

ARTIKEL ILMIAH

**STUDI ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL OLEH
MASYARAKAT DESA JERNIH KECAMATAN AIR HITAM
KABUPATEN SAROLANGUN**



OLEH:

**NURAINI
RRA1C412010**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JAMBI
2018**

**Studi Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Oleh Masyarakat
Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun
Nuraini¹⁾, Bambang Hariyadi¹⁾, Upik Yelianti¹⁾**

**Program Studi Biologi FKIP Universitas Jambi, Jl. Jambi Muara Bulian KM 15
Mendalo Darat, Jambi. e-mail: ainizainudin15@gmail.com**

ABSTRAK

Desa Jernih Terletak di Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. Masyarakat Desa Jernih hingga saat ini masih menjunjung adat-istiadat dan tradisi secara turun temurun yang merupakan suatu kearifan yang di dalamnya tersimpan pengetahuan yang menjadi kekayaan bagi masyarakat lokal. Salah satu pengetahuan yang dimiliki adalah mengenai pemanfaatan tumbuhan yang diolah menjadi makanan tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis makanan tradisional, jenis-jenis tumbuhan dan bagian tumbuhan yang digunakan, proses pembuatan, dan ketersediaan, budidaya, kelestarian tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional. Penelitian bersifat deskriptif eksploratif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi lapangan, dokumentasi, studi pustaka dan wawancara mendalam (*In-depth Interview*) terhadap narasumber kunci, Pemilihan responden dilakukan dengan *snowball sampling*. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat 13 jenis makanan tradisional yang digolongkan menjadi 3 kelompok yaitu sambal, gulai dan kue. Tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional teridentifikasi sebanyak 25 dari 18 famili. Pada makanan tradisional terdapat bahan-bahan yang sama untuk makanan yang berbeda. Pengetahuan tentang tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional didapatkan 54% secara turun temurun, 32% dari pengalaman dan 14% dari berguru. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional adalah bagian buah 41%, daun 19%, umbi 15%, rhizoma 11%, bunga 7%, dan batang 7%. Serta sumber tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional didapat dari perkarangan rumah 40%, pasar 30%, ladang 27% dan hutan 3%. Ketersediaan, budidaya, dan kelestarian tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional masih mencukupi untuk masa yang akan datang.

Kata kunci: etnobotani, bahan makanan tradisional, Desa Jernih

Jambi, Maret 2018
Mengetahui dan Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Ir. Bambang Hariyadi, M. Si., Ph. D
NIP. 196601042000031001

Dr. Upik Yelianti, M.S
NIP. 19600509198603200

**Ethnobotany Study of Traditional Food Materials by Society
Jernih Village Air Hitam District Sarolangun Regency
Nuraini¹⁾, Bambang Hariyadi¹⁾, Upik Yelianti¹⁾**

**Program Studi Biologi FKIP Universitas Jambi, Jl. Jambi Muara Bulian KM 15
Mendalo Darat, Jambi. e-mail: ainizainudin15@gmail.com**

ABSTRAK

The Village of Jernih is located in Air Hitam District Sarolangun Regency. The Jernih village community still upholds the customs and traditions from generation to generation which is a wisdom that stored knowledge becomes a wealth for the local community. One of the knowledge that is owned is about the utilization of plants that are processed into traditional food. This study aims to determine the types of traditional foods, plant types and parts of plants used, the process of making, and the availability, cultivation, sustainability of plants as traditional food ingredients. The research is descriptive explorative, with data collecting technique through in-depth interview with field observation, documentation, literature study and key informant. Selection of respondents was done by *snowball sampling*. Based on the results of research that has been done there are 13 types of traditional foods are classified into 3 namely sambal(spicy sauce), curry and cake. Plants used as traditional food ingredients identified as many as 25 of 18 families. the same ingredients for different foods. Knowledge of plants used as traditional foodstuffs was 54% from generation is are to foodeed to generation, 32% from experience and 14% from studying. Part of the plant that is used as a traditional food ingredient is the fruit of 41%, 19% leaf 15% bulbs, rhizome 11%, 7% interest and 7% stem. Are sources of plants used of traditional food ingredients obtained from home garden 40%, 30% market, 27% field and 3% forest. The availability, cultivation, and sustainability of plants as traditional food is still sufficient for the future.

Keywords: ethnobotany, traditional foodstuffs, Jernih Village

PENDAHULUAN

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 (Ketahanan Pangan Republik Indonesia, 2016:10) 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 (Rosyidi, 2006:7).

