

**ETNOBOTANI TUMBUHAN PEWARNA ALAMI MAKANAN MASYARAKAT  
USING DESA KEMIREN KABUPATEN BANYUWANGI  
ETNOBOTANI PLANTS NATURAL DYES FOOD COMMUNITY USING  
VILLAGE KEMIREN BANYUWANGI DISTRICT**

**Inka Fitriani<sup>1</sup>, Agus Prasetyo Utomo<sup>2</sup>, Arief Noor Akhmadi<sup>3</sup>**

Prodi Pend Bio, FKIP, UM Jember

[Inkafitriani28@gmail.com](mailto:Inkafitriani28@gmail.com)

**ABSTRAK**

Pelestarian tumbuhan dan lingkungan yang dilakukan masyarakat Using Desa Kemiren berperan dalam pelestarian lingkungan. Kearifan lokal yang dimiliki masyarakat Using Desa Kemiren yaitu dengan memanfaatkan tumbuhan pewarna alami makanan. Cara mengidentifikasi tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan dengan penjelajahan, mengidentifikasi, mendokumentasikan, membandingkan dengan literatur, dan mentabulasikan ke dalam data. Pengidentifikasi tumbuhan disesuaikan dengan habitat tumbuhan mulai dari pekarangan rumah, sawah, dan tegalan. Hasil penelitian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan oleh masyarakat Using Desa Kemiren diketahui 10 spesies tumbuhan yang meliputi suji, ketela pohon, pisang, aren, kunyit, kluwak, cabe merah, waluh, lengkuas, buah naga. Bagian-bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan mulai dari daun, buah, rimpang, tandan bunga. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber belajar Biologi kelas X SMA/MA semester genap KD 3.7 materi Kingdom Plantae.

**Kata Kunci :** Etnobotani, Tumbuhan, Pewarna Alami, Using

**ABSTRACT**

The preservation of plants and environment by the Using Village Kemiren community plays a role in environmental preservation. Local wisdom possessed by the Using Community of Kemiren Village is by utilizing natural food coloring plants. How to identify plants that are used as natural food coloring with plant explorers, identify and document, compare with literature, and tabulate into data. Identification of plants adapted to plant habitat starting from the home yard, rice fields, moor. The results of research on plants that are used as natural food coloring by the Using Village of Kemiren are known to 10 species of plants which include suji, cassava, banana, sugar palm, turmeric, kluwak, red chili, waluh, galangal, dragon fruit. Plant parts that are used as natural food coloring from leaves, fruit, rhizomes, flower bunches. The results of this study can be used as learning resources for Biology class X SMA / MA semester even KD 3.7 Kingdom Plantae material.

**Keywords:** Ethnobotany, Plants, Natural Dyes, Using

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan tingkat keanekaragaman hayati yang sangat tinggi. Indonesia menjadi salah satu negara yang dikenal dengan pusat keanekaragaman hayati di dunia atau dikenal dengan negara mega-biodiversity (Sunarmi, 2014, hal.38). Keanekaragaman tumbuhan yang ada diperkirakan mencapai 20.000 spesies, dimana 40% merupakan tumbuhan endemik asli Indonesia (Kusmana, dan Hikmat, 2015, hal.188).

Etnobotani merupakan suatu bidang yang mempelajari keterkaitan antara manusia dengan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari yang tercermin dalam kebudayaan dan realitas kehidupan. Etnobotani tidak hanya terfokus mempelajari pengembangan wawasan masyarakat yang berkaitan dengan pemanfaatannya tumbuhan, tetapi etnobotani juga melekat pada kehidupan masyarakat dalam pemanfaatannya (Suryadarma, 2008, hal.11).

Masyarakat Desa Kemiren merupakan Masyarakat Using yang dikenal masih kuat mempertahankan tradisinya. Masyarakat Using Desa Kemiren ini sangat menghormati dan bijaksana dalam memanfaatkan tumbuhan alam sekitar, hal ini mereka ketahui secara turun temurun dari orang tua dan nenek moyang terdahulu. Penghormatan dan kebijaksanaan Masyarakat Using Desa Kemiren dalam memanfaatkan alam di lingkungan mereka disebut kearifan lokal.

Perkembangan jaman dan teknologi yang semakin maju, dirasa perlu adanya pengkajian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan. Pengetahuan tentang tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan dikhawatirkan akan hilang, sehingga generasi muda tidak mendapatkan pengetahuan tersebut. Pengkajian etnobotani tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan ini juga dapat dijadikan sebagai sumber belajar mata pelajaran biologi kingdom plantae. Dengan adanya hal tersebut mendorong peneliti untuk mengadakan penelitian yang berjudul “Etnobotani Tumbuhan Pewarna Alami Makanan Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi”

## METODE

Jenis penelitian adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif, adapun pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2019. Lokasi penelitian dilakukan di Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu survey, observasi, wawancara, dokumentasi tanaman, identifikasi.

