

# Pisang Ranggap: Pengetahuan lokal Masyarakat Sekitar Gunung Galunggung

Diana Hernawati, Rinaldi Rizal Putra, Ari Hardian, Asep Yudi Supriatna

<sup>1</sup>Departemen Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Indonesia

Email: hernawatibiologi@unsil.ac.id

**Abstract** — One of the biodiversity of bananas found in the Maluku Islands region is the sky barrel banana and is one of the locally endangered foods. However, the sky barrel is also found in the area of Mount Galunggung Tasikmalaya with the local name pisang ranggap. Therefore, the purpose of this research is to find out the indigenous knowledge of galunggung community in contrast to its perception of pisang ranggap. Data collection is performed technically qualitatively descriptive in the form of in-depth interviews, literature studies, and field observations. The data sources in this study are indigenous people around Mount Galunggung as indigenous people. Based on the results of the study, it can be described that this banana was found before the eruption of 1982, can live on sandy soil. Pisang ranggap is believed to be an herbal remedy that has properties to treat back pain, kidney disorders, and diabetes. These results are reinforced by scientific knowledge that pisang ranggap is rich in beta carotene, riboflavin, flavonoids, niacin, alpha tocopherol, and vitamins A, B, C, E.

**Keywords** — *Indigenous Knowledge; Mount Galunggung; Pisang Ranggap*

## I. PENDAHULUAN

Gunung Galunggung merupakan gunung berapi dengan ketinggian 2.167 meter di atas permukaan laut, terletak sekitar 17 km dari pusat Kota Tasikmalaya Jawa Barat. Jumlah penduduk di sekitar Gunung Galunggung sebagian besar menempati lereng bagian tenggara-selatan dengan mata pencaharian utamanya sebagai petani. Tidak sedikit masyarakat Galunggung sebagai penduduk asli menggantungkan hidupnya dengan memanfaatkan kekayaan alam yang menawarkan pesona kawah, air hangat dari mata air, makanan khas dan keragaman biotanya. Termasuk keberadaan pisang ranggap yang tumbuh dengan baik dan subur.

Pisang Ranggap mempunyai beberapa sebutan seperti pisang gunung karena memang ditemukan di daerah pegunungan; tongka langit karena tandan dari pisang ini lurus menghadap ke langit. Bahkan nama ranggap sendiri merupakan nama lokal di Tasikmalaya yang mempunyai arti tandannya apabila dibalikkan seperti membentuk *ranggap* (suatu istilah untuk anyaman dari bambu yang digunakan untuk mengurugi ayam).

Dalam klasifikasi *Angiosperms Phylogeni Group* (APG) IV pisang ranggap menyerupai *Musa troglodytarum*. Awalnya klasifikasi pisang dilakukan oleh Sagot pada Tahun 1887 dikelompokkan ke dalam tiga jenis meliputi *M. troglodytarum* merupakan kelompok pisang berdaging yang dapat dimakan, sedangkan menurut penggolongan yang telah

direvisi dalam *revision of musa section* oleh (Häkkinen, 2013), spesies tersebut merupakan kelompok Callimusa yang dahulu dikelompokkan ke dalam Australimusa. Pada pengelompokan tersebut, Australimusa dan Ingentimusa digabung menjadi satu *section*, yaitu Callimusa. Namun penelitian terbaru oleh Lamare dkk. (2017) menyebutkan bahwa filogeni Callimusa dan Autralimusa yang dianalisis secara molekuler menggunakan cpDNA dan nrDNA dapat dipisahkan menjadi masing-masing *section*.

