**PEMANFAATAN KULIT BATANG TUMBUHAN SIKKAM (*Bischofia javanica* Blume) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN DAYON NABINATUR**

Elida Octavia Panjaitan

Universitas Kristen Indonesia, Jl. Mayor Jendral Sutoyo, Jakarta, Indonesia.

\*Email correspondence: [octaviaelida@gmail.com](mailto:octaviaelida@gmail.com)**Article Info****Article History:**

Received: 05-04-2023

Revised : 19-04-2023

Accepted: 12-05-2023

Published: 01-06-2023

**ABSTRACT**

*Utilization of sikkam bark (*Bischofia javanica* Blume), has benefits as a mixed ingredient in the manufacture of Dayok Nabinatur. There are plants used to make the food, namely: Sikkam wood, grated coconut, galangal, ginger, lemongrass, shallots, garlic, bay leaves, peppercorns, red chilies. Sikkam also has benefits as herbal medicines. Seikkam is also a tree that has a height of 40m, a trunk diameter of 95-150cm, the trunk is straight, usually hard and strong. The leaves are green in color, 4-8 inches long and 7-22 mm thick, the leaf shape is oval, three-lobed and tapers to the tip of the leaf. The location of the leaves is spiral/circular, has long petioles (3-8 inches) edges serrated to finely serrated, leaf pinnate, glossy upper side. The fruit does not break down, is round, gummy, 1.2-1.5 cm in diameter, bluish-black when ripe, with 1-2 seeds in each chamber, oval brown seeds, 5 mm long.*

**Keywords:** Sikkam, Traditional Food, Dayok Nabinatur.

**ABSTRAK**

Pemanfaatan kulit batang sikkam (*Bischofia javanica* Blume), memiliki manfaat sebagai bahan campuran dalam pembuatan Dayok Nabinatur. Pembuatan makanan tersebut terdapat tumbuhan yang digunakan yaitu : Kayu Sikkam, buah kelapa parut, Lengkuas, Jahe, serai, bawang merah, bawang putih, Daun salam, Merica, Cabai merah. Sikkam juga memiliki manfaat sebagai obat-obat herbal. Seikkam juga berupa pohon yang memiliki tinggi 40m, diameter batang 95-150cm, batangnya lurus biasanya keras dan kuat. Daun berwarna hijau dengan panjang 4-8 inci dengan ketebalan 7-22 mm, bentuk daun lonjong berlekuk tiga serta meruncing ke ujung daun. Letak daun spiral/melingkar, mempunyai tangkai daun panjang (3-8 inci) tepinya beringgit hingga bergerigi halus, bertulang daun menyirip, sisi atas mengkilap. Buah tidak memecah, bulat, bergetah, bergaris tengah 1,2-1,5 cm berwarna hitam kebiruan jika masak, dengan 1-2 biji di setiap ruang, biji berwarna coklat lonjong, panjang 5 mm.

**Kata Kunci:** Sikkam, Makanan Tradisional, Dayok Nabinatur.

**Citation:** Elida Octavia Panjaitan (2023). Pemanfaatan Kulit Batang Tumbuhan Sikkam (*Bischofia javanica* Blume) Sebagai Bahan Pembuatan Dayon Nabinatur. *Jurnal Al-Nafis*, 3(1), Juni 2023, DOI:xxxxxxxxxx

**PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu negara terbesar di dunia yang memiliki kekayaan alam hayati yang sangat melimpah dan beraneka ragam, sehingga disebut dengan mega-biodiversity (Sinukaban & Saleh, 1878). Di pulau Jawa terdapat sekitar 500 jenis pohon hutan, sedangkan di pulau Sumatera terdapat sekitar 1200 jenis pohon hutan. Jenis-jenis pohon hutan tersebut berpotensi sebagai bahan baku obat-obatan yang dianggap sebagai produk hasil hutan non-kayu. Pemanfaat sebagian besar pohon hutan untuk obat tradisional saat ini sudah demikian banyak. Indonesia memiliki keanekaragaman



hayati yang tinggi, sehingga terdapat tumbuhan-tumbuhan yang di gunakan sebaigai obat-obatan herbal dan bahan campuran pada makanan.

Sikkam ditemukan di bagian Cina Tengah, Timur, dan Selatan. Sikkam (*Bischofia javanica*) terdistribusi secara luas di India, Kepulauan Pasifik, Malaysia, China Selatan, di Tonga dan Samoa termasuk Taiwan, Jepang Selatan, Maynmar, Asia Tenggara termasuk Indonesia (Blume et al., 2014). Di Indonesia , tumbuhan ini tumbuh menyebar di Sumatera dan Jawa. Tumbuhan ini memiliki nama yang berbeda-beda di setiap daerah, seperti : sikkam, singkam, cingkam (Batak); tingkeum (Gayo); gadog, gantung, kerinjing (Jawa); mirentek, kayawu 9Minahasa); simamo (Ternate), di negara-negara lain disebut jitang (Malaysia); tuai (Sabah, Filiphina); toem, pradu-som (Thailand); khom „fat (Laos), dan nhoi (Vietnam) Bhillar, kaen, kot semla, paniala, pankain (Hindi); akagi (Jepang); Bishop wood, Java cedar (Inggris) (Blume et al., 2014).

