

## Inventarisasi *Edible Plant* yang Tumbuh Liar Di Kawasan Universitas Samudra

**Irna Nasution\*, Sri Jayanthi, Nurliyanti, Nurul Hijjati, Yurida, Anggri**

FKIP, Pendidikan Biologi, Universitas Samudra  
Jl. Prof. Dr. Syarief Thayeb, Langsa 24416 Indonesia  
e-mail: irnanasution454@gmail.com

### Abstrak

*Edible plant* merupakan istilah bagi jenis tumbuhan yang bisa dikonsumsi, baik untuk dimakan maupun diminum. Kawasan Universitas Samudra ditumbuhi berbagai macam tumbuhan liar di pinggiran Kampus yang berpotensi sebagai *edible plant*, namun tidak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar karena keberadaan tumbuhan tersebut hidup berdampingan dengan semak-semak sehingga dianggap gulma. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi *Edible Plant* yang tumbuh liar di Kawasan Universitas Samudra. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode jelajah (*tracking*) pada lokasi yang telah ditentukan secara *purposive sampling*, yaitu dengan penetapan tiga titik koordinat di Kawasan Universitas Samudra yang paling banyak ditumbuhi tumbuhan liar, antara lain : A= 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E, B= 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E, C= 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E. Data tumbuhan yang telah diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 26 jenis tumbuhan liar dengan famili berbeda yang berpotensi sebagai *edible plant* (dapat dikonsumsi) di Kawasan Universitas Samudra berdasarkan 3 titik koordinat yang telah ditetapkan. Jumlah spesies *edible plant* yang paling banyak dijumpai adalah pada lokasi A (25 spesies), sedangkan spesies *edible plant* yang paling sedikit dijumpai adalah pada lokasi C (6 spesies). Masing-masing spesies yang dijumpai tersebut memiliki manfaat yang beragam. Bagian yang dikonsumsi di antaranya buah, daun, umbi, batang, daun, biji, bunga, dan rimpang. Dari keseluruhan bagian tersebut, persentase bagian konsumsi paling tinggi adalah buah (44%) dan paling sedikit adalah biji, bunga, dan rimpang, masing-masing (3%). Berdasarkan hasil penelitian, disimpulkan bahwa tumbuhan liar yang tersebar di Kawasan Universitas Samudra tidak sepenuhnya gulma, banyak di antaranya yang berpotensi *edible* (dapat dikonsumsi).

**Kata Kunci:** *Edible Plant; Universitas Samudra; Titik Koordinat.*

### Abstract

*Edible plant is a term for types of plants that can be consumed, either to eat or drink. The Samudra University area grows various kinds of wild plants on the outskirts of the campus which have the potential to be used as edible plants, but are not used by the local community because these plants live side by side with bushes and are therefore considered weeds. This research aims to inventory Edible Plants that grow wild in the Samudra University Area. The data collection technique was carried out using the tracking method at locations that had been determined by purposive sampling, namely by determining three coordinate points in the Samudra University area where wild plants grew most, including: A= 4°27'25.2"N 97°58'18.7" E, B= 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E, C= 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E. The plant data that has been obtained is analyzed qualitatively descriptively. The results of the research show that there are 26 types of wild plants with different families that have the potential to be edible plants (can be consumed) in the Samudra University area based on 3 predetermined*

*coordinate points. The highest number of edible plant species found was at location A (25 species), while the least edible plant species were found at location C (6 species). Each species found has various benefits. The parts consumed include fruit, leaves, tubers, stems, leaves, seeds, flowers and rhizomes. Of all these parts, the highest percentage of consumed parts is fruit (44%) and the lowest are seeds, flowers and rhizomes, respectively (3%). Based on the research results, it was concluded that the wild plants scattered in the Samudra University area are not entirely weeds, many of them have the potential to be edible (can be consumed).*

**Keywords:** *Edible Plant; Samudra University; Coordinate Points.*

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan hutan hujan tropis yang cukup luas, serta merupakan salah satu yang terbesar di dunia dengan keanekaragaman jenis tumbuhannya. Keanekaragaman jenis tumbuhan tersebut tergambar pada hutan-hutan yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia (Hardianto et al., 2021).

