



ETNOBOTANI TUMBUHAN SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN OLEH MASYARAKAT SUKU DAYAK BAKATI' DI DUSUN SEGIRING KABUPATEN BENGKAYANG

Syamswisna

Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Tanjungpura, Indonesia

E-Mail : syamswisna@fkip.untan.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6492>

Submit: 24-11-2022; Revised: 26-01-2023; Accepted: 03-02-2023; Published: 30-06-2023

ABSTRAK: Etnobotani merupakan tradisi masyarakat dalam menggunakan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari yang merupakan warisan secara turun temurun. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan oleh Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang, Provinsi Kalimantan Barat. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif, melakukan observasi ke tempat penelitian secara langsung dan melakukan wawancara pada informan. Informan adalah ibu-ibu Suku Dayak Bakati' yang menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan dan berdomisili di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang. Data dikumpulkan dengan cara triangulasi yaitu mewawancarai informan, melakukan observasi, dan dokumentasi. Untuk dokumentasi tumbuhannya dengan cara difoto. Informasi tumbuhan yang dipergunakan untuk bahan yang ditambahkan ke dalam pangan dilakukan identifikasi guna menentukan nama ilmiahnya. Tumbuhan yang dipergunakan untuk bahan tambahan pangan oleh masyarakat suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang adalah 40 jenis yang terdiri dari 24 Famili, yaitu: Zingiberaceae, Apiaceae, Solanaceae, Rutaceae, Fabaceae, Liliaceae, Oxalidaceae, Myrtaceae, Amaryllidaceae, Araliaceae, Lauraceae, Anacardiaceae, Arecaceae, Laminaceae, Euphorbiaceae, Polygonaceae, Piperaceae, Gnetaceae, Bromeliaceae, Pandanaceae, Poaceae, Apiaceae, Sapindaceae, dan Strombociaceae. Daun tumbuhan *Arytera littoralis* dan *Lepionurus sylvestris* dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' sebagai bahan tambahan di dalam masakan, karena memberikan rasa dan aroma seperti micin. Bagian dari tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu kulit kayu dan batang, daun, biji, umbi, rimpang, dan buah. Bagian tumbuhan yang sering digunakan yaitu daun. Pengolahannya dengan cara diiris/ dipotong kecil-kecil, dihaluskan dan organ tumbuhan yang dimanfaatkan langsung dimasukan ke dalam bahan pangan yang diolah. Tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan tidak punya efek samping, lebih baik digunakan dari pada bumbu penyedap yang ada bahan kimianya.

Kata Kunci: Etnobotani, Bahan Tambahan Pangan, Dayak Bakati'.

ABSTRACT: *Ethnobotany is a community tradition of using plants to meet their daily needs, which is a legacy from generation to generation. This study aimed to identify the types of plants used as food additives by the Dayak Bakati Tribe in Segiring Hamlet, Bengkayang Regency, West Kalimantan Province. This study used descriptive methods, made direct observations at the research site, and conducted interviews with informants. The informants are women from the Dayak Bakati Tribe who use plants as food additives and live in Bengkayang Regency. Data was collected using triangulation, namely interviewing informants, observing, and documenting photographs for the documentation of the plant. Information on plants used for ingredients added to food is identified to determine the scientific name. Plants used as food additives by the Dayak Bakati' Tribe in Dusun Segiring, Bengkayang Regency, are 40 species consisting of 24 Families, namely: Zingiberaceae, Apiaceae, Solanaceae, Rutaceae, Fabaceae, Liliaceae, Oxalidaceae, Myrtaceae, Amaryllidaceae, Araliaceae, Lauraceae, Anacardiaceae, Arecaceae, Laminaceae, Euphorbiaceae, Polygonaceae, Piperaceae, Gnetaceae, Bromeliaceae, Pandanaceae, Poaceae, Apiaceae, Sapindaceae, and Strombociaceae. The leaves of the plants *Arytera littoralis* and *Lepionurus sylvestris* are used by the Dayak Bakati' Tribe as additional cooking ingredients*





because they give a taste and aroma like mice. The parts of the plant used are bark and stems, leaves, seeds, tubers, rhizomes, and fruit. The part of the plant that is often used is the leaf. Processing is by slicing/ cutting into small pieces, mashed, and the plant organs utilized are directly inserted into the food being processed. Plants as food additives do not have side effects, they are better used than seasonings containing chemicals.

