

TANAMAN BUAH EKSOTIK LAHAN RAWA

Muhammad Saleh, R. S. Simatupang dan Koesrini

Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa

Jl. Kebun Karet Loktabat, Banjarbaru

Email: saleh_duransyah@yahoo.co.id

Ringkasan

Indonesia memiliki lahan rawa yang luas. Lahan rawa merupakan ekosistem yang spesifik yang dicirikan dengan sifat hidrologi dan tanah yang khas. Secara alamiah, lahan rawa merupakan salah satu ekosistem yang memiliki keanekaragaman hayati yang cukup tinggi dan kompleks meliputi beragam tanaman, pohon komersial, ikan dan ternak khas rawa. Keberadaan tanaman buah eksotik di lahan rawa cukup beragam, ditemukan beberapa kerabat, diantaranya (a) kerabat jeruk (*Citrus*), (b) kerabat rambutan (*Nephelium*), (c) kerabat manggis (*Garcinia*), (d) kerabat nangka (*Artocarpus*), (e) kerabat pisang (*Musa*), (f) kerabat mangga (*Mengifera*), (g) Kerabat durian (*Durio*), (h) kerabat duku (*Lansium*), (i) kerabat nanas (*Ananas*), (j) kerabat ramania (*Bouea*), (k) kerabat rambai (*Baccaures*), dan (l) kelompok buah eksotik lainnya, seperti kalangkala, balangkasua (*Ginalun*) dan ketapi. Tanaman buah eksotik di lahan rawa pada umumnya belum diusahakan secara intensif, para petani hanya mengambil hasil dari tanaman yang tumbuhnya secara alamiah. Ada beberapa buah eksotik lahan rawa mempunyai keunggulan tertentu dan bahkan sudah ditetapkan sebagai varietas unggul oleh Mentari Pertanian seperti Kuini Anjir Batola, Nanas varietas Tamban, Durian Mantuala, varietas Batu Benawa, jeruk manis siam varietas Banjar dan beberapa macam varietas rambutan seperti Antalagi, Sibatuk, Batuk Galal, Garuda dan Sitimbul.

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki sumberdaya hayati yang melimpah, dikenal dengan sebutan sebagai negara pemilik “Mega diversity”. Salah satu kekayaan dan keanekaan alam Indonesia adalah berupa “Lahan rawa”. Lahan rawa di Indonesia cukup luas, terdiri dari 8.354.272 ha lahan rawa pasang surut dan 11.642.800 ha lahan rawa lebak, tersebar di pulau Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Papua (Husein *et al.*, 2014). Menurut Sarwani *et al.* (2002), lahan rawa merupakan ekosistem yang spesifik yang dicirikan dengan sifat hidrologi dan tanah yang khas. Sifat hidrologi lahan rawa pasang surut dipengaruhi

oleh pasang surutnya air laut, sedangkan sifat hidrologi lahan rawa lebak dipengaruhi oleh lamanya genangan, sedangkan sifat tanahnya yang khas adalah adanya mineral pirit sebagai pembentuk tanah sulfat asam dan gambut sebagai bahan dasar pembentuk tanah gambut. Sifat yang khas ini mendukung tumbuhan, binatang dan mikroba yang khas rawa.

Secara alamiah, lahan rawa merupakan salah satu ekosistem yang memiliki keanekaragaman hayati yang cukup tinggi dan sangat kompleks meliputi beragam tanaman, pohon komersial, ikan dan ternak. Menurut Rukmini (2014), di perairan rawa asam Kalimantan Tengah terdapat 69 jenis ikan, sedang menurut Chairuddin (1989) di rawa lebak Kalimantan Selatan terdapat 300 jenis ikan. Menurut Sarwani *et al.* (2002), ada beberapa buah lokal lahan rawa yang memiliki keunggulan seperti durian liar yang tahan *Phytophthora palmivora* dan mempunyai batang yang lebih tegar, sehingga berprospek digunakan sebagai batang bawah bagi durian komersial, hampalam Hambuku adalah sejenis mangga yang dapat bertahan hidup meskipun dalam keadaan terendam, kuini Anjir yang tidak terserang oleh penggerek buah.

Buah-buahan di lahan rawa pada umumnya merupakan tanaman tahunan dan populasinya terus berkurang akibat budidaya yang kurang memadai. Kelangkaan tanaman juga disebabkan umur berbuah yang terlalu lama, sehingga petani enggan untuk menanamnya. Petani hanya mengambil hasil dari tanaman yang berkembang secara alamiah tanpa berusaha untuk membudidayakannya. Hal ini menyebabkan mulai berkurangnya beberapa plasma nutfah buah-buahan lahan rawa, sehingga terancam punah.

Buah-buahan lokal seperti buah yang terdapat pada ekosistem lahan rawa, selain digunakan sebagai buah meja yang dikonsumsi segar, juga prospektif dikembangkan sebagai produk olahan seperti sirup, selai, jelly, manisan, jus (Antarlina, 2009). Beberapa buah-buahan unggul dari lahan rawa sudah ada yang dibudidayakan secara komersial, dan oleh Menteri Pertanian buah-buahan tersebut dinyatakan sebagai varietas unggul, diantaranya jeruk, rambutan, nanas dan kuini (Susanto *et al.*, 2012). Ke empat jenis buah-buahan tersebut merupakan sumber pendapatan bagi masyarakat terutama pada musim buah.

Tanaman Buah Eksotik Lahan Rawa

Kerabat jeruk

Jeruk Siam Banjar

Salah satu komoditas buah unggulan di Kalimantan Selatan adalah jeruk Siam Banjar (*Citrus sinensis* Osb). Jeruk Siam Banjar dikenal memiliki kualitas buah yang sangat baik, hal ini dibuktikan dengan telah menjadi juara dalam kontes buah jeruk nasional di Surabaya pada tahun 2004 (Salamiah, 2010). Artinya jeruk Siam Banjar mempunyai keunggulan atau menjadi jeruk andalan di wilayah Kalimantan Selatan.

Sentra produksi jeruk Siam Banjar adalah di lahan rawa pasang surut yang meliputi wilayah pasang surut tipe luapan A, B dan C, dan lahan rawa lebak (Noor *et al.*, 2006). Pada lahan rawa, baik pasang surut maupun lahan rawa lebak, penanaman jeruk dilaksanakan dengan sistem surjan atau tukungan, dimana jeruk ditanam pada bagian yang tinggi (galangan) untuk menghindari genangan air, sedangkan pada bagian yang rendah (tabukan) ditanami padi. Penanaman dengan sistem surjan atau tukungan ini bertujuan agar tanaman jeruk tidak terendam saat air pasang (dalam).

Pada lahan rawa pasang surut selain jeruk Siam Banjar varietas Sungai Madang yang berasal dari Sungai Madang, juga dikenal beberapa jeruk siam Banjar kultivar lainnya dengan kualitas unggul seperti yang berasal dari Sungai Gampa, dan Sungai Lingi, sedang di lahan rawa lebak dikenal jeruk siam Banjar kultivar yang berasal dari Sungai Tuan, Mahang dan Barikin. Karena keunggulannya, jeruk Siam Banjar yang berasal dari Sungai Madang, dilepas menjadi varietas unggul, dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian nomor 862/Kpts/TP.240/11/98 (Susanto *at al.*, 2012). Deskripsi dari Jeruk Siam Banjar yang berasal dari Sungai Madang dapat kita lihat pada Tabel 1 berikut ini, dan tampilan buahnya seperti pada Gambar 1.

Tabel 1. Deskripsi jeruk Siam Banjar Sungai Madang

Karakter	
Asal Tanaman	Sungai Madang, Desa Gudang Hiran, Kecamatan Sungai Tabuk, Kabupaten Banjar, Propinsi Kalimantan Selatan
Tinggi tanaman	3,00 - 3,75 meter
Lebar tajuk	2,50 - 2,70 meter
Bentuk tanaman	Payung
Percabangan	Melengkung keatas
Warna batang	Kecoklatan
Bentuk batang	Bulat
Lingkar batang	20,00 cm
Warna daun bagian atas	Hijau muda
Warna daun bagian bawah	Hijau
Lebar daun	3,00 - 5,00 cm
Panjang daun	6,00 - 9,00 cm
Tepi daun	Bergerigi
Bentuk bunga	Seperti lonceng
Jumlah bunga/tandan	8,00 - 10,00 Buah
Jumlah bunga menjadi buah	6,00 - 8,00 buah

Sumber: Susanto et al. (2012)



Gambar 1. Pertanaman jeruk dengan sistem surjan (kiri), jeruk Siam Banjar (kanan)
(Sumber: M. Saleh)

Jeruk kuit

Buah jeruk kuit (*Citrus* sp.) ini berukuran sedang sampai besar, permukaan kulitnya bergelombang, daging buahnya berwarna putih, dengan rasa asam segar, dan mempunyai aroma yang khas (Gambar 2a). Masyarakat Banjar, mengkonsumsi jeruk ini sebagai pemberi rasa asam segar pada masakan khas tradisional yakni soto Banjar. Tanaman jeruk kuit mempunyai penyebaran yang sempit, buah ini hanya ditemukan di pulau Kalimantan.