*Edible plant* adalah istilah yang diperuntukkan bagi tumbuhan yang dapat dikonsumsi, baik untuk dimakan maupun diminum. Bagian-bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi antara lain : buah, bunga, kulit batang, batang, daun, umbi, getah, rimpang, akar dan air kantong (Rahma et al., 2020).

Setiawan dan Indriwati (2016) menyatakan bahwa pengetahuan terkait *edible plant* sangat penting untuk *survive* di alam bebas apabila terjadi keadaan darurat yang tidak diinginkan. Namun, pengetahuan tentang *edible plant* tersebut masih tergolong rendah. Dikarenakan kurangnya informasi tentang spesies *edible plant* di hutan Indonesia. Kurangnya informasi tersebut disebabkan oleh masih minimnya sumber bacaan yang mampu membantu untuk mengetahui spesies *edible plant* secara langsung di hutan, khususnya di Indonesia.

Sesuai dengan pernyataan Prabaningrum, dkk (2018) bahwa tumbuhan yang berpotensi untuk dikonsumsi (*edible*) adalah tumbuhan yang memiliki organ atau bagian yang dapat dimanfaatkan manusia dengan cara diolah maupun dimakan mentah, karena mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh dan tidak beracun. Berdasarkan hal ini maka keberadaan *edible plant* penting di kalangan masyarakat. Secara umum, *edible plant* memiliki keunggulan berupa kandungan senyawa bioaktif dan gizi yang memberikan beberapa manfaat bagi tubuh. Dikutip dari Khan (2017) *edible plant* juga

memiliki beberapa manfaat di antaranya adalah sebagai penyedia vitamin dan penyedia tambahan suplemen makanan.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti, Kawasan Universitas Samudra ditumbuhi berbagai macam tumbuhan, termasuk pohon-pohon besar dan tumbuhan liar di pinggiran kampus yang berpotensi sebagai *edible plant*, namun tidak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar karena keberadaan tumbuhan yang hidup berdampingan dengan semak-semak sehingga dianggap gulma. Universitas samudra adalah salah satu perguruan tinggi di Kota Langsa, Aceh. Sejauh ini terdiri dari lima fakultas, yaitu Fakultas Ekonomi, Fakultas Hukum, Fakultas Pertanian, FKIP dan Fakultas Teknik (Hanum, 2017). Letak keseluruhan Fakultas terdiri dari dua lokasi, antara lain fakultas Teknik, FKIP, dan fakultas Pertanian berada satu tempat dengan Gedung utama, Biro. Sedangkan Fakultas Ekonomi, Fakultas Hukum, dan Prodi PGSD berada di satu tempat lainnya, berjarak 1,3 km dari Gedung Utama, Biro, arah utara. Kawasan Universitas Samudra.

Dipilihnya Universitas Samudra sebagai lokasi penelitian, dikarenakan data dan informasi terkait *edible plant* (Tumbuhan yang dapat dikonsumsi) belum dijumpai, padahal data dan informasi tersebut sangat diperlukan dalam menambah wawasan serta pengetahuan pembaca khususnya Mahasiswa Universitas Samudra dan Masyarakat sekitarnya sehingga dapat dimanfaatkan sebagai alternatif bahan pangan.

## 2. METODE PENELITIAN

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode jelajah (*tracking*) pada lokasi yang telah ditentukan secara *purposive sampling*, yaitu dengan penetapan tiga titik koordinat di Kawasan Universitas Samudra yang paling banyak ditumbuhi tumbuhan liar, antara lain : A= 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E, B= 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E, C= 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E. *Purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu (Pada et al., 2018).

