

Scientific Article

KAJIAN ETNOKULINER TRADISIONAL LINGGA SEBAGAI PENOPANG PENGEMBANGAN PARIWISATA

Study on traditional etcho-culinary of the Lingga as a support of the development of tourism

Risna Bidiarti¹, Syafroni Pranata², Fitmawati^{1*}

^{1,3} Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Riau, Kampus Bina Widya Km 12,5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293 Indonesia

² Divisi Ekologi, Generasi Biologi Indonesia (Genbinesia) Foundation, Jl. Swadaya Barat no. 4, Gresik 61171 – Indonesia

Informasi Artikel

Diterima/Received : 29 Januari 2022
 Disetujui/Accepted : 11 April 2022
 Diterbitkan/Published : 30 April 2022

*Koresponden E-mail :
 fitmawati2008@yahoo.com

DOI: <https://doi.org/10.14203/bkr.v25i1.780>

Cara mengutip

Bidiarti R, Pranata S, Fitmawati. 2022. Kajian etnokuliner tradisional Lingga sebagai penopang pengembangan pariwisata. Buletin Kebun Raya 25(1): 44–56.

DOI: <https://doi.org/10.14203/bkr.v25i1.780>

Kontributor

Kontributor Utama/Main author:

Risna Bidiarti
 Syafroni Pranata
 Fitmawati

Kontributor Anggota/Author member:

-

Keywords: Ethnobotany, Lingga Malay Tribe, secondary metabolites, traditional cuisine

Kata Kunci: Etnobotani, metabolit sekunder, masakan tradisional, Suku Melayu Lingga

Abstract

Lingga traditional cuisine is a typical Malay dish of the archipelago that is still maintained until now, and has similarities with Lingga tourism. This study aims to reveal plant species in the Lingga ethno-culinary and analyze the secondary metabolite to support the development of Lingga tourism. This research was conducted from October 2019 to February 2020. The data were collected by interviewing several people related to ethno-culinary. Identification, secondary metabolites analysis and data analysis were carried out. The results showed 35 variants of Lingga traditional food that used 16 families and 31 plant species as main ingredients. The food is categorized into three groups and then divided into seven kinds of food, namely pastries, cakes, staple foods, side dishes, vegetables, and special Islamic holidays. This Lingga traditional cuisine uses several parts of plants, such as leaf, stem and tuber. Arecaceae, Lamiaceae, Euphorbiaceae and Zingiberaceae are among the families often used in the Lingga traditional cuisine. The families also contain medicinal properties and are used in traditional medicine by the Lingga Community. The results of the secondary metabolite test showed the presence of alkaloids, flavonoids, saponins, steroids, terpenoids, and tannins in the plants used in cuisine.

Abstrak

Masakan tradisional Lingga merupakan masakan khas melayu nusantara yang masih dipertahankan sampai sekarang, dan identik dengan wisata Lingga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan dan pemanfaatan lokalnya pada etnokuliner Lingga, dan didukung dengan analisis metabolit sekunder sebagai penunjang pengembangan wisata Lingga. Penelitian ini dilakukan pada Oktober 2019 hingga Februari 2020. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara kepada informan. Selanjutnya dilakukan identifikasi, pengujian senyawa metabolit sekunder, dan analisis data. Hasil penelitian didapatkan 35 varian makanan tradisional Lingga yang menggunakan tumbuhan sebagai bahan utama dalam masakan yaitu 16 famili dan 31 jenis. Makanan tersebut terdiri atas tiga kelompok yang terbagi menjadi tujuh makanan yaitu kue kering, kue basah, makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur, dan makanan khas hari besar Islam. Masakan tradisional Lingga ini banyak menggunakan bagian tumbuhan seperti daun, batang, dan umbi. Famili tumbuhan yang sering digunakan dalam masakan tradisional Lingga adalah Arecaceae, Lamiaceae, Euphorbiaceae, dan Zingiberaceae. Famili tersebut memiliki khasiat obat dan digunakan dalam pengobatan tradisional oleh masyarakat Lingga. Hasil uji metabolit sekunder menunjukkan adanya kandungan senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, steroid, terpenoid, dan tanin di dalam tumbuhan yang digunakan dalam masakan.

PENDAHULUAN

Negara Indonesia dikenal memiliki keanekaragaman budaya yang tinggi. Setiap daerah yang berada di sekitar pulau, daratan dan pesisir pantai memiliki ciri khas budayanya tersendiri. Salah satu daerah wilayah pesisir Kepulauan Riau yang memiliki budaya khas

adalah Kabupaten Lingga. Pada wilayah ini didominasi oleh Suku Melayu Lingga (SML) yang menjunjung tinggi adat-istiadat dan diwariskan secara turun-temurun, salah satunya pada masakan tradisional Lingga. Perkembangan zaman yang modern tidak mengakibatkan SML melupakan begitu saja warisannya. Pengembangan potensi wisata

sangat tergantung pada berbagai sektor, salah satunya adalah kuliner tradisional.

Lingga dikenal sebagai ibu tanah melayu yang berada di Provinsi Kepulauan Riau (Kepri). Kebudayaan melayu yang kuat telah berkembang sejak lama di daerah ini (Fitmawati *et al.* 2017). Selain budaya yang tinggi, wilayah Kabupaten Lingga juga kaya dengan situs sejarah dan bentangan alam yang indah, sehingga potensial dikembangkan sebagai tujuan wisata nasional dan internasional. Salah satu unsur penting di dalam pengembangan pariwisata adalah kuliner tradisionalnya. Pengembangan wisata pada suatu daerah merupakan salah satu sektor yang menjanjikan dalam kemajuan bangsa (Tanaya & Rudiarto 2014). Lingga memiliki potensi masakan tradisional yang beragam, terutama berbahan baku tumbuhan lokal.

Posisi Kabupaten Lingga yang terletak jauh dari ibukota Provinsi Kepri memberikan dampak menguntungkan dalam menjaga kearifan lokal, terutama pada pemanfaatan tumbuh-tumbuhan sebagai bahan makanan dan obat-obatan. Budaya makanan tradisional menggunakan bahan-bahan alami yang berfungsi sebagai bahan obat penjaga stamina, dan dapat memberikan nilai lebih dalam menjaga kesehatan masyarakat Lingga (Hazimi 2017).

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2017), tingkat harapan hidup masyarakat Kabupaten Lingga cukup tinggi, yakni di atas rata-rata angka harapan hidup nasional. Hal ini karena masyarakat Lingga menjadikan obat sebagai makanan dan makanan sebagai obat. Makanan tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat sesuai dengan kekayaan keanekaragaman tumbuhan di suatu daerah (Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia 2016). Di sisi lain, semakin berkembangnya zaman dan terbukanya aliran informasi melalui berbagai media, sangat memungkinkan masuknya budaya asing dalam kuliner Lingga, sehingga tidak dapat dipungkiri kuliner khas Lingga akan menjadi langka bahkan punah jika tidak ada upaya untuk melestarikannya.

Salah satu upaya pelestarian kuliner Lingga adalah mengungkap jenis makanan dan tumbuhan yang digunakan, serta metabolit sekunder yang terkandung sebagai pendukung keunggulannya. Untuk selanjutnya pengetahuan ini disosialisasikan kepada masyarakat terutama generasi muda, agar bangga memiliki kearifan lokal mereka dan diharapkan dengan sukarela akan melestarikannya.