Jeruk nipis

Buah jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) berukuran sedang sampai besar, ujung buahnya runcing, permukaan kulit buahnya licin, daging buahnya putih, dengan rasa asam, buah ini dikonsumsi sebagai pemberi rasa asam segar pada makanan (Gambar 2b). Selain untuk pemberi rasa segar pada makanan, jeruk nipis juga digunakan untuk berbagai jenis keperluan, salah satu diantaranya sebagai bahan baku jamu atau obat tradisional.



Gambar 2. Buah jeruk kuit (a) dan buah jeruk nipis (b) (Sumber: M. Saleh)

Jeruk peras dan jeruk sambal

Jeruk peras (*Citrus* sp.) ini dicirikan dengan ukuran buahnya yang lebih besar dibanding jeruk lainnya, berkulit tebal, daging buah berwarna putih, dengan rasa yang manis, dikonsumsi sebagai campuran rujak, atau diperas sebagai minuman segar (Gambar 3a). Sedangkan jeruk sambal (*Citrus* sp) buahnya berbentuk bundar, berukuran kecil, permukaan kulit

buah licin, rasanya asam, dikonsumsi sebagai pemberi rasa asam pada sambal (Gambar 3b).



Gambar 3. Jeruk peras (a) dan buah jeruk sambal (b) (Sumber: M. Saleh)

Kerabat rambutan

Rambutan

Rambutan (*Nephelium lappaceum*) adalah salah satu tanaman buah unggulan di lahan rawa. Di lahan rawa pasang surut maupun rawa lebak tengahan. Budidaya rambutan dilakukan dengan sistem tukungan atau sistem surjan, dimana rambutan ditanam pada daerah yang tinggi (galangan) sedang pada tabukan ditanami padi (Gambar 4). Penanaman dengan sistem surjan atau tukungan ini bertujuan agar tanaman tidak terendam saat air pasang



Gambar 4. Penanaman rambutan dengan sistem surjan (Sumber: M. Saleh)

Beberapa rambutan varietas unggul yang dikenal di lahan rawa diantaranya adalah Si Timbul, Si Batuk, Garuda, Antalagi dan Si Bongkok. Semua varietas unggul tersebut pada umumnya berasal dari lahan rawa pasang surut, hanya varietas Zainal yang berasal dari lahan rawa lebak. Hasil pengujian Saleh (2006), menginformasikan bahwa terdapat keragaman fenotipe di antara varietas unggul lokal lahan rawa, keragaman tersebut ditunjukkan oleh karakter karakter panjang daun, lebar daun, berat buah, panjang buah, berat daging buah dan berat biji, variasi rasa dari manis sampai sangat manis, dengan variasi warna buah merah agak kuning sampai merah (Gambar 5). Hasil pengujian Saleh *et al.* (2010), menunjukkan adanya keragaman fenotipe dari 14 varietas rambutan lokal di Kalimantan Selatan dan Tengah untuk semua karakter yang diamati.



Gambar 5. Perbandingan antara varietas Antalagi dan Garuda (kiri) dan tiga varietas unggulan rambutan rawa pasang surut (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Rambutan yang berasal dari lahan rawa pasang surut Kalimantan Selatan merupakan plasma nutfah dengan berbagai keunggulannya. Rambutan-rambutan unggul tersebut melalui Surat Keputusan Menteri Pertanian dinyatakan sebagai varietas unggul diantaranya rambutan varietas Si Bongkok, Si Batuk Ganal, Antalagi dan Garuda. Deskripsi dari varietas-varietas tersebut di sajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Deskripsi varietas unggul rambutan di lahan rawa

Deskripsi	Varitas			
	Si Bongkok	Si Batuk Ganai	Antalagi	Garuda
Asal	Sungai Lutut	Sungai Andai	Sungai Andai	Sungai Andai
Tinggi tanaman	6,0 - 8,0 m	7,5 - 9,0 m	7,0 - 9,0 m	5,0 - 9,0 m
Tajuk pohon	5,0 - 7,0 m	7,5 - 10,0 m	8,0 - 10,0 m	7,0 - 9,5 m
Bentuk Daun	Bulat panjang, ujung meruncing	Bulat panjang, ujung meruncing	Bulat panjang, ujung runcing	Bulat panjang, ujung tumpul
Warna daun	Hijau tua	Hijau tua	Hijau tua	Hijau tua
Bentuk tanaman	Seperti payung	Seperti payung	Seperti payung	Seperti payung
Bentuk batang	Gilig	Gilig	Gilig	Gilig
Warna batang	Kecoklatan	Kecoklatan	Kecoklatan	Kecoklatan
Percabangan	Horizontal	Horizontal	Horizontal	Horizontal
Bentuk bunga	Bulat kecil dalam tandan, bertangkai pendek	Bulat kecil dalam tandan bertangkai pendek	Bulat kecil dalam tandan bertangkai pendek	Bulat kecil dalam tandan bertangkai pendek
Warna bunga	Kekuningan	Kekuningan	Kekuningan	Kekuningan
Bentuk buah	Lonjong dengan rambut agak halus	Bulat dengan rambut panjang	Bulat panjang agak pipih dengan rambut agak pendek	Agak lonjong dengan rambut panjang
Warna rambut	Merah tua	Merah dengan ujung agak kekuningan	Hijau kekuningan dengan ujung merah	Merah dengan ujung agak kekuningan
Warna buah	Merah tua kecoklatan	Merah	Kuning kehijauan	Merah
Warna daging buah	Putih	Putih	Putih	Putih
Sifat daging buah	Ngelotok, kulit biji agak melekat	Ngelotok, kulit biji agak melekat	Ngelotok, kulit biji melekat	Ngelotok
Rasa buah	Manis , agak kering	Manis segar agak berlender	Manis kering agak harum	Manis
Jumlah buah perpohon	3.500-4.500 buah/tahun	6.000-7.000 buah/tahun	4.000-5.000 buah/tahun	3.000-7.000 buah/tahun
Berat buah	50,67 g	41,1 g	42,0 g	68,15 g
Bentuk biji	Bulat panjang, ujung agak membengkok	-	Bulat panjang	Bulat panjang
Hasil perpohon	175 - 225 kg	240 - 280 kg	160 - 210 kg	200 - 270 kg

Sumber :Susanto et al. (2012)

Maritam

Maritam (*Nephelium ramboutanake*) tergolong tanaman yang sudah jarang ditemukan (langka) karena penyebaran tumbuhnya yang sempit. Tanaman ini hanya ditemui di lahan rawa lebak. Menurut Rohliansyah (2001), ketinggian pohon maritam dapat mencapai 15-20 m, diameter batang berkisar antara 25 – 40 cm, kulit batang berwarna abu-abu, pertumbuhan dahan dan rantingnya tidak teratur, bentuk daun memanjang, pertulangan daun menyirip, ukuran daun lebih kecil dibanding rambutan. Buah maritam tidak berambut, hanya berupa tonjolan duri tumpul pada kulitnya yang tebal, buah muda berwarna hijau, dan tua berwarna merah hati. Rasa buah bervariasi dari asam sampai manis, daging buah berwarna putih, banyak mengandung cairan, daging buah lengket dengan biji (Gambar 6).



Gambar 6. Buah maritam muda (kiri) dan buah maritam matang (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Kerabat Manggis

Di lahan rawa lebak terdapat dua kerabat manggis, yaitu Manggis (*Garcinia mangostana* L) dan Mundar (*Garcinia fobesii*). Kerabat manggis di lahan rawa umumnya tumbuh secara alami dan belum dibudidayakan. Tanaman mundar sudah agak jarang ditemukan dan tergolong tumbuhan yang langka. Petani mengambil hasilnya dari tanaman yang sudah ada. Secara alamiah, kelompok manggis tersebut dapat dijumpai di pematang atau daerah-daerah yang tinggi dan tidak tergenang.

Manggis

Hasil eksplorasi di Pulau Kalimantan dan Sumatera, ditemukan 3 varietas lokal manggis yaitu manggis ganal (besar), manggis Banjar dan manggis Palembang. Manggis ganal dicirikan dengan ukuran daun buah yang lebih besar dibanding manggis pada umumnya. Manggis merupakan hasil eksplorasi dari wilayah DAS sungai Sasayap Malinau, Kalimantan Timur. Manggis Palembang merupakan hasil kegiatan eksplorasi di lahan rawa Kayu Agung, Palembang (Ar-Riza *et al.*, 2004).

