

**PEMANFAATAN TUMBUHAN SEBAGAI ASAM
PADA MASAKAN OLEH MASYARAKAT BANGKA
(Studi Kasus di Kecamatan Merawang)**

KARSITA ANJELIA



**JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN, PERIKANAN DAN BIOLOGI
UNIVERSITAS BANGKA BELITUNG
2016**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Asam pada Masakan oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang) adalah karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau yang dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Balunujuk, 03 April 2016



ABSTRAK

KARSITA ANJELIA. Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Asam pada Masakan oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang). Dibawah bimbingan YULIAN FAKHRURROZI dan DIAN AKBARINI.

Pulau Bangka mempunyai sumber daya hayati yang beranekaragam, keanekaragaman hayati ini diantaranya dapat terlihat dari masakan yang ada di masyarakatnya. Dalam proses memasak tersebut masyarakat menggunakan berbagai tumbuhan sebagai bumbu dan rempah. Diantaranya bumbu tersebut adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai asam dalam masakan. Untuk mengetahui pemanfaatan tumbuhan sebagai asam, perlu dilakukan studi mengenai pemanfaatan tumbuhan khususnya tumbuhan yang dijadikan asam pada masakan. Tujuan penelitian ini untuk mengungkapkan dan mendokumentasikan pengetahuan masyarakat di Kecamatan Merawang tentang jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan yang dilaksanakan pada April - Desember 2015. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah, wawancara dan pengamatan yang dilakukan secara *purposive sampling*. Hasil menunjukkan tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan di Kecamatan Merawang ada 17 jenis dan terdiri dari 12 famili. Tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah dari famili *Clusiaceae* ada 3 jenis. Berdasarkan persentase habitusnya, tumbuhan yang digunakan sebagai asam yaitu pohon 65%, semak 17,5% dan herba 17.5%. Bagian tumbuhan yang digunakan adalah bagian daun yaitu 47%, kemudian bagian Buah 53%. Penggunaan tumbuhan sebagai asam pada masakan banyak dipakai pada *lempah kuning* ikan.

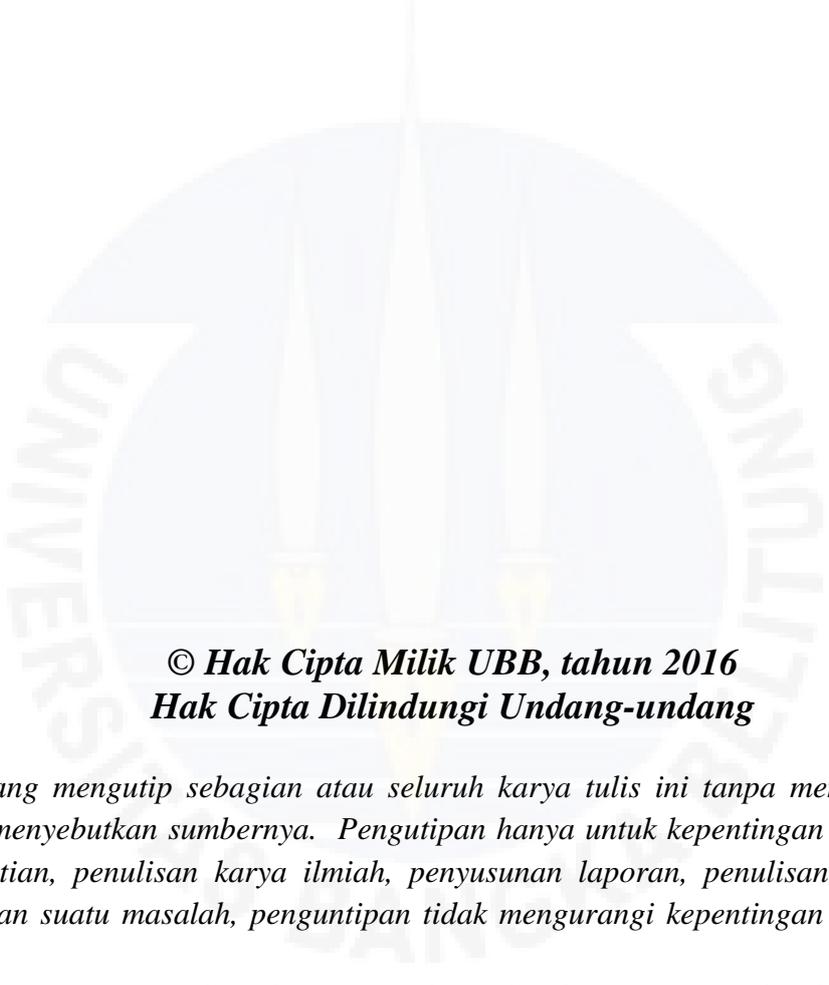
Kata kunci: keanekaragaman, masakan, pemanfaatan, asam, Bangka

Abstract

KARSITA ANJELIA. The Utilization of Plant as an Acid of Cooking by Bangka Community. (Study Case in District of Merawang). Supervised by YULIAN FAKHRURROZI and DIAN AKBARINI.