Desa Jernih terletak Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. Masyarakat Desa Air Jernih masih memanfaatkan tumbuhan diantaranya pemanfaatan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan pangan yaitu dengan mengolahnya menjadi makanan tradisional.

Adat istiadat melayu yang masih terjaga dan masih kental di desa ini, dalam acara perkawinan, kematian, panen, dan gotong royong masyarakat desa menyiapkan makanan tradisional untuk dimakan. Masyarakat di Desa Jernih 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 Jernih. Akan tetapi, belum ada informasi hasil penelitian yang mengkaji etnobotani bahan makanan tradisional oleh masyarakat

di Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. Penelitian ini juga untuk mendokumentasikan dan melestarikan pengetahuan terkait makanan tradisional sebelum pengetahuan tersebut punah ditelan zaman.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif eksploratif. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode wawancara mendalam (*in-depth interview*), observasi partisipatif, dokumentasi, dan studi pustaka.

Penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai Mei 2017 di Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. Wawancara dilakukan terhadap sejumlah responden kunci untuk mendapatkan informasi mengenai bahan makanan tradisional, serta perolehan data dikumpulkan dari sampel tumbuhan obat yang terkumpul selama penelitian.

Subyek dalam penelitian ini adalah masyarakat Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. Pemilihan subyek dilaksanakan dengan menggunakan metode *snowball sampling*. Penentuan sampel dilakukan dengan menentukan responden kunci pertama yaitu Kepala Desa Air Jernih. 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 (Sugiyono, 2013:125).

ALAT DAN BAHAN

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera, perekam suara, mistar, spidol, alat tulis, gunting tanaman, sasak, jarum dan oven. kantong plastik, karton, tali rafia, alkohol 70%, kertas label, kertas koran, benang, dan sampel tumbuhan obat yang ditemukan di lokasi.

PROSEDUR PENELITIAN

a. Wawancara mendalam (*In-depth Interview*)

Wawancara merupakan cara pengumpulan data untuk memperoleh informasi secara langsung dari sumbernya. Selama wawancara, pihak responden dan pewawancara terlibat percakapan dengan saling berbicara, mendengar, dan menjawab (Susanti, 2010:19). Wawancara dilakukan dengan menggunakan panduan wawancara yang sebelumnya telah dipersiapkan. Setiap Dengan mendatangi rumah responden yang terpilih dan waktu wawancara disesuaikan dengan waktu responden yang tersedia (tidak mengganggu aktivitas responden).

b. Observasi Partisipatif

Observasi ialah metode pengumpulan data secara sistematis melalui pengamatan dan pencatatan terhadap fenomena yang diteliti. Observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Jenis observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif, dimana peneliti terlibat dalam kegiatan sehari-hari informan dalam mencari bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional tersebut (Sugiyono, 2016:145).

c. Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi merupakan salah satu cara yang sangat efektif untuk membantu peneliti mengumpulkan data di lapangan. Adapun dokumentasi yang dilakukan berupa catatan wawancara, rekaman suara, foto dan video selama penelitian berlangsung.

ANALISIS DATA

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini dianalisis secara deskriptif kualitatif. Data dianalisis berupa persentase tumbuhan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional, bagian yang digunakan, pengetahuan masyarakat tentang makanan tradisional, dan sumber

tumbuhan yang digunakan sebagai makanan tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Masyarakat Desa Jernih mayoritas merupakan penduduk asli Desa Jernih dan sebagian penduduk pendatang. Jumlah penduduk di Desa Jernih pada tahun 2015 berjumlah 2.686 jiwa yang terdiri dari 1.349 jiwa penduduk laki-laki dan 1.337 jiwa penduduk perempuan dengan jumlah kepala keluarga 813 kepala keluarga (Dinas Budaya Pariwisata Sarolangun, 2012:2). Mayoritas penduduk di Desa Jernih beragama Islam, tetapi mereka masih mempercayai adanya hal-hal Gaib

Masyarakat Desa Jernih dalam bidang pendidikan bisa dikatakan sudah cukup maju, karena di Desa ini memiliki Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD), Sekolah Dasar (SD), Madrasah Tsanawiyah (MTs), dan Sekolah Menengah Atas (SMA) Pada umumnya masyarakat sudah memiliki pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya pendidikan, tetapi masih ditemukan masyarakat yang buta huruf atau mereka hanya dapat menguasai bahasa daerahnya itu sendiri atau tidak bisa berbahasa Indonesia terutama untuk penduduk yang sudah lanjut usia.

