

Ethnobotany of the Teo Sweet Potato Plant (*Tacca leontopetaloides*) as an Alternative Food for the Bajo Tribe

Walisa Ardita Lambera¹, Margaretha Solang^{1*}, Jusna Ahmad¹, Chairunnisah J. Lamanganjo¹, Muhammad Isra²

¹Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Prof. Dr. Ing. B.J Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, Indonesia;

²Jurusan Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Prof. Dr. Ing. B.J Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, Indonesia;

Article History

Received : June 08th, 2026

Revised : June 18th, 2026

Accepted : June 29th, 2026

*Corresponding Author:

Margaretha Solang,

Jurusan Biologi, Fakultas

Matematika dan Ilmu

Pengetahuan Alam, Universitas

Negeri Gorontalo, Gorontalo,
Indonesia;

Email:

Margarethasolang@ung.ac.id

Abstract: *Tacca leontopetaloides* is a wild coastal plant traditionally utilized by the Bajo people as an alternative food source. However, local knowledge regarding its utilization has gradually declined, particularly among younger generations, posing a risk to the sustainability of this traditional knowledge. This study aimed to investigate the ethnobotanical aspects of *T. leontopetaloides*, including the level of community knowledge, traditional processing techniques, and its utilization as an alternative food source among the Bajo people in Pohuwato Regency, Gorontalo, Indonesia. The study employed a descriptive ethnobotanical approach using qualitative methods supported by simple quantitative descriptive analysis. Data were collected through field observations, semi-structured interviews, and documentation involving 60 respondents selected using purposive sampling, while key informants were identified through snowball sampling. The findings revealed that knowledge of *T. leontopetaloides* was highest among the elderly and middle-aged groups, whereas most adolescents and young adults had little or no knowledge of the plant. The tuber is traditionally processed into flour through peeling, grating, soaking for approximately 72 hours, sedimentation, drying, and sieving before being used to prepare traditional foods such as cendol, *loho bua*, *onde-onde*, *cucur*, and *ledo*. These traditional processing techniques reflect local ecological knowledge developed to improve food safety and utilization. The study concludes that *T. leontopetaloides* has considerable potential as an alternative local food source and represents valuable ethnobotanical knowledge that should be preserved through intergenerational knowledge transmission and cultural conservation efforts.

Keywords: Alternative food source; Bajo people; ethnobotany; local knowledge; *Tacca leontopetaloides*.

Pendahuluan

Etnobotani merupakan cabang ilmu yang mengkaji hubungan timbal balik antara masyarakat dengan tumbuhan, yang mencakup aspek pengetahuan lokal, pemanfaatan, pengelolaan, serta nilai budaya dalam suatu komunitas. Kajian ini tidak hanya berfokus pada identifikasi jenis tumbuhan, tetapi juga pada bagaimana masyarakat mengenali, mengolah, dan memanfaatkan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan hidup, seperti pangan, obat-obatan, bahan bangunan, hingga kebutuhan budaya. Pengetahuan tersebut umumnya diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian dari

kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya hayati secara berkelanjutan (Andriani & Alina, 2024).

Sehubungan dengan makanan lokal, pendekatan etnobotani sangat penting untuk memahami pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber pangan alternatif yang masih dilestarikan oleh masyarakat tradisional. Pemanfaatan ini sangat bergantung pada pengetahuan masyarakat dalam mengidentifikasi, mengolah, dan mengonsumsi tumbuhan secara aman, terutama tumbuhan yang mengandung antinutrien yang memerlukan teknik pengolahan khusus. Pengetahuan ini tidak hanya bersifat praktis, tetapi juga merupakan bagian dari sistem

kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Fenomena tersebut juga dapat dijumpai pada masyarakat pesisir seperti Suku Bajo yang masih memiliki ketergantungan tinggi terhadap sumber daya alam di sekitarnya. Lamane (2021) menjelaskan bahwa masyarakat Suku Bajo umumnya menggantungkan hidup pada sumber daya pesisir dan lautan sebagai sumber utama penghidupan. Namun demikian, di samping ketergantungan tersebut, masyarakat Suku Bajo juga memanfaatkan tumbuhan liar di lingkungan sekitarnya sebagai sumber pangan alternatif dalam kehidupan sehari-hari.

