

**Kajian Etnobotani Jagung (*Zea Mays L*) Di Desa Karang Anyar
Kecamatan Lawang Wetan Kabupaten Musi Banyuasin**

**Ethnobotanic Study Of Corn (*Zea Mays L*) In Karang Anyar
Village, Lawang Wetan District, Musi Banyuasin District**

Sindi Apriani¹⁾, Delia Yusfarani²⁾

1) Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

2) Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Jl. Pangeran Ratu No. 475 Kel. Lima Ulu Kec. Jakabaring Palembang 30452

Email : sindiapriani36@gmail.com

ABSTRAK

Etnobotani merupakan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan secara tradisional oleh suku-suku terpencil, yang saat ini menjadi perhatian banyak pakar karena keberadaanya dan statusnya. Penelitian ini mengkaji tentang pemanfaatan kajian etnobotani tumbuhan jagung (*Zea mays L.*) adalah tanaman yang banyak fungsinya untuk masyarakat lokal yaitu bisa menjadi bahan pangan, bahan obat-obatan, bahan pakan ternak dan bahan kerajinan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengungkap pengetahuan masyarakat, sistem pengelolaan dan pemanfaatan jagung di Desa Karang Anyar. Penelitian dilaksanakan di Desa Karang Anyar, Kecamatan Lawang Wetan, Kab. Musi Banyuasin. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif interaktif, Data penelitian akan dianalisis menggunakan observasi wawancara langsung. Ditemukan bahwa masih sebagian masyarakat memanfaatkan jagung sebagai pembuatan tepung, susu, pakan ternak, obat cacar, obat kolesterol, pupuk organik. Namun belum mengetahui ada pemanfaatan lain yang terdapat pada jagung yaitu sebagai pembuatan minyak dan kerajinan anyaman. Hasil penelitian memaparkan terdapat 5 manfaat jagung (*Zea mays L*) yang masih digunakan Warga Desa Karang Anyar, Kecamatan Lawang Wetan, Kabupaten Musi Banyuasin, Sumatera Selatan.

Kata kunci : Etnobotani, Pemanfaatan, Tanaman Obat, *Zea mays L*, Desa Karang Anyar

PENDAHULUAN

Etnobotani merupakan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan secara tradisional oleh suku-suku terpencil, yang saat ini menjadi perhatian banyak pakar karena keberadaanya dan statusnya. Pemanfaatan tumbuhan secara tradisional oleh masyarakat adat merupakan salah satu pengetahuan yang berkembang dan diwariskan secara turun temurun (Sari et al., 2017)

Di Indonesia, jagung tersebar di berbagai kawasan dari Sumatera Utara, Sumatera Selatan, Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, sampai Maluku. Selama lima tahun terakhir, terjadi

peningkatan tajam dalam produksi jagung secara nasional. Namun, penting untuk dicatat bahwa kebutuhan jagung terutama digunakan sebagai bahan aku produksi peternakan terus meningkat sehingga Indonesia masih mengimpor jagung (Hidayah et al., 2020)

Jagung (*Zea mays* L) hingga saat ini menjadi komoditas strategis ke 2 sesudah beras, sebab jagung adalah produk biji-bijian yang bernilai ekonomi tinggi. Peranan jagung saat ini pemanfaatannya tidak hanya untuk pangan dan pakan saja, melainkan bisa menjadi bahan baku energi (bahan bakar) serta bahan baku industri lainnya, dan kebutuhannya terus meningkat dari tahun ke tahun. (Tengah et al., 2017).

Jagung merupakan tanaman herba Ia hidup di daerah tropis dan mudah beradaptasi dengan perubahan iklim, dengan umur 70 hingga 210 hari. Jagung bisa berkembang hingga setinggi tiga meter. Jagung, yang nama ilmiahnya *Zea mays*, merupakan satu-satunya tumbuhan yang, berbeda dengan tumbuhan, memiliki bunga jantan dan betina yang terpisah biji-bijian lainnya (Fithriyah Wulandari, 2016).

Jagung merupakan makanan terbesar kedua sesudah beras dan juga sumber kalori dan kuliner pengganti beras. Jagung banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok, sayuran, pakan ternak dan bahan baku industri (Taufikurrahman et al., 2021).



