ZIRAA'AH, Volume 40 Nomor 2, Juni 2015 Halaman 140-144 ISSN ELEKTRONIK 2355-3545

STUDI ETNOBOTANI SAYURAN LOKAL KHAS RAWA DI PASAR MARTAPURA KALIMANTAN SELATAN

(Ethnobotanical Study For Swamp Indigenous Vegetables at Martapura Market of South Kalimantan)

Hilda Susanti
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat
Jl. Jend. A.Yani km. 36,5 Banjarbaru Kalimantan Selatan
E-mail : agungku_yono@yahoo.com

ABSTRACT

An ethnobotanical survey through the traders was conducted using a structured questionnaire about the swamp indigenous vegetables that consumed by people and available at Martapura traditional market of South Kalimantan on August 2014. The survey is a part of the research about swamp indigenous vegetables from South Kalimantan that potential as medicinal plant and can be cultivated. The results show the avalaible swamp indigenous vegetables at Martapura traditional market were genjer (*Limnocharis flava*), kangkung air (*Ipomoea aquatica*), kalakai (*Stechnolaena palustris*), supan-supan (*Neptunia oleracea*), sulur keladi (cocoyam stolon/ *Colocasia esculenta*), and batang talipuk (*Nymphae pubescens* Willd). Several Informations about the vegetables were recorded from survey also revealed habitat, harvest practice, edible organ, continuity of availability on market, and processing/comsumption technique. All the respondents were not know about the function of vegetables for the healthy of human.

Keywords : *ethnobotany, indigenous vegetable, water plant, swamp.*

PENDAHULUAN

Sayuran merupakan bagian penting dari konsumsi manusia karena dapat menjadi sumber vitamin, mineral, serat pangan, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Juajun *et al.,* 2012). Adanya kandungan antioksidan dalam sayuran yang berperan menangkap radikal bebas pada tubuh manusia dapat menambah khasiat sayuran sebagai tanaman obat. Departemen Pertanian (2009) memberikan perincian bahwa sayuran dapat berupa sayuran buah, sayuran daun, sayuran umbi, dan jamur.

Sayuran lokal atau sayuran *indigenous* merupakan bagian dari keanekaragaman hayati yang dimiliki Indonesia yang dikenal sebagai *Mega Biodiversity Country.* Sayuran lokal didefinisikan sebagai sayuran yang beradaptasi di suatu daerah dan dapat tumbuh dengan baik sehingga dapat mengekspresikan potensinya secara penuh (Soetiarso, 2010). Daerah rawa Kalimantan Selatan sebagai bagian dari lahan basah menyediakan berbagai tanaman khas rawa yang sebagian telah dimanfaatkan secara turun-temurun sejak nenek moyang sebagai sayuran. Sayuran tersebut dapat dikategorikan sebagai sayuran lokal. Seiring perubahan zaman, alih fungsi lahan, dan pola konsumsi masyarakat maka keberadaan sayuran lokal mulai langka. Sayuran tersebut pada umumnya masih dipungut langsung dari alam untuk dikonsumsi sendiri atau diperjualbelikan di pasar tradisional atau pasar lokal. Hal ini mengindikasikan bahwa upaya konservasi genetik sayuran lokal perlu dilakukan antara lain melalui usaha budidaya pertanian.