Salah satu tumbuhan liar yang dikenal dan pernah dimanfaatkan sebagai pangan tradisional adalah *Tacca leontopetaloides* atau ubi teo. Tumbuhan ini memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi hingga 90% (Ekowahyuni & Yenisbar, 2021) serta kemampuan adaptasi yang baik terhadap kondisi lingkungan pesisir yang ekstrem (Syafi *et al.*, 2023). Potensi tersebut menunjukkan bahwa ubi teo secara ilmiah memiliki nilai gizi dan ekologis yang layak untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif.

Meskipun demikian, penggunaan ubi teo di kalangan masyarakat saat ini semakin terbatas dan bahkan terancam punah. Situasi ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk adanya senyawa antinutrisi seperti asam sianida, yang memerlukan teknik pengolahan khusus agar aman dikonsumsi (Kagoya *et al.*, 2017), serta keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan yang tepat. Pengetahuan tersebut saat ini umumnya hanya dimiliki oleh generasi tua, sehingga menyebabkan penurunan penyebaran pengetahuan kepada generasi muda. Hal ini mengindikasikan ancaman terhadap kelestarian pengetahuan lokal serta risiko hilangnya potensi sumber pangan alternatif yang didasarkan pada kearifan lokal.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tingkat pengetahuan masyarakat Suku Bajo dalam mengenali ubi teo, teknik pengolahan tradisional, serta bentuk pemanfaatannya sebagai sumber pangan alternatif. Kajian ini penting dilakukan untuk mendokumentasikan pengetahuan lokal sebelum mengalami kepunahan pengetahuan (*knowledge loss*). Penelitian ini menggunakan pendekatan etnobotani, yaitu kajian mengenai hubungan timbal balik antara masyarakat lokal dan pemanfaatan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari (Hafsah *et al.*, 2024). Pendekatan ini relevan karena mampu menggambarkan secara

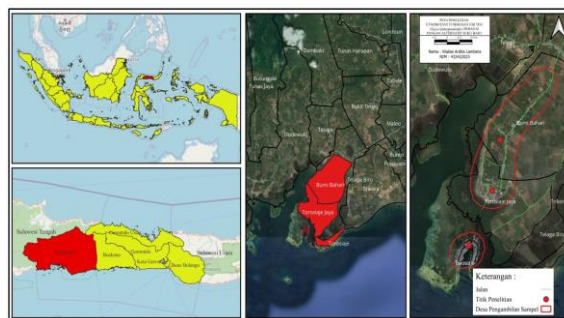
komprehensif interaksi masyarakat dengan sumber daya hayati lokal dalam konteks lingkungan pesisir yang dinamis (Andriana & Alina 2024).

Secara keilmuan, etnobotani merupakan bagian dari etnobiologi yang bersifat interdisipliner dalam memahami interaksi manusia dan lingkungan, baik dari aspek budaya maupun ekologi. Pendokumentasian pengetahuan tradisional melalui pendekatan ini berkontribusi terhadap pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan, penguatan ketahanan pangan, serta strategi konservasi (Solang *et al.*, 2026). Oleh karena itu, pendekatan ini dinilai tepat untuk mengkaji pemanfaatan ubi teo sebagai pangan alternatif pada masyarakat Suku Bajo.

Metode Penelitian

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari–April 2026 di Desa Bumi Bahari, Torosiaje Jaya, dan Torosiaje, Kecamatan Popayato, Kabupaten Pohuwato, Provinsi Gorontalo (**Gambar 1**). Lokasi penelitian dipilih karena masyarakat Suku Bajo di wilayah tersebut masih mengenal dan memanfaatkan ubi teo sebagai pangan alternatif.



Gambar 1. Peta lokasi wawancara penelitian

Objek Penelitian

Objek penelitian adalah tumbuhan ubi teo yang tumbuh di wilayah pesisir Pulau Besar Didiki serta pengetahuan masyarakat Suku Bajo terkait pemanfaatan, teknik pengolahan, dan penggunaan ubi teo sebagai sumber pangan alternatif.