Bahan kuliner khas Lingga bersumber dari berbagai jenis tumbuhan yang bersifat umum bahkan spesifik, serta memiliki potensi sebagai obat (Bidiarti & Fitmawati 2021). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan dan pemanfaatan lokalnya di etnokuliner Lingga dan didukung dengan analisis metabolit sekunder sebagai penunjang pengembangan wisata Lingga.

BAHAN DAN METODE

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Oktober 2019 hingga Februari 2020. Lokasi penelitian dilakukan di Kabupaten Lingga, Provinsi Kepulauan Riau. Uji fitokimia dilakukan di Laboratorium Botani, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau.

Bahan dan Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian yaitu, kamera, mortar, bunsen, gelas ukur, tabung reaksi, dan pipet tetes. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel tumbuhan yang menjadi bahan utama dalam masakan, alkohol 70%, spiritus, kloroform, amoniak-kloroform, HCl pekat, serbuk magnesium, FeCl_3 1%, H_2SO_4 2N, H_2SO_4 pekat, asam asetat glasial, pereaksi dragendrof, dan akuades.

Tahapan pelaksanaan/rancangan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tiga tahapan, yaitu pengambilan data lapangan, identifikasi spesimen herbarium, dan uji fitokimia. Pengambilan data lapangan dilakukan melalui wawancara terhadap narasumber, kemudian melakukan pengamatan langsung tumbuhan di lapangan, dan pengambilan spesimen tumbuhan untuk sampel herbarium. Wawancara dilakukan langsung kepada narasumber yang dipilih, terdiri atas informan kunci dan responden. Informan kunci yaitu pemangku adat, ahli masak pada masakan tradisional Lingga, dan praktisi obat tradisional (POT), sedangkan responden terdiri atas masyarakat Melayu Lingga pada umumnya. Jumlah informan kunci dan responden dalam kuesioner sebanyak 15 orang (Hiben *et al.* 2019). Adapun ketentuan Informan kunci yang diwawancara berumur 35–85 tahun.

Identifikasi spesimen herbarium diawali dengan pembuatan herbarium kering. Identifikasi tumbuhan mengacu pada buku Backer & Bakhuizen (1963), van Steenis *et al.* (1997), Corner & Watanabe (1969), dan van Balgooy (1997) serta menggunakan referensi dari *Plants of The World* (POWO 2022). Proses identifikasi menggunakan herbarium dan data foto yang sudah dikumpulkan.

Uji fitokimia dilakukan untuk mengidentifikasi senyawa metabolit sekunder pada tumbuhan yang menjadi bahan dalam masakan Lingga (Sangi *et al.* 2019), khususnya alkaloid, flavonoid, saponin, steroid dan terpenoid, dan tanin. Bagian tumbuhan yang sering digunakan dalam masakan yaitu batang, biji, buah, daun dan umbi. Uji alkaloid dilakukan dengan mengambil sebanyak 4 g sampel tumbuhan yang digunakan dalam masakan kemudian ditambahkan kloroform secukupnya. Selanjutnya ditambahkan 10 ml kloroform-amonia,

kemudian larutan disaring ke dalam tabung reaksi dan filtrat yang dihasilkan ditambahkan 10 tetes H_2SO_4 2N. Campuran dikocok kuat dan dibiarkan beberapa menit sampai terbentuk dua lapisan. Lapisan atas (air) dipindahkan ke dalam tabung reaksi sebanyak 1 ml, kemudian ditambahkan tiga tetes pereaksi dragendrof. Apabila terbentuk endapan berwarna oren sampai cokelat, menunjukkan bahwa sampel tersebut positif mengandung alkaloid (Sangi *et al.* 2019).

Pada uji flavonoid, sebanyak 200 mg sampel organ tumbuhan dihaluskan, diekstrak dengan 5 ml etanol dan dipanaskan selama lima menit di dalam tabung reaksi. Selanjutnya ditambahkan 2–3 tetes HCl pekat dan kemudian ditambahkan 0,2 g serbuk magnesium. Hasil positif ditunjukkan dengan timbulnya warna kuning, jingga, dan merah tua selama tiga menit (Sangi *et al.* 2019).

Pada uji saponin, sebanyak 2 g sampel tumbuhan yang digunakan dalam masakan dihaluskan dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi. Kemudian ditambahkan akuades hingga seluruh sampel terendam, dididihkan selama tiga menit. Selanjutnya didinginkan dan dikocok kuat-kuat. Hasil positif ditunjukkan dengan terbentuknya buih yang stabil selama 15 menit (Sangi *et al.* 2019).

Pada uji steroid dan terpenoid, sebanyak 50–100 mg sampel tumbuhan dihaluskan kemudian ditambahkan asam asetat glasial sampai semua sampel terendam dan dibiarkan selama 15 menit. Sebanyak 6 tetes larutan dipindahkan ke dalam tabung reaksi dan ditambahkan 2–3 tetes H_2SO_4 pekat. Adanya terpenoid ditunjukkan dengan terbentuknya warna jingga, merah atau ungu, sedangkan steroid dengan terbentuknya warna biru (Sangi *et al.* 2019).

Pada uji tanin, sebanyak 20 mg sampel tumbuhan dihaluskan, dimasukkan ke dalam tabung reaksi dan ditambahkan etanol 70% sampai sampel terendam semuanya. Kemudian diambil larutan sebanyak 1 ml dan dipindahkan ke dalam tabung reaksi. Selanjutnya ditambahkan dengan larutan $FeCl_3$ 1%, sebanyak 2–3 tetes. Uji positif ditandai warna hitam kebiruan atau hijau menandakan adanya kandungan senyawa tanin (Sangi *et al.* 2019).

Analisis data

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan grafik, selanjutnya di analisis secara deskriptif. Data uji fitokimia yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan kualitatif berdasarkan perubahan warna yang dihasilkan (Sangi *et al.* 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Etnobotani pada masyarakat Lingga

Suku Melayu Lingga (SML) merupakan suku terbesar di Kabupaten Lingga. Suku ini masih terikat erat dengan adat tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Adat istiadat masyarakat Kabupaten Lingga berawal/bersumber dari zaman kerajaan Lingga-Riau, dengan dasar Islam yang sangat kuat, sehingga budaya melayu identik dengan Islam. Masyarakat SML sangat menjunjung tinggi adat dan budaya, sehingga dalam kehidupan sehari-hari adat dan budaya masih terus dikembangkan seperti makanan tradisional, acara pernikahan, kesenian, dan kegiatan keagamaan (Firdaus *et al.* 2018). Masyarakat SML memiliki tradisi tersendiri dalam pemanfaatan tumbuhan, baik sebagai masakan tradisional maupun pengobatan tradisional (Fitmawati *et al.* 2017).

Lingga juga dikenal sebagai Bunda Tanah Melayu, dimana SML telah memanfaatkan bahan seperti bumbu, rempah-rempah yang berasal dari hutan maupun hasil perkebunan. Kearifan lokal yang dimiliki ini menjadi ciri khas dan keunikan SML sampai saat ini. Hal ini dapat dibuktikan dari masakan tradisionalnya yang memberikan kontribusi dalam pelestarian pengetahuan lokal. Pengetahuan masyarakat SML mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan masakan tidak terlepas dari informan kunci, yakni orang yang paham tentang pemanfaatan tumbuhan seperti juru masak dan pemangku adat.

