

B13

by Suropto .

Submission date: 21-Apr-2022 03:53AM (UTC+0700)

Submission ID: 1815750689

File name: Lampiran_B13.pdf (386.17K)

Word count: 4462

Character count: 26375

Diversity of Vegetable Types Typical to Lombok Island in an Effort to Support Food Security in the Community

Immy Suci Rohyani^{1*}, Ahmad Jupri¹, Suropto¹, Sukiman², Kurniasih Sukenti²

¹Program of Environment Sains, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Universitas Mataram.

²Program of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Universitas Mataram.

Jl. Majapahit No.62 Mataram 83125, West Nusa Tenggara, Indonesia.

Article History

Received : January 11th, 2021

Revised : March 01th, 2021

Accepted : March 08th, 2021

Published : March 13th, 2021

*Corresponding Author:

Immy Suci Rohyani,

Program of Environment Sains,
Faculty of Mathematics and
Natural Sciences, Universitas
Mataram, Indonesia.

Email: immysuci@yahoo.co.id

Abstract: The island of Lombok with the majority of its original inhabitants, namely the Sasak tribe, has known and used a number of plants as typical food or vegetables to complement the main menu. Typical vegetables are vegetables that are only found in an area, at a certain season and processed in a special way. Currently, the existence of vegetables typical of the island of Lombok is rarely found and some of them are starting to become extinct. This study aims to obtain data related to the diversity of species, economic value and distribution of typical vegetables on the island of Lombok. The information obtained is very much needed in building a data base that can be used as important information in the process of plant conservation and domestication. The research method used was an exploratory survey with a qualitative approach through a structured interview technique using a questionnaire that was presented orally. The research locations were all districts on the island of Lombok. The results showed that there were 53 types of vegetables typical of the island of Lombok. Trees are the most common types of habitus (17 species), then shrubs (16 species), herbaceous species (14) and 10 creeping types. Young leaves are part of the plant that is most widely used as a vegetable. Most of these vegetables are not traded and grow wild in forests or cultivated areas. The districts of East Lombok and Central Lombok are the areas where the most of these types of vegetables are found, while the city of Mataram is the area with the least. The small area and the lack of green open space are suspected to be the cause of the reduction in the typical vegetables found in the city of Mataram.

Keywords: Diversity, typical vegetables, Lombok island

Pendahuluan

Pulau Lombok dengan mayoritas penduduk aslinya yaitu suku sasak telah mengenal dan memanfaatkan sejumlah tumbuhan sebagai pangan. Tumbuhan pangan tersebut dapat berupa biji-bijian, buah-buahan, sayur-sayuran, dan umbi-umbian (Juliana *et al.*, 2013). Menurut Saepuddin (2005), tumbuhan pangan merupakan segala sesuatu yang tumbuh, hidup, berbatang, berakar, berdaun, dan dapat dimakan atau dikonsumsi oleh manusia. Tumbuhan pangan yang sering digunakan sebagai pelengkap menu utama adalah sayuran. Sayuran tersebut ada yang tumbuh liar ataupun sengaja di tanam di pekarangan rumah

sebagai tanaman hias maupun pagar hidup, ada juga yang di temukan di kebun dan sawah sebagai tanaman utama maupun gulma di lahan pertanian. Menurut Sediaoetomo, (2004) dalam Farida, (2010) Sayur adalah bahan makanan yang berasal dari bagian tumbuhan seperti daun, batang dan bunga.

Sayuran merupakan bagian dari tanaman sukulen, biji-bijian atau umbi yang dikonsumsi sebagai pelengkap makanan (Grubben *et al.*, 1994). Sayuran lokal didefinisikan sebagai sayuran yang beradaptasi di suatu daerah dan dapat tumbuh dengan baik sehingga dapat mengekspresikan potensinya secara penuh (Soetiarso, 2010). Menurut Suryadi dan Kusamana (2004) Sayuran

2

This article is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

© 2021 The Author(s). This article is open access

1 lokal merupakan sayuran asli daerah yang telah banyak diusahakan dan dikonsumsi sejak zaman dahulu atau sayuran introduksi yang telah berkembang lama dan dikenal masyarakat di suatu daerah tertentu. Sayuran khas adalah sayuran yang keberadaannya hanya ditemukan disuatu daerah, pada musim tertentu dan diolah dengan cara khusus.