Alat

Alat-alat yang akan digunakan dalam penelitian ini meliputi: Kuisioner (pedoman wawancara), Alat tulis, Penggaris, GPS coordinate, Cutter, dan Kamera.

Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas pedoman wawancara, dan dokumentasi. Pedoman wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan dan pemanfaatan ubi teo, Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian berupa foto dan dokumen yang relevan.

Teknik Pengumpulan Data

Data penelitian dikumpulkan melalui observasi lapangan, wawancara semi-terstruktur (*semi-structured interview*), dan dokumentasi. Sebelum proses wawancara dilakukan, peneliti menjelaskan tujuan penelitian kepada setiap informan serta meminta persetujuan secara langsung (*informed consent*). Partisipasi informan bersifat sukarela, dan informasi yang diperoleh dijaga kerahasiaannya serta digunakan hanya untuk kepentingan penelitian. Pengumpulan data dilakukan hingga mencapai titik kejenuhan data (*data saturation*), yaitu ketika informasi yang diperoleh mulai berulang dan tidak ditemukan informasi baru yang signifikan.

Penentuan Informan

Informan penelitian berjumlah 60 orang yang berasal dari tiga desa, masing-masing 20 orang per desa. Responden dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan kriteria yang telah ditentukan, yaitu masyarakat yang berdomisili di lokasi penelitian dan bersedia menjadi responden. Untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai pengolahan tradisional dan pemanfaatan ubi teo sebagai alternatif pangan, peneliti juga menentukan beberapa informan kunci yang dianggap memiliki pengetahuan tentang ubi teo. Informan kunci tersebut dapat merekomendasikan informan lain yang relevan melalui teknik *snowball sampling*. Klasifikasi usia responden mengacu pada pembagian umur berdasarkan WHO dan pengelompokan umur produktif dalam statistik BPS, yaitu remaja (10–19 tahun), dewasa muda (20–35 tahun), dewasa madya (36–59 tahun), dan lansia (≥ 60 tahun).

Analisis Data

Data hasil wawancara kemudian ditranskripsikan dan dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui proses *coding* dengan mengelompokkan informasi ke dalam beberapa tema utama, meliputi tingkat pengetahuan masyarakat, teknik pengolahan ubi teo, dan

pemanfaatannya sebagai pangan alternatif. Untuk menjaga validitas data, dilakukan triangulasi teknik dan sumber melalui perbandingan hasil wawancara, observasi lapangan, dan dokumentasi guna memastikan konsistensi informasi yang diperoleh.

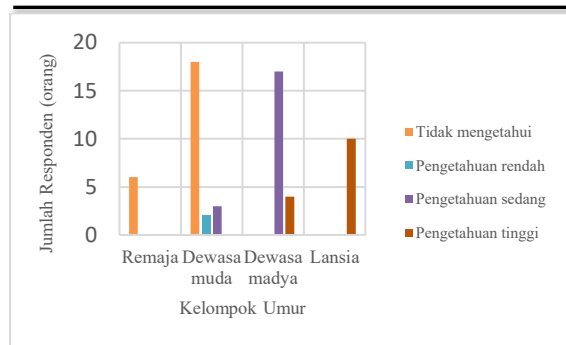
Hasil dan Pembahasan

Tingkat Pengetahuan Masyarakat Suku Bajo terhadap Ubi Teo

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan masyarakat Suku Bajo mengenai ubi teo berbeda berdasarkan kelompok usia. Kelompok remaja seluruhnya berada pada kategori tidak mengetahui, yaitu sebanyak 6 responden (100%), sehingga tidak terdapat responden yang termasuk dalam kategori pengetahuan rendah, sedang, maupun tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa generasi remaja belum memiliki pengetahuan mengenai ubi teo. Pada kelompok dewasa muda, sebagian besar responden juga berada pada kategori tidak mengetahui, yaitu sebanyak 18 responden (78,3%).

Sementara itu, 2 responden (8,7%) termasuk dalam kategori pengetahuan rendah, dan 3 responden (13,0%) berada pada kategori pengetahuan sedang. Tidak terdapat responden yang termasuk dalam kategori pengetahuan tinggi. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai ubi teo pada kelompok dewasa muda masih relatif rendah.

