

PEMANFAATAN DAUN SEBAGAI BAHAN PEMBUNGKUS MAKANAN DI KABUPATEN BANGKA TENGAH

Yulia Sari^{1*}, Budi Afriyansyah¹, Lina Juairiah²

¹Jurusan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Bangka, Indonesia

²Dinas Lingkungan Hidup, Kabupaten Bangka, Bangka, Indonesia

*Corresponding author: yuliasarity@gmail.com

ABSTRACT

Traditional food is a food and drink that is usually consumed by certain people, with a distinctive taste that is accepted by the community. This study aims to record, reveal, document community knowledge about plant species and how to use them as food packaging material by the people of Central Bangka Regency and to find out the conservation status or level of threat of species. The research method was conducted by interviewing the criteria of key informants, field observations, anatomical observations and cluster analysis with pastpogram software and in determining the location using purposive sampling. The results of the study obtained 10 types of plants whose leaves are used as food and food wrappers consisting of 7 families. The most widely used families are *Arecaceae*, *Pandanaceae* and *Poaceae*. The highest number of plant species based on habitat is 9(43%). The highest number of plant species based on habitus is herbs 5(50%). Based on the results of the cluster analysis, most people use banana leaves (*Musa* sp.) as food and food packaging.

Keywords: Leaves, foods wrapping, Central Bangka Regency

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat. Jenis makanan tradisional dapat berupa kerupuk, keripik, kacang-kacangan, makanan basah, kue kering dan bumbu-bumbu masakan (Maflahah, 2012).

Seiring perkembangan zaman yang semakin canggih, kebanyakan para penjual membungkus makanan atau masakan dengan menggunakan plastik dan styrofoam atau yang dikenal dengan plastik busa juga sedang marak digunakan sebagai pembungkus makanan cepat saji. Keunggulan plastik dan styrofoam yang praktis dan tahan lama ternyata menjadi daya tarik yang cukup tinggi bagi para penjual maupun konsumen makanan untuk menggunakannya. Sampai saat ini belum banyak yang mengetahui bahaya dibalik penggunaan kemasan plastik atau styrofoam. Penggunaan styrofoam jika pemakaian dalam jangka waktu yang lama akan berdampak pada perpindahan bahan-bahan yang bersifat toksik tersebut ke dalam makanan (Sulchan & Endang, 2007).

Bahan pembungkus makanan digunakan untuk memperpanjang usia penyimpanan pangan serta melindungi secara mekanis dari kontaminasi kimia dan biologi. Jenis bahan pembungkus makanan yang aman digunakan salah satunya 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).

Menurut Diyah (2013), menggunakan daun sebagai pembungkus makanan adalah salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, serta menambah aroma khas dan kelezatan makanan. Menurut Maflahah (2012), jenis daun yang sering dijumpai sebagai pembungkus makanan tradisional yaitu menggunakan daun pisang (*Musa* sp.), daun kelapa (*Cocos nucifera*), daun jambu biji (*Psidium guajava*), daun jati (*Tectona grandis*), daun jagung (*Zea mays*), daun simpur (*Dillenia suffruticosa*).

Pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan 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 di Kabupaten Bangka Tengah dalam memanfaatkan daun sebagai pembungkus makanan. Pola pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat perlu untuk diketahui sebelum pengetahuan tradisional dan kearifan tradisional menjadi hilang karena pengaruh gaya hidup dan kerusakan lingkungan.

Penelitian mengenai pemanfaatan daun sudah pernah dilakukan dengan judul pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional di Kecamatan Merawang. Hasil penelitian Rini (2015), menunjukkan bahwa terdapat 12 jenis dan 7 famili

tumbuhan yang daunnya masih digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu *Arenga pinnata*, *Cocos nucifera*, *Nypa fruticans*, *Areca catechu* (*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. Mengingat belum adanya kajian ilmiah mengenai pemanfaatan jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan oleh masyarakat Bangka Tengah, maka penggalan informasi tentang pengetahuan yang ada di masyarakat Kabupaten Bangka Tengah menjadi perlu dilakukan.

