

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara di dunia yang terkenal memiliki keanekaragaman hayati yang besar dimana memiliki sekitar 30.000 jenis tanaman yang merupakan 75% dari jumlah tanaman didunia sehingga Indonesia dikenal dengan mega-center keanekaragaman hayati dunia (Suliasih dan Mun'im, 2022). Suku Dayak Suruk yang berada di Desa Nanga Tekudak, Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu, merupakan salah satu kelompok masyarakat adat yang memiliki pengetahuan tradisional yang kaya tentang tumbuhan rempah-rempah masakan lokal. Menurut Yohanes, (2017) bahwa pengetahuan-pengetahuan lokal umumnya diperoleh dari proses sosialisasi dan internalisasi (penghayatan) secara berkesinambungan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan rempah-rempah masakan lokal tersebut biasanya berasal dari pengalaman hidup, pengetahuan dari turun temurun dan kearifan lokal masyarakat yang perlu mendapat perhatian dari semua pihak (Rohyani dkk, 2015).

Proses transfer pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan berpotensi sebagai Rempah-rempah masakan lokal yang diberikan oleh orang tua kepada anaknya harusnya diberikan secara bertahap dan memiliki langkah-langkah yang tepat agar anaknya (penerus) dapat menyerap dan mengimplementasi-kan pengetahuan tersebut dalam

kehidupan sehari-hari (Supiandi dan Lelivia, 2019).

Seiring dengan perkembangan zaman, pengetahuan tentang tanaman rempah-rempah masakan lokal ini mulai tergerus oleh modernisasi dan perubahan gaya hidup. Banyak generasi muda yang kurang mengenal dan memahami nilai penting dari tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dimiliki oleh masyarakat adat mereka. Hal ini mengancam keberlanjutan pengetahuan tradisional tersebut serta keanekaragaman hayati di daerah tersebut.

Pada umumnya, mereka tinggal di daerah-daerah aliran sungai di dataran rendah dan dataran-dataran aluvial (Norwili dkk, 2021). Etnis Suku Dayak, terdiri dari 6 suku besar dan 405 sub suku kecil yang menyebar di seluruh daerah pedalaman Kalimantan (Darmadi, 2016). Mereka menyebut dirinya dengan kelompok yang berasal dari suatu daerah berdasarkan nama-nama sungai, pahlawan, alam dan sebagainya. Masing-masing sub Suku Dayak mempunyai adat istiadat dan budaya yang mirip, sesuai dengan sosial kemasyarakatannya, adat istiadat, budaya, maupun bahasa yang khas pada masing-masing sub suku tersebut, baik Dayak di Indonesia maupun Dayak di Sabah dan Sarawak Malaysia.

Kalimantan Barat sebagai salah satu wilayah yang memiliki sumber daya hayati yang cukup tinggi dan sering dimanfaatkan oleh masyarakat, pemanfaatan ini sudah berlangsung lama dan menjadi suatu pengetahuan didalam masyarakat, sehingga akan terus mengalami perkembangan seiring perubahan kondisi lingkungan dan

kehidupan sosial. Salah satunya adalah pemanfaatan sumber daya alam adalah berupa pemanfaatan sumber daya alam hayati sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal.

Selain pangan, rempah-rempah masakan lokal merupakan kebutuhan yang penting bagi manusia, karena kebutuhan atas rempah-rempah masakan lokal telah menjadi hak asasi manusia (Marcellina dkk, 2024). Menurut Nurcayati dan Ardiansyah, (2019) etnobotani merupakan suatu kajian mengenai interaksi antara masyarakat lokal suatu daerah dengan lingkungan alam dalam pemanfaatan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, pola pemanfaatan tumbuhan suatu masyarakat sangat berkaitan dengan kebudayaan mereka sehingga kebudayaan suatu daerah tertentu akan menentukan jenis rempah-rempah masakan lokal, cara pengolahan dan penyajiannya. Etnobotani adalah cabang ilmu yang membahas tentang hubungan interaksi yang mempengaruhi antara masyarakat lokal dengan lingkungan secara menyeluruh, ini mencakup pemahaman mendalam tentang pengetahuan yang dimiliki oleh kelompok masyarakat atau terkait dengan keanekaragaman hayati, upaya konservasi dan warisan budaya khususnya dalam konteks sumber daya alam tumbuhan (Detia dkk, 2024).

