

## ETNOBOTANI TUMBUHAN YANG DIJADIKAN SEBAGAI PENYEDAP RASA ALAMI PLANT ETNOBOTANIS THAT IS MADE AS A NATURAL FLAVOR SETTING

<sup>1</sup>Ernis Saviniyah Rahayu, <sup>2</sup>Elfien Herriyanto, <sup>3</sup>Agus Prasetyo Utomo  
Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Jember  
Email: Ernis.safinia@gmail.com

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui etnobotani tumbuhan yang dijadikan sebagai penyedap rasa alami oleh masyarakat using di desa kemiren kecamatan glagah kabupaten banyuwangi. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan metode *purposive sampling* dan teknik *snowball sampling*. Berdasarkan penelitian diketahui masyarakat using di desa kemiren menggunkan 23 tumbuhan data tersebut diperoleh dengan cara observasi dan wawancara kepada 16 informan yang berasal dari masyarakat using desa kemiren, pemilihan informan berdasarkan masyarakat yang mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam masakan khas using desa kemiren. Pengetahuan tersebut merupakan pengetahuan lokal yang didapatkan berdasarkan pengetahuan secara turun temurun dari leluhur meliputi resep, cara pemilihan dan pengolahan bahan. Pengetahuan lokal tersebut terbukti dapat dimanfaatkan untuk memberi rasa/aroma yang berfungsi sebagai penyedap rasa masakan. Hasil penelitian Etnobotani Tumbuhan yang dijadikan sebagai Penyedap Rasa Alami oleh Masyarakat Using di Desa Kemiren yang telah dilakukan maka semua informasi yang telah didapat selama penelitian dan studi literatur dapat digunakan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran Biologi kelas X pada BAB Keanekaragaman hayati.

**Kata Kunci** : Etnobotani, Tumbuhan Penyedap Rasa, Masyarakat Using

### Abstract

This study aims to determine the ethnobotany of plants that are used as natural flavoring by the community using the kemiren village, glagah sub-district, Banyuwangi Regency. This type of research is descriptive qualitative with purposive sampling method and snowball sampling technique. Based on the research known using society in Kemiren village using 23 data plants obtained by observing and interviewing 16 informants from the community using Kemiren village, the selection of informants was based on people who had the knowledge and skills in typical dishes using Kemiren village. This knowledge is local knowledge obtained based on hereditary knowledge from ancestors including recipes, methods for selecting and processing materials. Local knowledge is proven to be used to give taste / aroma that serves as a flavoring cuisine. Plant Ethnobotany research results which were used as Natural Flavoring by the Community Using in Kemiren Village have been carried out so that all information that has been obtained during the research and literature study can be used as a source of learning in class X Biology subjects in BAB Biodiversity.

Keywords: Ethnobotany, Flavoring Plants, Using Society

### PENDAHULUAN

Keanekaragaman hayati merupakan bentuk kehidupan yang mencangkuo gen, spesies tumbuhan, serta ekosistem dan proses ekologi (Sutoyo, 2010. Hal 101). Tumbuhan merupakan sumberdaya hayati yang telah digunakan manusia sejak lama

yang tumbuh dengan subur dan beranekaragam (Suryadarma, 2008. Hal 76). Beberapa jenis tumbuhan sengaja ditanam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, terutama terkait pengelolaan makanan yang digunakan sebagai penyedap rasa makanan, penguat citarasa, dan pengharum makanan secara alami (Hakim, Batoro, Sukenti, 2015. Hal 13).

Etnobotani merupakan kajian mengenai interaksi antara masyarakat lokal dengan lingkungan alamnya, terutama mengenai penggunaan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari (Martin, 1998 dalam Apriliani, 2014. Hal 76). Kehidupan masyarakat tradisional sangat dekat dengan sumberdaya alam dan lingkungan, salah satunya adalah interaksi yang berhubungan dengan pemanfaatan tumbuhan. Tumbuhan penyedap rasa adalah tumbuhan yang dimanfaatkan dari tumbuhan lokal yang biasa digunakan sebagai tambahan pangan. (Juita, Lovadi dan Linda, 2015. Hal 74). Jadi Tumbuhan penyedap rasa adalah tumbuhan yang dapat menghasilkan rasa dan aroma yang dapat digunakan untuk tambahan pada setiap masakan agar memiliki cita rasa khas dan bahan yang digunakan alami dari tubuh tumbuhan tanpa adanya tambahan zat-zat kimia.

Pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa mudah didapat dan tidak menimbulkan resiko yang berbahaya bagi kesehatan dalam jangka panjang asalkan tumbuhan tersebut dikelola dengan takaran yang sesuai. Penambahan tumbuhan sebagai penyedap rasa dapat menimbulkan cita rasa yang khas pada makanan atau masakan. Sekarang banyak beredar beberapa penyedap rasa instan yang dijual dipasaran yang dianggap lebih ekonomis dan praktis yang tentunya dalam jangka panjang dapat menimbulkan berbagai resiko kesehatan yang menyerang tubuh manusia.

Seiring berkembangnya zaman banyak masyarakat yang kurang memanfaatkan berbagai macam tumbuhan untuk dijadikan bahan penyedap rasa alami karena banyak masyarakat yang kurang sadar pentingnya hidup sehat, dan lebih menyukai hal-hal yang instant tanpa dapat mengetahui efek yang akan terjadi dalam jangka panjang maka dari itu pemanfaatan tumbuhan-tumbuhan alami sebagai penyedap rasa adalah alternatif yang baik untuk masyarakat dan mengurangi resiko-resiko yang ditimbulkan.

Masyarakat Using Desa Kemiren masih menjunjung tinggi nilai-nilai adat yang diwariskan leluhurnya. Masakan tradisional yang mereka buat masih menggunakan resep yang diturunkan oleh leluhurnya, termasuk pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa pada masakan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk Ernis Saviniyah Rahayu *et al.*, Etnobotani Tumbuhan

menggali informasi tumbuh-tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai penyedap rasa alami oleh Masyarakat Using Desa Kemiren. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai Informasi tumbuhan penyedap rasa alami yang dimanfaatkan masyarakat Using Desa Kemiren sehingga dapat terus diwariskan untuk generasi selanjutnya, agar pengetahuan lokal tersebut dapat tetap terjaga, demikian juga pelestarian tumbuhan yang dimanfaatkan.

## METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan metode *purposive sampling* dan teknik *snowball sampling*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Mei 2019 di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. diperoleh dengan cara observasi dan wawancara kepada informan, teknik pengumpulan data dengan cara yaitu observasi lokasi, wawancara, identifikasi, mengambil gambar/foto tanaman penyedap rasa alami dan mencatat data yang ditemukan dalam tabel instrumen. Pengecekan keabsahan data yang diperoleh dilakukan menggunakan teknik Triangulasi data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian diketahui bahwa masyarakat Using Desa Kemiren menggunakan 23 spesies tumbuhan sebagai penyedap rasa yang berasal dari 19 Famili. Data tersebut diperoleh dari hasil observasi dan wawancara terhadap masyarakat Using Desa Kemiren yang terdiri dari dua dusun yaitu Dusun Krajan dan Dusun Kedaleman. Data hasil temuan, cara pengelolaan dapat dilihat pada tabel 4.1 dibawah ini:

**Tabel 4.1 Cara pengelolaan dan rasa/aroma yang dihasilkan oleh tumbuhan**

No	Nama Tumbuhan	Nama Ilmiah	Rasa/ Aroma	Bagian yang digunakan	Cara Pengolahan
1	Kunyit	<i>Curcuma longa L.</i>	Wangi	Rimpang	Kunyit Dimemarkan/dihaluskan bersama bumbu yang lain untuk memberikan rasa dan warna kuning pekat.
2	Bawang Merah	<i>Allium cepa L.</i>	Gurih	Umbi dan daun	-Bawang diiris tipis-tipis/dihaluskan. -Daun bawang juga diiris tipis-tipis kemudian dicampur bersama bumbu