Kekhasan pangan lokal khususnya sayuran di pulau Lombok cukup beragam, masing-masing wilayah kabupaten memiliki jenis tanaman khusus yang diolah oleh masyarakat setempat sebagai sayuran dengan beragam campuran dengan rasa yang juga khas. Hasil penelitian Rohyani *et al.*, (2014) di pulau Lombok ditemukan 64 jenis tumbuhan yang biasanya dimanfaatkan sebagai pangan alternatif (pelengkap makan utama). Buah merupakan bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan yaitu 27 jenis, biji sebanyak 15 jenis, umbi dan daun sebanyak 10 jenis, sedangkan tumbuhan yang bagian batangnya sering dimanfaatkan sebagai sayur sebanyak dua jenis. Keanekaan 1 sayuran dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan, pakan, obat-obatan, dan banyak produk lainnya dalam kehidupan sehari-hari (Grubben, 1994 dalam Yurlisa *et al.*, 2017). 2 menurut Pugalenth *et al* (2005) sayuran khas merupakan sumber pangan yang memiliki potensi dalam memenuhi kebutuhan nutrisi manusia.

Saat ini keberadaan sayuran khas pulau Lombok sudah mulai jarang ditemukan bahkan beberapa diantaranya sudah mulai punah. Kondisi ini diduga karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan sayuran, nilai jual yang rendah dari tumbuhan sayuran tersebut menyebabkan masyarakat tidak tertarik untuk membudidayakannya. Dugaan di atas menjadi alasan sayuran khas pulau Lombok mulai ditinggalkan atau jarang dikonsumsi dan menjadikannya tidak familiar dengan lidah masyarakat modern saat ini. Kegiatan eksplorasi, konservasi 3 dan pemanfaatan sayuran khas pulau Lombok menjadi penting untuk dilakukan agar sayuran tersebut tidak punah oleh perubahan zaman, alih fungsi lahan maupun pola konsumsi masyarakat.

Eksplorasi dan inventarisasi tumbuhan sayuran khas beserta pemanfaatannya di masyarakat yang berbasis kearifan lokal perlu dilakukan. Kegiatan eksplorasi sayuran khas pulau Lombok memerlukan strategi pengembangan yang

berkelanjutan agar keberadaan sayuran tersebut diminati oleh masyarakat dan memiliki nilai jual lebih serta dikenal oleh semua kalangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi beragam jenis sayuran khas pulau Lombok yang pernah di konsumsi oleh masyarakat. Informasi yang diperoleh sangat dibutuhkan dalam membangun sebuah data base yang dapat digunakan sebagai informasi penting dalam proses konservasi dan domestikasi tumbuhan dalam upaya menunjang pangan masyarakat.

Bahan dan Metode

Lokasi Penelitian

Penelitian lapangan dilakukan di seluruh wilayah kabupaten di pulau Lombok mulai dari pasar tradisional, lahan pekarangan maupun area pertanian dan perkebunan. Sasaran dari penelitian ini adalah masyarakat lokal yang sering memanfaatkan sayuran tersebut baik untuk di konsumsi maupun diperjual belikan. Identifikasi dan dokumentasi tumbuhan dilakukan langsung di lokasi dan beberapa sample tumbuhan dibuat herbarium kemudian diidentifikasi di laboratorium lanjutan ekologi dan biosistemika tumbuhan FMIPA Unram.

Metode penelitian

5 Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ialah *Purpose sampling* dan *Snowball sampling*. *Purpose sampling* digunakan untuk penentuan awal dari wilayah sampling dan 5 masyarakat lokal yang menjadi sasaran penelitian. Teknik *Snowball sampling* digunakan untuk menentukan responden berikutnya dari arahan responden awal yang telah dipilih menggunakan *Purpose sampling* yang juga memiliki karakteristik sama atau lebih dari resp 5 den awal (Hilmanto, 2009; Newing *et al.* 2011). Jumlah responden awal yang ditentukan peneliti ialah sebanyak satu orang dimasing-masing wilayah yang pada akhirnya akan semakin bergulir hingga tidak adalagi penambahan pada responden akhir.

Pengumpulan data penelitian menggunakan beberapa teknik diantaranya adalah Observasi 5 ak, dengan menggunakan kuisioner terbuka. Hasil wawancara dihimpun menggunakan instrument berupa lembar wawancara dengan data yang

dikumpulkan berupa data hasil identifikasi jenis tumbuhan dan habitat tumbuhan. wawancara dilakukan berdasarkan metode yang telah dikembangkan oleh Martin (1995); Alexiades dan Sheldon (1996).

Pengambilan contoh dapat berupa benih, setek batang, tumbuhan dan bagian yang dimanfaatkan. Tumbuhan yang populasinya cukup banyak, pengambilan contoh dilakukan secara acak (Harsanti *et al.* 2003). Tujuannya agar varasi tumbuhan dapat terwakili. Tumbuhan yang populasinya sangat terbatas, contoh tanaman diambil dari individu yang kebetulan dijumpai di lapang (Heliyanto *et al.* 1995; 1996).