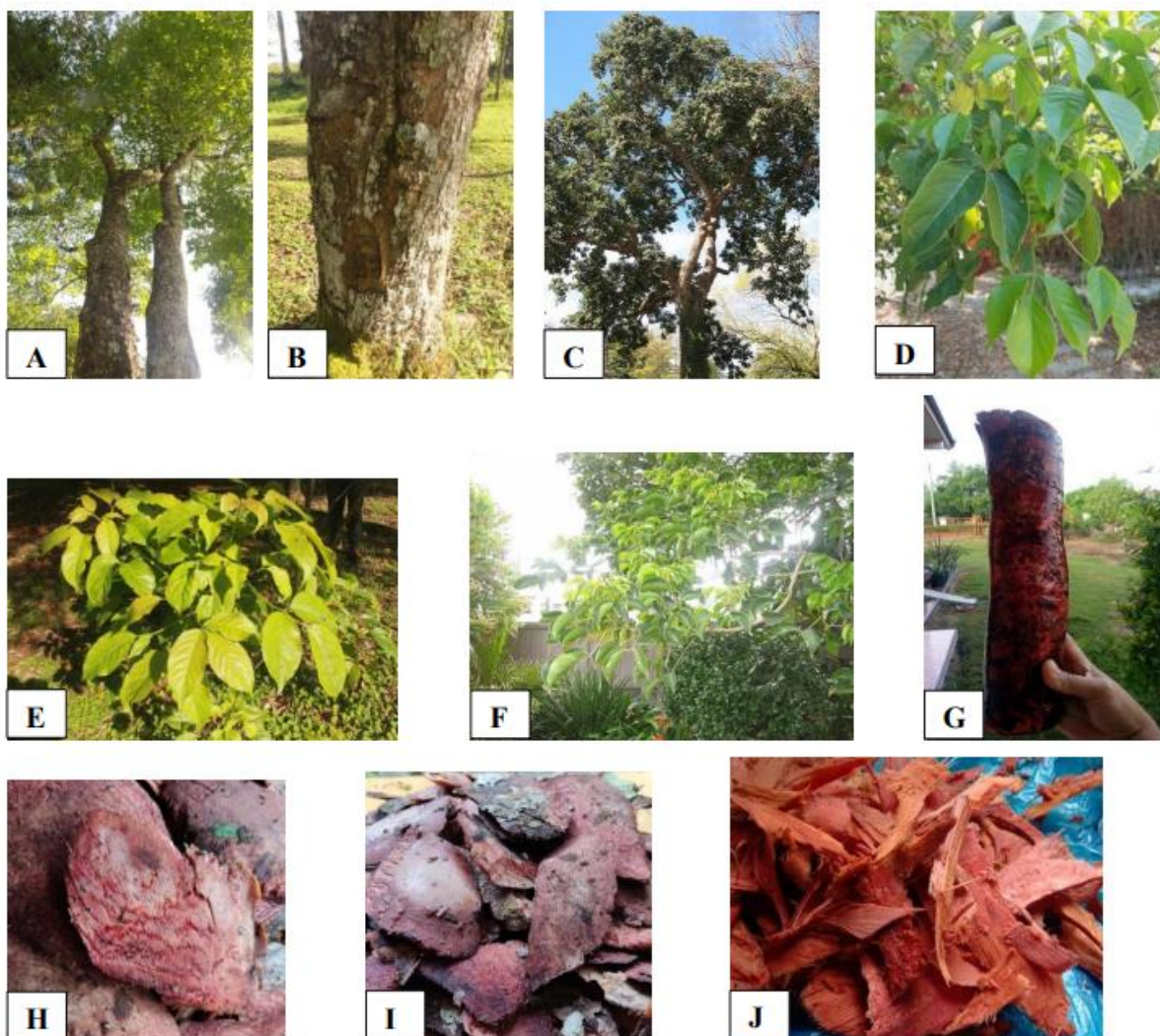
Indonesia merupakan Negara berkembang yang memiliki kaya akan jenis tumbuhtumbuhan. Hutan Indonesia yang terbentang dari sabang sampai marauke memiliki banyak tumbuhan yang berkhasiat sebagai obat-obatan herbal. Daerah Sumatera Utara memiliki beberapa tanaman yang jarang ada di daerah lain, contohnya adalah pohon Sikkam (*Bischofia javanica*) yang berasal dari suku Euphobiaceae, genus *Bischofia* dan spesies *Bischofia javanica* Blume (Holger & Joan, 2020).

