

Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak

Christoper Apri Manangka¹, Riza Linda¹, Mukarlina¹

Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak, email korespondensi: apri-manangka44@gmail.com

Abstract

Dayak Kanayatn ethnic group in Sebatih village has used plants as ingredient in food inherited by their ancestors. The study investigated types & parts of plants used as natural flavour. This research was conducted from December 2016 to February 2017 in Sengah Temila using purposive sampling & snow ball. Data were collected & analysed & the results indicated that there are 19 species of 14 families used as natural flavour. There are 14 species with high frequency of citation by 100%, namely: *Allium sativum* L., *Allium cepa* L., *Phaeomeria speciosa* KOORD. & *Gnetum gnemon*. Besides, there are 19 species of 14 families used as natural flavour from fruits, flowers, leaves, tubers, stems & seeds.

Keywords : Plants, Natural flavour, Dayak Kanayatn, Sebatih Village.

PENDAHULUAN

Kalimantan Barat memiliki luas 146.807 km² dengan luas hutan sebesar 8.356 Ha dan penduduk sebanyak 4.073.304 jiwa. Suku yang berada di Kalimantan Barat diantaranya Suku Dayak, Melayu, Tionghoa, Jawa & Madura. Suku Dayak merupakan suku terbesar di Kalimantan Barat dengan jumlah sebanyak 1.531.989 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2015).

Keragaman hayati cukup tinggi di Kalimantan Barat, salah satunya tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai penyedap rasa alami pada makanan. Tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami digunakan secara turun-temurun oleh masyarakat Dayak dengan tujuan menghasilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi. Penyedap rasa alami lebih diminati oleh masyarakat karena lebih aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan resiko bagi kesehatan. Penggunaan penyedap rasa sintetis dalam jangka waktu yang panjang dapat menimbulkan resiko bagi kesehatan seperti kerusakan otak, kanker, kerusakan system saraf & mata, serta gangguan kehamilan & janin (Sabri *et al.*, 2006).

Hasil penelitian (Uluk *et al.*, 2001 dalam Afriyani, 2007) menyebutkan bahwa masyarakat Dayak disekitar Taman Nasional Kayan Mentarang menggunakan sengkubak atau sansakng (*Pycnarrhena cauliflora*) sebagai penyedap rasa alami. Penelitian Juita *et al.* (2015) menemukan 7 spesies tumbuhan seperti Bunggang/Salam (*Syzygium polyanthum* Wigh Walp) yang digunakan

oleh suku Dayak Jangkang Tanjung Desa Ribau & 9 spesies tumbuhan diantaranya Bunggur seluang (*Eurypa* sp.) yang dipakai oleh Suku Melayu Desa Sungai Kosak sebagai tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan.

Penelitian tentang penyedap rasa alami di kawasan Desa Sebatih yang masih beragam belum pernah dilakukan di Desa Sebatih sehingga perlu dilakukan penelitian. Masyarakat Dayak Kanayatn Desa Sebatih merupakan masyarakat yang menjunjung tinggi nilai-nilai adat istiadat yang diwariskan secara turun temurun, salah satunya adalah tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami pada makanan seperti Bunggang/Salam (*Syzygium polyanthum* Wigh Walp). Daun Bunggang/Salam dipercaya dapat memberikan cita rasa gurih dan aroma wangi pada makanan. Namun saat ini keberadaan tumbuh-tumbuhan tersebut mulai sulit untuk ditemukan, dikarenakan hutan yang mulai beralih fungsi menjadi hutan perkebunan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian di Desa tersebut, supaya dapat memberikan informasi ilmiah tentang tumbuh-tumbuhan yang berpotensi sebagai penyedap rasa alami & supayatum-tumbuh tersebut dapat terdokumentasikan.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan selama 3 bulan yaitu bulan Desember 2016 sampai Februari 2017 di Desa Sebatih, Kecamatan Sengah Temila, Kabupaten Landak.