Data tumbuhan yang telah diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif menggunakan jurnal atau sumber lain sebagai acuan untuk mendapatkan dan

mengetahui informasi mengenai jenis-jenis *edible plant* yang tersebar di Kawasan Universitas Samudra, klasifikasi tumbuhan, potensi pemanfaatan, serta bagian tumbuhan yang dimanfaatkan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan inventarisasi yang telah dilakukan terhadap tumbuhan liar berpotensi *edible plant* di Kawasan Universitas Samudra, didapatkan 26 spesies *edible plant* dari famili yang berbeda dengan tiga titik koordinat yang telah ditetapkan berdasarkan lokasi yang memiliki jumlah tumbuhan liar paling banyak, antara lain 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E, 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E, 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E. Adapun hasil inventarisasi tumbuhan liar yang berpotensi *edible plant* di Kawasan Universitas Samudra adalah sebagai berikut :

**Tabel 1.** Identifikasi Tumbuhan Liar Berpotensi *Edible Plant* di Kawasan Universitas Samudra Pada Titik Koordinat 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E.

No.	Nama Tanaman	Family	Spesies
1.	Keladi	Araceae	<i>C. esculenta</i>
2.	Senggani	Melastomataceae	<i>M.normale</i>
3.	Kelengkeng	Magnoliopsida	<i>Dimocarpus longan L</i>
4.	Nanas	Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i>
5.	Pepaya	Caricaceae	<i>Carica papaya</i>
6.	Mengkudu	Rubiaceae	<i>Morinda citripolia L</i>
7.	Singkong	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i>
8.	Belimbing	Oxalidaceae	<i>Avverhoa carambola L</i>
9.	Temuru	Rutaceae	<i>M.koenigii</i>
10.	Annona	Annonaceae	<i>Annona squamosa</i>
11.	Serai	Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i>
12.	Lengkuas	Zingiberaceae	<i>A. galanga</i>
13.	Kelor	Moringaceae	<i>Moringa oleifera</i>
14.	Seri	Muntingiaceae	<i>Muntingia calabura</i>
15.	Sirih cina	Piperaceae	<i>Peperomia pellucida</i>
16.	Pandan	Pandanaceae	<i>P. amaryllifolius</i>
17.	Rambutan	Sapindaceae	<i>Nephelium lappaceum</i>
18.	Pisang	Musaceae	<i>Musa</i>
19.	Jeruk purut	Rutaceae	<i>Citrus hystrix</i>
20.	Nangka	Moraceae	<i>A.heterophyllus</i>
21.	Mangga	Anacardiaceae	<i>Mangifera Indica L</i>
22.	Markisa hutan/rambusa	Passiflora foetida	<i>Passifloraceae</i>

No.	Nama Tanaman	Family	Spesies
23.	Pakis sayur	<i>Polypodiopyta</i>	<i>Diplazium esculentum</i>
24.	Jambu air madu	<i>Myrtaceae</i>	<i>Syzygium aqueum</i>
25.	Petai Cina/Lamtoro	<i>Mimosaceae</i>	<i>Leucaena leucocephala</i>

Total = 25

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa terdapat 25 spesies *edible plant* yang ditemukan di Kawasan Universitas Samudra pada titik kordinat 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E. Spesies-spesies tersebut berasal dari famili yang berbeda. Titik kordinat 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E ini mengacu pada Kawasan Fakultas Pertanian Universitas Samudra, di halaman belakang terdapat lengkungan area yang ditumbuhi semak-semak atau tumbuhan liar yang cukup luas. Setelah dilakukan inventarisasi pada area lengkungan ini, ternyata banyak dari spesies tumbuhan liar tersebut yang berpotensi sebagai *edible plant* (dapat dikonsumsi). Dan dari ketiga titik lokasi yang telah ditetapkan sebagai Kawasan inventarisasi, lokasi dengan titik koordinat 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E inilah yang paling banyak memiliki tumbuhan liar berpotensi *edible plant* (dapat dikonsumsi).

**Tabel 2.** Identifikasi Jenis Tumbuhan Berpotensi *Edible Plant* di Kawasan Universitas Samudra Pada Titik Koordinat 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E.

