

ETNOBOTANI KULINER BERBASIS TUMBUHAN PADA PERAYAAN IDUL FITRI DI TRANSMIGRASI SUKU JAWA DUSUN SIDOJOYO KABUPATEN MUSI RAWAS

¹Ahmad Bayu Al Zikri, ^{2*}Safniyeti

^{1,2} Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu
Jl. WR Supratman, Kandang Limun, Bengkulu 38122, Indonesia

*Korespondensi: safniyety@gmail.com

ABSTRAK

Tradisi hari raya idul fitri seringkali diramaikan dengan hidangan lezat yang disajikan, termasuk hidangan berbahan dasar tumbuhan. Kekayaan kuliner di Indonesia menghasilkan beragam menu unik salah satunya di Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS ULU, Musi Rawas, Sumatra Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan hidangan hari raya Idul Fitri yang berbahan dasar tumbuhan oleh masyarakat dan mengetahui jenis-jenis tumbuhan, cara pengolahan, kategori hidangan, dan pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan yg diolah sebagai hidangan sajian hari raya menunjukkan bahwa kearifan lokal masing-masing daerah berbeda baik dari jenis tumbuhan, pemanfaatan bagian tumbuhan, dan teknik pengolahan. Hal ini mencerminkan pengetahuan turun-temurun masyarakat terhadap sumber daya alam berbeda-beda. Penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara. Terdapat sebanyak 20 jenis sajian hari raya berbahan dasar tumbuhan pangan yang ada di Dusun Sidojoyo. Jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai hidangan hari raya berjumlah 39 spesies. Tumbuhan yang diolah sebagai hidangan hari raya idul fitri berupa organ tumbuhan rhizom, umbi, batang, daun, buah dan biji. Keragaman sajian idul fitri ini menunjukkan bahwa kearifan lokal masing-masing daerah berbeda. Hal ini mencerminkan pengetahuan turun-temurun masyarakat terhadap sumber daya alam berbeda-beda.

Kata Kunci : *etnobotani, keragaman, idul fitri, kuliner, tradisi*

ABSTRACT

The tradition of Eid al-Fitr is often enlivened by delicious dishes served, including dishes made from plants. The culinary richness in Indonesia produces a variety of unique menus, one of which is in Sidojoyo Hamlet, BTS ULU District, Musi Rawas, South Sumatra. This study aims to document Eid al-Fitr dishes made from plants by the community and to find out the types of plants, how to process them, categories of dishes, and the use of plants as food ingredients that are processed as dishes for Eid al-Fitr shows that the local wisdom of each region is different, both in terms of the types of plants, the use of plant parts, and processing techniques. This reflects the hereditary knowledge of the community regarding different natural resources. This study was conducted using an interview approach method conducted with general respondents. There are 20 types of Eid dishes made from food plants in Sidojoyo Hamlet. The types of plants used as Eid dishes number 39 species. Plants processed as Eid al-Fitr dishes are in the form of rhizome plant organs, tubers, stems, leaves, fruits and seeds. The diversity of Eid al-Fitr dishes shows that the local wisdom of each region is different. This reflects the hereditary knowledge of the community regarding different natural resources.

Keywords: *ethnobotany, diversity, Eid al-Fitr, culinary, tradition*

1 PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan kepulauan yang secara demografis dan sosiologis adalah wujud dari sebuah bangsa yang multikultural kekayaan budaya yang

diturunkan dari generasi ke generasi merupakan warisan nenek moyang yang dimiliki oleh negara Indonesia. Kuliner yang ada di Indonesia sangat kaya baik digunakan sebagai hidangan atau bahkan dalam upacara adat. Setiap upacara yang dilakukan tidak terlepas dari hidangan yang disajikan, makanan itu sendiri memiliki peranan yang kuat dan sebagian besar merupakan bagian atau simbol dari upacara. Kuliner merupakan budaya yang mempelajari tentang pengadaan makanan dan minuman secara khas dimulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan makanan dan minuman tersebut (Mariyani *et al.*, 2021).

