



Etnobotani dalam Pembuatan Kipang Pulut Cemilan Khas Pasaman di Desa Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman

Rahmi Hidayah Putri, Des m

*Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr Hamka, Air Tawar Bar., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25171
Email : rahmihidayahputri0105@gmail.com*

ABSTRAK

Tumbuhan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia sehari – hari, termasuk dalam hal memenuhi kebutuhan makanan. Interaksi antara manusia dan tumbuhan dipelajari dalam studi etnobotani. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis jenis dan bagian-bagian tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan kipang pulut cemilan khas pasaman yang ada di desa Padang Bubus, Kecamatan Bonjol, Kabupaten Pasaman. Metode yang digunakan adalah wawancara dan observasi langsung. Metode wawancara dilakukan secara semi terstruktur kepada ibu-ibu dan pembuat cemilan. Observasi langsung dilakukan untuk mengidentifikasi jenis dan bagian tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan cemilan khas Pasaman berdasarkan hasil wawancara. Hasil penelitian menunjukkan ada 5 jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan cemilan khas Pasaman di Desa Padang Bubus. Berbagai tumbuhan tersebut antara lain : *Oryza sativa* L. ,*Pandanus amaryllifolius*, *Durio zibethinus*, *Cinnamomum verum* dan *Capsicum annum* L. Setiap jenis berasal dari familia yang berbeda yaitu : *Gramineae*, *Pandanaceae*, *Malvaceae*, *Lauraceae*, *Solanaceae*.

Katakunci : *etnobotani, cemilan khas, kipang pulut*

PENDAHULUAN

Indonesia sangat kaya dengan berbagai jenis flora. Dari 300 ribu spesies flora yang tumbuh di dunia, 30 ribu diantaranya tumbuh di Indonesia. Sekitar 26 % telah dibudidayakan dan sisanya sekitar 74 % masih tumbuh liar di hutan – hutan. Keberadaan flora tersebut secara umum berkaitan dengan kehidupan manusia, karena sebagian besar kehidupan manusia berasal dari tumbuhan. Etnobotani merupakan kajian mengenai interaksi antara masyarakat lokal dengan lingkungan alamnya, terutama mengenai penggunaan tumbuhan dalam kehidupan sehari – hari (Martin,1998).

Penggunaan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari antara lain dapat berupa tumbuhan sebagai bahan pangan. (Cornelius, 1984) menyatakan bahwa tumbuhan pangan adalah segala sesuatu yang tumbuh, hidup, berbatang, berakar, berdaun, dan dapat dimakan atau dikonsumsi oleh manusia. Makanan merupakan salah satu dari sejumlah dari sejumlah kebutuhan yang harus dipenuhi oleh manusia agar dapat melangsungkan kehidupannya. Makanan merupakan salah satu wujud dari kebudayaan manusia yang diawali dari proses pengolahan bahan-bahan mentah hingga menjadi makanan. Begitu pula perwujudannya,



cara penyajiannya dan pengonsumsiannya sampai menjadi tradisi. Hal ini terjadi karena dukungan dan adanya hubungan keterkaitan dengan berbagai unsur kebudayaan yang ada dalam masyarakat tersebut.

Desa Padang Bubus di Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu sentra pembuatan kipang pulut oleh-oleh khas Pasaman. Makanan khas yang memiliki cita rasa tersendiri dan lezat ini telah dikenal masyarakat luas, banyak wisatawan yang mengaku kalau berkunjung ke Pasaman wajib bagi mereka untuk membeli kipang pulut untuk dibawa pulang. Observasi yang dilakukan peneliti di desa ini pada bulan Oktober 2021 menunjukkan sebagian besar warga desa Padang Bubus berdagang cemilan khas Pasaman. Kajian etnobotani tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan cemilan khas ini belum dilakukan, terlebih di desa Padang Bubus tersebut. Kajian ini diperlukan sebagai tambahan informasi etnobotani tumbuhan berbasis kearifan lokal yang dapat digunakan sebagai sumber belajar mahasiswa maupun masyarakat lainnya. Informasi dapat pula digunakan sebagai upaya konservasi lingkungan sekaligus konservasi budaya ditengah resiko kerusakan akibat modernisasi (Silalahi et al. 2018).