### **Instrumen Pengumpulan Data**

Instrumen pengumpulan data atau alat maupun bahan yang digunakan antara lain: bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis tumbuhan yang digunakan sebagai pewarna alami makanan masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah kabupaten Banyuwangi, peralatan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain: alat tulis, kamera, alat perekam suara, dan lembar wawancara, dan buku acuan yang relevan untuk identifikasi seperti: Pewarna Alami oleh (Nugraheni Mutiara, 2014, hal 37-97).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode wawancara pada masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Metode yang digunakan yaitu metode wawancara semi terstruktur (*semi structured interview*), dan wawancara dilakukan dengan beracuan pada buku pedoman wawancara. Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yaitu survei, observasi, wawancara, dokumentasi tumbuhan, dan identifikasi Tumbuhan

### **Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis kualitatif merupakan analisis ini berdasarkan data pengetahuan informan terhadap tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan. Kemudian data wawancara dan pedoman wawancara dikelompokkan berdasarkan macam-macam tumbuhan pewarna alami makanan, bagian yang dimanfaatkan, cara penggunaannya, cara memperolehnya.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

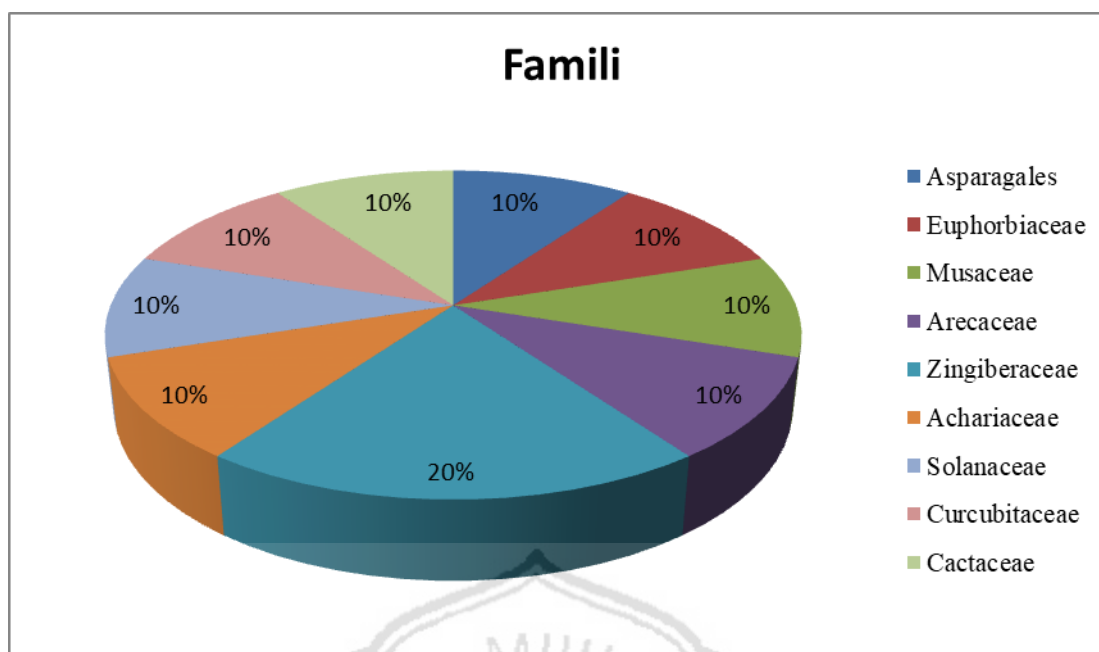
Berdasarkan hasil yang di dapatkan bahwa tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan Masyarakat Using Desa Kemiren berjumlah 10 spesies dan terbagi dalam 10 famili. Tumbuhan-tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan saya ketahui berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa

informan. Berikut data tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan pada tabel 1.

