

Etnobotani: Potensi Tumbuhan Samauang (*Pangium edule*) di Lubuk Jambi, Riau

Resvi Hardianti^{1*}, Desti², Andika Febrian³

¹Program Studi Magister Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Riau, Pekanbaru, Indonesia

³Program Studi Magister Pendidikan Sains, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

*resvi.hardianti6932@grad.unri.ac.id

Diterima: 11 Agustus 2024 | Disetujui: 23 Agustus 2024

ABSTRAK

Tidak banyaknya perhatian masyarakat Lubuk Jambi, Riau terhadap pengetahuan lokal (*indigenous knowledge*) tentang pemanfaatan buah tumbuhan samauang (*Pangium edule*) khususnya bagian daging bijinya sebagai pengawet daging hewan piaraan, berdampak terhadap semakin tergerusnya informasi manfaat buah samauang. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari potensi tumbuhan samauang sebagai pengawet daging hewan piaraan di masyarakat Lubuk Jambi, Riau. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan analisis deskriptif. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan tinjauan pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buah tumbuhan samauang yang banyak tumbuh di Lubuk Jambi oleh masyarakatnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet daging hewan piaraan, sehingga dapat memperkecil potensi terjadinya perubahan sifat daging menjadi berasa basi.

Kata Kunci: *pangium edule*, pengetahuan lokal, daging hewan piaraan, *purposive sampling*

Ethnobotany: The Potential of Samauang Plants (*Pangium edule*) in Lubuk Jambi, Riau

ABSTRACT

Not much attention from the people of Lubuk Jambi, Riau to indigenous knowledge on the utilization of samauang (*Pangium edule*) fruit, especially its seed meat as a preservative for pet meat, has resulted in the erosion of information on the benefits of samauang fruit. This research aims to study the potential of the samauang plant as a preservative for pet meat in the community of Lubuk Jambi, Riau. The research used a qualitative method with descriptive analysis. The sampling technique used purposive sampling which was collected through observation, interviews, documentation, and literature review. The results showed that the fruit of the samauang plant, which grows in Lubuk Jambi, can be used by the community as a preservative for pet meat, so as to minimize the potential for changes in meat properties to taste stale.

Keywords: *pangium edule*, indigenous knowledge, pets' meat, purposive sampling

PENDAHULUAN

Kearifan lokal sangat erat sekali dengan kemampuan kepandaian, kecerdasan, dan kebijakan dalam pengambilan keputusan tentang pemanfaatan sumber daya hayati di sekitar lingkungan kita hidup. Masyarakat umum baru dapat menerima dan memahami keberadaan kearifan lokal jika pemanfaatannya dapat dibuktikan secara akurat dan ilmiah, yang pada akhirnya bila terbukti benar maka lahirlah pengetahuan lokal. Pada umumnya, pengetahuan lokal yang tumbuh berkembang secara sosial dalam masyarakat tradisional memiliki muatan nilai-nilai kearifan dan kebajikan (Prasetyo, 2019). Secara harfiah dapat dikatakan bahwa pengetahuan lokal merupakan akumulasi dari pengetahuan dan pola berpikir yang telah mengakar dalam budaya masyarakat tradisional yang didapatkan melalui perjalanan waktu yang cukup lama (Mitchell *et al.*, 2004).

Lubuk Jambi terletak di kaki Pegunungan Bukit Barisan, yang menjadikan kawasan ini memiliki topografi perbukitan, khususnya wilayah bagian barat yang berbatasan langsung dengan Provinsi Sumatra Barat. Kehidupan sebagian besar masyarakat Lubuk Jambi bertumpu pada bidang pertanian, perkebunan, dan kegiatan ekonomi tradisional lainnya. Hal tersebut menjadikan masyarakat Lubuk Jambi bergantung pada pemanfaatan sumber daya alam yang terdapat di sekitar lingkungannya. Salah satu di antaranya adalah pemanfaatan tumbuhan samauang (*Pangium edule*). Tumbuhan samauang atau kepayang (Jawa: kluwek, kluwek, pucung) merupakan tumbuh liar atau budidaya yang seringkali ditemukan di pinggir sungai, daerah kering, ataupun tanah berbatu (Heyne, 1987; Sari & Suhartati, 2015; Samudry *et al.*, 2017). Wilayah sebaran tumbuhan samauang meliputi Melanesia, Mikronesia, Papua Nugini, Filipina, Malaysia, dan Indonesia (Heriyanto & Subiandono, 2008).