No.	Nama Tanaman	Family	Spesies
1.	Talas	<i>Araceae</i>	<i>C. esculenta</i>
2.	Senggani	<i>Melastomataceae</i>	<i>M.normale</i>
3.	Pare Hutan	<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Momordica balsamina</i>
4.	Nanas	<i>Bromeliaceae</i>	<i>Ananas comosus</i>
5.	Singkong	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Manihot esculenta</i>
6.	Serai	<i>Poaceae</i>	<i>Cymbopogon citratus</i>
7.	Petai Cina/Lamtoro	<i>Mimosaceae</i>	<i>Leucaena leucocephala</i>

Total = 7

Tabel 2 di atas memperlihatkan bahwa terdapat hanya 7 spesies *edible plant* yang ditemukan di Kawasan Universitas Samudra pada titik kordinat 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E. Spesies-spesies tersebut berasal dari famili yang berbeda, dan dari keseluruhan spesies tersebut juga telah ditemukan pada titik koordinat Tabel 1, selain dari spesies *Momordica balsamina* (*Pare hutan*). Titik kordinat 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E.7"E ini mengacu pada Kawasan PGSD Universitas Samudra, di sepanjang pinggir jalan menuju area gedung PGSD ditumbuhi semak-semak atau

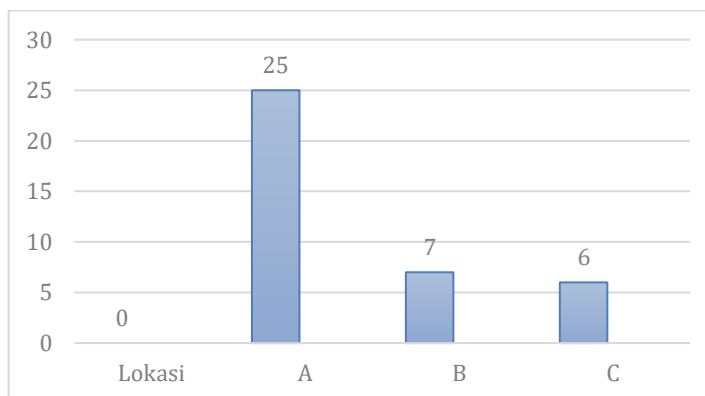
tumbuhan liar yang cukup luas, namun setelah dilakukan inventarisasi pada lokasi tersebut, ternyata hanya sedikit spesies dari tumbuhan liar yang berpotensi sebagai *edible plant* (dapat dikonsumsi), sebagian besarnya adalah jenis rumput dan semak yang tidak bisa dikonsumsi oleh manusia.

**Tabel 3.** Identifikasi Jenis Tumbuhan Berpotensi *Edible Plant* di Kawasan Universitas Samudra Pada Titik Koordinat 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E.

No.	Nama Tanaman	Family	Spesies
1.	Talas	<i>Araceae</i>	<i>C. esculenta</i>
2.	Senggani	<i>Melastomataceae</i>	<i>M.normale</i>
3.	Nanas	<i>Bromeliaceae</i>	<i>Ananas comosus</i>
4.	Singkong	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Manihot esculenta</i>
5.	Pakis sayur	<i>Polypodiopyta</i>	<i>Diplazium esculentum</i>
6.	Petai Cina/Lamtoro	<i>Mimosaceae</i>	<i>Leucaena leucocephala</i>

Total = 6

Berdasarkan tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa terdapat 6 spesies *edible plant* yang ditemukan di Kawasan Universitas Samudra pada titik kordinat 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E. Spesies-spesies tersebut berasal dari famili yang berbeda, dan dari keseluruhan spesies tersebut juga telah ditemukan pada titik koordinat Tabel 1 dan Tabel, selain dari spesies *Leucaena leucocephala* (Pakis sayur) ditemukan pada Tabel 1 namun tidak pada Tabel 2. Titik kordinat 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E ini mengacu pada Kawasan Fakultas Ekonomi Universitas Samudra, di sekitar area lokasi tersebut ditumbuhi semak-semak atau tumbuhan liar yang cukup luas, namun setelah dilakukan inventarisasi pada lokasi tersebut, ternyata hanya sedikit spesies dari tumbuhan liar yang berpotensi sebagai *edible plant* (dapat dikonsumsi), sebagian besarnya adalah jenis rumput dan Semak, serta pohon yang tidak bisa dikonsumsi oleh manusia.