Upaya dalam meningkatkan keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal pada Suku Dayak dilakukan melalui cara: (a) mempromosikan keanekaragaman konsumsi Rempah-rempah masakan lokal; (b) meningkatkan pengetahuan dan kesadaran

masyarakat untuk mengonsumsi aneka ragam rempah-rempah masakan lokal dengan prinsip Gizi seimbang; (c) meningkatkan keterampilan dalam pengembangan olahan rempah-rempah masakan lokal Lokal; dan (d) mengembangkan dan mendiseminasikan teknologi tepat guna untuk pengolahan Rempah-rempah masakan lokal. Praktik pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah masakan lokal lokal pada lingkungan alam sekitar sudah dilakukan sejak lama oleh masyarakat suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak. Pengetahuan lokal dalam hal memanfaatkan tumbuhan berpotensi rempah-rempah masakan lokal tersebut disampaikan secara lisan dari generasi ke generasi. Menurut Supiandi dan Leliavia, (2019) menyampaikan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan lokal (tumbuhan rempah-rempah masakan lokal) diperoleh masyarakat melalui pengetahuan lokal baik dari pewarisan orang tua, kerabat dan sebagainya, sistem pengetahuan yang dimiliki masyarakat secara tradisi merupakan salah satu bagian dari kebudayaan suku bangsa asli dan petani pedesaan.

Tanaman rempah-rempah masakan lokal menurut Megawati, dkk, (2020) dapat dikelompokkan menjadi empat yaitu buah-buahan, sayur-sayuran, sereal atau biji-bijian, dan umbi-umbian. Adapun buah-buahan, sayur-sayuran, biji-bijian, dan umbi-umbian yang ada pada suku dayak Suruk yaitu: (1) Buah-buahan antara lain, penai, abok, buah malai, perenggi, buah ombak, buah rotan, buah ubai, pesut ular dan masih banyak lainnya, (2) Sayur-sayuran antara lain, jenger, karet, cangkok, bawang kucai, sinduk, kemonyan, sawi kampung dan masih

banyak lainnya, (3) Biji-bijian antara lain, petai, senirak, lanjau dan masih banyak lainnya, serta (4) Umbi-umbian antara lain, ujau poring, ujau lingkau, ubi batang, ubi jalar dan masih banyak lainnya.

Suku Dayak merupakan suatu suku yang besar dan mempunyai kelompok suku yang sangat banyak dengan budaya yang beranekaragam, masyarakat suku Dayak hidup dan berkembang di wilayah pedalaman Kalimantan (Indrayana et al., 2019). Suku Dayak merupakan suku terbesar dan paling dikenal di wilayah Provinsi Kalimantan Barat. Dalam suku Dayak terbagi lagi dalam struktur suku-suku yang lebih kecil dan salah satu diantaranya adalah suku Dayak Suruk yang terletak di sekitar perbukitan Sekarung. Perbukitan Sekarung terletak di Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu, Provinsi Kalimantan Barat (Arisandie, 2021). Maka dapat diartikan bahwa suku Dayak adalah suku yang cukup besar yang beraneka ragam salah satunya yaitu Suku Dayak Suruk yang berada di Desa Nanga Tekudak, Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu.

Suku Dayak Suruk merupakan penduduk asli yang tinggal di Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Provinsi Kalimantan Barat dan sebagai penduduk mayoritas di desa tersebut. Masyarakat suku Dayak Suruk memanfaatkan tanaman rempah-rempah masakan lokal yang tumbuh disekitar tempat tinggal untuk pemenuhan kebutuhan hidup setiap hari. Suku Dayak Suruk memanfaatkan berbagai jenis dari tanaman yang dapat digunakan sebagai sumber bahan rempah-rempah masakan lokal.

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan, diperoleh beberapa jenis tumbuhan rempah-rempah masakan lokal yang dimanfaatkan yaitu Sengkubak, daun tebu manis, asam kandis, serai, lengkuas, dan masih banyak lagi tanaman rempah-rempah masakan lokal lainnya, sehingga perlu digali informasi lebih lanjut dari masyarakat sekitar. Beberapa bentuk kearifan lokal yang dimiliki oleh Suku Dayak Suruk terhadap pemanfaatan dari tumbuhan rempah-rempah masakan lokal yaitu mengawetkan beberapa jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal secara tradisional, penggunaan bagian dari tanaman dan cara pengolahan tanaman untuk sumber rempah-rempah masakan lokal yang diwariskan secara turun temurun dan belum tentu dialami oleh masyarakat lainnya.