Tabel 1. Klasifikasi Sikkam

<b>NO</b>	<b>KLASIFIKASI ILMIAH</b>	
1	Kingdom	Plantae
2	Divisi	Spermatophyta
3	Kelas	Dicotyledoneae
4	Ordo	Euphorbiales
5	Famili	Euphorbiaceae
6	Genus	<i>Bischofia</i>
7	Spesies	<i>Bischofia javanica</i> Blume

Sikkam berupa pohon besar yang memiliki tinggi mencapai 40 m, diameter batang 95-150 cm. batangnya lurus, berkayu, biasanya keras dan kuat, tanpa mata kayu. Daun berwarna hijau dengan panjang 4-8 inci dengan ketebalan 7-22 mm, bentuk daun lonjong berlekuk tiga serta meruncing ke ujung daun. Letak daun spiral/melingkar, mempunyai tangkai daun panjang (3-8 inci) tepinya beringgit hingga bergerigi halus, bertulang daun menyirip, sisi atas mengkilap. Buah tidak memecah, bulat, bergetah, bergaris tengah 1,2-1,5 cm berwarna hitam kebiruan jika masak, dengan 1-2 biji di setiap ruang, biji berwarna coklat lonjong, panjang 5 mm (Rai et al.,2013).

Gambar 1. (A-C pohon sikkam) (D-F Daun Sikkam) (G-H Batang Tanaman Sikkam) (I -J kulit sikkam)



### METODE PENELITIAN

#### Jenis dan Desain Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yakni teknik yang berisi proses analisis, penggambaran serta ringkasan atas berbagai kondisi yang diambil dari kumpulan informasi yang berasal wawancara, semi terstruktur, dokumentasi terhadap masalah yang sedang diteliti, survey kepada responden. Hal tersebut dilakukan karena responden pernah membuat Dayok Nabinatur. Survey kepada responden dilakukan kepada 6 orang yang pernah membuat dayok nabinatur, untuk mendapatkan data makanan tradisional Dayok Nabinatur. Wawancara dan semi terstruktur mengenai bahan yang digunakan dalam pembuatan dayok nabinatur, cara pembuatan dayok nabinatur. Dokumentasi dan pengamatan langsung dilakukan dengan cara foto (bahan pembuatan dayok nabinatur) ,meliputi proses pembuatan dayok nabinatur menggunakan kamera ponsel responden.

Lokasi penelitian dilakukan di Tangga Batu , Kecamatan Hatonduhan, Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Adapun penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara, semi terstruktur, dokumentasi, survey kepada responden umum.

Gambar 2. Peta Kecamatan Hatonduhan



Sumber: Google Maps

### Populasi dan Sampel Penelitian

Data-data yang diperoleh dari pembuatan dayok nabiatour adalah dengan cara wawancara dan dokumentasi.

Survey dilakukan dengan 30 orang , perempuan dan laki-laki dengan sekisaran umur 17-75 tahun. Data-data penelitian diperoleh menggunakan telepon.

### Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara kuliitatif.

$$UV = \sum U(i)/N$$

Keterangan:

U(i) = jumlah spesies yang digunakan

N = Jumlah Informan

Analisis sederhana untuk menghitung berapa banyak spesies tumbuhan yang di gunakan dalam pembuatan Dayok Nabiatour di Kabupaten simalungun.

Analisis selanjutnya adalah Index of Cultural Significance (ICS). Analisi ini berguna untuk menentukan nilai penting bagi setiap tumbuhan yang digunakan oleh peneliti dari lokasi penelitian. Data ICS memiliki peran penting sebagai dasar pertimbangan jenis-jenis dan berpotensi untuk pelestarian dan ekonomi.

$$ICS = \sum (q1.i1. e1)n1 n i=1$$

Keterangan:

n = nilai kegunaan jenis tumbuhan





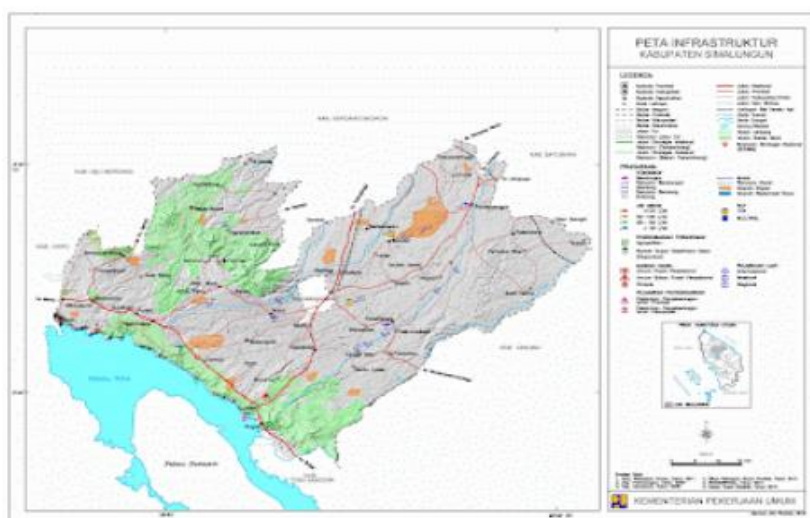
q = nilai kualitas, diberikan nilai 5-1.