Masing-masing tumbuhan diberi label untuk memudahkan dalam identifikasi, serta pencatatan data mengenai habitat asal sample tumbuhan. Setiap tumbuhan yang ditemukan diidentifikasi dengan memperhatikan ciri morfologinya dan dicocokkan dengan kunci determinasi tumbuhan.

Sampel sayuran lokal yang ditemukan, dimanfaatkan dan diperjual belikan di lokasi penelitian maupun pasar di koleksi. Pengkoleksian tumbuhan dibagi menjadi dua yaitu koleksi hidup : berupa anakan, stek, dan biji; serta koleksi mati: berupa herbarium atau bagian dari tumbuhan seperti akar, batang, kulit batang, kayu, daun, bunga, dan kulit buah (untuk bahan penelitian lebih lanjut). Hasil koleksi kemudian dibawa ke laboratorium dan diidentifikasi menggunakan pustaka (buku determinasi) menggunakan buku determinasi : pedoman pustaka Flora of Java Volume I, II, III (Backer dan Bakhuizen Van den Brink ,1968), *A Practical Field Guide to Weeds of Rice in Asia* (Caton *et al.*, 2010), dan *Weed Identification* (Naidu, 2012).

Analisis data dalam penelitian ini berupa deskriptif kualitatif dengan menganalisis potensi tumbuhan sayur khas menggunakan analisis isi (*Content analysis*) berdasarkan data yang telah diperoleh. Data hasil wawancara akan dikelompokkan berdasarkan jenis tumbuhan (famili), sumber perolehan, lokasi perolehan, habitat, bagian tumbuhan yang digunakan.

Hasil dan Pembahasan

Keragaman Jenis Sayuran Khas Pulau Lombok

Pada sebagian besar wilayah kabupaten di pulau Lombok terdapat berbagai jenis sayuran khas yang potensial sebagai sumber pangan keluarga dalam upaya untuk pemenuhan dan peningkatan gizi keluarga. Saat ini keberadaan sayuran khas sudah mulai ditinggalkan dan jarang ditemukan karena sebagian besar sudah tidak dibudidayakan. Masuknya sayuran-sayuran import mendasak keberadaan sayuran khas tersebut di pasaran maupun di area budidaya. Menurut Sembori dan Tanjung (2009) masyarakat telah mengenal berbagai jenis tumbuhan introduksi yang telah dibudidayakan pada lahan perkebunan menyebabkan banyak jenis tumbuhan pangan asli yang saat ini tidak dimanfaatkan lagi secara optimal oleh masyarakat. Tumbuhan sayuran lokal yang dipilih dalam penelitian ini adalah yang pernah di konsumsi masyarakat berdasarkan pengetahuan leluhur dan ditemukan disekitar. Hal ini sejalan dengan yang dilakukan Rauf dan Lestari (2009) Pemilihan spesies tumbuhan sebagai bahan pangan didasarkan pada ketersediaan di lingkungan sekitar atau hasil dari warisan kebudayaan.

Hasil eksplorasi yang dilakukan di seluruh wilayah kabupaten di Pulau Lombok dengan jumlah 58 responden yang sebagian besar perempuan 48 orang dan laki-laki 10 orang. Responden kebanyakan perempuan di sebabkan karena perempuan lebih banyak mengenal dan mengolah sayuran untuk kebutuhan keluarga mereka. Rentang usia responden antara 25 tahun sampai dengan 78 tahun. Sebagian besar responden berusia 40-50 tahun lebih mengenal keberagaman sayuran khas pulau Lombok yang sudah mulai hilang. Pendidikan sebagian besar responden adalah Sekolah Dasar dan kebanyakan berprofesi sebagian pedagang. Semua responden pernah mengkonsumsi sayuran khas yang mereka sebutkan dan sudah mulai jarang mengkonsumsi sayuran tersebut saat ini.

