



**STUDI ETNOBOTANI PEMANFAATAN TUMBUHAN DURIAN
(*Durio spp*) di DESA LABIAN IRA'ANG KECAMATAN BATANG LUPAR
KABUPATEN KAPUAS HULU**

*(Studi Ethnobotany of Utilization of Durian Plant (*Durio spp*) in Labian Ira'ang village Batang Lupar Sub District, Kapuas Hulu Regency)*

Antonius Suprianto, Farah Diba, Hari Prayogo

Fakultas Kehutanan Universitas Tanjungpura Pontianak. Jl. Daya Nasional Pontianak 78124
Email: ulong190595@gmail.com

Abstrak

*Ethnobotany is a study of the utilization of plants used by a particular ethnic or tribe to meet the needs of clothing, food, boards, and drugs. Durian (*Durio spp*) dubbed as the King of Fruit is one of the popular fruit in Indonesia. This study aims to study the ethnobotany and utilization of durian plants ranging from roots, stems, skins, flowers, and fruit in Labian Ira'ang village, Batang Lupar sub district, Kapuas Hulu regency. The method used is the snowball sampling. Through snowball sampling technique the samples were selected on the basis of person to person recommendations according to the study to be interviewed. The results showed that there are two species of durian in Labian Ira'ang village, Batang Lupar sub-district, Kapuas Hulu regency. The species of durian consist of *Durio kutejensis* and *Durio zibethinus*, with 8 local names: Durian pepakan, Durian kuraras, Durian burawing, Durian lelek, Durian malele, Durian besusuk, Durian kaban and Durian tempurung. There are others type of durian fruit and the local community called local durian. The name of local durian was done with the condition of the place where it grows and who planted it. The parts used by the community include roots, stems, bark, flowers, leaves, fruit, fruit peel and seeds. Durian plants are not only utilized for one or two uses, but many are used with various uses. In addition, durian plants also have a view that is part of the belief by the local community by utilizing the flowers as an abundant of rice producer.*

Keywords: Durian, Durio zibethinus, Durio kutejensis, Etnobotani, Tembawang

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara mega biodiversitas karena memiliki kawasan hutan tropika basah dengan tingkat keanekaragaman hayati tergolong tinggi di dunia. Termasuk juga dengan kekayaan keanekaragaman jenis buah-buahan tropisnya. Indonesia merupakan salah satu dari delapan pusat keanekaragaman genetika tanaman di dunia khususnya untuk buah-buahan tropis seperti durian (Sastrapradja dan Rifai,

1989). Jenis *Durio sp* di seluruh dunia sekitar 27 jenis dan 18 jenis diantaranya tumbuh di Kalimantan, 11 jenis di Malaya, dan 7 jenis di Sumatera (Kostermans. 1958).

Durian (*Durio spp*) merupakan salah satu tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis basah seperti Indonesia, Thailand dan Malaysia (Ashari, 2004). Jenis durian yang ada di Pulau Kalimantan sebanyak 18 jenis meliputi *Durio zibethinus*, *Durio kutejensis*, *Durio dulcis*,



Durio grandiflorus, *Durio graveolens*, *Durio oxleyanus*, *Durio testudinarium*, *Durio acutifolius*, *Durio affinis*, *Durio carinatus*, *Durio excelcus*, *Durio griffithii*, *Durio lanceolatus*, *Durio lissocarpus*, *Durio oblongus*, *Durio purpureus*, *Durio beccarianus* dan *Durio lowianus*.

Durian (*Durio spp*) dijuluki *the King of Fruit* yang merupakan salah satu buah cukup populer di Indonesia. Buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas ini sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat. Rasa buahnya yang manis dan aroma harum buahnya menjadi daya tarik tersendiri bagi pecinta durian. Warna daging buahnya bervariasi, ada yang bewarna putih, kuning, dan oranye, serta buah ini dilengkapi dengan adanya kandungan kalori, vitamin, lemak, dan protein, akan tetapi kurang dalam hal pemanfaatan lainnya (Widyastuti dkk, 1993).

Bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Jika dilihat kegunaan durian ternyata bukan hanya daging buahnya yang dikonsumsi, tetapi jika digali lebih dalam lagi dapat ditemukan berbagai manfaat dari semua bagian tumbuhan durian tersebut, misalnya batang dari durian dapat digunakan sebagai bahan bangunan (Purnomosidhi dkk, 2007). Tumbuhan durian juga memiliki peran yang sangat penting dalam pencegahan erosi di lahan-lahan yang miring, karena perakaran durian akan mencengkram lapisan tanah atas, sehingga tanah tersebut terbebas dari erosi. Adapun sisa-sisa tanaman atau serasah akan tertahan oleh batang durian sehingga dapat

menyuburkan tanah (Meitrisnaningsih, 2005).

