

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



**PERKUMPULAN BADAN PENDIDIKAN KARYA BANGSA
SEKOLAH TINGGI KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PERSADA KHATULISTIWA SINTANG
SINTANG-KALIMANTAN BARAT**

Jl. Pertamina Sengkuang Km. 4 Kotak Pos 126 Telp (0565) 2025386, 2025387

Email: persada@persadakhatulistiwa.ac.id Website: <https://persadakhatulistiwa.ac.id/>

Nomor : 0084/B1/G1/VI/2025 Sintang, 25 Juni 2025
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada
 Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Nanga Tekudak
 Di-
 Tempat

Dengan Hormat,
 Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak bahwa mahasiswa kami:

Nama : Novianus Ajin Legi Ratno
 NIM : 2117051490
 Jurusan/Prodi : Pendidikan MIPA/S-1 Pendidikan Biologi

Akan melakukan penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi dengan judul penelitian **"Etnobotani Tumbuhan Rempah-rempah makanan Pada Masyarakat Suku Dayak Sur'uk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Sebagai Pengembangan Buku Refrensi"**. Sehubungan dengan perihal surat di atas bersama ini kami memohon kepada Bapak/Ibu kiranya dapat membantu mahasiswa kami untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami ucapkan terimakasih.

Ketua STKIP Persada Khatulistiwa



Didin Syafruddin, S.P., M.Si,
 NUPTK, 4530744645200012



PEMERINTAH KABUPATEN KAPUAS HULU
KECAMATAN KALIS
DESA TEKUDAK

Alamat : Jalan Lintas Selatan Dusun Nanga Tekudak Kode Pos 78756

SURAT IJIN PENELITIAN

Nomor:000.9/ 220 / PEMDES-TKD/PEM

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Desa Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu

Nama : NOVIANUS AJIN LEGI RETNO
NIM : 2117051490
Jurusan/Prodi : Pendidikan MIPA/ S-1 Pendidikan Biologi
Alamat : Dusun Nanga Tekudak Desa Tekudak
Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu

Pemerintah Desa Tekudak mengijinkan nama di atas untuk melakukan Penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi dengan judul penelitian Etnobotani Tumbuhan rempah- rempah makanan pada Masyarakat Suku Dayak Su'uk Desa Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Tahun 2025

Demikian surat ijin ini kami buat yang dapat di pergunakan sebagaimana mestinya

Tekudak, 04 Juli 2025
KEPALA DESA TEKUDAK

SABASTIANUS NARANG

Lampiran 2. Data Hasil Wawancara Dengan Masyarakat Desa Nanga Tekudak

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Narum

Umur : 21

Jenis kelamin : Perempuan

Pekerjaan : Mahasiswa

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mereka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1		<i>Ocimum sanctum / Ocimum basilicum</i>	Daun	Memberi aroma segar dan khas	Daun dimakan mentah sebagai lalapan atau dicampur ke dalam masakan berkuah dan sambal.

2	Terong Asam	<i>Solanum ferox / Solanum torvum</i>	Buah	Memberikan rasa asam alami dan tekstur pada masakan	Buah dibelah/dipotong, direbus bersama ikan atau sayur untuk menambah rasa asam segar.
3	Daun Berbuas	<i>Sauropus androgyn</i>	Daun	Penambah rasa gurih	Daun direbus bersama masakan sayur berkuah atau
		<i>us (jika mengacu ke katuk lokal)</i>		dan pelengkap dalam sayur	ditumis sebagai pelengkap lauk.
4	Daun Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Daun	Memberi aroma wangi segar dan khas pada masakan	Daun disobek atau diiris halus lalu dicampurkan ke dalam gulai, sambal, atau masakan berkuah.

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Valen
Umur : 28 Tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Guru

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Buah kandis	<i>Garcinia mangostana</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buah 	Digunakan sebagai bahan utama pengganti cuka atau sering disebut sebagai cuka alami	Buah kandis dibelah menjadi dua bagian lalu dijemur selama 2 hari dan setelah proses penjemuran selesai biasanya buah kandis yang sudah kering dimasukan kedalam botol lalu difermentasi agar menghasilkan sari asam yang kental
2	Kayu sepang	<i>Caesalpinia sappan.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Batang 	<ul style="list-style-type: none"> • Batangnya digunakan untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Rebus serutan kayu sepang dalam air, lalu
				pewarna alami pada makanan dan minuman	<p>air rebusan ini digunakan sebagai air rebusan berwarna merah untuk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nasi aromatik (jarang tapi bisa ditemukan di masakan tradisional) • Adonan kue basah atau agar-agar (untuk efek visual alami)

3	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang ini memiliki aroma dan wangi yang tajam serta segar pada masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Diiris ataupun ditumbuk hingga halus lalu dimasukan kedalam masakan
---	----------	------------------------	---	--	---

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama

Informan : Merat

Umur : 73 Tahun

Jenis kelamin : Laki-laki

Pekerjaan : Temenggung

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Daun kesum	<i>Persicaria odorata.</i>	Daun	Daun digunakan sebagai pengganti aroma buatan seperti vanila	<ul style="list-style-type: none"> • Daun digunakan dalam bentuk segar, langsung dimasukkan ke dalam masakan, terutama saat proses akhir
					<p>memasak agar aromanya tetap kuat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digunakan dalam ikan asam pedas, sayur rebus, ikan sungai kuah, atau dicampur dalam sambal.
2	Buah tengkawang	<i>Shorea spp.</i>	Biji buah	Bisa digunakan untuk pengganti minyak goreng atau margarin	Buah dijemur diterik matahari dalam beberapa hari, kemudian diasapi menggunakan kayu bakar dan kemudian diperas menggunakan alat sederhana agar menghasilkan minyak alami

3	kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Rimpang	Digunakan untuk memberikan rasa pedas dan hangat pada masakan	Kunyit digunakan dalam berbagai masakan seperti: – Rebusan ikan sungai – Sayur asam pedas – Olahan daging (terutama daging babi atau ayam kampung)
					– Sebagai bumbu utama dalam masakan kuning khas Dayak
4	Daun riang	<i>Phyllanthus buxifolius</i> <i>Blume</i>	Daun	Memberikan aroma rempah yang lembut, memperkaya cita rasa masakan tradisional.	Digunakan dalam olahan ikan sungai atau daging agar mengurangi bau amis secara alami.

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Ria
Umur : 49 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Kencur	<i>Kaempferia galanga.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang • Daun muda 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang ini biasa dijadikan serbuk bumbu masakan • Daun mudanya biasa digunakan untuk lalapan dan juga bisa untuk mencampur sup daging 	<ul style="list-style-type: none"> • Diiris tipis-tipis dan ditumbuk menggunakan alu lesung dan di campur kedalam masakan • Dimasak bersamaan dengan rempah lainnya

2	Lengkuas merah	<i>Alpinia purpurata</i>	<ul style="list-style-type: none"> • rimpang 	<ul style="list-style-type: none"> • Lengkuas merah memberikan aroma tajam dan rasa pedas ringan yang khas, memperkaya cita rasa masakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lengkuas merah diambil dari kebun atau hutan, biasanya berupa rimpang yang lebih kecil dari lengkuas putih, dengan warna kemerahan. • Rimpang dicuci bersih dari tanah dan kotoran, lalu dikupas tipis bagian kulit luarnya.
3	Lempuyang	<i>Zingiber zerumbet</i>	Rimpang	<ul style="list-style-type: none"> • Rasa pahit ringan dari lempuyang memberi keseimbangan rasa pada masakan, membuatnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Lempuyang dipetik langsung dari kebun atau hutan, berupa rimpang berwarna kekuningan
				lebih segar di lidah.	<p>dengan aroma tajam dan rasa pahit khas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lempuyang dimemarkan, diparut, atau diiris tipis, tergantung jenis masakan yang dibuat.

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Jemah
Umur : 70 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : petani

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Bawang kucai	<i>Allium tuberosum</i>	Daun Rimpang	<ul style="list-style-type: none"> • Daun kucai memberikan rasa bawang yang ringan dan khas, tanpa terlalu menyengat seperti bawang merah. • Memberikan aroma sedap dan warna hijau segar pada sup, tumisan, atau lauk. 	Dicampur ke dalam telur dadar atau tumis sayur. – Ditaburkan di atas sup ikan atau bubur. – Bisa dimasak bersama sayuran hutan, daun singkong, atau rebusan labu.
2	Lengkuas putih	<i>Alpinia galanga (L.) Willd.</i>	Rimpang	Digunakan dalam masakan ikan sungai atau daging hutan untuk menetralkan bau amis dan memberikan aroma segar..	Lengkuas biasanya digunakan dengan cara: – Dimemarkan (digepek) – Diiris tipis – Kadang diparut untuk bumbu halus.
3	Daun simpur	<i>Dillenia suffruticosa</i> atau <i>Dillenia indica</i>	Daun	digunakan sebagai pembungkus saat merebus atau mengukus, daun simpur bisa memberi aroma daun segar alami pada makanan	Digunakan dalam berbagai cara: – Pembungkus nasi atau lauk saat bepergian atau ke ladang – Pembungkus ikan atau daging saat dibakar/panggang – Alas penyajian makanan saat

					makan bersama di luar rumah – Pembungkus kue tradisional seperti lepet/lompong.
--	--	--	--	--	---

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Narum

Umur : 21

Jenis kelamin : Perempuan

Pekerjaan : Mahasiswa

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1		<i>Ocimum sanctum / Ocimum basilicum</i>	Daun	Memberi aroma segar dan khas	Daun dimakan mentah sebagai lalapan atau dicampur ke dalam masakan berkuah dan sambal.

2	Terong Asam	<i>Solanum ferox / Solanum torvum</i>	Buah	Memberikan rasa asam alami dan tekstur pada masakan	Buah dibelah/dipotong, direbus bersama ikan atau sayur untuk menambah rasa asam segar.
3	Daun Berbuas	<i>Sauropus androgynus (jika mengacu ke katuk lokal)</i>	Daun	Penambah rasa gurih dan pelengkap dalam sayur	Daun direbus bersama masakan sayur berkuah atau ditumis sebagai pelengkap lauk.
4	Daun Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Daun	Memberi aroma wangi segar dan khas pada masakan	Daun disobek atau diiris halus lalu dicampurkan ke dalam gulai, sambal, atau masakan berkuah.

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Valen
Umur : 28 Tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Guru

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Buah kandis	<i>Garcinia mangostana</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buah 	Digunakan sebagai bahan utama pengganti cuka atau sering disebut sebagai cuka alami	Buah kandis dibelah menjadi dua bagian lalu dijemur selama 2 hari dan setelah proses penjemuran selesai biasanya buah kandis yang sudah kering dimasukan kedalam botol lalu difermentasi agar menghasilkan sari asam yang kental
2	Kayu sepang	<i>Caesalpinia sappan.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Batang 	<ul style="list-style-type: none"> • Batangnya digunakan untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Rebus serutan kayu sepang dalam air, lalu
				pewarna alami pada makanan dan minuman	<p>air rebusan ini digunakan sebagai air rebusan berwarna merah untuk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nasi aromatik (jarang tapi bisa ditemukan di masakan tradisional) • Adonan kue basah atau agar-agar (untuk efek visual alami)

3	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang ini memiliki aroma dan wangi yang tajam serta segar pada masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Diiris ataupun ditumbuk hingga halus lalu dimasukan kedalam masakan
---	----------	------------------------	---	--	---

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama

Informan : Merat Umur : 73 Tahun

Jenis kelamin : Laki-laki

Pekerjaan : Temenggung

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Daun kesum	<i>Persicaria odorata.</i>	Daun	Daun digunakan sebagai pengganti aroma buatan seperti vanila	<ul style="list-style-type: none"> • Daun digunakan dalam bentuk segar, langsung dimasukkan ke dalam masakan, terutama saat proses akhir memasak agar aromanya tetap kuat. • Digunakan dalam ikan
					asam pedas, sayur rebus, ikan sungai kuah, atau dicampur dalam sambal.

2	Buah tengkawang	<i>Shorea spp.</i>	Biji buah	Bisa digunakan untuk penganti minyak goreng atau margarin	Buah dijemur diterik matahari dalam beberapa hari, kemudian diasapi menggunakan kayu bakar dan kemudian diperas menggunakan alat sederhana agar menghasilkan minyak alami
3	kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Rimpang	Digunakan untuk memberikan rasa pedas dan hangat pada masakan	Kunyit digunakan dalam berbagai masakan seperti: <ul style="list-style-type: none"> - Rebusan ikan sungai - Sayur asam pedas - Olahan daging (terutama daging babi atau ayam kampung) - Sebagai bumbu utama dalam masakan kuning khas Dayak

4	Daun riang	<i>Phyllanthus buxifolius</i> <i>Blume</i>	Daun	Memberikan aroma rempah yang lembut, memperkaya cita rasa masakan tradisional.	Digunakan dalam olahan ikan sungai atau daging agar mengurangi bau amis secara alami.
---	------------	---	------	--	--

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Ria
Umur : 49 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mekeka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Kencur	<i>Kaempferia galanga.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang • Daun muda 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpang ini biasa dijadikan serbuk bumbu masakan • Daun mudanya biasa digunakan untuk lalapan dan juga bisa untuk mencampur sup daging 	<ul style="list-style-type: none"> • Diiris tipis-tipis dan ditumbuk menggunakan alu lesung dan di campur kedalam masakan • Dimasak bersamaan dengan rempah lainnya

2	Lengkuas merah	<i>Alpinia purpurata</i>	<ul style="list-style-type: none"> • rimpang 	<ul style="list-style-type: none"> • Lengkuas merah memberikan aroma tajam dan rasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Lengkuas merah diambil dari kebun atau hutan,
				pedas ringan yang khas, memperkaya cita rasa masakan.	<p>biasanya berupa rimpang yang lebih kecil dari lengkuas putih, dengan warna kemerahan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimpang dicuci bersih dari tanah dan kotoran, lalu dikupas tipis bagian kulit luarnya.
3	Lempuyang	<i>Zingiber zerumbet</i>	Rimpang	<ul style="list-style-type: none"> • Rasa pahit ringan dari lempuyang memberi keseimbangan rasa pada masakan, membuatnya lebih segar di lidah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lempuyang dipetik langsung dari kebun atau hutan, berupa rimpang berwarna kekuningan dengan aroma tajam dan rasa pahit khas. • Lempuyang dimemarkan, diparut, atau diiris tipis, tergantung jenis masakan yang dibuat.

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

**LEMBAR WAWANCARA ETNOBOTANI
TUMBUHAN REMPAH-REMPAH MASAKAN
PADA MASYARAKAT SUKU DAYAK SURUK
DESA NANGAN TEKUDAK KECAMATAN KALIS
KABUPATEN KAPUAS HULU.**

Identitas informan

Nama Informan : Jemah
Umur : 70 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : petani

Data wawancara ini sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapatkan ataupun mereka ketahui mengenai tumbuhan yang berada di kawasan Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu yang menjadi bahan utama pembuatan rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk.

NO	NAMA TUMBUHAN	NAMA LATIN	BAGIAN YANG DIGUNAKAN	FUNGSI DALAM MASAKAN	CARA PENGGUNAAN
1	Bawang kucai	<i>Allium tuberosum</i>	Daun Rimpang	<ul style="list-style-type: none"> • Daun kucai memberikan rasa bawang yang ringan dan khas, tanpa terlalu menyengat seperti bawang merah. • Memberikan aroma sedap dan warna hijau segar pada 	Dicampur ke dalam telur dadar atau tumis sayur. – Ditaburkan di atas sup ikan atau bubur. – Bisa dimasak bersama sayuran hutan, daun singkong, atau rebusan labu.
				sup, tumisan, atau lauk.	
2	Lengkuas putih	<i>Alpinia galanga (L.) Willd.</i>	Rimpang	Digunakan dalam masakan ikan sungai atau daging hutan untuk menetralkan bau amis dan memberikan aroma segar..	Lengkuas biasanya digunakan dengan cara: – Dimemarkan (digepek) – Diiris tipis – Kadang diparut untuk bumbu halus.

3	Daun simpur	<i>Dillenia suffruticosa</i> atau <i>Dillenia indica</i>	Daun	digunakan sebagai pembungkus saat merebus atau mengukus, daun simpur bisa memberi aroma daun segar alami pada makanan	Digunakan dalam berbagai cara: – Pembungkus nasi atau lauk saat bepergian atau ke ladang – Pembungkus ikan atau daging saat dibakar/panggang – Alas penyajian makanan saat makan bersama di luar rumah – Pembungkus kue tradisional seperti lepet/lompong.
---	-------------	--	------	---	--

Alasan masyarakat suku dayak suruk mengenal tumbuhan

rempah masakan: Kami Suku Dayak Suruk mengenal tumbuhan rempah masakan karena merupakan warisan pengetahuan dari leluhur yang digunakan secara turun-temurun. Rempah-rempah tersebut tidak hanya berfungsi untuk menambah rasa dan aroma khas pada masakan.