i = intensitas penggunaan, diberikan nilai 5-1.

e = eksklusifitas pnggunaan, diberikn nilai 2-0,5.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Simalungun merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sumatra Utara, Indonesia. Kabupaten ini merupakan rumah bagi masyarakat Batak Simalungun. Pusat pemerintahan atau ibu kota dari kabupaten ini telah resmi berpindah ke Kecamatan Raya pada tanggal 23 Juni 2008 dari Kota Pematangsiantar yang telah menjadi daerah otonom, setelah tertunda selama beberapa waktu. Pada tahun 2021, penduduk Kabupaten Simalungun berdasarkan Kementerian Dalam Negeri 2021 berjumlah 1.038.120 jiwa, dengan kepadatan 237 jiwa/km<sup>2</sup>.



Kabupaten ini memiliki 31 kecamatan dengan luas 438.660 ha atau 6,12 % dari luas wilayah Provinsi Sumatera Utara. Kecamatan yang paling luas adalah Kecamatan Hatonduhan dengan luas 33.626 ha, sedangkan yang paling kecil adalah Kecamatan Jawa Maraja Bah Jambi dengan luas 3.897 ha. Keseluruhan kecamatan terdiri dari 345 desa/nagori dan 22 kelurahan.

Kabupaten Simalungun memiliki 57 titik lokasi objek wisata, terdiri atas 30 lokasi wisata alam, 14 lokasi wisata agro, 4 lokasi wisata budaya, dan selebihnya adalah lokasi wisata rekreasi lainnya. Kecamatan Girsang Sipangan Bolon merupakan kecamatan yang memiliki objek wisata terbanyak. Dan di kecamatan itu pula terdapat objek wisata yang paling diandalkan, yaitu Danau Toba yang bisa dinikmati dari Parapat, berjarak tempuh 172 km dari Medan atau 74 km dari Raya.

### 1. Nilai-nilai kearifan lokal dalam Dayok Nabinatur

Holat adalah nama dari salah satu makanan indonesia . Hidangan ini merupakan makanan khas dari Suku Simalungun, Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatra Utara, Indonesia. Dayok na binatur merupakan makanan yang terbuat dari ayam jago dan menggunakan resep khusus yang

disebut sikkam. Ayam dipilih sebagai makanan tradisional masyarakat Simalungun dikarenakan adanya beberapa ciri dan prinsip ayam yang patut dijadikan contoh bagi kehidupan masyarakat Simalungun.

Ayam dalam adat Simalungun merupakan hewan yang istimewa, untuk dayok na binatur ayam yang digunakan haruslah ayam jantan berwarna merah (dayok mira) yang jenggernya menghadap ke atas. Dayok na binatur dimasak dengan menggunakan bumbu kayu sikkam yang lebih dikenal dengan sebutan holat. Dayok na binatur berasal dari dua kata, yaitu dayok yang berarti ayam dan na binatur yang berarti tersusun secara teratur. Dayok na binatur merupakan makanan tradisional etnis Simalungun dan sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakatnya, dayok na binatur memiliki cita rasa yang sangat unik dan khas karena bahan utamanya adalah ayam bakar dan kuah yang khas yaitu kayu sikkam. Kulit kayu sikkam diparut halus dan diperas, rasa sari kayu sikkam tersebut sangat unik dan khas. Pada jaman dahulu, makanan dayok na binatur ini khusus dipersembahkan untuk para raja dan bangsawan, namun saat ini semua orang dapat menyantap dayok na binatur ini. Dayok na binatur bagi masyarakat Simalungun memiliki makna simbolis baik dalam pengolahan hingga penyajiannya. Makanan ini dianggap sebagai makanan tradisional bagi masyarakat Simalungun.

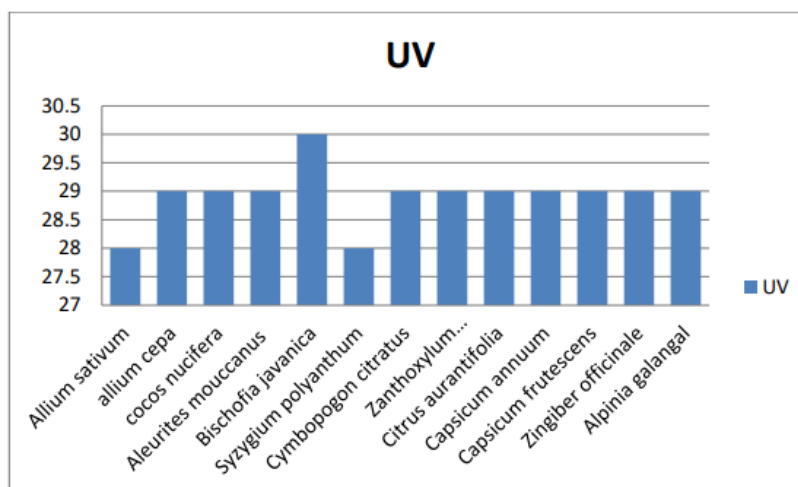
Gambar 3 : (A) kulit sikkam yang di kiris-kiris (B) Ayam kampung Dipanggang (C) Holat Halal (D) Holat Non-Halal