Studi etnobotani dapat digunakan sebagai salah satu alat untuk mendokumentasikan

ZIRAA'AH, Volume 40 Nomor 2, Juni 2015 Halaman 140-144 ISSN ELEKTRONIK 2355-3545

pengetahuan masyarakat tradisional atau masyarakat awam yang telah menggunakan berbagai jasa tumbuhan untuk menunjang kehidupannya (Suryadarma, 2008). Informasi yang didapat dari informan pemanfaatan sayuran lokal dapat menjadi dasar pertimbangan untuk usaha konservasi genetik sayuran lokal. Peluang budidaya sayuran lokal dapat dilihat dari tinjauan morfologi dan cara hidup sayuran lokal tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sayuran lokal khas rawa yang dikonsumsi dan diperjualbelikan telah dilakukan terhadap para pedagang sayur di Pasar Martapura Kalimantan Selatan. Penelitian merupakan bagian dari penelitian pendahuluan mengenai sayuran lokal khas rawa Kalimantan Selatan yang berpotensi sebagai tanaman obat dan berpeluang untuk dibudidayakan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah survey melalui teknik wawancara terstruktur menggunakan quisioner yang disajikan secara lisan. Kegiatan survey dilakukan pada bulan Agustus 2014. Lokasi survey adalah pasar Martapura kalimantan Selatan. Lokasi dipilih berdasarkan pertimbangan bahwa pasar Martapura merupakan pasar tradisional terbesar di kota Martapura yang didatangi oleh pedagang sayur tradisional dari berbagai desa di sepanjang sungai Martapura serta memperjualbelikan sayuran khas rawa. Sasaran responden adalah para pedagang sayuran lokal yang membawa barang dagangannya pada saat kegiatan survey dilakukan. Data yang dikumpulkan meliputi lokasi tumbuh, khasiat tanaman sayuran bagi kesehatan, cara pemanenan, organ yang dikonsumsi, kesinambungan pasokan, dan cara mengkonsumsi/pengolahan. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Sayuran lokal yang didapatkan didokumentasikan menggunakan kamera digital.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi langsung di pasar Martapura memperlihatkan bahwa keragaman sayuran lokal khas rawa Kalimantan Selatan yang diperjualbelikan tergolong rendah (kurang dari 10 jenis) dan hanya diperoleh dari 12 pedagang lokal. Pedagang tersebut dapat dijumpai setiap hari selama kegiatan dilaksanakan dan menjual sayuran lokal khas rawa sebagai produk sampingan. Jenis sayuran lokal khas rawa yang ditemukan di pasar martapura dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Identifikasi Sayuran Lokal Khas Rawa Kalimantan Selatan

Nama lokal	Nama Latin	Familia	Bagian yang dijual
Genjer	*Limnocharis flava*	Limnocharitaceae	Batang dan daun
Kangkung air	*Ipomoea aquatica*	Convulvulaceae	Batang dan daun
Kalakai	*Stenoclaena palustris*	Blechnaceae	Batang dan daun
Supan-supan	*Neptunia oleraceae*	Fabaceae	Batang dan daun
Keladi/sulur keladi	*Colocasia esculenta*	Colocasiae	Batang,umbi,sulur
Talipuk	*Nymphaceae pubescens* Willd	Nympaeaceae	Batang dan daun

Informasi yang didapatkan dari hasil wawancara menunjukkan bahwa 100% responden menyatakan bahwa sayuran lokal yang dijual berasal dari pehumaan (bahasa Banjar) atau sawah pada lahan rawa. Sebanyak 9 orang responden (75%) menjual sayur lokal yang telah dibeli sebelumnya dari orang lain, sisanya sebanyak 3 orang responden (25%) mengambil langsung sayuran lokal tersebut dari tempat tumbuhnya.

ZIRAA'AH, Volume 40 Nomor 2, Juni 2015 Halaman 140-144 ISSN ELEKTRONIK 2355-3545

Semua sayuran lokal tersebut diambil langsung dari alam tanpa ada usaha pembudidayaan. Sayuran yang paling banyak dijumpai di pasar dan pasokannya berkesinambungan adalah genjer, kangkung air, keladi/sulur keladi, dan supan-supan (Gambar 1). Sayuran yang dijumpai paling sedikit diperjualbelikan adalah kalakai dan talipuk karena keduanya mengikuti ritme musiman. Shinta dan Atyk (2012) melaporkan bahwa kecepatan pertumbuhan kalakai lebih lambat di musim kemarau jika dibandingkan dengan musim hujan.

