

STUDI ETNOBOTANI TUMBUHAN PANGAN SUKU KAILI IJA DI DESA BORA KECAMATAN SIGI BIROMARU KABUPATEN SIGI SULAWESI TENGAH

Yulianti Rombe Payung¹⁾, Miswan¹⁾ dan Ramadhanil Pitopang¹⁾

**¹⁾ Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas
Tadulako, Kampus Bumi Tadulako Tondo Palu, Sulawesi Tengah 94117
E-mail: yulianti_rombepayung@yahoo.co.id**

ABSTRACT

Etnobotanic study on "Food Plants" of Ija Kailinese in Bora village Sigi Biromaru district of Central Sulawesi was undertaken during period of March to April 2015. This study was aimed to obtain the plant species as " food plants " which parts were used as food, and how did Ija peoples processed the plant as food. Qualitative and quantitative methods were used in this study, by interview technique with Open-ended questions on the questioner sheets, with 47 respondents. Based From the results, there were 30 plant species covered of 34 families which were used as Food Plants by Ija peoples. The highest percentage of usefull parts were Fruits (42%). The Ija peoples were used and processed the plants as food by consumed them directly or processed by Boiled, grilled, steam, fried, and cooked with coconut milk. Ija peoples had used these plant species as traditional food (corn, kelor, and bavo).

Key word : *Society of Kaili Ija, Bora village, Sigi, Central Sulawesi, Etnobotani, Food Plant*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara tropik yang memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, baik spesies flora dan fauna yang tersebar di berbagai tipe hutan. Indonesia memiliki etnis yang sangat beragam, yaitu terdiri atas ± 300 kelompok etnis. Setiap kelompok masyarakat tersebut memanfaatkan tumbuhan dalam kehidupan mereka, seperti obat tradisional, peralatan rumah tangga, anyaman/tali-temali, bahan pelengkap upacara adat, serta untuk kebutuhan

sandang, pangan, dan papan. Bentuk susunan ramuan, komposisi, dan proses pembuatan atau pengolahan dilakukan secara tradisional menurut pengalaman praktis dan pengetahuan tidak tertulis suku atau etnis kelompok masing-masing yang diwariskan kepada mereka diterima secara turun-temurun (Tamin dan Arbain, 1995).

Sebagian masyarakat Indonesia terutama masyarakat etnis menggantungkan hidupnya pada sumber daya alam sekitar tempat mereka hidup terutama dalam hal pangan dan kesehatan. Bagi masyarakat kebutuhan

pangan merupakan kebutuhan esensial dan terus meningkat seiring pertumbuhan penduduk. Kebutuhan akan pangan hampir sepenuhnya tergantung pada tumbuhan, oleh karena itu sejak zaman prasejarah manusia telah melakukan seleksi tumbuhan yang dapat dijadikan tumbuhan pangan (Moeljopawiro dan Manwan, 1992).

Pengetahuan atau kearifan tradisional masyarakat dalam pemanfaatan sumberdaya alam, khususnya tumbuhan, merupakan kekayaan budaya yang perlu digali agar pengelolaan tradisional tersebut tidak punah. Pemanfaatan tumbuhan pangan lokal perlahan namun pasti telah tersingkir dari peradaban. Salah satu sebabnya adalah kebijakan yang hanya terfokus pada peningkatan satu sumber pangan secara nasional yaitu beras dengan mengabaikan sumber pangan lokal lainnya, telah membunuh karakter dan mental sebagian masyarakat yang mengkonsumsi pangan lokal non beras (Zuhud, 2007). Pengembangan jenis-jenis tanaman pangan liar hanya terbatas dilakukan oleh masyarakat hutan pedalaman atau masyarakat adat yang memanfaatkannya pada lingkup sangat kecil secara lokal untuk kebutuhan sendiri (Hidayat, 2010).

Kaili Ija merupakan orang-orang dari suku Kaili yang menggunakan bahasa Kaili dialek Ija dalam kesehariannya. Sub-etnis Kaili Ija ini pada mulanya bermukim di sebelah utara danau Lindu, tepatnya di sebuah lereng gunung yang disebut Leu, Siloma, Volau, Uwemalei, dan Sigi Pulu. Tetapi, sub-etnis ini di kemudian hari mulai tersebar ke berbagai daerah di Sulawesi Tengah. Saat ini, penduduk Kaili yang termasuk dalam sub-etnis ini

mendiami daerah Bora, Watunonju, dan Oloboju. Selain itu, sub-etnis ini juga mendiami daerah dataran Palolo dan juga bermukim di daerah Sibowi yang berada di daerah Kabupaten Sigi. Masyarakat suku Kaili Ija memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai bahan pangan atau ramuan obat tradisional. Namun di desa Bora belum pernah dilakukan penelitian tentang etnobotani terutama penelitian tentang tumbuhan pangan, sehingga dianggap perlu untuk dilakukan penelitian di daerah tersebut (Kusmayadi, 2014).

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu Dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di desa Bora, kecamatan Sigi Biromaru, kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah pada bulan Maret sampai dengan April 2015.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis, kantong plastik, karung, gunting tanaman, kamera digital, kertas koran, spritus, kertas label, lembar responden dan koleksi tumbuhan dari lapangan.

