

Konsorsium PETUAH (Perguruan Tinggi untuk Indonesia Hijau)

Pengetahuan Hijau Berbasis Kebutuhan dan Kearifan Lokal untuk Mendukung Pembangunan Berkelanjutan (*Green Knowledge with Basis of Local Needs and Wisdom to Support Sustainable Development*)

LOCAL WISDOM

CoE PLACE LW No. 2 – June 2016

TEKNOLOGI OLAHAN BUAH MANGROVE, ALTERNATIF SOLUSI PENINGKATAN INCOME MASYARAKAT DI WILAYAH GAMBUT

PENDAHULUAN

Lahan gambut sebagian sangat dekat dengan wilayah pesisir. Masyarakat yang memanfaatkan lahan gambut juga sebagian berasal dan berdomisili di kawasan pesisir. Mereka secara umum menggantungkan mata pencahariannya dengan menangkap ikan baik di rawa maupun di pantai (laut).

Potensi lain dari mangrove sebagai sumber makanan belum dieksplor dan dikembangkan. Oleh karena itu sangat diperlukan adanya sosialisasi dan upaya pemanfaatan beberapa bagian jenis mangrove untuk dijadikan produk makanan yang bermanfaat. Produk makanan dari mangrove tersebut diharapkan menjadi alternatif atau sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat di sekitar ekosistem mangrove.

Potensi mangrove sebagai tumbuhan obat tradisional (Sarno *et al.*, 2013) di kawasan Semenanjung Banyuasin, Taman Nasional Sembilang (Sekarang menjadi Taman Nasional Berbak Sembilang) Sumatera Selatan khususnya sudah pernah dilakukan survey. Introduksi mangrove sebagai tanaman hias pernah dilakukan (Sarno, 2016). Sosialisasi dan eksplorasi mangrove sebagai bahan makanan belum pernah dilakukan di daerah tersebut, sementara bahan bakunya sangat banyak. Oleh karena itu sangat menarik untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat di sekitar kawasan mangrove terkait dengan hal tersebut. Kearifan lokal

seperti ini dapat dijadikan sebagai salah satu alternative untuk menambah penghasilan masyarakat.

BEBERAPA TUMBUHAN MANGROVE YANG POTENSIAL UNTUK PRODUK PANGAN

Dari banyak jenis tumbuhan mangrove, ada beberapa jenis tumbuhan yang berpotensi untuk diolah dijadikan bahan pangan. Beberapa jenis tumbuhan yang potensial tersebut adalah

a. *Avicennia marina*.

Tumbuhan ini dalam bentuk belukar atau pohon yang tumbuh tegak atau menyebar, ketinggian pohon mencapai 30 meter. Memiliki sistem perakaran horizontal yang rumit dan berbentuk pensil (atau berbentuk asparagus), akar nafas tegak dengan sejumlah lentisel. Kulit kayu halus dengan burik-burik hijau-abu dan terkelupas dalam bagian-bagian kecil. Ranting muda dan tangkai daun berwarna kuning, tidak berbulu. Nama daerah/lokal dari tumbuhan ini adalah: *sia-sia putih, api-api abang, sia-sia putih, sie-sie, api-api, pejapi, nyapi, api, hajusia, pai*.

Dari tumbuhan ini dapat dibuat beberapa produk makanan al.: *tepung agar-agar, bolu, onde-onde, bingka,*

ketimus, dawet/cendol, combro, keripik manis/asin, kue talam, gomblong, pudding, candil, kue bugis, kolak buah.



Gambar 1. *Avicennia marina* dan buahnya (Gambar Sarno)

b. *Bruguiera gymnorrhiza*

Tumbuhan ini berupa pohon yang selalu hijau dengan ketinggian kadang-kadang mencapai 30 m. Kulit kayu memiliki lentisel, permukaannya halus hingga kasar, berwarna abu-abu tua sampai coklat (warna berubah-ubah). Akarnya seperti papan melebar ke samping di bagian pangkal pohon, juga memiliki sejumlah akar lutut.

Nama lokal dari tumbuhan ini adalah: *pertut, taheup, tenggel, putut, tumu, kandeka, tanjang merah, tanjang, lindur, sala-sala, dau, tongke, totongkek, mutut besar, wako, bako, bangko, mangi-mangi, sarau*

Makanan yang dapat dibuat dari tumbuhan ini adalah *TEPUNG LINDUR*. Dari tepung ini dapat dibuat berbagai macam jenis makanan.



Gambar 2. *B. gymnorrhiza*, daun, kuncup bunga dan buah yang sudah matang (Gambar: Sarno)

c. *Sonneratia alba*

Tumbuhan ini berbentuk pohon yang selalu hijau, tumbuh tersebar, ketinggian kadang-kadang hingga 15 m. Kulit kayu berwarna putih tua hingga coklat, dengan celah longitudinal yang halus. Akar berbentuk kabel di bawah tanah dan muncul ke permukaan sebagai akar nafas yang berbentuk kerucut tumpul dan tingginya mencapai 25 cm.



Gambar 3. *S. alba* dengan bunga dan buah yang sudah matang (Gambar: Sarno)

Tumbuhan ini mempunyai nama daerah/lokal: *prapat, bropak, bogem, pupat, prepat, peroppa, pangka, barapak, barropa, susup, mange-mange, kadada, muntu, sopo, pedada, perepat.*

Dari tumbuhan ini dapat dibuat beberapa jenis makanan al.: *wajik, lempok, jus, permen, dodol, bakom, minuman, sirop.* Disamping itu dapat juga dibuat *sabun*.

Beberapa contoh produk pangan hasil dari olahan buah tumbuhan mangrove dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini.



Gambar 4. Contoh beberapa produk pangan dari tumbuhan mangrove. A. *Pia api-api*; B. *Tepung*; C. *Stik manis*; D. *Dodol Pappa*; E. *Kue Cake*; F. *Kue pudding*

PENUTUP

Upaya pemanfaatan lahan gambut yang berkelanjutan salah satunya dengan cara memanfaatkan secara maksimal semua potensi yang ada di wilayah tersebut. Upaya pemanfaatan produk tumbuhan mangrove menjadi produk pangan dan industri lain (sabun) dapat memberikan alternatif tambahan pendapatan masyarakat di wilayah gambut dan pesisir.

ACKNOWLEDGMENT

This Policy Brief produced by Konsorsium "PETUAH" Perguruan Tinggi untuk Indonesia Hijau and funded by the Millenium Challenge Account (MCA) Indonesia

REFERENSI

- Sarno, H. Marisa, dan S. Sa'diyah. 2013. Beberapa Jenis Mangrove sebagai Tumbuhan Obat Tradisional di Taman Nasional Sembilang, Banyuasin, Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Sains*, 16(3).
- Sarno. 2016. Penanaman Mangrove di dalam Pot. *BIOEKSPERIMEN: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1): 17-24. ISSN: 2460-1365.

Authors

*Ir. Sarno, M.Si, Dr. Ir. Munandar, M.Agr., Prof. Dr. Rujito A. Suwignyo, M. Agr., and Dr. Ir. Erizal Sodikin
Faculty of Agriculture
University of Sriwijaya*

The Konsorsium 'PETUAH' Perguruan Tinggi untuk Indonesia Hijau – MCA Indonesia policy briefs present research-based information in a brief and concise format targeted policy makers and researchers. Readers are encouraged to make reference to the briefs or the underlying research publications in their own publications.

ISSN XXXX-XXXX

*Title: TEKNOLOGI OLAHAN BUAH MANGROVE, ALTERNATIF SOLUSI
PENINGKATAN INCOME MASYARAKAT WILAYAH GAMBUT*