Masyarakat Desa Jernih mayoritas mata pencahariannya sebagai petani karet, petani sawah dan buruh di perusahaan kelapa sawit Selain itu masyarakat juga memiliki mata pencaharian sampingan seperti beternak ayam, kambing, sapi, kerbau dan mencari ikan untuk dijual dan untuk kebutuhan sehari-hari.

b. Pengetahuan Masyarakat Tentang Tumbuhan yang digunakan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan, sumber pengetahuan masyarakat Desa Jernih mengenai tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan didapatkan 54%

secara turun temurun, 32% dari pengalaman dan 14% dari berguru atau belajar dari juru masak. Sumber pengetahuan yang didapat secara turun temurun diajarkan langsung oleh orang tuanya.

Sumber pengetahuan masyarakat Desa Jernih juga diperoleh dari pengalaman yang didasari oleh kehidupan masyarakat yang senantiasa tolong menolong dan gotong royong yang bersifar kekeluargaan yang masih kental. Sedangkan sumber pengetahuan membuat bahan makanan tradisional dari berguru yaitu dengan cara langsung dengan juru masak setempat.

c. Jenis Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan 13 jenis makanan tradisional oleh masyarakat Desa Jernih Kabupaten Sarolangun. Terbagi menjadi tiga golongan yaitu sambal, gulai dan kue. Berikut jenis makanan tradisional yang disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1 Jenis makanan tradisional masyarakat Desa Jernih

No.	Golongan	Jenis Makanan Tradisional
1	Sambal	Sambal gando
		Sambal culet
		Sambal ampap
		Sambal macang
		Sambal belimbing
2	Gulai	Gulai ampai
		Gulai cangkuk kepayang
		Gulai pangek masin
3	Kue	Gulo mayang
		Tamuli ubi
		Bubur jahe
		Kue punte-punte
		Kue sarakute

Penggolongan jenis makanan tradisional berupa sambal, gulai dan kue dibedakan berdasarkan penyebutan nama makanan itu sendiri. Dikatakan sambal yaitu makanan yang selalu menggunakan cabe dan sebagian besar bahannya digiling

sehingga semua bahan tercampur. Sedangkan gulai makanan berkuah yang biasanya menggunakan santan dengan tambahan bumbu rempah-rempah, dan dikatan kue karena merupakan kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama, biasanya bahan adonan kue menggunakan tepung, bercita rasa manis ataupun ada pula yang gurih dan asin.

Bahan-bahan yang digunakan untuk makanan jenis sambal umumnya direbus dan ditumis. Untuk sambal yang bahannya direbus cukup digiling halus kemudian dapat langsung dikonsumsi tanpa melalui penggorengan. Seperti sambal lado, sambal culet dan sambal macang. Untuk sambal yang ditumis seperti sambal ampap bahan-bahan yang telah dihaluskan kemudian ditumis dan diberi air kemudian dimasukkan ikan. Jenis ikan yang digunakan tergantung pada selera masing-masing gambar 1 berikut.



Gambar 1 Sambal ampap

Jenis makanan tradisional masyarakat Desa Jernih lainnya yaitu gulai, pembuatan gulai biasanya bahan-bahan berupa tumbuhan dan rempah-rempah direbus dengan santan kelapa. Gulai cangkuk kepayang merupakan salah satu gulai khas masyarakat Desa jernih untuk gulai ini pertama-tama kita harus mempersiapkan cangkuk kepayang dulu yaitu buah kepayang yang dipotong menjadi beberapa bagian dan dicuci bersih, kemudian dimasukkan kedalam wadah yang telah berisi air, daun kunyit, serai, dan cabe merah. Wadah tersebut ditutup rapat dan ditunggu satu sampai dua minggu agar cangkuk kepayangnya jadi. Setelah cangkuk kepayang jadi baru cangkuk kepayang tersebut digulai dengan

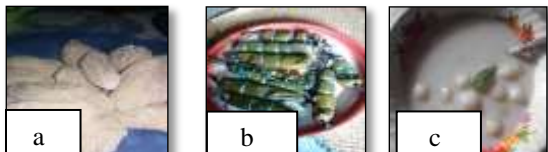
menggunakan santan kelapa dan ikan. Menurut kepercayaan masyarakat Desa Jernih cangkuk kepayang ini tidak akan mabuk kalau menggulainya dengan menambahkan ikan.