Berbeda dengan kelompok sebelumnya, kelompok dewasa madya menunjukkan tingkat pengetahuan yang lebih baik. Dari 21 responden, sebanyak 17 responden (81,0%) berada pada kategori pengetahuan sedang, sedangkan 4 responden (19,0%) termasuk dalam kategori pengetahuan tinggi. Tidak terdapat responden yang berada pada kategori tidak mengetahui maupun pengetahuan rendah. Selanjutnya, pada kelompok lansia, seluruh responden yaitu 10 orang (100%) berada pada kategori pengetahuan tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa kelompok lansia merupakan kelompok yang memiliki tingkat pengetahuan paling baik mengenai ubi teo dibandingkan kelompok umur lainnya.

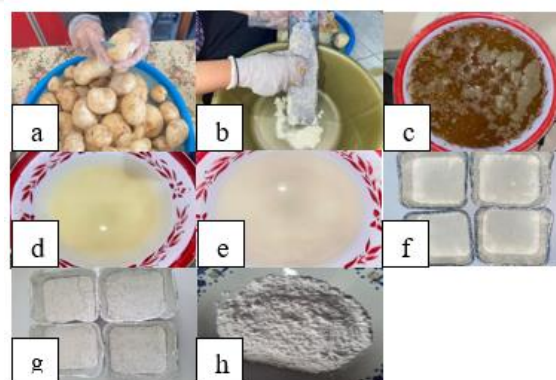


Gambar 2. Tingkat pengetahuan masyarakat Suku Bajo tentang Ubi Teo berdasarkan kelompok umur

Temuan ini menunjukkan adanya kecenderungan penurunan pengetahuan lokal pada generasi muda. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar generasi muda tidak lagi terlibat secara langsung dalam proses pencarian, pengolahan, maupun konsumsi ubi teo karena adanya perubahan pola konsumsi masyarakat menuju pangan modern yang lebih praktis.

Teknik pengolahan tradisional serta pemanfaatan ubi teo oleh masyarakat Suku Bajo sebagai pangan alternatif.

Hasil observasi dan wawancara, bagian tumbuhan ubi teo yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Bajo adalah bagian umbi. Umbi tersebut diolah menjadi tepung melalui beberapa tahapan tradisional yang dilakukan secara turun-temurun. Proses pengolahan diawali dengan pengupasan kulit umbi, kemudian dilanjutkan dengan pamarutan hingga menghasilkan tekstur halus.



Gambar 4. Proses pembuatan tepung ubi teo; a) pengupasan, b) pamarutan, c) perendaman hari ke-1, d) perendaman hari ke-2, e) perendaman hari ke-3, f) pengendapan, g) pengeringan, h) hasil tepung ubi teo

Hasil parutan kemudian direndam selama kurang lebih 72 jam dengan penggantian air setiap hari. Setelah proses perendaman selesai, hasil rendaman diendapkan untuk memisahkan pati, kemudian dikeringkan dan disaring hingga menghasilkan tepung ubi teo siap pakai (**Gambar 4**). Tahapan pengolahan yang dilakukan masyarakat menunjukkan adanya prosedur tradisional yang cukup sistematis dalam memanfaatkan tumbuhan liar sebagai bahan pangan alternatif.

Tepung ubi teo yang dihasilkan selanjutnya dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai makanan dan minuman khas masyarakat Suku Bajo. Bentuk pemanfaatan tersebut disajikan pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Pemanfaatan Tepung Ubi teo oleh Masyarakat Suku Bajo

No	Nama Makanan	Bahan Dasar	Bentuk Olahan	Cara Pengolahan Singkat	Keterangan
1.	Cendol	Tepung ubi teo	Minuman tradisional	Tepung ubi teo dicampur air, ditambahkan pewarna hijau dan dimasak hingga mengental kemudian adonan di cetak dan dimasukkan ke dalam air dingin hingga membentuk butiran cendol, lalu disajikan dengan larutan gula merah dan santan	Dikonsumsi sebagai minuman ringan dan biasa disajikan dalam sebuah acara tergantung pada ketersediaan bahan utama
2.	Loho bua (Bubur)	Tepung ubi teo	Makanan tradisional	Tepung ubi teo dicampur air dan dimasak hingga mengental, kemudian adonan di campur dengan tepung ubi teo yang baru hingga tidak lengket, lalu di gunting berbentuk dadu/miring dimasak lagi dengan santan, telur, dan gula merah	Dikonsumsi sebagai makanan ringan dan biasa disajikan dalam sebuah acara tergantung pada ketersediaan bahan utama
3.	Onde-onde	Tepung ubi teo	Kue tradisional	Tepung ubi teo dicampur tepung serbaguna dan air hingga membentuk adonan, adonan diberi pewarna hijau dan diisi dengan bahan isian gula	Dikonsumsi sebagai makanan ringan dan bisa dijual

