

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tanaman Picung (*Pangium edule* Reinw)

Tanaman picung merupakan tanaman yang mudah tumbuh di seluruh Indonesia. Pohon ini mempunyai nama botani *Pangium edule* Reinw., dari kelas *Dicotyledonae*, divisi *Spermatophyta*, subdivisi *Angiospermae*, ordo *Parietales*, famili *Flacourtiaceae* dan genus *Pangium*. Tanaman ini juga mempunyai bermacam-macam nama daerah, misalnya kapencueng, kepecong atau simaung (minangkabau), pucung (Jakarta), pacung atau picung (Sunda), pakem (Bali), pangi (Sumbawa), kalowa (makasar), kapait (Buru, Aru) dan awaran (Manokwari, Irian jaya) (Burkill dalam Andarwulan et al., 1998).

Tanaman picung dapat hidup sampai umur di atas 100 tahun. Tinggi pohon dapat mencapai 40 meter. Batang pokoknya besar dan pada pangkal pohon terdapat banir-banir yang lebarnya (diameternya) dapat mencapai 2,5 meter, (Sunanto, 1993). Tanaman ini tumbuh liar di pulau lain pada ketinggian 300-1000 meter diatas permukaan laut dan ditanam di daerah-daerah berbukit rendah, dan kondisi tanah yang baik di pinggiran sungai, tanah kering, tergenang air, tanah berlempung dan kadang-kadang pada tanah berbatu.

Di dalam buah picung terdapat banyak biji yang cukup besar, berwarna kelabu berbentuk limas dan keras. Jumlah biji yang terdapat di dalam buah berkisar 11-21 dan sering di jumpai berjumlah ganjil. Kulit biji kasar dan mempunyai perikarp setebal 6-10 mm, berkayu dan beralur. Biji-biji tersebut tertutup oleh daging buah yang berwarna putih dalam keadaan segar dan cepat berubah warna menjadi kecoklatan apabila terpapar udara.



2.2 Komposisi Kimia Biji Picung (*Pangium edule* Reinw)

Biji picung yang segar memiliki kadar racun yang tinggi karena mengandung HCN yang berasal dari glukosida ginokardin, yaitu suatu glukosida yang mudah melepaskan HCN dengan bantuan enzim ginokardase (Andarwulan, 1998).

Selain terdapat senyawa glukosida ginokardin yang beracun, biji picung mengandung komponen lain yang bermanfaat seperti terlihat pada Tabel 1. Kandungan utama senyawa kimia biji picung selain air adalah lemak (24%). Kandungan lemak yang cukup tinggi di dalam biji dapat dimanfaatkan sebagai sumber minyak nabati seperti yang dilaporkan oleh Hayne, (1978) dalam Andarwulan 1998).

Tabel 1. Komposisi zat kimia dalam setiap 100 gram biji picung.

Komponen	Jumlah
Protein (gr)	10,0
Lemak (gr)	24,0
Kabohidrat (gr)	13,5
Kalsium (mg)	40,0
Fosfor (mg)	100,0
Besi (mg)	2,0
Vitamin A (mg)	0,0
Vitamin B1 (mg)	0,15
Vitamin C (mg)	30,0
Air (gr)	51,0

Sumber : Hayne, (1978) dalam Andarwulan, (1998)

Puspitasari et al., (1994) menyatakan bahwa senyawa antioksidan bersifat non polar yang terdapat di dalam biji picung adalah tokotrienol (α , γ , δ -