Kegiatan yang menjadi ciri khas umat islam setiap tahun penanda akhir dari bulan ramadhan adalah perayaan hari raya idul fitri. Perayaan ini diringin dengan adanya hidangan yang disajikan sebagai bentuk sajian untuk saudara dan kerabat yang akan bertamu. Setiap daerah memiliki jenis-jenis hidangan yang berbeda tergantung pontesi yang ada di daerah tersebut. Persebaran penduduk dari satu daerah ke daerah lain semakin meluaskan tradisi berbagai hidangan lebaran tersebut. Sebagian besar hidangan yang digunakan memiliki bahan dasar tumbuhan sebagai bahan dalam pembuatannya. Pentingnya tumbuhan pangan dalam kehidupan manusia, terutama bagi masyarakat yang tinggal di sekitan hutan, tidak dapat dipungkiri. Tumbuhan yang memiliki potensi sebagai bahan pangan biasanya memiliki organ atau bagian yang dapat dimakan, baik setelah diolah maupun langsung (Dewantara *et al.*, 2024).

Belum ada penelitian mengenai jenis-jenis tanaman pangan digunakan dalam hidangan hari raya Idul Fitri di Dusun Sidojoyo, Desa Trimukti kecamatan BTS UIU, Musi Rawas, Sumatera Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan hidangan hari raya idul fitri yang berbahan dasar tumbuhan oleh masyarakat Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS UIU, Musi Rawas, Sumatera Selatan dan mengetahui jenis-jenis tumbuhan, cara pengolahan, kategori hidangan, serta cara pemanfaatan tumbuhan tersebut.

2 METODE

Penelitian ini dilakukan pada 31-2 April 2025 bertempat di Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS UIU, Musi Rawas, Sumatera Selatan. Penelitian ini bersifat kualitatif, menurut buku Metodologi Penelitian Husda (2023), menyebutkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan dengan cara mengamati objek ketika peneliti ingin melakukan pengumpulan data. Pengambilan sampel dilakukan dengan wawancara, responden dipilih secara snowball sampling. Menurut Sugiyono (2016), wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dalam penelitian kualitatif.

Observasi atau survey dan dokumentasi secara langsung terkait hidangan Idul Fitri yang disajikan masyarakat setempat. Wawancara terdiri atas tiga tahap. Tahap pertama yaitu perkenalan, untuk membangun hubungan saling percaya. Tahap kedua adalah pemrolehan data. Tahap yang terakhir adalah ikhtisar responden dan konfirmasi atau adanya informasi tambahan (Rachmawati, 2007).

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan ditemukan jenis-jenis tanaman pangan pada sajian hari raya Idul Fitri di dusun Sidojoyo, kecamatan BTS UIU, kabupaten Musi Rawas, Sumatera Selatan yang diperoleh sebanyak 20 jenis hidangan yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Daftar Menu Sajian Hari Raya Idul Fitri Di Dusun Sidojoyo

Nama Makanan	Tanaman yang digunakan	Kategori Makanan	Ditemukan saat idul fitri saja atau tidak
Nastar	Gandum, kelapa sawit, nanas, tebu, jagung, vanili	<i>Dessert</i>	Tidak
Kacang telur	Gandum, kacang tanah, kelapa sawit, singkong, tebu	<i>Dessert</i>	Tidak
Pempek	Singkong, sagu, kelapa sawit, aren, cabe	<i>Appetizer</i>	Tidak