Kondisi hutan di Indonesia khususnya Kalimantan saat ini sangat memprihatinkan dengan adanya persoalan alih fungsi hutan. Dimulai dari pembukaan lahan untuk kelapa sawit, pertambangan, kebakaran hutan dan lainnya. Bahkan hutan rakyat dan hutan tembawang menjadi salah satu korbannya, bila dilihat potensi pada kawasan tersebut memiliki peran sangat penting bagi masyarakat Dayak yang berada di kawasan tersebut. Tembawang merupakan suatu bentuk pengolahan lahan yang dilakukan oleh masyarakat suku Dayak di Kalimantan Barat. Pembentukan tembawang dilakukan setelah petani melakukan perladangan berpindah, dimana sebelum meninggalkan lahan bekas ladangnya mereka tanami berbagai jenis pohon penghasil buah, kayu, getah dan rempah-rempah sebagai tanaman obat (Sumarhani & Kalima, 2015).

Selain ditanam banyak juga jenis yang tumbuh secara alami melalui regenerasi alam. Tembawang, selain terdapat di dalam kawasan, kebun, pekarangan, juga terdapat dilahan bekas rumah panjang yang dimiliki oleh masyarakat adat Dayak yang hidup di pedalaman Kalimantan (Sundawati. 1993). Salah satu tanaman yang berpotensi di tembawang ialah durian. Sebagian besar masyarakat memanfaatkan durian untuk kebutuhan sendiri serta kebutuhan ekonomi.

Kesadaran masyarakat akan pemanfaatan tumbuhan durian belum disadari karena kurangnya data dan informasi



tentang pemanfaatan tumbuhan durian, sehingga tidak memperdulikan akan pentingnya durian bagi kehidupan sehari-hari. Bertitik tolak dari hal tersebut, maka dilakukan studi tentang pemanfaatan tumbuhan durian mulai dari manfaat primer dan sekundernya, yang menunjang pengetahuan masyarakat secara luas apa sebenarnya manfaat durian selain bahan konsumsi dan bahan bangunan.

Salah satu habitat durian berada di Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu. Daerah ini merupakan pensuplai buah durian untuk daerah sekitar dan luar kota. Oleh karena itu, studi mengenai pemanfaatan dan pengolahan durian di Desa Labian Ira'ang dirasakan sangat penting agar dapat memberikan gambaran informasi mengenai seberapa besar potensi manfaat durian oleh masyarakat setempat maupun masyarakat luas.

Tujuan penelitian untuk mendata pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan durian oleh masyarakat Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu yang dimulai dari akar, batang, kulit, bunga, dan buahnya. Adapun manfaat dari penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan durian oleh masyarakat setempat dan masyarakat luas.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu Provinsi Kalimantan Barat dengan lama waktu penelitian tiga (3) minggu dilapangan, dimulai 26 Januari 2018 sampai dengan 16

Februari 2018. Alat yang digunakan dalam penelitian adalah kamera, kuisisioner, GPS, peta lokasi, dan alat perekam, sedangkan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tumbuhan durian yang meliputi: akar, batang, kulit batang, daun, bunga, buah, biji dan kulit buah. Penelitian menggunakan metode *snowball sampling*. Metode dilakukan dengan wawancara kepada masyarakat yang terdiri atas 20 responden Poerwandari (1998) menyatakan pemilihan responden dengan metode *snowball sampling* dilakukan dengan meminta informasi pada orang yang telah diwawancara. Patton (2002) menyatakan teknik *snowball sampling* dilakukan dengan sampel dipilih berdasarkan rekomendasi orang ke orang. Penelitian dimulai dengan pengumpulan informasi dari pemilik buah sebagai informan awal kemudian akan mengarahkan kepada informan yang lain yang banyak mengetahui tentang pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan durian, seperti: tokoh adat, penggemar durian, pembeli durian, dan pengolah hasil durian. Selanjutnya akan dilakukan pengecekan tentang manfaat tersebut kepada orang yang pernah menggunakannya. Setelah didapatkan informasi tersebut, penelitian dilanjutkan dengan melihat/mendata serta mengambil gambar di lapangan.

Data yang dikumpulkan meliputi data primer yang merupakan data hasil pengamatan secara langsung yang diperoleh di lapangan melalui diskusi dan wawancara langsung dengan masyarakat sebagai responden dengan bantuan kuisisioner dan data sekunder yang



merupakan data yang diperoleh tidak langsung oleh peneliti dari subjek penelitiannya. Pengumpulan data sekunder mulai dari mencatat data-data yang sudah ada diperoleh dari laporan-laporan serta dari literatur lainnya yang menunjang data primer. Hasil wawancara kemudian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan ditemukan dua jenis durian yang terdapat di Desa Labian Iraang yaitu *Durio kutejensis* dan *Durio zibethinus*. Jenis dari *Durio kutejensis* dikenal dengan nama lokal pepakan, sedangkan untuk *Durio zibethinus*

dianalisis dalam bentuk tabulasi dan analisis deskriptif, sehingga diperoleh hasil kajian etnobotani pemanfaatan tumbuhan durian, mulai dari bagian yang dimanfaatkan, meliputi: akar, batang, kulit, bunga dan buah, cara pengolahan dan manfaatnya.

