



## Kajian Fungsi Ekologis "Edible Plant" Di Wisata Gua Pancur Pati

Klarisa Aulia Rahma<sup>1)</sup>, Fenti Kumala Sari<sup>2)</sup>, Meilinda Nikmah W. <sup>3)</sup>, Lussana Rossita Dewi<sup>4)</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Biologi, FPMIPATI, Universitas PGRI

Semarang <sup>2</sup> Pendidikan Biologi, FPMIPATI, Universitas

PGRI Semarang<sup>1</sup>Email: [klarisaauliarahma@gmail.com](mailto:klarisaauliarahma@gmail.com)

<sup>2</sup>Email: [lussana82@gmail.com](mailto:lussana82@gmail.com)

**Abstrak** - Wisata Gua Pancur adalah salah satu tempat wisata yang ada di Kabupaten Pati Jawa Tengah, tepatnya di Desa Jimbaran Kecamatan Kayen Kabupaten Pati. Di sekitar tempat wisata ini dapat dijumpai beberapa jenis tumbuhan baik jenis tumbuhan gymnospermae dan angiospermae termasuk jenis edible plant. Edible plant merupakan istilah bagi jenis tumbuhan yang bisa dikonsumsi, baik untuk dimakan atau diminum. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji fungsi ekologis edible plant yang ditemukan di sekitar wilayah wisata Gua Pancur Pati Jawa Tengah. Penelitian ini dilaksanakan di sekitar wilayah wisata Gua Pancur, Desa Jimbaran, Kecamatan Kayen, Kabupaten Pati, Jawa Tengah dan dimulai pada tanggal 16 September 2020. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif-eksploratif secara langsung di sekitar wilayah wisata Gua Pancur Pati Jawa Tengah. Adapun jenis-jenis tumbuhan yang ditemukan di tempat wisata ini mulanya akan didata terlebih dahulu, kemudian akan diseleksi jenis tumbuhan yang termasuk ke dalam jenis edible plant. Setelah itu dikaji fungsi ekologis dari masing-masing edible plant yang sudah didapatkan. Berdasarkan hasil eksplorasi ditemukan delapan jenis edible plant yaitu jagung, cabai, mangga, kelapa, sirsak, jambu air, jati dan pepaya. Berdasarkan studi literatur dapat disimpulkan bahwa selain sebagai sumber makan, jenis edible plant ini juga dapat berperan sebagai bahan obat, bahan tekstil, bahan insektisida dan industri farmasi.

**Kata Kunci:** Wisata Gua Pancur, Edible Plant, Fungsi Ekologis.

### PENDAHULUAN

Wisata Gua Pancur adalah salah satu tempat wisata yang ada di Kabupaten Pati Jawa Tengah tepatnya berada di Desa Jimbaran Kecamatan Kayen. Menurut Lestari (2019) tempat wisata ini merupakan sebuah gua di Kawasan batuan kapur (karst) yang mempunyai lorong sepanjang lebih dari 786 m. Karst dikutip dari KBBI memiliki arti sebagai daerah yang terdiri atas batuan kapur berpori, sehingga air di permukaan tanah selalu merembes dan menghilang ke dalam tanah. Menurut Rachmi (2018) kondisi tanah di wilayah karst umumnya dicirikan oleh jaringan porositas sekunder dan sistem pengeringan bawah permukaan yang mengalir melalui sungai bawah tanah (SBT) dengan bentuk tidak beraturan. Sehingga kawasan ini memiliki karakteristik berupa adanya aliran air di bawah tanah dan tidak ada aliran permukaan. Selain itu menurut Aisyah (2018) kawasan karst adalah kawasan yang memiliki kondisi hidrologi yang berbeda dibandingkan dengan kondisi di wilayah lain.

