

LAMPIRAN -1

1. Surat penelitian



LAMPIRAN -2**2. Surat balasan penelitian**

 **PEMERINTAH KABUPATEN SINTANG**
KECAMATAN KAYAN HILIR
DESA PAKAK
Alamat: Jln Pakak Ng Tikan Kode Desa : 61.05.08.2013 Kode Pos: 78693

SURAT KETERANGAN
Nomor :140 /217/PEMDES.PK / XII / 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini.

Nama : YULIUS
Alamat : Desa Pakak
Jabatan : Kepala Desa Pakak

Menerangkan bahwa.

Nama : Edi Jamri
NIM : 1713051400
Jurusan/Prodi : Pendidikan MIPA/S-1 Pendidikan Biologi

Benar yang bersangkutan di atas telah melakukan penelitian di Desa Pakak, Kecamatan Kayan Hilir, Kabupaten Sintang, untuk keperluan penyusunan tugas akhir kuliah berupa Skripsi dengan judul "*Etnobotani Tumbuhan Sebagai Rempah-rempah dan Bumbu Masakan Pada Suku Dayak Desa*". Kegiatan tersebut dilakukan selama Tiga (3) hari mulai dari tanggal 27 Desember 2022 sampai dengan tanggal 29 Desember 2022.

Demikian keterangan ini di buat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Di buat di Pakak
Pada tanggal 28 Desember 2022

Kepala Desa Pakak

YULIUS



LAMPIRAN -3

3. Lembar wawancara

**LEMBAR WAWANCARA PEMANFAATAN TANAMAN REMPAH-
REMPAH DAN BUMBU MASAKAN
OLEH MASYARAKAT DESA PAKAK**

I. Identitas Informan

Nama : Vincensius Becak(Ketua adat)
 Umur : 62 tahun
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Petani

II. Item Pertanyaan

A	Pengetahuan			
1	Menurut bapak/ibu/sdr apakah tanaman rempah-rempah yang ada di Desa Pakak dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan?			1. Ya 2. Tidak
2	Apa sajakah jenis tanaman rempah-rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pakak sebagai bumbu masakan?			
	No	Nama Tanaman	Bagian yang dimanfaatkan	Cara Memanfaatkan kegunaan
	1	Ilung	Daun	Di pepes atau di panggang Untuk menambah cita rasa dan aroma masakan
	2	Junak/ Kucai	Buah dan Daun	Di urap dan di masak Menambah aroma dan cita rasa masakan
	3	Mangga	Buah	Di potong kecil Di masak bersama bumbu lainnya Penambah cita rasa pada masakan juga memberikan rasa asam pada makanan
	4	Jengger	Daun muda	Di campur dengan bahan masakan Penambah rasa asam pada masakan
	5	Durian	Buah	Di masak bersama bumbu lainnya penambah cita rasa masakan

				daging atau ikan dan penambah rasa asam pada masakan
6	Kenas(nanas)	Buah	Di masak bersama daging dan ikan	Untuk menamba cita rasa pada ikan dan daging
7	Kacam	Daun	Di campur dengan bahan masakan dan ikan	Penambah cita rasa msakan pada daging
8	Pepaya (Pisang Purang)	Daun	Di rebus bersamaan dengan daging	Untuk melembutkan daging
9	Asam kandis	Buah, daun muda	Di masak bersama bumbu lainnya	Memberikan rasa asam ketika digunakan saat memasak daging.
B	Pewarisan Pengetahuan			
1	Dari mana ibu/bapak/saudara mengetahui informasi mengenai pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?		Orang tua dan masyarakat, teman sebaya, dan media sosial	
2	Bagaimana cara mendapatkan informasi pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?		Bertanya, melihat orang tua dan masyarakat, dan browsing	

Sumber: Penelitian Lapangan (2022), lembar wawancara diadaptasi dari Rike (2019)