dikelompokkan menjadi 7 nama lokal yang meliputi: durian kuraras, burawing, lelek, malele, tempurung, kaban, besusuk dan 5 nama lokal yang tidak diketahui namanya. Jenis-jenis tumbuhan durian yang terdapat di Desa Labian Iraang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tumbuhan durian yang terdapat di Desa Labian Iraang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu (*Durian plant in Labian Iraang village Batang Lupar Sub district, Kapuas Hulu Regency*)

No	Nama Lokal	Nama Latin	Habitat	Keterangan
1	D. Pepakan	<i>Durio kutejensis Hassk</i>	Hutan sekunder	Masih ada
2	D. Kuraras	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Dataran rendah	Masih ada
3	D. Burawing	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Dataran rendah	Sedikit
4	D. Lelek	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
5	D. Malele	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Dataran rendah	Masih ada
6	D. Tempurung	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Dataran rendah	Masih ada
7	D. Kaban	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Dataran rendah	Sedikit
8	D. Besususk	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
9	D. Lokal	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
10	D. Lokal	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
11	D. Lokal	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
12	D. Lokal	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada
13	D. Lokal	<i>Durio zibethinus Murr</i>	Tembawang	Masih ada

Tabel 1 menunjukkan bahwa ada dua spesies durian yang terdapat di Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar yaitu durian dari spesies *Durio kutejensis* yang ditemukan oleh Justus Karl Hasskarl dan spesies *Durio zibethinus* yang ditemukan oleh Murray. Hasil wawancara dengan informan ditemukan jenis dari *Durio zibethinus* dikelompokkan dengan 7 nama yang

dikenal oleh masyarakat Desa Labian Ira'ang dan sisanya disebut durian lokal.

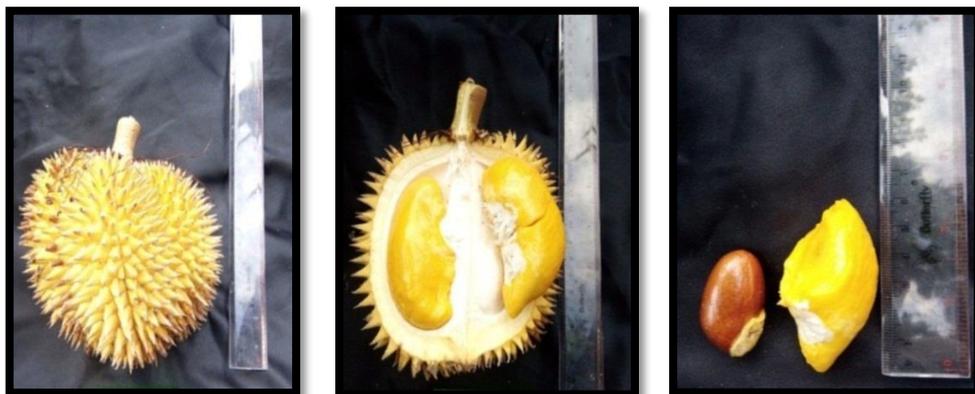
Pemberian nama durian ini dilakukan berdasarkan kondisi tempat tumbuhnya dan siapa yang menanamnya. Rata-rata durian yang berada di lokasi tembawang diberi nama durian lokal karena tidak diketahui siapa yang menanam dan bagaimana sejarah tumbuhnya. Bentuk *Durio zibethinus* dan

Durio kutejensis di Desa Labian Ira'ang
Kecamatan Batang Lupar Kabupaten

Kapas Hulu disajikan pada Gambar 1
dan Gambar 2.



Gambar 1. *Durio zibethinus*



Gambar 2. *Durio kutejensis*

*Pemanfaatan tumbuhan durian oleh
masyarakat Desa Labian Ira'ang*

Pemanfaatan tumbuhan durian oleh masyarakat Desa Labian Iraang meliputi sebagai bahan bangunan, untuk konsumsi/pangan, sebagai penghasil tempoyak dan dodol, pemanfaatan

sebagai kerajinan tangan, dimanfaatkan sebagai tanaman obat, bahan pewarna dan untuk dijual. Selain itu pemanfaatan tumbuhan durian sebagai bahan untuk upacara adat dan kepercayaan masyarakat (Tabel 2).



Tabel 2. Pemanfaatan tumbuhan durian oleh masyarakat Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu (*Utilization of Durian plant in Labian Iraang village Batang Lupar Sub district, Kapuas Hulu Regency*)

No	Bagian yang dimanfaatkan	Pemanfaatan								
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
1	Akar					14	2			
2	Batang				16	1				1
3	Kulit batang				1		1	1		
4	Daun	1					1			
5	Bunga	1								2
6	Buah	20	17	14					20	
7	Kulit buah					7				
8	Biji	3								
Jumlah		25	17	14	17	22	4	1	20	3
I.	Makan Langsung					VI.	Tanaman obat			
II.	Tempoyak					VII.	Pewarna alam			
III.	Dodol					VIII.	Sumber ekonomi			
IV.	Bahan Bangunan					IX.	Kepercayaan			
V.	Kerajinan tangan									

