

ABSTRAK

Badriyah, Rifqiatul (2020). *Etnobotani Tumbuhan Rempah Sebagai Bahan Pangan Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat DiIndonesia*. Jember: Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember.
Pembimbing: (1) Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si.,M.Pd. (2) Dra. Sawitri Komarayanti, M.S.

Kata Kunci : Etnobotani, Tumbuhan Rempan, Bahan Pangan, Masyarakat Indonesia.

Tumbuhan Rempah merupakan jenis tumbuhan yang mengandung senyawafenol, zat antioksidasi, antibakteri, minyak asiri, protein, asam organik yang berperan penting dalam pemanfaatannya baik pangan maupun kesehatan. Bagian tumbuhan rempah yang dapat dimanfaatkan berupa bunga, daun, buah, biji, batang, kulit, dan akar. Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman dan Masyarakat Using merupakan masyarakat yang dikenal masih kuat mempertahankan tradisi dalam memanfaatkan tumbuhan alam sekitar termasuk juga tumbuhan rempah. Mereka memiliki pengetahuan tentang jenis tumbuhan, bagian tumbuhan yang digunakan dan cara pengolahan dan kearifan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan rempah.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui jenis tumbuhan rempah, bagian yang digunakan, cara pengolahan, serta kearifan lokal yang dimiliki oleh masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman dan Masyarakat Using dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan. Jenis penelitian ini adalah deksriptif kualitatif dengan Teknik survei literature dan review jurnal yang dipublikasikan secara online baik nasional maupun internasional. Studi ini dilaksanakan pada bulan April hingga juni 2020.

Tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using berjumlah 56 species, dimana terdapat 11 species tumbuhan rempah yang sama digunakan oleh keempat daerah tersebut. Tumbuhan tersebut dapat di kelompok kedalam famili *zingiberaceae*, famili *Rutaceae*, famili *solanacea*, famili *liliaceae*, dan famili *Mytaceae*. Bagian buah merupakan bagian yang sering digunakan oleh Masyarakat Sengah Temilah 46%, Masyarakat Sanggau 26%, Masyarakat Using 42%. Selain bagian buah, Masyarakat Sanggau juga banyak menggunakan bagian rimpang 26%, sedangkan pada Masyarakat Padang Pariaman bagian yang paling banyak digunakan bagian daun 39%.

Cara Pengolahan tumbuhan rempah yang sering digunakan oleh keempat daerah tersebut adalah dengan cara di haluskan, yaitu Masyarakat Sengah Temilah 46%, Masyarakat Sanggau 46%, Masyarakat Padang Pariaman 63%, dan Masyarakat Using 41%. Kearifan lokal yang dimiliki oleh keempat daerah tersebut yaitu dalam bentuk kepercayaan, pantangan atau larangan, aturan, dan praktek cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan.

ABSTRACT

Badriyah, Rifqiatul (2020). *Etnobotany Of Spices Plant As A Food Material Used ByCommunities In Indonesia*. Jember: Thesis, Biology Education Study Program, Teacher Training and Education Faculty, Muhammadiyah University of Jember. Advisors: (1) Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si., M.Pd. (2)Dra. Sawitri Komarayanti, MS

Keywords: Ethnobotany, Spices, Foodstuffs, Indonesian Society.

Herbs are a type of plant that contains phenolic compounds, anti-oxidants, antibacterials, essential oils, proteins, and organic acids which play an important role in their utilization both in food and health. Parts of spices that can be used are flowers, leaves, fruit, seeds, stems, skins and roots. The Sengah Temilah community, the Sanggau community, the Padang community and the Using community are known to still maintain a strong tradition of utilizing surrounding natural plants including spices. They have knowledge about the types of plants, parts of plants used and how to process them and local wisdom in using spices.

The purpose of this study was to determine the types of spices, the parts used, the processing methods, and local wisdom of the Sengah Temilah, Sanggau, Padang and Using communities in using spices as food ingredients. This type of research is a qualitative descriptive with literature survey techniques and journal reviews published online both nationally and internationally. This study was conducted from April to June 2020.

The spices used as food by the people of Sengah Temilah, Sanggau Community, Padang Pariaman Community and Using Community totaled 56 species, of which 11 species of spices are the same used by the four regions. These plants can be grouped into the *zingiberaceae*, familythe *Rutaceae*, familythe *solanacea family*, the *liliaceae family*, and thefamily *Mytaceae*. The fruit part is the part that is often used by the middle class community 46%, the Sanggau community 26%, the Using community 42%. Apart from the fruit portion, the people of Sanggau also used a lot of 26% of the rhizome, while in the Padang Pariaman community the most part was used the leaves were 39%. The method of processing spices which is often used by the four regions is by refining it, namely the Sengah Temilah Community 46%, the Sanggau community 46%, the Padang Pariaman community 63%, and the Using community 41%. Local wisdom possessed by the four regions is in the form of beliefs, taboos or prohibitions, rules, and practices for processing spices as food ingredients.