Tabel 1. Jenis- jenis sayuran khas yang ada di pulau Lombok

No	Nama Botani	Nama Lokal	Habitus	Bagian Yang Di Konsumsi	Nilai Ekonomi	Wilayah Yang Mengonsumsi
1	<i>Anacardium Occidentale L.</i>	Nyambuk Jemet/ Jambu Mete	Pohon	Daun Dan Buah Semu	Di Jual	Semua Wilayah
2	<i>Averrhoa Carambola</i>	Belimbing	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Semua Wilayah Lombok
3	<i>Barbare Vulgaris</i>	Jaong/Jawong	Herba	Daun Muda	Tidak Dijual	Timur, Lombok Tengah, Lombok Barat
4	<i>Benincasa Hispida</i>	Sondak	Menjalar	Buah	Di Jual	Semua Wilayah
5	<i>Bidens Pilosa L.</i>	Tengkarong	Semak	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
6	<i>Cajanus Cajan</i>	Lebui	Perdu	Buah Dan Biji	Di Jual	Semua Wilayah
7	<i>Centella Asiatica (L.) Urban</i>	Bebele	Herba	Daun	Di Jual	Lombok Timur
8	<i>Chyananchum Dimidiatum</i>	Kepere	Menjalar	Daun Dan Buah	Di Jual	Semua Wilayah
9	<i>Cleome Rutidosperma DC.</i>	Lengkarang	Herba	Daun Muda	Di Jual	Lombok Timur
10	<i>Coccinia Grandis L.</i>	Beboran/ Bikan	Memanjat	Daun	Tidak Dijual	Lombok Timur
11	<i>Cocos Nicifera L.</i>	Kelapa	Pohon	Batang Dan Buah	Tidak Dijual	Semua Wilayah
12	<i>Colocasia Esculenta L.</i>	Tojang/ Keladi	Herba	Batang Dan Daun	Di Jual	Semua Wilayah
13	<i>Commelina Diffusa</i>	Kentok Tuna	Herba	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
14	<i>Crassocephalum Crepidioides</i>	Gegaok/ Sesengitan	Herba	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
15	<i>Dregea Volubilis</i>	Bebante	Menjalar	Daun Dan Buah	Di Jual	Semua Wilayah
16	<i>Erythrina Crista-Galli L.</i>	Borok	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Semua Wilayah
17	<i>Etilingera Elatior</i>	Kekicang	Herba	Batang	Di Jual	Semua Wilayah
18	<i>Euphorbia Pulcherrima</i>	Bebalu Ngadang/ Bebalu Bajang/ Masmirah	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
19	<i>Ficus Religiosa</i>	Ancak	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur, Mataram
20	<i>Ficus Sur Forssk.</i>	Koak	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur, Lombok Tengah,
21	<i>Galinsoga Parviflora Cav.</i>	Gaya Baru	Herba	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
22	<i>Hedychium Coronarium J.</i>	Sempol	Herba	Batang	Tidak Dijual	Semua Wilayah
23	<i>Ipomoea Batatas L</i>	Ambon Jamak	Semak	Daun Muda	Di Jual	Lombok Timur
24	<i>Jatropha Curceas L.</i>	Ketangan/ Jarak	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur

25	<i>Kalopanax Septemlobus</i>	Pengeng	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Semua Wilayah Lombok
26	<i>Lannea Coromandelika</i>	Banten	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Timur, Lombok Utara
27	<i>Leucanaria Siceraria</i>	Kupi Bae/ Blandengan	Pohon	Biji	Di Jual	Lombok Tengah, Lombok Barat
28	<i>Ligustrum Sinense</i>	Jukut/Salam	Pohon	Daun Muda	Di Jual	Semua Wilayah
29	<i>Limnocharis Flava</i>	Memangreng/ Genjer	Herba	Batang Dan Daun	Di Jual	Semua Wilayah
30	<i>Momordica Charantina</i>	Perie Geronong	Menjalar	Buah	Di Jual	Semua Wilayah
31	<i>Morinda Citrifolia</i>	Pace	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Semua Wilayah Lombok
32	<i>Muntingia Calabura L.</i>	Singapur	Pohon	Daun	Tidak Dijual	Timur, Lombok Barat
33	<i>Musa Paradisiaca</i>	Batang Dan Jantung Pisang	Herba	Batang Dan Bunga	Di Jual	Semua Wilayah Lombok
34	<i>Ocimum Americanum</i>	Kemangi	Semak	Daun	Di Jual	Timur, Lombok Utara
35	<i>Oxalis Corniculata L.</i>	Mangge/ Semanggi	Herba	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Tengah, Lombok Utara
36	<i>Phaseolus Lunatus</i>	Komak	Merambat	Buah Dan Biji	Di Jual	Semua Wilayah Lombok
37	<i>Pisonia Alba Spanoghe</i>	Sawe	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Timur, Mataram Lombok
38	<i>Pluchea Indica L.</i>	Beruntas	Semak	Daun Muda	Tidak Dijual	Timur, Lombok Tengah, Lombok Barat, Mataram
39	<i>Ponederia Cordata L.</i>	Maring/ Madeng/ Enceng Gondok	Herba	Daun Dan Batang	Tidak Dijual	Lombok Tengah, Lombok Barat, Mataram
40	<i>Premna Foetida</i>	Paria Laut	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur, Lombok Barat
41	<i>Protium Javanicum Burm</i>	Ketimus	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Tengah
42	<i>Ricinus Communis</i>	Jarak	Perdu	Daun	Tidak Dijual	Lombok Tengah
43	<i>Sauropus Androgynus L.</i>	Sager	Perdu	Daun Muda	Di Jual	Semua Wilayah Lombok
44	<i>Sesbania Grandiflora</i>	Ketujur	Pohon	Daun, Bunga Dan Buah	Di Jual	Timur, Lombok Tengah,

