

Kajian Etnobotani Tumbuhan Air sebagai Sumber Pangan dalam Mendukung Ketahanan Pangan Lokal di Perairan Rawa

Ethnobotanical Study of Aquatic Plants as a Food Source to Support Local Food Security in Swamp Waters

Alif Afri Diyana Dewi, Rini Pamundhi Bakti*, Dominika Jamiyati Hale

Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Antakusuma, Pangkalan Bun, 74112, Indonesia

*Penulis Koresponden: rinie.pebe@gmail.com

Abstrak. Perairan rawa Pangkalan Bun memiliki keanekaragaman tumbuhan air yang berpotensi dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber pangan guna mendukung ketahanan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji etnobotani tumbuhan air sebagai sumber pangan dalam mendukung ketahanan pangan lokal di perairan rawa Pangkalan Bun. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui wawancara dan dokumentasi. Informan berjumlah 15 orang yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Kriteria pemilihan informan yaitu masyarakat sekitar perairan rawa. Hasil penelitian menunjukkan terdapat enam jenis tumbuhan air yang dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan, yaitu kangkung (*Ipomea aquatica* Forssk.), genjer (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau), kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm.f.) Bedd.), keladi (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb. ex Lindl.) dan selada air (*Nasturtium officinale* W.T.Aiton). Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan meliputi daun, batang muda, pucuk, bunga muda, dan umbi dengan cara pengolahan seperti ditumis, direbus, dijadikan sayur santan, lalapan, maupun bahan tambahan makanan. Hasil analisis indeks etnobotani menunjukkan bahwa kangkung memiliki nilai UV (*Use Value*) tertinggi sebesar 2,9 dan RFC (*Relative Frequency of Citation*) sebesar 1, yang menunjukkan tingkat pemanfaatan dan tingkat pengenalan yang tinggi oleh masyarakat. Selada air memiliki nilai UV dan RFC terendah, yaitu 0,8. Tumbuhan air memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan lokal karena mudah diperoleh dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci: *etnobotani; ketahanan_pangan; sumber_pangan; tumbuhan_air*

Abstract. Pangkalan Bun swamp waters have a diversity of aquatic plants that have the potential to be utilized by the community as a food source to support local food security. This study aims to examine the ethnobotany of aquatic plants as a food source to support local food security in Pangkalan Bun swamp waters. The study used a quantitative descriptive approach through interviews and documentation. Fifteen informants were selected using a purposive sampling technique. The informant selection criteria were the community around the swamp waters. The results showed that there were six types of aquatic plants utilized by the community as a food source, namely water spinach (*Ipomea aquatica*), genjer (*Limnocharis flava*), kelakai (*Stenochlaena palustris*), taro (*Colocasia esculenta*), pandan (*Pandanus amaryllifolius*) and watercress (*Nasturtium officinale*). The plant parts utilized include leaves, young stems, shoots, young flowers, and tubers through processing methods such as stir-frying, boiling, making coconut milk vegetables, fresh vegetables, or food additives. The ethnobotanical index analysis showed that water spinach had the highest UV value of 2.9 and an RFC of 1, indicating high levels of utilization and recognition by the community. Watercress had the lowest UV and RFC values, at 0.8. Aquatic plants have significant potential to support local food security

because they are readily available and can be utilized as alternative food sources based on local resources.

Keywords: *ethnobotany; food security; food sources; aquatic plants*

DOI: [10.55241/spibio.v7i2.742](https://doi.org/10.55241/spibio.v7i2.742)

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati, yang didukung oleh kekayaan ekosistem serta pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam. Dalam kajian etnobotani, interaksi antara manusia dan tumbuhan tidak hanya mencerminkan aspek biologis, tetapi juga nilai budaya dan kearifan lokal yang berkembang secara turun-temurun. Etnobotani mempunyai peranan penting dalam mendokumentasikan pengetahuan tradisional terkait pemanfaatan tumbuhan, termasuk sebagai sumber ketahanan pangan (1).

Ketahanan pangan merupakan terjemahan dari *food security*, yang secara umum dimaknai sebagai kondisi terpenuhinya akses pangan bagi setiap individu sehingga kebutuhan gizinya tercukupi, memungkinkan mereka untuk hidup sehat dan menjalankan aktivitas dengan baik (2). Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis yang terus menjadi perhatian, baik pada tingkat global maupun lokal. Ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan pangan dalam jumlah yang cukup, tetapi juga mencakup aspek keberagaman, aksesibilitas, dan pemanfaatan sumber daya pangan secara berkelanjutan. Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan tingkat kesejahteraan masyarakat, kebutuhan terhadap jenis dan kualitas produk pangan juga makin meningkat dan beragam sehingga dapat berdampak pada ketergantungan pangan (3). Ketergantungan masyarakat terhadap komoditas pangan utama seperti beras menyebabkan sistem pangan menjadi kurang beragam dan rentan terhadap gangguan lingkungan maupun ekonomi.

Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal yang potensial dan berkelanjutan.

Salah satu kelompok tumbuhan yang memiliki potensi besar namun masih kurang mendapat perhatian adalah tumbuhan air. Ekosistem rawa dan perairan dangkal, seperti yang terdapat di wilayah Pangkalan Bun, menyediakan habitat bagi berbagai jenis tumbuhan air dengan keragaman morfologi dan adaptasi yang tinggi. Penelitian (4) melaporkan bahwa daerah sungai rawa di Pangkalan Bun memiliki beragam jenis tumbuhan air seperti *Ipomoea aquatica*, *Limnocharis flava*, dan *Nymphaea alba*, *Stenochlaena palustris* dan yang lainnya memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik dan berpotensi sebagai bahan pangan. Namun demikian, pemanfaatan tumbuhan air sebagai sumber pangan masih bersifat lokal dan belum terdokumentasi secara sistematis, sehingga berisiko hilang seiring berkurangnya pengetahuan tradisional masyarakat.

Tantangan ketahanan pangan semakin kompleks akibat pertumbuhan penduduk, alih fungsi lahan, dan perubahan iklim global. Ketahanan pangan tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan pangan secara kuantitas, tetapi juga keberagaman sumber pangan serta kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan (5). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal, termasuk pemanfaatan tumbuhan liar seperti tumbuhan air, menjadi salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, khususnya di wilayah dengan karakteristik ekosistem spesifik seperti rawa. Lahan rawa merupakan kawasan

yang sepanjang tahun berada dalam kondisi jenuh air atau tergenang (6).

Penelitian yang mengkaji secara khusus hubungan antara pengetahuan etnobotani masyarakat dengan pemanfaatan tumbuhan air sebagai sumber pangan masih terbatas, terutama di wilayah Kalimantan Tengah, termasuk Pangkalan Bun. Penelitian terdahulu (7) menyebutkan terdapat 14 macam sayuran organik di daerah rawa kabupaten Katingan, Gunung Mas, dan Palangkaraya, berdasarkan manfaat dan tingkat kesukaan. Penelitian sebelumnya lebih berfokus pada identifikasi keanekaragaman tumbuhan atau aspek ekologisnya, tanpa mengaitkan secara mendalam dengan kontribusinya terhadap ketahanan pangan lokal.

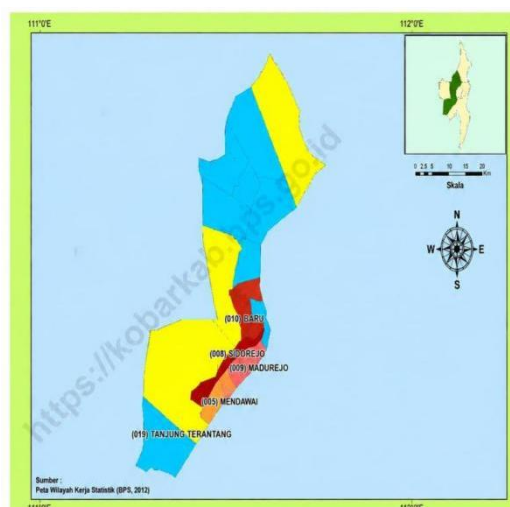
Berdasarkan latar belakang diatas dan penelitian sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji etnobotani tumbuhan air sebagai sumber pangan dalam mendukung ketahanan pangan lokal di perairan rawa Pangkalan Bun. Penelitian ini diharapkan dapat mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan air yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan, mengetahui indeks etnobotani dan menganalisis potensinya dalam mendukung ketahanan pangan lokal. Hasil penelitian ini diharapkan tidak hanya memperkaya khazanah ilmu pengetahuan, tetapi juga menjadi dasar dalam pengembangan strategi pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

2. Metode

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Maret - Mei 2026 di 5 kelurahan yang ada di Pangkalan Bun, meliputi: Kelurahan Sidorejo, Kelurahan Madurejo, Kelurahan Mendawai, Kelurahan Kampung Baru dan Kelurahan Tanjung Terantang. Lokasi penelitian dipilih karena 5 kelurahan merupakan daerah sekitar Sungai Arut dan anak sungainya. Berdasarkan kajian Rencana Induk Pembangunan Industri Kabupaten Kotawaringin Barat tahun 2023

wilayah Kabupaten Kotawaringin Barat disekitar aliran Sungai Kumai, Arut, dan Lamandau mudah tergenang, berawa-rawa dan merupakan daerah endapan serta bersifat organik dan asam (8). Menurut Afriani, *et.al* (9) rawa adalah sebutan untuk semua daerah yang tergenang air, yang penggenangannya dapat bersifat musiman atau permanen dan ditumbuhi oleh tumbuhan (vegetasi). Peta digital lokasi penelitian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Lokasi penelitian limakelurahan di Pangkalan Bun
(Sumber: BPS Kotawaringin Barat, 2020)

Informan

Informan dalam penelitian ini terdiri dari 15 informan yang diharapkan dapat memberikan informasi yang relevan. Informan merupakan masyarakat sekitar perairan rawa yang berasal Kelurahan Sidorejo (3 informan), Kelurahan Madurejo (3 informan), Kelurahan Mendawai (3 informan), Kelurahan Kampung Baru (3 informan) dan Kelurahan Tanjung Terantang (3 informan).