Tabel 2 menunjukkan masyarakat memanfaatkan tumbuhan durian pada banyak bagian dengan berebagai penggunaan. Bagian akar digunakan oleh 14 responden untuk kerajinan tangan seperti gagang parang dan 2 orang memanfaat kannya untuk tanaman obat, bagian batang digunakan oleh 16 responden untuk bahan bangunan, 1 orang memanfaatkannya sebagai kerajinan tangan dan 1 orang untuk kepercayaan setempat, bagian kulit batang digunakan oleh 1 orang untuk bahan bangunan, 1 orang untuk tanaman obat dan 1 orang untuk pewarna alam, bagian daun digunakan oleh 1 orang untuk konsumsi dan 1 orang untuk tanaman obat, bagian bunga digunakan oleh 1 orang untuk konsumsi (nektar dalam bunga), 2 orang untuk kepercayaan masyarakat setempat, bagian buah digunakan oleh semua responden untuk konsumsi, 17 orang untuk tempoyak, 14 orang untuk dodol dan 20 orang untuk sumber

ekonomi/dijual, bagian kulit buah digunakan oleh 7 responden sebagai kerajinan tangan berupa bahan bakar untuk mengusir nyamuk/agas, dan bagian biji digunakan oleh 3 responden untuk konsumsi. Konsumsi dibedakan menjadi dua pengelompokan diantaranya konsumsi langsung dengan proses pengolahan sederhana dan konsumsi dengan proses pengolahan yang lama.

Bagian tumbuhan durian yang dimanfaatkan, pemanfaatan dan proses pengolahan

Akar

Akar durian merupakan bagian yang utama dari proses tumbuh dan berkembangnya tumbuhan durian karena bagian ini mencari atau menyerap sumber makanan dan minuman untuk keperluan tumbuhan durian. Menurut responden akar durian bisa dimanfaatkan sebagai kerajinan tangan seperti gagang parang dan sebagai tanaman obat.



Gambar 3. Akar/banir durian (a) dan gagang parang yang terbuat dari banir durian(b)
(*root of durian (a) and clothes of knife from durian root (b)*)

Cara pengolahannya yaitu :

1. Pemanfaatan untuk kerajinan tangan: memilih bagian akar (banir) yang menjulur ke luar, setelah itu dipotong sesuai ukuran keperluan dan jangan sampai terputus. Selanjutnya diraut/bentuk hingga rapi. Kemudian untuk menginginkan hasil yang bagus bisa diukir, dicat atau ditambahkan aksesoris sesuai keinginan atau selera pengguna. Bagian ini lebih banyak dimanfaatkan pada musim akan berladang karena banyak yang menggunakan parang sebagai sarana untuk berladang.
2. Pemanfaatan untuk tanaman obat: digunakan bagian akar yang kecil kemudian dipotong dan dibersihkan terlebih dahulu. Alternatif pengolahannya meliputi: pertama akar ditumbuk hingga halus dan kemudian langsung ditempelkan pada penderita sakit perut. Kedua, dengan cara direbus, akar yang sudah

dicincang bisa langsung direbus dengan syarat harus mendidih, setelah itu dinginkan dan bisa langsung diminum. Akar durian mengandung *hydroxyl-tryptamine*, tannin, saponin, dan minyak mustard dan secara tradisional dapat dijadikan *antipyretic* (anti demam) dan sebagai obat sakit perut.

Batang

Batang durian merupakan faktor utama tata letak berdirinya durian, pada umumnya batang memiliki fungsi sebagai tempat cadangan makanan, mengalirkan air dan mineral dari akar ke daun, mengalirkan zat makanan dari daun ke akar, sebagai alat perkembangbiakan dan untuk menjaga agar tumbuhan tetap tegak serta menjadikan daun sedekat mungkin dengan sumber cahaya. Penduduk Desa Labian Ira'ang memanfaatkan batang durian sebagai bahan bangunan, dan kerajinan tangan.



Gambar 4. Batang durian (*Durian stem*)

Cara pengolahannya yaitu:

1. Pemanfaatan sebagai bahan bangunan: digunakan pohon durian yang sudah tidak produktif, atau yang sudah tumbang karena alam. Pertama-tama hal yang dilakukan adalah menebangnya dengan menggunakan *chainsaw*, kemudian belah dengan bentuk balok/papan. Setelah itu masyarakat setempat melakukan pengeringan dengan metode pengeringan alam atau dijemur dengan terik matahari, kemudian bisa dijadikan bahan bangunan untuk tiang penyangga, dinding atau lantai rumah.
2. Pemanfaatan sebagai kerajinan tangan: kerajinan tangan yang digunakan oleh masyarakat setempat adalah untuk lesung penumbuk padi. Cara pengolahannya dengan memanfaatkan hasil limbah potongan batang durian yang telah ditebang atau tumbang karena alam. Hal yang harus dilakukan adalah memotong kedua bagian ujung batang tersebut, kemudian bentuk seperti lesung dengan alat. Alat yang biasa digunakan orang jaman dahulu menggunakan beliung atau pahat

untuk membentuknya. Setelah itu merapikan hasil bentukan dengan amplas hingga bagian dalam lobang lesungnya bisa halus dan licin dan bisa langsung digunakan. Kayu durian tergolong jenis kayu yang relatif ringan dan memiliki tingkat keawetan yang agak rendah. Namun demikian kayu durian memiliki sifat pengerjaan yang mudah dan bagus.

