

**PEMANFAATAN BUAH TENKAWANG SEBAGAI SUMBER
PANGAN OLEH MASYARAKAT LOKAL DI DESA SAHAN
KECAMATAN SELUAS KABUPATEN BENGKAYANG**

SKRIPSI

KASIATI

G1011181053



**FAKULTAS KEHUTANAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK**

2022

**PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN
SUMBER INFORMASI SERTA PEMEGANG HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Pemanfaatan Buah Tengkwang Sebagai Sumber Pangan Oleh Masyarakat Lokal di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada Perguruan Tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir skripsi ini. Hak cipta skripsi serta berbagai penemuan ilmiah dalam skripsi dipegang oleh mahasiswa dan pembimbing.

Pontianak, Mei 2022

Kasiati

NIM G1011181053

ABSTRAK

KASIATI. Pemanfaatan Buah Tengkawang Sebagai Sumber Pangan Oleh Masyarakat Lokal di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang. Dibimbing oleh FARAH DIBA dan FATHUL YUSRO.

Tumbuhan tengkawang atau meranti (*Shorea*) adalah jenis tumbuhan yang menghasilkan minyak lemak dan memiliki nilai jual yang tinggi. Minyak lemak (*butter*) merupakan Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) yang menghasilkan produk turunan seperti roti, pizza, mie, es krim, dan stick. Sedangkan olahan lainnya berupa tepung dengan produk turunannya berupa coklat. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pemanfaatan buah tengkawang sebagai sumber pangan oleh masyarakat lokal khususnya di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang. Penelitian menggunakan metode survey dengan teknik pengambilan data melalui wawancara, observasi, studi literatur dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang ditemukan 6 jenis tumbuhan tengkawang yang dimanfaatkan dan termasuk ke dalam famili *Dipterocarpaceae*. Sebanyak (29%) responden memanfaatkan buah tengkawang dan (71,94%) responden tidak memanfaatkan buah tengkawang. Cara pengolahan buah tengkawang dan penggunaannya pun berbeda-beda yaitu dengan cara menggunakan mesin yang berbeda dan pemanfaatannya. Hasil analisis kuantitatif yang dilakukan yaitu UV, ICF, dan FL. Nilai *Use Value* (UV) tertinggi yaitu tengkawang layar (*Shorea mecisteryx*) dengan persentase (0,24%), nilai tertinggi *Informant Consensus Factor* (ICF) yaitu *butter* (0,92) dan nilai *Fidelity Level* (FL) paling tinggi yaitu jenis tengkawang kolotn dengan persentase (73,33%) dengan kategori manfaat *butter* (64,4%) dan jenis jenis tengkawang catung untuk kategori manfaat tepung adalah (55,00%).

Kata Kunci : Buah tengkawang, pemanfaatan, masyarakat di Desa Sahan

ABSTRACT

KASIATI. Utilization of Tengkawang Fruit as a Food Source by Local Communities in Sahan Village, Seluas District, Bengkayang Regency, supervised by FARAH DIBA dan FATHUL YUSRO.

The tengkawang or meranti plant (*Shorea*) is a type of plant that produces fatty oil and has a high selling value. Fatty oil (butter) is a Non-Timber Forest Product (NTFP) that produces derivative products such as bread, pizza, noodles, ice cream, and sticks. While other preparations are in the form of flour with derivative products in the form of chocolate. The purpose of this study was to analyze the use of tengkawang fruit as a food source by local communities, especially in Sahan Village, Seluas District, Bengkayang Regency. The research used a survey method with data collection techniques through interviews, observations, literature studies and documentation. Data analysis was done by descriptive qualitative and quantitative methods. Based on the results of research in Sahan Village, Seluas District, Bengkayang Regency, 6 types of tengkawang plants were found to be utilized and included in the *Dipterocarpaceae* family. A total of (29%) respondents utilize tengkawang fruit and (71.94%) respondents do not utilize tengkawang fruit. The way of processing tengkawang fruit and its use is also different, namely by using different machines and utilization. The results of quantitative analysis conducted are UV, ICF, and FL. The highest Use Value (UV) value is tengkawang layar (*Shorea mecisteryx*) with a percentage of (0.24%), the highest Informant Consensus Factor (ICF) value is butter (0.92) and the highest Fidelity Level (FL) value is the type of tengkawang kolotn with a percentage of (73.33%) with the benefit category of butter (64.4%) and the type of tengkawang catung type for the benefit category of flour is (55.00%).