Pemilihan informan dilakukan melalui teknik *purposive sampling*. Kriteria informan adalah masyarakat sekitar perairan rawa yang berdomisili di sekitar kawasan rawa minimal 5 tahun, pernah memanfaatkan atau mengetahui tumbuhan air sebagai bahan pangan dan bersedia menjadi responden penelitian.

Instrumen

Alat bantu yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku catatan penelitian, alat tulis, perekam audio dan kamera.

Prosedur Kerja

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang bertujuan menggambarkan pemanfaatan tumbuhan air sebagai sumber pangan berdasarkan data numerik. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan melalui tanya jawab dengan informan. Dokumentasi dilakukan dengan mempelajari dan menelusuri data dari sumber pustaka yang mendukung validitas data berupa foto, video, artikel, dan laporan penelitian.

Analisis Data

Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menentukan jenis-jenis tumbuhan air sebagai sumber pangan berdasarkan data numerik yang dianalisis menggunakan perhitungan etnobotani seperti *Use Value* (UV) dan *Relative Frequency of Citation* (RFC) (10). Rumus perhitungan menggunakan persamaan:

a. *Use Value* (UV)

UV bertujuan untuk mengevaluasi nilai guna suatu tumbuhan yang dapat menunjukkan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan. Apabila pemanfaatan tumbuhan semakin tinggi, maka nilai gunanya juga akan semakin tinggi. Nilai UV dihitung berdasarkan rumus berikut:

$$UV = \frac{\sum U_i}{N}$$

Keterangan:

UV = *Use Value*

U_i = jumlah penggunaan yang disebutkan oleh responden untuk suatu spesies

N = jumlah total responden

b. *Relative Frequency of Citation* (RFC)

RFC digunakan untuk mengetahui seberapa sering suatu tumbuhan disebutkan oleh responden. Nilai RFC berkisar antara 0–1. Semakin tinggi nilai RFC, semakin dikenal tumbuhan tersebut oleh masyarakat. Nilai RFC dihitung berdasarkan rumus berikut:

$$RFC = \frac{FC}{N}$$

Keterangan:

RFC = *Relative Frequency of Citation*

FC = jumlah responden yang menyebutkan spesies tersebut

N = jumlah total responden

3. Hasil dan Pembahasan

Jenis Tumbuhan Air yang dijadikan Sumber Pangan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di 5 kelurahan terdapat 6 (enam) jenis tumbuhan air yang

dijadikan sumber pangan. Data jenis-jenis tumbuhan air yang ditemukan disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis Tumbuhan Air yang dijadikan Sumber Pangan

No	Nama lokal tumbuhan	Nama Ilmiah	Habitat	Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan	Cara Pengolahan
1	Kangkung	<i>Ipomea aquatica</i> Forssk.	perairan dangkal, rawa, parit, sungai, lahan basah	daun dan batang muda	ditumis, direbus, sayur bening, pecel
2	Genjer	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buchenau	perairan dangkal, rawa, tepi kolam	daun muda, tangkai daun, bunga muda	ditumis, direbus, urap
3	Kelakai	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm.f.) Bedd.	rawa, tanah lembap, tepi sungai	pucuk dan daun muda	ditumis, direbus, dibuat sayur santan
4	Keladi	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	tanah lembap, rawa, kebun basah	umbi, batang muda, dan daunnya	umbi direbus dan digoreng, daun dan batang mudanya ditumis atau dimasak santan.
5	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb. ex Lindl.	daerah lembap, pekarangan, serta kawasan rawa dan tepi perairan	daun	pewangi/aroma makanan, pewarna makanan
6	Selada Air	<i>Nasturtium officinale</i> W.T.Aiton	perairan dangkal, aliran sungai kecil, dan daerah yang memiliki air bersih serta lembap	daun dan batang muda	direbus, ditumis, lalapan

Secara umum, tumbuhan air yaitu tumbuhan yang tumbuh di sekitar sumber air atau hidup di dalam air, dengan organ-organ yang beradaptasi dengan lingkungan perairan (11). Tumbuhan air yang berada pada kawasan sekitar Pangkalan Bun keraneka ragam, seperti teratai, melati air, apu-apu, lemna, eceng gondok, kiambang dan masih banyak yang lainnya (12). Berdasarkan Tabel 1, tumbuhan air yang dijadikan sumber pangan oleh masyarakat perairan rawa

Pangkalan Bun meliputi: kangkung (*Ipomea aquatica* Forssk.), genjer (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau), kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm.f.) Bedd.), keladi (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb. ex Lindl.) dan selada air (*Nasturtium officinale* W.T.Aiton).

