

KAJIAN ETNOBOTANI TUMBUHAN PANGAN MASYARAKAT SUKU BENTONG DI KABUPATEN BARRU SULAWESI SELATAN-INDONESIA

(Ethnobotanical Study of Food Plant in Bentong Community from Barru Regency, South Sulawesi-Indonesia)

DEWI SARTIKA AMBOUPE^{1*}), ALEX HARTANA²⁾ DAN Y PURWANTO³⁾

¹⁾ Program Studi Biologi Tumbuhan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, , IPB University, Kampus Dramaga, Bogor, Indonesia 16680

²⁾ Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB University, Kampus Dramaga, Bogor, Indonesia 16680

³⁾Laboratorium Etnobotani, Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi-LIPI, Jl.Ir.H.Juanda 22, Bogor, Indonesia

*Email : dewisartika.93.swsmp10@gmail.com

Diterima 21 Agustus 2019 / Disetujui 29 November 2019

ABSTRACT

The Bentong people lives in the village of Bulo-Bulo, Barru Regency, South Sulawesi. About 50 years ago, the community still lived a nomadic life, but today the community has settled. Knowledge about the use of plants as food ingredients by the people of the Bentong Tribe has not been recorded. This study aims to record and describe the utilization of food plant species of the Bentong tribe. Data collection through informant interviews, observations, and collection of herbarium specimens to be identified. Data were analyzed descriptively by examining plant species used as food ingredients and quantitative analysis using the index of cultural importance. The Bentong tribe uses 70 plant species as food ingredients including: 1) as a staple food consisting of 4 types namely 'kenrang' fruit (*Ficus racemosa*) and 'sikapa' tubers (*Dioscorea hispida*) when they were still nomadic and rice plants (*Oryza sativa*) and corn (*Zea mays*) after settling; 2) as a vegetable 34 species; 3) as a fruits 33 species; and 4) as a drink 5 species. ICS analysis results showed that the species that had the highest cultural importance index value were rice (100) followed by lontar (83), banana (78), coconut (48) and sugar palm (44).

Keywords: Bentong, Bulo-Bulo Village, ethnobotany, nomadic

ABSTRAK

Masyarakat Suku Bentong hidup di Desa Bulo-Bulo, Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. Sekitar 50 tahun yang lalu, masyarakat tersebut masih hidup nomaden, namun saat ini masyarakat tersebut telah hidup menetap. Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Suku Bentong belum tercatat. Penelitian ini bertujuan mendata dan menguraikan pemanfaatan spesies tumbuhan bahan pangan masyarakat Suku Bentong. Pengumpulan data melalui wawancara informan, observasi, dan pengambilan spesimen herbarium untuk diidentifikasi. Data dianalisis secara deskriptif dengan mengkaji spesies tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan serta analisis secara kuantitatif menggunakan persamaan indeks kepentingan budaya. Masyarakat Suku bentong menggunakan 70 spesies tumbuhan sebagai bahan pangan meliputi: 1) sebagai makanan pokok terdiri dari 4 jenis yaitu buah 'kenrang' (*Ficus racemosa*) dan umbi 'sikapa' (*Dioscorea hispida*) pada saat masih nomaden serta tanaman padi (*Oryza sativa*) dan jagung (*Zea mays*) setelah tinggal menetap; 2) sebagai sayuran 34 spesies; 3) sebagai buah-buahan 33 spesies; dan 4) sebagai minuman 5 spesies. Hasil analisis ICS menunjukkan spesies yang memiliki nilai indeks kepentingan budaya tertinggi adalah tanaman padi (100) diikuti oleh lontar (83), pisang (78), kelapa (48) dan aren (44).

Kata kunci: Bentong, Desa Bulo-Bulo, etnobotani, nomaden

PENDAHULUAN

Kehidupan masyarakat lokal sehari-hari masih sangat tergantung dengan kekayaan keanekaragaman jenis tumbuhan di antaranya adalah jenis tumbuhan bahan pangan. Pengetahuan masyarakat lokal tentang pengelolaan dan pemanfaatan jenis sumber daya alam tumbuhan tersebut perlu diungkapkan untuk mengetahui hubungan dan perannya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat tersebut. Instrumen ilmiah untuk menggali pengetahuan lokal tersebut adalah melalui kajian ilmu etnobotani. Etnobotani suatu suku bangsa di Indonesia

akan berbeda dengan suku lainnya karena setiap suku memiliki pengetahuan yang berbeda dalam memanfaatkan tumbuhan (Kuni *et al.* 2015). Kekhasan dalam memanfaatkan tumbuhan ini disebabkan oleh adanya keragaman budaya pada masyarakat Indonesia (Setyowati *et al.* 2005).

Salah satu kelompok masyarakat yang masih mempertahankan kearifan budaya dalam mengelola dan memanfaatkan keanekaragaman jenis tumbuhan adalah Suku Bentong. Pemanfaatan jenis tumbuhan tersebut meliputi berbagai kegunaannya antara lain sebagai bahan pangan, rempah-rempah, ramuan obat-obatan tradisional,

peralatan, energi, pewarna, racun dan anti racun, tali, ritual dan lain-lainnya.

Suku Bentong adalah masyarakat suku bangsa yang bertempat tinggal di Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan. Kondisi wilayahnya tertutup hutan dan berbukit-bukit dengan sarana jalan kurang baik sehingga masyarakat Suku Bentong tertutup dari dunia luar. Suku Bentong berasal dari keturunan putra Raja Bone dan putri Raja Tanete. Bahasa yang digunakan adalah Bahasa Bentong yang merupakan percampuran antara Bahasa Bugis dan Bahasa Makassar (Hidayah 2015).