Dayok na binatur adalah makanan yang terbuat dari ayam jantan dan menggunakan resep khusus yang disebut sikkam. Ayam dipilih sebagai makanan tradisional masyarakat Simalungun karena adanya beberapa karakteristik dan prinsip-prinsip ayam yang patut dijadikan contoh bagi kehidupan masyarakat Simalungun. Hal yang sangat prinsip bagi masyarakat Simalungun ketika zaman raja tua masih ada di Simalungun, juru masak dayok na binatur ini haruslah seorang pria, wanita hanya tinggal menyiapkan bumbu-bumbunya saja, namun seiring berjalannya waktu siapa saja boleh memasak dayok na binatur asalkan mengerti tentang proses memasak dan menatanya di atas piring.

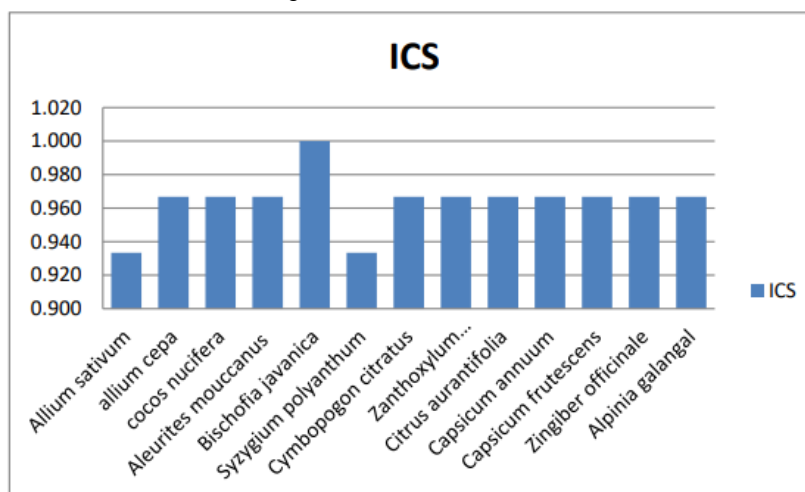
Diagram 1. Analisis data UV



Tabel 2. Rumus

<i>q</i>	(1-5)
<i>i</i>	(1-5)
<i>e</i>	(0,5-2)

Diagram 2. Analisis data ICS





Menurut (Damanik & Sinaga, 2020) Dayok na binatur biasanya dihidangkan pada acara-acara adat, baik suka maupun duka. Dayok na binatur memiliki makna/tujuan agar kehidupan menjadi teratur seperti urutan hidangan ayam yang telah diatur sedemikian rupa. Dayok na binatur biasanya diberikan kepada seseorang (sekelompok orang) sebagai bentuk ucapan terima kasih dan rasa syukur serta mendoakan agar yang menyantapnya diberikan kesembuhan oleh Tuhan, memiliki “keteraturan” dalam hidup dan memiliki semangat dalam menjalaninya. Dalam proses pemberian dayok na binatur ini diucapkan kata-kata seperti, “Sai andohar ma songon paratur ni dayok na binatur On...” yang artinya semoga seperti teraturnya ayam yang ditata ini.

Masyarakat Simalungun percaya bahwa dayok na binatur adalah cara untuk menyampaikan doa, secara filosofis, orang yang menerima dan menikmati dayok na binatur akan menerima keberkahan dan menemukan keteraturan dalam hidup. Ketika orang tua memberikan dayok na binatur tersebut disertai dengan doa dan petuah-petuah (nasehat) yang berisi nasehat agar orang yang menerima dayok na binatur tersebut memiliki kehidupan yang teratur dan menjunjung tinggi kesopanan dan etika. Jika orang tua memberikan dayok na binatur kepada anaknya yang akan merantau atau bersekolah, maka diharapkan kehidupan anak tersebut harus pandai dan berguna bagi masyarakat yang didatanginya.

