

Kajian Etnobotani Tanaman Jengkol (*Pithecellobium jiringa*) di Desa Cimanggu Kecamatan Cibeber Kabupaten Cianjur

Tri Cahyanto¹, Muhammad Efendi², Deasy Rahmawati³, Yuni Kulsum⁴, Balqis Tri Oktaria⁵, Iman Aulia Rahman⁵, Afriansyah Fadillah¹, Jalaludin¹

¹Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

²Balai Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Cibodas Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia

³Prodi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Langlangbuana

⁴Laboratorium Terpadu, UIN Sunan Gunung Djati Bandung

⁵UIN Sunan Gunung Djati Bandung

Email: tri_cahyanto@uinsgd.ac.id

Abstract— Indonesia has various tribes or ethnicities scattered in various islands. These tribes have a wealth of knowledge, and local wisdom as a hereditary tradition that are useful for the modern society because of their closeness to nature, for example the tradition of managing plants traditionally. Jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain.) is widely known by the Indonesian community, easily found in forests so that a few people cultivate the plant. Cimanggu Village is an area where people still have knowledge from generation to generation in terms of managing jengkol. This study aimed to document the ethnobotany of jengkol as a food plant. The study employed a qualitative descriptive method using interview with 30 respondents obtained by snowball sampling technique. The results showed that only 10% of respondents still remembered the processing of Jengkol. The abundance of Jengkol in Cimanggu Village has decreased due to a low interest in the cultivation of Jengkol. There are three types of jengkol, i.e. Jengkol Ngora, Jengkol Kolot, and Sepi, that are known within the community, each Jengkol has different characteristics, processing methods, and uses.

Keywords— Ethnobotany, Jengkol, Local Wisdom, Sepi

I. PENDAHULUAN

Indonesia tersebar dari berbagai kepulauan yang dihuni oleh berbagai etnis/suku. Suku-suku tersebut memiliki berbagai kearifan lokal, maupun pengetahuan yang berguna bagi masyarakat modern karena kedekatan mereka dengan alam (Rosita dkk., 2007). Masyarakat Indonesia memiliki tradisi menggunakan tumbuhan yang mana kegiatan tersebut masih relatif dilakukan secara tradisional. Beberapa tumbuhan memiliki kegunaan untuk makanan, obat-obatan, kosmetik namun tidak jarang pemanfaatannya kian ditinggalkan karena dianggap tidak praktis (Sujarwo dkk., 2014; Cahyanto dkk., 2019). Penelitian etnobotani didasari oleh logika berpikir yang diharapkan dapat dipersandingkan dan bahkan turut memperlihatkan pengetahuan masyarakat sebagai dasar pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Wijaya dan Oktarina, 2014). Untuk mencegah hilangnya

salah satu pengetahuan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat lokal diperlukan adanya usaha dalam mendokumentasikan pengetahuan tersebut.

Jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain.) merupakan salah satu tanaman yang dikenal baik oleh masyarakat Indonesia. Di beberapa daerah dikenal dengan nama jering/joriang yang mudah ditemui di hutan-hutan di Indonesia sehingga jarang ada orang yang membudidayakannya (Erlangga, 2018). Jengkol termasuk keluarga polong-polongan (Fabaceae) yang hidup asli dari Asia Tenggara. Daerah pemasok jengkol adalah Sumatera Utara, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Kalimantan Barat. Wilayah Jawa Barat bagian selatan merupakan produsen jengkol untuk Provinsi Jawa Barat (Maxiselly dkk., 2016).

Berdasarkan hasil penelitian Surya (2017) pada uji ekstrak kulit buah jengkol menunjukkan adanya antioksidan yang terkandung didalamnya. Dimana kandungan antioksidan ini berupa kandungan senyawa kimia alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, glikosida, dan steroid/triterpenoid. Tanin dan flavonoid adalah senyawa aktif antibakteri. Pada penelitian yang dilakukan Yunitasari dkk. (2016) ekstrak daun jengkol berguna dalam penyembuhan luka pada tikus putih jantan. Senyawa kimia yang khas pada tanaman jengkol yakni kandungan asam jengkolat (jengcolic acid) yang terdapat pada biji jengkol dengan sifat yang sama dengan asam urat (uric acid). Senyawa ini mengandung sulfur dan bersifat toksik. (Sinaga dkk., 2018). Selain terdapat asam jengkolat, pada tanaman jengkol juga kaya akan karbohidrat, protein, vitamin A, vitamin B, fosfor, kalsium, minyak atsiri (Erlangga, 2018).