Keywords: Ethnobotany, Food Additives, Dayak Bakati'.



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/).

PENDAHULUAN

Etnobotani adalah hubungan masyarakat etnik setempat dengan faktor lingkungan di sekitarnya, umpamanya dalam menggunakan sumber daya alam tumbuhan dalam pemenuhan kebutuhan pokok kehidupan sehari-hari. Tumbuhan digunakan oleh masyarakat seperti dalam memenuhi kebutuhan pangan, bumbu masakan/ rempah-rempah, ramuan pengobatan tradisional, pewarna alami, racun dan anti racun, pengikat/tali, ritual adat, dan lain-lainnya (Amboupe *et al.*, 2019). Pengalaman dari masyarakat lokal dalam mengelola dan menggunakan berbagai macam sumber daya alam terutama tumbuhan penting untuk diungkap agar dapat mengetahui keterkaitan dan peran pengetahuan tradisional masyarakat dalam kehidupannya sehari-hari.

Etnobotani dari etnik/ suku masyarakat yang ada di Indonesia beragam, di dalam penggunaan tumbuhan akan ada perbedaan dengan suku lainnya, karena setiap suku mempunyai tradisi dalam pewarisan secara turun temurun. Keberagaman budaya dalam memanfaatkan tumbuhan merupakan ciri khas dari masyarakat tersebut (Ramadhan *et al.*, 2017). Dalam pengelolaan dan pemanfaatan keanekaragaman jenis tumbuhan yang masih mempertahankan kearifan budaya lokalnya salah satunya adalah Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang, Provinsi Kalimantan Barat. Tumbuhan dimanfaatkan salah satunya adalah sebagai bahan pangan.

Provinsi Kalimantan Barat memiliki beragam suku, salah satunya yaitu Suku Dayak. Menurut Yusriadi (2018), Suku Dayak di Provinsi Kalimantan Barat mempunyai jumlah masyarakat cukup besar, baik dari segi jumlah maupun persebarannya. Diperkirakan jumlah Suku Dayak sekitar 30-40% dari total seluruh penduduk di Provinsi Kalimantan Barat, yang terbagi ke dalam 151 subsuku dan 100 sub-sub suku. Dari sisi persebarannya, Suku Dayak menyebar pada setiap wilayah kabupaten, pesisir, maupun pedalaman dengan konsentrasi jumlah terbesar yang ada di Kabupaten Sanggau, Kabupaten Landak, dan Kabupaten Bengkayang.

Sampai sekarang dari zaman nenek moyangnya masyarakat Suku Dayak masih tergantung kehidupannya pada alam. Masyarakat Suku Dayak merupakan suku asli yang mendiami Provinsi Kalimantan Barat (Kusnoto & Purmintasari, 2018). Kelompok masyarakat dari suku-suku asli yang berdomisili di suatu tempat akan sangat mengenal sumber daya hayati di lingkungannya, sehingga telah





beradaptasi dan terlatih dalam menggunakan berbagai sumber daya hayati di dalamnya. Untuk kelangsungan hidup dalam pemenuhan keperluan sehari-hari, masyarakat cenderung beradaptasi dalam memanfaatkan potensi keanekaragaman hayati di lingkungannya (Siboro, 2019).