Masyarakat Suku Bentong pada awalnya cenderung hidup berpindah-pindah atau nomaden sesuai sistem perladangan tebang bakar yang biasa mereka lakukan. Sekitar 50 tahun terakhir, mereka telah hidup menetap seperti masyarakat pada umumnya. Mereka bercocok tanam berbagai spesies tumbuhan bahan pangan seperti jagung, padi, ubi kayu, kacang ijo dan ubi jalar. Mereka juga memiliki kemampuan berburu dan menangkap ikan (Hidayah 2015).

Masyarakat suku Bentong dianggap masih memiliki pengetahuan terkait pemanfaatan dan pengelolaan tumbuhan sejak hidup nomaden hingga menetap. Namun, informasi mengenai kehidupan masyarakat Suku Bentong di masa sekarang khususnya tentang pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat lokal belum diketahui sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai etnobotani masyarakat tersebut. Penelitian etnobotani dianggap perlu untuk mengungkap pengetahuan, potensi dan permasalahan masyarakat sehingga bisa memprediksi dan mengembangkan pengetahuan serta potensi untuk mengatasi permasalahan masyarakat

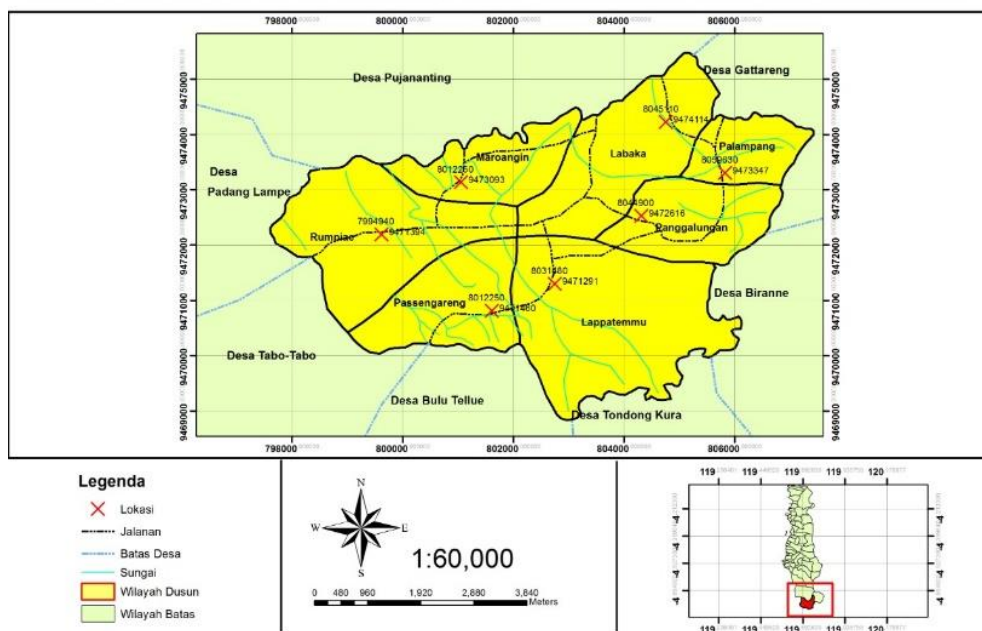
khususnya dalam bidang pangan. Penelitian etnobotani pada masyarakat Bentong dinilai sangat penting untuk mengetahui keanekaragaman dan kapasitas masyarakat dalam menyediakan bahan pangan sehingga dapat mengungkap strategi kebutuhan pangan masyarakat agar tidak terjadi kelaparan, baik pada saat nomaden maupun menetap. Pengetahuan tersebut dinilai berguna untuk memperkaya jenis tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan serta dapat diterapkan sebagai strategi ketahanan pangan oleh masyarakat Indonesia secara umum.

Studi etnobotani masyarakat Suku Bentong tentang pengetahuan dan pengelolaan keakeragaman jenis tanaman bahan pangan bertujuan untuk mengungkap keanekaragaman jenis tumbuhan bahan pangan lokal yang memiliki potensi dan nilai dalam kehidupan masyarakat dan mengungkap pengetahuan lokal masyarakat suku Bentong dalam mengelola jenis-jenis tumbuhan bahan pangan.

METODE PENELITIAN

Wawancara dan pengambilan spesimen tumbuhan dilakukan di Desa Bulu-Bulo, Kecamatan Pujananting, Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan pada bulan Juli 2018 hingga Desember 2018. Pengambilan data dilakukan pada tujuh dusun yaitu Dusun Lappatemu, Passengareng, Labaka, Maroanging, Rumpiae, Panggalungan dan Palampang seperti ditunjukkan pada Gambar 1.

PETA LOKASI PENELITIAN SUKU BENTONG DESA BULO-BULO



Gambar 1 Peta lokasi penelitian di kawasan Suku Bentong di Desa Bulu-Bulo, Kecamatan Pujananting Kabupaten Barru

Pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui pengamatan langsung di lapangan dan melakukan wawancara *open ended* dan wawancara terstruktur. Data yang dikumpulkan meliputi data kualitatif dan data kuantitatif. Jenis data primer yang dikumpulkan meliputi data-data sebagai berikut:

- (1) Data keanekaragaman jenis tumbuhan/tanaman bahan pangan (kualitatif dan kuantitatif) dan pemanfaatannya;
- (2) Data pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan dan pemanfaatan jenis-jenis tanaman/tumbuhan sebagai bahan pangan.

