

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Jenis tumbuhan yang digunakan pada masakan bubur lambok yaitu 27 jenis tumbuhan yang tergolong kedalam 20 famili dan dikelompokkan kedalam 3 divisi yaitu divisi Basidiomycota, Pteridophyta dan Spermatophyta. Famili tumbuhan yang paling banyak digunakan yaitu famili Arecaceae dengan jenis *Metroxylon sago* (sagu).
2. Nilai manfaat (UVs) yang paling tinggi yaitu pada tumbuhan *Metroxylon sago* (UVs=2), mengindikasikan bahwa tumbuhan tersebut memiliki tingkat kegunaan yang tinggi dan banyak diketahui sehingga sering dimanfaatkan begitupula pada analisis *Cultural Food Significance Index* (CFSI) tumbuhan yang memiliki kepentingan budaya tertinggi yaitu *Metroxylon sago* (CFSI=198).
3. Kandungan nutrisi pada masakan bubur lambok yaitu kandungan karbohidrat sebesar 56,9%, serat kasar 4,5%, lemak total, 29,22%, protein 9,38%, kalsium 0,45%, fosfor 0,32 mg/kg, kalori 4.732,24 cal/kg dan abu 11.10%. Masakan bubur lambok tergolong kedalam masakan yang rendah bumbu. Memiliki kandungan serat, karbohidrat yang dapat mencukupi kebutuhan kalori yang berasal dari campuran 27 jenis tumbuhan.
4. Jenis tumbuhan yang mendominasi terdapat di kecamatan di Kecamatan Lingga Utara yaitu *Microcos hirsuta* diikuti kecamatan Lingga yaitu *Macaranga gigantea*, dan kecamatan Lingga timur *Gonystylus velutinua*.

Indeks keanekaragaman pada tiga lokasi tergolong sedang. Kondisi tanah pada tiga lokasi kaya akan kandungan C-organik 11.42%, N total 0.88% dan P tersedia 69,51%. Tumbuhan ditemukan pada ketinggian 2-125 mdpl di area pinggiran hutan terbuka dengan intensitas cahaya 17,326 - 24,360 lux dan kecepatan angin 2,6-3 m/s. Kondisi lingkungan tersebut sangat mendukung upaya pelestarian tumbuhan juga berpengaruh positif terhadap pelestarian budaya yang terdapat dalam masakan tradisional bubur lambok.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian terkait rendahnya nilai kegunaan, kepentingan budaya dari tumbuhan yang dimakan dan pertumbuhan pada jenis tumbuhan *Ficus* sp. (Ara), sehingga perlu adanya strategi domestikasi tumbuhan liar sebagai bahan pangan terkait budaya dalam masakan tradisional setempat. Domestikasi tersebut guna melindungi kepunahan jenis tumbuhan dalam masakan maupun tradisi budayanya, mengingat sistem pengetahuan yang serba modern sehingga dikhawatirkan masyarakat mulai meninggalkan dan melupakan sistem pengetahuan lokal.