Prosedur Penelitian

Penelitian dilaksanakan dengan melakukan penjelajahan eksplorasi bersama informan di sekitar desa Bora yang menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif digunakan untuk mengetahui penggunaan tumbuhan yang diketahui atau digunakan oleh masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora sebagai pangan, sedangkan metode kualitatif digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan penggunaan

tumbuhan sebagai pangan. Prosedur kerja dimulai dari persiapan penelitian hingga analisis hasil yang meliputi tahap-tahap sebagai berikut :

1. Menentukan Sampel

Sampel dipilih berdasarkan teknik pengambilan sampel purposive sampling. Sampel yang dipilih dengan pertimbangan tertentu, dalam hal ini orang yang dianggap paling tahu tentang tumbuhan pangan untuk diwawancarai yaitu kepala adat serta masyarakat setempat (Sugiyono, 2007). Menentukan sampel yaitu untuk mengetahui jumlah responden yang akan diwawancarai dengan mengambil jumlah kepala keluarga yang ada di desa Bora yaitu sebanyak 600 kepala keluarga dengan 2.179 jiwa dan menghitung sampel yang ditentukan menggunakan rumus sebagai berikut :

Penentuan jumlah dengan menggunakan rumus (Umar, 2000) di bawah ini :

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

Keterangan:

n = Sampel yang ditentukan

N = Jumlah kepala keluarga di daerah penelitian

e = Nilai kritis (batas ketelitian) yang diinginkan

Dengan demikian besarnya sampel adalah sebagai berikut:

$$n = \frac{600}{1 + 600(0,14)^2}$$

$$n = \frac{600}{1 + 600(0,0196)}$$

$$n = \frac{600}{1 + 11,76}$$

$$n = \frac{600}{12,76}$$

$$n = 47,02$$

$$n = 47$$

Dengan demikian jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 47 orang masyarakat suku Kaili Ija asli.

2. Interview Informan

Interview dilakukan terhadap 47 responden. Tahap pertama dari studi lapangan yang dilakukan, para informan diwawancarai atau ditanya tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan pokok dan bahan pangan tambahan, kemudian informasi spesifik selanjutnya diperoleh dengan menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang lebih kompleks, informan diwawancarai secara spesifik untuk menjelaskan metode dan cara preparasi (Pieroni, 2002). Hal ini dilakukan dengan menggunakan lembar angket kuesioner.

Lembar kuesioner tersebut akan menjadi acuan dari pertanyaan yang akan diberikan kepada informan (orang yang memberikan informasi) dan disertai dengan dokumentasi yang mendukung keabsahan kuesioner tersebut. Kuesioner yang diberikan berisikan tentang: nama tumbuhan, tumbuhan yang dikonsumsi sebagai pangan pokok atau pangan tambahan, bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pangan pokok atau pangan tambahan (Umbi akar, umbi batang, umbi lapis, rimpang, tunas, batang,

daun, bunga, buah, dan biji), cara penggunaan (dimakan langsung/dimasak terlebih dahulu), bagaimana proses pengolahan, hasil olahan dari tumbuhan pangan dan status tumbuhan (liar/budidaya).

3. Pengumpulan Data

Setelah melakukan interview informan, dilanjutkan dengan penelitian kuantitatif yaitu pengumpulan data tumbuhan pangan bersama informan kunci yaitu ketua adat dengan cara wawancara semi terstruktur (Martin, 1995). Teknik wawancara dilakukan dengan menggunakan *Open-ended interview* yaitu teknik wawancara bebas atau wawancara yang dilakukan secara langsung untuk mendapatkan suatu informasi yang diawali dengan satu atau beberapa pertanyaan dan kemudian diakhiri dengan membuat kesimpulan dari hasil wawancara tersebut. Sesudah pengumpulan data, kemudian dilakukan pengumpulan spesimen tumbuhan yang diambil langsung di lokasi tumbuhnya dengan dibantu oleh seorang informan kunci. Spesimen dikoleksi, didokumentasikan dan diidentifikasi. Semua spesimen diambil sampelnya kemudian dibawa ke Laboratorium Biodiversity Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam Universitas Tadulako untuk kemudian diidentifikasi.

4. Analisa Data

Analisis data dilakukan melalui dua tahap, yaitu:

a. Analisis Nama Ilmiah dan famili

Tumbuhan yang digunakan sebagai pangan oleh masyarakat suku Kaili Ija

di desa Bora dikoleksi kemudian dibawa ke Laboratorium Biodiversity FMIPA Universitas Tadulako untuk proses diidentifikasi mendapatkan nama ilmiah sampai pasang label spesies.

b. Analisis Persentase Pengetahuan atau Penggunaan Tumbuhan

Menurut Sunarno *et al.* (1991), persentase pengetahuan atau penggunaan setiap tumbuhan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$X = \frac{a}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

X = Angka rata-rata

a = Jumlah jawaban mengenai tumbuhan yang diketahui atau digunakan

n = Jumlah responden

Penulisan data persentase pengetahuan atau penggunaan dari tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat suku Kaili Ija sebagai bahan pangan disajikan dalam tabel.

c. Presentase bagian tumbuhan yang digunakan

Presentase tumbuhan pangan meliputi bagian yang dimanfaatkan yaitu umbi akar, umbi batang, batang, daun, bunga, buah, biji, umbi lapis, rimpang dan tunas.

❖ Umbi akar

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang umbi akarnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Umbi batang

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang umbi batangnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Batang

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang batangnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Daun

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang daunnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Bunga

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang bunganya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Buah

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang buahnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Biji

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Umbi lapis

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang umbi lapisnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

❖ Rimpang

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang rimpangnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