Penelitian dimulai dengan penentuan informan (Martin 1995) yang memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis tumbuhan yang bermanfaat sebagai bahan pangan seperti para petani, pengumpul nira, dan masyarakat biasa Suku Bentong yang sehari-hari memanfaatkan jenis tumbuhan sebagai bahan pangan. Penentuan informan dilakukan menggunakan metode *purposive sampling* untuk menentukan informan kunci dan *random sampling* untuk menentukan informan biasa. Jumlah informan pada penelitian ini sebanyak 90 orang yang terdiri atas 10 orang ahli lokal sebagai informan kunci dan 80 orang masyarakat umum sebagai informan biasa.

Setelah menentukan informan, hal yang dilakukan selanjutnya adalah pengumpulan data. Pengumpulan data etnobotani menggunakan beberapa metode yaitu wawancara, observasi partisipatif dan studi dokumentasi. Wawancara dilakukan menggunakan beberapa teknik antara lain *note-taking*, *free listing*, kuesioner dan wawancara *open-ended*. *Note-taking* merupakan teknik wawancara dengan cara mengambil beberapa jenis tanaman kemudian menanyakan manfaat tanaman tersebut ke informan lalu mencatat kegunaan yang disebutkan oleh informan. Berikutnya, *free listing* merupakan teknik wawancara dengan cara menanyakan suatu kegunaan tumbuhan pada informan kemudian mencatat seluruh jenis tumbuhan yang disebutkan oleh informan tersebut (Puri *et al.* 2015).

Selanjutnya, kuesioner dilakukan dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan kepada informan terkait tingkat kesukaan dan tingkat kepuasan informan terhadap berbagai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan (Purwanto 2010) sedangkan wawancara *open-ended* merupakan teknik wawancara secara mendalam dengan informan terkait pengetahuan tentang sumber daya alam tumbuhan, hubungan budaya serta pengelolaan tumbuhan oleh masyarakat (Martin 1995). Pada teknik wawancara *open-ended*, digunakan alat perekam suara untuk merekam pembicaraan dengan informan.

Selain wawancara, metode lain yang dilakukan adalah observasi partisipatif. Observasi partisipatif merupakan metode mengikuti secara langsung proses pelaksanaan kegiatan masyarakat. Peneliti tinggal di rumah warga selama kurang lebih empat bulan untuk mengamati penggunaan tumbuhan dan ikut serta dalam kegiatan masyarakat sehari-hari seperti menanam jagung, membajak sawah dan mengambil hasil hutan. Peneliti melakukan diskusi secara langsung dengan masyarakat di

lahan pertanian, ladang, pekarangan dan hutan sekunder. Pengamatan dilakukan mulai dari dusun tempat kedudukan pemerintahan desa hingga ke dusun-dusun terpencil.

Setelah data wawancara, kuesioner dan studi dokumentasi terkumpul, selanjutnya dilakukan pengambilan sampel tumbuhan dan pembuatan herbarium untuk memudahkan identifikasi. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode eksplorasi yaitu jelajah bersama informan pada habitat asli tumbuhan. Tumbuhan yang telah diperoleh kemudian dibuat herbarium (Martin 1995). Spesimen herbarium diidentifikasi dengan cara mencocokkan dengan tumbuhan yang ada pada buku Prosea (Guzman dan Siemonsma 1999) dan Flora Sulawesi (Yuzammi dan Hidayat 2002).

Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dengan melakukan kajian tentang spesies-spesies tumbuhan dan cara pengelolaannya serta hubungan budaya antara masyarakat lokal dan tumbuhan bahan pangan. Analisis kuantitatif menggunakan persamaan indeks kepentingan budaya (ICS) yaitu nilai yang menunjukkan tingkat kepentingan suatu jenis tumbuhan di masyarakat berdasarkan tingkat kualitas, intensitas penggunaan serta kesukaan masyarakat. Penentuan nilai ICS menggunakan persamaan (Turner 1988):

$$ICS = (q \times i \times e)_1 + (q \times i \times e)_2 + (q \times i \times e)_3 + \dots + (q \times i \times e)_n$$

Keterangan:

ICS : Nilai kepentingan budaya

q : Nilai kualitas, dihitung dengan cara memberi skor terhadap nilai kualitas penggunaan suatu jenis tumbuhan

i : Nilai intensitas, dihitung dengan cara memberi skor terhadap nilai intensitas penggunaan suatu jenis tumbuhan

E : Nilai eksklusivitas, dihitung dengan cara memberi nilai terhadap tingkat kesukaan masyarakat pada suatu jenis tumbuhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Keanekaragaman Spesies Bahan Pangan

Tumbuhan bahan pangan yang digunakan masyarakat Suku Bentong berjumlah 70 spesies yang meliputi enam spesies bahan makanan utama saat nomaden, dua di antaranya yaitu *kenrang* (*Ficus racemosa*) dan *sikapa* (*Dioscorea hispida*), 2 spesies tumbuhan makanan pokok saat menetap yaitu padi (*Oryza sativa*) dan jagung (*Zea mays*), 34 spesies sayur-sayuran, 33 spesies buah-buahan, 5 spesies umbi, dan 5 spesies bahan minuman (Tabel 1). Bahan pangan juga dibagi berdasarkan bagian tumbuhan yang digunakan yaitu batang, daun, bunga, buah, biji, pelepah, nira, dan umbi. Buah merupakan bagian tumbuhan yang banyak digunakan sebagai bahan pangan yaitu sebanyak 38 spesies (54,3 %), sedangkan bagian tumbuhan yang paling sedikit digunakan adalah bunga dan pucuk batang yaitu hanya 1 spesies (1,4 %) (Tabel 2).