Jengkol dimanfaatkan oleh masyarakat adat kampung Pulo, Garut sebagai bahan pangan dan obat (Ramdianti dkk., 2013). Bagi penikmatnya, jengkol dapat mengundang selera makan namun di sisi lain juga menyebabkan bau mulut maupun bau saat buang air yang diakibatkan hasil metabolisme (Erlangga, 2018). Pada masyarakat Dusun Semoncol, jengkol dimanfaatkan untuk mengobati penyakit susah kencing (Astria dkk., 2013). Buahnya sebagai pestisida alami yang berfungsi untuk mengusir tikus yang menyerang tanaman padi (Utami dan Haneda, 2010).

Selain itu, di beberapa daerah, memakan jengkol juga merupakan sebuah pantangan atau budaya yang tabu, seperti

Kajian etnobotani mengenai tanaman jengkol terutama dalam pengolahan jengkol sebagai tanaman pangan masih belum banyak dikaji. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengetahuan tradisional tanaman jengkol pada masyarakat Desa Cimanggu Kecamatan Cibeber Kabupaten Cianjur.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan metode observasi dan wawancara secara terstruktur yang dilakukan pada bulan Oktober-November 2020 bertempat di Desa Cimanggu, Kecamatan Cibeber, Kabupaten Cianjur.

Pengumpulan data responden mengacu pada daftar pertanyaan seperti: nama, jenis kelamin, usia, pekerjaan, dan pengetahuan lokal mengenai jengkol. Dalam pemilihan sampel responden menggunakan teknik *snowball* sampling yang berhasil mewawancarai 30 responden, terdiri dari informan kunci dan masyarakat umum. Hal ini sejalan dengan penelitian Nurdiani (2014) yang menyatakan bahwa dalam *snowball* sampling, informan kunci berperan untuk menginformasikan dan mengantarkan tim peneliti kepada narasumber terpercaya yang disesuaikan dengan kapasitasnya. Ingleby (2012) mengemukakan bahwa jika besar sampel yang digunakan semakin besar dari besarnya populasi yang ada, maka semakin baik menggunakan batas minimum jumlah responden yang dibutuhkan sebanyak 30 responden.

Gambar 1. Peta Kecamatan Cibeber (Sumber: Pemerintah Kota Cianjur, 2015)

Jengkol merupakan salah satu hasil hutan yang dikenal di berbagai wilayah di Indonesia yang penyebarannya cukup banyak karena termasuk sebagai tanaman endemik khas Asia Tenggara. Di Desa Cimanggu, jengkol memiliki nilai budaya baik dalam segi mitos, pengolahan, pembagian jenis jengkol,

Tahap pertama dalam penelitian ini adalah mencari informan kunci yang memiliki pengetahuan lokal mengenai budidaya dan pengolahan hasil panen jengkol. Berdasarkan hasil penelusuran bahwa responden yang telah ditentukan memiliki keterikatan saudara baik dekat maupun kerabat jauh. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang mereka miliki merupakan ilmu turun temurun dari *cluster* keluarga tertentu. Setelah dilakukan wawancara terhadap 30 orang responden, didapatkan hasil bahwa budidaya jengkol dan pengolahan hasil panen jengkol sudah sedikit orang yang melakukannya. Data menunjukkan bahwa 100% responden memiliki pengetahuan dalam pengolahan budidaya jengkol. Sementara dalam aplikasinya (Gambar 2) menunjukkan bahwa dari 30 orang responden hanya 10% atau hanya sebanyak 3 orang yang masih melakukan budidaya jengkol secara kecil-kecilan kemudiannya mengolah hasil panennya.