Di area wisata Gua Pancur ini dapat dijumpai beberapa jenis tumbuhan salah satunya *edible plant*. *Edible plant* merupakan istilah yang digunakan untuk menyebutkan tumbuhan yang bisa dikonsumsi baik untuk diminum atau dimakan. Menurut Khan, dkk (2017) *edible plant* diartikan sebagai tumbuhan yang dapat digunakan untuk makanan, obat-obatan, serat

dan keperluan lainnya. Adapun bagian-bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi yaitu daun, batang, kulit batang, bunga, buah, umbi, getah, rimpang, akar dan air kantong/ bunga (Salsabila, dkk (2014)). Berdasarkan hal ini maka keberadaan *edible plant* penting di kalangan masyarakat. Terkhusus semenjak semenjak pandemi Covid-19 yang terjadi di seluruh belahan dunia dan adanya PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) membuat semua sektor khususnya ekonomi dan pangan mendapatkan efek yang besar. Oleh karena kondisi ini, banyak masyarakat khususnya bagi masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah kebawah mengalami krisis ekonomi dan pangan. Dikutip dari Cita dan Ratna (2019) pangan memang merupakan kebutuhan esensial bagi manusia untuk bertahan hidup, oleh karenanya kebutuhan akan pangan harus tercukupi

Secara umum *edible plant* memiliki keunggulan berupa kandungan senyawa bioaktif dan gizi yang memberikan beberapa manfaat bagi tubuh. Dikutip dari Khan (2017) *edible plant* juga memiliki beberapa manfaat diantaranya adalah sebagai penyedia vitamin dan penyedia tambahan suplemen makanan. Berdasarkan hal ini maka perlu dianalisis jenis-jenis *edible plant* yang ada di wilayah wisata Gua Pancur dan fungsi ekologisnya bagi lingkungan sekitar. Sehingga dapat memberikan informasi kepada pembaca



## PROSIDING SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021 "Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era Pandemi Covid 19"

Semarang, 28 Agustus 2021

khususnya masyarakat Pati dan sekitarnya mengenai jenis-jenis *edible plant*, kandungan *edible plant*, bagian-bagian dari *edible plant* yang dapat dimanfaatkan, dan fungsi lain dari *edible plant* itu sendiri sehingga dapat dimanfaatkan atau dijadikan alternative bahan pangan.

### METODE

#### Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif-eksploratif secara langsung di sekitar wisata Gua Pancur. Metode eksploratif bertujuan agar mendapatkan hasil jenis-jenis tanaman sekitar wisata Gua Pancur. Metode eksploratif bertujuan agar mendapatkan hasil jenis-jenis tanaman *edible plant* yang tersebar di sekitar Gua Pancur, dan metode deskriptif bertujuan untuk menjelaskan masing-masing *edible plant* khususnya jika dilihat dari fungsi ekologisnya. Rancangan kegiatan dimulai dengan melakukan survei di tempat wisata gua pancur. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan observasi jenis-jenis tumbuhan yang ada di sekitar tempat wisata. Setelah itu mencatat dan menseleksi jenis tumbuhan sesuai objek penelitian yaitu *edible plant*. Adapun alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis dan *handpone*, sedangkan bahan yang di gunakan adalah tumbuhan yang ada di sekitar wilayah Gua Pancur yang kemudian diseleksi menjadi jenis *edible plant* saja. Penelitian ini dilaksanakan di sekitar wisata Gua Pancur, Desa Jimbaran, Kecamatan Kayen,

Kabupaten Pati, Jawa Tengah pada tanggal 16 September 2020. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengobservasi dan mencatat tumbuhan yang ada di sekitar Gua Pancur. Kemudian diidentifikasi dan diseleksi jenis *edible plant* saja. Sehingga didapatkan informasi jenis *edible plant* yang ada di sekitar wisata Gua Pancur. Fungsi ekologis dari *edible plant* yang terdapat di Gua Pancur Desa Jimbaran ini dianalisis secara deskriptif dengan cara menggunakan jurnal atau sumber lain sebagai acuan untuk mendapatkan dan mengetahui informasi mengenai kandungan, bagian-bagian yang dimanfaatkan dan fungsi ekologis dari *edible plant* itu sendiri.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan observasi dan kajian yang telah dilakukan terhadap keragaman tumbuhan liar yang ada di wisata Goa Pancur Pati didapatkan 8 jenis spesies *edible plant* dari famili yang berbeda dengan beberapa fungsi ekologis yang berbeda. Adapun hasil observasi dan kajian *edible plant* di daerah wisata Gua Pancur Pati adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Observasi dan Kajian *Edible Plant* di Sekitar Wisata Gua Pancur