Tabel 1 Kelompok pemanfaatan tumbuhan bahan pangan

No	Spesies pemanfaatan	Jumlah (spesies)
1	Sayuran	34
2	Buah	33
3	Bahan pangan pokok	8
4	Umbi	5
5	Minuman	5

Tabel 2 Bagian tumbuhan bahan pangan

No	Bagian tumbuhan	Jumlah (spesies)	Persentase (%)
1	Buah	38	54,3
2	Biji	10	14,3
3	Daun	10	14,3
4	Umbi	6	8,5
5	Nira	2	2,9
6	Pelepah	2	2,9
7	Bunga	1	1,4
8	Pucuk batang (<i>pongko</i>)	1	1,4
Total		70	100

2. Teknik Pengelolaan Keanekaragaman Jenis Tumbuhan

a. Masa nomaden

Pada saat masih hidup nomaden, masyarakat Bentong memanfaatkan tumbuhan di sekitar tempat tinggal mereka untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Mereka melakukan peramuhan atau kegiatan ekstraktivisme jenis-jenis tumbuhan bahan pangan. Ketika sumber daya makanan di tempat mereka telah habis, maka mereka akan berpindah ke tempat lain yang bahan pangannya berlimpah. Masyarakat Bentong memanfaatkan tumbuhan sebagai pangan secara bergiliran sesuai spesies yang dijumpai atau tersedia di alam. *Sikapa* (*Dioscorea hispida*) dan *kenrang* (*Ficus racemosa*) (Gambar 2) merupakan dua jenis tumbuhan liar di sekitar tempat tinggal mereka yang sering digunakan sebagai bahan pangan sumber karbohidrat pada masa nomaden.

Pada saat musim kemarau yaitu mulai bulan Mei hingga Oktober, masyarakat Bentong memanfaatkan umbi *sikapa* (*Dioscorea hispida*) sebagai sumber karbohidrat. Mereka menganggap bahwa pada musim kemarau umbi *sikapa* (*Dioscorea hispida*) yang tumbuh di dalam tanah berukuran lebih besar dibanding pada musim penghujan. Selain itu, pada musim penghujan umbi *sikapa* (*Dioscorea hispida*) lebih sulit untuk diolah karena dalam pengolahannya membutuhkan proses pengeringan yang sulit dilakukan pada musim penghujan. Pada musim penghujan yaitu mulai November hingga April, masyarakat Bentong mengonsumsi buah *kenrang* (*Ficus racemosa*) sebagai sumber karbohidrat. Menurut mereka, pohon *kenrang* (*Ficus racemosa*) berbuah lebat pada musim penghujan. Selain itu, *kenrang* (*Ficus racemosa*) dapat diolah pada musim penghujan karena pengolahannya lebih mudah dan tidak membutuhkan proses pengeringan seperti halnya *sikapa* (*Dioscorea hispida*).

Umbi *sikapa* (*Dioscorea hispida*) tidak dapat dikonsumsi langsung sebagai makanan pokok karena

dianggap beracun dan menimbulkan rasa gatal di mulut. Widiyanti dan Kumoro (2017) menyatakan bahwa umbi *Dioscorea hispida* mengandung senyawa glikosida sianogenik yang bersifat racun sehingga tidak aman dikonsumsi langsung. Pramitha dan Wulan (2017) melaporkan bahwa tepung *Dioscorea hispida* mengandung racun golongan sianida dengan kadar tinggi sehingga diperlukan pengolahan berupa perendaman dalam abu sekam dan perebusan untuk menghilangkan senyawa racun. Masyarakat Suku Bentong memiliki cara pengolahan *sikapa* untuk detoksifikasi racun secara tradisional. Prosedur pengolahan *sikapa* memiliki beberapa tahapan. Pertama, *sikapa* dipotong memanjang kemudian ditanamkan ke dalam tanah selama tujuh hari. Setelah tujuh hari, *sikapa* direndam dalam air selama tiga hari. Selanjutnya *sikapa* dikeringkan selama satu hari di bawah terik matahari. Setelah dikeringkan, *sikapa* dikukus selama beberapa menit hingga matang. Setelah dikukus, *sikapa* siap disantap dengan lauk seperti ikan air tawar dan udang yang dipancing di sungai. Masyarakat sekitar hutan Wonosadi Gunung Kidul Yogyakarta memanfaatkan *Dioscorea hispida* sebagai bahan pangan pengganti sagu dan jagung, obat luka, pewangi pakaian, racun binatang dan penghias rambut (Purnomo *et al.* 2012). Selain itu, di Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen, *Dioscorea hispida* dimanfaatkan untuk menangkap burung dengan cara dicampurkan pada makanan burung. Kandungan senyawa dioscinin yang beracun dapat mengakibatkan burung pingsan sementara (Widiastuti *et al.* 2017). Di samping itu, masyarakat yang hidup di sekitar hutan Pegunungan Ruteng memanfaatkan *Dioscorea hispida* sebagai pestisida nabati dan makanan saat paceklik (Iswandono *et al.* 2015).

Bagian *kenrang* yang dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat adalah buah (Tabel 2). Berbeda dengan *sikapa*, pengolahan *kenrang* (*Ficus racemosa*) lebih sederhana. Buah *kenrang* dibelah kemudian dipipihkan lalu dikukus. Buah *kenrang* belum pernah dilaporkan sebagai bahan makanan pokok. Buah *Ficus racemosa*

digunakan sebagai obat diare dan batuk kering di India (Bhalerao *et al.* 2014), sedangkan di Pulau Sumbawa, masyarakat Samawa memanfaatkan buah *Ficus racemosa* sebagai buah-buahan dan daunnya dimanfaatkan sebagai sayuran (Rahayu dan Rustiami 2017). Buah *Ficus racemosa* mengandung beberapa senyawa polifenol seperti glauanol dan glauanol asetat yang berfungsi sebagai antioksidan (Joseph dan Raj 2010).

