

Etnobotani Tumbuhan Pangan Tradisional Masyarakat Batak di Kabupaten Toba Sumatera Utara

Ethnobotany of Traditional Food Plants of The Batak Community in Toba Regency, North Sumatra

Hanifah Mutia Zaida Ningrum Amrul

Magister Ilmu Pertanian, Universitas Pembangunan Panca Budi, Indonesia

Diterima: 10 Oktober 2025; Direview: 16 November 2025; Disetujui: 19 November 2025

*Corresponding Email: hanifahmutia@dosen.pancabudi.ac.id

Abstrak

Penelitian ini mengkaji keanekaragaman jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan tradisional oleh masyarakat Batak di Kabupaten Toba Sumatera Utara. Kajian ini bertujuan untuk mendokumentasikan pengetahuan tradisional mengenai sumber pangan lokal yang meliputi bahan pangan pokok, sayuran, buah-buahan, dan bumbu masakan. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian ini yaitu metode observasi lapangan dan wawancara semi terstruktur. Metode yang digunakan untuk menganalisis data yaitu analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Batak memanfaatkan 125 jenis tumbuhan yang terdiri atas 13 jenis tanaman sumber karbohidrat, 37 jenis sayuran, 42 jenis buah-buahan, dan 34 jenis tumbuhan sebagai bumbu masakan. Dominasi tanaman budidaya menunjukkan adanya adaptasi masyarakat terhadap sistem pertanian modern, namun pemanfaatan tanaman liar masih tetap terjaga sebagai bagian dari kearifan lokal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam mewujudkan ketahanan pangan berbasis lokal yang berkelanjutan sekaligus menjadi sumber potensial untuk pengembangan produk pangan fungsional.

Kata kunci: Etnobotani; Tumbuhan Pangan; Batak; Tanaman Lokal

Abstract

This study examines the diversity of plant species utilized as traditional food sources by the Batak community in Toba Regency, North Sumatra. The research aims to document traditional knowledge related to local food resources, including staple foods, vegetables, fruits, and cooking spices. Data were collected through field observations and semi-structured interviews, while the data analysis was conducted using a qualitative descriptive approach. The results revealed that the Batak people utilize 125 plant species, consisting of 13 carbohydrate sources, 37 vegetable species, 42 fruit species, and 34 plant species used as spices. The dominance of cultivated plants indicates an adaptation of the community to modern agricultural systems, while the continued use of wild plants reflects the preservation of local wisdom. This study is expected to contribute to the development of sustainable, locally based food security and to serve as a potential reference for the development of functional food products.

Keywords: Ethnobotany; Traditional Food Plants; Batak Community; Local Food Resources

How to Cite: Amrul, H, M, Z, N (2025). Etnobotani Tumbuhan Pangan Tradisional Masyarakat Batak Di Kabupaten Toba Sumatera Utara. *Journal of Natural Sciences*. 6 (3): 325-337



PENDAHULUAN

Kabupaten Toba secara geografis terletak pada posisi 2°003'–2°040' Lintang Utara dan 98°056'–99°040' Bujur Timur, dengan luas wilayah mencapai 202.180 hektare. Berdasarkan posisi geografisnya, Kabupaten Toba berbatasan dengan Kabupaten Simalungun di sebelah utara, Kabupaten Labuhan Batu dan Asahan di sebelah timur, Kabupaten Tapanuli Utara di sebelah selatan, serta Kabupaten Samosir di sebelah barat. Wilayah ini termasuk ke dalam kawasan dataran tinggi dengan ketinggian bervariasi antara 900 hingga 2.200 meter di atas permukaan laut (mdpl) (Badan Pusat Statistik Kabupaten Toba, 2024). Penelitian ini dilakukan di dua Kecamatan yaitu Kecamatan Laguboti dan Kecamatan Porsea yang secara geografis terletak di dataran tinggi Kabupaten Toba. Kecamatan Laguboti memiliki luas wilayah 73,90 km², terdiri atas 22 desa dan 1 kelurahan. Wilayah ini terletak pada ketinggian 905–1.500 mdpl, dengan kondisi topografi yang bervariasi mulai dari datar hingga terjal, sehingga memiliki tingkat kelembapan udara yang relatif tinggi. Kecamatan Porsea terletak pada koordinat 02°24'–02°48' Lintang Utara dan 99°04'–99°16' Bujur Timur, dengan luas wilayah mencapai 37,88 km² atau sekitar 1,83% dari total wilayah Kabupaten Toba. Adapun batas-batas administratifnya yaitu Kecamatan Bonatua Lunasi di utara, Kecamatan Siantar Narumonda di selatan, Kecamatan Parmaksian di timur, dan Kecamatan Uluan di barat. Kecamatan ini berada pada dataran tinggi dengan ketinggian antara 895–1.100 mdpl, serta memiliki kontur lahan yang bervariasi dari datar hingga terjal (Badan Pusat Statistik Kabupaten Toba, 2024). Keadaan ekologis yang khas ini menjadikan Kabupaten Toba kaya akan keanekaragaman hayati, khususnya tumbuhan pangan lokal yang telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat Batak dalam kehidupan sehari-hari.