Penelitian ini bertujuan untuk mendata, mengungkapkan, mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tentang jenis tumbuhan dan cara pemanfaatannya sebagai bahan pembungkus makanan oleh masyarakat Kabupaten Bangka Tengah serta untuk mengetahui status konservasi atau tingkat keterancaman spesies.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2018 sampai dengan bulan Juli 2018. Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bangka Tengah pada enam lokasi Kecamatan yaitu Kecamatan Pangkalan Baru yang terdiri dari 3 desa yaitu Cambai, Mesu dan Batu Belubang, Kecamatan Namang terdiri dari 4 desa yaitu Namang, Belilik, Kayu Besi dan Baskara Bakti, Kecamatan Simpang Katis terdiri dari 6 desa yaitu Teru, Terak, Beruas, Simpang Katis, Celuak dan Sungkap, Kecamatan Sungai Selan terdiri dari 5 desa yaitu Sungai Selan, Kemingking, Kerantai, Sampur dan Keritak, Kecamatan Koba terdiri dari 2 desa yaitu Kurau dan Guntung) dan Kecamatan Lubuk hanya terdiri dari 1 desa yaitu Lubuk. Penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan *purposive sampling* yang didasari oleh masih banyaknya masyarakat yang memanfaatkan daun sebagai pembungkus makanan.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain: kamera digital, alat perekam suara (*handphone*), alat tulis, *cover glass*, cawan petri, pipet tetes, silet, gelas arloji, kantong plastik, kaca preparat, label gantung, kertas plak, kantong plastik, mikroskop cahaya, gunting, kardus, kertas koran, dan tali pengikat. Bahan yang digunakan pada penelitian

ini yaitu beberapa jenis daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan.

Cara Kerja

Pengumpulan Data dan Informasi

Metode pengumpulan data dan informasi pada penelitian ini adalah:

1. Wawancara

Jenis wawancara yang dipilih yaitu wawancara semiterstruktur, dimana dalam pelaksanaan wawancara lebih bebas. Wawancara dilakukan dengan memberikan berbagai pertanyaan kepada informan kunci. Penentuan informan kunci dilakukan dengan menggunakan teknik *snowball sampling*.

Teknik *snowball sampling* merupakan suatu pendekatan untuk menemukan informan-informan kunci yang memiliki banyak informasi. Informan kunci yang dipilih merupakan orang-orang yang benar-benar mengetahui, memiliki pengalaman selama 5 tahun dalam memanfaatkan daun sebagai pembungkus makanan serta berusia 35-50 tahun.

2. Observasi Lapangan

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara langsung kegiatan informan kunci (Supardi, 2006). Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung objek penelitian, sekaligus untuk mengkonfirmasi atau mengkresek informasi yang telah diperoleh. Pengumpulan data meliputi data kualitatif dan data kuantitatif: data kualitatif berupa jenis dan karakteristik tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan, jenis makanan tradisional yang menggunakan daun sebagai pembungkus. Data kuantitatif berupa persentase jenis daun yang digunakan pada setiap desa. Pengamatan lapangan dilakukan di kediaman masyarakat, pasar dan lokasi tumbuhan. Proses pengamatan didokumentasikan menggunakan kamera foto/video, lalu hasilnya dicatat.

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, mengklasifikasikannya termasuk nama lokal, nama ilmiah, habitus, habitat dan cara pemanfaatan tumbuhan (Adelia, 2010). Data kemudian dianalisis secara kualitatif bertujuan untuk memberikan gambaran serta penjelasan terhadap seluruh data yang terkumpul.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

Secara keseluruhan terdapat 10 jenis daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan di

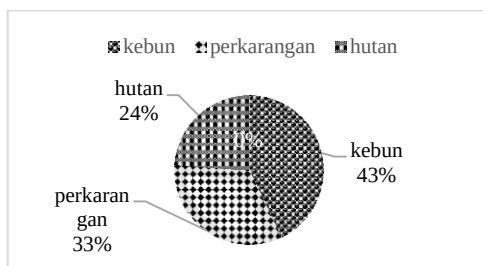
Kabupaten Bangka Tengah pada 6 (enam) Kecamatan dari 7 famili yang sering digunakan sebagai pembungkus makanan, pada famili *Arecaceae*, *Pandanaceae*, dan *Poaceae* (Tabel 1).