Secara taksonomi tumbuhan samauang termasuk dalam suku Achariaceae, habitus pohon dengan ukuran sedang sampai besar, tinggi pohon dapat mencapai 40 m, diameter batang dapat mencapai 100 cm, biasanya memiliki akar banir dengan tinggi 2,5 m, bertajuk lebat, dan bercabang. Daun tunggal, bertangkai panjang, helaian daun berbentuk bundar telur melebar dengan pangkal daun berbentuk jantung, ujung meruncing, permukaan daun bagian atas licin, hijau mengkilap, permukaan bawah daun berambut coklat dan tersusun rapat, panjang daun 20-60 cm dan lebar 15-40 cm (Heyne, 1987). Pohon samauang memiliki bunga berwarna coklat kehijauan, di ketiak daun, bunga jantan tersusun dalam malai, bunga betina tunggal muncul di ujung ranting. Buah buni berbentuk bundar telur atau lonjong, kulit buah berwarna coklat dengan permukaan kasar, diameter 10-25 cm, daging buah lunak, warna kuning pucat, dapat dimakan, setiap buah berisi 18 biji atau lebih, kulit biji keras dan tebal (Heyne, 1987).

Secara tradisional pohon samauang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Biji tumbuhan samauang seringkali dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan terasi, minyak wangi, kecap, namun adapula yang memanfaatkannya sebagai bumbu masakan rawon dan bahan pengawet ikan. Selain itu, dari kulit batangnya setelah ditumbuk dapat digunakan sebagai racun untuk menangkap ikan, juga dari daunnya dapat digunakan sebagai insektisida nabati (Heriyanto & Subiandono, 2008).

Pengawetan daging dengan menggunakan buah samauang yang sampai saat ini masih dilakukan oleh masyarakat Lubuk Jambi, merupakan salah satu bentuk dari implementasi bioteknologi tradisional dengan memanfaatkan mikroorganisme dalam proses fermentasinya. Fermentasi merupakan proses perubahan secara biokimia pada suatu substrat organik melalui aktivitas enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme (Suprihatin, 2010). Pada umumnya mikroba yang berperan aktif dalam proses fermentasi adalah bakteri asam laktat, jamur (kapang), dan khamir (Arini, 2017; Setiarto, 2020). Biasanya mikroba-mikroba tersebut menggunakan sebagian komponen yang terdapat dalam bahan pangan sebagai substrat untuk memproduksi energi, dan energi ini dimanfaatkan untuk meningkatkan populasinya dan pada gilirannya akan menghasilkan produk akhir yang diekskresikan ke lingkungan. Seringkali fermentasi pangan tradisional bertujuan untuk mengawetkan pangan secara musiman dan bersifat mudah rusak, namun seiring dengan tuntutan kebutuhan alternatif maka pengembangan fermentasi produk pangan saat ini cenderung berbasis tekstur, aroma, rasa yang unik, dan kesehatan konsumen (Setiarto, 2020). Salah satu alasannya adalah penguraian dari komponen kompleks menjadi komponen lebih sederhana menjadikan produk fermentasi lebih mudah dicerna daripada produk pangan asalnya.

Pada saat ini, masyarakat di Lubuk Jambi tidak banyak mengenal dan memahami proses pengawetan daging dengan menggunakan buah samauang, namun mereka mengenal bahwa buah samauang dapat dimanfaatkan untuk mengawetkan daging. Apalagi bagi masyarakat Lubuk Jambi yang berusia muda atau yang tergolong kaum milinea, mereka sama sekali tidak mengenal, bahkan mereka tidak paham bahwa daging hewan piaraan dapat diawetkan melalui fermentasi buah samauang. Kekhawatiran terhadap gradasi pemahaman beragam pengetahuan lokal di masyarakat tidak dapat dipungkiri lagi. Begitu pula terhadap eksistensi populasi tumbuhan samauang, bila keberlanjutan pemahaman pengetahuan lokal di masyarakat Lubuk Jambi semakin tergerus maka kelestarian tumbuhan samauang juga sulit dipertahankan. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian ilmiah tentang potensi tumbuhan samauang (*Pangium edule*) secara etnobotani di Lubuk Jambi, Riau. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari potensi tumbuhan samauang sebagai pengawet bagi daging hewan piaraan di masyarakat Lubuk Jambi, Riau.

