

Inventarisasi Jenis Tanaman Rempah Dan Pemanfaatannya Di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah, Aceh Tamiang

(Inventory of Spice Plant Types and Their Use in Air Terjun Hamlet, Paya Tampah Village, Aceh Tamiang)

Dewi Apriyanti^{1*}, Adi Bejo Suwardi¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Samudra, Aceh, Indonesia

*E-mail: adi.bsw@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi tanaman rempah yang ditanam oleh masyarakat serta memberikan pemahaman mengenai pentingnya menggunakan rempah alami yang lebih sehat dan berkelanjutan bagi masyarakat di Dusun Air Terjun. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif pendekatan eksploratif dengan teknik observasi langsung ke lapangan dan wawancara. Berdasarkan hasil temuan baik dikebun maupun pekarangan rumah diperoleh 12 spesies tanaman rempah yang terdiri dari 7 famili yaitu *Zingiberaceae*, *Poaceae*, *Lamiaceae*, *Myrtaceae*, *Rutaceae*, *Pandanaceae*, dan *Piperaceae* yang biasa dimanfaatkan oleh masyarakat. Bagian yang sering digunakan yaitu rimpang sebesar 45% dan nilai *use value* (UV) tertinggi sebesar 1.00 pada spesies jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma domestica*), sereh (*Cymbopogon citratus*), daun salam (*Syzygium polyanthum*), daun kari (*Murraya koenigii*).

Kata Kunci: Inventarisasi, Tanaman rempah, Use value (UV).

Abstract: This research aims to inventory the spice plants planted by the community and provide an understanding of the importance of using natural spices that are healthier and more sustainable for the community in Air Terjun Hamlet. This research uses an exploratory qualitative approach with direct observation and interview techniques. Based on findings in both yards and gardens, 12 types of spice plants were found consisting of 7 families, namely *Zingiberaceae*, *Poaceae*, *Lamiaceae*, *Myrtaceae*, *Rutaceae*, *Pandanaceae* and *Piperaceae* which are commonly used by the community. The part that is often used is the rhizome at 45% and the highest use value (UV) is 1.00 in the species ginger (*Zingiber officinale*), turmeric (*Curcuma domestica*), lemongrass (*Cymbopogon citratus*), bay leaves (*Syzygium polyanthum*), curry leaves (*Murraya koenigii*).

Keywords: Inventory, Spice plants, Use value (UV)

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, dengan kondisi geografis dan iklim yang mendukung khususnya bagi keragaman flora. Saat ini terdapat sekitar 150 family yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber kebutuhan sehari-hari, seperti keperluan tradisional, obat-obatan dan rempah-rempah (Widjaja dkk, 2014).



Hampir seluruh masyarakat menanam tanaman rempah yang digunakan sebagai bumbu masakan maupun obat tradisional, sehingga menjadikan Indonesia dikenal sebagai Negara penghasil rempah-rempah terbanyak di dunia. Rempah berasal dari tanaman yang bersifat basah/kering (Nuraeni dkk, 2022). Ciri khas dari tanaman rempah yaitu bersifat aromatik, karena mengandung senyawa fitokimia (Irmanida & Prastyana, 2020). Tanaman aromatik mempunyai banyak manfaat bagi kehidupan manusia baik sebagai pewangi, pecita rasa, maupun aroma terapi (Aryani dkk, 2023).

Dalam kehidupan sehari-hari, tumbuhan kerap sekali dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat, baik dalam bentuk olahan maupun mentah. Saat mengolah biasanya tumbuhan diolah dengan cara dimasak, dan rempah-rempah sering digunakan sebagai bumbu masakan. Rempah-rempah dapat tumbuh dan ditanam dipekarangan rumah, kebun dan hutan (Nuraeni dkk, 2022). Namun di zaman modern dan kemajuan teknologi saat ini banyak rempah-rempah cepat saji dalam kemasan yang diperjual belikan, seperti mini market yang menawarkan bahan kebutuhan masyarakat (Iskandar dkk, 2020), hal ini tentu saja berdampak negative terhadap masyarakat yang sering menanam rempah di pekarangan rumah. Selain itu rempah cepat saji dinilai lebih praktis dan ekonomis sehingga masyarakat cenderung enggan menanam tanaman rempah karena biaya dan waktu yang diperlukan lebih besar.