Tabel 1. Famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

No	Famili	Nama Ilmiah	Nama Lokal	Jumlah	Persentase Pemanfaatan (%)
1	<i>Arecaceae</i>	<i>Arenga pinnata</i>	Aren	2	10
		<i>Cocos nucifera</i>	Kelapa		10
2	<i>Dilleniaceae</i>	<i>Dillenia suffruticosa</i>	Simpur	1	10
3	<i>Musaceae</i>	<i>Musa sp.</i>	Pisang	1	10
4	<i>Pandanaceae</i>	<i>Pandanus furcatus</i>	Jelutuk	2	10
		<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandan wangi		10
5	<i>Poaceae</i>	<i>Bambusa sp.</i>	Bambu	2	10
		<i>Zea mays</i>	Jagung		10
6	<i>Rubiaceae</i>	<i>Robusta coffee</i>	Kopi robusta	1	10
7	<i>Araliaceae</i>	<i>Polyscias scutellaria</i>	Mangkok	1	10
Total				10	100

Habitat Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh tumbuhan yang digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional di 6 (enam) lokasi Kecamatan. Jumlah jenis tumbuhan berdasarkan habitatnya yaitu hutan (24%), kebun (43%) dan perkarangan rumah (33%) (Gambar 1).



Gambar 1. Habitat tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

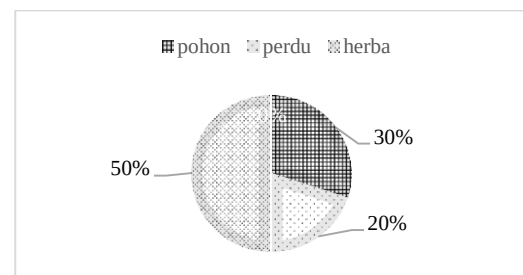
Habitus Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional di 6 (enam) lokasi Kecamatan jumlah jenis tumbuhan berdasarkan habitusnya yaitu pohon (30%), perdu (20%), dan herba (50%) (Gambar 2).

Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Terdapat 10 jenis tumbuhan sebagai bahan pembungkus makanan tradisional dan kegunaan lainnya yaitu sebagai alas atau pengikat dari jenis makanan tertentu. Jenis makanan yang dibungkus

dengan menggunakan daun yaitu berjumlah 24. Tumbuhan yang paling banyak digunakan yaitu daun pisang sedangkan tumbuhan yang sering digunakan sebagai alas atau penutup yaitu pisang dan mangkok sedangkan sebagai pengikat yaitu jelutuk.



Gambar 2. Habitus tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

Menurut Mudra (2010), pembungkus atau kemasan dapat diartikan sebagai suatu benda yang dapat berfungsi melindungi, mengamankan produk tertentu yang berada didalamnya serta dapat memberikan citra tertentu. Alas makanan dengan memanfaatkan daun merupakan cara yang unik dalam menyajikan hidangan, selain bentuknya lentur dan lebar, beberapa jenis daun membuat makanan dan masakan menjadi wangi. Tali pengikat merupakan ciri khas dari suatu makanan tertentu biasanya dipilih dari daun panjang dan lebar yang harus dimasak terlebih dahulu untuk detoksifikasi, yang kemudian diikat pada makanan tersebut (Tabel 2).

Tabel 2. Jumlah jenis makanan yang menggunakan bahan pembungkus dari daun

No	Jenis Tumbuhan	Jenis Makanan	Jumlah Makanan	Kegunaan	
				Pbs	Lain
1	Aren	Kue bongkol	1	✓	
2	Kelapa	Ketupat, lepet	2	✓	
3	Simpur	Pantiaw	1	✓	
4	Pisang	Nasi, kue bugis, kue kelamai, lempur, tempe, tapai, lontong, otak-otak, pepes ikan, lakso	10	✓	✓
5	Jelutuk	Lepet, kue cang	2	✓	✓
6	Pandan wangi	Kue cang	1	✓	
7	Bambu	Kue cang, kue bongkol, kue kelamai	3	✓	
8	Kopi robusta	Buah gayam	1	✓	
9	Jagung	Kue Ketan	1	✓	
10	Mangkok	Udang, lakso	2	✓	

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

Upaya Konservasi

Tumbuhan berdasarkan status tumbuh sebagai pembungkus makanan tradisional ada 3 (tiga) yaitu

budidaya (kelapa, pisang, jagung), liar (aren, simpur, jelutuk, bambu, kopi robusta dan mangkok) dan semi budidaya (aren, jelutuk, dan pandan wangi) (Tabel 3).