No	Nama Lokal	Nama Latin	Famili
1	Jagung	<i>Zea mays</i>	<i>Poaceae</i>
2	Cabai	<i>Capsicum frutescens L.</i>	<i>Solanaceae</i>
3	Mangga	<i>Mangifera Indica</i>	<i>Anacardiaceae</i>
4	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	<i>Arecaceae</i>
5	Sirsak	<i>Annona muricata L.</i>	<i>Annonaceae</i>
6	Pepaya	<i>Carica Papaya L.</i>	<i>Caricaceae</i>
7.	Jambu Air	<i>Syzygium aqueum</i>	<i>Myrtaceae</i>
8.	Jati	<i>Guazuma ulmifolia Lamk</i>	<i>Sterculiaceae</i>

Dari tabel pertama dapat dilihat bahwa terdapat 8 spesies *edible plant* yang ditemukan di daerah wisata Gua Pancur. Spesies spesies tersebut berasal dari famili yang berbeda. Adapun bagian- bagian tubuh tumbuhan yang dapat dimanfaatkan berdasarkan fungsi ekologisnya adalah sebagai berikut:



**PROSIDING  
SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021**  
"Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era  
Pandemi Covid 19"

**Semarang, 28 Agustus 2021**

Tabel 2. Bagian-bagian tumbuhan *edible plant* berdasarkan fungsi ekologisnya di wisata Goa PancurPati

No	Nama Latin	Bagian	Fungsi Ekologis
1.	<i>Zea mays</i>	Biji dan bonggol	Sebagai <i>edible plant</i> , berperan pada industri farmasi, dextrin, dapat dijadikan perekat, dan industri tekstil
2.	<i>Capsicum frutescens L.</i>	Buah, dan biji	Sebagai <i>edible plant</i> , dan sebagai bahan obat
3.	<i>Mangifera Indica</i>	Buah, batang dan Daun	Sebagai <i>edible plant</i> , sebagai bahan obat dan sebagai bahan bangunan atau tekstil
4.	<i>Cocos nucifera</i>	Buah, pohon dan serabut kelapa	Sebagai <i>edible plant</i> , sebagai bahan bangunan atau tekstil, dan sebagai media tumbuh tanaman
5.	<i>Annona muricata L.</i>	Daun, buah dan Batang	Sebagai <i>edible plant</i> , sebagai bahan obat, dan sebagai bahan bangunan atau tekstil
6.	<i>Carica Papaya L.</i>	Buah dan daun	Sebagai <i>edible plant</i> , dan sebagai bahan obat
7.	<i>Syzygium aqueum</i>	Buah, daun dan Kayu	Sebagai <i>edible plant</i> , sebagai bahan obat dan bahan Tekstil
8.	<i>Guazuma Lamk ulmifolia</i>	Daun dan kayu	Sebagai <i>edible plant</i> , sebagai insektisida, dan bahan Tekstil

Dari tabel kedua dapat kita lihat fungsi ekologis dari 8 spesies yang ditemukan di wilayah wisata Gua Pancur. Selain sebagai bahan alternatif pangan, *edible plant* diatas juga memiliki fungsi ekologis lain. Berdasarkan kajian literatur fungsi ekologis tersebut adalah sebagai bahan bangunan atau tekstil, sebagai bahan obat, dan sebagai bahan media tumbuh tanaman.

1. *Zea mays L.*



Gambar 1. *Zea mays L.* Sumber pribadi (2020)

*Zea mays L.* merupakan tanaman sereal yang banyak mengandung serat pangan yang banyak diteliti potensi kandungan unsur pangan fungsionalnya (Suarni, 2009). Selain sebagai sumber karbohidrat, *Zea mays L.* juga merupakan sumber protein yang penting. Kandungan gizi yang paling utama dari tanaman jagung adalah pati (72-73%) ada juga amilosa dan amilopektin 25-30%: 70-75%. *Zea mays L.* digunakan sebagai bahan baku pembuatan minyak nabati yang bertujuan untuk keperluan pangan (*edible oil*) seperti minyak sayur, minyak goreng, margarine, ataupun *salad dressing*.