Gambar 2. Persentase Masyarakat Pembudidaya Jengkol

Berdasarkan hasil wawancara, angka penurunan budidaya jengkol menurun dikarenakan berkurangnya minat masyarakat dalam bercocok tanam dikarenakan hasil panen jengkol tidak menjadi primadona di pasar penjualan. Kebutuhan menuntut masyarakat untuk memodifikasi jenis tanaman yang memiliki waktu panen lebih cepat dan lebih banyak diminati di pasaran seperti tanaman pisang, umbi-umbian, padi, dan sebagainya. Selain itu, modernisasi menyebabkan masyarakat beralih kepada profesi yang dirasa mendapat kepastian pemasukan setiap bulannya sehingga ilmu pengetahuan lokal sulit ditanamkan kepada generasi selanjutnya.

Gambar 3. Persentase Profesi Responden

Mayoritas profesi masyarakat Desa Cimanggu adalah petani. Berdasarkan hasil wawancara mengenai profesi responden (Gambar 3) sebanyak 37% atau 11 orang dari keseluruhan responden merupakan petani. Tiga orang

diantaranya masih melakukan budidaya jengkol dengan pengolahan hasil panennya dan delapan orang lainnya melakukan budidaya tanaman lain seperti tanaman pisang, umbi-umbian, padi, dan tanaman herbal. Tiga orang yang masih melakukan budidaya jengkol dan pengolahan hasil panennya dijadikan sebagai informan kunci untuk menelusuri lebih detail pengetahuan lokal masyarakat mengenai jengkol. Semua responden dengan profesi yang beragam tersebut memiliki pengetahuan mengenai budidaya tanaman jengkol dan pengolahan hasil panen jengkol yang berasal dari pengetahuan keluarga yang diturunkan secara turun-temurun.

Informan kunci memaparkan pengetahuannya mengenai hasil pengolahan jengkol yang biasa dilakukan oleh petani leluhur di Desa Cimanggu yang masih diaplikasikan oleh mereka sebagai turunannya.

Masyarakat menggunakan bagian biji dari tanaman jengkol sebagai bahan pangan. Dalam kehidupan sehari-hari, warga Desa Cimanggu mengenal tiga jenis biji jengkol yaitu jengkol ngora, jengkol kolot, dan sepi yang memiliki perbedaan karakteristik dan kegunaan.

1. Jengkol Ngora (Jengkol Muda)

Jengkol ngora (Gambar 1) merupakan biji jengkol yang berumur 1-2 bulan dengan karakteristik bentuk buah bulat pipih membentuk spiral yang tergabung dari beberapa biji, cangkang luar bertekstur keras, dan berwarna cokelat kemerahan. Setelah dibuka dan dipisahkan dari cangkangnya, jengkol ngora memiliki selaput pelindung biji yang cukup tebal namun cenderung rapuh berwarna hijau kekuningan. Biji jengkol terbungkus secara utuh dengan tekstur luar halus dan mengkilat. Biji jengkol yang selaput pelindungnya sudah dikelupas memiliki tekstur permukaan cukup kasar, kesat, daging biji bersifat rapuh, berwarna hijau kekuningan, dan tipis. Jengkol ngora ini biasa digunakan sebagai lalapan dengan penyajian tanpa dimasak terlebih dahulu. Jengkol ngora cenderung lebih bau dan memiliki rasa kesat pahit, sehingga dalam penyajiannya biasa ditambahkan garam atau sambal sebagai penetralisir rasa. Jengkol ngora diambil tanpa perlakuan khusus dan hanya bisa disimpan hanya maksimal satu hari setelah dibuka cangkangnya. Setelah lebih dari satu hari, jengkol ngora akan mengalami penurunan kualitas diantaranya warna menjadi gelap, tekstur menjadi layu, dan muncul bercak-bercak hitam. Sehingga kebiasaan masyarakat Desa Cimanggu mengambil jengkol ngora hanya secukupnya saja agar bisa dijadikan lalapan tanpa sisa tidak ada yang disimpan untuk lalapan berikutnya.



