

Utilization of Plants as Traditional Food by The Dayak Iban Community of Mensiau Village, Batang Lupar District, Kapuas Hulu Regency

Reine Suci Wulandari¹, Muflihati^{1*}, Libertus Luben Aden¹, Wahdina¹

¹Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia;

Article History

Received : February 02th, 2024

Revised : February 20th, 2024

Accepted : March 03th, 2024

*Corresponding Author:

Muflihati, Fakultas Kehutanan
Universitas Tanjungpura
Pontianak, Indonesia;

Email:

muflihati@fahutan.untan.ac.id

Abstract: The Iban Dayak people use forest plants from non-timber forest products (NTFPs) as traditional food. The purpose of the study was to study traditional foods and to record the types of forest plants used, processing methods, and efforts to maintain their sustainability by the Dayak Iban community in Mensiau Village, Batang Lupar District, Kapuas Hulu Regency. Interviews with the determination of respondents by purposive sampling. The Iban Dayak tribe has 14 types of traditional foods that are used for daily needs, certain holidays, and traditional ceremonies using 56 types of forest plants (33 families). The families with the most species were 8 species of *Arecaceae*, 6 species of *Zingiberaceae*, and 5 species of *Poaceae*. A total of 37 species have the greatest usefulness value (UV) (1). The most widely used habitus were herbs (26,78%) The most widely used plant parts were leaves (49,25%). How to process it by cooking boiled, sauteed, and eaten directly (lalap). Conservation efforts are carried out based on the local wisdom of the Iban Dayak community with certain rules and carry out plant cultivation in forests, fields, gardens, and house yards.

Keywords: Traditional food, forest plants, Dayak Iban, Kapuas Hulu regency.

Pendahuluan

Hutan menyediakan sumber daya nabati seperti tumbuh-tumbuhan yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun tidak langsung. Tumbuhan tersebut mengandung nutrisi baik bagi tubuh dan tidak memiliki efek samping yang berbahaya bagi kesehatan. Tumbuhan ini biasa dimanfaatkan oleh masyarakat untuk kebutuhan sendiri maupun kelompok (Prabaningrum *et al*, 2018). Masyarakat memanfaatkan bagian atau organ tumbuhan tersebut mulai dari batang, akar, rimpang, daun, biji, bunga dan umbi untuk diolah menjadi makanan tradisional.

Masakan tradisional Indonesia sangat bervariasi, dengan beragam wilayah dan etnik multikulturalnya. Makanan tradisional memiliki penampilan, aroma dan rasa yang khas dan disukai serta dirindukan masyarakat setempat. Sebenarnya makanan tradisional menjadi ciri

khas masyarakat setempat dimana makanan tersebut berasal dan digunakan untuk mempersatukan negara dan membangun rasa cinta tanah air (Harsana & Triwidayati, 2020). Indonesia memiliki tumbuhan dan bahan makanan yang khas sesuai dengan kebutuhannya. Wilayah Papua dan Ambo sangat dikenal dengan Papeda yang bahannya dari tumbuhan sagu. Suku Minang sangat terkenal Rendang Gulai dengan ragam rempah dari tumbuhan. Beberapa makanan tradisional lainnya seperti Lempok, Laksan, Tempoyak dan Pindang khas Suku Melayu Palembang (Sudarmanto dan Salim, 2019). Suku Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat juga memanfaatkan tumbuhan sebagai rempah untuk bahan makanan secara tradisional (Robi *et al*, 2019).

Suku Dayak Iban memiliki makanan tradisional seperti Paku Kubok (pakis), yang dibuat, disiapkan, dan dimasak berdasarkan kearifan atau tradisinya. Suku Dayak Iban

merupakan salah satu contoh kelompok masyarakat etnis yang mapan dan khas di Indonesia, komunal serta mengedepankan kebersamaan terhadap alam dan sekitar (Ridho, 2015). Masyarakat Dayak Iban adalah orang-orang sungai dan petani, yang menghuni bagian tengah dan hulu sungai di Kalimantan, karena area hutan yang luas. Penyebarannya di Malaysia sebagian besar berada di wilayah Sarawak dan sebagian besar masyarakat Dayak Iban berada di wilayah Kapuas Hulu, Wilayah Kalimantan Barat (Chime *et al.*, 2017). Desa Mensiau terletak di kawasan pendukung perlindungan Taman Nasional Betung Kerihun. Masyarakat Desa Mensiau sebagian besar adalah suku Dayak Iban yang bergantung pada hutan untuk pekerjaannya.

Kearifan lokal yang dimiliki Dayak Iban adalah tumbuhan yang digunakan sebagai sumber utama bahan makanan (Arini *et al.*, 2021). Akan Tetapi, tumbuhan tersebut masih kurang didokumentasikan secara menyeluruh tentang jenis, bagian tumbuhan yang dimanfaatkan dan bagaimana bentuk pemanfaatan hingga cara pengolahannya secara tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bahan dan alat dalam mengolah makanan tradisional secara teknis dan menambah informasi dan data jenis tumbuhan hutan yang dimanfaatkan sebagai bahan dan alat makanan tradisional oleh Suku Dayak Iban.

Bahan dan Metode

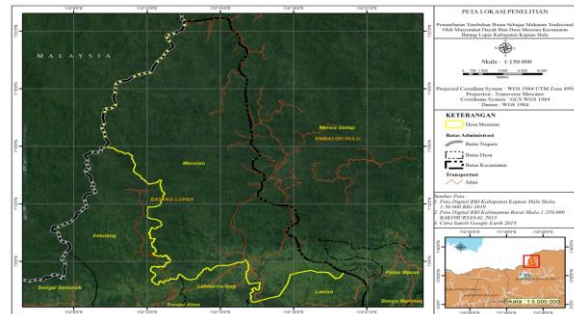
Lokasi dan waktu penelitian

Pelaksanaan penelitian bertempat di Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu dari bulan November-Desember 2020. Peralatan yang digunakan yaitu *recorder*, buku identifikasi tumbuhan dan kuisioner. Objek penelitian ini merupakan masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau yang memanfaatkan tumbuhan hutan sebagai makanan tradisional. Tempat penelitian disajikan pada gambar 1.

