

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Kajian Etnobotani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat

a. Kajian Botani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)



Gambar 4.1 Tumbuhan Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Kajian botani merupakan kajian yang memiliki tujuan mengetahui secara jelas karakter yang dimiliki suatu tumbuhan. Kajian botani pada singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) terdiri dari habitus, periodisitas, sifat akar, sifat batang, percabangan batangnya, arah tumbuh, bentuk batang, sifat daun, tata letak daun, bagian daun, bentuk daun, pangkal daun, ujung daun, tepi daun, urat daun, tekstur

daun, warna daun, bagian bunga, serta bagaimana sifat buahnya. Adapun berdasarkan riset kajian botani singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat diketahui bahwa singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) berhabitus perdu dikarenakan singkong memiliki ciri-ciri batang berkayu yang tumbuh tegak dan bisa bercabang, serta mencapai ketinggian sekitar 2-3 meter. Adapun jenis periodisitas singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) tergolong annual dikarenakan singkong bagian dari tanaman tahunan. Sifat perakaran pada singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dikategorikan sebagai akar tunggang karena akar utama nampak lebih besar dibandingkan dengan akar lateral atau cabang akar yang tergolong lebih kecil. Akar singkong kemudian mengalami pembengkakan pada akar atau disebut modifikasi akar yang menghasilkan umbi.



Gambar 4.2 Akar & Umbi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Pada bagian batang singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) diketahui untuk sifat batang berkayu dan tipe percabangannya sendiri adalah simpodial, dikarenakan batang utama singkong berhenti tumbuh setelah mencapai panjang tertentu, dan satu atau beberapa cabang lateral akan mengambil alih sebagai batang

utama. Batang singkong memiliki arah tumbuh yang tegak lurus dengan bentuk batang bulat. Batang singkong memiliki permukaan yang beruas ruas mengikuti bekas tangkai pada daun yang telah jatuh.



Gambar 4.3 Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Bagian daun singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) memiliki sifat daun tunggal dan jenis tata letak beranak daun banyak yang artinya singkong memiliki daun yang terdiri dari beberapa lobus yang menyebar dari satu titik pusat, mirip dengan bentuk tangan yang terbuka. Setiap daun biasanya memiliki 5 hingga 7 lobus yang panjang dan ramping. Bagian daun singkong juga tergolong daun yang tidak lengkap, karena daun singkong tidak memiliki pelepah. Adapun untuk bentuk daun singkong adalah lanset dengan pangkal daun yang berlekuk. Bentuk ujung daun adalah meruncing dengan jenis tepi daun yang berbagi menjari. Daun singkong memiliki urat daun yang mencapai tepi daun. Tekstur daun seperti kertas yang berwarna hijau.



Gambar 4.4 Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Bunga singkong termasuk jenis bunga yang tidak lengkap. Hal ini disebabkan adanya bagian yang menyerupai kelopak dan mahkota bunga, yang sulit dibedakan satu sama lain. Bagian ini dikenal sebagai tenda bunga atau *perigonium*. Singkong juga memiliki buah yang bersifat sejati.



Gambar 4.5 Bunga & Buah Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

b. Kajian Etnoantropologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Kajian etnoantropologi adalah kajian yang dilakukan agar mengetahui bagaimana pemanfaatan singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) yang berhubungan dengan budaya manusia. Adapun kajian yang telah diriset mengenai

etnoantropologi terhadap singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat antara lain adalah :

1.) Hidangan *Bailang Ari Raya* dan *Ba'ataran*

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai hidangan ketika lebaran telah tiba atau warga setempat menyebutnya dengan “*Bailang Ari Raya*”. *Bailang Ari Raya* sendiri berasal dari bahasa banjar “*Baelang*” yang artinya berjalan-jalan, berkeliling, atau berkunjung dan “*Ari Raya*” yang artinya Hari Raya, adapun dalam konteks ini bisa diartikan sebagai Hari Raya Idul Adha dan Hari Raya Idul Fitri. Bagian dari tumbuhan yang dimanfaatkan adalah bagian umbinya. Adapun untuk bahan tambahan yang diperlukan dalam pemanfaatan ini adalah ragi. Cara mengolah singkong agar bisa dijadikan sebagai hidangan khas ini adalah dengan mengolahnya menjadi tape singkong. Tape singkong biasanya diperoleh dengan cara membeli ke pengolah singkong yang ada dikampung atau bisa juga membuatnya sendiri.



Gambar 4.6 Tape Sebagai Hidangan *Bailang Ari Raya*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Penggunaan singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) sebagai bagian dari terdisi ini cukup dengan cara penyuguhan kepada tiap tamu yang bersilaturahmi. Selain disuguhkan biasanya ketika pagi hari saat lebaran, masyarakat akan membagikan olahan tape mereka kepada para tetangga, tradisi ini disebut “*Baataran*”. Hal ini secara khusus memang dilakukan pada saat perayaan Hari Raya Idul Fitri dan Hari Raya Idul Adha. Ketika penyuguhan tape dilakukan tidak ada pantangan atau larangan khusus, hanya saja ketika memakan atau mengkonsumsinya jangan terlalu berlebihan. Masyarakat percaya jika mengonsumsi tape secara berlebihan bisa berefek negatif terhadap tubuh, contohnya bisa menimbulkan sensasi panas pada badan.

Tradisi ini secara umum telah diketahui oleh sebagian besar masyarakat yang ada di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Masyarakat mengaku mengetahui tradisi ini melalui kebiasaan para orang tua mereka yang selalu melakukannya. Tradisi ini terus berlangsung hingga sekarang begitulah cara masyarakat dalam melestarikannya. Bahkan bukan hanya di Desa Longawang saja, masyarakat melakukan tradisi serupa di Desa lainnya karena jarak Desa yang berdekatan.

2.) Hidangan *Malawat*

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) juga dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai hidangan ketika masyarakat sedang bahu-membahu menyiapkan suatu acara. Masyarakat Desa Longawang biasanya berkumpul di suatu tempat untuk saling membantu jika salah satu

warganya akan mengadakan suatu acara, baik acara selamatan, *pengantinan* (pesta pernikahan), atau acara-acara besar lainnya. Aktivitas masyarakat ini disebut dengan “*malawat*”. Ketika masyarakat sedang *malawat* biasanya akan diselingi dengan makan bersama. Salah satu hidangan berbahan singkong yang tidak akan luput untuk disajikan adalah “*Gangan*”. *Gangan* adalah istilah dalam bahasa Banjar yang berarti sayur berkuah.



Gambar 4.7 Makan Bersama Hidangan *Gangan* Ketika *Malawat*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

3.) Permainan Rakyat

Masyarakat Desa Longawang Memanfaatkan singkong (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai media atau alat permainan khususnya untuk anak-anak. Terdapat dua permainan anak-anak yang menggunakan tumbuhan singkong sebagai alatnya, yaitu “*Bacukat*” dan dijadikan kalung serta gelang mainan. Kedua permainan ini telah secara turun-temurun ada di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Permainan ini diperkenalkan oleh orang tua terdahulu, dan masih ada yang melestarikannya walaupun tidak sebanyak dulu.

a.) *Bacukat*

Tanaman singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) juga dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya anak-anak di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai alat permainan tradisional. Bagian yang dimanfaatkan adalah tangkai dan daun singkong. Digunakan sebagai alat pengeriting rambut yang alami atau masyarakat biasa menyebutnya dengan sebutan “*bacukat*”. Cara *bacukat* pertama-tama adalah dengan menyisir rambut agar tidak kusut dan mudah dibentuk, kemudian bagi rambut menjadi beberapa bagian. Tangkai singkong yang akan digunakan usahakan yang sudah tua sehingga tidak mudah patah. Tangkai yang telah disediakan kemudian dilipat, lalu daun singkong di lilitkan terlebih dahulu ke sebagian rambut. Tangkai yang telah dilipat lalu dijepitkan ke rambut yang telah dililitkan daun, lalu rambut digulung menggunakan tangkai dengan rapi, jepit lagi tangkai singkong tadi dengan menyatukan kedua sisi lipatan dengan erat supaya tidak mudah terurai. Lakukan hal serupa ke semua bagian rambut. Gulungan dibiarkan selama beberapa jam, semakin lama gulungan didiamkan maka semakin bagus pula hasilnya.



Gambar 4.8 Permainan *Bacukat*

Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

b.) Kalung dan Galang Mainan

Tanaman singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) selain sebagai alat pengeriting rambut juga dimanfaatkan oleh khususnya anak-anak di Desa Longawang sebagai alat permainan tradisional lainnya yaitu bisa dijadikan kalung dan gelang. Anak-anak biasanya menggunakan tangkai dan daun singkong yang masih muda agar mudah dipatah. Tangkai di patah dan tarik ke bawah sedikit demi sedikit namun jangan sampai putus. Kemudian setelah sampai pada daunnya bentuk kalung dan gelang mulai terlihat. Kemudian patah ujung-daun sehingga menyisakan sedikit bagian daun saja yang dijadikan buah kalung dan gelang. Terakhir berikan lidi kecil pada bagian ujungnya agar dapat menyatu ketika dipasang ke leher dan pergelangan tangan.



Gambar 4.9 Kalung & Gelang Mainan dari Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

c. Kajian Etnofarmakologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai obat. Rata-rata masyarakat menjelaskan bahwa singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dapat dijadikan sebagai

obat mag, obat penurun tekanan darah, obat jerawat, serta menjadi obat ambeien. Namun sebelum menjadi obat, singkong haruslah diolah terlebih dahulu.

1.) Obat Mag

Sebagian besar masyarakat mempercayai bahwa singkong bisa menjadi salah satu obat yang cukup sering diderita yaitu mag dikarenakan banyak orang yang berhasil mengamalkannya. Namun sebelum bisa menjadi obat terhadap penyakit mag singkong haruslah diolah terlebih dahulu menjadi olahan khas Desa Longawang yaitu berupa tape singkong. Bagian utama dalam pengolahan tape singkong tentu saja bagian dari umbinya, bersamaan dengan bahan lain berupa ragi. Setelah singkong diolah menjadi tape singkong kemudian cara penggunaannya sebagai obat adalah dengan rutin memakan tape setiap pagi hari sebelum memakan apapun yang bersifat makanan berat.



Gambar 4.10 Tape Singkong Sebagai Obat Mag
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Selain mengonsumsi tape sebagai obat sebelum makan apapun, pantangan lain ketika mengonsumsi tape singkong sebagai obat mag adalah dengan tidak mengonsumsi obat-obatan kimia. Selain itu, sebelumnya tape yang ada hendaknya tidak diolah menjadi kreasi apapun, dan yang terpenting tidak mengonsumsinya secara berlebihan. Dari beberapa pantangan yang telah disebutkan tadi, masyarakat percaya bahwa jika dilanggar maka akan berakibat pada tingkat kinerja obat yang berkurang serta tingkat penyerapan khasiat yang rendah oleh tubuh pula.

2.) Penurun Tekanan Darah

Beberapa masyarakat juga setuju bahwa singkong adalah obat yang bagus untuk penurunan tekanan darah. Pengolahannya untuk menjadi obat juga relatif sederhana, yaitu dengan cara memanfaatkan bagian umbi dan pucuk daunnya yang direbus. Umbi dan pucuk singkong yang telah direbus dikonsumsi secukupnya secara rutin. Adapun pantangan yang ada adalah ketika merebus hendaknya tidak terlalu banyak garam. Pantangan tersebut ada karena masyarakat meyakini bahwa khasiat obat dari singkong rebus tersebut akan kurang maksimal jika dilakukan.