Pemanfaatan *Zea mays L.* sebagai *edible oil* (minyak jagung) yang utama yaitu menjadi minyak goreng dinilai sangat efektif dikarenakan tingginya permintaan pasar akan minyak goreng yang sehat. Minyak *Zea mays L.* berpotensi sebagai minyak sehat dikarenakan jagung mengandung minyak yang kaya akan Vitamin E, Omega 6, serta asam lemak tak jenuh yang berpotensi untuk menurunkan kolesterol darah dan menurunkan resiko serangan jantung (Dhenny dkk, 2014). Selain sebagai *edible plant*, jagung juga berperan pada industri farmasi, dextrin, dapat dijadikan perekat, dan industri textile.

2. *Capsicum frutescens L.*



Gambar 2. *Capsicum frutescens L.*  
Sumber pribadi (2020)

*Capsicum frutescens L.* merupakan tanaman hortikultura dari famili *Solanaceae* yang tidak hanya memiliki nilai ekonomi tinggi, namun juga karena buahnya yang memiliki kombinasi warna, rasa, dan nilai nutrisi yang lengkap (Kouassi *et al*, 2012). *Capsicum frutescens (Capsicum frutescens L.)* memiliki kandungan capsaisinoid



## PROSIDING SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021 "Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era Pandemi Covid 19"

Semarang, 28 Agustus 2021

yang lebih tinggi daripada cabai jenis lainnya (Barbero *et al.*, 2008). *Capsicum frutescens* L. juga memiliki kandungan vitamin C yang jauh lebih tinggi dibandingkan cabai merah, ataupun buah- buahan seperti mangga, jeruk, nanas, apel, tomat, belimbing, dan buah lainnya (Depkes, 2005).

Selain itu, kandungan senyawa fitokimia yang terdapat pada *Capsicum frutescens* L. juga beragam diantaranya tanin, flavonoid, alkaloid, antraquinon, fenol, saponin, glikosida, terpenoid, limonoid dan karotenoid (Emmanuel-Ikpeme *et al.*, 2014). Lebih lanjut, Zhuang *et al.* (2012) menunjukkan kandungan total fenol *Capsicum frutescens* L. lebih tinggi dibandingkan *Capsicum frutescens* L. dari golongan *Capsicum annuum*. Kandungan nutrisi (gizi) 100 g *Capsicum frutescens* L. yaitu Kalori (103,00 Kal), Protein (4,70 g), Lemak (2,40 g), Karbohidrat (19,90 g), Kalsium (45,00 mg), Fosfor (85,00 mg), Vitamin A (11,050,00 Si), Zat besi (2,50 mg), Vitamin B1 (0,08 mg), Vitamin C (70,00 mg), Air (71,20 g), Bagian yang dapat dimakan (90,00 %). Potensi senyawa kimia dalam *Capsicum frutescens* L. dapat dimanfaatkan secara optimal dalam bentuk ekstrak *Capsicum frutescens* L. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa ekstrak *Capsicum frutescens* L. dapat digunakan untuk meredakan mual, muntah serta sakit tenggorokan pasca operasi pengangkatan rahim (Kim *et al.*, 2002 dan Park *et al.*, 2004), antidiabetes dan antioksidan (Sricharoen *et al.*, 2016; Nascimento *et al.*, 2014), antimikroba (Gurnani *et al.*, 2016), analgesik (Knotkova *et al.*, 2008), antikanker (Yang *et al.*, 2010), antiinflamatory (Zimmer *et al.*, 2012), pengatur berat badan (Whitting *et al.*, 2012), sebagai pengatur sistem kardiovaskular serta sistem pencernaan (Luo *et al.*, 2011).