No	Nama Makanan	Bahan Dasar	Bentuk Olahan	Cara Pengolahan Singkat	Keterangan
				merah, dibentuk bulat, dan dilapisi dengan parutan kelapa muda, selanjutnya adonan dikukus hingga matang	
4.	Cucur	Tepung ubi teo	Kue tradisional	Tepung ubi teo dan tepung serbaguna dengan larutan gula dan air hingga membentuk adonan, kemudian adonan didiamkan sejenak, lalu digoreng dalam minyak panas hingga matang	Dikonsumsi sebagai makanan ringan dan bisa dijual
5.	Ledo (kolak)	Tepung ubi teo	Makanan tradisional	Larutan gula merah dimasak dengan santan dan telur hingga mendidih, kemudian tepung ubi teo ditabur sedikit demi sedikit kedalam adonan dan dimasak hingga matang	Dikonsumsi sebagai makanan ringan dan biasa disajikan dalam sebuah acara tergantung pada ketersediaan bahan utama

Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar makanan berbahan dasar ubi teo dikonsumsi sebagai makanan ringan maupun makanan yang disajikan pada acara tertentu, tergantung pada ketersediaan bahan baku. Selain dikonsumsi sendiri, beberapa jenis olahan seperti onde-onde dan cucur juga memiliki potensi ekonomi karena dapat diperjualbelikan.

Pembahasan

Pengetahuan Lokal Masyarakat Suku Bajo terhadap Ubi Teo

Perbedaan tingkat pengetahuan antar kelompok usia menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai ubi teo masih terkonsentrasi pada kelompok dewasa muda dan lansia. Perbedaan tingkat pengetahuan antar kelompok usia menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai ubi teo masih terkonsentrasi pada kelompok dewasa muda dan lansia. Dari total 60 informan, kelompok remaja ($n = 6$ org), dewasa muda ($n = 23$ org), dewasa muda ($n = 21$ org), dan lansia ($n = 10$ org) menunjukkan tingkat pengetahuan yang berbeda terhadap ubi teo. Sebagian besar informan usia lanjut menjelaskan bahwa pengetahuan mengenai ubi teo diperoleh secara turun-temurun melalui keterlibatan langsung dalam proses pengolahan dan konsumsi. Salah satu informan menyatakan, “*Dari dulu torang diajar orang tua cara olah ubi teo, mulai dari kupas sampai jadi tepung*” (Informan L2, usia 67 tahun). Sebaliknya, beberapa informan usia muda mengaku memiliki pengetahuan terbatas terkait proses pengolahannya. Seorang informan remaja menyampaikan, “*Saya cuma tahu dimakan, tapi cara buat tepungnya belum pernah lihat langsung*” (Informan R5, usia 19 tahun).

Kondisi ini mengindikasikan bahwa proses transmisi pengetahuan lokal antargenerasi mulai

mengalami penurunan. Dalam kajian etnobotani, pengetahuan tradisional umumnya diwariskan melalui keterlibatan langsung dalam praktik keseharian, seperti proses pengumpulan bahan pangan, pengolahan, dan konsumsi tumbuhan lokal. Ketika keterlibatan tersebut mulai berkurang, maka peluang terjadinya *knowledge loss* atau hilangnya pengetahuan lokal menjadi semakin tinggi.