		rawit, bawang putih, asam jawa		
Tekwan		Singkong, sagu, kelapa sawit, aren, bengkoang, cabe rawit, bawang putih, lada, merica, seledri	<i>Appetizer</i>	Tidak
Dodol		Aren, beras ketan, kelapa, tebu	<i>Dessert</i>	Tidak
Ketupat		Padi, daun kelapa	<i>Main course</i>	Iya
Sayur Sop		Wortel, kentang, buncis, seledri, daun bawang, tomat, bawang merah, bawang putih, merica,	<i>Main course</i>	Tidak
Rendang		Kelapa, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, daun jeruk, lengkuas, serai, cabe merah, pala	<i>Main course</i>	Tidak
Opor		Bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, lengkuas, daun salam, serai, ketumbar, merica,	<i>Main course</i>	Tidak
Gulai Kambing	Kepala	Bawang merah, bawang putih, Kelapa, cabe merah, cabe rawit, kunyit, jahe, lengkuas, tomat, serai, daun salam, daun bawang, merica	<i>Main course</i>	Tidak
Burayot		Padi, aren	<i>Appetizer</i>	Tidak
Sengkulun		Beras Ketan, Kelapa, tebu, vanili	<i>Dessert</i>	Tidak
Gudeg		Nangka, Kelapa, Aren, Lengkuas, Daun Salam, Cabai Rawit, Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Kelapa Sawit, Rebung	<i>Main course</i>	Tidak
Krecek Rebung		Rebung, Kedelai, Pete, Kelapa, Bawang Merah, Bawang Putih, Cabai Merah, Cabai Rawit, Kemiri, Jahe, Kunyit, Daun Salam, Jeruk	<i>Main course</i>	Tidak
Madumongso		Beras ketan hitam, aren, tebu, daun pandan, santan	<i>Dessert</i>	Tidak
Brem		Beras ketan	<i>Dessert</i>	Tidak
Lepet		Beras ketan, buah Kelapa, daun pandandaun kelapa	<i>Dessert</i>	Tidak
Wajik Kletik		Beras Ketan, Buah Kelapa, Tebu, Vanili, daun pandan, aren	<i>Dessert</i>	Tidak
Jadah Ketan		Beras Ketan, Kelapa, daun pandan	<i>Appetizer</i>	Tidak
Serundeng Daging		Bawang Merah, bawang putih, Kemiri, Merica, Jahe, Lengkuas, Sereh, Kelapa, Daun jeruk, Aren	<i>Main course</i>	Iya



Gambar 1. a: nastar, b: kacang telur, c: pempek, d: tekwan, e: dodol, f: ketupat, g: sayur sop, h: rendang, i: opor ayam, j: gulai kepala kambing, k: burayot, l: sengkulun, m: gudeg, n: krecek rebung, o: madumongso, p: brem, q: lepet, r: wajik kletik, s: jadah, dan t: serundeng daging.

Berdasarkan Tabel 1. diketahui sajian hari raya Idul Fitri di Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS ULU, Musi Rawas, Sumatra Selatan terdapat sebanyak 20 hidangan yang menggunakan tanaman pangan, yaitu nastar, kacang telur, pempek, tekwan, dodol, ketupat, sayur sop, rendang, opor ayam, gulai kepala kambing, burayot, sengkulun, gudeg, krecek rebung, madumongso, brem, lepet, wajik kletik, jadah, dan serundeng daging. Dari 20 hidangan yang disebutkan, terdapat beberapa yang termasuk dalam kategori makanan sumber karbohidrat karena mengandung bahan utama seperti tepung, beras, ketan, atau umbi-umbian. Hidangan yang tergolong sebagai sumber karbohidrat antara lain nastar dan kacang telur karena berbahan dasar tepung dan gula. Pempek dan tekwan mengandung sagu atau tapioka yang juga

merupakan karbohidrat. Dodol, ketupat, dan sayur sop juga masuk kategori ini karena dodol berbahan dasar tepung ketan dan gula, ketupat berbahan dasar beras, dan sayur sop biasanya disajikan bersama kentang atau makaroni. Burayot, sengkulun, madumongso, brem, lepet, wajik kletik, dan jadah semuanya berbahan dasar ketan atau olahan fermentasi beras sehingga termasuk karbohidrat. Selain itu, gudeg yang terbuat dari nangka muda juga mengandung karbohidrat walaupun dalam jumlah lebih rendah. Sementara itu, hidangan seperti rendang, opor ayam, gulai kepala kambing, krecek rebung, dan serundeng daging lebih dominan sebagai sumber protein dan lemak daripada karbohidrat.