### 3. *Cocos nucifera* L.



Gambar 3. *Cocos nucifera* L.  
Sumber pribadi (2020)

*Cocos nucifera* merupakan anggotatunggal yang ada dalam marga *Cocos* dari suku *Arecaceae*. Tanaman *Cocos nucifera* L. merupakan tanaman serba guna yang

mana setiap bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Tanaman *Cocos nucifera* L. memiliki nilai budaya dan nilai ekonomi yang tinggi bagi kehidupan masyarakat (Luntungan, 2008). Daging *Cocos nucifera* L. merupakan bagian yang penting dari kelapa dikarenakan pada bagian ini mempunyai komposisi yang sangat baik sebagai bahan pangan.

*Cocos nucifera* L. yang sudah tua mengandung kalori yang relatif tinggi dan air yang rendah dengan kandungan kalori sebesar 345 kal per 100 gram, yang berasal dari minyak kurang lebih 33%. Manfaat *Cocos nucifera* L. yang sudah tua salah satunya yaitu diolah menjadi minyak dan diolah menjadi masakan. Sedangkan *Cocos nucifera* L. muda mengandung kadar air yang cukup tinggi di atas 80% dan kadar lemak di atas 5%. Selain itu menurut beberapa penelitian serabut *Cocos nucifera* L. juga dapat digunakan sebagai media tumbuh bagi tumbuhan.

### 4. *M. indica*

*M. indica* memiliki potensi sebagai isokuinolina, tanin, kumarin, prosianidin, flavonoid, amil kaproat (Lim, 2012). Senyawa bioaktif yang berasal dari tanaman *Annona muricata* L. Annonaceous acetogenin, telah lama diteliti dan terbukti bersifat antikanker, selain itu juga bersifat antiparasit, insektisida, anticacing, antibakteri, dan antivirus (Taylor, 2012). Berdasarkan kandungan fitokimia diatas, *Annona muricata* L. juga memiliki manfaat ntara lain: meningkatkan daya tahan tubuh, meredakan peradangan, melancarkan pencernaan, melawan infeksi, mencegah pertumbuhan sel kanker dan sebagainya. Selain sebagai bahan alternatif pangan dan obat tumbuhan *Annona muricata* L. terutama bagian batang juga dapat dijadikan sumber aktioksidan dengan mutu yang baik.



Gambar 4. *M. indica*  
Sumber pribadi (2020)



## PROSIDING SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021 "Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era Pandemi Covid 19"

**Semarang, 28 Agustus 2021**

Menurut Kauer (2001 dalam Ribeiro et al., 2007) dan Sieber (2000 dalam Ribeiro et al., 2007), *M. indica* mengandung senyawa asam askorbat, karotenoid dan fenolik yang cukup tinggi sehingga jika sering dikonsumsi dapat menurunkan resiko terjadinya penyakit degenerative. Bagian tanaman *M. indica* yang diketahui menghasilkan antioksidan antara lain daun, batang dan buahnya (Elzaawely dan Tawata, 2010; Kim et al., 2010; Rebeiro et al., 2007). Adapun manfaat *M. indica* yaitu sebagai antioksidan bagi tubuh, melancarkan pencernaan, dan menurunkan kolestrol. Selain sebagai alternatif bahan pangan tumbuhan *M. indica* khususnya bagian batang dapat dijadikan sebagai bahan bangunan atau tekstil.

### 5. *Annona muricata* L.



Gambar 5. *Annona muricata* L.  
Sumber pribadi (2020)

*Annona muricata* L. memiliki kandungan fitokimia asetogenin, alkaloid, kuinolina, sebagai bahan bangunan atau tekstil.

### 6. *Carica papaya* L.



Gambar 6. *Carica papaya* L.  
Sumber pribadi (2020)

Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan obat adalah *Carica papaya* L. Hampir semua bagian tanaman *Carica papaya* L. dapat dimanfaatkan, seperti daun, batang, biji, buah dan akarnya. *Carica papaya* L. merupakan salah satu tanaman yang digunakan dalam pengobatan tradisional misalnya mencegah kanker usus dan prostat. Bagian tanaman ini yang sering digunakan sebagai obat tradisional adalah bagian daun yang mengandung enzim papain. Daun pepaya mengandung senyawa kimia yang bersifat antiseptik, antiinflamasi, antifungal, dan antibakteri. Senyawa antibakteri yang terdapat dalam daun *Carica papaya* L. yaitu tanin, alkaloid, flavonoid, terpenoid, dan saponin (Duke, 2009).

