

PEMANFAATAN DAUN SEBAGAI PEMBUNGKUS MAKANAN TRADISIONAL OLEH MASYARAKAT BANGKA (Studi Kasus di Kecamatan Merawang)

Rini¹⁾, Yulian Fakhurrozi¹⁾, Dian Akbarini²⁾

¹Jurusan Biologi Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi Universitas Bangka Belitung
riniaviliani@yahoo.co.id

²Bappeda Kabupaten Bangka Tengah

Abstract

One of food materials wrappings used are leaves. The leaves are natural and safe material to wrap foods. The use of materials are traditional knowledge is very valuable and including culture wealth. It must be give more attention to perpetuated and developed. This research was taked from April to Desember 2015 in Merawang district Bangka regency. Data colecting tecnic in this research were interview and direct observation, determining informans and location with purposive tecnic. The result of research showed to consist of 12 type from 7 plants family that it's leaves used as traditional foods wrapping by people Merawang district Bangka regency. Plants species used is Arenga pinnata, Cocos nucifera, Nypa fruticans, Areca cathecu (Arecaceae); Dillenia suffruticosa (Dilleniaceae); Curculigo capitulata (Hypoxidaceae); Musa paradisiaca (Musaceae); Pandanus furcatus, Pandanus tectorius, Pandanus amaryllifolius (Pandanaceae); Bambusa sp. (Poaceae); and Etlingera sp. (Zingiberaceae). Arecaceae family plant is the most plant type is used. The plant type which is often used is banana leaves, namely used to 16 foods type.

Keywords: leaves, foods wrapping, Bangka

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat. Jenis makanan tradisional dapat berupa kerupuk, kripik, kacang-kacangan, makanan basah, kue kering dan bumbu-bumbu masakan (Maflahah 2012). Kebanyakan makanan tradisional menggunakan bahan alami sebagai bahan pembungkusnya.

Bahan pembungkus makanan digunakan untuk memperpanjang usia penyimpanan pangan serta melindungi secara mekanis dari kontaminasi kimia dan biologi. Salah satu jenis bahan pembungkus makanan yang aman digunakan adalah bahan alami seperti daun. Pemanfaatan bahan alami seperti daun sebagai pembungkus makanan memberikan dampak positif bagi lingkungan dan konsumen karena merupakan bahan yang tidak mengandung bahan kimia berbahaya atau beracun, mudah ditemukan, mudah dilipat dan memberi aroma sedap pada makanan (Astuti 2009).

Menggunakan daun sebagai pembungkus makanan adalah salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, serta menambah aroma khas dan kelezatan makanan (Diyah 2013). Menurut Maflahah (2012), jenis daun yang sering dijumpai sebagai pembungkus makanan tradisional yaitu menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun kelapa/enu (aren), daun jambu air, dan daun jati.

Penggunaan bahan alami tersebut merupakan pengetahuan tradisional yang sangat berharga dan merupakan kekayaan budaya yang perlu digali untuk dilestarikan dan dikembangkan agar pengetahuan tersebut tidak hilang. Salah satu pengetahuan tradisional adalah pengetahuan masyarakat lokal Kecamatan Merawang dalam memanfaatkan daun sebagai pembungkus makanan. Pola pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat perlu untuk diketahui sebelum pengetahuan tradisional atau kearifan tradisional menjadi hilang karena pengaruh gaya hidup dan kerusakan lingkungan. Mengingat belum

adanya kajian ilmiah mengenai pemanfaat jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan oleh masyarakat

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan dan mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tentang jenis tumbuhan dan cara pemanfaatannya sebagai bahan pembungkus makanan oleh masyarakat Bangka. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menyelamatkan pengetahuan masyarakat tentang jenis daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan sekaligus menginformasikan kepada masyarakat dalam upaya pelestarian dan pengembangan potensi jenis tumbuhan yang daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada April-Desember 2015 di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka meliputi 10 (sepuluh) desa yaitu: Kimak, Jada Bahrin, Balunijuk, Pagarawan, Baturusa, Air Anyir, Riding Panjang, Dwi Makmur, Jurung dan Merawang. Penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*) berdasarkan pertimbangan bahwa Kecamatan Merawang merupakan daerah yang dekat dengan perkotaan, akan tetapi hutannya masih cukup terjaga dan salah satu daerah yang penduduknya masih banyak penduduk Bangka asli adalah Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan berdasarkan informasi masyarakat setempat melalui dua prosedur yaitu wawancara dan pengamatan.

Wawancara. Pengumpulan informasi dilakukan dengan sistem wawancara yaitu “*open ended*” (terbuka-mendalam) terhadap beberapa informan kunci di daerah setempat. Penentuan informan kunci dipilih secara *purposive sampling* yaitu ditentukan berdasarkan informasi yang diberikan oleh tokoh masyarakat (aparatur desa) (Bernard 2004 dalam Meliki *et al.* 2013). Informan kunci untuk diwawancarai yaitu tokoh masyarakat, penjual makanan tradisional dan masyarakat yang sering menggunakan daun sebagai pembungkus makanan.

Merawang, maka penggalian informasi tentang pengetahuan yang ada di masyarakat Merawang Kabupaten Bangka menjadi perlu dilakukan.

