

Buku "Pohon Pemberi" adalah kisah tentang Rjan, seorang anak yang baru berkenalan dengan pohon Nypah. Berlokasi di sebuah desa nelayan di Thailand, Rjan akan mengajak teman-teman belajar tentang pohon mangrove yang bermanfaat ini, sambil bertualang di negeri gajah putih.

- Salam Lestari!



Canadian International Development Agency



Oxfam

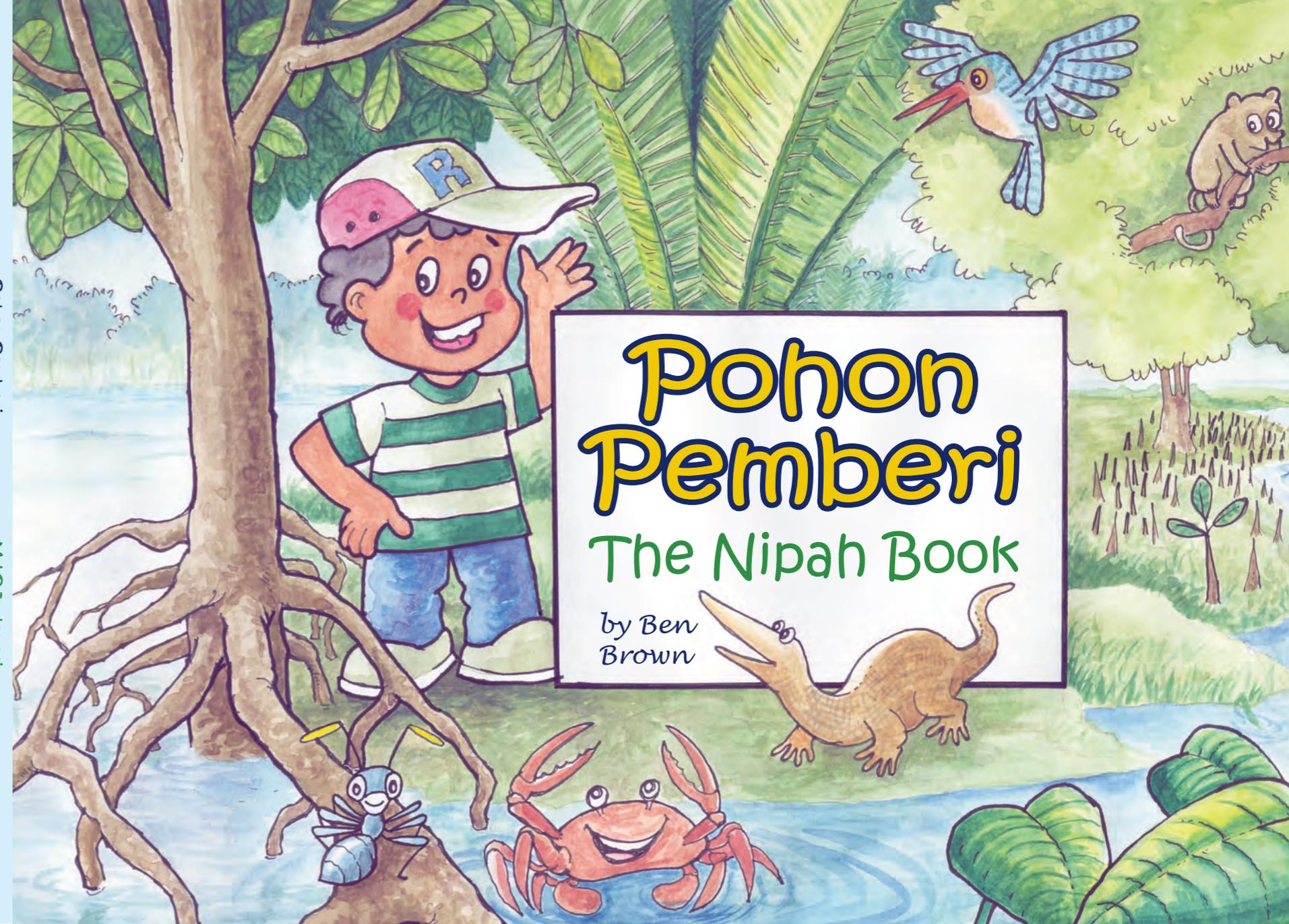
Didukung Oleh:



Dibuat Oleh:

Pohon Pemberi

MAP-Indonesia



Pohon Pemberi

The Nipah Book

by Ben Brown



Mangrove Action Project
Indonesia

Copyright 2011 by Mangrove Action Project - Indonesia

All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means electronic or mechanical, including photocopy, recording, or any information storage and retrieval system without permission in writing from the authors

Requests for permission to make copies of any part of the work should be emailed to:
seagrassroots@gmail.com

Ilustrasi: P.A. Triyanto

Penulis: Ben Brown

Editing: Woro Yuniati, Ratna Fadillah

Layout: Ben Brown

Thanks to Rat and Kumhaeng for taking us to visit Ban Yan Seu, a visit which inspired this book.

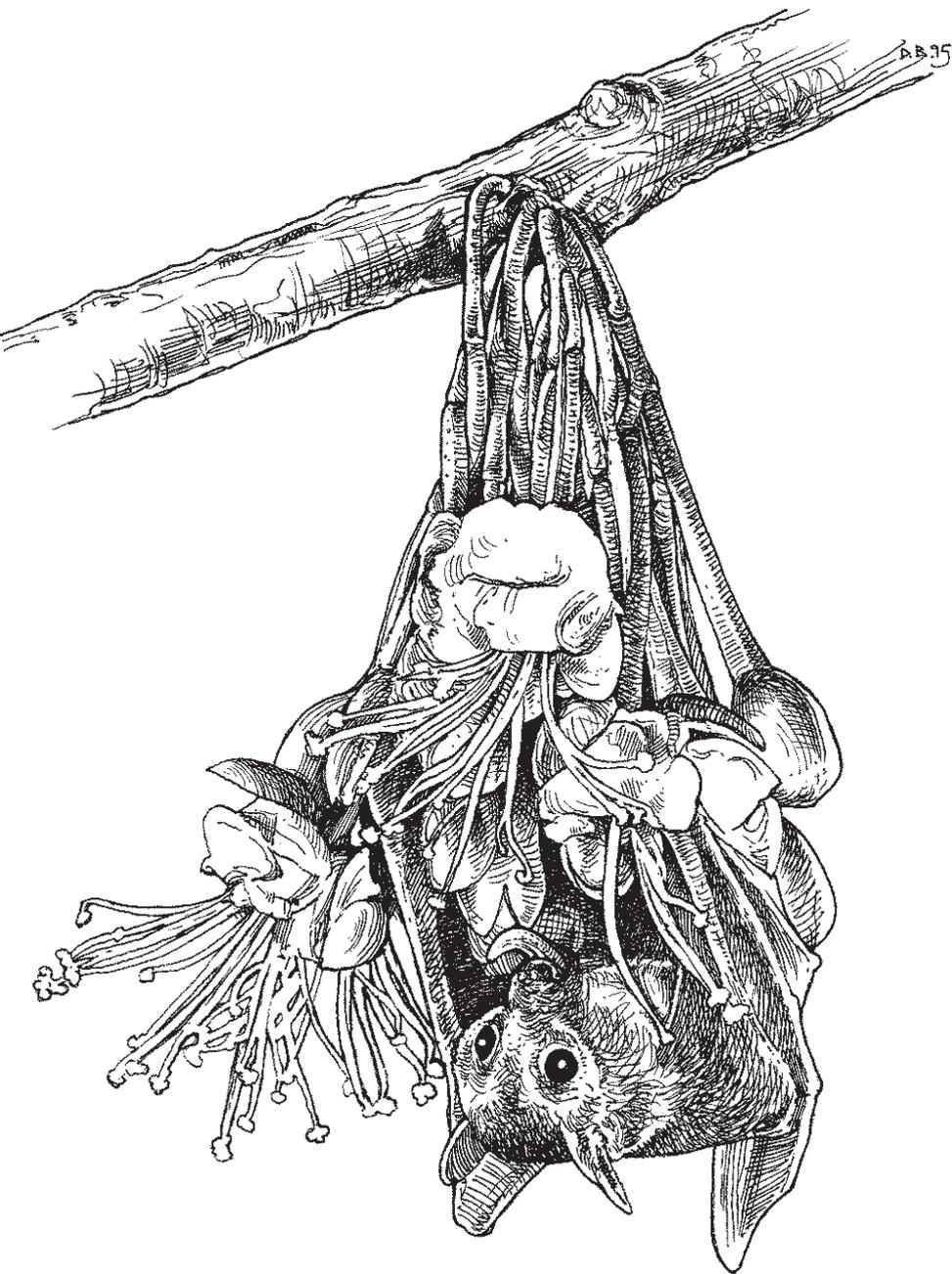
Thanks also to the Yadfon Foundation, especially Khun Pisit Chansaroh and to Jim Enright of MAP Asia as well. for our introduction to Nipah Palm on previous visits to Ban Laem Mahkam, Ban Laem, and Ban Koh Kiem.