Harga jual di pasar dari semua sayuran lokal yang ditemukan berkisar di bawah Rp.5000;/ikat. Harga sayur lokal tertinggi adalah komoditas keladi; sedangkan harga komoditas lainnya relatif sama yaitu berkisar Rp. 2.000;/ikat. Keberadaan sayuran lokal di pasar dengan harga yang relatif rendah dibandingkan sayuran budidaya yang didapatkan baik dari dalam maupun luar kota menunjukkan bahwa sayur lokal khas rawa masih tergolong sayuran minor. Jumlah jenis sayuran lokal dan pedagang yang tergolong sedikit mencerminkan rendahnya konsumsi di tingkat rumah tangga. Rendahnya konsumsi di tingkat rumah tangga dapat disebabkan (a) kurangnya informasi mengenai kandungan gizi dan manfaat dari sayuran lokal, (b) sayuran lokal tidak selalu tersedia setiap saat di pasar, (c) olahan dan sajian sayuran lokal bersifat tradisional dan monoton, dan (d) trend/gaya hidup untuk mengkonsumsi produk cepat saji ataupun sayuran impor. Alasan kedua diperkuat fakta yang didapatkan dalam penelitian ini bahwa sebagian besar pedagang menggantungkan pasokan tersedianya sayuran lokal khas rawa dari orang lain yang mengambil di alam.



Gambar 1. Sayuran lokal khas rawa yang paling banyak ditemui di pasar Martapura (dari kiri ke kanan : genjer, kangkung air, keladi, sulur keladi, supan-supan).

Organ tanaman sayuran lokal khas rawa yang diperjualbelikan sebagian besar berupa batang dan daun. Namun, tidak semua batang dan daun tersebut merupakan bagian yang dapat dikonsumsi. Kalakai dan supan-supan hanya dapat dikonsumsi daun dan tangkai muda saja. Sementara keladi dapat dimanfaatkan dengan mengkonsumsi umbi serta sulurnya. Sulur merupakan bagian vegetatif dari tanaman keladi yang menjalar di tanah dengan panjang lebih dari 30 cm. Semakin subur tanah tempat keladi hidup, maka semakin banyak sulur yang muncul. Kearifan lokal diperlukan dalam menentukan dan memanfaatkan sulur yang dapat dikonsumsi karena sebagian sulur ada yang memiliki rasa gatal. Tanaman yang diperjualbelikan berada pada tingkat umur atau fase muda. Semua responden tidak mengetahui khasiat sayuran lokal khas rawa tersebut bagi kesehatan manusia. Responden hanya mengetahui pemanfaatannya untuk diolah menjadi sayur sebagai pelengkap makanan sehari-hari.

Sayuran lokal khas rawa berpotensi sebagai sayuran berkhasiat obat karena mengandung beberapa senyawa bioaktif khususnya antioksidan yang dapat menghilangkan radikal bebas pada sel tubuh. Senyawa fenolik merupakan senyawa yang

ZIRAA'AH, Volume 40 Nomor 2, Juni 2015 Halaman 140-144 ISSN ELEKTRONIK 2355-3545

dapat berfungsi sebagai antioksidan. Hasil penelitian Nurjanah *et al.*(2014) menyatakan bahwa kangkung air memiliki kandungan bioaktif alkaloid, steroid, fenol, dan hidrokuinon. Doka *et al*. (2014) dapat menghitung bahwa total fenol yang terkandung dalam kangkung air sebesar 561 mg GAE per 100 g berat kering, sedangkan aktivitas oksidan dengan IC_{50} bernilai 0.387 dan 0.394 mg/mL pada pengujian DPPH dan ABTS. Lee *et al.* (2014) melaporkan bahwa daun supan-supan mengandung 42.88 mg GAE per g berat kering dan 35.45 mg/mL masing-masing untuk total fenol dan aktivitas oksidan dengan IC_{50} pada pengujian DPPH. Sedangkan kalakai dalam hasil penelitian Chai *et al.* (2012) mengandung senyawa flavonoid dan antosianin dengan total fenol sebesar 42.58 mg GAE per g berat kering.