Keywords: Tengkawang fruit, utilization, community in Sahan Village

**PEMANFAATAN BUAH TENGGAWANG SEBAGAI SUMBER
PANGAN OLEH MASYARAKAT LOKAL DI DESA SAHAN
KECAMATAN SELUAS KABUPATEN BENGKAYANG**

**KASIATI
NIM G1011181053**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana dalam Bidang Kehutanan**

**FAKULTAS KEHUTANAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2022**

**PEMANFAATAN BUAH TENKAWANG SEBAGAI
SUMBER PANGAN OLEH MASYARAKAT LOKAL DI DESA SAHAN
KECAMATAN SELUAS KABUPATEN BENGKAYANG**

Skripsi dipersiapkan dan disusun oleh :

KASIATI

Telah dipertahankan di depan tim penguji
Pada Tanggal...

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Farah Diba, S.Hut., M.Si
NIP. 197011161996012001

Pembimbing II



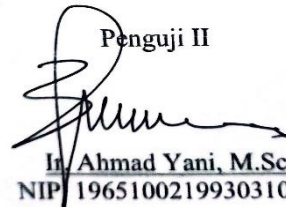
Fathul Yusro, S.Hut, M.Si, Ph.D
NIP. 198105212005011001

Penguji I



Prof. Dr. H.A. Oramahi, STP.,MP
NIP. 197507182006041002

Penguji II



Ir. Ahmad Yani, M.Sc
NIP. 196510021993031002

Disahkan Oleh :

Dekan Fakultas Kehutanan
Universitas Tanjungpura

Dr. Farah Diba, S.Hut., M.Si

NIP. 197011161996012001

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas Berkah, Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini yang berjudul : "Pemanfaatan Tengawang Sebagai Sumber Pangan Oleh Masyarakat Lokal Di Desa Sahan, Kecamatan Seluas, Kabupaten Bengkayang".

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu Dr. Farah Diba, S.Hut., M.Si selaku Dekan Fakultas Kehutanan Universitas Tanjungpura. Ibu Dr. Farah Diba, S.Hut., M.Si dan Bapak Fathul Yusro, S.Hut, M.Si Ph.D selaku Dosen Pembimbing, Bapak Prof. Dr. H.A. Oramahi, STP,.MP dan Bapak Ir. Ahmad Yani, M.Sc selaku Dosen pengamat yang telah banyak memberikan saran. Ungkapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada rekan mahasiswa dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi penelitian ini. Penulis berharap semoga semoga skripsi ini bisa bermanfaat dan dapat digunakan dengan sebaik-baiknya.

Pontianak, Mei 2023

Kasiati

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	2
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Klasifikasi Tengkawang.....	4
Karakteristik Tengkawang.....	8
Habitat dan Sebaran Tengkawang.....	9
Potensi Tumbuhan Tengkawang.....	10
Hutan Adat Pikul Pengajid.....	10
Kerangka Pikir.....	12
METODE PENELITIAN.....	13
Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
Alat dan Bahan.....	13
Jenis dan Sumber Data.....	13
Teknik Pengumpulan Data.....	14
Prosedur Penelitian.....	15
Analisis Data.....	16
KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	18
Letak dan Luas Kawasan.....	18
Topografi.....	18
Tipe Musim.....	18
Curah Hujan.....	18