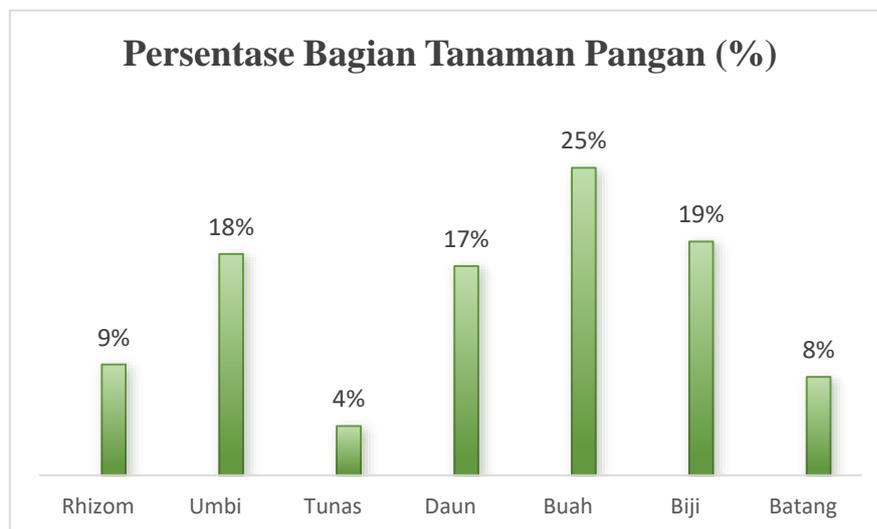
Berdasarkan kategori hidangan terbagi menjadi 3 kategori, yaitu hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), dan hidangan penutup (*dessert*). Terdapat 4 hidangan pembuka (*appetizer*) yaitu pempek, tekwan, burayot, dan jadah. Terdapat 8 hidangan utama (*main course*) yaitu ketupat, sayur sop, rendang, opor, gulai kepala kambing, gudeg, krecek rebung dan serundeng daging, serta terdapat 8 hidangan penutup (*dessert*), yaitu nastar, kacang telur, dodol, sengkulu, madumongso, brem, lepet wajik kletik. Menurut Napitupulu dan Attoriq (2021), *appetizer* adalah makanan pembuka memiliki fungsi membangkitkan selera makan, dimana biasanya hidangan *appetizer* memiliki cita rasa asam, asin, gurih dan pedas. Menurut Purwanti (2021), makanan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap memiliki ukuran lebih besar dari hidangan pembuka (*appetizer*). *Main course* disajikan lengkap terdiri dari sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Menurut Ekawatiningsih (2008), hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* umumnya memiliki rasa manis, namun terkadang ada yang berasa asin atau kombinasi.

Tabel 2. Jenis Tumbuhan Digunakan Pada Hidangan Hari Raya Idul Fitri

Nama Lokal	Nama Ilmiah	Bagian yang dimanfaatkan	Pemanfaatan	Cara pengolahan
Gandum	<i>Triticum aestivum</i> L.	Biji	Tepung terigu	Dimasak
Kelapa sawit	<i>Elaeis guinensis</i> Jacq	Buah	Minyak sayur	Dimasak
Nanas	<i>Ananas comsus</i> (L.) Merr.	Buah	Selai nanas	Dimasak
Tebu	<i>Saccharum officinerum</i> L.	Batang	Gula pasir	Dimasak
Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Buah	Tepung maizena	Dimasak
Vanili	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews.	Buah	Bubuk vanili	Dimasak
Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Biji	Biji	Dimasak
Singkong	<i>Manihot esculenta</i> crantz	Umbi akar	Tepung tapioka	Dimasak
Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Buah	Kelapa parut dan santan	Dimasak
Pandan wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Daun	Aroma makanan	Ditambahkan dalam masakan
Bawang merah	<i>Allium ascolanicum</i> L.	Umbi	Bumbu masak	Dihaluskan
Bawang putih	<i>Allium sativum</i> L.	Umbi	Bumbu masakan	Dihaluskan
Aren	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schoot.	Umbi	Tepung talas	Dimasak
	<i>Arenga pinnata</i> Merr.	Nira (batang)	Gula aren	Dimasak
Padi ketan	<i>Oryza sativa</i> L. Var. Glutinosa	Biji	Tepung ketan	Dimasak
Kakao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Biji	Bubuk coklat	Dimasak
Sagu	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Batang	Tepung sagu	Dimasak
Cabe merah	<i>Capsicum annum</i> L.	Buah	Cabe giling	Dihaluskan
Cabe rawit	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Buah	Cabe giling	Dihaluskan
Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	Buah	Bumbu masak	Dihaluskan
Bengkoang	<i>Pachyrhizus erosus</i> L.	Umbi	Umbi	Dimasak