Gambar 1. Tanaman Jagung (*Zea mays* L)
(Sumber : Dok. Pribadi, 2023)

Kedudukan tumbuhan jagung pada sistematika (taksonomi) tumbuhan, diklasifikasikan menjadi berikut:

Kingdom : Plantae
Divisio : Spermatophyta
Subdivisio : Angiospermae
Kelas : Monocotyledoneae
Ordo : Poales
famili : Poaceae (Graminae)
Genus : *Zea*

Spesies : *Zea mays* L. (Hidayah et al., 2020)

Jagung menjadikan tanaman tahunan. Siklus hidup berakhir hingga 80-150 hari. Akar jagung terdapat akar serabut yang kedalamannya bisa memperoleh 8 meter, meski kebanyakan memiliki kedalaman 2 meter. Tumbuhan ini lumayan besar mengembangkan akar tambahan dari buku batang bawah untuk membantu menjaga tanaman tetap tegak. Tinggi tanaman jagung biasanya bervariasi antara 60 sampai 300 cm tergantung varietasnya. Jagung manis merupakan salah satu jenis tanaman jagung yang merupakan tanaman budidaya sekunder yang termasuk dalam famili rumput (*Gramineae*), genus *Zea* serta spesies *Zea mays saccharata* (Hidayah et al., 2020)

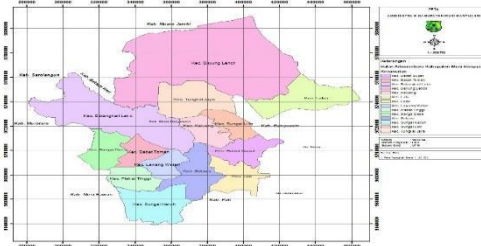
Tanaman jagung mempunyai banyak manfaat dalam kebutuhan biologis sehari-hari. Namun bagian yang banyak dimanfaatkan warga hanya buahnya saja. Faktanya, hampir seluruh bagian tanaman jagung bisa dimanfaatkan. Salah satu bagian jagung yang sering diabaikan orang adalah rambut jagung. Rambut jagung memiliki aroma yang samar dan rasa yang sedikit sepat untuk penggunaan obat (Yannie Asrie Widanti, 2019).

Jagung mengandung serat, protein, karbohidrat, mineral, vitamin dan antioksidan. Tanaman jagung mempunyai akar Serabutnya termasuk akar primer, akar sekunder, dan akar adneksa. Akar tunggang merupakan akar sementara, dan akar hidup merupakan akar bawahan atau serabut. Meskipun fungsi akar primer dan sekunder yang dapat dipertukarkan tetap dipertahankan, sedakangkan akar adneksa adalah bentuk akar lain yang bertunas mulai pangkal batang hingga ke permukaan tanah dan terus masuk hingga menembus tanah. Pertumbuhan jagung dibedakan menjadi tiga fase, sebagai berikut fase perkecambahan selama metode penyerapan air ditandai pada pembesaran biji hingga timbulnya daun pertama, fase pertumbuhan yang sehat adalah fase mulai keluarnya daun kesatu yang membuka sempurna hingga tasseling serta sebelum keluarnya bunga betina (*silking*), fase ini di identifikasi menggunakan total daun telah membentuk dan fase reproduktif adalah fase pertumbuhan selesai *silking* hingga matang (Sinaga et al., 2023)

Jagung merupakan bahan makanan pokok untuk penduduk Indonesia. Jagung masih melambangkan makanan pokok warga serta permintaan terhadapnya relatif besar. Sekarang, pemerintah telah menjadikan jagung dengan salah satu produk pangan yang diutamakan buat dipublikasikan. Selain nasi, jagung masih menjadi makanan andalan kehidupan masyarakat Indonesia di banyak tempat. Produksi jagung di Indonesia berkembang pesat, sehingga meningkatkan jumlah sampah organik yang tertinggal dari pengambilan dan pembuatan jagung. Maka dari itu sampah hasil pengambilan tanaman sering digunakan biasanya dijadikan kerajinan tangan adalah kulit jagung dan bongol jagung, sedangkan sebagai pemanfaatannya batang jagung hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak dan memasak (Haidar & Wahmuda, 2019)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Karang Anyar Kecamatan Lawang Wetan Kabupaten Musi Banyuasin Sumatera Selatan, menggunakan waktu penelitian kurang lebih 1 bulan. Alat dan bahan yang digunakan yaitu handphone dan alat tulis menulis. Namun objek dalam observasi ini yaitu Masyarakat Desa Karang Anyar Kecamatan Lawang Wetan Kabupaten Musi Banyuasin Sumatera Selatan



Gambar 1. Peta Kabupaten Musi Banyuasin Sumatera Selatan

Penelitian kali ini yaitu penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang untuk mengkaji fenomena, kejadian, aktivitas sosial, keyakinan, persepsi dan pemikiran individu dan kelompok yang saat ini ada dan sedang terjadi di tempat dan lokasi penelitian, mendeskripsikan dan menganalisis wawancara langsung . untuk memperoleh informasi. .