45	<i>Solanum Amaricanum</i>	Bilong	Semak	Daun Muda	Di Jual	Lombok Timur, Lombok Barat
46	<i>Solanum Torvum</i>	Terong Ripit/ Leunca	Perdu	Buah	Di Jual	Semua Wilayah
47	<i>Spondias Dulcis</i>	Kedondong	Pohon	Daun	Tidak Dijual	Lombok Tengah
48	<i>Tamarindus Indica</i>	Daun Asam	Pohon	Daun Dan Buah	Di Jual	Lombok Timur, Lombok Tengah,
49	<i>Zingiber Zerumbet</i>	Bujak	Herba	Batang Dan Daun	Di Jual	Semua Wilayah Lombok
50		Keluncing	Pohon	Buah	Tidak Dijual	Timur, Lombok Tengah,
51		Soran	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Tengah, Lombok Barat
52		Daun Je	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Tengah
53		Daun Wedani	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Tengah
54		Timun Kecil	Merambat		Tidak Dijual	Lombok Tengah
55		Bebutur	Merambat	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Barat
56		Terentem	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Barat
57		Masmas	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Barat
58		Lempejing	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
59		Rerangka	Pohon	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur
60		Lenggalur	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur, Mataram
61		Ketepuk	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Timur, Mataram
62		Talas	Perdu	Daun Muda	Tidak Dijual	Lombok Barat

Berdasarkan hasil eksplorasi, observasi dan wawancara yang dilakukan diperoleh sebanyak 62 jenis sayuran khas yang sebagian besar saat ini sudah sangat jarang dikonsumsi dan mulai sulit ditemukan di pasaran, di hutan maupun area budidaya. Hasil eksplorasi jumlah jenis sayur di pulau Lombok ini lebih tinggi dibanding dengan hasil eksplorasi yang dilakukan Sembori dan Tanjung (2009) di Masyarakat Ambaidiru Distrik Kosiwo, Kabupaten Yapen Waropen yang memperoleh 54 jenis sayuran. Yurlisa *et al.*, (2017) di Kediri Jawa Timur, yang hanya memperoleh kurang dari 28 jenis sayuran. Sedangkan Setiawan (2017) memperoleh 23 jenis

sayuran di Kabupaten Pemekasan. Kondisi ini diduga disebabkan oleh jumlah dan sasaran responden yang berbeda, kondisi lingkungan, topografi dan luasan wilayah yang berbeda.

Di Pulau Lombok beberapa jenis sayuran khas yang ditemukan memiliki nama yang berbeda di masing-masing wilayah kabupaten. *Euphorbia pulcherrima* salah satu contohnya, di Lombok Timur responden menyebut sayuran ini dengan nama lokal *Bebalu Ngadang*, sedangkan di Lombok Tengah disebut *Bebalu Bajang* dan di Lombok Barat responden menyebutnya *Masmirah*. Sayur jenis *Crassocephalum crepidioides* oleh responden yang berada di

kabupaten Lombok Timur disebut dengan nama *Gegaok* sedangkan responden yang berada di Lombok Barat menyebut sayuran ini dengan nama *Sesengitan*. Responden yang berada di Lombok Tengah menyebut *Maring*, sedangkan di Lombok Barat responden menyebut *Memadang* untuk sayur jenis *Ponederia cordata* L.