Pengetahuan tradisional masyarakat Batak dalam memanfaatkan tumbuhan sebagai sumber pangan merupakan bentuk kearifan lokal yang berperan penting dalam menjaga ketahanan pangan dan keberlanjutan ekologi. Namun demikian, modernisasi pertanian dan perubahan pola konsumsi telah menyebabkan pergeseran nilai serta potensi hilangnya sebagian pengetahuan tradisional tersebut. Hingga kini, penelitian mengenai Etnobotani Tumbuhan Pangan Pada Masyarakat Batak Di Kabupaten Toba masih sangat terbatas, sementara kajian yang ada lebih banyak menyoroti aspek budaya dan simbolik, seperti makna ulos, umpasa, dan praktik adat ((Fitri *et al.*, 2022; Haloho, 2022; Jhonson Pardosi, 2008) Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*) dalam dokumentasi dan analisis ilmiah terkait pemanfaatan tumbuhan pangan tradisional masyarakat Batak. Penelitian tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai pakan ternak pernah

dilakukan namun belum pernah terhadap pemanfaatan sebagai bahan makanan (Amrul *et al.*, 2019).

Dalam konteks global, penelitian ini memiliki relevansi dengan isu ketahanan pangan lokal (*local food security*) dan pelestarian keanekaragaman hayati (*biodiversity conservation*) yang menjadi fokus Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (*Sustainable Development Goals*), khususnya SDG 2: *Zero Hunger* dan SDG 15: *Life on Land* (BPK RI, n.d.). Dokumentasi dan pelestarian pengetahuan etnobotani lokal tidak hanya penting bagi keberlanjutan sumber daya alam dan budaya, tetapi juga berpotensi mendukung pengembangan produk pangan fungsional yang bernilai ekonomi serta ramah lingkungan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan masyarakat Batak di Kabupaten Toba sebagai sumber pangan tradisional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Juli – Desember 2019 di Kecamatan Porsea dan kecamatan Laguboti Kabupaten Toba. Penelitian dilakukan dengan metode observasi lapangan dan wawancara semi-terstruktur kepada masyarakat Batak. Sumber data diperoleh dari informan kunci yang merupakan ketua adat Masyarakat Batak (ulu pungan). Selain itu juga dilakukan wawancara dan penyebaran kuisioner kepada 68 responden yang tersebar di kedua kecamatan tersebut.

Data tumbuhan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat etnis batak diperoleh melalui inventarisasi jenis pada lahan pertanian, pemukiman Masyarakat. Selain itu juga diperoleh pada Lokasi-lokasi yang bisa Masyarakat memperolehnya termasuk dalam Kawasan hutan sekunder yang berada disekitar pemukiman Masyarakat.

Tumbuhan yang diperoleh selanjutnya dibawa ke Laboratorium Sistematika Tumbuhan Departemen Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Sumatera Utara (USU). Tumbuhan tersebut dikoleksi dan dijadikan spesimen awetan (herbarium) guna dilakukan identifikasi jenis. Pembuatan herbarium dilakukan dengan menata bagian tumbuhan yang diperoleh di atas kertas koran dan disemprot dengan alkohol 70%, selanjutnya dilakukan pengepresan menggunakan triplek atau karton tebal selama lebih kurang 1 minggu hingga spesimen kering. Setelah kering, spesimen ditempelkan di kertas karton dan diberi label yang berisi data tanggal, lokasi ditemukan atau

pengkoleksian, tempat atau habitat, nama pengkoleksi, nama familia dan spesies, serta catatan-catatan khusus lainnya.

Analisis dilakukan secara deskriptif untuk menggambarkan komposisi dan persebaran jenis, serta menghitung Nilai guna jenis berdasarkan Phillips dan Gentry (1993) sebagai berikut:

$$UV_s = \sum \frac{UV_{is}}{n_s}$$

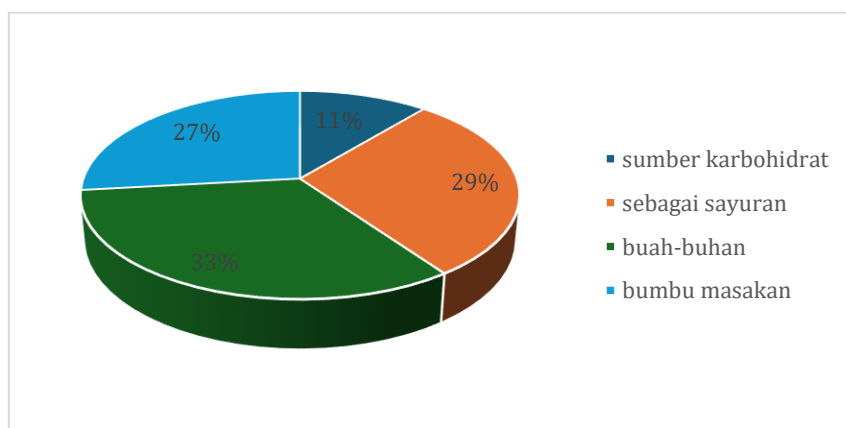
Dimana:

UV_s = Nilai guna jenis tanaman

$\sum UV_{is}$ = Jumlah responden yang menggunakan satu jenis tanaman

n = Total responden

Hasil menunjukkan bahwa masyarakat batak di Kabupaten Toba memanfaatkan lebih kurang 127 jenis tumbuhan sebagai bahan pangan yang dikelompokkan atas sebagai sumber karbohidrat sebanyak 14 jenis, sebagai sayuran sebanyak 37 jenis, sebagai buah-buahan sebanyak 42 jenis dan sebagai bumbu masakan sebanyak 34 jenis (Gambar 1). Pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan di masyarakat Batak jauh lebih banyak dibanding masyarakat yang berada di daerah manggaraya Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin, Dimana mereka hanya memanfaatkan 38 jenis tanaman (Dahlianah & Juwita, 2021).



Gambar 1. Persentase pemanfaatan tumbuhan pangan pada Masyarakat Batak di Kabupaten Toba

Tumbuhan sebagai Bahan Pangan Pokok dan Sumber Karbohidrat

Masyarakat Batak mengenal dua kelompok utama bahan pangan sumber energi, yaitu bahan pangan pokok berupa beras (*Oryza sativa*) dan sumber karbohidrat tambahan sebanyak 13 jenis (Tabel 1).

Tabel 1. Jenis-jenis Tumbuhan Sebagai Makanan Pokok dan Sumber Karbohidrat pada masyarakat Batak

Famili	Nama Latin	Nama Lokal
<u>Makanan pokok</u>		
Poaceae	<i>Oryza sativa</i>	Padi
<u>Karbohidrat lainnya</u>		
Araceae	<i>Caladium</i> sp.	Keladi
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i>	Ubi jalar
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita</i> sp.	Labu
Euphorbiaceae	<i>Manihot utilissima</i>	Ubi batang/singkong
Solanaceae	<i>Solanum tuberosum</i>	Kentang
Fabaceae	<i>Arachis hypogaea</i>	Kacang tanah
Fabaceae	<i>Glycine max</i>	Kacang kedelai
Fabaceae	<i>Vigna radiate</i>	Kacang hijau
Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i>	Kacang merah
Poaceae	<i>Zea mays</i>	Jagung
Poaceae	<i>Oryza sativa</i> var <i>glutinosa</i>	Pulut
Musaceae	<i>Musa paradisiaca</i>	Pisang, gaol
Araceae	<i>Colocasia esculenta</i>	Talas

Tanaman seperti ubi kayu (*Manihot utilissima*), jagung (*Zea mays*), ubi jalar (*Ipomoea batatas*), dan keladi (*Caladium* sp.) merupakan contoh utama sumber karbohidrat tambahan yang banyak ditanam di pekarangan rumah. Sebagian tanaman tersebut merupakan hasil budidaya, namun beberapa tumbuh liar seperti keladi dan talas (*Colocasia esculenta*), yang memperlihatkan pemanfaatan alam sekitar secara adaptif. Berdasarkan perhitungan *Use Value (UV)*, padi memiliki nilai tertinggi ($UV = 1,00$), diikuti oleh jagung (0,92) dan ubi kayu (0,88). Hal ini menunjukkan tingkat ketergantungan yang tinggi terhadap tanaman sereal dan umbi-umbian sebagai sumber pangan utama. Meskipun sistem pertanian masyarakat Batak telah beralih ke budidaya modern, pemanfaatan tanaman liar seperti talas (*Colocasia esculenta*) dan keladi (*Caladium* sp.) tetap dipertahankan, terutama pada saat musim paceklik. Hal ini mencerminkan bentuk resiliensi pangan lokal yang menjadi bagian dari strategi adaptasi ekologis masyarakat terhadap variabilitas iklim dan ekonomi.

Penelitian yang sama pernah dilakukan pada masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi, dimana Masyarakat tersebut memanfaatkan Tumbuhan sebagai sumber pangan utama sebanyak 1 % dari 66 jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan

pangan (Firdawati *et al.*, 2021). Masyarakat di Desa Saga Kecamatan Detusoko memanfaatkan 23 tanaman pangan local untuk memenuhi kebutuhannya sehari-hari (Hutubessy *et al.*, 2021).