**Gambar 1.** Jumlah spesies *edible plant* di setiap titik koordinat

A= 4°27'25.2"N 97°58'18.7"E

B= 4°26'48.4"N 97°58'22.4"E

C= 4°27'16.0"N 97°58'49.5"E

Pada tiga titik lokasi yang telah ditentukan berdasarkan kawasan Universitas Samudra yang paling banyak ditumbuhi oleh tumbuhan liar, terdapat hasil yang berbeda-beda. Berdasarkan Gambar 1, spesies tumbuhan liar berpotensi *edible plant* (dapat dikonsumsi) paling banyak ditemukan pada titik koordinat A yaitu sebanyak 25 spesies dengan famili yang berbeda. Jumlah spesies *edible plant* yang ditemukan berkurang setelah memasuki kawasa pada lokasi B yaitu hanya terdapat sebanyak 7 spesies dengan famili yang berbeda juga. Kebanyakan tumbuhan liar di lokasi B ini adalah jenis yang tidak bisa dikonsumsi. Seterusnya pada lokasi C adalah lokasi yang memiliki jumlah spesies *edible plant* paling sedikit yaitu hanya 6 spesies saja dengan famili yang berbeda juga. Kebanyakan tumbuhan pada lokasi C ini adalah jenis tumbuhan liar dan pohon besar yang tidak bisa dikonsumsi.

**Tabel 4.** Potensi Pemanfaatan *Edible Plant* di Kawasan Universitas Samudra

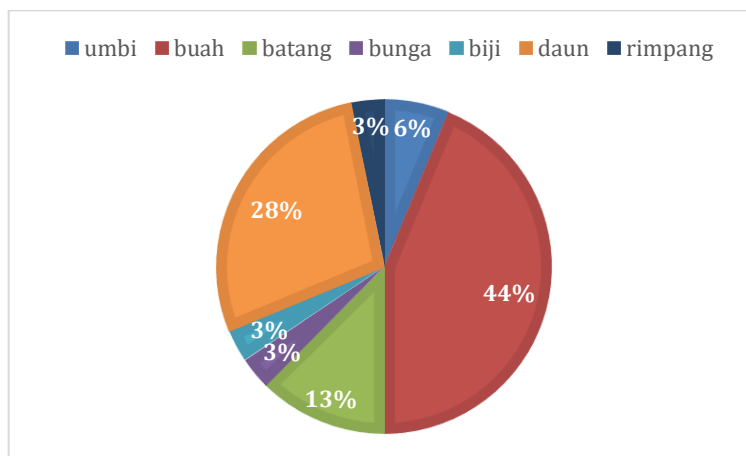
No	Nama Lokal	Nama Latin	Bagian	Pemanfaatan
1	Talas	<i>C. esculenta</i>	Umbi, Batang	Umbinya dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan seperti keripik dan disayur, batangnya bisa diolah menjadi masakan sayur.

