



## LAPORAN PENELITIAN

B-0477/In.28/L.1/TL.00/10/2024

*Penelitian Pengembangan Pendidikan Tinggi*

# ETNOGASTRONOMI

Tradisi Kuliner Lokal Lampung Pepadun dan Saibatin:  
Inventarisasi Bahan Pangan Lokal untuk Ketahanan  
Pangan dan Gizi Keluarga

Oleh:

Dr. Yudiyanto, M.Si.

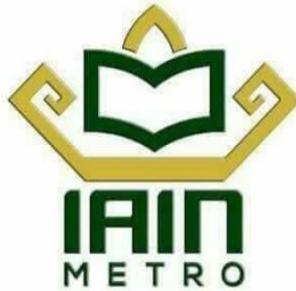
Hemlan Elhani, M.Ag.

Muti Hanifah

Resi Suhendri



**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO  
TAHUN 2024**



**LAPORAN PENELITIAN**

**Nomor: B-0477/ln.28/L.1/ TL.00/10/2024**

**ETNOGASTRONOMI TRADISI KULINER LOKAL LAMPUNG  
PEPADUN DAN SAIBATIN: INVENTARISASI BAHAN  
PANGAN LOKAL UNTUK KETAHANAN PANGAN  
DAN GIZI KELUARGA**

**Disusun Oleh:**

**Dr. Yudiyanto, M.Si.**

**Hemlan Elhani, M.Ag.**

**Muti Hanifah**

**Resi Suhendri**

**PUSAT PENELITIAN DAN PUBLIKASI  
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO  
TAHUN 2024**

## HALAMAN PENGESAHAN

Nomor: B-0477/ln.28/L.1/ TL.00/10/2024

Judul Penelitian : ETNOGASTRONOMI TRADISI KULINER  
LOKAL LAMPUNG PEPADUN DAN  
SAIBATIN: INVENTARISASI BAHAN  
PANGAN LOKAL UNTUK KETAHANAN  
PANGAN DAN GIZI KELUARGA

Bidang Ilmu : Sains

Kategori Penelitian : Penelitian Pengembangan Pendidikan  
Tinggi

Nama Ketua Peneliti : Dr. Yudiyanto, S.Si., M.Si.

Anggota Peneliti : 1. Hemlan Elhani, M.Ag.  
2. Muti Hanifah (NPM 2001080008)  
3. Resi Suhendri (NPM 2001080018)

Pembantu Lapangan : 1. Agustina (NPM: 2301080002)  
2. Okta Viola (NPM: 2301080030)  
3. Vivi Elvera (NPM: 2301080040)  
4. Fici Dinata (NPM: 2301080017)

Fakultas / Jurusan : FTIK / Tadris-Pendidikan Biologi

Alamat : Jl Ki Hajar Dewantara 15 A Kota Metro

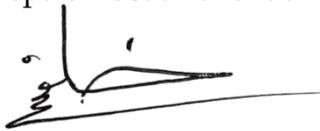
Telepon/Hp : 081317150438

E-mail : yudiyanto@metrouniv.ac.id

Lokasi Penelitian : Provinsi Lampung

Biaya Penelitian : Rp. 33.000.000,-

Mengesahkan,  
Kepala Pusat Penelitian



**NURKHOLIS**

Metro, 28 Oktober 2024  
Ketua Tim,



**YUDIYANTO**

Mengetahui,  
Ketua LPPM



**IMAM MUSTOFA**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Yudiyanto, S.Si., M.Si  
Pekerjaan : Dosen  
Alamat : Jl. Gelatik, RT 16, RW 05, Kelurahan Purwoasri,  
Kecamatan Metro Utara. Kota Metro

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Penelitian dengan judul:

### **ETNOGASTRONOMI TRADISI KULINER LOKAL LAMPUNG PEPADUN DAN SAIBATIN: INVENTARISASI BAHAN PANGAN LOKAL UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN GIZI KELUARGA**

Merupakan hasil penelitian melalui observasi, pemikiran, dan pemaparan asli yang juga sebagai hasil karya sendiri yang belum pernah dipublikasikan baik secara keseluruhan maupun sebagian, dalam bentuk jurnal, *working paper*, atau bentuk lain yang dapat dipublikasikan secara umum. Karya ilmiah ini sepenuhnya merupakan karya intelektual saya dan seluruh sumber yang menjadi rujukan dalam karya ilmiah ini telah saya sebutkan sesuai kaidah akademik yang berlaku umum, termasuk para pihak yang telah memberikan kontribusi pemikiran pada isi, kecuali yang menyangkut ekspresi kalimat dan desain penulisan.

Demikian pernyataan ini saya nyatakan secara benar dengan penuh tanggung jawab dan integritas.

Metro, 28 Oktober 2024  
Yang menyatakan,



**Dr. Yudiyanto, S.Si., M.Si.**

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan penulisan laporan akhir penelitian yang berjudul **“ETNOGASTRONOMI TRADISI KULINER LOKAL LAMPUNG PEPADUN DAN SAIBATIN: INVENTARISASI BAHAN PANGAN LOKAL UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN GIZI KELUARGA”**.

Penelitian ini merupakan salah satu pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dari IAIN Metro yang berupaya turut serta menguatkan kearifan lokal suku-suku bangsa di tanah air khususnya tentang warisan pengetahuan dan tradisi kuliner menggunakan berbagai tumbuhan dan hewan setempat. Hasil penelitian ini diharapkan menambah informasi bagi pemerintah dan pelaku pembangunan daerah akan pentingnya warisan pengetahuan masyarakat lokal dan interaksinya dengan berbagai tumbuhan dan hewan serta potensinya untuk bahan pangan guna meningkatkan ketahanan pangan dan gizi keluarga.

Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat IAIN Metro yang berkenan memberikan dukungan dana untuk kegiatan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga kepada semua pihak yang telah memberikan kritik dan saran sehingga kami dapat mempertajam penulisan laporan penelitian ini.

Metro, 28 Oktober 2024

Ketua Tim Peneliti,



**Dr. Yudiyanto, S.Si., M.Si.**

## ABSTRAK

Tradisi kuliner lokal lampung lahir dari kekayaan budaya masyarakat lokal lampung pepadun dan saibatin yang memiliki kekhasannya tersendiri dan sebagian tradisi kuliner tersebut masih terpelihara terwariskan secara turun temurun. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisir aneka kuliner lokal, bahan pangan, perolehan bahan, cara memasak, pengetahuan tradisi, dan gizi dalam rangka menunjang ketahanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisir aneka kuliner lokal, bahan pangan, perolehan, cara memasak, pengetahuan tradisi, dan gizi dalam rangka ketahanan pangan. Penelitian kualitatif lapangan etnogastronomi ini dilakukan pada kampung-kampung tua lampung pepadun dan saibatin, yang masih memiliki tradisi kuat dalam kuliner lokal. Pemilihan lokasi dan informan dilakukan secara *purposive sampling* kombinasi *snowball*. Hasil penelitian diketahui sebanyak 26 nama kuliner lokal saibatin dan 17 nama kuliner pepadun, yang memanfaatkan sebanyak 60 spesies tumbuhan dan hewan dari 32 familia, dengan familia terbanyak dari Poaceae, Solanaceae, Fabaceae, dan Zingiberaceae. Memanfaatkan bahan dari potensi lokal setempat, beragam cara memasaknya, dengan persentase bagian tumbuhan yang digunakan buah/biji sebanyak 54%, daun 16%, umbi/rimpang 10%, bunga 2%, batang 2%, daging 14% dan telur 2%. Sebanyak 57% bahan kuliner lokal tersebut diperoleh dari tanam, beternak, dan tangkap sendiri, sebanyak 13% bahan kuliner diperoleh dari membeli dipasar. Keberagaman spesies, familia, juga sebagian besar bahan kuliner lokal tersebut dari sumberdaya lokal, menunjukkan tradisi kuliner lokal lampung memiliki potensi dalam mendukung ketahanan pangan dan gizi keluarga.

Keyword: *etnogastronomi, tradisi, kuliner, lampung,*

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
PRAKATA.....	iv
ABSTRAK .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian .....	2
D. Penelitian relevan terdahulu .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
A. Etnogastronomi.....	5
B. Kekayaan Biodiversitas Sumberdaya Bahan Pangan Lokal .....	6
C. Tradisi Kuliner Lokal untuk Ketahanan Pangan dan Gizi Keluarga .....	7
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>9</b>
A. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	9
B. Alat dan Bahan.....	9
C. Penentuan Informan.....	9
D. Pengumpulan data.....	10
E. Analisis data .....	10
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>13</b>
A. Hasil Penelitian .....	13
B. Pembahasan .....	30
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>43</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Setiap suku bangsa memiliki tradisi memasak yang diwariskan secara turun temurun. Kekayaan pengetahuan setiap suku dalam memasak ini tentunya selalu memanfaatkan sumberdaya flora dan fauna yang terdapat di alam sekitarnya. Pengetahuan masyarakat lokal ini memberikan jaminan adaptasi manusia yang terus berlangsung sejak dahulu sehingga menjadikan setiap suku bangsa mampu memenuhi kebutuhan dasar hidupnya dalam masalah pangan (Almerico, 2014).

Namun bahasan makanan tidak hanya tentang memenuhi kebutuhan fisik tubuh manusia, tetapi makanan juga berkaitan erat dengan identitas sosial di masyarakat (Chuck et al., 2016). Ketersediaan makanan juga berhubungan dengan ketahanan dan kedaulatan suatu bangsa (Rhofita, 2022).

Ketahanan pangan dan pemenuhan gizi keluarga merupakan permasalahan yang menjadi perhatian serius bagi setiap negara (Sari et al., 2022). Kecukupan akan pangan disetiap rumah tangga menjadi ukuran, apakah rumah tangga atau setiap individu terpenuhi kebutuhan dasar akan pangan (Partini & Sari, 2022). Dalam peraturan pemerintah nomor 68 tahun 2002 dijelaskan bahwa ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga (Indonesia, 2003).

Pangan lokal merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai potensi geografis dan kearifan lokal (Juniarti, 2021). Keberadaan dan pengembangan pangan lokal dapat memperkuat keragaman pangan dengan ketersediaan berbagai pangan alternatif (Sahabudin, 2021).

Massyarakat lampung baik pepadun maupun saibatin diketahui memiliki tradisi makanan yang kuat. Di lampung dikenal tradisi makan yang disebut nyeruit. Tradisi makan nyeruit ini selain untuk kebutuhan tubuh juga memiliki nilai budaya menumbuhkan rasa kebersamaan antar anggota keluarga, nilai gotong royong di dalam masyarakat lokal, juga dalam rangka menghormati tamu istimewa (Rickum, 2013). Tradisi makan ini biasanya dilakukan pada acara adat, acara pernikahan, ataupun acara keagamaan (Ningrum dkk 2021). Selain sajian seruit, dilampung juga dikenal makanan ringa kue babon. Kue tradisional ini berbahan baku tapioka. Kue kering khas lampung ini cukup populer di masyarakat(Putri & Nugroho, 2021).

Keberadaan dan kelestarian makanan khas daerah ini tentunya memberikan penguatan akan identitas daerah(Fauzi Achmad Riyadi, 2023). Keberadaan tradisi lokal makanan yang dimiliki suku-suku di setiap daerah juga memberikan ketersediaan pangan yang beraneka ragam. Keberagaman sajian tradisional dengan bahan yang beragam ini akan menciptakan diversifikasi pangan(Dana, 2021). Tersedianya makanan lokal yang beragam dengan bahan-bahan dari sumberdaya alam lokal setempat, dapat menambah ketahanan pangan dan gizi di setiap rumah tangga(Hernanda, P. N. E., Y. Indriani, 2017).

Namun selain seruit dan kue babon, muncul beberapa pertanyaan berikutnya, apakah tradisi kuliner masyarakat lokal lampung masih berlangsung? apa saja makanan tradisional masyarakat lokal lampung pepadun dan saibati? apa saja bahan bahan yang digunakan? Adakah warisan nilai budaya, tradisi sosial, etika dan filosofi pada setiap tradisi sajian makanan lokal tersebut? Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk menginventarisasi aneka makanan khas lampung beserta berbagai aspek yang melingkupi dalam tradisi

makanan lokal ini. Cara memasaknya, baha-bahan, kandungan gizi, sejarah, tradisi, etika dan filosofinya hingga fungsional makanan tradisonal ini untuk penguatan ketahanan pangan dan pemenuhan gizi keluarga.

## **B. Rumusan masalah**

1. Bagaimana tradisi kuliner masyarakat lokal lampung?
2. Apa saja bahan pangan tumbuhan dan hewan yang dimanfaatkan?
3. Bagaimana proses pembuatan, bagian tumbuhan dan hewan, cara memasak, nilai gizi dan sumber perolehan bahan
4. Bagaimana potensi tradisi kuliner lokal lampung untuk ketahanan pangan dan gizi keluarga

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Mendeskripsikan tradisi kuliner di berbagai acara adat dan keseharian
2. Menginventarisasi spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan
3. Menjelaskan cara memasak, bagian tumbuhan dan hewan yang digunakan, cara menyajikan, sumber perolehan bahan, pengetahuan gizi, etika dan filosofinya
4. Mendeskripsikan potensi tradisi kuliner lokal untuk ketahanan pangan dan gizi keluarga

## **D. Penelitian relevan terdahulu**

Penelitian etnogastronomi terdahulu kebanyakan menelaah tentang keunikan tradisi masakan dari suku-suku tertentu. Studi etnogastronomi di kepulauan Faroe mengkaji cara-cara masyarakat lokal dalam mengolah bahan pangan ikan dan hasil laut lainnya sehingga memiliki ketahanan yang lama untuk stok pangan penduduk setempat(Svanberg, 2021).

Sementara penelitian etnogastronomi di India mengungkapkan potensi pangan lokal dalam rangka mendukung kecukupan pangan masyarakat setempat (Mandal et al., 2023).

Penelitian etnogastronomi yang dilakukan Atmaja dkk, misalnya, memfokuskan pada kajian inventarisasi macam sajian makanan desa setempat yang dikategorisasi atas lima macam makanan, yaitu makanan utama, lauk pauk, jajanan, minuman, dan makanan khas daerah. Diperoleh hasil penelitian terdapat 3 makanan utama, lauk pauk nabati 8 dan hewani 4, ada 7 jajanan, 5 minuman dan 5 makanan khas daerah (Atmaja, 2022).

Penelitian tentang pemetaan potensi gastronomi di pulau Lombok dilakukan oleh Nurhayati dkk. Hasilnya menjelaskan bahwa di setiap daerah di pulau Lombok memiliki potensi gastronomi hidangan. Pemetaan potensi gastronomi dibagi dalam kebiasaan makan dalam suatu acara (begawe) dan selamatan (roah) (Nurhayati et al., 2023)

Studi etnogastronomi lainnya mengangkat pangan masyarakat baduy Banten. Diperoleh gambaran bahwa masyarakat badui luar masih mempertahankan budaya pangannya, dengan ditandai adanya leuit sebagai lumbung padi. Cara mengolah bahan pangan berupa menggoreng, merebus, dan memanggang. Sumber pangan masih mengandalkan hasil alam (Syaltut et al., 2023).

Penelitian tentang makanan khas Lampung, seruit Lampung, mendeskripsikan bahwa makanan ini biasanya disajikan pada acara adat, pernikahan dan keagamaan. Tradisi nyeruit mencerminkan budaya Lampung yang penuh keharmonisan keluarga, gotong royong dan bentuk sajian dalam memuliakan tamu (Ningrum et al., 2021). Penelitian lain tentang makanan khas Lampung lebih kepada eksperimen

penggunaan bahan substitusi dalam pembuatan kue tradisional babon(Putri & Nugroho, 2021).

Penelitian gastronomi lainnya membahas tentang pentingnya input teknologi pengolahan dan pemasaran makanan. Pada penelitian makanan khas betawi, pemanfaatan teknologi pemasaran online menjadi salah satu terobosan dalam pemasaran dan mempopulerkan makanan tradisional(Gunaedi & Widyarto, 2022). Pengembangan makanan tradisional juga dikaji seperti penelitian pengembangan terhadap kue apem yang mendorong penggunaan bahan dan cara pembuatan yang lebih meningkatkan kualitas kue(Dana, 2021).

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### A. Etnogastronomi

Setiap suku bangsa dan komunitas masyarakat lokal memiliki pengetahuan dan tradisi tentang makanan yang diwariskan secara turun temurun. Pengetahuan lokal termasuk dalam kuliner pastinya terbentuk dari cara berfikir, merasakan, melihat yang dialami oleh suatu masyarakat (Rosyadi, 2014), yang tertanam baik secara moral, kerohanian dan praktis (Nugroho et al, 2018).

