

POTENSI SUMBER PANGAN LOKAL DI KAWASAN KHDTK MUNGKU BARU

The Potential of Local Food Sources in KHDTK Mungku Baru

Pienyani Rosawanti¹, Nurul Hidayati¹, Nanang Hanafi²

¹Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Palangkaraya

²Program Studi Kehutanan Universitas Muhammadiyah Palangkaraya

ABSTRACT. *The current pandemic of the Corona-19 virus not only affects social activities but also affects the food sector. Strong food security in the long term can be realized through a diversification program based on local wisdom by utilizing local plants. This study aims to determine the potential of local food sources that can be used as an alternative to food consumption in the regions and reduce dependence on food sources from outside the region in realizing food security during and after the Covid-19 pandemic (study on communities in the Mungku Baru Educational Forest area, Muhammadiyah University. Palangkaraya). The research was conducted in the educational forest area or Forest Area with Special Purpose (KHDTK), Mungku Baru Village, Rakumpit District, Palangka Raya City, Central Kalimantan Province. The research method is descriptive qualitative from the results of interviews. Data analysis using tabulation matrix. There are 33 species of local plants used by the community. Utilization of these plants in the form of fruit, seed, peel of fruit, leaves, rubers, and young shoots by eating or cooking them. Cultivation has not been carried out, the community takes directly part of the plant to be consumed. Habitus of these plants in the form of trees, shrubs, lianas, grasses, shrubs and herbs. Existing local food sources can be used as an alternative for food consumption in the regions and reduce dependence on food sources from outside the region and can realize food security during and after the Covid-19 pandemic.*

Keywords: Covid-19; Food sources; KHDTK, local plant

ABSTRAK. Pandemi wabah virus Corona-19 yang terjadi saat ini tidak hanya berpengaruh terhadap aktivitas sosial masyarakat, tetapi juga berpengaruh terhadap sektor pangan. Ketahanan pangan yang kokoh dalam jangka panjang dapat diwujudkan melalui program diversifikasi pangan berbasis kearifan lokal dengan memanfaatkan tanaman lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi sumber pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif konsumsi pangan di daerah dan mengurangi ketergantungan sumber pangan dari luar daerah dalam mewujudkan ketahanan pangan di masa dan pasca pandemi Covid-19 (studi pada masyarakat di kawasan Hutan Pendidikan Mungku Baru, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya). Penelitian dilakukan di kawasan hutan pendidikan atau Kawasan Hutan dengan Tujuan Khusus (KHDTK) Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Metode penelitian dilakukan secara deskriptif kualitatif dari hasil wawancara yang dilakukan. Analisis data menggunakan matriks tabulasi. Terdapat 33 jenis tumbuhan lokal yang digunakan masyarakat. Pemanfaatan tanaman lokal berupa buah, biji, kulit buah, daun, umbi dan tunas muda dengan cara dimakan langsung maupun dimasak. Budidaya belum dilakukan, masyarakat mengambil langsung bagian dari tanaman yang akan dikonsumsi. Habitus dari tanaman tersebut berupa pohon, perdu, liana, rumput-rumputan, semak dan terna/herba. Sumber pangan lokal yang ada dapat dijadikan alternatif konsumsi pangan di daerah dan mengurangi ketergantungan sumber pangan dari luar daerah serta dapat mewujudkan ketahanan pangan di masa dan pasca pandemi Covid-19.

Kata Kunci: Covid-19; KHDTK, Pangan; Tumbuhan lokal

Penulis untuk korespondensi, surel: pienyani@yahoo.com

PENDAHULUAN

Pandemi wabah virus Corona yang terjadi saat ini tidak hanya berpengaruh terhadap aktivitas sosial masyarakat, tetapi juga berpengaruh terhadap sektor pangan.

Organisasi Pangan dan Pertanian atau Food and Agriculture Organization/FAO (FAO, 2019) memperingatkan akan terjadi kelangkaan dan darurat pangan di tengah

pandemi virus Corona (Covid-19). Terjadi peningkatan kelaparan dan kemiskinan di komunitas negara-negara Amerika Latin dan Karibia (CELAC), resiko utama dalam jangka pendek tidak bisa menjamin akses ke makanan bagi populasi yang ada (FAO and CELAC, 2020). Di negara Indonesia dampak pandemi virus Corona (Covid-19) cukup luas di antaranya berpengaruh terhadap sektor perekonomian Indonesia. Saat ini sulitnya mencari lapangan pekerjaan sehingga tidak mempunyai penghasilan dan tidak dapat memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari (Hanoatubun, 2020). Kondisi inilah yang pada akhirnya membutuhkan penyesuaian strategi kebijakan terkait pangan di semua lini (produksi hingga konsumsi dan hulu hingga hilir) agar ketahanan pangan di Indonesia tetap terjamin (Hirawan & Verselita, 2020). Transaksi yang menggunakan platform digital atau online hanya dapat dilakukan pada daerah-daerah yang memiliki akses internet yang baik. Akan bermasalah bagi daerah yang tidak memiliki akses internet yang baik terutama di daerah pedalaman atau pelosok. Sehingga masalah pasokan pangan juga menjadi masalah untuk ketersediaan pangan.