Pisang yang termasuk ke dalam Australimusa memiliki kromosom dasar  $2n=20$ . Lima spesies asli Papua New Guinea sebagai daerah tempat Australimusa berada secara alami diantaranya adalah *M. peekeeli*, *M. angustigemma*, *M. boman*, *M. lolodensis*, dan *M. maylaci*. *Musa troglodytarum* ini memiliki kekebarabatan terdekat dengan jenis-jenis pisang tersebut dibandingkan dengan pisang ambon atau pisang-pisang lainnya yang sering dijumpai. Ploetz dkk. (2007), menjelaskan asal mula pisang ini sangat kompleks dapat berasal dari 3 jenis pisang *M. lolodensis*, *M. maclayi* dan *M. pekelii*. Namun, seorang ahli genetika pisang menyebutkan bahwa pisang ranggap merupakan hasil hibridisasi dari *M. troglodytarum* dengan *M. acuminata*.

Pisang ranggap memiliki tandan yang menengadahkan ke langit berbeda dengan pisang pada umumnya yang tandannya menghadap ke tanah. Pisang ini juga memiliki getah berwarna merah muda sampai ungu tua (Ploetz dkk., 2007). Batang pisang ini hampir mirip dengan pisang pada umumnya dengan tinggi 2-3 m, berwarna hijau jika belum terlalu masak dan berwarna merah-jingga saat sudah masak (Hiariej dkk., 2015). Menurut data dari *tropical plants database*, habitus pisang ini adalah *evergreen perennial*. *National Plant Germplasm System* menjelaskan *M. troglodytarum*, merupakan spesies asli/native dari Asia yang beriklim tropis. Pada laman tersebut disebutkan bahwa pisang yang dikenal di Inggris dengan nama *Fe'i Banana* ini kemungkinan merupakan pisang asli Papua New Guinea dan Pulau Solomon dan dinaturalisasi di Indonesia (Jawa dan Maluku), Amerika Serikat (Hawaii), French Polynesia (Society Island), dan di Fiji (Shands, 1995).

Di Indonesia, khususnya Maluku pisang ini juga tidak dapat tumbuh di semua daerah. Biasanya hanya dapat tumbuh subur di Pulau Saparua, Seram, Ambon, Nusa Lut, dan Haruku. Pisang ranggap tidak dikenal sebagai tanaman liar, namun kemungkinan hasil dari hibridisasi. Berdasarkan masih sedikitnya distribusi dari pisang ranggap ini, penting dilakukan suatu kajian terkait persepsi masyarakat lokal

untuk menggambarkan keberadaan pisang ranggap yang tumbuh baik di kawasan Gunung Galunggung Tasikmalaya sebagai kajian etnobotani.