					lainnya.
3	Kemiri	<i>Aleurites Moluccana L</i>	Gurih dan wangi	Biji	-Kemiri biasanya disangrai,dibakar atau digoreng terlebih dahulu agar rasa/aroma yang dihasilkan lebih kuat,setelah itu dihaluskan.  -Daun kemiri digunakan sebagai pembungkus jajanan karena dapat menghasilkan aroma yang wangi pada jajanan.
4	Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Wangi	Daun	Daun salam disobek-sobek/langsung dimasukkan utuh ke dalam masakan
5	Lengkuas	<i>Alpina galanga</i>	Gurih	Rimpang	Dimemarkan/dihaluskan bersama bumbu lainnya,dapat juga diiris tipis-tipis
6	Tomat	<i>Lypersion esculentum</i>	Asam	Buah	Tomat dihaluskan atau dapat juga diiris kemudian dicampurkan pada masakan
7	Kluwak	<i>Pangium edule Reinw</i>	Gurih	Biji	Biji dipecahkan untuk mengambil isi/dagingnya kemudian di rendam di dalam air mendidih untuk menghilangkan racunnya kemudian dicampurkan pada masakan dengan cara dihaluskan atau dicampur secara langsung
8	Kecombrang	<i>Etingera elatior</i>	Gurih	Batang	Kecombrang dicuci bersih dan diiris sedikit tebal ataupun memanjang
9	Serai	<i>Cymbopogon citratus L</i>	Gurih	Batang	Serai digeprek terlebih dahulu agar rasa dan aroma bisa lebih kuat
10	Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i>	Kecut	Buah	Buah dikupas dan dijemur selama 3 hari setelah itu dilarutkan dalam air kemudian dicampurkan pada masakan
11	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	Wangi	Daun	Daun seledri dicuci bersih kemudian diiris tipis-tipis
12	Belimbing Wuluh	<i>Averrhoa bilimbi L</i>	Masam	Buah	Belimbing wuluh diiris memanjang atau dihaluskan untuk menghasilkan

					rasa masam
13	Bawang putih	<i>Allium sativum</i> L.	Gurih	Umbi	Bawang diiris tipis-tipis , digeprek atau dapat juga dihaluskan bersama bumbu masakan yang lainnya
14	Cabai	<i>Capsicum frutescens</i> L	Pedas	Buah	Cabai diris memanjang atau dapat dihaluskan bersama bumbu masakan yang lainnya
15	Kayu manis	<i>Cinamomum verum</i> J	Manis	Kulit kayu	Kayu manis dipotong kecil-kecil atau dapat juga dihaluskan bersama bumbu lain untuk mendapatkan aroma dan rasa yang wangi
16	Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	Masam	Daun	Daun jeruk perut diiris tipis-tipis atau dapat juga dirobek-robek kemudian dicampur dengan bumbu masakan yang lain.
17	Lada	<i>Piper nigrum</i> L	Pedas	Biji	Lada ditumbuk atau dihaluskan terlebih dahulu sebelum dicampurkan pada masakan
18	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Pedas	Biji	Ketumbar di sangrai terlebih dahulu agar aroma/rasa yang dihasilkan lebih kuat kemudian dihaluskan terlebih dahulu sebelum dicampurkan pada masakan.
19	Mundu	<i>Garcinia Dulcis</i>	Gurih	Buah	Buah mundu di kupas kemudian diambil dagingnya, setelah itu dijemu selama 1 minggu kemudian disimpan dalam suhu ruang selama 1 sampai 3 bulan agar rasa yang dihasilkan benar-bener keluar
20	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i> L	Wangi	Daun	Daun pandan dicuci bersih kemudian langsung dicampur pada masakan dalam keadaan utuh
21	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Pedas	Rimpang	Jahe digeprek,diiris sedikit tebal atau dapat juga dihaluskan
22	Kemangi	<i>Ocimum citriodorum</i>	Wangi	Daun	Daun kemangi langsung dimasukkan kedalam masakan dalam keadaan utuh
23	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L	Sedap	Rimpang	Kencur di cuci bersih kemudian di haluskan bersama bumbu penyedap lainnya.

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa cara pengelolaan tumbuhan dilakukan dengan berbagai cara agar tumbuhan dapat menghasilkan rasa/aroma. Cara yang dilakukan diantaranya ,dengan cara digprek, diiris, dihaluskan, dan disangrai. Pengolahan dengan cara digeprek agar rasa/aroma dapat tercampur dengan masakan , sedangkan cara diiris agar bentuknya dapat membaaur seperti bumbu yang lainnya. Pengolahan dengan cara dihaluskan agar rasa/aroma dapat meresap dan keluar saat dimasak dan disangrai agar aroma/rasa lebih kuat. Ada juga yang digunakan dalam keadaan utuh agar lebih segar ketika dicampurkan pada masakan. Rasa/aroma yang dihasilkan oleh tumbuhan juga bermacam-macam yaitu rasa pedas, gurih, masam, kecut dan aroma wangi .

Tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami oleh masyarakat Using Desa Kemiren sangat beragam. Pengetahuan tersebut merupakan pengetahuan lokal yang didapatkan berdasarkan pengetahuan secara turun temurun dari leluhur meliputi resep, cara pemilihan dan pengolahan bahan. Pengetahuan lokal tersebut terbukti dapat dimanfaatkan untuk memberi rasa/aroma yang berfungsi sebagai penyedap rasa masakan

**Tabel 4.2 Asal tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa Alami**

No	NamaTumbuhan	Nama ilmiah	Asal
1	Kunyit	<i>Curcuma longa L.</i>	Pekarangan rumah
2	Bawang Merah	<i>Allium cepa L</i>	Pekarangan rumah
3	Kemiri	<i>Aleurites Moluccana L</i>	Tegalan
4	Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Pekarangan rumah
5	Lengkuas	<i>Alpina galanga</i>	Pekarangan rumah
6	Tomat	<i>Lypersion esculentum</i>	Pekarangan rumah
7	Kluwak	<i>Pangium edule Reinw</i>	Membeli
8	Kecombrang	<i>Etilingera elatior</i>	Tegalan

9	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i> L	Pekarangan rumah
10	Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i>	Tegalan
11	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	Pekarangan rumah
12	Belimbing Wuluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L	Tegalan
13	Bawang putih	<i>Allium sativum</i> L.	Pekarangan rumah
14	Cabai	<i>Capsicum frutescens</i> L	Pekarangan rumah
15	Kayu manis	<i>Cinamomum verum</i> J	Membeli
16	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Pekarangan rumah
17	Lada	<i>Piper nigrum</i> L	Membeli
18	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Membeli
19	Mundu	<i>Garcinia Dulcis</i>	Tegalan
20	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i> L	Pekarangan rumah
21	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Pekarangan rumah
22	Kemangi	<i>Ocimum citriodorum</i>	Pekarangan rumah
23	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L	Pekarangan rumah

Berdasarkan tabel diatas masyarakat memperoleh tumbuhan yang paling banyak dari pekarangan rumah. Banyak masyarakat yang sengaja menanam tumbuhan-tumbuhan tersebut dengan tujuan memudahkan saat pemanfaatan untuk kehidupan sehari-hari.

Etnobotani merupakan ilmu yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dengan tumbuhan dalam hal pemanfaatannya dan pengelolaannya terutama pada masyarakat adat using , dan tumbuhan penyedap rasa alami merupakan tumbuhan yang bermanfaat sebagai tambahan masakan agar rasa/aroma yang dihasilkan Ernis Saviniyah Rahayu *et al.*, Etnobotani Tumbuhan

khas, hubungan tumbuhan sebagai penyedap rasa dengan masyarakat adat using yaitu memiliki hubungan yang erat karena beberapa tumbuhan sebagai penyedap rasa di budidayakan oleh masyarakat adat using sebagai bentuk pelestarian tumbuhan.

Desa Kemiren merupakan kelompok masyarakat yang memiliki adat istiadat dan budaya yang khas sebagai suatu masyarakat Blambangan yang tersisa. Sebagian besar masyarakat di Desa Kemiren bermata pencaharian sebagai petani. Tanah pertanian di Desa Kemiren merupakan tanah yang subur. Salah satu tradisi khas yang dijalankan secara turun temurun terus terjaga yaitu penggunaan penyedap rasa yang digunakan sehari-hari pada masakannya. Makanan khas Masyarakat Using Desa Kemiren diantaranya *Pecel Pitik*, *Uyah Asem*, *Jangan Kesrut*, *Sego Cawok*, *Pindang Koyong*, *Jongkong*, *Sambel Kemiri* dan *Sambel Kluwek*. Bahan yang digunakan untuk masakan-masakan tersebut biasanya dengan memanfaatkan bahan alam di sekitarnya.

Dalam Data penelitian diperoleh dari 16 informan yang merupakan masyarakat asli Desa Kemiren. Pemilihan pada informan berdasarkan masyarakat yang mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam masakan khas Using Desa Kemiren. Dan metode yang digunakan yaitu dengan menggunakan metode *purposive sampling*, dalam metode tersebut mendapatkan informan yaitu ketua adat, tokoh adat, penjual dan pembuat makanan khas Desa Kemiren kemudian dilanjutkan dengan teknik *snowball sampling*. Setiap informan berbeda-beda mulai dari profesi, jenis kelamin dan umur.

Pada Masyarakat Using Di Desa Kemiren terdapat tradisi yaitu selamatan *pecel pitik*, *pecel pitik* merupakan makanan khas dari desa kemiren dimana biasaya makanan ini dimasak atau dibuat ketika akan melakukan ritual/selamatan. Beberapa Selamatan/ritual yang dilakukan yaitu selamatan setelah 3 bulan menanam padi atau saat padi mulai berbuah, dimana slametan ini dilaksanakan sebagai bentuk rasa syukur dan berterimakasih kepada Dewi Sri sang Dewi Padi , makanan *pecel pitik* yang akan digunakan sebagai selamatan tidak boleh dicicipi karena dianggap masakan/makanan tersebut sudah sisa, berbeda dengan masakan yang akan dikonsumsi biasa boleh dimasak diatas kompor dan boleh untuk dicicipi.

Dalam konsep-konsep penataan ruang pada masyarakat adalah suatu kerifan lokal yang mampu menjunjung tinggi nilai-nilai kebudayaan. Kedekatan manusia secara fisik dengan lingkungan sumber daya alam serta terjadinya interaksi dalam suatu sistem yang menghasilkan proses dan hasil yang saling berkaitan, saling memberi dan mengambil  
Ernis Saviniyah Rahayu *et al.*, Etnobotani Tumbuhan



kemanfaatan dan dalam kurun waktu dapat juga memberikan pengetahuan-pengetahuan yang pada akhirnya melahirkan kearifan lokal, utamanya terkait dengan pelakuan manusia terhadap alam. (Kristiyanto, 2017. Hal 161).

Dari hasil penelitian Etnobotani Tumbuhan yang dijadikan sebagai Penyedap Rasa Alami oleh Masyarakat Using di Desa Kemiren Kabupaten diaplikasikan di SMA/MA/Sederajat pada mata pelajaran Biologi di kelas X pada BAB Keanekaragaman Hayati. Pada sub bab keanekaragaman hayati jenis flora, Untuk pemilihan sumber belajar yaitu Sumber belajar yang baik idealnya dapat memberikan pengalaman belajar yang bermakna bagi siswa, sehingga dapat meningkatkan kemampuan berpikir siswa.(Eurika,Hapsari, 2017. Hal 14).

Data yang diperoleh dari peneliti bahwa data tersebut dapat berpotensi sebagai sumber belajar karena data tumbuhan yang diperoleh mudah didapatkan di Alam sekitar untuk diamati, sehingga siswa dapat mengamati objek secara langsung dengan berinteraksi dengan alam untuk mendukung pembelajaran disekolah, sebagai contoh keanekaragam tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai penyedap rasa alami.

Dari data dan informasi yang ditemukan oleh peneliti dapat berpotensi sebagai sumber belajar karena memenuhi kriteria sebagai sumber belajar, informasi yang diperoleh oleh peneliti yaitu keanekaragaman tumbuhan yang biasa dimanfaatkan oleh masyarakat using di Desa Kemiren terdapat 23 jenis spesies yaitu meliputi : kunyit, bawang merah, kemiri, salam, lengkuas, tomat, kluwak, kecombrang, serai, asam jawa, seledri, belimbing wuluh, bawang putih, cabai, kayu manis, jeruk purut, lada, ketumbar, mundu, pandan, jahe, kemangi, kencur, dengan berbagai cara pengolahan yaitu di haluskan, di iris dan di geprek.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan yang diperoleh dari analisis data dan pembahasan pada penelitian Etnobotani Tumbuhan yang dijadikan sebagai Penyedap Rasa alami oleh Masyarakat Using Di Desa Kemiren Kabupaten Glagah Kabupaten Banyuwangi, Berdasarkan hasil penelitian yang tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami sebanyak 23 Spesies yang berasal dari 19 Famili. Dan Cara pengelolaan untuk dijadikan sebagai penyedap rasa alami pun juga berbeda-beda yaitu dengan cara dihaluskan, diiris dan

digepek. Masyarakat using di Desa kemiren masih menjunjung tinggi nilai-nilai adat istiadat turun-temurun dari leluhurnya, termasuk pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami yang masih tetap digunakan dan dilestarikan oleh masyarakat using di Desa Kemiren. Sedangkan saran dalam penelitian ini dapat lebih mengembangkan dalam pengetahuan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami baik yang berhubungan dengan konsep biologi, lebih kreatif untuk memanfaatkan hasil penelitian agar lebih kreatif sebagai bahan ajar agar siswa mendapatkan pengalaman belajar yang bermakna dan memanfaatkan serta melestarikan tumbuhan yang dapat digunakan sebagai penyedap rasa Alami agar tidak terjadi kepunahan dan generasi selanjutnya dapat mengetahui terkait pemanfaatan pada tumbuhan tersebut.