Sumber pangan alternatif yang beragam di Kalimantan Tengah, mulai dari umbi-umbian, sayura-sayuran, buah-buahan dan bahkan tanaman obat dapat menyediakan pangan yang cukup bagi masyarakat setempat sehingga terhindar dari kekurangan gizi (*malnutrition*) atau kelaparan. Tanaman sayur-sayuran dan buah-buahan di Kalimantan Tengah banyak tersebar di beberapa kabupaten dengan tingkat produksi yang cukup tinggi dan potensi pasar yang menguntungkan. Bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang banyak dijumpai dan sudah dimanfaatkan sebagai bahan pangan antara lain: padi ladang atau beberapa varietas lokal seperti Siam Jurut, diikuti oleh Siam Palun, Siam Palas dan Bayar Pahit yang menjadi varietas resisten. Siam Unus memiliki nilai indeks perkembangan yang medium sedangkan varietas Rantul, Siam Pandak dan Karang Dukuh memiliki indeks perkembangan (Kamsiati *et al.*, 2013). Selain itu ada juga jenis umbi-umbian seperti uwi, gembili, gadung dan talas. Sebagai sumber vitamin, mineral dan nutrisi lainnya terdapat sayur-sayuran lokal dan buah-buahan lokal yang banyak dijumpai yang merupakan sayur-sayuran dan buah-buahan yang khas atau spesifik Kalimantan Tengah.

Chotimah *et al.* (2013) melaporkan hasil temuan jenis sayur-sayuran lokal pada tiga daerah yaitu pada Kabupaten Pulang Pisau, Seruyan dan kota Palangka Raya mereka ada sekitar 43 jenis sayuran lokal diantaranya bajei, kelakai, singkah, bakung, kanjat, sulur keladi, rimbang/terong asam, umbut rotan, segau/sasawi dan kulat. Krismawati & Sabran (2003) menjelaskan ada 14 jenis tanaman buah koleksi Koleksi plasma nutfah tanaman buah-buahan BPTP Kalimantan Tengah pada tahun 2002 yaitu: ramunia/gandaria, maritam/tanggaring, binjai madu, binjai asam, leko, rambai, cempedak nangka, kasturi, layung, asam tungku, untit, taitungen, kalangkala dan papaken.

Mungku Baru merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kawasan Hutan di Kelurahan Mungku Baru Kecamatan Rakumpit Kota Palangka Raya, berada pada ketinggian sekitar 60 m dpl (meter di atas permukaan laut) dengan topografi perbukitan dan memiliki beberapa aliran sungai kecil (Sub DAS) sehingga memiliki tipe hutan yang bervariasi. Selain itu, ada juga hutan rawa gambut dan hutan kerangas yang berada di sekitar daerah aliran Sungai Rakumpit dan Lais (Sub DAS Rungan). Hasil penelitian Hidayati *et al.* (2017) bahwa KHDTK Mungku Baru mempunyai kesuburan tanah sedang sampai rendah ditinjau dari kimia tanah dengan pH sangat masam – masam (pH 3,6 – 4,0). Berdasarkan SK Menteri Kehutanan Republik Indonesia Kehutanan Nomor 611/Menhut-II/2014 tanggal 08 Juli 2014 tentang Penetapan Kawasan Hutan dengan Tujuan Khusus sebagai Hutan Pendidikan pada Kawasan Hutan Produksi Tetap di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah seluas ± 4.910 ha (Empat Ribu Sembilan Ratus Sepuluh Hektar) dimana pengelolaannya dilimpahkan kepada Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. Kawasan KHDTK tersebut merupakan kawasan yang mempunyai keanekaragaman hayati yang sangat beragam dan sebagian kecil mulai rusak baik oleh aktivitas masyarakat untuk penambangan dan perladangan berpindah, pembukaan akses jalan oleh perusahaan pemegang ijin konsesi di perbatasan kawasan dengan Kabupaten Gunung Mas. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk mengidentifikasi keanekaragaman hayati di kawasan KHDTK Mungku Baru antara lain: potensi tanaman obat (Hanafi *et al.*, 2017); (Adawiyah *et al.*, 2019). Masyarakat sekitar hutan KHDTK

sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani dengan sistem agroforestri tadisional, yaitu penanaman tanaman pangan berupa padi dan jagung, di sela-sela tanaman buah-buahan dan tanaman keras (Hanafi, 2015).