Masakan tradisional Lingga

Masyarakat Melayu Lingga mempunyai keunikan tersendiri dalam memanfaatkan tumbuhan dalam masakan tradisional. Makanan yang dikonsumsi masyarakat Lingga terdiri atas berbagai jenis tumbuhan yang diyakini masyarakat lokal memiliki khasiat sebagai obat tradisional (Tabel 1). Hasil wawancara dengan juru masak SML diperoleh sebanyak 35 jenis masakan tradisional Lingga, yang menggunakan 31 jenis tumbuhan dan 18 famili. Masakan tersebut terbagi menjadi 3 (tiga) kelompok besar, yaitu makanan utama, makanan pendamping, dan makanan khusus. Kemudian dibedakan lagi menjadi tujuh jenis makanan, yaitu, makanan pokok, lauk, sayur-sayuran, kue kering, kue basah, makanan sampingan, dan hari besar Islam. Jenis-jenis masakan yang ditemukan diantaranya disajikan pada (Tabel 1).

Tabel 1. Kelompok masakan tradisional suku Melayu Lingga

Kelompok makanan	Jenis makanan	Nama makanan	Komposisi tumbuhan		Nama lokal	Bagian tumbuhan		
			Jumlah suku	Jumlah jenis				
Makanan utama	Makanan pokok	Gubal	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang		
		Lempeng sagu	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang		
		Sagu lenggang	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang		
		Lauk Sayur-sayuran	Paes	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Pucuk ubi	Daun	
			Sayur rampai	Sayur rampai	Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Pucuk kunyit	Daun
						<i>Kaempferia galangal</i> L.	Kencur	
						<i>Zingiber officinale</i> Roscoe,	Pucuk jahe	
					Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Pucuk selasih	
					Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	
					Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	
					<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar		
	Asteraceae				<i>Lactuca indica</i> L.	Sawi latin		
					<i>Senecio vulgaris</i> L.	Ketumbak		
		<i>Cosmos caudatus</i> Kunth			Kenikir			
		Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp	Kacang panjang				
			<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	Kacang turi				
		Phyllanthaceae	<i>Breynia androgyna</i> (L.) Chakrab. & N.P. Bakar	Daun katuk				
		Amaryllidaceae	<i>Allium chinense</i> G. Don	Kuca				
			<i>Amaranthus acanthobracteatus</i> Henrard	Bayam				
		Colet-colet	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Pucuk ubi	Daun		
	Sayur daun buah kambing	Apocynaceae	<i>Sarcolobus globosus</i> Wall.	Akar buah kambing	Daun			
	Sayur paku	Athyriaceae	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz) Sw.	Paku	Daun			
	Sayur turi	Fabaceae	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	Turi	Daun			
	Sayur mentimun	Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.	Mentimun	Buah			
Makanan pendamping	Kue kering	Sayur pepaya	Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	Pepaya	Buah		
		Keripik sagu lenggang	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang		
		Jejemput Belauk	Jejemput Belauk	Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Kunyit,	Daun	
					<i>Kaempferia galangal</i> L.	Kencur		
					<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Jahe		
			Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih			
		Aji serban ubi	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Umbi		
		Kekoleh ubi	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Umbi		
		Kekoleh kacang	Fabaceae	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek	Kacang hijau	Biji		
		Bingke ubi	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Umbi		
		Belebat kacang	Fabaceae	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek	Kacang hijau	Biji		
		Penaram	Penaram	Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Kunyit,	Daun	
					<i>Kaempferia galangal</i> L.	Kencur		
					<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Jahe		
				Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih		
Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz			Singkong	Umbi			
Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.			Sagu	Batang			
Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz			Singkong	Umbi			
Convolvulaceae	<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.			Ubi jalar	Umbi			
Gugus ubi	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Umbi				
Sagu lemak	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang				

Kelompok makanan	Jenis makanan	Nama makanan	Komposisi tumbuhan		Nama lokal	Bagian tumbuhan
			Jumlah suku	Jumlah jenis		
	Kue basah	Tepung bawang	Poaceae	<i>Gigantochloa apus</i> (Schult.) Kurz	Rebung	Batang
	Makanan sampingan	Laksa kuah	Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu, Kesum	Batang dan Daun
		Laksa goreng	Arecaceae Zingiberaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb. <i>Curcuma longa</i> L. <i>Kaempferia galangal</i> L. <i>Zingiber officinale</i> Roscoe,	Sagu, Daun kunyit Kencur Jahe	Batang dan Daun
	Kokyam		Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih	
			Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	
	Sesagu		Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	
			Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang dan Daun
			Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Daun kunyit	
			Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih	
			Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang dan Daun
			Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L. <i>Kaempferia galangal</i> L. <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Pucuk kunyit Kencur Pucuk jahe	
			Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Pucuk selasih	
			Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	
			Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	
			<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar		
			Asteraceae	<i>Lactuca indica</i> L.	Sawi latin	
			<i>Cosmos caudatus</i> Kunth	Kenikir		
				<i>Senecio vulgaris</i> L.	Ketumbak	
			Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Kacang panjang	
				<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	Kacang turi	
			Phyllanthaceae	<i>Breynia androgyna</i> (L.) Chakrab. & N.P. Bakar	Daun katuk	
			Amaryllidaceae	<i>Allium chinense</i> G. Don	Kuca	
			Amaranthaceae	<i>Amaranthus acanthobracteatus</i> Henrard	Bayam	
	Lambok		Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu,	Batang dan Daun
			Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L. <i>Kaempferia galangal</i> L. <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Pucuk kunyit Kencur Pucuk jahe	
			Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Pucuk selasih	
			Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	
			Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	
			<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar		
			Asteraceae	<i>Lactuca indica</i> L.	Sawi latin	
			<i>Cosmos caudatus</i> Kunth	Kenikir		
				<i>Senecio vulgaris</i> L.	Ketumbak	
			Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Kacang panjang	
				<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	Kacang turi	
			Phyllanthaceae	<i>Breynia androgyna</i> (L.) Chakrab. & N.P. Bakar	Daun katuk	
			Amaryllidaceae	<i>Allium chinense</i> G. Don	Kuca	
			Amaranthaceae	<i>Amaranthus acanthobracteatus</i> Henrard	Bayam	
	Kepurun		Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batan

Kelompok makanan	Jenis makanan	Nama makanan	Komposisi tumbuhan		Nama lokal	Bagian tumbuhan
			Jumlah suku	Jumlah jenis		
Makanan khusus	Hari besar islam	Nasi ubi	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Umbi
			Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L. <i>Kaempferia galangal</i> L. <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Kunyit Kencur Jahe	
		Satai	Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih	Daun
			Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Kunyit	
		Bubur asyura	Fabaceae	<i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi & Ohashi. <i>Phaseolus vulgaris</i> L. <i>Arachis hypogaea</i> L.	Kacang merah Kacang putih Ubi jalar kuning/putih Kacang hijau	Biji dan Umbi
				<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek		
			Convolvulaceae	<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar	
			Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	
			Poaceae	<i>Zea mays</i> L.	Kacang jagung	
			Solanaceae	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Kentang	



Gambar 1. Jenis-jenis masakan tradisional Lingga: (a) sayur rampai, (b) jejemput belauk, (c) lambok, (d) sayur daun bulah pelir kambing, (e) kokyam, (f) kepurun, (g) sesagu, (h) bubur asyura, (i) penaram, (j) nasi ubi, (k) laksa kuah, (l) kue bangkit, (m) tepung bawang, (n) gubal

Setiap jenis makanan yang ditemukan memiliki bahan yang bervariasi (Tabel 1). Salah satu bahan utamanya adalah sagu. Dari segi rasa, makanan dari sagu diyakini memiliki rasa yang nikmat, khas, dan lebih diminati. Selain itu juga ditemukan beberapa jenis makanan yang ditemukan tersebut memiliki warna dan

aroma yang khas dari bahan non sagu (Gambar 1 a, b, i dan j).