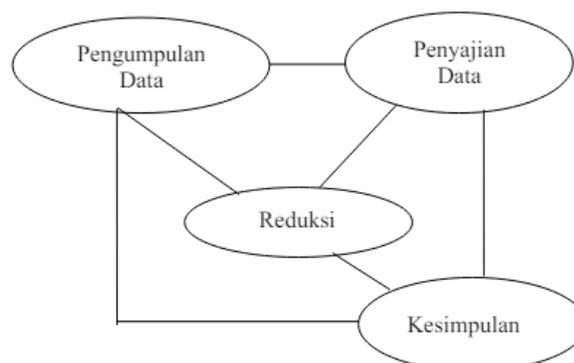
METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilakukan selama 4 bulan, dari bulan Desember tahun 2020 sampai dengan April tahun 2021, dengan lokasi penelitian di masyarakat Desa Seberang Pantai, Rantau Sialang, Pulau Binjai, Bukit Pedusunan, Saik, Sungai Manau, Muaro Tombang, Kinali, Pebaun Hilir, Kasang, Bukit Kauman, dan Banjar Guntung Kecamatan Kuantan Mudik, Lubuk Jambi, Riau.

Metode Penelitian

Penelitian dilakukan menggunakan metode kualitatif dengan analisis deskriptif. Teknik pengambilan sampel dengan menggunakan *purposive sampling* (Heckathorn, 2011; Handcock & Gile, 2011) yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan tinjauan pustaka. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yaitu analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai jenuh. Langkah-langkah dalam analisis data yaitu pengumpulan data, *data reduction*, *data display*, dan *conclusion drawing/verification* (Gambar 1) (Sugiyono, 2019).



Gambar 1. Teknik Analisis data model Miles dan Huberman (Sugiyono, 2019).

Pengumpulan data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dicatat dalam catatan lapangan, data primer yang dikumpulkan meliputi informasi tentang tumbuhan *samauang* dan langkah-langkah pemanfaatan buahnya untuk bahan pengawet daging hewan piaraan oleh masyarakat Lubuk Jambi. Selain itu dikumpulkan pula data-data sekunder yang didapat dari tinjauan pustaka ataupun penelitian yang relevan. Selanjutnya mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, serta dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti. Setelah itu dilakukan penyajian data berupa bentuk tulisan atau kata-kata dan gambar yang telah didapat pada tahap pengumpulan data. Tujuan sajian data adalah untuk

menggabungkan informasi yang telah didapat dari tahap pengumpulan data dan reduksi data. Tahapan terakhir yaitu kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan yang berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya tidak jelas menjadi jelas, dalam penelitian ini temuan tersebut menjadi kesimpulan penelitian yang menghasilkan eksplorasi prinsip bioteknologi pada potensi local samauang sebagai pengetahuan lokal masyarakat Lubuk Jambi.

Sampel

Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu, seperti sampel merupakan masyarakat asli Lubuk Jambi, masyarakat yang memahami tentang pemanfaatan tumbuhan samauang, dan masyarakat yang pernah membuat pengawetan daging dengan memanfaatkan buah samauang. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 12 orang dari 12 desa di Lubuk Jambi. Wawancara yang dilakukan kepada 12 orang sampel tersebut terdiri dari 10 pertanyaan. Dengan kisi-kisi pertanyaan sebagai berikut (Tabel 1).