Kangkung air (*Ipomea aquatica* Forssk.) adalah jenis tumbuhan air yang banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan. Tumbuhan ini hidup di

perairan dangkal, rawa, parit, sungai kecil dan lahan basah. Kangkung air mudah dibudidayakan dan memiliki pertumbuhan yang cepat sehingga sering dijadikan sayuran harian oleh masyarakat, terutama di wilayah lahan basah dan perairan rawa. Bagian kangkung air yang paling banyak dimanfaatkan adalah daun dan batang mudanya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (13) yaitu kangkung air (*Ipomoea aquatica*) bagian yang dimanfaatkan adalah daun muda, pucuk daun muda, batang muda dan tunas batang muda. Masyarakat biasanya mengolah kangkung air dengan cara ditumis, direbus, dijadikan pecel, maupun sebagai campuran sayur bening. Selain memiliki rasa yang enak dan tekstur yang lembut, kangkung air juga mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau sehingga menjadi salah satu sumber pangan lokal yang penting.

Genjer (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau) merupakan tumbuhan air yang banyak ditemukan di perairan dangkal, rawa dan tepi kolam. Tumbuhan ini tumbuh liar di lahan basah dan telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan lokal. Penelitian (14) menyebutkan bahwa genjer dan ikan gabus merupakan salah satu bahan pangan lokal di Desa Banyubiru yang mudah ditemukan dalam jumlah banyak. Genjer mudah tumbuh di lingkungan berair sehingga banyak dijumpai di kawasan rawa. Bagian genjer yang paling sering dimanfaatkan adalah daun muda, tangkai daun, dan bunga mudanya. Masyarakat biasanya mengolah genjer dengan cara ditumis, direbus maupun dicampur dalam berbagai masakan tradisional seperti urap. Genjer memiliki cita rasa khas dan tekstur yang lembut sehingga cukup digemari sebagai sayuran sehari-hari.

Kelakai (*Stenochlaena palustris* (Burm.f.) Bedd.) merupakan tumbuhan paku yang banyak tumbuh di daerah rawa, tanah lembab, dan tepi sungai. Tumbuhan ini banyak ditemukan di Kalimantan dan telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan tradisional. Bagi masyarakat Dayak dan penduduk lokal di

Kalimantan, kelakai bukan sekadar tanaman liar yang tumbuh di tepi sungai atau hutan gambut, melainkan bagian integral dari sistem ketahanan pangan dan pengobatan tradisional (15). Bagian kelakai yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah pucuk dan daun mudanya. Masyarakat biasanya mengolah kelakai dengan cara ditumis, direbus dan dibuat sayur santan. Kelakai memiliki rasa yang khas dan tekstur yang lembut sehingga cukup populer sebagai sayuran lokal, terutama di masyarakat Kalimantan.

Keladi (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di tanah lembap, rawa dan kebun basah. Tumbuhan ini telah lama dimanfaatkan masyarakat Kalimantan sebagai sumber pangan karena mudah dibudidayakan dan mampu tumbuh dengan baik di lahan basah dan menjadi salah satu bahan pangan tradisional yang cukup penting bagi masyarakat. Hal ini sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh (16) yang menyebutkan bahwa dari segi ketersediaan, keladi tergolong melimpah dan mudah dibudidayakan oleh masyarakat pedesaan. Bagian keladi yang paling sering dimanfaatkan adalah umbi, batang muda, dan daunnya. Umbi keladi biasanya diolah dengan cara direbus atau digoreng. Sementara itu, daun dan batang mudanya dapat ditumis atau dimasak santan.