Tabel 3. Tumbuhan berdasarkan status tumbuh

Nama Lokal	Tumbuhan		
	Budidaya	Liar	Semi budidaya
Aren		✓	✓
Kelapa	✓		
Simpur		✓	
Pisang	✓		
Jelutuk		✓	✓
Pandan Wangi			✓
Bambu		✓	
Jagung	✓		
Kopi Robusta		✓	
Mangkok		✓	
Total	3	6	3

Pembahasan

Famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional

Famili *Arecaceae* merupakan salah satu famili tumbuhan yang paling 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 Kabupaten Bangka Tengah 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 (Tabel 2).

Habitat Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil persentase dari jumlah jenis tumbuhan habitat terbanyak yaitu didapatkan pada habitat kebun sebanyak 9 (43%). Jenis tumbuhan yang banyak ditemukan di habitat kebun yaitu terdiri dari aren (*Arenga pinnata*), kelapa (*Cocos nucifera*), simpur (*Dillenia suffruticosa*), pisang (*Musa sp.*), jelutuk (*Pandanus furcatus*), pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*), bambu (*Bambusa sp.*), jagung (*Zea mays*), dan kopi robusta (*Robusta coffee*). Jenis tumbuhan yang habitatnya di hutan sebanyak 5 (24%) yaitu terdiri dari aren (*Arenga pinnata*), simpur (*Dillenia suffruticosa*), jelutuk (*Pandanus furcatus*),

bambu (*Bambusa* sp.), dan kopi robusta (*Robusta coffee*). Jenis tumbuhan yang habitatnya diperkarangan rumah/halaman rumah sebanyak 7 (33%) yaitu terdiri dari aren (*Arenga pinnata*), kelapa (*Cocos nucifera*), simpur (*Dillenia suffruticosa*), pisang (*Musa* sp.), pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*), kopi robusta (*Robusta coffee*) dan mangkok (*Polyscias scutellaria*).

Tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional banyak didapatkan pada habitat kebun karena pada dasarnya masyarakat di Kabupaten Bangka Tengah untuk mata pencahariannya sehari-hari adalah berkebun sehingga para petani tersebut banyak menanam tumbuhan khusus. Selain itu masyarakat telah mengetahui secara umum berdasarkan pengalaman yang diperoleh secara turun-temurun bahwa tumbuhan tersebut dapat dijadikan sebagai pembungkus makanan tradisional. Menurut Iskandar (2012), menyatakan bahwa tumbuhan yang ditanam di perkarangan dan kebun adalah tumbuhan untuk pangan, industri, bumbu masak dan buah-buahan (Gambar 1).

Habitus Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan Tradisional

Berdasarkan hasil persentase habitus tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan yaitu herba 5 (50%), pohon 3 (30%) dan perdu 2 (20%). Jenis tumbuhan yang terdapat dihabitus herba yaitu pisang (*Musa* sp.), jelutuk (*Pandanus furcatus*), pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*), bambu (*Bambusa* sp.), dan jagung (*Zea mays*). Herba atau terna merupakan tanaman yang memiliki batang berair atau berbatang lunak karena tidak membentuk kayu. Jenis tumbuhan dihabitus pohon yaitu terdiri dari aren (*Arenga pinnata*), kelapa (*Cocos nucifera*) dan kopi robusta (*Robusta coffee*). Jenis tumbuhan dihabitus perdu yaitu terdiri dari simpur (*Dillenia suffruticosa*) dan mangkok (*Polyscias scutellaria*) (Gambar 2).

Fungsi Pembungkus Makanan Tradisional

Fungsi paling mendasar dari kemasan atau pembungkus makanan adalah untuk melindungi dan melindungi produk makanan dari kerusakan-kerusakan sehingga lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan. Menurut Julianti & Nurminah (2006), secara umum fungsi pembungkus makanan adalah:

1. Melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari panas, kelembaban udara, oksigen, benturan, kontaminasi dari kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk suatu makanan.
2. Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui desain kemasan yang menunjukkan ciri khas dari suatu makanan.