Metode penelitian

Metode yang digunakan yaitu metode survey dan wawancara. Jenis data terbagi menjadi 2 yaitu primer dan sekunder. Data primer adalah data pemanfaatan dan data botanis seperti jenis tumbuhan, habitus, bagian yang diambil dan upaya konservasi tumbuhan. Data pemanfaatan yang diambil seperti nama

makanan, cara pengolahan, pengelompokkan bahan makan dan hubungan dengan bentuk kegiatan. Data sekunder diperoleh secara tidak langsung dengan menganalisis dan melakukan kajian pustaka terhadap berbagai studi literatur.



Gambar 1. Lokasi penelitian di Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu Kalimantan Barat

Teknik pengumpulan data

Pengambilan data dilakukan dengan observasi partisipasi/pengamatan dan wawancara. Wawancara adalah teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi secara langsung dari sumbernya. Teknik yang digunakan dalam proses wawancara dilakukan secara terbuka dengan mengacu pada panduan pertanyaan wawancara dengan observasi partisipatif, dimana peneliti terlibat dengan aktivitas sehari-hari responden dalam mencari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sumber makanan konvensional ini (Sugiyono 2016). Respon dipilih melalui *purposive sampling*. Jumlah responden ditentukan menggunakan rumus *Slovin* pada persamaan 1 (Umar 2000).

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2} \quad (1)$$

Keterangan:

n = Sampel yang ditentukan

N = Jumlah populasi di daerah penelitian (105 KK)

e = Nilai kritis 10% (0,14)

Jumlah responden= 34 responden

Kriteria responden yaitu:

1. Suku Dayak Iban asli yang berada di Desa Mensiau minimal 5 tahun
2. Berusia minimal 17 tahun
3. Sehat secara jasmani dan rohani
4. Memiliki pengetahuan, pengalaman serta kualitas informasi yang diberikan oleh

responden yang sedang memanfaatkan tumbuhan hutan sebagai makanan tradisional Analisis data dilakukan secara deskriptif dan untuk mengetahui nilai manfaat (*use value*), persentase habitus, dan persentase bagian tumbuhan dihitung menggunakan rumus. Sukmawati dan Yuniati (2013), untuk mengetahui persentase habitus suatu kelompok kegunaan dan persentase bagian tumbuhan yang digunakan, dihitung dengan rumus pada persamaan 2.

a. Persentase habitus tertentu :

$$= \frac{\sum \text{habitus setiap kelompok kegunaan}}{\sum \text{seluruh habitus}} \times 100\% \quad (2)$$

b. Persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan yaitu :

$$= \frac{\sum \text{bagian tumbuhan dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian yang dimanfaatkan}} \times 100\% \quad (3)$$

Hasil dan Pembahasan

Makanan tradisional dan tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu

Dayak Iban di Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu memiliki 14 jenis makanan tradisional (tabel 1) yang dibuat dari 56 jenis tumbuhan (33 famili). Makanan tradisional tersebut dimasak untuk keperluan sehari-hari, hari besar tertentu dan upacara adat.

Tabel 1. Nama makanan dan jenis tumbuhan. (*Name of food and types of plants*)

No	Nama makanan	Jenis tumbuhan
1.	Emping	Padi pulut/padi pulut (<i>Oryza glutinosa</i>)
No	Nama makanan	Jenis tumbuhan
2.	Engkala tempik	Engkala/Kalangkala (<i>Litsea angulata</i> Blume.)
3.	Ilum	Sireh/Sirih (<i>Piper betle</i>), Sedik/Gambir (<i>Uncaria gambir</i>), Pinang/Pinang (<i>Areca catechu</i>), Encekur/Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L) & Jerungan/Jerangau (<i>Acorus calamus</i> L)
4.	Kasam/jukut	Kepayang/Kluwak (<i>Pangium edule</i>)
5.	Linut mulung	Mulung/Sagu (<i>Metroxylon sagu</i>)
6.	Lulun	Kuca/Kuca (<i>Allium schoenoprasum</i> L), Riang/ Sambung tulang/daun bisul (<i>Cissus repens lam</i>), Riang kekura (<i>Begonia</i> sp), Jambu utan/Jambu tangkala (<i>Bellucia axinantha</i>) & Kemuyang/Cariyang (<i>Homalomena rubescens</i>)
7.	Pansoh	Buluh aur/Bambu perling (<i>Schizostachyum zollingeri</i>), Kepayang/Kluwak (<i>Pangium edule</i>), Bambu munte/Bambu tali/apus (<i>Gigantochloa apus</i>), Kandeh/Kandis (<i>Garcinia xanthochymus</i>), Empasak/Ubi (<i>Manihot esculenta</i>), Bunggang/Salam (<i>Eugenia</i> sp), & Padi pulut/padi pulut (<i>Oryza glutinosa</i>)
8.	Pulut	Padi pulut/padi pulut (<i>Oryza glutinosa</i>) & Bambu munte/ Bambu tali/apus (<i>Gigantochloa apus</i>),
9.	Rebus	Gawing (<i>Etlintera baramensis</i>), Tubo/Sengkubak (<i>Pycnarrhena cauliflora</i>), Sabung/Melinjo (<i>Gnetum</i> sp), Kesindo/Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i>), Pantok/Bertan (<i>Eugeissona utilis</i>), Terung pipit/Rimbang (<i>Solanum torvum</i>), Engkadan/Pisang Hutan (<i>Musa borneensis var flavida</i>), Kelindang/Paku Keras (<i>Blechnum orientale</i>), Bambu beton/Bambu petung (<i>Dendrocalamus asper</i>), Bambu munte/Bambu tali/apus (<i>Gigantochloa apus</i>), Liak jernang/Jahe merah (<i>Zingiber officinale var. Amarum</i>), Liak pangkat/Jahe Putih (<i>Zingiber officinale var. Rubrum</i>), Bunggang Salam (<i>Eugenia</i> sp), Pako ikan/Paku sayur (<i>Diplazium esculentum</i>), Tepus (<i>Etlintera punicea</i>), Empasak/Ubi (<i>Manihot esculenta</i>), Pako kele/Paku sayur (<i>Athyrium esculentum</i>), Lengkan/Ara'ak (<i>Ficus glossularioides</i>), Meludang/Canar (<i>Smilax barbata</i>), Pako kero/Paku uban (<i>Nephrolepis biserrata</i>), Kecalak/Kecombrang (<i>Etlintera elatior</i>), Laleh/Rotan maldo (<i>Plectocomiopsis geminiflora</i>), Kemiding/Pakis merah (<i>Stenochlaena plaustris</i>), Entaban (<i>Poikilospermum suaveolens</i>), Kucai/Kuca (<i>Allium schoenoprasum</i> L), Bandam/Ara (<i>Ficus</i> sp), Andu (<i>Thunbergia</i> sp) dan Subung/Keladi <i>Colocasia esculenta</i>), Telaseh/Rambusa (<i>Passiflora foetida</i>) & Ara'ak/Ara (<i>Ficus auriculata</i>)
10.	Rendai	Padi (<i>Oryza sativa</i>)

