



ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI DESA BONJERUK KECAMATAN JONGGAT KABUPATEN LOMBOK TENGAH

**Rosalina Edy Swandayani^{1*}, Arista Suci Andini², & Meilinda Pahriana
Sulastris³**

^{1,2,&3}Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Islam Al-Azhar, Jalan Kampus Unizar, Mataram,
Nusa Tenggara Barat 83233, Indonesia

*Email: rosalinaedy50@gmail.com

Submit: 26-05-2023; Revised: 16-07-2023; Accepted: 18-07-2023; Published: 30-12-2023

ABSTRAK: Studi etnobotani adalah studi yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dengan tumbuhan yang dimanfaatkan secara tradisional, salah satunya mengkaji pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan dalam pembuatan masakan. Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan budaya yang khas termasuk keanekaragaman masakannya, salah satunya yang terdapat di Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Budaya kuliner masyarakat Suku Sasak ini tentunya tidak terlepas dari pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan utamanya. Selain itu, makanan tradisional ini merupakan potensi untuk promosi menunjang pariwisata. Tujuan penelitian ini adalah untuk menginventarisasi dan mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan makanan tradisional sebagai basis pengembangan wisata berbasis kuliner lokal di Desa Wisata Bonjeruk. Penelitian ini juga diharapkan dapat mendokumentasikan dan melestarikan pengetahuan terkait makanan tradisional sebelum pengetahuan tersebut punah. Adapun penelitian dilakukan pada bulan Oktober-Desember 2022. Pemilihan subyek dilaksanakan dengan menggunakan metode *snowball sampling*, dan wawancara dilakukan dengan teknik wawancara mendalam (*In-depth interview*). Identifikasi tumbuhan dilakukan dengan cara inventarisasi melalui pengamatan langsung. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan 40 spesies yang dimanfaatkan dalam 23 famili. Adapun jenis tanaman tersebut dimanfaatkan ke dalam 22 menu makanan tradisional.

Kata Kunci: Etnobotani, Kuliner, Desa Wisata.

ABSTRACT: *Ethnobotany studies direct relationship between humans and plants that are used traditionally, one of which examines the use of plants as ingredients in culinary. West Nusa Tenggara Province (NTB) is a province in Indonesia with a distinctive culture including a variety of cuisines, one of which is in Bonjeruk Village, Jonggat District, Central Lombok. The culinary culture of the Sasak people use of plants as their main ingredients. In addition, this traditional food is the potential for promotion to support tourism. The purpose of this study was to inventory and identify the types of plants used for traditional food ingredients as a basis for developing local culinary-based tourism in Bonjeruk Tourism Village. This research is also expected to be able to document and preserve knowledge related to traditional food before this knowledge becomes extinct. The research was conducted in October-December 2022. The selection of subjects was carried out using the snowball sampling method and interviews were conducted using an in-depth interview technique. Identification of plants is done by way of inventory through direct observation. Based on the research results, it was found that 40 species were used in 23 families. The types of plants are utilized in 22 traditional food menus.*

Keywords: *Ethnobotany, Culinary, Village Tourism.*

How to Cite: Swandayani, R. E., Andini, A. S., & Sulastris, M. P. (2023). Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 924-936. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i2.7900>

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



PENDAHULUAN

Studi Etnobotani adalah studi yang mempelajari hubungan langsung manusia dengan tumbuhan dalam kegiatan pemanfaatannya secara tradisional (Audra *et al.*, 2021). Etnobotani juga meliputi kajian mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan dalam pembuatan masakan dan minuman (Supriani & Sofiyanti, 2014). Keputusan Badan Ketahanan Pangan Nomor 57 Tahun 2018, tentang Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) tahun 2019 menerangkan bahwa, makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional dikonsumsi oleh masyarakat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam, dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Nurhayati *et al.*, 2014).