## 2. Proses Pembuatan Dayok Nabinatur

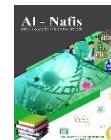
Hal yang sangat prinsip bagi masyarakat Simalungun ketika zaman raja tua masih ada di Simalungun, pemasak dayok na binatur ini haruslah seorang laki-laki, perempuan hanya menyiapkan bumbu-bumbunya saja, namun seiring berjalannya waktu siapa saja bisa memasak dayok na binatur asalkan mengerti tentang proses memasak dan menatanya di atas piring. Bahan-bahan atau resep untuk membuat dayok na binatur: Ayam, kayu sikkam, 1 buah kelapa parut, lengkuas 2 cm, jahe 1 cm, 5 batang serai, 5 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, daun salam secukupnya, merica secukupnya dan cabai merah/rawit secukupnya. Dayok na binatur (ayam yang telah dimasak dan ditata kembali sesuai dengan susunan yang sebenarnya di atas piring) merupakan makanan yang sering dan biasa digunakan untuk menyajikan atau melambungkan jalannya sebuah tradisi, dayok na binatur diberikan pada acara-acara adat yang bersifat besar dan sederhana seperti suka maupun duka. Oleh karena itu, dayok (ayam) yang disembelih haruslah ayam yang memenuhi syarat 11ymbol1111 pilihan sesuai dengan kategori adat, oleh karena itu harga untuk seekor ayam yang digunakan sebagai dayok na binatur sangat mahal jika dibandingkan dengan harga ayam biasa. Ayam yang akan digunakan untuk dayok na binatur biasanya ayam jantan dengan berat kurang dari 1 kg, artinya ketika kita memakannya, ayam tersebut terasa empuk. Dayok (ayam) yang akan dipotong untuk dijadikan dayok na binatur harus memiliki “balung/sisir” yang indah di bagian atas





dan bawah serta memiliki warna merah dan jengger yang tegak. Masyarakat Simalungun memiliki persepsi bahwa hanya ada dua pilihan warna ayam yang akan disembelih untuk diperdagangkan bulunya, yaitu ayam jantan berwarna putih 11ymbol1111 jantan yang berwarna kemerahan. Ayam jantan yang berwarna putih biasanya hanya untuk 11 simbol 11, akan digulai atau dimasak di dalam 11 simbol untuk proses pemasakan (dilomang), sedangkan ayam jantan yang berwarna kemerahan biasanya dipanggang di atas bara api. Ayam jantan jarang digunakan untuk acara adat, ayam hanya digunakan untuk dimakan dagingnya saja. Dayok na binatur disajikan dalam bentuk potongan ayam yang disusun secara teratur di atas piring sebagai tanda dasar. Dalam masyarakat Simalungun, potongan daging ayam tersebut disebut gori. Potongan atau gori tersebut terdiri dari sepuluh bagian, yaitu: `ulu` kepala, `borgok` leher, `tuppak` tulang dada, `bilalang` jeroan, `tuahni` telur ayam, `habong` sayap, `tulan bolon` pinggul, paha ayam `tulan parnamur`, ceker `kais kais`, ekor `ihur`.

Proses atau tahapan pembuatan dayok na binatur terbilang unik dan rumit, hanya orang-orang tertentu dan orang biasa saja yang mampu membuatnya untuk disajikan dalam proses acara adat. Langkah pertama untuk membuat dayok na binatur adalah dengan menyembelih bagian leher ayam dan kemudian ayam yang telah disembelih direndam di dalam air yang mendidih untuk mempermudah membersihkan bulu-bulu yang menempel pada ayam. Setelah bulu-bulu tersebut dibersihkan, kemudian dilakukan proses pemanggangan dan setelah selesai dipanggang, proses selanjutnya adalah marrangrang (membedah tubuh ayam) menjadi beberapa bagian dan memisahkannya sesuai dengan aturan yang ada, setelah itu ayam yang telah dipanggang akan dipilah sesuai dengan sendi-sendi yang ada pada tulang ayam. Proses selanjutnya adalah mencampurkan ayam ke dalam bumbu-bumbu yang telah disiapkan seperti lengkuas, serai, kulit sikkam yang telah diperas dan diambil airnya saja (Sikkam adalah kulit kayu yang biasa tumbuh di hutan yang dipercaya oleh etnis Simalungun sebagai obat atau racikan dari rempah-rempah dayok na binatur yang diperas getahnya dan diambil airnya yang berwarna merah), kelapa yang sudah digoreng, beras yang sudah disangrai, kemiri, bawang merah, lada, garam, dan santan. Kecuali santan, semua bumbu disangrai dan digiling hingga halus. Kemudian, ayam yang sudah disangrai dicampur dengan bumbu yang sudah disiapkan, setelah itu ayam yang sudah dicampur dengan bumbu tersebut ditata kembali seperti ayam hidup di atas piring. Cara penyusunannya pun harus ada aturannya, pertama potongan daging kecil-kecil (tok tok) yang disusun di atas piring, kemudian bagian depan adalah kepala (ulu) yang ditopang oleh tulang dada (tuppak), bagian samping kiri dan kanan diletakkan di sisi pinggul (tulan bolon), lalu paha (tulan parnamur), di samping paha diletakkan sayap (habong) yang diletakkan sejajar, kemudian ceker (kais-kais) selanjutnya di bagian belakang ada ekor (ihur). Di bagian tengah, terdapat leher (borgok) yang diikuti dengan urutan kepala (ulu),



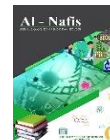
lalu bagian tubuh ayam yang menghasilkan telur (tuahni), dan jeroan (atei-atei atau dekke bagas). Setiap bagian daging ayam harus disusun sesuai dengan adat. Setiap bagian dari potongan tubuh ayam yang lengkap tersebut merupakan gambaran atau 12 simbol yang dapat mengingatkan manusia untuk membangun hubungan yang saling membutuhkan dan selama proses pembuatannya tidak boleh dicicipi, hal ini dikarenakan takut kehilangan makna filosofisnya. Pada zaman raja-raja, dayok na binatur ditata di atas piring khusus (piring pasu), piring tersebut akan pecah jika ada racun yang dikirim oleh orang lain. Dan pada zaman raja-raja, dayok na binatur merupakan makanan para raja dan sering dihidangkan untuk menjamu para tamu kerajaan. Biasanya ayam yang sudah ditata akan diberikan kepada orang yang telah dituju sesuai dengan tema acara adat.