LEMBAR WAWANCARA PEMANFAATAN TANAMAN REMPAH-
REMPAH DAN BUMBU MASAKAN
OLEH MASYARAKAT DESA PAKAK

III. Identitas Informan

Nama : Albinus(Kepala dusun/karbuil.03)

Umur : 44 tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki

Pekerjaan : Petani

IV. Item Pertanyaan

A	Pengetahuan				
1	Menurut bapak/ibu/sdr apakah tanaman rempah-rempah yang ada di Desa Pakak dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan?			1. Ya 2. Tidak	
2	Apa sajakah jenis tanaman rempah-rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pakak sebagai bumbu masakan?				
	No	Nama Tanaman	Bagian yang dimanfaatkan	Cara Memanfaatkan	kegunaan
	1	Simpur	Daun muda	Di masak bersama bumbu lainnya	Menambah cita rasa dan lezatnya daging dan menetralkan rasa pahit pada makanan
	2	Dadab	Daun muda	Dimasak bersama bumbu lainnya	Menambah cita rasa dan lezatnya daging
	3	Bawang lembit (Bawang Dayak)	Umbi lapis	Di rebus hingga berwarna merah, air bawang lembit di campurkan dengan bahan makanan	Pewarna makanan
	4	Bunga Tual (Selasih)	Daun dan bunga serta buah	Di masak bersama bumbu lainnya	Bumbu masakan untuk menambah cita rasa pada daging
	5	Bawang putih	Buah	Di haluskan dengan cara di tumbuk atau	Penambah cita rasa dan

				di iris	aroma pada masakan
6	Bawang merah	Buah		Di haluskan dengan cara di tumbuk atau di iris	Penambah cita rasa dan aroma pada masakan
7	Pisang Nipah (Kepok)	Batang Muda		Ditumbuk atau direbus/ di sayur	Penambah cita rasa msakan pada masakan daging atau sayur
8	Nangka	Daun		Di rebus bersamaan dengan daging	Untuk melunakan daging
9	Jambu biji	Daun		Di rebus bersamaan dengan daging	Untuk mengurangi rasa pahit pada sayur dan melembutkan daging
B	Pewarisan Pengetahuan				
1	Dari mana ibu/bapak/saudara mengetahui informasi mengenai pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?			Orang tua dan masyarakat, teman sebaya, dan media sosial	
2	Bagaimana cara mendapatkan informasi pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?			Bertanya, melihat orang tua dan masyarakat, dan browsing	

Sumber: Penelitian Lapangan (2022), lembar wawancara diadaptasi dari Rike (2019)

LEMBAR WAWANCARA PEMANFAATAN TANAMAN REMPAH-
REMPAH DAN BUMBU MASAKAN
OLEH MASYARAKAT DESA PAKAK

V. Identitas Informan

Nama : Heronimus Bantai(Masyarakat)
Umur : 73 tahun
Jenis Kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Petani

VI. Item Pertanyaan

A Pengetahuan				
1	Menurut bapak/ibu/sdr apakah tanaman rempah-rempah yang ada di Desa Pakak dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan?			1. Ya 2. Tidak
2	Apa sajakah jenis tanaman rempah-rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pakak sebagai bumbu masakan?			
	No	Nama Tanaman	Bagian yang dimanfaatkan	Cara Memanfaatkan kegunaan
	1	Bungkang (Daun Salam)	Daun	Di masak bersama bumbu lainnya Bumbu masakan menambah cita rasa dan aroma pada lauk pauk dan sayuran
	2	Rosela/Bunga Asam Jawa	Daun	Di masak bersama bumbu lainnya Penambah rasa asam pada masakan
	3	Kedadai	Daun	Di rebus bersamaan dengan daging Untuk Melembutkan daging
	4	Timau padi	Daun	Di masak bersama bumbu lainnya Menambah cita rasa makanan
	5	Sengkubak	Daun	Di masak bersama bumbu lainnya Penambah cita rasa masakan
	6	Belimbing Tunjuk (wuluh)	Buah	Di masak bersama bumbu lainnya Penambah cita rasa dan menambah rasa asam pada masakan
	7	Serai	Batang	Di masak bersama Menambah cita