Pemenuhan kebutuhan sehari-hari dapat dipenuhi dengan memanfaatkan pangan lokal tanpa tergantung pasokan dari luar. Diversifikasi berbasis bahan pangan lokal merupakan salah satu pilar pemantapan ketahanan pangan dan mendukung stabilitas sistem ketahanan pangan menjadi lebih baik (Sumaryanto, 2009). Sistem ketahanan pangan terdiri dari tiga subsistem, yaitu ketersediaan, keterjangkauan dan pemanfaatan pangan (Suryana, 2014). Oleh karena itu sangat penting untuk mengetahui potensi sumber pangan lokal yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber pangan dalam rangka mendukung ketahanan pangan untuk pemenuhan kebutuhan pangan di daerah masing-masing. Melihat fenomena tersebut maka Perserikatan Muhammadiyah melalui program kerjasama riset nasional Covid-19, dampak pandemi terhadap kehidupan masyarakat dan dinamika respon perserikatan dengan tema: ekonomi dan pemberdayaan masyarakat. Penelitian ini berusaha mengangkat tema ekonomi dan pemberdayaan masyarakat dalam rangka untuk mengantisipasi dampak dari pandemi Covid-19 terutama di bidang ketahanan pangan di daerah. Penelitian tentang potensi sumber pangan lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan di masa dan pasca pandemi covid-19 perlu dilakukan karena sampai saat ini belum tersedia informasi mengenai potensi sumber pangan lokal di kawasan Hutan Pendidikan Mungku Baru, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi sumber pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif konsumsi pangan di daerah dan mengurangi ketergantungan sumber pangan dari luar daerah dalam mewujudkan ketahanan pangan di masa dan pasca pandemi Covid-19 (studi pada masyarakat di kawasan Hutan Pendidikan Mungku Baru, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya).

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di kawasan hutan pendidikan atau Kawasan Hutan dengan

Tujuan Khusus (KHDTK) Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah (Gambar 1) pada bulan Juli - Desember 2020. Pemilihan lokasi dilakukan dengan pertimbangan bahwa hutan pendidikan atau KHDTK Mungku Baru merupakan hutan pendidikan yang dikelola oleh Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. Alat dan bahan yang digunakan adalah alat tulis menulis, buku flora, kamera, tape recorder dan kuisoner.

Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif dan pendekatan analisis deskriptif. Teknik pengambilan data dengan wawancara yaitu cara menanyakan kepada seseorang yang menjadi informan atau responden. Pemilihan responden menggunakan teknik *purposive sampling* atau informan atau responden dipilih secara sengaja. Responden tersebut diantaranya kepala dusun, tokoh masyarakat dan 2 orang masyarakat yang tinggal di sekitar hutan. Pencatatan dilakukan untuk mengetahui jenis yang bisa dikonsumsi masyarakat setempat. Hasil wawancara dan pengamatan tumbuhan sumber pangan, serta kajian literatur dianalisis sehingga memperoleh gambaran seperti jenis tumbuhan, nama latin, bagian yang digunakan, cara pengolahan dan manfaat lainnya. Ciri-ciri tumbuhan sumber pangan berdasarkan nama daerah diidentifikasi dengan menggunakan buku pustaka yang ada untuk mendapatkan nama ilmiahnya. Data hasil wawancara dan pengamatan tumbuhan sumber pangan dianalisis sehingga diperoleh hasil berupa gambaran atau lukisan secara sistematis dan akurat, yang meliputi jenis tumbuhan, bagian yang digunakan, cara pengolahan dan manfaat lainnya. Analisis data, yang dilakukan secara deskriptif dengan pendekatan kualitatif dengan membuat matrik tabulasi jenis-jenis tanaman hutan sebagai sumber pangan yang digunakan untuk tujuan menggali potensi sumber pangan lokal, studi etnobotani dari masyarakat di sekitar KHDTK. Kemudian jenis-jenis tanaman sumber pangan tersebut akan dilakukan tinjauan literatur, nama latin tanaman dan pemanfaatannya (bagian tanaman, cara pengolahan dan sudah atau belum dibudidayakan) oleh masyarakat.



Tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan ditunjukkan pada Tabel 1 sebanyak 33 spesies yaitu jambu mete (jambu monyet), manamun (rambutan hutan), katiau bua (rambutan gundul), salendang (rambutan), masisin, sasuduk (karamunting), kenari, palasit, lunuk daun besar, borot/petai hutan, mariuh batu (kecapi), mariuh kapas (kecapi), cempedak hutan, barania hutan (ramania/gandaria), gandis (manggis kecil), uyang, tongkoi, gantalang daun besar (manggis), tengkawang telur, kuluk ampit, tabatu (jambu putih), tempuhut (jambu merah), nyatoh, kayu mahahilis, mawuh/kapul, katuking, ciplukan, rotan, bambu kuning, ubi kayu, kelakai, bajai (pakis) dan talas. Habitus tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan antara lain pohon, liana, perdu, rumput-rumputan yang beruas dan berongga, semak dan terna (herba). Habitus terbanyak didominasi oleh pohon, selanjutnya perdu, semak dan rumput-rumputan yang beruas dan berongga serta terna. Kawasan hutan pendidikan (KHDTK)

Mungku Baru yang mayoritas habitus adalah berupa pohon yang banyak memiliki banyak potensi, selain berpotensi sebagai sumber pangan juga berpotensi sebagai tanaman obat. Pada penelitian yang dilakukan oleh

peneliti lain di kawasan KHDTK Mungku Baru (Hanafi *et al.*, 2017) dan (Adawiyah *et al.*, 2019), habitus tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai obat sebagian besar juga berupa pohon.