Gambar 2 Cangkuk Kepayang

Makanan tradisional jenis kue adalah makanan yang bukan merupakan makanan pokok. Makanan ini kebanyakan bahan utamanya menggunakan tepung. Makanan jenis kue di Desa Jernih yang menggunakan tepung adalah kue gulo mayang, kue punte-punte, kue sarakute dan bubur jahe. Penelitian Lestari, dkk (2007:8) adanya penggunaan bahan lokal ubi kayu (*Manihot utilisima*) yang pada umumnya terjamin ketersediaannya untuk makanan tradisional sebagai makanan pokok yang murah dan dapat dijangkau oleh masyarakat setempat.

mengetahuinya biasanya kue dibuat pada saat mau lebaran, kue punte-punte hanya orang tua saja juga yang mengetahui bagaimana pembuatannya, serta kue ini biasanya dibuat hanya untuk orang sakit yang tidak punya selera makan, dan juga bubur jahe merupakan kue khas bulan puasa masyarakat Desa Jernih. Dapat dilihat pada Gambar 3 Berikut.



Gambar 3 a) Gulo mayang, b) Punte-punte, c) Bubur jahe

d. Jenis Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan penelitian ditemukan 5 jenis bahan makanan tradisional yang menggunakan tumbuhan yang terdapat dalam 18 famili. Tumbuhan bahan makanan tradisional yang paling banyak berasal dari famili Liliaceae (tiga jenis),

Zingiberaceae (tiga jenis), dan Solanaceae (tiga jenis). Untuk famili Aracaceae (dua-jenis), dan famili Malvaceae, Anacardiaceae, Oxalidaceae, Poaceae, Clusiaceae, Achariaceae, Lamiaceae, Piparaceae, Lauraceae, Myrtaceae, Myristicaceae, Euphorbiaceae, Pandanaceae, Musaceae (masing-masing terdiri dari satu jenis).

Jenih tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat Desa Jernih merupakan bahan makanan yang sudah umum. Akan tetapi terdapat beberapa jenih tumbuhan yang menjadi khas masyarakat Desa salah satunya yaitu kepayang. Kepayang merupakan tumbuhan spermatophyta, bunga kepayang berwarna coklat kehijauan, daging buah berwarna kuning pucat dan lunak, Kulit buah berwarna coklat kemerahan dengan permukaan kasar yang mengandung lentisel, Biji berukuran besar, berwarna kelabu, berbentuk limas dan keras. Pada biji terdapat inti biji (endosperm) yang banyak mengandung lemak. Buah yang masih segar, endospermanya berwarna putih, apabila buah sudah disimpan dalam waktu yang lama, maka warna endosperma berubah menjadi kehitaman. Kulit biji kasar kira-kira setebal 6 - 10 mm, berkayu dan beralur (Sari dan Suhartati, 2015:7).

Penggolongan jenis bahan makanan dalam pembuatan makanan tradisional hanya dibedakan berdasarkan nama pada setiap makanan tradisional bahkan terdapat bahan-bahan yang sama untuk makanan yang berbeda. Misalnya untuk sambal dan gulai semuanya terdapat bahan-bahan yang sama yaitu cabe merah (*Capsicum annum L*), cabe kecil (*Capsicum frutescens L*), bawang merah (*Allium cepa L*) dan untuk kue terdapat bahan yang sama yaitu kelapa (*Cocos nucifera L*).

e. Tumbuhan yang digunakan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan inventarisasi pemanfaatan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional masyarakat Desa Jernih teridentifikasi 25 jenis. Jumlah ini berbeda dari beberapa penelitian terkait seperti penelitian Juniati (2012:39) mendapatkan 30 jenis yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di Desa Batu Kerbau Kecamatan Pelapat Ilir Kabupaten Tebo. Perbedaan hasil yang diperoleh ini disebabkan karena setiap daerah biasanya memiliki makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Tumbuhan yang paling banyak digunakan sebagai bahan makanan tradisional masyarakat Desa Jernih yaitu *Allium cepa L* (6 jenis makanan tradisional), *Capsicum annum L* (6 jenis makanan tradisional), *Cocos nucifera L* (5 jenis makanan tradisional) dan *Capsicum frutescens L* (4 jenis makanan tradisional). Salah satu makanan khas masyarakat Desa air jernih yang bahan pembuatannya banyak menggunakan tumbuhan adalah gulai cangkuk kepayang. Proses pembuatan cangkuk kepayang yaitu buah kepayang di potong menjadi beberapa bagian kemudian di rendam dengan air bersama daun kunyit (*Curcuma domestica*), serai (*Cymbopogon nardus L*), dan cabe merah (*C annum L*) selama satu sampai dua minggu.