				bumbu lainnya	rasa dan aroma masakan
	8	Ampas Tuak Ketan(rampang Beram puli)	Padi/Beras	Di masak bersama bumbu lainnya	Penambah cita rasa dan rasa asam pada masakan
	9	Pandan wangi	Daun	Di rebus hingga berwarna hijau, air daun pandan di campurkan dengan bahan makanan	Pewarna makanan Dan pewangi makanan
B	Pewarisan Pengetahuan				
1	Dari mana ibu/bapak/saudara mengetahui informasi mengenai pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?			Orang tua dan masyarakat, teman sebaya, dan media sosial	
2	Bagaimana cara mendapatkan informasi pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?			Bertanya, melihat orang tua dan masyarakat, dan browsing	

Sumber: Penelitian Lapangan (2022), lembar wawancara diadaptasi dari Rike (2019)

LEMBAR WAWANCARA PEMANFAATAN TANAMAN REMPAH-
REMPAH DAN BUMBU MASAKAN
OLEH MASYARAKAT DESA PAKAK

VII. Identitas Informan

Nama : Bingkok(Masyarakat)
Umur : 60 tahun
Jenis Kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Petani

VIII. Item Pertanyaan

A Pengetahuan				
1	Menurut bapak/ibu/sdr apakah tanaman rempah-rempah yang ada di Desa Pakak dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan?			3. Ya 4. Tidak
2	Apa sajakah jenis tanaman rempah-rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pakak sebagai bumbu masakan?			
	No	Nama Tanaman	Bagian yang dimanfaatkan	Cara Memanfaatkan kegunaan
	1	Sang (Lada)	Buah/Biji	Di masak bersama bumbu lainnya dengan cara di haluskan Menambah cita rasa dan aroma masakan
	2	Rebung Pering	Rebung Bambu	Di haluskan dan di rendam lalu di masak Penambah cita rasa dan rasa asam pada masakan
	3	Engkudu (Mengkudu)	Daun Muda	Di iris dan di masak dengan ikan yang sudah di asamkan Penambah cita rasa pada masakan khususnya pada ikan
	4	Engkerebang (Salung)	Daun	Dimasak bersamaan dengan rempah lainnya Di gunakan untuk memasak daging
	5	Jeruk nipis	Buah dan Daun	Daunnya Di masak bersama bumbu masakan daging Daun digunakan sebagai bumbu masakan sebagai bumbu untuk menambah aroma pada

				Daging. Buah jeruk menambah rasa asam pada masakan daging dan pada sayuran
6	Cabai	Buah	Di halusan atau di iris lalu di masak	Menambah cita rasa pada masakan
7	Terong Asam	Buah	Di masak bersama bumbu lainnya dan dicampurkan dengan daging atau ikan	Menambah cita rasa asam pada masakan daging atau ikan
8	Berbuas	Daun Muda	Di masak bersama ikan	Menambah cita rasa dan aroma pada masakan ikan
9	Riang Akar	Daun	Di masak bersama bumbu lainnya dan dicampurkan dengan daging atau ikan	Penambah cita rasa masakan pada daging dan ikan
B	Pewarisan Pengetahuan			
1	Dari mana ibu/bapak/saudara mengetahui informasi mengenai pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?		Orang tua dan masyarakat, teman sebaya, dan media sosial	
2	Bagaimana cara mendapatkan informasi pemanfaatan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan?		Bertanya, melihat orang tua dan masyarakat, dan browsing	

Sumber: Penelitian Lapangan (2022), lembar wawancara diadaptasi dari Rike (2019)

LAMPIRAN -4**3. Dokumentasi penelitian****1. Wawancara**

2. Pengambilan data tanaman rempah-rempah dan bumbu di lapangan