Lada	<i>Piper nigrum</i> L.	Biji	Bumbu masak	Dihaluskan
Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i> Wight.	Daun	Bumbu masak	Dihaluskan
Seledri	<i>Apium graveolens</i> L.	Daun	Bumbu masak	Ditambahkan dalam masakan
Kunyit	<i>Cucurma longa</i> L.	Rhizome	Bumbu masak	Dihaluskan
Rebung	<i>Dendrocalamus asper</i> Schult.	Tunas	Makanan kering	Dimasak
Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Biji	Beras	Dimasak
Wortel	<i>Daucus sativus</i> L.	Umbi akar	Sayuran	Dimasak
Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Umbi batang	Sayuran	Dimasak
Buncis	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Buah	Sayuran	Dimasak
Daun bawang	<i>Allium fistulosum</i> L.	Daun	Bumbu masak	Dihaluskan
Tomat	<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	Buah	Sayuran	Dimasak
Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Rhizom	Bumbu masak	Dihaluskan
Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i> D.C.	Daun	Bumbu masak	Ditambahkan dalam makanan
Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	Rhizom	Bumbu masak	Dihaluskan
Pala	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Rhizom	Bumbu masak	Dihaluskan
Kedelai hitam	<i>Glycine max</i> (L.) Merrill.	Biji	Kecap	Dimasak
Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Wild.	Biji	Bumbu masak	Dihaluskan
Serai dapur	<i>Cymbopogon citratus</i> (D.C) Stapf.	Daun	Bumbu masak	Ditambahkan dalam makanan

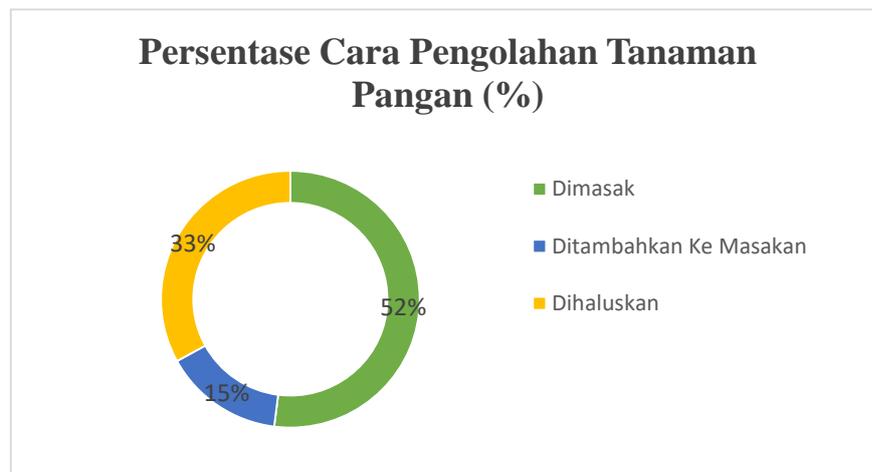
Kelompok tanaman pangan yang dijadikan sebagai hidangan hari raya Idul Fitri di dusun Sidojoyo berjumlah 39 spesies yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan (**Tabel 2**). Famili dengan spesies yang terbanyak adalah famili poaceae atau famili gramineae dengan 7 spesies. Menurut Mariyani *et al* (2021), famili Poaceae lebih dominan karena spesies tersebut tumbuhannya paling banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat. Famili Poaceae, atau yang lebih dikenal sebagai suku rumput-rumputan, banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan seperti padi, jagung, tebu, sagu, rebung, gandum, dan ketan.