Metode pengumpulan data menggunakan wawancara observasi langsung kepada warga yang biasa memanfaatkan tanaman jagung (*Zea mays L*) di Desa Karang Anyar, Kecamatan Lawang Wetan, Kabupaten Musi Banyuasin, Sumatera Selatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dan survey lapangan pada perkebunan jagung (*Zea mays L*) yang ditanam warga Desa Karang Anyar, Kecamatan Lawang Wetan, Kabupaten Musi Banyuasin, Sumatera Selatan.



Gambar 2. Observasi kebun jagung
(Sumber : Dok. Pribadi, 2023)

Berdasarkan hasil survei yang dilaksanakan di Desa Karang Anyar dengan mewawancarai masyarakat dan mencari data-data jurnal yang berkaitan, dapat diketahui bahwa pemanfaatan tanaman Jagung yaitu sebagai berikut :

No.	Pemanfaatan Tanaman Jagung
-----	----------------------------

1	Sebagai Pembuatan Tepung
2	Sebagai Pembuatan Susu
3	Sebagai Pembuatan Minyak
4	Sebagai Kerajinan Anyaman
5	Sebagai Pakan Ternak
6	Sebagai Obat Cacar
7	Sebagai Obat Kolesterol
8	Sebagai Pupuk Organik

1. Jagung sebagai pembuatan tepung

Masyarakat Desa Karang Anyar sering memanfaatkan jagung untuk membuat tepung. Jagung selain dimakan secara langsung, jagung pula dapat diolah membuat tepung hingga diperoleh produk sekundernya. Pada tahun 2012, produksi jagung kering di Indonesia sebesar 17,64 juta ton (Prasetyo et al., 2014).

Tepung jagung didapatkan dengan metode penggilingan biji jagung secara higienis. Nilai gizi jagung hampir sama dengan gandum. Padahal, jagung mempunyai manfaat karna ada nutrisi fungsional didalamnya seperti serat, zat besi dan beta-karoten (provitamin A). Bagian utama jagung yaitu pati, yang membentuk kurang lebih 70% massa biji-bijian. Komponen karbohidrat lainnya adalah monosakarida atau gula (Susiloningsih et al., 2020). Meskipun tepung jagung merupakan salah satu bahan makanan yang telah diketahui indonesia, tetapi macam-macam makanan buatan berbahan dasar jagung menjadi bahan baku snack, kue dan makanan ringan belum dimanfaatkan dengan optimal (Arief et al., 2015)



Gambar 3. Tepung Jagung

2. Jagung sebagai pembuatan susu

Masyarakat Desa Karang Anyar juga memanfaatkan jagung untuk dijadikan susu agar tubuh tetap sehat. Susu jagung dibuat dengan cara mengupas jagung manis, lalu menambahkan air dan diblender hingga halus. Susu jagung yaitu cairan berwarna putih kekuningan yang diperoleh dari olahan biji jagung manis tanpa bahan lain. Jagung manis yang digunakan untuk bahan baku susu jagung merupakan jagung manis siap saji (umur 70 hari), sehingga masih banyak

mengandung air. Jagung manis mempunyai rasa manis, tinggi karbohidrat, protein, dan vitamin, rendah lemak, dan cukup tinggi gula (Arief et al., 2015)



Gambar 4. Susu Jagung

3. Jagung sebagai pembuatan minyak goreng

Banyak peneliti juga yang meneliti bahwa jagung dapat dijadikan minyak goreng karena hal ini akan menyebabkan harga minyak sawit naik tajam pada tahun 2022 sehingga membuat masyarakat khawatir. Harga minyak curah di pasaran juga meningkat seiring dengan semakin menipisnya jumlah minyak sawit untuk memasak. Pemanfaatan minyak jagung untuk keperluan pangan adalah sebagai minyak goreng, sebagai bahan pembuatan margarin atau sebagai minyak pada salad (salad dressing). Potensi minyak jagung menjadi minyak goreng sangat besar karena memiliki titik asap yang tinggi, yaitu 232°C. Artinya minyak jagung dapat dipasarkan sehingga tidak mudah berasap saat dimasak. Sifatnya yang stabil secara komersial inilah yang membuat minyak jagung sangat cocok digunakan sebagai minyak goreng (Marlini et al., 2022)