Kelompok makanan utama terbagi menjadi tiga jenis, yaitu makanan pokok (gubal, lempeng sagu dan sagu lenggang); lauk (paes); dan sayur-sayuran (sayur rampai, sayur turi, mentimun dan pepaya). Kelompok

makanan ini lebih sering dijadikan sebagai makanan sehari-hari dalam skala rumah tangga (Tabel 1). Adapun contoh makanan dapat dilihat pada gambar (1 a, d, dan n).

Kelompok makanan kedua yaitu makanan pendamping. Kelompok ini memiliki keistimewaan dari makanan lainnya, yaitu memiliki nilai ekonomi. Secara umum kelompok makan pendamping terbagi menjadi tiga jenis makanan, yaitu kue kering, kue basah, dan makanan sampingan (Gambar 1b, c, e, f, g, i, j, k, l, dan m). Akan tetapi, terdapat juga masakan yang disajikan pada hari besar dan biasanya dijual yaitu bubur lambok (Gambar 1 c). Beberapa jenis makanan yang memiliki nilai ekonomi yang tergolong tinggi di pasaran, yaitu keripik sagu, sagu lemak, kue basa, aji serban ubi, gugus ubi, dan tepung bawang.

Kelompok makanan ketiga dikenal dengan istilah makanan khusus, yaitu makanan yang hanya disajikan pada acara besar Islam. Bubur asyura hanya dihidangkan pada saat hari asyura atau memulai segala sesuatu yang baru. Makanan ini jarang ditemukan, sehingga menjadi makanan yang khas dan istimewa di SML. Diasumsikan bahwa makan ini dapat direkomendasikan menjadi makanan khas dari SML.

Komposisi jenis tumbuhan pada masakan tradisional Lingga

Berdasarkan hasil identifikasi tumbuhan ditemukan sebanyak 23 jenis tumbuhan yang terdiri atas 4 (empat) famili tumbuhan potensial dalam masakan tradisional Lingga, yaitu Arecaceae (1 jenis), Euphorbiaceae (1 jenis), Lamiaceae (1 jenis), dan Zingiberaceae (3 jenis) (Tabel 2). Suku Melayu Lingga meyakini bahwa makanan yang mereka makan memiliki khasiat sebagai obat, ditambah dengan pola hidup yang sehat, sehingga rata-rata masyarakat SML memiliki rentang umur yang relatif panjang, yaitu 70–100 tahun.

Hasil wawancara dengan juru masak didapatkan informasi bahwa masakan tradisional SML memiliki khasiat tertentu, seperti daun singkong, kunyit, jahe, dan kencur diyakini untuk menambah stamina. Kelompok tumbuhan ini merupakan bumbu pokok dan relatif sering digunakan oleh masyarakat SML. Pemanfaatan bagian tumbuhan yang digunakan dalam masakan tradisional SML bervariasi, seperti daun, biji, buah, dan batang (Tabel 1). Daun merupakan bagian tumbuhan yang paling sering digunakan.

Berdasarkan hasil identifikasi, terdapat satu jenis yang menarik, yaitu sagu (*Metroxylon sagu*). Sagu digunakan lebih banyak dibandingkan lainnya sejak zaman dahulu. Pengetahuan SML dalam penggunaan tumbuhan sagu sebagai bahan makanan telah diwariskan secara turun temurun. Bagian yang dimanfaatkan yaitu batang dengan mengambil pati (tepung).

Komposisi makanan berbahan dasar sagu terdapat pada dua kelompok besar makanan, yaitu makanan utama dan makanan pendamping. Sagu digunakan sebagai makanan utama karena memiliki karbohidrat yang tinggi, sehingga mampu memberikan rasa kenyang (Bantacut 2011). Meskipun sagu dikenal sebagai bahan makanan tradisional, akan tetapi dapat menghasilkan berbagai aneka olahan makanan (Ernawati et al. 2018). Famili lainnya yang sering digunakan sebagai bahan makanan adalah Euphorbiaceae. Famili tumbuhan ini yang banyak dimanfaatkan dan dibudidayakan masyarakat sebagai bahan masakan (Adhil et al. 2019), misalnya singkong (*Manihot esculenta*). Bagian yang dimanfaatkan yaitu umbi dan daun. Makanan yang menggunakan bahan campuran (bahan utama) dari famili ini dapat dibedakan menjadi dua kelompok besar, yaitu makanan utama dan pendamping.

Famili yang banyak digunakan berikutnya yaitu Zingiberaceae dan Lamiaceae. Kedua famili ini memiliki keterkaitan sebagai bahan campuran dalam masakan tradisional SML. Berdasarkan hasil wawancara dengan juru masak SML, penggunaan kedua famili tersebut diyakini dapat memberi aroma dan menambah rasa yang khas di dalam masakan tradisional Lingga. Cita rasa yang khas tersebut dapat membedakan dengan masakan melayu Riau dan daerah lainnya. Salah satu jenis tumbuhan dari famili Lamiaceae yaitu selasih (*Ocimum basilicum*), sedangkan jenis tumbuhan dari famili Zingiberaceae yaitu kunyit (*Curcuma longa*), kencur (*Kaempferia galangal*), dan jahe (*Zingiber Officinale*). Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan pada famili Zingiberaceae dan Lamiaceae adalah daun. Pemanfaatan tanaman dari famili Lamiaceae sebagai bahan masakan belum terlalu sering dilakukan, namun famili ini cukup berpotensi digunakan dalam pengobatan tradisional sebagai obat panas dalam (Handayani 2015; Indriati 2016). Berbeda dengan famili Zingiberaceae sering digunakan sebagai bumbu masakan (Auliani et al. 2014; Robi & Kartika 2019).



Gambar 2. Akar buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*)

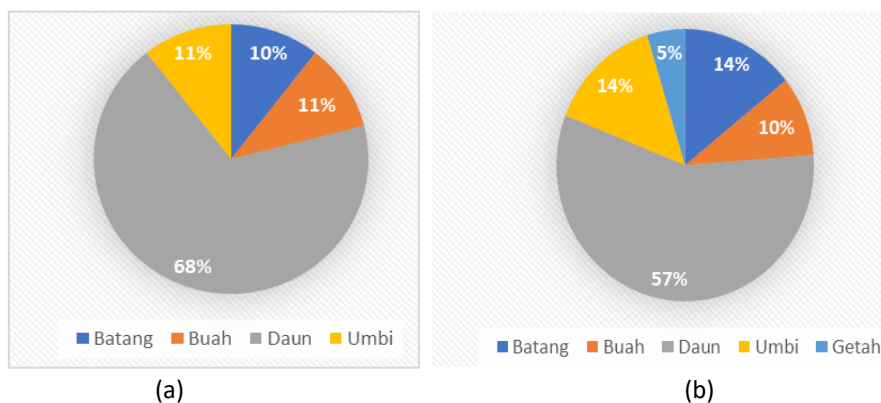
Temuan menarik lainnya yaitu akar buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*) famili Apocynaceae yang dimanfaatkan masyarakat Lingga sebagai bahan masakan (Gambar 2). Tumbuhan ini hidup pada substrat lumpur dan berpasir pada daerah pesisir. Bagian yang digunakan yaitu daun kemudian diolah menjadi sayur. Menurut kepercayaan lokal, tumbuhan ini dapat menyebabkan kelumpuhan pada hewan berkaki empat, tetapi tidak berbahaya bagi manusia.