Kulit batang

Kulit batang durian memiliki bagian yang bersisik atau tidak rata. Bagian kulit banyak mengandung zat ekstraktif kayu. Kulit batang durian mengandung *hydroxyl-tryptamine*, tannin, dan saponin. Kandungan tersebut berpotensi sebagai antipyretic (anti demam), sebagai bahan pewarna dan sebagai tanaman obat yaitu obat sakit perut. Masyarakat Desa Labian Ira'ang di Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu memanfaatkan bagian kulit batang durian sebagai bahan bangunan, tanaman obat dan pewarna alam.

Cara pengolahannya yaitu :

1. **Pemanfaatan untuk bahan bangunan** dengan memilih bagian kulit yang sudah mengering sisa dari

limbah batang yang sudah dimanfaatkan. Kemudian jadikan papan atau ratakan dan potong sesuai ukuran keperluan kegunaannya. Misalnya untuk dinding/lantai pondok bisa menggunakan kulit durian karena memiliki diameter yang tebal dan sangat awet untuk kegunaan tersebut.

- 2. Pemanfaatan untuk tanaman obat** dilakukan dengan memotong seperempat/sesuai keperluan bagian kedua ujung kulit durian tersebut, kemudian lepaskan dari batangnya. Setelah itu kikis atau pukul-pukul hingga setengah hancur kulitnya dan diambil bagian lendir dari kulit tersebut. Kemudian direbus hingga mendidih. Setelah itu air disaring serta dinginkan dan bisa langsung diminum. Rebusan kulit batang durian dapat dimanfaatkan untuk pengobatan sakit perut.
- 3. Pemanfaatan untuk pewarna alam:** Selain untuk dinding/lantai pondok, kulit kayu juga dimanfaatkan sebagai pewarna tenun alami yang menghasilkan warna merah

kecoklatan atau merah maroon. Proses pertama dengan mengupas kulit dari batangnya. Kemudian kulit dipukul-pukul hingga melebar. Selanjutnya direbus hingga menghasilkan warna dan dinginkan beberapa saat. Setelah dingin, kain tenun dicelupkan ke dalam air rebusan sampai warna menyatu. Kemudian kain tenun diangkat dan terakhir dikeringkan di bawah sinar matahari langsung.

Daun

Daun durian berbentuk jorong hingga lanset dengan panjang antara 10-17 cm dan lebar 3-4,5 cm. Daun umumnya terletak berseling, bertangkai, berpangkal lancip atau tumpul, dan berujung lancip melandai. Sisi bagian atas berwarna hijau terang, sedangkan sisi bawah tertutup sisik-sisik berwarna perak atau keemasan dengan bulu-bulu yang mirip bintang. Daun durian dimanfaatkan masyarakat Desa Labian Ira'ang sebagai bahan konsumsi dan untuk tanaman obat.



Gambar 5. Daun durian (*Durian leaf*)



Cara pengolahannya yaitu:

1. Pemanfaatan untuk konsumsi: memilih bagian pucuk daun yang masih muda, kemudian dibersihkan dengan air. Sebelum diolah lebih lanjut daun direbus terlebih dahulu untuk menghilangkan zat beracun yang terdapat dalam daun sehingga lebih aman untuk dikonsumsi. Setelah itu daun diiris-iris dan disiapkan bumbu campuran, tumis hingga matang atau bisa juga sebagai bahan campuran untuk masakan daging. Kandungan yang didapat dari mengkonsumsi daun durian adalah kalium, kalsium, serat, protein dan zat besi.
2. Pemanfaatan untuk tanaman obat: daun durian yang sudah tua diambil dan dikikis pada bagian bawah daun yang berwarna perak atau keemasan. Setelah itu daun durian bisa langsung ditempelkan pada luka dan diikat dengan kain bersih agar luka tersebut bisa cepat mengering.

Bunga

Bunga durian muncul langsung dari batang (*cauliflorous*) atau cabang-cabang yang tua di bagian pangkal (*proximal*) secara berkelompok. Bunga-bunga berkelompok dalam karangan berisi sekitar 3-10 kuntum berbentuk tukul atau malai rata. Kuncup bunganya membulat, diameternya sekitar 2 cm, dan bertangkai panjang. Kelopak bunga berbentuk tabung sepanjang kurang lebih 3 cm. Daun kelopak tambahan terpecah menjadi 2-3 cuping, berbentuk bundar telur.

Mahkota berbentuk sudip, panjangnya kira-kira dua kali panjang kelopak, berjumlah lima helai, dan berwarna keputih-putihan. Benang sarinya banyak, terbagi ke dalam lima berkas. Sementara itu, kepalaputiknya membentuk bongkol dengan tangkai yang berbulu. Bunga muncul dari kuncup dorman, umumnya mekar pada sore hari dan bertahan hingga beberapa hari. Sementara pada siang hari, bunga menutup.