Gambar 5. Minyak jagung

4. Sebagai kerajinan anyaman

Menerut peneliti bahwa memanfaatkan tanaman jagung bisa dijadikan kerajinan anyaman. Beragam kerajinan tangan yang terbuat dari bahan dasar kulit jagung dan bongol jagung dapat diolah menjadi produk unik, seperti: lampu tidur kulit dan bongol jagung, boneka kulit jagung, tas kulit jagung etnik, vas kulit jagung, lampu kulit jagung, hiasan, dll. bongol dan kulit jagung merupakan bahan dasar pembuatan berbagai macam kerajinan tangan.. Identifikasi berbagai peluang bisnis dimana limbah jagung dapat dimanfaatkan menjadi Bahan dengan nilai tambah. Dengan memanfaatkan dan membuat berbagai jenis limbah jagung menjadi produk yang bernilai tambah, serta memanfaatkannya secara ekonomis,

efisien, dan efektif, diperlukan untuk meningkatkan penghasilan serta peluang usaha di pedesaan. (Agri Rinjani Volume et al., n.d.)



Gambar 6. Kerajinan anyaman jagung

5. Jagung sebagai pakan ternak

Pemanfaatan tanaman jagung di Desa Karang Anyar Kabupaten Musi Banyuasin sudah lama menggunakan jagung sebagai pakan ternak. Bagian tanaman jagung lainnya yang dimanfaatkan adalah daun, batang, dan bongolnya. Daun jagung digunakan sebagai pakan ternak sapi dan kambing, batang muda jagung digunakan sebagai pakan ternak, serta bongol jagung dan buahnya pula dimanfaatkan sebagai pakan ternak seperti ayam dan bebek (Fithriyah Wulandari, 2016).



Gambar 7. Pakan ternak Jagung

6. Jagung sebagai obat cacar

Jagung sering juga oleh masyarakat Desa Karang Anyar Kabupaten Musi Banyuasin sebagai obat cacar. Jagung yang termasuk dalam famili graminaceae ini lebih dikenal masyarakat setempat dengan nama lokal 'Jagong'. Jagung memiliki tangkai yang panjangnya kurang lebih dua meter dan memiliki ruas-ruas yang halus serta berbulu. Buah jagung yang masih muda atau daging buahnya yang masih berwarna putih kuning digunakan untuk mengobati penyakit cacar. Cara memanfaatkan jagung menjadi obat cacar adalah dengan mengiris daging buahnya, mengunyahnya hingga halus, dan mengoleskannya pada tubuh yang terkena cacar. (Yassir & Asnah, 2019).

7. Jagung sebagai obat kolesterol

Pemanfaatan jagung sering juga oleh masyarakat Desa Karang Anyar Kabupaten Musi Banyuasin dipercayai sebagai obat penurunan kadar kolesterol darah. Jagung, terutama sabut jagung, memiliki khasiat obat. Pasalnya, rambut jagung mengandung bahan kimia yang berdampak positif bagi kesehatan. Salah satu zat yang terdapat pada sabut jagung adalah beta-sitosterol. Zat bernama beta-sitosterol diduga memiliki efek menurunkan kadar kolesterol darah. Cara

pemanfaatan rambut jagung sebagai obat penurunan kadar kolesterol darah dengan cara dicuci lalu rebusa rambut jagung sampai mendidih setelah itu disaring dan minum segera setelah dingin (Wijayanti & Ramadhian, 2016)

8. Jagung sebagai pupuk organik

Masyarakat Desa Karang Anyar di Kabupaten Musi Banyuasin juga memanfaatkan jagung sebagai pupuk organik untuk menyuburkan lahan pertanian. Jagung yaitu limbah yang mengandung akan bahan organik dan dapat diproduksi menghasilkan pupuk organik dalam bentuk kompos, yang memegang peranan sangat penting dalam memperbaiki struktur dan pH tanah, meningkatkan mikroorganisme dan elemen dalam tanah, sehingga memberikan efek positif pada tanah dan tanaman, sehingga membantu siklus produksi tanaman. Sampah pertanian berupa tanaman jagung yaitu perolehan samping dari tanaman dan mengandung bahan organik yang bisa digunakan lagi untuk pupuk tanaman. Kompos berbahan ampas jagung cocok untuk menyuburkan lahan pertanian. Bahkan dijamin hasil panen akan lebih baik jika batang dan tongkol jagung diolah menjadi kompos atau pupuk organik. Pengolahan sisa jagung seperti batang jagung menjadi kompos belum begitu populer di kalangan petani jagung (Dahlia et al., 2022)

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang didapatkan hasil tersebut bahwa masyarakat Desa Karang Anyar telah memanfaatkan jagung (*Zea mays L*) sebagai pembuatan tepung, pembuatan susu, pakan ternak, obat cacar, obat kolesterol dan pupuk organik. Namun belum mengetahui adanya manfaat lain yang ada di tanaman jagung (*Zea mays L*) untuk masyarakat Desa Karang Anyar bahwa jagung bisa menjadi minyak goreng dan kerajinan anyaman.