Gambar 4. Jengkol Ngora

2. Jengkol Kolot (Jengkol Tua)

Jengkol kolot (Gambar 5) merupakan biji jengkol yang berumur 2-3 bulan dengan karakteristik bentuk buah bulat pipih membentuk spiral yang tergabung dari beberapa biji, cangkang luar bertekstur keras, dan berwarna cokelat kehitaman. Setelah dibuka dan dipisahkan dari cangkangnya,

jengkol kolot memiliki selaput pelindung biji yang lebih tipis dibandingkan dengan jengkol ngora namun cenderung lebih kuat dengan warna hijau kecoklatan. Biji jengkol terbungkus secara utuh dengan tekstur luar halus dan mengkilat. Biji jengkol yang selaput pelindungnya sudah dikelupas memiliki tekstur permukaan cukup kasar, kesat, daging biji bersifat lebih alot, berwarna hijau kekuningan, dan tipis. Jengkol tua ini biasa digunakan sebagai lalapan atau pelengkap nasi dengan penyajian tanpa atau dimasak terlebih dahulu. Penyajian dengan cara dimasak biasanya hanya digoreng. Jengkol kolot memiliki bau yang cukup menyengat dan memiliki rasa pahit dengan tingkat kerenyahan yang sedikit. Jengkol kolot diambil tanpa perlakuan khusus dan memiliki ketahanan penyimpanan lebih lama dibanding jengkol ngora yaitu bisa disimpan 1-3 hari setelah dibuka cangkangnya. Setelah lebih dari tiga hari, jengkol kolot akan mengalami penurunan kualitas diantaranya warna menjadi gelap, tekstur menjadi layu, dan muncul bercak-bercak hitam.



Gambar 5. Jengkol Kolot

3. Sepi

Sepi merupakan modifikasi dari biji jengkol kolot dengan perlakuan khusus berupa penguburan ke dalam tanah agar memiliki daya tahan penyimpanan yang lama. Sepi memiliki karakter diantaranya selaput pelindung terpecah dengan warna coklat kemerahan atau hitam kecoklatan yang mengkilat, tekstur selaput pelindung bersifat sangat kuat, biji jengkol berwarna kuning kecoklatan, tekstur daging buah lebih alot dan keras, serta memiliki aroma yang tidak terlalu menyengat. Sepi dijadikan sebagai pelengkap nasi yang harus dimasak terlebih dahulu. Biasanya sepi dimasak dengan cara digoreng atau disemur sebelum disajikan.

Masyarakat Desa Cimanggu memiliki pengetahuan secara turun temurun dalam hal pengawetan jengkol agar memiliki masa simpan yang jauh lebih lama setelah masa panen. Pengetahuan tersebut dibutuhkan karena jengkol memiliki masa panen musiman dengan kuantitas hasil panen cenderung tidak mencukupi kebutuhan jengkol terutama untuk dipasarkan. Selain itu, masyarakat tidak mengkonsumsi jengkol secara berkala sehingga diperlukan metode pengawetan agar jengkol bisa disimpan lebih lama tanpa mengurangi kualitas fisik dan rasa dari jengkol itu sendiri.



Gambar 6. Sepi

Adapun cara memodifikasi jengkol kolot menjadi sepi adalah sebagai berikut:

- a. Jengkol kolot dipisahkan dari cangkangnya dengan kondisi biji jengkol utuh yang masih dilengkapi dengan selaput pelindung.
- b. Jengkol kolot yang sudah terlepas dari cangkang dibiarkan terpapar udara dalam suhu ruang selama satu jam dalam wadah terbuka.
- c. Sambil menunggu fase istirahat jengkol kolot selama satu jam, dipersiapkan lubang penguburan jengkol dengan kriteria tinggi lubang disesuaikan dengan jumlah jengkol yang dikubur. Jenis tanah yang biasa digunakan untuk penguburan adalah litosol atau tanah gembur sedikit hitam. Menurut paparan masyarakat lubang jengkol harus dipersiapkan ketika mendekati waktu penguburan dan lubang yang telah digunakan tidak dapat digunakan kembali kecuali didiamkan terlebih dahulu selama satu minggu.
- d. Jengkol dimasukkan ke dalam lubang penguburan dan dikubur rapat oleh tanah yang sama.
- e. Penguburan dilakukan minimal selama dua minggu dan berdasarkan paparan masyarakat sepi bisa dikubur sampai dua tahun. Masyarakat mempercayai bahwa semakin lama sepi dikubur maka sepi akan memiliki wangi yang lebih khas dan masa simpan lebih lama.