### 7. *Eugenia aquaea*



Gambar 7. *Eugenia aquaea*  
Sumber pribadi (2020)

Menurut Anggrawati dan Zelika (2016) *Eugenia aquaea* memiliki khasiat yang sangat baik bagi tubuh. Adapun beberapa khasiat tersebut adalah sebagai antidiabetes, antimikroba, dan antioksidan, Pada kulit, biji dan daun *Eugenia aquaea* mempunyai aktivitas sebagai anti Diare, asma, menurunkan demam, melancarkan pencernaan, diabetes, kolesterol, kanker payudara. Daun *Eugenia aquaea* mempunyai aktivitas sebagai astringent, untuk perawatan kulit, yaitu sebagai pengencang kulit, pengecil pori-pori, dan pembuat lapisan pelindung. Selain itu, daun *Eugenia aquaea* juga memiliki khasiat mengobati demam, batuk, dan menghentikan diare. Daun yang ditumbuk, digunakan untuk mengobati lidah yang retak, serta jus daun juga dapat digunakan untuk mandi dan lotion. Biji *Eugenia aquaea* bermanfaat untuk merawat kesehatan kulit dan daya tahan tubuh, yang jika dikonsumsi dapat menghindari diabetes. Kulit kayu *Eugenia aquaea* biasanya digunakan dalam pembuatan bedak.



## PROSIDING SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021 "Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era Pandemi Covid 19"

Semarang, 28 Agustus 2021

### 8. *Guazuma ulfifolia Lamk*



Gambar 8. *Guazuma ulfifolia Lamk*

Sumber pribadi (2020)

Dikutip dari Suroso (*Guazuma ulfifolia Lamk* sejak lama digunakan sebagai bahan baku pembuatan kapal laut, termasuk kapal-kapal VOC yang melayari samudera di abad ke-17. Juga dalam konstruksi berat seperti jembatan dan bantalan rel. Di dalam rumah, selain dimanfaatkan sebagai bahan baku furniture, kayu *Guazuma ulfifolia Lamk* digunakan pula dalam struktur bangunan. Rumah-rumah tradisional Jawa, seperti rumah joglo Jawa Tengah, menggunakan kayu *Guazuma ulfifolia Lamk* di hampir semua bagiannya: tiang-tiang, rangka atap, hingga ke dinding-dinding berukir. Selain kayu, daun *Guazuma ulfifolia*

*Lamk* juga dapat dimanfaatkan secara tradisional di Jawa sebagai pembungkus, termasuk pembungkus makanan. Nasi yang dibungkus dengan daun *Guazuma ulfifolia Lamk* terasa lebih nikmat. Contohnya adalah nasi jambang yang terkenal dari daerah Jombang, Cirebon. Menurut Fendi dan Kurniaty (2016) ekstrak kayu jati mengandung karbanat. Adapun peranan karbamat umumnya digunakan untuk membasmi hama tanaman pangan dan buah-buahan. Senyawa tersebut kurang persisten di lingkungan dan dapat mengalami dekomposisi alami dalam waktu singkat sehingga mempunyai risiko keracunan yang lebih kecil.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa di daerah wisata Gua Pancur terdapat 8 spesies *edible plant* yang memiliki fungsi ekologis beragam. Adapun 8 spesies tersebut adalah jagung, cabai, mangga, kelapa, sirsak, pepaya, jambu air dan jati. Fungsi ekologis dari 8 spesies selain sebagai bahan alternatif pangan diantaranya adalah sebagai bahan obat, bahan tekstil, bahan insektisida dan industri farmasi.