Berdasarkan jumlah jenis sayuran yang ditemukan, terdapat empat kelompok habitus tumbuhan dari 11 habitus tumbuhan yang ada diantaranya adalah habitus herba, menjalar/merambat, perdu dan pohon. Habitus pohon adalah tumbuhan berkayu yang memiliki satu batang panjang dan beberapa cabang menyebar setelah tinggi tertentu yang membentuk sebuah tajuk (*crown*). Kelompok habitus pohon memiliki jumlah yang paling banyak yaitu 20 jenis, Kelompok habitus perdu merupakan tumbuhan berkayu yang memiliki beberapa cabang di dekat akarnya, memiliki jumlah jenis sebanyak 15 jenis, diikuti oleh kelompok herba yaitu tumbuhan berbunga dengan batang di atas permukaan tanah yang tidak berkayu dengan jumlah 14 jenis, kelompok habitus merambat/menjalar/memanjat 7 jenis, Habitus merambat merupakan tumbuhan lain sebagai penopang, tumbuhan merambat dapat menjadi tumbuhan menjalar apabila tidak mendapatkan penopang. Habitus semak merupakan kelompok yang paling sedikit jumlahnya yaitu 5 jenis.

Hasil eksplorasi sayuran khas pulau Lombok ditemukan beberapa bagian tumbuhan yang sering dikonsumsi diantaranya adalah batang, daun dan buah/ biji, beberapa jenis tumbuhan ada yang hanya dikonsumsi batangnya saja ada juga yang dapat dikonsumsi seluruh bagian tumbuhannya. Sebagian besar sayuran khas yang ditemukan dalam penelitian ini bagian yang sering dikonsumsi adalah daunnya sebanyak 38 jenis, buahnya/ biji 8 jenis dan batang sebanyak 7 jenis sayuran. Beberapa jenis tumbuhan sebenarnya sudah sangat dikenal di masyarakat seperti kelapa, pisang dan asam namun selama ini bagian yang dikonsumsi hanya buahnya saja sedangkan bagian tanaman lainnya hampir tidak pernah dikonsumsi oleh masyarakat.

Masyarakat pulau Lombok biasa mengonsumsi batang pisang yang paling dalam (*kedebong*) dan batang kelapa bagian pucuknya atau biasa disebut *pudak* sebagai sayuran yang dimasak dengan santan kelapa, menu masakan ini

sering disajikan saat acara pesta (*begawe*). Di Lombok masyarakat juga menjadikan daun asam muda sebagai sayuran yang dicampur dengan daging atau ikan, sebagai masyarakat menyebut daun asam dengan sebutan *reromot*. Daun kemangi merupakan sayuran yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat umum, namun daun kemangi Lombok memiliki aroma yang sangat khas berbeda dengan daun kemangi yang ada di pulau Jawa. Daun kemangi Lombok memiliki daun yang lebih lebar dan berwarna lebih cerah sedangkan daun kemangi jawa memiliki daun yang berwarna lebih gelap dan lebih kecil dan memanjang.

Hampir semua sayuran khas ini dapat ditemukan di semua wilayah pulau Lombok. Namun tidak semua memiliki bentuk buah, daun yang sama walaupun berasal dari jenis yang sama. Menurut Miftahorrahman *et al* (1996) sekalipun suatu kultivar berasal dari daerah yang sama, namun bila lingkungan tumbuhnya berbeda akan mempengaruhi diversitas genetiknya. Sayuran khas tersebut walau dapat ditemukan di wilayah pulau Lombok, tidak semua wilayah kabupaten mengonsumsi sayuran tersebut Misalnya *Boboran/Bikan* oleh sebagian masyarakat Lombok Timur dan Lombok Utara mengonsumsi sayuran ini namun di sebagian masyarakat Lombok Tengah *Boboran/Bikan* tidak dikonsumsi hanya dijadikan obat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden terdapat 19 jenis sayuran yang disebutkan responden dikonsumsi di semua wilayah kabupaten dan kota, 10 jenis sayuran hanya dikonsumsi di kabupaten Lombok Timur, enam sayuran disebutkan responden hanya dikonsumsi pada kabupaten Lombok Tengah, lima responden menyebutkan hanya di kabupaten Lombok Timur dan Lombok Tengah, tiga jenis sayuran hanya dikonsumsi di kabupaten Lombok Timur dan Lombok Barat, tiga jenis sayuran disebutkan hanya di kabupaten Lombok Barat, dua jenis sayuran disebutkan di Lombok Timur, Lombok Tengah dan Lombok Barat, satu jenis sayuran hanya ditemukan di Kabupaten Lombok Timur, Lombok Tengah dan Lombok Utara, satu jenis hanya ditemukan di Lombok Timur, Lombok Tengah dan Lombok Barat, satu jenis hanya ditemukan di Lombok Timur, Lombok Tengah dan Lombok Utara, satu jenis hanya ditemukan di Lombok Timur dan Lombok Utara, serta satu jenis hanya ditemukan di

Lombok Tengah dan Lombok Barat.