Berdasarkan data lapangan yang diperoleh, daun merupakan bagian tumbuhan yang paling sering digunakan sebagai bahan makanan (67%) yang terdiri atas 13 jenis tumbuhan. Bagian yang paling sedikit digunakan adalah batang yaitu sebesar 10% (Gambar 3). Pemanfaatan lainnya adalah sebagai bahan obat-obatan,

bagian tumbuhan yang digunakan lebih banyak variasinya dibandingkan dengan pemanfaatannya sebagai bahan makanan. Hal menarik dalam penggunaan tumbuhan sebagai obat-obatan adalah getah *Ipomoea batatas*. Bagian tumbuhan yang paling banyak ditemukan pemanfaatan sebagai bahan obat adalah daun (57%), sedangkan yang paling sedikit adalah getah (5%) (Gambar 3).

Tumbuhan yang berkhasiat obat dalam masakan tradisional Lingga

Berdasarkan hasil wawancara dengan praktisi obat tradisional SML didapatkan beberapa tumbuhan yang biasa digunakan dalam masakan juga berkhasiat sebagai obat-obatan tradisional (Tabel 2).



Gambar 3. Bagian tumbuhan yang digunakan dalam masakan dan obat oleh masyarakat Suku Melayu Lingga: (a) Bahan makanan, (b) Pengobatan

Tabel 2. Tumbuhan yang berkhasiat obat dalam masakan tradisional Lingga

Suku	Nama ilmiah	Nama lokal	Bagian tumbuhan		Manfaat
			Masakan	Obat	
Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Kunyit	Daun	Daun dan Umbi	Obat panas, obat luka dan Jamur melahirkan
Zingiberaceae	<i>Kaempferia galangal</i> L.	Kencur	Daun	Daun	Obat jampi dan param
Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Jahe	Daun	Umbi	Obat melahirkan dan obat panas badan
Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Selasih	Daun	Daun	Obat tekanan darah tinggi
Arecaceae	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Batang	Batang	Obat kurap dan obat keracunan jengkol
Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Singkong	Daun dan Umbi	Daun	Zat besi
Fabaceae	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek	Kacang hijau	Biji	Biji	Obat lemah badan
Fabaceae	<i>V. unguiculata</i> (L.) Walp	Kacang panjang	Daun	-	-
Fabaceae	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Kacang tanah	Buah	Buah	-
Fabaceae	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	Turi	Daun	Daun	Obat paru-paru, obat dalam, obat BAB dan Sakit maag
Fabaceae	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Kacang putih	Buah	-	-
Fabaceae	<i>V. angularis</i> (Willd.) Ohwi & Ohashi	Kacang merah	Buah	-	-
Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	Daun	Daun	Obat pusing kepala
Convolvulaceae	<i>I. batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar	Daun	Daun, Getah	Obat sakit gigi, obat susah BAB
Convolvulaceae	<i>I. batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar putih	Umbi	Pucuk	Obat digigit serangga
Convolvulaceae	<i>I. batatas</i> (L.) Lam.	Ubi jalar kuning	Umbi	-	-
Asteraceae	<i>Senecio vulgaris</i> L.	Ketumbak	Daun	Daun	Obat luka, melancarkan asi

Suku	Nama ilmiah	Nama lokal	Bagian tumbuhan		Manfaat
			Masakan	Obat	
Asteraceae	<i>Cosmos caudatus</i> Kunth	Kenikir	Daun	Daun	Obat sakit maag
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.	Timun	Buah	Buah	Obat menurunkan tekanan darah
Amaranthaceae	<i>Amaranthus acanthobracteatus</i> Henrard	Bayam	Daun	Daun	Sumber vitamin dan zat besi
Phyllanthaceae	<i>Breynia androgyna</i> (L.) Chakrab. & N.P. Bakar	Daun katuk	Daun	Daun dan Batang	Melancarkan asi dan obat anak kecil
Polygonaceae	<i>Polygonum minus</i> Huds	Kesum	Daun	Daun	Melancarkan darah, obat sakit maag dan obat menstruasi yang tidak lancar
Poaceae	<i>Gigantochloa apus</i> (Schult.) Kurz	Bambu	Batang	Batang	Penyerap racun
Solanaceae	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Kentang	Umbi	Umbi	Obat diabetes

Berdasarkan hasil wawancara dengan praktisi obat tradisional Lingga, terdapat sebanyak 3 (tiga) jenis tumbuhan dari Famili Zingiberaceae juga berkhasiat obat-obatan, yaitu *Curcuma longa* (kunyit), *Kaempferia galangal* (kencur), dan *Zingiber officinale* (jahe) (Tabel 3). Famili Zingiberaceae banyak digunakan karena berkhasiat obat dan banyak dibudidayakan masyarakat (Washikah 2016). Anggota famili Zingiberaceae dipercayai dapat menyembuhkan penyakit panas dan sebagai campuran dalam jamu melahirkan. Bagian yang digunakan tumbuhan yaitu daun dan umbi.

Jenis tumbuhan lainnya yang berpotensi sebagai obat yaitu *Ocimum basilicum*. Jenis ini tidak hanya digunakan sebagai bahan masakan, tetapi daunnya juga dapat digunakan untuk menurunkan tekanan darah tinggi dan obat cacangan (Jumiarni & Komalasari 2017). Famili berikutnya yang dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan dan makanan adalah Arecaceae, terutama sagu (*Metroxylon sagu*). Menurut kepercayaan masyarakat SML, tumbuhan sagu memiliki khasiat dalam menyembuhkan penyakit kulit seperti kurap dan keracunan jengkol. Selain digunakan sebagai makanan pokok, sagu juga berkhasiat menjaga kesehatan, meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi risiko kanker usus, menjaga asupan kalori dalam tubuh, dan sebagai obat sakit perut seperti kembung, diare, muntah-muntah, dan maag (Vita 2017).

Famili Euphorbiaceae dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan dan juga makanan adalah *Manihot esculenta* (singkong), yang dipercayai SML berkhasiat sebagai sumber vitamin A. Singkong banyak dimanfaatkan sebagai tumbuhan obat karena kehidupan masyarakat masih bergantung pada alam (Adhil et al. 2019). Tanaman ini juga berkhasiat menyembuhkan penyakit maag, obat bengkak, dan obat anti angin. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu daun (Zumaidar 2009). Famili Fabaceae, Convolvulaceae, Asteraceae, Cucurbitaceae, Amaranthaceae, Phyllanthaceae, Polygonaceae,

Poaceae, dan Solanaceae juga berkhasiat dalam pengobatan masyarakat SML (Tabel 2).