Tabel. 1 Jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif oleh masyarakat Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit

No	Nama	Nama Latin	Habitus	Cara budidaya)
1.	Jambu mete/jambu monyet	<i>Anacardium occidentale</i>	Pohon	Biji, Stek
2.	Manamun/rambutan hutan	<i>Nephelium</i> sp	Pohon	Biji, Stek
3.	Katiau buah/rambutan gundul	<i>Nephelium</i> sp	Pohon	Biji, Stek
4.	Salendang/rambutan	<i>Nephelium</i> sp	Pohon	Biji, Stek
5.	Masisin	<i>Melastoma affine</i>	Perdu	Biji, Stek
6.	Sasuduk/Karamunting	<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>	Perdu	Biji, stek
7.	Kenari	<i>Canarium ovatum</i>	Pohon	Biji, Stek
8.	Palasit	<i>Canarium</i> sp	Pohon	Biji, Stek
9.	Lunuk daun besar/beringin	<i>Ficus benjamina</i>	Pohon	Biji, Stek
10.	Borot/petai hutan	<i>Parkia speciosa</i>	Pohon	Biji, Stek
11.	Mariuh batu (kecapi)	<i>Xanthopyllum</i> spp	Pohon	Biji, Stek
12.	Mariuh kapas (kecapi)	<i>Xanthopyllum</i> spp	Pohon	Biji, Stek
13.	Cempedak hutan	<i>Arthocarpus champaden</i> Lour	Pohon	Biji, Stek
14.	Barania hutan (Ramania/Gandaria)	<i>Bouea macrophylla</i> Griffith)	Pohon	Biji, Stek
15.	Gandis/manggis kecil	<i>Garcinia</i> sp	Pohon	Biji, Stek
16.	Uyang	<i>Wilughbeia</i> sp	Liana	Biji, Stek
17.	Tongkoi	<i>Durio</i> sp	Pohon	Biji, Stek
18.	Gantalang daun besar/manggis	<i>Garcinia</i> sp	Pohon	Biji, Stek
19.	Tengkawang telur	<i>Shorea</i> sp	Pohon	Biji, Stek
20.	Kuluk ampit	<i>Castanopsis</i> spp	Pohon	Biji, Stek
21.	Tabati (jambu jambuan putih)	<i>Zyzygium</i> sp	Perdu	Biji, Stek
22.	Tempuhut (jambu-jambuan merah)	<i>Zyzygium</i> sp	Perdu	Biji, Stek
23.	Nyato	<i>Palaquium rostratum</i>)	Pohon	Biji, Stek
24.	Kayu mahalilis	<i>Palaquium</i> sp	Pohon	Biji, Stek
25.	Mawuh/Kapul	<i>Baccaurea macrocarpa</i>	Pohon	Biji, Stek
26.	Katuking	<i>Castanopsis</i> spp	Pohon	Biji, Stek
27.	Ciplukan	<i>Physalis angulata</i>	Perdu	Biji, Stek
28.	Rotan	<i>Calamus</i> spp	Pohon	Biji, Stek
29.	Bambu	<i>Bambusa</i> sp	Rumput-rumputan yang beruas dan berongga	Stek
30.	Ubi kayu	<i>Manihot utilisima</i>	Perdu	Stek
31.	Kelakai	<i>Stenochlaena palustris</i>	Semak	Spora, Anakan
32.	Bajai (Pakis)	<i>Diplazium esculentum</i>	Semak	Spora, Anakan
33.	Talas	<i>Colocasia esculenta</i>	Terna/Herba	Tunas, Umbi

Masyarakat Desa Mungku Baru tidak melakukan kegiatan budidaya terhadap tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan. Tumbuhan yang ada dibiarkan tumbuh secara liar. Kurangnya pengetahuan untuk budidaya serta manfaat lain dari hasil tumbuhan tersebut masih terbatas. Masyarakat lebih mengutamakan kegiatan berladang untuk memenuhi kebutuhan pokok dibanding bercocok tanam, seperti juga yang dilakukan oleh masyarakat di kawasan Hutan Tembawang Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak, Kalimantan Barat (Sumarlin *et al.*, 2015). Budidaya bisa dilakukan baik secara generatif dengan biji maupun secara vegetatif dengan batang, stek, spora anakan dan tunas atau umbi.

Keterangan habitus tanaman:

1. Spora merupakan alat perkembangbiakan dari jenis tumbuhan paku (Pteridophyta), biasanya terletak di bawah daun,
2. Terna atau herba merupakan tumbuhan yang batangnya lunak karena tidak membentuk kayu, merupakan tumbuhan (pendek, kecil) yang mempunyai batang basah karena mengandung banyak air dan tidak mempunyai kayu.
3. Semak merupakan jenis tumbuhan berumpun dengan batang pendek dan tinggi kurang lebih hingga 1,5 m. Tanaman semak umumnya kecil-kecil,

umur biasanya hanya semusim (berumur pendek), tidak memiliki cabang banyak, bagian yang berkayu hanya batang utama saja.