Produced By:



This book was printed with support from the following institutions as part of the Restoring Coastal Livelihoods Program:





Kepada
pecinta Mangrove
dimana-mana
(dan berberapa pecinta
mangga juga!)

Wassalam



Hai teman teman, perkenalkan namaku Rian. Orang tuaku baru saja mengajakku ke Thailand. Di Thailand, kami melancong ke daerah pantai. Di sana ada satu pohon yang membuatku tertarik.

Pohonnya seperti pohon sagu yang pernah kulihat di Sulawesi. Ternyata pohon itu bernama pohon nipah. Masyarakat Thailand menjulukinya “Pohon Pemberi”. Mau tahu kenapa demikian? Yuk, ikuti petualanganku selanjutnya!

Negara Thailand terletak di Asia Tenggara, tepatnya di antara Negara Malaysia, Myanmar dan Cina.

Thailand adalah sebuah negara yang sangat indah. Disamping itu, masyarakat Thailand sangat peduli dalam menjaga keindahan alam yang mereka miliki.





Di lautan Andaman, Thailand bagian selatan, terdapat muara tempat bertemunya sungai-sungai besar dan laut. Di sana airnya payau alias setengah asin dan setengah tawar.

Di sana banyak tumbuh pohon yang daunnya mirip pohon kelapa, tapi daunnya muncul langsung dari permukaan lumpur. Itulah yang namanya pohon nipah. Batangnya tidak kelihatan karena berada di bawah permukaan lumpur, tidak tegak lurus di atas permukaan tanah seperti batang kelapa. Kalau begitu, kita tidak perlu capek-capek untuk memanjat pohon nipah untuk memanen buahnya!

Oiya teman-teman, karena saking semangatnya bercerita tentang pohon nipah, aku lupa memperkenalkan teman baru ku yang satu ini!

Temanku seorang kakek bernama Maitree. Kalian bisa memanggilnya dengan sebutan “Bang Mun” atau “Kakek” saja. Bang Mun bisa berbahasa Indonesia karena nenek moyangnya berasal dari Malaysia dan ia pernah jadi pelaut hingga ke perairan Indonesia.

Bang Mung akan menemani kita keliling desanya untuk melihat bagaimana masyarakat memanfaatkan pohon nipah. Kata orang di desa Ban Yan Seu, semua bagian dari pohon nipah dapat dimanfaatkan seperti halnya pohon kelapa.

Ayo! Ikuti kami terus...





“Kek, kenapa daun-daun pohon nipah disini ditebangi?” tanyaku.

“Oo..kalau di sini masyarakat biasa mengambil daun nipah yang sudah tua untuk dibuat atap, keranjang atau tikar,” jelas kakek.

“Nanti kakek perlihatkan hasil dari daun nipah sekembalinya di desa“. tambah kakek sebelum akhirnya kami harus naik ke perahu untuk menuju hutan nipah lainnya sebelum air laut surut. Kakek mau menunjukkan padaku bagaimana nira pohon nipah disadap dan diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman.

Kalian siap kan untuk bertualang dengan ku?

Pasti kalian akan menemukan keajaiban dan keindahan dunia yang tidak dapat kalian temukan di mal, atau di play-station.

Ayo teman-teman! Petualangan berperahu kita mulai!





“Kenapa ada potongan bambu di tangkai pohon nipah ini, Kek?” tanyaku dengan penasaran.

“Di daerah ini, masyarakat menderes pohon nipah untuk mendapatkan niranya” jawab Kakek.

“Wow, keren! Di Indonesia kami harus naik pohon kelapa atau aren untuk mengambil nira, Rian baru tahu Kek kalau pohon nipah juga dapat dideres niranya” ujarku penuh rasa salut.