Bahan

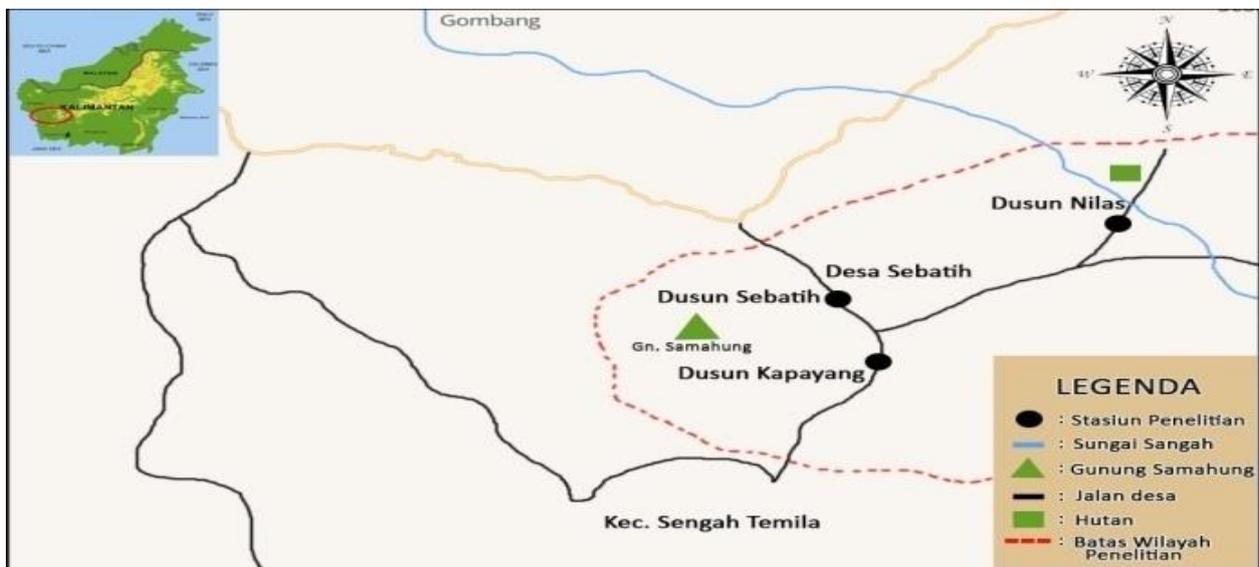
Bahan yang digunakan untuk pembuatan herbarium adalah alkohol 70% & jenis-jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat suku Dayak Kanayatn di Desa Sebatih, Kecamatan Sengah Temila.

Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Desa Sebatih terletak di Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak, Kalimantan Barat. Berbatasan langsung dengan Desa Pahauman Kecamatan Sengah Temila Sebelah Selatan, Desa Kupang Tengah Kecamatan Sebangki, Sebelah Timur, & Sebelah Barat Desa Saham Kecamatan Sengah Temila. Luas wilayah 10072 km², merupakan wilayah pertanian dengan perkebunan, beberapa bagian areal perkebunan penduduk & persawahan serta daratan sebagai hunian warga. Jumlah penduduk berjumlah 5706 dari 1478 KK dengan jumlah 2933 jiwa laki-

laki & 2714 jiwa perempuan. Desa Sebatih terdiri atas 7 dusun yaitu, Dusun Sebatih, Dusun Tolong, Dusun Kepyang, Dusun Nilas, Dusun Keranji Birah, Dusun Pa'upat, & Dusun Ipa'an. Keadaan ekonomi penduduk Desa Sebatih dapat dilihat dari persentase pekerjaan yang dilakukan pada umumnya. Pekerjaan bertani masih merupakan mata pencarian utama dengan jumlah jiwa 835 orang, PNS 36 orang, Guru swasta 12 jiwa, Pedagang 33 jiwa, serta Wiraswasta 5 jiwa.

Pengambilan sampel penelitian mengenai tumbuhan penyedap rasa alami oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih diambil di tiga lokasi saja, yaitu di Dusun Sebatih, Dusun Kepyang & Dusun Nilas (Gambar 1).