Sayuran khas yang hanya di konsumsi di Lombok Utara dan kota Mataram tidak ada. Berdasarkan hasil wawancara ragam jenis sayuran yang di konsumsi di kabupaten Lombok Utara sangat sedikit sekali. Di kegiatan keagamaan maupun adat sayuran yang selalu di konsumsi oleh masyarakat adalah sayur buah nangka muda yang dimasak dengan santan. Sedangkan di desa adat Gumantar Lombok Utara untuk acara adat sayur buah nangka hanya di masak dengan menggunakan bumbu garam dan cabe saja.

Di kota Mataram sayuran khas yang di konsumsi biasanya jenis-jenis sayuran yang di jual di pasar tradisional, sehingga jenis sayuran yang hanya di konsumsi di kota Mataram tidak ada. Sebagian besar responden yang di wawancara bukan merupakan warga kota Mataram asli, keluarga mereka merupakan pendatang dari kabupaten lain sehingga pengetahuan mereka tentang sayuran khas lebih dari pengalaman ketika mereka mengkonsumsi di daerah asal. minimnya lahan sebagai area budidaya diduga menjadi salah satu penyebab lain tidak adanya sayuran khas yang hanya ditemukan di kota Mataram.

Beberapa sayuran khas diketahui oleh masyarakat dapat berfungsi sebagai obat dan bermanfaat bagi kesehatan, misalnya sayur belandingan oleh masyarakat dipercaya dapat sebagai obat cacangan. Ambon jamak untuk obat bisul. Sengepur untuk obat diabetes. Kekicang, daun kemangi dan beluntas dipercaya dapat menghilangkan bau badan. Buah keluncing dan ketimus untuk menambah nafsu makan. Daun sager dan ketujur untuk pelanacar ASI, untuk menabah tenaga dan vitalitas.

Keberadaan sayur khas ini sebagian besar sudah sangat jarang ditemukan dan biasaya hanya ada pada musim-musim tertentu. Sebanyak 23 jenis sayuran khas ini masih diperjual belikan di pasar-pasar tradisional, untuk wilayah Lombok Timur ditemukan di pasar Masbagek, pasar Selong, pasar Sembalun, pasar Pringgesela. Sedangkan untuk wilayah Lombok Tengah beberapa sayuran khas masih ditemukan di pasar tradisional Sengkol, pasar Bonjeruk, pasar Janapria. Sayuran di Lombok Barat masih ditemukan di pasar Narmada, pasar Gerung dan pasar Kuripan, wilayah Lombok Utara beberapa sayuran ditemukan dipasar tanjung dan pasar Pemenag, sedangkan di kota Mataram sayuran

khas ditemukan di pasar Kebon Roek Ampenan.

Sebanyak 30 jenis sayuran khas tidak ditemukan di pasaran, sayuran tersebut biasanya dipanen langsung di hutan, sawah, kebun dan pekarangan rumah. Menurut Zheng dan Xing (2009) pada umumnya tanaman yang dibudidayakan dipekarangan rumah adalah tanaman sayuran yang sering digunakan oleh penduduk daerah tersebut. Beberapa sayuran khas tidak diperjual belikan di pasar tradisional karena sudah jarang di konsumsi oleh masyarakat sehingga susah untuk mendapatkannya. Perubahan fungsi lahan diduga sebagai salah satu penyebab susahnya mendapatkan sayuran khas yang tidak dibudiyakan dan kurang dikenal masyarakat.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh sebanyak 62 jenis sayuran khas pulau Lombok, dimana Daun muda merupakan bagian tumbuhan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kabupaten Lombok Timur dan Lombok Tengah merupakan wilayah yang paling banyak ditemukan jenis sayuran khas ini sedangkan kota Mataram merupakan wilayah yang paling sedikit

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan izin dalam pengambilan sample selama penelitian. Kepada universitas mataram yang sudah mendanai penelitian ini melalui dana DIPA BLU (PNBP) Universitas Mataram Tahun Anggaran 2020 dengan SK Nomer 3761/UNIA/ K/2020.