#### DAFTAR PUSTAKA.

- Andriyani, P., Masriani, & Muharini, R. (2019). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Zat Aditif Makanan Oleh Masyarakat Desa Rasau Jaya Umum Kabupaten Kubu Raya . *Jurnal Pendidikan Matematika Dan Ipa* , 74-87.
- Apriliani, A., Sukarsa, & Hidayah , H. A. (2014 ). Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica* , 76-84 .
- Atok, A. R., Hikmat, A., & Zuhud, E. (2010). Etnobotani Masyarakat Suku Bunaq (Studi Kasus Di Desa Dirun, Kecamatan Lamaknen Kabupaten Belu,. *Media Konservasi*, 36-42.
- BIBLIOGRAPHY Ardyanto, d. t. (2004). Msg dan Kesehatan: Sejarah, Efek dan Kontroversinya . *Kesehatan*, 52-56.
- Eurika, N, & Hapsari, A. I. (2017). Analisis Potensi Tembakau Na Oogst Sebagai Sumber Belajar Biologi An Analysis Of Na Oogst Tobacco As Biologi , 1-12.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotni Rempah-Rempah Di Dusun Kopen Dukuh,Kabupaten Banyuwangi. *J-Pal*, 133-142.
- Harismah, K., & Chusniatun. (2016). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta Lpm*, 110-118.
- Ernis Saviniyah Rahayu *et al.*, Etnobotani Tumbuhan

- Hasri. (2015). Kandungan Likopen Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum L.*) Terhadap Waktu Dan Suhu Pemanasan. *Kandungan Likopen Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum L.) Terhadap Waktu Dan Suhu Pemanasan* , 28-35.
- Juita, N., Lovagi, I., & Linda, R. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau. *Protobiont*, 74-80.
- Latarang, B., & Syakur, A. (2006). Pertumbuhan Dan Hasil Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang. *Jurnal Agroland*, 265-269.
- Manangka, C. A., Linda, R., & Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Protobiont* , 158 – 164.
- Manangka, C. A., Linda, R., & Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Protobiont*, 158-164.
- Nurhidayah, Y., Lovadi, I., & Linda , R. (2015). Tumbuhan Berpotensi Bahan Pangan Di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas . *Protobiont* , 151-159 .
- Pitopang, R., & Ramawangsa, A. P. (2016). Potensi Penelitian Etnobotani Di Sulawesi Tengah Indonesia (Potencial Of Ethnobotanical Studies In Central Sulawesi Indonesia). *Online Journal Of Natural Science*, 111-131.
- Puspita, D., Tjahyono, Y. D., Samalukang, Y., & Rahardjo, M. (2017). Potensi Buah Mundu (*Garcinia Xanthochynus Hook.F.*) Sebagai Penghasil Pigmen Alami . *Prosiding Seminar Nasional Dan Call For Papers* (Pp. 680-687). Purwokerto: Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan V Ii ” 17 - 18.
- Rukmi Putri, D. W., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah Untuk Pangan Dan Kesehatan*. Malang: Ub Press.
- Ernis Saviniyah Rahayu *et al.*, Etnobotani Tumbuhan

- Rofieq, A., Dewangga, E. P., & Lu, M. H. (2017). Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Dalam Jajanan Di Lingkungan Sekolah Menengah Atas Propinsi Jawa Timur Indonesia . *Prosiding Seminar Nasional*, 75-83.
- Setyowati, F. M., Riswan, S., & Susiarti, S. (2005). Etnobotani Masyarakat Dayak Ngaju Di Daerah Timpah Kalimantan Tengah . 502-510.
- Setiawati, W., Murtianingsih, R., Gunaeni, N., & Rubiati, T. (2008). *Tumbuhan Pestisida Nabati*. Bandung: Prima Tani.
- Situmorang, T. M., Nainggolan, J. R., & Rusmarilin, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Sari Batang Sereh Dengan Sari Kencur. *Ilmu Dan Teknologi Pangan* , 198-204.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa Taman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Supriadi. (2015). Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Proses Pembelajaran. *Jurnal Lantanida*, 127-139.