Desa Paya Tampah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Aceh Tamiang, terdiri dari 7 dusun dengan jumlah penduduk sebanyak 2.017 jiwa. Berdasarkan hasil pertaniannya desa ini menanam tanaman pangan seperti padi sebagai penghasilan utama masyarakat, sayur-sayuran, kacang-kacangan, serta buah-buahan seperti durian, pisang, jambu biji, duku, manggis dan mangga. Sebagian lagi lahan lainnya digunakan untuk menanam tanaman perkebunan kelapa sawit dan tanaman karet.

Dusun Air Terjun salah satu dusun yang terdapat di Desa Paya Tampah yang terdiri dari 3 lorong dengan jumlah 157 kartu keluarga. Dusun ini terletak di ujung kampung yang dikelilingi oleh tumbuhan kelapa sawit dan beberapa tumbuhan tingkat tinggi. Dari hasil observasi awal peneliti mengamati masyarakat sekitar cenderung lebih banyak membeli rempah-rempah yang diperjual belikan di warung-warung sekitar untuk keperluan bumbu masak maupun bahan obat tradisional, padahal lokasi tersebut memiliki beberapa lahan kosong seperti pekarangan rumah yang bisa dijadikan tempat untuk membudidayakan tanaman rempah, sehingga ketergantungan terhadap rempah instan lebih berkurang. Selain itu membudidayakan tanaman rempah juga dapat menambah sumber penghasilan bagi masyarakat yang saat ini hanya memiliki sumber penghasilan dari hasil kelapa sawit saja. Pembangunan ekonomi yang baik tergantung bagaimana mengelola sumberdaya alam dan produktivitas sistem alami (Fau & Amaano, 2022)

Lahan dan pekarangan rumah yang masih luas tidak banyak mendorong masyarakat untuk menanam tanaman rempah, karena banyak yang beranggapan bahwa rempah cepat saji lebih praktis, dan banyak diperjual belikan. Oleh sebab itu melalui kajian inventarisasi tanaman rempah di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya penggunaan rempah alami yang lebih sehat dan berkelanjutan bagi masyarakat. Selain itu tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis-jenis tanaman rempah yang ditanam oleh masyarakat serta mengetahui bagian tanaman yang di manfaatkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada tanggal 1 maret 2024 di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah Kabupaten Aceh Tamiang Provinsi Aceh (Gambar 1), dengan menggunakan pendekatan deskriptif eksploratif dengan teknik observasi langsung ke lapangan dan wawancara secara semi struktur dengan menggunakan metode kualitatif yakni menyajikan data berdasarkan fakta dan kondisi yang didapatkan ketika penelitian berlangsung (Azizah dkk, 2023). Populasi yang difokuskan dalam penelitian mencakup semua individu yang menanam tumbuhan rempah, dengan 15 responden yang dipilih menggunakan metode *purpose snowball sampling*, seleksi responden didasarkan pada syarat yang ditetapkan yaitu memiliki pemahaman tentang tumbuhan rempah dengan rentang usia 20-50 tahun.

Data yang diperoleh dari lapangan dianalisis secara kualitatif, yaitu dengan mengelompokkan jenis-jenis tanaman rempah berdasarkan famili, identifikasi nama ilmiah, bagian yang digunakan, serta pemanfaatannya dengan tujuan inventarisasi dan identifikasi. Selain itu data akan dianalisis secara lanjut untuk menentukan nilai *use value* (UV). UV digunakan untuk mengukur nilai penggunaan tumbuhan rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat (Kulsum, 2023; Niconaus dkk, 2023). Semakin tinggi nilai UV menunjukkan semakin tinggi pula penggunaan tumbuhan tersebut oleh masyarakat, UV berkisar antara 0-1 (Sembiring, 2022).



Gambar 1. Lokasi Penelitian

Untuk menentukan nilai *use value* (UV) data dianalisis dengan menggunakan persamaan berikut:

$$UV = \frac{U}{N}$$

Keterangan:

UV : use value

U : jumlah kegunaan tumbuhan persepesies

N : jumlah total informan

HASIL DAN PEMBAHASAN

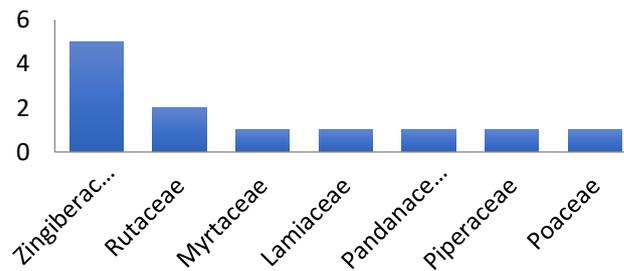
Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan terhadap informan pada lokasi penelitian, diinventarisasi bahwa di Desa Paya Tampah terdapat 12 spesies tanaman rempah yang terdiri dari 7 famili yaitu *Zingiberaceae*, *Poaceae*, *Lamiaceae*, *Myrtaceae*, *Rutaceae*, *Pandanaceae*, dan *Piperaceae* yang biasa dimanfaatkan oleh masyarakat, tanaman rempah tersebut ditemukan dikebun maupun dipekarangan rumah. Spesies tanaman rempah dapat dilihat pada tabel 1.

Dapat diketahui Spesies terbanyak ditemukan pada family *Zingiberaceae* dengan jumlah sebanyak 5 spesies, kemudian family *Rutaceae* dengan jumlah sebanyak 2 spesies, selain itu pada family *Poaceae*, *Lamiaceae*, *Myrtaceae*, *Pandanaceae*, *Piperaceae* hanya ditemukan 1 spesies saja disetiap family nya.

Tabel 1. Jenis-Jenis Tanaman Rempah yang Ditemukan di Desa Paya Tampah

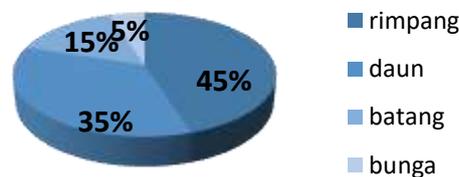
No	Nama Indonesia	Nama ilmiah	Family	Bagian yang digunakan	Pemanfaatannya
1.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu, cita rasa, aromatik, pengawet, pewarna
2.	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu, cita rasa, aromatik, pengawet, pewarna
3.	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu, cita rasa, aromatik.
4.	Kecombrang	<i>Etlinger elatior</i>	Zingiberaceae	Bunga dan batang	Bumbu, cita rasa, aromatik
5.	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Bumbu, cita rasa, aromatik
6.	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	Poaceae	Batang	Bumbu dan aromatik
7.	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Myrtaceae	Daun	Bumbu, cita rasa, aromatik
8.	Kemangi	<i>Ocinum citriodorum</i>	Lamiaceae	Daun	Bumbu, cita rasa, aromatik
9.	Daun pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandanaceae	Daun	Cita rasa dan aromatik
10.	Daun sirih	<i>Piper betle L</i>	Piperaceae	Daun	Aromatik
11.	Daun jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	Rutaceae	Daun	Aromatik
12.	Daun kari	<i>Murraya koenigii</i>	Rutaceae	Daun	Bumbu, cita rasa, aromatik

Berdasarkan Tabel.1, teridentifikasi 7 famili di Dusun Air Terjun yang disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Jumlah Spesies Tumbuhan Rempah Berdasarkan Famili

Dalam memanfaatkan tanaman rempah yang di tanam di pekarangan rumah maupun kebun, bagian-bagian yang dimanfaatkan oleh masyarakat pada tanaman tersebut bervariasi, mulai dari rimpang, daun, batang hingga bunga. Bagian tanaman yang berasal dari bagian tanaman tersebut yang mengandung senyawa fitokimia disebut rempah (De Guzman & Siemonsma, 1999). Namun bagian yang sering di manfaatkan masyarakat Dusun Air Terjun dominan pada rimpang sebesar (45% ,) dan yang paling rendah pada bagian bunga sebesar (5%) (Gambar 3).



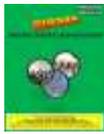
Gambar 3. Pengelompokan Tumbuhan Berdasarkan Bagian yang Dimanfaatkan

Tanaman rempah dari setiap spesies telah terinventarisasi dan dianalisis lebih lanjut, disajikan dalam Tabel. 2 berikut.

Tabel 2. Jenis Tanaman Rempah

Tanaman Rempah	Nama ilmiah	UV
Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	1.00
Kunyit	<i>Curcuma domestica</i>	1.00
Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	0,93
Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	1.00
Kemangi	<i>Ocinum citriodorum</i>	0,86
Kecombrang	<i>Etlinger elatior</i>	0,66
Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	1.00
Daun kari	<i>Murraya koenigii</i>	1.00
Daun pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	0,66
Daun sirih	<i>Piper betle L</i>	0,6
Daun jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	0,6
Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>	0,93

Sumber: Data hasil penelitian (2024)



Pada family *Zingiberaceae* terdiri dari 5 spesies yaitu jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Alpinia galangal*), lengkuas (*Alpinia galangal*), kencur (*Kaempferia galangal*) dan kecombrang (*Etlinger elatior*) banyak digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan, pengawet, pewarna, cita rasa maupun aromatic.