Di samping *kenrang* dan *sikapa*, masyarakat Bentong juga memanfaatkan *tawaro inru'* atau tepung aren sebagai sumber karbohidrat pada saat masih hidup nomaden. Masyarakat memperoleh tepung aren dengan cara menumbangkan kemudian membelah pohon aren yang telah dipanen niranya. Satu pohon aren dapat menyediakan tepung aren untuk konsumsi sekitar 10 keluarga selama sebulan. Sebuah pohon aren dapat menghasilkan 50 hingga 75 kilogram tepung aren untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Pada kabupaten-kabupaten lain di Sulawesi Selatan, tepung aren dimanfaatkan sebagai pengganti tepung tapioka sebagai bahan pembuatan beberapa jenis kue (Alam dan Baco 2004). Selain di Sulawesi Selatan, tepung aren juga dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber karbohidrat di Pulau Simeulue, Nanggroe Aceh Darussalam (Yuliati *et al.* 2009).

Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tambahan pada masa nomaden berjumlah 34

spesies tumbuhan yang terdiri atas kelompok umbi, sayuran, buah-buahan dan bahan minuman. Masyarakat Bentong memanfaatkan lima spesies tumbuhan budidaya sebagai bahan pangan berupa umbi yaitu *lame rampang* (*Ipomoea batatas*), *lame kaju* (*Manihot utilissima*), *lame butung* (*Dioscorea alata*), *suli baleng* (*Xanthosoma sp*) dan *suli ambong* (*Colocasia esculenta*). *Dioscorea alata* mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti dioscorin dan diosgenin yang berguna untuk kesehatan (Prasetya *et al.* 2016).

Bahan pangan tambahan berupa sayur yang digunakan masyarakat suku Bentong terdiri atas 34 spesies tumbuhan. Bagian yang dimanfaatkan sebagai sayur berupa daun, pucuk batang, pelepah, bunga, dan buah. Salah satu tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai sayur adalah '*bo'le*' (*Luffa aegyptiaca*). Bagian tumbuhan '*bo'le*' yang dimanfaatkan sebagai sayur berupa bunga, buah, dan daun. Selain '*bo'le*', beberapa tumbuhan lain yang dimanfaatkan sebagai sayur adalah '*panasa*' (*Amomum sp*) (Gambar 3), '*limpujang*' (*Zingiber zerumbet*), '*kacunda*' (*Canna indica*) dan aren (*Arenga pinnata*). Salah satu masakan khas Suku Bentong adalah *gangang pongko* (Gambar 4) yang bahan dasarnya berupa pucuk batang aren. *Gangang pongko* merupakan sayur dari batang muda aren yang dimasak dengan santan dan kelapa sangrai yang ditumbuk.



Gambar 2 Kenrang (*Ficus racemosa*)



Gambar 3 Panasa (*Amomum sp*)



Gambar 4 Gangang pongko (Sayur pucuk batang aren)

Tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai buah yaitu '*lamanti*' (*Lantana camara*), '*bincoro*' (*Melastoma malabathricum*), dan '*bangkuneng*' (*Passiflora foetida*) (Lampiran 1). Kebiasaan mengonsumsi buah tumbuhan liar dimulai sejak masih anak-anak dan terbawa hingga dewasa. Selain ketiga tumbuhan tersebut, masyarakat juga sering mengonsumsi buah '*sattulu*' (*Sandoricum koetjape*) dan '*lobe-lobe*' (*Flacourtia inermis*) yang tumbuh meliar ketika beraktivitas di sekitar hutan.

b. Masa menetap

Pada awal hidup menetap sekitar tiga puluh tahun yang lalu, masyarakat Bentong tinggal di Desa Bulu-Bulu dengan kondisi hidup kekurangan bahan makanan pokok. Walaupun telah mengetahui cara menanam padi, beras masih jarang ditemui dan hanya ada pada kegiatan-kegiatan besar masyarakat seperti acara pernikahan. Hal ini terjadi karena masyarakat mendapat banyak kendala pada masa awal menanam padi seperti padi yang kering, padi yang tidak mau tumbuh serta serangan hama tikus dan babi. Pada masa itu, masyarakat masih menggunakan jagung pulut sebagai bahan pangan pokok.

Mereka menanam jagung tersebut di lahan bekas hutan. Daerah bekas hutan yang ditanami jagung merupakan daerah yang cukup tandus sehingga mereka mulai menanam jagung hanya pada saat memasuki musim penghujan. Teknik menanam yang digunakan adalah dengan membuat sebuah lubang kecil menggunakan tongkat kayu kemudian memasukkan tiga biji jagung ke dalamnya lalu lubang tersebut ditutup dengan tanah menggunakan kaki. Cara tersebut diwariskan secara turun temurun dan masih dilakukan hingga sekarang. Sekitar tahun 1980-an, beberapa orang dari desa lain datang ke Desa Bulu-Bulu dan mengajarkan masyarakat memanfaatkan lereng gunung sebagai lahan pertanian. Setelah mengetahui cara membuat sawah di lereng gunung, mereka mulai menanam padi.

Mereka membuat lahan pertanian berupa sawah dengan terasering untuk memanfaatkan daerah tebing pegunungan. Masyarakat menggunakan sistem pertanian tadah hujan untuk menyiasati kondisi curah hujan di daerah tersebut. Enam dari tujuh dusun yang didiami hanya menanam padi di saat musim penghujan sehingga mereka hanya dapat panen sekali dalam setahun yaitu pada akhir musim penghujan antara bulan April dan Mei. Namun, ada satu dusun yang masyarakatnya dapat menanam padi pada musim hujan dan musim kemarau yaitu Dusun Panggalungan. Dusun ini memiliki sungai yang alirannya cukup deras walau di musim kemarau sehingga dapat digunakan untuk irigasi lahan pertanian. Mereka menyebut padi yang ditanam di musim kemarau dengan sebutan '*pare timo*' yang berasal dari kata '*pare*' yang berarti padi dan '*timo*' yang artinya kemarau sedangkan padi yang ditanam di musim hujan disebut '*pare bare*' yang berasal dari kata '*pare*' yang berarti padi dan '*bare*' yang artinya penghujan.