Bunga durian dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Labian Ira'ang di Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu sebagai bahan konsumsi yang bisa langsung dimakan. Bagian yang dimakan yaitu nektar pada bagian pangkal bunga. Caranya bisa langsung diminum atau disedot nektarnya untuk bunga yang baru jatuh yang masih segar. Bagian ini menyebarkan aroma yang dapat menarik perhatian hewan untuk penyerbukannya.

Buah

Buah durian bertipe kapsul berbentuk bulat, bulat telur, hingga lonjong dengan panjang dan diameter masing-masing 25 cm dan 20 cm. Kulit buahnya tebal serta berwarna hijau kekuning-kuningan, kecoklat an, hingga keabu-abuan. Permukaan kulit durian bersudut tajam (berduri) walaupun duri ini bukan duri dalam pengertian botani. Oleh karena itu, buah ini disebut "durian".

Buah akan berkembang setelah pembuahan dan memerlukan waktu 90-130 hari hingga siap dipanen. Pada masa perkembangan buah, terjadi persaingan



antarbua pada satu kelompok sehingga hanya satu atau beberapa buah yang akan mencapai kemasakan. Sisanya gugur atau akan dipertahankan beberapa buah, tetapi pengisiannya tidak sempurna. Buah umumnya akan jatuh sendiri apabila masak. Pada umumnya berat buah durian dapat mencapai 1,5-5 kg.

Setiap buah memiliki lima ruang yang menunjukkan jumlah buah yang dimiliki. Setiap ruangan terisi oleh beberapa biji, biasanya tiga butir atau lebih. Menurut informan buah durian dimanfaatkan oleh masyarakat desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu dengan bermacam pemanfaatan. Diantaranya adalah sebagai berikut.

Bahan makanan (sayur)

Masyarakat Desa Labian Iraang memanfaatkan sebagai sayur dengan bagian yang dimanfaatkan adalah daging buah yang tua atau dalam kondisi masih mentah. Cara pengolahannya yaitu dengan memilih buah yang sudah tua, dibelah dan dipisahkan dari bijinya. Kemudian iris sesuai keinginan. Setelah itu diolah menjadi bahan makanan/sayur dengan menambahkan bumbu tambahan untuk meningkatkan rasanya agar lebih gurih. Selain itu bisa juga dicampur dengan ikan teri dan daging sesuai dengan selera pengolahannya.

Didalam daging buah durian mengandung banyak sekali zat gizi, di antaranya adalah karbohidrat, lemak, protein, serat, kalsium (Ca), fosfor (P), asam folat, magnesium (Mg), potasium/kalium (K), zat besi (Fe), zinc,

mangan (Mn), tembaga (Cu), karoten, vitamin C, thiamin, niacin, dan riboflavin. Fosfor dan zat besi yang terdapat dalam durian ternyata 10 kali lebih banyak daripada buah pisang. Kandungan gizi tiap 100 gram buah durian adalah 67 gram air, 2,5 gram lemak, 28,3 gram karbohidrat, 1,4 gram serat, 2,5 gram protein, dan menghasilkan energi sebesar kurang lebih 520 kJ.

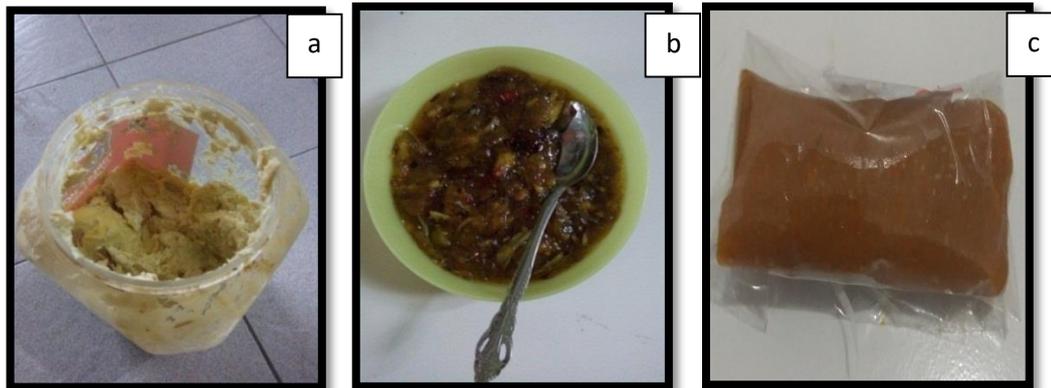
Pada umumnya buah durian lebih banyak dimanfaatkan untuk konsumsi langsung. Sama halnya dengan masyarakat setempat yang memanfaatkan untuk konsumsi bagian buah yang sudah masak pohon. Dengan cara membelah buahnya terlebih dahulu kemudian bisa langsung dikonsumsi. Durian juga mengandung gula yang cukup banyak serta sifatnya panas sehingga penderita diabetes dan ibu hamil sebaiknya tidak mengkonsumsi durian.

1. Tempoyak dan dodol durian

Selain untuk pemanfaatan langsung, masyarakat juga memanfaatkannya dengan mengolah menjadi tempoyak. Bagian utama dari pembuatan tempoyak adalah daging buah atau salutnya. Proses pengolahannya dengan memisahkan daging buah dari bijinya terlebih dahulu, kemudian tiriskan air yang terdapat pada daging buah selama kurang lebih tiga hari. Hal ini dilakukan agar kandungan air yang terdapat didalam daging buah tidak membuat rasa asam untuk hasil akhirnya nanti. Setelah ditiriskan, ditambahkan garam untuk membantu fermentasi menjadi sempurna.