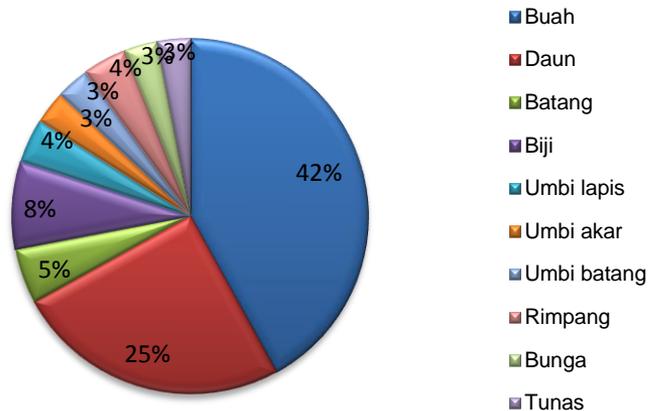
❖ Tunas

$$\frac{\sum \text{tumbuhan yang tunasnya dimanfaatkan}}{\sum \text{seluruh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Keanekaragaman Spesies Tumbuhan Pangan yang digunakan oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora
Berdasarkan hasil kuesioner dan wawancara yang dilakukan di desa Bora, Kecamatan Sigi Biromaru, Kabupaten Sigi, Propinsi Sulawesi Tengah dan hasil identifikasi spesimen tumbuhan pangan yang dilakukan di UPT. Sumber Hayati Sulawesi Tengah dan Laboratorium Biodiversity FMIPA Universitas Tadulako diketahui 60 spesies tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan oleh masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora yang terdiri 34 famili seperti tersaji pada Tabel 1.
2. Organ (bagian) Tumbuhan yang digunakan Sebagai Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora
Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap 47 responden, diperoleh bagian tumbuhan yang dimanfaatkan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Bagian Tumbuhan Yang digunakan

3. Persentase Pengetahuan atau Penggunaan Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap 47 responden diperoleh persentase pengetahuan atau penggunaan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Kaili Ija seperti tersaji pada Tabel 2.

4. Cara Pemanfaatan dan Pengolahan Tumbuhan Pangan oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap 47 responden diperoleh cara pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Kaili Ija seperti tersaji pada Tabel 3.

oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap 47 responden, diketahui terdapat 60 jenis tumbuhan yang mereka konsumsi sebagai bahan pangan. Masyarakat suku Kaili Ija memperoleh tumbuhan pangan tersebut dari hasil budidaya atau ditanam sendiri, baik di pekarangan rumah, halaman belakang rumah, dikebun, dan juga diambil langsung dari habitat aslinya atau hutan, maupun dibeli di pasar. Masyarakat suku Kaili Ija yang tinggal di desa Bora umumnya bekerja sebagai petani dan peternak. Mereka lebih banyak memanfaatkan pekarangan rumah dan kebun untuk menanam berbagai jenis tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Hal ini dikarenakan di desa Bora tidak terdapat pasar tradisional untuk membeli kebutuhan pangan sehari-hari.

Pembahasan

1. Keanekaragaman Spesies Tumbuhan Pangan yang digunakan

Tabel 1 Spesies tumbuhan pangan yang digunakan oleh masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

N o	Nama local (Kaili Ija)	Indonesia	Latin	Famili	Status Tumbuhan
1	Palola	Terung	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	0
2	Kentang	Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	000
3	Podi	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	0
4	Mariha	Cabe rawit	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	0
5	Mariha kariti	Cabe merah	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae	0
6	Kateto	Labu	<i>Cucurbita moschata</i> Durch.	Cucurbitaceae	0
7	Semangka	Semangka	<i>Citrullus lanatus</i> Thanb.	Cucurbitaceae	0
8	Paria	Pare	<i>Momordica charantia</i> L.	Cucurbitaceae	0
9	Labu siam	Labu siam	<i>Sechium edule</i> (Jacq) S W	Cucurbitaceae	000
10	Katimu	Mentimun	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	0
11	Pae	Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	0
12	Dale momi	Jagung manis	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	0
13	Tumbavani	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i> L.	Poaceae	0
14	Dale pulu	Jagung pulut	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	0
15	Pia lei	Bawang merah	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Alliaceae	000
16	Pia mputi	Bawang putih	<i>Allium sativum</i> L.	Alliaceae	000
17	Pia hole	Bawang goreng	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Alliaceae	000
18	Daun bawang	Daun bawang	<i>Allium fistulosum</i> L.	Alliaceae	000
19	Jambu ntiongu	Jambu biji	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	0
20	Jambu jembo	Jambu air	<i>Syzygium aquaeum</i> Burm.	Myrtaceae	0
21	Jembola	Jambolan	<i>Syzygium cummi</i> (L) Skeels	Myrtaceae	0
22	Maku	Maku	<i>Syzygium malaccensis</i> (L) Merr. Perry	Myrtaceae	00
23	Kuni	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	0
24	Kula	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> L.	Zingiberaceae	0
25	Balintua	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Wild.	Zingiberaceae	0
26	Sawi hijau	Sawi hijau	<i>Brassica rapa</i> var. <i>Parachinensis</i> L.	Brassicaceae	000
27	Kol	Kubis	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae	000
28	Kaluku	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	0
29	Lauro uru	Rotan	<i>Calamus</i> sp.	Arecaceae	00
30	Manginando	Ketela rambat	<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	Convolvulaceae	0
31	Tanggo	Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> L.	Convolvulaceae	00
32	Taipa	Mangga	<i>Mangifera minor</i> Lour.	Anacardiaceae	0
33	Ganaga	Nangka	<i>Artocarpus heterophilus</i> Lmk.	Anacardiaceae	0
34	Biau	Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd.	Euphorbiaceae	00
35	Kahubi	Ketela pohon	<i>Manihot esculenta</i> Cranz	Euphorbiaceae	0