11. Selukung	Padi pulut/padi pulut (<i>Oryza glutinosa</i>), Gerneh (<i>Licuala flammula</i>), Irek (<i>Maranta</i> sp) dan Pelat/Licuala (<i>Licuala leucocarpa</i>)
12. Terong tunu	Terong asam (<i>Solanum lasiocarpum</i>)
13. Tumpe	Daup/Bunga kupu-kupu (<i>Bauhinia</i> sp) dan Pisang (<i>Musa paradisiaca</i> L)
14. Ulam	Ensabi utan (<i>Anaxagorea</i> sp), Pitoh (<i>Swintonia</i> sp), Mawang/Asam Payang (<i>Mangifera pajang</i>), Encekur/Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L), Jerungan/jerangau (<i>Acorus calamus</i> L), Kucai (<i>Allium schoenoprasum</i> L), Kecalak/Kecombrang (<i>Etilingera elatior</i>).

Emping: Makanan tradisoional ini diolah dengan memanfaatkan tumbuhan padi pulut muda yang masih berwarna hijau lalu dikikis dan ditumbuk dengan lesung tanpa perlu dimasak dengan api. Makanan “Emping” biasa dikonsumsi masyarakat Dayak Iban sebagai cemilan bagi semua kalangan usia. Makanan Emping biasa dikonsumsi atau disajikan pada saat kegiatan musim panen padi.

Engkalak tempik: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan tumbuhan Engkala (*Litsea angulata* Blume.). Nama “Engkalak tempik” oleh masyarakat Dayak Iban merupakan penyebut nama makanan yang diangkat dari bagian proses pengolahan makanan ini yaitu “ditempik” jika diartikan kedalam bahasa Indonesia artinya “dipukul”. Proses yang dimaksud adalah buah Engkala yang matang atau setengah matang sebelum dimasak dipukul secara pelan-pelan menggunakan sendok nasi hingga warna buah menjadi lebih merah dan daging buahnya menjadi lembut lalu setelah itu bisa dikonsumsi. Makanan Engkala Tempik dikonsumsi sehari-hari dan pada saat kegiatan mantun dan panen padi.

Ilum: Ilum merupakan makanan ringan atau cemilan orang tua maupun dewasa khususnya kaum wanita. Mengonsumsi makanan “ilum” bagi masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau disebut “Ngilum” atau dalam bahasa Indonesia disebut “Nyirih”. Makanan tradisional “Ilum” memanfaatkan 5 jenis tumbuhan hutan yaitu sirih (*Piper betle*), sedik (*Uncaria gambir*), pinang (*Areca catechu*), encekur (*Kaempferia galanga* L), dan jerungan (*Acorus calamus* L). Komposisi utama tumbuhan hutan pada makanan tradisional ilum yaitu sirih, sedik, dan pinang. Bahan pelengkap makanan tradisional “ilum” selain tumbuhan yaitu “kapok” atau kapur cair. Kombinasi inilah yang menghasilkan warna merah pada gigi dan bibir. Sedangkan tumbuhan encekur dan jerungan

merupakan makanan tambahan agar mulut menjadi wangi. Mengonsumsi 5 jenis tumbuhan tersebut selain karena tradisi turun-temurun juga dipercaya dapat membuat pikiran tenang dan menghilangkan bau mulut dan mual.

Mengacu pada penelitian Flora *et al.*, (2012) di Inggris tentang imigran Asia Selatan yang mengunyah buah pinang, ditemukan bahwa mereka menggigit pinang karena memberikan rasa yang menyegarkan, bertindak sebagai makanan lezat, dan membantu mengurangi tekanan. Bahan sirih juga digunakan pada saat acara minang, pernikahan dan acara syukuran. Perilaku sirih diyakini dapat meningkatkan tali silaturahmi. Jadi saat mengadakan pesta, sirih selalu diberikan sebagai suguhan istimewa untuk memikat pengunjung (Kamisorei & Devy, 2017). Dalam perkembangannya, mengunyah sirih telah menjadi kebiasaan. *Nyirih* bisa dikatakan menjadi media tata krama untuk tamu di istana atau desa. Serupa dengan fungsi kopi, teh, dan rokok. Tak hanya itu, *nyirih* juga jadi simbol ritual utama, pasta gigi atau penyegar mulut, atau sebagai obat penenang atau bahkan penangkal rasa lapar, obat pencernaan (Admin 2019). Suku Dayak Iban mengonsumsi makanan Ilum sebagai kebutuhan sehari-hari saat di rumah dan upacara adat Gawai.

Kasam/Jukut: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan 1 jenis tumbuhan hutan yaitu kepayang. Makanan tradisional “Kasam” atas “Jukut” ini makanan yang tahan lama disimpan melalui proses fermentasi dengan banyak garam dan disimpan dalam tempayan. Fermentasi adalah proses pengubahan senyawa organik kompleks seperti karbohidrat, protein, dan lemak berubah bentuk yang lebih sederhana tanpa oksigen (non-aerobik). Sebagian proses fermentasi terjadi secara spontan tanpa adanya pengendalian terhadap mikroorganisme ataupun kondisi jalannya fermentasi. Fermentasi spontan hanya menggunakan garam atau zat selektif

lainnya untuk memicu seleksi dan pertumbuhan mikroba adalah fermentasi yang tidak terkontrol. (Rinto 2018). Tumbuhan kepayang ini dimanfaatkan sebagai pencampur daging ikan atau hewan buruan. *P. edule* dan *Brassica juncea* sangat terkenal dalam persiapan makanan fermentasi disebut 'kasam' oleh penduduk setempat (Soepadmo dan Chai 2000). Makanan tradisional "Kasam" atau "Jukut" dikonsumsi sebagai lauk dan penambah selera makan bagi masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau. Makanan tradisional "Kasam/jukut" ini dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari dan pada saat kegiatan "Nugal dan musim panen padi.

