

## BAHAN PANGAN LOKAL BERBASIS TUMBUHAN LIAR DI PASAR IBUAH KOTA PAYAKUMBUH

WAHYU NINGSIH<sup>1</sup>, HERNAWATI<sup>2</sup>

Fakultas Kehutanan, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat<sup>1,2</sup>  
email: wahyu23012@gmail.com<sup>1</sup>, sinanalep@hotmail.com<sup>2</sup>

**Abstract:** *Traditional communities living around Payakumbuh City, Lima Puluh Kota Regency, West Sumatra, possess traditional knowledge in utilizing wild plants as local food ingredients. Local food ingredients in traditional culinary have the potential to be developed into functional foods. The purpose of this study was to identify edible wild plant species sold at Ibuah Market, Payakumbuh. This study used a qualitative descriptive method with an ethnobotanical approach. Data were collected through interviews with informants, observation, and documentation of plant morphological characteristics. Wild plants used as local food ingredients were identified to determine their scientific names. There are 21 species of wild plants used by the community around Payakumbuh City and sold at Ibuah Traditional Market, grouped into 21 families. The most commonly used plant parts are leaves, fruits, flowers, stems, and shoots. Wild plants are sold in raw or processed form. The plant species sold in processed form are *Dendrocalamus asper* (robuang) and *Pangium edule* (simauang). The wild plants sold as food ingredients at Ibuah Market come from several areas around Payakumbuh City which are located close to the forest.*

**Keywords:** *Wild edible plants, food ingredients, functional food, traditional market, Pasar Ibuah .*

**Abstrak:** Masyarakat tradisional yang tinggal di sekitar Kota Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, memiliki pengetahuan tradisional dalam memanfaatkan tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal dalam kuliner tradisional berpotensi untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi spesies tumbuhan liar yang dapat dimakan (*edible*) dan diperjual belikan di Pasar Ibuah Payakumbuh. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnobotani. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan informan, melakukan observasi dan mendokumentasikan karakter morfologi tumbuhan. Tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal diidentifikasi untuk mengetahui nama ilmiahnya. Tumbuhan liar yang di gunakan oleh masyarakat sekitar Kota Payakumbuh yang di jual di Pasar Tradisional Ibuah sebanyak 21 spesies yang terkelompok kedalam 21 family. Bagian Tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah daun, buah, bunga, batang dan tunas batang. Tumbuhan liar dijual dalam bentuk mentah (*raw material*) atau dalam bentuk olahan. Spesies tumbuhan yang dijual dalam bentuk olahan adalah *Dendrocalamus asper* (robuang) dan *Pangium edule* (simauang). Tumbuhan liar yang dijual sebagai bahan pangan di Pasar Ibuah berasal dari beberapa daerah di sekitar Kota Payakumbuh yang posisinya berdekatan dengan hutan.

**Kata Kunci:** *Wild edible plants, food ingredients, functional food, traditional market, Pasar Ibuah .*

### A. Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar kehidupan manusia. Ketersediaan pangan untuk pemenuhan gizi masyarakat menjadi perhatian penting mengingat Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang sangat besar. Pangan lokal adalah pangan yang dibuat dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumber daya dan budaya lokal. Jenis, jumlah, dan kualitas produk pangan lokal sangat bergantung pada kondisi unik

yang ada di suatu daerah. Kesesuaian lahan, sifat tanah, iklim, elemen budidaya, kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat pada suatu daerah akan sangat berpengaruh terhadap ketersediaan pangan lokal. Pangan lokal memiliki keunggulan dalam hal kualitas, kuantitas dan membantu menjaga keanekaragaman hayati dan kelestarian sumber daya alam dan lingkungan (Utami & Budiningsih, 2020).

Tumbuhan pangan adalah tumbuhan yang memiliki satu atau lebih bagian yang dapat digunakan sebagai makanan, baik berupa sereal, sayuran, lemak dan minyak yang dapat dimakan, rempah-rempah, perasa, pengganti garam, pemanis, pelunak daging dan minuman (FAO, 1991). Tumbuhan pangan berasal dari hasil budidaya atau tumbuh liar. Tumbuhan pangan hasil budi daya merupakan tumbuhan yang sengaja ditanam dan telah mendapatkan perlakuan dalam siklus tumbuhnya secara intensif atau terbatas (Eko Atmojo, 2015). Tumbuhan liar merupakan tumbuhan yang populasinya tumbuh bebas di ekosistem alami tanpa perlakuan khusus (Pawera et al., 2020).

Tumbuhan liar yang dapat dimakan (Wild Edible Plant) merujuk pada tumbuhan liar yang dapat dimakan dan tidak dibudidayakan. Berbagai tumbuhan liar yang dapat dimakan digunakan oleh masyarakat adat dan memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan mata pencaharian dan sosial-ekologi suatu lanskap. WEP umumnya dikumpulkan dari berbagai habitat, seperti hutan, ladang pertanian, tanah kosong yang terganggu aktivitas antropogenik. Sebagian besar etnik tradisional dan masyarakat asli di negara-negara berkembang masih sangat bergantung kepada WEP dalam memenuhi kebutuhan hidupnya (Pradhan et al., 2020).

Wild Edible Plant dapat berperan sebagai komponen penting dalam pola makan masyarakat di beberapa wilayah di dunia dan menyediakan keragaman pola makan yang lebih besar. WEP umumnya berkhasiat obat dan banyak digunakan dalam pengobatan tradisional, karena berpengaruh positif terhadap kesehatan. WEP juga dikenal sebagai pangan fungsional, berkat kandungan vitamin, fenol, flavonoid, antioksidan, unsur mikro, dan serat yang lebih tinggi daripada tanaman budidaya. Wild Edible Plant dinilai sebagai alternatif yang lebih sehat untuk bahan pangan berbanding tumbuhan budidaya yang mungkin lebih banyak terpapar pestisida dan bahan kimia lainnya (Motti, 2022).

Ketahanan pangan masyarakat lokal sering bergantung pada tumbuhan liar, terutama untuk masyarakat yang bermukim di sekitar hutan. Peran tumbuhan liar yang bisa dimakan sangat penting ketika terjadi krisis pangan, seperti gagal panen, musim kemarau atau bencana alam (Kurniati et al., 2022). Sangat penting untuk bersiap terhadap perubahan musim yang ekstrim dengan mempersiapkan dan memanfaatkan bahan pangan berbasis tumbuhan liar karena beberapa spesies tumbuhan liar yang dapat dimakan bahkan dapat tumbuh sepanjang tahun (Umartani & Nahdi, 2021). Tumbuhan liar berperan dalam menjaga ketahanan pangan khususnya bagi masyarakat setempat yang bergantung pada sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhannya (Rosawanti et al., 2021).

Masyarakat kota Payakumbuh masih memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan liar yang dapat dimakan (*Wild Edible Plant*) sebagai bagian dari menu harian, meskipun tidak semua konsumen mengetahui nilai gizi atau cara pengolahannya. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar tumbuhan liar tersebut dipanen langsung dari hutan atau kebun campuran (agroforestri) di perbukitan sekitar kawasan dan dijual di pasar tradisional Kota Payakumbuh. Pasar tradisional memainkan peran kunci dalam mempertahankan rantai distribusi pasokan pangan lokal, termasuk tumbuhan liar (Hartono et al., 2024).

Kota Payakumbuh terkategori sebagai salah satu kota yang cukup ramai di Sumatera Barat, tetapi kebiasaan hidup masyarakatnya masih sangat lekat dengan budaya dan pengetahuan lokalnya yang masih sangat kental, Sebagai kota penghubung antara Sumatera Barat dan Pekanbaru, Kota Payakumbuh juga tersentuh oleh modernisasi, tetapi

masyarakat yang berdiam di kota ini masih setia dengan pengetahuan lokal (Traditional knowledge) yang masih terpelihara dengan baik. Masyarakat di Kota ini masih sangat menjaga pengetahuan tradisional terutama dalam pemanfaatan tumbuhan liar baik yang tumbuh di luar atau di dalam hutan. Kondisi ini tergambar jelas pada pasar Ibuah (pasar tradisional terbesar di Kabupaten Lima Puluh Kota) yang masih memperjualbelikan tumbuhan liar sebagai bahan pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi spesies tumbuhan liar yang dimakan (*edible*) dan diperjual belikan di Pasar Ibuah Payakumbuh. Penelitian ini diharapkan dapat mendokumentasikan spesies tumbuhan liar yang masih dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal di Kota Payakumbuh. Menginventarisasi tumbuhan pangan lokal dapat berkontribusi terhadap pengembangan pangan lokal menjadi pangan fungsional, sekaligus melestarikan kearifan masyarakat lokal dalam memanfaatkan bahan pangan lokal berbasis tumbuhan liar.

## B. Metodologi Penelitian

Pelaksanaan penelitian pada bulan Juli hingga Oktober 2025. Lokasi penelitian di Pasar Ibuah Kota Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Penelitian ini menggunakan metode deskriptis kualitatif dengan pendekatan etnobotani (Martin, 1995) Data penelitian didapatkan dari pelaku usaha di pasar tradisional yang masih menjual tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal. Pengumpulan data melalui wawancara dengan penjual, pembeli dan masyarakat di sekitar pasar. Tumbuhan liar yang boleh dimakan (*edible*) yang dijual kemudian di foto untuk mengumpulkan karakter morfologi sebagai dasar untuk identifikasi tumbuhan. Identifikasi tumbuhan menggunakan panduan identifikasi Backer & Vande Brink (1963); Corner & Watanabe (1969); Boo, Kartini, & Chow (2006); Van Balgoy, Low, & Wong (2015). Analisis dan penyajian data hasil penelitian dalam bentuk naratif deskriptif (Irawan P, 2006; Neuman, 2014).

## C. Hasil dan Pembahasan

### Spesies Tumbuhan Liar Yang Dijual di Pasar Tradisional Ibuah

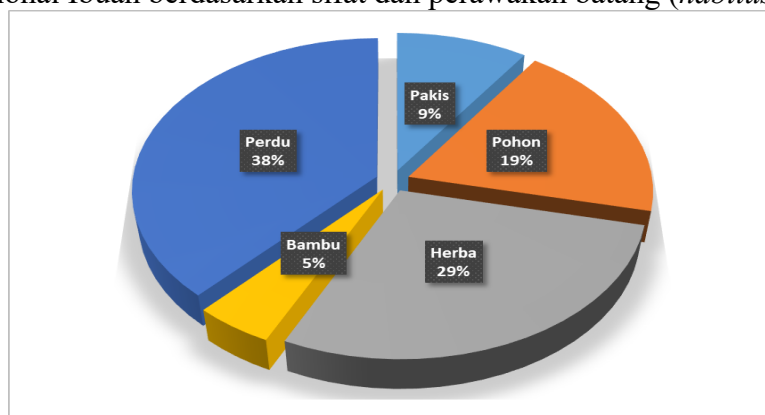
Masyarakat Minangkabau di sekitar Kota Payakumbuh sejak lama memanfaatkan beragam spesies tumbuhan liar sebagai bahan utama maupun pelengkap dalam kuliner tradisional. Berdasarkan observasi lapangan dan penelusuran pengetahuan lokal, tercatat sekitar 21 spesies tumbuhan liar yang dimanfaatkan oleh masyarakat di sekitar Kota Payakumbuh sebagai bahan pangan lokal. Pasar Ibuah dikenal menjual berbagai komoditas lokal hasil pertanian dan hasil hutan, termasuk tumbuhan liar yang dikonsumsi masyarakat setempat (Arnida, Fuadi, & Fajriansyah, 2020). Tumbuhan tersebut dikumpulkan oleh masyarakat dari berbagai lokasi dan masih banyak dijual di Pasar Ibuah (pasar tradisional terbesar di Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota (Tabel 1).

Tabel 1. Spesies tumbuhan liar yang dijual di Pasar Ibuah Kota Payakumbuh

Spesies	Famili	Nama lokal	Asal tumbuhan	Bagian yang digunakan	Harga (Rp.)
<i>Ananas comosus</i>	Bromeliaceae	Noneh	Halaban	Buah	3.000
<i>Artocarpus altilis</i>	Moraceae	Sukun	Labuah Silang	Buah	5.000
<i>Centella asiatica</i>	Apiaceae	Pigago	Piobang	Daun	5.000
<i>Clidemia hirta</i>		Sikaduduak	Situjuah	Daun, buah	2.000
	Melastomataceae	Rimbo			
<i>Colocasia esculenta</i>	Araceae	Batang Kemumu	Piobang	Batang	5.000

<i>Cucurbita moschata</i>	Cucurbitaceae	Kundua	Batang	Daun	5.000
<i>Dendrocalamus asper</i>	Bambuceae	Robuang	Batang	Tunas	10.000
<i>Diplazium esculentum</i>	Athyriaceae	Paku Aia	Batang	Daun	3.000
<i>Etingera elatior</i>	Zingiberaceae	Kincuang	Suliki	Bunga	10.000
<i>Leea indica</i>	Leeaceae	Mali-mali	Tj. Pati	Daun	1.000
<i>Mangifera foetida</i>	Anacardiaceae	Putiak	Suliki	Buah	5.000
<i>Moringa oleifera</i>	Moringaceae	Ambacang			
<i>Pangium edule</i>	Moringaceae	Daun Kelor	Harau	Daun	3.000
<i>Polyscias scutellaria</i>	Achariaceae	Simauang	Tarok	Buah	10.000
<i>Rubus molluccanus</i>	Araliaceae	Tapak Leman	Situjuah	Daun	1.000
<i>Sauropus androgynus</i>	Rosaceae	Pancaringek	Sago	Daun, buah	2.000
<i>Senna siamea</i>	Phyllanthaceae	Pucuk Katu	Halaban	Daun	2.000
<i>Solanum torvum</i>	Fabaceae	Bungo Jua	Halaban	Bunga	6.000
<i>Spermacoce alata</i>	Solanaceae	Rimbang	Bukik Apik	Buah	2.000
<i>Stenochlaena pallustris</i>	Rubiaceae	Asam Jati	Batang	Daun	1.000
<i>Toona sureni</i>			Agam		
	Blechnaceae	Paku Merah	Harau	Daun	2.000
	Meliaceae	Surian	Harau	Daun	3.000

Tabel 1 memperlihatkan 21 spesies tumbuhan liar yang dijual di Pasar Ibuah dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal oleh masyarakat di sekitar Kota Payakumbuh. Berdasarkan sifat dan perawakan batang yang mengacu pada Backer & Vande Brink (1963); Corner & Watanabe (1969); Boo, Kartini, & Chow (2006); Van Balgoy, Low, & Wong (2015), dua puluh satu spesies tumbuhan tersebut terkategori sebagai pakis (2 spesies), pohon (4 spesies), herba (6 spesies), bambu (1 spesies), dan perdu (8 spesies). Gambar 1 memperlihatkan pengelompokan spesies tumbuhan liar bermanfaat yang dijual di pasar tradisional Ibuah berdasarkan sifat dan perawakan batang (*habitus*).



Gambar 1. Pengelompokan tumbuhan liar bermanfaat yang dijual di Pasar Ibuah berdasarkan habitus

Spesies tumbuhan liar yang paling banyak digunakan sebagai bahan pangan lokal adalah paku aia (*Diplazium esculentum*) dari famili Athyriaceae dan paku merah (*Stenochlaena pallustris*) dari famili Blechnaceae (Gambar 2). Kedua spesies pakis ini digunakan sebagai bahan dasar dalam beberapa kuliner lokal Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota seperti lontong gulai paku, pongek rendang baluik dan

rendang daun (Agesti et al., 2025). *Diplazium esculentum* tumbuh subur di tepian sungai, selokan, pinggiran hutan, lembah, dan area yang lembap, sementara *Stenochlaena pallustris* tumbuh ditemukan di daerah rawa gambut, tepian air tawar, dan hutan sekunder (Wahyuni, 2022).



Gambar 2. Tumbuhan pakis yang dijual di Pasar Ibuah.

A. *Diplazium esculentum* (paku aia). B. *Stenochlaena pallustris* (paku merah)

Bahan pangan lokal yang dijual di Pasar Ibuah dan berasal dari tumbuhan dengan habitus pohon terdiri dari 4 spesies (Gambar 3). Sukun (*Artocarpus altilis*), Ambacang (*Mangifera foetida*), Simauang (*Pangium edule*) dan surian (*Toona sureni*). Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal dari tumbuhan *A. altilis* berupa buah setengah matang. Buah *A. altilis* setengah matang diolah menjadi sukun goreng dan kripik sukun (Yanti & Novalinda, 2019). Bagian yang dimanfaatkan dari tumbuhan ambacang (*M. foetida*) adalah buah yang masih sangat muda (putih buah). Putik buah dimakan langsung sebagai lalapan atau diolah menjadi kuliner ‘sambalado putiak’ ambacang. Masyarakat setempat mengklaim kuliner sambalado putiak ambacang sebagai kuliner penggugah selera yang sangat digemari (Bridge, 2023). Simaung (*P. edule*) merupakan pohon besar yang selalu hijau dengan tajuk lebar, terbuka, dan menyebar. Pohon *P. edule* dapat mencapai diameter hingga 50 meter, dengan tinggi mencapai 25 hingga 60 m (Syaiful et al., 2020). Buah *P. edule* membutuhkan perlakuan khusus sebelum dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional. Di Pasar Ibuah buah *P. edule* dijual dalam kondisi siap olah (telah melalui proses perendaman untuk menghilangkan zat racun). Di Sumatera Barat buah *P. edule* diolah menjadi berbagai macam masakan, yang paling terkenal adalah makanan tradisional ‘maco pado’ (Topan, 2022). Bagian yang digunakan sebagai bahan pangan dari pohon surian (*T. sureni*) adalah bagian pucuk (daun paling muda). Pucuk daun surian digunakan sebagai bahan urap bersama sama dengan pucuk pepaya, gulai kambing, dan rendang daun (Agesti et al., 2025).



Gambar 3. Bahan pangan berbasis tumbuhan liar dengan habitus pohon yang dijual di pasar Ibuah. A. *Artocarpus altilis* (sukun). B. *Mangifera foetida* (ambacang). C. *Pangium edule* (simauang). D. *Toona sureni* (surian)

Bahan pangan tradisional berbasis tumbuhan liar yang juga membutuhkan proses pengolahan sebelum bisa dimanfaatkan sebagai bahan makanan adalah rebung. Rebung berasal dari tunas muda dari batang tumbuhan bambu (*Dendrocalamus asper*) yang lebih dikenal sebagai bambu betung (botuang dalam bahasal lokal Payakumbuh (Tavita et al., 2023). Tidak semua rebung bambu boleh dimakan, hanya ada 2 atau 3 spesies bambu yang rebungnya boleh dimakan (*edible*). Rebung yang dijual di pasar tradisional Ikuah telah melalui proses pengupasan kulit, pengirisan dan perebusan sebelum dijual di pasar (Gambar 4). Rebung kemudian di olah menjadi berbagai makanan tradisional khas Sumatera Barat seperti gulai kapau (Habibie, 2024).

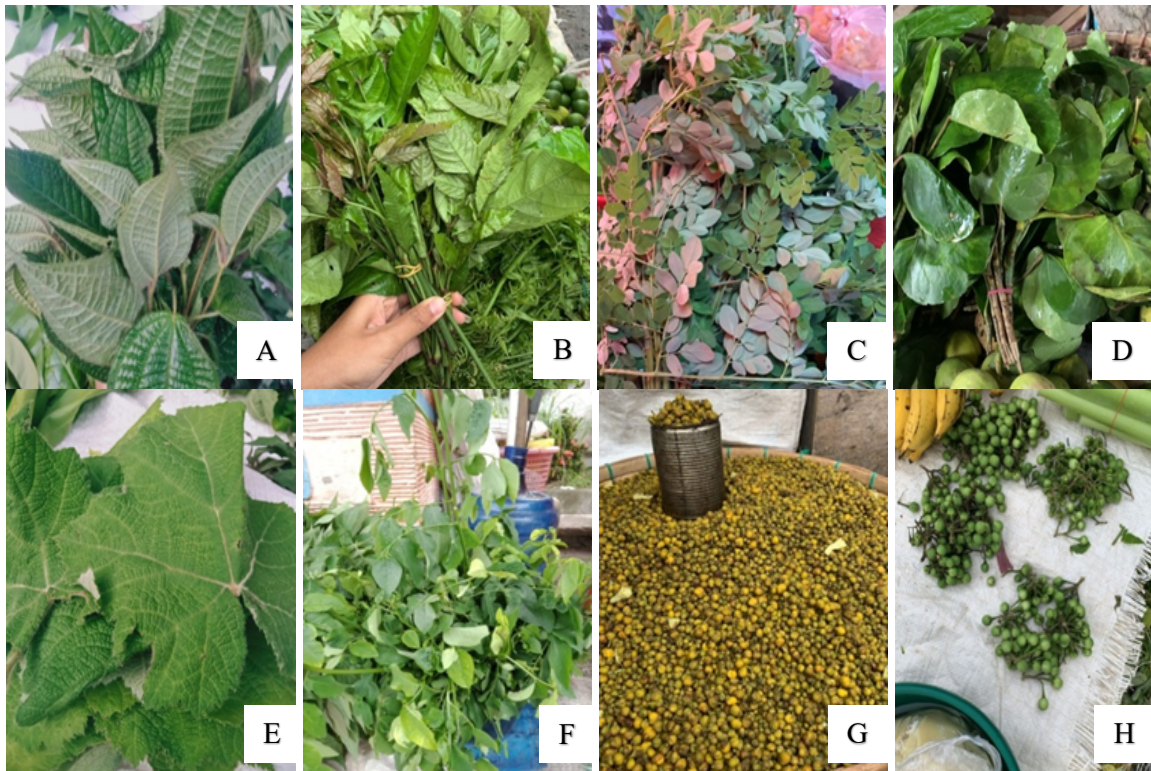


Gambar 4. Rebung bambu (*Dendrocalamus asper*) yang dijual di Pasar Ikuah

Gambar 5 memperlihatkan enam spesies tumbuhan herba liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal dan dijual di pasar tradisional Ikuah. Noneh (*Ananas comosus*), pigago (*Centella asiatica*), kemumu (*Colocasia esculenta*), kundua (*Cucurbita moschata*), kincuang (*Etlingera elatior*), dan asam jati (*Spermacoce alata*). Enam spesies tumbuhan ini sebagai campuran makanan tradisional minang gulai ikan atau gulai ayam (Agesti et al., 2025).



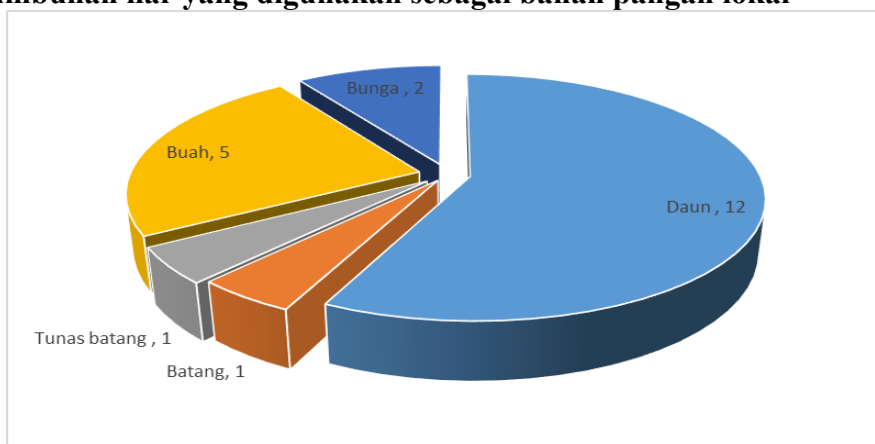
Gambar 5. Enam spesies tumbuhan herba liar yang dijual di pasar tradisional Ikuah. A. *Ananas comosus* B. *Centella asiatica*. C. *Colocasia esculenta*. D. *Cucurbita moschata*. E. *Etlingera elatior*. F. *Spermacoce alata*



Gambar 6. Delapan spesies tumbuhan perdu liar yang dijual di pasar tradisional Ibuah. A. *Clidemia hirta* B. *Leea indica*. C. *Moringa oleifera*. D. *Polyscias scutellaria*. E. *Rubus molluccanus*. F. *Sauropus androgynus*. G. *Senna siamea*. G. *Spermacoe alata*. H. *Solanum torvum*

*Clidemia hirta* (sikaduduak rimbo), *Leea indica* (mali-mali), *Moringa oleifera* (daun kelor). *Polyscias scutellaria* (tapak leman), *Rubus molluccanus* (pancaringek), *Sauropus androgynus* (pucuk katu), *Senna siamea* (bungo jua), *Spermacoe alata*, (asam jati) dan *Solanum torvum* (rimbang) adalah delapan spesies tumbuhan perdu liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal oleh masyarakat di sekitar Payakumbuh dan masih dijual di pasar tradisional Ibuah (Gambar 6A). *Clidemia hirta*, *Leea indica*, *Polyscias scutellaria* dan *Rubus moluccanus* (Gambar 6A,B,D,E) dimanfaatkan masyarakat setempat sebagai bahan tambahan untuk kuliner tradisional rendang daun (Rusdi et al., 2024). *Moringa oleifera*, *Sauropus androgynus*, *Senna siamea*, *Spermacoe alata*, dan *Solanum torvum* (Gambar 6C,F,G,H) dimanfaatkan sebagai bahan sayur bening, asam padeh ikan dan campuran berbagai macam gulai (Agesti et al., 2025).

#### Bagian tumbuhan liar yang digunakan sebagai bahan pangan lokal



Gambar 7. Bagian tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal

Masyarakat Minangkabau yang bermukim di sekitar Kota Payakumbuh memanfaatkan berbagai spesies tumbuhan liar sebagai bahan pangan. Dari 21 spesies tumbuhan bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah bagian daun, diikuti bagian buah, bunga dan batang (Gambar 7). Daun menjadi pilihan utama karena mudah diperoleh, tersedia sepanjang waktu, serta pengambilannya tidak merusak tumbuhan secara keseluruhan. Umumnya daun yang dimanfaatkan adalah daun muda atau pucuk karena teksturnya lebih lunak dan rasanya lebih disukai. Buah yang digunakan pun kebanyakan masih muda, sebab teksturnya masih keras dan kandungan airnya relatif lebih rendah sehingga lebih cocok untuk diolah menjadi berbagai hidangan tradisional. Daun memiliki kandungan air yang tinggi (70%–80%) dan sebagian besar diduga mengandung senyawa organik yang memiliki sifat penyembuhan. Minyak atsiri, fenol, senyawa kalium, dan klorofil adalah bahan yang banyak ditemukan pada daun. Daun memiliki kemampuan regenerasi tinggi untuk kembali bertunas. Pemanenan bagian daun pada tumbuhan tidak memengaruhi pertumbuhan tumbuhan secara signifikan (Ani et al., 2021).

Temuan ini sejalan dengan hasil studi etnobotani di kawasan Gunung Merapi dan Merbabu yang menunjukkan bahwa bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah daun, dengan persentase mencapai 29,73% (Umartani & Nahdi, 2021). Berbeda dengan kondisi tersebut, masyarakat di Jawa Barat cenderung lebih banyak memanfaatkan bagian buah dibandingkan bagian tumbuhan lainnya. Rahayu et al., (2024) mencatat bahwa penggunaan buah mencapai 42% dari total bagian tumbuhan yang dimanfaatkan. Perbedaan pola pemanfaatan ini menunjukkan adanya variasi pengetahuan lokal dan kebiasaan masyarakat antar daerah dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan sebagai bahan pangan.

### **Nilai ekonomi tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal**

Harga tumbuhan liar yang diperdagangkan sebagai bahan pangan lokal di Pasar Ibuah relatif terjangkau. Spesies tumbuhan bermanfaat ini rerata dijual seharga tiga ribu rupiah per ikat (Tabel 1). Tumbuhan liar bermanfaat dijual di kisaran harga Rp1000 hingga Rp10000 (Tabel 1). Daun dijual di kisaran harga Rp1000 – Rp3000 per ikat. Buah dijual di kisaran harga Rp2000 – Rp10000 per buah atau per setengah liter. Buah dijual mentah (*A. altilis*, *M. foetida*, *A. comusus*, dan *S. torvum*) dan dijual dalam bentuk olahan (*P. edule*). Robuang (*D. asper*) juga dijual dalam bentuk olahan. Bagian tumbuhan yang dijual dalam bentuk olahan berharga lebih mahal berbanding bagian tumbuhan yang dijual dalam bentuk mentah (*raw material*).

Beberapa faktor yang memengaruhi harga tumbuhan pangan lokal antara lain, ketersediaan tumbuhan di alam, kemudahan dalam memperoleh dan mengolah, serta jarak pendistribusian. Keberadaan tumbuhan liar, seperti pakis dan robuang, turut memperkaya pilihan pangan bagi masyarakat dengan biaya yang lebih rendah. Kondisi ini menunjukkan bahwa pemanfaatan keanekaragaman tumbuhan pangan lokal berbasis tumbuhan liar di Pasar Ibuah tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga mencerminkan masih kuatnya peran pengetahuan lokal dalam mendukung kehidupan sehari-hari masyarakat di sekitar Kota Payakumbuh (Agesti et al., 2025).

Tumbuhan yang biasanya digunakan oleh masyarakat sebagai bahan pangan lokal berupa tumbuhan budidaya yang diperoleh dari pekarangan, kebun rumah, dan tumbuhan yang tumbuh liar di pekarangan, kebun, dan ladang masyarakat. Ladang masyarakat Minangkabau sebagian besar berada di perbukitan, lereng-lereng atau area yang berdekatan dengan hutan. Masyarakat yang berdiam di sekitar atau di dalam hutan memiliki pengetahuan tradisional untuk mengolah tumbuhan tersebut menjadi makanan dengan cita rasa yang unik. Studi etnobotani di Jawa Tengah dan Bali menunjukkan bahwa masyarakat lokal memanfaatkan tumbuhan liar dan tumbuhan budidaya dari pekarangan rumah atau

area semi-alami (Sujarwo & Caneva, 2015).

### **Distribusi dan daerah asal tumbuhan liar yang dijual di Pasar Buah**

Masyarakat Payakumbuh masih memanfaatkan tumbuhan liar yang dapat dimakan (*wild edible plants*) sebagai bahan pangan. Tumbuhan liar biasanya tumbuh tanpa perlakuan khusus, dan bahkan sebagian dianggap sebagai gulma pengganggu di sawah atau kebun. Namun, bagi masyarakat lokal, tumbuhan tersebut bernilai tinggi karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan tambahan, lalapan, atau bahan masakan sederhana. Beberapa di antaranya dipanen dari pematang sawah, pekarangan, atau tepi jalan yang masih alami.

Dari asal wilayah pengambilan, sebagian besar tumbuhan liar bermanfaat yang dijual di Pasar Buah didatangkan dari daerah sekitar Kota Payakumbuh, seperti Harau, Halaban, Batang Agam, Tarok, dan Suliki. Kondisi ini memperlihatkan hubungan yang erat antara pasar tradisional dengan wilayah penghasil bahan pangan di sekitarnya. Pasar menjadi penghubung antara petani atau pengumpul dengan konsumen, sehingga hasil alam lokal dapat tersalurkan secara langsung. Pola ini juga berkontribusi dalam menjaga perputaran ekonomi lokal serta mendukung keberlanjutan usaha pertanian skala kecil.

### **D. Penutup**

Hasil penelitian menunjukkan eksistensi tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal di dan sekitar Kota Payakumbuh. Tercatat 21 spesies tumbuhan liar yang dimanfaatkan dan dijual sebagai bahan pangan lokal. Dari 21 spesies tumbuhan liar yang dapat dimakan dan dijual di Pasar Buah antara lain, 2 spesies pakis, 4 spesies pohon, 6 spesies herba, 8 spesies tumbuhan berkayu (semak) dan satu spesies tunas muda batang bambu (robuang). Tumbuhan liar yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal berasal dari beberapa perbukitan di sekitar Kota Payakumbuh. Pemanfaatan tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari terjaganya pengetahuan dan kearifan masyarakat lokal. Masyarakat yang berperan sebagai pengumpul tumbuhan liar mendapatkan tambahan pendapatan hanya dengan mengumpulkan tumbuhan. Meskipun nilai jual tumbuhan hutan tidak terlalu tinggi, tetapi nilai ekonomi tumbuhan liar sebagai bahan pangan lokal tetap memberikan kontribusi terhadap perekonomian masyarakat. Sejauh pengamatan yang telah dilakukan, masyarakat pengumpul tumbuhan hutan rutin melakukan pemanenan tumbuhan liar di dalam atau di sekitar hutan sekali dalam seminggu untuk kemudian dijual di pasar tradisional yang beroperasi 1 atau 2 kali dalam seminggu.

### **Daftar Pustaka**

- Agesti, A. R. A., Fitmawati, Dianti, P. R., & Al-Yamini, T. H. (2025). Ethnobotany of Minangkabau Culinary and Their Phytochemical Test. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(3), 4360 – 4373. <https://doi.org/http://doi.org/10.29303/jbt.v25i3.9924>
- Ani, N., Sukenti, K., Aryanti, E., & Rohyani, I. S. (2021). Ethnobotany Study of Medicinal Plants by the Mbojo Tribe Community in Ndano Village at the Madapangga Nature Park, Bima, West Nusa Tenggara. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 456–469. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2666>
- Arnida, H., Fuadi2, A. B., & Fajriansyah, D. (2020). *Penataan kembali pasar tradisional Ibh Timur di Kota Payakumbuh* [Universitas Bung Hatta]. <https://repo.bunghatta.ac.id/2258/>
- Backer, C., & Vande Brink, B. (1963). *Flora of Java*.
- Boo, C., Kartini, O., & Chow, L. (2006). *1001 Garden Plants in Singapore 2th edition*. National Park Bpards.

- Bridge, J. (2023). Makanan Unik Khas Sumbar Sambalado Putiak Macang. *Harian Haluan*, 1. Makanan Unik Khas Sumbar Sambalado Putiak Macang
- Corner, E., & Watanabe. (1969). *Collection of Illustrated Tropical Plants*.
- Eko Atmojo, S. (2015). Pengenalan Etnobotani Pemanfaatan Tanaman Sebagai Obat Kepada Masyarakat Desa Cabak Jiken Kabupaten Blora. *Jurnal Ilmiah WUNY*, 15(1), 1–6. <https://doi.org/10.21831/jwuny.v15i1.3529>
- FAO. (1991). Non-Wood Forest Products: The Way Ahead. In *FAO Forestry Paper* (Vol. 97). <http://www.fao.org/docrep/019/t0431e/t0431e.pdf>
- Habibie, M. N. (2024). Mengulik Cita Rasa Masakan Pada Nasi Kapau Pada Jorong Kapau Nagari Kapau Kecamatan Tilatang Kamang. *Jurnal Kajian Ilmiah Interdisiplinier*, 8(6), 2118–7303.
- Hartono, D. A. N., Riswari, I. A., Nisa, J., Mahmudah, U., Himawan, W., & Setyawan, A. D. (2024). Keanekaragaman Tanaman Pangan yang Dipedagangkan di Pasar Grogol dan Pasar Telukan, Kabupaten Sukoharjo, Indonesia. *Jurnal Informasi, Sains Dan Teknologi*, 7(2), 67–85. <https://doi.org/10.55606/isaintek.v7i2.260>
- Irawan P. (2006). *Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif Untuk Ilmu-ilmu Sosial*.
- Kurniati, Y., Hernawati, D., & Putra, R. R. (2022). Etnobotani Tanaman Pangan di Desa Cigedug Kabupaten Garut. *Saintifik*, 8(2), 151–158. <https://doi.org/10.31605/saintifik.v8i2.340>
- Martin, G. (n.d.). *Etnobotany: a methods manual*. <https://ejournal.iainkerinci.ac.id/index.php/islamika/article/view/208/195>
- Motti, R. (2022). Wild Edible Plants: A Challenge for Future Diet and Health. *Plants*, 11(3), 10–11. <https://doi.org/10.3390/plants11030344>
- Neuman, W. (2014). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches* (Seventh Ed). Pearson Education Limited. [www.pearsoned.co.uk](http://www.pearsoned.co.uk)
- Pawera, L., Khomsan, A., Zuhud, E. A. M., Hunter, D., Ickowitz, A., & Polesny, Z. (2020). Wild Food Plants and Trends in Their Use : From Knowledge and Perceptions to Drivers of Change in. *Foods*, 9(1240), 1–22.
- Pradhan, R., Nayak, A. P., & Reddy, S. (2020). Potential Wild Edible Plants and its Significance in Livelihood of Indigenous People of Male Mahadeshwara Hills, Karnataka. *Economic Affairs*, 65(4), 589–602. <https://doi.org/10.46852/0424-2513.4.2020.15>
- Rahayu, Y. Y. S., Sujarwo, W., Irsyam, A. S. D., Dwiartama, A., & Rosleine, D. (2024). Exploring unconventional food plants used by local communities in a rural area of West Java, Indonesia: ethnobotanical assessment, use trends, and potential for improved nutrition. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 20(1), 1–23. <https://doi.org/10.1186/s13002-024-00710-y>
- Rosawanti, P., Hidayati, N., & Hanafi, N. (2021). Potensi Sumber Pangan Lokal Di Kawasan Khdtk Mungku Baru. *Jurnal Hutan Tropis*, 9(3), 316. <https://doi.org/10.20527/jht.v9i3.12332>
- Rusdi, Saputra, B., Wiridanengsih, Erianjoni, Hardi, E., & Firza. (2024). Diversification of rendang daun kayu: Strengthening the food security of the Minangkabau community. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1323(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1323/1/012005>
- Sujarwo, W., & Caneva, G. (2015). Ethnobotanical study of cultivated plants in home gardens of traditional villages in Bali (Indonesia). *Human Ecology*, 43(5), 769–778. <https://doi.org/10.1007/s10745-015-9775-8>
- Syaiful, S., Irawan, B., & Hamzah. (2020). Kajian Ekologi Kepayang (Pangium Edule) pada Kebun Campuran di Desa Raden Anom Kecamatan Batang Asai Kabupaten Sarolangun Provinsi Jambi. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 3(1), 59–65.

- <https://doi.org/10.22437/jpb.v2i2.9534>
- Tavita, G. E., Issan, K. P., & Yanti, H. (2023). *Bambu termasuk ke dalam family Poaceae atau dari famili rumput-rumputan . Bambu merupakan salah satu hasil hutan bukan kayu HHBK yang banyak tumbuh di sekitar pemukiman pedesaan , sehingga bambu menjadi tanaman serbaguna bagi masyarakat Diperkirakan terda. 11, 774–784.*
- Topan, T. (2022). 5 Kuliner di Luar Jawa yang Pakai Kluwek, Mantul Abis! *IDN Times*, 1. [dntimes.com/food/dining-guide/5-kuliner-di-luar-jawa-yang-pakai-kluwek-mantul-abis-01-r4p71-1y8ph4](https://www.dntimes.com/food/dining-guide/5-kuliner-di-luar-jawa-yang-pakai-kluwek-mantul-abis-01-r4p71-1y8ph4)
- Umartani, L., & Nahdi, M. (2021). Ethnobotany of Community Food Plants on the Slopes of Merapi Merbabu, Central Java, Indonesia. *International Conference of Science and Engineering*, 4(February), 56–63.
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2020). Potensi dan ketersediaan bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 12(2), 150–158. <https://doi.org/DOI: 10.34001/jdeb>
- Van Balgoy, M., Low, Y., & Wong, K. (2015). *Spot characters: A guide for identification of Malesian Seed Plants*. Natural History Publication (Borneo).
- Wahyuni, R. (2022). *Inventarisasi dan pola distribusi tumbuhan paku (pteridophyta) di kawasan wisata Putroe Aloeh Kabupaten Aceh Barat Daya* [universitas islam negeri ar-raniry banda aceh]. <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/26281>
- Yanti, L., & Novalinda, D. (2019). *Teknologi pengolahan sukun sebagai sumber pangan alternatif pendamping beras di Provinsi Jambi*. BB Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6623>