Gambar 4.11 Umbi & Pucuk Daun Singkong Rebus
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

3.) Obat Jerawat

Singkong juga dipercaya oleh beberapa masyarakat menjadi obat jerawat. Obat jerawat dari singkong terlebih dahulu haruslah diolah menjadi olahan khas berupa tape singkong. Cara penggunaan sebagai obat juga cukup mudah hanya dengan mengkonsumsinya secara rutin. Tidak ada larangan khusus, hanya saja ketika memakan tape singkong sebagai obat jerawat, cukup dimakan seperlunya saja tidak berlebihan karena justru bisa berakibat buruk terhadap tubuh.



Gambar 4.12 Tape Singkong Sebagai Obat Jerawat
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

4.) Ambeien

Salah satu jenis penyakit yang dipercaya masyarakat dapat diobati dengan singkong adalah penyakit ambeien. Sama seperti sebelumnya bahwa singkong haruslah diolah menjadi tape singkong terlebih dahulu. Tape yang telah jadi kemudian dikonsumsi secara rutin dan seperlunya saja agar tidak menjadi boomerang bagi tubuh.

d. Kajian Etnoekonomi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Umbi singkong adalah bagian yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Para petani singkong menjual umbi singkong dengan kisaran harga Rp. 3.000.00 – Rp. 4.000.00 per kilonya. Para petani biasanya tidak selalu menjual semua hasil panen kepada para pembeli, mereka juga memanfaatkan hasil panen untuk kemudian diolah lagi menjadi olahan pangan khas berupa kue tradisional. Kue tradisional yang cukup umum terbuat dari umbi singkong adalah tape, dulinat, gagatas, babalungan, gagampam, pastel, dan juga ada ardat. Ada juga olahan lain yang terbuat dari umbi singkong seperti contohnya olahan gangan, keripik, dan juga kerupuk.

Olahan yang sangat familiar dijumpai di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat adalah tape singkong. Hampir semua masyarakat di Desa Longawang mengetahui cara membuat tape singkong, tetapi orang yang secara khusus mengolah tape singkong untuk diperjualbelikan hanya beberapa orang saja. Adapun untuk tata cara pengolahan tape singkong pertama-tama umbi singkong dikupas dengan telaten, kemudian dibersihkan menggunakan air bersih jika perlu bagian permukaan umbinya disikat sehingga umbi tidak bergulir ketika diolah. Potong singkong menjadi beberapa bagian yang lebih kecil. Singkong yang telah dipotong kemudian direbus hingga mendidih dengan tekstur yang tidak terlalu keras juga tidak terlalu empuk (setengah matang). Setelah itu angkat singkong yang telah direbus kemudian tiriskan serta tunggu hingga dingin. Singkong kemudian disusun merata diatas alas agar proses peragian dapat lebih merata, ragi kemudian dibubuhkan keatas singkong sampai benar-benar merata. Bungkus singkong yang

terbalur ragi dengan menggunakan daun pisang sampai benar-benar rapat. Biarkan singkong difermentasi selama kurang lebih 1 x 24 jam.



Gambar 4.13 Pengolahan Tape Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Para pengolah tape singkong biasanya menjajakan dagangannya kesekeliling kampung bahkan dijajakan sampai keluar kampung. Penjual tape singkong rata-rata mendapatkan singkongnya dari hasil kebun sendiri, jadi bisa menekan biaya modalnya. Tape singkong khas Desa Longawang dijual seharga Rp. 5.000.00 perbungkusnya. Setiap kali berjualan singkong kira kira pengolah singkong membawa dua wadah besar yang jika ditotal berisi sekitar 60 kg singkong. Dan rata-rata penjual singkong memiliki pelanggan tetap, sehingga tape singkong yang dijajakan biasanya selalu habis.

Kue tradisional atau orang Banjar sering menyebutnya dengan sebutan “*wadai*” yang banyak dijual diwarung-warung sebagian besar memang terbuat dari umbi singkong, karena memang olahan kue tradisional banyak di gemari di Desa Longawang. Biasanya banyak dijumpai kue tradisional dengan nama *dulinat*. Cara mengolah *dulinat* juga tergolong mudah, pertama-tama umbi singkong diparut

sampai halus, setelah diparut barulah dicuci dan ditiriskan. Singkong parut tadi kemudian dicampur dengan kelapa parut, sedikit garam, gula merah parut, sedikit vanili, dan pewarna makanan. Adonan yang telah tercampur lalu dibentuk dengan cara dikepal-kepal, kemudian di goreng. Selanjutnya ada kue *gagatas*, kue ini memiliki cara pengolahan yang relatif sama dengan kue sebelumnya yaitu *dulinat*. Perbedaannya hanya pada umbi singkong parut yang tercampur kelapa parut langsung digoreng setelah itu baru dicelupkan ke lelehan gula merah atau bisa juga dengan gula pasir biasa.



Gambar 4.14 *Wadai Dulinat & Gagatas*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Kue tradisional selanjutnya yang cukup banyak dihidangkan atau dijadikan jualan diwarung-warung adalah kue *babalungan*. *Babalungan* sendiri adalah kue yang dibuat dari parutan umbi singkong yang dicampur dengan air rebusan pandan agar berwarna hijau yang dibentuk lonjong memanjang dengan isian inti kelapa parut bercampur gula merah. *Babalungan* sendiri dimasak dengan cara direbus. Selanjutnya ada kue dengan nama *gagampam*, *gagampam* sendiri sama saja dengan kue sebelumnya yaitu terdiri dari umbi singkong parut, hanya saja ubi parut

dicampur dengan gula merah rebus setelah itu dimasukan kedalam loyang. Adonan yang telah dimasukan ke dalam loyang kemudian dikukus hingga matang.



Gambar 4.15 *Wadai Babalungan & Gagampam*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Ada kue lain yang terbuat dari singkong namun berbeda dari yang sebelumnya karena kue ini bercita rasa asin. Kue tersebut adalah kue *ardat* dan *pastel*. Kedua kue ini sangat sering dijumpai di warung-warung yang ada di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Kue *ardat* adalah nama lain dari singkong goreng, cara pengolahannya juga cukup dengan membaluri singkong yang telah dipotong-potong dengan bawang putih dan bawang merah halus selanjutnya singkong dikukus sampai setengah empuk lalu digoreng hingga matang.



Gambar 4.16 *Wadai Ardat & Pastel*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Pastel adalah kue yang terbuat dari umbi singkong dengan cara merebusnya sampai bisa dihaluskan, setelah halus campurkan dengan bumbu halus pula. Bumbu halus terbuat dari bawang putih dan bawang merah yang dicampur dengan bubuk lada, kaldu bubuk, serta garam. Ketika umbi yang halus sudah bercampur bumbu halus, kemudian masukan irisan daun seledri dan sedikit tepung terigu. Adonan yang telah tercampur kemudian dibentuk bulat lonjong. Adonan yang telah dibentuk kemudian diberi baluran telur kocok, lalu siap digoreng sampai matang.



Gambar 4.17 Warung Penjual *Wadai*
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Semua kue tradisional yang telah disebutkan merupakan kue yang paling sering dijumpai dan diperjualbelikan. Masyarakat yang membuat kemudian menjualnya mematok harga sekitar Rp. 1.000.00 – Rp. 2.000.00 per satuannya. Biasanya dijual di warung-warung atau dijajakan berkeliling kampung. Karena kebiasaan masyarakat yang menjadikan kue tradisional tersebut teman minum teh tiap pagi hari, maka pedagang sudah berjualan kue kue ini sejak pagi-pagi sekali.

Selain semua jenis kue tradisional, umbi singkong juga dimanfaatkan sebagai olahan makanan yang cukup sering dimakan masyarakat Desa Longawang Telaga Langsung yaitu olahan *gangan*. *Gangan* ini banyak jenisnya, namun hampir semua jenis ditambahkan umbi singkong sebagai pelengkap. Beberapa jenis *gangan* antara lain adalah *gangan garih batanak*, *gangan asam patin*, *gangan humbut*, *gangan waluh*, dan juga *gangan karuh*. Selain sebagai menu yang paling sering dihidangkan sebagai pelengkap lauk pada keseharian masyarakat, biasanya *gangan* disajikan pada saat acara-acara penting seperti pernikahan.

Cara mengolahnya juga cukup mudah yaitu dengan memotong umbi singkong hingga sesuai, tambahkan pisang muda kemudian tambahkan juga kangkung dan kacang panjang serta jantung pisang bagian yang paling mudanya. Kelapa dibuat santan lalu masukan kedalam panci beserta dengan semua bahan yang telah diiris-iris. Semua bahan direbus sambil memaskan semua rempah dan bumbu-bumbu hingga matang. Biasanya *gangan* ini dijadikan pelengkap lauk dan nasi. *Gangan* ini biasanya dijual oleh pedagang dengan kisaran harga Rp. 3.000.00- Rp. 5.000.00 per porsinya, dan hampir setiap hari menjadi menu wajib kebanyakan masyarakat.



Gambar 4.18 Olahan *Gangan*

Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Singkong juga dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang sebagai olahan kerupuk. Adapun cara pengolahan kerupuk singkong yang pertama adalah singkong dikupas, cuci bersih lalu di giling menggunakan mesin, dan tiriskan. Tambahkan garam dan tepung tapioka, aduk hingga merata. Masukkan adonan ke dalam plastik lontong dan ikat ujungnya. Kukus hingga matang, lalu angkat dan dinginkan. Larutkan pewarna makanan dengan beberapa sendok makan air dalam piring, aduk hingga rata. Setelah dingin, keluarkan parutan singkong dari plastik pembungkusnya dan celupkan ke dalam larutan pewarna makanan, pastikan seluruh permukaan terlapisi merata. Biarkan selama 2 hari. Iris tipis-tipis adonan kerupuk dengan pisau tajam, lalu jemur di bawah sinar matahari hingga kering. Goreng dan bumbui kerupuk sesuai selera. Kerupuk memiliki harga Rp. 23.000.00 per kilonya dan Rp. 6.000.00 sampai Rp. 10.000.00 sesuai kemasan.



Gambar 4.19 Kerupuk Singkong Mentah
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Keripik merupakan olahan yang berasal dari umbi singkong. Masyarakat Desa Longawang juga mengolah keripik singkong. Cara mengolahnya adalah mengupas dan mencuci umbi dengan air mengalir. Singkong diiris tipis dan cuci hingga bersih. Rendam irisan singkong dengan air hangat, garam, kaldu bubuk dan soda kue, diamkan hingga kurang lebih 1 jam. Tiriskan lalu cuci lagi, kemudian goreng dengan minyak yang banyak dan api yang sedang. Jika sudah bertekstur garing, angkat singkong lalu tiriskan. Keripik biarkan hingga hangat, kemudian bumbui sesuai selera. Harga satu bungkus keripik sekitar Rp. 1.000.00 sampai Rp. 2.000.00.