## II. METODE

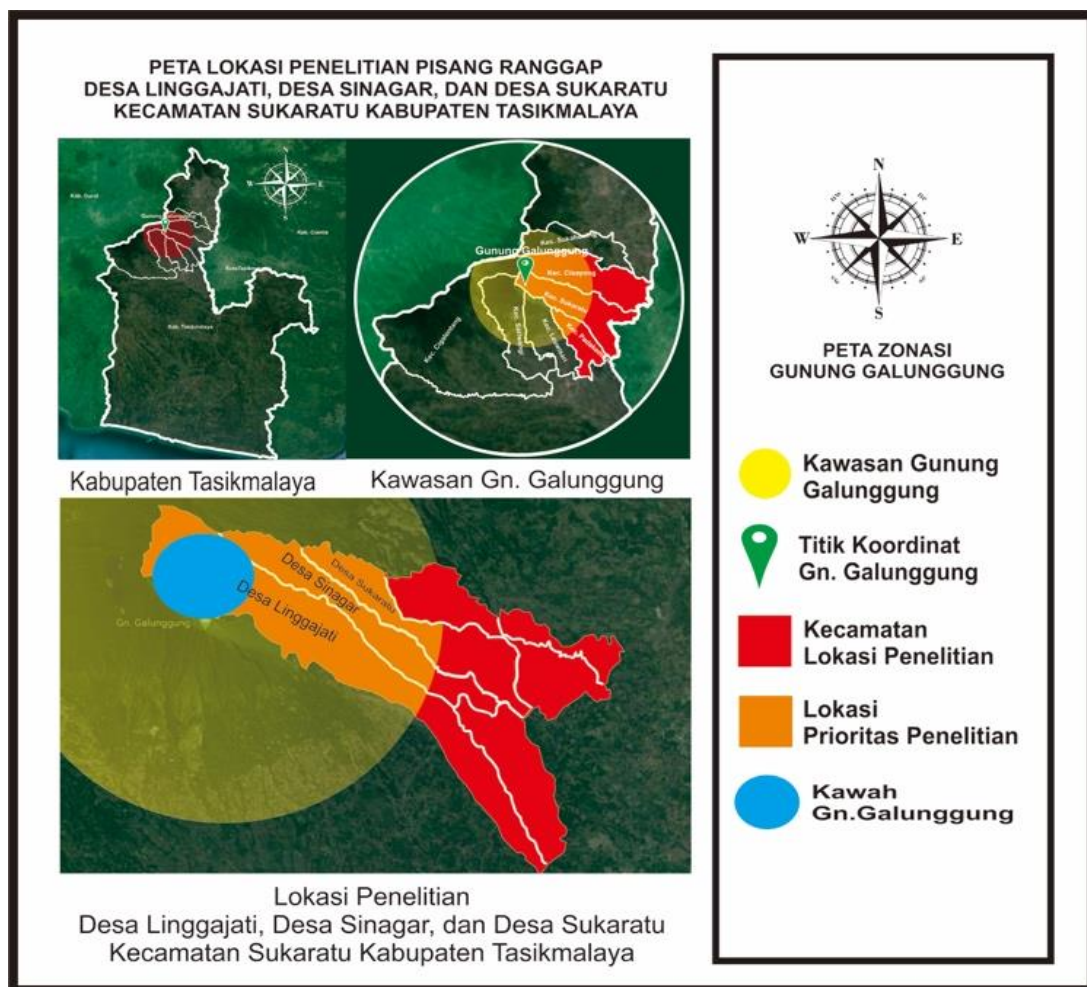
Lokasi penelitian berada sekitar kawasan Gunung Galunggung Tasikmalaya dengan titik koordinat  $7.25^{\circ}$  LS –  $108.058^{\circ}$  BT –  $108^{\circ} 3'30''$  BT. Metode penelitian yang digunakan secara deskriptif kualitatif. Pendekatan kualitatif merupakan perspektif dalam penelitian yang digunakan untuk memeriksa suatu fenomena, mengembangkan wawasan, dan melaporkan wawasan tersebut kepada orang lain (Qu dan Dumay, 2011). Data yang diperoleh baik untuk dilakukan prosedur deskriptif, yaitu prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek/objek penelitian pada saat ini berdasarkan fakta yang tampak (Creswell dan Creswell, 2018).

2016) meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### KARAKTERISTIK PEMBURU

Kawasan Galunggung mempunyai tanah yang subur dengan tekstur tanah kebun dengan sedikit pasir sehingga membuat tanah menjadi porous. Didukung dengan iklim pegunungan dengan rata-rata temperatur 16-30 derajat Celcius menjadikan pisang ranggap dapat tumbuh dengan baik. Beberapa pengalaman menjelaskan, ketika pisang ranggap dicoba untuk ditanam di wilayah dengan dataran lebih rendah, pisang tidak dapat tumbuh dengan baik. Berbeda dengan penjelasan Hiariej dkk. (2015) yang menyatakan bahwa pisang tongka langit yang ada di Maluku tumbuh subur pada tanah dengan tekstur liat dengan topografi standar dan bergelombang dengan ketinggian 0-400 meter di



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian Pisang Ranggap

Sumber data diambil secara *snowball* berdasarkan informan kunci yang dianggap sebagai masyarakat lokal yang banyak memiliki pengetahuan dan pengetahuan secara empirik mengenai obyek yang diteliti yaitu pisang ranggap. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik survei melalui wawancara dan observasi lapangan. Sementara studi literatur dilakukan untuk memvalidasi tingkat pengetahuan masyarakat dengan referensi ilmiah. Data dianalisis sesuai teknik yang diajukan oleh Miles dan Huberman (Sugiyono,

atas permukaan laut dan kemiringan 4-15 persen serta tingkat keasaman tanah sekitar 4,5-7,3. Begitu halnya penjelasan Hiariej dan Karuwal, (2015) pisang tongka langit tumbuh di daerah dengan temperature 13-32 derajat Celcius. Curah hujan yang dibutuhkan supaya pisang ini dapat tumbuh adalah sekitar 2000-3000 mm/tahun dengan dua bulan kemarau untuk menghindari angin.