3. Memberi aroma yang khas pada suatu makanan dan masakan.
4. Menambah cita rasa.

Cara Pemanfaatan Daun sebagai Pembungkus Makanan dan Masakan Tradisional

1. Aren (*Arenga pinnata*)

Bagian daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun muda. Cara penggunaannya yaitu pertama-tama sebelum digunakan untuk membungkus makanan daun aren (*Arenga pinnata*) dicuci dengan air bersih kemudian diusap dengan menggunakan kain. Bagian tulang daun dibuang terlebih dahulu untuk memudahkan pembungkusan. Produk makanan yang dibungkus daun aren (*Arenga pinnata*) yaitu kue bongkol. Kue bongkol yang dibungkus menggunakan daun aren dapat bertahan kurang lebih 3-4 hari.



(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

2. Kelapa (*Cocos nucifera*)

Daun kelapa (*Cocos nucifera*) sebelum dibungkus pada makanan terlebih dahulu dijemur dibawah sinar matahari, hal ini dilakukan agar daun tersebut tidak mudah sobek pada saat dibentuk menjadi pembungkus ketupat. Setelah proses penjemuran, tulang daun kelapa (*Cocos nucifera*) dibuang menggunakan pisau. Daun kelapa (*Cocos nucifera*) dapat dibentuk menjadi bungkus ketupat dengan lebar daun ± 300 cm dan panjang daun ± 150 cm. Bungkus ketupat kemudian diisi dengan beras yang telah dicuci sebanyak setengah dari pembungkus ketupat. Ketupat kemudian dimasak kurang lebih selama 8-10 jam agar ketupat masak sempurna. Makanan yang dibungkus menggunakan daun kelapa (*Cocos nucifera*) dapat bertahan kurang lebih 3-5 hari.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

3. Simpurn (*Dillenia suffruticosa*)

Simpurn (*Dillenia suffruticosa*) merupakan tumbuhan perdu yang dapat ditemukan di hutan, kebun dan perkarangan atau halaman rumah. Cara penggunaannya yaitu pertama-tama daun simpurn (*Dillenia suffruticosa*) 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 simpurn dapat digunakan untuk membungkus satu bungkus makanan. Makanan yang menggunakan bahan pembungkus dari daun simpurn (*Dillenia suffruticosa*) dapat bertahan 4-5 hari.



Sumber: (Dokumentasi pribadi)

4. Pisang (*Musa* sp.)

Daun pisang (*Musa* sp.) digunakan sebagai pembungkus nasi, kue bugis, kue kelamai, lempur, tempe, lontong, otak-otak, pepes ikan, tapai. Daun pisang (*Musa* sp.) juga dapat digunakan sebagai alas tapai, lakso. Penggunaan daun pisang (*Musa* sp.) sebagai pembungkus atau alas makanan dapat dimasak atau dikukus bersama dengan makanan dapat ditentukan berdasarkan jenis makanannya. Makanan yang dibungkus daun pisang (*Musa* sp.) lalu dikukus akan memberikan citarasa kelezatan alami dan menimbulkan bau harum pada makanan. Cara penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun pisang (*Musa* sp.) dipanggang di atas bara api agar tidak mudah sobek dan mudah dilipat, lalu diusap dengan kain hal ini dilakukan pada jenis makanan seperti kue bugis, kue kelamai, lempur. Makanan yang dibungkus daun pisang (*Musa* sp.) dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari. Perlakuan pembungkusan tempe menggunakan daun pisang dengan jenis tanaman pisang yang digunakan yaitu pisang batu didapatkan dari petani pisang di daerah Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Alasan pemilihan jenis pisang batu yaitu jenis ini lebih sering dimanfaatkan daunnya oleh masyarakat dikarenakan terdapat banyak biji pada daging buahnya. Menurut Prabawati *et al.*, (2008), daun pisang batu banyak dimanfaatkan sebagai pembungkus kue atau makanan tertentu.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

5. Jelutuk (*Pandanus furcatus*)

Bagian daun yang digunakan untuk membungkus makanan adalah daun yang berwarna hijau muda karena lebih mudah untuk dilipat. Daun jelutuk (*Pandanus furcatus*) memiliki duri yang berwarna putih. Cara penggunaannya yaitu daun jelutuk (*Pandanus furcatus*) 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 (*Pandanus furcatus*) biasanya digunakan untuk membungkus kue cang dan sebagai pengikat lepet. Makanan yang dibungkus menggunakan daun jelutuk dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

6. Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*)

Bagian daun yang digunakan untuk membungkus makanan adalah daun yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) yang digunakan sebagai pembungkus makanan dengan lebar kurang lebih 4 cm dan panjang ± 35 cm. Cara penggunaannya sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan kotoran seperti debu yang terdapat pada daun tersebut. Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) biasanya digunakan untuk membungkus makanan yang dimasak. Makanan yang dibungkus menggunakan daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) memiliki bau yang harum, memiliki rasa yang khas dan kualitas makanan dapat bertahan 2-3 hari.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

7. Bambu (*Bambusa* sp.)

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 (*Bambusa* sp.) 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.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

8. Kopi robusta (*Robusta coffee*)

Jenis daun kopi robusta (*Robusta coffee*) yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun kopi robusta (*Robusta coffee*) yang berdaun lebar. Bagian daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun yang memiliki warna hijau tua karena memiliki serat daun yang lebih kuat. Cara penggunaannya, sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun kopi robusta (*Robusta coffee*) dicuci dengan air bersih lalu diusap menggunakan kain. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan kotoran seperti debu yang terdapat pada daun tersebut. Jenis makanan yang dibungkus daun kopi robusta yaitu buah gayam yang sudah direbus/dimasak. Pengerebusannya dilakukan selama 8 jam. Makanan yang dibungkus menggunakan daun kopi robusta dapat bertahan 2-3 hari.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

9. Jagung (*Zea mays*)

Jenis daun jagung (*Zea mays*) yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun jagung (*Zea mays*) yang berdaun lebar. Bagian daun yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun yang memiliki warna hijau tua karena memiliki serat daun yang lebih kuat. Cara penggunaannya, sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun jagung dicuci dengan air bersih kemudian daun jagung (*Zea mays*) dipanggang di atas bara api agar tidak mudah sobek dan mudah dilipat, lalu diusap dengan kain. Makanan yang dibungkus daun pisang dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

10. Mangkok (*Polyscias scutellaria*)

Jenis daun mangkok (*Polyscias scutellaria*) yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun mangkok (*Polyscias scutellaria*) yang berdaun lebar atau besar. Bagian daun yang digunakan bewarna hijau segar, tidak ada lubang dipermukaannya. Cara penggunaannya, sebelum digunakan untuk membungkus makanan, terlebih dahulu daun mangkokan dicuci dengan air bersih kemudian diusap dengan kain. Jenis makanan yang dibungkus menggunakan daun mangkokan adalah lakso.



(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Jumlah Jenis Makanan yang Menggunakan Bahan Pembungkus dari Daun

Jenis daun pisang yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Kabupaten Bangka Tengah adalah dari jenis pisang kepok. Hal ini karena menurut masyarakat Kabupaten Bangka Tengah jenis daun pisang tersebut daunnya lebih tebal dan lebar sehingga mudah untuk dilipat. Hal ini sesuai dengan penelitian Mastuti & 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. Menurut Lenny (2006), menyatakan bahwa senyawa kimia sebagai hasil metabolit sekunder telah banyak digunakan sebagai zat warna, racun, aroma, makanan dan obat-obatan dan sebagainya. Senyawa kimia yang terdapat pada daun pisang ialah flavonoid, polifenol dan tanin. Daun pisang mengandung polifenol sehingga menghasilkan aroma khas ketika menjadi pembungkus makanan. 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 aren (*Arenga pinnata*), kopi robusta (*Robusta coffee*), jagung (*Zea mays*), simpur (*Dillenia suffruticosa*) dan pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) yaitu hanya 1 jenis makanan. Hal ini dikarenakan jenis daun seperti aren tersebut susah ditemukan. Selain itu, penggunaan jenis daun seperti kopi robusta dan jagung hanya digunakan pada jenis makanan tertentu saja seperti aren hanya dimanfaatkan sebagai pembungkus kue bongkol, daun kopi robusta hanya dimanfaatkan sebagai pembungkus buah gayam yang telah direbus, daun jagung hanya dimanfaatkan sebagai pembungkus kue ketan (Tabel 3).