No	Nama Lokal	Nama Latin	Bagian	Pemanfaatan
2	Senggani	<i>M.normale</i>	Daun, Buah	Daunnya bisa digunakan sebagai penawar rasa pahit pada rebusan daun pepaya. Serta daunnya dimanfaatkan sebagai obat lambung. Buahnya dapat dikonsumsi, memiliki rasa manis.
3	Pare Hutan	<i>Momordica balsamina</i>	Buah	Buahnya yang belum menguning bisa dijadikan disayur.
4	Nanas	<i>Ananas comosus</i>	Buah	Buahnya bisa diolah mejadi minuman, juga bisa dikonsumsi langsung.
5	Pepaya	<i>Carica papaya</i>	Buah, bunga, daun	Buahnya bisa diolah jadi minuman dan juga bisa langsung dikonsumsi, daun, bunga, dan buah yang belum matang bisa diolah menjadi bahan masakan..
6	Mengkudu	<i>Morinda citrifolia L</i>	Buah	Buahnya digunakan sebagai obat seperti menurunkan kolestrol.
7	Singkong	<i>Manihot esculenta</i>	Umbi, Daun	Daun dan umbinya bisa diolah menjadi bahan makanan.
8	Belimbing	<i>Avverhoa carambola L</i>	Buah	Buahnya bisa langsung dimakan
9	Temurui	<i>M.koenigii</i>	Daun	Daunnya bisa diolah sebagai bahan masakan. Juga djadikan obat untuk mengatasi masalah pencernaan
10	Annona	<i>Annona squamosa</i>	Buah	Buahnya bisa dikonsusmi langsung, serta dapat juga dimanfaatkan sebagai obat Kesehatan rambut dan kulit.
11	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i>	Batang	Batangnya bisa digunakan sebagai pewangi masakan, serta baunya bisa dijadikan sebagai alternatif pengusir nyamuk.
12	Lengkuas	<i>A. galanga</i>	Rimpang	Umbinya dijadikan sebagai bumbu masakan
13	Daun Kelor	<i>Moringa oleifera</i>	Daun	Daun mudanya enak untuk disayur, serta bagus juga untuk Kesehatan mata
14	Seri	<i>Muntingia calabura</i>	Buah	Buahnya yang matang enak untuk dimakan, rasanya manis.
15	Sirih Cina	<i>Peperomia pellucida</i>	Daun, Batang	Bisa disayur atau dijadikan lalapan.



No	Nama Lokal	Nama Latin	Bagian	Pemanfaatan
16	Mangga	<i>Mangifera Indica L</i>	Buah	Buahnya enak dikonsumsi langsung.
17	Pandan	<i>P. amaryllifolius</i>	Daun	Daunnya dijadikan sebagai pengharum masakan, umumnya pada pembuatan kue, dan juga dijadikan pewarna alami.
18	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i>	Buah	Buahnya enak dikonsumsi langsung
19	Pisang	<i>Musa</i>	Buah	Buahnya bisa diolah menjadi berbagai macam makanan, seperti disayur, dijadikan keripik, dijadikan pisang goreng
20	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Daun	Daunnya dijadikan sebagai pengharum masakan, serta dapat memelihara kesehatan mulut.
21	Nangka	<i>A.heterophyllus</i>	Buah	Buahnya yang muda enak disayur, buahnya yang sudah matang enak dikonsumsi
22	Jambu	<i>Syzygium aqueum</i>	Buah	Buahnya bisa dikonsumsi langsung
23	Paku Sayur	<i>Diplazium esculentum</i>	Daun, Batang	Daun dan batang mudanya enak untuk disayur
24	Kelengkeng	<i>Dimocarpus longan L</i>	Buah	Buahnya yang matang enak dikonsumsi langsung.
25	Petai Cina	<i>Leucaena leucocephala</i>	Biji	Biji dari buahnya bisa disayur, serta ada sebagian orang yang mengkonsumsi langsung bijinya tanpa dimasak.
26	Markisa Hutan	<i>Passifloraceae</i>	Buah	Buahnya yang matang enak dan manis dikonsumsi
Total= 26				

Tabel 4 di atas memperlihatkan bagian tumbuhan yang dapat dikonsumsi (*edible*) terdiri dari buah, biji, daun, umbi, batang, bunga, dan rimpang, dengan jumlah paling banyak adalah buah 44%, daun 28%, batang 13 %, umbi 6%, bunga 3%, biji 3%, dan rimpang 3%. Hal ini sejalan dengan Rahma, dkk (2020) yang menyatakan bagian-bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi antara lain : buah, bunga, kulit batang, batang, daun, umbi, getah, rimpang, akar dan air kantong. Hal tersebut juga tersaji pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Bagian tumbuhan yang dikonsumsi (*edible*)

Berbagai jenis bagian yang dikonsumsi tersebut memiliki banyak manfaat, buah misalnya, mengandung banyak zat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Buah memiliki kandungan gizi, vitamin, mineral, dan serat yang sangat perlu untuk dikonsumsi setiap hari. Keanekaragaman warna pada buah bukanlah sekedar pembeda jenis antar buah yang satu dengan yang lainnya, warna buah merupakan sumber informasi dari kandungan nutrisinya. Kandungan dan jenis *phytonutrient* dalam buah diindikasikan oleh warna buah (Komarayanti, 2017). Buah juga dapat menghemat energi, karena tidak memerlukan proses pencernaan yang panjang, buah memasok energi lebih cepat karena zat gulanya bisa langsung diserap oleh tubuh (Bloom & Reenen, 2013). Bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi pada bagian buah, berdasarkan hasil inventarisasi di Kawasan Universitas Samudra adalah : nanas, kelengkeng, rambutan, mangga, senggani, Annona, seri, jambu, markisa hutan, pisang, papaya, dan belimbing.