Etnogastronomi terdiri dari dua hal, yaitu *etno* dan *gastronomi*. *Etno* yang berarti kelompok atau etnis/suku dan *gastronomi* (*gastro* = perut, *nomia/nomos* = aturan) yang berarti aturan yang berkaitan dengan perut atau seni memasak. Etnogastronomi didefinisikan sebagai kajian tentang budaya masak-memasak yang dikuasai oleh suatu suku tertentu.

Gastronomi merupakan seni dan ilmu dalam membuat makanan yang baik. Menggambarkan segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan makanan dan minuman. Berbeda dengan kuliner, yang terfokus pada makanannya, mulai dari proses pembuatan hingga estetikanya, gastronomi adalah studi tentang hubungan antara makanan dengan budayanya (Sukmawan, 2020).

Terdapat sembilan komponen dalam studi gastronomi yang saling berkaitan, yaitu; 1) memasak, 2) bahan-bahan, 3) mencicipi, 4) menyajikan, 5) belajar dan mengeksplorasi makanan, 6) pengalaman unik, 7) pengetahuan gizi, 8) filosofi, sejarah, tradisi dan masyarakat, 9) etika dan etiket (Turgarini, 2018), (Astuti et al., 2023).

Kegiatan tradisi gastronomi ini juga terus berkembang menjadi daya tarik wisata (Azahari 2020). Kuatnya proses pewarisan budaya yang juga berkaitan dengan tradisi makanan

dari generasi ke generasi ini merupakan suatu pembelajaran sosial yang penting. Setiap individu yang dibesarkan dalam tradisi budaya menunjukkan kebiasaan juga dalam hal makanan (Wijaya 2019).

## **B. Kekayaan Biodiversitas Sumberdaya Bahan Pangan Lokal**

Indonesia dianugerahi sumberdaya alam hayati yang melimpah baik tumbuhan maupun hewan. Kekayaan biodiversitas flora dan fauna ini menjadikan Indonesia disebut sebagai negeri megabiodiversitas. Besarnya bahan alam hayati tumbuhan dan hewan ini telah dimanfaatkan sejak lama oleh masyarakat lokal yang mendiami tanah air. Berbagai literatur ilmiah menyebutkan besarnya potensi sumberdaya hayati tumbuhan dan hewan ini. Studi tentang etnobotani tumbuhan obat di Lampung di sekitar Taman nasional Way Kambas menemukan sedikitnya 69 spesies tumbuhan obat termasuk tumbuhan berkhasiat yang dimanfaatkan untuk bahan pangan (yudiyanto et al., 2022).

Penelitian tentang ritual masyarakat adat tertentu dan pemanfaatan tumbuhan dalam ritual tersebut masih terbatas. Data jumlah penelitian mengenai rietual adat baru sebanyak 11% dari sebanyak 73 riset dalam prosiding etnobotani II yang dipublikasikan (Purwanto 2000). Penelitian seperti antropologi dan eetnobiologi yang bermula dari studi eksplorasi tradisi masyarakat lokal banyak ditemukan pengetahuan penggunaan flora dan fauna dalam ritual adat. Temuan ini menambah koleksi pemanfaatan berbagai spesies tumbuhan dan hewan hingga bentuk konservasinya yang memenuhi prinsip pengelolaan alam secara lestari berkelanjutan (Setiawan dkk 2014).

### C. Tradisi Kuliner Lokal untuk Ketahanan Pangan dan Gizi KELUARGA

Studi tentang gastronomi umumnya bermuara pada tiga pendekatan, fungsionalisme, historisisme baru dan pluralisme. Pendekatan fungsionalisme menelaah tentang pemanfaatan makanan yang dipandang memiliki tujuan keberadaan manusia, mulai dari kebutuhan fisiologis, ekspresi seni, dan identitas. Aliran historisisme baru berupaya menghubungkan fiksi sastra dengan aspek realitas sejarah. Aliran pluralisme membahas makanan sebagai sarana mempertemukan berbagai budaya yang berbeda serta dapat membantu menjelaskan variasi masakan daerah.

Secara fungsional, tradisi makanan lokal dapat didorong untuk meningkatkan ketersediaan bahan pangan berbasis sumberdaya pangan lokal(Svanberg, 2021). Lestarinya tradisi kuliner lokal ini akan menjaga kecukupan kebutuhan pangan masyarakat memanfaatkan potensi keanekaragaman sumberdaya hayati daerah setempat(Mandal et al., 2023).

Terus digunakannya bahan pangan lokal yang diproduksi warga setempat akan menjadikan kecukupan bahan pangan berbasis potensi sumberdaya hayati lokal. Jaminan ketersediaan pangan dan gizi di masyarakat ini akan meunjang ketahanan pangan dan gizi di setiap rumah tangga.

Selain itu, diketahuinya hingga berkembangnya kuliner lokal akan meningkatkan produktivitas masyarakat lokal dalam terus menyediakan bahan pangan lokal dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Keunikan tradisi kuliner lokal juga dapat menarik wisatawan untuk berkunjung dan menikmati keistimewaan tradisi kuliner setempat. Kondisi ini juga akan menggerakkan perekonomian lokal setempat juga meningkatkan pendapatan masyarakat.

Selain kaya akan suku bangsa, Indonesia juga memiliki keanekaragaman hayati tumbuhan dan hewan yang sangat

besar. Kombinasi kekayaan akan tradisi makanan dari berbagai suku bangsa dan kekayaan hayati tanah air Indonesia ini jika dikelola dengan baik akan mampu memberikan pemenuhan kebutuhan dasar akan pangan, meningkatkan produktivitas kehidupan dan perekonomian sehingga memberikan kesejahteraan bagi masyarakat.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian deskriptif lapangan ini ditujukan untuk memperoleh gambaran tradisi masyarakat lokal lampung baik kelompok masyarakat lampung pepadun maupun lampung saibatin dalam kuliner. Potensi pengetahuan akan kuliner lokal lampung ini selain sebagai identitas daerah, bentuk kekayaan budaya, juga untuk menginventarisasi bahan pangan lokal, baik dari tumbuhan maupun hewan, sehingga dapat dijadikan sebagai penunjang dalam menjaga ketahanan pangan dan gizi keluarga.

#### **A. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian akan dilakukan di kampung-kampung tua yang masih memiliki tradisi kuat dalam kuliner lokal baik di saat pelaksanaan acara adat maupun dalam keseharian mereka. Beberapa lokasi terpilih mewakili adat lampung pepadun dan juga lampung saibatin. Penelitian akan dilaksanakan selama enam bulan sejak bulan Maret s.d Agustus 2024.

#### **B. Alat dan Bahan**

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini berupa lembar wawancara, *recorder*, kamera, kantong plastik, kertas koran, mistar, label gantung, gunting tanaman, botol semprot, alat tulis dan buku flora Van Steenis 2001. Bahan yang digunakan berupa alkohol 70%, benang, kertas koran, solatip, sampel tumbuhan dan hewan yang dimanfaatkan masyarakat lokal dalam tradisi masakan..

#### **C. Penentuan Informan**

Pemilihan informan dilakukan secara *purposive sampling* dikombinasikan dengan teknik *snowball*. Informan kunci dipilih mulai dari tokoh adat yang memahami dalam kuliner lokal, dilanjutkan dengan informan tambahan secara *snowball*.

#### **D. Pengumpulan data**

Pengumpulan data etnogastronomi dilakukan dengan wawancara semi terstruktur. Pertanyaan wawancara diarahkan guna menggali informasi tradisi kuliner masyarakat lokal lampung. Untuk data tumbuhan dan hewan dikumpulkan dengan mengambil sampel spesies (*voucher sesimen*) dan menanyakan sumber perolehannya. Temuan spesies tertentu yang membutuhkan identifikasi lanjutan diberi label gantung, nomor koleksi, kolektor, tanggal koleksi, tempat dan nama lokal. Sampel tersebut disusun di atas kertas koran, diberi alkohol 70% sebagai pengawet, dibawa ke laboratorium biologi untuk diidentifikasi spesiesnya.

Data yang diperoleh dideskripsikan, nama makanan atau menu kuliner, bahan yang digunakan, cara memasaknya, cara menyajikan, cara peroleh bahan, pengetahuan kandungan gizi, sejarah, etika serta nilai filosofi yang mengiringi tradisi kuliner tersebut. Inventarisasi bahan pangan dilakukan dengan medeskripsikan spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan, fungsi dalam sajian, bagian tumbuhan dan hewan yang digunakan, cara mendapatkan tumbuhan dan hewan tersebut.

Nilai ketahanan pangan dan pengetahuan kandungan gizi dalam bahan pangan lokal dilakukan melalui analisis deskriptif berdasarkan data hasil wawancara dan inventarisasi, disandingkan dengan data sekunder yang diambil dari literatur terkait.

#### **E. Analisis data**

Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Gambaran tentang tradisi makanan masyarakat lokal lampung pepadun dan saibatin dipaparkan dengan mendasarkan pada tujuh komponen gastronomi, merujuk pendapat Turgarini yaitu meliputi 1) memasak, 2) bahan baku, 3) mencicipi dan menyajikan, 4) mempelajari makanan dan pengalaman unik, 5)

informasi gizi, 6) unsur tradisi,, sejarah, dan nilai sosial, 7) nilai etika dan filosofinya.

Analisis data inventarisasi tumbuhan dan hewan dilakukan untuk menjelaskan jumlah spesies, familia, bagian yang digunakan, serta sumber diperolehnya. Analisis data juga dilakukan untuk menjelaskan pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi makanan yang berasal dari tumbuhan dan hewan yang digunakan. Analisis ini juga disandingkan dengan data sekunder dari literatur terkait. Studi potensi bahan hayati lokal dilakukan untuk mengetahui potensi masakan lokal yang berbahan baku sumberdaya hayati lokal dalam menguatkan ketahanan pangan dan pemenuhan gizi rumah tangga.

## **1. Rencana Pembahasan**

Dalam penelitian ini diharapkan memperoleh data koleksi kuliner lokal masyarakat lampung lengkap dengan data inventarisasi spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan, dengan rencana pembahasan meliputi:

- a. Mendeskripsikan berbagai makanan kuliner tradisional khas lampung pepadun dan saibatin

Pada bagian ini berusaha menjelaskan tradisi masyarakat lokal dalam masak-memasak. Selain mendata berbagai sajian makanan tradisional, dilakukan juga eksplorasi akan sejarah, norma nilai sosial, juga filosofi yang menyertai disetiap tradisi sajian tersebut. Telaah juga dilakukan untuk memperbandingkan dikedua tradisi antara pepadun dan saibatin jika ada perbedaan.

- b. Menginventarisasi jenis tumbuhan dan hewan yang dijadikan bahan untuk untuk kuliner khas lampung

Data jenis tumbuhan dan hewan untuk bahan masakan tradisional ini menjadi tambahan data kekayaan hayati yang berpotensi untuk dimanfaatkan untuk pangan.

Data tumbuhan dan hewan lokal ini penting untuk menjadi informasi bahan pangan hayati lokal.

- c. Menguraikan cara memasak, menyajikan, bagian tumbuhan dan hewan yang digunakan, fungsi dalam masakan, sumber perolehan bahan, dan informasi gizi.

Secara lebih rinci akan dideskripsikan aspek fungsional dari setiap sahjian tradisional lampung tersebut. Apa nama masakan, cara memasaknya, menyajikan, bahan, bagian tumbuhan dan hewan yang digunakan, perolehan bahan masakan, dan pengetahuan kandungan gizi. Telaah lanjutan juga dilakukan jika ada perbedaan pengetahuan fungsional makanan antara pepadun dan saibatin.

- d. Mendeskripsikan potensi bahan pangan lokal untuk ketahanan pangan dan gizi keluarga.

Berdasarkan data temuan yang diperoleh, dilakukan deskripsi potensi bahan pangan lokal yang digunakan untuk masakan tradisional lampung guna menunjang ketahanan pangan dan meningkatkan kebutuhan gizi keluarga. Telaah deskriptif ini dilakukan dengan bantuan studi literatur, juga untuk menjadikan makanan lokal selain sebagai identitas daerah dan nasional, juga untuk mendukung ketahanan pangan dan kebutuhan gizi rumah tangga berbasis potensi sumberdaya hayati lokal.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Deskripsi umum**

Penelitian dilakukan melalui rangkaian survey lapangan yang bertujuan memperoleh informasi dan data tentang kebiasaan masyarakat lokal lampung pepadun dan saibatin dalam kuliner. Diperoleh informan yang memiliki pengetahuan, pengalaman dan kesediaan untuk dimintai informasinya tentang tradisi masyarakat lokal dalam kuliner.

Secara umum, masyarakat saibatin merupakan masyarakat lampung pesisir yang banyak mendiami di daerah Pantai. Masyarakat lampung pepadun umumnya mendiami daerah dataran pegunungan dan kawasan tengah di Provinsi Lampung Keduanya memiliki tradisi dalam pemanfaatan tumbuhan dan hewan untuk kuliner. Pada masyarakat lampung pepadun di Desa Gunung Sugih, Kecamatan Gunung Sugih, Kabupaten Lampung Tengah misalnya, mereka selain memiliki tradisi yang kuat dalam kehidupan sehari-hari, juga sebagian masyarakatnya masih memanfaatkan berbagai tumbuhan untuk masakan tradisional.

Pada masyarakat pepadun di Kabupaten Lampung Timur seperti di Desa Negara Nabung, Desa Negeri Jemanten, dan Desa Peniangan Marga Sekampung, juga memiliki aktivitas tradisional yang cukup terjaga termasuk dalam mengolah masakan.

Secara umum lokasi survei dilakukan di lokasi masyarakat lokal yang masih memiliki tradisi dalam kuliner. Masyarakat Saibatin seperti di Krui Pesisir Barat, Palas, Kalianda, Melinting dan daerah pesisir lainnya. Lampung

pepadun banyak mendiami desa-desa di kawasan Kabupaten Lampung Tengah, Lampung Timur, Lampung Utara, Way Kanan dan Mesuji. Beberapa titik lokasi survey penelitian terpilih seperti di Desa Gunung Sugih Lampung Tengah, Negara Nabung, Negeri Jemanten, Peniangan Marga Sekampung, Melinting, dan Desa Sukadana di Lampung Timur. Palas, Kalianda, Way Hui di Lampung Selatan, Krui di Pesisir Barat, Way kanan, Menggala di Tulang Bawang, Kotabumi di Lampung Utara. Sekincau, Liwa di Lampung Barat dan Way lima di Pesawaran. Adapun kegiatan survei wawancara di Lokasi penelitian yang terpilih seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Wawancara bersama informan di Desa Gunung Sugih dan Desa Negara Nabung

### **Deskripsi Profil Masyarakat Lampung Saibatin dan Pepadun**

Masyarakat Lampung terdiri atas dua kelompok yaitu Lampung saibatin dan Lampung pepadun. Masyarakat Lampung saibatin dikenal juga sebagai suku Lampung daerah pesisir yang tinggal di pesisir atau pantai Lampung, sementara suku Lampung pepadun umumnya tinggal di wilayah tengah atau dataran tinggi.

Suku Lampung banyak dituliskan berasal dari Sekala Brak, suatu Kawasan yang terletak di dataran Belalau di Selatan Danau Ranau (sekarang masuk Kabupaten Lampung Barat). Kemudian suku Lampung ini melakukan migrasi dari sekala brak ke seluruh penjuru daerah disekitarnya menyusuri Way Komerling, Way

Kanan, Way Semangka, Way Seputih, Way Sekampung, Way Bone Bawang beserta anak-anak Sungai tersebut. Ungkapan lambung anjak piutang (berasal dari ketinggian) begitulah asal kata lampung. Ungkapan ini sesuai dengan nenek moyang suku lampung yang awalnya bermukim di dataran tinggi Sekala Brak di sisi Gunung Pesagi. Di Kawasan ini banyak ditemukan prasasti Sejarah, seperti batu bersejarah negara, Gedung peradilan, dan batu bertulis, ditemukan di lereng Gunung Pesagi (Riza, 2022).

*Saibatin*, berasal dari kata 'sai' dan 'batin'. *Sai* dalam Bahasa lampung berarti satu, *batin* berarti jiwa/hati. Kata *saibatin* berarti kesatuan hati atau jiwa pemimpin adat dan rakyatnya. Istilah *saibatin* digunakan untuk menyebutkan para pemimpin di wilayah pesisir lampung yang memegang jabatan kepala adat dan kewenangannya diwariskan kepada putra sulung secara turun temurun. Dalam tradisi adat lampung *saibatin*, status adat hanya diturunkan melalui keluarga (Monarki) garis keturunan. Jika ayah keturunan *saibatin* dan memegang kekuasaan atas suatu wilayah tertentu, maka kelak sang anak sulung akan melanjutkan memegang kepemimpinan atas wilayah tersebut setelah wafatnya sang ayah. Kedudukan adat tersebut diturunkan dari generasi ke generasi hanya kepada putra sulung.