3. Keanekaragaman Tumbuhan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Dayok Na Binatur

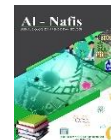
Dari tabel.3 merupakan hasil wawancara, ada 13 jenis tumbuhan yang digunakan oleh Masyarakat Suku Simalungun dalam pembuatan Holat. Jenis – jenis tumbuhan tersebut selanjut nya diobservasi secara langsung mengenai struktur morfologinya dan bagian tumbuhan yang digunakan dalam pengolahan Manuk Na Binatur.

Tabel 3. Tumbuhan yang Digunakan dalam Makanan dayok nabinatur/Holat

FAMILY	NAMA ILMIAH	NAMA LOKAL	BAGIAN YANG DIMANFAATKAN	FUNGSI	KANDUNGAN SENYAWA BIOAKTIF
Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i>	Bawang putih	Umbi	sebagai bumbu peyedap masakan	floavonaid, oligosakarida. Dan arginin
Amaryllidaceae	<i>allium cepa</i>	Bawang merah	Umbi	sebagai bumbu peyedap masakan	sulfur, seperti onion A dan sistein sulfoksida, serta senyawa fenolik, seperti rutin, quercetin, dan glikosida quercetin.
Arecaceae	<i>d</i>	Kelapa	Buah	santan yang kental memiliki rasa pekat yang pemberi rasa gurih ketika dicampur dengan kelat sikkam	Fenol dan dioscorin
Euphorbiaceae	<i>Aleurites mouccanus</i>	Kemiri	Buah	sebagai menguatkan aroma cabai dan rasa makanan	flavonoid dan fenolik
Euphorbiaceae	<i>Bischofia javanica</i>	Sikkam	Kulit Batang	sebagai pematang santan yang akan di campur sehingga menjadi kental	flavonoida, glikosida dan tanin/triterpenoida



Myrtales	<i>Syzygium polyanthum</i>	Salam	Daud	membantu bumbu untuk mengeluarkan dan mempertajam rasa dalam masakan	bakterisidal, bakteriostatik, ;ungisidal, dan germinal
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i>	Serai	Batang	sebagai bumbu peyedap masakan	fenol, flavonoid tanin, serta senyawa yang memiliki banyak gugus sulfida dan alkaloid.
Rutaceae	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	Andaliman	Buah	sebagai penamba cita rasa lebih pedas pada makanan	alkaloid, flavonoid, glikosida, saponin, tanin, triterpen/ steroid dan antrakuinon glikosida
Rutaceae	<i>Citrus aurantifolia</i>	Jeruk Nipis	Buah	menghilangkan bau amis penambah rasa asam pada makanan	kumarin, karotenoid, limonoid, dan flavonoid (khususnya, flavon polimetoksilasi dan flavanones)
Solabaceae	<i>Capsicum annuum</i>	Cabai Merah	Buah	sebagai penamba cita rasa pedas pada makanan/pewarnaan makanan secara alami	fenol, flavonoid dan capsaicinoid memiliki hubungan positif terhadap aktivitas antioksidan dan antimikroba.
Solabaceae	<i>Capsicum frutescens</i>	Cabai Rawit	Buah	sebagai penamba cita rasa pedas pada makanan/pewarnaan makanan secara alami	capsaicinoid, fenol, flavonoid dan vitamin C yang tinggi, sehingga berpotensi sebagai sumber antioksidan
Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i>	Jahe	Umbi	sebagai bumbu peyedap masakan/sebagai penamba cita rasa pedas pada makanan	gingerol, shogaol, diariheptanoid dan curcumin.
Zingiberaceae	<i>Alpinia galangal</i>	Lengkuas	Umbi	memberi cita rasa dan aroma khas yang kuat pada masakan	flavonoid, tannin, kuinon dan terpenoid



Tabel 4. Analisis data UV dan ICS, jumlah tumbuhan pangan yang digunakan dalam Makanan Khas Simalungun yaitu Dayok

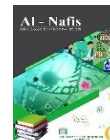
TOTAL	Sikkam	Bawang Merah	Bawang Putih	Cabai Merah	Cabai rawit	Andaliman	Serai	Lengkuas	Daun Salam	Jahe	Jeruk Nipis	Kemiri	Kelapa	Merica
	30	29	28	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	28
UV	0.87	0.93	0.33	0.37	0.97	0.93	0.9	0.9	0.37	0.93	0.9	0.93	0.93	0.33
q	(1-5)													
i	(1-5)													
e	(0,5-2)													
ICS	1500	1400	1450	126	130.5	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1400

Tanaman pangan yang dijadikan bahan masakan oleh masyarakat dapat diperoleh pada pedagang sayur-sayuran namun, untuk kulit sikkam sulit di dapatkan dipedangan sayur, jika ingin mendapatkan kulit batang pada sikkam dapat dimabil di hutan.