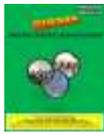
Zingiberaceae merupakan family yang cenderung lebih banyak di tanam dan dimanfaatkan oleh masyarakat, pernyataan ini di dukung oleh Sasanti (2016) menyatakan bahwa family *Zingiberaceae* salah satu family yang banyak digunakan untuk kebugaran. Selain itu, tanaman yang termasuk pada family ini lebih mudah beradaptasi dengan iklim tropis, dan sesuai dengan keadaan iklim di Indonesia. Masyarakat lebih banyak membudidayakannya karena memiliki manfaat sebagai bumbu masakan seperti penguat cita rasa, pewarna masakan, penghilang bau amis, aromatik maupun bahan pengobatan tradisional.

Jahe (*Zingiber officinale*), umumnya banyak dimanfaatkan sebagai campuran rempah tradisional, memberikan sensasi hangat, sedikit pedas jika di jadikan campuran pada bumbu masakan, aroma pada jahe memiliki aroma khas yang dapat meningkatkan kompleksitas serta kedalaman rasa suatu hidangan. Menurut Apriliani dkk, (2014) salah satu manfaat rimpang jahe ialah sebagai pemberi aroma yang khas. Selain itu masyarakat menggunakan tanaman jahe sebagai bahan pembuatan obat tradisional seperti campuran dalam pembuatan obat untuk mengatasi diare. Mengonsumsi ekstrak jahe dalam obat tradisional dilaporkan dapat menyembuhkan diare dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh dengan meningkatkan sistem kekebalan tubuh dengan meningkatkan respons sel kekebalan terhadap mikroba patogen atau virus yang memasuki tubuh (Hapsah dkk, 2010). Diketahui bahwa ekstrak jahe juga memiliki anti-tirosinase dan antibiofilm yang berpotensi sebagai menjaga kesehatan gigi dan mulut (Batubara dkk, 2019).

Kunyit (*Curcuma domestica*), menjadi salah satu tumbuhan yang masih banyak ditanam di pekarangan rumah warga, biasanya masyarakat memanfaatkannya sebagai pewarna pada masakan santan, serta campuran jamu tradisional seperti jamu asam kunyit yang berguna untuk meredakan nyeri haid pada wanita. Kunyit mempunyai rasa sedikit pedas dan pahit, astragen serta berbau aromatik (Ekowati & Nuryanto 2013). Bagi penderita asam lambung, juga dianjurkan untuk rutin mengonsumsi olahan ekstrak kunyit. Pada penelitian Budianto (2014), ekstrak etanol kunyit, mengandung zat aktif berupa kurkuminoid dan minyak atsiri yang dapat mencegah peningkatan keasaman lambung.

Lengkuas (*Alpinia galangal*), secara umum bermanfaat dalam mengobati bau badan, penyakit kulit maupun batuk (Putri dkk, 2023). Namun masyarakat sekitar biasa menggunakannya hanya sebatas campuran bumbu masakan seperti rendang, menurut (Saputri, 2021) sebagian tanaman obat juga bermanfaat sebagai bumbu masakan.

Pada family *Rutaceae* masyarakat memanfaatkannya sebagai aromatik pada sebuah masakan, biasanya tanaman dari family ini seperti daun kari sebagian orang menyebutnya daun temuru sering digunakan dalam masakan berkuah, di Aceh dalam menyajikan masakan ikan dan daging pada umumnya menggunakan daun kari sebagai bumbu atau penyedap alami dalam masakan karena memberikan rasa aroma yang khas pada sebuah masakan. Daun kari masih memberikan aroma khas dan rasa yang tajam walaupun sudah di keringkan (Singh dkk, 2014). Penggunaan daun kari sebagai bumbu masakan telah dilakukan secara turun menurun, misalnya masakan kari ikan, gulai ayam,



kari bebek, kuah beulangong dan kari kambing. Tanaman ini mudah ditemukan dan banyak ditanam dipekarangan rumah sebagai rempah dalam berbagai bumbu masakan (Fajri dkk, 2021). Selain itu tanaman yang ditemukan pada family ini ialah daun jeruk purut, biasanya masyarakat biasa memanfaatkannya sebagai obat tradisional, bumbu penyedap masakan dan aromaterapi seperti minyak atsiri (Pratama, 2020).