Kebiasaan masyarakat SML dalam meramu makanan berupa dedaunan dari tumbuhan, diyakini dapat berfungsi sebagai obat. Penyajiannya dapat dilakukan dengan cara diramu menjadi sayur dan dikonsumsi sehari-hari, seperti sayur rampai. Beberapa makanan khas yang menjadi menu utama yang disajikan pada beberapa hari tertentu terdiri atas beberapa ramuan komposisi sayuran yaitu sayur lambok.

Senyawa Metabolit Sekunder

Hasil uji senyawa metabolit sekunder dalam masakan tradisional Lingga menggunakan organ daun, batang, biji, buah dan umbi. Uji positif ditemukan pada 15 jenis tumbuhan mengandung senyawa alkaloid, 17 jenis mengandung flavonoid, 27 jenis mengandung senyawa saponin, 16 jenis mengandung senyawa steroid, 17 jenis mengandung senyawa terpenoid, dan 4 jenis mengandung tanin (Tabel 3).

Beberapa jenis makanan yang memiliki uji positif lebih banyak adalah kenikir (*Cosmos caudatus*), positif pada uji alkaloid, flavonoid, steroid, dan saponin. Rebung Bambu (*Gigantochloa apus*) positif pada uji alkaloid, flavonoid, steroid, dan terpenoid. Singkong (*Manihot esculenta*) positif pada uji flavonoid, steroid, tanin, dan saponin. Buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*) ditemukan uji positif alkaloid, steroid, dan saponin (Tabel 3).

Kandungan senyawa alkaloid terbentuk positif ditandai dengan adanya endapan jingga jika direaksikan dengan pereaksi dragendroff (Sangi et al. 2019). Beberapa tumbuhan yang dianalisis antara lain sagu (*Metroxylon sagu*), selasih (*Ocimum basilicum*), dan akar buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*) yang sering dimanfaatkan masyarakat Lingga sebagai campuran masakan dan bahan pengobatan tradisional. Hasil pengujian fitokimia menunjukkan bahwa tumbuhan tersebut positif alkaloid.

Tabel 3. Hasil fitokimia dari tumbuhan dalam masakan tradisional Lingga

Jenis tumbuhan		Uji fitokimia					
Nama lokal	Nama ilmiah	Alkaloid	Flavonoid	Steroid	Terpenoid	Tanin	Saponin
Kenikir	<i>Cosmos caudatus</i> Kunth	+++	++++	+++	–	–	+
Rebung	<i>Gigantochloa apus</i> (Schult.) Kurz	++	+	++++	+++	–	–
Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	–	++	++++	–	+	+
Selasih	<i>Ocimum basilicum</i> L.	–	++	++++	–	+	+
Ubi jalar kuning	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	++++	++++	–	++++	–	+++
Kuca	<i>Allium chinense</i> G. Don	–	+	–	+++	–	+
Kacang panjang	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	–	+++	++++	–	–	+
Turi	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Poir.	–	++	++++	–	–	+
Ketumbak	<i>Senecio vulgaris</i> L.	–	–	–	+	+++	+
Kesum	<i>Polygonum minus</i> Huds	–	++++	++++	–	+++	–
Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	–	++	–	++++	++	–
Bayam	<i>Amaranthus acanthobracteatus</i> Henrard	–	+++	–	++++	–	+
Ubi jalar	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	–	++++	++++	–	–	+
Buah pelir kambing	<i>Sarcobolus globosus</i> Wall.	+++	–	++++	–	–	+
Sawi latin	<i>Lactuca indica</i> L.	–	+++	+++	–	–	+
Jahe	<i>Zingiber Officinale</i> Roscoe	–	+++	+++	–	–	++
Katuk	<i>Breynia androgyna</i> (L.) Chakrab. & N.P. Bakar	++++	–	++++	–	–	+
Kencur	<i>Kaempferia galangal</i> L.	–	++	+	–	–	+
Kacang merah	<i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi & Ohashi	++++	–	–	+++	–	+
Kacang putih	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	+++	–	–	++++	–	++
Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i> L.	++	–	–	+++	–	+++
Kacang hijau	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek	+++	–	–	++++	–	++++
Kentang	<i>Solanum tuberosum</i> L.	+++	–	–	++++	–	++
Jagung	<i>Zea mays</i> L.	+++	–	–	+++	–	++
Timun	<i>Cucumis sativus</i> L.	++	–	–	++++	–	++
Ubi jalar putih	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	++++	–	–	+	–	++
Paku	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz) Sw.	–	++++	++	–	–	++
Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	–	–	+++	–	–	+
Sagu	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	++++	–	–	++	–	–
Daun jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i> DC.	–	+++	+++	–	–	–
Umbi singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	–	–	–	+	–	+
Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	–	–	–	++	–	+

Keterangan: (++++) terkandung lebih banyak senyawa, (+++) terkandung banyak senyawa (++) terkandung sedikit senyawa, (+) terkandung lebih sedikit senyawa, (-) tidak terkandung-senyawa.

Alkaloid memiliki efek dalam bidang kesehatan berupa anti hipertensi dan anti diabetes (Sangi *et al.* 2019). Senyawa alkaloid juga memiliki zat racun yang bertujuan untuk melindungi tumbuhan tersebut dari gangguan serangga. Selain itu, alkaloid memberikan rasa pahit pada tumbuhan (Mu'awwanah & Ulfah 2015).

Hasil positif flavonoid yaitu terbentuknya warna jingga tua, jingga, atau merah tua selama tiga menit pada penambahan pereaksi serbuk magnesium (Sangi *et al.* 2019). Beberapa tumbuhan yang sering dimanfaatkan masyarakat SML menunjukkan hasil positif flavonoid, yaitu kunyit (*Curcuma longa*), kencur (*Kaempferia galangal*), jahe (*Zingiber officiale*), singkong (*Manihot esculenta*), dan selasih (*Ocimum basilicum*). Flavonoid berfungsi sebagai antioksidan untuk mengendalikan radikal bebas, antivirus, anti mikroorganisme,

melancarkan peredaran darah, anti radang, memulihkan sel-sel liver, dan pereda sakit (Chikmawati *et al.* 2013). Flavonoid bekerja pada dosis yang kecil sebagai stimulan jantung, peredaran darah kapiler, diuretik, dan antioksidan (Sirait 2007).

Tumbuhan yang memiliki kandungan positif saponin, saat dikocok terbentuk buih yang dapat bertahan lama. Hal ini dikarenakan saponin memiliki karakteristik berupa buih (Sangi *et al.* 2019). Tumbuhan yang mengandung senyawa saponin dapat dilihat pada (Tabel 4). Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat SML sering memanfaatkan beberapa suku tumbuhan seperti suku Zingiberaceae yaitu kencur (*K. galangal*) dan Jahe (*Z. officinale*); suku Euphorbiaceae; singkong (*M. esculenta*); dan suku Lamiaceae; Selasih (*O. basilicum*) sebagai bahan campuran masakan dan pengobatan tradisional.

Berdasarkan penelitian, saponin memiliki manfaat sebagai menormalkan kadar kolesterol dan menghambat kanker kolon (Arnelia 2011).