Pemanfaatan tumbuhan dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari diantaranya adalah pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan. Masyarakat Suku Dayak Bakati' yang berdomisili di Dusun Segiring sampai sekarang masih melestarikan budaya dalam penggunaan tumbuhan dalam kehidupan sehari-harinya, diantaranya adalah dalam acara ritual adat, pangan, sandang, obat tradisional, pewarna, kerajinan, kosmetik, bahan tambahan pangan, dan lain-lainnya (Dirgari *et al.*, 2022). Menurut Aziz *et al.* (2018) menyatakan bahwa etnobotani mempunyai peran untuk melestarikan sumber daya alam dengan memanfaatkan sumber daya alam tersebut yang tentunya akan dibudidayakan oleh masyarakat lokal.

Salah satu suku yang kelompok masyarakatnya dalam mengelola dan memanfaatkan keanekaragaman jenis tumbuhan masih mempertahankan kearifan budaya lokalnya adalah Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang. Masyarakat Suku Dayak Bakati' dalam kehidupan sehari-harinya sering menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan dalam masakannya. Pada acara-acara ritual adat, acara pernikahan, kumpul-kumpul, dan silaturahmi dengan keluarga besar mereka memasak sendiri dalam jumlah banyak. Pengetahuan secara tradisional dalam memanfaatkan tumbuhan untuk bahan tambahan pangan yang diwariskan secara turun temurun.

Masyarakat Suku Dayak Bakati' dalam kesehariannya untuk pangan melalui proses pengolahan bukan saja untuk makanan utama, tetapi juga untuk sambal lauk, makanan ringan cemilan, kue, dan lain-lain yang bukan saja pangan untuk kebutuhan sehari-hari, tetapi kebutuhan pangan pada acara-acara tertentu seperti mengadakan syukuran, untuk selamat, prosesi ritual adat, dan acara-acara tertentu lainnya. Masyarakat Suku Dayak Bakati' biasanya menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara turun temurun. Dalam acara-acara adat pernikahan, kumpul-kumpul keluarga, silaturahmi, dan acara sesajen lainnya makanan utama dan bermacam-macam makanan tambahan pelengkap lainnya harus dihidangkan juga.

Untuk mengolah makanan agar rasanya lezat, ada daya tariknya, serta awet tidak mudah basi perlu pengelolaan serta ada bahan lain yang ditambahkan ke dalam pangan pada saat pengolahannya yang dikenal dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk bahan pangan (Winarno, 1991). Tujuan dari menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) waktu mengolah pangan adalah untuk: 1) agar pangan tahan lama/ awet karena mikroba dapat dicegah pertumbuhannya, karena adanya mikroba dapat merusak pangan atau reaksi kimia dapat dicegah karena dapat menurunkan mutu pangan; 2) mutu makanan menjadi lebih baik, renyah, dan lebih enak di mulut; 3) untuk menambah selera dengan adanya perubahan warna dan aroma menjadi





lebih menarik sehingga kualitas pangan menjadi meningkat; dan 5) biaya jadi hemat (Cahyadi, 2006). Ada 2 golongan bahan tambahan pangan yaitu: bahan yang ditambahkan untuk pangan secara alami dan bahan tambahan untuk pangan yang buatan. Bahan yang digunakan untuk tambahan pangan secara alami efeknya lebih aman untuk kesehatan dan dapat ditemukan dengan mudah di lapangan, sedangkan bahan yang digunakan untuk tambahan sintesis berkemungkinan dapat memunculkan efek samping bagi kesehatan. Dalam menggunakan bahan yang dimasukkan ke dalam pangan sebagai bahan tambahan pangan secara sintetis sebaiknya di bawah dosis ambang batas yang telah ditentukan (Saparinto & Hidayati, 2006). Pada umumnya, masyarakat dalam kehidupan sehari-hari sering menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP).