Tabel 1. Kisi-kisi Pertanyaan Wawancara ke Masyarakat Lubuk Jambi

No	Aspek	Jumlah Pertanyaan	Nomor Pertanyaan
1.	Sumber buah samauang	2	1, 2
2.	Eksistensi Tumbuhan samauang	3	3, 4, 5
3.	Pemanfaatan buah samauang sebagai pengawet daging hewan piaraan	4	6, 7, 8, 9
4.	Manfaat lain dari samauang	1	10

HASIL DAN PEMBAHASAN

Samauang (*Pangium edule*) merupakan tumbuhan pohon yang bernilai ekonomi tinggi dan hampir semua bagian dari tumbuhan ini mempunyai manfaat, namun, selain memiliki banyak manfaat buah samauang juga mempunyai dampak negatif jika dikonsumsi secara langsung tanpa melalui pengolahan terlebih dahulu (Wahyudi, 2019). Pohon samauang memiliki sebaran di seluruh daerah nusantara dengan penamaan yang berbeda-beda untuk setiap daerahnya. Daerah Sunda pohon samauang dikenal sebagai pohon picung atau kluek, di daerah Batak dan Bali dikenal dengan nama pangi, di daerah Jawa disebut pakem atau pucung, di daerah Sumbawa dan Makasar dikenal sebagai kalowa (Mahandari *et al.*, 2011).

Habitat dan Kepemilikan Tumbuhan Samauang di Lubuk Jambi

Bagi masyarakat Lubuk Jambi tumbuhan samauang biasanya didapatkan dari berbagai macam tempat yaitu di kebun, di hutan, di pinggir sungai (Gambar 2), di lingkungan sekitar tempat tinggal masyarakat, dan bahkan ada pula yang dibeli di pasar. Pada umumnya status kepemilikan tumbuhan samauang tidak dimiliki oleh perorangan atau kelompok, tetapi berdasarkan tempat tumbuhnya yang kebanyakan di hutan, tepian sungai berarti hak kepemilikannya diserahkan ke masyarakat, sehingga semua orang yang membutuhkan boleh mengambil buahnya.



Gambar 2. (a) Tumbuhan samauang yang tumbuh di kebun, (b) Tumbuhan samauang yang tumbuh di tepi sungai

Pemanfaatan Buah Samauang sebagai Pengawet Daging Hewan Piaraan

Persyaratan pemilihan buah samauang yang dapat dijadikan pengawet daging hewan piaraan adalah buah yang sudah masak atau sudah tua, biasanya ditandai dengan buah tersebut sudah jatuh dari pohonnya, kulit buah berwarna coklat gelap, daging buah berwarna kekuningan. Buah yang belum masak atau belum tua tidak bisa dijadikan sebagai pengawet daging karena masih keras dan sulit untuk diambil bagian isi bijinya, selain itu nantinya hasil pengawetan dagingnya pun menjadi tidak enak.

Menurut pendapat masyarakat di Kecamatan Kuantan Mudik, Kabupaten Kuantan Singingi, buah samauang yang berukuran sedang mampu mengawetkan daging sapi atau daging kerbau setara dengan satu kilogram daging tersebut. Adapun buah samauang yang berukuran besar mampu mengawetkan daging setara dengan dua kilogram. Berikut tahapan cara penggunaan buah samauang sebagai bahan awetan daging sapi yaitu:

- a) Pertama buah samauang dibelah untuk diambil biji yang terdapat di dalamnya kemudian biji tersebut dicuci hingga bersih (Gambar 3 dan 4).



Gambar 3. Buah samauang yang akan dibelah



Gambar 4. Biji dalam buah samauang yang akan dibelah

- b) Biji samauang yang sudah bersih selanjutnya diambil isinya dan ditaruh pada piring (pinggan) (Gambar 5 dan 6).
- c) Daging sapi dipotong-potong hingga menjadi bagian yang lebih kecil selanjutnya dicuci sampai bersih dan ditaruh pada nampan (baki) (Gambar 7).
- d) Daging tersebut dicampurkan dengan isi biji samauang dan ditambahkan garam secukupnya (sekitar 10 sendok makan), dicampur dengan menggunakan tangan hingga tercampur merata ketiga bahan tersebut (Gambar 8 dan 9).



Gambar 5. Biji samauang yang akan diambil isinya



Gambar 6. Biji samauang yang sudah diambil isinya



Gambar 7. Daging yang dipotong-dipotong



Gambar 8. Daging dicampur dengan isi biji samauang dan ditambahkan garam dilakukan dengan menggunakan tangan hingga tercampur merata.