Tradisi *saibatin* menjunjung tinggi falsafah *Piil Pesenggiri*. Suatu pandangan hidup yang mengedepankan harga diri dan perilaku yang menjunjung tinggi harkat dan martabat seseorang baik sebagai individu maupun kolektif. Dalam tata cara pengambilan Keputusan adat Masyarakat *saibatin* memakai cara musyawarah yang disebut *himpun*. Terdapat banyak cara musyawarah atau berkumpul ini. *Himpun lamban* merupakan kumpul keluarga musyawarah Tingkat keluarga. *Himpun muakhi*, merupakan musyawarah kumpul sanak saudara. *Himpun marga* merupakan pertemuan para pemimpin adat *saibatin* di kalangan marga (leza, 2018).

Sementara suku Lampung pepadun tinggal di wilayah tengah atau daratan. Masyarakat suku Lampung pepadun biasanya memiliki dialek 'o' atau disebut juga 'nyo' yang berbeda dengan dialek masyarakat saibatin yang menggunakan dialek 'A' atau 'api'. Berdasarkan sejarahnya masyarakat adat pepadun pada awalnya berkembang di wilayah Way Kanan, Abung, serta Way Seputih (Pubian). Golongan tersebut memiliki karakteristik utama dalam tatanan kehidupan serta tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Masyarakat Lampung pepadun mengenal sistem kekerabatan patrilineal. Anak laki-laki tertua dari keturunan tertua dalam sebuah keluarga biasanya disebut 'penyimbang' yang dihormati dalam adat pepadun. Penyimbang ini memiliki tanggung jawab atas proses pengambilan Keputusan. Penyimbang merupakan pemimpin adat yang dihormati karena sebagai seorang pewaris dari suatu keluarga. Penyimbang berfungsi sebagai penentu dalam proses pengambilan keputusan saat bermusyawarah. Kedudukan penyeimbangan ini juga menunjukkan tingkat kedudukan dalam masyarakat mengenai keturunan keluarga.

Dalam masyarakat Lampung pepadun anak laki-laki mewarisi sebagai kepala keluarga atau kerabat keturunannya (sebuay), sementara anak perempuan diharapkan menjadi anak orang lain yang akan meneruskan keturunan pihak suaminya. Lampung pepadun berasal dari kata pepadun yang artinya tempat duduk penobatan (singgasana penguasa) yang digunakan dalam acara pengambilan gelar penyimbang dari generasi ke generasi. Pepadun adalah bangku ke penyimpangan tradisional, umumnya terbuat dari kayu dengan kaki empat yang dihiasi ukiran.

Pada abad 17, tempat duduk penobatan ini diambil para penyimbang terdahulu dari seba ke Banten yang diperkirakan berasal dari Jepara atau Bali. Kemudian para punggawa Banten memakai bangku tersebut dalam acara besar di Pusiban Kesultanan

Banten. Istilah pepadun berasal dari kata perpaduan atau konferensi yang berarti pertemuan para pejabat kerajaan yang dihadiri oleh para tokoh adat setempat atau musyawarah mengenai pelaksanaan peradilan adat. Berbagai keterangan tersebut menunjukkan bahwa Pepadun adalah bangku Tahta yang dipakai pemimpin adat untuk bermusyawarah dan menyelesaikan masalah adat yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri oleh anggota keluarga atau Masyarakat.

Masyarakat adat Lampung terdiri dari dua golongan adat besar, masyarakat suku Lampung yang tinggal di daerah pesisir disebut Lampung Saibatin dan yang tinggal di pedalaman atau dataran tinggi Lampung disebut Lampung Pepadun. Masyarakat suku Lampung pepadun sendiri dikelompokkan lagi menjadi beberapa kelompok kekerabatan atau marga antara lain:

1. Agung Siwo Mego

Masyarakat Agung Siwo Mego menempati 7 daerah yaitu Sukadana, Labuhan Maringgai, Gunung Sugih, Terbanggi Besar, Jabung, Seputih Timur, dan Kotabumi.

2. Mego Pak Tulang Bawang

Masyarakat ini menempati 4 daerah adat yaitu Wiralaga Mesuji Panaragan, dan Menggala.

3. Pubian Telu Suku

Masyarakat Pubian menempati 8 daerah sebagai tempat tinggal mereka yakni Gedung Tataan, Seputih Barat, Balau, Pugung, Padang Ratu, Tegineneng, Buku Jadi, dan Tanjung Karang.

4. Way Kanan Buway Lima

Suku ini mendiami beberapa daerah adat seperti Blambangan Umpu, Kasui, Negeri Besar, Baradatu, Bahuga, dan Pakuan Ratu.

5. Sungkai Bunga Mayang

Suku ini mendiami 4 wilayah adat sebagai tempat tinggal mereka yakni Ketapang, Sungkai, Negara Ratu, dan Bunga Mayang.

## Tradisi Kuliner Masyarakat Lampung

Makanan tradisional lampung salah satunya adalah seruit. Seruit merupakan sajian makanan khas lampung baik pepadun maupun saibatin. Sajian ini dibuat dari aneka sayuran dan rempah-rempah yang mudah didapatkan di sekitar rumah dan pasar setempat. Makanan seruit ini lebih nikmat dimakan secara bersama-sama, maka tak heran jika seruit identik dengan sajian pada saat acara keluarga seperti acara hitanan, upacara adat, syukuran kelahiran anak dan lain-lain.

Seruit lampung secara umum memiliki kesamaan akan bahan dan cara memasaknya, namun ada beberapa perbedaan antara keduanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seruit saibatin menggunakan sambal terasi dengan tambahan belimbing wuluh atau honje. Kemudian ada tambahan kuah ghammas yaitu berupa sambal yang diberi air dan irisan bawang merah. Pada seruit pepadun menggunakan bahan tempoyak (fermentasi buah durian) yang ditambahkan dalam sambal seruit, dan tidak menggunakan kuah ghammas sebagai pendampingnya.

Hasil wawancara diperoleh sebanyak 24 spesies, satu spesies hewan dan 23 spesies tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dalam tradisi masakan seruit lampung saibatin di Desa Negara Batin. Pada seruit lampung Pepadun di Desa Sukadana diperoleh 24 spesies, 4 spesies hewan dan 20 spesies tumbuhan. Nama keempat spesies hewan yang digunakan tersebut bersifat substitusi, yaitu salah satu spesies ikan yang tersedia yang digunakan. Bisa menggunakan salah satu saja yaitu ikan nila (*Oreochromis sp.*), ikan baung (*Hemibagrus nemurus*), ikan patin (*Pangasius sp.*) atau ikan belida (*Chitala lopis*).

Tabel 1. Bahan Seruit Saibatin dan Pepadun

No.	Seruit Saibatin	Seruit Pepadun
1	Cabai rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Cabai rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)

2	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)
3	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> L.)	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> L.)
4	Kemangi ( <i>Ocimum sanctum</i> L.)	Kemangi ( <i>Ocimum sanctum</i> L.)
5	Petai ( <i>Parkia speciosa</i> Hassk.)	Petai ( <i>Parkia speciosa</i> Hassk.)
6	Jengkol ( <i>Phitecellobium jiringa</i> )	Jengkol ( <i>Phitecellobium jiringa</i> )
7	Terong ( <i>Solanum melongena</i> L.)	Terong ( <i>Solanum melongena</i> L.)
8	Mentimun ( <i>Cucumis sativus</i> L.)	Mentimun ( <i>Cucumis sativus</i> L.)
9	Cepokak ( <i>Solanum torvum</i> )	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )
10	Belimbing ( <i>Averrhoa bilimbi</i> )	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )
11	Daun singkong ( <i>Manihot esculenta</i> )	Kol ( <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> )
12	Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> )	Jambu mete ( <i>Anacardium occidentale</i> )
13	Jaling ( <i>Archidendron microcarpum</i> )	Durian ( <i>Durio zibethinus murr</i> )
14	Jagung ( <i>Zea mays</i> )	Padi ( <i>Oryza sativa</i> L.)
15	Padi ( <i>Oryza sativa</i> L.)	Jaling ( <i>Archidendron microcarpum</i> )
16	Labu kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> )	Cabai merah ( <i>A. cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)
17	Kacang Panjang ( <i>Vigna sinensis</i> )	Rampai ( <i>Solanum pimpinellifolium</i> )
18	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )

19	Mangga pakel ( <i>Mangifera foetida</i> L.)	Mangga pakel ( <i>Mangifera foetida</i> L.)
20	Jambu mete ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Daun papaya ( <i>Carica papaya</i> )
21	Daun papaya ( <i>Carica papaya</i> )	Ikan belida ( <i>Chitala lopis</i> )
22	Jeruk nipis ( <i>Citrus aurantiifolia</i> )	Ikan patin ( <i>Pangasius</i> sp.)
23	Honje hutan ( <i>Etilingera hemisphaerica</i> )	Ikan baung ( <i>Mystus nemurus</i> )
24	Ikan nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> )	Ikan nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> )

Berdasarkan Tabel 1, terlihat ada persamaan bahan pangan kuliner tradisionanl Lampung pepedaun dan saibatin. Beberapa bahan lainnya memiliki perbedaan. Terdapat 14 bahan yang memiliki kesamaan dalam pembuatan seruit, selebihnya berbeda. Pada seruit saibatin menggunakan sebanyak 23 bahan tumbuhan, sedangkan seruit lampung pepadun 20 bahan makanan berasal dari tumbuhan.

Beberapa nama masakan/kuliner tradisional khas lampung memiliki kesamaan antara lampung saibatin dan pepadun. Selain seruit, ada makanan lain seperti bekasam, sekubal, pindang, kopi lampung, enggak ketan dan kemplang.

Berdasarkan hasil survei kuliner khas lampung saibatin, diperoleh berbagai sajian menu makanan tradisional lampung saibatin seperti pada Tabel 2. Beberapa kuliner tradisional saibatin, seperti seruit, gulai pengecangan dan lain sebagainya.

### **Gulai Pengecangan**

Gulai pengecangan dibuat oleh para lelaki yang baru menikah (pengawo mudo). Gulai ini berbahan utama daging sapi atau kerbau setelah melakukan penyembelihan (penikel) sapi atau

kerbau, kemudian semua daging dan jeroan dari sapi atau kerbau ini dimasak menggunakan beberapa bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, merica, ketumbar, kunyit, pala, cengkeh, serai, laos, kemiri, santan kelapa, daun jeruk, asam kandis, dan kecombrang (njik). seperti umumnya gulai maka kegiatan memasak ini dilakukan secara gotong royong.

Gulai ini dimasak dalam jumlah besar. Bumbu dan rempah-rempahnya harus komplit dan banyak aneka rimpang dan rempah juga jadi penguat rasa. Ada juga batang honje atau kecombrang. bahan utama daging serta jeroan dari sapi/kerbau. masakan khas dari Lampung memakai kuah santan kuning. bumbunya disiapkan dahulu, jumlah cabai yang dipakai biasanya cukup banyak, rasa gulai cenderung pedas. jika cabe sudah halus bumbu lainnya wajib dimasukan seperti biji pala, cabe jawa kering, kemiri, irisan laos , kunyit, dan serai.

Untuk tradisi adat, bagian sapi atau kerbau yang dipakai tidak boleh sembarangan. Bagian daging paha yang depan, daging hati sebelah, paru sebelah, limpa sebelah, semua daging di bagian itu untuk para perwati. Tumis semua bumbu halus dalam minyak panas sampai harum, masukan potongan daging dan jeroan, masak sampai bumbu tercampur rata dan meresap ke dalam daging. Terakhir tuang perasan santan kelapa dan jangan lupa beri cuka secukupnya. Sebelum mendidih betul, beri kecap manis dan taburan bawang goreng, terus diaduk supaya santan tidak pecah. jika sudah mendidih gulai pengencangan siap disajikan.

## **Rabal**

Daging ayam dibakar hingga matang. Haluskan bumbu rempah-rempah. Tumis bumbu rempah-rempah yang sudah dihaluskan sampai beraroma wangi. Selanjutnya masukkan daging ayam yang telah dibakar tadi,menjadi potongan yang lebih kecil atau disuir-suir kecil (sesuai selera). Aduk hingga merata, tambahkan air hangat dan santan secukupnya. Setelah merata dan

mendidih beberapa menit, rabal sudah matang, dapat disajikan dalam suatu wadah, dengan menambahkan irisan belimbing dan bawang merah goreng.

Tabel 2. Daftar nama kuliner tradisional Lampung Saibatin

<b>Kuliner Tradisional Lampung Pesisir</b>	
<b>Nama makanan</b>	<b>Lokasi</b>
Seruit	Negara Batin & semua lokasi
Skubal	Kota Agung
Gulai Pengecangan	Melinting Lampung Timur
Gulai Taboh Iwa	Palas Lampung Selatan
Rabal	Jabung Lampung Timur
Geguduh pisang	Bandar Lampung
Pindang	Pesisir lampung
Selimpok buking	Krui Pesisir Barat
Sambal halipu	Liwa Lampung Barat
Mangga nyambai	Liwa Lampung Barat
Kue kekhas khas	Way lima Pesawaran
Buak babon	Way Lima Pesawaran
Sambal Ramas	Jabung, Lampung Timur
Bolu tape	Palas lampung Selatan
Betook daun pakis	Liwa, Lampung Barat
Sambal durian	Bandar Lampung
Emping melinjo	Rajabasa Bandar Lampung
Gulai Jamur Tiram	Way Hui Lampung Selatan
Pandap	Pesisir Barat
Bekasam	Sekincau Lampung Barat
Sambal cubik	Tanggamus
Kopi lampung	Talang Padang Tanggamus

Kue Lapis legit	Bandar Lampung
Sate ikan tuhuk	Krui Pesisir Barat
Kemplang	Bandar Lampung
Kue Maksuba	Bandar Lampung

### **Gulai Taboh Iwa**

Cara membuat gulai tabuh, dimulai dengan membersihkan ikan tuna dibuang bagian dalamnya, siripnya, insangnya, kemudian dicuci bersih. Beri air perasan jeruk nipis dan diamkan selama kurang lebih 5 menit. Semua bahan bumbu dihaluskan, bawang merah, bawang putih, kunyit, cabe, kemiri, dan garam. Tumis semua bumbu diatas penggorengan, tambahkan laos dan serai yang sudah digeprek terlebih dahulu. Tunggu sampai semua bumbu masak. Setelah bumbu masak, tambahkan air kemudian masukkan ikan tuna, beri gula dan penyedap rasa secukupnya. Setelah beberapa menit masukkan santan dan belimbing wuluh. Terus dimasak hingga mendidih, sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Terakhir, setelah ikan matang, masukkan kemangi dan gulai tabuh siap dihidangkan.

### **Geguduh pisang**

Kupas Pisang kapok dan haluskan. Siapkan wadah seperti baskom, masukkan semua bahan pisang kapok, tepung terigu, selai, minyak goreng. Aduk rata dan tambahkan air secukupnya, sambil diaduk hingga merata. Tambahkan Kapur sirih dan daun pandan. Siapkan wajan penggorengan, tuangkan minyak goreng secukupnya tunggu hingga panas, masukan adonan yang telah dibentuk dan goreng hingga matang.

Berbagai nama masakan hasil survei kuliner tradisional lampung pepadun seperti yang tersaji pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Daftar nama kuliner tradisional Lampung Pepadun

Kuliner Tradisioanl Lampung Pepadun	
Nama makanan	Lokasi
Seruit	Sukadana
Skubal	Pepadun
Bekasam	Lampung Timur
Gulai Tempoyak Patin	Pekurun, Kotabumi
Pindang Patin lampung	Pepadun Lampung
Sambal tempoyak	Pekurun, Kotabumi
Sesam kalat mengan	Gunung Sugih Lampung Tengah
Gulai kepala sapi (gulai ulau sapei)	Way Kanan
Pepes pakis ikan patin	Way Kanan
Gulai Balak	Gunung Sugih Lampung Timur
Kue Engkak Ketan	Sekampung Udik Lampung Timur
Gabing	Negara Nabung
Lempok durian	Terbanggi Besar Lampung Tengah
Kopi Lampung	Kotabumi Lampung Utara
Pisro	Terbanggi Besar Lampung Tengah
Sambal asam kumbang	Kotabumi Lampung Utara
Gulai umbu (rotan)	Sekampung Udik Lampung Timur

### **Bekasam**

Bekasam merupakan tradisi makanan ikan yang difermentasi. Mirip dengan sajian sesam kalat mengan di Gunung Sugih. Cara membuat bekasam, yaitu pilih ikan air tawar (seperti ikan seluang, nila, gabus, emas, mujair), bersihkan buang kotoran

dalam perutnya, cuci sampai bersih lalu potong ikan menjadi lebih kecil. Kemudian campur ikan dengan garam dan nasi secukupnya dan diaduk secara merata. Masukkan adonan ikan, garam, dan nasi tersebut ke dalam toples atau wadah yang tertutup rapat diamkan sampai terjadi fermentasi. Ikan bekasan dapat awet sampai berbulan-bulan.