Untuk mempertahankan plasma nutfah dari tanaman manggis tersebut, ketiga varietas lokal manggis ditemukan di lahan rawa hasil eksplorasi tersebut ditanam di Kebun Percobaan Banjarbaru, Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa. Lahan kebun konservasi tergolong ekosistem rawa lebak dangkal, sehingga konservasi dilakukan dengan sistem surjan. Pada sistem surjan ini, tanaman manggis ditanam pada lahan bagian atas (galangan), sedang pada lahan bagian bawah merupakan sawah yang ditanami dengan padi varietas lokal.



Gambar 7. Tanaman manggis (kiri), buah manggis masak (tengah) dan buah manggis ganal yang masih muda (kanan) (Sumber: M. Saleh).

Mundar

Tanaman mundar (*Garcinia fobesii*) dapat ditemui di lahan rawa lebak, seperti di Kabupaten Banjar, Tapin maupun Hulu Sungai Kalimantan Selatan, baik sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan. Tanaman mundar sekarang ini sudah mulai sulit ditemukan, sehingga tergolong tanaman yang mulai langka. Tinggi tanaman mundar mencapai 10-15 meter, dengan percabangan yang banyak dan daun yang rimbun. Daun berbentuk bulat telur memanjang dengan permukaan mengkilat. Buahnya berbentuk buldar dengan diameter kurang lebih 3,0 cm. Kulit buah cukup tebal, mengandung cairan

dengan warna merah menyala. Daging buah berwarna putih dengan rasa yang manis asam, biji kecil, pipih berwarna coklat muda. Di alam tanaman mundar berkembangbiak dengan biji.



Gambar 8. Mahkota pohon mundar (kiri), buah mudar masak (tengah), dan bagian buah mundar, biji dan daging buah mundar (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Menurut Tirtawana (2002), perbandingan sifat buah manggis dan mundar dari Martapura, kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, disajikan pada Tabel 3 berikut, dan keragaan buahnya pada Gambar 9.

Tabel 3. Perbandingan sifat manggis dan mundar dari Martapura (Kab. Banjar, Kalimantan Selatan)

Sifat	Manggis	Mundar
Ukuran buah	Besar (80-120 g)	Sedang (40-70 g)
Warna kulit masak	Cokelat keunguan	Merah cerah
Ketebalan kulit	Tebal	Tipis
Jumlah segmen	5-7 perbuah	6-9 perbuah
Rasa daging buah	Manis segar	Manis asam segar
Jumlah biji	1-2 perbuah	0-1 perbuah
Produktivitas	Sedang	Tinggi

Sumber : Tirtawana (2002)



Gambar 9. Buah mundar dan manggis yang sudah matang (Sumber: M. Saleh)

Kerabat Nangka

Nangka dan kerabatnya tergolong tanaman tahunan (perennial), berbentuk pohon (arbor). Kerabat nangka pada umumnya tidak toleran terhadap genangan, sehingga hanya dapat bertahan hidup pada lahan rawa pasang surut tipe D, atau pada lahan rawa lebak dangkal yang tinggi dan tidak tergenang, atau ditanam pada lahan tukang atau surjan.

Nangka

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) di lahan rawa selama ini hanya ditanam sebagai tanaman pekarangan, jarang yang ada ditanam secara khusus dalam bentuk hamparan. Pemeliharaan tidak dilakukan secara intensif. Menurut Saleh *et al.* (2007) dan Saleh dan Khairullah (2014), keragaman tanaman nangka di lahan rawa cukup beragam, diantaranya, (1) nangka Bilulang (Bahasa Banjar), daging buahnya berwarna kuning muda, keras dan manis, (2) nangka bubuk, daging buahnya berwarna kuning muda, teksturnya lemah (lembek), (3) nangka setrup, daging buah berwarna merah, dengan rasa manis, (4) nangka emas, daging buah berwarna kuning keemasan, rasanya manis, dan (5) nangka roset, daging buah tebal, biji kecil, dengan rasa buah manis.

Cempedak

Secara alamiah, tanaman cempedak (*Artocarpus integer*) tumbuh liar pada hutan hujan dataran rendah. Ciri khas dari buah cempedak adalah aroma yang lebih kuat. Daging buah melekat pada biji, agak tipis, lembek, berserat, berwarna kuning dengan rasa yang manis (Indriyani dan Ihsan, 2015).

Tarap

Tarap (*Artocarpus odoratissimus*) tergolong tanaman langka, karena mempunyai daerah penyebaran yang sempit. Tanaman dicirikan dengan durinya yang lunak dan panjang, kulit buah berwarna hijau dan keras sewaktu muda, berangsur angsur coklat kekuningan dan lunak kalau sudah masak. Daging buah berwarna putih, lunak dan manis (Saleh dan Khairullah, 2014; Indriyani dan Ihsan, 2015).

Kupuan

Secara alamiah kupuan (*Artocarpus lanceifolia*) ini hidup pada hutan-hutan dataran rendah. Pada umumnya kerabat kupuan ini sama dengan tarap, hanya dibedakan dengan warna daging buahnya yang berwarna orange kemerahan dengan rasa manis harum. Buah muda dapat dimakan sebagai sayur, buah yang matang dikonsumsi daging buahnya, dan bijinya dikonsumsi dengan cara disangrai. Daging buah mengandung 92% karbohidrat, 2 % serat, 3,5 % protein dan bijinya mengandung 60% karbohidrat, 17 % serat 10 % protein (Indriyani dan Ihsan, 2015).

Kerabat pisang

Pisang

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) cukup adaptif di lahan rawa dengan penyebaran yang cukup luas. Selama ini budidaya pisang masih secara tradisional, dimana petani menanam pada bagian lahan yang tinggi dan tidak tergenang, seperti pada pekarangan atau surjan di kebun mereka. Bervariasi jenis pisang yang berkembang baik di lahan rawa pasang surut maupun lebak di antaranya : Pisang pinurun, pisang awa, pisang mahuli, pisang susu, pisang kapas, pisang paikat, pisang jaranang. Secara khusus, tidak terdapat jenis pisang yang spesifik hanya hidup di rawa, pada umumnya semua jenis pisang yang terdapat di lahan rawa, adaptif juga di lahan tegalan.

Buah pisang dapat dibuat berbagai olahan sesuai dengan jenisnya. Secara tradisional pemanfaatan buah pisang dibuat dalam bentuk gorengan, direbus atau dimakan segar (Tabel 4).

Tabel 4. Jenis pisang dan pemanfaatannya.

No	Jenis pisang	Bentuk olahan
1.	Pisang kepok	Pisang goreng, kolak, lempeng, direbus
2.	Pisang awa	Rimpi, lempeng.
3.	Pisang mahuli	Dimakan segar (buah meja)
4.	Pisang talas	Pisang goreng, lempeng
5.	Pisang kapas	Dimakan segar (buah meja)
6.	Pisang paikat	Direbus
7.	Pisang ambon	Dimakan segar (buah meja)
8.	Pisang batu	Di sayur (kuah)
9.	Pisang susu	Dimakan segar (buah meja)
10.	Pisang raja	Dimakan segar (buah meja)
11.	Pisang jaranang	Dimakan segar (buah meja)
12.	Pisang saribu	Dimakan segar (buah meja)

Sumber: Wawancara pribadi

Pisang kepok dan pisang talas mempunyai beberapa keunggulan dan harga jualnya cukup tinggi. Keunggulan dari kedua pisang tersebut adalah jumlah buah/pertandan yang banyak (produksi tinggi), rasanya yang disukai dan dapat dibuat berbagai olahan. Karena keunggulannya tersebut kedua jenis pisang tersebut dilepas menjadi varietas unggul nasional melalui SK Mentan Nomor 498/Kpts/TP.240/10/2000, tanggal 27 Oktober 2000 dan 221/Kpts/TP.240/4/2001, tanggal 04 april 2004 (Susanto *et al.*, 2012)

Peningkatan nilai tambah dan diversifikasi makanan, baik dari instansi daerah maupun pusat telah mengenalkan produk olahan buah pisang seperti tepung pisang. Tepung pisang ini juga sama fungsinya seperti tepung lainnya sebagai bahan dasar pembuatan berbagai macam kue.

Kelompok mangga

Hampalam

Hampalam (*Mangifera indica*) adalah mangga lokal yang banyak ditemui di lahan rawa, baik pada lahan rawa pasang surut maupun rawa lebak. Tanaman ini cukup adaptif terhadap genangan, sehingga dapat hidup di tepian sungai atau pada lahan rawa lebak tengahan yang tergenang selama delapan bulan. Banyak jenis hampalan yang dapat ditemui di lahan rawa. Pada lahan rawa pasang surut (Desa Sungai Tabuk, Sungai Lingi, Sungai Andai) dikenal

hampalam mangga dan hampalam sapat. Hampalam mangga dicirikan dengan rasanya yang manis dan tekstur daging buah yang halus, tidak berserat.



Gambar 10. Buah hampalam (kiri), kebun hampalam Hambuku (tengah) dan pohon hampalam hambuku (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Pada lahan rawa lebak dikenal beberapa jenis hampalam, seperti hampalam hambuku, hampalam damar. Hampalam hambuku merupakan salah satu hampalam khas lahan rawa lebak ditemukan di sekitar kampung/ daerah Hambuku Kab. Hulu Sungai Utara Kalimantan Selatan. Kelebihan hampalan hambuku ini adalah tahan terhadap genangan, berumur panjang, sangat produktif, dengan rasa bervariasi dari asam sampai manis. Di lapangan masih banyak ditemui pohon-pohon yang berumur puluhan tahun.

Kasturi

Salah satu kelompok mangga yang tergolong dari 200 jenis tumbuhan langka di Indonesia adalah Kasturi (*Mangifera casturi* Delmiana) (Mogea *et al.*, 2011). Kasturi tergolong tanaman yang endemik yang tumbuh khas ditemukan di Kalimantan. Buah kasturi sangat disukai masyarakat, karena beraroma yang wangi dan rasanya yang manis serta berbuah lebat, dengan harga jual buah yang cukup menarik. Di pasar tradisional harga jual kasturi berkisar antara Rp. 500,- s/d Rp.1.000,-/biji. Di lahan pekarangan, tanaman kasturi berfungsi sebagai peneduh. Buah yang tergolong famili *Anacardiaceae* ini, di Provinsi Kalimantan Selatan, diabadikan sebagai maskot floranya, disamping Bekantan sebagai maskot faunanya.

Tanaman kasturi tergolong ke dalam tanaman keras/tahunan (paranual), berupa pohon (arbor), pertumbuhan tegak, mencapai 25-30 meter, diameter batang mampu mencapai 1,5 meter (Saleh, 2010a). Warna batang abu-abu kecoklatan, permukaan pecah-pecah. Perakaran kuat, akar tunggangnya dapat mencapai kedalaman 10 meter. Dahan dan ranting

tumbuh tidak teratur. Daun berwarna hijau tua, tunggal (*folium simplex*), bertangkai, menyirip, bentuk memanjang, tepi rata, ujung meruncing (Saleh *at al.*, 2007a; Rohliansyah, 2001).

Bunga kasturi berwarna hijau kekuningan, terletak di ujung dahan dan ranting, benangsari banyak, dalam 5 berkas berbentuk kipas, kepala sari beruang 1, membengkok, tangkai putik tebal. Bunga berkelamin campuran, berumah satu. Buah tergolong buah buni, berumah satu, berbentuk bulat sampai bulat memanjang. Kulit buah yang masih muda berwarna kehijauan, menjelang matang berubah menjadi merah lembayung. Daging buah berwarna kuning muda sampai jingga, ada yang berserabut dan ada yang tidak (Gambar 11). Biji batu berdinding tebal (Gembong, 1997; Rohliansyah, 2001).



Gambar 11. Keragaman buah kasturi yaitu kasturi, kasturi palipisan dan kasturi mawar (Sumber: M. Saleh)

Keunggulan tanaman kasturi adalah berbuah lebat, buah beraroma wangi, rasanya manis. Kelemahannya kadang-kadang terserang lalat buah, ada yang berdaging tipis dan berserat (Antaralina, 2009). Hasil penelitian Saleh (2010a), dari kegiatan eksplorasi dan karakterisasi di wilayah Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, ditemukan 4 (empat) jenis kasturi, yaitu: kasturi, kasturi rawa rawa, kasturi mawar dan kasturi palipisan. Pengelompokan kasturi ini berdasarkan bentuk buah, warna buah dan rasanya. Karakter kuantitatif buah dari kasturi tersebut disajikan pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Karakter kuantitatif kasturi, kasuturi rawa-rawa, kasturi mawar dan kasturi palipisan.

No	Karakter	Kasturi rawa rawa	Kasturi Mawar	Kasturi Palipisan
1	Panjang buah (cm)	6,40	5,76	6,72
2	Diameter buah (cm)	4,72	4,91	5,10
3	Berat/buah (g).	76,60	62,17	78,56
4	Warna kulit muda	Hijau	Hijau	Hijau
5	Warna kulit masak	Coklat-ungu-kehitamaan	Coklat kemerahan	Coklat-ungu-kehitamaan
6	Warna daging	Jingga	Jingga kemerahan	Jingga.
7	Tekstur daging	Agak berserat	Agak berserat	Agak berserat
8	Rasa daging	Manis	Manis asam	Manis
9	Aroma buah	Harum	Harum	Harum

Sumber: Saleh (2010)

Bagian tanaman kasturi yang dimanfaatkan adalah buah dan batangnya. Buah kasturi dikonsumsi sebagai buah segar dan sebagai buah meja. Batangnya digunakan sebagai bahan bangunan dan bahan perkakas rumah tangga. Komposisi kimia dari buah segar kasturi disajikan dalam Tabel 6 berikut ini,

Tabel 6. Komposisi kimia buah segar kasturi

No	Komponen	Buah segar kasturi
1	Protein	0,30 %
2	Lemak	0,04 %
3	Pati	1,40 %
4	Total Gula	2,00 %
5	Kalori	9,6 kal/100 g)
6	Kadar asam	4,70 %
7	Karbohidrat	12,00 %
8	Sukrosa	7,93%
9	Vitamin A	6069,27 IU
10	Vitamin C	1,07 %

Sumber: Antarlina (2009)

Buah kasturi jika ditinjau dari karakter fisik dan komponen kimianya, dapat dikembangkan dalam berbagai bentuk olahan yang cukup potensial pada pengembangan agroindustri seperti sirup dan dodol kasturi. BPTP Kalimantan

Selatan, sudah mempunyai teknologi pembuatan sirup berbahan buah kasturi. Sirup tersebut menunjukkan rasa dan aroma buah kasturi. Dari hasil diseminasi melalui pameran, sirup kasturi ini mendapat hati di masyarakat.

Kasturi di lahan rawa berkembangbiak secara alamiah melalui bijinya yang jatuh atau disebarkan oleh hewan yang memakannya. Hasil penelitian perlakuan pencangkakan memberikan persentasi keberhasilan yang kecil. Perkembangbiakan secara vegetatif yang cukup memberikan keberhasilan adalah melalui penyambungan tanaman. Balai Benih Induk Tanaman Hortikultura Dinas Pertanian Provinsi Kalimantan Selatan selain menyediakan bibit dalam bentuk biji, juga menyediakan bibit dalam bentuk sambungan. Bibit yang berasal dari sambungan ini akan berbuah lebih cepat dengan bentuk tanaman yang tidak terlalu tinggi.

Kuini

Buah kuini (*Mangifera odorata*) dicirikan dengan aromanya yang khas. Daging buah berwarna kuning muda sampai kuning, berserat, dengan bentuk buah dari bundar sampai bundar agak memanjang. Berdasarkan bentuk buahnya, buah kuini dapat dibedakan menjadi 2 kelompok, yaitu kuini bini dan kuini laki. Kuini bini mempunyai buah yang bundar, sedang kuini laki buahnya agak memanjang. Warna kulit buah kuini laki lebih cerah, aroma lebih harum dan serat lebih halus. Karakteristik buah kuini disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Kandungan buah Kuini

No	Komposisi kimia	Buah segar kuini
1	Kadar Air (%)	79,49
2	Kadar Abu (%)	0,82
3	Kadar Protein (%)	1,02
4	Kadar Lemak (%)	0,15
5	Kadar Pati (%)	10,76
6	Kadar Serat Kasar (%)	2,33
7	Kadar Total Gula (%)	11,33
8	Kadar Total Asam (%)	3,00
9	Kadar Vitamin C (%)	0,02
10	Karbohidrat (%)	18,59
11	Kalori (kal/100 g)	48,41

Sumber: Antarlina et al. (2003)

Pada lahan rawa pasang surut di daerah Anjir, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan terdapat kuini yang mempunyai keunggulan tahan terhadap ulat penggerek buah, toleran terhadap ke asaman tanah sehingga dengan Surat keputusan Menteri Pertanian No 431/Kpts/PT.240/7/2002, tanggal 3 Juli 2002 dilepas varietas unggul kuini dengan nama Anjir Batola (Susanto *et al.*, 2012). Deskripsi kuini varietas Anjir Batola seperti pada Tabel 8 berikut:

Tabel 8. Deskripsi tanaman kuini yang berasal dari Desa Handil Daham (Kecamatan Ajir Muara, Kabupaten Batola)

Asal tanaman	Karakteristik
Bentuk tanaman	Seperti payung, diameter 14 meter
Bentuk batang	Bulat, percabangan sedang.
Warna batang	Kecoklatan
Bentuk daun	Jorong, dengan ujung meruncing
Warna daun muda	Merah ungu
Warna daun tua	Hijau muda
Bentuk bunga	Kerucut
Warna bunga	Mahkota putih, bagian tengah merah hati
Warna tangkai bunga	Merah hati
Bentuk buah	Lonjong, dengan ujung buah sedikit berparuh
Warna buah	Pangkal kekuningan lainnya tetap hijau.
Ukuran buah	Panjang 11,0 cm, lebar 6,8 cm dan diameter 8,2 cm
Berat/buah	456,7 g
Aroma buah	Harum
Rasa buah	Manis
Kandungan Vitamin C	0,03 %
Kandungan gula	11,55 %
Kandungan serat kasar	2,55 %
Warna daging buah	Kuning orange
Bagian buah yang dimakan	55,0 % - 70,0 %
Bentuk biji	Kecil, lonjong pipih
Ukuran biji	Panjang 8,6 cm, lebar 5,7 cm dan tebal 4,9 cm
Jumlah buah/pohon	600-700 (umur 10 tahun) atau 274,0 kg.

Sumber: Susanto *et al.* (2012)



Gambar 12. Buah kuini yang matang dengan daging buah kuning cerah (Sumber: M. Saleh)

Kandungan nilai gizi dari beberapa kerabat manglefera seperti Kuini, Hampalam, Kasturi dan Rawa-rara disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Kandungan nilai gizi dari beberapa kerabat manglefera

Nama Daerah	Sukrosa (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Vitamin A (IU)	Vitamin C (%)	Kadar Air (%)
Kuini	3,66	0,19	2,03	663,36	0,64	78,61
Hampalan	2,56	0,22	1,73	667,14	0,69	81,06
Kasturi	7,93	0,44	1,29	6.069,27	1,07	81,40
Rawa-rawa	6,87	0,55	1,02	7.924,19	0,78	82,69

Sumber : Jumberi dan Fadri (2010)

Hambawang

Hambawang (*Mangifera foetida*) adalah kerabat mangga yang kurang populer dibanding lainnya. Tanaman ini berbentuk pohon, tinggi dapat mencapai 8 meter. Batang, daun dan buahnya mengandung getah. Rasa buah bervariasi dari asam sampai manis dengan daging buah yang berserat, berwarna kuning sampai kuning keputihan. Dikenal beberapa jenis hambawang, di antaranya Hambawang tapah dan Hambawang damar. Hambawang tapah mempunyai ukuran buah yang besar, rasanya bervariasi dari asam sampai manis, sedangkan Hambawang damar, buahnya berukuran sedang dengan rasa manis.



Gambar 14. Tiga kerabat mangga (kiri) dan buah hambawang (kanan) (Sumber: M. Saleh).

Binjai

Tanaman binjai (*Mangifera kemanga*) cukup adaptif di lahan rawa lebak. Tanaman dengan pohon yang tinggi dan besar ini mempunyai umur yang dalam. Terdapat beberapa jenis Binjai diantaranya, binjai asam, binjai manis dan binjai habang.

Binjai asam. Binjai ini mempunyai rasa yang asam, dengan ukuran buah bervariasi dari kecil sampai besar, kulit buah berwarna coklat, dengan daging buah berwarna putih. Buah yang masak dikonsumsi sebagai sambal perangsang lauk makan dan buah yang muda bisa di buat manisan.



Gambar 15. Buah binjai asam dengan warna kulit coklat dan daging buah putih (Dokumentasi Penulis).

Binjai manis. Binjai ini mempunyai cita rasa yang manis, kulit buah berwarna hijau dengan daging buah berwarna putih. Buah masak dapat dikonsumsi sebagai buah segar. Keberadaan binjai manis ini tergolong langka, karena penyebarannya yang sempit. Binjai manis ini cukup baik beradaptasi pada rawa lebak di kaki pengunungan atau di daerah Pagatan, Batu Licin, Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan.

Binjai habang. Binjai ini dicirikan dengan warna kulit buah yang merah muda kecoklatan, dengan rasa yang asam. Daging buah berwarna putih.

Kerabat Durian

Indonesia memiliki spesies durian yang banyak, dari 30 spesies yang ada di dunia, 18 spesies ditemukan di Kalimantan, tujuh spesies ditemukan di Sumatera (Santoso dan Priyono, 2015). Durian dan kerabatnya dapat ditemui di lahan rawa, baik pada lahan rawa lebak, maupun pasang surut. Di lahan rawa lebak biasanya ditemui pada lebak dangkal di wilayah yang tinggi dan tidak tergenang. Di lahan rawa pasang surut, dapat ditemui pada lahan pasang surut tipe D. Pada umumnya durian dan kerabatnya ini tumbuh dan berkembang secara alamiah di lahan rawa.

Durian

Tanaman durian (*Durio zibethinus* L) cukup adaptif di lahan rawa, khususnya di lahan rawa lebak dan lahan rawa pasang surut pada tipe luapan air C dan D. Hasil eksplorasi dan karakterisasi durian di lahan rawa pasang surut Kalimantan Tengah diperoleh sembilan asesi dengan berbagai variasi dan potensinya (Mawardi *et al.*, 2006). Beberapa kultivar durian lokal yang berasal dari lahan rawa pasang surut, ditemukan di kawasan Kabupaten Kuala Kapuas Kalimantan Tengah tersebut adalah: Waluh, Gantang, Mentega, Landak, Serangga, Kuning, Tipis, Belimbing dan Bainah (Mawardi *et al.*, 2006)

Hasil eksplorasi dan karakterisasi durian di lahan rawa lebak dangkal Kalimantan Selatan diperoleh delapan nomor asesi dengan berbagai variasi dan potensinya (Khairullah *et al.*, 2006). Hasil eksplorasi durian durian tersebut ditanam di lahan kebun konservasi tanaman buah eksotik lahan rawa di Kebun Percobaan Banjarbaru Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa. Kultivar durian lokal yang dijumpai di kawasan lahan rawa lebak Kalimantan Selatan, antara lain: Si Japang dan Si Dodol dari Desa Karang

Intan), Si Itik, Si Kerikil, Malang Dewa, Si Hanau, Si Lakatan, Buaya Guntung dari Desa Padang Panjang (Khairullah *et al.*, 2006).



Gambar 16. Mahkota durian (kiri) dan buah durian (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Pampaken

Pampaken (*Durio Kutejensis* Becc.) termasuk kelompok durian atau disebut juga Lai dapat ditemukan di kawasan lahan rawa, khususnya di lahan rawa lebak dangkal, tumbuh pada lahan-lahan (wilayah) yang tinggi dan tidak tergenang. Di lahan rawa pasang surut, pampaken dapat tumbuh pada lahan pasang surut tipe D. Pada umumnya tanaman ini tumbuh secara alamiah dan petani di lahan rawa memanen dari pohon-pohon yang sudah ada tanpa membudidayakannya. Kerabat durian ini tergolong berbatang (arbor), tinggi pohonnya dapat mencapai 8 meter. Menurut Mogeia *et al.* (2001), tanaman pampaken termasuk dari empat puluh jenis tanaman langka yang perlu dilestarikan.

Buah pampaken dicirikan dengan durinya yang lebih besar, jarang dan tumpul dibanding dengan buah durian (Gambar 17). Daging buah berwarna kuning keemasan, aroma lembut tidak menyengat, tekstur daging buah pulen-kering, cita rasa yang manis, dengan kandungan alkohol yang rendah serta mempunyai ketahanan simpan sampai 10 hari setelah buah jatuh (Santoso dan Priyono, 2015).



Gambar 17. Buah pampaken dengan warna daging buah kuning orange (Sumber: M. Saleh)

Mantuala

Mantuala (*Durio* sp.) dibedakan dengan durian dan pampaken berdasarkan warna kulit buahnya yang hijau seperti durian, dengan daging buah kuning orange seperti pampaken. Tanaman ini cukup adaptif di lahan rawa lebak. Menurut Santoso dan Priyono (2015), persilangan antara pampaken dengan durian, menghasilkan satu kerabat yang disebut Mantuala (Kalsel) atau Apun (Kalbar) atau Mandong (Kaltim). Karena keistemewaannya, buah matuala yang berasal dari Desa Kalibaru, Kecamatan Batu Benawa, Kabupaten Hulu Sungai Tengah (HST), oleh para peneliti dari Unlam, BPSB TPH, Dinas Pertanian Prop Kalsel dan Dinas Pertanian dan Perkebunan HST, didaftarkan pada Perlindungan Varietas Tanaman No. 16/PVL/2010 dan dilepas menjadi varietas unggul oleh Menteri Pertanian R.I. dengan SK Mentan No. 3272/Kpts/SR.120/10/2010, dengan nama Durian Mantuala varietas Batu Benawa (Susanto *et al.*, 2012).



Gambar 18. Kerabat durian Mantuala (Kiri) dan Mahrawin (kanan)

Mahrawin

Mahrawin (*Durio* sp.) merupakan kerabat durian dengan ciri khas durinya yang panjang dan tebal. Daging buah tergolong tipis dengan cita rasa yang manis. Tanaman mahrawin ini cukup toleran di lahan rawa lebak. Keberadaan mahrawin sudah tergolong langka. Kandungan gizi dari beberapa kerabat durian tersebut di sajikan dalam Tabel 11.

Tabel 11. Kandungan gizi dari kerabat durian.

Kerabat Durio	Sukrosa (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Vitamin A (%)	Vitamin C (%)	Kadar Air (%)
Durian	11,07	2,85	4,14	603,50	2,03	64,96
Mahrawin	4,24	0,88	1,33	1028,69	1,94	62,58
Pampaken	3,63	0,71	1,30	3420,47	0,58	76,48
Mantuala	3,93	0,91	4,13	6262,15	0,99	70,46

Sumber : Jumberi dan Fadji (2010)

Kerabat Duku

Kerabat duku atau langsung secara alamiah ditemui pada lahan rawa, khususnya rawa lebak dangkal. Kerabat ini belum dibudidayakan secara intensif, petani memanen buahnya dari populasi yang ada di alam secara turun temurun. Kerabat duku/langsat ini berbentuk pohon, daun majemuk bertangkai dengan 5-7 anak daun, pankal dan ujung daun runcing, buah berbentuk bulat sampai bulat memanjang, daging buah berupa selubung biji yang transparan dengan rasa bervariasi dari asam sampai manis. Menurut hasil eksplorasi Saleh (2010b) diidentifikasi tiga kelompok duku/langsat, yaitu: Langsung (*Lansium domesticum* Correa), Langsung Roko (*Lansium* sp) dan Selat (*Lansium* sp)

Langsat. Langsung dicirikan dengan buahnya yang berkulit tipis, halus, licin, warna buah putih kekuningan, bergetah, bentuk buah cenderung bulat telur (memanjang), dengan rasa bervariasi dari asam sampai manis.

Langsat Roko. Langsung roko dicirikan dengan kulitnya yang tebal, kasar, agak berbulu halus, warna kulit kuning keputihan, tidak bergetah, bentuk buah bulat, dengan rasa bervariasi dari asam sampai manis, ukuran buah lebih besar dan panen lebih belakangan dibanding langsung.

Selat. Selat merupakan campuran duku-langsar, dicirikan dengan kulitnya yang agak tebal, kasar, warna buah kuning keputihan, tidak bergetah, bentuk buah cenderung bulat dengan rasa manis.



Gambar 19. Buah langsar (kiri), selat (tengah) dan langsar roko (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Kerabat Rambai

Kerabat rambai berbentuk pohon (arbor), dengan tinggi dapat mencapai 10 meter. Rambai cukup adaptif di lahan rawa, baik lahan rawa lebak maupun lahan rawa pasang surut. Rambai asam tahan terhadap genangan pada lahan rawa di tepian sungai-sungai besar. Dikenal dua jenis rambai yaitu: Rambai biasa (*Baccaures mutleana*), Rambai asam (*Baccaures* sp), Kapul (*Baccaures macrocarpa*) dan Jajantik (*Baccaures* sp).

Rambai biasa

Rambai biasa dicirikan dengan bentuk buahnya yang kecil dengan rasa yang bervariasi dari asam sampai manis. Daging buah banyak mengandung air. Bentuk buah bervariasi dari bundar sampai memanjang. Buah yang manis pada umumnya dicirikan dengan warna daging buah yang transparan, sedang warna buah putih mempunyai rasa yang asam. Buah rambai dikonsumsi sebagai buah segar, sedang kulit buahnya digunakan sebagai pemberi rasa asam pada masakan tradisional.

Rambai asam

Rambai asam biasanya tumbuh di tepi sungai, berbiak dan berkembang secara alamiah. Penyebaran tanaman rambai asam ini dibantu oleh gerakan pasang-surut air sungai. Buah berukuran besar. Buah yang merupakan

makanan bagi satwa-satwa liar di lahan rawa seperti kera, bekantan, orang hutan dan berbagai jenis burung.

Kapul

Keberadaan tanaman kapul sudah mulai berkurang. Buah kapul dicirikan dengan kulit buah yang tebal, berwarna coklat, berbentuk bulat dengan ujung runcing. Biji gepeng, diselimuti oleh daging buah yang lunak, dengan rasa yang manis. Terdapat variasi diantara tanaman kapul, ada yang berdaging buah putih, merah dan kuning.

Jajantik

Tanaman Jajantik dicirikan dengan buahnya yang berukuran kecil dibanding kerabatnya rambai dan kapul, berbiji gepeng yang diselimuti oleh daging buah yang berwarna jingga, lunak dengan rasa manis asam segar. Kulit buah mudah terbuka saat buah sudah matang, sedang daging buah tetap menempel pada tangkai buah.



Gambar 20. Buah rambai biasa (kiri), kapul (tengah), dan jajantik (kanan) (Sumber: M.Saleh)

Kerabat Mentega

Kerabat mentega berbentuk pohon (arbor), mahkota daun rindang, sehingga petani di lahan rawa pada umumnya menanam di halaman rumah, sebagai tanaman pekarangan yang teduh. Tanaman ini tidak dibudidayakan secara intensif. Terdapat dua jenis kerabat mentega, yaitu Mentega (*Diospyrus philippensis* Desr. Gurke) dan Kacapuri (*Diospyrus kortalsian* Hiern)

Mentega

Tanaman mentega dikenal dengan ciri buahnya berbentuk bundar, permukaan kulit buah berbulu halus seperti beledru dan agak gatal, warna daging buah putih kekuningan seperti warna mentega. Buah yang masih muda keras dan berangsur-angsur lemah setelah matang. Buah yang matang berbau menyengat. Berdasarkan warna buahnya ada dua jenis, yaitu yang berwarna merah dan kuning.



Gambar 21. Buah mentega kulit merah yang telah masak (Sumber: M. Saleh)

Kacapuri

Tumbuhan kacapuri tergolong langka dan sulit ditemukan. Hidupnya secara alamiah tersebar di lahan rawa lebak, khususnya di Kabupaten Banjar, Kalsel dan daerah hulu sungai. Tumbuhan kacapuri tergolong tanaman tahunan, berbetuk pohon (arbor), bercabang. Daun tunggal, bentuk memanjang, bertangkai, tulang daun tidak jelas, permukaan licin. Buah kacapuri berbentuk bulat, kulit tebal berwarna hijau kekuningan, daging buah tipis, berwarna putih transparan, melapisi biji yang besar. Jumlah biji lebih dari satu, biasanya terdapat 3-5 biji perbuah.

Kelompok Eksotis lainnya

Kalangkala

Salah satu buah lokal Kalimantan yang belum tersentuh teknologi adalah kalangkala (*Litsea anquilata* BL). Kalangkala merupakan tanaman musiman yang hanya berbuah setahun sekali, bersamaan dengan musiman buah lainnya. Sebagian besar tanaman ini tumbuh liar, belum dibudidayakan secara baik.

Kalangkala tergolong tanaman keras/tahunan (parannual), berupa pohon (arbor), percabangan dan ranting tidak terlalu rapat, dengan jarak agak jarang. Tinggi dapat mencapai 10-20 meter, dengan diameter batang mencapai 25-50 cm. Warna kulit batang coklat muda bercampur keabu-abuan. Daun tunggal, berbentuk lonjong memanjang, pertulangan menyirip, panjang berkisar antara 12-51 cm dengan lebar 6-21 cm. Bunga tumbuh pada ranting, berwarna putih kehijauan dengan diameter 15 mm. Dalam satu tangkai terdapat 1-6 buah. Ketika masih muda, buahnya tertutup kelopak tangkai buah. Seiring membesarnya buah maka kelopak tangkai buah terbuka dan hanya menutup bagian yang ada di sekitar tangkai. Buah berbentuk bulat dapat mencapai 2,5-4,5 cm, buah muda berwarna hijau muda dan berubah warna menjadi merah muda atau merah jika telah tua. Daging buah bertekstur lunak, berwarna putih. Biji berkeping dua, bentuk bundar, warna coklat muda (Rohliansyah, 2001, Saleh dan Khairullah, 2014). Berdasarkan bentuk buahnya, di Kalimantan Selatan dikenal beberapa kelompok kalangkala seperti diuraikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Kelompok kalangkala dan karakteristiknya

No	Kelompok	Karakteristik
1.	Kalangkala halus	Buah dan biji tergolong kecil, warna buah masak merah cerah
2	Kalangkala padi	Buah dan biji tergolong sedang, warna buah masak merah muda
3	Kalangkala papan	Buah dan biji tergolong besar, warna buah masak merah muda

Sumber : Saleh (2017)

Tanaman kalangkala yang dikonsumsi adalah buahnya yang matang. Buah kalangkala dikonsumsi sebagai pelengkap nasi. Penyajian cukup mudah, buah kalangkala dilepas dari kelopak tangkai buah, dicuci bersih, kemudian direndam dengan air hangat selama kurang lebih 5-6 jam, ditaburi garam dan siap disajikan. Menurut Susi (2016), kandungan nilai gizi dalam buah kalangkala tidak kalah dibanding dengan buah-buahan lainnya. Analisis proksimat pada daging buah dan tepung dari biji kalangkala disajikan dalam Tabel 12 berikut. Sedangkan komposisi asam lemak dalam daging buah dan biji kalangkala disajikan pada Tabel 13.

Tabel 13. Kandungan gizi daging buah dan tepung biji kalangkala

Kandungan nilai gizi	Daging buah	Tepung biji
Kadar air (% bb).	74,99	9,59
Kadar lemak (% bb)	1,67	36,72
Kadar Protein (% bb)	8,40	16,80
Kadar serat kasar (% bb)	10,57	14,94
Kadar abu (% bb)	0,82	3,46
Kadar Karbohidrat (% bb)	2,16	27,27
Kadar Vitamin C (mg/100 g)	102,00	87,64

Sumber: Susi (2016)

Tabel 14. Komposisi asam lemak pada daging buah dan tepung biji kalangkala

Kandungan	Daging buah	Tepung biji
Asam kaprat (C10:0)	13.229	78.668
Asam mirastat (C14:0)	10.228	6.758
Asam miristoleat (C14:1)	32.205	139.753
Asam palmitat (C16:0)	48.181	14.991
Asam lignoserat (C 24; 0)	97.574	61.713

Sumber : Susi (2016)

Selain dikonsumsi, kalangkala juga digunakan masyarakat di lahan rawa sebagai obat. Bagian dari tanaman kalangkala yang dibuat sebagai obat adalah bijinya. Biji yang dihaluskan (diparut) dapat menghilangkan bekas luka. Salah satu kekurangan dari buah kalangkala adalah tidak dapat disimpan lama.



Gambar 22. Buah kalangkala masak (kiri), daun, buah muda, buah masak, dan biji kalangkala (Sumber: M. Saleh).

Balankasua

Balankasua atau ginalun (*Lapisanthes alata*) adalah buah lokal Kalimantan. Tanaman ini beradaptasi baik di lahan rawa, khususnya lahan rawa lebak. Ada dua jenis kalangkala, yaitu: kulit buah berwarna merah hati dikenal dengan sebutan ginalun habang dan kulit buah berwarna kuning dikenal dengan sebutan balankasua kuning.

Ketinggian pohon tanaman ini dapat mencapai 5-7 meter, letak bunga menjuntai pada batang, tergolong tanaman berumah satu, buah berbentuk bulat, daging buah tipis berwarna putih sampai kuning agak pucat (Rohliansyah, 2001). Daging buah sulit diambil dan dipisahkan dengan selaput bijinya, sehingga bagian buah yang dapat dimakan hanya 41%. Daging buah balankasua mengandung air 73,6%, protein 3,1%, pati 11,3%, total gula 12,2%, karbohidrat 21,7 %, dengan nilai kalori tergolong sedang, yaitu sebesar 60,2 % (Antarlina, 2009).



Gambar 23. Buah ginalun habang (kiri) dan balankasua kuning (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Ramania

Tanaman ramania (*Bouea macrophylla*) berbentuk pohon (arbor) yang tingginya dapat mencapai delapan meter, pertumbuhan membentuk mahkota rimbun. Tanaman ini cukup adaptif di lahan rawa, baik lahan rawa pasang surut maupun lebak (Gambar 24). Di lahan rawa terdapat dua jenis ramania, yaitu: ramania hintalu dan ramania harang

Ramania Hintalu. Ramania hintalu dicirikan dengan ukuran buahnya yang lebih besar, hampir sebesar telur (hintalu Bahasa Banjar). Warna buah kuning kemerahan, dengan rasa manis.

Ramania Harang. *Ramania harang* dicirikan dengan warna buah yang bercampur warna coklat kehitaman, dengan rasa buah yang manis.



Gambar 24. Buah ramania (kiri), *Ramania* dan ramania hintalu (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Ketapi

Tanaman ketapi (*Sandoricum koetjape*) cukup adaptif di lahan rawa, baik rawa lebak maupun rawa pasang surut, sehingga tanaman ini banyak ditemui di tepi-tepi sungai ataupun di galangan. Di lahan rawa pasang surut, petani sengaja menanam ketapi untuk melindungi agar tepian sungainya tidak longsor. Jadi tanaman ini juga berfungsi konservasi.

Ada dua jenis ketapi yang ditemui di lahan rawa, yaitu : ketapi suntul dan ketapi ganal. Ketapi suntul dicirikan dengan buahnya yang lebih kecil dibanding ketapi ganal, bentuk buah yang agak membulat dengan ujung runcing, daging buah rasanya manis. Ketapi ganal mempunyai ukuran buah yang lebih besar dibanding ketapi suntul, buah berbentuk bundar dengan daging buah yang asam rasanya (Saleh *et al.*, 2007b).

Ketapi suntul mempunyai daging buah yang manis, sehingga dikonsumsi sebagai buah segar, atau campuran dalam pembuatan rujak. Sedangkan ketapi ganal mempunyai daging buah yang asam, sehingga digunakan sebagai bahan penambah rasa asam pada beberapa sayur tradisional. Menurut Anonim (2015) dan Rohliansyah (2001), daging buah ketapi dapat diolah sebagai manisan atau marmalade, kayunya dapat digunakan sebagai konstruksi rumah, bahan perkakas maupun sebagai kayu bakar. Tanaman ketapi juga dapat digunakan sebagai tanaman obat, rebusan daun digunakan untuk penurun demam, kulit batang sebagai obat cacing, akarnya sebagai obat kembung, sakit perut

dan diare, mengobati kulit yang bengkak, penguat tubuh setelah wanita melahirkan, sebagai obat penyakit kulit seperti kurap dan kulit kayunya dapat digunakan sebagai bahan pengawet untuk mengawetkan jala.

Tanaman ketapi dapat dibiakkan secara generatif, yaitu dari biji. Selama ini petani tidak menanam secara khusus, tetapi mengambil anakan yang ada disekitar pohon induk. Anakan ini berasal dari buah yang jatuh. Biji buangan setelah dikonsumsi daging buahnya atau sisa-sisa dari makanan binatang (kelelawar) juga akan tumbuh membentuk anakan baru. Sehingga tidak mengherankan kalau tanaman ketapi dapat menyebar secara alamiah di lahan rawa.



Gambar 25. Buah ketapi suntul yang sudah matang (Sumber: M. Saleh)

Nanas

Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) adalah tanaman buah yang adaptif di lahan rawa, baik lahan rawa pasang surut maupun lahan rawa lebak. Petani di lahan pasang surut menanam nanas pada lahan lahan yang kosong atau pada tepi-tepi jalan, tanpa pemeliharaan yang intensif. Ada dua jenis nanas lokal yang berkembang di lahan pasang surut dan gambut, yaitu nanas Paun dan nanas Tamban. Nanas Tamban sudah dilepas menjadi varietas unggul dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian No : 2088/ Kpts/S.R.120/5/2009, tanggal 7 Mei 2009.

Tabel 15. Deskripsi nanas unggul varietas Tamban

Karakter	
Umur berbunga	: 5 - 6 bulan
Umur panen	: 11 bulan
Bentuk buah	: Silindris
Panjang buah	: 18,2 - 19,21 cm
Diameter buah	: 11,5 - 13,5 cm
Warna kulit buah muda	: Hijau ungu
Warna kulit buah matang	: Hijau kuning
Mata buah	: Kecil
Rasa daging buah	: Manis segar
Aroma buah	: Harum
Kandungan gula	: 11,7 - 13,4 brix
Kandungan vitamin C	: 27 - 28 mg/100 g
Kandungan air	: 85,0 - 86,4 %

Sumber: Susanto *et al.* (2012)



Gambar 26. Tanaman nanas di lahan rawa pasang surut sulfat asam (kiri) dan buah nanas Paun yang masih muda (kanan) (Sumber: M. Saleh)

Penutup

Lahan rawa, secara alamiah merupakan suatu ekosistem yang didominasi oleh air sehingga hidrotopografinya dipengaruhi oleh air. Oleh karena itu, jenis tumbuhan yang dapat tumbuh dan berkembang adalah jenis tumbuhan memiliki adaptasi yang baik kondisi alam yang dominan dipengaruhi oleh air. Artinya jenis tumbuhan atau tanaman yang tidak tahan dengan air tidak dapat tumbuh secara optimal.

Secara alamiah, lahan rawa memiliki keanekaragaman hayati yang cukup tinggi dan sangat beragam jenisnya termasuk jenis tumbuhan yang komersial dan tidak komersial. Namun, hal tersebut merupakan kekayaan alam yang dinilai sangat berharga untuk keseimbangan ekosistem dan keberlanjutan sumberdaya alamnya. Adanya campur tangan manusia, beberapa jenis tumbuhan sudah mulai punah dari lingkungannya.

Pada lahan rawa terdapat beberapa tanaman buah yang memiliki keunggulan tertentu. Karena keunggulan tersebut sehingga dilepas menjadi varietas unggul.

Daftar Pustaka

- Anonim. 2015. Kecapi. Majalah Swadaya. Edisi 42. Maret 2015. 59. Hlm.
- Antarlina,S.S., Izzudin Noor,dan Sudirman Umar. 2003. Identifikasi sifat fisik dan kimia buah buahan lokal Kalimantan. Laporan Akhir Balittra tahun 2003. 12 Hlm.
- Antarlina, S. S. 2009. Identifikasi sifat fisik dan kimia dan buah buahan lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah* 15(2): 80-90.
- Ar-Riza, I., B. S. Agus, I. Khairullah, dan Mawardi. 2004. Karakterisasi kesesuaian lahan untuk konservasi dan pengembangan buah-buahan eksotis lahan rawa. Laporan Akhir. 16 Hlm.
- Chairuddin, Gt. 1989. Keberadaan dan konservasi lahan basah kalimantan selatan. peranan sebagai “feeding ground” dan keanekaan jenis ikan. Workshop on Conservation of Sungai Nagara Wetlands, Barito Basin, South Kalimantan. KPSL Unlam Banjarbaru, 6-8 Maret 1989.
- Gembong ,S.T.R. 1997. Morfologi Tumbuhan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Husein, E., I. Las, dan D. Nursyamsi. 2014. Sumberdaya Lahan Pertanian Indonesia, Luas, Penyebaran, dan Potensi Ketersediaan. Badan Litbang Pertanian. 62 Hlm.
- Indriyani, N. L. P., dan F. Ihsa. 2015. Mengenal nangka dan kerabatnya. *Iptek Hortikultura* 11:47.50.
- Jumberi, A., dan Fadjri J. 2010. Penggalan data pendukung domestifikasi dan komersialisasi jenis, spesies dan varietas tanaman buah di Kalimantan Selatan. Makalah Seminar Faperta Universitas Lambung Mangkurat. 40 Hlm.
- Khairullah, I., Mawardi., dan M. Sarwani. 2006. Sumberdaya hayati pertanian lahan rawa. *Dalam Didi Ardi et al.* (Eds.). Karakteristik dan Pengelolaan Lahan Rawa. BBSDP. Badan Litban Pertanian. Hlm. 203-228.
- Mawardi., I. Khairullah., dan M. Saleh. 2006. Eksplorasi dan karakterisasi durian di lahan pasang surut Kalimantan Tengah. *Dalam Sriani et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Bioteknologi dan Pemuliaan

- Tanaman 2006. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. Hlm. 19-24.
- Mogea, J. P., G. Djunaedi, W. Harry, E. R. Nasotion, dan Irawati. 2001. Tumbuhan langka Indonesia. Puslitbang Biologi, LIPI, Balai Penelitian Botani Herbarium Bogoreinse. Bogor. 109 Hlm.
- Noor, I., Achmadi. J., dan Norginayuwati. 2006. Sejarah pengembangan dan kearifan lokal budidaya jeruk di lahan rawa pasang surut. *Dalam* M.Noor, Koesrini dan D. Nazemi (eds). Jeruk Siam di Lahan Rawa Pasang Surut . Pengelolaan dan Pengembangannya. Hlm.9-20.
- Rohliansyah, Fahmi. 2001. Mengenal Buah-buahan Kalimantan. Adicita Karya Nusa. 117 Hlm.
- Rukmini. 2014. Biodeversiti sumber daya ikan pada agroekosistem rawa. *Dalam* Mukhlis *et al* (Eds.). Biodeversiti Rawa. Eksplorasi, penelitian dan Pelestariannya. IAARD PRESS. Badan Litbang Pertanian. Hlm. 216- 250.
- Salamiah. 2010. Pengendalian penyakit kulit diplodia pada jeruk Siam banjar menggunakan pengetahuan dasar mengenai siklus penyakit dan penerapan GAP. *Dalam* Ridwan *et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Buah Nusantara. Badan Litbang Pertanian. Hlm. 55-73.
- Saleh, M. 2006. Variabilitas fenotip rambutan di lahan rawa. *Dalam* Sriani *et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman 2006. Departemen Agronomi dan Hortikultur. Fakultas Pertanian. IPB. Hlm. 262-265.
- Saleh, M., Mawardi, E. Willian., dan D. Hatmoko. 2007a. Morfologi buah eksotik potensial di lahan rawa. *Dalam* Supriyo *et al.* (Eds.). Keanekaragaman Flora dan Buah-buah Eksotik Lahan Rawa. Hlm. 69-87
- Saleh, M., Mawardi dan I. Khairullah. 2007b. Potensi buah unggulan lahan rawa manggis, durian dan srikaya.. *Dalam* Supriyo, A. *et al.*, (eds). Keanekaragaman Flora dan Buh-buah eksotik lahan rawa. Hlm. 63-67
- Saleh, M. 2010a. Identifikasi keragaman mangga kasturi. *Dalam* Ridwan *et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Buah Nusantara. Badan Litbang Pertanian. Hlm. 314-318.
- Saleh, M. 2010b. Identifikasi keragaman buah langsung (duku) di Kalimantan Selatan. *Jurnal Agroscientiae* 17(2):86-89.
- Saleh, M., Mawardi., dan I. Khairullah. 2010. Keragaman fenotipe 14 rambutan varietas lokal di Kalimantan Selatan dan Tengah. *Dalam* Ridwan *et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Buah Nusantara. Badan Litbang Pertanian. Hlm. 340-346.
- Saleh, M., dan I. Khairullah. 2014. Sumberdaya Hayati Tanaman Hortikultura di lahan rawa. *Dalam* Mukhlis *et al.* (Eds.). Biodiversiti Rawa. Eksplorasi, Penelitian dan Pelestariannya. Hlm. 38-4.
- Saleh, M., dan I. Khairullah. 2014. Sumberdaya hayati tanaman hortikultura

- di lahan rawa. *Dalam* M.Noor *et.al.*, (eds). Biodiversiti Rawa. Eksplorasi, Penelitian dan Pelestariannya. IAARD PRESS. Hlm 38-65.
- Saleh,M. 2017. Kalangkala (*Litsea angulata* BL.) Buah Eksotik Lokal Kalsel. Info Teknologi Pertanian Lahan Rawa. Volume 6, Nomor 2, Tahun 2017.
- Santoso, P. J., dan Priyono,A. 2015. Potensi dan status pengembangan tiga kerabat durian: Lai, Mandong, dan Kerantongan. *Iptek Hortikultura* 11: 31– 37.
- Sarwani, M., I. Khairullah, Nurtirtayani, Mawardi dan T. Alihamzah. 2002. Karakterisasi dan Pengelolaan Plasma Nutfah Tanaman Lahan Rawa. Laporan Akhir Tahun. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa. 26 halaman.
- Susanto, E. P. T., Dodik dan Suwarno. 2012. Deskripsi Bergambar. Hasil Observasi Varietas Unggu Kalimantan Selatan. Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura. Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kalimantan Selatan. 60 Halaman.
- Susi. 2016. Identifikasi komponen kimia buah kalangkala dan buah binjai sebagai bahan pangan. *Dalam* Luki Abdullah *et al.* (Eds.). Prosiding Seminar Nasional Strategi Pemanfaatan Lahan Rawa Dalam Mendukung Kedaulatan Pangan Nasional. Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary. Hlm.104-114.
- Tirtawana, R. M. 2002. Mundar si manggis merah. *Majalah Trubus* 386, Januari 2002.