**Tabel 1. Tumbuhan yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi.**

No	Nama Tanaman				Kegunaan
	Nama Lokal	Nama Tumbuhan	Nama Ilmiah	Famili	
1.	<i>Godong suji</i>	Suji	<i>Dracaena reflexa</i>	Asparagales	Pewarna <i>jongkong ijo</i>
2.	<i>Sawi</i>	Ketela Pohon	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiaceae	Pewarna <i>orhog-orhog</i>
3.	<i>Pohon gedang</i>	Pohon pisang	<i>Musa parasidiaca</i> L.	Musaceae	Pewarna <i>lanun</i> (berwana hitam)
4.	<i>Aren</i>	Aren	<i>Arenga pinnata</i>	Arecaceae	Pewarna <i>apem bluk, klemben, cucur, jenang sum-sum</i>
5.	<i>Kunir</i>	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Pewarna <i>uyah asem</i>
6.	<i>Pakem</i>	Kluwek	<i>Pangium edule</i>	Achariaceae	Pewarna <i>sambal kluwek</i>
7.	<i>Lombok abang</i>	Cabe Panjang	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Pewarna <i>sambal</i>
8.	<i>Waluh</i>	Waluh	<i>Curcubita moschata</i> D.	Curcubitaceae	Pewarna <i>jenang selo</i>
9.	<i>Laos</i>	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	Zingiberaceae	Pewarna <i>tape buntut</i>
10.	<i>Buah naga</i>	Buah Naga	<i>Hylocereus undatus</i>	Cactaceae	Pewarna <i>kucur</i>

Berdasarkan tabel 1 di atas spesies tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan mulai dari famili *Asparagales*, famili *Euphorbiaceae*, famili *Musaceae*, *Arecaceae*, famili *Zingiberaceae*, famili *Achariaceae*, famili *Solanaceae*, famili *Curcubitaceae*, famili *Zingiberaceae*, famili *Cactaceae*.



Berdasarkan diagram 1 di atas spesies tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan yang paling banyak digunakan dengan jumlah persentase 20% berasal dari famili *Zingiberaceae*, kemudian dengan masing-masing jumlah persentase 10% berasal dari famili *Asparagales*, famili *Euphorbiaceae*, famili *Musaceae*, famili *Arecaceae*, famili *Achariaceae*, famili *Solanaceae*, famili *Curcubitaceae*, famili *Cactaceae*. Berdasarkan dari penelitian sebelum-sebelumnya yang terkait dengan tumbuhan pewarna alami makanan yaitu *Zingiberaceae*.

### **Bagian dan Cara Pengolahan Tumbuhan yang Digunakan sebagai Pewarna Alami Makanan pada Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah kabupaten Banyuwangi.**

Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami oleh masyarakat Using Desa Kemiren berbeda-beda cara pengolahannya. Dari hasil wawancara yang dilakukan terhadap 15 informan, tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Using Desa Kemiren sebagai pewarna alami makanan bermacam-macam. Masyarakat dapat mengetahui tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai pewarna alami makanan berdasarkan pengetahuan lokal yang dilakukan secara turun-temurun dari orang tua maupun dari nenek moyang terdahulu. Adapun pemanfaatan tumbuhan tersebut

dilakukan dengan berbagai macam cara pengolahan. Data tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan terdapat pada tabel 4 berikut:

**Tabel 2 Cara Pengolahan Tumbuhan sebagai Pewarna Alami Makanan**

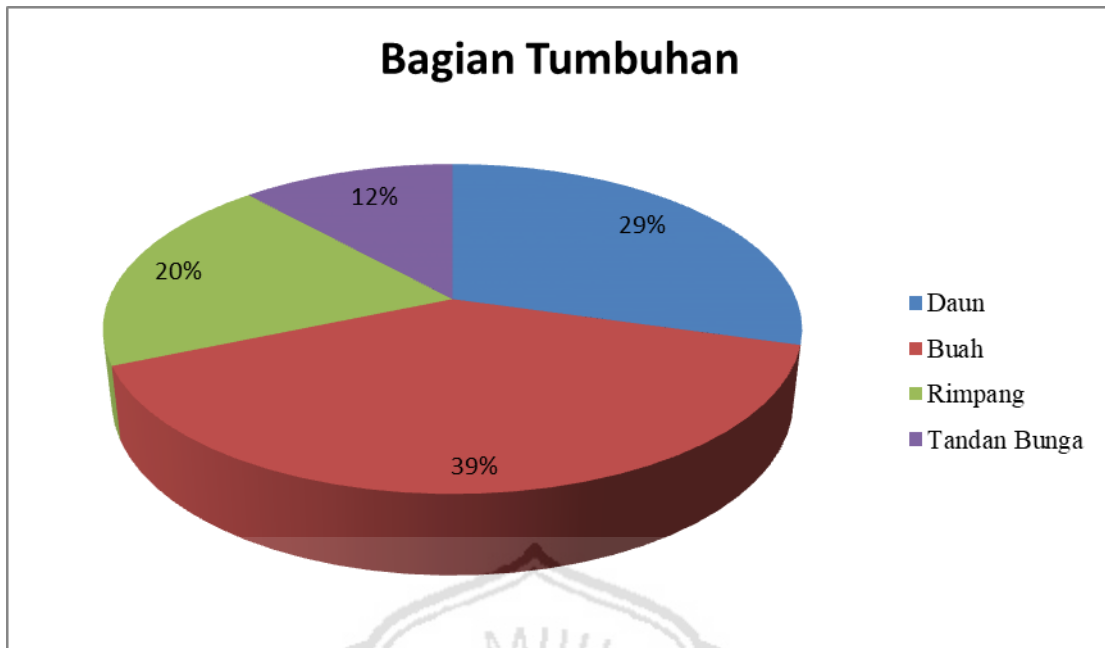
No.	Nama tumbuhan	Nama Ilmiah	Organ yang digunakan	Khasiat dan cara pengolahan
1.	Suji	<i>Dracaena reflexa</i>	Daun	Ditumbuk kemudian dicampurkan air dan menghasilkan warna hijau
2.	Ketela pohon	<i>Manihot esculenta</i>	Daun	Ditumbuk kemudian dicampurkan air dan menghasilkan warna hijau
3.	Pisang	<i>Musa parasidiaca</i> L.	Daun kering (klaras)	Ditumbuk atau dihaluskan kemudian diayak dan dicampurkan dengan adonan jajanan dan menghasilkan warna hitam
4.	Aren	<i>Arenga pinnata</i>	Tandan bunga (gula aren)	Ditumbuk dan dicampurkan adonan dan menghasilkan warna coklat
5.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Rimpang	Diparut kemudian diambil sarinya dan menghasilkan warna kuning
6.	Kluwek	<i>Pangium edule</i>	Buah	Ditumbuk dan menghasilkan warna hitam
7.	Cabe merah	<i>Capsicum annum</i> L.	Buah	Ditumbuk kemudian dicampurkan ke masakan dan menghasilkan warna hitam
8.	Waluh	<i>Curcubita moschata</i> D.	Buah	Direbus kemudian ditumbuk dan dicampurkan ke bahan adonan jenang selo dan

				menghasilkan warna oranye
9.	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	Daun	Ditumbuk kemudian diambil sarinya kemudian dicampurkan ke adonan tape buntut dan menghasilkan warna hijau
10.	Buah naga	<i>Hylocereus undatus</i>	Buah	Ditumbuk atau dihaluskan kemudian dicampurkan dengan adonan jajanan kucur dan menghasilkan warna merah.

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwasannya pengolahan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan dilakukan dengan berbagai macam cara, diantaranya ditumbuk, diparut, direbus. Pengolahan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan yang paling banyak digunakan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren adalah dengan cara ditumbuk.

Tumbuhan yang digunakan sebagai pewarna alami makanan berasal dari beberapa tempat, dikarenakan tumbuhan tersebut masih tetap dibiarkan tumbuh ataupun memang ditanam oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Tumbuhan tersebut diantaranya dapat digunakan sebagai pewarna, obat-obatan, maupun dikonsumsi. Tumbuhan yang ditanam oleh masyarakat di sekitar pekarangan rumah dianggap lebih mudah untuk mendapatkan pada saat kondisi tertentu.

Hasil wawancara yang telah dilakukan terhadap beberapa informan dapat diketahui bahwa bagian dan macam-macam tumbuhan yang dapat digunakan sebagai pewarna alami makanan beragam, dan dapat disajikan dalam gambar berikut ini:



**Gambar 2 diagram persentase bagian tumbuhan yang digunakan sebagai pewarna alami makanan**

Berdasarkan diagram diatas jumlah presentasi tumbuhan yang digunakan sebagai pewarna alami terbanyak dengan jumlah persentase 39% yaitu daun, kemudian bagian yang sering digunakan selanjutnya dengan jumlah persentase 30% yaitu buah, selanjutnya dengan jumlah persentase 20% yaitu rimpang, dan jumlah persentase 12% yaitu tandan bunga.

Penggunaan bagian tumbuhan yang banyak digunakan oleh masyarakat Using di Desa Kemiren yaitu buah. Buah banyak digunakan sebagai pewarna alami makanan dikarenakan buah memiliki tekstur yang lembut dan lunak. Pewarna alami tersebut digunakan untuk mewarnai makanan, diantaranya yaitu tape buntut, jongsong ijo, lanun, klemben, kucur, apem bluk, cengkarok, apen contong, jenang tape, dodol, uyah asem, rawon, telur manis, pelasan, jenang selo, tape buntut.