Keadaan Sosial.....	19
Keadaan Ekonomi.....	19
Aksesibilitas.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
Karakteristik masyarakat umum dalam pemanfaatan buah tengkawang.....	20
Jenis-jenis buah tengkawang yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat lokal di Desa Sahan	22
Pemanfaatan buah tengkawang berdasarkan cara pengolahan.....	26
Pemanfaatan buah tengkawang berdasarkan cara penggunaan.....	28
Pemanfaatan buah tengkawang berdasarkan status tanaman (budidaya/ liar).....	29
Pemanfaatan jenis tengkawang berdasarkan nilai penggunaan <i>Use</i> <i>Value</i> (UV).....	30
Pemanfaatan jenis buah tengkawang berdasarkan <i>Informant Consensus</i> <i>Factor</i> (ICF).....	32
Pemanfaatan buah tengkawang berdasarkan nilai penggunaan <i>Fidelity</i> <i>Level</i> (FL).....	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data nama dusun, jumlah KK dan jumlah responden Desa Sahan	14
Tabel 2. <i>Tally Sheet</i> identitas responden masyarakat umum.....	15
Tabel 3. <i>Tally sheet</i> jenis tengkawang yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan	15
Tabel 4. <i>Tally sheet</i> pemanfaatan fungsional tengkawang di Desa Sahan	16
Tabel 5. Karakteristik responden masyarakat umum Desa Sahan.....	20
Tabel 6. Jenis tengkawang yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat Desa Sahan.....	23
Tabel 7. Jenis-jenis tengkawang dan nilai penggunaannya (<i>use value</i>) oleh masyarakat Umum Desa Sahan.....	31
Tabel 8. <i>Informant Consensus Factor</i> (ICF) dan tingkat keterpilihan (<i>Fidelity Level</i> / FL) untuk setiap jenis tumbuhan tengkawang yang dimanfaatkan masyarakat Desa Sahan.....	33
Tabel 9. Nilai <i>Fidelity Level</i> (FL) jenis tengkawang yang dimanfaatkan masyarakat Desa Sahan.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pikir	12
Gambar 2. Minyak lemak/ butter.....	25
Gambar 3. Produk olahan butter.....	26
Gambar 4. Mesin press donasi dari negara China dan alat press semi hidrolik.....	27
Gambar 5 Tingkat pemanfaatan buah tengkawang berdasarkan status tumbuhan.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner untuk masyarakat di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang.....	39
Lampiran 2. Peta Lokasi Penelitian.....	41
Lampiran 3. Data responden masyarakat Desa Sahan.....	42

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) adalah hasil hutan hayati baik nabati maupun hewani beserta produk turunannya dan budidaya kecuali kayu yang berasal dari hutan (Permenhut No. 35 tahun 2007). Hasil Hutan Bukan Kayu terdiri dari benda-benda hayati yang berasal dari flora dan fauna. Selain itu termasuk juga jasa air, udara dan manfaat tidak langsung dari hutan (UU No. 41 Tahun 1999). Masyarakat disekitar hutan memanfaatkan HHBK baik secara konsumtif (dikonsumsi langsung) seperti binatang buruan, sagu, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, obat-obatan, kayu bakar, maupun secara produktif (dipasarkan untuk memperoleh uang) seperti rotan, damar, gaharu, madu, minyak astiri, dan minyak lemak yang diperoleh dari buah tengkawang.

Tengkawang adalah jenis *Shorea* yang sudah lama dikenal di Indonesia dan termasuk famili *Dipterocarpaceae*. Tengkawang termasuk dalam kelompok meranti merah. PP No.7 tahun 1999 tentang pengawetan jenis tumbuhan serta satwa mengungkapkan bahwa tengkawang termasuk jenis tumbuhan yang dilindungi. Pemanfaatan tengkawang sebagai sumber pangan menjadi alternatif yang sangat penting karena telah banyak warga lokal maupun pada bidang industri memanfaatkan buah tengkawang. Buah tengkawang (*Borneo illipe nut*) adalah hasil hutan bukan kayu yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Jenis ini sangat bermanfaat guna meningkatkan perekonomian masyarakat terutama masyarakat disekitar hutan. Selain kayunya, buah dan kulitnya juga dapat diolah menjadi bahan makanan maupun kerajinan tangan (Fernandes dan Maharani, 2014).

Buah tengkawang memiliki banyak manfaat baik secara tradisional maupun modern. Secara tradisional, minyak tengkawang digunakan untuk memasak, sebagai penyedap masakan dan ramuan obat-obatan. Secara modern atau dalam dunia industri, minyak tengkawang digunakan sebagai bahan pengganti lemak coklat, bahan farmasi dan kosmetik, juga dipakai dalam pembuatan lilin, sabun dan margarin (Winarni *et al.* 2017). Selain itu, minyak buah tengkawang (*green butter*) diekspor ke luar negeri dan digunakan sebagai pengganti lemak coklat, bahan farmasi dan bahan kosmetik (Widiyanto dan Siarudin, 2013). Menurut penelitian Riko *et al.* (2013), menyebutkan bahwa nilai manfaat tengkawang (*Shorea spp*) di Kecamatan Embaloh Hilir, Kabupaten Kapuas Hulu mulai dari buah, batang, hingga damar atau getah, tengkawang (*Shorea spp*) memiliki kontribusi cukup tinggi terhadap pendapatan total rumah tangga. Hasil pemanfaatannya menjadi sumber komoditi yang potensial dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat.