### SARAN

Semoga kedepan akan ada penelitian lebih lanjut terkait macam-macam dan pengelompokan jenis tumbuhan yang ada di tempat wisata Gua Pancur ini, sehingga akan lebih banyak informasi yang diberikan.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis tujukan kepada semua pihak yang telah berkontribusi dan membantu kegiatan penelitian di Wisata Gua Pancur pada tahun 2020 lalu. Kemudian terima kasih juga kami sampaikan kepada dosen pembimbing kami yang senantiasa memberikan arahan dan saran kepada penulis sehingga artikel ini dapat terselesaikan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Nur Rifqiya. 2019. Karakteristik Airtanah Di Wilayah Karst Gunungkidul. Universitas Gadjah Mada.
- Cita, Ken Dara dan Ratna Sari Hasibuan. 2019. Pemanfaatan Tumbuhan Pangan Oleh Etnik Sunda, Di Kampung Nyangkewok, Kabupaten Sukabumi. *Dalam: Media Konservasi Vol. 24. Hal: 303-313.*

Duke, J. A. (2009), Dr. Duke's Phytochemical and



**PROSIDING  
SEMINAR NASIONAL SAINS DAN ENTREPRENEURSHIP VII TAHUN 2021**  
"Digitalisasi Biosains dan Pembelajaran Bervisi Entrepreneurship di Era  
Pandemi Covid 19"

**Semarang, 28 Agustus 2021**

Ethnobotanical Databases. <http://www.ars-grin.gov/Duke/> (Diakses pada 19 Mei 2018).

Edowai, Desi Natalia, Stella Kairupan dan Handry Rawung. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. AGROINTEK Volume 10, No.1.

Elzaawely PA.A. dan S. Tawata. Preliminary Phytochemical on Mango (*Mangifera indica* L.) Leaves. 2010. World J. of Agric. Sciences. 6 (6): 735-739.

Farooq Ahmad Khan, Sajad Ahmad Bhat and Sumati Narayan. 2017. Wild edible plants as a food Resource: Traditional Knowledge. University of Agricultural Science and Technology of Kashmir.

Kim, H., J.Y. Moon, H. Kim, D.S. Lee, M. Cho, H.K.

Choi, Y.S. Kim, A. Mosaddik dan S. K. Cho. Food Chemistry 121: 429-436.

Kusnadi, Joni, Dian Wuri Andayani, Elok Zubaidah, Estri Laras Arumingtyas. 2019. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Menggunakan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 20 No.2.

Lim TK, 2012. *Annona muricata*. In: Edible Medicine and Non Medicine, Vol. 1 Fruts, Lim, T.K. (Edt). Dondhrect Holdberg London New York: Springer Science and Business Media BV, p. 190-200.

Lestari, Melly. 2019. Objek Wisata Gua Pancur Yang Memesona. Diakses pada 15 Agustus 2021 melalui laman: <https://patidaily.com/2019/12/objek-wisata-gua-pancur-yang-mempesona/>.

Ningrum, Muthia Sari. 2019. Pemanfaatan Tanaman

Kelapa (*Cocos Nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. Universitas Medan Area.

Rachmi, Isfi Nurafifa. 2018. Geohidrologi Karst. Open Society Foundation.

Ribeiro S.M.R., J.H. de Queiroz, M, M.E.L.R. de Queiroz, F.M.Campos dan H.M.P. Santana. 2007. Antioxidant in Mango (*Mangifera indica* L.) Pulp. Plant Foods for Human Nutrition 62: 13-17.

Ridho, Muhammad dan Maran, Apolonaris Ama 2017. Prarencana pabrik minyak jagung dengan ekstraksi superkritis kapasitas produksi 2500 ton/tahun. Undergraduate thesis, Widya Mandala Catholic University Surabaya.

Suarni dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Bagian Buku Jagung. Puslitbang Tanaman Pangan. Hal. 410-426.

Sutarminingsih. 2004. Peluang usaha nata de coco. Kanisius, Yogyakarta.

Taylor L, 2012. *Annona muricata*. Herbal secret of the Rainforest: The Healing Power of over 50 Medicinal Plants you Should Know About. <http://www.raintree.com/graviola.htm#.VOFqZixNfMw>, diakses tanggal 20 Juni 2014.

Yong, J. W. H., L. Ge, Y. F. Ng, and S. Tan. 2009. The chemical composition and biological properties of coconut (*Cocos nucifera* L.) water. Journal