Uji selanjutnya yaitu uji steroid dan terpenoid. Menurut Sangi *et al.* (2019), positif uji steroid ditunjukkan dengan terbentuknya warna hijau kebiruan. Beberapa tumbuhan yang sering dimanfaatkan masyarakat SML yaitu famili Zingiberaceae: jahe (*Z. officinale*), Arecaceae: sagu (*M. sagu*), Euphorbiaceae: singkong (*M. esculenta*), Lamiaceae; selasih (*O. basilicum*), dan akar buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*) dari famili Apocynaceae ternyata juga mengandung senyawa steroid. Berdasarkan penelitian lainnya, senyawa steroid banyak digunakan dalam bidang kesehatan, karena memiliki sifat sebagai antibakteri, anti inflamasi, dan obat pereda nyeri. Steroid yang paling banyak adalah sterol yaitu merupakan steroid alkohol. Sterol merupakan kolesterol pada hewan (Bhat *et al.* 2009). Hasil positif terpenoid ditandai dengan terbentuknya warna merah, jingga atau ungu dengan pereaksi yang sama (Sangi *et al.* 2019). Tumbuhan yang mengandung senyawa terpenoid dapat dilihat pada (Tabel 3). Beberapa famili tumbuhan dari famili Arecaceae, Euphorbiaceae, dan Zingiberaceae juga mengandung terpenoid. Menurut Minarno (2015), terpenoid juga merupakan komponen-komponen tumbuhan yang diisolasi dari penyulingan bahan nabati disebut minyak atsiri. Secara umum senyawa terpenoid larut dalam lemak dan terdapat dalam sitoplasma sel tumbuhan (Harbone 1987). Senyawa terpenoid memiliki khasiat sebagai pengobat diabetes, anti tumor, malaria, dan gangguan menstruasi (Marliana *et al.* 2005).

Menurut Sangi *et al.* (2019), hasil positif uji tanin ditunjukkan dengan terbentuknya warna hitam kebiruan atau hijau. Beberapa famili yang sering dimanfaatkan masyarakat SML ternyata mengandung senyawa tanin yaitu singkong (*M. esculenta*) dan kunyit (*C. longa*). Tanin

merupakan senyawa aktif metabolit sekunder mempunyai beberapa khasiat, yaitu sebagai astringen, anti diare, anti bakteri, dan antioksidan, menghambat pertumbuhan tumor, dan menghambat enzim seperti reserve transcriptase, dan DNA topoisomerase (Sharma *et al.* 2009).

Potensi budaya kuliner tradisional Lingga

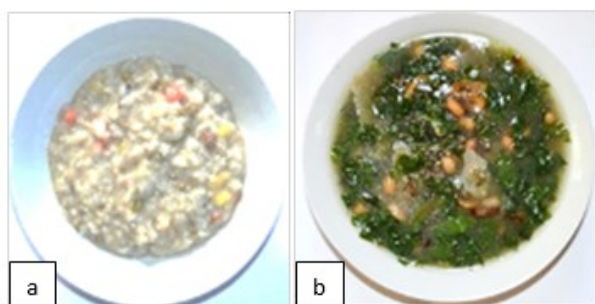
Keunikan lain dari makanan tradisional SML adalah memiliki nilai ekonomis dan penyajiannya pada hari tertentu yang harus dipertahankan (Gambar 4). Hal ini dapat dilihat dari tingkat kesukaan masyarakat dari makanan tersebut. Semakin disukai dan diminati makanan tersebut, maka akan menjadi daya tarik dan akan bertahan lama dalam perkembangan zaman, bahkan sampai saat ini. Beberapa makanan yang paling diminati dan disajikan pada hari besar adalah bubur lambok dan olahan sagu lainnya. Makan tersebut sering kali disajikan pada tamu-tamu terhormat berupa aparat pemerintahan dan tamu mancanegara atau turis.

Makanan tradisional masyarakat SML masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa makanan tradisional tetap terjaga dan dapat memberikan kontribusi serta pelestarian pengetahuan lokal. Sebagian besar makanan tradisional Lingga berbahan dasar sagu (*Metroxylon sagu*), seperti lempeng sagu, gubal, laksa kuah, dan laksa goreng (Gambar 4). Makanan ini sering dikonsumsi masyarakat Lingga dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu makanan ini juga bernilai ekonomis. Pada saat kedatangan tamu besar seperti pejabat, maupun tamu istimewa lainnya, serta pada perayaan pesta rakyat makanan tersebut sering dihidangkan. Lempeng sagu diyakini memiliki manfaat untuk orang yang ingin melakukan diet dengan kadar gula yang rendah (hipoglikemia).



Gambar 4. Makanan tradisional Melayu Lingga: (a) lempeng sagu, (b) gubal, (c) laksa kuah, (d) laksa goreng

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat, terdapat dua jenis makanan paling unik dan masih terjaga kelestariannya, yaitu bubur lambok dan bubur asyura (Gambar 5). Makanan ini menggunakan campuran dari berbagai jenis tumbuhan dan juga menggunakan sagu. Sama seperti makanan sebelumnya, bubur lambok juga sering dihidangkan saat perayaan pesta rakyat, kedatangan tamu besar dan juga berpotensi menjadi makanan bernilai ekonomis. Pada zaman dahulu makanan ini dikonsumsi masyarakat sebagai obat menurunkan panas badan dan menambah nafsu makan pada orang sakit. Berbeda dengan makanan sebelumnya, bubur asyura hanya dihidangkan saat perayaan hari besar Islam yaitu hari asyura. Makanan ini menggunakan campuran dari semua jenis beras, biji-bijian, dan ubi-ubian yang dapat dikonsumsi, kemudian dimasak menjadi satu.



Gambar 5. Dua jenis makanan unik tradisional Lingga: (a) bubur asyura, (b) bubur lambok.

Pemanfaatan bagian tumbuhan yang digunakan pada makanan bubur asyura dan bubur lambok bervariasi, serta terdapat beberapa perbedaan. Bubur asyura lebih dominan menggunakan biji dan umbi, sedangkan untuk bubur lambok lebih dominan menggunakan bagian daun.

KESIMPULAN

Masyarakat Suku Melayu Lingga tetap melestarikan etnokuliner berbahan baku tumbuhan. Ditemukan sebanyak 35 jenis masakan tradisional berbahan dasar tumbuhan dari 16 famili dan 31 jenis, yang merupakan bahan utama dalam masakan tradisional Lingga. Famili tumbuhan yang potensial digunakan yaitu Arecaceae, Lamiaceae, Euphorbiaceae, dan Zingiberaceae. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu umbi, batang, daun, buah, dan biji. Sebagian besar anggota famili tumbuhan ini juga digunakan dalam ramuan herbal. Jenis yang tidak dijumpai di tempat lain tetapi digunakan sebagai bahan pangan adalah akar buah pelir kambing (*Sarcolobus globosus*).