Gambar 1. peta lokasi penelitian

Prosedur Kerja

Penentuan Lokasi dan Responden

Metode yang digunakan adalah metode *purposive sampling* untuk menentukan lokasi penelitian & metode *snow ball* untuk menentukan responden yang dimulai dari kepala adat, kemudian kepala adat menunjukan nama responden selanjutnya (Bernard, 2002). Responden akan dimintai informasi mengenai jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan melalui wawancara semi terstruktur.

Identifikasi Jenis Tumbuhan

Identifikasi jenis tumbuhan digunakan buku "Flora" (Stennis, 2005) & buku "Illustrated Guide to Tropical Plants" (Corner & Watanabe, 1969).

Identifikasi ini dilakukan langsung di lapangan & apabila belum diketahui jenis tumbuhan maka akan dilanjutkan di Laboratorium Biologi Fakultas Matematika & Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Tanjungpura. Pontianak.

Analisis Data

analisis kuantitatif yaitu dengan menghitung frekuensi sitasi & bagian tumbuhan dari setiap tumbuhan penyedap rasa yang digunakan oleh masyarakat Desa Sebatih tersebut dengan persamaan sebagai berikut :

1. Frekuensi sitasi (%) = $(N/T) \times 100 \%$
N : Jumlah responden yang mensitasi
T : Jumlah total responden

2. Bagian tumbuhan dihitung dengan rumus :

$$\text{Bagian Tumbuhan} = \left(\frac{\sum X}{\sum Y} \right) 100\%$$

Keterangan :

X= jenis tumbuhan yang menggunakan bagian tertentu.

Y= jenis tumbuhan yang ditemukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

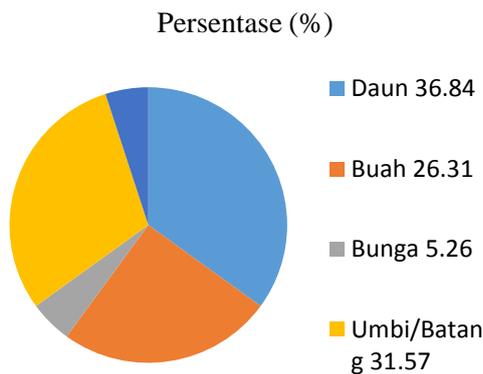
Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih menggunakan 19 spesies tumbuhan yang termasuk dalam 14 famili sebagai penyedap rasa alami pada makanan (Tabel 1).

Tabel 1. Jenis tumbuhan & frekuensi sitasi tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan yang digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih

No	Famili	Spesies tumbuhan penyedap rasa		Frekuensi sitasi (%)
		Nama ilmiah	Nama lokal	
1.	<i>Arecaceae</i>	<i>Eliodora conferta</i> (Griffith) Burret	Kalumi	100
2.	<i>Anacardiaceae</i>	<i>Spondias dulcis</i>	Kadondong	47,5
		<i>Mangifera</i> sp.	Bunut	85
3.	<i>Liliaceae</i>	<i>Allium sativum</i> L.	Bawang Putih	100
		<i>Allium cepa</i> L.	Bawang Merah	100
4.	<i>Gnetaceae</i>	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Ka'cuang	100
5.	<i>Myrtaceae</i>	<i>Syzygium polyanthum</i> Wigh Walp	Daung Salam	100
6.	<i>Manispermaceae</i>	<i>Pycnarrhena cauliflora</i> (Miers) Diels	Sansang	100
7.	<i>Oxalidaceae</i>	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Belimbing Buluh	67,5
8.	<i>Polygonaceae</i>	<i>Polygonum minus</i>	Daung Kasum	82,5
9.	<i>Pandanaceae</i>	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Pandan	100
10.	<i>Piperaceae</i>	<i>Piper nigrum</i> L.	Sahang	82,5
11.	<i>Poaceae</i>	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf	Serai	100
		<i>Carallia brachiata</i> Merr.	Buah Kanis	100
13.	<i>Theaceae</i>	<i>Eurya</i> sp.	Saluang	70
14.	<i>Zingiberaceae</i>	<i>Phaeomeria speciosa</i> KOORD.	Tepo Tikala	100
		<i>Curcuma domestica</i> VALETON.	Kunyit	100
		<i>Zingiber officinale</i> ROSC.	Jahe	100
		<i>Alpinia galanga</i> SW.	Lengkuas	100