Desa Bonjeruk merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Jonggat. Masyarakat di desa ini masih memegang teguh adat kebiasaan Suku Sasak dan merupakan desa peninggalan sejarah. Pada masa Kolonial, Desa Bonjeruk pernah menjadi pusat pemerintahan kedistrikan Hindia Belanda. Selain itu, Desa Bonjeruk juga terkenal akan bangunan-bangunan tua bergaya arsitektur Eropa yang kontras dengan wilayah pedesaan tradisional. Desa Bonjeruk merupakan desa dengan potensi alam yang subur, sehingga terdapat antraksi-antraksi wisata yang menarik, salah satunya agrowisata. Budaya kuliner Suku Sasak mengandung kearifan lokal yang tak ternilai harganya dan sangat penting untuk dilestarikan, karena memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan. Seiring dengan kemajuan zaman, pengaruh luar pada pembuatan masakan juga semakin meningkat. Hal ini tentunya akan menyebabkan berkurangnya minat masyarakat pada masakan tradisional (Zuhdi, 2018).

Kajian etnobotani dalam budaya kuliner Suku Sasak perlu dilakukan karena terbatasnya informasi mengenai jenis-jenis tumbuhan yang digunakan. Hal ini perlu dilakukan untuk melestarikan budaya Suku Sasak, khususnya budaya kuliner, serta melihat potensi tumbuhan yang digunakan. Masyarakat di Desa Bonjeruk juga memiliki beberapa makanan tradisional yang harus tetap dijaga agar dapat memberikan kontribusi dan pelestarian pengetahuan lokal. Di era yang modern sekarang ini lambat laun makanan tradisional akan kurang berkembang dan hanya orang tua atau juru masak setempat saja yang mengetahui. Selain itu, makanan tradisional ini merupakan potensi untuk promosi menunjang pariwisata di Desa Bonjeruk. Akan tetapi, belum ada informasi hasil penelitian yang mengkaji Etnobotani bahan makanan tradisional oleh masyarakat di Desa



Bonjeruk. Penelitian ini juga untuk mendokumentasikan dan melestarikan pengetahuan terkait makanan tradisional sebelum pengetahuan tersebut punah ditelan zaman.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif eksploratif. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode wawancara mendalam (*in-depth interview*), observasi partisipatif, dokumentasi, dan studi pustaka. Adapun identifikasi tanaman dilakukan secara pengamatan langsung, difoto, dicatat dan kemudian diidentifikasi dengan buku identifikasi *Flora of Java*. Wawancara dilakukan terhadap sejumlah responden kunci untuk mendapatkan informasi mengenai bahan makanan tradisional. Subyek dalam penelitian ini adalah masyarakat Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat. Pemilihan subyek dilaksanakan dengan menggunakan metode *snowball sampling*. Penentuan sampel dilakukan dengan menentukan responden kunci pertama, yaitu Kepala Desa Bonjeruk. Responden pertama kemudian diminta memilah, memberi usulan responden yang lain yang mengetahui mengenai tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional. Perekrutan seperti ini dilakukan terus menerus sampai data dianggap jenuh (Saleh, 2017). Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan cara dideskripsikan secara menyeluruh serta disajikan dalam bentuk tabel dan diagram. Penelitian dilakukan pada bulan Oktober-Desember 2022 di Desa Bonjeruk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Spesies dan *Family* yang Dimanfaatkan sebagai Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan 40 spesies yang dimanfaatkan dalam 23 *family* oleh masyarakat Suku Sasak di Desa Bonjeruk (Tabel 1). Jenis-jenis tanaman tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat, baik sebagai menu harian ataupun disajikan saat upacara adat (*begawe*). Makanan yang diperuntukan untuk acara adat umumnya disajikan untuk tamu undangan serta masyarakat yang terlibat dalam acara tersebut. Makanan tradisional Suku Sasak yang digunakan untuk acara adat memiliki kualitas terbaik dan merupakan bahan-bahan pilihan. Adapun acara adat dalam masyarakat Sasak disajikan seperti pernikahan, sunatan, atau acara kematian (Sukenti *et al.*, 2016).