Tingginya tingkat pengetahuan pada kelompok lansia dalam penelitian ini diduga berkaitan dengan pengalaman empiris yang diperoleh melalui interaksi langsung dengan lingkungan sejak usia muda. Sebaliknya, generasi muda cenderung kurang mengenal ubi teo karena perubahan pola hidup dan konsumsi yang semakin bergeser menuju pangan instan dan modern. Fenomena tersebut menunjukkan adanya transformasi budaya pangan masyarakat pesisir yang secara tidak langsung memengaruhi keberlanjutan pemanfaatan sumber daya hayati lokal.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Susiarti et al., 2012), yang menyatakan bahwa pengetahuan etnobotani mengenai *Tacca leontopetaloides* lebih banyak dimiliki oleh generasi tua karena keterlibatan mereka dalam praktik tradisional. Hal serupa juga dilaporkan oleh (Bondé et al., 2026) bahwa keterbatasan pengetahuan masyarakat menjadi salah satu penyebab rendahnya pemanfaatan ubi teo sebagai pangan alternatif. Dalam perspektif etnobiologi, pengetahuan tradisional memiliki peran penting dalam menjaga keberlanjutan pemanfaatan tumbuhan lokal, sehingga penurunan pengetahuan generasi muda dapat berdampak terhadap hilangnya praktik pemanfaatan pangan tradisional di masa depan (Pieroni et al., 2016).

Pengolahan Tradisional sebagai Adaptasi terhadap Kandungan Antinutrien

Teknik pengolahan ubi teo yang dilakukan masyarakat Suku Bajo menunjukkan adanya bentuk adaptasi lokal terhadap karakteristik biologis tumbuhan. Proses pengolahan yang melibatkan pengupasan, pamarutan, perendaman selama ± 72 jam, pengendapan, pengeringan, dan penyaringan tidak hanya bertujuan menghasilkan tepung, tetapi juga berfungsi untuk meningkatkan keamanan pangan sebelum dikonsumsi.

Tahapan perendaman yang dilakukan selama tiga hari dengan penggantian air secara berkala memiliki makna penting dalam konteks keamanan pangan tradisional. Proses tersebut secara empiris dipahami masyarakat sebagai cara untuk mengurangi rasa pahit dan zat yang dianggap berbahaya pada umbi. Secara ilmiah, praktik ini berkaitan dengan proses pelarutan senyawa antinutrien ke dalam media air melalui mekanisme difusi, sehingga bahan pangan menjadi lebih aman dikonsumsi.

Temuan penelitian ini diperkuat oleh hasil penelitian (Kumar et al., 2023), yang menunjukkan bahwa proses perendaman efektif menurunkan kandungan antinutrien melalui pelepasan senyawa larut air selama proses pengolahan. Selain itu, penelitian mengenai ubi teo juga menyebutkan bahwa tumbuhan ini mengandung senyawa tertentu yang memerlukan perlakuan pengolahan khusus sebelum dikonsumsi untuk menghindari efek toksik (Kogoya et al., 2017). Oleh karena itu, praktik pengolahan tradisional masyarakat Suku Bajo dapat dipahami sebagai bentuk pengetahuan ekologis tradisional (*traditional ecological knowledge*) yang berkembang berdasarkan pengalaman empiris masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan lokal.

Dalam perspektif etnobotani, teknik pengolahan tradisional merupakan bentuk adaptasi budaya terhadap lingkungan dan sumber daya pangan yang tersedia. Pengetahuan tersebut berkembang secara turun-temurun sebagai mekanisme masyarakat dalam mempertahankan keamanan dan keberlanjutan konsumsi pangan lokal (Iskandar et al., 2023).

Potensi Ubi Teo sebagai Pangan Alternatif Berbasis Lokal

Pemanfaatan tepung ubi teo dalam berbagai makanan tradisional menunjukkan bahwa tumbuhan ini memiliki nilai penting dalam sistem pangan masyarakat Suku Bajo. Beragamnya bentuk olahan seperti cendol, *loho bua*, onde-onde, cucur, dan ledo memperlihatkan bahwa ubi teo tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan tunggal, tetapi

telah menjadi bagian dari diversifikasi pangan lokal masyarakat pesisir.

Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, khususnya pada wilayah dengan keterbatasan akses pangan tertentu. Kandungan karbohidrat ubi teo yang tinggi menunjukkan bahwa tumbuhan ini berpotensi menjadi sumber energi alternatif pengganti bahan pangan konvensional. Selain itu, kemampuan tumbuhan ini beradaptasi pada lingkungan pesisir memperlihatkan potensi ekologis yang baik untuk dikembangkan sebagai komoditas pangan lokal.