Linut Mulung: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan tumbuhan Sagu (*Metroxylon sagu*). Nama "Linut Mulung" ini menggambarkan bentuk makanan itu sendiri yang liut atau kenyal. Pemanfaatan sagu secara tradisi sudah lama dikenal di daerah-daerah penghasil sagu pada umumnya seperti di daerah Inanwatan, Papua. Produk makanan yang diolah secara tradisi merupakan produk yang lahir dari sebuah pengetahuan masyarakatnya seperti papeda, sagu lempeng, sagu lempeng gula merah, sagu bakar kelapa, sagu bakar, apatar dan lain-lain (Tulalessy 2018). Makanan tradisional "Linut Mulung" ini biasa dikonsumsi pada musim meringga.

Lulun: Makanan tradisional ini berciri khas menggunakan daun-daunan sebagai wadah atau pembungkus lalu dipanggang diatas atau disamping api. Masyarakat di Asia Tenggara, daun digunakan sebagai pembungkus makanan. Tentu saja, tidak semua daun cocok untuk pembungkus makanan, tetapi spesies yang digunakan memiliki telah diuji dan dibuktikan dengan penggunaan yang turun temurun. Beberapa daun juga memberikan rasa khas untuk makanan yang dimasak, daunnya tidak ada mengandung racun, pewarna atau iritasi. Kesamaan yang dimiliki daun tersebut adalah fleksibilitas, yang memungkinkan untuk dilipat tanpa putus dan tentu saja memiliki kualitas kedap air yang kuat. Pada beberapa kasus, daun dilunakkan dengan cara dikukus, direbus atau dipanggang. Penggunaan daun itu hal yang karena organik dan menambahkan ciri khas pada makanan karena kita harus mengamati karakter setiap daun sebelum menggunakannya (Ng 2015).

Jumlah jenis tumbuhan yang dimanfaatkan untuk makanan "Lulun" yaitu 6 jenis tumbuhan. Dari ke-6 jenis tumbuhan tersebut 4 jenis tumbuhan untuk dikonsumsi sebagai sayur seperti KUCAI, RIANG AMAT, RIANG KEKURA dan KANCAM PELANDUK, sedangkan 2 jenis tumbuhan seperti jambu utan dan kemuyang dimanfaatkan untuk wadah atau pembungkus makanan "Lulun". Jambu utan dan kemuyang selain dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan "Lulun" untuk sayur-sayuran tetapi juga dimanfaatkan untuk "Lulun" lauk-pauk seperti ikan. Pada gambar 6 dibawah ini merupakan beberapa contoh dari makanan tradisional "lulun" yang menggunakan bahan daun yang sama sebagai pembungkus walaupun bahan yang dikonsumsi berbeda. Makanan tradisional "Lulun" dikonsumsi sehari-hari dan juga pada kegiatan upacara adat kecuali kegiatan pindah rumah dan "Muja".

Pansoh: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan 7 jenis tumbuhan hutan. Dari ke-7 jenis tumbuhan hutan tersebut 2 jenis tumbuhan bambu-bambuan dimanfaatkan sebagai wadah untuk proses memasaknya yaitu Bambu Aur dan Bambu Munte. Tumbuhan bambu yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional "Pansoh" menjadikan ciri khas dari makanan ini. Nilai fungsional berbahan bambu pada kemasan makanan tradisional di Indonesia dipengaruhi oleh aroma dan rasa khas dari makanan itu sendiri. Selain itu, juga ada identitas kultural yang turut melekat bersama dengan proses pemanfaatan secara tradisional tersebut, (Sutawikara, 2017). Terdapat 5 dari 7 jenis tumbuhan hutan tersebut merupakan tumbuhan yang dikonsumsi sebagai sayur dan bahan bumbu makanan "Pansoh" yaitu KePayang, Kandeh, Ubi, Bunggang dan Padi Pulut. Makanan tradisional "Pansoh" dikonsumsi sehari-hari dan juga pada setiap kegiatan upacara adat kecuali kegiatan pindah rumah dan "Muja".

Pulut: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan 2 jenis tumbuhan hutan yaitu Padi Pulut dan Bambu Munte. Bambu Munte dimanfaatkan sebagai wadah dan pembungkus makanan "Pulut", dan padi pulut tersebut dimasukan kedalam Bambu Munte seperti halnya makanan tradisional "Pansoh" dan dibakar diatas api kayu. Makanan tradisional "Pulut" oleh masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau dibuat 3-20 batang sesuai kebutuhan

setiap keluarga. Makanan tradisional “Pulut” dikonsumsi oleh masyarakat Dayak Iban bersamaan dengan “Rendai” atau “Empasak Pansoh” pada saat kegiatan tertentu dan dimanfaatkan sebagai sesajian.

Rebus: Rebus merupakan makanan tradisional yang diolah dengan memanfaatkan 30 jenis tumbuhan (tabel 8). Nama makanan tradisional “Rebus” oleh masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau merupakan penyebutan untuk makanan berkuah. Penyebutan kata “rebus” oleh masyarakat diungkapkan setelah nama tumbuhan itu sendiri sebagai contoh seperti “upak gawing rebus”, “kesindo rebus” dan seterusnya.

Tumbuhan hutan yang dimasak secara bersamaan atau salah satu dari jenisnya terdapat 30 jenis tumbuhan. Adapun campuran jenis-jenis tumbuhan yang memang tidak dapat dipisahkan untuk mendapatkan cita rasa yang khas dari makanan tradisional Dayak Iban berdasarkan tradisi dan pengetahuan yang masih dipertahankan. Seiring dengan perubahan jaman, masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau mengolah makanan tradisional dari menu berkuah dengan membuat variasi menu baru dengan sedikit dengan minyak atau disebut “tumis”. Jenis tumbuhan hutan seperti pantok (*Eugeissona utilis*) dan Bunggang (*Eugenia* sp) merupakan satu komposisi makanan tradisional yang dimasak secara bersamaan. Selain itu, Gawing, meludang dan laleh merupakan jenis tumbuhan hutan yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional Dayak Iban yang dimasak tanpa adanya campuran dari tumbuhan lain karena sudah memiliki cita rasa yang khas tersendiri yaitu rasa pahit manis dari tumbuhan itu sendiri.