Kemangi (*Ocimum citriodorum*), masyarakat sekitar kerap sekali memanfaatkan daun kemangi sebagai lalapan serta campuran dalam masakan, ditemukan beberapa rumah masyarakat menanamnya disekitar pekarangan rumah. Namun masyarakat kurang menyadari bahwa kemangi juga bisa diolah menjadi obat tradisional yang dapat mereda migran, demam, masuk angin, bahkan dapat menjaga kulit dari gigitan nyamuk dengan aromatiknya (Pebrian & Maryana, 2021).

Family *Myrtaceae*, peneliti menemukan satu tanaman yaitu daun salam (*Syzygium polyanthum*). Daun salam hampir selalu ada dalam masakan Indonesia, namun masyarakat sekitar kebanyakan memanfaatkan sebagai penambah aroma pada masakan bersantan dan nasi uduk, yang dapat digunakan dalam keadaan basah maupun kering. Daun salam mengandung minyak atsiri eugenol, metalik kavikol dan etanol yang berperan aktif sebagai antijamur dan antibakter sehingga kegunaanya tidak hanya sebagai aroma pada bumbu masakan melainkan juga berpotensi sebagai obat tradisional bagi kesehatan tubuh (Silalahi, 2020; Sari dkk, 2024).

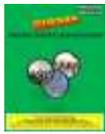
Dari hasil perhitungan *use value* (UV) pemanfaatan tanaman rempah yang sering digunakan oleh masyarakat Dusun Air Terjun, diperoleh 15/15 responden yang memanfaatkan jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma domestica*), sereh (*Cymbopogon citratus*), daun salam (*Syzygium polyanthum*), daun kari (*Murraya koenigii*) sebagai tanaman rempah yang sering digunakan baik dalam bumbu masakan maupun obat tradisional dengan memperoleh nilai sebesar 1.00. Sedangkan daun sirih (*Murraya koenigii*) dan daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) meraih nilai terendah yaitu 9 dari 15 responden dengan nilai sebesar 0,6, yang manfaatkannya sebagai campuran obat tradisional.

KESIMPULAN

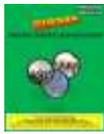
Dari hasil inventarisasi tanaman rempah terdapat 7 famili yang terdiri dari 12 spesies yang dimanfaatkan baik sebagai bumbu masakan maupun campuran obat tradisional. Pada bagian tanaman yang sering digunakan ialah rimpang dengan presentase 45% , dan hasil perhitungan *use value* (UV) menunjukkan bahwa nilai tertinggi dalam penggunaannya yaitu pada jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma domestica*), sereh (*Cymbopogon citratus*), daun salam (*Syzygium polyanthum*), daun kari (*Murraya koenigii*) sebesar 1.00 sedangkan yang terendah daun sirih (*Murraya koenigii*) dan daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) sebesar 0,6.

DAFTAR PUSTAKA

Apriliani A, Sukarsa, & Hidayau AH. (2014). *Kajian Etnobotani Tumbuhan Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumna*. Fakultas Biologi, Universitas Jendral Soedirman. Vol 1 hal 76-84. (<https://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/scribio/article/view/30/20>)