Temuan ini mendukung hasil penelitian (Ekowahyuni & Yenisbar, 2021), yang menyatakan bahwa *Tacca leontopetaloides* memiliki kandungan karbohidrat tinggi dan potensi sebagai sumber pangan alternatif. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa ubi teo dapat diolah menjadi berbagai produk pangan berbasis tepung yang berpotensi menggantikan tepung terigu maupun sumber karbohidrat lainnya (Ridwan et al., 2020; Lubis et al., 2021). Bahkan, (Solang et al., 2026) melaporkan bahwa masyarakat Bajo di Gorontalo telah lama memanfaatkan ubi teo sebagai bagian dari sistem pangan tradisional berbasis tumbuhan lokal.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan ubi teo saat ini mulai mengalami penurunan akibat perubahan pola konsumsi masyarakat menuju pangan modern yang lebih praktis. Kondisi tersebut menunjukkan adanya tantangan dalam mempertahankan keberadaan pangan lokal di tengah modernisasi. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian melalui dokumentasi pengetahuan lokal, penguatan pendidikan berbasis budaya pangan, serta pengembangan produk olahan ubi teo yang lebih inovatif tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan ubi teo masih terjaga pada kelompok usia dewasa hingga lansia, namun cenderung menurun pada generasi remaja dan dewasa muda sehingga diperlukan upaya pelestarian pengetahuan lokal. Pengolahan tepung ubi teo dilakukan secara tradisional melalui tahapan pemanenan, pembersihan, pamarutan, perendaman, pengendapan, pengeringan, dan penghalusan sebelum dimanfaatkan sebagai bahan dasar berbagai makanan tradisional, seperti cendol, *loho bua* (bubur), onde-onde, cucur, dan ledo (kolak). Oleh karena itu, ubi teo memiliki potensi sebagai sumber pangan lokal alternatif sekaligus

bagian dari warisan budaya masyarakat yang perlu dipertahankan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Suku Bajo di Desa Bumi Bahari, Torosiaje Jaya, dan Torosiaje, Kecamatan Popayato, Kabupaten Pohuwato, atas partisipasi, keterbukaan, dan kesediaannya menjadi informan dalam penelitian ini. Penulis juga menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada dosen pembimbing, Prof. Margaretha Solang, M.Si. dan Prof. Dr. Jusna Ahmad, M.Si., atas arahan, bimbingan, saran, serta dukungan selama proses penelitian dan penyusunan artikel ini. Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada pihak pemberi dana penelitian melalui Program Riset Kolaborasi LPTK Indonesia (RKLI) 2024 bersama dosen-dosen terkait yang telah mendukung pendanaan dan kelancaran pelaksanaan penelitian. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan kontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