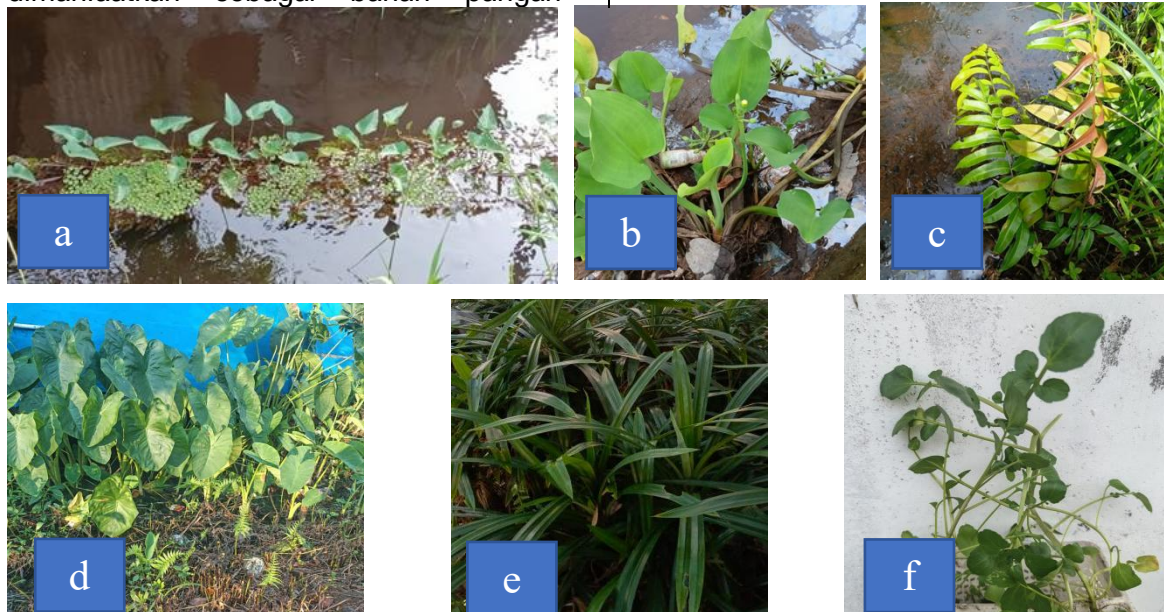
Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb. ex Lindl.) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di daerah lembap, pekarangan, serta kawasan rawa dan tepi perairan. Tumbuhan ini dikenal luas oleh masyarakat karena memiliki aroma khas yang sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan. Pandan mudah dibudidayakan dan banyak ditemukan di lingkungan sekitar rumah maupun lahan basah. Bagian pandan yang paling sering dimanfaatkan adalah daunnya. Daun pandan biasanya digunakan sebagai pewangi/aroma dan pewarna berbagai jenis makanan dan minuman. Penelitian yang dilakukan oleh (17) menyebutkan bahwa pandan wangi merupakan tanaman yang sering

dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma. Masyarakat umumnya menggunakan daun pandan dalam pembuatan nasi, kue, bubur, kolak, serta berbagai olahan lainnya agar menghasilkan aroma yang harum dan khas.

Selada air (*Nasturtium officinale* W.T.Aiton) merupakan tumbuhan air yang tumbuh di perairan dangkal, aliran sungai kecil, dan daerah yang memiliki air bersih serta lembap. Akar tanaman selada air tumbuh panjang dan menyebar luas. Tumbuhan ini banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai sayuran karena memiliki rasa segar dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Bagian selada air yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan

adalah daun dan batang mudanya. Penelitian yang dilakukan oleh (18) menyebutkan bahwa selada air dikonsumsi sebagai sayuran atau dalam salad. Masyarakat biasanya mengolah selada air dengan cara direbus, ditumis dan dijadikan lalapan. Rasanya yang khas dan sedikit pedas membuat selada air sebagai sayuran sehat dalam menu sehari-hari.

Masyarakat yang hidup di sekitar perairan rawa biasanya memanfaatkan 6 jenis tumbuhan air ini sebagai sumber pangan dengan cara menanam sendiri di pekarangan atau mengambil tumbuhan yang hidup liar disekitar rumahnya (Gambar 2).



Gambar 2. Tumbuhan air yang dijadikan sumber pangan (a) kangkung (b) genjer (c) kelakai (d) keladi (e) pandan (f) selada air
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2026)

Nilai Indeks Etnobotani Use Value (UV) dan Relative Frequency of Citation (RFC)

Berdasarkan hasil perhitungan nilai indeks etnobotani, nilai UV dan RFC dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Nilai Indeks Botani Tumbuhan Air

No	Nama Tumbuhan	UV	RFC
1	Kangkung	2,9	1
2	Genjer	2,4	1

3	Kelakai	2,1	1
4	Keladi	1,9	1
5	Pandan	1,4	1
6	Selada Air	0,8	0,8

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa tumbuhan air yang memiliki nilai *Use Value* (UV) dan *Relative Frequency of Citation* (RFC) tertinggi adalah kangkung dengan nilai UV sebesar 2,9 dan RFC sebesar 1. Nilai tersebut menunjukkan bahwa kangkung merupakan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan serta dikenal oleh seluruh informan sebagai salah satu sumber pangan. Semakin tinggi nilai UV menunjukkan bahwa kangkung adalah tumbuhan air yang paling banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Hal ini sesuai dengan (19) yang menyebutkan bahwa. Nilai RFC sebesar 1 menunjukkan bahwa seluruh responden menyebutkan tumbuhan tersebut dalam wawancara dan semakin banyak masyarakat mengenal atau menggunakan tumbuhan tersebut. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (20) nilai RFC yang lebih tinggi menunjukkan bahwa spesies tersebut dianggap memiliki tingkat kepentingan yang lebih besar dalam masyarakat.