Pengamatan. Pengamatan lapangan yaitu melakukan pengamatan langsung bersama-sama dengan informan kunci yang mengetahui dengan pasti tumbuhan tersebut sambil mencatat dan mendokumentasi (tumbuhan difoto). Pengamatan ini meliputi: jenis dan karakteristik tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan, jenis makanan tradisional yang menggunakan daun sebagai pembungkus. Pengamatan lapangan dilakukan di kediaman masyarakat, pasar dan lokasi tumbuhan.

Identifikasi Spesies Tumbuhan

Identifikasi spesies tumbuhan yang belum diketahui, dilakukan dengan cek silang dari berbagai buku/literatur tentang tumbuhan yang ada. Identifikasi meliputi: nama lokal, nama ilmiah, famili, dan habitus. Literatur yang digunakan dalam mengidentifikasi spesies tumbuhan mengacu pada: Flora of Java Vol III (1968) karangan Backer dan Backhuizen van Den Brink Jr, Wijayakusuma *et al.* (1993, 1994, 1996), Hayne (1997), Galam (2011), Sarinah (2011), dan Mayasari (2013).

Pengolahan dan Analisis Data

Data dari pengetahuan lokal berupa informasi hasil wawancara dan pengamatan langsung di lapangan diolah dan dianalisis secara deskriptif-kualitatif. Data diolah secara deskriptif bertujuan untuk merangkum data, mengidentifikasi tumbuhan dan mengklasifikasikannya termasuk nama lokal, nama spesies, suku, habitus, habitat, dan cara penggunaan tumbuhan (CIFOR 2002 dalam Adelia 2010). Data kemudian dianalisis secara kualitatif bertujuan untuk memberikan gambaran serta penjelasan terhadap seluruh data yang terkumpul.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Masyarakat tentang Daun sebagai Bahan Pembungkus Makanan Tradisional

Cara pemanfaatan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan

tradisional oleh masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka tersaji pada Tabel 1. Menurut masyarakat Merawang Kabupaten Bangka teknik pengolahan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional merupakan salah satu cara yang dapat memperpanjang usia penyimpanan makanan karena kotoran yang terdapat pada daun sudah diminimalkan. Pengetahuan masyarakat Merawang tentang daun sebagai bahan pembungkus makanan

tradisional diperoleh berdasarkan pengalaman sendiri, informasi dari tetangga dan melalui penuturan orang tua (nenek moyang) yang diwariskan secara turun-temurun disampaikan secara lisan. Hal ini dapat dilihat dari kebiasaan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari yang masih melestarikan pengetahuan tradisional tentang cara pemanfaatan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan.

Tabel 1. Cara pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional

No.	Jenis Tumbuhan	Cara Pemanfaatan
1	Kabung	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain
2	Kelapa	Dijemur di bawah sinar matahari lalu tulang daun dibuang
3	Nipah	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain
4	Pinang	Dijemur di bawah sinar matahari
5	Simpur	Dijemur, tulang daun dibuang lalu diusap menggunakan kain
6	Celambek	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain
7	Pisang	Dipanggang di atas bara api lalu diusap menggunakan kain
8	Jelutuk	Dipanggang di atas bara api lalu diusap menggunakan kain
9	Mengkuang	Dipanggang di atas bara api lalu diusap menggunakan kain
10	Pandan wangi	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain
11	Bambu	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain
12	Mengkaneng	Dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain

Adapun pengetahuan tentang jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Kabung

Kabung/aren merupakan tumbuhan pepohonan yang dapat ditemukan di hutan dan pekarangan rumah. Bagian daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun muda atau pucuk daun. Cara penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan daun kabung dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Bagian tulang daun dibuang terlebih dahulu untuk memudahkan pembungkusan. Produk makanan yang dibungkus daun kabung adalah kue bongkol. Daun kabung menyirip

dengan panjang daun 320 cm, tangkai daun 91 cm dan lebar daun 160 cm. Anak daun tersusun beraturan, jumlah anak daun sisi kanan 54, sisi kiri 54, panjang anak daun 76 cm dan lebar anak daun 5 cm. Kue bongkol yang dibungkus menggunakan daun kabung dapat bertahan kurang lebih 3-4 hari.

2. Kelapa

Kelapa merupakan salah satu tumbuhan yang termasuk pepohonan. Tumbuhan ini dapat ditemukan di kebun dan pekarangan atau halaman rumah. Daun kelapa yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah bagian daun muda atau pucuk daun. Hal ini dikarenakan jika sudah dimasak pucuk daun tidak membuat makanan yang dibungkus

berubah warna. Penggunaan daun kelapa sebagai pembungkus makanan biasanya digunakan untuk jenis makanan yang dimasak seperti ketupat dan lepet. Daun kelapa muda sebelum dibungkus pada makanan terlebih dahulu dijemur di bawah sinar matahari, hal ini dilakukan agar daun tersebut tidak mudah sobek pada saat dibentuk menjadi pembungkus ketupat atau dalam bahasa lokal sering disebut *sarang ketupat*. Setelah proses penjemuran tulang daun kelapa dibuang menggunakan pisau. Daun kelapa dapat dibentuk menjadi bungkus ketupat dengan lebar daun ± 300 cm dan panjang ± 150 cm. Bungkus ketupat kemudian diisi dengan beras yang telah dicuci sebanyak setengah dari *sarang ketupat*. Ketupat kemudian dimasak kurang lebih selama 8-10 jam pada suhu kurang lebih 70°C agar ketupat masak sempurna. Makanan yang dibungkus menggunakan daun kelapa dapat bertahan kurang lebih 3-5 hari. Makanan yang dibungkus menggunakan daun kelapa memiliki aroma yang khas dan dapat menambah kelezatan makanan. Hal ini dikarenakan daun kelapa tersebut juga ikut dimasak bersama-sama dengan makanannya, sehingga senyawa perasa yang terkandung dalam daun tersebut dapat diserap oleh makanan.