IV. KESIMPULAN

Tanaman jengkol sebagai salah satu bahan pangan di Desa Cimanggu mulai menurun eksistensinya dikarenakan berkurangnya minat petani dalam melakukan budidaya jengkol. Sebanyak 10% responden masih melakukan budidaya tanaman jengkol dengan menggunakan pengetahuan pengelolaannya secara turun temurun. Ada tiga jenis jengkol yang dikenal di masyarakat Desa Cimanggu Kecamatan Cibeber Kabupaten Cianjur yang dibedakan berdasarkan karakteristik, metode pengolahan, dan penggunaannya. Ketiga jenis jengkol tersebut adalah jengkol ngora, jengkol kolot, dan Sepi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam membantu pelaksanaan penelitian diantaranya tim peneliti, narasumber, dan instansi yang membantu sesuai peran masing-masing sehingga tulisan mengenai kajian etnobotani tanaman jengkol ini dapat dipublikasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astria, Budhi, S., Sisillia, L. 2013. Kajian Etnobotani Tumbuhan Obat Padamasyarakat Dusun Semoncol Kecamatan Balai Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari* 1(3): 399-407.
- Cahyanto, T., Supriyatna, A., Sholikha, M., Saepuloh, A., Rahmawati, D. 2019. Inventory of Plants Used as Lalapin in Subang, West Java. *AIP Conference Proceedings*, 1–10.
- Chahyanto, B. A., Wulansari, A. 2018. Aspek Gizi Dan Makna Simbolis Tabu Makanan Ibu Hamil di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 17(1): 52–63.
- Erlangga, H.R. 2018. Teknologi Budidaya Jengkol. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumbar.
- Ingleby, E. 2012. Research methods in education. *Professional Development in Education* 38(3).
- Intan, T. 2018. Fenomena Tabu Makanan pada Perempuan Indonesia dalam Perspektif Antropologi Feminis. *Palastren* 11(2): 233–258.
- Juariah. 2018. Kepercayaan dan Praktik Budaya pada Masa Kehamilan Masyarakat Desa Karangari, Kabupaten Garut. *Sosiohumaniora: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial dan Humaniora* 20(2): 162–167.
- Maxiselly, Y., Ustari, D., Ismail, A., Karuniawan, A. 2016. Pola Penyebaran Tanaman Jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain.) di Jawa Barat Bagian Selatan berdasarkan Karakter Morfologi. *Jurnal Kultivasi* 15(1): 8–13.
- Nurdiani, N. 2014. Teknik Sampling Snowball dalam Penelitian Lapangan. *Comtech* 5(2): 1110–1118.
- Ramdianti, N., Hidayah, H. A., Widiawati, Y. 2013. Kajian Etnobotani Masyarakat Adat Kampung Pulo di Kabupaten Garut. *Majalah Ilmiah Biosfera* 30(1): 38–50.
- Rosita, Rostiana, O., Pribadi, E. R., Hernani. 2007. Penggalian IPTEK Etnomedisin di Gunung Gede Pangrango. *Buletin Littro* 18(1): 13–28.
- Sinaga, I., Roslana, R., Riyanto, R. 2018. Uji Toksisitas (LC50 – 24 JAM) Ekstrak Kulit Jengkol (*Pithecellobium jiringa*) terhadap Larva Udang *Artemia salina* Leach. *Jurnal Biosains* 4(2): 96–101.
- Sujarwo, W., Arinasa, I.B.K., Salomone, F., Caneva, G., Fattorini, S. 2014. Erosion Culture of Balinese Indigenous Knowledge of Food and Nutraceutical Plants. *Economic Botany* 68(4): 426-437.
- Surya, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Jengkol (*Pithecellobium Jiringa*) dengan Tiga Pelarut Pendahuluan Kulit Jengkol (*Pithecellobium jiringa*) selama ini tergolong limbah organik yang berserakan di pasar tradisional dan tidak memberikan nilai ekonomis. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri* 3(1): 88–96.
- Utami, S., Haneda, N.F. 2010. Pemanfaatan Etnobotani dari Hutan Tropis Bengkulu sebagai Pestisida. *Jurnal Manajemen Hutan Tropika* 16(3): 143–147.
- Wijaya, I., Oktarina. 2014. Sumbangan Etnobotani dalam Memfasilitasi Hubungan Manusia dengan Tumbuhan dan Lingkungannya. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 12(1): 61–69.
- Yunitasari, D., Alifiar, I., Priatna, M. 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Jengkol (*Pithecellobium lobatum* Benth) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Farmasi Sains Dan Praktis* 2(1): 30–35.