Bangka Island has a various of biological capacity resources, It can be seen from diversity of cooking in society. The process can be used of plants as a seasoning and flavoving. One of them is acid or sour. The study was conducted to know that the plants used in cooking of bangka as an acid. The aims of this research were to reveal and documenting the knowledge is society in district of Merawang about kinds of plants that can be used as an acid in cooking, which is conducted on April to Desember 2015. The methods used in this research is, interview and observations purposive sampling. The results showed there is 17 species and consist of 12 families. The most plant widely was *Clusiaceae* family that consits of 3 species. Based on the percentage of its habitat the plants used as an acid that were 65% of trees, shrubs was 17,5% and herbaceous was 17,5 %. The part of plants that its leaves was 47% and part of fruit was 53%. The using of plants as an acid of cooking mostly used for *lempah kuning*'s fish.

Keywords: diversity, cooking, utilization, acid, Bangka



© Hak Cipta Milik UBB, tahun 2016
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah, pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar UBB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa izin UBB.

**PEMANFAATAN TUMBUHAN SEBAGAI ASAM
PADA MASAKAN OLEH MASYARAKAT BANGKA
(Studi Kasus di Kecamatan Merawang)**

KARSITA ANJELIA

Skripsi

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Sains pada
Jurusan Biologi

**JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN, PERIKANAN DAN BIOLOGI
UNIVERSITAS BANGKA BELITUNG
2016**

Penguji Luar komisi pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Eddy Nurtjahya, M.Sc.

(

2. Budi Afriyansyah, S.Si., M.Si.



Judul Skripsi : Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Asam pada Masakan oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang)
Nama : KARSITA ANJELIA
NIM : 203 1111 009

Disetujui
Komisi Pembimbing



Dr. Yulian Fakhurrozi, S.Pd., M.Si.
Ketua



Dian Akbarini, S.Si., M.Si.
Anggota

Diketahui

Dekan

Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi

Ketua Jurusan Biologi



Kartika, S.P., M.Si.



Henny Helmi, S.Si., M.Si.

Tanggal Ujian: 12 April 2016

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang tidak pernah berhenti dan selalu memberi kekuatan dalam hidup penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan dan menyusun penelitian skripsi ini dengan baik. Sholawat serta salam semoga tetap curahkan kepada suri tauladan kita nabi Muhammad SAW, beserta keluarganya para sahabatnya, hingga kepada para pengikutnya yang senantiasa setia sampai akhir zaman.

Skripsi ini merupakan laporan akhir dari penelitian yang berjudul "Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Asam pada Masakan oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang)". Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar Sarjana Sains pada Jurusan Biologi. Penelitian ini dilakukan dari bulan April sampai Desember 2015 atas bimbingan Bapak Dr. Yulian Fakhurrozi, S.Pd., M.Si. dan Ibu Dian Akbarini, S.Si., M.Si.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan dalam upaya pengelolaan dan pemanfaatan tumbuhan yang dijadikan asam pada masakan di Kecamatan Merawang. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, jadi penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat konstruktif agar didapatkan hasil yang baik nantinya. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat untuk kita semua.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Balunijuk, Februari 2016