Hasil penelitian Haryadi (2013: 84-85) di Serampas menemukan salah satu cara tradisional untuk mengawetkan makanan dengan memanfaatkan proses fermentasi yang disebut kasam. Kasam dibuat dengan cara memotong kecil-kecil bahan-bahan yang akan dibuat. Untuk menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda, beberapa orang menambahkan pucuk daun surian (*Toona sinensis*) yang

banyak tumbuh di belukar dan ladang. Campuran tersebut dimasukkan ke dalam tabung bambu lalu ditutup dengan daun molestes (*Villebrunea rubescens*) untuk mencegah tumbuhnya belatung.

f. Proses Pembuatan Makanan Tradisional

Proses pembuatan makanan tradisional biasanya menggunakan bahan-bahan tumbuhan yang masih segar. Setiap jenis makanan tradisional diproses dengan cara-cara yang berbeda-beda namun sering kali menggunakan tumbuhan yang sama. Makanan tradisional ini juga diolah secara tradisional misalnya untuk sambal lado, sambal colet, sambal macang dan sambal belimbing bahan-bahannya hanya digiling saja kemudian dikonsumsi.

Menurut Marwati (2010:5) ditinjau dari pemakaian bahan, makanan tradisional Indonesia terutama lauk pauk selalu memakai bahan-bahan tradisional. Aneka bahan tradisional khas akan menimbulkan selera makan, karena memberi rasa sedap dan enak yang khas. Meskipun terdapat berbagai jenis makanan tradisional dari berbagai wilayah di Indonesia, namun jenis bahan makanan tradisional umumnya terbuat dari bahan tumbuhan dan hewan tertentu, hanya kombinasinya saja yang berubah.

g. Bagian Tumbuhan yang digunakan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil penelitian, bagian-bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional yang paling banyak digunakan adalah bagian buah 41%, untuk bagian daun 19%, umbi 15%, rhizoma 11%, batang 7%, dan bunga 7%. Tidak ada bagian akar yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat Desa jernih. Hasil penelitian Ni'amah (2014:32) pada masyarakat Desa Lubuk Beringin Kecamatan Bhatin III Ulu Kabupaten Tebo bagian tumbuhan yang dimanfaatkan

sebagai bahan makanan adalah bagian buah 40,6%, bagian daun 31,2%, bagian batang 14,1%, bagian umbi 10,9% dan bagian bunga 3,1%.

h. Sumber Tumbuhan yang digunakan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Dari hasil wawancara dan observasi tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional bersumber dari 4 tempat yaitu perkarangan, ladang, pasar tradisional dan hutan. Tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional banyak bersumber dari perkarangan rumah warga setempat dengan jumlah 40%. Tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional juga bersumber dari pasar dengan jumlah 30% serta bersumber dari ladang dengan jumlah 27%, dan bersumber dari hutan dengan jumlah 3%. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat lebih memilih menanam sendiri tumbuhan-tumbuhan yang dibutuhkan untuk makanan sehari-hari. Disamping itu dapat dikaitkan dengan banyaknya masyarakat yang bermata pencaharian sebagai petani.

i. Ketersediaan, Budidaya dan Kelestarian Tumbuhan Yang Digunakan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil dari observasi dan wawancara ketersediaan, budidaya dan kelestarian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat Desa Jernih masih mencukupi untuk kedepannya hal ini dapat dilihat dari masih banyaknya tumbuhan-tumbuhan yang ditanam di ladang maupun di pekarangan rumah warga. Hampir semua tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional ditanam oleh masyarakat Desa di ladang dan di perkarangan. Tumbuhan yang biasanya di tanam di ladang dan perkarangan yang masih mencukupi untuk kedepan adalah *Allium schoenoprasum*, *Curcuma domestica*, *Alpinia galangal L*, *Zingiber*

officinale Rosc, *Capsicum frutescens L*, *Cocos nucifera L*, *Areca catechu L*, *Mangifera foetida L*, *Averrhoa bilimbi L*, *Cymbopogon nardus L*, *Manihot utilisima*, *Pandanus amaryllifolius Roxb*, dan *Musa paradisiaca L*. Tumbuhan yang di tanam di ladang dan di pekarangan rumah warga biasanya merupakan tumbuhan yang mudah untuk berkembang biak.