3. Nipah

Nipah merupakan tumbuhan pepohonan yang dapat ditemukan di hutan *mangrove*. Bagian daun nipah yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun muda atau pucuk daun. Hal ini dikarenakan daun muda mudah untuk dilipat dan tidak mudah sobek. Daun nipah menyirip, dengan panjang daun hingga 300 cm, lebar daun 98 cm. Anak daun tersusun beraturan dan jumlah anak daun sisi kanan 22, sisi kiri 23 ujung anak daun meruncing, panjang anak daun 83 cm dan lebar anak daun 7 cm. Dalam penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun nipah dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Bagian tulang daun nipah dibuang untuk memudahkan pembungkusan. Jenis makanan yang dapat dibungkus menggunakan daun nipah adalah kue bongkol. Kue bongkol yang dibungkus daun nipah dapat bertahan kurang

lebih 3-4 hari. Daun nipah tersebut sebagai pembungkus makanan juga ikut dimasak, sehingga dapat menambah kelezatan makanan.

4. Pinang

Pinang merupakan tumbuhan yang termasuk pepohonan. Tumbuhan ini dapat ditemukan di kebun dan pekarangan rumah. Bagian yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah pelepah daun atau upih pinang. Hal ini dikarenakan upih pinang memiliki serat yang kuat sehingga tidak mudah sobek. Penggunaan pelepah pinang sebagai pembungkus makanan terlebih dahulu dijemur di bawah sinar matahari langsung dan bagian bawah upih daun yang berwarna kecoklatan dikikis. Hal ini dilakukan untuk mempermudah saat melakukan pembungkusan. Pelepah daun pinang digunakan sebagai pembungkus belacan/terasi, dodol dan lempok cempedak. Makanan yang dibungkus menggunakan upih pinang dapat bertahan kurang lebih 4-7 hari atau bisa sampai satu bulan. Banyaknya upih pinang yang digunakan sebagai pembungkus makanan sebanyak satu upih untuk satu pembungkusan. Saat melakukan penyajian makanan yang sudah dibungkus dapat diris sesuai selera. Penggunaan upih pinang sebagai pembungkus makanan sudah tidak digunakan lagi pada waktu sekarang.

5. Simpur

Simpur merupakan tumbuhan pepohonan yang dapat ditemukan di hutan, kebun, dan pekarangan/halaman rumah. Daun simpur digunakan untuk membungkus makanan seperti lontong, tapai ubi, cabai, nasi, daging, belacan/terasi, dan asam. Penggunaan daun simpur sebagai pembungkus makanan ikut dikukus bersama makanan seperti lontong sehingga dapat menambah kelezatan pada makanan. Makanan yang menggunakan bahan pembungkus dari daun simpur dapat bertahan 4-5 hari. Cara penggunaan daun simpur sebagai pembungkus makanan, terlebih dahulu daun simpur dijemur agar daun tidak mudah sobek dan mudah untuk dilipat, kemudian tulang daun dibuang agar daun mudah dilipat, lalu diusap menggunakan kain untuk membersihkan debu yang menempel pada daun. Bagian daun yang

digunakan adalah daun hijau tua. Hal ini karena daun hijau tua memiliki serat yang lebih kuat sehingga tidak mudah sobek. Satu helai daun simpur dapat digunakan untuk membungkus satu bungkus makanan.

6. Celambek

Celambek merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di hutan. Daun celambek digunakan sebagai pembungkus tapai, kue cang, dan wajit. Daun celambek memiliki serat yang kuat sehingga tidak mudah sobek dan dapat menambah kualitas makanan tahan lama. Daun celambek memiliki panjang ± 80 cm dan lebar ± 7 cm. Cara penggunaannya, sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun celambek dijemur agar serat daun lebih kuat sehingga tidak mudah sobek dan daun mudah untuk dilipat, daun dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Bagian daun yang digunakan adalah daun muda karena lebih mudah untuk dilipat. Penggunaan daun celambek untuk satu helai daun dapat digunakan untuk membungkus 2-3 bungkus makanan. Makanan yang dibungkus menggunakan daun celambek dapat bertahan kurang lebih 2-5 hari. Daun celambek sebagai pembungkus makanan tradisional untuk waktu sekarang sudah tidak digunakan lagi, hal ini karena daun celambek sudah sulit ditemukan.