Karsita Anjelia

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat limpahan rahmat, karunia dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Keluarga tercinta: Ibu, Ayah, dan kakak-kakak tersayang terimakasih untuk dukungan materil maupun non materil yang tcurahkan selama ini.
2. Dosen pembimbing Dr. Yulian Fakhurrozi,S.Pd., M.Si. dan Dian Akbarini, S.Si., M.Si. Terimakasih untuk arahan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak Bapak Dr. Eddy Nurtjahya, M.Sc. dan Bapak Budi Afriyansyah, S.Si., M.Si. selaku penguji pada sidang komprehensif skripsi.
4. Ibu Nur Annis Hidayati, S.Si., M.Sc. selaku penguji kolokium dan seminar hasil yang telah memberikan banyak masukan dan saran konstruktif dalam penyempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Henny Helmi, S.Si., M.Si. selaku Ketua Jurusan Biologi dan Ibu Anggraeni, S.Si., M.Si. selaku Dosen Biologi UBB
6. Teman-teman Biologi angkatan 2011, Hapis Afrizan, S.Si, Japrianto, S.Si, Yesi Afriyani, Aditya Ningrum, Chintya Violinita, S.Si, Debi Arisandi, Edwiarnys Srebenika Herzegovina, S.Si, Nengsi, Susanti, Tia Ayu Pratiwi, Analisa, Febri Amrullah, S.Si, Hafizoh, Nurhayati, Mawan, Rini dan Siti Nuraini, S.Si. dan Yulia, S.Si. Thank You for everything
7. Kakak-kakak angkatan dan adik-adik angkatan Jurusan Biologi, terima kasih atas bantuan dan motivasinya selama ini.
8. Keponakanku: Icha Rajendra, Evi Nurdiana, Ilham Rodrika, Abizar Alahyar, dan Hikam terimakasih untuk keceriaanya yang mengisi hari-hari ku.
9. Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya skripsi ini.

Semoga kebaikan bapak, ibu, dan rekan-rekan sekalian dibalas dengan yang lebih baik lagi oleh Allah SWT.

Karsita Anjelia

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Jada Bahrin pada tanggal 12 Desember 1992 sebagai anak bungsu dari ayah Sar Nubi dan ibu Samsiah. Penulis menghabiskan masa sekolah dasarnya di SDN 19 Jada. Kemudian penulis melanjutkan ke sekolah menengah pertama di SMPN 2 Merawang. Pada tahun 2011 penulis lulus dari SMAN 1 Merawang dan pada tahun yang sama penulis lulus seleksi masuk Universitas Bangka Belitung melalui jalur SNMPTN (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri). Penulis memilih jurusan Biologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi.

Selama menjadi mahasiswa di jurusan Biologi, penulis pernah menjadi sekretaris di DPMF FPPB pada tahun 2013. Penulis telah menyelesaikan Studi Lapang di Yayasan Penghijau Lingkungan di Desa Jada Bahrin pada tahun 2013. Pada tahun 2014 Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) angkatan IX di Desa Dam 3 Kecamatan Tempilang, Kabupaten Bangka Barat. Selain itu penulis melaksanakan Penelitian Skripsi mengenai “Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Asam pada Masakan oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang)”



DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	2
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	
Definisi Bumbu dan Rempah	3
Pemanfaatan Rempah-rempah	4
Tumbuhan Umum yang Dipakai sebagai Asam di Indonesia	5
Masakan Khas Bangka	6
Kondisi Umum Daerah Penelitian	6
BAHAN DAN METODE	
Lokasi dan Waktu	8
Alat dan Bahan	8
Pengumpulan Data dan Informasi	8
Informan Kunci	9
Wawancara	9
Pengamatan	9
Identifikasi Jenis Tumbuhan	9
Analisis Data	10
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Jenis Tumbuhan yang Digunakan sebagai Asam pada Masakan	11
Pengetahuan Masyarakat Tentang Tumbuhan yang Dimanfaatkan sebagai Asam pada Masakan	13
Pemanfaatan pada Masakan dan Manfaatnya	20
Bagian Tumbuhan yang Digunakan sebagai Asam pada Masakan ..	22
Upaya Pengembangan dan Konservasi	24
KESIMPULAN	
Kesimpulan	28
DAFTAR PUSTAKA	29

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Luas Daerah, Jumlah Penduduk dan Kepadatan Penduduk di Kecamatan Merawang per desa tahun 2014	7
2. Jenis tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan	10
3. Jumlah jenis tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan berdasarkan habitusnya di Kecamatan Merawang	12
4. Cara pemanfaatan tumbuhan sebagai asam pada masakan	13
5. Pengetahuan masyarakat Merawang tentang tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan di tiap desa di Kecamatan Merawang	19
6. Pemanfaatan pada jenis masakan dan manfaatnya lainnya pada masakan	21
7. Bagian tumbuhan yang digunakan pada masakan sebagai asam ...	22
8. Tumbuhan berdasarkan status ekonomi, keberadaan dan status budidaya	24
9. Jumlah jenis tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan berdasarkan status budidaya	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Daftar pertanyaan kuesioner	32
2. Daftar nama informan	34
3. Jenis tumbuhan yang digunakan	35
4. Beberapa jenis masakan dan asam yang digunakan	38