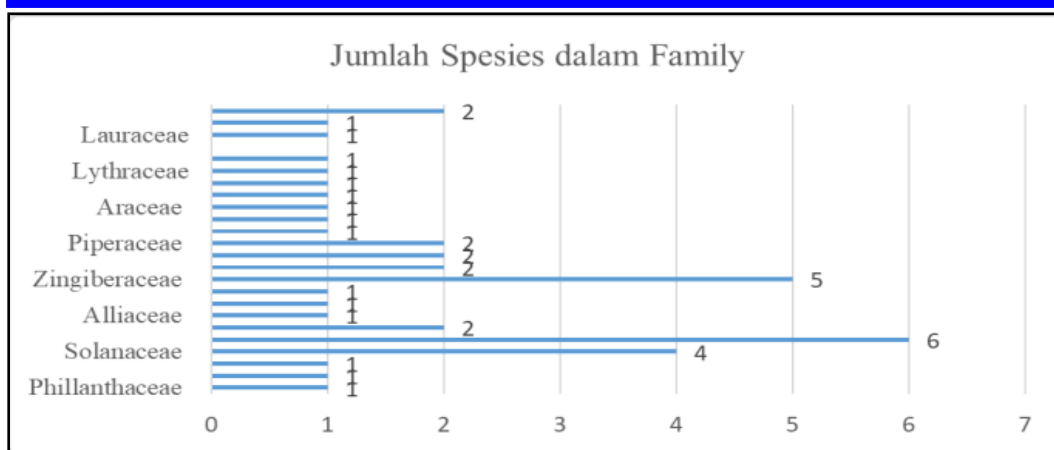
Tabel 1. Spesies dalam Famili yang Dimanfaatkan sebagai Bahan Makanan Tradisional.

No.	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Tumbuhan
1	<i>Phyllanthaceae</i>	<i>Saoropus androgynus</i>	Daun Katuk (<i>Sager</i>)
2	<i>Graminaceae</i>	<i>Zea mays</i>	Jagung (<i>Jagong</i>)
3	<i>Amaryllidaceae</i>	<i>Allium cepa</i>	Bawang Merah (<i>Bawang Beaq</i>)
4	<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum melongena</i>	Terong Bulat Hijau (<i>Terong bulet</i>)
		<i>Capsicum annum</i>	Cabai Besar (<i>Sebie Beleq</i>)
		<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomat (<i>Terong Aceh</i>)
		<i>Capsicum frutescens</i>	Cabai Rawit (<i>Sebie</i>)
5	<i>Fabaceae</i>	<i>Vigna unguiculata</i>	Kacang Panjang (<i>Antap</i>)
		<i>Vigna radiata</i>	Kecambah Kacang Hijau (<i>Jambah</i>)
		<i>Lablab purpureus</i>	Kacang Koro (<i>Komak</i>)
		<i>Tamarindus indica</i>	Asam Jawa (<i>Bageq</i>)



No.	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Tumbuhan
6	Arecaceae	<i>Glycine max</i>	Kedelai putih (<i>Kedele</i>)
		<i>Glycine soja</i>	Kedelai Hitam (<i>Lebui</i>)
		<i>Cocos nucifera</i>	Kelapa (<i>Nyioh</i>)
		<i>Arenga pinnata</i>	Gula Merah (<i>Nao</i>)
7	Alliaceae	<i>Allium sativum</i>	Bawang Putih (<i>Bawang Puteq</i>)
8	Liliaceae	<i>Allium fistulosum</i>	Daun Bawang
9	Euphorbiaceae	<i>Aleurites moluccanus</i>	Kemiri (<i>Lekong</i>)
10	Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i>	Jahe (<i>Jae</i>)
		<i>Alpinia galanga</i>	Lengkuas (<i>Laos</i>)
		<i>Amomum compactum</i>	Kapulaga (<i>Kapulage</i>)
		<i>Curcuma longa</i>	Kunyit (<i>Kunyah</i>)
		<i>Kaempferia galanga</i>	Kencur (<i>Sekoh</i>)
		<i>Citrus ablycarpa</i>	Daun Jeruk Limau (<i>Munte</i>)
		<i>Citrus aurantiifolia</i>	Jeruk Nipis
12	Musaceae	<i>Musa balbisiana</i>	Pisang Batu (<i>Puntiq Batu</i>)
		<i>Musa paradisiaca</i>	Pisang Kepok (<i>Puntiq Sabe</i>)
13	Piperaceae	<i>Piper nigrum</i>	Merica (<i>Seng</i>)
		<i>Piper retrofractum</i>	Cabai Tandan (<i>Sebie Tandan</i>)
14	Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i>	Ketumbar (<i>Ketumbah</i>)
15	Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i>	Pare (<i>Perie</i>)
16	Araceae	<i>Colocasia esculenta</i>	Daun Talas (<i>Daun Lomaq</i>)
17	Passifloraceae	<i>Passiflora edulis</i>	Daun Markisa
18	Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i>	Kangkung
19	Lythraceae	<i>Woodfordia fruticosa</i>	Kembang Mako
20	Myrtaceae	<i>Myristica fragrans</i>	Pala (<i>Pale</i>)
21	Lauraceae	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	Kayu Manis
22	Ranunculaceae	<i>Nigella sativa</i>	Jinten
		<i>Brassica rapa</i>	Sawi Putih (<i>Pisae</i>)
23	Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i>	Kol (<i>kul</i>)