Upaya Konservasi

Berdasarkan status tumbuhnya tumbuhan liar merupakan tumbuhan yang paling banyak digunakan oleh masyarakat Kabupaten Bangka Tengah 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), 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 Kabupaten Bangka Tengah sebagai pembungkus makanan tradisional terbanyak di perkarangan rumah. Jenis tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional dikenali dan dimanfaatkan oleh masyarakat sangat penting untuk dibudidayakan. Proses budidaya yang perlu dilakukan oleh masyarakat sangat sederhana yakni dengan menanam disekitar rumah dan dipinggiran 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 (Tabel 3).

Status Konservasi/Tingkat Keterancamannya Spesies Tumbuhan sebagai Pembungkus Makanan dan Masakan Tradisional

Berdasarkan hasil status konservasi IUCN (*International Union for Conservation of Nature and Natural Resources*) dari beberapa jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan dan masakan tradisional di Kabupaten Bangka Tengah hanya ada satu jenis tumbuhan yang memiliki status konservasi yaitu pada tumbuhan kopi robusta (*Robusta coffee*). Dimana tumbuhan kopi robusta (*Robusta coffee*) masuk kedalam kategori *Least Concern* (LC) atau beresiko rendah merupakan status yang diberikan untuk spesies yang sudah dievaluasi dan tidak di kategorikan sebagai terancam.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan yaitu terdapat 10 jenis dan 7 famili tumbuhan yang daunnya digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Kabupaten Bangka Tengah. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu *Arenga pinnata*, *Cocos nucifera* (*Arecaceae*); *Dillenia suffruticosa* (*Dilleniaceae*); *Musa* sp. (*Musaceae*); *Pandanus furcatus*, *Pandanus amaryllifolius* (*Pandanaceae*); *Bambusa* sp., *Zea mays* (*Poaceae*); *Robusta coffee* (*Rubiaceae*); *Polyscias scutellaria* (*Araliaceae*). Jenis tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah famili *Arecaceae*, *Pandanaceae*, dan *Poaceae*. Jenis tumbuhan yang paling sering digunakan adalah daun pisang (*Musa* sp.) pada 10 jenis makanan.

DAFTAR PUSTAKA

[BPS] Badan Pusat Statistik. Kepulauan Bangka Belitung 2017. *Kepulauan Bangka Belitung dalam Angka 2017*. Kabupaten Bangka Tengah: BPS Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

- Adelia N. 2010. Pengetahuan Tradisioanal Tentang Pemanfaatan Tumbuhan Obat oleh Masyarakat Suku Lom di Dusun Air Abik Desa Gunung Muda Kecamatan Belinyu Bangka [Skripsi]. Bangka Belitung: Jurusan Biologi Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi Universitas Bangka Belitung
- 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/J_300-060-002.PDF [8 November 2017]
- Diyah I. 2013. *Daun Pembungkus Makanan Paling Aman dan Ramah Lingkungan*.
<http://www.kompasiana.com> [8 November 2017]
- Fakhrurrozi Y. 2001. Satuan-satuan Lanskap dan Keanekaragaman Tumbuhan Buah-buahan Liar Edibel dalam Kehidupan Masyarakat Melayu Belitung. [Tesis]. Bogor IPB
- Iskandar J. 2012. *Etnobiologi dan Pengembangan Berkelanjutan*. Bandung: PUSLITBANG KPK LPPM Universitas Padjajaran
- Julianti E, Nurminah M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Lenny S. 2006. *Senyawa Flavonida, Fenilpropanoida dan Alkaloida*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Maflahah I. 2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agrointek* 6(2): 118-122.
- Mastuti, T. S., dan R. Handayani., 2014. Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Destilasi Air. [Skripsi].Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan. Banten.
- Mudra IW. 2010. *Desain Kemasan Produk*. Denpasar. Puslit Seni Kreasi Baru LP2MISI Denpasar.<http://repo.isi-dps.ac.id/1077/1/DesainKemasanProduk.pdf>
- Prabawati S, Suyanti, Setyabudi DA. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rini. 2015. Pemanfaatan Daun Sebagai Pembungkus Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Bangka [skripsi]. Balunujuk: Universitas Bangka Belitung.
- Sulchan M, Endang NW. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. *Majalah Kedokteran Indonesia* 57(2).
- Supardi. 2006. *Metodologi Penelitian*. Mataram: Yayasan Cerdas Press.