Berdasarkan analisis kuantitatif menunjukkan terdapat 14 spesies tumbuhan yang paling banyak disitasi oleh responden dengan nilai frekuensi sitasi 100% dari 19 spesies tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih sebagai penyedap rasa alami pada makanan, sedangkan untuk tumbuhan yang paling sedikit disitasi oleh responden adalah *Spondias dulcis* dengan nilai frekuensi sitasi sebesar 47,5% (Tabel 1).

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh lima bagian tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih. Bagian-bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan sebagai penyedap rasa alami dapat terlihat dari nilai presentase berikut (Gambar2).



Gambar 2. Diagram persentase bagian tumbuhan yang digunakan sebagai tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebati.

Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami pada makanan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebati Kecamatan Sengah Temila adalah daun diantaranya *Eurya* sp., *Gnetum gnemon*, *Pycnarrhena cauliflora*, *Polygonum minus*, *Pandanus amarylifolius*, *Syzygium polyanthum*, dan *Spondias dulcis*., buah *Averrhoa bilimbi*, *Carallia brachiata*, *Phaeomeria speciosa*, *Eliodoxa conferta*, *Mangifera* sp., bunga *Phaeomeria speciosa*, umbi/batang diantaranya *Alpinia galanga*, *Allium cepa*, *Allium sativum*, *Curcuma domestica*, *Cymbopogon citrates*, & *Zingiber officinale*. Serta biji adalah *Piper nigrum*. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah daun dengan persentase 36,86%, kemudian buah 26,31%, umbi/batang masing-masing sebesar 31,57%, sedangkan persentase untuk bunga & biji sebesar 5,26% (Gambar 2).

Tabel 2. Cara pengolahan tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan oleh Suku Dayak Kanayatn Desa Sebati

No	Jenis tumbuhan	Rasa/aroma	Cara pengolahan
1.	<i>Averrhoa bilimbi</i> L. (Blimbing Buluh)	▪ Masam	▪ Buah dibersihkan terlebih dahulu, kemudian diiris kecil-kecil setelah itu dicampurkan ke dalam masakan seperti masakan berbahan ikan.
2.	<i>Alpinia galangal</i> L. Sw. Willd. (Lengkuas)	▪ Pedas	▪ Lengkuas dicuci bersih terlebih dahulu, ditumbuk hingga halus kemudian ditumis
3.	<i>Allium cepa</i> L. (Bawang Merah)	▪ Wangi	▪ Bawang diiris kecil-kecil ataupun ditumbuk halus kemudian ditumis
4.	<i>Allium sativum</i> L (Bawang Putih)	▪ Wangi	▪ Bawang diiris kecil-kecil ataupun ditumbuk halus kemudian ditumis
5.	<i>Carallia brachiata</i> Merr. (Buah Kanis)	▪ Masam	▪ Buah kanis dikeringkan terlebih dahulu. Buah yang sudah kering dicampurkan ke dalam masakan yang hampir masak
6.	<i>Curcuma domestica</i> Val. (Kunyit)	▪ Pedar	▪ Kunyit ditumbuk hingga halus, kemudian ditumis bersama bumbu yang lain
7.	<i>Cymbopogon citrates</i> (DC) Stapf (Serai)	▪ Wangi	▪ Batang serai digeprek kemudian dicampurkan ke dalam masakan
8.	<i>Eurya</i> sp. (Saluang)	▪ Manis	▪ Daun yang masih muda dimasukkan ke dalam masakan saat hampir masak.
9.	<i>Eliodoxa conferta</i> (Griffith)Burret (Kalumi)	▪ Masam	▪ Buah dikupas terlebih dahulu, kemudian buah bagian dalam diiris-iris dan dicampurkan ke dalam masakan
10.	<i>Phaeomeria speciosa</i> KOORD. (Tepo Tikala)	▪ Manis dan masam	▪ Buah dipotong-potong menjadi beberapa bagian kemudian dicampurkan ke dalam masakan. Bunganya dapat dicampurkan secara langsung
11.	<i>Gnetum gnemon</i> L. (Kacuang)	▪ Manis	▪ Daun dapat dicampurkan secara langsung ke dalam masakan. penggunaan dalam jangka waktu yang lama daun dapat dikeringkan terlebih dahulu
12.	<i>Mangifera</i> sp. (Bunut)	▪ Masam	▪ Kulit buah dikupas terlebih dahulu, kemudian buah diiris-iris & dicampurkan ke dalam masakan
13.	<i>Pycnarrhena cauliflora</i> (Miers) Diels (Sansang)	▪ Manis	▪ Daun yang masih segar ditumbuk bersamaan dengan sayuran seperti daun ubi kemudian dimasak. penggunaan dalam jangka waktu yang lama daun diolah dengan cara dikeringkan
14.	<i>Pandanus amarylifolius</i> Roxb. (Pandan)	▪ Wangi	▪ Daun yang segar dimasukkan ke dalam masakan saat masakan hampir matang
15.	<i>Polygonum minus</i> (Daung)	▪ Wangi	▪ Daun diiris halus kemudian dicampurkan ke dalam