Gambar 4.20 Keripik Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

e. Kajian Etnolinguistik Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat, singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) memiliki sebutan yang sangat umum digunakan oleh masyarakat yaitu “*gumbili*” . Kebanyakan masyarakat mengetahui bahwa kata “*gumbili*” sendiri berasal dari Bahasa Banjar. Kata ini tidak memiliki arti khusus di luar konteks penamaannya untuk singkong itu sendiri. Masyarakat mengetahui penamaan *gumbili* ini dari orang tua terdahulu. Semua masyarakat mengetahui penamaan singkong ini, karena penamaan *gumbili* ini telah digunakan dari dahulu di kehidupan sehari-harinya. Penamaan ini diajarkan dan disampaikan kepada anak-anak sehingga menjadi penyebutan di kehidupan sehari-hari.

f. Kajian Etnoekologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Kajian ini berfokus pada parameter lingkungan terhadap tumbuhan singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Parameter lingkungan sangat penting untuk tumbuhan khususnya singkong, karena faktor-faktor ini secara langsung mempengaruhi pertumbuhan, perkembangan, produktivitas, dan kesehatan tumbuhan. Adapun beberapa faktor yang diukur dalam kajian ini adalah suhu udara, intensitas cahaya, kecepatan angin, kelembaban udara, kelembaban tanah, dan pH tanah.

Pengambilan data parameter lingkungan di Desa Longawang dilakukan di kebun singkong. Pengukuran ini dilakukan menggunakan alat pengukur antara lain higrometer untuk pengukuran suhu udara dan kelembaban udara, lux meter digunakan untuk mengukur intensitas cahaya, anemometer digunakan untuk

pengukuran kecepatan angin, dan yang terakhir menggunakan soil tester yang berfungsi mengukur kelembaban tanah dan pH tanah. Pengukuran menggunakan tiga kali pengulangan untuk semua pengukuran parameter lingkungannya. Semua pengulangan diurutkan sampai mendapat kisaran paling bawah dan paling atas dari parameter lingkungan tersebut. Berdasarkan hasil riset etnoekologi yang telah dilakukan terhadap singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dapat diketahui pada tabel 4.1 berikut:

Tabel 4.1 Data Parameter Lingkungan

No.	Parameter Lingkungan	Satuan	Ulangan			Kisaran
			1	2	3	
1	Suhu Udara	°C	33,5	33,2	34,3	33,2-34,3
2	Intensitas cahaya	Lux	Min 4893 Max 8033	Min 4477 Max 6758	Min 6044 Max 6827	4477-8033
3	Kecepatan angin	m/s	Min 0 Max 1,2	Min 0 Max 1,2	Min 0 Max 1,6	0-1,6
4	Kelembaban udara	%	73 %	74%	67%	67%-74%
5	Kelembaban tanah	%	6	6	5	5-6
6	pH tanah		5,8	6,2	6,7	5,8-6,7

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2024)

Berdasarkan hasil riset pada tabel tersebut dapat diketahui bahwa suhu udara ketika pengukuran berada pada kisaran 33,2 °C -34,3 °C, kisaran tersebut tergolong cukup panas, karena memang pada saat pengukuran matahari cukup terik. Adapun untuk intensitas cahaya memiliki kisaran 4477-8033 Lux, kisaran ini tergolong besar karena situasi dan kondisi pada saat riset matahari sedang terik-

teriknya. Pengukuran berikutnya adalah kecepatan angin dengan kisaran 0-1,6 m/s, angin pada saat riset memang tidak terlalu cepat. Berikutnya ada kelembaban udara dengan kisaran 67%-74%, kisaran ini relatif sedang karena cuaca pada saat riset cukup panas namun masih dinaungi oleh pepohonan. Pengukuran berikutnya yaitu pada kelembaban tanah dengan kisaran 5-6%, dengan kisaran tersebut tanah memiliki kelembaban tanah yang baik. Pengukuran terakhir yaitu terhadap pH tanah dengan kisaran 5,8-6,7, dengan pH tersebut tanah untuk ditumbuhi tanaman singkong cukup optimal.

g. Pemanfaatan Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Lainnya

Pemanfaatan singkong lainnya juga masih ada ditemukan di tengah-tengah masyarakat Desa Longawang. Pemanfaatan ini secara umum masih berhubungan dengan kajian etnobotani, namun tujuannya yang bersifat lebih umum. Masyarakat banyak menyebutkan pemanfaatan bagian dari singkong secara lebih umum. Pemanfaatan bagian tumbuhan singkong ini keseluruhan tidak memiliki harga jual, namun sangat umum dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat.

1.) Pemanfaatan Kulit dan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Pakan Ternak

Pemanfaatan bagian kulit umbi singkong yang dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat adalah sebagai pakan ternak. Biasanya para peternak mengumpulkan sisa kulit singkong dari penjual tape

singkong. Para peternak biasanya sudah rutin mengambil kulit singkong dari para penjual tape, jadi kulit singkong sudah disisihkan untuk kemudian diambil para peternak. Selain kulit umbinya, daun singkong yang tua juga biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak. Namun tidak ada harga jual untuk bagian ini, karena masyarakat biasanya memberikannya secara cuma-cuma saja.



Gambar 4.21 Kulit & Daun Singkong Sebagai Pakan Ternak
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

2.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Kayu Bakar

Masyarakat Desa Longawang tidak sedikit yang menjadikan batang singkong sebagai kayu bakar untuk memasak. Biasanya batang singkong yang dijadikan kayu bakar adalah batang singkong yang sudah tidak digunakan lagi, seperti setelah masa panen, sering kali dikeringkan dan dijadikan bahan bakar alternatif. Cara menggunakannya juga cukup dengan mengeringkannya dibawah sinar matahari sampai benar-benar kering agar ketika lebih mudah ketika dibakar.



Gambar 4.22 Kayu Bakar dari Batang Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

3.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Bibit Tanam

Selain sebagai kayu bakar, batang singkong menjadi bagian utama bagi petani dijadikan sebagai bibit singkong untuk tanam ulang. Bibit singkong dari batang singkong dihasilkan melalui metode stek batang, yaitu teknik perbanyakan vegetatif yang umum digunakan dalam pertanian singkong. Biasanya bibit singkong ini berasal dari batang singkong yang sehat dan berasal dari tanaman yang berusia sekitar 8-12 bulan, karena batang yang lebih tua cenderung memiliki kualitas lebih baik untuk dijadikan bibit. Cara menjadikan batang singkong sebagai bibit adalah dengan memotong-motong batang singkong menjadi bagian-bagian pendek, setelah itu tanah yang ingin ditanami singkong hendaknya ditinggikan agar tanah lebih gembur, setelah tinggi batang singkong siap ditanamkan.



Gambar 4.23 Batang Singkong Sebagai Bibit Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

4.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Penyangga Ikan Bakar

Batang singkong juga biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai penyangga ikan bakar. Cara penggunaannya biasanya memakai batang singkong yang tebal dan lurus, serta masih kuat. Batang singkong kemudian dipotong sesuai dengan keperluan ikan yang dipanggang. Kemudian batang disusun secara horizontal dan masih diberi jarak satu sama lainnya. Kemudian ikan yang telah ditusuk dengan lidi, diletakkan diatas penyangga singkong yang dibawahnya telah diberi bara api. Pemanfaatan ini biasanya ditemui diacara-acara yang memerlukan ikan bakar dengan jumlah besar, contohnya ada acara pengantinan, hajatan, serta syukuran. Penggunaan ini memang sudah sejak lama dipakai oleh masyarakat.



Gambar 4.24 Panggangan Ikan dari Batang Singkong
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

5.) Pemanfaatan Pucuk Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz)

Sebagai Lalapan

Daun singkong menjadi salah satu sayuran yang sering dimanfaatkan masyarakat. Daun singkong diambil bagian pucuknya untuk kemudian dijadikan lalapan sebagai pelengkap menu makanan. Pengolahan pucuk singkong sangat mudah, yaitu cukup dengan merebusnya dengan sedikit diberi garam. Masyarakat juga biasanya memiliki tanaman singkong dipekarangan rumah untuk dimanfaatkan secara mandiri, jadi untuk daun tidak ada yang berjualan secara khusus biasanya diberikan secara cuma-cuma saja.



Gambar 4.25 Pucuk Daun Singkong Rebus
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

2. Hasil Uji Validitas *Booklet* Etnobotani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat

a. Uji Validasi Ahli Materi

Angket validasi ahli materi mencakup empat aspek penilaian, yaitu: aspek pertama mengenai kelayakan penyajian, aspek kedua terkait keakuratan isi atau materi, aspek ketiga menyangkut kemutakhiran materi, dan aspek keempat adalah kesesuaian dengan kaidah dan penggunaan bahasa. Hasil perhitungan dari angket ahli materi dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut:

Tabel 4.2. Hasil Perhitungan Angket Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Persentase	Kategori
1.	Kelayakan penyajian	87,5%	Sangat Valid
2.	Keakuratan isi materi	75%	Cukup Valid
3.	Kemutakhiran materi	75%	Cukup Valid
4.	Kesesuaian dengan kaidah dan bahasa	90%	Sangat Valid
Rata-rata		81,87%	Cukup valid

Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli materi, pada aspek kelayakan penyajian diperoleh skor 7 dari total skor maksimal 8, dengan persentase 87,5%. Pada aspek keakuratan isi/materi, diperoleh skor 15 dari total maksimal 20, dengan persentase 75%. Aspek kemutakhiran materi memperoleh skor 3 dari total maksimal 4, dengan persentase 75%. Sementara itu, aspek kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia mendapatkan skor 18 dari total 20, dengan persentase 90%. Secara keseluruhan, rata-rata persentase hasil uji validitas ahli materi adalah 81,87%. Berdasarkan tabel 3.3, nilai 81,87% termasuk dalam rentang 70,01%-85,00%, yang dikategorikan cukup valid, namun memerlukan revisi kecil.

b. Uji Validitas Ahli Bahasa

Angket validasi oleh ahli bahasa mencakup empat aspek penilaian, yaitu: aspek pertama mengenai kelugasan, aspek kedua berfokus pada komunikasi yang efektif (komunikatif), aspek ketiga meliputi sifat dialogis dan interaktif, serta aspek keempat berkaitan dengan kesesuaian dengan kaidah bahasa. Hasil perhitungan angket ahli bahasa tercantum pada tabel 4.3.

Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Angket Ahli Bahasa

No	Aspek Penilaian	Persentase	Kategori
1.	Lugas	87,5%	Sangat Valid
2.	Komunikatif	75%	Cukup Valid
3.	Dialogis dan interaktif	100%	Sangat Valid
4.	Kesesuaian dengan kaidah dan bahasa	75%	Cukup Valid
Rata-rata		84,37%	Cukup valid

Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli bahasa, pada aspek kelugasan diperoleh skor 7 dari total skor maksimal 8, dengan persentase 87,5%. Pada aspek komunikatif, diperoleh skor 3 dari total maksimal 4, dengan persentase 75%. Aspek dialogis dan interaktif mendapatkan skor 4 dari total maksimal 4, dengan persentase 100%. Sedangkan pada aspek kesesuaian dengan kaidah bahasa, diperoleh skor 6 dari total maksimal 8, dengan persentase 75%. Secara keseluruhan, rata-rata persentase hasil uji validitas ahli bahasa adalah 84,37%, yang masuk dalam rentang 70,01%-85,00%, dikategorikan cukup valid namun memerlukan revisi kecil.

c. Uji Validitas Ahli Media

Angket validasi oleh ahli media terdiri dari dua aspek penilaian, yaitu aspek pertama mencakup komponen desain, bahasa, dan gambar, sedangkan aspek kedua berfokus pada keakuratan materi dan isi. Hasil perhitungan angket ahli media disajikan pada tabel 4.4.

Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Angket Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Persentase	Kategori
1.	Komponen desain, bahasa, dan gambar	78,84%	Cukup Valid
2.	Keakuratan materi/isi	87,5%	Sangat Valid
Rata-rata		83,17%	Cukup valid

Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli media, pada aspek penilaian komponen desain, bahasa, dan gambar diperoleh skor 41 dari total maksimal 52, dengan persentase 78,84%. Pada aspek keakuratan materi atau isi, diperoleh skor 21 dari total maksimal 24, dengan persentase 87,5%. Secara keseluruhan, rata-rata persentase hasil uji validitas ahli media adalah 83,17%. Berdasarkan tabel 3.3, nilai 83,17% termasuk dalam rentang 70,01%-85,00%, dikategorikan cukup valid namun memerlukan revisi kecil.

B. Pembahasan

1. Kajian Etnobotani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat

a. Kajian Botani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Berdasarkan riset kajian botani singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat diketahui bahwa singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) berhabitus perdu dikarenakan singkong memiliki ciri-ciri dengan batang berkayu yang tumbuh tegak dan bisa bercabang, serta mencapai ketinggian sekitar 2-3 meter. Adapun jenis periodisitas singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) tergolong annual (tahunan) karena sifat tumbuhnya yang berkelanjutan dan produksi yang berulang setiap tahun. Menurut Akhmad (2017), singkong merupakan tanaman perdu. Ketela pohon berasal dari benua Amerika, tepatnya dari Brazil. Sementara itu, menurut Aini, Hertati, dan Asharie (2022), singkong adalah tanaman tahunan yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis, serta termasuk dalam keluarga Euphorbiaceae.

Sifat perakaran pada singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dikategorikan sebagai akar tunggang karena akar utama nampak lebih besar dibandingkan dengan akar lateral atau cabang akar yang tergolong lebih kecil. Akar ini kemudian mengalami modifikasi menjadi membesar dan sering disebut dengan umbi. Adapun menurut Wahyurini & Dyah (2021), perakaran pada singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dikategorikan sebagai akar tunggang atau dikotil. Singkong memiliki akar tunggang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan.

Pada bagian batang singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) diketahui untuk sifat batangnya berkayu dan tipe percabangannya sendiri adalah simpodial. Menurut Tjitrosoepomo (2015), tipe percabangan simpodial biasanya dikarenakan batang utama singkong berhenti tumbuh setelah mencapai panjang tertentu, dan satu atau beberapa cabang lateral akan mengambil alih sebagai batang utama. Batang singkong memiliki arah tumbuh yang tegak lurus dengan bentuk batang bulat. Batang singkong memiliki permukaan yang beruas ruas mengikuti bekas pangkal tangkai pada daun yang telah jatuh. Menurut Restiani *et al.* (2014), singkong memiliki batang berdiameter sedang (12 mm-25 mm), permukaan beralur dengan bentuk bulat. Warna batang bervariasi tergantung pada kulit luarnya.

Pada bagian daun, singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) memiliki sifat daun tunggal dan jenis tata letak beranak daun banyak yang artinya singkong memiliki daun yang terdiri dari beberapa lobus yang menyebar dari satu titik pusat, mirip dengan bentuk tangan yang terbuka. Setiap daun biasanya memiliki 5 hingga 7 lobus yang panjang dan ramping. Bagian daun singkong juga tergolong daun yang tidak lengkap, karena daun singkong tidak memiliki pelepah. Adapun untuk bentuk daun singkong adalah lanset dengan pangkal daun yang berlekuk. Bentuk ujung daun adalah meruncing dengan jenis tepi daun yang berbagi menjari. Daun singkong memiliki urat daun yang mencapai tepi daun. Tekstur daun seperti kertas yang berwarna hijau. Menurut Restiani, *et al.* (2014), warna daun muda (pucuk) pada ubi berwarna hijau muda, sedangkan daun dewasa hijau tua, dan bagian tiap daun (cuping daun) memiliki jumlah tiap daun 5,6, dan 7 helai, berbentuk lanset ujung daun meruncing.

Bunga singkong termasuk jenis bunga yang tidak lengkap. Hal ini disebabkan adanya bagian yang menyerupai kelopak dan mahkota bunga, yang sulit dibedakan satu sama lain. Bagian ini dikenal sebagai tenda bunga atau *perigonium*. Menurut Tjitrosoepomo (2020), Bunga yang memiliki tenda bunga dianggap sebagai bunga yang tidak lengkap karena kekurangan salah satu bagian hiasan bunga. Bunga dengan tenda bunga yang menyerupai kelopak dianggap tidak memiliki tajuk, sementara bunga dengan tenda bunga yang mirip tajuk dianggap tidak memiliki kelopak. Menurut Wulandari (2020), bunga singkong termasuk dalam kategori bunga yang tidak lengkap. Hal ini disebabkan adanya bagian yang menyerupai kelopak dan mahkota bunga, sehingga sulit untuk membedakan keduanya. Bagian ini dikenal sebagai tenda bunga atau *perigonium*.

Singkong juga memiliki buah yang bersifat sejati. karena buahnya berkembang dari bakal buah yang terbentuk dari satu bunga. Menurut Wulandari (2020), buah tanaman singkong memiliki morfologi berupa buah sejati tunggal yang kering, berwarna hijau, dengan permukaan yang memiliki garis-garis yang membagi ruang biji menjadi tiga bagian. Sementara itu, Tjitrosoepomo (2020) menyatakan bahwa buah sejati adalah buah yang berasal dari satu bunga dengan satu bakal buah. Oleh karena itu, buah singkong yang terbentuk dari satu bunga dan memiliki satu bakal buah juga termasuk dalam kategori buah sejati.

b. Kajian Etnoantropologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Kajian etnoantropologi adalah kajian yang dilakukan agar mengetahui bagaimana pemanfaatan singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) yang berhubungan

dengan budaya manusia. Menurut Annisa & Najicha (2021), Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan keragaman ras, suku, dan budaya, yang secara alami menghasilkan berbagai budaya dan tradisi yang sangat beragam dan berwarna.

1.) Hidangan *Bailang* dan *Baataran Ari Raya*

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai hidangan ketika lebaran telah tiba atau warga setempat menyebutnya dengan “*Bailang Ari Raya*”. *Bailang Ari Raya* sendiri berasal dari bahasa banjar “*Baelang*” yang artinya berjalan-jalan, berkeliling, atau berkunjung dan “*Ari Raya*” yang artinya Hari Raya, adapun dalam konteks ini bisa diartikan sebagai Hari Raya Idul Adha dan Hari Raya Idul Fitri. Menurut Kamus Lengkap Banjar (2024), *baelang* memiliki arti bertamu. Bisa disimpulkan bahwa *bailang ari raya* memiliki makna bertamu ketika Hari Raya atau lebaran.

Secara umum tidak ada acara khusus ketika *bailang ari raya*, hanya menambah keakraban dan silaturahmi antar keluarga, sanak saudara, dan teman. Secara umum *bailang ari raya* memiliki kesamaan dengan tradisi halalbihalal, keduanya memiliki kesamaan dalam aspek bersilaturahmi dan saling memaafkan setelah Hari Raya Idul Fitri. Adapun menurut Zulfikar (2018), Halalbihalal merupakan kesempatan ideal untuk bersilaturahmi dan saling memohon maaf. Halal bihalal juga dipandang sebagai media komunikasi yang produktif antara

berbagai elemen masyarakat, dilaksanakan dengan sukacita dalam bentuk seremonial yang melibatkan banyak pihak.

Sembari bertamu, Di Desa Longawang para tamu akan disuguhi hidangan yang khas berupa tape singkong. Tape singkong biasanya diperoleh dengan cara membeli ke pengolah singkong yang ada dikampung atau bisa juga membuatnya sendiri. Penggunaan singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) sebagai bagian dari terdisi ini cukup dengan cara penyuguhan kepada tiap tamu yang bersilaturahmi. Selain disuguhkan biasanya ketika pagi hari saat lebaran, masyarakat akan membagikan olahan tape mereka kepada para tetangga, tradisi ini disebut “*Baataran*”. Hal ini secara khusus memang dilakukan pada saat perayaan Hari Raya Idul Fitri dan Hari Raya Idul Adha. Menurut Alfisyah (2021), masyarakat Banjar khususnya di wilayah Banjar Pahuluan, tapai biasanya disajikan saat lebaran sebagai hidangan bagi tamu yang berkunjung. Orang yang bertamu terkadang juga membawa tapai buatan mereka untuk dibagikan. Di beberapa daerah di Pahuluan, terutama di desa-desa, tapai tidak hanya disajikan kepada tamu, tetapi pada pagi hari ada tradisi *ba'ataran*, di mana masyarakat saling mengunjungi tetangga untuk mencicipi tapai buatan masing-masing. Dalam tradisi ini, tapai menjadi sarana silaturahmi dan menunjukkan solidaritas sosial. Selain itu, tapai juga melambangkan kepercayaan.

Ketika penyuguhan tape dilakukan tidak ada pantangan atau larangan khusus, hanya saja ketika memakan atau mengkonsumsinya jangan terlalu berlebihan. Masyarakat percaya jika mengonsumsi tape secara berlebihan bisa berefek negatif terhadap tubuh, contohnya bisa menimbulkan sensasi panas pada

badan. Menurut Muflihah & Maisyaroh (2018), tape dapat membuat tubuh terasa lebih hangat karena adanya kandungan alkohol yang terbentuk selama proses fermentasi. Jadi walaupun kadarnya kecil, alkohol yang terbentuk selama proses fermentasi bisa menyebabkan rasa panas di perut atau tubuh, terutama jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak.

Tradisi *bailang ari raya* dan *ba'antaran* dengan menyajikan sajian tape ini secara umum telah diketahui oleh sebagian besar masyarakat yang ada di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Masyarakat mengaku mengetahui tradisi ini melalui kebiasaan para orang tua mereka yang selalu melakukannya. Berkesesuaian dengan pendapat Siompu (2023), tradisi secara umum dipahami sebagai pengetahuan, ajaran, kebiasaan, praktik, dan lainnya yang diwariskan dari generasi ke generasi, termasuk metode penyampaian pengetahuan, ajaran, dan praktik tersebut.

2.) Hidangan *Malawat*

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) juga dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai hidangan ketika masyarakat sedang bahu-membahu menyiapkan suatu acara. Masyarakat Desa Longawang biasanya berkumpul di suatu tempat untuk saling membantu jika salah satu warganya akan mengadakan suatu acara, baik acara selamatan, *pengantinan* (pesta pernikahan), atau acara besar lainnya. Aktivitas masyarakat ini disebut dengan "*malawat*". Menurut Kamus Lengkap Banjar (2024), *malawat* berasal dari kata *lawatan* yang berarti pergi memenuhi suatu undangan. Dalam hal ini orang yang

memiliki acara akan mengundang masyarakat lainnya untuk membantu menyiapkan suatu acara.

Ketika masyarakat sedang *malawat* biasanya akan diselingi dengan makan bersama. Salah satu hidangan berbahan singkong yang tidak akan luput untuk disajikan adalah “*Gangan*”. *Gangan* adalah istilah dalam bahasa Banjar yang berarti sayur berkuah. Menurut Alfisyah (2021), Dalam tradisi masyarakat Banjar, hampir setiap upacara atau ritual komunal selalu melibatkan makan bersama. Hampir semua upacara tersebut biasanya dilengkapi atau diakhiri dengan penyajian makanan. Ditambahkan oleh Nurhamidi, Netty, dan Fathurrahman (2014), masyarakat suku Banjar menyukai makan sayur karena menganggapnya sebagai pendamping yang memudahkan mengonsumsi nasi, terutama sayuran khas suku Banjar yang dikenal dengan sebutan *gangan*.

Penggunaan *gangan* pada saat acara-acara ini memiliki makna khusus. Menurut Daud (2014), penggunaan *gangan gadang* pisang melambangkan harapan dalam hidup bisa terasa damai, tenteram, dan sejahtera, sebagaimana sifat *gadoang* (batang pisang) yang selalu memberikan rasa sejuk. Hal serupa juga dilakukan dalam upacara pernikahan. Sehari sebelum hari pernikahan, dilakukan berbagai persiapan, di mana *gangan gadang* juga disajikan. Hidangan ini melambangkan harapan agar kehidupan pasangan pengantin baru penuh kedamaian dan keharmonisan, bebas dari pertengkaran yang dapat berujung pada perceraian. Maknanya berkaitan dengan sifat batang pisang yang selalu dingin. Selain itu, hidangan ini juga dimaksudkan agar semua orang yang terlibat dalam pelaksanaan upacara pernikahan dapat menjalankan tugasnya dengan tenang.

3.) Permainan Rakyat

Masyarakat Desa Longawang Memanfaatkan singkong (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai media atau alat permainan khususnya untuk anak-anak. Menurut Apriati, Laila, & Alfisyah (2021), dalam masyarakat Banjar, seperti halnya dalam kebudayaan lain, terdapat kekayaan permainan tradisional. Permainan ini merupakan warisan yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Beberapa permainan tradisional ini khusus dimainkan oleh anak-anak, baik laki-laki maupun perempuan, namun ada juga yang terus dimainkan oleh remaja hingga orang dewasa. Pada penelitian diketahui bahwa terdapat dua permainan anak-anak Di Desa Longawang yang menggunakan tumbuhan singkong sebagai alatnya, yaitu “*Bacukat*” dan dijadikan kalung serta gelang mainan.

a.) *Bacukat*

Menurut Anshory & Sulistijorini (2019), permainan merupakan bagian penting dalam kehidupan anak-anak, dan aktivitas bermain memungkinkan mereka untuk mengalami berbagai emosi seperti kegembiraan, kebahagiaan, kesedihan, serta kebanggaan. Permainan tradisional didefinisikan sebagai produk budaya masyarakat yang berlandaskan aspek rekreatif, kompetitif, magis, dan religius, sambil mengandung nilai budaya serta kearifan lokal. Permainan ini biasanya menggunakan alat dan bahan sederhana yang mudah ditemukan, termasuk bahan dari tumbuhan.

Tanaman singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya anak-anak di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat

sebagai alat permainan tradisional. Bagian yang dimanfaatkan adalah tangkai dan daun singkong. Digunakan sebagai alat untuk mengeritingkan rambut secara alami atau masyarakat biasa menyebutnya dengan sebutan “*bacukat*”. Cara *bacukat* pertama-tama adalah dengan menyisir rambut agar tidak kusut dan mudah dibentuk, kemudian bagi rambut menjadi beberapa bagian. Tangkai singkong yang akan digunakan usahakan yang sudah tua sehingga tidak mudah patah. Tangkai yang telah disediakan kemudian dilipat, lalu daun singkong di lilitkan terlebih dahulu ke sebagian rambut. Tangkai yang telah dilipat lalu dijepitkan ke rambut yang telah dililitkan daun, lalu rambut digulung menggunakan tangkai dengan rapi, jepit lagi tangkai singkong tadi dengan menyatukan kedua sisi lipatan dengan erat supaya tidak mudah terurai. Lakukan hal serupa ke semua bagian rambut. Gulungan dibiarkan selama beberapa jam, semakin lama gulungan didiamkan maka semakin bagus pula hasilnya.

Penggunaan tumbuhan dalam permainan tradisional dapat dikaji melalui ilmu etnobotani. Menurut Angela *et.al.* (2023), Etnobotani berfokus mengenai hubungan antara masyarakat dari suatu etnis tertentu dengan tumbuhan yang terdapat di lingkungan sekitarnya melalui unsur budaya. Dengan pendekatan etnobotani, kita dapat memahami cara pandang manusia terhadap tumbuhan dan alam melalui aspek kebudayaan, termasuk dalam konteks permainan tradisional.

Masyarakat Desa Longawang memiliki kelimpahan tumbuhan, salah satunya adalah tanaman singkong yang biasanya ditanam di pekarangan rumah. Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, tumbuhan singkong juga dimanfaatkan sebagai alat permainan Tradisional. Menurut Riza (2014), pekarangan sendiri

merupakan tempat yang dapat berfungsi sebagai tempat bermain yang terkadang ditanami berbagai jenis tanaman hias hingga tanaman pangan. Anak-anak pedesaan lebih sering menggunakan singkong yang banyak ditemukan di pekarangan rumah.

b.) Kalung dan Galang Mainan

Tanaman singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) selain sebagai alat pengeriting rambut juga dimanfaatkan oleh khususnya anak-anak di Desa Longawang sebagai alat permainan tradisional lainnya yaitu bisa dijadikan kalung dan gelang. Anak-anak biasanya menggunakan tangkai dan daun singkong yang masih muda agar mudah dipatah. Tangkai di patah dan tarik ke bawah sedikit demi sedikit namun jangan sampai putus. Kemudian setelah sampai pada daunnya bentuk kalung dan gelang mulai terlihat. Kemudian patah ujung-daun sehingga menyisakan sedikit bagian daun saja yang dijadikan buah kalung dan gelangnya. Terakhir berikan lidi kecil pada bagian ujungnya agar dapat menyatu ketika dipasang ke leher dan pergelangan tangan.

Pemanfaatan tanaman singkong sebagai alat permainan tradisional berupa gelang tidak hanya ada di Desa Longawang, hal serupa juga dijelaskan melalui penelitian Anshory & Sulistijorini (2019), bahwa penggunaan tangkai dan daun singkong juga dimanfaatkan sebagai kalung-kalungan di Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah. Permainan tradisional mencerminkan budaya lokal karena berasal dari tradisi masyarakat setempat. Anak-anak mengenal budaya lingkungan mereka melalui pengamatan terhadap kebiasaan yang ada di sekitar, yang kemudian diwujudkan dalam bentuk permainan tradisional.

c. Kajian Etnofarmakologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat sebagai obat. Rata-rata masyarakat menjelaskan bahwa singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) dapat dijadikan sebagai obat mag, obat penurun tekanan darah, obat jerawat, serta menjadi obat ambeien. Namun sebelum menjadi obat, singkong haruslah diolah terlebih dahulu. Berikut penjelasan pengolahan obat yang berasal dari singkong:

1.) Pengobatan Mag

Sebagian besar masyarakat mempercayai bahwa singkong bisa menjadi salah satu obat yang cukup sering diderita yaitu mag dikarenakan banyak orang yang berhasil mengamalkannya. Namun sebelum bisa menjadi obat terhadap penyakit mag, singkong haruslah diolah terlebih dahulu menjadi olahan khas Desa Longawang yaitu berupa tape singkong. Menurut Brunner dan Suddart (2017), mag adalah peradangan pada lapisan mukosa lambung yang ditandai dengan gejala nyeri. Kondisi ini umumnya terjadi pada individu yang memiliki pola makan tidak teratur dan sering mengonsumsi makanan yang meningkatkan produksi asam lambung. Menurut Sulistiani (2020), Tape singkong adalah makanan ringan yang dihasilkan melalui proses fermentasi bahan pangan yang mengandung karbohidrat dengan menggunakan ragi khamir yang termasuk dalam kelompok bakteri asam laktat.

Tape singkong tidak secara langsung dianggap sebagai obat mag, tetapi beberapa sumber menunjukkan bahwa konsumsi tape singkong dapat memiliki

manfaat untuk kesehatan pencernaan dan meredakan gejala mag. Tape singkong mengandung probiotik yang dapat membantu menyeimbangkan mikrobiota di saluran pencernaan, sehingga dapat mengurangi peradangan dan meningkatkan kesehatan lambung. Hal ini dapat membantu meredakan gejala mag karena bakteri baik dapat mengurangi infeksi bakteri yang menyebabkan mag. Menurut Hamzah & Pratiwi (2020), konsumsi bakteri hidup dari tape singkong dapat menjaga keseimbangan bakteri baik di dalam usus, yang berpotensi meredakan gejala mag dengan mengurangi infeksi bakteri penyebabnya. Namun, konsumsi harus dilakukan dengan bijak dan tidak berlebihan.

2.) Penurun Tekanan Darah

Beberapa masyarakat juga setuju bahwa singkong adalah obat yang bagus untuk penurunan tekanan darah. Menurut Ma'rufin *et al.* (2024), singkong memiliki kandungan antioksidan berupa vitamin C, beta-karoten, dan vitamin E. Ditambahkan oleh Rohmawati (2021), beta-karotin dan vitamin E sebagai antioksidan dapat mencegah penggumpalan darah sehingga dapat menurunkan tekanan darah. Menurut Ma'rufin *et al.* (2024), kandungan kalium yang tinggi dalam singkong dapat berkontribusi pada penurunan tekanan darah. Kalium berfungsi untuk melemaskan pembuluh darah dan meningkatkan kinerja jantung. Hal ini berkesesuaian dengan pernyataan Rayanti, Triandhini, dan Sentia (2019) bahwa, Konsumsi garam atau tingginya kandungan natrium dalam makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat merupakan salah satu faktor penyebab hipertensi. Natrium yang diserap ke dalam pembuluh darah akibat asupan garam yang

berlebihan menyebabkan retensi air, yang pada gilirannya meningkatkan volume darah. Hal ini menjadi penyebab meningkatnya tekanan darah. Pantangan tersebut ada karena masyarakat meyakini bahwa khasiat obat dari singkong rebus tersebut akan kurang maksimal jika dilakukan.

3.) Pengobatan Jerawat

Singkong juga dipercaya oleh beberapa masyarakat menjadi obat jerawat. Obat jerawat dari singkong terlebih dahulu haruslah diolah menjadi olahan khas berupa tape singkong. Menurut Lusi, *et al.* (2022), Tape singkong bisa menghilangkan jerawat dapat dilakukan karena tape mengandung alkohol, yang berfungsi untuk menetralkan lemak dalam tubuh. Salah satu penyebab jerawat adalah kelebihan lemak di kulit wajah. Dengan mengonsumsi tape, alkohol tersebut dapat menetralkan kelebihan lemak pada kulit wajah, sehingga membantu mengatasi jerawat. Tidak ada larangan khusus, hanya saja ketika memakan tape singkong sebagai obat jerawat, cukup dimakan seperlunya saja tidak berlebihan karena justru bisa berakibat buruk terhadap tubuh. Dengan demikian tape singkong diketahui memiliki manfaat sebagai obat jerawat, namun perlu diketahui juga bahwa tape singkong hanya efektif untuk jerawat ringan dan tidak dapat menyembuhkan jerawat yang meradang tanpa antibiotik dan pengobatan lain.

4.) Pengobatan Ambeien

Salah satu jenis penyakit yang dipercaya masyarakat dapat diobati dengan singkong adalah penyakit ambeien. Sama seperti sebelumnya bahwa singkong haruslah diolah menjadi tape singkong terlebih dahulu. Tape yang telah jadi kemudian dikonsumsi secara rutin dan seperlunya saja agar tidak menjadi ancaman bagi tubuh. Menurut Khafidh, *et.al* (2023), ambeien adalah kondisi yang disebabkan oleh pelebaran pembuluh darah pada mukosa anorektal. Terdapat beberapa lokasi di area anorektal yang rentan mengalami pelebaran pembuluh darah, dengan bagian belakang kanan menjadi area yang paling sering terkena. Pelebaran ini dapat memicu berbagai gejala seperti perdarahan, rasa nyeri, dan ketidaknyamanan di sekitar anus dan pantat, terutama saat duduk di permukaan yang keras. Salah satu faktor penyebab hemoroid adalah kebiasaan duduk terlalu lama di toilet. Di zaman sekarang, kebiasaan ini sering diperburuk oleh penggunaan gawai saat buang air besar, yang dapat meningkatkan risiko terjadinya hemoroid.

Namun meskipun tape singkong mungkin memiliki beberapa manfaat kesehatan, secara ilmiah pernyataan mengenai tape singkong dapat mengobati penyakit ambeien masih belum bisa dibuktikan kebenarannya. Hal lain yang bisa dilakukan untuk mencegah ambeien menurut Bangngu (2022) adalah dengan dengan membiasakan minum air minimum 2,5 liter sehari. Mengonsumsi makanan berserat seperti sayur dan buah juga sangat disarankan. Membiasakan perbanyak gerak badan untuk menstimulasi membuang air besar.

d. Kajian Etnoekonomi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Umbi singkong adalah bagian yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat. Para petani singkong menjual umbi singkong dengan kisaran harga Rp. 3.000.00 – Rp. 4.000.00 per kilonya. Para petani biasanya tidak selalu menjual semua hasil panen kepada para pembeli, mereka juga memanfaatkan hasil panen untuk kemudian diolah lagi menjadi olahan pangan khas berupa kue tradisional. Menurut Nasir dan Wardhono (2018), Harga singkong berfluktuasi sesuai dengan jumlah stok yang tersedia di pasar. Jika stok singkong berkurang atau permintaan terhadap produk olahan singkong meningkat, harga singkong akan naik hingga mencapai kisaran Rp2.000-2.500/kg. Namun, jika keadaan sebaliknya terjadi, harga singkong di tingkat petani dapat turun hingga Rp700/kg, yang menyebabkan petani mengalami kerugian pada tingkat harga tersebut.

Pemanfaat hasil panen kemudian biasanya diolah lagi menjadi olahan pangan khas berupa kue tradisional. Kue tradisional yang cukup umum terbuat dari umbi singkong adalah tape, *dulinat*, *gagatas*, *babalungan*, *gagampam*, *pastel*, dan juga ada *ardat*. Ada juga olahan lain yang terbuat dari umbi singkong seperti contohnya olahan *gangan*, *keripik*, dan juga kerupuk. Tape singkong khas Desa Longawang dijual seharga Rp. 5.000.00 perbungkusnya. Setiap kali berjualan singkong kira-kira pengolah singkong membawa dua wadah besar yang jika ditotal berisi sekitar 60 kg singkong. Dan rata-rata penjual singkong memiliki pelanggan tetap, sehingga tape singkong yang dijajakan biasanya selalu habis. Menurut Nasir & Wardhono (2018), harga jual tape singkong memiliki rata-rata sebesar

Rp8000/bungkus dengan berat rata-rata 7ons/bungkus. Nilai tambah yang diperoleh cukup besar jika dibandingkan dengan harga singkong/kg di tingkat petani.

Semua kue tradisional yang berbahan dasar singkong merupakan kue yang paling sering dijumpai dan diperjualbelikan. Masyarakat yang membuat kemudian menjualnya mematok harga sekitar Rp. 1.000.00 – Rp. 2.000.00 per satuannya. Biasanya dijual di warung-warung atau dijajakan berkeliling kampung. Menurut Afriana, Lestari, dan Abdillah (2019), usaha *wadai* khas Banjar adalah bagian dari sektor kuliner yang termasuk dalam ekonomi kreatif serta usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Usaha ini memiliki posisi, potensi, dan peran yang penting dan strategis dalam mendukung pembangunan ekonomi nasional, seperti peningkatan kesempatan kerja dan pemerataan pendapatan. Selain itu, jika dikembangkan secara optimal, usaha *wadai* khas Banjar ini memiliki potensi besar, menghasilkan produk yang diwariskan secara turun-temurun, dan berfungsi sebagai upaya pelestarian budaya daerah Kalimantan Selatan.

Kue tradisional suku banjar juga kaya akan nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Menurut Rahmawati, Musfeptial, dan Syarifuddin (2014), pembuatan *wadai* tradisional Banjar sebagian besar masih dilakukan dengan cara tradisional, terutama oleh masyarakat yang tinggal di pedesaan. Hingga saat ini, tradisi ini tetap dilestarikan karena kuatnya keterikatan mereka dengan adat dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Di masa lalu, pembuatan *wadai* Banjar memiliki hubungan erat dengan kepercayaan masyarakat terhadap keberadaan makhluk gaib. Oleh karena itu, setiap upacara adat selalu menyediakan *piduduk*, yaitu sesajian yang terdiri dari kelapa, gula merah, beras, ketan, dan telur

ayam. Dari bahan-bahan tersebut, masyarakat Banjar menciptakan berbagai jenis *wadai* dengan bentuk, warna, dan nama yang beragam, yang dikenal sebagai Wadai 41 macam. Penyajian *wadai* ini bertujuan untuk menenangkan makhluk gaib agar tidak mengganggu kehidupan masyarakat, sehingga mereka dapat hidup dengan damai. Memahami makna dan simbolisme sesajian dalam berbagai upacara adat membantu kita menyadari bahwa fungsi *wadai* telah mengalami perkembangan. Pada masa ketika kepercayaan animisme masih dominan, *wadai* tidak hanya dianggap sebagai makanan bagi manusia, tetapi juga sebagai sesajian untuk makhluk gaib. Seiring waktu, keyakinan tersebut perlahan berubah, meskipun Banjar tetap menjadi bagian penting dalam setiap penyelenggaraan upacara adat.

Ditambahkan lagi oleh Rahmawati, Musfeptial, dan Syarifuddin (2014), dalam beberapa upacara adat, warna pada *wadai* juga memiliki arti khusus. Warna tersebut antara lain adalah merah, putih, kuning, dan hijau, yang masing-masing dipercaya memiliki makna tersendiri. Warna merah melambangkan darah dalam tubuh, menggambarkan kekuatan fisik dan kesungguhan lahiriah. Warna putih diibaratkan sebagai sumsum dalam tulang, yang juga merepresentasikan kesucian batin. Kuning melambangkan keagungan dan kewibawaan, sedangkan hijau menjadi simbol kesuburan dan kemakmuran. Keempat warna ini berkaitan erat dengan kesehatan fisik dan keberlangsungan hidup manusia. Setelah agama Islam masuk, tujuan dan bentuk upacara adat mengalami perubahan. Saat ini, upacara lebih berfokus pada pembacaan doa untuk memohon keselamatan dan berkah kepada Allah SWT, dengan harapan mendapatkan kebaikan di dunia dan akhirat.

Banyak tradisi adat yang telah disesuaikan dengan ajaran Islam, sehingga dapat menghindari kritik yang mengaitkannya dengan perilaku atau tindakan syirik.

Selain semua jenis kue tradisional, umbi singkong juga dimanfaatkan sebagai olahan makanan yang cukup sering dimakan masyarakat Desa Longawang Telaga Langsat yaitu olahan *gangan*. *Gangan* ini biasanya dijual oleh pedagang dengan kisaran harga Rp. 3.000.00- Rp. 5.000.00 per porsinya, dan hampir setiap hari menjadi menu wajib kebanyakan masyarakat. Menurut Nurhamidi, *et al.* (2014), masyarakat suku Banjar memandang sayur sebagai pelengkap untuk menyantap nasi, karena sayur dapat membantu membasahi makanan, sehingga lebih mudah ditelan. Selain itu, sayur juga memberikan kesegaran dan menambah rasa kenyang. Masakan sayuran yang di kalangan masyarakat suku Banjar dikenal sebagai *gangan* memiliki banyak jenis dan variasi, menggunakan berbagai bahan mentah yang berbeda.

Singkong juga dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang sebagai olahan kerupuk. Kerupuk memiliki harga Rp. 23.000.00 per kilonya dan Rp. 6.000.00 sampai Rp. 10.000.00 sesuai kemasan. Menurut Murtiningsih & Putra (2023), keberadaan kerupuk singkong bukanlah hal baru bagi masyarakat Indonesia, karena singkong tersedia melimpah di berbagai wilayah. Pengembangan produk ini masih sangat berpotensi, mengingat besarnya peluang pasar dan munculnya berbagai variasi kerupuk singkong. Usaha pengolahan kerupuk singkong ini dapat memperpanjang masa simpan singkong, sehingga meningkatkan nilai jualnya dan berkontribusi dalam menambah pendapatan rumah tangga.

Keripik merupakan olahan yang berasal dari umbi singkong. Masyarakat Desa Longawang juga mengolah keripik singkong. Harga satu bungkus keripik sekitar Rp. 1.000.00 sampai Rp. 2.000.00. Menurut Mardhiyah & Safrin (2020), keripik singkong adalah salah satu camilan yang populer di kalangan konsumen. Dengan teksturnya yang renyah dan harga yang relatif terjangkau, produk ini menjadi pilihan yang tepat untuk menemani waktu santai. Menurut Imran, Murtisari & Murni (2014), Pengolahan singkong menjadi keripik bertujuan untuk memperpanjang masa simpan singkong sehingga tetap layak dikonsumsi serta meningkatkan nilai ekonomisnya agar dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi.

e. Kajian Etnolinguistik Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) memiliki sebutan yang sangat umum digunakan oleh masyarakat yaitu “*gumbili*”. Kebanyakan masyarakat mengetahui bahwa kata “*gumbili*” sendiri berasal dari Bahasa Banjar. Kata ini tidak memiliki arti khusus di luar konteks penamaannya untuk singkong itu sendiri. Masyarakat mengetahui penamaan *gumbili* ini dari orang tua terdahulu. Semua masyarakat mengetahui penamaan singkong ini, karena penamaan *gumbili* ini telah digunakan dari dahulu di kehidupan sehari-harinya. Penamaan ini diajarkan dan disampaikan kepada anak-anak sehingga menjadi penyebutan di kehidupan sehari-hari. Menurut Hardiyanti (2023), *gumbili* adalah kata yang jarang digunakan secara umum. Kata ini memiliki padanan kata dalam bahasa Indonesia yaitu ubi. Kata *gumbili* memiliki makna

tumbuhan menjalar yang berumbi besar dan berdaging (mengandung zat tepung) pada umumnya dapat dimakan.

f. Kajian Etnekologi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Menurut Dharmono (2019), kajian etnoekologi adalah studi yang meneliti hubungan antara komponen abiotik dan biotik, termasuk kondisi fisik dan kimia tanah, iklim, air, serta interaksi antara tumbuhan dengan tumbuhan lainnya. Parameter lingkungan sangat penting untuk tumbuhan khususnya singkong, karena faktor-faktor ini secara langsung mempengaruhi pertumbuhan, perkembangan, produktivitas, dan kesehatan tumbuhan. Adapun beberapa faktor yang diukur dalam kajian ini adalah suhu udara, intensitas cahaya, kecepatan angin, kelembaban udara, kelembaban tanah, dan pH tanah. Agar pengukuran terbilang akurat maka pengukuran parameter lingkungan ini dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan. diketahui bahwa suhu udara ketika pengukuran berada pada kisaran 33,2 °C -34,3 °C, kisaran tersebut tergolong cukup panas, karena memang pada saat pengukuran matahari cukup terik. Sedangkan menurut Yahaya, Somsideen, dan Tsado (2016), pertumbuhan dan hasil singkong optimal ketika suhu 25°C– 27°C. Dapat disimpulkan bahwa suhu udara yang ada pada saat riset masih tergolong optimal namun hampir menyentuh angka maksimal idealnya singkong tumbuh.

Pengukuran intensitas cahaya memiliki kisaran 4477-8033 Lux, kisaran ini tergolong besar karena situasi dan kondisi pada saat riset matahari sedang terik-teriknya. Menurut Menurut Laka dan Wangge (2018), Sinar matahari yang dibutuhkan bagi tanaman ubi kayu sekitar 10 jam/hari terutama untuk kesuburan

daun dan perkembangan umbinya. Dalam kondisi lapangan, tanaman singkong dapat tumbuh dengan baik pada intensitas cahaya yang lebih tinggi, tetapi menurut Ulfa (2022) terlalu banyak cahaya (lebih dari 56.000 Lux) dapat menyebabkan kerusakan pada sel-sel daun dan mengurangi klorofil. Ditambahkan oleh Aji, Sutriyono, dan Yudistira (2015), Tumbuhan sangat membutuhkan cahaya dalam pertumbuhannya, fotosintesis, respirasi, pembukaan dan penutupan stomata membutuhkan peran cahaya.

Pengukuran berikutnya adalah kecepatan angin dengan kisaran 0-1,6 m/s, angin pada saat riset memang tidak terlalu cepat. Umumnya tanaman singkong lebih toleran terhadap kecepatan angin yang moderat. Tanaman singkong yang tumbuh di daerah yang rentan terhadap angin kuat dapat mengalami kerusakan batang dan daun, sehingga kecepatan angin yang terlalu tinggi dapat berdampak negatif pada pertumbuhan dan produksi tanaman. Menurut Dulbari, *et.al.* (2018), angin dengan kecepatan 6-11 km/jam (sekitar 1.67-3.06 m/s) dianggap tidak merusak dan tidak menyebabkan kerebahan pada tanaman, sehingga ideal untuk pertumbuhan. Dapat disimpulkan kecepatan angin pada desa ini ideal untuk tanaman singkong tumbuh.

Berikutnya ada kelembaban udara dengan kisaran 67%-74%, kisaran ini relatif sedang karena cuaca pada saat riset cukup panas namun masih dinaungi oleh pepohonan. Menurut Laka dan Wangge (2018), kelembaban udara optimal untuk tanaman singkong antara 60-65 %. Dengan demikian kelembaban udara yang ada terbilang cukup panas, kemungkinan besar hal ini disebabkan oleh tempat riset yang saat itu dilakukan pada saat tengah hari dan musim panas.

Pengukuran berikutnya yaitu pada kelembaban tanah dengan kisaran 5-6%, dengan kisaran tersebut tanah memiliki kelembaban tanah yang baik. Menurut Merbawani, Rivai, dan Pirngadi (2021), kelembaban tanah tiap tanaman pertanian antara lain kelembaban tanah kering berkisar antara 0%-4%, kelembaban ideal 4%-6%, kelembaban tanah basah 6%-10%. Dapat disimpulkan kelembaban tanah di Desa Longawang tergolong ideal untuk perkebunan singkong. Pengukuran terakhir yaitu terhadap pH tanah dengan kisaran 5,8-6,7, dengan pH tersebut tanah untuk ditumbuhi tanaman singkong cukup optimal. Menurut Laka dan Wangge (2018), singkong dapat tumbuh di berbagai jenis tanah. Bahkan di daerah yang kurang mendukung pertumbuhan jagung dan padi, ubi kayu tetap dapat tumbuh dengan baik dan menghasilkan produksi tinggi, asalkan penanaman dan pemupukan dilakukan pada waktu yang tepat. Menurut Wahyurini dan Dyah (2021), tanaman singkong cocok ditanam di berbagai jenis tanah, seperti aluvial latosol, podsolik merah kuning, mediteran, grumosol, dan andosol. Derajat keasaman (pH) tanah yang ideal untuk budidaya singkong berkisar antara 4,5–8,0, dengan pH yang paling optimal adalah 5,8. Tanah di Indonesia umumnya memiliki pH rendah (asam), yaitu sekitar 4,0–5,5, yang sering dianggap cukup netral untuk mendukung pertumbuhan tanaman singkong. Oleh karena itu, kondisi tanah di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat tergolong ideal untuk menanam singkong.

g. Pemanfaatan Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Lainnya

Pemanfaatan singkong lainnya juga masih ada ditemukan di tengah-tengah masyarakat Desa Longawang. Pemanfaatan masih erat kaitannya dengan kajian

etnobotani, namun tujuannya yang bersifat lebih umum. Masyarakat banyak menyebutkan pemanfaatan bagian dari singkong secara lebih umum. Pemanfaatan bagian tumbuhan singkong ini keseluruhan tidak memiliki harga jual, namun sangat umum dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat.

Etnobotani dan pemanfaatan tumbuhan adalah dua konsep yang saling terkait, tetapi memiliki fokus dan tujuan yang berbeda. Menurut Habibah (2014), etnobotani adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam konteks budaya. Ini mencakup pengetahuan tradisional masyarakat tentang pemanfaatan tumbuhan untuk berbagai keperluan, seperti obat-obatan, makanan, dan bahan bangunan. Etnobotani bersifat interdisipliner, menggabungkan aspek botani, antropologi, ekologi, dan ilmu sosial lainnya untuk memahami bagaimana masyarakat menggunakan dan memaknai tumbuhan di lingkungan mereka. Adapun Pemanfaatan tumbuhan lebih fokus di mana tumbuhan digunakan oleh manusia. Pemanfaatan tumbuhan dapat dilakukan baik secara tradisional maupun modern, dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia.

1.) Pemanfatan Kulit dan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Pakan Ternak

Pemanfaatan bagian kulit umbi singkong yang dimanfaatkan masyarakat Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat adalah sebagai pakan ternak. Biasanya para peternak mengumpulkan sisa kulit singkong dari penjual tape singkong. Para peternak biasanya sudah rutin mengambil kulit singkong dari para penjual tape, jadi kulit singkong sudah disisihkan untuk kemudian diambil para

peternak. Selain kulit umbinya, daun singkong yang tua juga biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak. Namun tidak ada harga jual untuk bagian ini, karena masyarakat biasanya memberikannya secara cuma-cuma saja.

Menurut Hermanto & Fitriani (2019), karena kandungan kulit singkong mengandung bahan organik seperti karbohidrat, protein, lemak, dan mineral, sementara kandungan protein pada daun singkong berkisar antara 20 - 36% dari bahan kering, maka kulit dan daun singkong memiliki potensi sebagai sumber protein untuk pakan. Oleh karena itu, keduanya dapat dimanfaatkan sebagai pakan utama atau pakan tambahan bagi ternak. Menurut Ari *et al.* (2023), Menggunakan limbah pertanian sebagai sumber pakan alternatif merupakan strategi yang efektif untuk menekan biaya ransum, yang merupakan pengeluaran terbesar yang harus ditanggung oleh petani.

2.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz)

Sebagai Kayu Bakar

Di Desa Longawang tidak sedikit masyarakat yang menjadikan batang singkong sebagai kayu bakar untuk memasak. Biasanya batang singkong yang dijadikan kayu bakar adalah batang singkong yang sudah tidak digunakan lagi, seperti setelah masa panen, sering kali dikeringkan dan dijadikan bahan bakar alternatif. Cara menggunakannya juga cukup dengan mengeringkannya dibawah sinar matahari sampai benar-benar kering agar ketika lebih mudah ketika dibakar.

Menurut Ikelle, *et.al.* (2017), batang singkong yang merupakan limbah memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan bahan bakar,

karena kandungan lignoselulosanya serta sifatnya yang tidak beracun. Berbagai penelitian sebelumnya telah mengeksplorasi penggunaan limbah batang singkong untuk produksi bahan bakar. Salah satu contohnya adalah penelitian yang mencampurkan limbah batang singkong dengan batubara, kemudian melakukan proses karbonisasi pada suhu 160° C untuk menghasilkan briket bio-batubara. Selain sebagai kayu bakar, menurut Santy *et al.* (2019), Dalam penelitiannya, limbah batang singkong dapat diolah menjadi briket yang berfungsi sebagai bahan bakar alternatif pengganti minyak tanah dan gas elpiji. Bahan bakar alternatif merujuk pada sumber energi yang dapat diperbarui, seperti biomassa. Biomassa merupakan salah satu jenis limbah padat yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi alternatif menggantikan bahan bakar fosil (minyak bumi), karena sifatnya yang dapat diperbarui dan relatif bebas dari kandungan sulfur, sehingga tidak menyebabkan pencemaran udara

3.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Bibit Tanam

Selain sebagai kayu bakar, batang singkong menjadi bagian utama bagi petani dijadikan sebagai bibit singkong untuk tanam ulang. Bibit singkong dari batang singkong dihasilkan melalui metode stek batang, yaitu teknik perbanyakan vegetatif yang umum digunakan dalam pertanian singkong. Biasanya bibit singkong ini berasal dari batang singkong yang sehat dan berasal dari tanaman yang berusia sekitar 8-12 bulan, karena batang yang lebih tua cenderung memiliki kualitas lebih baik untuk dijadikan bibit. Cara menjadikan batang singkong sebagai

bibit adalah dengan memotong-motong batang singkong menjadi bagian-bagian pendek, setelah itu tanah yang ingin ditanami singkong hendaknya ditinggikan agar tanah lebih gembur, setelah tinggi batang singkong siap ditanamkan.

Ditambahkan oleh Wahyurini & Sugandini (2021), Penanaman ubi kayu harus memperhatikan musim dan curah hujan. Di lahan yang kering, waktu tanam terbaik adalah pada awal musim hujan atau setelah musim tanam padi. Jarak tanam yang umum untuk pola monokultur sekitar 80 cm x 120 cm. Sebelum menanam bibit ubi kayu, disarankan merendamnya dalam campuran pupuk hayati SOT HCS dan air selama 3-4 jam. Langkah ini membantu mendukung pertumbuhan bibit.

Proses penanaman singkong menurut Wahyurini & Sugandini (2021), dilakukan dengan meruncingkan ujung bawah batang ubi kayu, lalu menanamnya sedalam 5-10 cm atau menimbun sekitar sepertiga batang di dalam tanah. Namun, jika tanah keras, berat, atau lembab, cukup menanam batang ubi kayu tanpa terlalu dalam. Bibit ubi kayu ditanam dengan cara menancapkan bagian yang sudah diruncingkan ke dalam tanah. Setelah beberapa hari, bibit yang ditanam akan mulai tumbuh dengan munculnya daun-daun kecil, membentuk tanaman ubi kayu baru yang akan terus tumbuh tinggi.

4.) Pemanfaatan Batang Singkong (*Manihot esculenta* Crantz)

Sebagai Penyangga Ikan Bakar

Batang singkong juga biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai penyangga ikan bakar. Cara penggunaannya biasanya memakai batang singkong yang tebal dan lurus, serta masih kuat. Batang singkong kemudian dipotong sesuai

dengan keperluan ikan yang dipanggang. Kemudian batang disusun secara horizontal dan masih diberi jarak satu sama lainnya. Kemudian ikan yang telah ditusuk dengan lidi, diletakkan diatas penyangga singkong yang dibawahnya telah diberi bara api. Pemanfaatan ini biasanya ditemui diacara-acara yang memerlukan ikan bakar dengan jumlah besar, contohnya ada acara pengantinan, hajatan, serta syukuran. Penggunaan ini memang sudah sejak lama dipakai oleh masyarakat.

Masyarakat desa ini memiliki kelimpahan tanaman singkong, oleh karena itu salah satu limbahnya yang banyak tidak dipakai lagi yaitu batangnya. Zhu, *et.al.* (2015) mengemukakan bahwa limbah batang singkong harus dibersihkan dari lahan pertanian dalam rangka persiapan untuk budidaya tanaman singkong pada musim berikutnya. Penggunaan panggangan dari batang singkong dipilih karena batang ini memiliki sifat yang tidak mudah terbakar, karena memiliki kadar air yang cukup tinggi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rhaharjo (2019), batang singkong mengandung kadar air yang relatif tinggi. Ditambahkan oleh Setiawan, Rachmawati, & Naemah (2021), kelembaban ini membuat batang tersebut sulit terbakar karena air berfungsi sebagai penghalang terhadap proses pembakaran. Ketika suhu meningkat, air dalam batang akan menguap terlebih dahulu sebelum bahan organik mulai terbakar.

5.) Pemanfaatan Pucuk Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz)

Sebagai Lalapan

Daun singkong menjadi salah satu sayuran yang sering dimanfaatkan masyarakat. Daun singkong diambil bagian pucuknya untuk kemudian dijadikan

lalapan sebagai pelengkap menu makanan. Pengolahan pucuk singkong sangat mudah, yaitu cukup dengan merebusnya dengan sedikit diberi garam. Masyarakat juga biasanya memiliki tanaman singkong dipekarangan rumah untuk dimanfaatkan secara mandiri, jadi untuk daun tidak ada yang berjualan secara khusus biasanya diberikan secara cuma-cuma saja.

Menurut Askar (2014), daun singkong, terutama pucuk mudanya, merupakan sumber protein nabati yang mengandung asam amino metionin. Pucuk daun ubi kayu sering dimanfaatkan sebagai bahan sayuran dalam berbagai hidangan. Kandungan gizinya pun cukup tinggi. Dalam setiap 100 gram pucuk ubi kayu terdapat 6,8 gram protein, 1,2 gram lemak, 13,0 gram karbohidrat, 2,4 gram serat, 165 mg kalsium, 54 mg fosfor, 2 mg zat besi, serta beberapa mineral lainnya.

Ditambahkan lagi oleh Firdausni dan Anova (2015), daun singkong sering diolah menjadi berbagai jenis makanan karena rasanya yang lezat dan kandungan gizinya yang melimpah, seperti mineral, vitamin, asam amino esensial, dan protein yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Protein dalam daun singkong berperan penting dalam membangun sel-sel tubuh dan sebagai komponen pembentuk enzim. Sementara itu, asam amino yang terdapat pada daun hijau ini membantu mengubah karbohidrat menjadi energi, mempercepat pemulihan luka, menggantikan sel-sel yang rusak, menjaga kesehatan tulang, meningkatkan daya ingat, serta mendukung metabolisme tubuh. Selain itu, kandungan klorofil dalam daun singkong juga memiliki manfaat sebagai antikanker dan antioksidan.

2. Uji Validitas *Booklet* Etnobotani Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) di Desa Longawang Kecamatan Telaga Langsat

Validasi merupakan proses penilaian untuk menentukan apakah rancangan produk lebih logis dan efektif digunakan sebagai media pembelajaran. Menurut Sugiyono (2017), disebut rasional karena penilaian ini masih didasarkan pada pemikiran logis, belum berdasarkan fakta di lapangan. Validitas suatu produk akan di validasi oleh para ahli yang sesuai dengan bidangnya. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan validasi ahli media, bahasa dan materi. Validator ahli materi, bahasa, dan media memiliki peran krusial dalam memastikan kevalidan suatu buku, terutama dalam konteks pendidikan. Adapun untuk ketiga hasil uji validitas *booklet* sebagai berikut:

a. Hasil Uji Validitas *Booklet* Ahli Materi

Angket validasi ahli materi mencakup empat aspek penilaian, yaitu: aspek pertama mengenai kelayakan penyajian, aspek kedua terkait keakuratan isi atau materi, aspek ketiga menyangkut kemutakhiran materi, dan aspek keempat adalah kesesuaian dengan kaidah dan penggunaan bahasa. Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli materi secara keseluruhan memiliki rata-rata persentase sebesar 81,87%. Menurut Akbar (2022), nilai 81,87% berada dalam rentang persentase 70,01%-85,00%, yang menunjukkan bahwa kategori tersebut cukup valid. Artinya, produk dapat digunakan, namun memerlukan revisi kecil agar produk yang dihasilkan menjadi sangat baik, sesuai dengan saran dan masukan dari validator.

Dapat disimpulkan bahwa hasil validasi oleh ahli materi, *booklet* tergolong cukup valid serta dapat digunakan setelah direvisi kecil. Agar dapat menambah kesempurnaan segi materi *booklet* diperlukan perbaikan yang telah disarankan oleh ahli materi. Adapun masukan serta saran dari ahli materi yaitu:

- 1) Konsistensi penulisan beberapa kata.
- 2) Memberikan pemaparan pendahuluan mengenai etnobotani, sebelum masuk ke kajian.
- 3) Pada aspek farmakologi, berikan penjelasan mengenai kandungan yang terkandung sehingga dapat dijadikan obat menurut literatur.
- 4) Pada bagian kajian ekologi, sertakan kesimpulan mengenai kesesuaian syarat tumbuh singkong.

b. Hasil Uji Validitas *Booklet* Ahli Bahasa

Angket validasi oleh ahli bahasa mencakup empat aspek penilaian, yaitu: aspek pertama mengenai kelugasan, aspek kedua berfokus pada komunikasi yang efektif (komunikatif), aspek ketiga meliputi sifat dialogis dan interaktif, serta aspek keempat berkaitan dengan kesesuaian dengan kaidah bahasa. Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli bahasa, memiliki rata-rata sebesar 84,37%. Menurut Akbar (2022), nilai 84,37% berada dalam rentang persentase 70,01%-85,00%, yang menunjukkan bahwa kategori tersebut cukup valid. Artinya, produk dapat digunakan, namun memerlukan revisi kecil agar produk yang dihasilkan menjadi sangat baik, sesuai dengan saran dan masukan dari validator.

Dapat disimpulkan bahwa hasil validasi oleh ahli bahasa, *booklet* tergolong cukup valid serta dapat digunakan setelah direvisi kecil. Agar dapat menambah kesempurnaan segi materi *booklet* diperlukan perbaikan yang telah disarankan oleh ahli bahasa. Adapun masukan serta saran dari ahli bahasa yaitu:

- 1) Penulisan kata untuk tempat “desa” disesuaikan dengan KBBI.
- 2) Penggunaan tanda kutip (“__”) sesuaikan dengan KBBI.
- 3) Daftar pustaka sebaiknya jangan *scan*.
- 4) Ukuran huruf teks sebaiknya diperbesar.
- 5) Judul tabel dan teks tentang etnoekologi sebaiknya disebutkan lokasi pengukurannya.
- 6) Untuk ayat Al-Qur’an sebaiknya cukup dengan terjemahnya saja.

c. Hasil Uji Validitas *Booklet* Ahli Media

Angket validasi oleh ahli media terdiri dari dua aspek penilaian, yaitu aspek pertama mencakup komponen desain, bahasa, dan gambar, sedangkan aspek kedua berfokus pada keakuratan materi dan isi. Berdasarkan hasil uji validitas angket oleh ahli media memiliki rata-rata persentase sebesar 83,17%. Berdasarkan tabel 3.3, nilai 83,17% termasuk dalam rentang 70,01% - 85,00%, dikategorikan cukup valid namun memerlukan revisi kecil. Menurut Akbar (2022), nilai 83,17% berada dalam rentang persentase 70,01%-85,00%, yang menunjukkan bahwa kategori tersebut cukup valid. Artinya, produk dapat digunakan, namun memerlukan revisi kecil agar *booklet* yang dihasilkan menjadi sangat baik, sesuai dengan saran dan masukan dari validator.

Dapat disimpulkan bahwa hasil validasi oleh ahli media, *booklet* tergolong cukup valid serta dapat digunakan setelah direvisi kecil. Agar dapat menambah kesempurnaan segi media *booklet* diperlukan perbaikan yang telah disarankan oleh ahli media. Adapun masukan serta saran dari ahli bahasa yaitu:

- 1) Pada cover tidak perlu ada logo instansi.
- 2) Desain warna cover disesuaikan lagi, agar warnanya tidak menyatu dengan judul.
- 3) Gambar pada cover sebaiknya menggunakan gambar yang sesuai.
- 4) Tahun pada cover seharusnya tidak perlu dicantumkan.
- 5) Kata pengantar diubah menjadi “prakata”.
- 6) Setiap bab harus memiliki cover judul pemisah dengan bab lainnya.
- 7) Ditambahkan lagi ilustrasi agar lebih menarik.
- 8) Setiap pembahasan diberikan penomoran sub bab agar lebih mempermudah pembaca.
- 9) Berikan tanda panah pada foto agar dapat lebih mudah untuk dilihat.
- 10) Foto sebaiknya menggunakan foto asli tanpa pengeditan.
- 11) Setiap tata cara penggunaan singkong sebagai obat seharusnya ditulis per poin.
- 12) Pada aspek etnoekonomi seharusnya jenis pemanfaatan yang tidak menghasilkan nilai rupiah dipisah dan dibuat judul berbeda yaitu “Pemanfaatan Singkong Lainnya”.
- 13) Pada aspek etnoekonomi sebaiknya tambahkan gambar orang yang berjualan kue tradisional.

- 14) Pada aspek etnoekologi sebaiknya ditambahkan poin peranan singkong terhadap lingkungan
- 15) Lengkapi lagi bagian biodata penulis agar lebih baik.

Hasil uji validitas *booklet* oleh ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media menunjukkan rata-rata persentase sebesar 83,13%, yang dinyatakan cukup valid dan dapat digunakan dengan perbaikan kecil. Hal ini sejalan dengan pernyataan Akbar (2022), di mana persentase 83,13% termasuk dalam rentang 70,01%-85,00%, yang menunjukkan kategori cukup valid atau dapat digunakan, meskipun membutuhkan revisi kecil. Oleh karena itu, persentase akhir tersebut menunjukkan bahwa *booklet* etnobotani singkong (*Manihot esculenta* Crantz) di Desa Longawang, Kecamatan Telaga Langsat, Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang dikembangkan oleh peneliti, dianggap cukup valid oleh dosen Program Studi Tadris Biologi UIN Antasari Banjarmasin sebagai referensi dan informasi bagi masyarakat.