Berdasarkan penelitian terkait sebaran tengkawang yang telah dilakukan oleh Tampubolon *et al.* (2018) menyatakan ada 5 jenis tengkawang di Hutan Adat Pikul Pengajit yaitu tengkawang tungkul (*Shorea stenoptera*), tengkawang air (*Shorea seminis*), tengkawang layar (*Shorea mecistopteryx*), tengkawang pengampeng (*Shorea*

pinanga) dan tengkawang tempiras (*Shorea macrophylla*) dan Dewita *et al.* (2020) menyatakan modal sosial pada pemanfaatan buah tengkawang di Hutan Adat Pikul Pengajit dapat memberikan kontribusi ekonomi kepada masyarakat Dusun Melayang yang terdapat di Desa Sahan dengan memanfaatkan sumberdaya hutan berupa buah tengkawang. Modal sosial dengan wujud nyata seperti kepercayaan, kerjasama dan solidaritas serta adanya aturan, peranan dan jaringan sosial pada pemanfaatan serta pengolahan tengkawang.

Desa Sahan terdiri dari 6 (enam) dusun yaitu Dusun Melayang, Dusun Nibung, Dusun Panjak, Dusun Malo, Dusun Sujah, dan Dusun Bagak. Di desa ini dihuni oleh suku Dayak Bekatik yang terdapat Kawasan Hutan Adat Pikul Pengajit dengan luas 100 Ha, yang sangat dijaga kelestariannya oleh pemangku adat setempat. Dengan adanya hutan adat tersebut bisa memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat di Desa Sahan. Tengkawang menjadi andalan utama yang dihasilkan dari hutan adat tersebut. Masyarakat di Desa Sahan memanfaatkan tengkawang guna memenuhi kebutuhan sumber pangan, yang dimanfaatkan sebagai pembuatan mentega, coklat, es krim, dan minyak.

Pangan adalah segala sesuatu yang bersumber dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah untuk konsumsi manusia sebagai makanan atau minuman (Rahayu, 2013). Sumberdaya pangan menjadi hal yang dapat membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan primer yaitu kebutuhan pangan. Kebutuhan pangan akan sangat mudah terpenuhi jika cara mendapatkannya juga mudah. Cara mendapatkan bahan pangan disebut dengan aksesibilitas atau keterjangkauan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan bahwa di Desa Sahan telah dilakukan beberapa kajian terkait dengan modal sosial pada pemanfaatan buah tengkawang khususnya di Dusun Melayang, sedangkan di dusun-dusun lain yang terdapat di Desa Sahan belum dilakukan penelitian. Masyarakat di Desa Sahan mempunyai kemampuan dan pengetahuan dalam pengolahan buah tengkawang. Akan tetapi hingga saat ini belum diketahui apakah masyarakat di Desa Sahan masih memanfaatkan buah tengkawang atau tidak. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis pemanfaatan tengkawang khususnya di Desa Sahan sebagai sarana pemenuhan kebutuhan pangan serta memberikan informasi dan pengetahuan. Adapun pertanyaan pada penelitian ini yaitu :

1. Jenis tengkawang apa saja yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan
2. Bagaimana pemanfaatan buah tengkawang oleh masyarakat lokal di Desa Sahan Kecamatan Seluas Kabupaten Bengkayang

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pemanfaatan buah tengkawang sebagai sumber pangan oleh masyarakat lokal khususnya di Desa Sahan.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai pengembangan ilmu pengetahuan mengenai Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) terutama lemak tengkawang yang dihasilkan dari buah tengkawang, pemanfaatan buah tengkawang, dan jenis-jenis tengkawang yang dimanfaatkan guna meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya di Desa Sahan dan sebagai sumber informasi yang berguna untuk penelitian selanjutnya.