7. Pisang

Pisang merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di kebun dan pekarangan/halaman rumah. Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nasi, kue bugis, kue kelamai, lempur, kue kimus, tempe, lontong, otak-otak, pepes ikan, lepet, naga sari dan sate ikan. Daun pisang juga dapat digunakan sebagai alas tapai, empek-empek, lakso, dan kue ipok-ipok rendang. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus atau alas makanan dapat ikut dimasak atau dikukus bersama dengan makanan dapat ditentukan berdasarkan jenis makanannya. Makanan yang dibungkus daun pisang lalu dikukus akan memberikan citarasa lezat alami dan menimbulkan bau harum pada makanan. Cara penggunaannya sebelum digunakan untuk

membungkus makanan, terlebih dahulu daun pisang dipanggang di atas bara api agar tidak mudah sobek dan mudah dilipat, lalu diusap dengan kain hal ini lakukan pada jenis makanan seperti kue bugis, kue kelamai, lempur, kue kimus, lepet, dan naga sari. Makanan yang dibungkus daun pisang dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari. Bagian daun yang dipakai sebagai pembungkus atau alas adalah daun hijau tua karena memiliki serat yang lebih kuat.

8. Jelutuk

Jelutuk (lais) merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di hutan pinggiran sungai dan kebun. Bagian daun yang digunakan untuk membungkus makanan adalah daun yang berwarna hijau muda karena lebih mudah untuk dilipat. Daun jelutuk memiliki duri yang berwarna putih. Penggunaan daun jelutuk sebelum dibungkus atau diikat pada makanan terlebih dahulu durinya dibuang atau dibersihkan. Kemudian daun dipanggang di atas bara api agar daun mudah dilipat dan tidak mudah sobek, lalu diusap menggunakan kain. Daun jelutuk biasanya digunakan untuk membungkus kue cang dan sebagai pengikat lepet. Makanan yang dibungkus menggunakan daun jelutuk dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari. Pembungkusan menggunakan daun ini dapat menambah lezat pada makanan karena daun tersebut juga ikut dimasak atau dikukus bersama makanannya.

9. Mengkuang

Mengkuang merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di hutan lembab dan rawa-rawa. Daun mengkuang dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan adalah bagian daun yang berwarna hijau muda karena lebih mudah untuk dilipat. Daun berduri pada bagian tepi yang besar dan tajam, duri terdapat di kiri-kanan daun dan di bawah daun, duri daun berwarna putih kekuningan, bentuk daun meruncing seperti pedang. Cara penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu duri daun mengkuang dibuang agar duri tersebut tidak masuk dalam makanan dan dapat memudahkan proses pembungkusan, kemudian daun dipanggang di atas bara api agar daun

mudah dilipat dan diusap menggunakan kain untuk membersihkan kotoran pada daun. Jenis makanan yang dibungkus menggunakan daun tersebut adalah terasi/belacan. Belacan yang dibungkus menggunakan daun mengkaneng dapat bertahan kurang lebih selama satu bulan.

10. Pandan wangi

Pandan wangi merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di pekarangan/halaman rumah. Bagian daun yang digunakan untuk membungkus makanan adalah daun yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Dalam penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun pandan wangi dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan kotoran seperti debu yang terdapat pada daun tersebut. Daun pandan wangi yang digunakan sebagai pembungkus makanan dengan lebar kurang lebih 4 cm dan panjang ± 35 cm. Daun pandan wangi biasanya digunakan untuk membungkus makanan yang dimasak. Jenis makanan yang biasanya dibungkus menggunakan daun pandan wangi adalah kue cang, kue sampan, nasi, kue bongkol, dan lepet. Makanan yang dibungkus menggunakan daun pandan wangi memiliki bau yang harum, memiliki rasa yang khas dan kualitas makanan dapat bertahan 2-3 hari. Hal ini dikarenakan daun tersebut juga ikut dimasak bersama dengan makanannya sehingga kandungan senyawa perasa dalam daun dapat diserap makanan.

11. Bambu

Bambu merupakan tumbuhan yang dapat ditemukan di hutan dan pekarangan/halaman rumah. Jenis bambu yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah bambu yang berdaun lebar. Bagian daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun yang memiliki warna hijau tua karena memiliki serat daun yang lebih kuat. Daun 4,3-6 cm x 22-26 cm, lebar dan panjang dengan tangkai daun panjang, permukaan bawah daun berbulu halus. Cara penggunaannya, sebelum

digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun bambu dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Jenis makanan yang dibungkus daun bambu yaitu kue cang, kue bongkol, dan kue kelamai. Makanan yang dibungkus menggunakan daun bambu dapat bertahan 2-3 hari.

12. Mengkaneng

Mengkaneng merupakan tumbuhan herba yang dapat ditemukan di hutan. Bagian daun mengkaneng yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun hijau tua karena memiliki serat daun yang lebih kuat sehingga tidak mudah sobek. Mengkaneng memiliki bentuk daun bundar telur, ujung daun runcing, pangkal daun tumpul dengan pinggiran daun bergelombang. Mengkaneng memiliki panjang daun 70 cm, lebar daun 15 cm, permukaan atas daun licin dan permukaan bawah daun berbulu halus. Cara penggunaannya, sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun mengkaneng dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Daun mengkaneng tidak ikut dimasak bersama dengan makanan, akan tetapi dapat dibungkus langsung pada makanan yang masih panas. Jenis makanan yang dibungkus menggunakan daun mengkaneng adalah nasi. Nasi yang dibungkus menggunakan daun mengkaneng dapat bertahan 1-2 hari. Daun mengkaneng sebagai pembungkus makanan sudah tidak digunakan lagi untuk waktu sekarang. Hal ini dikarenakan daun mengkaneng sudah sulit ditemukan dan masyarakat cenderung lebih memilih menggunakan bahan pembungkus makanan yang lebih praktis seperti bahan sintetis.