Berdasarkan uji senyawa metabolit sekunder menunjukkan adanya kandungan senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, steroid, terpenoid, dan tanin di dalam tumbuhan yang digunakan dalam masakan SML. Masakan yang direkomendasikan menjadi ikon dan ciri khas dalam

budaya Melayu Lingga adalah sayur rampai, bubur asyura, dan bubur Lambok.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhil A, Ramadanil R, Iqbal M. 2019. Kajian etnobotani suku Euphorbiaceae yang dimanfaatkan oleh suku Pekurehua di Desa Wuasa dan Kaduwaa Kecamatan Lore Utara Kabupaten Poso Sulawesi Tengah. *Journal of Science and Technology* 8(1): 51–60. Doi: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/view/12636/9779>.
- Arnelia. 2011. Fitokimia komponen ajaib cegah PJK, DM, dan kanker. www.kimianet.lipi.go.id. (Diakses 1 Januari 2022).
- Auliani A, Fitmawati, Sofiyanti N. 2014. Studi etnobotani famili Zingiberaceae dalam kehidupan masyarakat lokal di Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar. *Jurnal online Mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam* 1(2): 526–533.
- Backer CA, Bakhuizen VDB. 1963. *Flora of Java*. Noordhoff, Groningen.
- Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia. (2016). Petunjuk teknis gerakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan tahun 2016 Kantor Menpangan-Depdikbud, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Usia harapan hidup Kabupaten Lingga*. BPS Provinsi Kepulauan Riau, Pekanbaru.
- Bantacut T. 2011. Sagu: Sumberdaya untuk penganeekaragaman pangan pokok. *Jurnal Pangan* 20(1): 27–40. Doi: <https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.6>.
- Bhat SVBA, Nagasampagi, Meenakshi S. 2009. *Natural product. Chemistry and Application*. Narosa Publishing House, New Delhi.
- Bidiarti R, Fitmawati. 2021. *Buku resep. Tumbuhan dalam masakan tradisional khas Melayu Lingga*. Terbitan Taman Karya, Pekanbaru.
- Chikmawati T, Soviant PD, Miftahudin. 2013. Pertumbuhan dan analisis kualitatif tannin, saponin dan flavonoid dari *Selaginella plana*, *S. Wildemovii* dan *S. Mayeri* pada tiga naungan berbeda. *Jurnal Bioslogos* 3(1): 1–9. Doi: <https://doi.org/10.35799/jbl.3.1.2013.1.4503>.
- Corner EJH, Watanabe K. 1969. *Collection of Illustrated Tropical Plant*. Hirokawa Publishing Company, Tokyp.
- Ernawati E, Heliawaty, Pipi D. 2018. Peranan makanan tradisional berbahan sagu sebagai alternatif dalam pemenuhan gizi masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi*

- Pertanian 14(1): 31–40. Doi: <https://doi.org/10.20956/jsep.v14i1.3621>.
- Firdaus LN, Elmusitan, Ridwan M. 2018. Tamadun Melayu Lingga. Dinas Kebudayaan Kabupaten Lingga, Daik.
- Fitmawati, Sofiyanti N, Roza RM, Isnaini H, Hazimi, Irawan YS, Winat APK Dewi. 2017. Traditional medicinal formulation: Obat Pahit from Lingga Malay Ethnic in Riau Archipelago, Indonesia. Biodiversitas 18(3): 1196–1200. Doi: DOI: 10.13057/biodiv/d180343
- Handayani A. 2015. Pemanfaatan tumbuhan berkhasiat obat oleh masyarakat sekitar Cagar Alam Gunung Simpang, Jawa Barat. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 1(6): 1425–1432. Doi: <http://dx.doi.org/10.13057/psnmbi/m010628>.
- Harbone. 1987. Metode fitokimia: Penentuan cara modern menganalisis tumbuhan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hazimi H. 2017. Komposisi tumbuhan pada ramuan obat pahit suku Melayu Lingga Asal Kepulauan Riau dan skrining fitokimia. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Hiben MG, Louise J, de Haan LH, Rietjens IM. 2019. Ethnomedicine and ethnobotany of *Maerua subcordata* (Gilg) DeWolf. Journal of Ethnic Foods 6(1): 1–8. Doi: <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0032-4>.
- Indriati G. 2016. Etnobotani tumbuhan obat yang digunakan suku anak dalam di Desa Tabun Kecamatan VII Koto Kabupaten Tebo Jambi. Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi 6(1): 52–56. Doi: <http://dx.doi.org/10.31958/js.v6i1.103>.
- Jumiarni WO, Komalasari O. 2017. Eksplorasi dan pemanfaatan tumbuhan obat pada masyarakat suku Muna dipemukiman kota Wuna. Traditional Medicine Journal 22(1): 45–56. Doi: <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/24314/15835>.
- Minarno EB. 2015. Skrining fitokimia dan kandungan total flavonoid pada buah *Carica pubescens* Lenne & K. Koch di kawasan Bromo, Cangar, dan dataran tinggi Dieng. El-Hayah Jurnal Biologi 5(2): 73–82. Doi: <https://doi.org/10.18860/elha.v5i2.3022>.
- Marliana SD, Venty S, Suyono. 2005. Skirining fitokimia dan analisis kromatografi lapis tipis komponen kimia buah labu siam (*Sechium edule* Jacq. Swartz.) dalam ekstrak etanol. Biofarmasi 3(1): 26–31. Doi: <https://eprints.uns.ac.id/id/eprint/843>.
- Mu'awwanah A, Ulfah M. 2015. Uji aktivitas antioksidan fraksi n-Heksana ekstrak etanol daun karika (*Carica pubescens*) dan identifikasi senyawa alkaloid dan falvonoidnya. Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai Alternatif Medicine Tahun 2015. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim, Semarang. hal. 118–124. Doi: <https://dx.doi.org/10.31942/jiffk.v0i0.1354>.
- POWO. Plants of the World Online. Kew: facilitated by the Royal Botanic Gardens. 2022. Published on the internet. <http://www.plantsoftheworldonline.org/>. (Diakses 1 March 2022).
- Robi Y, Kartika SM. 2019. Etnobotani rempah tradisional di desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. Jurnal Hutan Lestari 7(1): 130–142. Doi: <http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v7i1.31179>.
- Sangi M, Runtuwene MR, Simbala HE, Makang VMA. 2019. Analisis fitokimia tumbuhan obat di Kabupaten Minahasa Utara. Chemisry Progres 1(1): 47–53. Doi: <https://doi.org/10.35799/cp.1.1.2008.26>.
- Sharma CS, Nerma RK, Sharma VK. 2009. Synthesis, anticonvulsant activity and in-silico study of some novel amino acids incorporated bicyclo compound. Stamford Journal of Pharmaceutical Sciences 2(2): 42–47. Doi: 10.3329/sjps.v2i2.2607.
- Sirait M. 2007. Penuntun Fitokimia dan Farmasi. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Tanaya DR, Rudiarto I. 2014. Potensi pengembangan ekowisata berbasis masyarakat di kawasan Rawa Pening, Kabupaten Semarang. Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota) 3(1): 71–81. Doi: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/pwk/article/view/4389>
- van Balgooy MMJ. 1997. Malesian Seed Plants. Grafisce Vormgeving Kanters, Netherlands.
- Steenis CGGJ. 1997. Flora untuk Sekolah di Indonesia. PT. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Vita V. 2017. Etnobotani sagu (*Metroxylon sagu*) warisan budaya masa Sriwijaya di lahan basah Air Sugihan, Sumatera Selatan. Majalah Arkeologi 26(2): 107–112. Doi: <https://doi.org/10.24832/kpt.v26i2.314>.
- Washikah W. 2016. Tumbuhan Zingiberaceae sebagai obat-obatan. Serambi Sainstia Jurnal Sains dan Aplikasi 4(1): 35–43. Doi: <https://doi.org/10.32672/jss.v4i1.114>.
- Zumaidar Z. 2009. Kajian kearifan lokal Euphorbiaceae sebagai tumbuhan obat oleh masyarakat Aceh. Jurnal Agrista 13(1): 43–48. Doi: <http://jurnal.unsyiah.ac.id/agrista/article/view/954/887>.