Entaban merupakan tumbuhan hutan yang dimasak dan dikonsumsi tanpa dicampur dengan tumbuhan lain tetapi masyarakat Dayak Iban mencampurnya dengan ikan. Daun Tubo (*Pycnarrhena cauliflora*) dan Tepus (*Etilingera punicea*) tumbuhan yang dapat dimasak bersamaan dengan tumbuhan Empasak/ubi, Bambu Munte, dan Bambu Betong. Sabung (*Gnetum* sp) merupakan tumbuhan yang dapat dimasak dan dikonsumsi bersama dengan tumbuhan Lengkan (*Ficus glossularioides*), Bandam (*Ficus* sp) dan Ara’ak (*Ficus auriculata*). Engkadang dan Kecalak merupakan tumbuhan yang dapat dimasak dan dikonsumsi bersamaan. Terung pipit, ubi, kucai, telaseh dan andu merupakan tumbuhan yang dapat dimasak

dan dikonsumsi secara bersamaan atau bisa juga terpisah sendiri-sendiri dalam menu makanan tradisional Dayak Iban. Liak pangkat dan liak jernang merupakan tumbuhan yang dapat dimasak dan dikonsumsi bersama dengan kelindang, kemiding, dan subung dalam satu menu. Menu lain yang dapat dimasak dan dikonsumsi dengan Liak Pangkat dan Liak Lernang adalah Pako Kero. Sedangkan Pako ilkan dan Pako Kele dapat dimasak dan dikonsumsi bersama dengan tumbuhan kecalak. Makanan tradisional “Rebus” dikonsumsi sehari-hari dan juga pada setiap kegiatan upacara adat kecuali kegiatan pindah rumah dan “Muja”

Rendai: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan 1 jenis tumbuhan yaitu Padi Pulut. Makanan tradisional “Rendai” dikonsumsi sebagai cemilan saat kegiatan tertentu dan dimanfaatkan sebagai sesajian oleh masyarakat Dayak Iban.

Selukung: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan jenis 4 tumbuhan hutan yaitu Padi Pulut, Gerneh Irek Dan Pelat. Padi pulut merupakan bahan utama yang dikonsumsi pada makanan ini sedangkan Gerneh, Irek dan Pelat merupakan tumbuhan yang digunakan sebagai wadah atau pembungkus makanan “Selukung”. Makanan tradisional “Selukung” dibuat dengan teknik lipatan dan anyaman dari daun Gerneh, Irek dan Pelat yang hampir mirip dengan pembuat ketupat. “Selukung” dikonsumsi oleh masyarakat Dayak Iban sebagai cemilan saat kegiatan tertentu.

Terong tunu: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan buah dari tumbuhan terong asam yang sudah matang dan dibakar langsung diatas api tanpa wadah atau pembungkus. Jenis tanaman ini dikenal sebagai terong asam di Indonesia dan terong. Dayak di Malaysia. Buah terong asam berfungsi sebagai pemberi cita rasa yang khas pada makanan dan dapat dijadikan sambal, manisan dan saus (Lim 2013). Irawan dkk (2006) menyatakan bahwa orang Dayak sering mengoleksi sayuran tradisional seperti buah Terong Asam ditambahkan dalam masakan karena dipercaya dapat mengurangi bau amis ikan. Menurut Dayod dan Lim (2015), buahnya merupakan tumbuhan khas Kalimantan yang memiliki keunikan rasa asam. Ini berfungsi sebagai sayuran dan penyedap di lokal hidangan yang populer di kalangan penduduk setempat. Makanan

tradisional “Terung Tunu” dikonsumsi sehari-hari dan juga pada setiap kegiatan upacara adat kecuali kegiatan pindah rumah dan “Muja”

Tumpe: Makanan tradisional ini diolah dengan memanfaatkan 3 jenis tumbuhan hutan yaitu daup, pisang, dan padi pulut. Makanan “Tumpe” dibungkus atau dilapisi dengan daun dalam proses memasaknya dan dipanggang diatas api. Daun dari tumbuhan daup dan pisang merupakan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pembungkus atau pelapis makanan “Tumpe”. Sedangkan padi pulut merupakan tumbuhan yang dibuat menjadi tepung dan dibungkus dengan daun daup atau daun pisang dan dikonsumsi masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau pada Setiap kegiatan dan upacara adat sebagai makanan tradisional atau dimanfaatkan sebagai sesaji.

Ulam: Ulam merupakan nama makanan tradisional yang dikonsumsi secara langsung dari tumbuhan segar tanpa perlu dimasak untuk dijadikan sebagai sayur. Definisi tentang nama makanan ini yaitu kebiasaan makan sayuran segar dan mentah yang dimakan langsung ini disebut “Ulam” (Faridah dkk. 2006). Makanan tradisional “Ulam” masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau memanfaatkan 7 jenis tumbuhan hutan (Tabel 2). Berdasarkan hasil penelitian Awang dan Abu (2019), jumlah jenis tumbuhan sebagai “Ulam” oleh masyarakat Dayak Iban Lubok Antu Dan Sri Aman di Sarawak ada 5 jenis tumbuhan yaitu *Pseuderanthum bornense* (Gelabak), *Diplazium esculentum* (Paku ikan), *Stenochlaena palustris* (Kemiding), *Etilingera elatior* (Kechala), dan *Etilingera punicea* (Tepus). Makanan tradisional “Ulam” dikonsumsi sehari-hari dan juga pada setiap kegiatan upacara adat kecuali kegiatan pindah rumah dan “Muja”.

Penyebutan nama atau penamaan pada makanan tradisional Dayak Iban di Desa Mensiau berasal dari nenek moyang dan diteruskan secara turun temurun hingga sekarang. Penamaan makanan tradisional yang bersumber dari hutan bagi masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau disebut “bulu babas”, penamaan ini dipercaya untuk menyebut secara umum untuk semua jenis tumbuhan hutan tingkat rendah atau berwarna hijau yang dimanfaatkan sebagai sayuran utama mereka. Oleh karena itu bagi masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau, tumbuhan hutan merupakan sumber terciptanya

makanan tradisional untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, tradisi dan budaya mereka, sehingga kegiatan dan rutinitas yang mereka lakukan dapat berjalan dengan lancar.



Selukung



Kasam/Jukut



Empasak (*Manihot esculenta* & tepus (*Etilingera punicea*) rebus



Lulun menggunakan daun jambu utan (*Bellucia axinanthera*)



Lulun Kancam Pelanduk



Lulun Riang (*Cissus repens lam*)



Ulam Daun Ensabi utan (*Anaxagorea sp.*)



Pantok rebus (*Eugeissona utilis*).