Berdasarkan data kumulatif dari 10 (sepuluh) desa di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka tentang daun sebagai bahan pembungkus makanan tradisional didapatkan 12 jenis dari 7 famili tumbuhan tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Pengetahuan masyarakat Merawang tentang daun sebagai bahan pembungkus makanan tradisional dari masing-masing desa.

No.	Nama Lokal	Desa										Jumlah Desa
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Kabung		√									1
2	Kelapa	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	10
3	Nipah	√	√									2
4	Pinang	√	√			√	√	√				5
5	Simpur	√	√	√	√	√	√	√	√		√	9
6	Celambek	√	√					√				3
7	Pisang	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	10
8	Jelutuk	√	√		√	√	√	√	√	√		8
9	Mengkuang	√	√		√	√				√		5
10	Pandan Wangi	√	√	√	√	√	√	√	√	√		10
11	Bambu	√		√		√		√				4
12	Mengkaneng	√	√	√	√			√		√	√	7
12		11	11	6	7	8	6	9	5	6	4	

Keterangan: Desa: (1) Kimak; (2) Jada Bahrin; (3) Balunijuk; (4) Pagarawan; (5) Baturusa; (6) Air Anyir; (7) Riding Panjang; (8) Dwi Makmur; (9) Jurung; (10) Merawang).

Pengetahuan masyarakat Merawang dari masing-masing desa tentang daun sebagai pembungkus makanan tradisional yang paling banyak menggunakan jenis daun adalah Desa Kimak dan Jada Bahrin hal ini dikarenakan hutan sebagai habitat tumbuhan cenderung masih cukup terjaga sehingga jenis tumbuhan yang digunakan masih tersedia. Kedua desa tersebut masih memiliki hutan yang cukup luas sehingga tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan belum sulit ditemukan. Desa Jada bahrin dan Kimak adalah wilayah yang memiliki hutan terluas di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. Berdasarkan BPS Kabupaten Bangka (2013) wilayah desa terluas adalah Desa Jada Bahrin (56,00 km²) diikuti Desa Kimak (48,93 km²), sedangkan wilayah hutan terkecil adalah Desa Dwi Makmur (8,55 km²).

Sedikitnya penggunaan jenis tumbuhan yang digunakan di Desa Merawang dan Dwi

Makmur dikarenakan cenderung sudah sedikitnya hutan pada desa tersebut, sehingga sulit ditemukan jenis tumbuhan yang digunakan. Penggunaan jenis daun bahan pembungkus makanan pada Desa Balunijuk, Pagarawan, Air Anyir, dan Jurung cenderung tidak jauh berbeda hal ini karena lebih dekatnya unsur kekerabatan masyarakat desa tersebut, sehingga pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun relatif sama dan tidak jauh berbeda. Begitu pula halnya pada Desa Baturusa dan Riding Panjang yang cenderung tidak jauh berbeda pengetahuan tentang kearifan lokalnya.

Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Jenis tumbuhan sebagai bahan pembungkus makanan tradisional berdasarkan jenis makanan dari 12 tumbuhan dan 27 jenis makanan tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah jenis makanan yang menggunakan bahan pembungkus dari daun

No.	Jenis tumbuhan	Jenis makanan	Jumlah makanan	Kegunaan	
				Pbs	Lain
1	Kabung	Kue bongkol	1	√	
2	Kelapa	Ketupat, lepet	2	√	
3	Nipah	Kue bongkol	1	√	
4	Pinang	Belacan/terasi, dodol, lempok cempedak	3	√	
5	Simpur	Lontong, tapai, cabai, nasi, daging, belacan/terasi, asam	7	√	√
6	Celambek	Tapai, kue cang, wajit	3	√	
7	Pisang	Nasi, kue bugis, kue kelamai, lempur, kue kimus, tempe, tapai, lontong, empek-empek, otak-otak, pepes ikan, lepet, lakso, naga sari, kue ipok-ipok rendang, sate ikan	16	√	√
8	Jelutuk	Lepet, kue cang	2	√	√
9	Mengkuang	Belacan/terasi	1	√	
10	Pandan wangi	Kue cang, kue sampan, nasi, kue bongkol, lepet	5	√	
11	Bambu	Kue cang, kue bongkol, kue kelamai	3	√	
12	Mengkaneng	Nasi, kue cang	2	√	√
Σ		27			

Keterangan : Kegunaan: Pbs (pembungkus); Lain (alas/penutup dan pengikat)

Berdasarkan Tabel 12 jenis tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan tradisional adalah daun pisang 16 jenis makanan. Hal ini dikarenakan daun pisang dapat memberikan citarasa pada makanan dan berbentuk lebar sehingga mudah untuk melakukan pembungkusan pada makanan. Berdasarkan hasil penelitian, bahwa nasi yang dibungkus menggunakan daun pisang dapat menghasilkan aroma harum sehingga memberikan citarasa lezat pada nasi tersebut. Selain itu, daun pisang juga mudah untuk ditemukan karena merupakan salah satu tumbuhan hasil budidaya. Menurut Mohapatra *et al.* (2010 dalam Mastuti dan HasOndayani 2014), secara tradisional daun pisang dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan dan pemberi senyawa perasa (*flavor*) dalam pengolahan bahan pangan.