Dari hasil analisis data pada pada tabel diatas dapat dilihat bahwa pada niali kegunaan dari UV (Use value), tumbuhan dengan nilai UV tertinggi atau paling sering digunakan dalam pembuatan Dayok Nabinatur adalah sikkam (*Bischofia javanica*) dengan nilai 1.00, bawang merah (*Allium cepa*) dengan nilai 0,97, bawang putih (*Allium sativum*) denan nilai 0,93, cabai merah (*Capsicum annum*) dengan nilai 0,97, cabai rawit (*Capsicum frutescens*) dengan nilai 0,97, andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) dengan nilai 0,97, serai (*Cymbopogon citratus*) dengan nilai 0,97, lengkuas (*Alpinia galangal*) dengan nilai 0,97, daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan nilai 0,93, jahe (*Zingiber officinale*) dengan nilai 0,97, jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan nilai 0,97, kemiri (*Aleurites mouccanus*) dengan nilai 0,97, kelapa (*Cocos nucifera*) dengan nilai 0,97, merica (*Piper nigrum*) dengan nilai 0,93. Dari hasil analisis data bahwa nilai UV tertinggi adalah sikkam (*Bischofia javanica*) dengan nilai 1.00 dan UV terendah adalah bawang putih (*Allium sativum*) denan nilai 0,93, daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan nilai 0,93 dan merica (*Piper nigrum*) dengan nilai 0,93.

Berdasarkan data analisis dapat dilihat nilai kultural atau ICS (Index of Cultural Significance), tumbuhan dengan nilai ICS tertinggi adalah sikkam (*Bischofia javanica*) dengan nilai 1500 dan ICS terendah adalah bawang putih (*Allium sativum*) dengan nilai 126, daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan nilai 126, dan merica (*Piper nigrum*) dengan nilai 126. Berdasarkan hasil analisis tanaman yang nilai tertinggi adalah tanaman yang sering digunakan dan nilai terendah adalah tanaman yang jarang digunakan.



**KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat kabupaten simalungun baik diluar dari kabupaten simalungun pun menggunakan tanaman pada tabel Tabel 3. Masyarakat simalungun tidak asing dengan Dayak Nabinatur khususnya daerah kabupaten simalungun dan kecamatan simalungun, namun janrang ditemukan di daerah lain.dan memiliki manfaat seperti obat herbal dan khususnya menjadi campuran bahan makanan pada Dayak Nabinatur.

**REFERENSI**

- Aswana Pangondian, Marline Nainggolan, A. D. (2020). Karakteristik dan Aktivitas Antiinflamansi Ekstra Etanol Sikkam (*Bischofia Javanica*Blume)Kulit Batang. 8(4), 16–20.
- Blume, B., Rajbongshi, P., Zaman, K., Boruah, S., & Das, S. (2014). A Review on Traditional Use and Phytopharmacological Potential of. 24(2), 24–29.
- Damanik, R., & Sinaga, W. (2020). Dayok na binatur ( Holat ): Simalungun Traditional Food TALENTA Conference Series Dayok na binatur ( Holat ): Simalungun Traditional Food. 3(4). <https://doi.org/10.32734/lwsa.v3i4.1145>
- Holger, L., & Joan, M. (2020). *Bischofia javanica* Blume Kundu, Maitreyee; Schmidt, Lars Holger; Jørgensen, Melita Joan. 2012, 18–20.
- K., R. Joshi, Archana, Rai, I., & Bachheti. (2013). Chemical composition, mineral and nutritional value of *Datura Metel* seed. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 4(4).
- Purba, J. G. M., Ardiansyah, F., Inesari, D., Arlita, D., & Lukmandaru, G. (2001). PEMANFAATAN KULIT SIKKAM (*Bischofia javanica*) SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENYEDAP RASA ALAMI. 367–370.
- Rai, I., Bachheti, R. K., & Joshi, A. (2013). Chemical composition, mineral and nutritional value of *Datura Metel* seed. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 4(4).
- Rumahorbo, C. G. P., Hutahaean, S., & Ilyas, S. (2021). The effect of sikkam (*Bischofia javanica*) leaf extract on blood sugar levels and islet of langerhans in alloxan-induced diabetic rats. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 713(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/713/1/012046>
- Sinukaban, K., & Saleh, C. (1878). PROFIL TUMBUHAN SIKKAM (*Bischofia javanica* Blume ).Dunia, O. K., World, T., Union, C., & Fund, W. W. (n.d.). *Pedoman Konservasi Tanaman Obat*.