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui jenis – jenis dan bagian-bagian tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Desa Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman dalam pembuatan cemilan khas Pasaman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober hingga November 2021 di Desa Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman. Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan cemilan khas Pasaman oleh masyarakat Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah bolpoin, pensil, kertas, kamera , buku id.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dengan responden dan observasi langsung. Wawancara dilakukan secara semi terstruktur kepada 4 responden yang merupakan pedagang sekaligus pembuat kipang pulut di Desa Padang bubus. Wawancara ini dilakukan untuk memperoleh data mengenai nama-nama lokal tumbuhan yang digunakan dalam cemilan khas kipang pulut. Data yang diperoleh dari hasil wawancara digunakan sebagai panduan dalam melakukan observasi langsung. Kegiatan observasi langsung dilakukan untuk mengetahui struktur morfologi jenis dan bagian tumbuhan yang digunakan dalam cemilan khas kipang pulut. Data jenis tumbuhan sebagai bahan pembuatan oleh-oleh khas Pasaman yang diperoleh dicatat nama daerahnya, kemudian dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara menunjukkan ada 5 jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Desa Padang Bubus dalam pembuatan kipang pulut. Jenis-jenis tersebut selanjutnya diobservasi secara langsung struktur morfologinya untuk mengidentifikasi



nama ilmiahnya menurut ilmu taksonomi tumbuhan. Tabel 1 menunjukkan ringkasan hasil wawancara dan observasi langsung yang telah dilakukan.

Tabel .1. Tumbuhan yang digunakan dalam cemilan khas kipang pulut di Desa Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman



No	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Struktur Morfologi	Bagian yang digunakan
1	Padi ketan	<i>Oryza sativa</i> L.Var.Glutinosa	Akar serabut, batang berbentuk bulat berongga dan beruas-ruas, daun tunggal dengan pelepah menempel rapat pada batang secara berseling, helai daun berbentuk pita pipih, bertulang sejajar, pangkal meruncing, tepi rata, ujung runcing, bunga majemuk, berupa malai, tumbuh pada ujung batang, bersifat hemafrodit, buah berbentuk bulir, biji berbentuk bulat lonjong, bewarna putih, panjang sekitar 15 mm, berjumlah satu dalam setiap buah.	Biji
2	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Tumbuhan perdu yang semi menjalar. Batang, semi menjalar, pada pangkal keluar berupa akar. Daun tunggal, tipis dan bewarna hijau kekuningan. Bentuk bunga majemuk, buah batu menggantung berbentuk bola.	Daun
3	Kayu manis	<i>Cinnamomum verum</i>	Habitus semak atau pohon, batang bewarna keabu-abuan, daun tunggal yang duduknya tersebar, kadang-kadang berhadapan, tidak mempunyai penumpu. Buah buni memanjang bewarna kecoklatan	Kulit batang
4	Durian	<i>Durio zibethinus</i>	Ketinggian pohon durian umumnya sekitar 30 hingga 40 meter, batangnya tegak dan bercabang, daun durian bagian atas bewarna hijau sedangkan	Salut biji



			pada bagian bawahnya bewarna kuning keemasan atau coklat. Bentuk daun membulat dengan pertumbuhan daun tunggal dan terletak berselang seling. Bunga durian keluar langsung dari batang/cabang, tumbuh secara berkelompok sekitar 3 sampai 10 kuntum. Buahnya tertutupi oleh kulit yang berduri tajam dan runcing. Bentuk bulat dan terkadang oval dengan panjang sekitar 30 cm hingga 45 cm, lebar sekitar 20 cm hingga 25 cm, dan beratnya kurang lebih 1,5 kg hingga 2,5 kg. Warna daging buah cukup beragam mulai dari putih, kuning, dan kemerah-merahan.	
5	Cabe merah	<i>Capsicum annuum L</i>	Tanaman cabe merupakan tanaman perdu dengan batang tidak berkayu. Batang cabai bewarna hijau, hijau tua atau hijau muda, akar serabut. Daun tunggal, bertangkai silindris, letak tersebar. Daunnya ada yang berbentuk oval, lonjong bahkan ada yang lan-set. Bunganya berbetuk bintang.	Buah