4. Perdu merupakan tumbuhan berkayu yang bercabang-cabang, tumbuh rendah dekat dengan permukaan tanah, dan tidak mempunyai batang yang tegak. Perdu juga merupakan nama sekelompok pohon yang memiliki ketinggian di bawah 5 m.
5. Liana merupakan tumbuhan merambat atau tidak dapat tumbuh tegak mendukung tajuknya.
6. Pohon merupakan tumbuhan yang mempunyai akar, batang dan tajuk yang jelas dengan tinggi minimum 5 meter.

Hasil wawancara terhadap responden diketahui bagian tumbuhan yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit adalah daging buah, biji, kulit buah, daun, umbi dan tunas muda (Tabel 2). Paling banyak dikonsumsi berturut-turut adalah daging buah (26), daun (3), biji (3), tunas muda (2), umbi (2) dan kulit buah (1). Sedikitnya bagian tumbuhan yang dimanfaatkan selain daging buah disebabkan terbatasnya pengetahuan masyarakat terhadap manfaat lain dari bagian tumbuhan. Pengetahuan akan bagian tumbuhan dikonsumsi berasal dari nenek moyang yang dilakukan dari generasi ke generasi serta belum mengalami perubahan.

Tabel 2. Bagian tumbuhan yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit

No	Nama	Nama Latin	Bagian tumbuhan yang dikonsumsi					
			Daging buah	Biji	Kulit buah	Daun	Umbi	Tunas muda
1.	Jambu mete/jambu monyet	<i>Anacardium occidentale</i>	+	+	+	-	-	-
2.	Manamun/rambutan hutan	<i>Nephelium</i> sp	+	-	-	-	-	-
3.	Katiau bua/rambutan gundul	<i>Nephelium</i> sp	+	-	-	-	-	-
4.	Salendang/rambutan	<i>Nephelium</i> sp	+	-	-	-	-	-
5.	Masisin	<i>Melastoma affine</i>	+	-	-	+	-	-
6.	Sasuduk/Karamunting	<i>Rhodomyrtus tomentosa</i>	+	-	-	+	-	-
7.	Kenari	<i>Canarium ovatum</i>	+	+	-	-	-	-
8.	Palasit	<i>Canarium</i> sp		+	-	-	-	-
9.	Lunuk daun besar/beringin	<i>Ficus benjamina</i>	+	-	-	-	-	-
10.	Borot/petai hutan	<i>Parkia speciosa</i>	+	-	-	-	-	-
11.	Mariuh batu (kecapi)	<i>Xanthopyllum</i> spp	+	-	-	-	-	-
12.	Mariuh kapas (kecapi)	<i>Xanthopyllum</i> spp	+	-	-	-	-	-
13.	Cempedak hutan	<i>Arthocarpus champaden</i> Lour	+	-	-	-	-	-
14.	Barania hutan (Ramania, Gandaria)	<i>Bouea macrophylla</i> Griffith)	+	-	-	-	-	-
15.	Gandis/manggis kecil	<i>Garcinia</i> sp	+	-	-	-	-	-
16.	Uyang	<i>Wilughbeia</i> sp	+	-	-	-	-	-
17.	Tongkoi	<i>Durio</i> sp	+	-	-	-	-	-
18.	Gantalang daun besar/manggis	<i>Garcinia</i> sp	+	-	-	-	-	-
19.	Tengkawang telur	<i>Shorea</i> sp	+	-	-	-	-	-
20.	Kuluk ampit	<i>Castanopsis</i> spp	+	-	-	-	-	-
21.	Tabati (jambu jambuan putih)	<i>Zyzygium</i> sp	+	-	-	-	-	-
22.	Tempuhut (jambu-jambuan merah)	<i>Zyzygium</i> sp	+	-	-	-	-	-
23.	Nyato	<i>Palaquium rostratum</i>)	+	-	-	-	-	-
24.	Kayu mahalilis	<i>Palaquium</i> sp	+	-	-	-	-	-
25.	Mawuh/Kapul	<i>Baccaurea macrocarpa</i>	+	-	-	-	-	-
26.	Katuking	<i>Castanopsis</i> spp	+	-	-	-	-	-
27.	Ciplukan	<i>Physalis angulata</i>	+	-	-	-	-	-
28.	Rotan	<i>Calamus</i> spp	-	-	-	-	-	+
29.	Bambu kuning	<i>Bambusa vulgaris</i>	-	-	-	-	-	+
30.	Ubi kayu	<i>Manihot utilissima</i>	-	-		+	+	-
31.	Kelakai	<i>Stenochlaena palustris</i>	-	-	-	+	-	-
32.	Bajai (Pakis)	<i>Diplazium esculentum</i>	-	-	-	+	-	-
33.	Talas	<i>Colocasia esculenta</i>	-	-	-	-	+	-

Berdasarkan hasil wawancara, cara pengolahan dan pemanfaatan hasil tanaman yang berpotensi sebagai sumber pangan sangat beragam. Cara pengolahan dan

pemanfaatan hasil tanaman yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif oleh Masyarakat Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit sebanyak 8 cara pengolahan dan

pemanfaatan hasil dapat dilihat pada Tabel 3. Berdasarkan cara pengolahannya, sebagian besar buah yang sudah masak langsung dikonsumsi dalam keadaan segar. Pemanfaatan buah oleh masyarakat di sekitar kawasan hutan Tembawang Desa

Setia Jaya Kecamatan Teriak Kabupaten Bengkayang, Kalimantan Barat sebagian besar dengan cara mengkonsumsi buah secara langsung tanpa melalui pengolahan terlebih dahulu (Kurniawati *et al.*, 2015).