No	Jenis tumbuhan	Rasa/aroma	Cara pengolahan
	Kasum)		masakan, dapat juga digunakan secara langsung
16.	<i>Piper nigrum</i> L. (Sahang)	▪ Wangi & Pedas	▪ Buah sahang ditumbuk halus, kemudian dimasukkan ke dalam masakan saat masakan hampir matang
17.	<i>Syzygium polyanthum</i> Wigh Walp (Daung Salamp)	▪ Wangi	▪ Daun dapat dikeringkan terlebih dahulu ataupun langsung dicampurkan ke dalam masakan
18.	<i>Spondias dulcis</i> (Kadondong)	▪ Masam	▪ Daun yang masih muda dimasukkan ke dalam masakan saat masakan hampir masak
19.	<i>Zingiber officinale</i> ROSC. (Jahe)	▪ Pedas	▪ Jahe ditumbuk halus kemudian ditumis bersama bumbu lain

Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Suku Dayak Kanayatn di Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila, tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami pada makanan ditemukan 19 spesies dari 14 famili tumbuhan. Tumbuh-tumbuhan tersebut juga ada yang sudah umum digunakan oleh masyarakat di Indonesia, diantaranya adalah tumbuhan dari famili *Zingiberaceae* seperti kunyit dan bawang putih dari famili *Liliaceae*, terlihat juga dari hasil penelitian menunjukkan nilai frekuensi sitasi kedua spesies tumbuhan tersebut mencapai 100% (Tabel 1). Menurut Anonym (2007), bawang putih mempunyai suatu ciri khas yaitu aromanya yang mampu memberikan rasa harum pada makanan. Wibowo (2006), menambahkan bahwa bawang putih memiliki cita rasa sangat khas yang ditimbulkan oleh komponen sulfur yang ada dalam minyak volatil. Jenis senyawa yang menentukan bau khas bawang putih yaitu *alliin*, yang akan terurai jika bawang putih dimemarkan & memberikan aroma wangi.

Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih masih sering menggunakan tumbuh-tumbuhan dari alam sebagai penyedap rasa alami pada makanan, hal ini terlihat dari nilai frekuensi sitasi beberapa tumbuhan yang mencapai 100%. Menurut Kumar & Bharati (2014), spesies yang paling populer atau umum digunakan oleh masyarakat akan mendapatkan jumlah tertinggi untuk kutipan frekuensi sitasinya. Berdasarkan wawancara di Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih jenis tumbuhan yang diperoleh dengan nilai frekuensi sitasi tinggi yaitu 100% salah satu contohnya adalah *Pycnarrhena cauliflora*, *Syzygium polyanthum* & *Phaeomeria speciosa* (Tabel 1).

Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa sebatih biasa menggunakan *P. cauliflora* atau dalam bahasa Dayak Kanayatn *sansang* sebagai campuran pada sayur daun ubi tumbuk. Daun *sansang* dapat

memberikan cita rasa manis pada masakan, masyarakat biasa mengolahnya dengan cara ditumbuk bersamaan dengan daun ubi, sedangkan untuk penggunaan dalam jangka waktu yang lama, biasanya masyarakat mengolahnya dengan cara mengeringkan bagian dari daun *sansang* (Tabel 2), selain daun *sansang* ada beberapa jenis tumbuhan yang juga penggunaannya dengan cara dikeringkan, menyebutkan ada beberapa tumbuhan yang memiliki pengolahan secara khusus, misalnya *Syzygium polyanthum*, *Carallia brachiata*, & *Pycnarrhena cauliflora*.

Pengeringan ini bertujuan supaya daun *sansang* awet saat disimpan. Menurut Efremila, (2014), Untuk penggunaan daun salam kering efeknya tidak seharum penggunaan daun salam segar karena sebagian minyak atsiri yang terkandung sudah menguap. Berbeda dengan penelitian Juita (2015), masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung & Melayu di Kabupaten Sanggau mengolah daun *sansang* dengan cara ditumbuk halus atau dipotong kecil-kecil terlebih dahulu kemudian dikeringanginkan agar dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.

Menurut hasil penelitian Afriani (2007), pengetahuan mengenai penggunaan daun *sansang* sebagai bumbu atau penyedap rasa alami pada makanan telah lama dimiliki oleh masyarakat pedalaman Kalimantan baik pada Suku Dayak maupun Melayu. Pengguna daun *sansang* sebagai ”vetsin” oleh masyarakat sudah digunakan sejak dahulu.

Syzygium polyanthum atau dalam bahasa Dayak Kanayatn disebut dengan daung salamp sering digunakan oleh masyarakat sebagai penyedap rasa alami pada makanan karena dapat memberikan aroma wangi yang khas pada masakan, Kandungan kimia yang terdapat pada daun salam salah satunya adalah minyak atsiri yang memiliki aroma wangi

alami (Hariana, 2011). Senyawa minyak atsiri dari tanaman pangan & rempah-rempah umumnya termasuk ke dalam kelompok GRAS (*Generally Recognized as Safe*) sehingga relatif aman digunakan (Kim *et al.*, 1995a; Kim *et al.* 1995b). Penggunaan tumbuhan sebagai penyedap rasa ini bertujuan untuk memberikan rasa dan aroma yang khas pada masakan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Cahyadi (2006), bahwa sifat utama pada penyedap rasa adalah memberi ciri khusus pada suatu pangan seperti rasa & aroma.

Phaeomeria speciosa atau kecombrang juga sering digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih sebagai tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan. *P. speciosa* dalam bahasa Dayak Kanayatn disebut dengan nama tepo tikala. Bagian dari tepo tikala yang umum digunakan adalah buah & bunga (Gambar 2). Buah dari tepo tikala biasanya dicampurkan ke dalam masakan seperti sayur bening & masakan berbahan ikan karena dapat memberikan cita rasa asam pada makanan serta dapat menghilangkan aroma amis pada masakan, sedangkan, bunga dari tepo tikala biasanya ditumis bersamaan dengan sayuran, bunganya dapat memberikan cita rasa manis pada masakan (Tabel 2). Kecombrang dapat dimanfaatkan sebagai pemberi cita rasa dikarenakan mengandung minyak atsiri, fenolik, flavonoid, terpena, asam lemak, & alkaloid. Minyak atsiri yang bagian utamanya terpenoid, zat inilah penyebab wangi, harum, atau bau yang khas pada minyak tumbuhan (Harbone, 1987).