Kipang pulut, cemilan khas Pasaman terbuat dari ketan atau berbahan baku ketan. Berbeda dari beras, ketan memiliki butir opak, kadar amilosa sangat rendah dan memiliki tekstur nasi yang sangat lengket. berdasarkan komposisi pati dalam ketan, disamping memiliki kadar amilosa yang sangat rendah, ketan memiliki kadar amilopektin yang tinggi. Lebih lanjut, kadar amilopektin yang tinggi inilah yang bertanggung jawab terhadap tekstur lengket ketan. Butir ketan beragam warnanya, ada yang bewarna putih, merah atau hitam. Dalam pembuatan kipang, masyarakat Padang Bubus menggunakan ketan putih. Cara pemanfaatannya yaitu pertama-tama ketan direndam selama 3 jam, kemudian cuci sampai bersih kemudian ditiriskan. Lalu panaskan air dalam panci besar



kemudian masukkan beras ketan tersebut, kemudian kukus lebih kurang 20 menit. Lalu ketan dijemur lagi dibawah terik sinar matahari hingga kering seperti beras, kemudian digoreng dengan minyak yang sangat panas hingga mengembang. Salah satu responden (Ibu Ita) menuturkan bahwa untuk menghasilkan cita rasa yang khas dibutuhkan waktu selama 4 hari dalam pengolahannya. Selain rasa original, kipang pulut ini juga mempunyai bermacam-macam jenis rasa antara lain ada durian, coklat, balado, pandan dan lain-lain. Dan dalam proses pembuatannya pun masih menggunakan cara yang sederhana.

Daun pandan dimanfaatkan sebagai pewarna dan pemberi aroma yang khas pada cemilan oleh masyarakat Padang Bubus. Cara pemanfaatannya sebagai pewarna yaitu daun pandan dicuci hingga bersih, potong kecil-kecil lalu ditumbuk lalu diperas. Air perasan ditambahkan pada bahan yang akan diwarnai. Hal tersebut didukung oleh (Hapsari dan Wahyu, 2010) bahwa sumber penghasil warna pada daun pandan yang digunakan sebagai pewarna alami adalah klorofil. Sedangkan cara pemanfaatan sebagai pemberi aroma sangat sederhana yaitu daun pandan yang sudah bersih langsung dimasukkan ke masakan. (Buttery et al. 1983) menambahkan bahwa komposisi utama yang menyebabkan aroma pada pandan wangi tidak diketahui dengan pasti. Kemungkinan senyawa utama penyusun aroma pada daun pandan wangi adalah 2-asetil-1-pirolin (2AP).

Masyarakat desa Padang Bubus memanfaatkan kulit batang kayu manis sebagai penyedap rasa dan aroma dalam pembuatan kipang. Cara pemanfaatannya yaitu kulit batang yang sudah dikeringkan di cuci dan dimasukkan ke dalam masakan. Sutarno dan Sumadi (2001) menambahkan bahwa rasa dan bau tertentu pada kayu manis ditentukan oleh kandungan minyak aromatik yang mudah menguap.

Masyarakat Padang Bubus juga memanfaatkan cabe merah sebagai penyedap rasa dan pewarna alami dalam pembuatan cemilan ini. Para pembuat kipang memanfaatkan cabe merah sebagai penyedap rasa dan pewarna alami dengan cara yaitu menumbuk sampai halus dan langsung dicampurkan ke bahan lainnya. Yasin (2009) menyatakan bahwa cabe merah mengandung senyawa alkaloid dan capsaicin yaitu memberikan rasa pedas yang kuat. Warna merah pada cabai merah berasal dari kandungan pigmen karotenoid, yaitu capsanthin, capsorubin, lutein, zeaxanthin, carotene, dan cryptoxantin. Karotenoid merupakan suatu pigmen berwarna oranye, merah, atau kuning serta larut dalam minyak (lipida). Buah cabai merah mampu memberi warna merah pada masakan (Khan et al.2014).