Mengingat besarnya manfaat sayuran lokal khas rawa berdasarkan kandungan bahan bioaktifnya yang telah dilaporkan oleh berbagai penelitian, maka usaha konservasi melalui pembudidayaan harus dilakukan. Berdasarkan anatomi dan morfologi sayuran lokal khas rawa tersebut maka berpeluang untuk dibudidayakan dengan bahan tanaman yang tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2 Bahan tanaman untuk perbanyakan sayuran lokal khas rawa Kalimantan Selatan

Nama Sayuran	Bahan tanaman
Genjer	biji, anakan
Kangkung air	stek batang
Kalakai	spora
Supan-supan	biji, stek batang
Keladi/sulur keladi	stolon, mata tunas umbi, bonggol
Talipuk	biji

Usaha budidaya sayuran lokal khas rawa harus memperhatikan kajian ekosistem di mana tanaman tersebut tumbuh berkembang secara alami. Kajian mengenai karakteristik tumbuh tanaman pada habitat alami rawa antara lain tinggi genangan/kedalaman air, pH, komposisi media tanam, dan unsur hara harus dilakukan terlebih dahulu sebelum penanaman dilakukan. Kajian tersebut akan mempengaruhi teknologi budidaya yang digunakan dan modifikasi lingkungan tumbuh. Kemungkinan tanaman sayuran lokal menjadi gulma atau tanaman kompetitor dan inang organisme pengganggu tanaman juga harus mendapat perhatian khusus dalam rangka menciptakan lingkungan budidaya yang aman. Usaha budidaya sayuran lokal khas rawa juga harus memperhatikan asfek agribisnis agar dapat menambah nilai jual, jumlahnya sesuai permintaan pasar, dan pasokannya stabil (dapat diprediksi).

KESIMPULAN

Sayuran lokal khas rawa Kalimantan Selatan yang didapatkan dari hasil penelitian ini tidak dapat mencerminkan besarnya keanekaragaman flora rawa Kalimantan Selatan yang berfungsi sebagai sayuran berkhasiat obat. Jenis sayuran lokal khas rawa yang diperjual belikan tergolong rendah dan pasokan yang tidak stabil dikarenakan tergantung kepada adanya orang yang mengambil dari alam dan musim. Semua responden tidak mengetahui khasiat tanaman sayuran tersebut bagi kesehatan manusia. Berdasarkan anatomi dan morfologi tanaman maka sayuran lokal khas rawa berpeluang untuk dibudidayakan dengan memperhatikan kajian ekosistem dan karakteristik tanaman pada lingkungan tumbuh alaminya.

ZIRAA'AH, Volume 40 Nomor 2, Juni 2015 Halaman 140-144 ISSN ELEKTRONIK 2355-3545

DAFTAR PUSTAKA

Chai TT, Panirchellvum E, Ong HC, Wong FC. 2012. Phenolic contents and antioxidant properties of *Stenochlaena palustris*, an edible medicinal fern. *Botanical Studies* 53 : 439-446.

Doka IG, Tigani SE, Yagi S. 2014. Nutritional composition and antioxidant properties of *Ipomoea aquatica* (Forsek) leaves. *Journal of Forest Products & Industries* 3(4) : 204-210.

Juajun O, Vanhanen L, Sangketkit C, Savage G. 2012. Effect of cooking on the oxalate content of selected Thai vegetables. *Food and Nutrition Sciences* (3) : 1631-1635.

Lee SY, Mediani A, Nur Ashikin AH, Azliana ABS, Abas F. Antioxidant and α-glucosidadase inhibitory activities of the leaf and stem of selected traditional medicinal plant. *International Food Research Journal* 21(1): 165-172.

Nurjanah, Abdullah A, Sudirman S. 2014. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk.). *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 3(1): 68-75.

Shinta, Atyk. 2011. "Kalakai" Sayuran Lokal Potensial dan Kaya manfaat. Kalteng.litbang.pertanian.go.id [29 Oktober 2014]

Soetiarso TA. 2010. Sayuran indigenous alternatif sumber pangan bernilai gizi tinggi. *Iptek Hortikultura* (6) : 5-10.

Suryadarma IGP. 2008. *Diktat Kuliah Etnobotani*. Jurusan Pendidikan Biologi. FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta. 61 hlm.