Sayuran sebagai Sumber Nutrisi Tambahan

Tanaman sebagai bahan makanan diantaranya ada sebagai sayuran yang di peroleh baik yang berasal dari budidaya maupun tumbuhan liar. Tanaman seperti daun ubi (*Manihot utilissima*), sawi (*Brassica chinensis var. parachinensis*), dan terung (*Solanum melongena*) umum dikonsumsi sehari-hari. Tanaman liar seperti *Sonchus sp.* (sijungkot) juga sering diolah sebagai bahan pangan. Keberagaman sayuran dari famili rassicaceae, Fabaceae, dan Solanaceae menunjukkan kekayaan sumber vitamin dan mineral yang dimanfaatkan Masyarakat Batak. Pemanfaatan daun muda, pucuk, dan bunga tanaman juga menjadi ciri khas konsumsi sayur masyarakat Batak. Terdapat 37 Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai sayuran (Tabel 2).

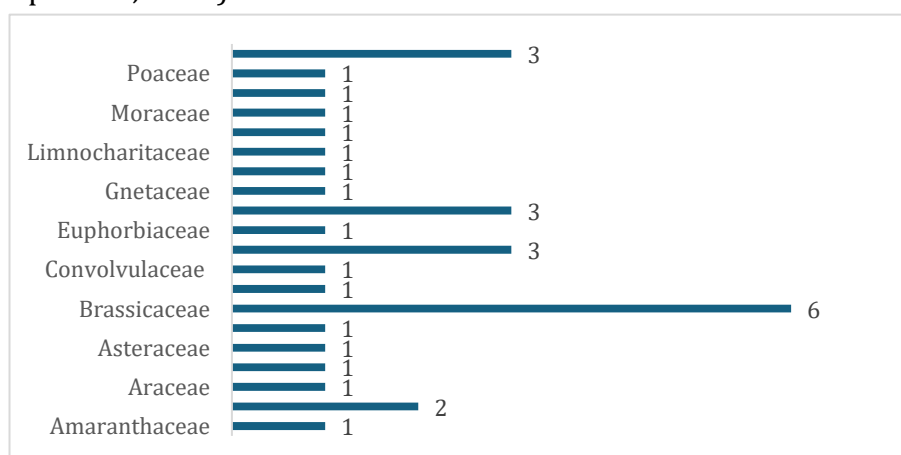
Tabel 2. Jenis-jenis Tumbuhan yang Dimanfaatkan Sebagai Sayuran

Famili	Nama Latin	Nama Lokal
Amaranthaceae	<i>Amaranthus hybridus</i>	Bayam
Apiaceae	<i>Apium graveolens</i>	Seledri
Apiaceae	<i>Daucus carota</i>	Wortel
Araceae	<i>Colocasia gigantea</i>	Kemumu
Asphodelaceae	<i>Aloe vera</i>	Lidah buaya
Asteraceae	<i>Sonchus sp.</i>	Sijungkot, tempuyung
Athyriaceae	<i>Diplazium esculentum</i>	Pakis
Brassicaceae	<i>Brassica chinensis var. parachinensis</i>	Sawi
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>	Bunga kol
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea var capitata</i>	Kol
Brassicaceae	<i>Brassica rapa subsp. pekinensis</i>	Sawi putih
Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale</i>	Sayur paret
Brassicaceae	<i>Raphanus sativus</i>	Lobak
Caricaceae	<i>Carica papaya</i>	Daun Pepaya
Convolvulaceae	<i>Ipomoea aquatica</i>	Kangkung
Cucurbitaceae	<i>Luffa acutangula</i>	Gambas
Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i>	Pare
Cucurbitaceae	<i>Sechium edule</i>	Jipang
Euphorbiaceae	<i>Manihot utilissima</i>	Daun ubi
Fabaceae	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Buncis
Fabaceae	<i>Vigna radiata</i>	Toge
Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i>	Kacang panjang
Gnetaceae	<i>Gnetum gnemon</i>	Melinjo



Lamiaceae	<i>Coleus amboinicus</i>	Bangun-bangun
Limnocharitaceae	<i>Limnocharis flava</i>	Sijumba, sihorpuk, genjer
Mackinlayaceae	<i>Centella asiatica</i>	Ampapaga, daun tapak kuda, pegagan
Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Pinasa (nangka), jengga-jengga (nangka muda)
Phyllanthaceae	<i>Sauropus androgynus</i>	Daun katuk
Poaceae	<i>Bambusa sp.</i>	Bambu
Solanaceae	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomat
Solanaceae	<i>Solanum melongena</i>	Terung
Solanaceae	<i>Solanum torvum</i>	Rimbang, cepokak
		Simarhasoli