Referensi

- Andriani, R., & Alina, Y. (2024). Studi etnobotani keanekaragaman dan pemanfaatan tanaman lokal pada kawasan ladang di Desa Sidonganti, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban. *Biology Natural Resources Journal*, 3, 35–39. <https://doi.org/10.55719/binar.v3i2.1350>
- Arini, D. I. D., Kuswanda, W., Kinho, J., & Irawan, A. F. (2025). Strengthening anoa (*Bubalus spp.*) conservation based on social and cultural community values in Wallacea bioregion, Indonesia. *Ethnobiology and Conservation*, 14, 1–17. <https://doi.org/10.15451/ec2024-12-14.05-1-17>
- Asrulla, R., Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan sampling (kuantitatif), serta pemilihan informan kunci (kualitatif) dalam pendekatan praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7, 26320–26332. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10836>
- Bondé, L., Hien, B. S., Bougma, P. T. C., Da, S. S., Ouédraogo, O., & Boussim, J. I. (2026). Promoting local knowledge on *Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze, a neglected and underutilized wild food plant for enhancing food security. *Ethnobotany Research and Applications*, 33, 1–11. <https://doi.org/10.32859/era.33.62.1-11>
- Ekowahyuni, L. P., & Yenisbar, Y. (2021). Variasi karakteristik, kondisi ekologi, dan kandungan proksimat tanaman kecondang (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze) di Pulau Seribu. *Jurnal Agrohitia*, 6, 249–261. <https://doi.org/10.31604/jap.v6i2.5299>
- Hafsah, H., Panu, R. H., Jasruddin, J., Harlina, H., & Haeruddin, H. (2024). Kajian etnobotani tanaman obat tradisional oleh masyarakat Desa Lappa Upang Kecamatan Mare Kabupaten Bone sebagai sumber belajar etnobotani dalam bentuk modul. *Guru Membangun*, 43, 63–71. <https://doi.org/10.26418/gm.v43i2.88852>
- Iskandar, B. S., Iskandar, J., Mulyanto, D., & Aliifah, F. (2023). Local knowledge of the Sundanese community on traditional foods to enhance family food security. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 8(1), 76–89. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v8i1.24461>
- Kogoya, M., Rawung, D., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. S. S. (2017). Kajian potensi umbi anuwun (*Tacca leontopetaloides* L. Kuntze) sebagai sumber pangan alternatif. *Cocos*, 9, 1–9. <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i7.16911>
- Kumar, A., Gupta, K., Apu, M. A. I., Abrol, G. S., & Tomer, V. (2023). Effect of household processing on nutritional and antinutritional composition, mineral–mineral ratios, and functional properties of *Colocasia* leaves. *Heliyon*, 9, e17137. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17137>
- Lamane, S. A. (2021). Suku Bajo antara pelestari dan perusak pesisir. In *Gagasan dalam kolaborasi (Pemikiran dan wawasan para cendekia)* (p. 66).
- Lubis, N., Nuari, D. A., Suryana, S., Ganenggara, V. P., & Rahmayanti, R. (2021). Pengaruh iradiasi sinar gamma dosis 7 kGy terhadap kualitas mikrobiologi biskuit pati umbi taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze). *Jurnal Sains Kesehatan*, 3, 569–575. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i4.458>
- Pieroni, A., Pawera, L., & Shah, G. M. (2016). Gastronomic ethnobiology. In U. P. Albuquerque & R. R. N. Alves (Eds.), *Introduction to ethnobiology* (pp. 53–62). Springer International Publishing.

- Ridwan, R., Wardah, W., & Ariani, D. (2020). Kombinasi pupuk organik dan anorganik untuk optimalisasi produksi dan kandungan nutrisi umbi takka. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 48, 150–156. <https://doi.org/10.24831/jai.v48i2.30493>
- Ruslin, R., Mashuri, S., Rasak, M. S. A., Alhabsyi, F., & Syam, H. (2022). Semi-structured interview: A methodological reflection on the development of a qualitative research instrument in educational studies. *IOSR Journal of Research and Method in Education*, 12, 22–29. <https://doi.org/10.9790/7388-1201052229>
- Saputra, C., Arif, Y., & Yeni, F. (2020). Andra's nursing informatic system application (ANNISA) dalam upaya meningkatkan pengetahuan perawat tentang dokumentasi keperawatan. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 4, 20–30. <https://doi.org/10.31539/jks.v4i1.1281>
- Solang, M., Isra, M., Ahmad, J., Kumaji, S. S., Akbar, M. N., Rahayuningsih, M., Rahayu, E. S., Marianti, A., & Ramasamy, S. (2026). Ethnobiology of plant and animal-based foods among the Bajo people in Gorontalo, Indonesia. *Biodiversitas*, 27(2), d270226. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d270226>
- Susiarti, S., Setyowati, N., & Rugayah, R. (2012). Etnobotani *Tacca leontopetaloides* (L.) O. Kuntze sebagai bahan pangan di Pulau Madura dan sekitarnya, Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, 21, 161–170. <https://doi.org/10.33964/jp.v21i2.122>
- Syafi, S., Pujiasmanto, B., Purwanto, E., & Suryanti, V. (2023). Phytochemical screening of *Tacca* plant (*Tacca leontopetaloides* L.) ethanol extract using spectrophotometry UV–VIS method. *International Journal of Advanced Science and Engineering Information Technology*, 13, 1–6. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.13.4.18251>