

Pucung, si merah yang multifungsi

Oleh Rina D

Selasa, 09 Januari 2018 08:19



Bila kita berbicara tentang tanaman pucung, mungkin sebagian orang mengatakan tidak mengenalinya. Namun bila kita menyebut kata “kluwak/kluwek”, pasti sudah tidak asing lagi bagi banyak orang, terutama kaum ibu.

Tanaman pucung (*Pangium edule*, REINW) merupakan penghasil biji kluwak yang selama ini banyak digunakan masyarakat sebagai bumbu masakan. Kegunaannya sebagai bumbu masakan hingga saat ini belum bisa tergantikan oleh bahan lain, misalnya saja untuk masakan rawon, sambal kluwak, brongkos, dan berbagai masakan lainnya yang juga banyak penggemarnya.

Selain sebagai bumbu masakan, masih banyak manfaat yang bisa diperoleh dari tanaman pucung. Biji pucung bisa dimanfaatkan untuk membuat minyak goreng sebagai pengganti minyak kelapa, untuk membuat terasi maupun kecap. Daun dan kulit batangnya bisa digunakan untuk memberantas hama penyakit. Pendek kata, seluruh bagian tanaman pucung berdaya guna.

Tanaman pucung juga sangat ideal untuk program pengawetan lahan dan pelestarian lingkungan hidup. Karena secara fisik, tanaman pucung memiliki batang yang besar, daun yang sangat rimbun, perakaran yang luas dan dalam, serta usia tanam yang bisa mencapai seratus tahun.

Mengingat begitu banyak manfaat yang bisa kita peroleh, tak salah bila mulai sekarang kita harus mulai mempertimbangkan tanaman pucung sebagai tanaman yang layak kita budidayakan dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat dan pelestarian lingkungan hidup.

Pucung, si merah yang multifungsi

Oleh Rina D

Selasa, 09 Januari 2018 08:19

Sumber: Dari berbagai sumber