Jenis sayuran yang dimanfaatkan masyarakat Batak Sebagian besar berasal dari Fabacea sebanyak 6 jenis (Gambar 2). Sebagian besar sayuran dikonsumsi dalam bentuk rebusan atau tumisan sederhana tanpa kehilangan nilai gizi. Jenis seperti *Sonchus sp.* (sijungkot) dan *Limnocharis flava* (sijumba) merupakan contoh tumbuhan liar yang tetap dimanfaatkan, menandakan ketergantungan masyarakat terhadap biodiversitas alami di sekitar tempat tinggalnya. Secara ekologis, pola ini menggambarkan sistem konsumsi yang tidak hanya bergantung pada pertanian komersial, tetapi juga pada sumber daya liar yang lestari. Pemanfaatan tumbuhan sebagai sayuran dijumpai hamper diseluruh etnis yang ada di Indonesia. Penelitian yang dilakukan oleh Firdawati bahwa masyarakat di Desa Mekar Pelita memanfaatkan 53 jenis tumbuhan sebagai bahan sayur (Firdawati *et al.*, 2021). Masyarakat Suku Betong juga memanfaatkan tumbuhan sebagai sayur-sayuran sebanyak 34 jenis (Amboupe *et al.*, 2019).



Gambar 2. Jenis Sayuran yang dimanfaatkan oleh masyarakat Batak

Buah-buahan sebagai Sumber Gizi dan Ekonomi

Sebanyak 42 jenis tumbuhan dimanfaatkan sebagai buah, baik dari tanaman budidaya maupun hasil hutan. Jenis seperti mangga (*Mangifera indica*), pisang (*Musa sp.*), dan durian (*Durio zibethinus*) merupakan buah umum yang dikonsumsi langsung, sedangkan beberapa jenis seperti cempedak (*Artocarpus integer*) dan nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sering diolah dalam masakan.

Beberapa buah seperti *Baccaurea motleyana* (rambei) dan *Baccaurea dulcis* (kepundung) menunjukkan spesifisitas ekologi Sumatera Utara, memperkaya khasanah buah lokal yang potensial dikembangkan sebagai komoditas unggulan daerah (Tabel 3).

Tabel 3. Jenis-jenis Tumbuhan yang dimanfaatkan Sebagai Buah-buahan

Famili	Nama Latin	Nama Lokal
Anacardiaceae	<i>Mangifera foetida</i>	Mbacang
Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i>	Mangga
Anacardiaceae	<i>Mangifera odorata</i>	Kuini
Anacardiaceae	<i>Spondias dulcis</i>	Kedondong
Annonaceae	<i>Annona muricata</i>	Sirsak
Arecaceae	<i>Areca catechu</i>	Pinang
Arecaceae	<i>Areca pinnata</i>	Aren
Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i>	Kelapa
Arecaceae	<i>Salacca zalacca</i>	Salak
Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i>	Nenas
Caricaceae	<i>Carica papaya</i>	Pepaya
Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus</i>	Semangka, gundur
Cucurbitaceae	<i>Cucumis melo</i>	Melon
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i>	Mentimun, ansimun
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sp.</i>	Timun batak
Cucurbitaceae	<i>Sechium edule</i>	Jipang
Fabaceae	<i>Archidendron pauciflorum</i>	Jengkol
Fabaceae	<i>Parkia speciosa</i>	Petai
Lauraceae	<i>Persea americana</i>	Alpukat
Lythraceae	<i>Punica granatum</i>	Delima
Malvaceae	<i>Durio zibethinus</i>	Durian
Malvaceae	<i>Theobroma cacao</i>	Coklat
Meliaceae	<i>Lansium domesticum</i>	Duku
Meliaceae	<i>Lansium domesticum correa</i>	Lansat
Meliaceae	<i>Sandoricum sp.</i>	Sotul
Moraceae	<i>Artocarpus altilis</i>	Sukun
Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Nangka, pinasa
Moraceae	<i>Artocarpus integer</i>	Cempedak
Muntingiaceae	<i>Muntingia calabura</i>	Pohon seri
Musaceae	<i>Musa sp.</i>	Pisang, gaol



Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	Jambu biji
Myrtaceae	<i>Syzygium aqueum</i>	Jambu air
Myrtaceae	<i>Rhodomyrtus sp.</i>	Harimonting
Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i>	Belimbing
Phyllanthaceae	<i>Baccaurea motleyana</i>	Rambei
Phyllanthaceae	<i>Baccaurea deflexa</i>	Bergang gaya, birah mato, jatikan, jentikan betina, jentikan merah, merah mato, tampui
Phyllanthaceae	<i>Baccaurea dulcis</i>	Kepundung
Rubiaceae	<i>Coffea arabica</i>	Kopi arabika
Rubiaceae	<i>Coffea canephora</i>	Kopi robusta
Rutaceae	<i>Citrus sinensis</i>	Jeruk manis
Sapindaceae	<i>Nephelium lappaceum</i>	Rambutan
Sapotaceae	<i>Manilkara zapota</i>	Sawo
Solanaceae	<i>Solanum betaceum</i>	Terung belanda

Buah lokal khas Toba seperti *Baccaurea motleyana* (rambei) dan *Baccaurea dulcis* (kepundung) memiliki nilai kultural karena sering digunakan dalam acara adat. Sementara itu, tanaman perkebunan seperti *Coffea arabica* dan *Coffea canephora* tidak hanya berperan sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai simbol identitas agrikultur masyarakat dataran tinggi Toba.

Pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan makanan tambahan diantaranya dikonsumsi dalam bentuk segar seperti buah. Namun ada juga beberapa jenis tanaman buah yang dalam pemanfaatannya di masak terlebih dahulu seperti pisang, Nangka, cempedak dan lainnya. Masyarakat Suku Betong memanfaatkan 33 jenis tumbuhan penghasil Buah (Amboupe *et al.*, 2019).

Tumbuhan sebagai Bumbu Masakan dan Identitas Kuliner

Berbagai jenis tumbuhan digunakan oleh etnis dalam menambah cita rasa masakan dan hal ini juga dilakukan oleh masyarakat Etnis batak di kabupaten Toba. Famili Zingiberaceae merupakan kelompok dominan, terdiri dari sembilan jenis seperti jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galanga*), dan kunyit (*Curcuma domestica*). Jenis bumbu khas masyarakat Batak adalah *Zanthoxylum acanthopodium* atau andaliman, yang menjadi penanda rasa khas masakan Batak.

Penggunaan tumbuhan aromatik seperti daun bawang (*Allium ampeloprasum*), kemangi (*Ocimum basilicum*), serta jeruk purut (*Citrus hystrix*) memperkaya citarasa

sekaligus memperlihatkan keterkaitan antara tradisi kuliner dan biodiversitas tanaman tropis. Terdapat 34 jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu masakan (Tabel 4).

Tabel 4. Jenis-jenis Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai Bumbu Masakan

Famili	Nama Latin	Nama Lokal
Alliaceae	<i>Allium ampeloprasum</i>	Daun bawang
Alliaceae	<i>Allium ascalonicum</i>	Bawang merah
Alliaceae	<i>Allium chinense</i>	Bawang batak
Alliaceae	<i>Allium sativum</i>	Bawang putih
Alliaceae	<i>Allium schoenoprasum</i>	Acim-acim batak, kucai
Arecaceae	<i>Arenga pinnata</i>	Aren
Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i>	Kelapa, harambir
Asteraceae	<i>Coriandrum sativum</i>	Ketumbar
Euphorbiaceae	<i>Aleurites moluccanus</i>	Kemiri
Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i>	Kemangi
Lamiaceae	<i>Ocimum tenuiflorum</i>	Ruku-ruku
Malvaceae	<i>Theobroma cacao</i>	Coklat
Meliaceae	<i>Sandoricum sp.</i>	Sotul/kecapi
Meliaceae	-	Andalehat
Myrtaceae	<i>Syzygium aromaticum</i>	Cengkeh
Pandanaceae	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandan
Piperaceae	<i>Piper nigrum</i>	Lada hitam
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i>	Sanggesangge, serei
Rutaceae	<i>Citrus aurantifolia</i>	Jeruk nipis
Rutaceae	<i>Citrus hystrix</i>	Jeruk purut
Rutaceae	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	Andaliman
Solanaceae	<i>Capsicum annuum var. longum</i>	Cabe merah (cabe besar)
Solanaceae	<i>Capsicum frutescens</i>	Cabe rawit
Solanaceae	<i>Solanum nigrum</i>	Ranti
Theaceae	<i>Camellia sinensis</i>	Teh
Zingiberaceae	<i>Alpinia galanga</i>	Lengkuas
Zingiberaceae	<i>Curcuma domestica</i>	Kunyit
Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i>	Kunyit
Zingiberaceae	<i>Curcuma mangga</i>	Kunyit bule
Zingiberaceae	<i>Curcuma zanthorrhiza</i>	Temulawak
Zingiberaceae	<i>Etlingera elatior</i>	Kincung, asam junga
Zingiberaceae	<i>Kaempferia galanga</i>	Hasihor, kencur
Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i>	Jahe

Di antara semua, *Zanthoxylum acanthopodium* (andaliman) menempati posisi sentral dalam identitas kuliner Batak. Nilai *Use Value (UV)* andaliman mencapai 0,88, tertinggi di antara kelompok rempah lainnya.

Selain sebagai penambah cita rasa, bumbu-bumbu tersebut memiliki fungsi etnomedisin, seperti jahe dan ruku-ruku (*Ocimum tenuiflorum*) yang dipercaya memperkuat daya tahan tubuh. Hubungan erat antara pangan dan kesehatan ini menunjukkan sistem pengetahuan terintegrasi antara gizi, budaya, dan ekologi dalam masyarakat Batak. Hal ini menjadi penting dalam mewujudkan ketahanan pangan keluarga seperti yang diungkapkan dalam tulisan bahwa Strategi ketahanan pangan dari basis lokal teknologi pangan yang berkelanjutan (Suwarno, 2024).