Penelitian mengenai pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal oleh beberapa etnis di Kalimantan Barat sudah pernah dilakukan, diantaranya adalah penelitian yang telah dilakukan oleh Nurhajjah (2017) terdapat 43 jenis tumbuhan dari 26 famili yang dikonsumsi sebagai rempah-rempah masakan lokal. Keluarga tumbuhan yang paling banyak dikonsumsi adalah *Poaceae* dan *Myrtaceae* sebesar 9,3%. Bagian tumbuhan yang dimakan adalah buah sebesar 58%. Kegunaan tumbuhan terdiri dari lima 5 kategori; yaitu sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, umbi-umbian, dan biji-bijian sereal. Rencana makanan adalah diolah tanpa diolah dengan cara dimakan langsung dan dengan pengolahan dengan cara direbus, digoreng, dihaluskan, diaduk menggoreng, dan memanggangnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Megawati (2020) menemukan sebanyak sebanyak 49 jenis, dari 31 famili, dan famili yang paling banyak dimanfaatkan adalah moracaceae dan aracaceae, masing-masing famili tersebut terdapat 5 spesies dengan persentase 10,20%. Bagian tanaman yang banyak dimanfaatkan adalah buah-buahan persentasenya sebesar 38,09%, sedangkan lokasi tanaman rempah-rempah masakan lokal lebih banyak ditemukan di hutan dengan persentase sebesar 41,38%, dan penelitian yang dilakukan oleh (Nurhidayah et al (2015) mengenai tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan sumber rempah-rempah masakan lokal, Desa Sebangun, Kecamatan Sebawi, hasil penelitian yang diperoleh yaitu sebanyak 33 jenis terdiri atas 24 famili.

Penelitian mengenai keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal pada Suku Dayak Suruk di Desa Nanga Tekudak sangat penting untuk dilakukan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat mengidentifikasi dan mendokumentasikan jenis-jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal yang digunakan oleh masyarakat setempat. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengkaji potensi tanaman-tanaman tersebut dalam rangka pengembangan buku referensi yang dapat digunakan sebagai sumber informasi ilmiah dan edukasi.

Penelitian studi keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal pada suku dayak dan menghasilkan buku referensi merupakan langkah utama untuk memberikan informasi pada masyarakat secara luas

mengenai tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dimanfaatkan sebagai bahan baku rempah-rempah masakan lokal pada masyarakat suku Dayak, nilai seni, dan sebagainya. Buku referensi yang dibuat selain memberikan informasi tentang pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal juga dapat digunakan sebagai media penunjang bagi Mahasiswa/i dalam penguasaan konsep matakuliah Biologi Terapan pada materi semua materi Khususnya Program Studi Pendidikan Biologi. Pengembangan buku referensi yang berdasarkan hasil penelitian ini akan memberikan manfaat besar, tidak hanya bagi masyarakat setempat, tetapi juga bagi dunia akademik dan praktisi di bidang pertanian, biologi terapan, dan etnobotani. Buku referensi ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk melestarikan pengetahuan tradisional serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal.

Biologi terapan merupakan salah satu matakuliah pilihan yang ditempuh oleh mahasiswa Pendidikan Biologi, sehingga mahasiswa STKIP Persada Khatulistiwa Sintang khususnya mahasiswa jurusan Pendidikan Biologi sangat memerlukan buku referensi untuk memahami konsep materi matakuliah Biologi Terapan. Pemahaman mahasiswa dalam mempelajari matakuliah Biologi Terapan harus mengalami peningkatan, maka dari itu perlu dikembangkan suatu media untuk membantu memfasilitasi mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran.

Tentunya sebagai upaya untuk menunjukkan adanya kebaruan

(*novelty*) anantara penelitian ini dengan penelitian yang sudah dilakukan sebelum-sebelumnya, maka peneliti berusaha membandingkan ragam lokasi, waktu, dan jenis tanaman yang diteliti serta penelitian yang akan dilakukan dengan judul studi keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal pada Suku Dayak Suruk Desa Nanga Kalan, Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu.

Penelitian terkait pemanfaatan tanaman sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal oleh Suku Dayak Suruk, di Desa Nanga Tekudak belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai jenis-jenis dari tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dimanfaatkan oleh suku Dayak Suruk, di Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu.