Jenis daun pisang yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Kecamatan

Merawang Kabupaten Bangka adalah dari jenis pisang kepok. Hal ini karena menurut masyarakat Merawang jenis pisang tersebut daunnya lebih tebal dan lebar sehingga mudah untuk dilipat. Hal ini sesuai dengan penelitian Mastuti dan Handayani (2014) yang menyatakan bahwa, daun pisang yang paling sering digunakan di Indonesia untuk membungkus makanan sebelum diolah lebih lanjut adalah dari jenis pisang batu. Daun pisang ini lebih tebal, menghasilkan aroma harum dan tidak memberikan perubahan warna pada makanan yang dibungkusnya.

Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan selain menambah kelezatan dan aroma pada makanan juga dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan dan konsumen. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan dapat membantu melestarikan lingkungan. Hal ini karena untuk kebersihan lingkungan daun pisang lebih ramah

lingkungan dikarenakan mudah terurai saat dibuang di alam.

Jenis tumbuhan yang paling sedikit digunakan sebagai pembungkus makanan adalah jenis tumbuhan nipah, kabung, dan mengkuang yaitu 1 jenis makanan. Hal ini dikarenakan jenis daun tersebut susah ditemukan. Selain itu, penggunaan daun tersebut hanya digunakan pada jenis makanan tertentu saja seperti nipah dan kabung hanya

dimanfaatkan sebagai pembungkus kue bongkol.

Jenis Tumbuhan yang Daunnya sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Berdasarkan data dan informasi dari 10 (sepuluh) desa didapatkan 12 jenis dari 7 famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional (Tabel 4).

Tabel 4. Jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

No.	Famili	Jenis Tumbuhan		Habitus		Habitat		
		Nama Daerah	Nama Spesies	Ph	Hb	Ht	Kb	Pr
1	<i>Arecaceae</i>	1. Kabung	<i>Arenga pinnata</i>	√		√		√
		2. Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	√			√	√
		3. Nipah	<i>Nypa fruticans</i>	√		√		
		4. Pinang	<i>Areca cathecu</i>	√			√	√
2	<i>Dilleniaceae</i>	5. Simpup	<i>Dillenia suffruticosa</i>	√		√	√	√
3	<i>Hypoxidaceae</i>	6. Celambek	<i>Curculigo capitulata</i>		√	√		
4	<i>Musaceae</i>	7. Pisang	<i>Musa paradisiaca</i>		√		√	√
5	<i>Pandanaceae</i>	8. Jelutuk	<i>Pandanus furcatus</i>		√	√	√	
		9. Mengkuang	<i>Pandanus tectorius</i>		√	√		
		10. Pandan wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i>		√			√
6	<i>Poaceae</i>	11. Bambu	<i>Bambusa sp.</i>	√		√		
7	<i>Zingiberaceae</i>	12. Mengkaneng	<i>Etlingera sp.</i>		√	√		
Σ	7		12	6	6	8	5	6

Keterangan: Habitus: Ph (Pohon); Hb (Herba), Habitat: Ht (Hutan); Kb (Kebun); Pr (Pekarangan rumah/halaman).

Masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka memanfaatkan 12 jenis dari 7 famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional (Tabel 4). Dari 12 spesies tersebut, spesies yang paling banyak digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka berasal dari famili *Arecaceae*. Hal ini dikarenakan *Arecaceae* memiliki serat daun yang kuat, sehingga tidak mudah sobek dan dapat menambah kualitas makanan lebih tahan lama. Daun *Arecaceae* saat ikut dimasak atau dikukus dapat menjadi lebih kuat atau tidak mudah sobek. Selain itu, *Arecaceae* merupakan

salah satu famili tumbuhan yang penting dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Siregar (2005 dalam Nuryanti *et al.* 2015), bahwa tumbuhan *Arecaceae* adalah salah satu famili tumbuhan terpenting bagi manusia yang dipakai dalam kehidupan sehari-hari, misalnya sebagai bahan kerajinan, makanan, minuman, obat tradisional, hiasan, bahan bangunan, dan sebagainya. Pemanfaatan tumbuhan *Arecaceae* oleh masyarakat Merawang Kabupaten Bangka sebagai bahan pembungkus makanan secara umum dimanfaatkan berdasarkan pengetahuan masyarakat yang diwariskan turun-temurun.

Famili *Arecaceae* memiliki manfaat sangat besar bagi kehidupan masyarakat dan dapat

dijadikan sebagai sumber penghasilan tambahan dalam kehidupan sehari-hari. Selain di Kabupaten Bangka, famili *Arecaceae* juga dimanfaatkan oleh masyarakat Kabupaten yang lain di Pulau Bangka. Menurut Sarinah (2011), pemanfaatan *Arecaceae* di Kabupaten Bangka Selatan memiliki manfaat sangat besar yaitu sebagai bahan *furniture* 39%, bahan makanan 37%, bahan bangunan 8%, tanaman hias 8%,

obat-obatan 5%, dan peralatan rumah tangga 3%.