Lengkan rebus (*Ficus glossularioides*)



Pulut



Gambar 2. Makanan tradisional masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu

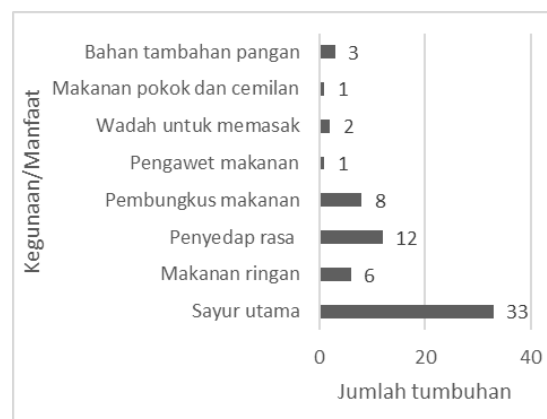
Nama dapat membantu orang dalam membuat permintaan dan membangun pemahaman tentang dunia. Melalui penamaan, dunia menjadi wajar, manusia dapat mengelompokkan dan mengatur iklim kehidupannya (Hagstrom, 2012). Begitu pula dengan masyarakat Dayak Iban di Kota Mensiau, mereka memberi nama pada setiap jenis makanan untuk dijadikan permintaan dan memudahkan mereka dalam mewariskan kekayaan sumber makanan adat tersebut dari zaman ke zaman.

Perilaku dan kegiatan yang berhubungan dengan tanaman ini selalu diarahkan oleh budaya setempat. Berbagai larangan dan pembatasan ditetapkan untuk mengelolanya. Kenyataan seperti ini menimbulkan kepedulian dan komitmen bersama di mata masyarakat agar setiap warga menuntaskan hak dan komitmennya secara adil. Melihat potensi pangan dan dampak yang terkandung dalam pangan adat, dapat dikatakan bahwa pangan pada setiap masyarakat tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan hidup daerah yang bersangkutan. Namun yang lebih penting adalah gambaran yang muncul dibalik makanan adat itu sendiri merupakan sebuah perspektif sosial yang dapat membawa penghuni lingkungan tersebut menuju kehidupan yang

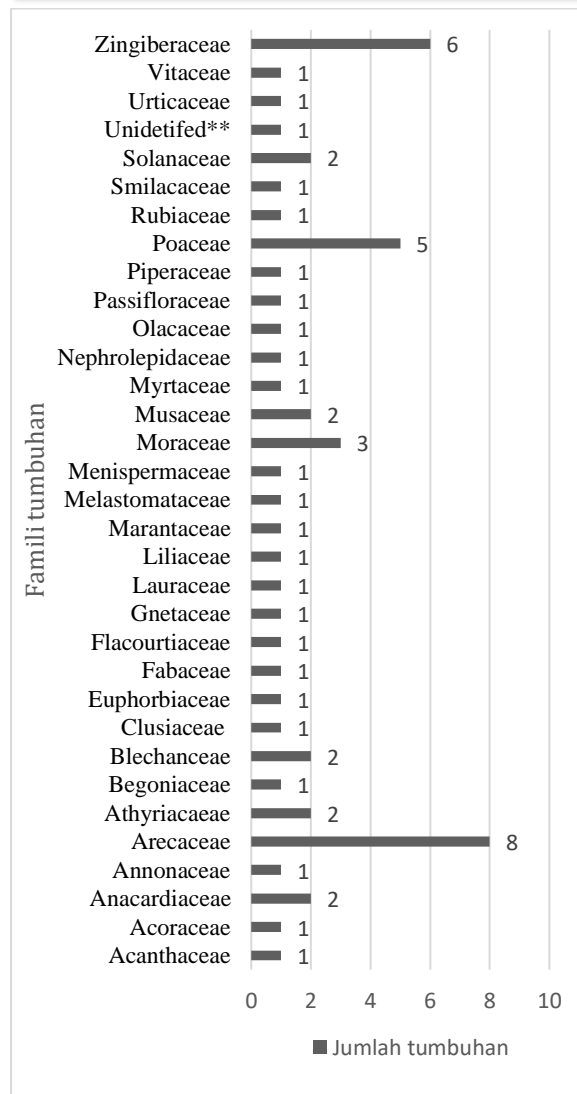
terorganisir di mata publik (Mintosih dan Widiyanto 1997).

Famili tumbuhan dan kegunaan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu

Kegunaan tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional pada gambar 3 terdapat 8 jenis tumbuhan dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan dan 2 jenis tumbuhan sebagai wadah atau alat untuk memasak. Pemanfaatan tumbuhan seperti ini merupakan bentuk dari pemanfaatan hasil hutan bukan kayu secara tradisi untuk memenuhi kebutuhan pangan. Terdapat 11 jenis tumbuhan yang memiliki manfaat ganda baik untuk sayur utama, BTP, wadah/pembungkus makanan, penyedap rasa, pengawet makanan, makanan pokok dan cemilan seperti jenis tumbuhan *Homalomena rubescens*, *Areca catechu*, *Begonia* sp, *Pangium edule*, *Musa paradisiaca* L, *Gigantochloa apus*, *Oryza sativa*, Kancam pelanduk, *Cissus repens lam*, *Kaempferia galanga* L dan *Etlingera elatior*. Penelitian Saupi *et al* (2020), sebanyak 20 spesies “Sayuran Berdaun Asli” yang biasa dikonsumsi oleh 58 % penduduk etnis Dayak Iban. Diantara yang teridentifikasi ada 18 famili dan 20 genus.



Gambar 3. Kegunaan tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu.



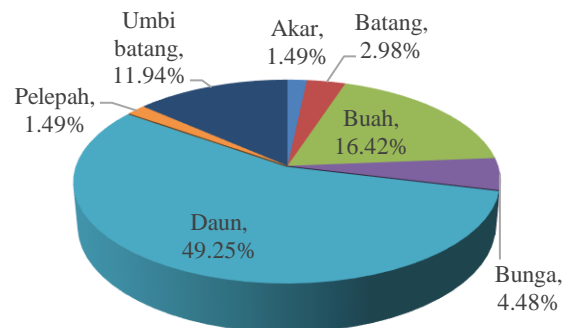
Gambar 4. Famili tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu

Famili tumbuhan yang ditemukan di hutan sebanyak 33. Masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau paling banyak memanfaatkan sebagai makanan tradisional adalah dari famili Arecaceae 8 spesies, Poaceae 5 spesies dan Zingiberaceae 6 spesies. Daftar lengkap tentang tumbuhan tersebut disajikan pada gambar 4. Menurut hasil penelitian Nuryanti et al., (2015) famili Arecaceae yang dimanfaatkan Masyarakat suku Dayak Randu' di Desa Batu Buil Kabupaten Melawi sangat beragam. Masyarakat Dayak Randu' memanfaatkan

tumbuhan Arecaceae sebagai sumber makanan 100% dan pemanfaatan lainnya 18%.

Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu.

Bagian tumbuhan hutan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Dayak Iban adalah bagian daun, dengan persentase 49,25%. Berdasarkan hasil penelitian Sholichah & Alfidhdhoh (2020), daun menjadi bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan sebagai sayuran dan lalapan sebesar 65,12%. Selanjutnya, bagian biji paling banyak dimanfaatkan sebesar 11,62%, disusul oleh buah-buahan 9,3%. Bagian yang paling sedikit dimanfaatkan adalah bunga dan umbi sebesar 4,65%.

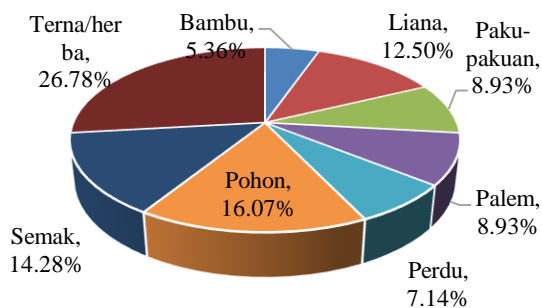


Gambar 5. Persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan

Habitus tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu

Tumbuhan memiliki habitus dan karakteristiknya masing-masing dalam lingkungan tumbuh. Kondisi lingkungan yang bervariasi mengakibatkan adanya ciri khas tertentu (Zuchri 2008). Masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau paling banyak memanfaatkan tumbuhan hutan dengan habitus tera/herba (26,78%). Tumbuhan tersebut diantaranya *Etilingera baramensis*, *Colocasia esculenta*,

Homalomena rubescens, *Musa borneensis* var *flavida*, *Zingiber officinale* (var. *Amarum*), *Zingiber officinale* (var. *Rubrum*), *Kaempferia galanga* L., *Etilingera punicea*, *Allium schoenoprasum* L., *Musa* sp, *Acorus calamus* L., *Begonia* sp, *Etilingera elatior*, *Oryza sativa* dan *Oryza glutinosa*. Habitus terna/herba adalah tanaman yang batangnya halus dan tidak berbentuk kayu. Tumbuhan alami pada umumnya mudah ditemukan sehingga masyarakat memanfaatkannya untuk bahan lain, hal ini karena hampir seluruh bagian rempah-rempah dapat dimanfaatkan (Asmemare *et al.*, 2015).



Gambar 6. Persentase habitus tumbuhan

Cara pengolahan tumbuhan sebagai makanan tradisional oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu.

Cara pengolahan yang dilakukan masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau dalam proses pengambilan bagian tumbuhan ada yang memerlukan senjata tajam seperti parang dan ada juga dengan menggunakan tangan langsung. Proses memasak tumbuhan hutan yang dilakukan oleh masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau ada yang menggunakan api kayu seperti masak rebus dan tumis dan ada juga yang dimakan langsung (lalap). Rata-rata waktu yang diperlukan untuk proses memasak makanan tradisional oleh masyarakat dayak iban berkisar antara 8-10 menit, paling cepat waktu yang diperlukan kurang lebih 5 menit dan paling lama waktu yang diperlukan kurang lebih 30 menit. Cara pengolahan tumbuhan hutan sebelum dikonsumsi, masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau lebih dominan mengolahnya dengan cara dimasak rebus dan tumis. Cara pengolahan dengan dimasak (dibuat masakan) dapat melembutkan tekstur dan membunuh bakteri

sambil menambahkan rasa pada masakan (Silalahi *et al.*, 2018). Pengolahan makanan dengan cara direbus (rebusan sayur) memiliki kemampuan untuk mempertahankan kandungan gizi yang baik pada sayuran (Nurhajjah *et al.*, 2017).

Upaya konservasi tumbuhan oleh masyarakat Dayak Iban Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu.

Upaya yang dilakukan masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau untuk menjaga kelestarian tumbuhan yaitu dengan melakukan aksi konservasi tumbuhan, baik konservasi tingkat ekosistem, konservasi tingkat spesies maupun konservasi tingkat gen, dilakukan berdasarkan tradisi dengan pengetahuan tradisional diteruskan secara turun temurun atau atau berdasarkan kearifan lokal masyarakat. Hal ini dikarenakan kesadaran atau kepedulian masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau dalam mempertahankan nilai budaya dari sisi makanan tradisional mereka agar terus berlanjut ke generasi berikutnya. Kesadaran dan kepedulian masyarakat dalam aspek pemanfaatan secara berkelanjutan merupakan kunci keberhasilan dan bisa menjadi justifikasi kuat untuk melakukan aksi konservasi (Widyatmoko 2019). Bentuk pelestarian yang dilakukan yaitu membuat peraturan atau larangan pada jenis tumbuhan yang dimanfaatkan, menerapkan batas waktu tertentu pengambilan tumbuhan dan melakukan pembudidayaan jenis tumbuhan di hutan, ladang, kebun dan pekarangan rumah. Sebanyak 43 jenis tumbuh secara alami di hutan dan 18 jenis tumbuhan yang dibudidayakan.

Kesimpulan

Masyarakat Dayak Iban di Desa Mensiau Kecamatan Batang Lupar Kabupaten Kapuas Hulu memiliki 14 jenis makanan tradisional yang memanfaatkan 56 jenis dari 33 famili tumbuhan hutan berupa hasil hutan bukan kayu (HHBK) dengan famili paling banyak yaitu *Arecaceae* 8 spesies, *Poaceae* 5 spesies dan *Zingiberaceae* 6 spesies. 37 jenis tumbuhan dengan nilai manfaat (*UV*) paling besar yaitu 1. Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan yaitu bagian daun dengan persentase 49,25% dan habitus yang paling banyak dimanfaatkan yaitu habitus terna/herba

dengan persentase 26,78%. Cara pengolahan dengan menggunakan alat bantu/tangan langsung lalu dimasak rebus, tumis dan dimakan langsung (lalap). Upaya konservasi untuk menjaga kelestarian tumbuhan yaitu membuat peraturan atau larangan pada jenis tumbuhan yang dimanfaatkan, menerapkan batas waktu tertentu pengambilan tumbuhan dan melakukan pembudidayaan jenis tumbuhan di hutan, ladang, kebun dan pekarangan rumah.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada PDD Dikti TA 2019/2020 yang telah membiayai dana untuk mendukung penelitian ini.