Berdasarkan penelitian Sukenti *et al.* (2016), masyarakat Suku Sasak mendapatkan berbagai jenis makanan untuk diolah sebagai masakan di sawah (*bangket*), halaman (pekarangan), kebun (*kebon*), atau membeli langsung di petani. Adapun petani atau pemilik kebun menjual bahan-bahan tersebut ke pasar tradisional. Masyarakat umumnya mendapatkan bahan makanan melalui pasar tradisional terdekat atau melalui pengepul yang berjualan berkeliling desa. Beberapa desa berlokasi dekat dengan hutan, sehingga masyarakat mendapatkan bahan makanan tersebut langsung dari hutan, seperti rebung (*rembaong*), atau beberapa jenis jamur. Data tersebut menunjukkan, terdapat 23 *family* yang dimanfaatkan masyarakat Suku Sasak di Desa Bonjeruk. Adapun jumlah spesies dalam masing-masing *family* tersaji pada Gambar 1.

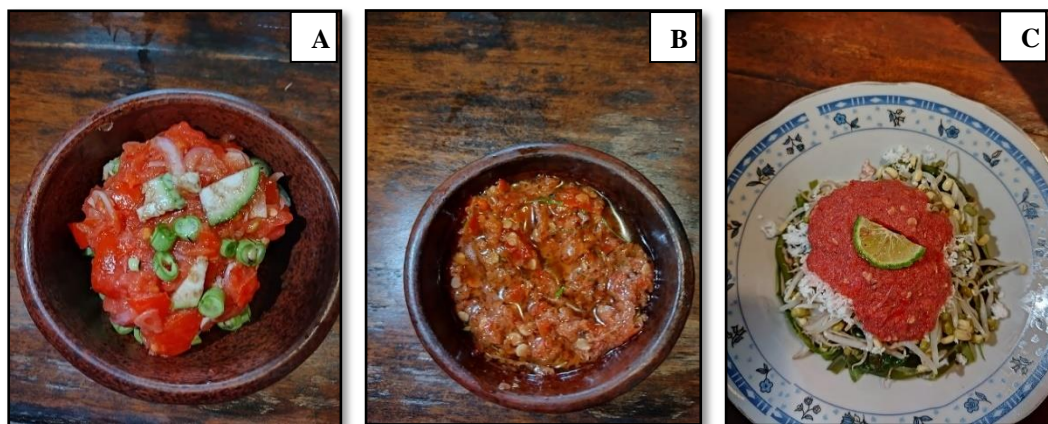


Gambar 1. Jumlah Spesies dalam Famili yang Dimanfaatkan ke Dalam Makanan Tradisional Suku Sasak.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Famili Fabaceae merupakan kelompok yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Sasak sebagai bahan makanan tradisional di Desa Bonjeruk. Adapun spesies yang digunakan, yaitu *Antap* (Kacang Panjang), *Cambah* (Kacang Hijau), *Komak* (Kacang Koro), *Kedele* (Kedelai Putih), dan *Lebui* (Kedela Hitam). Family *Fabaceae* yang merupakan kelompok kacang-kacangan tersebut mejadi bahan utama makanan tradisional, seperti masakan *Lebui*, *Cengeh*, *Pedis Panas*, dan lainnya. Berdasarkan penelitian sebelumnya, ada 6 jenis spesies dari Famili *Fabaceae* juga dimanfaatkan oleh masyakrakat Suku Sasak sebagai tanaman sayur oleh masyarakat Desa Suranadi, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat (Meidatuzzahra & Swandayani, 2020). Penelitian lainnya yang telah dilakukan, beberapa jenis dari Famili *Fabaceae* yang umumnya banyak masyarakat gunakan sebagai sayuran merupakan tanaman dengan waktu panen 3 bulan dan mudah untuk dibudidayakan, serta dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan makanan (Swandayani *et al.*, 2016).