Berdasarkan penelitian 12 spesies dari 7 famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional yang ditemukan di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka yang dimanfaatkan adalah habitus pohon 6 jenis (50%), herba 6 jenis (50%) dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jenis tumbuhan berdasarkan habitusnya yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional.

No.	Habitus	Jumlah jenis	Persentase (%)
1	Pohon	6	50
2	Herba	6	50
3	Semak	-	-
4	Liana	-	-
Jumlah		12	100

Berdasarkan habitusnya jenis tumbuhan yang daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Merawang Kabupaten Bangka adalah habitus pohon dan herba. Hal ini karena Kabupaten Bangka merupakan daerah yang beriklim tropis sehingga jenis tumbuhan yang mendominasi adalah pepohonan dan herba. Menurut Indriyanto (2005 *dalam* Galam 2011), tegakan hutan tropis didominasi oleh pepohonan yang selalu hijau dan jumlah spesies pohon yang ditemukan dalam hutan tropis lebih banyak dibandingkan dengan ditemukan pada ekosistem yang lainnya.

Upaya Pengembangan

Penggunaan daun sebagai pembungkus makanan merupakan bahan kemasan yang paling aman digunakan untuk manusia dan lingkungan serta bisa menjadi pembungkus yang mempunyai ciri khas dan menjadi produk potensial untuk dikembangkan secara ekonomis (Widodo 2003 *dalam* Astuti 2009). Pengembangan pemanfaatan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional perlu ditingkatkan

penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat agar pengetahuan turun temurun tersebut tetap berkelanjutan.

Upaya yang perlu dilakukan untuk pengembangan pemanfaatan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional sangat sederhana yaitu makanan yang menggunakan pembungkus daun dapat ditampilkan sebagai menu hidangan makanan pada saat perayaan acara adat dan hari-hari besar keagamaan. Pengembangan penggunaannya dapat juga ditampilkan pada kegiatan seminar-seminar, festival, pariwisata, dan sebagai menu hidangan di hotel atau penginapan. Pengembangan pemanfaatan tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan dapat ditingkatkan penggunaannya yaitu lebih divariasikan cara membungkusnya. Cara membungkus makanan dapat menjadikan kualitas makanan terkesan lebih menarik sehingga makanan yang menggunakan pembungkus daun nantinya akan dikenal seluruh masyarakat.

Pemanfaatan jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan perlu ditingkatkan penggunaannya dengan menambah

penggunaan jenis-jenis tumbuhan lain yang bisa dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Selain itu, pemanfaatan tumbuhan yang telah digunakan di daerah lain tetapi belum digunakan di Kecamatan Merawang dan tumbuhannya masih bisa ditemukan dapat juga digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional. Akan tetapi cara pengambilan tumbuhannya tetap diperhatikan agar keberadaan dari masing-masing tumbuhan tetap terjaga.

Upaya Konservasi

Berdasarkan hasil penelitian di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka meliputi 10 (sepuluh) desa ditemukan tumbuhan budidaya, liar dan semidomestikasi berdasarkan status tumbuh dan ekonomi daun sebagai pembungkus makanan. Status jenis tumbuhan yang digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional berdasarkan status tumbuh pada Tabel 6.

Tabel 6. Tumbuhan berdasarkan status tumbuh dan ekonomi daun sebagai pembungkus makanan tradisional

Nama Lokal	Status tumbuh			Status ekonomi daun sebagai pembungkus	
	Budidaya	Liar	Semibudidaya	Tidak dijual	Dijual
Kabung		√	√	√	
Kelapa	√				√
Nipah		√		√	
Pinang			√	√	
Simpur		√			√
Celambek		√		√	
Pisang	√				√
Jelutuk/lais		√	√	√	
Mengkuang		√		√	
Pandan wangi			√	√	
Bambu		√		√	
Mengkaneng		√		√	
	2	8	4	9	3

Menurut Adelia (2010), tumbuhan budidaya adalah semua jenis tanaman yang telah mendapatkan perlakuan di dalam siklus tumbuhnya, misalnya penanaman, pemeliharaan, pemanenan dan penanganan pasca panen. Tumbuhan liar adalah semua jenis tumbuhan yang tumbuh secara alami dan tidak mendapatkan perlakuan di dalam siklus tumbuhnya. Tumbuhan semibudidaya adalah semua jenis tumbuhan yang tidak pernah ditanam, tetapi tumbuhan tersebut mendapat perlakuan seperti dilindungi dari pembakaran, pembabatan dan gangguan lainnya.

Berdasarkan status tumbuhnya tumbuhan liar merupakan tumbuhan yang paling banyak digunakan oleh masyarakat Merawang Kabupaten Bangka sebagai pembungkus

makanan. Didasari akan peranan jenis-jenis tumbuhan tersebut sebagai bagian hidup dan kehidupan sosial-budaya masyarakat maka perlu diupayakan bagaimana melestarikan keanekaragaman tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan. Menurut Fakhurrozi (2001 dalam Galam 2011), mempertahankan konsep-konsep kearifan masyarakat dalam mengelola segala kekayaan alam di dalamnya berarti akan memelihara dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara dinamis dan bijaksana.