Pemanfaatan tumbuhan juga digunakan oleh etnis lainnya, hal ini menjadikan makanan tersebut mempunyai cita rasa yang berbeda dan menjadi ciri khas dari etnis tersebut. Masyarakat Osing di Kopen Dukuh memanfaatkan jenis tumbuhan dalam bentuk rempah. Sebagian tanaman tersebut dijadikan bumbu untuk memasak makanan tertentu. Bumbu Inti atau dasar menggunakan bawang merah, bawang putih, cabai dan tomat dan kemudian ditambahkan bumbu untuk menambah citarasa seperti serai, pandan, cengkih dan kayu manis (Hakim *et al.*, 2015). Masyarakat Dayak Iban Kabupaten Kapuas menggunakan 12 jenis Tumbuhan sebagai penyedap rasa pada makanan (Wulandari *et al.*, 2024).

Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat Batak tidak sekadar aktivitas subsisten, tetapi juga memiliki nilai simbolik dan sosial yang tinggi. Beberapa jenis tanaman tertentu digunakan dalam upacara adat, seperti *pisang* dan *nangka* yang disajikan pada pesta pernikahan, melambangkan kesuburan dan kemakmuran. Dari sisi ekologi, praktik pemanfaatan kombinasi tanaman budidaya dan liar mencerminkan strategi konservasi alami yang menjaga keberlanjutan ekosistem lokal.

Secara ekonomi, beberapa spesies seperti andaliman, kopi, dan jahe memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan agroindustri lokal. Dengan demikian, etnobotani tumbuhan pangan masyarakat Batak memiliki tiga dimensi makna utama: (1) sebagai warisan budaya, (2) sebagai mekanisme ekologi adaptif, dan (3) sebagai basis ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Keanekaragaman tumbuhan pangan yang dimanfaatkan masyarakat Batak berkontribusi langsung terhadap ketahanan pangan berbasis lokal (*local food security*). Kombinasi tanaman budidaya dan liar berfungsi sebagai sistem cadangan pangan yang fleksibel terhadap perubahan musim dan harga pasar. Hal ini juga tergambar dalam penelitian yang dilakukan pada Masyarakat Adat Komunitas Marin, dimana perlu adanya perhatian terhadap budaya Masyarakat dan pemenuhan kebutuhan mereka sebagai upaya

agar bahan pangan lokal tetap terjaga (Pecamuya, 2025). Dalam konteks global, praktik ini sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) 2 – *Zero Hunger*, berisikan mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan perbaikan nutrisi, serta menggalakkan ataupun menekankan pada sistem pertanian berkelanjutan, dan SDG 15 – *Life on Land*, yang berfokus pada pelestarian keanekaragaman hayati dengan cara mengelola hutan secara berkelanjutan, melawan perubahan lahan menjadi gurun, menghentikan dan merehabilitasi kerusakan lahan, menghentikan kepunahan keanekaragaman hayati (BPK RI, 2025). Keanekaragaman hayati ini tidak hanya berperan penting sebagai sumber pangan namun juga berperan dalam kesehatan, ekonomi dan juga energi (Sari *et al.*, 2024).

Pelestarian varietas lokal seperti *Oryza sativa var. glutinosa*, *Ipomoea batatas*, dan *Zanthoxylum acanthopodium* merupakan bentuk konservasi sumber daya genetik (*genetic resource conservation*) yang memiliki nilai strategis bagi pengembangan pangan masa depan. Banyak daerah telah melakukan pelestarian varietas lokal dengan tujuan untuk untuk mewujudkan ketahanan pangan dan konservasi sumberdaya, seperti yang dilakukan oleh Masyarakat Dayak meratus. Tradisi *manugal* merupakan salah satu budaya bertani yang berperan dalam konservasi lahan pertanian untuk mempertahankan varietas lokal (Sakinah & Surtikanti, 2024). Dengan demikian, praktik etnobotani masyarakat Batak dapat dipandang sebagai model ekologi sosial yang mempertemukan aspek budaya, lingkungan, dan ketahanan pangan secara terpadu.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Batak di Kabupaten Toba memiliki keanekaragaman tinggi dalam pemanfaatan tumbuhan pangan, dengan total 125 spesies yang mencakup tumbuhan sumber karbohidrat (13 spesies), sayuran (37 spesies), buah-buahan (42 spesies), dan bumbu masakan (34 spesies). Hasil ini menegaskan bahwa sistem pangan tradisional masyarakat Batak bersifat multidimensional, mengintegrasikan aspek nutrisi, budaya, ekonomi, dan ekologi dalam satu kesatuan pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Dari sisi ekologis, pola pemanfaatan kombinasi tanaman budidaya dan tumbuhan liar menunjukkan strategi adaptasi yang mendukung keberlanjutan lingkungan. Beberapa tanaman tidak hanya berfungsi sebagai pangan, tetapi juga sebagai simbol identitas kuliner dan ritual masyarakat Batak. Hal ini menekankan bahwa pangan tradisional memiliki fungsi sosial dan spiritual yang memperkuat kohesi budaya lokal. Secara ekonomi, penelitian ini membuka peluang penguatan rantai nilai agroindustri lokal berbasis