Masyarakat Suku Bentong memiliki seorang pemimpin dalam hal menanam padi. Pemimpin itu disebut '*penati*'. Masyarakat biasa tidak boleh menanam padi sebelum '*penati*' menanam padi. Hal itu telah menjadi kesepakatan bersama masyarakat Suku Bentong.

Penentuan jadwal '*penati*' mulai menanam padi dimusyawarahkan bersama seluruh tokoh adat dan tokoh masyarakat melalui kegiatan '*rapat appalili*' yang wajib dilaksanakan sebelum memasuki musim penghujan. Satu hari sebelum hari yang telah ditentukan untuk menanam padi, '*penati*' telah mempersiapkan benih yang akan ditanam pertama kali yang disebut '*indo pare*'. '*Indo pare*' ditempatkan pada wadah bakul yang terbuat dari anyaman daun '*tenro*' (*Pandanus tectorius*).

Teknik menanam padi yang digunakan masyarakat Bentong adalah '*angngampo*' atau menebar benih, bukan dengan cara ditanamkan ke dalam tanah. Walaupun Dinas Pertanian Kabupaten Barru telah menginstruksikan benih padi ditanamkan agar batangnya kuat dan tumbuh lebih baik, masyarakat menganggap hasil panen mereka lebih melimpah saat menggunakan cara menebar benih.

Pada masa sekarang, masyarakat Bentong telah mengetahui solusi untuk menghadapi kendala-kendala dalam menumbuhkan padi sehingga masyarakat tidak lagi kekurangan beras. Hasil panen padi disimpan dalam bentuk gabah pada karung-karung besar kemudian disimpan di atap rumah. Padi yang disimpan dalam bentuk gabah dapat bertahan lama hingga satu tahun. Selain untuk konsumsi sendiri, masyarakat Bentong juga menjual hasil panen beras ke desa dan kabupaten tetangga yaitu Kabupaten Bone dan Pangkep. Hasil panen yang melimpah setiap tahunnya membuat Pemerintah Kabupaten Barru membangun Lumbung Pangan Masyarakat (LPM) di Desa Bulu-Bulu dan memasukkan Desa Bulu-Bulu ke dalam kategori Desa Mandiri Pangan.

3. Nilai Penting Budaya (*Index of Cultural Significance*)

Nilai penting budaya berguna untuk menentukan tingkat kepentingan suatu tumbuhan dalam masyarakat. Nilai tersebut dihitung berdasarkan kegunaan tumbuhan, kesukaan dan frekuensi penggunaan tumbuhan dalam masyarakat. Pada masyarakat Suku Bentong, tumbuhan yang memiliki nilai indeks kepentingan budaya paling tinggi adalah padi yaitu 100 (Tabel 4). Padi merupakan tumbuhan yang paling disukai dan sering digunakan masyarakat karena padi berguna bagi masyarakat Suku Bentong dalam berbagai bidang pemanfaatan. Padi tidak hanya digunakan sebagai bahan makanan pokok, tetapi juga berguna dalam ritual adat, berperan dalam mitos dan bahan kosmetik alami. Muraqmi *et al.* (2015) menyatakan bahwa padi memiliki nilai indeks kepentingan budaya tertinggi pada masyarakat Suku Bugis di Kabupaten Toli-Toli, Sulawesi Tengah.

Tumbuhan lontar memiliki nilai ICS tertinggi kedua yaitu 83 karena memiliki nilai penting dalam masyarakat sebagai bahan buah-buahan, minuman, bahan ritual dan berperan pada mitos dan sejarah. Buah lontar sering dikonsumsi sebagai buah segar sedangkan nira nya dikonsumsi pada saat kegiatan-kegiatan besar masyarakat Bentong. Selain itu, daun tumbuhan lontar digunakan untuk menuliskan huruf-huruf bahasa Bugis, Makassar dan Bentong sehingga disebut aksara '*lontara*'.

Tabel 4 Spesies tumbuhan dengan ICS tertinggi

No	Nama lokal	Nama ilmiah	Nilai ICS
1	Padi	<i>Oryza sativa</i>	100
2	Lontar	<i>Borassus flabelliver</i>	83
3	Pisang	<i>Musa paradisiaca</i>	78
4	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	48
5	Aren	<i>Arenga pinnata</i>	44

Pisang berada pada posisi nilai ICS tertinggi ketiga yaitu 78 karena daun, pelepah, bunga dan buah dapat digunakan memenuhi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Daun pisang adalah daun yang paling sering digunakan dan paling disukai untuk digunakan sebagai pembungkus makanan oleh masyarakat Bentong. Buah pisang dikonsumsi sebagai buah-buahan serta kadang diolah menjadi jajanan berupa pisang goreng dan pisang geprek atau 'unti peppe'. Selain itu, bunga dan buah pisang dapat diolah sebagai sayuran sedangkan pelepah pisang sering digunakan saat ritual kematian.