Selanjutnya bahan dimasukan dalam toples atau wadah yang tertutup rapat. Biarkan selama kurang lebih satu-dua minggu untuk siap dikonsumsi. Proses konsumsinya tidak langsung dimakan,

tetapi dimasak terlebih dahulu dengan tambahan udang atau ikan teri dan berbagai bumbu dapur dengan sesuai selera pengolah.



Gambar 6. Tempoyak dalam toples (a), makanan tempoyak yang sudah diolah dan lempok durian (c) (*Raw tempoyak (a) Tempoyak ready for food (b) lempok durian (c)*)

Sama halnya dengan tempoyak. Masyarakat Desa Labian Iraang memanfaatkan buah durian sebagai bahan olahan dodol yang dikenal dengan nama lempok durian. Menurut responden, masyarakat membuat lempok durian hanya ketika buah durian tidak terlalu bernilai ekonomi yang cukup tinggi. Proses pembuatan lempok durian cukup rumit, membutuhkan banyak tenaga pembantu dan memakan waktu yang lama. Proses pengolahannya adalah sebagai berikut: tahap pertama yang dilakukan adalah memilih buah durian dari jenis buah yang lunak agar banyak menghasilkan dodolnya. Kemudian memisahkan bagian daging buah dari bijinya. Selagi menunggu proses tersebut, sebagian orang menghidupkan api dan memanaskan kuali. Kemudian memasukan durian tersebut ke dalam

kuali dan diaduk secara terus menerus. Selanjutnya ditambahkan gula untuk menambah rasa manis pada dodol. Setelah masak, dinginkan hingga benar-benar dingin. Setelah dingin lempok dibentuk atau buat gulungan hingga berbentuk batangan. Tahap terakhir dibungkus dengan plastik untuk penyimpanan dalam waktu lama.

Masyarakat Desa Labian Iraang tidak memanfaatkan penyimpanan seperti kulkas karena kondisi listrik yang belum sampai di desa tersebut. Hal ini menyebabkan masyarakat jarang mengolah durian menjadi lempok. Selain itu proses pemasaran dan nilai jualnya yang sulit, mengurangi semangat masyarakat untuk membuat lempok. Paling hanya sebagian yang mengolahnya untuk konsumsi sendiri.

Sumber ekonomi

Pada umumnya bila tiba musim buah durian, masyarakat memanfaatkan buahnya untuk dijual. Menurut informan sebagian besar buah durian yang ada di Desa Labian Iraang dimanfaatkan masyarakat menjadi sumber ekonomi musiman. Pada saat musim durian, segala bentuk aktivitas masyarakat seperti menorah karet, berkebun dan lainnya dihentikan. Hal ini terjadi karena masyarakat menilai bahwa hasil dari buah durian cukup memuaskan.

Proses jual beli yang terjadi di Desa Labian Ira'ang untuk musim ini meningkat drastis karena harga jual pasar tergolong mahal dari musim sebelumnya. Pada musim sebelumnya masyarakat pernah mengalami durian tidak terlalu berharga karena tidak ada tengkulak atau pembeli yang bisa masuk ke desa. Hal ini disebabkan jarak tempuh dan kondisi jalan yang rusak sehingga pembeli durian sulit ke Desa Labian Iraang.

Musim durian tahun 2018 ini berbeda karena jalan sudah diperbaiki. Nilai ekonomi dan penghasilan masyarakat sangat meningkat. Penghasilan masyarakat rata-rata mencapai Rp 500.000 – Rp 1.000.000 per minggu dan ada juga yang lebih, tergantung kondisi banyak atau sedikitnya pohon durian dan buahnya dari pemilik durian. Jika dihitung penghasilan yang biasanya dari hasil karet atau berkebun dalam waktu satu bulan hanya mendapat Rp 1.000.000, sehingga dengan menjual buah durian bisa mencapai dua kali atau empat kali lipat dari hasil tersebut. Harga durian memiliki variasi yang ditentukan berdasarkan kelas/ukuran buah. Buah durian dalam kelas A Rp.20.000/buah, kelas B Rp.17.000/buah, kelas C Rp.14.000-15.000/buah, dan harga paling murah Rp.7.000/buah.



Gambar 7. Proses jual beli buah durian di Desa Labian Ira'ang (*Durian market in Labian Iraang village*)



Kulit buah

Kulit buah durian mengandung lignin sebanyak 5%, selulosa sebanyak 50% - 60% serta kandungan patinya sebesar 5%. Masyarakat Desa Labian Iraang memanfaatkan kulit buah durian sebagai bahan pengusir serangga, baik nyamuk dan agas. Cara pengolahannya kulit buah durian dihancurkan serat kulitnya dengan benda tumpul, kemudian dikeringkan dengan sinar matahari langsung. Masyarakat Desa Labian Iraang mengolah kulit buah durian dengan menusuk bagian tengahnya dan diikat tali agar proses pengeringan cepat. Setelah kering kulit buah durian bisa langsung dibakar untuk mengusir serangga. Abu dan aroma asap yang dihasilkan dari pembakaran ini tidak disukai oleh serangga seperti nyamuk, lalat, dan agas. Pembakaran kulit buah durian digunakan untuk luar ruangan karena kandungan asap yang dihasilkan tergolong banyak.