Referensi

- 3 Alexiades MW, & Sheldon W. (1996). *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual*. Bronx(US): The New York Botanical Garden.
- 1 Backe A. Van Den Brink, & Bakhuizen (1968). *Flora of Java (Volume I, II, III)*, Gronigen-Netherland: Published Under the Auspices of the Rijkserbarium, Leyden.
- 1 Caton, B. P., Mortimer, M., Hill, J.E., & Johnson,

- D. E. (2010). *A practical field guide to weeds of rice in Asia*. Philippines: International Rice Research Institute
- Farida (2010). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja Indonesia. Universitas Islam Syarif Hidayatullah. Jakarta;
- 1 Grubben, G. J. H., Siemonsma, J.S., & Kasem, P. (1994). *Introduction to plant resources of South-East Asia 8: vegetables*. Bogor: PROSEA Foundation.
- 4 Harsanti, Hambali, & Mujiono (2003). Analisis daya adaptasi 10 galur mutan padi sawah di 20 lokasi uji daya hasil pada dua musim. *Zuriat* 14(1):1-7.
- Heliyanto, B., Marjani, U.S. Budi, Sujianto & D.I. Kangiden (1995). Eksplorasi plasma nutfah abaca di daerah Lampung Selatan. *Buletin Tembakau dan Serat* (4)1:7-9.
- Heliyanto, B., Marjani, & I.R. Denton (1996). Eksplorasi dan koleksi sumber genetik serat karung di Halmahera, Maluku. *Zuriat* 7(1):2-7.
- 3 Hilmanto R. (2009). *Etnoekologi*. Bandar Lampung (ID): Universitas Lampung.
- Juliana, Linda R, & Mukarlina (2013). Pemanfaatan Tumbuhan yang Berpotensi sebagai Sumber Pangan di Gunung Peramas, Desa Pengkalan Buton, Kecamatan Sukadana, Kabupaten Kayong Utara. *Jurnal Protobiont*. 2(3).
- 3 Martin GJ. (1998). *Ethnobotany, A People and Plants Conservation Manual*. London (EN): Chapman and Hall.
- 4 Mitfahorrahman, H. Mangindaan, & H. Novianto. (1996). Diversitas genetik komponen buah kultivar kelapa dalam Sulawesi Utara. *Zuriat* (7)1:7-14.
- 1 Naidu, V. S. G. R. (2012). *Hand book on weed identification*. directorate of weed science research. India: Jabalpur.
- Newing H, Eagle CM, Puri RK, & Watson CW. (2011). *Conducting Research in Conservation: Social Science Methods and Practice*. Routledge, London.
- 1 Pugalenth, M., Vadivel, V., & Siddhuraju, P. (2005). Alternative food/feed perspectives of an underutilized legume *Mucuna pruriens* Var. Utilis – a review. *Plants Foods for Human Nutrition*. 60(4): 201-218.
- 3 Rauf AW, & Lestari MS. (2009). Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif di Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(2): 54–62.
- Rohyani IS, Aryanti E, & Suropto. (2014). Potensi Tumbuhan Lokal Pulau Lombok Dalam Upaya Menunjang Ketahanan Pangan. *Proceeding Seminar Nasional Pendidikan Matematika, Sain Dan TIK STKIP Surya*. Jakarta.
- 3 Saepuddin R. (2005). *Etnobotani Pada Masyarakat Adat Kesepuhan Banten Kidul, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat*. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Sediaoetomo, A.D., (2004). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid II. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sembori F & RHR. Tanjung (2009). Inventarisasi Jenis Tumbuhan Pangan Lokal pada Masyarakat Ambaidiru Distrik Kosiwo, Kabupaten Yapen Waropen. *Jurnal Biologi Papua*. 1 (1): 36-41.
- Setiawan, H & M. Qiptiyah (2014). Kajian Etnobotani Masyarakat Adat Suku Moronene Ditaman Nasional Rawa Aopa Watumohai. *Penelitian Kehutanan Wallacea*. 3(2): 107-117.
- 1 Suryadi & Kusmana (2004). *Mengenal sayuran indijenes*, monografi no.25. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayur.
- Soetiarso TA. (2010). *Sayuran indigenous alternatif sumber pangan bernilai gizi tinggi*.

Iptek Hortikultura (6) : 5-10.

¹ Yurlisa K., M.D. Maghfoer, ¹ Aini, W. Sumiya, & P. N. Permanasari (2017). Survey dan Pendokumentasian Sayuran Lokal Di Pasar Tradisional Kabupaten Dan Kota Kediri, Jawa Timur. *Jurnal Biodjati*, 2 (1).

¹ Zheng, X., & Xing, F. (2009). Ethnobotanical study on medicinal plants around Mt. Yinggeling, Hainan Island, China. *J. Ethnopharmacol*, 124, 197-210.

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	journal.uinsgd.ac.id Internet Source	6%
2	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	4%
3	journal.ipb.ac.id Internet Source	3%
4	www.neliti.com Internet Source	3%
5	eprints.umm.ac.id Internet Source	3%

Exclude quotes Off

Exclude matches < 3%

Exclude bibliography Off

B13

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10