Genjer menempati urutan kedua dengan nilai UV sebesar 2,4 dan RFC sebesar 1. Hal ini menunjukkan bahwa genjer juga memiliki tingkat pemanfaatan yang tinggi dan dikenal luas oleh masyarakat. Selanjutnya, kelakai memiliki nilai UV sebesar 2,1 dengan RFC sebesar 1, yang menandakan bahwa tumbuhan ini masih sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal dan memiliki nilai budaya yang kuat di masyarakat rawa.

Keladi memperoleh nilai UV sebesar 1,9 dan RFC sebesar 1. Meskipun tingkat pemanfaatannya lebih rendah dibandingkan kangkung, genjer, dan kelakai, seluruh informan tetap mengenal dan memanfaatkan tumbuhan ini. Pandan memiliki nilai UV sebesar 1,4 dengan RFC sebesar 1, yang menunjukkan bahwa pandan dikenal oleh seluruh responden,

namun penggunaannya cenderung terbatas, terutama sebagai bahan tambahan pangan atau pemberi aroma pada masakan tradisional.

Sementara itu, selada air memiliki nilai UV terendah yaitu 0,8 dengan RFC sebesar 0,8. Nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat pemanfaatan dan frekuensi penyebutan selada air relatif lebih rendah dibandingkan tumbuhan lainnya. Tidak semua informan mengenal atau memanfaatkan tumbuhan ini sebagai sumber pangan, sehingga nilai RFC yang diperoleh juga lebih kecil.

Secara umum, nilai UV dan RFC yang tinggi menunjukkan bahwa suatu tumbuhan memiliki tingkat kepentingan yang besar dalam kehidupan masyarakat. Semakin tinggi nilai UV maka semakin beragam pemanfaatan tumbuhan tersebut, sedangkan semakin tinggi nilai RFC menunjukkan semakin banyak informan yang mengenal dan menggunakan tumbuhan tersebut. Dengan demikian, kangkung, genjer, dan kelakai dapat dikategorikan sebagai tumbuhan air yang memiliki peranan penting dalam mendukung sumber pangan masyarakat di wilayah penelitian.

Potensi tumbuhan air dalam mendukung ketahanan pangan lokal di perairan rawa Pangkalan Bun

Ketahanan Pangan merupakan suatu kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (21). Potensi tumbuhan air dalam mendukung ketahanan pangan lokal di perairan rawa

Pangkalan Bun sangat besar karena tumbuhan tersebut mudah diperoleh, tumbuh alami di wilayah rawa, serta telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan harian. Jenis tumbuhan air seperti kangkung, genjer, kelakai, keladi, selada air, dan nipah berkontribusi dalam penyediaan pangan lokal yang murah, mudah diakses, dan bernilai gizi. Pemanfaatan tumbuhan rawa sebagai sumber pangan juga menjadi bagian penting dari adaptasi masyarakat terhadap kondisi lingkungan perairan rawa.

Keberadaan tumbuhan air mendukung ketahanan pangan karena mampu menyediakan sumber makanan alternatif bagi masyarakat tanpa membutuhkan biaya budidaya yang tinggi. Masyarakat dapat memanfaatkan tumbuhan yang tumbuh liar di rawa sebagai sayuran maupun bahan pangan tambahan untuk kebutuhan rumah tangga. Menurut penelitian tentang ketahanan pangan berbasis potensi lokal, diversifikasi pangan lokal memiliki peran penting dalam menjaga stabilitas pangan masyarakat serta mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan pokok (22). Dengan demikian, pemanfaatan tumbuhan air di rawa Pangkalan Bun dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal yang mendukung ketersediaan pangan masyarakat secara berkelanjutan.

Selain itu, lingkungan rawa memiliki potensi ekologis yang mendukung keberlanjutan sumber pangan alami. Ekosistem rawa menyediakan habitat yang baik bagi berbagai vegetasi air yang dapat tumbuh sepanjang tahun. Penelitian mengenai vegetasi tumbuhan di kawasan rawa menunjukkan bahwa kualitas lingkungan rawa yang masih baik mampu mendukung keberadaan berbagai jenis tumbuhan air (23). Kondisi tersebut memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk terus memanfaatkan tumbuhan rawa sebagai sumber pangan lokal apabila ekosistem rawa tetap terjaga.