Daun mempunyai kandungan air yang tinggi (70%-80%), dan merupakan tempat akumulatif fotosintesis yang diduga mengandung unsur-unsur (organik) yang memiliki sifat dapat menyembuhkan penyakit. Zat yang banyak terdapat pada daun adalah minyak atsiri, fenol, senyawa kalium, dan klorofil. Daun memiliki regenerasi yang tinggi untuk kembali bertunas dan tidak memberi pengaruh besar terhadap pertumbuhan suatu tumbuhan, meskipun daun merupakan tempat fotosintesis (Ani et

al., 2021). Bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi pada bagian daun, berdasarkan hasil inventarisasi di Kawasan Universitas Samudra adalah: Daun singkong, daun senggani, daun pepaya, temuru, pakis, daun jeruk purut, pandan, sirih cina, daun kelor).

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang anjuran konsumsinya 120 kkal/kapita/hari, namun baru tercapai 73 kkal/kapita/hari (60%). Potensi pengembangan umbi sebagai sumber karbohidrat nonberas dapat digunakan untuk memenuhi anjuran konsumsi dan penganekaragaman pangan nasional (Masithoh & Kusumawati, 2017). Jenis tumbuhan yang dapat dimakan pada bagian umbi, berdasarkan hasil inventarisasi di Kawasan Universitas Samudra adalah singkong dan talas.

Beberapa dari tumbuhan memiliki biji yang menjadi pokok konsumsi dari tumbuhan tersebut. Jenis tumbuhan yang dapat dimakan pada bagian bijinya, berdasarkan hasil inventarisasi di Kawasan Universitas Samudra adalah petai Cina. Petai Cina biasa hidup di dataran rendah sampai ketinggian 1500 meter di atas permukaan laut. Biji petai Cina mengandung flavonoid senyawa antioksidan merupakan zat yang digunakan untuk menghambat radikal bebas sehingga dapat mencegah berbagai macam penyakit (Pradana et al., 2021).

Rimpang (*rhizoma*) merupakan modifikasi dari batang tanaman yang tumbuh di bawah permukaan tanah, dapat menghasilkan tunas dan akar baru dari ruas-ruasnya. Suku jahe-jahean (*Zingiberaceae*) merupakan contoh kelompok tumbuhan yang biasa dipakai untuk mendeskripsikan organ rimpang. Rimpang umumnya memiliki fungsi tambahan seperti batang, yang paling umum adalah penyimpanan produk metabolisme tertentu (Koen Asharo, 2022). Jenis tumbuhan yang dapat dimakan pada bagian rimpangnya, berdasarkan hasil inventarisasi di Kawasan Universitas Samudra adalah Lengkuas. Dikutip dari Robi, dkk (2018) ; Pramesti, dkk (2020) ; Pramudyo,(2018) dalam (Moh. Wahyu Aminullah et al., 2022), lengkuas merupakan salah satu rempah yang terkenal akan pemanfaatannya secara luas, manfaat lengkuas antara lain

penambah aroma dan cita rasa masakan, tumbuhan rempah tradisional, bumbu masakan. bahan untuk membuat berbagai makanan dan kue, dan minuman jamu.

