

**KANDUNGAN NUTRIEN DAN KAJIAN ETNOBOTANI
TIGA PAKAN UTAMA LUTUNG BUDENG
(*Trachypithecus auratus* (E. Geoffroy, 1812))
DI BUKIT PLAWANGAN, TAMAN NASIONAL GUNUNG MERAPI,
YOGYAKARTA**

Oleh:
Pipit Noviyani

10/297808/BI/08395

INTISARI

Lutung budeng (*Trachypithecus auratus*) di Bukit Plawangan merupakan salah satu primata dilindungi yang berada di kawasan Taman Nasional Gunung Merapi. Erupsi Merapi yang terjadi secara rutin menimbulkan fragmentasi hutan yang menjadi ancaman bagi keberadaan lutung budeng. Salah satu faktor yang menjadi kunci keberadaan lutung budeng adalah ketersediaan pakan. Lutung budeng yang pakan utamanya adalah daun memiliki kecenderungan untuk memilih jenis daun tertentu untuk dimakan. Salah satu hal yang dapat mempengaruhi pemilihan pakan adalah kandungan nutrien dalam pakan serta kehadiran metabolit sekunder. Selama ini analisis tentang kandungan pakan lutung budeng di Bukit Plawangan belum pernah dilakukan. Oleh karena itu menarik untuk dilakukan penelitian kandungan pakan guna melihat preferensi pakan lutung budeng. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari kandungan kadar air, protein kasar, serat kasar, lemak kasar, karbohidrat total, abu, tanin serta alkaloid dalam tiga pakan utama lutung budeng di Bukit Plawangan yaitu dadap duri (*Erythrina lithosperma*), salam watu (*Prunus grisea*), dan puspa (*Schima wallichii*). Selain itu juga bertujuan untuk mempelajari pemanfaatan masyarakat terhadap ketiga pakan utama lutung budeng tersebut. Penelitian ini dilakukan Oktober 2014-Januari 2015. Analisis proksimat sampel dan tanin dilakukan di Laboratorium Kimia dan Biokimia PAU UGM sesuai dengan prosedur yang ditetapkan oleh AOAC. Deteksi alkaloid dilakukan di Laboratorium Biokimia Fakultas Biologi UGM dengan metode kromatografi lapis tipis. Kajian etnobotani dilakukan di empat dusun yang paling dekat dengan Bukit Plawangan dengan metode *snowball*. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini, dadap duri dan puspa dimanfaatkan di Turgo sebagai bahan bangunan, sedangkan salam watu tidak dimanfaatkan di seluruh lokasi kajian. Dadap duri sebagai pakan peringkat pertama memiliki kandungan air, protein kasar, abu yang paling tinggi serta memiliki kadar serat serta tanin yang rendah. Salam watu sebagai pakan peringkat kedua memiliki kandungan lemak kasar yang tinggi. Puspa sebagai pakan peringkat ketiga memiliki kandungan karbohidrat total, tanin, serta serat kasar yang paling tinggi namun kandungan protein kasar, lemak kasar, serta abu yang paling rendah. Ketiga jenis pakan tersebut ditemui memiliki alkaloid sehingga lutung budeng cenderung lebih memilih pakan yang rendah serat.

Kata kunci: lutung budeng, preferensi pakan, etnobotani, analisis proksimat, tanin, alkaloid, Plawangan

**NUTRITIONAL VALUE AND ETHNOBOTANICAL STUDY OF THREE
MAIN FOODS OF JAVAN LANGUR
(*Trachypithecus auratus* (E. Geoffroy, 1812))
IN PLAWANGAN HILL, GUNUNG MERAPI NATIONAL PARK,
YOGYAKARTA**

**By
Pipit Noviyani**

10/297808/BI/08395

ABSTRACT

Javan langur (*Trachypithecus auratus*) in Plawangan Hill is one of vulnerable primate in Gunung Merapi National Park. Eruption of Merapi Volcanoe happens routinely caused forest fragmentation that posing a threat for javan langur existence. One of key factor that contribute to javan langur existence is food availability. Lutung budeng has leaves as main food and there is a preference on choosing certain leaves to eat. Nutrients content and secondary compounds influence that food preference. Up this time, there is no content analysis done in javan langur's food in Plawangan Hill. It is very challenging to study javan langur's food content to see what caused the food preference. The aim of this research is to study water content, crude protein, crude fiber, crude lipid, total carbohydrate, ash, tannin, and alkaloid content in three main food, dadap duri (*Erythrina lithosperma*), salam watu (*Prunus grisea*), dan puspa (*Schima wallichii*). And what is more, to study utilization of those plants for inhabitants around Plawangan Hill. This study was held October 2014-January 2015. Proxymate analysis and tannin analysis was done in Chemistry and Biochemistry Laboratory PSPG PAU UGM by procedure from AOAC. Alkaloid detection was done ini Biochemistry Laboratory Biology Department UGM. Ethnobotanical study was held in four villages nearest to Plawangan Hill used snowball method. The result showed inhabitants utilized puspa or dadap duri only found in Turgo as building materials, whereas no one used salam watu. Dadap duri as first food had highest water, crude protein, and ash content while it also had lowest content of crude fiber and tannin. Salam watu as second food has highest crude lipid content. Puspa as third food had lowest quality of food, lowest protein, crude lipid, and ash content but it had highest content of crude fiber, total carbohydrate, and tannin. In those plant leaves all were found alkaloids so that javan langur tend to choose food with lower fiber content than avoid leaves with secondary compound.

Keywords: javan langur, food preference, ethnobotany, proxymate analysis, tannin, alkaloid, Plawangan.