Gambar 9. Daging, isi biji samauang, dan garam yang sudah tercampur merata



Gambar 10. Daging disimpan didalam wadah tertutup



Gambar 11. Daging hasil awetan menggunakan biji buah samauang

- e) Tahap berikutnya memasukkan ketiga campuran bahan (daging, isi biji samauang, garam) tersebut ke dalam nampan dan ditutup rapat dengan menggunakan kain atau kantong tas belanja plastik agar tidak ada udara yang masuk, sehingga tidak terjadi kontaminasi. Fermentasi ini dilakukan selama kurang lebih 10-15 hari (Gambar 10).
- f) Hasil fermentasi berupa daging hewan piaraan yang telah diawetkan (Gambar 11).

Hasil awetan daging menggunakan buah samauang dapat bertahan sekitar 6 (enam) bulan, bahkan hingga satu tahun, bergantung dari proses pengolahannya. Selain itu, terdapat cara lain untuk memperpanjang waktu dan meningkatkan ketahanan awetan daging tersebut yaitu dengan cara dijemur di bawah sinar matahari hingga kering atau dimasukkan ke dalam lemari pendingin.

Analisis Ilmiah Proses Pengawetan Daging Hewan Piaraan Menggunakan Buah Samauang

Pengawetan makanan ialah suatu cara yang dilakukan yang dapat membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat fisik dan kimia makanan. Secara prosesnya pengawetan pangan bisa dibagi menjadi 3 metode yaitu cara pengawetan alami meliputi pemanasan dan pendinginan. Cara pengawetan biologis dengan cara peragian atau fermentasi. Cara pengawetan kimiawi menggunakan bahan-bahan kimia (Huda, 2015).

Fermentasi pada daging merupakan salah satu metode yang paling banyak digunakan untuk memperpanjang umur simpan, mengubah, dan menganekaragamkan produk daging. Produk daging fermentasi merupakan hasil dari aktivitas mikrobial kompleks, terutama bakteri asam laktat dan bakteri kokus koagulase negatif yang menyebabkan perubahan biokimia pada daging. Produk daging fermentasi tradisional berkembang di masyarakat lebih ditujukan untuk memperpanjang umur simpan dan mendapatkan citarasa yang khas (Mirdhayati, 2022).

Berdasarkan bahan penyusun yang digunakan pada pengolahan daging fermentasi, salah satu bahan yang paling menentukan terjadinya fermentasi adalah bahan sumber karbohidrat. Bahan dengan karbohidrat tinggi akan menyediakan gula yang dibutuhkan oleh bakteri asam laktat selama fermentasi untuk menghasilkan asam laktat. Oleh sebab itu fermentasi daging menggunakan samauang termasuk dalam kategori fermentasi asam laktat (Mirdhayati, 2022). Bakteri asam laktat atau BAL adalah bakteri anaerob fakultatif yang dapat hidup di berbagai tempat yang beragam di alam, termasuk tanaman, saluran pencernaan makhluk hidup, buah, sayur, produk olahan makanan, produk susu, dan produk fermentasi. *Lactobacillus plantarum* adalah bakteri asam laktat yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami untuk bahan makanan. *Lactobacillus plantarum* termasuk dalam bakteri gram positif yang biasa dijumpai pada susu, daging, sayur fermentasi dan pada saluran pencernaan makhluk hidup (Ardilla *et al.*, 2022).

Bahan penyusun fermentasi pada daging ini adalah media fermentasi (biji samauang) dan garam. Biji samauang berfungsi sebagai sumber nutrisi bagi bakteri asam laktat selama fermentasi. Biji samauang mengandung pati, asam organik, dan asam sianida tinggi. Proses fermentasi biji samauang segar bersamaan dengan daging dapat menghilangkan kandungan sianidanya. Garam berfungsi sebagai sumber mineral untuk pertumbuhan bakteri selama fermentasi dan menghasilkan citarasa khas. Pencampuran semua bahan penyusun dilakukan di dalam wadah fermentasi. Wadah fermentasi dapat berupa gerabah, nampan plastik bertutup, atau stoples kaca. Proses fermentasi dilakukan pada kondisi anaerob, pada suhu ruang (25-27°C) dengan rentang waktu tujuh hari sampai tiga bulan (Mirdhayati, 2022).