Tabel. 3 Cara pengolahan dan pemanfaatan hasil tanaman yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif oleh Masyarakat Desa Mungku Baru, Kecamatan Rakumpit

No	Cara pengolahan	Nama tumbuhan	Pemanfaatan
1.	Buah yang sudah masak langsung dikonsumsi	Jambu mete/jambu monyet	Buah segar
		Manamun/rambutan hutan	Buah segar
		Katiau bua/rambutan gundul	Buah segar
		Salendang/rambutan	Buah segar
		Masisin	Buah segar
		Sasuduk/Karamunting	Buah segar
		Lunuk daun besar/beringin	Buah segar
		Mariuh batu (kecapi)	Buah segar
		Mariuh kapas (kecapi)	Buah segar
		Cempedak hutan	Buah segar
		Gandis/manggis kecil	Buah segar
		Oyang	Buah segar
		Tongkoi	Buah segar
		Gantalang daun besar/manggis	Buah segar
		Sasuduk/Karamunting	Buah segar
		Tabati (jambu jambuan putih)	Buah segar
		Tempuhut (jambu-jambuan merah)	Buah segar
		Nyato	Buah segar
		Kayu mahalilis	Buah segar
		Ciplukan	Buah segar
2.	Biji digoreng.	Cempedak hutan	Buah segar
		Mawuh/Kapul	Buah segar
		Jambu mete/jambu monyet	Kacang mete
		Kenari	Kacang
3.	Buah dikeringkan, ditumbuk dan dikempa	Palasit	Kacang
		Tengkawang telur	Minyak lemak
4.	Difermentasi	Cempedak hutan	Kulit buah
5.	Buah untuk campuran sambal	Barania hutan	Buah segar
		(Ramania/Gandaria)	
6.	Dimasak untuk disayur	Rotan	Sayur
		Bambu Kuning	Sayur
		Kelakai	Sayur
		Bajai (Pakis)	Sayur
		Ubi kayu	Sayur, sumber karbohidrat
		Talas (Umbi dan batang)	Sayur, sumber karbohidrat
		Cempedak hutan (kulit buah)	Sayur
		Sasuduk/Karamunting (pucuk daun)	Sayur
		Kulut ampit	Sumber karbohidrat
		Ubi kayu	Sumber karbohidrat
7.	Dimasak dengan cara direbus	Cempedak (biji)	Sumber karbohidrat
		Ciplukan (akar)	Obat tradisional
		Karamunting (Bunga berwarna putih)	Obat tradisional
8.	Bunga digerus diambil airnya		

Selanjutnya pemanfaatan tumbuhan lain diolah dengan cara dimasak baik sebagai sayuran bagi tumbuhan yang dimanfaatkan daunnya dan dimasak dengan cara direbus terutama bagian tunas muda atau umbi yang dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat. Masyarakat Dayak mengonsumsi sayuran lokal dengan cara dimasak menggunakan santan, direbus, dikukus maupun dimakan sebagai lalapan. Beberapa sayuran juga dipercaya mempunyai khasiat untuk menjaga kesehatan tubuh dari penyakit (Chotimah *et al.*, 2011) antara lain kelakai yang mengandung senyawa flavonoid, alkaloid dan steroid yang berfungsi sebagai antibakteri (Rostinawati *et al.*, 2018).

Tumbuhan yang dimanfaatkan bijinya dengan cara digoreng yaitu jambu mete dan kenari. Tumbuhan tengkawang telur diolah dengan cara buah dikeringkan, ditumbuk dan dikempa untuk diambil minyak atau lemaknya. Pengolahan buah tengkawang untuk diambil lemaknya masih secara tradisional. Penelitian lain mengolah buah tengkawang dengan cara mengekstraksi buah tengkawang asal Kalimantan Barat menggunakan pelarut heksana lebih baik dengan nilai rendemen lemak yang lebih tinggi yang bisa dimanfaatkan untuk tujuan tertentu seperti pembuatan kosmetika yang membutuhkan tingkat kestabilan yang tinggi (bilangan asam, kadar FFA dan bilangan iod rendah) yang berdampak pada ketahanan lemak terhadap reaksi hidrolisis dan oksidasi serta umur simpan yang lebih lama (Gusti & Zulnely, 2015). Bila pengolahan buah tengkawang menggunakan IPTEK yang maju maka peluang buah tengkawang sebagai komoditas industri sangat tinggi dan dapat menjadi kegiatan industri di Desa Mungku Baru.

