiaceae*, *Arecaceae*, *Lamiaceae*, *Fabaceae*, *Malvaceae*, *Moraceae*, *Sapindaceae*, *Asteraceae*, *Achariaceae*, *Barseraceae*, *Phyllanthaceae*, *Apocynaceae*, *Euphorbiaceae*, *Olcaceae*, *Araceae*, *Musaceae*, *Polypodiaceae*, *Talinaceae*, *Piperaceae*, *Araliaceae*, *Zingiberaceae*, *Dilleniaceae*, dan *Menispermaceae*.

Jenis yang paling banyak digunakan yaitu dari Famili *Anacardiaceae* ada 5 jenis, yaitu: *Mangifera paang* K., *Bouea macrophylla* G., *Mangifera similis* B., *Gluta Renghas* L., dan *Dracontomelon dao* (Blanco) Merr & Rolfe. Famili

Arecaceae ada 3 jenis, yaitu: *Salacca affinis* G., *Arenga pinnata* M., dan *Calamus rotang* L. Famili Lamiaceae ada 3 jenis, yaitu: *Peronema canescens* J., *Vitex pinnata* L., dan *Premna corymbosa* R.L. Famili Fabaceae ada 3 jenis, yaitu: *Neptunia olearacea* L., *Mimosa pudica* L., dan *Dialium indum* L. Masing-masing Famili Malvaceae, Moraceae, Sapindaceae, dan Asteraceae ada 2 jenis. Famili yang lainnya masing-masing 1 jenis. (Gambar 2).



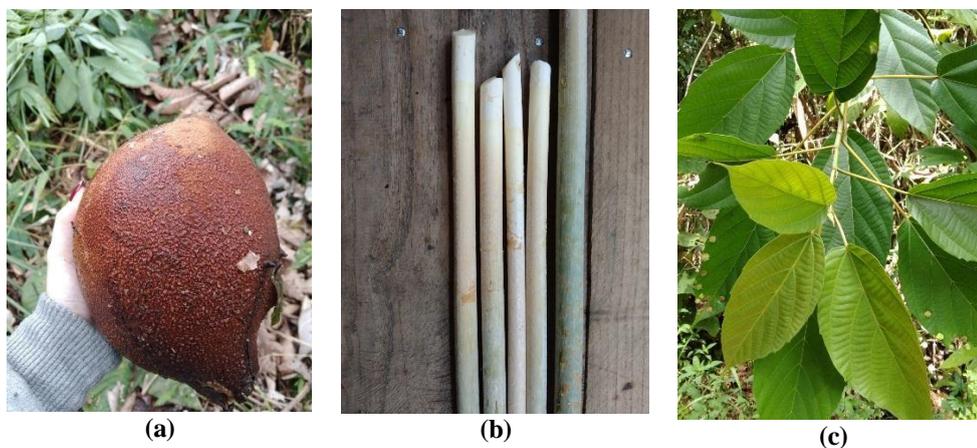
Gambar 2. Jumlah Spesies Pada Masing-Masing Famili

Tumbuhan yang paling banyak digunakan berasal dari Famili *Anacardiaceae* dengan bagian yang dimanfaatkan atau dikonsumsi adalah bagian buah. Anggota Famili *Anacardiaceae* ditandai oleh ukuran bunga yang kecil dan tidak mencolok dengan struktur bunga lengkap. Morfologi daunnya bervariasi, umumnya dengan bentuk yang sederhana, tepi rata dan bergerigi. Buah yang dihasilkan Famili *Anacardiaceae* cenderung memiliki bentuk, tekstur, dan pola yang khas (Rizqita *et al*, 2023).

Hasil penelitian di Desa Serengkah Kanan, Kabupaten Ketapang ditemukan tumbuhan liar yang dapat digunakan sebagai penguat cita rasa, bumbu masakan, dan sayur. Banyak tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk memberikan rasa asam pada masakan. Selain itu juga ada tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pengganti bawang putih yaitu buah *Scorodocarpus borneensis* B. Dari Famili *Oleaceae* dan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pengganti micin yaitu daun *Pycnarrhena cauliflora* D. dari Famili *Menispermaceae*. Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* D.) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di Kalimantan Barat. Di Kalimantan Barat, masyarakat Suku Dayak dan Melayu telah menggunakannya untuk mempercepat proses pengempukan daging dan memberikan rasa gurih dalam makanan (Trisari *et al*, 2022).