Fermentasi daging dapat menggunakan buah samauang karena buah samauang menghasilkan kandungan alkaloid dan terpenoid yang memiliki aktivitas antimikroba dan efektif menghambat *Salmonella typhimurium*. Buah samauang mengandung senyawa antioksidan dan senyawa golongan flavonoid yang berfungsi sebagai antibakteri di antaranya asam sianida, asam hidrokarpat, asam khaulmograt, asam gorlat dan tanin. Senyawa fenolik yang terdapat pada biji samauang dapat menghambat pertumbuhan mikroba melalui kerusakan permeabilitas dinding selnya (Muchsiri *et al.*, 2021).

Proses fermentasi buah samauang menghasilkan senyawa kimia alami, bersifat antibakteri, yang terdiri dari beberapa macam asam yang dapat menurunkan pH dan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk dalam daging. Fermentasi buah samauang yang bersifat antibakteri karena terdiri dari kandungan asam lemak siklik tidak jenuh yang dapat menurunkan pH dalam daging, yaitu asam khaulmograt $(CH)_{12}COOH$, asam hidrokarpat $(CH_2)_{10}COOH$, asam gorlat $((CH_2)_6CHCH(CH_2)_4COOH$ (Wahyudi, 2019). Selain itu, juga terdapat senyawa antibakteri yang disebut tanin. Tanin dan flavonoid termasuk senyawa fenolik bersifat antibakteri yang terdapat dalam samauang yang telah difermentasi. Tanin dan flavonoid juga dapat melawan bakteri pembusuk daging, seperti *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus*. Tanin dan flavonoid sebagai zat antibakteri dapat membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri dengan beberapa mekanisme, yaitu: (1) merusak dinding sel bakteri sehingga mengakibatkan lisis atau menghambat pembentukan dinding sel pada sel yang sedang tumbuh; (2) mengubah permeabilitas membran sitoplasma yang menyebabkan terjadinya lisis, yaitu keluarnya isi dalam sel dan menyebabkan enzim tidak aktif; (3) menghambat sintesis protein. Tanin dan flavonoid juga merupakan antioksidan yang dapat menghambat kerusakan lemak sehingga mencegah terjadinya karakter ketengikan daging yang dapat mempengaruhi perubahan rasa daging menjadi agak asam, pahit, dan tengik (Pratama, 2020).

Kandungan asam sianida (HCN) terdapat hampir di seluruh bagian organ tumbuhan samauang, baik daun, biji, buah, kulit kayu, maupun akar. Kandungan HCN yang sangat tinggi ditemukan pada daging biji samauang. HCN dapat membahayakan dan cukup beracun bagi manusia apabila dikonsumsi secara langsung, namun hal ini dapat diatasi dengan proses pemanasan selama 2-3 hari. Sifat HCN ini mudah menguap pada suhu 26°C dan juga mudah larut di dalam air sehingga proses pencucian dalam air dan pemanasan merupakan cara yang efektif untuk menghilangkan kadar HCN pada daging biji samauang (Sari & Suhartati, 2015).

Manfaat Lain dari Tumbuhan Samauang bagi Masyarakat Lubuk Jambi

Di samping buah samauang, bagian lain dari tumbuhan ini yang dapat dimanfaatkan adalah daunnya, dan masyarakat Lubuk Jambi memanfaatkannya sebagai obat tradisional untuk mengatasi sakit perut. Mereka mengenalnya sebagai penyakit *kampagh*. Cara pengobatannya sebagai berikut: daun samauang ditumbuk halus kemudian dibungkus dengan daun pisang, setelah itu dipanaskan di atas bara. Selanjutnya daun pisang tersebut diletakkan di atas kain yang digulung bersama dengan daun samauang. Balutan kain yang dipanaskan tersebut kemudian diikatkan di pinggang sekitar perut yang sakit. Selain itu, daun samauang juga dapat dimanfaatkan sebagai penutup hasil olahan susu kerbau yang dalam bahasa daerah Lubuk Jambi dikenal sebagai *dadiah*. Bagi sebagian masyarakat Lubuk Jambi batang samauang dapat dimanfaatkan sebagai papan untuk bahan bangunan.