Masyarakat telah mengenal teknologi pengolahan sederhana yaitu fermentasi. Fermentasi yang dikenal oleh masyarakat Desa Mungku Baru adalah untuk mengolah bahan pangan menjadi olahan lain yang awet dan tahan disimpan lama. Teknik fermentasi yang dilakukan oleh masyarakat adalah dengan menaburkan garam dapur pada bahan pangan kemudian dimasukkan ke dalam wadah tertutup, selanjutnya dibiarkan beberapa hari sampai garam benar-benar larut. Buah yang dapat difermentasikan adalah kulit buah cempedak yang disebut denga mandai, yang kemudian bisa diolah dengan cara dimasak menggunakan bahan tambahan bumbu lain untuk menjadi masakan. Selanjutnya ada juga buah segar

yang dimanfaatkan sebagai campuran sambal yaitu Barania hutan (Ramania/Gandaria).

Selain itu pemanfaatan lain juga sebagai obat tradisional yang dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan penyakit tertentu seperti pada tumbuhan karamunting dan ciplukan. Selain dikonsumsi sebagai buah segar, kedua bahan pangan tersebut dimanfaatkan juga untuk menyembuhkan penyakit oleh masyarakat setempat. Karamunting dimanfaatkan sebagai obat tradisional dengan memanfaatkan bunganya untuk obat sakit mata dengan cara digerus kemudian dicampur sedikit air dan diteteskan ke mata. Kandungan batang pohon karamunting memiliki aktivitas sitotoksik dan antioksidan (Juniar *et al.*, 2017) sedangkan pada ekstrak biji dan daging buah karamunting terdapat aktivitas antioksidan (Sari *et al.*, 2018). Oleh masyarakat setempat, buah ciplukan selain buahnya dikonsumsi sebagai buah segar, bagian akarnya dimanfaatkan untuk obat penyakit ginjal dengan cara merebus akar kemudian air rebusan diminum. Ciplukan mengandung Kalium, provitamin A, vitamin C, zat besi, dan beberapa vitamin B-kompleks serta memiliki aktivitas sebagai anti diabetes mellitus, antioksidan, anti kanker dan anti bakteri (Silalahi, 2018).

Hutan KHDTK berpotensi sebagai penyedia, tetapi perlu usaha pengembangan/budidaya diperlukan untuk tetap pelestarian jenis flora dan fauna sebagai hutan pendidikan, sehingga tidak terdegradasi. Pengolahan dan penggunaan tumbuhan pangan di KHDTK Mungku Baru ini diperoleh secara turun temurun dan berdasarkan berdasarkan pada kebiasaan dan pengalaman sehari-hari mereka. Kadang jenis-jenis sumber pangan ini kurang bernilai ekonomis, hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar hutan, tanpa dieksploitasi untuk diperdagangkan seperti di Hutan Tembawang Desa Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak (Sumarliin *et al.*, 2015).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Terdapat potensi sumber pangan lokal sebanyak 33 jenis tumbuhan yang dapat dijadikan alternatif konsumsi pangan di

kawasan Hutan Pendidikan Mungku Baru/Hutan dengan Tujuan Khusus (KHDTK), yang dikelola oleh Universitas Muhammadiyah Palangkaraya). Tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan yaitu jambu mete (jambu monyet), manamun (rambutan hutan), katiau bua (rambutan gundul), salendang (rambutan), masisin, sasuduk (karamunting), kenari, lunuk daun besar, borot/petai hutan, mariuh batu (kecapi), mariuh kapas (kecapi), cempedak hutan, barania hutan (ramania/gandaria), gandise (manggis kecil), uyang, tongkoi, gantalang daun besar (manggis), tengkawang telur, kulut ampit, tabatu (jambu putih), tempuhut (jambu merah), nyatoh, kayu mahahilis, mawuh/kapul, katuking, ciplukan, rotan, bambu kuning, ubi kayu, kelakai, bajai (pakis) dan talas. Habitus tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan antara lain pohon, liana, perdu, rumput-rumputan yang beruas dan berongga, semak dan terna (herba). Habitus terbanyak didominasi oleh pohon, selanjutnya perdu, semak dan rumput-rumputan yang beruas dan berongga serta terna. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pangan adalah daging buah, biji, kulit buah, daun, umbi dan tunas muda. Paling banyak dikonsumsi berturut-turut adalah daging buah (25), daun (3), biji (3), umbi (2), tunas muda (2) dan kulit buah (1). Cara pengolahan dan pemanfaatan tumbuhan antara lain buah yang sudah masak langsung dikonsumsi dalam keadaan segar, dimasak baik sebagai sayuran maupun direbus sebagai sumber karbohidrat, sebagai obat tradisional, biji digoreng, buah dikeringkan, ditumbuk dan dikempa untuk diambil minyak atau lemaknya, fermentasi dan campuran sambal. Sumber pangan lokal yang ada dapat dijadikan alternatif konsumsi pangan di daerah dan mengurangi ketergantungan sumber pangan dari luar daerah serta dapat mewujudkan ketahanan pangan di masa dan pasca pandemi Covid-19.