36	Tambue	Kacang panjang	<i>Vigna sinensis</i> L.	Leguminaceae	O
37	Wortel	Wortel	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	OOO
38	Tava sup	Seledri	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	O
39	Maha boalo	Pisang sepatu	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Musaceae	O
40	Tavanta	Bayam	<i>Amaranthus hibridus</i> L.	Amaranthaceae	O
41	Alpoket	Alpukat	<i>Persea americana</i> P. Mill	Lauraceae	O
42	Lonja	Lansat	<i>Lansium domesticum</i> L.	Meliaceae	O
43	Gampaya	Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	O
44	Huka	Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Gnetaceae	OO
45	Uta paku	Pakis	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) S W.	Polypodiaceae	OO
46	Duria	Durian	<i>Durio zibethinus</i> Rump	Bombaceae	OOO
47	Kopi	Kopi	<i>Coffe Arabica</i> L.	Rubiaceae	OOO
48	Kadue	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Araceae	OOO
49	Rambutan	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Sapindaceae	O
50	Mariha jawa	Merica	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	OOO
51	Cangkore	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i> L	Papilionaceae	O
52	Podi hambalangi	Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	O
53	Lemo baranga	Jeruk nipis	<i>Citrus auratifolia</i> (Cristm) Swingle)	Rutaceae	O
54	Kamangi	Kemangi	<i>Ocimum circinatum</i> A.J. Paton	Lamiaceae	O
55	Bavoa	Baba	<i>Cleome chelidanii</i> L.F	Cleomaceae	OO
56	Robu	Bambu	<i>Schyzostachyum brachy cladum</i>	Bambusaceae	OO
57	Panda	Pandan wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Pandanaceae	O
58	Kelo	Kelor	<i>Moringa oleifera</i> Lmk.	Moringaceae	O
59	Sirsak	Sirsak	<i>Annona muricata</i> L.	Annonaceae	O
60	Harikaya	Srikaya	<i>Annona squamosa</i> L.	Annoaceae	O

Keterangan :

- O = Dibudidaya
 OO = Liar
 OOO = Dibeli (pasar tradisional)

Tabel 2. Persentase pengetahuan atau penggunaan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora.

No	Nama lokal (Kaili Ija)	Latin	Pengetahuan (Jumlah Responden)	Persen (%)	Presentase Pengetahuan/ Penggunaan
1	Pae	<i>Oryza sativa</i> L.	47	100	ooo
2	Dale momi	<i>Zea mays</i>	47	100	ooo
3	Kelo	<i>Moringa oleifera</i> Lmk.	47	100	ooo
4	Maha boalo	<i>Musa acuminata</i> Colla.	47	100	ooo
5	Bavoa	<i>Cleome chelidanii</i> L.F	47	100	ooo
6	Podi	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	47	100	ooo
7	Mariha	<i>Capsicum frutescens</i> L.	47	100	ooo
8	Pia lei	<i>Allium ascalonicum</i> L.	47	100	ooo
9	Kaluku	<i>Cocos nucifera</i> L.	47	100	ooo
10	Uta paku	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) S W.	47	100	ooo
11	Taipa	<i>Mangifera minor</i>	47	100	ooo
12	Pia mputi	<i>Allium sativum</i> L.	47	100	ooo
13	Cangkore	<i>Arachis hypogaea</i> L	41	87,2	ooo
14	Palola	<i>Solanum melongena</i> L.	40	86	ooo
15	Jembola	<i>Syzygium cummi</i> (L.) Skeels	40	86	ooo
16	Kahubi	<i>Manihot esculenta</i> Cranz	39	83	ooo
17	Kuni	<i>Curcuma longa</i> L.	39	83	ooo
18	Kopi	<i>Coffea arabica</i> L.	39	83	ooo
19	Balintua	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Wild.	38	81	ooo
20	Durian	<i>Durio zibethinus</i> Rump	38	81	ooo
21	Pia hole	<i>Allium cepa</i> L.var. <i>ascalonicum</i> (L.) Back)	22	77	ooo
22	Lauro uru	<i>Calamus</i> sp.	35	74	ooo
23	Kula	<i>Zingiber officinale</i> L.	35	74,4	ooo
24	Panda	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	35	74,4	ooo
25	Podi hambalangi	<i>Tamarindus indica</i>	35	74,4	ooo
26	Dale pulu	<i>Zea mays</i> L.	35	74,4	ooo
27	Mariha kariti	<i>Capsicum annum</i> L.	35	74,4	ooo
28	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	35	74,4	ooo
29	Jambu ntiongu	<i>Psidium guajava</i> L.	33	70,2	ooo
30	Lonja	<i>Lansium domesticum</i> L.	30	64	ooo
31	Ganaga	<i>Arthocarpus heteropillus</i> Lmk.	29	62	ooo
32	Paria	<i>Momordica charantia</i> L.	29	62	ooo
33	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	29	62	ooo
34	Huka	<i>Gnetum gnemon</i> L.	29	62	ooo

35	Tambue	<i>Vignasinensis</i> L.	26	55,3	ooo
36	Lemo baranga	<i>Citrus auratifolia</i> (Cristm) Swingle)	26	55,3	ooo
37	Sirsak	<i>Annona muricata</i> L.	26	55,3	ooo
38	Tumbavani	<i>Cymbopogon citratus</i> L.	24	51	ooo
39	Kol	<i>Brassica oleracea</i> Var. Capitata L.	24	51	ooo
40	Tanggo	<i>Ipomoea aquatica</i> L.	21	45	oo
41	Labu siam	<i>Sechium edule</i> (Jacq) S W	21	45	oo
42	Robu	<i>Schyzostachyum brachy cladum</i>	20	43	oo
43	Manginando	<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	18	38	oo
44	Mariha jawa	<i>Piper nigrum</i> L.	17	36,1	oo
45	Gampaya	<i>Carica papaya</i> L.	16	34	oo
46	Biau	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd.	15	32	oo
47	Wortel	<i>Daucus carota</i> L.	15	32	oo
48	Semangka	<i>Citrullus lanatus</i> Thanb.	14	30	oo
49	Kemangi	<i>Ocimum circinatum</i> A.J. Paton	13	28	oo
50	Kateto	<i>Cucurbita moschata</i> Durch.	12	26	oo
51	Tavanta	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	12	26	oo
52	Katimu	<i>Cucumis sativus</i> L.	12	26	oo
53	Alpokot	<i>Persea Americana</i> P. Mill	12	26	oo
54	Sawi hijau	<i>Brassica rapa</i> Var Parachinensis L.	9	16,1	o
55	Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	7	15	o
56	Harikaya	<i>Annona squamosa</i> L.	6	13	o
57	Maku	<i>Syzygium malaccensis</i> (L) Merr. Perry	5	11	o
58	Jambu jembo	<i>Syzygium aquaeum</i> Burm.	4	8,5	o
59	Tava sup	<i>Apium graveolens</i> L.	4	8,5	o
60	Daun bawang	<i>Allium fistulosum</i> L.	4	8,5	O

Keterangan :

- O = Informasi yang diperoleh kurang dari 20%
 OO = Informasi yang diperoleh kisaran 20%-50%
 OOO = Informasi yang diperoleh lebih besar dari 50%.