Kakek juga menjelaskan bahwa nira kelapa, aren dan nipah sama-sama bagus dan manis. Mereka biasa memanen nira nipah selama 2-3 bulan di musim hujan. Mereka bisa mendapatkan 2 liter nira per hari asal daunnya tidak dipotong.

Memang, kalau daunnya diambil, maka pohon Nipah tidak menghasilkan banyak nira. Masyarakat disini sudah membagi kawasan kawasan dimana daun Nipah boleh diambil dan dimana daunnya dibiarkan.

Pohon Nipah juga tidak menghasilkan banyak nira kalau tumbuh berdekatan dengan pohon Nipa lain. Di desa ini pohon Nipah dijarangkan hingga ada 3 meter antara satu pohon dengan yang lain di kawasan penderesan.





“Bisakah Kakek mengajarku cara mengambil nira dari pohon nipah?” minta ku pada Kakek

“Tentu bisa Rian!”

“Pertama-tama, tangkai buah nipah harus dipukul-pukul dengan kayu dan dibengkokkan ke kiri-kanan-atas-bawah setiap hari selama 1-2 bulan. Tujuannya supaya kristal-kristal dalam tangkai mencair dan nira bisa mengalir dengan lancar. Siapkan wadah yang terbuat dari bamboo atau botol aqua, lalu gantungkan di ujung tangkai buah nipah.”

“Sebelum digantungkan, jangan lupa menuangkan 1 sendok makan getah pohon manggis supaya niranya tidak terfermentasi. Selain getah pohon manggis, bisa juga memakai potongan kayu pohon nangka, akar pohon mengkudu atau kulit pohon Mangrove yang nama latinnya *Ceriops tagal*, kalau tidak salah ... di Indonesia namanya tengar. “ jelas kakek sambil mencontohkan menuangkan cairan getah pohon manggis ke dalam wadah bamboo.

Selanjutnya Kakek mencontohkan cara menyayat tangkai buah nipah dengan sebuah pisau sabit kecil yang tajam dan bersih. Aku sempat memotretnya loh teman-teman! Lumayankan hasil jepretanku!

Kata kakek nira siap dideres setiap hari dua kali selama 1 sampai 2 bulan. Setiap kali tangkainya disayat, nira baru akan keluar hingga kira-kira 1 liter. Jangan lupa teman-teman, sayatan tangkai usahakan setipis mungkin ya, biar tangkai tidak cepat habis!





Setelah di panen, nira nipah dimasak dalam wajan di atas tungku kayu selama 2 jam sambil terus diaduk.



Jika sudah masak, nira akan berubah bentuk menjadi kental dan berwarna coklat dan siap dicetak dalam tempurung kelapa. Kalau teman-teman mau, niranya bisa dimasak setengah matang dan di simpan dalam botol. Hasilnya dapat dipasarkan sebagai “madu nipah.”



Cara lain menikmati nira nipah adalah sebagai minuman segar. Kalau teman-teman sedang haus, kalian bisa meminumnya langsung tanpa diolah dengan membelinya di kedai-kedai pinggir jalan atau kedai-kedai yang menjual es kelapa muda. Cukup murah kok tema-teman, hanya dengan uang 5000 rupiah saja kalian bisa menikmati kesegaran 1 gelas nira nipah.

“Enak sekali ya Kek, apalagi di hari yang panas begini!” ujarku setelah menghirup air nira yang dicampur es. Kakek tersenyum melihatku menghabiskan 1 gelas nira nipah.

Oiya teman-teman, ternyata nira juga bisa dibuat menjadi cuka, itu loh cairan asam yang biasa dicampur sebagai bahan masakan. Kata Kakek kalau niranya lagi banyak, mereka menyimpannya dalam botol selama 44 hari hingga menjadi cuka. Masyarakat disini biasanya memakai cuka untuk masak dan juga sebagai obat tradisional untuk mengobati sakit perut.



ES KELAPA MUDA
&
ES NIRA NIPAH
20 BAHT



Selain niranya, pohon nipah juga memberi banyak manfaat lain yang bisa dinikmati masyarakat.

Daging buah nipah dapat dimakan langsung, disajikan dengan es seperti kolang kaling, ataupun dibuat manisan.





Ketika pohon nipah tidak lagi digunakan untuk produksi nira, batang pohon nipah yang terdapat dibawah permukaan tanah dapat diproses seperti Pohon Sagu untuk mendapatkan patinya.





Nira nipah juga dapat diolah sebagai bahan obat tradisional seperti:

- Nira yang di minum segar dapat untuk mengobati batu ginjal
- Nira yang dimasak 1/2 jam dapat untuk mengobati asma
- Cuka nira juga dapat berfungsi sebagai obat diabetes, tekanan darah tinggi dan kelelahan



RESEP JAMU NIPAH :

◎ LUKA BARU dan MENGHENTIKAN DARAH

BAHAN: Tangkai daun muda yang berwarna hijau secukupnya.

CARANYA: Tangkai daun muda dihilangkan kulit luarnya. Lalu dipanaskan di atas bara/api. Kemudian dilumatkan dan diperas airnya. Lalu kain yang bersih dibasahi dengan air tadi dan ditempelkan pada luka kemudian dibalut.



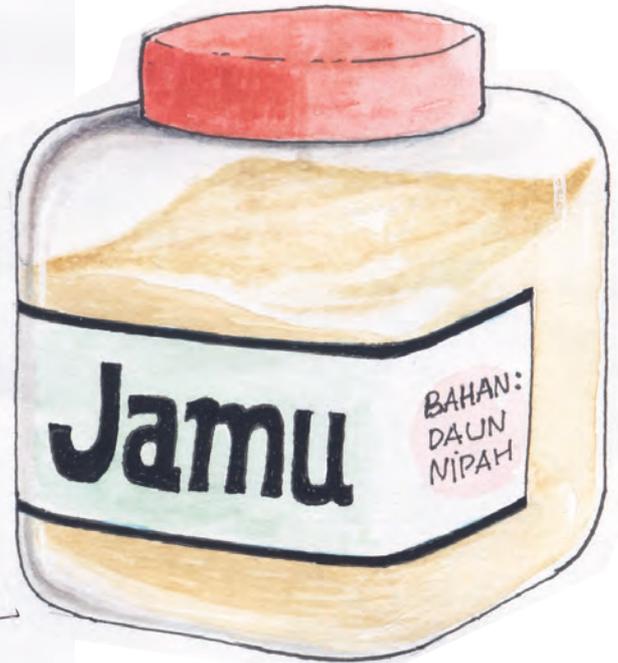
◎ MUNTAH DARAH

BAHAN: Tangkai daun muda yang berwarna hijau secukupnya.

CARANYA: Tangkai daun muda dikupas kulit luarnya, lalu dalamnya diketuk-ketuk dan dipanaskan di atas bara/api. Kemudian diperas hingga airnya keluar. Airnya ditampung pada cangkir, lalu diminum satu atau dua kali dalam sehari.



catatan:
Resep muntah darah tersebut juga dapat dipakai untuk mengobati REMATIK, NYERI OTOT, TBC, dan LUKA PADA BAGIAN DALAM TUBUH.





“Oiya Kek, bagaimana dengan daun nipah, apakah ada manfaatnya juga bagi kita?”

“Jelas, daun nipah sangat bagus untuk... menggelitik anak kecil!” jawab kakek sambil memainkan selembar daun nipah ke tubuhku sehingga aku merasa kegelian.

“Waduh,....Jangan Kek..... geliiii!!!!





Menurut kakek, tanpa daun nipah masyarakat disini akan kesulitan untuk membeli peralatan rumah tangga seperti :

- tikar
- tas
- sandal
- guci dan
- topi

“Topi ini buat Rjan saja ya kek?” bujuk ku pada kakek.

“Boleh saja Rjan, asal janji ya...Kalau pulang ke Indonesia, jangan lupa kirim surat,” balas kakek

“Tentu kek,” Rjan janji. “Khap kun khap!” jawabku sambil menirukan ucapan bahasa Thailand yang berarti terima kasih



“Wah, hebat kamu Rjan, sudah bisa berbahasa Thai. Apakah kamu tahu bahwa kata Rjan berarti “belajar” dalam bahasa Thai?”

“Keren sekali Kek, aku memang sudah belajar banyak tentang manfaat pohon nipah dari kakek”.

“Itu belum semua, kalau daunnya dibakar – kita bisa ambil garam dari abunya. Ayo kita bawa pulang garamnya, untuk masak kepiting bakau yang sedang disiapkan nenek untuk kita”.

“Kepiting? Asyik sekali kek, aku mau, mau, mau,” warku dengan riang gembira mendengar nenek menyiapkan kepiting bakau untuk ku.

Kami pun segera bergegas pulang ke tempat kakek.





Pada malam harinya,
dibawah atap daun
Nipah.....



Aku harus belajar lebih banyak tentang
pohon Nipah, biar besok saya juga bisa
bagi cerita dengan Kakek.





.....esok paginya, Rjan bertemu Kakek lagi dan kakek kembali bercerita tentang pohon nipah. Kali ini kakek bercerita tentang kondisi desa Yao Sue sebelum sekarang ini.

Menurut cerita kakek, semasa muda kakek meninggalkan desanya selama puluhan tahun untuk bekerja di kapal pesiar dan sempat berkeliling dunia dan melihat enam dari tujuh benua di muka bumi ini. Sekembalinya kakek dari bekerja sebagai pelaut, ia menemukan pohon-pohon nipah yang dulu tumbuh lebat mengelilingi desa Yao Sue sudah banyak hilang.



“Kata keluarga kakek, selama kakek berpesiar di laut pohon nipah ditebang habis dan dijadikan tambak udang. Warga Yao Sue dijanjikan pekerjaan di tambak- tambak udang tetapi ternyata tenaga kerja untuk tambak tersebut diambil dari luar Propinsi Trang. Setelah dua tahun beroperasi, ternyata semua tambak mengalami kegagalan dan akhirnya tambak ditinggalkan penggarapnya dan menjadi terlantar sampai akhirnya Kakek kembali ke Ban Yao Sue” ucap kakek mengakhiri cerita.

“Terus, apa yang kakek lakukan?” tanyaku tidak puas dengan akhir cerita kakek..

“Kakek Cuma mengingatkan masyarakat tentang pentingnya pohon nipah bagi kehidupan kami sehari-hari. Dengan pohon nipah yang melimpah, kami memiliki sumber bahan untuk obat, makanan, dan kerajinan tangan. Bahkan, tanpa adanya pohon nipah di tepi sungai, lama-lama tanah desa kami semakin tergerus oleh air laut pasang,” cerita kakek.

“Lalu Kek, bagaimana tanggapan masyarakat mendengar nasihat kakek?” tanyaku dengan penasaran.

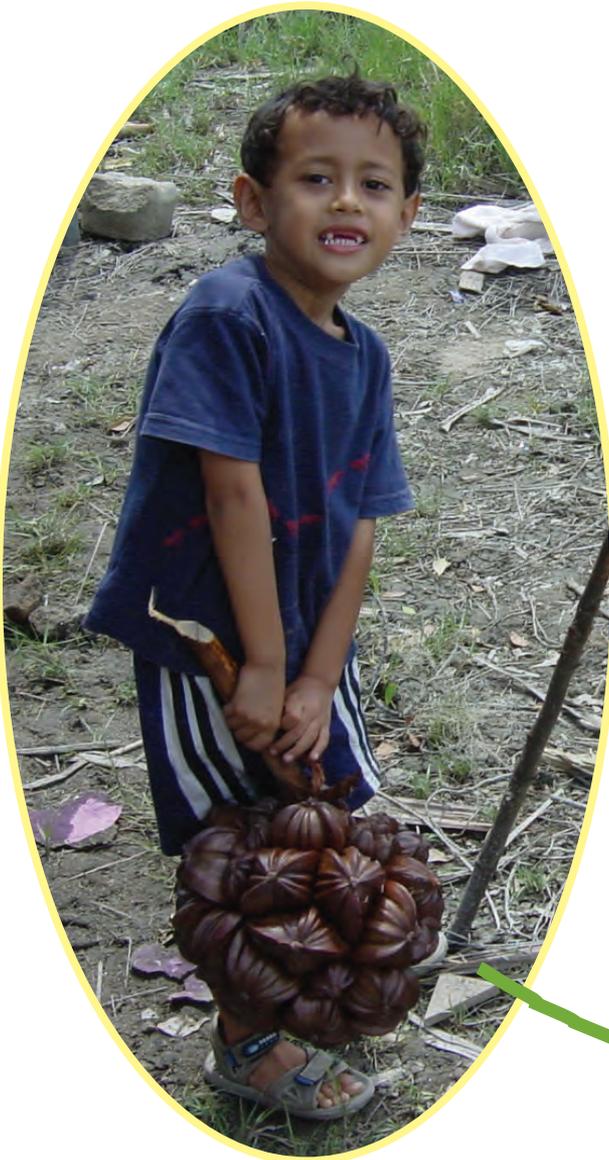
“Syukurlah masyarakat menjadi bersemangat untuk mengembalikan hutan nipah kami dan kami bekerja secara gotong royong untuk menghancurkan bedengan tambak, mengisi parit-parit dengan lumpur dan menanam kembali pohon nipah. Kami juga menanam nipah di tepi sungai dimana pohon nipah telah hilang.”





“Bagaimana kalian menanam kembali pohon nipah yang sudah hilang kek?” tanyaku.

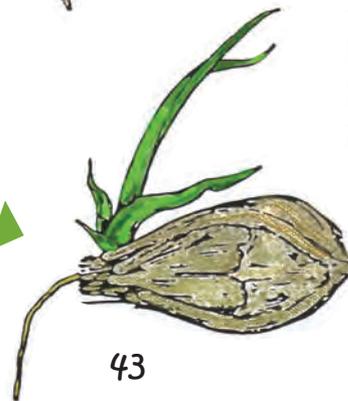
“Kami menanam biji nipah. Asal ada lumpur dan air payau secukupnya maka nipah akan mudah tumbuh dengan sendirinya.”



“Ketika buah nipah sudah berat dan matang kira-kira umur 3-5 bulan akan muncul tunas dan buah akan jatuh dari tangkai dan bijinya akan terlepas dari buah.”

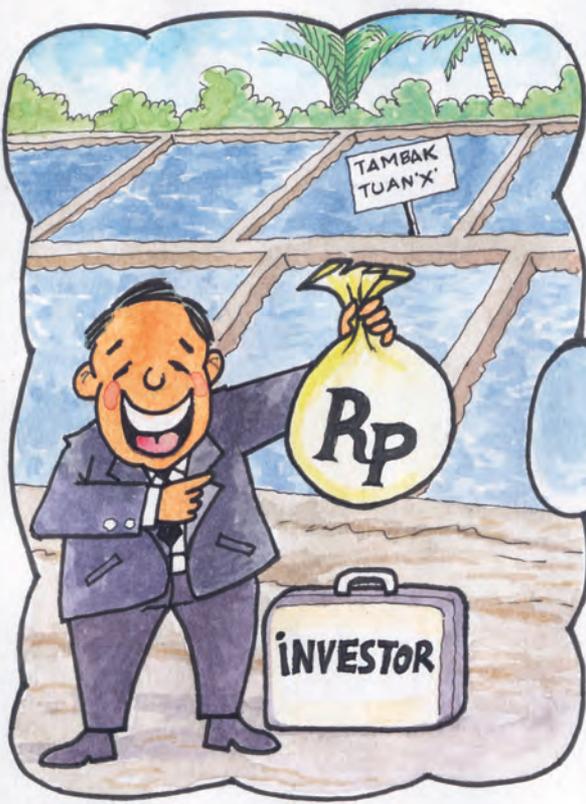
Kakek melanjutkan, “bijinya kemudian akan mengapung dan ikut arus sungai atau laut hingga terdampar di tanah yang berlumpur. Lalu, tunas daun dan akar akan keluar hingga pohon nipah baru tumbuh dengan cepat.”

“Waduh kek! Buah nipahnya berat sekali! Bagaimana mungkin bisa mengapung di air?” protesku ketika mengetahui buah nipah yang kuangkat ternyata sangat berat.





Tahukah teman-teman bahwa menurut buku yang kubaca puluhan juta hektar hutan nipah di Indonesia sudah hilang karena ditebang habis. Sekembaliku dari Thailand aku berjanji untuk menceritakan semua pengetahuan yang kumiliki tentang pohon nipah dan manfaatnya kepada semua orang yang kujumpai seperti teman-teman sekolahku, saudara-saudaraku, dan juga kepada ibu guruku di sekolah.



Pasti ibu guru punya ide yang bagus untuk bisa meyakinkan orang-orang untuk kembali menanam pohon nipah dan menjaga kelestariannya. Jangan sampai penebangan pohon nipah terus berlangsung di negeriku tercinta ini.



Aku yakin kalau seluruh masyarakat Indonesia mengetahui manfaat dan kehebatan pohon nipah mereka pasti akan bekerja keras untuk bisa menjaga kelestarian hutan nipah di Indonesia.
Salam Lestari !!!



The End