### **Gulai Tempoyak Patin**

Bersihkan ikan patin potong potong menjadi 2-3 bagian, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan serai, lengkuas dan daun salam, tumis hingga matang

Tuang air secukupnya, besarkan api dan masak hingga mendidih. Masukkan tempoyak, aduk rata, masukkan gula, garam. Jika sudah mendidih lagi masukkan ikan patin masak hingga matang.

### **Pindang Patin**

Ikan patin dibersihkan dulu dari sisiknya siripnya dipotong isi perutnya dibuang dan insangnya juga dibersihkan dibuang Bersihkan dan potong ikan menjadi beberapa bagian sesuai selera Lumuri ikan dengan air garam dan perasan jeruk Diamkan selama beberapa Beberapa saat sekitar 15 menit untuk menghilangkan bau lumpurnya Haluskan semua bumbu Rebus air hingga mendidih masukkan semua bumbu ditambah Serai daun salam dan lengkuas Aduk-aduk hingga aroma masakan menjadi harum Harun wangi setelah cukup masa tumbuh dan tersebut masukkan ikan patin cabe utuh Garam garam kaldu jamur Dan gula secukupnya Biarkan masakan mata kurang lebih 10 menit pindang patin siap disajikan

### **Sambal Tempoyak**

Cara dalam membuat tempoyak (durian terfermentasi) yaitu dimulai dengan melakukan pemisahan daging durian dari bijinya, kemudian daging buah dimasukkan ke dalam toples, campur dengan garam, diaduk merata dan didiamkan selama beberapa

hari hingga fermentasi durian terjadi. Guna pembuatan sambal tempoyak, caranya haluskan semua bahan sambal hingga halus, tumis semua bahan tersebut, hingga harum dan matang. Tambahkan tempoyak aduk merata dan sambal tempoyak siap disajikan.

### **Sesam kalat mengan**

Season telat lengan merupakan makanan tradisional dengan bahan ikan yang telah diawetkan proses pembuatannya ikan gabus dibersihkan isinya Lalu dicampur nasi dan garam secukupnya Kemudian dimasukkan dalam toples hingga terjadi peragian atau fermentasi. Setelah 3 hari atau lebih sesat di dalam toples ini sudah bisa dinikmati. Biasanya dimasak terlebih dahulu dengan bumbu rempah-rempah seperti bawang merah dan putih, cabai, sereh dan lain-lain, baru kemudian dihidangkan untuk dimakan bersama keluarga.

### **Lapis legit (Engkak Ketan)**

Cara membuatnya Masukkan telur gula dan mentega cair ke dalam baskom aduk secara merata memakai mixer sampai gula hancur tuangkan tepung ketan susu kental manis vanili dan santan ke dalam adonan tersebut siapkan loyang olesi dengan mentega tuangkan selapis demi selapis biar adonan lapis legit tidak lengket pada loyang lapisan pertama dipanggang pakai api atas dan bawah suhu secukupnya Lakukan hal yang sama untuk lapisan-lapisan berikutnya memanggang lapis legit setiap lapisannya satu persatu perlu diperhatikan juga penggunaan api saat proses pemangangan supaya merata dan tidak gosong.

### **Gulai Umbu**

Masakan umbu berbahan rotan yaitu batang rotan yang muda. Siapkan sebanyak sekitar 10 batang rotan muda, juga bahan untuk bumbu seperti bawang putih, bawang merah, satu ruas jari

kunyit, kemiri, cabe merah, cabe rawit, tomat, santan kelapa, minyak goreng, gula, lada, garam, dan air secukupnya.

Cara membuat gulai umbu dimulai dengan mengupas bagian luar batang rotan muda dan ambil bagian yang lembut di dalamnya. Pengelupasan bagian luar untuk mengambil bagian dalam yang lembut ini dapat dilakukan dengan membakar rotan muda tersebut. Setelah mengelupas ambil bagian dalam yang lembut. Haluskan semua bumbu seperti cabe merah cabe rawit kemiri dan kunyit. Kemudian iris bawang putih dan bawang merah, iris-iris juga tomat menjadi dua bagian.

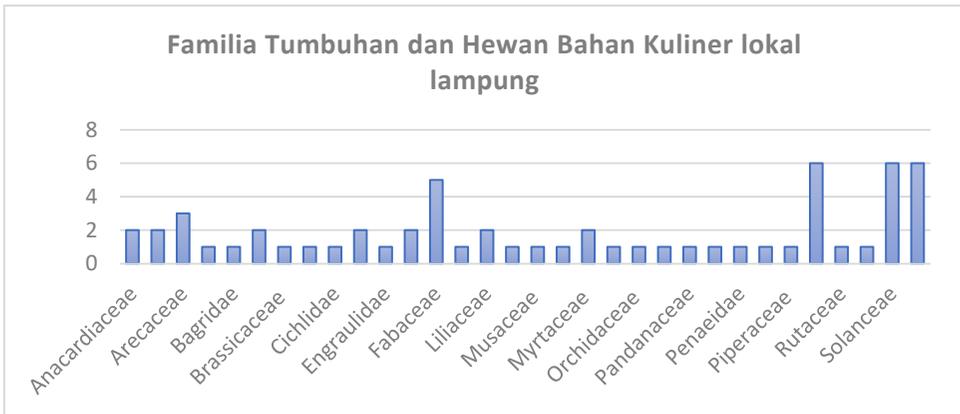
Siapkan wajan penggorengan, lalu tumis dengan minyak goreng, bumbu-bumbu seperti bawang merah Bawang Putih sampai harum. Kemudian masukkan juga bumbu yang sudah dihaluskan tadi, tambahkan garam, gula pasir, merica bubuk secukupnya, dan ditumis kembali. Masukkan santan kelapa, masukkan bahan rotan muda, dan aduk sampai merata. Tambahkan air secukupnya kemudian ditutup beberapa menit. lalu cek rasa dengan mencicipinya dan setelah dirasa sudah sesuai selera, gulai umbu sudah dapat disajikan.

### **Tumbuhan dan Hewan yang digunakan**

Hasil inventarisasi bahan pangan untuk masakan khas lampung, baik lampung saibatin maupun pepadun diperoleh sebanyak 60 spesies tumbuhan dan hewan. Ada sebanyak 52 spesies tumbuhan dan 8 spesies hewan. Berdasarkan familianya, tercatat sebanyak 32 familia. Familia terbanyak adalah Poaceae, Solanaceae, Fabaceae dan Zingiberaceae. Data selengkapnya seperti tersaji pada Lampiran 1 dan 2.

Poaceae merupakan jenis tumbuhan padi-padian, yang banyak digunakan untuk bahan pangan pokok, seperti padi dan jagung. Solanaceae merupakan tumbuhan terong terongan, seperti tomat, terong, dan cabai. Fabaceae merupakan jenis tumbuhan polong-polongan seperti petai dan kacang panjang. Zingiberaceae

yaitu kelompok tumbuhan rempah, seperti kunyit, jahe, laos dan lainnya. Dapat dikatakan bahwa bahan pangan dalam kuliner khas lampung ini, didominasi oleh tetumbuhan padi-padian, terong-terongan, polong-polongan dan tumbuhan rempah (Gambar 2).



Gambar 2. Familia tumbuhan dan hewan dalam bahan kuliner lokal lampung

### Perolehan Bahan Kuliner Tradisional Lampung

Berdasarkan hasil inventarisasi asal perolehan bahan masakan tradisional lampung seperti tersaji pada Gambar 3. berikut:



Gambar 3. Perolehan bahan makanan tradisional Lampung Saibatin dan Pepadun

Berdasarkan Gambar 3. diatas, terlihat bahwa sebanyak 57% bahan-bahan masakan tradisional Lampung Saibatin dan Pepadun diperoleh dari kebun sendiri, tanam sendiri, beternak-pelihara sendiri unggas, sapi, kerbau atau dari menangkap di sungai tempat masyarakat biasa menangkap ikan. Sebanyak 13% bahan masakan tersebut harus mereka peroleh dengan membeli di pasar terdekat. Sebanyak 30% bahan tersebut dapat diperoleh melalui keduanya, baik dari kebun, ternak, tangkap sendiri atau dengan membelinya di pasar terdekat.

### Bagian Tumbuhan dan hewan yang digunakan

Berdasarkan bagian apa saja dari tumbuhan dan hewan yang digunakan pada berbagai sajian kuliner tradisional saibatin dan pepadun terangkup seperti pada Gambar 4 berikut ini:



Gambar 4. Bagian yang digunakan

Berdasarkan Gambar 4 diatas, terlihat bahwa bagian tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam tradisi kuliner lampung saibatin dan pepadun sebarannya meliputi, bagian buah/biji sebanyak 54%, daun sebanyak 16%, Umbi/rimpang sebesar 10%, bunga 2%, batang 2%, daging 14% dan telur 2%.

Selanjutnya untuk memberikan gambaran yang lengkap spesies tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam kuliner ini, hasil inventarisasi tumbuhan dan hewan bahan kuliner lokal Lampung saibatin dan pepadun dideskripsikan masing-masing menurut biologi, meliputi nama ilmiah, morfologi, ekologi, status konservasi, kandungan kimia, kegunaan, cara penggunaan dan dokumen foto spesiesnya.

Padi, nama ilmiahnya *Oryza sativa* L. secara morfologi, padi batangnya berbuku-buku (ruas) panjang ruas berbeda-beda. Pertumbuhan batang padi merumpun, dan seterusnya. Adapun deskripsi sebagian spesies selengkapnya sebagaimana tersaji dalam Lampiran 3.

## **B. Pembahasan**

Tradisi kuliner Lampung baik saibatin dan juga pepadun menunjukkan bahwa kuliner lokal masyarakat Lampung kaya akan berbagai bahan pangan lokal dan juga diikuti dengan budaya yang melingkupinya. Tradisi kuliner Lampung kuat akan beberapa filosofi kebersamaan dan gotong royong di tengah masyarakat lokal Lampung. Pada tradisi masakan seruit, dikenal dengan istilah “nyeruit” atau makan bersama-sama, menunjukkan bahwa masyarakat lokal Lampung memiliki budaya yang kuat akan rasa kebersamaan, kerukunan, dan juga gotong royong (Zen 2024).

Pada tradisi aktivitas masak-memasak juga memiliki makna filosofi kegotongroyongan. Tradisi memasak gulai pengencangan, kegiatan ini dilakukan oleh para laki-laki muda yang turut bergotong-royong sejak penyembelihan hewan sapi atau kerbau, mengulitinya, memotong-motong, hingga memasaknya sampai dalam menyajikannya. Aktivitas gotong-royong dalam memasak gulai pengencangan ini masih terpelihara di lingkungan masyarakat pesisir Melinting Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. Pada acara begawi, penyediaan gulai pengencangan selalu ada dan kaum lelaki muda mengambil bagian yang melakukannya.

Dalam tradisi Lampung istilah “nyeruit” ini juga menjadi simbol bahwa mereka masyarakat lokal lampung, memiliki sifat yang terbuka, mudah mengajak kerabat dan tamu yang dihormati untuk makan Bersama. Tradisi nyeruit ini juga menunjukkan sifat Masyarakat lokal lampung yang hormat kepada tamu atau keluarga yang datang ke rumah mereka. Aktivitas makan bersama atau nyeruit ini selain memberikan gambaran bahwa masyarakat lokal lampung suka dengan kebersamaan, gotong royong, terbuka, menghormati tamu dan keluarga, juga nyeruit yang selalu ada disaat upacara adat begawi ataupun saat menyelenggarakan pesta adat, akan mendorong mereka untuk terus berusaha memelihara kelestarian tradisi makanan lokal khas lampung.

### **Ketahanan Pangan dan Gizi Keluarga**

Guna mewujudkan ketahanan pangan beberapa hal yang perlu dipenuhi antara lain aspek kecukupan, keamanan, pemerataan, dan keterjangkauan(Gita, 2020). Aspek kecukupan merupakan ketersediaan pangan dalam arti luas, mencakup pangan yang berasal dari tumbuhan dan hewan untuk memenuhi kebutuhan atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral beserta unsur turunannya yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan kesehatan manusia.

Tradisi kuliner lokal yang selama ini berlangsung di Masyarakat lampung saibatain dan pepadun menunjukkan memenuhi aspek kecukupan pangan. Tradisi nyeruit, dan kuliner lokal lainnya memberikan Gambaran bahwa kecukupan pangan pada Masyarakat lokal terus terjaga. Kuatnya tradisi kuliner ini akan memberikan manfaat akan terus menguatkan ketahanan pangan dari aspek kecukupan pangan(Maun, M.Y., Kaleka, 2024). Masyarakat lokal terbiasa memenuhi kebutuhan pangan melalui pengetahuan mereka akan bahan-bahan pangan dalam tradisi tersebut(Partini & Sari, 2022).

Kecukupan pangan dalam tradisi lokal lampung ini menunjukkan kecukupan dalam kandungan gizi. Berbagai bahan

pangan yang dimanfaatkan dalam tradisi lokal ini memenuhi kecukupan gizi (Novianti et al., 2016). Dalam tradisi nyeruit misalnya, karbohidrat terpenuhi oleh bahan-bahan pangan utama seperti nasi, jagung, dan umbi-umbian yang digunakan. Protein tersedia pada lauk ikan dan protein hewani lainnya. Kandungan lemak juga tercukupi dari bahan dan cara pengolahan yang mengandung santan (Yunita & Nur'aini, 2018). Begitu juga dengan ketersediaan unsur vitamin dan mineral yang banyak terdapat dari hampir 24 bahan pangan yang digunakan dalam tradisi nyeruit lampung saibatin dan pepadun. Dalam berbagai resep sajian kuliner lokal lainnya kecukupan unsur gizi ini juga tersedia (Rohyani et al., 2015). Pada sajian gulai pengecangan, pindang patin, gulai taboh iwa, bekasam, dan seterusnya.

Dalam aspek keamanan pangan, tradisi kuliner lampung saibatin dan pepadun menunjukkan adanya pemenuhan aspek tersebut. Aspek keamanan pangan merupakan kondisi dimana makanan aman dari cemaran bahan kimia, biologis, dan benda-benda lain yang dapat membahayakan, mengganggu, dan merugikan kesehatan manusia juga aman secara kaidah agama. Dalam tradisi kuliner lampung, selama ini bahan dan cara memasaknya selalu memenuhi aspek keamanan pangan. Berbagai resep kuliner lokal terbukti belum pernah mengisahkan adanya keracunan atau membahayakan manusia. Aspek aman dalam kaidah agama islam yang dianut oleh masyarakat lampung juga selalu terpenuhi.

Aspek pemerataan pangan dewasa ini perlu diperhatikan. Aspek merata pangan ini merupakan kondisi bahan pangan yang tersedia setiap saat dan merata di seluruh tanah air. Kondisi ini perlu dilihat lebih luas lagi. Beberapa informasi yang diperoleh menunjukkan bahwa masyarakat lokal cukup mudah peroleh bahan pangan kuliner lokal. Hal ini juga ditunjukkan dengan banyaknya bahan kuliner lokal yang sebagian besar diperoleh dari kebun sendiri yaitu sebanyak 57%, sebesar 30% dibeli atau juga

dari kebun sendiri dan 13% sisanya diperoleh dengan membeli, yang juga dibeli dari pasar-pasar terdekat.