Tabel 3. Cara pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan pangan oleh masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

No	NamaTumbuhan		Famili	Kegunaan			Cara Penggunaan
	Lokal (Kaili Ija)	Ilmiah		Bagian Tumbuhan	Pangan pokok	Pangan tambahan	
1	Pae	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	Buah	✓		Dimasak menjadi nasi
2	Dale momi	<i>Zea mays</i> L.	Graminaceae	Biji		✓	Direbus, dibakar dan campuran nasi(nasi jagung)
3	Kahubi	<i>Manihot esculenta</i> Cranz	Euphorbiaceae	Umbi batang dan daun		✓	Dimasakdan di rebus
4	Mangi- nando	<i>Ipomoea batatas</i> Poir.	Convolvulaceae	Umbi akar dan daun		✓	Dimasakdan di rebus
5	Kelo	<i>Moringa oleifera</i> Lmk.	Moringaceae	Daun dan buah		✓	Dimasak menjadi sayur
6	Palola	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	Buah		✓	Dimasak menjadi sayur
7	Ganaga	<i>Arthocarpus heteropilus</i> Lmk.	Annacardiaceae	Buah		✓	Dimasak dan di makan langsung sebagai buah-buahan
8	Kateto	<i>Cucurbita moschata</i> Durch.	Cucurbitaceae	Daun dan buah		✓	Dimasak menjadi sayur
9	Maha boalo	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Musaceae	Bunga dan buah		✓	Dimasak menjadi sayur, dikonsumsi langsung sebagai buah-buahan
10	Tambue	<i>Vigna sinensis</i> L.	Leguminaceae	Daun dan buah		✓	Dimasak menjadi sayur
11	Tavanta	<i>Amaranthus hibridus</i> L.	Amaranthaceae	Daun		✓	Dimasak menjadi sayur
12	Tanggo	<i>Ipomea aquatica</i> Forsk.	Convolvulaceae	Daun dan batang		✓	Dimasak menjadi sayur
13	Gampa- ya	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Daun, bunga dan buah		✓	Dimasak dan di makan langsung sebagai buah-buahan
14	Lau- rouru	<i>Calamus</i> sp.	Arecaceae	Tunas		✓	Dimasak menjadi sayur
15	Bavoa	<i>Cleome chelidanii</i> L.F	Cleomaceae	Daun dan batang		✓	Dimasak menjadi sayur
16	Robu	<i>Schyzostachyu m brachy cladum</i>	Bambusaceae	Tunas		✓	Dimasak menjadi sayur
17	Biau	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Wild.	Euphorbiaceae	Biji		✓	Campuran masakan /rempah
18	Balintua	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Wild.	Zingiberaceae	Rimpang		✓	Campuran masakan /rempah
19	Tumba- vani	<i>Cymbopogon citrates</i> L.	Poaceae	Batang		✓	Campuran masakan/

						rempah
20	Kula	<i>Zingiber officinale</i> Roxb.	Zingiberaceae	Rimpang	✓	Campuran masakan/ rempah
21	Kuni	<i>Curcuma longa</i> Sensu.Vall.	Zingiberaceae	Rimpang	✓	Campuran masakan/ rempah
22	Podi	<i>Solanum lycopersium</i> L.	Solanaceae	Buah	✓	Campuran masakan/ rempah
23	Mariha	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Buah	✓	Rempah
24	Mariha jawa	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Biji	✓	Campuran masakan/ rempah
25	Panda wangi	<i>Pandanus tectorius</i> Soland. Ex Park.	Pandanaceae	Daun	✓	Campuran masakan/ rempah
26	Pia lei	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Alliaceae	Umbi lapis		Rempah
27	Podi hamba-langi	<i>Tamarindus indica</i>	Fabaceae	Buah	✓	Campuran masakan/ rempah
28	Pia mputi	<i>Allium sativum</i> L.	Alliaceae	Umbi lapis		Rempah
29	Lemo baranga	<i>Citrus auratifolia</i> (Cristm) Swingle	Rutaceae	Buah dan daun	✓	Campuran masakan/ rempah
30	Cang-kore	<i>Arachys hypogea</i> L.	Papilionaceae	Buah	✓	Direbus, disangrai, digoreng
31	Kamangi	<i>Ocimum circinatum</i> A. J. Paton	Lamiaceae	Daun	✓	Campuran masakan/ rempah
32	Pia hole	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>ascalonicum</i> (L.) Back)	Alliaceae	Umbi lapis	✓	Campuran masakan/ rempah
33	Kaluku	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	Buah	✓	Campuran masakan, buah
34	Taipa	<i>Mangifera minor</i> Lour.	Anacardiaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
35	Jambun tiongu	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
36	Jambu jembo	<i>Syzygium aquaeum</i>	Myrtaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
37	Harikaya	<i>Annona squamosa</i> L.	Annoaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
38	Rambu-tan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Sapindaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
39	Jambo-lan	<i>Syzygium cummi</i> (L) Skeels	Myrtaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
40	Dale pulu	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Biji	✓	Direbus atau dibakar