Tumbuhan air juga memiliki potensi dalam meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga melalui pengurangan pengeluaran pangan. Sayuran air seperti kangkung, genjer, dan kelakai dapat dikonsumsi sehari-hari dengan cara direbus, ditumis, atau dijadikan lalapan sehingga masyarakat tidak selalu bergantung pada sayuran dari pasar. Keladi bahkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat alternatif, sedangkan nipah memiliki potensi sebagai bahan pangan tradisional. Diversifikasi konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal dinilai mampu memperkuat ketahanan pangan masyarakat, terutama pada daerah yang memiliki sumber daya alam khas seperti kawasan rawa.

Di sisi lain, tumbuhan air memiliki nilai strategis dalam menghadapi tantangan perubahan lingkungan dan ketahanan pangan masa depan. Pengelolaan sumber daya air dan ekosistem rawa yang baik sangat penting untuk menjaga keberlanjutan produksi pangan lokal. Penelitian terbaru menegaskan bahwa ketahanan air dan keberlanjutan ekosistem memiliki hubungan erat dengan ketahanan pangan masyarakat (24). Oleh karena itu, pelestarian kawasan rawa Pangkalan Bun menjadi langkah penting agar sumber pangan alami berupa tumbuhan air tetap tersedia bagi generasi mendatang.

Secara keseluruhan, tumbuhan air di perairan rawa Pangkalan Bun memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan lokal melalui penyediaan sumber pangan bergizi, diversifikasi konsumsi, pengurangan biaya pangan rumah tangga, serta pemanfaatan sumber daya alam yang berkelanjutan. Pemanfaatan tumbuhan air yang disertai dengan upaya pelestarian ekosistem rawa dapat menjadi strategi penting dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat lokal di masa depan.

4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di lima kelurahan kawasan perairan rawa Pangkalan Bun, ditemukan enam jenis tumbuhan air yang dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan, yaitu kangkung (*Ipomea aquatica*), genjer (*Limnocharis flava*), kelakai (*Stenochlaena palustris*), keladi (*Colocasia esculenta*), pandan (*Pandanus amaryllifolius*), dan selada air (*Nasturtium officinale*). Tumbuhan-tumbuhan tersebut umumnya tumbuh pada habitat rawa, perairan dangkal, lahan basah, dan daerah lembap, serta dimanfaatkan terutama pada bagian daun, batang muda, pucuk, maupun umbinya. Pengolahan tumbuhan air seperti ditumis, direbus, dijadikan sayur, lalapan, maupun bahan tambahan pangan tradisional.

Hasil analisis indeks etnobotani menunjukkan bahwa kangkung memiliki nilai *Use Value* (UV) tertinggi sebesar 2,9 dan *Relative Frequency of Citation* (RFC) sebesar 1. Nilai tersebut menunjukkan bahwa kangkung merupakan tumbuhan air yang paling banyak dimanfaatkan dan dikenal oleh seluruh informan. Sementara

itu, selada air memiliki nilai UV dan RFC paling rendah, yang menunjukkan bahwa tingkat pemanfaatannya masih relatif terbatas dibandingkan jenis tumbuhan lainnya. Tumbuhan air memiliki potensi yang besar dalam mendukung ketahanan pangan lokal di perairan rawa Pangkalan Bun karena mudah diperoleh dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif dengan biaya yang rendah.

Berdasarkan hasil penelitian, diperlukan upaya pelestarian ekosistem rawa agar keberadaan tumbuhan air sebagai sumber pangan lokal tetap terjaga dan dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh masyarakat. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji kandungan gizi, potensi ekonomi, serta aspek konservasi tumbuhan air di kawasan rawa Pangkalan Bun. Dengan demikian, pemanfaatan tumbuhan air tidak hanya terbatas sebagai sumber pangan tradisional, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai bagian dari strategi ketahanan pangan dan pelestarian sumber daya hayati lokal.

Daftar Pustaka

1. Hakim Luchman. Etnobotani dan Manajemen Kebun-Pekarangan Rumah : Ketahanan Pangan, Kesehatan dan Agrowisata. Selaras. 2014
2. Ariningsih Ening, Rachman Handewi P.S. Strategi Peningkatan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Rawan Pangan. Analisis Kebijakan Pertanian. 2008; 6 (3): 239-255
3. Nurfitriani R.A, Widowati S. Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Perspektif Ekonomi, Sosial dan Budaya. BRIN Publishing. 2023
4. Dewi AAD, Bakti R.P. Keanekaragaman Tumbuhan Air Di Sungai Tembaga Pangkalan Bun Kalimantan Tengah. 2025. Jurnal Biosense. 8 (3); 291-309
5. Rome. Food Security And nutrition In the world. FAO. 2019
6. Bakti R.P, Dewi AAD, Juriansyah G.M. Kajian Morfologi Dan Anatomi Purun Danau (*Lepironia Articulata*) Sebagai Adaptasi Ekologis Tumbuhan Rawa. Jurnal Biosense. 2026. 9 (1); 323-338
7. Nion YA, Jemi R, Jagau Y, Anggreini T, Anjalani R, Damanik Z, et al. Potency of Local Organic Vegetables from Swamp Region at Central Kalimantan: "Benefit and Preference." Jurnal Enviroscenteeae. 2018. 14(3):259–271.
8. BAPEDA. Kajian Rencana Induk Pembangunan Industri Kabupaten Kotawaringin Barat. Pemerintah Kabupaten Kotawaringin Barat. 2023