Aspek keterjangkauan pangan merupakan kondisi pangan mudah diperoleh rumah tangga dengan harga terjangkau. Dalam tradisi kuliner lokal lampung, resep makanan yang lebih banyak memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitar tempat tinggal mereka menjadi penting untuk diperhatikan (Ade Novia Rahmawati, Wuryaningsih Dwi Sayekti & Jurusan, 2018). Sebanyak 57% bahan-bahan yang digunakan dalam tradisi kuliner lokal lampung saibatin dan pepadun berasal dari kebun sendiri, ternak sendiri, tanam sendiri, ditangkap dari sungai, laut, danau, embung atau perairan terdekat. Sebanyak 13% bahan kuliner lokal ini diperoleh dengan membeli di pasar terdekat. Terpeliharanya tradisi pemanfaatan bahan pangan lokal ini akan terus memberikan penguatan ketahanan pangan dan gizi keluarga pada masyarakat lokal lampung saibatin dan pepadun.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui terdapat sebanyak 32 familia tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam tradisi kuliner di masyarakat lokal lampung pepadun dan saibatin. Beberapa familia yang banyak dimanfaatkan dalam tradisi kuliner pepadun dan saibatin yaitu Poaceae, Solanaceae, Fabaceae dan Zingiberaceae. Kecenderungan pemanfaatan famili tumbuhan Poaceae, Solanaceae, Fabaceae dan Zingiberaceae juga dilakukan oleh beberapa komunitas masyarakat lokal di Indonesia seperti masyarakat lokal di Karo Provinsi Sumatera Utara (Nisyawati et al., 2017), masyarakat lokal Minangkabau di Provinsi Sumatera Barat (Agesti et al., 2023), dan Masyarakat lokal di lereng gunung Merapi Provinsi Jawa Tengah (Umartani, 2021).

Familia Fabaceae banyak dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sunda sebagai sajian lalapan (Hernawati et al., 2022). Lalapan merupakan sayuran segar yang dikonsumsi sebagai pangan utama selain nasi atau makanan berbahan karbohidrat lainnya. Secara kandungan gizi, selain kaya akan serat, bahan pangan lalapan ini

juga banyak mengandung protein, vitamin, dan mineral (Pramesti, 2024). Pada masyarakat lokal, pemanfaatan tumbuhan sebagai makanan menandakan pengetahuan mereka akan sumber bahan pangan di sekitarnya (Aprilia & Cintamulya, 2023). Ketersediaan sumber bahan pangan di sekitar tempat tinggal mereka ini memberikan jaminan ketersediaan pangan yang berkelanjutan.

Dalam pemanfaatan tumbuhan dan hewan oleh masyarakat lokal Lampung baik Lampung Saibatin maupun Lampung Pepadun banyak menggunakan bagian buah dari tumbuhan. Penggunaan bagian buah yang dihasilkan oleh tumbuhan relatif menunjukkan bahwa masyarakat lokal memilih bagian tumbuhan yang secara mudah untuk digunakan. Penggunaan bagian buah ini, terutama pada jenis tumbuhan perennial, akan mengurangi kerusakan tumbuhan jika dibandingkan dengan memanfaatkan pada bagian batang atau akarnya (Naomi et al., 2024).

### **Potensi untuk Mendukung Ketahanan Pangan dan Gizi Keluarga**

Potensi tradisi kuliner lokal Lampung untuk mendukung ketahanan pangan dan gizi keluarga sangat besar. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, kecenderungan tradisi masyarakat Lampung Pepadun dan Saibatin yang banyak menggunakan bahan pangan lokal yang melimpah sesuai musim yang terjadi di daerah setempat, baik berupa tumbuhan maupun hewan, menjadikan kepastian akan ketersediaan bahan pangan. Pemanfaatan bahan pangan lokal selain relatif segar dan bergizi, juga mengurangi biaya untuk belanja pangan (Firmansyah, Mawandha, and Bimantio 2020). Keberlanjutan tradisi kuliner lokal ini juga menjaga keanekaragaman hayati (Suroto and Hermawati 2023), baik sayuran, rempah-rempah, ikan, hewan ternak serta jenis tumbuhan maupun hewan bahan pangan lokal lainnya. Keberlanjutan ketersediaan sumberdaya alam hayati ini menunjang ketahanan pangan.

Keberagaman kuliner lokal masyarakat Lampung menciptakan keberagaman sumber pangan. Diversifikasi pangan

ini yang memanfaatkan berbagai macam bahan pangan lokal yang tersedia, selain kaya akan nutrisi untuk kesehatan, juga menghindari ketergantungan pada satu atau beberapa jenis bahan pangan tertentu. Diversifikasi pangan yang lahir dari warisan tradisi kuliner lokal ini tidak menciptakan masyarakat tergantung pada hanya bahan pangan seperti beras saja. Diversifikasi pangan menghindarkan masyarakat dari ketergantungan bahan pangan impor dan meningkatkan kemandirian pangan (Mulyaningsih and Astuti 2022) baik skala keluarga, lokal daerah dan secara nasional.

Pengetahuan akan keberagaman pangan dari tradisi kuliner lokal ini akan mewariskan jaminan resiliensi terhadap krisis pangan (Widianto 2023). Jika suatu saat terjadi kelangkaan bahan pangan pokok tertentu, atau krisis pangan, masyarakat lokal masih dapat bertahan hidup dengan mengolah berbagai bahan pangan yang ada disekitar tempat tinggal, yang mungkin sudah dianggap tidak bisa, tidak populer, sehingga kebutuhan akan pangan sehari-hari terus terjaga.

Lestarinya tradisi kuliner lokal lampung ini berpeluang juga untuk meningkatkan kebutuhan gizi keluarga. Hasil penelitian menunjukkan makanan tradisional memiliki nilai gizi yang seimbang, mencakup karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Memperkenalkan kuliner lokal kepada anak-anak dan generasi muda dapat mendidik mereka tentang pola makan sehat dan pentingnya nutrisi (Rohyani et al. 2023).

Makanan tradisional biasanya memiliki nilai gizi yang seimbang, mencakup karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Memperkenalkan anak-anak kepada kuliner lokal dapat mendidik mereka tentang pola makan sehat dan pentingnya nutrisi. Lestarinya resep kuliner lokal, setiap keluarga secara langsung turut mendukung para petani dan produsen bahan pangan lokal. Hal ini juga memberikan penguatan ekonomi dan menciptakan lapangan kerja (Yudistia 2023).

Kuatnya tradisi lokal kuliner ini mendorong pengembangan keterampilan memasak. Tradisi kuliner ini pastinya melibatkan keterampilan memasak yang diwariskan dari generasi ke generasi. Pengembangan keterampilan memasak di rumah meningkatkan kepercayaan diri dalam menyiapkan makanan yang sehat dan bergizi. Keberadaan resep tradisi kuliner lokal ini menjadi bahan berinovasi dalam kuliner (Agustina Mellyani and Dewi Ayu Kusumaningrum 2020). Masyarakat dapat mengadaptasi dengan menciptakan resep baru dengan tetap mempertahankan elemen tradisioanal namun lebih sesuai dengan tampilan sajian, penamaan dan kebutuhan gizi dewasa ini.

Istimewanya resep kuliner lokal ini perlu dijaga bahkan dipromosikan atau dipasarkan kepada banyak orang juga wisatawan. Dikenalnya berbagai tradisi kuliner lokal ini akan menciptakan pasar makanan lokal, meningkatkan pendapatan (Adhistyo W, Setyaningrum N, and Maria 2021) dan mendorong masyarakat untuk lebih menghargai warisan kulinernya. Terangkanya tradisi kuliner lokal ini, selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh manusia, juga dapat dijadikan sebagai alat memperkuat ikatan sosial dan budaya (Salsabila 2021). Tradisi seruit lampung, makan bersama dengan hidangan tradisional meningkatkan rasa kebersamaan dalam keluarga bahkan ikatan kemasyarakatan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Masyarakat lokal lampung pepadun dan saibatin memiliki kekayaan pengetahuan akan kuliner lokal lampung yang khas yang masih terpelihara dengan salah satu istilah populer tradisi seruit lampung.
2. Diperoleh sebanyak 60 spesies tumbuhan dan hewan dari 32 familia, dengan familia terbanyak dari Poaceae, Solanaceae, Fabaceae, dan Zingiberaceae.
3. Tradisi kuliner lokal lampung pepadun dan saibatin banyak memanfaatkan bahan dari potensi lokal setempat, beragam cara memasaknya, dengan prosentasi bagian tumbuhan yang digunakan buah/biji sebanyak 54%, daun 16%, umbi/rimpang 10%, bunga 2%, batang 2%, daging 14% dan telur 2%. Sebanyak 57% bahan kuliner lokal tersebut diperoleh dari tanam, beternak, dan tangkap sendiri, sebanyak 13% bahan kuliner diperoleh dari membeli dipasar.
4. Kelestarian tradisi kuliner lokal lampung pepadun dan saibatin, dengan keberagaman spesies, familia, juga sebagian besar bahan pangan lokal tersebut dari sumberdaya lokal, menunjukkan tradisi kuliner lokal lampung memiliki potensi dalam mendukung ketahanan pangan dan gizi keluarga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade Novia Rahmawati, Wuryaningsih Dwi Sayekti, R. A., & Jurusan. (2018). PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA DI KOTA METRO (Decision. *Jurnal Ilmu Agribisnis*, 6(2), 187–195.
- Agesti, R. A. R. A., Ariyanti, N. S., Chikmawati, T., & Purwanto, Y. (2023). Ethnobotany of food plants used by Minangkabau Community in Lima Puluh Kota District, West Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*, 24(5), 2756–2767. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d240529>
- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1–7. <http://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf>
- Aprilia, D. A., & Cintamulya, I. (2023). Local Wisdom Of The People Of Kemlaten Village Parengan Sub-District In Utilizing Wild Plants. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen Dan Keanekaragaman Hayati (J-BEKH)*, 10(1), 50–60. <https://doi.org/10.23960/jbekh.v10i1.281>
- Astuti, Y., Soeroso, A., & Isdarmanto, I. (2023). Kolaborasi Tradisi Begibung Dalam Upaya Pengembangan Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Desa Sedau Kabupaten Lombok Barat. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(7), 2863–2877.
- Atmaja, I. M. P. D. (2022). Inventarisasi Makanan Dan Minuman Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 87–98. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.899>
- Chuck, C., Fernandes, S. A., & Hyers, L. L. (2016). Awakening to the politics of food: Politicized diet as social identity. *Appetite*, 107, 425–436. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.106>

- Dana, I. M. P. (2021). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41–48.  
<https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.549>
- Fauzi Achmad Riyadi, D. A. P. A. P. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8)(April), 152–161.
- Gita, R. S. D. (2020). Diversity Of Food Consumption Of Alternative Food Community Jember Regency. *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 5(1), 42–51.  
<https://doi.org/10.32528/bioma.v5i1.3687>
- Gunaedi, Y., & Widarto, S. (2022). Perancangan Aplikasi Mobile Restoran Usaha Kecil Menengah Tradisional Makanan Betawi Dengan Metode Prototyping. *Proceedings of the Informatics Conference; Vol. 7 No. 13 (2021): Persyaratan Perangkat Lunak; 1-5 ; 2477-5894*.  
<https://ojs.journals.unisel.edu.my/index.php/icf/article/view/123>
- Hernanda, P. N. E., Y. Indriani, dan U. K. (2017). Pendapatan Dan Ketahanan Pangan RunahTangga Petani Padi di Desa Rawan Pangan. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 5(3), 283–291.
- Hernawati, D., Putra, R. R., & Meylani, V. (2022). Indigenous vegetables consumed as lalapan by Sundanese ethnic group in West Java, Indonesia: Potential, traditions, local knowledge, and it's future. *South African Journal of Botany*, 151, 133–145.  
<https://doi.org/10.1016/j.sajb.2022.09.007>
- Indonesia, R. (2003). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan. In *Lembaga Informasi Nasional*.
- Juniarti, D. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur. *Bakaba*, 9(2), 44–53.  
<https://doi.org/10.22202/bakaba.2021.v9i2.4833>

- Mandal, S. K., Saha, S., & Saha, S. (2023). The importance of wild edible plant and macrofungi diversity to attain food security for the tribes of eastern India – a quantitative study. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7(August).  
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1198187>
- Maun, M.Y., Kaleka, M. U. (2024). Penerapan pertanian ramah lingkungan guna menyediakan pangan sehat dan aman di indonesia. *Agrotek Tropis: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 14-17.
- Naomi, C., Huki, P., Seran, W., & Sinaga, P. S. (2024). *Identifikasi Jenis Tumbuhan Liar Sebagai Bahan Pangan*. 06(01), 37-41.
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85-95.  
<https://doi.org/10.17509/gastur.v1i2.40575>
- Nisyawati, Aini, R. N., Silalahi, M., Purba, E. C., & Avifah, N. (2017). The local knowledge of food plants used by Karo ethnic in Semangat Gunung Village, North Sumatra, Indonesia. *AIP Conference Proceedings*, 1862.  
<https://doi.org/10.1063/1.4991206>
- Novianti, K., Warsilah, H., & Wahyono, D. A. (2016). Perubahan Iklim dan Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir Climate Change and Food Security on Coastal Community. *Jurnal PKS*, 15(3), 203-218.
- Nurhayati, H., Rizkiyah, N. F., & Ferdianto, J. (2023). Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi. *Media Bina Ilmiah*, 17(12), 2851-2862.
- Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78-83.  
<https://doi.org/10.32520/agribisnis.v11i1.1988>
- Pramesti, D. I. (2024). Keanekaragaman Tanaman Sayur Lokal Pekarangan dan Potensinya sebagai Sumber Nutrisi. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 4(1), 1-14.  
<https://doi.org/10.36312/biocaster.v4i1.240>

- Putri, S., & Nugroho, A. (2021). Karakteristik Kue Tradisional Khas Lampung (Babon) Tersubstitusi Mosep Red Flour Dan Tepung Tempe. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 32(1), 44–54.
- Rhofita, E. I. R. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Pertanian Indonesia untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan dan Energi Nasional. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 82. <https://doi.org/10.22146/jkn.71642>
- Rickum, D. (2013). *Meningkatkan produktivitas kerja makanan tradisional serwit lampung*. IX(2), 120–126.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Suropto. (2015). Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional Pulau Lombok merupakan salah satu wilayah di Mayoritas penduduknya dihuni oleh masyarakat suku sasak yang merupakan masyarakat asli daerah i. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1(1), 43–47.
- Rosyadi, R. (2014). Sistem Pengetahuan Lokal Masyarakat Cidaun – Cianjur Selatan Sebagai Wujud Adaptasi Budaya. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*. <https://doi.org/10.30959/ptj.v6i3.173>
- Sahabudin, A. (2021). Sate Bandeng Local Culinary Entrepreneurship As The Development Of Regional Gastronomy in Urban Tourism. *Khazanah Intelektual Volume*, 5(3), 1229–1250. <https://doi.org/10.37250/newkiki.v4i1.123>
- Sari, D., Indriani, Y., & Hasanuddin, T. (2022). Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Padi, Petani Jagung Dan Nonpetani Di Kota Metro Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 10(1), 164. <https://doi.org/10.23960/jiia.v10i1.5692>
- Sukmawan, S. (2020). The Gastronomy of Tenggerese’s “Cangkriman-Sodoran” Oral Literature. *Lensa: Kajian Kebahasaan, Kesusastraan, Dan Budaya*, 10(2), 167. <https://doi.org/10.26714/lensa.10.2.2020.167-178>

- Svanberg, I. (2021). The Importance of Animal and Marine Fat in the Faroese Cuisine: The Past, Present, and Future of Local Food Knowledge in an Island Society. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5(February), 1–18. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.599476>
- Syaltut, M. S. A., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 14–22. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.989>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.
- Umartani, L. A. (2021). Ethnobotany of Community Food Plants on the Slopes of Merapi Merbabu, Central Java, Indonesia. *International Conference of Science and Engineering*, 4(February), 56–63.
- Yunita, R., & Nur'aini, H. (2018). IDENTIFIKASI PANGAN TRADISIONAL DI KABUPATEN KEPAHANG PROVINSI BENGKULU IDENTIFICATION. *AGRITEPA*, IV(2), 123–133.
- Zen, Putri Nurmalia. *Studi Etnobotani Upacara Pernikahan Adat Lampung Pepadun Di Desa Gunung Tiga Kecamatan Batanghari Nuban Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA*. Diss. IAIN Metro, 2024.