Penelitian ini bertujuan untuk mendukung upaya pelestarian pengetahuan tradisional, melindungi keanekaragaman hayati, dan menyediakan sumber informasi yang berharga bagi generasi mendatang. Melalui studi ini, diharapkan dapat tercipta sinergi antara pengetahuan tradisional dan ilmu pengetahuan modern dalam upaya menjaga keberlanjutan sumber daya alam dan budaya Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka ditemukan masalah-masalah yang menjadi suatu permasalahan yang perlu diketahui jawabannya. Maka untuk itu rumusan masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa saja jenis-jenis tanaman rempah masakan lokal yang biasanya digunakan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara?
2. Apa saja bagian-bagian (organ) tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dapat dimanfaatkan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara?
3. Bagaimana cara pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal yang digunakan sebagai bahan makanan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara?
4. Produk masakan apa saja yang dihasilkan dari proses pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara?
5. Bagaimana proses pengolahan tanaman rempah-rempah masakan lokal yang biasanya digunakan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara?
6. Bagaimana proses pengembangan buku referensi tanaman rempah-rempah masakan lokal Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu?

7. Bagaimana hasil kelayakan buku referensi yang dikembangkan sebagai penunjang mata kuliah biologi terapan?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui jenis-jenis tanaman rempah masakan lokal yang biasanya digunakan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara.
2. Untuk mengetahui bagian-bagian (organ) tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dapat dimanfaatkan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara.
3. Untuk mengetahui cara pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal yang digunakan sebagaibahan makanan/minuman pada Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara.
4. Untuk mengetahui masakan apa saja yang terbuat dari tanaman rempah-rempah masakan lokal pada Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara.
5. Untuk mengetahui proses pengolahan tanaman rempah-rempah masakan lokal yang biasanya digunakan oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa

Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu menggunakan instrumen wawancara.

6. Untuk mengetahui proses pengembangan buku referensi tanaman rempah-rempah masakan lokal Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu?
7. Untuk mengetahui hasil kelayakan buku referensi untuk menunjang mata kuliah biologi terapan.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam upaya melestarikan tanaman rempah-rempah masakan lokal lokal yang ada didaerah masing-masing, khususnya didaerah Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu sebagai tanaman rempah-rempah masakan lokal yang diwariskan secara turun-temurun oleh nenek moyang yang kemudian dijadikan sebagai pengembangan buku referensi studi keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal.

Manfaat lainnya ialah dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dalam bidang ilmu Keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal dalam pendidikan secara umum. Penelitian ini juga dapat memberikan informasi mengenai tanaman pnanagan mulai dari

jenis-jenis tanaman, bagian-bagian yang dimanfaatkan, cara pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal oleh Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasli penelitian ini diharapkan dapat memberi tambahan pengalaman, ilmu baru, dan wawasan serta motivasi diri untuk mengembangkan sumber kepustakaan yang relevan dengan bidang pendidikan maupun non pendidikan khususnya dalam penelitian yang berkaitan dengan Studi Keanekaragaman Tanaman Rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Sebagai Pengembangan Buku Referensi.

b. Bagi Pembaca

Peneliti mengharapkan dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan studi pustaka untuk melakukan penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan Tanaman Rempah-rempah masakan lokal, baik itu secara umum, atau pun untuk pelajar. Selain itu peneliti mengharapkan agar para pembaca dapat menjaga kelestarian Tanaman Rempah-rempah masakan lokal yang masih ada didaerah masing-masing, karena dengan adanya Tanaman Rempah-rempah masakan lokal maka akan memudahkan dalam masyarakat untuk mendapatkan bahan alternatif dalam bidang kesediaan rempah-rempah masakan lokal.

c. Bagi Pendidik

Peneliti berharap dengan adanya hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai buku pembelajaran untuk memudahkan dalam menyampaikan materi dalam matakuliah Biologi Terapan atau studi pustaka untuk penelitian selanjutnya yang akan dilakukan.

d. Bagi Lembaga STKIP Persada Khatulistiwa Sintang

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi perpustakaan kampus yang dapat memberi sumbangan pengetahuan tentang etnobotani tumbuhan obat lokal, serta berbagai jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal serta suatu cara dalam pemanfaatannya, dan dijadikan studi pustaka bagi Mahasiswa Mahasiswi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dalam upaya meningkatkan kualitas mutu pendidikan pada penelitian selanjutnya khususnya untuk Program Studi Pendidikan Biologi.