Beberapa tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Dayak Pesaguan yaitu *Pangium edule* R., Buahnya direbus terlebih dahulu setelah itu buah yang sudah direbus direndam ke air yang mengalir/sungai selama satu malam untuk menghilangkan getah pada buah yang akan menyebabkan mabuk bila dikonsumsi. Setelah getah sudah hilang barulah buah kepayang dapat diolah menjadi masakan. Buah kepayang (*Pangium edule* R.) dengan ukuran besar memiliki biji dengan jumlah sapat mencapai 30 biji, sedangkan buah ukuran kecil mengandung sekitar 12 biji. Bagian dalam biji kepayang terdapat daging berwarna putih yang

mengandung asam sianida yang tinggi, inilah yang menyebabkan buah kepayang memabukkan (Hardianti, 2021). Umbut tumbuhan *Calamus rotang* L. dikonsumsi dengan cara dibakar lalu dilalap atau dibuat menjadi sayur dengan cara mengupas kulit luar umbut terlebih dahulu lalu dipotong menjadi kecil kecil dan ditumis pedas ataupun dijadikan sayur tambahan pada ikan. Umbut *Calamus rotang* L. Memiliki rasa yang pahit sehingga masyarakat sekitar menyebut tumbuhan ini sebagai umbut pahit/yeyuo. Daun muda *Ficus vairegata* B. dikonsumsi dengan cara mengiris daun menjadi beberapa bagian lalu ditumis bersama bumbu pelengkap lainnya.



Gambar 3. a) *Pangium edule*; b) *Calamus rotang*; dan c) *Ficus variegata*.

Daun tumbuhan *Litchi chinensis* S. dan *Dialium indum* L., digunakan oleh masyarakat Dayak Pesaguan sebagai bahan tambahan yang dimasukan langsung ke dalam masakan karena memberikan rasa asam pada masakan. Daun yang dimanfaatkan sebagai asam sayur adalah bagian daun yang masih muda.

Tumbuhan *Scorodocarpus borneensis* B. memiliki buah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Dayak Pesaguan sebagai penyedap rasa yaitu pengganti bawang putih karena memiliki rasa dan aroma yang mirip dengan bawang putih, bahkan masyarakat mengatakan bahwa buah dari *Scorodocarpus borneensis* B. memiliki rasa dan aroma yang lebih kuat dibanding dengan bawang putih itu sendiri. Buah tumbuhan ini dapat dicampurkan secara langsung ke dalam masakan atau dapat dikupas kulitnya terlebih dahulu dan dimasukan ke dalam masakan. Buah *Scorodocarpus borneensis* B. memiliki senyawa aromatik didalam buahnya sehingga dapat memberikan rasa gurih pada makanan. Senyawa tersebut bernama metil tiometil sulfida yang menyebabkan buah *Scorodocarpus borneensis* B beraroma bawang putih (Yundeya *et al.*, 2023).

Daun tumbuhan *Premna corymbosa* R., digunakan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan untuk bahan makanan karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Tumbuhan ini diolah dengan cara mengiris daun menjadi beberapa bagian lalu dicampurkan ke dalam masakan yang sedang dimasak. Daun tumbuhan ini biasa dikonsumsi bersama dengan tengkuyung atau pekasam. Pekasam adalah produk yang difermentasi secara tradisional dan mempunyai rasa asam, biasanya terbuat dari ikan air tawar atau daging yang melalui proses pembersihan, pemberian garam dan nasi serta diinkubasi selama satu minggu (Djohan, 2023).



Bagian-bagian tumbuhan yang digunakan terdiri dari daun, umbut, biji, dan buah. Bagian yang paling banyak digunakan sebagai alternatif pangan adalah daun dan buah. Cara pengolahannya adalah dengan diiris/dipotong kecil-kecil, dimasukan langsung kedalam makanan, dihaluskan, direbus, ditumis, direndam ke dalam air sebelum dikonsumsi, dan ada yang dapat dikonsumsi langsung juga. Tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di Desa Serengkah Kanan dapat digunakan sebagai informasi bahwa tumbuhan liar dapat dijadikan sebagai alternatif pangan sehingga dapat membantu masyarakat di luar daerah untuk mendapatkan alternatif pangan dan mengurangi masalah kekurangan makanan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui jenis tumbuhan yang digunakan sebagai alternatif pangan ada 37 jenis yang terdiri dari 23 Famili, yaitu: *Anacardiaceae*, *Arecaceae*, *Lamiaceae*, *Fabaceae*, *Malvaceae*, *Moraceae*, *Sapindaceae*, *Asteraceae*, *Achariaceae*, *Barseraceae*, *Phyllanthaceae*, *Apocynaceae*, *Euphorbiaceae*, *Olacaceae*, *Araceae*, *Musaceae*, *Polypodiaceae*, *Talinaceae*, *Piperaceae*, *Araliaceae*, *Zingiberaceae*, *Dilleniaceae*, dan *Menispermaceae*. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu daun, umbut, biji, dan buah. Cara pengolahannya yaitu diiris/dipotong kecil-kecil, dimasukan langsung kedalam makanan, dihaluskan, direbus, ditumis, direndam ke dalam air sebelum dikonsumsi, dan ada yang dapat dikonsumsi langsung.

SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang kandungan yang terdapat didalam tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai alternatif pangan berdasarkan data tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai alternatif pangan oleh masyarakat Dayak Pesaguan di desa Serengkah Kanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih atas semua bantuan yang diberikan lembaga terkait MBKM kampus merdeka, laboratorium FKIP dan FMIPA Universitas Tanjungpura, kepala desa Serengkah Kanan yang telah memberikan izin penelitian serta para narasumber yang telah memberikan data yang diperlukan selama penelitian.

DAFTAR RUJUKAN

- Amboupe, D., Hartana, A., & Purwanto, Y. (2019). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Masyarakat Suku Bentong di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan-Indonesia. *Media Konservasi*, 24(3), 278-286.
<https://doi.org/10.29244/medkon.24.3.278-286>
- Dirgari, Y., Syamswisna, & Tenriawaru, A.B. (2022). Studi Etnobotani Upacara Adat Budaya Menanam Padi Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1), 35-46.
<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v10i1.4606>
- Djohan, H., Trifani, P.J., & Kamila, L. (2023). Analisis Kadar Protein Pada Pekasam Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, Uniform Resource Locator: <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/bioscientist> 2723



- 6(2), 37-43. <https://doi.org/10.30602/jlk.v6i2.929>
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. (2023). *Kanjan Serayong*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual Kementerian Hukum dan HAM R.I.
- Elisetana, I., Turnip M., & Lovadi, I. (2023). Etnobotani Tumbuhan Obat Tradisional Masyarakat Suku Dayak Banyadu di Desa Teriak Kabupaten Bengkayang. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 317-329. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7201>
- Hakim, L. (2014). *Etnobotani dan manajemen kebun pekarangan rumah : Ketahanan pangan, Kesehatan dan Agrowisata*. Malang: Penerbit Selaras.
- Hardianti, R. (2023). Pemanfaatan Buah Kepayang (*Pangium edule* Reinw) Dalam Pengawetan Daging di Kecamatan Kuantan Mudik Kabupaten Kuantan Singingi dan Pengembangannya Untuk Bahan Ajar Kelas XII IPA di SMAN Kuantan Mudik Tahun Ajaran 2020/2021. *Skripsi*. Universitas Islam Riau Pekanbaru.
- Pawan, Z. & Wibowo, I.Y. (2021). *Kecamatan Tumbang Titi Dalam Angka*. Ketapang: Badan Pusat Statistik Kabupaten Ketapang.
- Prabaningrum, H. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Bahan Pangan di Cagar Alam Gebungan Semarang. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 26-31. <https://doi.org/10.29407/jbp.v5i2.12580>
- Ramaidani. (2022). Etnobotani Tumbuhan Liar Bahan Pangan Pada Suku Gayo di Lokop Serbajadi Aceh Timur. *Skripsi*. Universitas Samudra.
- Ramdhayani, A.N., Syamswisna, Fajri, H. (2023). Pemanfaatan Tumbuhan Obat Tradisional Masyarakat Desa Semata Kecamatan Tangaran Kabupaten Sambas. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 330-342. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7286>
- Rizqita, N.A., Fitrianti, H.A., & Supriyatna, A. (2023). Identifikasi Famili Anacardiaceae di Kawasan Pemukiman Cisitu, Cileunyi, Jawa Barat. *Jurnal Riset Rumpun Ilm Tanaman*, 2(1), 88-94. <https://doi.org/10.55606/jurrit.v2i1.1440>
- Satrima, R., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Protobiont*, 4(2), 90-95. <https://dx.doi.org/10.26418/protobiont.v4i2.11782>
- Sholichah, L., & Alfidhdhoh, D. (2019). Etnobotani Tumbuhan Liar Sebagai Sumber Pangan di Dusun Mendir, Kecamatan Wonosalam, Jombang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1), 111-117. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.1.111>
- Supriani, S., Fitmawati, & Sofiyanti, N. (2014). Studi Etnobotani dalam Budaya Kuliner Melayu Riau di Kabupaten Siak dan Uji Fitokimia. *Jurnal FMIPA*, 1(2), 238-247.
- Syamswisna. (2023). Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Oleh Masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 75-85. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6492>
- Tritsari, A. & Maryam, A. (2022). Pengembangan Penyedap Bubuk Daun Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.) Sebagai Upaya Pemberdayaan



Masyarakat di Wilayah Perbatasan Indonesia. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (pp.543-554). Sambas, Indonesia: Politeknik Negeri Sambas.

Umiyanti, U., & Widayat, D. (2014). *Gulma dan Pengendaliannya*. Yogyakarta: Deppublish.

Yundeya, R.M., Sribudiani, E., & Somadona, S. (2023). Uji Efektifitas Ekstrak Kulit Kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc) Sebagai *Repellent* Anti Nyamuk. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kehutanan*, 7(1), 16-22.

Yusriadi. (2018). Identitas Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 1(2), 1-16.
<https://doi.org/10.33652/handep.v1i2.10>