

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

1. Karakter morfologi tumbuhan binjai (*Mangifera caesia* Jack.) di Kecamatan Bakarangan tergolong ke dalam habitus pohon dengan sistem perakaran tunggang. Tumbuhan binjai tergolong tumbuhan menahun, bentuk batang bulat dengan permukaan yang beralur, percabangan monopodial, dan arah tumbuh batang yang tegak lurus. Daun binjai termasuk ke dalam jenis daun tunggal tak lengkap dengan susunan daun yang tersebar pada cabang dahan, bentuk daun memanjang, pertulangan daun menyirip, dan tekstur daun seperti kulit. Bunga binjai memiliki struktur yang tidak lengkap dan tergolong ke dalam jenis bunga malai majemuk tak terbatas berwarna ungu pada mahkota bunganya. Buah binjai termasuk ke dalam jenis buah sejati tunggal berdaging jenis buah batu. Biji buah binjai berbentuk bulat lonjong yang tergolong ke dalam biji berkeping dua.
2. Karakter anatomi akar binjai terdiri atas jaringan epidermis, korteks, endodermis, jaringan pengangkut dan empulur. Struktur anatomi ujung batang terdiri atas tunas apikal, meristem apikal, meristem dasar, protoderma, tunas samping, dan prokambium. Struktur anatomi batang terdiri atas jaringan epidermis, korteks, jaringan pengangkut, kambium,

dan empulur. Struktur anatomi daun terdiri atas jaringan epidermis, jaringan tiang, jaringan bunga karang, dan jaringan pengangkut. Struktur anatomi bunga terdiri atas jaringan epidermis, pigmen warna (antosianin), jaringan parenkim, dan jaringan pengangkut. Struktur anatomi buah terdiri atas jaringan parenkim penimbun. Secara keseluruhan struktur anatomi tumbuhan binjai disusun atas jaringan epidermis, jaringan parenkim, jaringan meristem, dan jaringan pengangkut.

3. Kearifan lokal tumbuhan binjai Kecamatan Bakarangan meliputi pemanfaatan batang, daun, dan buah. Batang binjai dimanfaatkan sebagai bahan papan sedangkan rantingnya dimanfaatkan sebagai kayu bakar. Daun binjai dimanfaatkan sebagai obat penyakit *kabibinjaian*. Buah binjai dimanfaatkan langsung dengan cara *dipancuk* ataupun diolah menjadi *tampuyak*. Selain itu, buah binjai juga dijadikan sebagai pelengkap masakan, misalnya sambal asam binjai, *cacapan* bawang asam binjai, *rabung haliling* asam binjai, dan *paisan* anak *iwak* asam binjai.
4. Hasil uji validitas BIP oleh tiga orang Dosen ahli memperoleh persentase akhir sebesar 85,42% dengan tingkat validitas sangat valid atau dapat digunakan tanpa revisi.
5. Hasil uji keterbacaan BIP oleh enam orang pengguna memperoleh persentase akhir sebesar 95,83% dengan tingkat keterbacaan sangat baik atau dapat digunakan tanpa revisi.

## **B. Saran**

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan perbandingan karakter morfologi dan anatomi tumbuhan binjai di daerah lain.
2. Penelitian ini dibatasi sampai tahap evaluasi perorangan saja. Pada penelitian selanjutnya diharapkan bisa berlanjut hingga uji kelompok kecil dan uji lapangan agar didapatkan hasil yang lebih baik dibanding penelitian ini.
3. Perlu adanya pelestarian tumbuhan binjai karena status tumbuhan binjai yang termasuk ke dalam kategori *Near Threatened* (NT) atau hampir terancam punah. Adanya pelestarian ini bertujuan agar keberadaan tumbuhan binjai tetap terjaga di alam.