- Aryani, A. S., Taher, H., & Subandi, K. (2023). Desain Model Identifikasi Dini Pemanfaatan Tanaman Aromatik Indonesia. *Jurnal Teknoinfo*, 17, 538-547. (<https://ejurnal.teknokrat.ac.id/index.php/teknoinfo/index>)
- Azizah, M., Aulia, M., & Supriyatna, A. (2023). Inventarisasi dan Identifikasi Jenis Tumbuhan Famili Poaceae di Sekitar Cibiru, Bandung, Jawa Barat. *Konstanta: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 1(2): 94-104. (<https://doi.org/10.59581/konstanta-widyakarya.v1i2.799>)
- Batubara I, Yunita D, & Suparto IH. (2019). Antibacterial and biofilm degradation activity of extract from steam distillation residue of Zingiberaceae leaves against *Streptococcus mutans* J. *Indones. Chem. Society*. 2(1):42-47. (<http://dx.doi.org/10.34311/jics.2019.02.1.42>)
- Ekowati R, Nuryanto, S. (2013). *Pemanfaatan Tanaman Obat di Sumatera Selatan*. In Khaarisma Putra Utama Offeset
- Fajri, M.N., Nurjanah., & Uju. (2021). Peningkatan Mutu Ikan Keumamah Loin Aceh dari Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Menggunakan Daun kari (*Murraya koenigii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3):347-356. (<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.37135>)
- Fau & Amaano, D. (2022). *Teori Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: CV. Mitra Cendekia media
- Hapsoh, Hasanah Y, & Julianti E. (2010). *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Medan: USU Press.
- Hariani, S, A., Pujiastuti., & Putri, F, D. (2024). Inventarisasi Tanaman Pangan di Kawasan pesisir Watu Ulo, Jember, Jawa Timur. *Jurnal Jeumpa*, 11(1): 1-12. (<https://doi.org/10.33059/jj.v11i1.9246>)
- Harefa, D., Sarumaha, M., Fau, A., dkk. (2023). Inventarisasi Tumbuhan Yang Di Gunakan Sebagai Tanaman Obat keluarga. *HAGA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2):11-21. (<https://jurnal.uniraya.ac/index.php/HAGA>)
- Irmanida, B., Prasetya, M. E. (2020). Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. <https://conference.unsri.ac.id/index.php/lahansuboptimal/article/view/1943>)
- Iskandar, B.S., Iskandar, J, Partasmita R, & Irwan B. (2020). Various Medicinal Plants Traded in The Village Market of Karangwangi Village, Southern Cianjur, West Java, Indonesia. *Biodiversitas* 21(9):4440-4456. (<https://doi.org/10.13057/bio-div/d210963>)
- Kulsum, N.N.S. (2023). *Keanekaragaman Spesies dan Etnobotani Tumbuhan Pangan di Kawasan Agroforestri Kopi Desa Cigalontang, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada). (<https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/228035>)
- Niconaus, N., Oramahi, H. A., Yusro, F., & Mariani, Y. (2023). Utilization of Plants as Food Source: A Study in Sungai Bakah Village, Melawi Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3):12-21. (<https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.4926>)
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *Umbara*, 7(2):27. (<https://doi.org/10.24198/umbara.v7i2.39395>)



- Otia, R., Eddy, S., & Kartika, T. (2024). Inventarisasi Tanaman Berkhasiat Obat di Desa Muara Baru Kecamatan Kota Kayu Agung Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI). *Jurnal Idobiosains*. 6(1): 28-39. (<https://doi.org/10.31851/indobiosains.v5i2.14409>)
- Pebrian, R., & Maryana, A. (2021). Penerapan Rebusan Daun Kemangi (*Ocinum citriodorum* L.) dalam Penanganan Pertama Demam pada Penderita di Wilayah RT 001/ RW 009 Cakung Barat, Cakung Jakarta Timur. *Jakhhkja*. 7(1):24-32. (<http://dx.doi.org/10.59374/jakhhkj.v7i1.154>)
- Pratama, Y.G. (2020). *Analisis Proses Kerja Alat Pembuatan Parfum aromaterapi dari Daun Jeruk Purut kapasitas 2 Kg dengan Metode Steam Destilasi*. Universitas Wijaya Putra. (<http://eprints.uwp.ac.id/id/eprint/4084>)
- Saputri, D. (2021). Etnobotani Tumbuhan Obat di Desa Serkung Biji Asri, Kecamatan kelumbayan Barat, Kabupaten Tanggamus, Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1(1): 225-240.
- Sari, N., Abaqariyah., & Wahidanur. (2024). Efektivitas Pemberian Rebusan Daun Salam Terhadap Nyeri Dismenore. *Sagita Academia Journal*. 2(1): 57-63. (<https://doi.org/10.61579/sagita.v2i1.66>)
- Sembiring, M. B., Elfrida, & Sarjani, T. M. (2022). Etnobotani Tumbuhan Berkhasiat Obat Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Di Desa Namu Mbelin Kecamatan Namorambe. *Bioma*, 4(2):26-34. (<https://doi.org/10.31605/bioma.v4i2.1807>)
- Singh H.P.K., More., & Sandhya M.M.S. (2014). Curry leaves (*Murraya koenigii* Linn.Sprengal) A Miracle Olan. *Indian Journal of Scientific Reaerch*. 4(1): 46-52.
- widjaja, E.A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J.S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Waluyo, E.B., & Semiadi, G. (2014). *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia*. Jakarta: LIPI Press.