Makanan agar menarik digunakan bahan tambahan untuk mewarnai makanan. Pewarna yaitu bahan/ zat yang dipakai untuk memberi dan memperbaiki warna makanan yang dapat menghasilkan warna tertentu (Depkes RI, 1985). Pengawet merupakan bahan yang digunakan untuk memperpanjang masa simpan produk makanan atau mencegah agar pertumbuhan mikroba tidak bertambah banyak (Ratnani, 2009). Untuk rasa makanan bertambah rasa manisnya atau bahan yang diberikan untuk pemanis pada makanan (Karunia, 2013). Sedangkan untuk meningkatkan rasa dan aroma pada makanan dinamakan dengan penyedap. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 menyatakan bahwa bahan yang digunakan untuk tambahan pangan, bahan yang digunakan untuk pengawet pangan merupakan bahan tambahan pangan yang berguna untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, dan penguraian lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Untuk memperkecil resiko terhadap penggunaan bahan kimia, lebih baik menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) alami yang berasal dari tumbuhan dari pada Bahan Tambahan Pangan (BTP) sintetis.

Beberapa penelitian etnobotani di Provinsi Kalimantan Barat di antaranya Manangka *et al.* (2017) menyatakan bahwa masyarakat Suku Dayak Kanayatn di Desa Sebatih, Kabupaten Landak didapatkan 19 jenis tumbuhan yang digunakan untuk penyedap rasa alami pada makanan. Selain itu, beberapa penelitian yang serupa telah dilakukan tentang zat pewarna alami di Provinsi Kalimantan Barat oleh Santa *et al.* (2015). Di luar Provinsi Kalimantan Barat, pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan juga telah dilaksanakan terhadap masyarakat yang berlokasi di Kecamatan Pekuncen, Kabupaten Banyumas (Apriliani *et al.*, 2016). Beberapa tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan alami di antaranya daun pandan dan kunyit yang digunakan sebagai zat pewarna alami, gula pasir untuk bahan pemanis dan untuk bahan pengawet dan penyedap digunakan bawang putih, bawang bombai, pala, merica, ketumbar, serai, pandan, dan daun salam (Ramlawati *et al.*, 2017). Pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan tambahan makanan di Rasau Jaya didapatkan 18 jenis tumbuhan (Andriyani *et al.*, 2019). Untuk mengidentifikasi jenis tumbuhan apa saja yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan, maka dilakukan penelitian “Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan oleh Masyarakat Suku Dayak Bakati’ di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang”.





METODE

Pada penelitian ini digunakan metode deskriptif, dengan jenis penelitian kualitatif. Waktu pelaksanaannya 3 bulan (April 2022 - Juni 2022) yang berlokasi di Dusun Segiring, Desa Pisak, Kabupaten Bengkayang, Provinsi Kalimantan Barat. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik triangulasi mulai dari kegiatan wawancara, observasi, dan dokumentasi (Hisbani *et al.*, 2015). Tahapan pengumpulan data diuraikan berikut ini.

Penentuan Informan

Penentuan informan dilakukan dengan teknik *snowball sampling*, yang diawali dengan menentukan informan kunci terlebih dahulu untuk pertama kali diwawancarai. Jumlah informan dianggap telah memadai apabila tidak diperoleh tambahan informasi baru ketika melakukan wawancara dengan informan selanjutnya (*redundancy*).

Wawancara Informan

Wawancara dilakukan kepada 15 orang informan Suku Dayak Bakati' yang mengetahui dan menggunakan tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan. Wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara semi terstruktur yang dipersiapkan sebelumnya.

Pengambilan Sampel Tumbuhan

Informasi yang didapat dari hasil wawancara digunakan sebagai acuan untuk observasi di lapangan mengambil sampel tumbuhannya dan didokumentasikan. Pengamatan tumbuhan di lapangan dan pembuatan spesimen herbarium digunakan untuk proses identifikasi tumbuhan.

Teknik Analisis Data

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan oleh Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Desa Pisak, Kabupaten Bengkayang, Provinsi Kalimantan Barat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis Tumbuhan yang Digunakan untuk Bahan Tambahan Pangan oleh Suku Dayak Bakati'.