Famili dengan pemanfaatan terbanyak kedua adalah *Zingiberaceae*. Adapun Famili ini dimanfaatkan sebagai bumbu masakan tradisional Suku Sasak. Adapun spesies yang dimanfaatkan, yaitu Jahe, Lengkuas, Kunyit, Kapulaga, dan Kencur. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan 5 jenis tanaman dalam Famili *Zingiberaceae* yang dimanfaatkan sebagai tanaman atau sebagai bumbu oleh masyarakat Suku Sasak di Desa Suranadi, Kecamatan Narmada (Swandayani & Meidatuzzahra, 2021). Spesies tersebut antara lain, *Jae* (*Zingiber officinale*), *Kunyiq* (*Curcuma longa*), *Laos* (*Alpinia galanga*), *Sekoh* (*Kaempferia galanga*), dan *Temulawak* (*Curcuma xanthorrhiza*). Berdasarkan wawancara kepada narasumber, umumnya masyarakat Suku Sasak menggunakan *Ragi Beleq* dalam memasak makanan tradisional. Adapun *Ragi Beleq* tersebut merupakan bumbu khas Suku Sasak yang terdiri dari berbagai jenis rempah-rempah, salah satunya Famili *Zingiberaceae*. *Ragi Beleq* diramu oleh *Ran* yang merupakan sebutan sebagai juru masak makanan khas Suku Sasak dalam berbagai acara tradisional. Adapun *Ran* biasanya merupakan laki-laki yang memiliki

pengetahuan dalam memanfaatkan berbagai bahan sebagai makanan tradisional Suku Sasak. Dalam adat Sasak, *Ran* merupakan profesi yang bertugas menyiapkan bahan-bahan, menyiapkan bumbu, dan memasak. Ibu-ibu hanya bertugas untuk membantu persiapan dasar, seperti mencuci sayuran, memasak nasi, membuat *snack* dan minuman, dan sebagainya. Selain itu, sebelum proses memasak, *Ran* juga bertugas untuk mengontrol segala aktifitas di dapur, apakah berjalan baik atau tidak. Famili terbanyak ketiga, yaitu *Solanaceae* (*Solanum melongena*, *Capsicum annum*, *Solanum lycopersicum*, *Capsicum frutescens*). Jenis tumbuhan dalam *family* ini biasanya dimanfaatkan sebagai *sambel*, seperti *sambel beberok*, *sambel merangkat*, *pelecing*, dan sebagainya. Adapun jenis makanan tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Berbagai Jenis Olahan Sambal Khas Suku Sasak di Desa Bonjeruk. *Sambel Beberok* (A), *Sambel Merangkat* (B), dan *Pelecing* (C).

Berdasarkan wawancara kepada masyarakat, makanan tradisional suku Sasak umumnya bercita rasa pedas. Hasil penelitian menunjukkan, ditemukan beberapa jenis menu makanan yang menggunakan sambal, seperti sambal *sambel beberok*, *sambel merangkat*, dan *sambel pelecing*. Adapun daftar menu makanan tradisional Suku Sasak di Desa Bonjeruk yang ditemukan dalam penelitian tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Menu Makanan Tradisional Suku Sasak di Desa Bonjeruk.

No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah
1	<i>Kelak Manis</i>	Daun <i>Sager</i> (Katuk) Jagung Bawang Merah Garam	<i>Saoropus androgynus</i> <i>Zea mays</i> <i>Allium cepa</i> -
2	<i>Sambel Beberok</i>	Terong Bulat Hijau Kacang Panjang Tomat Cabai Rawit Merah Bawang Merah Minyak <i>Jelengan</i> (Minyak Kelapa Hijau) Terasi	<i>Solanum melongena</i> <i>Vigna unguiculata</i> <i>Solanum lycopersicon</i> <i>Capsicum frutescens</i> <i>Allium cepa</i> <i>Cocos nucifera</i> -



