

# **ETNOBOTANI BAHAN TAMBAHAN PANGAN OLEH MASYARAKAT KASEPUHAN CIPTAGELAR, CISOLOK, KABUPATEN SUKABUMI**

RIZNA AKMALIYAH

NIM. 1167020066

## **ABSTRAK**

Etnobotani merupakan kajian ilmu yang membahas pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu pemanfaatan tumbuhan yaitu sebagai bahan tambahan pangan yang dilakukan secara turun temurun dalam masyarakat tertentu diantaranya oleh masyarakat Kasepuhan Ciptagelar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis, bagian organ, cara pengolahan dan ketersediaan tumbuhan bahan tambahan pangan di Kasepuhan Ciptagelar, Cisolak, Kabupaten Sukabumi. Metode penelitian yang digunakan berupa deskriptif observatif dengan teknik pendekatan etnobotani melalui wawancara semistruktur terhadap 33 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 32 spesies 18 famili tumbuhan bahan tambahan pangan, dengan bagian yang dimanfaatkan yaitu biji, bunga, daun, rimpang, dan umbi. Cara pengolahan yang dilakukan yaitu ditumbuk, diiris, dimemarkan, diperas, diparut, dikukus, dipepes, diambil ekstrak, dan diremas, serta untuk pemanfaatan berupa penyedap rasa, penambah aroma, pewarna, penghilang bau amis, dan pengawet makanan. Pada kawasan kasepuhan hanya terdapat 24 spesies yang terbagi dalam 4 tempat yaitu pekarangan sebanyak 16 spesies, hutan 4 spesies, sawah 1 spesies, dan kebun 3 spesies. Kemudian nilai UVs tertinggi sebesar 0,12 dimiliki 2 spesies, sedangkan nilai UVs terendah sebesar 0,03 dimiliki 15 spesies. Nilai ICS tertinggi sebesar 33 dimiliki oleh 2 spesies. Sedangkan nilai ICS terendah sebesar 6 dimiliki oleh 7 spesies.

**Kata Kunci:** Bahan Tambahan Pangan, Etnobotani, Kasepuhan Ciptagelar, Nilai Budaya, Nilai Manfaat

## ABSTRACT

Ethnobotany is a scientific study that discusses the use of plants by people in their daily life. One of the uses of plants is as a food additive which is carried out from generation to generation in certain communities, including by the Kasepuhan Ciptagelar community. Purpose of this study was to determine the types, parts of organs, processing methods and the availability of food additives in Kasepuhan Ciptagelar, Cisolok, Sukabumi Regency. Method used descriptive observation research with sampling techniques to 33 respondents. Results showed that there were 32 species of 18 plant families with food additives, the parts used were seeds, flowers, leaves, rhizomes, and tubers. The method of processing is pounded, sliced, crushed, squeezed, grated, steamed, crushed, extracted and kneaded, as well as for use in the form of flavorings, aroma enhancers, dyes, fishy odor remover, and food preservatives. In the Kasepuhan area there are only 24 species divided into 4 places, namely the yard with 16 species, 4 species of forest, 1 species of rice field, and 3 species of garden. Then the highest UVs value of 0.12 was owned by 2 species, while the lowest UVs value of 0.03 was owned by 15 species. The highest ICS value of 33 is owned by 2 species. Meanwhile, the lowest ICS value of 6 is owned by 7 species.

**Keywords:** Benefit Value, Culture Value, Ethnobotany, Food Additives, Kasepuhan Ciptagelar