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian yang Digunakan	Manfaat	Cara Penggunaan
1	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	Buah	Memberikan aroma harum dan rasa asam pada masakan	Dimasukkan langsung dalam masakan
2	Bawang Kucai	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.	Apiaceae	Daun, Umbi	Memberikan aroma harum pada masakan	Diiris atau dipotong kecil-kecil
3	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i> L.	Liliaceae	Umbi	Memberikan aroma harum pada masakan	Dihaluskan atau diiris tipis
4	Gerinang/ Belimbing Wuluh	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Oxalidaceae	Buah	Memberikan rasa asam pada masakan	Diiris atau dipotong kecil-kecil





5	Cabai Besar	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae	Buah	Memberikan rasa pedas pada masakan	Diiris atau dipotong kecil-kecil
6	Cabai Rawit	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Buah	Memberikan rasa pedas pada masakan	Diiris atau dipotong kecil-kecil
7	Cengkeh	<i>Eugenia aromatica</i> (L.) Baill.	Myrtaceae	Buah	Memberikan aroma dan rasa yang khas	Dimasukkan langsung dalam masakan
8	Daun Bawang	<i>Allium porrum</i> L.	Amaryllidaceae	Daun	Memberikan aroma harum	Diiris atau dipotong kecil-kecil
9	Daun Mangkokan	<i>Polyscias scutellaria</i> (Burm. f.) Fosberg	Araliaceae	Daun	Mengempukkan daging	Direbus bersama masakan
10	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Zingiberaceae	Rimpang	Memberikan aroma harum dan rasa khas sedikit pedas	Dihaluskan
11	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	Buah	Memberikan rasa asam	Diiris lalu diperas
12	Jeruk Purut	<i>Cytrus hystrix</i> DC.	Rutaceae	Buah	Memberikan rasa asam	Diiris lalu diperas
13	Jeruk Sambal	<i>Citrus amblycarpa</i> (Hassk.) Ochse	Rutaceae	Buah	Memberikan rasa asam	Diiris lalu diperas
14	Jintan Hitam	<i>Nigella sativa</i> L.	Apiaceae	Biji	Memberikan aroma harum	Dihaluskan
15	Kayu Manis	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume	Lauraceae	Kulit Kayu	Memberikan aroma harum	Dimasukkan langsung dalam masakan
16	Kedondong	<i>Spondias dulcis</i> Sol. Ex G. Forst.	Anacardiaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa asam	Dimasukkan langsung dalam masakan
17	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	Buah	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan kemudian disaring airnya
18	Kemangi	<i>Ocimum canum</i> Sims.	Lamiaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dikonsumsi langsung
19	Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Wild	Euphorbiaceae	Biji	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
20	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L.	Zingiberaceae	Rimpang	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
21	Kesum	<i>Persicaria minor</i> (Huds.) Opiz	Polygonaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa yang	Dihaluskan atau dimasukkan





					khas	langsung dalam masakan Dihaluskan
22	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Buah	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
23	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Rimpang	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas serta pewarna kuning alami	Dihaluskan
24	Lada	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Buah	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
25	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	Zingiberaceae	Rimpang	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
26	Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Gnetaceae	Daun	Memberikan rasa yang khas	Diiris atau dipotong kecil-kecil
27	Nanas	<i>Ananas comosus</i> L. (Merr)	Bromeliaceae	Buah	Mengempuk kan daging dan memberikan rasa asam	Dihaluskan atau dipotong kecil-kecil
28	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Pandanaceae	Daun	Memberikan aroma harum	Dimasukkan langsung dalam masakan
29	Salam	<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walp.	Myrtaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dimasukkan langsung dalam masakan atau dikeringkan terlebih dahulu
30	Sebawi/Walangi	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Apiaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Diiris atau dipotong kecil-kecil
31	Seledri	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Daun	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Diiris atau dimasukkan langsung dalam masakan
32	Sempango/Temu Kunci	<i>Boesenbergia pandurata</i> Roxb.	Zingiberaceae	Daun	Memberikan rasa yang khas	Diiris atau dipotong kecil-kecil
33	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Poaceae	Batang	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan
34	Singkarek/Kecombrang	<i>Etilingera hemisphaerica</i> (Blume) R. M. Sm.	Zingiberaceae	Rimpang	Memberikan aroma harum dan rasa yang khas	Dihaluskan atau dipotong kecil-kecil