9. Afriani P, Juswardi, Marisa, H. Komposisi, Keragaman dan Struktur Vegetasi Rawa Lebak Tanjung Senai, Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Spizaetus: Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*. 2023. 4(2): 168-175
10. Ralte L, Sailo H, Singh YT. Ethnobotanical study of medicinal plants used by the indigenous community of the western region of Mizoram, India. *Journal of Ethnobiol Ethnomed*. 2024; 20 (2). doi:10.1186/s13002-023-00642-z.
11. Ardiansyah A, Setiawan A, Rohmah MF, Khasanah MLN, Kharomah S, Sari YC, et al. Keanekaragaman Ikan dan Tumbuhan Air Tawar di Sumber Gentong, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. 2024. 9 (2) ;172–182. doi:10.24002/biota.v9i2.6649
12. Bakti R.P, Dewi A.A.D. Karakteristik Struktur Morfologi Dan Anatomi Tumbuhan Kiambang Dan Eceng Gondok Sebagai Sumber Belajar Pada Mata Kuliah Tumbuhan Air. *Science Education and Development Journal Archives*. 2024. 2(2):51–60. doi:10.59923/sendja.v2i2.246
13. Uda S.K, Juleha. Etnobotani Paludicrop Di Desa Pilang Kabupaten Pulang Pisau. *BiosciED: Journal of Biological Science and Education*. 2022. 3(2):47–55.
14. Saputri P.D, Fatma A, Meisarah D.A, Gunawan G. Inovasi Pangan Lokal Berbasis Ikan Gabus dan Genjer Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Bina Desa*. 2022. 4 (1); 89-95
15. Safira L.D, Mustakim A, . Kajian Fitokimia dan Potensi Bioaktif Sayur Kelakai (*Stenochlaena palustris*) sebagai Sumber Serat dan Zat Besi untuk Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan dan Medis (MURAKES)*. 2026. 2 (1); 106–118. doi:10.64365/murakes.v2i1.212
16. Nova A. Inovasi Pengolahan Tepung Keladi sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat dalam Produk Pangan. *Mikroba : Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*. 2025. 2(2):22–31. doi:10.62951/mikroba.v2i2.481
17. Mihrani, Anzar, Azhar M. Penggunaan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) pada Air Minum terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. *JURNAL TRITON*. 2022.13(2); 264–271. doi:10.47687/jt.v13i2.273
18. Nadani FC, Azizah R, Panjaitan RABr, Tambunan SLBr, Massardi NA. Literature Review: Potensi Selada Air sebagai Antioksidan dan Antikanker. *JKR (Jurnal Kedokteran Raflesia)*. 2024. 10(1); 11-23
19. Agustin M.R, Andrianto R, Rosyida S.H. Biodiversity Of Home Garden Edible Plants In Tepus Blimbing N Sumberejo, Sewurejo Vilage, Mojogedang, Karanganyar Central Java. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*. 2024. 7(4); 17073-17084
20. Raihandhany R, Purnomo. Quantitative Ethnobotany Approach on Local Food Plants in Banceuy Traditional Village, Subang Regency, West Java. *Media Konservasi*. 2025. 30(1):172–183. doi:10.29244/medkon.30.1.172
21. Badan Pangan Nasional (BPN). Indeks Ketahanan Pangan Tahun 2023. Deputi Bidang Kerawanan Pangan dan Gizi Badan Pangan Nasional. 2023
22. Sutendi D, Gunawan DS, Rifqi M, Floresti DA. Diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal sebagai upaya mewujudkan ketahanan pangan di kabupaten banyumas. *IDEI: Jurnal Ekonomi & Bisnis*. 2025. 6(1):1–11. doi:10.38076/ideijeb.v6i1.366
23. Asra R, Utami TS, Adriadi DA. Diversity And Abundance of Perifitonon Plant Vegetation in Bento Swampas A Water Quality Bioindicator. *Biospecies*. 2022. 15 (2); 1-10

24. Prayoga M. B.R, Fatma, Harsoyo B. Ketahanan Air Indonesia dalam Perspektif Ilmu Lingkungan dan Paradigma Nexus Pangan-Energi-Air Berkelanjutan. Jurnal Ilmu Lingkungan. 2023.21(2); 279–288. doi:10.14710/jil.21.2.279-288