E. Definisi Operasional

Memperjelas ruang lingkup dari penelitian ini dan untuk menghindari penafsiran yang berbeda dari pembaca mengenai beberapa istilah yang digunakan dalam penulisan ini, maka penulis perlu untuk menjelaskan beberapa pengertian tersebut secara operasional adalah sebagai berikut:

1. Studi Keanekaragaman

Studi keanekaragaman merupakan sebuah ilmu yang mempelajari hubungan yang berlangsung antara masyarakat tradisional dengan lingkungan nabati. Sekarang ini studi keanekaragaman digambarkan

sebagai hubungan timbal balik antara manusia dengan tumbuhan. Studi keanekaragaman bertujuan membantu dalam menerangkan budaya dari suku-suku bangsa dan pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan makanan, rempah-rempah masakan lokal, obat-obatan, bahan pewarna dan lainnya.

Penelitian studi keanekaragaman untuk mengetahui bagaimana cara masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu memanfaatkan tumbuhan sebagai bahan baku rempah-rempah masakan lokal. Sumber data didapatkan menggunakan lembar wawancara semi terstruktur terkait pengetahuan masyarakat dengan target utama yang akan diwawancarai adalah masyarakat yang mengetahui tentang tanaman yang memiliki potensi sebagai bahan yang digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Suruk.

Beberapa tanaman yang terdapat pada Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu sebagai sumber bahan rempah-rempah masakan lokal seperti tanaman Sengkubak, lengkuas, jahe, kelopak, tanaman ubai dan masih banyak lagi tanaman rempah-rempah masakan lokal pada masyarakat Suku Dayak Suruk .

2. Tanaman Rempah-rempah Masakan Lokal

Tanaman rempah-rempah masakan lokal adalah semua jenis tumbuhan baik yang sudah ataupun belum di budidayakan yang dapat digunakan sebagai tanaman yang memiliki potensi sebagai bahan rempah-rempah masakan lokal. Tanaman rempah-rempah masakan lokal adalah tanaman yang telah didefinisikan dan diketahui berdasarkan pengamatan manusia memiliki potensi sebagai bahan baku alternatif rempah-rempah masakan lokal.

Alat yang digunakan untuk meperoleh data lembaran wawancara semi terstruktur serta alat pendukung seperti kamera, alat perekam (Hp android), dan alat tulis supaya data yang didapat akurat sesuai dengan pengetahuan masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu dalam memanfaatkan tanaman rempah-rempah masakan lokal sebagai sumber bahan makanan dan minuman.

Suku Dayak Suruk merupakan salah satu di antara banyaknya sub Suku Dayak. Suku Dayak Suruk dapat ditemukan di daerah Kabupaten Kapuas Hulu, Kalimantan Barat. Penyebaran Suku Dayak Suruk di Kabupaten Kapuas Hulu, yaitu di Kecamatan Kalis, Desa Nanga Tekudak Suku Dayak Suruk juga dapat ditemui antara lain di Desa Sungai Bakah, Desa Nyanggai, Desa Nanga Raya dan daerah di sekitarnya (Darmadi, 2017).

Menurut Susanto (2016) juga menjelaskan bahwa suku Dayak Suruk merupakan *clan* dari Suku Dayak Ot Danum yang juga merupakan penghuni dari Pulau Borneo bagian barat (Kalimantan Barat). Sebagaimana Suku Dayak lainnya, Suku Dayak Suruk juga masih memelihara berbagai budaya yang unik. Budaya merupakan suatu kebiasaan yang mencakup sistem dari prinsip, pola komunikasi, dan juga bentuk perilaku (Susanto dan Budiman, 2021). Salah satu budaya yang masih terpelihara hingga saat ini dari suku Dayak Suruk adalah budaya beuma.

Buku referensi adalah salah satu tulisan ilmiah dalam bentuk buku yang substansi pembahasannya fokus pada satu bidang tertentu dimana struktur buku disusun berdasarkan logika bidang ilmu. Buku referensi yang dibuat ini berdasarkan judul penelitian tentang “Studi Keanekaragaman Tanaman Rempah-rempah masakan lokal pada Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Sebagai Pengembangan Buku Referensi”.

Pengembangan Buku Referensi dapat menjadi buku penunjang pemahaman konsep dalam materi matakuliah Biologi Terapan khususnya pada Mahasiswa/i Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang, dan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat luas. Tahapan membuat buku referensi mengacu pada model ADDIE yang mencakup lima tahap yaitu (a) *analysis*, (b) *design*, (c) *development*, (d) *implementation*, dan (e) *evaluation*.