Biji

Biji durian terkandung banyak nutrisi penting, antara lain: Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, Karbohidrat, lemak, folat, protein, serat, energy, kalium, kalsium, tembaga, serta fosfor. Biji durian dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Labian Iraang sebagai bahan konsumsi yang berguna. Masyarakat mengolah biji durian dengan dua cara. Pertama dengan dibakar dan kedua dengan menjadikannya kripik biji durian.

Pengolahan biji durian menjadi kripik di Desa Labian Iraang masih dalam skala konsumsi sendiri atau tidak

untuk di jual. Hal ini dikarenakan proses pengolahan yang belum bisa diproduksi dalam skala besar dan masih sulit untuk dipasarkan. Cara pengolahannya yaitu:

1. Dibakar: biji yang dimanfaatkan adalah biji yang sudah tua atau dari durian yang masak pohon. Biji durian yang mentah mengandung racun dan tak dapat dimakan karena mengandung asam lemak siklopropana. Prosesnya biji langsung dibakar dengan bara api hingga menghitam lapisan luarnya, kemudian keluarkan dari bara api. Setelah itu biji dibersihkan, didinginkan dan bisa langsung dimakan.
2. Kripik biji durian: sama halnya dengan cara pertama, biji yang diolah adalah biji yang sudah tua. Prosesnya dengan merebus biji hingga benar-benar masak, kemudian dinginkan. Setelah itu diiris tipis-tipis. Selanjutnya digoreng hingga garing dan siap dimakan.

Kesimpulan

1. Ada dua spesies durian yang terdapat di Desa Labian Ira'ang Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu yaitu durian dari spesies *Durio kutejensis* dan *Durio zibethinus* dengan nama lokal sebanyak 8 nama yaitu durian pepakan, durian kuraras, durian burawing, durian lelek, durian malele, durian besusuk, durian kaban serta durian tempurung. Pemberian nama durian lokal dilakukan dengan kondisi tempat tumbuhnya dan siapa yang menanamnya.
2. Bagian yang dimanfaatkan masyarakat meliputi akar, batang,



kulit batang, daun, bunga, buah, kulit buah dan biji durian.

3. Pemanfaatan tumbuhan durian meliputi sumber pangan/konsumsi (dimakan langsung, tempoyak dan lempok/dodol), bahan bangunan, kerajinan tangan, pewarna alam, tanaman obat dan adat / kepercayaan. Masyarakat setempat memiliki kepercayaan batang durian digunakan sebagai peti jenazah untuk penghormatan kepada orang yang meninggal dunia dan memanfaatkan bunga durian untuk menghasilkan padi yang berlimpah.

Saran

1. Diperlukan pendampingan dalam pengolahan durian agar menghasilkan nilai jual atau sumber ekonomi yang tinggi dan berkelanjutan.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait identifikasi jenis durian yang terdapat di Desa Labian Ira'ang dilihat dari potensi sebaran durian masih banyak terdapat di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Ashari, S. 2004. Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial, Banyuwangi. Malang

Kostermans, A.J.G.H. 1958. The genus *Durio* Adans. (Bombac.). *Reinwardtia* 4(3):47-153.153.

Meitrisnaningsih, E.S. 2005. Studi Keanekaragaman Jenis Durian (*Durio* spp) Pada Kawasan Hutan Tembawang Di Dusun Mangkit Kecamatan Balai Kabupaten Sanggau. Fakultas Kehutanan

Universitas Tanjungpura,
Pontianak.

Patton. M.Q. 2002. Qualitative Research and Evolution Methods. USA : Sage Publication Inc.

Poerwandri. E. K. 1998. Pendekatan Kualitatif Dalam Penelitian. LPSP3 Universitas Indonesia, Jakarta

Purnomosidhi, P., Suparman, J. M. Roshetko, dan Mulawarman, 2007. Perbanyak dan Budidaya Buah-Buahan: durian, manga, jeruk, melinjo, dan sawo. Pedoman Lapangan, Edisi Kedua. World Agroforestry Center & Winrock Internasional, Bogor.

Sastrapradja, S.D. dan M.A. Rifai. 1989. Mengenal sumber pangan nabati dan sumber plasma nutfahnya. Komisi Pelestarian Plasma Nutfah Nasional dan Puslitbang Bioteknologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Bogor.

Sundawati L. 1993. The Dayak Garden System In Sanggau District, West Kalimantan. An Agroforestry Model. [Thesis]. Germany. Georg-August-University, Gottingen.

Sumarhani dan Kalima T. 2015. Struktur dan Komposisi Vegetasi Agroforestri Tembawang di Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. Proseding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol 1(5): 1099-1104

Widyastuti, Yustina E, Paimin FB. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta.