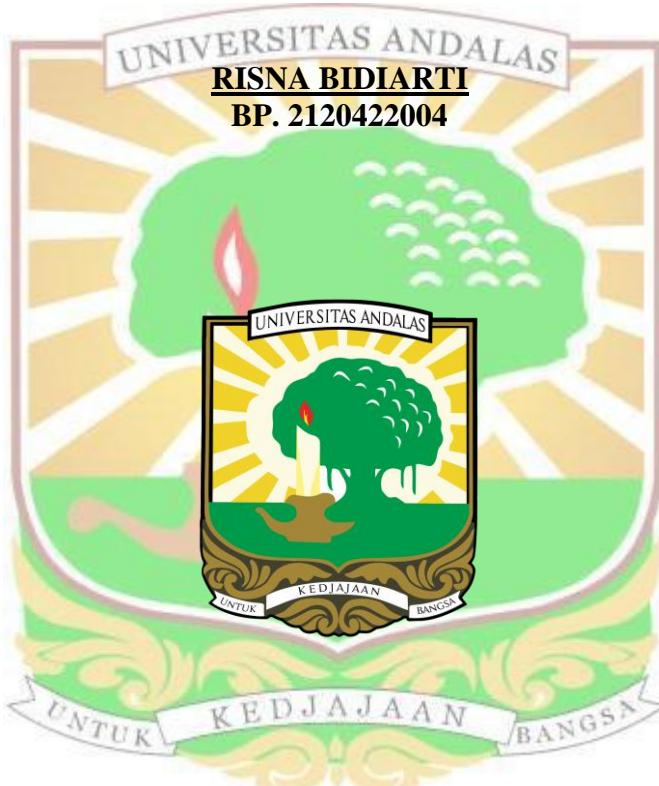


**STUDI ETNOBOTANI ‘BUBUR LAMBOK’ MASAKAN TRADISIONAL
KHAS PULAU LINGGA**

TESIS

Oleh:



**DEPARTEMEN BIOLOGI
PROGRAM STUDI PASCASARJANA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

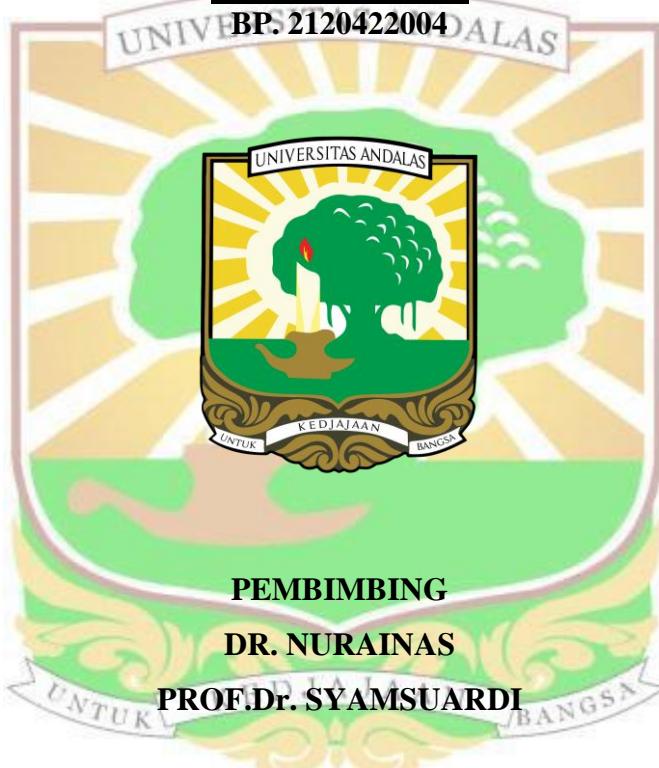
**STUDI ETNOBOTANI ‘BUBUR LAMBOK’ MASAKAN TRADISIONAL
KHAS PULAU LINGGA**

TESIS

Oleh:

RISNA BIDIARTI

BP. 2120422004



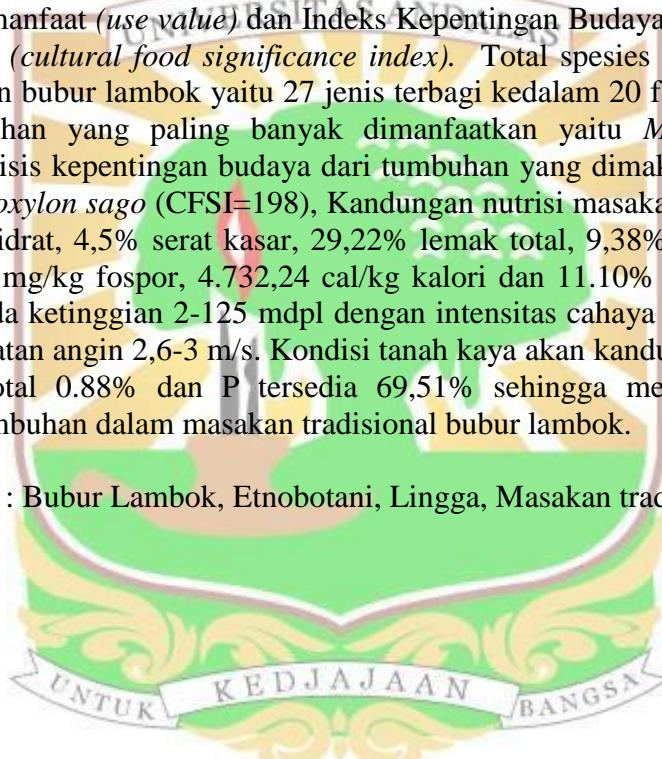
*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Magister Sains Pada
Program Studi Pascasarjana Biologi FMIPA Universitas Andalas*

**DEPARTEMEN BIOLOGI
PROGRAM PASCASARJANA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

ABSTRAK

Pulau Lingga dikenal dengan julukan Bunda Tanah Melayu. Salah satu kearifan lokal Masyarakat Melayu Lingga meramu berbagai jenis tumbuhan menjadi suatu masakan tradisional khas Lingga yaitu ‘Bubur Lambok’. Penelitian dilakukan untuk mengetahui aspek etnobotani masyarakat Melayu Lingga dalam memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan masakan ‘Bubur Lambok’, potensi ekonomi, kandungan nutrisi dan kajian ekologi. Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2022 - Februari 2023 di Kecamatan Lingga, Lingga utara dan Lingga timur dengan menggunakan beberapa metode yaitu; wawancara kepada informan kunci dan responden, market survey oleh pedagang pasar. Survey eksplorasi untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan, dilakukan analisis vegetasi, dan pengukuran data lingkungan. Data dianalisis menggunakan perhitungan manfaat (*use value*) dan Indeks Kepentingan Budaya dari Tumbuhan yang dimakan (*cultural food significance index*). Total spesies yang ditemukan dalam masakan bubur lambok yaitu 27 jenis terbagi kedalam 20 famili tumbuhan. Jenis tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan yaitu *Metroxylon sago* (UVs=2), analisis kepentingan budaya dari tumbuhan yang dimakan dengan nilai tertinggi *Metroxylon sago* (CFSI=198), Kandungan nutrisi masakan bubur lambok 56,9% karbohidrat, 4,5% serat kasar, 29,22% lemak total, 9,38% protein, 0,45% kalsium, 0,32 mg/kg fosfor, 4.732,24 cal/kg kalori dan 11.10% abu. Tumbuhan ditemukan pada ketinggian 2-125 mdpl dengan intensitas cahaya 17,326 - 24,360 lux dan kecepatan angin 2,6-3 m/s. Kondisi tanah kaya akan kandungan C-organik 11.42%, N total 0.88% dan P tersedia 69,51% sehingga mendukung upaya pelestarian tumbuhan dalam masakan tradisional bubur lambok.

Kata kunci : Bubur Lambok, Etnobotani, Lingga, Masakan tradisional.



ABSTRACT

Lingga Island is known as the Mother of Malay Land. One of the local wisdoms of the Lingga Malay community is to mix various types of plants into a traditional Lingga, namely ‘Bubur Lambok’. The research was conducted to find out the ethnobotanical aspects of the Lingga Malay community's use of various types of plants as ingredients for ‘Bubur Lambok’, economic potential, nutritional content, and ecological studies. The research was carried out in November 2022–February 2023 in the districts of Lingga, North Lingga and East Lingga using several methods, namely interviews with key informants and respondents and market surveys by market traders. An exploratory survey to determine plant species, vegetation analysis, and environmental data measurements was carried out. Data were analyzed using use value calculations and the Cultural Importance Index of the edible plants (cultural food significance index). The total number of species found in bubur lambok is 27, divided into 20 plant families. The plant species that is most widely used is *Metroxylon sago* (UVs = 2). According to an analysis of the cultural importance of the plant eaten with the highest value, *Metroxylon sago* (CFSI = 198), the nutritional content of bubur lambok is 56.9% carbohydrates, 4.5% crude fiber, 29.22% total fat, 9.38% protein, 0.45% calcium, 0.32 mg/kg phosphorus, 4,732.24 cal/kg calories, and 11.10% ash. Plants are found at an altitude of 2–125 meters above sea level, with a light intensity of 17.326–24.360 lux and a wind speed of 2.6-3 m/s. Soil conditions are rich in 11.42% organic C content, 0.88% N total, and 69.51% available P, so they support efforts to preserve plants in traditional bubur lambok. Keywords: Bubur lambok, ethnobotany, Lingga, traditional cuisine.

Keywords: ‘Bubur lambok’, ethnobotany, Lingga, traditional cuisine.