No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah
3	Ayam Siak Bagek	Garam	-
		Penyedap Rasa	-
		Ayam	-
		Garam	-
4	Sayur Lebui	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>
		Penyedap Rasa	-
		Lebui (Kedelai Hitam)	<i>Glycine soja</i>
		Daun Bawang	<i>Allium fistulosum</i>
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Komak (Kacang Koro)	<i>Lablab purpureus</i>
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
5	Sambal merangkat	Terasi	-
		Garam	-
		Penyedap Rasa	-
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Daun Jeruk Limau	<i>Citrus ablycarpa</i>
		Minyak Jelengan (Minyak Kelapa)	<i>Cocos nucifera</i>
6	Pedis panas	Terasi	-
		Terong Bulat Hijau	<i>Solanum melongena</i>
		Komak (Kacang Koro)	<i>Lablab purpureus</i>
		Cabai Rawit	<i>Capsicum frutescens</i>
		Cabai Hijau Besar	<i>Capsicum annum</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>
		Terasi	-
		Garam	-
7	Sate Kuncung	Penyedap Rasa	-
		Pisang Batu Muda	<i>Musa balbisiana</i>
		Kelapa Muda	<i>Cocos nucifera</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Daun Jeruk Limau	<i>Citrus ablycarpa</i>
		Minyak Jelengan (Minyak Kelapa)	<i>Cocos nucifera</i>
		Terasi	-
		Gula merah	<i>Arenga pinnata</i>
		Garam	-
8	Ayam Merangkat	Penyedap Rasa	-
		Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantiifolia</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Minyak Jelengan (Minyak Kelapa)	<i>Cocos nucifera</i>
		Ayam	-
9	Sayur Ares	Garam	-
		Penyedap Rasa	-
		Merica	<i>Piper nigrum</i>
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>



No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah		
10	Tum Ayam	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>		
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>		
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>		
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>		
		Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>		
		Kembang Mako	<i>Woodfordia fruticosa</i>		
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>		
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
		Cabai Merah Besar	<i>Capsicum annum</i>		
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>		
		Batang Pisang Kepok	<i>Musa paradasiaca</i>		
		Kelapa	<i>Coconus nucifera</i>		
		Garam	-		
		Penyedap Rasa	-		
		Terasi	-		
		Merica	<i>Piper nigrum</i>		
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>		
11	Cengeh	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>		
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>		
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>		
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>		
		Kembang Mako	<i>Woodfordia fruticosa</i>		
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>		
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
		Cabai Merah Besar	<i>Capsicum annum</i>		
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>		
		Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>		
		Kapulaga	<i>Amomum compactum</i>		
		Terasi	-		
		Garam	-		
		Penyedap Rasa	-		
		Bajo (Ikan Asin)	-		
		Pare	<i>Momordica charantia</i>		
		Komak (Kacang Koro)	<i>Lablab purpureus</i>		
Daun Talas	<i>Colocasia esculenta</i>				
Terong Bulat Hijau	<i>Solanum melongena</i>				
Garam	-				
Penyedap Rasa	-				
12	Olah-olah Daging	Merica	<i>Piper nigrum</i>		
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>		
		Jahe	<i>Zingiber officinale</i>		
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>		
		Kapulaga	<i>Amomum compactum</i>		
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>		
		Kembang Mako	<i>Woodfordia fruticosa</i>		
		Bawang putih	<i>Alleum sativum</i>		
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
		Cabai Merah Besar	<i>Capsicum annum</i>		
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>		
		Terasi	-		
		Garam	-		
		Penyedap Rasa	-		
		13	Bebetok	kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>



No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Daun Talas	<i>Colocasia esculenta</i>
		Santan Kelapa	<i>Coconus nucifera</i>
		Terasi	-
		Bajo (Ikan Asin)	-
		Garam	-
		Penyedap Rasa	-
14	<i>Ebatan</i>	Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Daun Markisa	<i>Passiflora edulis</i>
		Kelapa Parut	<i>Coconus nucifera</i>
		Daun jeruk Limau	<i>Citrus ablycarpa</i>
		Daging Sapi	-
		Garam	-
		Penyedap Rasa	-
15	<i>Pelecing</i>	Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Tomat	<i>Lycopersicon</i>
		Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i>
		Kecambah Kacang Hijau	<i>Vigna radiata</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Kelapa Parut	<i>Coconus nucifera</i>
		Terasi	-
		Garam	-
		Penyedap Rasa	-
16	<i>Nangka Kelak Santen</i>	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>
		Jahe	<i>Zingiber officinale</i>
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>
		Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>
		Pala	<i>Myristica fragrans</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Cabai Merah Besar	<i>Capsicum annum</i>
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Kelapa	<i>Coconus nucifera</i>
		Kayu Manis	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>
		Jinten	<i>Nigella sativa</i>
		Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>
		Garam	-
		Penyedap Rasa	-
		Terasi	-
17	<i>Bebalung</i>	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i>
		Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>
		Daun Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>