Ketersediaan, budidaya dan kelestarian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat Desa Jernih ada juga tumbuhan yang tidak mencukupi untuk kedepannya seperti tumbuhan *Solanum ferox L*, *zibethinus*, *Pangium edule Reinw.ex Blume*, dan *Coleus amboinicus L*. Hal ini dikarenakan tumbuhan ini susah untuk berkembang biak, dan juga untu kepayang (*Pangium edule Reinw.ex Blume*) tumbuhan ini hanya bisa di temukan di hutan karena jenih tumbuhan ini sulit untuk dibudidayakan oleh masyarakat.

Ketersediaan tumbuhan sebagai bahan makanan oleh masyarakat Desa Jernih walaupun masih mencukupi untuk kedepan namun harus tetap di lestarikan karena kalau tidak dilestarikan lambat laut tumbuhan ini juga tidak mencukupi untuk kedepannya. Selain itu juga ketersediaan tumbuhan yang berlimpah dapat membantu perekonomian masyarakat dan menghemat pengeluaran rumah tangga.

PENUTUP

Simpulan

1. Terdapat 13 jenis makanan tradisional di Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun yang digolongkan menjadi 3 golongan yaitu 5 jenis sambal, 3 jenis gulai, dan 5 jenis kue.
2. Tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan oleh masyarakat Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun teridentifikasi sebanyak 25 spesies yang terdapat dalam 18 famili.

Pada makanan tradisional terdapat bahan-bahan yang sama untuk makanan yang berbeda.

3. Proses pembuatan makanan tradisional biasanya menggunakan bahan-bahan tumbuhan yang masih segar, bahannya cukup diolah dengan cara direbus saja dan dimasak dengan santan kelapa.
4. Secara umum ketersediaan, budidaya dan kelestarian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh Masyarakat Desa jernih masih mencukupi untuk kedepan, namun ada beberapa tumbuhan yang ketersediaannya tidak mencukupi untuk kedepan hal ini dikarenakan tumbuhan ini susah untuk berkembang biak tetapi meskipun begitu tumbuhan ini harus tetap di lestarikan.

Saran

Perlu dilakukan upaya pelestarian terutama tumbuhan yang merupakan bahan makanan tradisional masyarakat Desa Jernih agar tidak hilang akibat pengaruh modernisasi.

DAFTAR RUJUKAN

Departemen Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Sarolangun. 2012. *Selayang Pandang Pesona Wisata Sarolangun*. Pemerintah Kabupaten Sarolangun: Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Sarolangun.

Departemen Ketahanan Pangan Republik Indonesia. 2016. *Petunjuk Teknis Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Tahun 2016*. Jakarta : Kantor MenPangan – Depdikbud.

Hariyadi, B. 2013. *Tradisi dan Pengetahuan Lokal di Tengah Perubahan Orang Serampas*.

Kampus IPB Taman Kencana Bogor : IPB Press.

- Lestari, A., Maksum, M., dan Widodo, K. 2007. Peran Makanan Tradisional Berbahan Baku Ubi Kayu Terhadap Sistem Ketahanan Pangan Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Rumah Tangga. *Jurnal Agritech*. Vol27(1): 33-40.
- Marwanti. 1997. Menemukan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Tradisional Sebagai Aset Budaya dan Wisata Boga. Diakses tanggal 20 April 2017. http://isjd.pdi.lipi.go.id/ad_min/jurnal/1629795101.pdf.
- Nik'amah, A. 2014. Studi Etnobotani Tumbuhan Bumbu Masak Tradisional Desa Lubuk Beringin Kecamatan Bathin III Ulu Kabupaten Bungo. *Skripsi*. Fakultas Kaguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi, Jambi.
- Nurhayati, E., Mulyana., Venny, IE., & Avi, M. 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Penelitian Guru Besar. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rosyidi, D. 2006. Macam-Macam Makanan Tradisional Yang Terbuat Dari Hasil Ternak Yang Beredar Di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.1(1):24-34.
- Sari, R & Suhartati. 2015. Pangi (*Pangium edule* Reinw) Sebagai Tanaman Serbaguna dan Sumber Pangan. *Jurnal Info Teknis Eboni*. 12 (1):23-37.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.