Jenis tumbuhan yang khas digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih adalah *Mangifera* sp. atau dalam bahasa Dayak Kanayatn Desa Sebatih buah asam bunut. Pohon asam bunut ini menimbulkan aroma wangi yang sangat kuat, dapat tercium hingga jarak 10 meter dari pohonnya & aroma wangi yang ditimbulkan akan lebih kuat lagi apabila saat buah asam bunut masak.

Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih biasanya menggunakan asam bunut sebagai penyedap rasa alami dan penghilang bau amis pada masakan (Tabel 2). Namun saat ini masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih sudah jarang bahkan tidak pernah lagi menggunakan asam bunut ini sebagai penyedap rasa alami pada makanan, dikarenakan buah asam bunut ini sudah sulit dijumpai.

Jenis tumbuhan dengan nilai frekuensi sitasi yang paling rendah yaitu sebesar 47,5 % adalah *Spondias dulcis* atau kadondong dalam bahasa Dayak Kanayatn (Tabel 1). Rendahnya nilai frekuensi sitasi pada tumbuhan kedondong ini dikarenakan masyarakat banyak yang belum mengetahui tentang penggunaan daun kedondong sebagai tumbuhan penyedap rasa alami pada makanan. Daun kedondong diberikan untuk memberi rasa asam pada masakan. Daun kedondong dicampurkan ke dalam masakan seperti masakan ikan & sayur bening. Daun kedondong juga dapat digunakan untuk melunakkan daging.

Cara pengolahan daun kedondong yaitu daun muda diambil kemudian dicuci bersih terlebih dahulu, kemudian dimasukkan ke dalam masakan saat masakan hampir masak (Tabel 2). Daun kedondong mengandung senyawa flavonoid, saponin, alkaloid, & tanin (Inayati, 2007). Flavonoid merupakan senyawa polifenol yang berfungsi sebagai antioksidan terdapat pada bagian daun kedondong (Hariana, 2011).

Berdasarkan hasil wawancara, bagian-bagian tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn di Desa Sebatih adalah daun, umbi/batang, bunga, buah & biji. Bagian tumbuhan yang paling sering digunakan adalah daun dengan persentase 36,84%. Sedangkan bagian yang paling sedikit digunakan adalah bunga & biji yaitu sebesar 5,26% (Gambar 1). Menurut Juita (2015), Penggunaan bagian daun sebagai penyedap rasa dikarenakan bagian tersebut berpotensi memberikan rasa manis pada masakan, terutama pada bagian daun muda rasa manis yang ditimbulkan sangat terasa, sehingga mampu memberikan rasa manis pada masakan & menghilangkan rasa pahit yang biasa ditimbulkan oleh sayur - sayuran tertentu.

Berdasarkan hasil wawancara, ada beberapa jenis tumbuhan yang mulai sulit ditemukan. Spesies tumbuhan tersebut diantaranya adalah *Mangifera* sp., *Phaeomeria speciosa*, & *Eurya* sp. Spesies tumbuhan tersebut sulit ditemukan karena habitat tumbuhan tersebut telah beralih fungsi menjadi lahan perkebunan, sehingga menyebabkan spesies-spesies tumbuhan tersebut menjadi berkurang, ditambah lagi spesies tumbuhan-tumbuhan tersebut sulit untuk dikembangkan serta masyarakat yang kurang mengerti cara membudidayakan spesies tumbuhan tersebut.

Eurya sp. atau saluang dalam bahasa Dayak Kanayatn biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat dalam berbagai masakan sayuran sebagai penyedap rasa alami contohnya untuk sayur rebung & masakan khas Suku Dayak Kanayatn (Tabel 2). Rasa yang dihasilkan oleh daun saluang adalah manis, rasa manis yang dihasilkan oleh daun saluang ini sangat terasa, sehingga mampu memberikan rasa manis pada masakan & menghilangkan rasa pahit yang dihasilkan oleh sayur-sayuran tertentu.