Referensi

- Arini W, Saputra VR, & Ramadani H. (2021). Pemanfaatan Tumbuhan Lokal secara Tradisional dalam Peningkatan Ketahanan Pangan oleh Suku Dayak Iban di Desa Mensiau, Kalimantan Barat. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 9(1). 10.21776/ub.biotropika.2021.009.01.05
- Asmemare K, Nitibaskara TU, & Lidiawati I. (2015). Potensi Etnobotani Masyarakat Desa Sekitar Hutan (Studi Kasus di Desa Tamanjaya, Kecamatan Sumur, Kabupaten Pandeglang, Banten). *Jurnal Nusa Sylva*, 15(1):38-46.
<https://doi.org/10.31938/jns.v15i1.131>.
- Awang KF, & Abu BMF. (2020). Traditional vegetables salad (ulam) of Borneo a source of functional food. *Food Research*. 3:1-12.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(1\).138](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(1).138).
- Dayod M, & Lim L. (2015). Graft compatibility between *Solanum lasiocarpum* and *Solanum torvum*: As a potential tool to mitigate soil-borne diseases in Sarawak. *4th International Conference on Agriculture & Horticulture Conference Series*. (2015 Juli 14). Hilton, Beijing, China (CN). Hlm 5-11.
- Guerrero L, Clara A, Verbeke W, Enderli G, Biemans SZ, Vanhonacker F, Issanchou S, Sadjakowska M, Granli BS, Scalvedi L, Contel M, & Hersleth M. (2010). Perception of traditional food products in six European Region using free world association. *Food Quality and Preference* 21:225-233.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>.
- Hagstrom C. (2012). Naming me, naming you. Personal names, online signatures and cultural meaning. *Oslo studies in language*. 4(2).
<https://doi.org/10.5617/osla.312>.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1). Doi: 10.21831/hej.v2i2.23291
- Kamisorei RV, & Devy SR. (2017). Gambaran Kepercayaan Tentang Khasiat Menyirih pada Masyarakat Papua di Kelurahan Ardipura I Distrik Jayapura Selatan Kota Jayapura. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*. 5(2):232-244.
<http://dx.doi.org/10.20473/jpk.V5.I2.2017.232-244>.
- Ng C. (2015). Plant leaves in food preparation and packaging. *UTAR Agriculture Science Journal (UASJ)*. [internet]. Vol 1(4). [diunduh 2021 November 8].
- Nurhajjah, Linda R, & Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Ngabang Kabupaten Landak. *Protobiont*. 6(3):8-17.
<http://dx.doi.org/10.26418/protobiont.v6i2.20796>.
- Nuryanti S, Linda R, & Lovadi I. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Arecaceae (Palem-Paleman) Oleh Masyarakat Dayak Randu'Di Desa Batu Buil Kecamatan Belimbing Kabupaten Melawi. *Protobiont*. 4(1).
<http://dx.doi.org/10.26418/protobiont.v4i1.9662>.
- Prabaningrum H, Nugroho AS, & Kaswinarni F. (2018). Keanekaragaman tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan pangan di cagar alam Gebugan Semarang. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya* 5(2):26-31.
<https://doi.org/10.29407/jbp.v5i2.12580>.
- Robi Y, Kartikawati SM, & Muflihati. (2019). Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan

- Barat. *Jurnal Hutan lestari* 7(1):130-142. <http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v7i1.31179>.
- Rosyidi D. (2006). Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 1(1):24-34.
- Saupi N, Saidin AA, Zakaria MH, Sarbini SR, & Yusli NA. (2020). An Ethnobotanical Study of Indigenous Leafy Vegetables Among Local Communities in Bintulu, Sarawak, Malaysia. *Borneo Journal of Resource Science and Technology*. 10(2):155-165. <https://doi.org/10.33736/bjrst.2623.2020>
- Sholichah L, & Alfidhdhoh D. (2020). Etnobotani Tumbuhan Liar Sebagai Sumber Pangan Di Dusun Mendiro, Kecamatan Wonosalam, Jombang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1):111-117. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.1.111>
- Silalahi M, Nisyawati, & Anggraeni R. (2018). Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan Yang Tidak Dibudidayakan Oleh Masyarakat Lokal Sub-Etnis Batak Toba, Di Desa Peadungdung Sumatra Utara, Indonesia. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*. 8(2):241-250. <https://doi.org/10.29244/jpsl.8.2.241-250>.
- Sudarmanto BA, & Salim A. (2019). Makanan tradisional, bahasa, dan revolusi industri 4.0. Prosiding Seminar Nasional Program Pascasarjana Universitas PGRI. [12 Januari 2019]. Palembang (ID). Hlm 12(1).
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung (ID): Alfabeta.
- Sukmawati N, & Yuniati E. (2013). Studi etnobotani tumbuhan obat pada masyarakat Suku Kaili Rai di Desa Toga Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi Tengah. *Biocelebes* 7(2). <https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/Biocelebes/article/view/3923>.
- Sutawikara ES. (2017). Nilai Fungsional dan Estetik Kemasan/Wadah Berbahan Bambu Pada Makanan Tradisional Indonesia dan Jepang. *Demandia: Jurnal Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain, dan Periklanan*. 148-160. <https://doi.org/10.25124/demandia.v2i02.932>.
- Ting H, Tan SR, & John AN. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of ethnic foods* 4(1):21-27. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.005>
- Tulalessy QD. (2018). Sagu sebagai Makanan Rakyat dan Sumber Informasi Budaya Masyarakat Inanwatan: Kajian Folklor Non Lisan. *Melanesia*, 1(1):85-92. <https://dx.doi.org/10.30862/jm.v1i1.740>.
- Umar. (2000). *Metodologi Penelitian, Aplikasi dalam Pemasaran*. Jakarta (ID): PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Widyatmoko D. (2019). Strategi dan inovasi konservasi tumbuhan indonesia untuk pemanfaatan secara berkelanjutan. Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-4. (2019 Maret). Surakarata, Bogor. Bogor (ID).
- Zuchri A. (2008). Habitus dan Pencirian Tanaman Cabe Jamu (*Piper retrofractum* Vahl.) Spesifik Madura. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 1(1):39-44. <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v1>