35	Sinsin Kecil	<i>Lepionurus sylvestris</i> Blume.	Opiliaceae	Daun	Sebagai pengganti micin	Dihaluskan
36	Sinsin	<i>Arytera littoralis</i> Blume.	Sapindaceae	Daun, Bunga	Sebagai pengganti micin	Dihaluskan
37	Terong Asam	<i>Solanum ferox</i> L.	Solanaceae	Buah	Memberikan rasa asam	Diiris atau dipotong kecil-kecil
38	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Buah	Memberikan rasa asam	Diiris atau dipotong kecil-kecil
39	Trado/Bawang Hutan	<i>Scorodocarpus borneensis</i> (Baill.) Becc	Strombociaceae	Daun	Memberikan rasa dan aroma seperti bawang	Dihaluskan

Jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring, Kabupaten Bengkayang ditemukan 40 jenis yang terdiri dari 24 Famili, yaitu: Zingiberaceae, Apiaceae, Solanaceae, Rutaceae, Fabaceae, Liliaceae, Oxalidaceae, Myrtaceae, Amaryllidaceae, Araliaceae, Lauraceae, Anacardiaceae, Arecaceae, Laminaceae, Euphorbiaceae, Polygonaceae, Piperaceae, Gnetaceae, Bromeliaceae, Pandanaceae, Poaceae, Apiaceae, Sapindaceae, dan Strombociaceae.

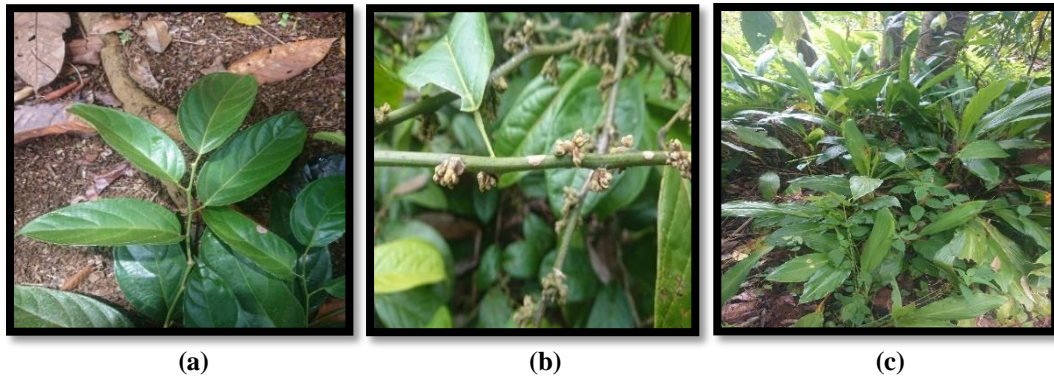
Jenis yang paling banyak digunakan yaitu dari Famili Zingiberaceae ada 6 jenis, yaitu: *Etilingera hemisphaerica* L., *Boesenbergia pandurata* Roxb., *Alpinia galanga* (L.) Willd., *Curcuma longa* L., *Kaempferia galanga* L., dan *Zingiber officinale* Rosc. Famili Apiaceae ada 5 jenis tumbuhan, yaitu: *Apium graveolens* L., *Eryngium foetidum* L., *Coriandrum sativum* L., *Nigella sativa* L., dan *Allium tuberosum* Rottler ex Spreng. Famili Solanaceae ada 4 jenis tumbuhan, yaitu: *Solanum lycopersicum* L., *Solanum ferox* L., *Capsicum annum* L., dan *Capsicum frutescens* L. Famili Rutaceae ada 3 jenis tumbuhan, yaitu: *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle, *Cytrus hystrix* DC., dan *Citrus amblycarpa* (Hassk.) Ochse. Masing-masing Famili Myrtaceae dan Liliaceae ada 2 jenis. Famili yang lainnya masing-masing 1 jenis.