SARAN

Adapun saran yang didapatkan hasil tersebut bahwa masyarakat Desa Karang Anyar harus lebih mengembangkan lagi kegunaan dan pemanfaatan jagung.

DAFTAR PUSTAKA

Agri Rinjani Volume, J., Anwar, M., Endang Prasteyo, R., Fitri Danasari, I., & Dwi Haryati Ningsih, Dan. (N.D.). Identifikasi Peluang Usaha Pemanfaatan Limbah Tanaman Jagung (*Zea Mays L*) Di Kabupaten Lombok Timur Identification Of Business Opportunities With The Utilization Of Corn Plant Waste (*Zea Mays L*) In East Lombok District. 1(1), 41–51.

Arief, R. W., Asnawi, R., & Richana, N. (2015). Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung Dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi Di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur Diversification Processed Food Corn And Economic Feasibility Analysis In Pekalongan Sub District , East

Lampung District. Prosiding *Seminar Nasional Swasembada Pangan, April*, 161–169.

- Dahlia, A. B., Hujemiati, H., Suyuti Dm, Y., & Jumardi, J. (2022). Proses Pengolahan Limbah Jagung Menjadi Pupuk Organik Di Desa Wellulang Kecamatan Amali Kabupaten Bone. Empowerment: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 455–461.
- Fithriyah Wulandari, J. B. (2016). Etnobotani Jagung (*Zea Mays L.*) Pada Masyarakat Lokal Di Desa Pandansari Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang | Wulandari | Biotropika: Journal Of Tropical Biology. *Journal Tropical Biology*, 4(1)
- Haidar, A., & Wahmuda, F. (2019). Pemanfaatan Batang Jagung Sebagai Pengembangan Desain Produk Kerajinan Berbasis Industri Kreatif. *Prosiding Seminar Teknologi Perencanaan, Perancangan, Lingkungan Dan Infrastruktur*, 1(1), 404–408.
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. (2020). Pemanfaatan Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Jagung Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–48.
- Marlini, M., Khoirunisa, K., & Cahyanti, I. D. (2022). Pemanfaatan Jagung Sebagai Alternatif Minyak Goreng Dan Upaya Peningkatan Income Masyarakat Di Desa Sojomerto. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 933–936.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 15–25.
- Sari, R. Y., Wardenaar, E., & Muflihati. (2017). Etnobotani Tumbuhan Obat Di Dusun Serembai Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat Ethnobotany Of Medical Plants In Serembai Village, Sub-District Of. *Buletin Kebun Raya*, 20(1), 1–16.
- Sinaga, D. D., Rachel, A. U., Santika, I., & ... (2023). Pengelolaan Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Di Tiga Desa Ogan Ilir Sumatera Selatan. *Seminar Nasional ...*, 6051, 983–990.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Agrointek*, 14(2),

- Taufikurrahman, M., Sukma, K. P. W., & Iswahyudi. (2021). Produksi Jagung (*Zea Mays L.*) Lokal Madura Dan Hibrida Production Of Hybrid And Madura Local Corn As Baby Corn. *Agrosains*, 06(1), 22–28.
- Tengah, J., Tumbelaka, S., & Toding, M. M. (2017). Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Pulut Lokal (*Zea Mays Ceratina Kulesh*) Pada Beberapa Dosis Pupuk Npk. *J. Agrotan*, 1(1), 1–10.
- Wijayanti, F., & Ramadhian, M. R. (2016). Efek Rambut Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Dalam Darah Hair Effects Of Corn (*Zea Mays*) Decline Against Cholesterol Levels In Blood. *Majority*, 5(3), 91–95.
- Yannie Asrie Widanti, D. R. N. S. &. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Rambut Jagung (*Zea Mays L. Sacharata*) Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) Dan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 3–10.
- Yassir, M., & Asnah, A. (2019). Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Obat Tradisional Di Desa Batu Hampanan Kabupaten Aceh Tenggara. *Biotik: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 6(1),