Berdasarkan habitatnya jenis tumbuhan yang daunnya dimanfaatkan oleh masyarakat Merawang sebagai pembungkus makanan tradisional terbanyak di hutan. Hal ini menunjukkan perlu adanya upaya konservasi

secara *in-situ* dan *ex-situ* yang harus dilakukan oleh masyarakat. Upaya konservasi secara *in-situ* yang perlu dilakukan dengan cara tidak merusak hutan sebagai habitat tumbuhan, sedangkan secara *ex-situ* dengan cara melakukan budidaya terhadap tumbuhan.

Jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional yang dikenali dan dimanfaatkan oleh masyarakat sangat penting untuk dibudidayakan. Proses budidaya yang perlu dilakukan oleh masyarakat sangat sederhana yakni dengan menanam disekitar rumah dan di pinggiran kebun. Budidaya tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional merupakan upaya yang diharapkan dapat melestarikan sumber plasma nutfah khususnya tumbuhan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan yaitu terdapat 12 jenis dan 7 famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu *Arenga pinnata*, *Cocos nucifera*, *Nypa fruticans*, *Areca cathecu* (*Arecaceae*); *Dillenia suffruticosa* (*Dilleniaceae*); *Curculigo capitulata* (*Hypoxidaceae*); *Musa paradisiaca* (*Musaceae*); *Pandanus furcatus*, *Pandanus tectorius*, *Pandanus amaryllifolius* (*Pandanaceae*); *Bambusa* sp. (*Poaceae*); dan *Etlingera* sp. (*Zingiberaceae*). Jenis tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah famili *Arecaceae*. Tumbuhan yang digunakan adalah habitus pohon 6 jenis (50%) dan herba 6 jenis (50%). Jenis tumbuhan yang paling sering digunakan adalah daun pisang digunakan pada 16 jenis makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Adelia N. 2010. Pengetahuan Tradisional tentang Pemanfaatan Tumbuhan Obat oleh Masyarakat Suku Lom di Dusun Air Abik Desa Gunung Muda Kecamatan Belinyu-Bangka. *Skripsi*. Universitas Bangka Belitung, Sungailiat.

Astuti NP. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*. [karya tulis ilmiah]. Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Muhammadiyah Surakarta. http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J300_060_002.PDF [13 Maret 2015].

Backer CA, Brink BVD. 1968. *Flora of Java (Spermatophytes only) Vol III*. Netherlands: Wolters-Noordhoff- Groningen.

BPS. 2013. *Merawang dalam Angka*. Pangkalpinang: Badan Pusat Statistik.

Diyah I. 2013. *Daun Pembungkus Makanan Paling Aman dan Ramah Lingkungan*. <http://www.kompasiana.com> [04 Juli 2015].

t

Galam AAA. 2011. Inventarisasi Keanekaragaman Tumbuhan Buah-buah Liar Edibel di Berbagai Habitat di Kabupaten Bangka Selatan. *Skripsi*. Universitas Bangka Belitung, Bangka.

Hayne K. 1997. *Tumbuhan Berguna Indonesia IV Badart Litbang Kehutanan*, Penerjemah. Terjemahan Dxi: De Nuttige Planten van Indonesia. Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta.

Julianti E, Nurminah M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.

Maflahah I. 2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agrointek* 6(2):118-122.

Mastuti TS, Handayani R. 2014. *Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Distilasi Air*. [prosiding]. Tangerang-Banten: Universitas Pelita Harapan.

Mayasari. 2014. Pemanfaatan Etlingera oleh Masyarakat di Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Bangka.

Meliki, Linda R, Lovadi I. 2013. Etnobotani Tumbuhan Obat oleh Suku Dayak Iban Desa Tanjung Sari Kecamatan Ketungau Tengah Kabupaten Sintang. *Jurnal Protobiont* 2(3):129-135.

- Nuryanti S, Linda R, Lovadi I. 2015. Pemanfaatan Tumbuhan *Arecaceae* (Palem-paleman) oleh Masyarakat Dayak Randu' di Desa Batu Buil Kecamatan Belimbing Kabupaten Melawi. *Jurnal Protobiont* 4(1): 128-135.
- Sarinah. 2011. Inventarisasi Jenis Palem (*Arecaceae*) di Berbagai Tipe Habitat di Kabupaten Bangka Selatan. Skripsi. Universitas Bangka Belitung, Bangka.
- Widiastuti I. 2013. Sebaran Kristal Kalsium Oksalat pada Dua Variabel Keladi dan Uji Potensinya sebagai Bahan Sayuran Lempah Darat. *Skripsi*. Universitas Bangka Belitung, Bangka.
- Wijayakusuma H, Dalimartha S, Wiriam AS. 1993. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid II*. Pustaka Kartini, Jakarta.
- _____. 1994. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid III*. Pustaka Kartini, Jakarta.
- _____. 1996. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid IV*. Pustaka Kartini, Jakarta.
- Yusa NM, Suter IK. 2014. *Kajian Pangan Tradisional Bali dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan di Kabupaten Gianyar*. Universitas Udayana: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. http://lppm.unmas.ac.id/wcontent/uploads/2014/06/33-YUSA_SUTER-KL1.pdf [06 Mei 2015].