Jenis tumbuhan tersebut pada umumnya sudah biasa digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan tambahan pangan antara lain yaitu kunyit yang termasuk ke dalam Famili Zingiberaceae dan bawang putih yang termasuk ke dalam Famili Liliaceae (Manangka, 2017). Hasil penelitian di Desa Empoto di Kabupaten Sanggau menemukan famili tumbuhan yang digunakan sebagai rempah yaitu dari Famili Zingiberaceae ditemukan 8 spesies, Poaceae ada 6 spesies, Anacardiaceae ada 6 spesies, Solanaceae ada 5 spesies, dan Liliaceae ada 4 spesies. Tumbuhan yang digunakan sebagai rempah ciri khasnya berbau khas aromatik dan dapat dipergunakan untuk bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan (Robi *et al.*, 2019).

Beberapa jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat etnik Dayak Bakati' adalah *Eryngium foetidum* L., daunnya dipotong kecil-kecil dimasukkan ke dalam masakan akan memberikan aroma dan rasa yang khas pada masakan. Daun tumbuhan *Scorodocarpus borneensis* (Baill.) Becc., dikenal dengan bawang



hutan digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring sebagai bahan tambahan di dalam masakan, karena memberikan rasa dan aroma seperti bawang putih. Oleh karena itu, daun tumbuhan bawang hutan sering digunakan sebagai pengganti bawang putih. Tumbuhan ini dimanfaatkan dengan cara menghaluskan daunnya atau dicincang kecil-kecil kemudian langsung dimasukkan ke dalam masakan yang sedang dimasak. Olahan masakan yang sering menggunakan daun tumbuhan bawang hutan adalah sayur daun singkong.



Gambar 1. a) *Scorodocarpus borneensis*; b) *Arytera littoralis*; dan c) *Boesenbergia pandurata*.

Daun tumbuhan *Arytera littoralis* dan *Lepionurus sylvestris* digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring sebagai bahan tambahan di dalam masakan karena memberikan rasa dan aroma seperti micin untuk penyedap. Oleh karena itu, daun tumbuhan ini sering digunakan sebagai pengganti micin. Tumbuhan ini dimanfaatkan dengan cara menghaluskan daunnya atau dicincang kecil-kecil kemudian langsung dicampurkan ke dalam masakan yang sedang dimasak.

Tumbuhan *Boesenbergia pandurata* Roxb., daunnya digunakan oleh orang-orang tua Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring untuk bahan tambahan yang dimasukan ke dalam masakan atau dimasak sendiri karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Tumbuhan ini dimanfaatkan dengan cara menghaluskan daunnya atau dicincang kecil-kecil kemudian langsung dicampurkan ke dalam masakan yang sedang dimasak atau langsung dimakan secara langsung. Daun Sempango sering dikonsumsi secara langsung bersama dengan Tempoyak (olahan fermentasi durian).

Daun tumbuhan *Eryngium foetidum* L., digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring untuk bahan yang ditambahkan ke dalam masakan karena mempunyai rasa yang khas serta aromanya yang harum. Tumbuhan ini dimanfaatkan dengan cara memotong atau menghaluskan daunnya kecil-kecil kemudian langsung dicampurkan ke dalam masakan yang sedang dimasak. Daun tumbuhan ini sering dimasukkan ke dalam sayur ikan. Daun tumbuhan *Arytera littoralis* Blume., digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring sebagai bahan tambahan di dalam masakan karena memberikan rasa asam dan sedikit pedas serta aroma yang harum. Tumbuhan ini dimanfaatkan dengan cara memotong daunnya kecil-kecil



kemudian langsung dicampurkan ke dalam masakan yang sedang dimasak. Tumbuhan ini daunnya sering dimasukkan ke dalam sayur/ gulai ikan.

Organ tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan adalah: daun, buah biji, umbi, rimpang, kulit kayu, dan batang. Organ daun tumbuhan yang paling banyak digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Cara pengolahannya adalah dengan diiris/ dipotong kecil-kecil, dihaluskan dan bagian tumbuhan yang digunakan dimasukkan langsung ke dalam bahan pangan yang diolah.

SIMPULAN

Jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan tambahan pangan ada 40 jenis yang terdiri dari 24 Famili, yaitu: Zingiberaceae, Apiaceae, Solanaceae, Rutaceae, Fabaceae, Liliaceae, Oxalidaceae, Myrtaceae, Amaryllidaceae, Araliaceae, Lauraceae, Anacardiaceae, Arecaceae, Laminaceae, Euphorbiaceae, Polygonaceae, Piperaceae, Gnetaceae, Bromeliaceae, Pandanaceae, Poaceae, Apiaceae, Sapindaceae, dan Strombociaceae. Organ tumbuhan yang digunakan yaitu: daun, umbi, biji, buah rimpang, kulit kayu, serta batang. Organ tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah daun. Cara pengolahannya yaitu dengan diiris/ dipotong kecil-kecil, dihaluskan dan organ tumbuhan yang digunakan dimasukkan langsung ke dalam bahan pangan yang diolah.

SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang kandungan kimia dari tumbuhannya, terutama yang berfungsi sebagai pengganti micin (penyedap rasa) dan sebagai pengawet masakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura yang sudah memberi bantuan dana untuk terselenggaranya penelitian ini. Terima kasih kepada Kepala Desa dan masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring yang sudah bersedia menjadi informan untuk diwawancarai dan memberi informasi dalam penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Amboupe, D., Hartana, A., dan Purwanto, Y. (2019). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Masyarakat Suku Bentong di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan-Indonesia. *Media Konservasi*, 24(3), 278-286.
- Andriyani, P., Masriani, dan Muharini, R. (2019). Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Zat Aditif Makanan oleh Masyarakat Desa Rasau Jaya Umum Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*, 10(1), 74-87.
- Aziz, I.R., Rahajeng, A.R.P., dan Susilo. (2018). Peran Etnobotani sebagai Upaya Konservasi Keanekaragaman Hayati oleh Berbagai Suku di Indonesia. *In Seminar Nasional Megabiodiversitas Indonesia* (pp. 54-57). Makassar, Indonesia: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.





- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (Cetakan Pertama)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Dirgari, Y., Syamswisna, dan 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.
- Karunia, F.B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Aditif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang. *Jurnal Penelitian*, 2(2), 72-78.
- Kusnoto, Y., dan Purmintasari, Y.D. (2018). Pemukiman Awal Sungai Kapuas. *Jurnal Socia: Jurnal Ilmu-ilmu Sosial*, 15(1), 71-78.
- Manangka, Christopher, A., Riza, L., dan Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Penyedap Rasa Alami oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Jurnal Protobiont*, 6(3), 158-164.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. 2012. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Menkes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya. 1985. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Ramadhan, S.F., Metusala, D., dan Sinaga, M. (2017). Potensi Pengembangan Tradisi Etnobotani sebagai Ekowisata Berkelanjutan: Studi Kasus Suku Mentawai di Pulau Siberut, Kepulauan Mentawai. *Jurnal Pro-Life*, 4(2), 364-374.
- Ramlawati, Hamka, L., Saenab, S., dan Yunus, S.R. (2017). *Zat Aditif dan Adiktif serta Sifat Bahan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ratnani, R.D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan bagi Kesehatan. *Jurnal Penelitian*, 5(1), 16-22.
- Robi, Y., Kartikawati, S.M., dan Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130-142.
- Santa, Epi, K., Mukarlina, dan Riza, L. (2015). Kajian Etnobotani Tumbuhan yang Digunakan sebagai Zat Pewarna Alami oleh Suku Dayak Iban di Desa Mensiau Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Protobiont*, 4(1), 58-61.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siboro, T.D. (2019). Manfaat Keanekaragaman Hayati terhadap Lingkungan. *Jurnal Ilmiah Saintek*, 3(1), 1-4.
- Winarno, F.G., dan Arman, M. (1991). *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Yusriadi. (2018). Identitas Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 1(2), 1-16.