No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah		
18	<i>Daging Serondeng</i>	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>		
		Jahe	<i>Zingiber officinale</i>		
		Kunyit	<i>Curcuma longa</i>		
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>		
		Cabai besar	<i>Capsicum annum</i>		
		Santan	<i>Coconus nucifera</i>		
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>		
		Merica	<i>Piper nigrum</i>		
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>		
		Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>		
		Cabai rawit	<i>Capsicum frutescens</i>		
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>		
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>		
		Jinten	<i>Nigella sativa</i>		
		Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>		
		19	<i>Pisae / Kol/ Kedelai kelak Santan</i>	Pala	<i>Myristica fragrans</i>
Kelapa Parut Goreng	<i>Coconus nucifera</i>				
Daging sapi	-				
Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>				
Jahe	<i>Zingiber officinale</i>				
Kunyit	<i>Curcuma longa</i>				
Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>				
Cabai besar	<i>Capsicum annum</i>				
Santan	<i>Coconus nucifera</i>				
Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>				
Merica	<i>Piper nigrum</i>				
Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>				
Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>				
Cabai rawit	<i>Capsicum frutescens</i>				
Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>				
Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>				
20	<i>Urap-urap / Serebuk</i>			Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>
		Jinten	<i>Nigella sativa</i>		
		Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>		
		Pala	<i>Myristica fragrans</i>		
		Sawi Putih	<i>Brassica rapa</i>		
		Kol	<i>Brassica oleracea</i>		
		Kedelai	<i>Glycine max</i>		
		Kacang Panjang	<i>Vigna unguiculata</i>		
		Toge	<i>Vigna radiatra</i>		
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>		
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
		Cabai Rawit	<i>Capsicum frutescens</i>		
		Bawang Goreng	<i>Allium cepa</i>		
		21	<i>Geresek</i>	Tulang-tulang Sapi	-
				Isi Dalam Sapi	-
				Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>
				Jahe	<i>Zingiber officinale</i>
Kunyit	<i>Curcuma longa</i>				
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>		
		Cabai Besar	<i>Capsicum annum</i>		

No.	Jenis Makanan	Bahan Makanan	Nama Ilmiah
22	Pademare	Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>
		Merica	<i>Piper nigrum</i>
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>
		Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>
		Cabai rawit	<i>Capsicum frutescens</i>
		Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
		Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
		Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>
		Jinten	<i>Nigella sativa</i>
		Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>
		Gula Merah	<i>Arenga pinnata</i>
		Santan	<i>Coconus nucifera</i>
		Isi Dalam Sapi	-
		Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>
		Jahe	<i>Zingiber officinale</i>
		Kunyit	<i>Curcuma longa</i>
		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
		Cabai besar	<i>Capsicum annum</i>
		Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>
		Merica	<i>Piper nigrum</i>
		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>
		Kapulaga	<i>Amomucompactum</i>
Cabai rawit	<i>Capsicum frutescens</i>		
Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>		
Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>		
Cabai Tandan	<i>Piper retrtofractum</i>		
Jinten	<i>Nigella sativa</i>		
Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>		
Pala	<i>Myristica fragrans</i>		
Santan (perasan pertama)	<i>Coconus nucifera</i>		

Terdapat 22 menu makanan tradisional di Desa Bonjeruk. Adapun menu makanan tersebut juga terdapat diberbagai daerah yang ada di pulau Lombok. Namun, ada makanan khas Suku Sasak yang hanya ditemukan di Desa Bonjeruk, salah satunya ayam *merangkat*. Menu ini biasanya disajikan dalam bentuk *dulang merangkat* (Gambar 3), yang terdiri dari satu paket makanan dengan lauk tradisional lainnya, seperti *sate kuncung*, *sambel beberok*, *pedis panas*, *cengeh*, *ebatan*, beserta lauk lainnya.



Gambar 3. Dulang Merangkat (A); Cengeh (B); dan Ebatan (C).