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Spesies Tumbuhan dan Hewan Bahan Kuliner Lampung

Tabel Daftar Spesies Hayati Bahan Kuliner Tradisional Lampung

No.	Spesies	Bagian tumbuhan	Perolehan
1	Padi ( <i>Oryza sativa</i> L.)	Biji	Tanam, beli
2	Padi ketan	Biji	Tanam, beli
3	Singkong ( <i>Manihot esculenta</i> )	Umbi	Tanam, beli
4	Gandum	Biji	Beli
5	Rotan ( <i>Daemonorops angustifolia</i> Mart)	Batang	Ambil/beli
6	Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> )	Buah, daun	Tanam
7	Cabai merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)	Buah	Tanam
8	Cabai rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Buah	Tanam
9	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)	Umbi	Beli
10	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> L.)	Umbi	Beli
11	Kemangi ( <i>Ocimum sanctum</i> L.)	Daun	Tanam
12	Petai ( <i>Parkia speciosa</i> Hassk.)	Buah	Tanam
13	Jengkol ( <i>Phitecellobium jiringa</i> )	Buah	Tanam
14	Terong ( <i>Solanum melongena</i> L.)	Buah	Tanam
15	Mentimun ( <i>Cucumis sativus</i> L.)	Buah	Tanam
16	Cepokak ( <i>Solanum torvum</i> )	Buah	Tanam
17	Belimbing ( <i>Averrhoa bilimbi</i> )	Buah	Tanam
18	Tomat	Buah	Tanam, beli
19	Lada ( <i>Piper nigrum</i> L.)	Buah	Tanam, beli
20	Jaling ( <i>Archidendron microcarpum</i> )	Buah	Tanam
21	Jagung ( <i>Zea mays</i> )	Buah	Tanam, beli
22	Labu kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> )	Buah	Beli
23	Kacang Panjang ( <i>Vigna sinensis</i> )	Buah	Tanam, beli
24	Pepaya ( <i>Carica papaya</i> )	Buah	Tanam
25	Jeruk nipis ( <i>Citrus aurantiifolia</i> )	Bauh, daun	Tanam

26	Honje hutan ( <i>Etlingera hemisphaerica</i> )	Bunga	Tanam
27	Rampai ( <i>Solanum pimpinellifolium</i> )	Buah	Tanam, beli
28	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )	Rimpang	Tanam
29	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	Rimpang	Tanam
30	Kol ( <i>Brassica oleracea var. capitata</i> )	Daun	Beli
31	Jembu mete ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Daun	Tanam
32	Durian ( <i>Durio zibethinus murr</i> )	Buah	Tanam
33	Kecipir ( <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.)	Buah	Tanam
34	Tebu ( <i>Saccharum officinarum</i> L.)	Batang	Beli
35	Sawit ( <i>Elaeis guineensis</i> Jacq)	Buah	Beli
36	Kelapa ( <i>Cocos mucifera</i> L.)	Buah, air nira	Tanam
37	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )	Rimpang	Tanam
38	Serai ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	Daun	Tanam
39	Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	Daun	Tanam
40	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )	Buah	Tanam
41	Kapulaga ( <i>Amomum compactum</i> )	Buah	Tanam
42	Pala ( <i>Myristica fragrans</i> )	Buah	Tanam
43	Pekak ( <i>Illicium verum</i> )	Buah	Tanam
44	Cengkih ( <i>Syzygium aromaticum</i> L.)	Buah	Beli
45	Vanili ( <i>Vanilla planifolia</i> ).	Buah	Beli
46	Pakis ( <i>Diplazium esculentum</i> )	Daun	Tanam
47	Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> )	Daun	Tanam
48	Jintan ( <i>Cuminum cyminum</i> )	Buah	Tanam
49	Kemiri ( <i>Aleurites moluccanus</i> )	Buah	Tanam
50	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	Daun	Tanam
51	Mangga pakel ( <i>Mangifera foetida</i> L.)	Buah	Tanam
52	Ikan belida ( <i>Chitala lopis</i> )	Daging	Tangkap, beli
53	Ikan patin ( <i>Pangasius</i> sp.)	Daging	Tangkap, beli

54	Ikan baung ( <i>Mystus nemurus</i> )	Daging	Tangkap, beli
55	Ikan nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> )	Daging	Tangkap, beli
56	Ayam ( <i>Gallus gallus domesticus</i> )	Daging, telur	Ternak
57	Sapi ( <i>Bos taurus</i> )	Daging	Ternak, beli
58	Kambing ( <i>Capra aegagrus hircus</i> )	Daging	Ternak, beli
59	Udang rebon ( <i>Acetes chinensis</i> )	Daging	Tangkap, beli
60	Teri ( <i>Engraulidae</i> )	Daging	Tangkap, beli

Lampiran 2. Familia bahan kuliner Tradisional Lampung Saibatin dan Pepadun

Tabel Daftar Famili Bahan Kuliner tradisional Lampung

No.	Familia	Spesies	Bagian tumbuhan	Perolehan
1	Anacardiaceae	Jembu mete ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Daun	Tanam
2	Anacardiaceae	Mangga pakel ( <i>Mangifera foetida</i> L.)	Buah	Tanam
3	Apiaceae	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> L.)	Buah	Tanam
4	Apiaceae	Jintan ( <i>Cuminum cyminum</i> )	Buah	Tanam
5	Arecaceae	Sawit ( <i>Elaeis guineensis</i> Jacq)	Buah	Beli
6	Arecaceae	Kelapa ( <i>Cocos mucifera</i> L.)	Buah, air nira	Tanam
7	Arecaceae	Rotan ( <i>Daemonorops angustifolia</i> Mart)	Batang	Ambil/beli
8	Athyriaceae	Pakis ( <i>Diplazium esculentum</i> )	Daun	Tanam
9	Bagridae	Ikan baung ( <i>Mystus nemurus</i> )	Daging	Tangkap, beli
10	Bovidae	Sapi ( <i>Bos taurus</i> )	Daging	Ternak, beli
11	Bovidae	Kambing ( <i>Capra aegagrus hircus</i> )	Daging	Ternak, beli
12	Brassicaceae	Kol ( <i>Brassica oleracea var. capitata</i> )	Daun	Beli
13	Caricaceae	Pepaya ( <i>Carica papaya</i> )	Buah	Tanam
14	Cichlidae	Ikan nila ( <i>Oreochromis nilaticus</i> )	Daging	Tangkap, beli
15	Cucubitaceae	Mentimun ( <i>Cucumis 16sativus</i> L.)	Buah	Tanam
16	Cucubitaceae	Labu kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> )	Buah	Beli
17	Engraulidae	Teri ( <i>Engraulidae</i> )	Daging	Tangkap, beli
18	Euphorbiaceae	Singkong ( <i>Manihot esculenta</i> )	Umbi	Tanam, beli

19	Euphorbiaceae	Kemiri ( <i>Aleurites moluccanus</i> )	Buah	Tanam
20	Fabaceae	Petai ( <i>Parkia speciosa</i> Hassk.)	Buah	Tanam
21	Fabaceae	Jengkol ( <i>Phitecellobium jiringa</i> )	Buah	Tanam
22	Fabaceae	Jaling ( <i>Archidendron microcarpum</i> )	Buah	Tanam
23	Fabaceae	Kacang Panjang ( <i>Vigna sinensis</i> )	Buah	Tanam, beli
24	Fabaceae	Kecipir ( <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.)	Buah	Tanam
25	Lamiaceae	Kemangi ( <i>Ocimum sanctum</i> L.)	Daun	Tanam
26	Liliaceae	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)	Umbi	Beli
27	Liliaceae	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> L.)	Umbi	Beli
28	Malvaceae	Durian ( <i>Durio zibethinus</i> murr)	Buah	Tanam
29	Musaceae	Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> )	Buah, daun	Tanam
30	Myristicaceae	Pala ( <i>Myristica fragrans</i> )	Buah	Tanam
31	Myrtaceae	Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	Daun	Tanam
32	Myrtaceae	Cengkih ( <i>Syzygium aromaticum</i> L.)	Buah	Beli
33	Notopteridae	Ikan belida ( <i>Chitala lopis</i> )	Daging	Tangkap, beli
34	Orchidaceae	Vanili ( <i>Vanilla planifolia</i> ).	Buah	Beli
35	Oxalidaceae	Belimbing wuluh ( <i>Averrhoa bilimbi</i> )	Buah	Tanam
36	Pandanaceae	Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> )	Daun	Tanam
37	Pangasidae	Ikan patin ( <i>Pangasius</i> sp.)	Daging	Tangkap, beli
38	Penaeidae	Udang rebon ( <i>Acetes chinensis</i> )	Daging	Tangkap, beli
39	Phasianidae	Ayam ( <i>Gallus gallus domesticus</i> )	Daging, telur	Ternak

40	Piperaceae	Lada ( <i>Piper nigrum</i> L.)	Buah	Tanam, beli
41	Poaceae	Padi ( <i>Oryza sativa</i> L.)	Biji	Tanam, beli
42	Poaceae	Padi ketan ( <i>Oryza sativa</i> var. <i>Glutinosa</i> L.)	Biji	Tanam, beli
43	Poaceae	Gandum ( <i>Triticum</i> sp.)	Biji	Beli
44	Poaceae	Jagung ( <i>Zea mays</i> )	Buah	Tanam, beli
45	Poaceae	Tebu ( <i>Saccharum officinarum</i> L.)	Batang	Beli
46	Poaceae	Serai ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	Daun	Tanam
47	Rutaceae	Jeruk nipis ( <i>Citrus aurantiifolia</i> )	Bauh, daun	Tanam
48	Schisandraceae	Pekak ( <i>Illicium verum</i> )	Buah	Tanam
49	Solanaceae	Cabai merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i> L.)	Buah	Tanam
50	Solanaceae	Cabai rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Buah	Tanam
51	Solanaceae	Terong ( <i>Solanum melongena</i> L.)	Buah	Tanam
52	Solanaceae	Cepokak ( <i>Solanum toroum</i> )	Buah	Tanam
53	Solanaceae	Tomat ( <i>Solanum Lycopersicum</i> Syn. <i>Lycopersicum esculentum</i> )	Buah	Tanam, beli
54	Solanaceae	Rampai ( <i>Solanum pimpinellifolium</i> )	Buah	Tanam, beli
55	Zingiberaceae	Honje hutan ( <i>Etilingera hemisphaerica</i> )	Bunga	Tanam
56	Zingiberaceae	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )	Rimpang	Tanam
57	Zingiberaceae	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	Rimpang	Tanam
58	Zingiberaceae	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )	Rimpang	Tanam
59	Zingiberaceae	Kapulaga ( <i>Amomum compactum</i> )	Buah	Tanam
60	Zingiberaceae	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	Daun	Tanam

### Lampiran 3. Deskripsi Biologi Tumbuhan dan Hewan

#### 1. *Oryza sativa*

*Oryza sativa* L

Nama Lokal: Padi; Pari

Taksonomi/Klasifikasi:

Kingdom: Plantae

Divisi : Spermatophyta

Class : Monocotyledoneae

Ordo : Poales

Famili : Poaceae/Gramineae

Genus : *Oryza*

Species : *Oryza sativa* L.

**Morfologi:** Padi termasuk ke dalam kelompok tumbuhan Graminae yaitu batang yang disusun dari beberapa buku-buku (ruas). Panjang setiap ruas berbeda-beda. Ruas yang pendek ada pada pangkal batang. Ruas kedua, ruas ketiga, dan seterusnya lebih panjang dari ruas terdahulu. Pertumbuhan batang *Oryza sativa* L yaitu merumpun, satu batang tunggal/batang utama memiliki 6 mata atau sukma, yaitu sukma 1, 3, 5 di kanan dan sukma 2, 4, 6 di kiri. Ciri khas daun *Oryza sativa* L yaitu adanya sisik dan telinga daun. Bagian-bagian daun *Oryza sativa* L yaitu pertama helaian daun ; terletak di batang padi dan selalu ada. Memiliki bentuk memanjang seperti pita. Panjang dan lebarnya helaian daun tergantung varietas *Oryza sativa* L. Bagian daun kedua yaitu pelepah daun (upih) adalah bagian daun yang menyelubungi (membungkus) batang. Yang terakhir ada lidah daun, lidah daun terletak di batas antara helai daun dan upih. Bunga *Oryza sativa* L yaitu bunga telanjang yang artinya memiliki perhiasan bunga. Berkelamin dua bakal buah yang diatas. Benang sari berjumlah 6 buah, tangkai sarinya pendek dan tipis, kepala

sari besar dan memiliki dua kandung serbuk. Kumpulan bunga padi (spikelet) yang keluar dari buku teratas disebut malai. Panjang malai dibedakan menjadi 3 yaitu malai pendek (<20 cm), malai sedang (antara 20-30 cm), dan malai panjang (lebih dari 30cm). Jumlah cabang pada setiap malai antara 15-20 buah, yang paling rendah 7 buah cabang, dan yang terbanyak dapat mencapai 30 buah cabang. Biji *Oryza sativa* L atau butir/gabah, sebenarnya bukan biji melainkan buah padi yang tertutup oleh lemma dan palea. Buah ini terjadi setelah selesai penyerbukkan dan pembuahan. Lemma dan palea membentuk sekam atau kulit gabah (Pertanian-Mesuji,2018).

**Distribusi:** *Oryza sativa* L adalah tanaman musiman yang sekelompok dengan rumput- rumputan (Gramineae), termasuk genus *Oryza* L yang meliputi kurang lebih 25 spesies menyebar luas di daerah tropik dan daerah sub tropik seperti Asia, Afrika, Amerika dan Australia (Kusumadiya, P., Rusdiana, O., & Mulatsih, S. 2024)..

**Ekologi:** *Oryza sativa* L merupakan tanaman tahunan atau helofit yang dapat tumbuh di bioma dengan kondisi iklim sedang. Tanaman *Oryza sativa* L dapat hidup di daerah dengan curah hujan rata-rata 200 mm per bulan atau lebih, dengan distribusi selama 4 bulan, curah hujan per tahun sekitar 1500-2000 mm. Suhu yang baik untuk pertumbuhan tanaman *Oryza sativa* L 23 °C. Tinggi tempat yang cocok untuk tanaman *Oryza sativa* L berkisar antara 0-1500 m dpl. Tanah yang baik untuk pertumbuhan tanaman *Oryza sativa* L yaitu tanah sawah yang kandungan fraksi pasir, debu dan lempung dengan perbandingan tertentu dan diperlukan air dalam jumlah yang cukup. *Oryza sativa* L bisa tumbuh baik di tanah dengan ketebalan lapisan atas antara 18-22 cmdengan pH antara 4-7 (Utomo, M. Naza. 2003).

**Status Konservasi** NE - Not Extinct

**Kandungan Kimia:** Tumbuhan Padi (*Oryza sativa* L) mengandung senyawa kimia fitokimia, pati, protein, antosianin,

dan senyawa bioaktif (Perpustakaan. Poltekkes- malang).

**Kegunaan:** Padi (*Oryza sativa* L) digunakan sebagai makanan pokok, dapat juga digunakan sebagai pengobatan tradisional, minuman penyegar, obat balur dan bahan kosmetik (Chandra Shyam, 2023).

**Cara Penggunaan:** Bulir padi atau gabah dipisahkan dari jerami padi, Gabah yang terlepas lalu dikumpulkan dan dijemur. Penjemuran dilakukan selama tiga sampai tujuh hari, sesuai kondisi sinar matahari. Gabah yang sudah kering disimpan atau bisa langsung ditumbuk/digiling, untuk memisahkan sekam (kulit gabah) dengan beras. Beras yang ingin dimasak dicuci terlebih dahulu sampai bersih. Setelah itu beri airsecukupnya dan beras sudah bisa dimasak menjadi nasi (Ketahanan pangan. Semarang,2023).

#### Daftar Pustaka

- Chandra Shyam, (2023) <https://g.co/kgs/wgDfDRB>  
Diakses Rabu, 11 September2024
- Ketahanan pangan. Semarang, (2023)  
[https://ketahananpangan.semarangkota.go.id/v3/portal/page/artikel/Padi- Oryza-Sativa](https://ketahananpangan.semarangkota.go.id/v3/portal/page/artikel/Padi-Oryza-Sativa)Diakses Rabu, 11 September 2024
- Kusumadiya, P., Rusdiana, O., & Mulatsih, S. (2024).  
Pemodelan EnsemblePrediksi Distribusi Ekologis Padi (*Oryza sativa*) di Provinsi Kalimantan Utara. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 22(2), 313-325.
- Perpustakaan. Poltekkes-malang  
[http://perpustakaan.poltekkes-  
malang.ac.id/assets/file/kti/P17120193024/12.\\_BAB\\_2\\_.pdf](http://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/P17120193024/12._BAB_2_.pdf)  
Diakses Rabu, 11September 2024
- Pertanian- Mesuji (2018), [https://pertanian-  
mesuji.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-padi-oryza-  
sativa/](https://pertanian-mesuji.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-padi-oryza-sativa/)Diakses Rabu, 11 September 2024

- POWO (2019). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet;
- Utomo, M. Naza. (2003). *Bertanam Padi Sawah Tanpa Olah Tanah*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.