Gambar 2. Bagian Tumbuhan Yang Digunakan Sebagai Pangan

Menurut Nurchayati dan Ardiyansyah (2019) menyatakan bahwa setiap tanaman pangan memiliki bagian tertentu yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Bagian tanaman yang biasa dimanfaatkan sebagai bahan pangan meliputi buah, daun, bunga, umbi, rimpang, batang, dan tunas (rebung). Bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan dalam proses pembuatan makanan lebaran oleh masyarakat di Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS ULU, Musi Rawas, Sumatra Selatan sebagai bahan pangan adalah bagian buah sebanyak 25% (10 spesies), bagian

biji 19% (8 spesies), daun 17% (6 spesies), bagian umbi 18% (7 spesies), rhizom 9% (4 spesies), batang 8% (3 spesies), dan yang paling sedikit adalah bagian tunas 4% sebanyak 1 spesies (**Gambar 2**).



Gambar 3. Cara Pengolahan Tumbuhan Sumber Pangan

Berdasarkan hasil penelitian Nurchayati dan Ardiansyah (2019), cara pengolahan dan pemakaian tanaman pangan adalah dengan cara pengolahan dilakukan dengan cara dimasak, ditambah dalam masakan, tanpa pengolahan (langsung dikonsumsi), dihaluskan dan difermentasi. Berdasarkan data yang diperoleh diketahui bahwa cara pengolahan sajian hari raya Idul Fitri di dusun Sidojoyo adalah 52% dimasak (21 spesies), 33% dihaluskan (13 spesies), dan 15% ditambahkan ke masakan (4 spesies) (**Gambar 3**).

KESIMPULAN

Jenis-jenis hidangan berbahan tanaman pangan pada sajian hari raya Idul Fitri di Dusun Sidojoyo, Kecamatan BTS ULU, Musi Rawas, Sumatra Selatan terdapat sebanyak 20 jenis sajian hari raya berbahan dasar tumbuhan pangan, yaitu nastar, kacang telur, pempek, tekwan, dodol, ketupat, sayur sop, rendang, opor ayam, gulai kepala kambing, burayot, sengkulun, gudeg, krecek rebung, madumongso, brem, lepet, wajik kletik, jadah, dan serundeng daging. Berdasarkan kategorinya hidangan terbagi menjadi 3 kategori (*appetizer*, *main course*, dan *dessert*). Ditemukan 39 spesies yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan di Dusun Sidojoyo yang mana bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan adalah bagian buah sebanyak 25% (10 spesies), bagian biji 19% (8 spesies), daun 17% (6 spesies), bagian umbi 18% (7 spesies), rhizom 9% (4 spesies), batang 8% (3 spesies), dan yang paling sedikit adalah bagian tunas 4% sebanyak 1 spesies. Berdasarkan cara pengolahan adalah 52% dimasak (21 spesies), 33% dihaluskan (13 spesies), dan 15% ditambahkan ke masakan (4 spesies).

DAFTAR PUSTAKA

- Dewantara, I., Safitri, M., Zainal, S., dan Destiana. 2024. Pemanfaatan Tumbuhan Bahan Pangan Oleh Masyarakat di Desa Dalam Kecamatan Selimbau Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Hutan Lestari*. 2 (1): 255 – 267
- Ekawatiningsih, P. 2008. *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Husda, N. F. 2023. *Metodologi Penelitian: Kualitatif, Kuantitatif dan Research and Development (R&D)*. Riau: UPB Press.
- Mariyani, Y., Yusro, F., Oramahi, H. A., dan Windra, E. A. 2023. Pemanfaatan Tanaman Pangan Oleh Masyarakat Desa Sungai Muntik Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan*

- Lestari*. 11(2): 451-468.
- Napitupulu, B. P., dan Attoriq, A. 2021. Andaliman Sebagai Bahan Tambahan pada Sauce Appetizer Di Hotel JW Marriot Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*. 8(2):44-49.
- Nurchayati N, Ardiyansyah F. 2019. Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan dan Pemanfaatannya pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Biotropika: Tropical Biology*. 07(1): 11-20.
- Purwanti, H. 2021. Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Jurnal Karya Ilmiah Guru*. 6(2):127-136.
- Rachmawati, I. N. 2007. Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif : Wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*. 11(1): 35-40.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabet.