

Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Masyarakat Talang Mamak di Taman Nasional Bukit Tigapuluh, Jambi

Utilization of Food Plants of Talang Mamak Tribe on Bukit Tigapuluh National Park, Jambi

Francisca Murti Setyowati^{1*} dan Mangasa Hiras Siagian¹

¹*Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi – LIPI, Bogor. herbogor@indo.net.id * Penulis untuk korespondensi.*

Abstract

An Ethnobotanical study was carried out on a group of Talang Mamak tribe of the Bukit Tigapuluh National Park, Jambi. The inter-relationship and the dependency of the tribe with the forest plant resources were reflected by their daily lives by gathering medicine and hunting. The tribe lives surroundings HPH of the Dalek Esa Raya Co. Ltd. A number of 92 plant species were used as their food. About 70% of the species recorded were gathered from the forests, and the rest (30%) were as cultivated plant. Various botanical aspects of each species with its usage and utilization methods were discussed.

Key words : Ethnobotany, Talang Mamak tribe, Bukit Tigapuluh National Park, Jambi, food plants

Diterima: 20 Agustus 2003, disetujui: 7 Juli 2003

Pendahuluan

Kawasan Taman Nasional Bukit Tigapuluh terletak di perbatasan Propinsi Riau dan Jambi merupakan daerah perbukitan yang mempunyai topografi bergelombang dengan ketinggian sekitar 150-850 m di atas permukaan laut (dpl). Daerah ini merupakan kawasan hutan hujan tropis yang masih alami. Wilayah ini mempunyai keanekaragaman tumbuhan yang cukup tinggi dan masyarakat yang tinggal di daerah tersebut terdiri dari beberapa suku bangsa antara lain suku Kubu (Anak Dalam), suku Melayu, suku Jawa dan suku Talang Mamak. Dalam tulisan ini akan dibahas mengenai keberadaan suku Talang Mamak yang tinggal di kawasan sekitar Hak Pengelolaan Hutan (HPH) PT. Dalek Esa Raya.

Kelompok orang dari suku Talang Mamak pada umumnya hidup berpencar-pencar dengan mata pencaharian dan cara hidup yang relatif sederhana. Sebagian masyarakat di sekitarnya masih meng-

golongkan orang Talang Mamak sebagai “masyarakat terasing”. Usaha pemerintah untuk meningkatkan taraf hidup orang Talang Mamak antara lain membangun pemukiman menetap untuk mereka. Dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, khususnya bahan pangan mereka masih tergantung pada tumbuh-tumbuhan yang ada di sekitarnya. Sebagian besar dari jenis tumbuhan tersebut diambil dari dalam hutan, namun demikian beberapa jenis tumbuhan sudah ada yang ditanam di sekitar tempat pemukiman mereka.

Lokasi penelitian

Penelitian dilakukan di Dusun Semerantian atau Simarantian, Desa Suo-Suo yang termasuk Kecamatan Perwakilan Sumai, Kabupaten Bungo-Tebo, Propinsi Jambi. Dusun Semerantian merupakan daerah pemukiman masyarakat Talang Mamak yang sudah mulai menetap di perkampungan yang didirikan pemerintah. Mata pencaharian pokok

mereka adalah bercocok tanam padi tegalan dengan pola berpindah-pindah dan teknologi sederhana. Mereka juga menanam karet, jagung, ubi kayu dan kacang-kacangan. Mata pencaharian sambilan adalah berburu dan mengumpulkan rotan serta menangkap ikan di sungai atau anak sungai. Jumlah penduduk tercatat sebanyak 16 KK (Kepala Keluarga) dengan 50 jiwa.

Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di luar kawasan Taman Nasional Bukit Tigapuluh Jambi yaitu kawasan hutan alami dan hutan yang berdekatan dengan pemukiman penduduk di mana sebagian besar dari mereka masih tergantung pada hasil hutan. Untuk itu dipilih salah satu daerah pemukiman dari suku Talang Mamak yang sudah mulai menetap di suatu lokasi berbatasan dengan kawasan HPH PT. Dalek Esa Raya.

Pengumpulan data di lapangan dilakukan dengan cara observasi serta mengadakan wawancara dengan penduduk setempat yang memanfaatkan tumbuhan dalam kehidupannya sehari-hari terutama dalam hal memenuhi kebutuhan bahan pangan. Tumbuhan tersebut diambil contohnya terutama yang termasuk jenis tumbuhan liar dan selanjutnya dibawa ke Herbarium Bogoriense, Pusat Penelitian Biologi LIPI-Bogor untuk keperluan identifikasi jenis.

Hasil dan Pembahasan

Penduduk dari Dusun Semerantian, Desa Suo-Suo umumnya mempunyai mata pencaharian bertani dengan sistem perladangan berpindah. Di dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari khususnya bahan pangan, masyarakat Talang Mamak mengambil sayuran, buah-buahan, dan lauk pauk seperti babi, ikan dari dalam hutan. Tercatat ada kurang lebih 62 jenis tumbuhan yang diambil dari hutan seperti umbut bayas (*Oncosperma horridum*), buah keranji (*Dialium indum*), rukam (*Flacourtia rukam*), kulim (*Scorodocarpus borneensis*). Selanjutnya

daftar jenis tanaman pangan di lokasi tersebut dirangkum dalam Lampiran 1.

Berbagai jenis rambutan (*Nephelium* spp.) ditemukan di lokasi seperti rambutan langkah, rambutan unggul, rambutan aro panjang, rambutan kaki nyamuk, rambutan siyuk, dan mata kucing (*Euphoria malaiense*). Dari suku Zingiberaceae di antaranya adalah puar kijang (*Hornstedtia* sp.), puar susu, puar gayat (*Alpinia javanica*), puar hanyit, puar hitam, puar gasing, puar penyiul, puar tangga, puar tarik, puar telago (*Amomum* sp.), puar sisip, puar cacing, puar jangon, dan puar kencong.

Beberapa jenis tampoi dimanfaatkan buahnya yaitu tampoi labu (*Baccaurea bracteata*), tampoi selimatahun (*Baccaurea javanica*), dan tampoi (*Baccaurea* sp.). Selain itu ada pula jenis paku-pakuan yang dibuat sayur di antaranya adalah paku tanjung (*Asplenium* sp.), paku kelat (*Thelypteris* sp.), dan paku kelemiding (*Blechnum orientale*).

Tercatat tiga jenis dari famili Anacardiaceae yang buahnya dapat dimakan yaitu binjai (*Mangifera caesia*), buah putaran (*Mangifera rigida*), dan singkuang (*Dracontomelon dao*).

Jenis tanaman yang sudah dibudidayakan oleh masyarakat Talang Mamak tercatat kurang lebih 38 jenis. Berbagai jenis pisang seperti pisang lilin, pisang empat puluh hari, pisang batu, pisang tanduk, pisang pinang, pisang majambon, pisang bunga, pisang jelutung, pisang nangka, pisang rotan, pisang ledi, pisang pipit dan pisang ngiang. Dari famili Zingiberaceae ada empat jenis yaitu lengkuas (*Alpinia galanga*), jahe (*Zingiber officinale*), sereh (*Andropogon nardus*) dan kunyit (*Curcuma longa*).

Dari famili Convolvulaceae yang dimanfaatkan bagian umbinya yaitu ketela kuning, ketela putih, ketela merah, dan ketela cangkung (*Ipomoea batatas*). Selain itu dari famili Euphorbiaceae juga ada yang ditanam seperti ubi kapok, ubi mentega dan ubi udang (*Manihot esculenta*). Jenis buah-buahan yang ditanam seperti belimbing buluh (*Averrhoa bilimbi*) dan belimbing besi (*Averrhoa carambola*). Sedangkan jenis sayuran yang diusahakan oleh masyarakat di sini tidak banyak yaitu katuk (*Sauropus androgynus*),

kacang panjang (*Phaseolus vulgaris*), dan terung rimbang (*Solanum* sp.). Jenis-jenis padi ladang yang ditanam adalah padi (*Oryza sativa*), padi pulut hitam dan padi pulut putih (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*).

Jika dilihat dari bagian tanaman yang dimanfaatkan berturut-turut dari yang terbanyak adalah buah (70 jenis), daun (16 jenis), umbi (10 jenis), selanjutnya diikuti oleh bagian rimpang, umbut, bunga dan batang. Beberapa famili yang jenisnya paling banyak dimanfaatkan adalah Zingiberaceae (17 jenis), Musaceae (13 jenis), Euphorbiaceae (10 jenis), Sapindaceae (8 jenis) dan Poaceae (7 jenis). Jenis tumbuhan umum yang dijumpai adalah coklat (*Theobroma cacao*), jagung (*Zea mays*), tebu (*Saccharum officinarum*), cabe besar (*Capsicum annum*), dan cabe kecil (*Capsicum frutescens*).

Dari 93 jenis tumbuhan yang tercatat, sebagian besar masih tumbuh liar (65 jenis). Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Talang Mamak di lokasi tersebut masih sangat tergantung pada alam di sekitarnya. Beberapa jenis tumbuhan tersebut akan diuraikan daerah penyebaran, nama lokal, kandungan zat makanan, tempat tumbuh dan pemanfaatannya sebagai berikut:

Cempedak hutan (*Artocarpus integer*), daging buahnya berwarna kuning atau jingga, konsistensinya lembek dan seperti bubur, serta memiliki bau yang khas sekali. Bagian yang dimakan adalah daging buah yang matang dapat sebagai buah segar atau diolah, bijinya dimakan setelah dibakar atau direbus dan rasanya seperti kacang. Buah muda dimasak dengan santan sebagai sayur atau sop nangka muda. Daun muda juga digunakan sebagai sayur. Disamping itu, kayunya mengandung banyak tanin \pm 8% dari berat kering (Jansen, 1997).

Terap (*Artocarpus odoratissimus*), buahnya yang berukuran besar itu disenangi karena daging buahnya manis, banyak mengandung sari buah dan harum baunya. Buah ini memiliki rasa yang lebih enak daripada nangka. Bijinya juga dapat dimakan setelah dibakar atau direbus. Buah mudanya dapat dibuat sayur dengan ditambah santan (de la Cruz, 1997).

Baccaurea motleyana, berasal dari Sumatera, Kalimantan dan Jawa. Buahnya dapat dimakan segar tetapi karena asam maka sering dimanfaatkan untuk asinan, setop ataupun difermentasi menjadi anggur (Uji, 1997).

Singkuang (*Dracontomelon dao*) mempunyai beberapa nama daerah sebagai berikut, Indonesia: dau (Jawa), singkuang (Kalimantan), dan dar (Irian Jaya). Malaysia: singkuang. Papua Nugini: *New Guinea Walnut*. Filipina: peldao, Thailand: ka-kho, sang-kuan. Buah dapat dimakan sebagai lalap, kulit batang digunakan sebagai obat tradisional untuk merangsang aborsi.

Bunai (*Antidesma pentandrum*), buahnya dimakan segar, rasanya asam. Mempunyai perawakan berupa perdu atau pohon kecil dengan ranting berwarna coklat sampai kuning. Buah bertipe buah batu, berbentuk bulat telur sampai jorong, warna merah jambu sampai merah. Tumbuh di semak-semak di dataran rendah sampai sedang dan pada ketinggian 1 800 m dpl.

Tampoi labu (*Baccaurea bracteata*), dengan beberapa nama daerah sebagai berikut, Indonesia: pangal, Malaysia: rambai hutan, tampoi bunga, tampoi kera paya. Daerah penyebarannya adalah Semenanjung Thailand, Semenanjung Malaysia, Sumatera, Kalimantan. Perawakannya berupa pohon dengan tinggi mencapai 20 m. Buahnya dapat dimakan tetapi rasanya asam. Umum dijumpai di hutan rawa, hutan gambut, di dataran rendah.

Binjai (*Mangifera caesia*), buahnya banyak mengandung sari buah dan rasanya asam manis, dapat dikonsumsi segar setelah buahnya matang. Buah ini seringkali digunakan untuk membuat sambal yang dimakan dengan ikan sungai. Kurang lebih 65% dari keseluruhan buah binjai dapat dimakan. Dan setiap 100 g bagian yang dapat dimakan mengandung 86,5 g air, 1 g protein, 0,2 g lemak, 11,9 g karbohidrat, 0,4 g abu, 0,08 mg tiamina, 0,005 mg β -karotena dan 58 mg vit. C dengan nilai energi 200 KJ/100 g. (Bompard, 1997). Umumnya binjai tumbuh di dataran-dataran rendah di kawasan tropik basah di bawah ketinggian 400 m dpl. Musim buah terjadi pada musim penghujan yaitu mulai bulan Nopember sampai Maret, sedang musim

berbunganya mulai bulan Oktober sampai Desember (Uji, *et al.*, 1998).

Rukam (*Flacourtia rukam*), mempunyai perawakan pohon kecil dengan tinggi 5 sampai 20 m. Buahnya bertipe buah buni yang bentuknya bulat, bulat gepeng sampai bulat telur sungsang, berwarna hijau muda sampai merah jambu atau hijau lembayung sampai merah tua, berdaging keputih-putihan, dan banyak mengandung air yang rasanya asam. Analisa per 100 g bagian yang dapat dimakan di Filipina menunjukkan perbandingan sebagai berikut: 77 g air, 1,7 g protein, 1,3 g lemak, 15 g karbohidrat, 3,7 g serat, 0,8 g abu serta mempunyai nilai energi 345 KJ/100 g (Sunarjono, 1997). Sedangkan menurut Uji, *et al.* (1998) bahwa buahnya dapat dimakan langsung namun agak asam dan biasanya dibuat rujak, asinan, dan jam. Buah yang belum masak digunakan untuk mengobati diare dan desentri, sedangkan daun mudanya dapat juga dimakan. Kayunya dapat juga sebagai bahan bangunan rumah dan pembuatan mebel.

Rambutan cina (*Passiflora foetida*) diduga berasal dari Amerika Selatan, saat ini dibudidayakan dan seringkali meliar kembali di berbagai negara tropik, juga di Asia Tenggara. Buahnya yang matang dimakan dalam keadaan segar, rasanya manis dan mengandung banyak sari buah. Tetapi buah yang belum matang mengandung racun. Tumbuhan ini juga dipakai sebagai tanaman pagar dan sebagai tanaman penutup tanah pada usaha pertanian. Mempunyai perawakan terna memanjat, buahnya bertipe buah buni, berbentuk agak bulat, sering menjadi gulma dan tumbuh sampai ketinggian 1500 m dpl.

Gelugur (*Garcinia griffithii*) berperawakan pohon dengan tinggi 12-18 m. Daunnya berbentuk jorong melebar, berukuran (22-40) cm x (10-20) cm. Bunganya berkelamin tunggal, berwarna kekuningan, sedangkan daun mahkotanya berwarna kemerahan di pangkalnya. Buahnya bertipe buah buni, berbentuk bulat, berdiameter 5-8 cm, mirip buah apel hijau, kemudian lama kelamaan menjadi kuning-coklat. Umumnya terdapat di hutan dataran rendah.

Pometia pinnata mempunyai beberapa nama daerah sebagai berikut, Indonesia: kasai, matoa, leungsir (Jawa), tawan (Maluku), ihi

mendek (Irian Jaya); Malaysia: sibu; Papua Niugini: taun; Thailand: sai; Filipina: malugai. Sampai saat ini belum diketahui asal usulnya. Berbentuk pohon dengan tinggi mencapai 40 m dengan garis tengah batang 100 cm. Buahnya mempunyai aril yang rasanya manis. Bijinya bisa dimakan. Kayu digunakan untuk berbagai keperluan seperti untuk perahu, lantai rumah, peralatan olah raga dan pertanian. Juga bagus untuk pembuatan arang. Daun dan kulit batang dapat dimanfaatkan untuk mengobati demam. Musim berbunga dan berbuahnya belum diketahui (Uji, *et al.*, 1998).

Rambutan siyuk (*Nephelium ramboutan* Ake), daerah penyebarannya meliputi India (Assam), Myanmar, Indonesia, Malaysia dan Filipina. Buah ini per 100 g bagian yang dapat dimakan mengandung 85 g air, 0,8 g protein, 0,6 g lemak, 13 g karbohidrat, 0,1 g serat dan 0,4 g abu. Tumbuhan ini terutama dijumpai di hutan primer dataran rendah, seringkali di pinggir sungai, tetapi jarang sekali tumbuh di rawa-rawa, dan menyukai tanah pasir atau tanah lempung (Seibert, 1997).

Belimbing buluh (*Averrhoa bilimbi*) dan belimbing besi (*Averrhoa carambola*). Belimbing buluh digunakan untuk pembuatan acar, kari, *chutney*, dan diawetkan dalam bentuk sirup. Buah belimbing manis dimakan dalam keadaan segar, sebagai sari buah, rujak, selai, agar-agar, lalapan. Kedua jenis belimbing ini juga digunakan untuk membersihkan logam dan menghilangkan karat serta untuk ramuan berbagai ramuan obat tradisional seperti obat demam dan kulit. Rasa asam belimbing buluh terutama ditentukan oleh asam sitrat, sedangkan belimbing manis didominasi oleh asam oksalat. Keduanya kaya akan kalium dan vitamin A; kandungan vitamin C pada belimbing buluh rendah, sedangkan pada belimbing manis sedang-sedang saja (Samson, 1997).

Ada tiga jenis gadung yang dimanfaatkan umbinya untuk bahan pangan yaitu *Dioscorea esculenta*, *Dioscorea hispida* dan *Dioscorea bulbifera*. Rata-rata gadung mempunyai kadar zat tepung 21%. Menurut berat kering kandungan karbohidratnya 77%, albumin 10% dan lemak 1-1,9%. Kandungan mineralnya untuk setiap 100 g adalah kalsium 45 mg, fosfor 280 mg, besi 1,8 mg. Kandungan

vitamin B dan vitamin C lebih sedikit daripada kentang. Secara keseluruhan gadung sebagai bahan pangan non beras nilainya hampir setaraf dengan kentang (Schery, 1958).

Dioscorea hispida (gadung) setiap 100 g umbi yang dapat dimakan, mengandung 77 g air, 1,81 g protein, 1,6 g lemak, 18 g karbohidrat, 1,9 g serat dan 0,7 g abu. Dalam keadaan kering umbi mengandung racun diosgenin (0,2 – 0,7 %) dan dioscorin (0,044 %). Kedua racun ini dapat menyebabkan paralisis pada susunan syaraf pusat. Ekstrak tepung yang diperdagangkan mengandung: 88,34% tepung, 5,28% protein, 5,33% serat, 0,23% lemak dan 0,66% abu (Rahayu, 1998). Ekstrak tersebut dapat digunakan untuk masakan atau industri khususnya pabrik glukosa. Racun dari umbi sering diekstrak dan digunakan sebagai umpan binatang. Umbi yang ditumbuk dapat digunakan sebagai antiseptik dan rebusannya diminum untuk mengurangi rematik yang kronis (Onwueme, 1996).

Dioscorea esculenta dengan komposisi per 100 gr umbi terdiri dari air 70-80 g, protein 1,3-2,1 g, lemak 0,1-0,3 g, karbohidrat 26-38 g, serat 0,2-1,5 g, abu 0,5-1,2 g, vitamin A 0,017 mg, vitamin B1 0,08 mg, vitamin B2 0,02 mg dan vitamin C 20,3 mg (Susiarti, 1998). Umbi dimakan sebagai bahan pokok yang mengandung karbohidrat, setelah dimasak atau dipanggang dan rasanya manis dan sedap. Juga digunakan sebagai diet khusus untuk orang-orang penderita penyakit saluran pencernaan. Parutan umbi mentahnya digunakan dalam pengobatan sebagai tapal pada bengkak-bengkak, khususnya pada leher (Onwueme, 1996).

Dioscorea bulbifera per 100 g bahan yang dimakan mengandung air 63-67 g, protein 1,12-1,50 g, lemak 0,04 g, karbohidrat 27-33 g, serat 0,70-0,73 g dan abu 1,08-1,51 g. Zat tepung dari umbi berisi 13,5% uap lembab, 15,0% amilase, 1,49% protein, 0,29% abu, pH 4,4 dan Iod absorpsi 3,9%. Umbi yang diperoleh dari tumbuhan liar harus terlebih dulu dikupas, diiris, dicuci, kemudian direbus dalam waktu yang lama dan kadang-kadang direndam dalam air mengalir untuk menghilangkan racunnya sebelum umbi tersebut dimakan (Onwueme, 1996).

Jagung (*Zea mays*) setiap 100 g terdiri dari 10 g air, 10 g protein, 4,5 g lemak, 70 g karbohidrat, 2 g serat, 2 g abu dengan nilai energi rata-rata 1 525 kJ/100 g (Windadri, 1998).

Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada masyarakat Talang Mamak di Taman Nasional Bukit Tigapuluh, Jambi tercatat ada 93 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Dari jumlah tersebut 70% nya masih diambil dari hutan dan sisanya 30% sudah merupakan tanaman budidaya. Jenis tumbuhan yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah famili Zingiberaceae, Musaceae, Euphorbiaceae, Sapindaceae, Fabaceae dan Moraceae.

Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan berturut-turut dari yang terbanyak adalah buah (70 jenis), daun (15 jenis), umbi (10 jenis), rimpang (3 jenis), umbut (2 jenis), bunga (1 jenis), dan batang (1 jenis).

Masyarakat Talang Mamak di TNBT, Jambi mengkonsumsi jenis-jenis gadung (*Dioscorea* spp.) sebagai makanan pokoknya, nilai gizi gadung tersebut hampir setaraf dengan kentang sehingga tidak perlu dikhawatirkan mereka akan kekurangan gizi.

Daftar Pustaka

- Bompard, J.M. 1997. *Mangifera caesia* Jack. Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 261-263.
- de la Cruz, F.S. 1997. *Artocarpus odoratissimus* Blanco. Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 106-109.

Pemanfaatan Tumbuhan Pangan Masyarakat Talang Mamak

- Jansen, P.C.M. 1997. *Artocarpus integer* (Thunb.) Merr. Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 103-106.
- Onwueme, I.C. 1996. *Dioscorea hispida*. In : Flach, M. and F. Rumawas (Eds.) 1996. PROSEA No.9. Plant Yielding Non-Seed Carbohydrates. Backhuys Publishers, Leiden. 237 pp.
- Rahayu, M. 1998. Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.). Dalam : Sutarno, H. and S. Atmowidjojo (Eds.). 1998. Seri Pengembangan PROSEA 9.1. Mengenal Lahan Kering and Prospek Pengembangan Usaha Tani Tanaman Penghasil Karbohidrat di NTT. Hal. 27-28.
- Samson, J.A. 1997. *Averrhoa L.* Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 109-112.
- Schery, R.W. 1958. *Plants for Man*. Prentice Hall, New Jersey.
- Seibert, B. 1997. *Nephelium L.* Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 296-299.
- Sunarjono, H.H. 1997. *Flacourtia rukam* Zoll. and Moritzi. Dalam : Verheij, E.W.M. & R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 206-208.
- Susiarti, S. 1998. Ubi gembili (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill). Dalam: Sutarno, H. & S. Atmowidjojo (Eds.). 1998. Seri Pengembangan PROSEA 9.1. Mengenal Lahan Kering & Prospek Pengembangan Usaha Tani Tanaman Penghasil Karbohidrat di NTT. Hal. 34-35.
- Uji, T. 1997. *Baccaurea* Lour. Dalam : Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (Eds.). 1997. PROSEA Sumber Daya nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal. 112-115.
- Uji, T. 1998. Buah-buahan Bengkulu. Proyek Litbang dan Pendayagunaan Potensi Wilayah Puslitbang Biologi LIPI, Bogor. 100 hal.
- Windadri, F.I. 1998. Jagung (*Zea mays L.*). Dalam : Sutarno, H. and S. Atmowidjojo (Eds.). 1998. Seri Pengembangan PROSEA 9.1. Mengenal Lahan Kering & Prospek Pengembangan Usaha Tani Tanaman Penghasil Karbohidrat di NTT. Hal. 29-30.

Lampiran 1. Jenis-jenis Tumbuhan Pangan Di Taman Nasional Bukit Tigapuluh, Jambi.

No.	Nama Lokal	Nama Jenis	Famili	Bagian Berguna
1.	Ara padi	<i>Ficus grosularioides</i> Burm.	Moraceae	Daun muda
2.	Aro rambai	<i>Baccaurea motleyana</i> M.A.	Euphorbiaceae	Buah
3.	Balam sungkup	<i>Palaquium hexandrum</i> Engl.	Sapotaceae	Buah
4.	Bayas	<i>Oncosperma horridum</i> Scheff.	Arecaceae	Umbut
5.	Belimbing besi	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Oxalidaceae	Buah
6.	Belimbing buluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Oxalidaceae	Buah
7.	Binjai	<i>Mangifera caesia</i> Jack	Anacardiaceae	Buah
8.	Buah kedengkang	<i>Ficus</i> sp.	Moraceae	Buah, daun muda
9.	Buah putaran	<i>Mangifera rigida</i>	Anacardiaceae	Buah
10.	Bunai	<i>Antidesma tetandrum</i> Bl.	Euphorbiaceae	Buah
11.	Cabe besar	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae	Buah
12.	Cabe kecil	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Buah
13.	Cempedak hutan	<i>Artocarpus integra</i> Merr.	Moraceae	Buah
14.	Coklat	<i>Theobroma cacao</i> L.	Sterculiaceae	Buah
15.	Duren musim	<i>Durio zibethinus</i> Murr.	Bombacaceae	Buah
16.	Gadung	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Dioscoreaceae	Umbi

Setyowati dan Siagian

No.	Nama Lokal	Nama Jenis	Famili	Bagian Berguna
17.	Gadung	<i>Dioscorea esculenta</i> (Lour.) Burk.	Dioscoreaceae	Umbi
18.	Gadung	<i>Dioscorea hispida</i> Dennstedt	Dioscoreaceae	Umbi
19.	Gelugur	<i>Garcinia griffithii</i> T. Andrrers	Clusiaceae	Buah
20.	Gitan	<i>Willughbeia cf. firma</i> Bl.	Apocynaceae	Buah
21.	Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Buah
22.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Zingiberaceae	Rimpang
23.	Jengkol	<i>Archidendron pauciflorum</i> (Benth.) Nielsen	Fabaceae	Daun muda, buah
24.	Kabau	<i>Pithecellobium bubalinum</i> (Jack) Benth.	Fabaceae	Buah
25.	Kacang panjang	<i>Vigna sinensis</i> L.	Fabaceae	Buah
26.	Kasai	<i>Pometia pinnata</i> Forst.	Sapindaceae	Buah
27.	Katuk	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	Euohorbiaceae	Daun muda
28.	KerANJI	<i>Dialium indum</i> L.	Fabaceae	Buah
29.	Ketelo cangkung	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Umbi
30.	Ketelo kuning isi	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Umbi
31.	Ketelo merah isi putih	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Umbi
32.	Ketelo putih	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Umbi
33.	Kulim	<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.	Olacaceae	Buah
34.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Rimpang
35.	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> SW.	Zingiberaceae	Rimpang
36.	Mata kucing	<i>Euphoria malaiense</i> Radlk.	Sapindaceae	Buah
37.	Melabai	<i>Macaranga gigantea</i> M.A.	Euphorbiaceae	Umbut
38.	Padi Bimas	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	Buah
39.	Padi gogo	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	Buah
40.	Padi pulut hitam	<i>Oryza sativa</i> L. var. <i>glutinosa</i>	Poaceae	Buah
41.	Padi pulut putih	<i>Oryza sativa</i> L. var. <i>glutinosa</i>	Poaceae	Buah
42.	Paku kelat	<i>Thelypteris</i> sp.	Polypodiaceae	Daun muda
43.	Paku kelemiding	<i>Blechnum orientale</i> L.	Polypodiaceae	Daun muda
44.	Paku tanjung	<i>Asplenium</i> sp.	Polypodiaceae	Daun muda
45.	Petai	<i>Parkia javanica</i> (Lamk.) Merr.	Fabaceae	Buah
46.	Petaling	<i>Ochanostachys amentaceae</i> Mast.	Olacaceae	Buah
47.	Pisang 40 hari	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
48.	Pisang batu	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
49.	Pisang bunga	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
50.	Pisang bunga jelutung	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
51.	Pisang ledi	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
52.	Pisang lilin	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
53.	Pisang majambon	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
54.	Pisang nangka	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
55.	Pisang ngiang	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
56.	Pisang pinang	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
57.	Pisang pipit	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
58.	Pisang rotan	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
59.	Pisang tanduk	<i>Musa</i> sp.	Musaceae	Buah
60.	Puar cacing	-	Zingiberaceae	Buah
61.	Puar gasing	-	Zingiberaceae	Buah
62.	Puar gayat	<i>Alpinia javanica</i> Bl.	Zingiberaceae	Buah
63.	Puar hanyit	-	Zingiberaceae	Buah
64.	Puar hitam	<i>Etilingera cf. punicea</i>	Zingiberaceae	Buah
65.	Puar jangon	-	Zingiberaceae	Buah
66.	Puar kencong	-	Zingiberaceae	Bunga, buah
67.	Puar kijang	<i>Etilingera</i> sp.	Zingiberaceae	Buah
68.	Puar penyiu	-	Zingiberaceae	Buah
69.	Puar sisip	<i>Etilingera elatior</i> (Jack) R.M. Smith	Zingiberaceae	Buah
70.	Puar susu	<i>Hornstedtia</i> sp.	Zingiberaceae	Buah

Pemanfaatan Tumbuhan Pangan Masyarakat Talang Mamak

No.	Nama Lokal	Nama Jenis	Famili	Bagian Berguna
71.	Puar tangga	-	Zingiberaceae	Buah
72.	Puar tarik	-	Zingiberaceae	Buah
73.	Puar telago	<i>Amomum</i> sp.	Zingiberaceae	Buah
74.	Pulai	<i>Alstonia scholaris</i> R.Br.	Apocynaceae	Daun muda
75.	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L. var.1	Sapindaceae	Buah
76.	Rambutan aro panjang	<i>Nephelium lappaceum</i> L. var.4	Sapindaceae	Buah
77.	Rambutan cina	<i>Passiflora foetida</i> L.	Passifloraceae	Buah
78.	Rambutan kaki nyamuk	<i>Nephelium lappaceum</i> L. var.5	Sapindaceae	Buah
79.	Rambutan lungkah	<i>Nephelium lappaceum</i> L. var.2	Sapindaceae	Buah
80.	Rambutan siyuk	<i>Nephelium ramboutan-ake</i> Leenh.	Sapindaceae	Buah
81.	Rambutan unggul	<i>Nephelium lappaceum</i> L. var.3	Sapindaceae	Buah
82.	Rukam	<i>Flacourtia rukam</i> Z.& M.	Flacourtiaceae	Buah
83.	Semantung	<i>Ficus padana</i>	Moraceae	Daun muda
84.	Serai kayu	<i>Eugenia acuminatissima</i> Kurz	Myrtaceae	Daun muda
85.	Sereh	<i>Andropogon nardus</i> L.	Poaceae	Daun
86.	Sibekal	<i>Fordia</i> sp.	Fabaceae	Daun muda
87.	Simpur	<i>Dillenia excelsa</i> (Jack) Gilg.	Dilleniaceae	Daun muda
88.	Singkuang	<i>Dracontomelon dao</i> (Blanco) Merr. & Rolfe	Anacardiaceae	Buah
89.	Tampoi	<i>Baccaurea</i> sp.	Euphorbiaceae	Buah
90.	Tampoi labu	<i>Baccaurea bracteata</i> M.A.	Euphorbiaceae	Buah
91.	Tampoi selimatahun	<i>Baccaurea javanica</i> M.A.	Euphorbiaceae	Buah
92.	Tebu	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Batang
93.	Terap	<i>Artocarpus odoratissimus</i> Blanco	Moraceae	Buah
94.	Terung rimbang	<i>Solanum</i> sp.	Solanaceae	Buah
95.	Turangsi	-	-	Daun muda
96.	Ubi kapuk	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Euphorbiaceae	Umbi
97.	Ubi mentega	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Euphorbiaceae	Umbi
98.	Ubi udang	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Euphorbiaceae	Umbi