Meski kerap disebut sebagai pisang khas Galunggung, namun warga menyebutkan bahwa pisang ini bukanlah

pisang endemik Galunggung. Walaupun pisang ini dapat tumbuh dengan baik di sekitar Gunung Galunggung meliputi Desa Linggajati, Sinagar dan Sukaratu saja. Tidak semua daerah menghasilkan pisang dengan kualitas serupa. Ada yang berukuran kecil dan ada pula yang dapat menghasilkan pisang dengan ukuran yang besar-besar.

Untuk itu bagi masyarakat lokal Gunung Galunggung menjadikan pisang ranggap sebagai pisang khas yang hanya ada dan tumbuh baik di Kawasan Gunung Galunggung. Sebelumnya pisang ranggap dianggap sebagai sampah karena memiliki rasa yang tidak se enak pisang lainnya. Sensasi gatal di lidah, rasa yang agak kecut dan masam membuat para warga jarang sekali mengonsumsi pisang ranggap tersebut. Namun, pengalaman dan informasi yang menjelaskan bahwa pisang ranggap memiliki khasiat, sehingga menjadikan pisang ini mulai dipasarkan. Para warga belum mengetahui secara pasti siapa yang membawa pisang tersebut ke daerah Galunggung. Mereka meyakini bahwa pisang tersebut memang bukan pisang endemik Galunggung. Salah satu masyarakat lokal yang dijadikan sebagai responden mengatakan bahwa pisang itu ada setelah Gunung Galunggung meletus, sekitar Tahun 1982. Berikut foto pisang ranggap seperti disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pisang ranggap yang masih ditanam di kebun dan sudah matang untuk dijual

Gunung Galunggung sebagai tempat wisata yang banyak dikunjungi oleh masyarakat lokal atau luar kota menjadikan daya tarik para penjual untuk menjadikan pisang ranggap sebagai salah satu makanan khas yang tidak ada di tempat lainnya. Sehingga banyak warung-warung sekitar Gunung Galunggung menjajakannya untuk dijadikan oleh-oleh kepada para wisatawan. Harga jual pisang ranggap sekitar Rp. 2.500 - 3.000 untuk setiap buahnya. Para penjual pisang ranggap mayoritas bukan dihasilkan dari kebunnya sendiri, melainkan mendapat pasokan dari beberapa desa sekitar Kawasan Galunggung seperti dari Desa Sinagar, Desa Linggajati, dan Desa Sukaratu. Bahkan penjualnya melayani layanan via telepon ketika pengunjung ketagihan untuk membeli kembali pisang tersebut. Beberapa pengalaman yang sudah mencoba dan merasakan khasiat pisang tersebut menjadikan para penjual pisang kerap dikunjungi oleh orang-orang yang bekerja di bidang kesehatan seperti pembuat obat herbal yang sengaja datang dari luar kota.

Konsumsi pisang ranggap membuat warna urine lebih kuning/jingga. Sehingga ketika memakan pisang ranggap diidentikkan dengan memakan obat atau vitamin yang juga menyebabkan urine menjadi kuning. Fenomena ini menjadi

suatu kepercayaan dan sugesti yang dalam untuk tujuan kesehatan. Pengetahuan lokal masyarakat Galunggung sebatas bisa menjelaskan bahwa warna kuning-jingga tersebut sama seperti warna dari pisangannya. Kepercayaan lainnya pisang ranggap dianggap ajaib karena tidak mempunyai jantung pisang seperti pisang jenis lainnya. Walaupun pada realitasnya dengan umur kematangan yang cukup lama sampai dengan sembilan bulan menyebabkan jantung pisang sudah habis berbunga ketika pisang sudah cukup matang untuk dipanen.