SIMPULAN

Masyarakat Suku Bentong menggunakan 70 spesies tumbuhan sebagai bahan pangan yang terdiri atas 12 spesies tumbuhan sebagai sumber karbohidrat, tumbuhan sebagai sayuran 34 spesies, buah-buahan 33 spesies dan sebagai minuman lima spesies. Pada masa nomaden, masyarakat Bentong memanfaatkan tumbuhan sebagai pangan secara bergiliran sesuai spesies yang dijumpai atau tersedia di alam. Pada masa sekarang, masyarakat Bentong telah mengetahui solusi untuk menghadapi kendala-kendala dalam menumbuhkan tanaman khususnya padi sehingga masyarakat tidak kekurangan beras lagi. Tumbuhan yang memiliki indeks kepentingan budaya tertinggi adalah padi yaitu 100. Padi merupakan tumbuhan yang paling disukai dan sering digunakan masyarakat karena padi berguna bagi masyarakat Suku Bentong dalam berbagai bidang pemanfaatan. Padi tidak hanya digunakan sebagai bahan makanan pokok, tetapi juga berguna dalam ritual adat, berperan dalam mitos dan bahan kosmetik alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam S, Baco D. 2004. Peluang pengembangan dan pemanfaatan tanaman Aren di Sulawesi Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Aren*. Tondano, 9 Juni 2014.
- Bhalerao SA, Verma DR, Teli NC, Didwana VS, Thakur SS. 2014. *Ficus racemosa* Linn: A comprehensive review. *Journal Of Applicable Chemistry*. 3(4):1423-1431.
- Guzman, Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia : Spices*. Bogor (ID): Prosea Foundation.
- Hidayah Z. 2015. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta (ID): Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Iswandono E, Zuhud EAM, Hikmat A, Kosmaryandi N. 2015. Pengetahuan etnobotani Suku Manggarai dan implikasinya terhadap pemanfaatan tumbuhan hutan di Pegunungan Ruteng. *JUPI*. 20(3):171-181.
- Joseph B, Raj SJ. 2010. Phytopharmacological properties of *Ficus racemosa* Linn- An Overview. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*. 3(2): 134-138.
- Kuni BE, Hardiansyah G, Idham. 2015. Etnobotani masyarakat Suku Dayak Kerabat di Desa Tapang Perodah Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau. *Jurnal Hutan Lestari*. 3(3):383-400.
- Martin GJ. 1995. *Ethnobotany*. London (UK): Chapman & Hall.
- Muraqmi A, Anam S, Pitopang R. 2015. Etnobotani masyarakat Bugis di Desa Lempe Kecamatan Dampal Selatan Kabupaten Tolitoli. *Biocelebes*. 9(2):42-53.
- Pramitha AR, Wulan SN. 2017. Detoksifikasi sianida umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan kombinasi perendaman dalam abu sekam dan perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 58-65.
- Prasetya MWA, Estiasih T, Nugrahini NIP. 2016. Potensi tepung ubi kelapa ungu dan kuning (*Dioscorea alata* L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2):468-473.
- Puri R, Caruso E, Martin G. 2015. Anthropological methods: documenting knowledge and practice of medicinalplant use in a socio-ecological context. Di dalam: Caruso E, editor. *Conducting and Communicating Ethnobotanical Research*. Marrakech (MA): Global Diversity Foundation. hlm 24-48.
- Purnomo, Daryono BS, Rugayah, Sumardi I. 2012. Studi etnobotani *Dioscorea* spp. (Dioscoreaceae) dan kearifan budaya lokal masyarakat di sekitar hutan Wonosadi Gunung Kidul Yogyakarta. *Jurnal Natur Indonesia*. 14(3):191-198.
- Purwanto Y. 2010. *Bahan Kuliah Etnobotani Indonesia*. Bogor (ID): Pusat Penelitian Biologi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Rahayu M, Rustiami H. 2017. Etnobotani masyarakat Samawa Pulau Sumbawa. *Scripta Biologica*. 4(4): 235-245.
- Setyowati FM, Riswan S, Susiarti S. 2005. Etnobotani masyarakat Dayak Ngaju di Daerah Timpah Kalimantan Tengah. *Jurnal Teknologi Lingkungan P3TL-BPPT*. 6(3):502-510.

Turner NJ. 1988. "The importance of a rose": evaluating the cultural significance of plants in Thompson and Lilloet Interior and Salish. *American Anthropologist*. 90(2):272-290.

Widiastuti TC, Kiromah NZW, Ledianasari. 2017. Identifikasi etnobotani tanaman obat yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*. 13(2):99-106.

Widiyanti M, Kumoro AC. 2017. Kinetika detoksifikasi umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) secara

fermentasi dengan kapang *Mucor racemosus*. *Reaktor*. 17(2):81-88.

Yuliati S, Supriatna J, Rifai MA, Waluyo EB. 2009. Pemanfaatan jenis tumbuhan di Pulau Simeulue Nanggroe Aceh Darussalam. *Prosiding Seminar Nasional Etnobotani IV*. Bogor, 29 November 2009.

Yuzammi, Hidayat S. 2002. *Flora Sulawesi: Unik, Endemik dan Langka*. Bogor (ID): Pusat Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Bogor Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Lampiran 1 Keanekaragaman jenis tumbuhan pangan

No	Jenis tumbuhan	Kegunaan			
		1	2	3	4
1	Jagung, Biralle (<i>Zea mays</i>)	√	√	-	-
2	Padi, Pare (<i>Oryza sativa</i>)	√	-	-	-
3	Gadung, Sikapa (<i>Dioscorea hispida</i>)	√	√	-	-
4	Loa, Kenrang (<i>Ficus racemosa</i>)	√	-	-	-
5	Singkong, Lame kaju (<i>Manihot esculenta</i>)	√	√	-	-
6	Talas, Suli ambong (<i>Colocasia esculenta</i>)	√	√	-	-
7	Talas, Suli baleng (<i>Xanthosoma</i> sp)	√	√	-	-
8	Ubi jalar, Lame rampang (<i>Ipomoea batatas</i>)	√	√	-	-
9	Uwi, Lame butung (<i>Dioscorea alata</i>)	√	√	-	-
10	Aren, Inru (<i>Arenga pinnata</i>)	√	√	√	√
11	Bayam, Sinahu (<i>Amaranthus retroflexus</i>)	-	√	-	-
12	Gambas, Bo'le (<i>Luffa aegyptiaca</i>)	-	√	-	-
13	Ganyong, Kacunda (<i>Canna indica</i>)	-	√	-	-
14	Kacang hijau, Bue hijo (<i>Vigna radiata</i>)	-	√	-	-
15	Kacang panjang, Bue (<i>Vigna unguiculata</i>)	-	√	-	-
16	Kacang tanah, Canggoreng (<i>Arachis hypogaea</i>)	-	√	-	-
17	Kangkung, Lare' (<i>Ipomoea aquatica</i>)	-	√	-	-
18	Katuk, Sina sinara (<i>Breynia androgyna</i>)	-	√	-	-
19	Kol, Kolu (<i>Brassica oleracea</i>)	-	√	-	-
20	Kedelai, Kacoco (<i>Glycine max</i>)	-	√	-	-
21	Kentang, Lame lame (<i>Solanum tuberosum</i>)	√	√	-	-
22	Labu, Kunrulu' (<i>Cucurbita moschata</i>)	-	√	-	-
23	Labu siam, Labu siang (<i>Sicyos edulis</i>)	-	√	-	-
24	Lempuyang, Limpueng (<i>Zingiber zerumbet</i>)	-	√	-	-
25	Nangka (<i>Artocarpus integer</i>)	-	√	√	-
26	Pakis, Lacing (<i>Diplazium esculentum</i>)	-	√	-	-
27	Pare, Paria (<i>Momordica charantia</i>)	-	√	-	-
28	Pisang, Unti (<i>Musa x paradisiaca</i>)	√	√	√	-
29	Rotan, Raukang (<i>Calamus</i> sp)	-	√	-	-
30	Sawi (<i>Brassica juncea</i>)	-	√	-	-
31	Sukun, Baka' (<i>Artocarpus altilis</i>)	-	√	-	-
32	Terong, Boddong (<i>Solanum melongena</i>)	-	√	-	-
33	Tomat, Lambace' (<i>Solanum lycopersicum</i>)	-	√	-	-
34	Wortel (<i>Daucus carota</i>)	-	√	-	-
35	Alpukat, Apoka' (<i>Persea americana</i>)	-	-	√	-
36	Buah Naga (<i>Selenicereus</i>)	-	-	√	-
37	Dao, Rao (<i>Dracontomelon dao</i>)	-	-	√	-
38	Durian, Duriang (<i>Durio zibethinus</i>)	-	-	√	-
39	Jamblang, Coppeng (<i>Syzygium cumini</i>)	-	-	√	-
40	Jambu air, Jampu ere (<i>Syzygium aqueum</i>)	-	-	√	-
41	Jambu biji, Jampu berasa (<i>Psidium guajava</i>)	-	-	√	-
42	Jambu bol, Jampu (<i>Syzygium malaccense</i>)	-	-	√	-
43	Jambu mete, Jampu maso'o (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	-	√	-

No	Jenis tumbuhan	Kegunaan			
		1	2	3	4
44	Jeruk bali, Lemo cangko' (<i>Citrus maxima</i>)	-	-	√	-
45	Jeruk manis, Lemo (<i>Citrus x aurantium</i>)	-	-	√	-
46	Jeruk nipis, Lemo (<i>Citrus x aurantifolia</i>)	-	-	√	-
47	Kakao (<i>Theobroma cacao</i>)	-	-	√	-
48	Kecapi, Sattulu (<i>Sandoricum koetjape</i>)	-	-	√	-
49	Kedondong, Kadondong (<i>Spondias dulcis</i>)	-	-	√	-
50	Kersen, Karesseng (<i>Muntingia calabura</i>)	-	-	√	-
51	Langsat, Lasse' (<i>Dysoxylum parasiticum</i>)	-	-	√	-
52	Lengkeng (<i>Dimocarpus longan</i>)	-	-	√	-
53	Lobi-lobi, Lobe-lobe (<i>Flacourtia inermis</i>)	-	-	√	-
54	Lontar, Tala (<i>Borassus flabellifer</i>)	-	-	√	√
55	Malaka (<i>Phyllanthus emblica</i>)	-	-	√	-
56	Mangga, Taipa (<i>Mangifera indica</i>)	-	-	√	-
57	Markisa (<i>Passiflora quadrangularis</i>)	-	-	√	-
58	Nanas, Pandang (<i>Ananas comosus</i>)	-	-	√	-
59	Panasa' (<i>Amomum</i> sp)	-	√	√	-
60	Pepaya, Pangi-pangi (<i>Carica papaya</i>)	-	√	√	-
61	Rambusa, Bangkuneng (<i>Passiflora foetida</i>)	-	-	√	-
62	Rambutan, Lalamu (<i>Nephelium lappaceum</i>)	-	-	√	-
63	Salak (<i>Salacca zalacca</i>)	-	-	√	-
64	Semangka, Bandike' (<i>Citrullus lanatus</i>)	-	-	√	-
65	Senggani, Bincoro' (<i>Melastoma malabathricum</i>)	-	-	√	-
66	Sirsak, Sarikaja (<i>Annona muricata</i>)	-	-	√	-
67	Tembelean, Lamanti' (<i>Lantana camara</i>)	-	-	√	-
68	Kelapa, Kaluku (<i>Cocos nucifera</i>)	-	-	√	√
69	Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	-	-	-	√
70	Tebu, Te'bu (<i>Saccharum officinarum</i>)	-	-	-	√

Ket: 1: Sumber karbohidrat 2:sayuran, 3:buah, 4:bahan minuman