### Foto spesies



Gambar 1. Buah dan habitus dari *Oryza sativa* (*Oryza sativa* L): lokasi Desa Rejosari Mataram, Lampung Tengah

### 2. *Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*

GRAMINEAE

**Nama Lokal:** Padi ketan

Taksonomi/Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Class : Monocotyledoneae

Ordo : Poales

Famili: Poaceae/Gramineae

Genus : *Oryza*

Species : *Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*

**Morfologi:** Padi ketan termasuk jenis rumput-rumputan yang mampu tumbuh setinggi 50-130 cm. Permukaan daun kasar, ujung daun lancip dan helaianya berbentuk garis yang panjangnya 15-18 cm, termasuk daun tidak lengkap, hanya memiliki helai daun, pelepah. Warna lidah, leher dan telinga daun putih. Lidahnya bercangkap 2 dengan panjang 1-4 mm. Awalnya pelepah daunnya saling menutup, membentuk batang semu dan batangnya berwarna hijau kekuningan. Memiliki malai dengan panjang 15-40 cm yang tumbuh keatas. Butiran gabahnya berbentuk panjang dan ramping. Gabah berwarna hijau dan ketika matang akan berubah menjadi kuning kecoklatan. Buah padi ketan yang biasa disebut biji padi bukanlah biji melainkan buah yang ditutupi dengan lemma dan palea, lemma dan palea ini yang disebut sekam atau kulit gabah (Sari et al. 2021). Padi ketan memiliki tipe akar serabut. Batangnya tegak, terdiri dari buku-buku dan beruas-ruas. Setiap buku menghasilkan 1 daun. Bunganya tunggal, setiap bunga biseksual terdiri dari 6 benang sari dan 2 kepala putik (Flora Fauna Web. 2021)

**Distribusi:** Paling banyak tumbuh didaerah tropis, sub tropis dan beriklim sedang. Dibudidayakan secara luas di asia (Flora Fauna Web. 2021)

**Ekologi:** Tumbuh baik dibawah sinar matahari penuh, ditanam ditanah lempung yang subur dan sebagian terendam air.

**Status Konservasi:** Not threatened

**Kandungan Kimia:** Amilopektin, Amilosa, Asam Oleat, Asam Palmitat, Thiamin, Riboflavin, Niacin. Suriani, S. (2015)

**Kegunaan:** biasa dijadikan sebagai bahan makanan

**Cara Penggunaan:** Masyarakat biasanya menjadikan padi ketan sebagai bahan dasar untuk membuat tepung ketan. Tepung ketan dibuat dengan cara dicuci bersih dan direndam selama 2-3 jam, kemudian ditiriskan. Setelah itu beras ketan yang sudah bersih digiling dan diayak sehingga didapatkan tepung ketan yang halus.

Tepung ketan ini kemudian bisa dijadikan olahan makanan lainnya.

### Daftar Pustaka

- Sari et al. (2021). Identifikasi Morfologi Berbagai Varietas Padi Ketan (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) pada Dataran Madium. *JURNAL AGRONISMA*, 10(1) 3.
- Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia* , 3 (1), 81-91.
- Flora Fauna Web. (2021). Diakses dari <https://www.nparks.gov.sg/florafaunaweb/flora/5/2/5218> diakses Rabu, 11 September 2024.
- Sudarminto Setyo Yuwono. (2015). Retrieved from <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-ketan-oryza-sativa-glutinosa/> diakses Rabu, 11 September 2024.

### Foto Spesies



**Gambar 1.** Buah dan habitus dari *Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa* (GRAMINEAE): lokasi Lampung Timur

### 3. *Manihot esculenta*

**Nama Lokal** : Ketela Pohon (Singkong)

Taksonomi/Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Class : Dicotyledoneae

Ordo : Euphorbiales

Famili : Euphorbiaceae

Genus : *Manihot*

Species : *Manihot esculenta* Crantz

**Morfologi:** Tanaman singkong merupakan perdu yang tidak bercabang atau bercabang sedikit, tinggi 2-7 m. Batang dengan tanda berkas daun yang bertonjolan. Umbi akar besar, memanjang, dengan kulit berwarna coklat suram. Tangkai daun 6-35cm; helaian daun sampai pangkal berbagai menjari 3-9 (daun yang tertinggi kerap kali bertepi rata), dengan taju yang bentuknya berbeda. Daun penumpu kecil, rontok. Bunga dalam tandan yang tidak rapat, 3-5 tandan terkumpul pada ujung batang, pada pangkal tunggal, panjang 1 cm. Bunga jantan : tenda bunga bentuk lonceng, bertaju 5, benang sari 10, berseling panjang dan pendek, tertancap sekitar penebalan dasar bunga yang kuning, berbentuk cincin, tangkai putik bersatu, sangat pendek, dengan kepala putik yang lebar berwarna mentega, dan berlekuk banyak. Buah bentuk bola telur, dengan 6 papan yang membujur; biji dengan alat tambahan berlekuk pada pangkalnya (Depkes RI 2000).

**Distribusi:** Singkong merupakan tanaman perdu yang berasal dari Amerika Selatan dengan lembah sungai Amazon sebagai tempat penyebarannya (Odigboh, 1983 dalam Chan 1983).

**Ekologi:** Tanaman singkong tidak bisa hidup di daerah beriklim sedang dan hingga sekarang hanya bisa tumbuh di daerah beriklim tropis dan sub tropis (Ceballos dkk, 2007)

**Kandungan kimia:** Singkong mengandung komposisi kimia yang terdiri dari kadar air 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar lemak 0,5% dan kadar abu 1% (Barrett dan Damardjati, 2015). Penelitian Winarno (1986), menyebutkan Kandungan pati yang terdapat pada umbi singkong adalah sebesar 80%.

**Kegunaan:** Singkong dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari dengan mengolah daun dan umbinya. Daunnya dapat dijadikan sayuran. Sedangkan umbinya dapat diolah menjadi makanan pokok dan untuk keperluan bahan baku industri, seperti tepung tapioka. Daunnya dijadikan sayuran, umbi dan kulit batangnya dijadikan pakan ternak dan singkong bisa mengobati penyakit diare

**Cara Penggunaan:** kupas dan bersihkan singkong hingga bersih dan rebus hingga mendidih. Minum air rebusannya saat sudah dingin 2 kali sehari.

### Daftar Pustaka

- Purwono. 2009. Tanaman Ubi Kayu. <http://www.psychologymania.com>. Diakses pada tanggal 5 Juli 2013
- Rukmana, R., 2000. Budidaya dan Pascapanen Ubikayu. Kanisius: Jakarta. 72
- Sandi, Yudi Octa. 2013. "Upaya Peningkatan Kualitas Kulit Singkong Melalui Fermentasi Menggunakan *Leuconostoc Mesenteroides* Pengaruhnya Terhadap Kecernaan Bahan Kering an Bahan Organik Secara In Vitro". Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1) 1-7.
- Savitri, A. Y. 2014. Pengaruh Berbagai Perlakuan Stek terhadap Pertumbuhan Akar pada Ubikayu (Manihot

esculenta Crantz). Fakultas Pertanian Universitas Lampung.  
Bandar Lampung

- Sediaoetama D., Ahcmad. (2010). Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat
- Suismono dan Damardjati, D S. 1992. Identifikasi Karakteristik Pati dan Sianida Ubikayu Serta Produk Olahannya. Seminar Balittan, 21 Agustus 1992. Sukamandi Subang.

#### Foto spesies



Gambar 2. *Manihot esculenta* (singkong) Lokasi : Lampung Timur

#### 4. *Triticum aestivum* L

Nama Lokal : Gandum

Taksonomi/Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Class : Monocotyledonae

Ordo : Poales

Famili: Poaceae/Gramineae

Genus : *Triticum*

Species : *Triticum aestivum* L.

**Morfologi:** Tanaman gandum memiliki akar serabut dan pada batang tanaman gandum berbentuk tegak. Biasanya memiliki enam ruas batang, batang ini akan membentuk tunas. Sedangkan pada daun tanaman gandum terdiri dari pelepah dan helai daun. Dan bunga gandum dapat menyerbuk dengan sendiri, bunga gandum terdapat pada bulir-bulir yang berambut pada ujungnya.

**Distribusi:** gandum berasal dari daerah sekitar laut, dan di Indonesia gandum pernah tumbuh di daerah tinggi dieng.

**Ekologi:** tanaman gandum dapat tumbuh dengan baik dengan suhu yang rendah, seperti di dataran tinggi

**Status konservasi:** Not extinct

**Kandungan kimia:** mengandung serat dan protein

**Kegunaan:** pada gandum memiliki manfaat bagi Kesehatan yaitu untuk mencegah diabetes,serta menjaga Kesehatan pencernaan. Gandum selain memiliki manfaat bagi Kesehatan gandum juga bisa diolah menjadi makanan misalnya untuk membuat roti.

**Cara penggunaan:** jemur gandum setelah kering lalu giling gandum, sehingga gandum akan menjadi tepung. Dan tepung gandum tersebut dapat diolah menjadi mananan seperti roti.

**Daftar Pustaka:**

1. F.R. Beuhne 1922, Honey Flora of Victoria , Melbourne albert J. Mullett, Govt. printer
2. Boulvert, Y. (1977). Catalogue de la flore de centrafrique 2(1): 1-85, ORSTOM. Bangul
3. DO,D.S. & Nguyen , H.N.2003, use of indigenous tree species in reforestation in Vietnam, Agricultural Publishing House, Hanoi

## Foto Spesies



Gambar 2. Lokasi *Triticum aestivum* L Lampung Timur

### 5. *Musa paradisiaca*

MUSACEAE

Nama lokal: pisang

Taksonomi/Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Class : Monocotyledonae

Ordo : Zingiberales

Famili: Musaceae

Genus : *Musa*.

Species : *Musa paradisiaca* L.

**Morfologi:** Semak herba, tingginya mencapai 5 m saat ditanam di tanah, lebih kecil jika ditanam di pot. Daunnya hijau mengilap, lebar dan besar, panjangnya 1 m atau lebih. Batang semu kaku (batang) yang awalnya muncul sebagai tunas dari rimpang

bawah tanah, terdiri dari pelepah daun berdaging yang tumpang tindih. Batang semu dan bagian bawah daun memiliki lapisan tepung berwarna keputihan. Bunga berwarna kuning, tidak mencolok, tersusun dalam rasemat panjang (batang buah), yang dikelilingi oleh bracts kasar berwarna merah tua. Tanaman ini berumah satu, dengan bunga jantan dan betina terpisah dalam perbungaan pada tanaman yang sama. Bunga diserbuki oleh semut, lebah, dan burung. Bunga betina juga dapat menghasilkan buah steril tanpa penyerbukan melalui partenokarpi. Buah ("jari") adalah buah beri berdaging dengan kulit luar kasar, terbentuk dalam lapisan yang disebut sisir atau "tangan" yang terdiri dari 10 - 20 pisang masing-masing, dengan beberapa "tangan" per tangkai buah. Setiap "tangan" terdiri dari banyak "jari" yang dikemas rapat menjadi massa yang menyatu, yang menyerupai sarung tangan bisbol atau tangan yang ditangkupkan. Dua "tangan" yang berdekatan yang terletak di samping satu sama lain membentuk apa yang tampak seperti sepasang tangan yang saling menggenggam. Buah matang (tanpa terbelah) dari hijau menjadi kuning dalam 2 - 3 bulan, dengan daging buah beraroma vanili yang dapat dimakan. Kultivar kerdil dari subkelompok Saba dari spesies pisang yang biasanya besar. Tanaman ini triploid ABB, terbentuk dari hibridisasi *Musa acuminata* yang berbuah berdaging (diploid AA) dan *Musabalbisiana* (tetraploid BBBB), menghasilkan buah jenis "Lady Finger" yang pendek, montok, dan manis, cocok sebagai pisang pencuci mulut -- berbeda dengan pisang jenis Cavendish yang ditemukan di supermarket. Barang koleksi yang populer di kalangan penggemar pisang. Ideal untuk kebun yang ekonomis, atau sebagai tanaman fokus karena buahnya yang tampak unik, dan untuk memberikan nuansa tropis pada lanskap. Kuat dan tumbuh cepat. Lebih menyukai tanah yang lembap dan banyak air, tetapi tidak tahan terendam air yang menggenang. Cukup tahan angin, tetapi hindari menempatkan tanaman di daerah yang sangat berangin untuk mencegah daun tercabik menjadi potongan-potongan tipis. Pemberi makan yang banyak --

beri pupuk sebulan sekali jika tanahnya subur, atau seminggu sekali jika tanahnya buruk. Pangkas daun tua yang layu dari batang semu agar terlihat lebih rapi. Topang batang yang berbuah jika terlalu miring karena berat perbungaan dan buah yang matang. Batang semu yang tumbuh setelah berbuah mungkin mulai menurun, sehingga dapat disingkirkan untuk memberi ruang bagi tunas yang muncul. Perbanyak dengan membagi tunas dan biji (jarang diproduksi dan mungkin tidak dapat tumbuh). Julukan genus 'Musa' diambil dari Antonius Musa (63 - 14 SM), dokter kaisar Romawi pertama, Octavius Augustus. Juga nama Arab untuk buah tersebut, mungkin diambil dari Nabi Musa (Musa). Bentuk Musa x paradisiaca yang diambil dari nama Linnaeus sehubungan dengan rujukan Al-Qur'an tentang pisang sebagai "Pohon Surga".(flora fauna 2024)

**Distribusi:** Alabama, Kepulauan Andaman, Ascension, Assam, Bangladesh, Borneo, Burkina, Kepulauan Caroline, Republik Afrika Tengah, Chad, Kepulauan Chagos, Tiongkok Selatan-Tengah, Tiongkok Tenggara, Komoro, Kepulauan Cook, Kosta Rika, Ekuador, Fiji, Florida, Gambia, Guinea, Guinea-Bissau, Kepulauan Teluk Guinea, Hainan, Hawaii, Honduras, India, Jawa, Kenya, Kepulauan Leeward, Kepulauan Sunda Kecil, Kepulauan Line, Madagaskar, Maladewa, Marquesas, Mauritius, Meksiko Tengah, Meksiko Tenggara, Nauru, Kaledonia Baru, Nugini, Nikaragua, Kepulauan Nicobar, Niue, Puerto Riko, Réunion, Samoa, Kepulauan Santa Cruz, Kepulauan Society, Laut Cina Selatan, Taiwan, Tanzania, Thailand, Tokelau-Manihiki, Tonga, Trinidad-Tobago, Tuamotu, Tuvalu, Vietnam, Himalaya Barat (powo 2024).

**Ekologi:** Lebih menyukai tanah yang lembap dan banyak air, tetapi tidak tahan terendam air yang menggenang. Cukup tahan angin, tetapi hindari menempatkan tanaman di daerah yang sangat berangin untuk mencegah daun tercabik menjadi potongan-potongan tipis.

### Status konsevasi:

**Kandungan kimia:** Buah pisang memiliki kandungan senyawa aktif tertentu, berupa flavonoid, tanin, fenol, glikosida, dan proantosianidin. Khasiat dari jenis pisang kepok diantaranya yaitu sebagai antioksidan, antineogenik, antibakteri, aktivitas vermisisidal, sumber potassium yang tinggi.

**Cara penggunaan:** Buah yang matang dapat dipisahkan satu sama lain dan dimakan satu per satu. Setiap "tangan" buah juga dapat diiris melintang, dan daging buahnya yang manis dikeruk dengan sendok.

### Daftar pustaka:

- Flora fauna web. 921014). Publist on thw intwernet; <https://www.nparks.gov.sg/florafaunaweb/flora/1/4/145> 2 diakses kamsis, 12 september 2024.
- POWO (2024). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <http://www.plantsoftheworldonline.org/> diakses Rabu, 12 September 2024
- Arlen dan m.r. ilmbar 2017, January, Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Silase Kulit Pisang Sepatu.

### Fot spesies



**Gambar 2.** *Musa paradisiaca* Lokasi di Metro Barat

## 6. *Capsicum annuum* L.

RED CHILI

**Nama Lokal:** Cabai merah; Lombok abang

Taksonomi/Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili: Solonaceae

Genus : *Capsicum* L.

Species : *Capsicum annuum* L.

**Morfologi:** Tumbuhan , perennial, dapat tumbuh hingga ketinggian 0,8 meter. Cabai merah memiliki daun berbentuk bulat telur dengan ujung lanjip seperti tombak dengan panjang 4 - 13 cm lebar 1,5 - 4 cm dan memiliki pinggiran daun yang halus. Daun biasanya muncul dengan susunan bergantian atau berlawanan, 1 atau 2 daun per titik di sepanjang batang. Batangnya halus dan tidak berbulu (Flora Fauna Web, 2024) Tulang daun menyirip, bagian permukaan atas daun berwarna hijau muda atau terang. Bunga berwarna putih dengan lebar 1 cm termasuk bunga lengkap yang memiliki kepala sari berwarna ungu, mahkota bunga, kelopak bunga, dan putik, dalam satu bunga terdapat 1 putik dan 6 benang sari (Prajnanta, 2007). Bunga biasanya muncul sendiri, tetapi beberapa muncul secara berkelompok, bunga ini termasuk biseksual flower, bunga soliter , dan muncul pada ketiak, ukuran Bungan <1 inc (Flora Fauna Web, 2024). Buah cabai berbentuk kerucut memanjang, lurus da nada yang bengkok dengan ujung meruncing, permukaan halus mengkilap, lebar 1-2 cm panjang 4-17 cm bertangkai pendek berwarna hijau. Akar tunggang yang agak

menyebarkan, panjang 25- 35 cm, tumbuh tegak lurus ke dalam tanah sekitar 200 cm berwarna coklat (Harpenas dan Dermawan, 2010).