#### 4. KESIMPULAN

##### 4.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 26 jenis tumbuhan liar dengan famili berbeda yang berpotensi sebagai *edible plant* (dapat dikonsumsi) berdasarkan tiga titik koordinat yang telah ditetapkan di kawasan Universitas Samudra. Jumlah spesies *edible plant* yang paling banyak ditemui adalah pada lokasi A (25 spesies), sedangkan jumlah spesies *edible plant* paling sedikit dijumpai pada lokasi C (6 spesies). Masing-masing spesies yang dijumpai tersebut memiliki manfaat yang beragam. Bagian yang dikonsumsi di antaranya buah, daun, umbi, batang, dan biji. Dari keseluruhan bagian tersebut, persentase bagian konsumsi paling tinggi adalah buah (44%) dan paling sedikit adalah biji, bunga, dan rimpang, masing-masing (3%).

##### 4.2 Saran

Semoga ke depannya akan ada dilakukan penelitian lebih lanjut terkait inventarisasi maupun identifikasi *edible plant* di Kawasan Universitas Samudra sehingga akan lebih banyak informasi yang diberikan.

#### 5. REFERENSI

- Ani, N., Sukenti, K., Aryanti, E., & Rohyani, I. S. (2021). Ethnobotany Study of Medicinal Plants by the Mbojo Tribe Community in Ndano Village at the Madapangga Nature Park, Bima, West Nusa Tenggara. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 456–469. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2666>
- Bloom, N., & Reenen, J. Van. (2013). 濟無No Title No Title No Title. *NBER Working Papers*, 89. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Hanum, N. (2017). Analisis Pengaruh Pendapatan Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Samudra di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(2), 107–116.
- Hardianto, E. S., Rusmadi, R., & Wahidah, B. F. (2021). Identifikasi Morfologis Jenis-jenis

- Tumbuhan Edible di Gunung Muria Provinsi Jawa Tengah. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 9(1), 189. <https://doi.org/10.33394/bjib.v9i1.3737>.
- Koen Asharo, R. (2022). Pengolahan Hasil Budidaya Tanaman Rimpang dengan Teknik Vertikultur demi Mendukung Ekonomi Kreatif Masyarakat Rawamangun Jakarta Timur. *Sarwahita*, 19(01), 133–146. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.191.12>.
- Komarayanti, S. (2017). Ensiklopedia Buah-buahan Lokal Berbasis Potensi Alam Jember. *Journal of Biology and Biology Learning*, 2(1), 61–75.
- Masithoh, R. E., & Kusumawati, H. (2017). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 2(1), 89. <https://doi.org/10.22146/jpkm.22226>
- Moh. Wahyu Aminullah, Muhni Pamuji, & Dina Fitria. (2022). Inovasi lengkuas Sebagai Produk Makanan Ringan dan Tambahan Pendapatan di Desa Sukamulya. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 649–654. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i3.7869>
- Pada, M., Pak, T., Di, K., Temila, S., & Thamrin, E. (2018). (2)29847-75676592244-1-Pb. 6, 869–874.
- Prabaningrum, H., Nugroho, A.S., dan Kaswinarni, F. (2018). *Keanekaragaman Tumbuhan yang Berpotensi sebagai Bahan Pangan di Cagar Alam Gebugan Semarang*. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 26-31.
- Pradana, A. A., Kusnadi, & Purgiyanti. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Biji Petai Cina (*Leucaena leucocephala* (Lam) de Wit) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, x(x), 1–5.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik : Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 6 (3), 225-232.
- Pramudyo, Adi. (2018). *Budi Daya dan Bisnis Jahe, Lengkuas, Kunyit, dan Kencur*. AgroMedia Pustaka.
- Rahma, K. A., Sari, F. K., W, M. N., & Rossita, L. (2020). Kajian Fungsi Ekologis “ Edible Plant ” Di Wisata Gua Pancur Pati. *Seminar Nasional Sains ...*, 101–108. <http://conference.upgris.ac.id/index.php/snse/article/view/2084%0Ahttp://conference.upgris.ac.id/index.php/snse/article/download/2084/1137>.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130-142.
- Setiawan, M.E., dan Indriwati, S.E. (2016). Analisis Pengetahuan Mahasiswa Pencinta Alam



tentang Tumbuhan Survival di Hutan sebagai Bahan Pengembangan Buku Pegangan Ilmiah Populer. *Jurnal Pendidikan Sains*, 4(4), 144-151.