Metode pengolahan yang digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami pada makanan yaitu dengan cara dicampurkan secara langsung ke dalam masakan, ditumis, diiris halus, ditumbuk & ada juga pengolahannya yang dilakukan dengan cara dikeringkan terlebih dahulu (Tabel 2). Misalnya pengolahan pada buah *Eliodoxa conferta* atau kalumi, pengolahan dilakukan dengan cara mengiris-iris bagian buah terlebih dahulu kemudian buah yang telah diiris kecil-kecil dicampurkan ke dalam masakan, biasanya masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih menggunakan buah kalumi sebagai pemberi rasa asam pada masakan ikan yang dimasak di dalam bambu (soleng), selain digunakan untuk memasak ikan buah kalumi ini juga biasanya dicampurkan ke dalam sambal & juga rujak timun batu (kobo).

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, U R, 2007, *Kajian Etnobotani dan Aspek Konservasi Sengkubak (Pcynarrhena cauliflora (Miers.) Diels.) di Kabupaten Sintang Kalimantan Barat*, Tesis sekolah Pascasarjana IPB, Bogor
- Anonym, 2007, Manfaat Tanaman Rempah (Herba), ([http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/21/manfaat-tanaman-rempah-herba/diakses tanggal 19 Januari 2012](http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/21/manfaat-tanaman-rempah-herba/diakses-tanggal-19-Januari-2012))
- Bernard, H, 2002, *Research Methods in Antropolgy; Qualitative & Quantitative Method, third edition*, Almitra Press, Walnut Creek California
- Badan Pusat Statistik, 2015, *Kalimantan Barat Dalam Angka*. BPS Kalimantan Barat
- Cahyadi, S., 2006, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Cetakan Pertama, PT, Bumi Aksara, Jakarta
- Efremila, 2014, *Studi Etnobotani Tumbuhan Obat oleh Etnis Suku Dayak di Desa Kayu Tanam Kecamatan Mandor Kabupaten Landak*, Skripsi, Fakultas Kehutanan Universitas Tanjungpura, Pontianak
- Hariana, 2011, *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya, Jakarta. hal 23
- Harbone JB, 1987, Metode fitokimia (diterjemahkan oleh Padmawinata K, Soediro I), Bandung, Penerbit Institut Teknologi Bandung, hal 147
- Inayati, H, 2007, Potensi Antibakteri Daun Kedondong Bangkok (*Spondias dulcis* Forst.), Skripsi, IPB, Bogor
- Juita, 2015, Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu Di Kabupaten Sanggau, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura, Pontianak
- Kim, JM, Marshall, MR & Wei, CI, 1995a, Antibacterial Activiti of Some Essential Oil Components Against Five Foodborne Pathogen, J, Agric, Food Chem, 43(11):2839-2845
- Kim, JM, Marshall, MR & Wei, CI, 1995b, Antibacterial Activiti of Carvacrol, Citral & Genariol Against *Salmonella typhimurium* in Cultur Medium & on Fish Cubes, J, Food Sci, 60(6):1364-1368
- Kumar, R, & Bharati, KA, 2014, Etnomedicines of Tharu Tribes of Dudhwa National Park, India, *Ethnobotany Reserch and Applications*, vol. 2, no.001, hal. 1-3
- Sabri, E, Supriharti, D & Gunawan EU, 2006, 'Efek Pemberian Monosodium Glutamate (MSG) Terhadap Perkembangan Embrio Mencit (*Mus musculus* L.) Strain DDW Selama Periode Praimplantasi Hingga Organogenesis', *Jurnal Biologi Sumatera*, vol. 1, no. 1, hal. 8-14
- Steenis, V, Hoed, GD, Bloembergen, S, & Eyma, PJ, 2005, *Flora*, Pradyna, Jakarta
- Wibowo S, 2006, Budidaya Bawang, Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay, Jakarta, Penebar Swadaya, hal 80-81