Menurut Nugraheni (2014, hal.22) zat warna alam (pigmen) adalah zat warna yang secara alami terdapat dalam tanaman maupun hewan atau dari sumber-sumber mineral. Zat warna alam dapat dikelompokkan sebagai warna hijau, kuning, dan merah. Penggunaan zat warna alam untuk makanan dan minuman tidak memberikan kerugian bagi kesehatan, seperti halnya zat warna sintetik yang semakin banyak penggunaannya.



Berlin, Linda, & Mukarlin (2017, hal.307) juga menyatakan bahwa penggunaan bahan pewarna alami dikarenakan dapat memberi tekstur warna yang lembut pada bahan yang akan diwarnai dan juga tidak memiliki efek samping yang dapat mengganggu kesehatan pada tubuh.

### **Kearifan Lokal Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi**

Masyarakat Desa Kemiren merupakan Masyarakat Using yang dikenal masih kuat mempertahankan tradisinya. Masyarakat Using Desa Kemiren ini sangat menghormati dan bijaksana dalam memanfaatkan tumbuhan alam sekitar, hal ini mereka ketahui secara turun temurun dari orang tua dan nenek moyang terdahulu. Penghormatan dan kebijaksanaan Masyarakat Using Desa Kemiren dalam memanfaatkan alam di lingkungan mereka disebut kearifan lokal.

Kearifan lokal yang ada di Desa Kemiren yang masih dilestarikan yaitu cara memanen waluh yang sudah masak untuk mewarnai jajanan *jenang selo* yang biasanya dibuat hidangan. Jenang selo hanya dibuat dari waluh yang sudah masak dan tidak memanen buah waluh yang muda karena untuk menjaga kelestarian. Ada juga tanaman yang digunakan untuk mewarnai jajanan *jongkong ijo* yaitu daun suji yang diambil daun yang sudah tua yang berwarna hijau tua, dan tidak mengambil daun suji yang masih muda karena untuk menjaga kelestarian daun tersebut. Daun suji yang berwarna hijau tua lebih menghasilkan sari yang banyak dan lebih hijau.

Masyarakat Using Desa Kemiren mendapatkan tanaman yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan dengan cara menanam sendiri, dan membeli. Tanaman tersebut di tanama di tegalan, pekarangan rumah maupun sawah. Masyarakat Using menanam tumbuhan tersebut dengan tujuan untuk saling bertukar tanaman yang dibutuhkan, hal ini bertujuan untuk menciptakan tali persaudaraan atau untuk mempererat antar warga masyarakat.

### **Kesimpulan dan Saran**

Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan yaitu sebanyak 10 spesies tumbuhan yang dikelompokkan dalam 9 famili yang dimanfaatkan sebagai

pewarna alami makanan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan oleh masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi yaitu buah dengan jumlah persentase 39%, daun dengan jumlah persentase 29%, rimpang dengan jumlah persentase 20%, dan tandan bunga 12%. Cara pengolahan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan oleh masyarakat Using Desa kemiren kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi yaitu ditumbuk dengan jumlah 80%, selanjutnya diparut 10%, dan direbus 10%. Dari masing-masing tumbuhan ada yang lebih dari satu cara pengolahannya. Tumbuhan-tumbuhan tersebut antara lain menghasilkan warna hijau, coklat, merah, kuning, dan hitam. Kearifan lokal masyarakat Using yaitu cara memanen waluh (*Curcubita moschata* Duchesne) yang sudah masak untuk mewarnai jajanan *jenang selo* yang biasanya dibuat hidangan. Masyarakat Using kebanyakan menanam tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami dengan tujuan untuk saling bertukar tanaman yang dibutuhkan masyarakat, hal ini bertujuan untuk menciptakan tali persaudaraan atau untuk mempererat antar warga masyarakat.

#### Daftar Pustaka

- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami; Sumber dan Aplikasi pada Makanan & Kesehatan*. Yogyakarta: 2014.
- Sunarmi . (2014). Melestarikan Keanekaragaman Hayati Melalui Pembelajaran Di Luar Kelas Dan Tugas menantang. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 38-49.
- Kusmana, Cecep; Hikmat , Agus. (2015). Keanekaragaman Hayati Flora Di Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan* , 187-198.
- Suryadarma. (2008). *ETNOBOTANI* . Yogyakarta: 2008.
- Berlin, S. W., Linda , R., & Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan Pewarna Alami Oleh Suku Dayak Bidayuh Di Desa Kenaman Kecamatan Sekayam Kabupaten Sanggau. *Protobiont*, 303-309.