biodiversitas Batak. Dari perspektif global, penelitian ini memberikan kontribusi nyata terhadap pemahaman lokal mengenai ketahanan pangan (SDG 2) dan konservasi biodiversitas (SDG 15). Secara keseluruhan, penelitian ini tidak hanya menambah dokumentasi ilmiah tentang etnobotani Batak, tetapi juga memberikan dasar pemikiran bagi perumusan kebijakan pelestarian plasma nutfah, pengembangan pangan lokal, serta penguatan ketahanan pangan daerah melalui pemanfaatan pengetahuan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Amboupe, D. S., Hartana, A., & Purwanto, D. Y. (2019). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Masyarakat Suku Bentong Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan-Indonesia (Ethnobotanical Study of Food Plant in Bentong Community from Barru Regency, South Sulawesi-Indonesia).
- Amrul, H. M. Z. N., Pasaribu, N., Harahap, R. H., & Aththorick, T. A. (2019). Ethnobotanical Study of Fodder Plant Species used by the Batak Parmalim Communities in Toba Samosir, Indonesia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 305, 012089. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/305/1/012089>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Toba. (2024). Kabupaten Toba dalam Angka 2024. <https://tobakab.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/a6a83b89a8183c61b18ca5c3/kabupaten-toba-dalam-angka-2024.html>
- BPK RI. (2025). Peran Badan Keuangan Republik Indonesia dalam Sustainable Development Goals (SDGs). Retrieved November 15, 2025, from https://www.bpk.go.id/assets/files/attachments/attach_page_1652255145.pdf
- Dahlianah, I., & Juwita Sari, K. (2021). Kajian Etnobotani Masyarakat Desa Manggaraya Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin. Klorofil : Jurnal Ilmu-Ilmu Agroteknologi, 16(2), 117–121.
- Firdawati, K., Syamswisna, S., & Fajri, H. (2021). Etnobotani Tanaman Pangan dari Masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi. Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi, 9(2), 402. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v9i2.4206>
- Fitri, I., Universitas, D., & Mada, G. (2022). Simbol Dalam Kain Ulos Pada Suku Batak Toba. In Jurnal Ilmu Budaya (Vol. 18, Issue 2).
- Haloho, O. (2022). Konsep Berpikir Suku Batak Toba: Anakkon Hi Do Hamoraon di Au. Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya, 8(3), 747. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i3.896>
- Jhonson Pardosi. (2008). Makna Simbolik Umpasa, Sinamot, dan Ulos Pada Perkawinan Batak Toba.
- Hutubessy, J. I. B., Tensiana Tima, M., & Ratulangi Pupire, S. (2021). Studi Etnobotani Keragaman Tanaman Pangan Lokal Etnis Lio Flores. Jurnal Pertanian, 12, 96–104.
- Pecamuya, R. (2025). Dampak Kebijakan Lumbung Pangan Nasional terhadap Ketahanan Pangan Lokal: Perspektif Masyarakat Adat Merauke. RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business, 4(1), 74–80. <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i1.374>
- Sakinah, R., & Surtikanti, H. K. (2024). Upaya pelestarian pertanian oleh masyarakat dayak Meratus berbasis kearifan lokal manugal: Studi literatur. Journal of Socio-Cultural Sustainability and Resilience, 1(2). <https://doi.org/10.61511/jscsr.v1i2.2024.427>
- Sari, D. N., Linda, M., Damayanti, M., & Pramasha, R. R. (2024). Keseimbangan Ekonomi Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Hutan Berkelanjutan Konservasi Keanekaragaman Hayati Sebagai Aset Ekonomi. Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE), 3(2), 11–19.
- Suwarno, N. R. (2024). Strategi Ketahanan Pangan dari Basis Lokal: Integrasi Prinsip Permakultur dalam. Indonesian Journal of Applied Science and Technology, 5(2), 52–66.
- Wulandari, R. S., Muflihati, M., Libertus Luben Aden, & Wahdina, W. (2024). Utilization of Plants as Traditional Food by The Dayak Iban Community of Mensiau Village, Batang Lupar District, Kapuas Hulu Regency. Jurnal Biologi Tropis, 24(1), 489–500. <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i1.6512>