Kajian secara ilmiah mendeskripsikan terhadap ekstrak kasar pisang ranggap ditemukan terdapat kandungan beta karoten (Samson dkk., 2013). Warna daging pisang yang kuning sampai dengan oranye sudah mengindikasikan adanya kandungan beta karotin. Leiwakabessy (2018) menambahkan kandungan karotenoid pada pisang ranggap dipastikan tidak mempengaruhi warna urine. Ternyata riboflavin yang menghasilkan warna kuning pada urine. Hasil penelitian di Micronesia pun menunjukkan bahwa pisang ranggap memiliki kandungan riboflavin dan beberapa kandungan lainnya seperti flavonoid, niasin, dan alfa tokoferol. Hal ini penting dijelaskan ke masyarakat lokal yang belum seutuhnya paham tentang efek kandungan dari buah pisang tersebut.

Hasil penelitian lainnya buah pisang ranggap memiliki antioksidan alami yang tinggi untuk kesehatan (Ovando-Martinez dkk., 2009; Pratiwi dan Krisbianto, 2019). Bahkan kandungan antioksidan alami bukan hanya ada pada daging buahnya saja, namun terdapat dalam ekstrak metanol dari daunnya (Karupiah dan Mustaffa, 2013). Selain memiliki banyak kandungan senyawa lainnya seperti volatil. Antara lain seperti fenol, lakton, hidrokarbon, ester, alkohol, dan beberapa senyawa asam (Leu dkk., 2015). Sementara vitamin A, B, C, dan E juga ditemukan pada bagian daging dan kulit buah dari pisang ranggap (Letelay dkk., 2020).

Hasil wawancara dengan warga asli sekitar Gunung Galunggung diperoleh keterangan bahwa pisang ranggap memiliki khasiat untuk kesehatan. Semua informan percaya bahwa pisang ranggap efektif dalam melancarkan kerja ginjal. Bukan tanpa alasan, para warga sekitar Gunung Galunggung mayoritas sudah membuktikannya. Mereka biasanya mengonsumsi satu buah pisang ranggap sebelum tidur dan satu buah saat pagi hari sebelum mengonsumsi makanan apapun. Kebiasaan ini sering dilakukan karena efek yang terasa pada tubuh lebih sehat dan sakit pinggang yang konon mereka rasakan sebelumnya menjadi lebih membaik.

Berdasarkan informasi yang berhasil dikumpulkan pada masyarakat di sekitar Gunung Galunggung menyatakan bahwa kebiasaan memakan pisang ranggap, dengan cara direbus ataupun *dibubuy* (dimasukan dalam perapian) dan terkadang digoreng. Namun untuk tujuan pengobatan masyarakat menganjurkan untuk menghindari pengolahan dengan cara digoreng. Penjelasan Tetelepta dkk. (2015) memperkuat bahwa pengolahan pisang ranggap dengan cara dibakar menghasilkan sifat fisikokimia yang baik dibanding perlakuan lainnya. Pengolahan dengan cara dibakar identik dengan "*dibubuy*" dalam istilah bahasa asli sunda masyarakat Galunggung.