41	Semang-ka	<i>Citrullus lanatus</i> Thunb.	Cucurbitaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/ buah-buahan
42	Maku	<i>Syzygium malaccensis</i> (L) Merr. Perry	Myrtaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
43	Sirsak	<i>Annona muricata</i> L.	Annonaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
44	Wortel	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Umbi akar	✓	Dimasak menjadi sayur
45	Kol	<i>Brassica oleracea</i> var. capitata L.	Brassicaceae	Daun	✓	Dimasak menjadi sayur
46	Tava sup	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Daun dan batang	✓	Campuran sayur
47	Sawi hijau	<i>Brassica rapa</i> var. parachunensis L.	Brassicaceae	Daun dan batang	✓	Dimasak menjadi sayur
48	Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Umbi batang	✓	Dimasak menjadi sayur
49	Lonja	<i>Lansium domesticum</i> L.	Meliaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
50	Paria	<i>Momordica charantia</i> L.	Cucurbitaceae	Buah	✓	Dimasak menjadi sayur
51	Daun bawang	<i>Allium fistulosum</i> L.	Alliaceae	Daun	✓	Campuran sayur
52	Alpoket	<i>Persea americana</i> P. Mill	Lauraceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
53	Huka	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Gnetaceae	Buah dan daun	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
54	Mariha kariti	<i>Capsicum annum</i> L.	Myrtaceae	Buah	✓	Rempah-rempah
55	Uta paku	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz) S W.	Polypodiaceae	Daun	✓	Dimasak menjadi sayur
56	Katimu	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan
57	Kopi	<i>Coffe arabica</i> L.	Rubiaceae	Biji	✓	Dikonsumsi sebagai minuman energi
58	Kadue	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Araceae	Umbi batang	✓	Dikonsumsi dengan cara direbus
59	Labu-siam	<i>Sechium edule</i> (Jacq) S W.	Cucurbitaceae	Buah	✓	Dimasak menjadi sayur
60	Duria	<i>Durio zibethinus</i> Rump	Bombaceae	Buah	✓	Dikonsumsi langsung/buah-buahan

2. Organ (bagian) Tumbuhan yang digunakan Sebagai Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan bersama masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora menunjukkan bahwa dalam memanfaatkan tumbuhan yang dikonsumsi sebagai bahan pangan tidak secara keseluruhan tumbuhan tersebut dapat dikonsumsi, tetapi hanya organ (bagian) tumbuhan tertentu saja yang dapat digunakan atau dikonsumsi sebagai bahan pangan. Masyarakat suku Kaili Ija dalam mengolah tumbuhan sebagai bahan pangan organ (bagian) tumbuhan yang biasa mereka konsumsi yaitu umbi akar, umbi batang, batang, daun, bunga, buah, biji, umbi lapis, rimpang dan tunas (Gambar 1).

Berdasarkan data pada Gambar 1 menunjukkan bahwa persentase tertinggi atau organ (bagian) tumbuhan yang paling banyak dikonsumsi yaitu buah dengan jumlah persentase sebesar 42%. Masyarakat Desa Bora mengkonsumsi buah untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat, vitamin dan mineral serta air. Karbohidrat $(CH_2O)_n$ adalah sumber energi utama tubuh. Kebanyakan karbohidrat yang kita konsumsi adalah tepung / amilum / pati, yang ada dalam gandum, jagung, beras, kentang dan padi-padian lainnya. Karbohidrat meliputi sebagian zat-zat yang terdapat dalam terutama berasal dari tumbuhan. Karbohidrat merupakan sumber makanan yang penting bagi manusia dan makhluk hidup lainnya.

Vitamin adalah sekelompok senyawa organik amina yang sangat penting dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena

vitamin berfungsi untuk membantu pengaturan atau proses kegiatan tubuh (vitamin mempunyai peran sangat penting dalam metabolisme tubuh). Vitamin tidak dapat dihasilkan oleh tubuh sehingga harus diperoleh dari bahan pangan. Jenis tumbuhan atau spesies yang dimanfaatkan organ (bagian) buahnya sebagai bahan pangan penghasil vitamin antara lain "maha boalo" (*Musa acuminata* Colla.), "gampaya" (*Carica papaya*), "taipa" (*Mangifera minor*), "jambu ntiongu" (*Psidium guajava* L.), "alpokat" (*Persea americana* P. Mill), "podi" (*Solanum lycopersicum* L.) dan "maariha kariti" (*Capsicum annum* L.).

Persentase organ (bagian) tumbuhan kedua yang banyak digunakan oleh masyarakat suku Kaili Ija sebagai bahan pangan dengan persentase 25% yaitu daun. Hal ini karena daun setiap hari dimanfaatkan sebagai sayuran dan rempah (penambah aroma), selain itu daun memiliki tekstur yang lunak, mudah diperoleh dan cepat pertumbuhannya dibanding organ tumbuhan lainnya yang dapat dikonsumsi sebagai bahan pangan. Tumbuhan yang dimanfaatkan bagian daun di antaranya "kelo" (*Moringa oleifera* Lmk.), "manginando" (*Ipomoea batatas* L.), "kahubi" (*Manihot esculenta* Cranz), "tambue" (*Vigna sinensis* L.), "tango" (*Ipomoea aquatica* Forsk.), "gampaya" (*Carica papaya* L.), "tavanta" (*Amaranthus hybridus* L.), "bavo" (*Cleome chelidani* L.F.), "kamangi" (*Ocimum circinatum* A.J. Paton), "kol" (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.), "tava sup" (*Apium graveolens* L.), "sawi hijau" (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.), "daun bawang" (*Allium fistulosum* L.), dan "huka" (*Gnetum gnemon* L.), serta "panda wangi"

(*Pandanus tectorius* Soland. Ex Park.), dan "lemo baranga" (*Citrus auratifolia* (Cristm) Swingle).

Persentase organ (bagian) tumbuhan ketiga yang digunakan atau dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan persentase masing-masing 8% yaitu biji, hal ini karena penggunaan biji hanya pada beberapa jenis tumbuhan saja yang digunakan sebagai sayur dan rempah. Tumbuhan yang digunakan bagian batangnya antara lain tumbuhan yang digunakan bagian bijinya "dale" (*Zea mays* L.), dan "mariha" (*Piper nigrum* L.).

Persentase organ (bagian) tumbuhan keempat persentase 5% yaitu batang yang dimanfaatkan sebagai sayur. "tanggo" (*Ipomoea aquatica* Forsk.), "bavoa" (*Cleome chelidanii* L.F), "tumbavani" (*Cymbopogon citratus* L.), "tava sup" (*Apium graveolens* L.), dan "sawi hijau" (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.).

Persentase organ (bagian) tumbuhan kelima yang digunakan sebagai bahan pangan dengan persentase 4% yaitu rimpang yang dimanfaatkan sebagai rempah-rempah. Tumbuhan yang digunakan bagian rimpang diantaranya "kuni" (*Curcuma longa* Vall.), "kula" (*Zingiber officinale* Roxb.), "balintua" (*Alpinia galanga* (L.) Wild.). Selain buah, daun, batang dan rimpang juga terdapat beberapa organ (bagian) yang digunakan sebagai bahan pangan dengan persentase 4% yaitu umbi lapis yang digunakan sebagai rempah-rempah diantaranya "pia lei" (*Allium ascalonicum* L.), "pia mputi" (*Allium sativum* L.), dan "pia hole" (*Allium ascalonicum* L.).

Persentase organ (bagian) tumbuhan keenam yang digunakan sebagai bahan pangan dengan persentase 3% yaitu tunas

yang dimanfaatkan sebagai sayuran. Tumbuhan yang digunakan bagian tunas diantaranya tumbuhan "robu" (*Schyzostachyum brachy cladum*), dan "lauro uru" (*Calamus* sp.), selanjutnya persentase 3% yaitu bunga yang dimanfaatkan sebagai sayur dan buah-buahan. Tumbuhan yang digunakan bagian bunga diantaranya tumbuhan "gampaya" (*Carica papaya* L.), "maha bualo" (*Musaa cuminata* Colla.), dan persentase 3% yaitu umbi akar dan umbi batang. Tumbuhan yang digunakan bagian umbi akar dan umbi batang antara lain "wortel" (*Daucus carota* L.), "kentang" (*Solanum tuberosum* L.) dan "kahubi" (*Manihot esculenta* Cranz).

Berdasarkan wawancara yang dilakukan terdapat beberapa spesies tumbuhan yang digunakan lebih dari satu organ (bagian) dengan persentase 21,66%. Penggunaan daun dan batang misalnya pada tumbuhan "tango" (*Ipomoea aquatica* Forsk.), "baba" (*Cleome chelidanii* L.F), "tava sup" (*Apium graveolens* L.), dan "sawi hijau" (*Brassica rapa* var. *Parachinensis* L.), kemudian penggunaan daun dan buah yaitu "kateto" (*Cucurbita moschata* Durch.), "kelo" (*Moringa oleifera* Lmk.), "lemo baranga" (*Citrus auratifolia* (Cristm) Swingle), dan "huka" (*Gnetum gnemon* L.), selain itu terdapat pula spesies tumbuhan yang digunakan tiga organ (bagian) yang meliputi bagian daun, bunga, dan buah yaitu "gampaya" (*Carica papaya* L.) (Tabel 3).

3. Persentase Pengetahuan atau Penggunaan Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan bersama responden dan ketua adat, tingkat pengetahuan atau penggunaan tumbuhan pangan oleh masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora terbanyak adalah pengetahuan yang dimiliki oleh kepala adat dibandingkan dengan pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat umum di desa tersebut. Berdasarkan hasil rata-rata tingkat pengetahuan atau penggunaan tumbuhan pangan oleh masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora yang disajikan pada Tabel 2 menunjukkan: 1) informasi yang didapatkan sampai 20% sebanyak 8 spesies, 2) informasi yang didapatkan kisaran 20%-50% sebanyak 14 spesies, 3) informasi yang didapatkan lebih besar dari 50% sebanyak 38 spesies. Tumbuhan pangan yang rata-rata tingkat pengetahuan atau penggunaannya sampai 20% antara lain jambu air (*Syzygium aquaeum* Burm.), srikaya (*Annona squamosa* L.), jambu maku (*Syzygium malaccensis* (L) Merr. Perry), seledri (*Apium graveolens* L.), sawi hijau (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.), kentang (*Solanum tuberosum* L.), daun bawang (*Allium fistulosum* L.), dan melinjo (*Gnetum gnemon* L.).

Tumbuhan pangan yang rata-rata tingkat pengetahuan atau penggunaan kisaran 20%-50% antara lain ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.), bayam (*Amaranthus hybridus* L.), labu (*Cucurbita moschata* Durch.), kangkung (*Ipomoea aquatica* Forsk.), pepaya (*Carica papaya* L.), bambu (*Schyzostachyum brachy*

cladum), kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Wild.), merica (*Piper nigrum* L.), kemangi (*Piper ningrum* L.), semangka (*Citrullus lanatus* Thunb.), wortel (*Daucus carota* L.), katimu (*Cucumis sativus* L.) dan alpukat (*Persea americana* P. Mill).

Tumbuhan pangan yang rata-rata tingkat pengetahuan atau penggunaannya lebih besar dari 50% diantaranya padi (*Oryza sativa* L.), jagung (*Zea mays* L.), ketela pohon (*Manihot esculenta* Cranz), kelor (*Moringa oleifera* Lmk.), terong (*Solanum melongena* L.), nangka (*Artocarpus heteropilus* Lmk.), pisang sepatu (*Musa acuminata* Colla.), kacang panjang (*Vigna sinensis* L.), rotan (*Calamus* sp.), baba (*Cleome chelidanii* L.F), lengkuas (*Alphinia galanga* (L.) Wild.), sereh (*Cymbopogon citratus* L.), jahe (*Zingiber officinale* Roxb.), kunyit (*Curcuma longa* Sensu.Vall.), tomat (*Solanum lycopersium* L.), bawang merah (*Allium ascalonicum*), bawang putih (*Allium sativum* L.) dan lain sebagainya.