Masyarakat Padang Bubus juga memanfaatkan durian sebagai penyedap dan pemberi rasa dan aroma yang alami pada cemilan ini. Cara pemanfaatannya cukup mudah, yaitu dengan mencampurkan daging buah durian dengan bahan yang lainnya. Buah yang identik dengan aroma yang menyengat khas ini mengandung antioksidan yang cukup tinggi. Tidak hanya itu, dalam 100 gram durian, mengandung sekitar 27 gram karbohidrat, 4 gram serat, 1,5 gram protein, 5 gram lemak, vitamin A sebanyak 44 IU, vitamin C sekitar 20 mg, dan mineral lainnya.



PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat 5 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan pembuatan kipang pulut cemilan khas Pasaman oleh masyarakat Padang Bubus Kecamatan Bonjol Kabupaten Pasaman yaitu : *Oryza sativa* L. ,*Pandanus amaryllifolius*, *Durio zibethinus*, *Cinnamomum verum* dan *Capsicum annuum* L. Setiap jenis berasal dari familia yang berbeda yaitu : *Gramineae*, *Pandanaceae*, *Malvaceae*, *Lauraceae*, *Solanaceae*.

2. Pemanfaatan tumbuhan dalam pembuatan cemilan antara lain sebagai bahan baku, penyedap rasa, aroma, pewarna alami. Bagian-bagian tumbuhan yang digunakan beragam, yaitu biji, daun, buah, kulit batang. Cara pemanfaatannya yaitu dengan cara dimasak, direndam, direbus, dipotong, dan ditumbuk.

REFERENSI

- Buttery RG, Ling LC, Juliano BO, Turnbough JC. 1983. *Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline* J. *Agric. Food Chem.* 31:823-826
- Cornelius B. 1984. *Analisa Zat Warna yang Digunakan untuk Makanan di Daerah Bandung*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Hapsari L, Wahyu M. 2010. Pembuatan Konsentrasi Zat Warna untuk Bahan makanan dari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb) dan Biji Kesumba (*Bixa orellana* linn) Beserta penerapannya. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Khan, F.A., Mahmood, T., Ali, M., Saeed A dan Maalik, A. 2014, *Pharmacological Importance Of An Ethnobotanical Plant : Capsicum annuum L. Natural Produk Research* 28.1267-1222.
- Martin GJ. 1998. *Etnobotani : Sebuah manual pemeliharaan manusia dan tumbuhan* [diterjemahkan oleh Maryati Mohamed]. Edisi bahasa Melayu . Malaysia : Natural History Publications (Borneo) Sdn. Bhd.
- Silalahi, M., Nisyawati dan Anggraeni, R., 2018. Studi etnobotani tumbuhan pangan yang tidak dibudidayakan oleh masyarakat lokal Sub-etnis Batak Toba, di desa pepadung Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumber daya Alam dan Lingkungan* 8. 241-250.
- Sutarno H, Sumadi A. 2001. *Tantangan Pengembangan dan Fakta jenis Tanaman Rempah*. Bogor : Yayasan Prosea
- Yasin YY. 2009. Penggunaan pupuk daun dan retar dan paclobutrazol terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman cabai merah (*Capsicum annuum*) dalam polybag . *Skripsi* . Fakultas pertanian, Institut Pertanian Bogor- Bogor.



Ucapan Terimakasih

Penelitian ini dapat dilaksanakan dengan baik berkat bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu kami sebagai praktikan mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Des m, M.S selaku dosen pengampu mata kuliah Etnobotani.
2. Kepada kedua orang tua, dan keluarga atas dukungan dan do'a selama penelitian dilakukan
3. Kepada Ibu-ibu Narasumber yang telah berbagi banyak ilmu mengenai proses pembuatan kipang pulut