#### IV. KESIMPULAN

Pisang ranggap ada di sekitar Gunung Galunggung sejak sebelum letusan Gunung Galunggung pada tahun 1982. Namun, masyarakat tidak menganggap sebagai tanaman endemik Galunggung karena ada tumbuh di bagian Indonesia lainnya walaupun sebarannya tidak banyak. Untuk itu sebaran yang masih jarang itu menjadikan suatu keberuntungan ketika pisang ranggap dapat tumbuh baik di Gunung Galunggung. Hasil pengalaman masyarakatnya menjadikan pisang ranggap dipercaya sebagai obat herbal untuk mengatasi masalah sakit pinggang dan pembersih ginjal. Bahkan cara pengolahan yang biasa dilakukannya pun dengan cara *dibubuy* dipercaya dapat meningkatkan kadar beta karotennya. Walaupun secara nyata dapat menghasilkan sifat fisikokimia yang baik.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Perum PERHUTANI, Pemerintah Kabupaten Tasikmalaya, Pemerintah Kecamatan Sukaratu terlebih khusus kepada pemerintah Desa Linggajati, Desa Sinagar, dan Desa Sukaratu yang telah berkenan wilayahnya dijadikan lokasi objek penelitian. Tidak lupa pula kami ucapkan terima kasih kepada para informan sebagai *indigenous people* Wilayah Gunung Galunggung.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J.W., Creswell, J.D. 2018. Research and Design Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches. California: Thousand Oaks.
- Häkkinen, M. 2013. Reappraisal of sectional taxonomy in *Musa* (Musaceae). *Taxon*. <https://doi.org/10.12705/624.3>
- Hiariej, A., Arumingtyas, E.L., Widoretno, W., Azrianingsih, R. 2015. Phenotypic variation of Fei Banana (*Musa Troglodytarum* L.) originated from Maluku Islands. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*.
- Hiariej, A., Karuwal, R.L. 2015. Profil lingkungan tumbuh pisang tongkat langit (*Musa troglodytarum* L.) di Kabupaten Maluku tengah. *BioWallacea Jurnal Ilmiah Ilmu Biologi*.
- Lamare, A., Otaghviri, A.M., Rao, S.R. 2017. Phylogenetic implications of the internal transcribed spacers of nrDNA and chloroplast DNA fragments of *Musa* in deciphering the ambiguities related to the sectional classification of the genus. *Genetic Resources and Crop Evolution*. <https://doi.org/10.1007/s10722-016-0433-9>
- Leiwakabessy, F. 2018. The Effect of Method and Ripening Duration on the Content of  $\beta$ -Carotene of Fe'i Banana (*Musa troglodytarum* L.). *International Journal of Applied Biology*. <https://doi.org/10.20956/ijab.v2i1.4020>
- Leu, T. M., Ho, R., Wong, M., Soulet, S., Teai, T. 2015. Volatile composition of raw and oven-cooked pulp of the fei banana (*Musa troglodytarum* L.) fruits from French Polynesia. *Journal of Essential Oil Research*.
- Ovando-Martinez, M., Sáyago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I., Bello-Pérez, L.A. 2009. Unripe banana flour as an ingredient to increase the undigestible carbohydrates of pasta. *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.035>
- Paul Letelay, O., Hiariej, A., Pesik, A. 2020. Analisis Beta Karoten dan Vitamin pada Kulit dan Daging Buah Pisang Tongka Langit (*Musa Troglodytarum* L.) di Kota Ambon. *Jurnal Agritechno*. <https://doi.org/10.20956/at.v13i1.243>
- Ploetz, R.C., Kepler, K., Daniells, J., Nelson, S.C. 2007. Banana and plantain—an overview with emphasis on Pacific island cultivars Musaceae (banana family). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*.
- Pratiwi, I.Y., Krisbianto, O. 2019. Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). *AgriTECH*. <https://doi.org/10.22146/agritech.32335>
- Qu, S.Q., Dumay, J. 2011. The qualitative research interview. *Qualitative Research in Accounting and Management*. <https://doi.org/10.1108/11766091111162070>
- Samson, E., Semangun, H., Rondonuwu, F.S. 2013. Analysis of carotenoid content of crude extract of Tongkat langit banana fruit (*Musa troglodytarum*) using NIR spectroscopy (near infrared). *Traditional Medicine Journal*.
- Shands, H.L. 1995. The U.S. National Plant Germplasm System. *Canadian Journal of Plant Science*. <https://doi.org/10.4141/cjps95-004>
- Sugiyono. 2016. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Tetelepta, G., Talahatu, J., Palijama, S. 2015. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Sifat Fisikokimia Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2015.4.1.14>