Saran

Perlu adanya usaha pelestarian tumbuhan lokal dengan adanya kegiatan budidaya tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber bahan pangan serta diversifikasi produk tanaman berupa teknik pengolahan bahan menjadi produk olahan baru yang berpotensi sebagai alternatif usaha bagi penduduk Desa Mungku Baru, Kecamatan

Rakumpit, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Majelis Pendidikan Tinggi Penelitian dan Pengembangan Pimpinan Pusat Muhammadiyah yang telah memberi bantuan dana penelitian melalui Program Hibah RisetMu Batch 4 Majelis Diklatlitbang PP Muhammadiyah Skema COVID-19 Tahun 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Maimunah, S., & Rosawanti, P. 2019. Keanekaragaman Tumbuhan Potensi Obat Tradisional di Hutan Kerangas Pasir Putih KHDTK UM Palangkaraya. *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)*, 2(1): 71–79.
- Chotimah, H. E. C., Kresnatita, S., & Miranda, Y. 2011. *Studi Etnobotani Sayuran Indigenous (Lokal) Kalimantan Tengah*. Makalah Disajikan dalam Seminar Nasional Reformasi Pertanian Terintegrasi Menuju Kedaulatan Pangan, Fakultas Pertanian Trunojoyo, 20 Oktober 2011.
- Chotimah, H. E. C., Kresnatita, S., & Miranda, Y. 2013. Ethnobotanical Study and Nutrient Content of Indigenous Vegetables Consumed in Central Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas, Journal of Biological Diversity*, 14(2): 106–111.
- FAO. 2019. Sustainable crop production and COVID-19. *Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations*, (Online), (<https://doi.org/10.5772/intechopen.83521>, diakses 20 Agustus 2020).
- FAO and CELAC. 2020. Food Security under the COVID-19 Pandemic. *Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations*, (Online), (www.fao.org, diakses 25 Agustus 2020).

- Gusti, R. E. P., & Zulnely. 2015. Karakteristik Lemak Hasil Ekstraksi Buah Tengkawang Asal Kalimantan Barat Menggunakan Dua Macam Pelarut. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 33(3): 175–180.
- Hanafi, N. 2015. Sistem Agroforestri di Sekitar Hutan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. *Daun: Jurnal Ilmiah Pertanian dan Kehutanan*, 2(2): 101–109.
- Hanafi, N., Maimunah, S., & Fahruni. 2017. *Keanekaragaman Tumbuhan Berkhasiat Obat di Hutan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palangkaraya*. Laporan Penelitian tidak diterbitkan. Palangka Raya: Universitas Muhammadiyah Palangkaraya.
- Hanoatubun, S. 2020. Dampak COVID-19 terhadap Perekonomian Indonesia. *Journal of Education, Psychology and Counseling*, 2(1): 146–153.
- Hasan, Z. 2010. *Pengelolaan dan Pemanfaatan Sumberdaya Hutan untuk Mendukung Peningkatan Produksi Pangan*. Disajikan dalam Seminar Nasional Ketahanan Pangan Menuju "Feed The World", Jakarta Convention Center (JCC), 28 Januari 2010.
- Hidayati, N., Maimunah, S., & Hanafi, N. 2017. Kajian Kimia Tanah di Hutan Pendidikan (KHDTK) Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. *Ziraa'ah*, 42(3): 169–173.
- Hirawan, F. B., & Verselita, A. A. 2020. Kebijakan Pangan di Masa Pandemi Covid-19. *CSIS Commentaries*, April (14): 1–7.
- Juniar, E., Harlia, & Alimuddin, A. H. 2017. Aktivitas Sitotoksik dan Antioksidan Ekstrak Batang Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 6(2): 37–43.
- Kamsiati, E., Darmawati, E., & Haryadi, Y. 2013. Screening Varietas Padi Lokal Kalimantan Tengah terhadap Serangan *Sitophilus oryzae* selama Penyimpanan. *Pangan*, 22(2): 37–44.
- Krismawati, A., & Sabran, M. 2003. Eksplorasi buah-buahan spesifik Kalimantan Tengah. *Buletin Plasma Nutfah*, 9(1): 12–15.
- Kurniawati, T. E., Turnip, M., & Lovadi, I. 2015. Kajian pemanfaatan Buah Edibel Suku Dayak Banyadu di Hutan Tembawang Desa Setia Jaya Kecamatan Teriak Kabupaten Bengkayang. *Protobiont*, 4(1): 10–16.
- Rostinawati, T., Suryana, S., Fajrin, M., & Nugrahani, H. 2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm.F) Bedd) terhadap *Salmonella typhi* dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar CLSI M02-A11. *Pharmauho: Majalah Farmasi, Sains dan Kesehatan*, 3(1): 1–5.
- Sari, E. R., Hilma, H., & Cendrakasih, A. 2018. Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Dan Daging Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) W. Ait. Hassk Menggunakan Metoda DPPH. *Scientia: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 8(1): 37–43.
- Silalahi, M. 2018. *Physalis peruviana*: Bahan Pangan dan Bioaktivitasnya. *Bioma*, 14(2): 70–78.
- Sumarlin, D., Dirhamsyah, M., & Hafiz, A. 2015. Identifikasi Tumbuhan Sumber Pangan di Hutan Tembawang Desa Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Jurnal Hutan Lestari*, 4(1): 32–39.
- Sumaryanto. 2009. Diversifikasi sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 27(2): 93–108.
- Suryana, A. (2014). Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan dan Penanganannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(2): 123–135.