Berdasarkan persentase pengetahuan atau penggunaan spesies tumbuhan yang paling banyak diketahui oleh masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora antara lain padi (*Oryza sativa* L.), jagung manis (*Zea mays* L.), tomat (*Solanum lycopersium* L.), cabe rawit (*Capsicum frutescens* L.), bawang merah (*Allium ascalonicum* L.), kopi (*Coffea arabica* L.), durian (*Durio zibethinus* Rump), bawang putih (*Allium sativum* L.), kelor (*Moringa oleifera* Lmk.), mangga (*Mangifera minor*), kelapa (*Cocos nucifera* L.), "bavoa" (*Cleome chelidanii* L.F), "uta paku" (*Diplazium esculentum* (Retz.) S W.) dan "jambolan" (*Syzygium cummini* (L.) Skeels) dengan tingkat pengetahuan sebesar 100%.

Persentase pengetahuan atau penggunaan tumbuhan pangan yang diketahui oleh masyarakat suku kaili Ija di desa Bora dengan persentase terendah 8,5 % yaitu jambu air (*Syzygium aquaeum* Burm.), seledri (*Apium graveolens* L.), dan daun bawang (*Allium fistulosum* L.). Tumbuhan tersebut sangat jarang mereka gunakan atau konsumsi sehingga persentase pengetahuan atau penggunaan sangat rendah.

4. Cara Pemanfaatan dan Pengolahan Tumbuhan Pangan Oleh Masyarakat Suku Kaili Ija di Desa Bora

Kebutuhan makanan merupakan kebutuhan pokok yang sangat penting dan harus dipenuhi dalam kehidupan manusia, demikian pula masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora. Berdasarkan hasil wawancara bersama responden, bahwa dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat suku Kaili Ija memanfaatkan dan mengolah tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan dengan cara yang masih sangat sederhana, baik dikonsumsi atau dimakan langsung maupun harus melalui proses pengolahan dengan cara dimasak terlebih dahulu. Cara pemanfaatan atau pengolahan tumbuhan sebagai bahan pangan tersebut diperoleh secara turun temurun dengan tingkat pengetahuan sebesar 80%, sedangkan tingkat pengetahuan yang diperoleh berdasarkan pengalaman atau pengetahuan dari orang lain sebesar 20%.

Beberapa cara yang dilakukan untuk mengolah tumbuhan pangan oleh masyarakat suku kaili Ija antara lain "nijaka" (direbus) seperti "kahubi" (*Manihot esculenta* Cranz), "pasau/pahoa" (dikukus), "nintunu" (dibakar), "tumisi"

(ditumis), " nihole" (digoreng), dan "rahanggaluku" (disantan) seperti pada tumbuhan "kelo" (*Moringa oleifera* Lmk.) dan "bavoa" (*Cleome chelidanii* L.F) yang dimanfaatkan sebagai sayur, diolah dengan cara dimasak santan seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Sayur Santan Bavoa (uta bavoa) dan Sayur Santan Kelor (Uta kelo)

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan pangan memenuhi kebutuhan dalam hal gizi, kesehatan dan ekonomi. Tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat suku Kaili Ija sebanyak 60 spesies dari 34 famili.
2. Bagian-bagian tumbuhan yang digunakan atau dikonsumsi sebagai bahan pangan antara lain umbi akar, umbi lapis, batang daun, bunga, buah, dan tunas. Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah dengan persentase pemanfaatan sebesar 40% dan bagian tumbuhan yang paling sedikit di manfaatkan

adalah umbi batang, tunas dan bunga masing-masing hanya sebesar 3%.

3. Masyarakat suku Kaili Ija di desa Bora memanfaatkan atau mengolah tumbuhan pangan masih dengan cara yang sederhana yaitu dapat di konsumsi langsung, direbus, dikukus, digoreng, ditumis, disantan dan dibakar. Cara pemanfaatan atau pengolahan tumbuhan sebagai bahan pangan tersebut diperoleh secara turun temurun atau berdasarkan pengalaman atau pengetahuan dari orang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat, S., 2010. *Etnobotani Masyarakat Kampung Adat Dukuh di Garut. Jawa Barat (Skripsi)*. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusmayadi, 2014. *Wawancara Mengenai Sejarah terbentuknya Desa Bora*. Palu. Sulawesi Tengah.
- Martin, G.J., 1998. *Etnobotani Sebuah Manual Pemeliharaan manusia dan Tumbuhan*. Edisi Bahasa Melayu terjemahan Maryati Mohamed. Natural History publications (Borneo) sdn. Bhd. Kinabalu. Sabah. Malaysia.
- Moeljopawiro, S., dan Manwan I., 1992. *Pengembangan pemanfaatan pangan Tanaman Pangan di Indonesia*. Dalam: Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani. Prosiding. Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani. Cisarua-Bogor, 1992:19-20. Perpustakaan Nasional RI. Hlm: 288-299. Jakarta.
- Pieroni, A., Quave, C., Nebel, S., dan Hendrich, M., 2002. *Etnopharmacy of The Ethnic, Albanians (Arbereshe) of Northern Basilicata, Italy*. Fitoterapia. 73: 217-241.
- Sugiyono, 2007. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta. Bandung.
- Sunarno, Suandra. I K., Rato, D., Sugijono dan Sriono. E., 1991. *Sikap Masyarakat Tengger terhadap Norma-Norma yang Berlaku di Desa Ngadisari Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo*, Laporan Penelitian. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Jember. Jember.
- Tamin, R. dan Arbain, D., 1995, *Biodiversity and Survey Etnobotani*. Makalah Lokakarya Isolasi Senyawa Berkhasiat. Kerjasama HEDS-FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Umar, 2000. *Metodologi Penelitian. Aplikasi dalam Pemasaran*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.