**Distribusi:** Tumbuhan ini asli dari kawasan Amerika Serikat sampai Brazil, Karibia, Ekuador, Florida, Meksiko, Haiti dan beberapa Negara lain dan disebarkan ke kawasan Asia seperti Indonesia, Myanmar, Laos, Korea, dan benua Afrika, dan Australia (POWO 2019).

**Ekologi:** Tanaman tahunan semak atau perdu yang dapat tumbuh pada bioma tropis yang kering secara musim menyukai cahaya matahari penuh (*full sun plant*), dengan kondisi air moderat (Flora Fauna Web 2021).

**Status Konservasi** LC - Least Concern (IUCN 2024).

**Kandungan Kimia:** tanaman cabai mengandung senyawa kimia kelompok alkaloid yang disebut capsaicinoids yang memberikan rasa pedas pada cabai. Kandungan kimia yang lain yaitu kapsaisinoid, capsaicin, dihydrocapsaicin, dan nonivamid. (Wesolowska, et., al 2011). Kandungan lain Violaxanthin, Lutein, Sinapic acid, dan Ferulic acid (Arnarson 2023).

**Kegunaan:** cabai merah biasanya digunakan dalam bumbu masakan yang selalu ada. Cabai juga berguna sebagai pewarna makanan, perlengkapan keagamaan, dan untuk obat.

**Cara Penggunaan:** Buah cabai yang telah di petik dicuci lalu dapat dipotong, di ulek, atau diblender disesuaikan kebutuhan, buah cabai juga dapat di jadikan cabai bubuk, acar, cabai kering, sambal, dll.

## Daftar Pustaka

- Flora Fauna Web. (2024). Published on the Internet; <https://www.nparks.gov.sg/florafaunaweb/flora/6/6/6629> diakses Rabu, 11 September 2024.
- IUCN. (2024). The IUCN Red List of Threatened Species. Version 2021-1. Published on the Internet;

<https://www.iucnredlist.org> diakses Rabu, 11 September 2024.

- POWO (2019). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <http://www.plantsoftheworldonline.org> diakses Rabu, 11 September 2024.
- Prajnanta F. (2007). Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai Hibrida Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Harpenas, Asep & R. Dermawan. 2010. Budidaya Cabai Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aneta Wesolowska, Dorota Jadczyk, Monika Grzeszczuk. (2011). Chemical Composition Of The Pepper Fruit Extracts Of Hot Cultivars *Capsicum annuum* L. Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus 10(1), 171-184. [https://www.researchgate.net/publication/228489079\\_Chemical\\_composition\\_of\\_the\\_pepper\\_fruit\\_extract\\_of\\_hot\\_cultivars\\_Capsicum\\_annuum\\_L](https://www.researchgate.net/publication/228489079_Chemical_composition_of_the_pepper_fruit_extract_of_hot_cultivars_Capsicum_annuum_L)
- Atli Arnarson. (31 Juli 2023) Chili Peppers 101: Nutrition Facts and Health Effects. Diakses pada Rabu, 11 September 2024. <https://www.healthline.com/nutrition/foods/chili-peppers>

### Foto spesies



**Gambar 1.** Buah dan habitus dari *Capsicum annuum* L. (RED CHILI): lokasi Trimurjo

## 7. *Capsicum frutescens* L.

HOT PEPPER

**Nama Lokal:** Cabai rawit; Lombok japlak

**Taksonomi/Klasifikasi:**

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili: Solonaceae

Genus : *Capsicum* L.

Species : *Capsicum frutescens* L.

**Morfologi :** Tumbuhan semak, tinggi 0,4-1,5 m, dengan cabang-cabang yang terkulai; ranting hampir berbentuk silinder hingga agak miring, permukaan tidak rata, menjadi gundul seiring bertambahnya usia. Ukuran daun 1,5-9 x 0,9-5 cm, elips, bulat telur, sampai lanset, bertulang menjari, permukaan bawah berbintil, terutama pada ketiak daun, ujung pendek berlekuk sampai tajam, pangkal tajam, cuneate, atau tumpul sampai membulat, tepian bergelombang; panjang tangkai daun 0,5-2 cm. Bunga tunggal di ketiak daun atau lebih jarang berpasangan, refleks; tangkai bunga 4-8 mm (lebih panjang pada buah), berjerawat atau gundul. Kelopak berbentuk lonceng, terpotong hingga bergigi halus di puncak, panjang 1-1,5 mm; mahkota putih, panjang 2-2,5 mm, lobus menyebarkan, kepala sari ungu, biasanya berkelompok. Buah berbentuk bulat telur, panjang 6-9 mm, berubah dari hijau tua menjadi kuning dan akhirnya merah; bentuk yang dibudidayakan bervariasi dalam bentuk dan warna. Biji banyak, lentikular, coklat muda, panjang sekitar 3 mm (WFO 2024).

**Distribusi :** Cabai rawit adalah tumbuhan asli Meksiko Selatan hingga Amerika Tropis yang disebarkan ke Negara Indonesia, Philipina, Sri Lanka, India, Pakistan, China, Mesir,

Turki, Libya, Sudan, Kenya, Austria, Belgia, Tunisia, Spanyol, Maroko, Prancis, Canada, Argentina, Chili, Colombia, Meksiko (POWO 2024; CABI 2024).

**Ekologi:** Dapat tumbuh di Semak Belukar, Buatan/Terrestrial, Vegetasi Introduksi. Spesies ini ditemukan di hutan awan, hutan pinus, hutan campuran, hutan kering, semak belukar xerofil, lahan basah, hutan duri, dan padang rumput. Tumbuhan ini dapat dibudidayakan di pekarangan rumah dan perkotaan. (POWO 2024; IUCN 2024).

**Status Konservasi:** LC – Least Concern (IUCN 2024)

**Kandungan kimia:** Kandungan kimia yang terdapat didalam abai ini merupakan sumber vitamin A, vitamin C, dan vitamin B6 yang baik. Mengandung  $\beta$ -carotene, fosfor, kalsium. Cabai ini mengandung zat yang dikenal sebagai “capsaicin”, yang menghasilkan rasa pedas mulai dari yang ringan hingga yang kuat (BFN 2024). Mengandung berbagai macam senyawa metabolit sekunder diantaranya alkaloid, flavonoid, dan steroid/ terpenoid. Salah satu senyawa golongan alkaloid diantaranya kapsaisin, dihidrokapsaisin, nordihidrokapsaisin, homokapsaisin dan homodihidrokapsaisin (Ghozaly 2020).

**Kegunaan:** Dikonsumsi sebagai bahan masakan, dibuat saus, pengobatan tradisional, penambah napsu makan, berguna untuk kesehatan tubuh.

**Cara Penggunaan:** cabai yang telah dipetik di cuci lalu potong sesuai kebutuhan misal untuk bumbu masakan atau dapat dihaluskan untuk pembuatan saus sambal, dapat dikeringkan dan dijadikan cabai bubuk.

## Daftar Pustaka

- CABI (2024). *Capsicum frutescens (chilli)* Facilitated by CABI International. Published on the Internet <https://www.cabi.org/isc/datasheet/> diakses Kamis, 12 September 2024.

- IUCN. (2021). The IUCN Red List of Threatened Species. Version 2021-1. Published on the Internet; <https://www.iucnredlist.org> diakses Kamis, 12 September 2024.
- POWO (2024). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <http://www.plantsoftheworldonline.org/> diakses Kamis, 12 September 2024.
- WFO (2024): *Capsicum frutescens* L. Published on the Internet; <http://www.worldfloraonline.org/taxon/wfo-0001020090> diakses Kamis, 12 September 2024.
- BFN (2024): Biodiversity for Food and Nutrition. Published on the Internet; <http://www.b4fn.org/resources/species-database/detail/capsicum-frutescens/> diakses Kamis, 12 September 2024.
- Muchammad Reza Ghozaly, Elfahmi. (2020). Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Golongan Kapsaisinoid Dengan Metode Ekstraksi Fluida Superkritik Dan Metode Konvensional Dari Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L). Archives Pharmacia Vol 2 No 1.

### Foto spesies



**Gambar 2.** Bentuk habitus, buah, dan bunga dari *Capsicum frutescens* L. (HOT PEPPER); Lokasi Trimurjo

#### 8. *Parkia speciosa* Hassk.

Nama lokal: petai

#### **Taksonomi/Klasifikasi:**

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Fabales

Famili: Fabaceae

Genus : *Parkia*

Species : *Parkia speciosa* Hassk..

**Morfologi:** Pohon ini berbentuk seperti payung yang dapat tumbuh hingga mencapai tinggi 45 m, dengan kulit kayu berwarna merah muda atau coklat kemerahan, dan dapat membentuk akar penopang. Batangnya berdiameter hingga 1 m, ditutupi kulit kayu halus berwarna coklat kemerahan, cabang-cabangnya ditutupi bulu-bulu halus yang pendek. Daunnya majemuk berselang-seling, bertangkai, menyirip ganda, dengan panjang 11–45 cm. Daunnya memiliki 11–25 pasang tangkai daun samping, dan masing-masing memiliki 18–42 pasang anak daun. Anak daunnya berbentuk lonjong, dan berukuran 3–12 x 1–3 mm. Tanaman ini menghasilkan bunga biseksual. Bunganya kecil, berwarna putih krem, dan bergerombol pada kepala bunga yang berbentuk seperti bom. Kepala bunga bertangkai dan panjangnya 5,1–8,9 cm. Buahnya berupa polong panjang, lurus atau bengkok yang berukuran hingga 51 x 6,4 cm, dan berwarna hijau. Setiap polong berisi 18 biji, yang berbau busuk, berwarna hijau, berbentuk elips, berukuran hingga 2,3 cm. Bunganya diserbuki oleh kelelawar. Bijinya dimakan oleh mamalia dan burung enggang. Tupai juga terlihat mengupas kulit pohon *Parkia speciosa* untuk memakan kulit bagian dalam. Tanaman ini juga merupakan

tanaman inang kupu-kupu Plain Nawab (*Polyura hebe*). (powo 2024)

**Distribusi:** Angola, Assam, Bangladesh, Benin, Bolivia, Kalimantan, Brasil Utara, Brasil Timur Laut, Brasil Tenggara, Brasil Barat-Tengah, Burkina, Kamboja, Kamerun, Kepulauan Caroline, Republik Afrika Tengah, Chad, Kolombia, Kongo, Kosta Rika, Himalaya Timur, Ekuador, Fiji, Guyana Prancis, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Kepulauan Teluk Guinea, Guyana, Honduras, India, Pantai Gading, Jawa, Kenya, Laos, Kepulauan Sunda Kecil, Liberia, Madagaskar, Malawi, Malaya, Mali, Maluku, Mozambik, Myanmar, Nugini, Nikaragua, Niger, Nigeria, Panama, Peru, Filipina, Senegal, Sierra Leone, Kepulauan Solomon, Somalia, Sudan, Sulawesi, Sumatera, Suriname, Tanzania, Thailand, Togo, Uganda, Venezuela, Vietnam, Zambia, Zaire (flora fauna 2024)

**Ekologi:** Kadang-kadang dibudidayakan, tetapi jarang di luar daerah asalnya, *P. speciosa* membutuhkan ruang dan cahaya yang cukup untuk tumbuh, meskipun sedikit naungan diperlukan untuk pohon muda. Tanah lempung atau lempung liat yang dikeringkan dengan baik lebih disukai, tetapi tanaman ini juga dapat tumbuh di tanah yang tergenang air. Pertumbuhan dalam pot juga memungkinkan, meskipun ini dapat membatasi ukuran tanaman. Pertumbuhannya lambat dengan pohon yang dibudidayakan membutuhkan waktu hingga 7 tahun untuk mencapai kematangan. *P. speciosa* dapat diperbanyak dari biji, stek batang, dan tunas. (flora fauna 2024)

**Status Konservasi** NE - Not Evaluated

**Kandungan Kimia:** Hasil skrining fitokimia menunjukkan bahwa ekstrak etanol kulit petai (*Parkia speciosa*) mengandung alkaloid, saponin, flavonoid. Hasil analisis KLT ekstrak kulit petai mengandung alkaloid, saponin, dan flavonoid.

**Kegunaan:** selain untuk digunakan sebagai lalapan ternyata petai juga bisa dijadikan sebagai obat untuk kesehatan

Manfaat Petai untuk Kesehatan 1.) **Mengobati hati dan ginjal** Petai mengandung zat antioksidan untuk menangkal radikal bebas seperti hydrogen peroksida, superoxide anion dan hidroksil yang bersifat sangat reaktif dan merusak jaringan. 2.) **Mengobati tekanan darah tinggi dan stroke** Petai mengandung kalium yang sangat tinggi dan rendah garam sehingga baik untuk mencegah tekanan darah. 3.) **Luka Lambung** Petai mampu menetralkan asam lambung dan mengurangi iritasi lambung. 4.) **Stress** Petai mengandung kalium yang membantu menormalkan detak jantung, mengirim oksigen ke otak dan mengatur keseimbangan cairan tubuh. 5.) **Anemia** Petai mengandung zat besi yang tinggi sehingga dapat menstimulasi produksi sel darah merah. 6.) **Sembelit** Petai mengandung serat yang tinggi sehingga dapat menormalkan pencernaan. 7.) **Kekenyangan** Petai memiliki efek antasida sehingga dapat mengurangi rasa panas di dada akibat kekenyangan. 8.) **Merokok** Petai mengandung vitamin B6 dan B12, kalium dan magnesium akan membantu menghentikan efek nikotin. 9.) **Kutil besar** (caplak) Buah petai dapat digunakan untuk menghilangkan kutil dengan cara menempelkan pada bagian tubuh yang terdapat kutil dengan cara ditempelkan dengan plester.

**Cara penggunaan:** 1.) **Mengobati hati dan ginjal** Petai mengandung zat antioksidan untuk menangkal radikal bebas seperti hydrogen peroksida, superoxide anion dan hidroksil yang bersifat sangat reaktif dan merusak jaringan. 2.) **Mengobati tekanan darah tinggi dan stroke** Petai mengandung kalium yang sangat tinggi dan rendah garam sehingga baik untuk mencegah tekanan darah. 3.) **Luka Lambung** Petai mampu menetralkan asam lambung dan mengurangi iritasi lambung. 4.) **Stress** Petai mengandung kalium yang membantu menormalkan detak jantung, mengirim oksigen ke otak dan mengatur keseimbangan cairan tubuh. 5.) **Anemia** Petai mengandung zat besi yang tinggi sehingga dapat menstimulasi produksi sel darah merah. 6.) **Sembelit** Petai mengandung serat yang tinggi sehingga dapat menormalkan pencernaan. 7.) **Kekenyangan** Petai memiliki efek antasida sehingga

dapat mengurangi rasa panas di dada akibat kekenyangan. 8.) **Merokok** Petai mengandung vitamin B6 dan B12, kalium dan magnesium akan membantu menghentikan efek nikotin. 9.) **Kutil besar** (caplak) Buah petai dapat digunakan untuk menghilangkan kutil dengan cara menempelkan pada bagian tubuh yang terdapat kutil dengan cara ditempelkan dengan plester.

#### Daftar Pustaka:

- Flora fauna web. 921014). Publist on thw intwernet; <https://www.nparks.gov.sg/florafaunaweb/flora/1/4/1452> diakses kamis, 12 september 2024.
- POWO (2019). Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <http://www.plantsoftheworldonline.org/> diakses Senin, 30 Agustus 2024.
- Fitriana dan ida susil 2019, september,18 Uji Fitokimia Ekstrak Kulit Petai Menggunakan Metode Maserasi, universitas islam lamongan.
- Yettu elindar 2017,juni, Budidaya Tanaman Petai di Lahan Pekarangan dan Manfaatnya Untuk Kesehatan, universitas malawarman samarinda.

#### Foto spesies



**Gambar 1.** Buah dan habitus dari *Parkia speciosa* Hassk . : lokasi Gading Kencana Tulang Bawang Barat