KESIMPULAN

Disimpulkan bahwa dari hasil kajian tentang potensi tumbuhan samauang sebagai pengawet daging hewan piaraan di masyarakat Lubuk Jambi, Riau menunjukkan bahwa buah tumbuhan samauang terutama bagian daging bijinya, yang banyak ditemukan tumbuh di Lubuk Jambi oleh masyarakatnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet daging hewan piaraan, sehingga dapat memperkecil potensi terjadinya perubahan sifat daging menjadi berasa basi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh narasumber khususnya masyarakat yang tinggal di wilayah Lubuk Jambi Riau yang sudah terlibat dalam pemberian informasi kepada penulis sehingga penelitian ini dapat diselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

Ardilla, Y.A., Anggreini, K.W., Puri, T., & Rahmani, D. (2022). Peran Bakteri Asam Laktat Indigenous Lactobacillus pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi*, 13(2), 42-52.

- Arini, L.D.D. (2017). Pemanfaatan bakteri baik dalam pembuatan makanan fermentasi yang bermanfaat untuk kesehatan. *Biomedika*, 10(1), 1-11.
- Handcock, M.S., & Gile, K.J. (2011). Comment: on The Concept of Snowball Sampling. *Sociological Methodology*, 41(1), 367-371.
- Heckathorn, D.D. (2011). Comment: Snowball versus Respondent-Driven Sampling. *Sociological Methodology*, 41(1), 355-366.
- Heriyanto, N.M., & Subiandono, E. (2008). Ekologi pohon kluwak/pakem (*Pangium edule* Reinw.) di Taman Nasional Meru Betiri, Jawa Timur. *Buletin Plasma Nutfah*, 14(1), 33-42.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III*, terjemahan. Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Huda. (2015). *Pengaruh Kualitas Garam terhadap Kualitas Bekasam serta Sumbangsihnya pada Materi Bioteknologi di Kelas IX SMP/MTS* (Skripsi). Palembang: FKIP Universitas Islam Negeri Raden Fatah.
- Mahandari, Wahyuni, Fatoni, & Wiwik. (2011). Kajian Awal Biji Buah Kepayang sebagai Bahan Baku Minyak Nabati Kasar. *Seminar Nasional Teknik Industri Universitas Gajah Mada* (ISSN 978-602-99680-0-2)
- Mirdhayati, I. (2022). Karakterisasi Kimia, Mikrobiologik, dan Sensoris Daging Sapi Fermentasi Asal Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(1), 1-17.
- Mitchell, B., Setiawan, & Rahmi D.H. (2004). *Pengelolaan sumber daya alam dan lingkungan*. Yogyakarta: Gajah Mada Press.
- Muchsiri, M., Suyatno, S., Alhanannasir, A., Agustini, S., & Kurniawan, Y.A. (2021). Efektivitas Antimikroba Bubuk Biji Kepayang (*Pangium Edule* Reinw.) Sebagai Pengawet Alami Cuko Pempek. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 32(2), 95-101.
- Prasetyo, B. (2019). Kearifan Lokal sebagai Basis Mitigasi Bencana. *Book Chapter* dalam Buku "Peran Matematika, Sains & Teknologi dalam Kebencanaan". Tangerang Selatan: Universitas Terbuka. 19 hal.
- Pratama, R. (2020). *Metode Pengolahan dan Level Buah Kepayang (Pangium edule Reinw.) yang Berbeda terhadap Total Asam Tertitiasi, Bakteri Asam Laktat, Derajat Hidrolisis dan Daya Cerna Protein Daging Sapi Fermentasi* (Doctoral dissertation). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Samudry, Sukainah, & Mustarin. (2017). Analisis Kualitas Kluwek (*Pangium edule* Reinw) Hasil Fermentasi Menggunakan Media Tanah Dan Abu Sekam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 25-33.
- Sari & Suhartati. (2015). Pangi (*Pangium edule* Reinw.) sebagai Tanaman Serba Guna dan Sumber Pangan. *Info teknis EBONI*, 12(1), 23-37.
- Setiarto, R.H.B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia, The first on-Publisher in Indonesia. 133 hal.
- Sugiyono, S.(2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. UNESA University Press. 43 hal.
- Wahyudi. (2019). *Karakteristik Kimia Daging Sapi Fermentasi dengan Buah Kepayang (Pangium edule Reinw.) pada Konsentrasi dan Lama Fermentasi yang Berbeda* (Skripsi). Pekanbaru: Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN SUSKA.