Masyarakat Desa Bonjeruk menggunakan 40 jenis tanaman yang dimanfaatkan ke dalam 22 jenis makanan tradisional. Adapun menu *kelak santen* merupakan makanan tradisional yang menggunakan jenis tanaman paling banyak, seperti *pisae kelak santen* dan *nangke kelak santen* masing-masing menggunakan 20 dan 16 jenis tanaman. Selanjutnya *serondeng* (18 tanaman), *geresak*, dan *pademare* menggunakan 17 tanaman, sayur *ares* dan *tum* masing-masing 14 dan 13 tanaman. Adapun makanan tradisional tersebut umumnya menggunakan *Ragi Beleq* dengan bumbu khas Suku Sasak yang khas. Data tanaman yang digunakan dalam makanan tradisional disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Tanaman yang Digunakan dalam Menu Makanan Tradisional Suku Sasak.

Berdasarkan waktu penyajian, masyarakat membagi kegiatan makan menjadi *nyenyampah* (sarapan), *ngelemek* (makan siang), dan *ngebian* (makan malam). Tidak ada perbedaan menu antara makan siang dan makan malam, karena masyarakat biasanya masak sekali sehari. Sarapan biasanya terdiri dari menu sederhana atau sisa makan malam sebelumnya (Sukenti *et al.*, 2016).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan kesimpulan sebagai berikut: 1) terdapat 22 menu makanan tradisional Suku Sasak di Desa Bonjeruk; dan 2) didapatkan 40 spesies dalam 23 famili yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Sasak di Desa Bonjeruk.

SARAN

Jenis-jenis tanaman yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional Suku Sasak perlu dilakukan konservasi, sehingga tetap terjaga kelestariannya. Selain itu, adanya pengetahuan terkait pemanfaatan tanaman sebagai makanan tradisional harus diteruskan kepada generasi selanjutnya, sehingga kearifan lokal berbasis sumber daya alam dapat terjaga kelestariannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada semua pihak yang telah membantu terselesainya kegiatan ini, yaitu LPPM Universitas Islam Al Azhar yang telah memberikan dana hibah kepada tim penelitian. Selanjutnya, disampaikan terimakasih juga kepada Kepala Desa Bonjeruk beserta jajarannya, seluruh



narasumber yang terlibat, serta masyarakat di Desa Bonjeruk yang telah membantu kelancaran kegiatan penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Audra, S., Dharmono., & Amintarti, S. (2021). Validitas Buku Etnobotani Tumbuhan *Nauclea subdita* (Korth) Steud., di Kawasan Hutan Bukit Tamiang Kabupaten Tanah Laut. *Wahana-Bio : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 13(1), 1-10. <http://dx.doi.org/10.20527/wb.v13i1.8545>
- Badan Ketahanan Pangan. (2018). *Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Meidatuzzahra, D., & Swandayani, R. E. (2020). Inventarisasi Tanaman Buah dan Sayur sebagai Sumber Pangan di Pekarangan Rumah Desa Suranadi, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *Biopendix*, 7(1), 10-15. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol7issue1page10-15>
- Nurhayati, E., Mulyana., Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2), 124-140. <https://doi.org/10.21831/hum.v19i2.8039>
- Saleh, S. (2017). *Analisis Data Kualitatif*. Bandung: Pustaka Ramadhan.
- Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., Purwanto, Y., & Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical Study on Local Cuisine of the Sasak Tribe in Lombok Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 189-200. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.002>
- Supriani, S., & Sofiyanti, N. (2014). Studi Etnobotani dalam Budaya Kuliner Melayu Riau di Kabupaten Siak dan Uji Fitokimia. *Jurnal Online Mahasiswa*, 1(2), 238-247.
- Swandayani, R. E., Hakim, L., & Indriyani, S. (2016). Home Garden of Sasak People in Sajang Village, Sembalun, East Lombok, Indonesia. *International Journal of Research Studies in Agricultural Sciences*, 2(1), 32-40. <http://dx.doi.org/10.20431/2454-6224.0201005>
- Swandayani, R. E., & Meidatuzzahra, D. (2021). Utilization of Medicinal and Spices Plants in Suranadi Village, Narmada District, West Lombok, Indonesia. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*, 18(1), 51-56.
- Zuhdi, M. H. (2018). Kearifan Lokal Suku Sasak sebagai Model Pengelolaan Konflik di Masyarakat Lombok. *Mabasan*, 12(1), 64-85. <https://doi.org/10.26499/mab.v12i1.34>