Lampiran 3. Daftar Lengkap Karakteristik Informan

No	Nama informan
1	Merat
2	Jemah
3	Anyun
4	Mansur
5	Sundi
6	Ria
7	Alfonsius
8	Valen
9	Narum
10	Yunita
Jumlah	10 orang

Lampiran 4. Daftar Lengkap Umur informan

No	Umur Informan	Nama Informan
1	73 tahun	Merat
2	69 tahun	Jemah
3	60 tahun	Anyun
4	59 tahun	Mansur
5	58 tahun	Sundi
6	49 tahun	Ria
7	47tahun	Alfonsius
8	28 tahun	Valen
9	21 tahun	Narum
10	36 tahun	Yunita

Lampiran 5. Daftar Lengkap Pekerjaan Informan

No	Informan	pekerjaan
1	Anyun	Petani dan ibu rumah tangga
2	Sundi	Petani dan ibu rumah tangga
3	Ria	Ibu rumah tangga
4	Jemah	Ibu rumah tangga
5	Mansur	Kepala rumah tangga
6	Valen	Guru
7	Alfonsius	Guru
8	Narum	Mahasiswa
9	Merat	Temengung dan petani
10	Yunita	Guru

**lampiran 6. Daftar Lengkap Keanekaragaman Famili
Tumbuhan Rempah-rempah**

NO	FAMILI	JUMLAH	$\frac{\sum \text{spesies familia tertentu}}{\sum \text{spesies semua familia}} \times 100\%$	Peresentas e
1	Zingiberaceae	8	$\frac{8}{28} \times 100\%$	28.57%
2	Solanaceae	3	$\frac{3}{28} \times 100\%$	10.71%
3	Rutaceae	2	$\frac{2}{28} \times 100\%$	7.14%
4	Poaceae (Gramineae)	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
5	Convolvulaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
6	Amaranthaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
7	Polygonaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
8	Lauraceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
9	Clusiaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
10	Anacardiaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
11	Myrtaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
12	Pandanaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
13	Dilleniaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
14	Lamiaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
15	Piperaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
16	Amaryllidaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
17	Phyllanthaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%
18	Dipterocarpaceae	1	$\frac{1}{28} \times 100\%$	3.57%

Jumlah	28
Unidentified	18

22	Daun pandan	-	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Daun jeuk purut	-	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Daun simpur	-	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Pahang	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Engkabang imbak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input type="checkbox"/>	-
27	Ngkubak	-	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	Empuyang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input type="checkbox"/>	-	-
Jumlah		1. 5		2	2	0	1	0	0	0	0	10	1	1

Lampiran 8. Daftar Lengkap Cara Pengolahan Tumbuhan Rempah-rempah


NO	Nama Tumbuhan			Cara Pengolahan Tumbuhan Rempah-Rempah Masakan Secara Lokal
	Lokal	Ilmiah	Famili	
1	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	Poaceae (Gramineae)	Batang dipotong-potong, dan digeprek
2	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Zingiberaceae	Rimpang Ditumbuk, diparut, dan direbus
3	Daun bebet	<i>Ipomoea aquatica</i>	Convolvulaceae	Daun dan batang Direbus, ditumis, dan diremas-remas
4	Tepuk	<i>Etilingera coccinea</i>	Zingiberaceae	Direbus, ditumis, dan diiris
5	Lehiak miah	<i>Zingiber officinale</i> var. <i>rubrum</i>	Zingiberaceae	Rimpang diparut, direbus, dan digeprek
6	Lehiak putih	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Ditumbuk, dan diiris tipis
7	Ntemu hitam	<i>Curcuma caesia</i>	Zingiberaceae	Rimpang direbus, dijemur, dan digiling
8	Ntemu putih	<i>Curcuma zedoaria</i>	Zingiberaceae	Direbus, dan dikeringkan
9	Daun kesum	<i>Polygonum minus</i>	Polygonaceae	Daun segar direbus, dan dikeringkan
10	Sintok	<i>Cinnamomum sintoc</i>	Lauraceae	Direbus
11	Asam kandih	<i>Garcinia xanthochymus</i>	Clusiaceae	Buah muda dipotong dan diiris tipis, lalu direbus dalam masakan sayur asam atau ikan.

12	Asam payang	Mangifera pajang	Anacardiaceae	Dikupas, diiris, direbus
13	Ngkuas putih	Alpinia galanga	Zingiberaceae	Digeprek, dan dipotong
14	Ngkuas miah	Alpinia purpurata	Zingiberaceae	Ditumbuk kasar
15	Daun ube	Allium schoenoprasum	Amaryllidaceae	Langsung dimasukkan ke dalam masakan.
16	kemangi	Ocimum basilicum var. thrysiflora	Lamiaceae	Daun digunakan sebagai lalapan atau dimasak dalam kuah ikan untuk aroma.
17	Teung asam	Solanum torvum	Solanaceae	Buah dipotong dan dimasak dalam sayur atau kuah asam.
18	Simpo	Dillenia suffruticosa	Dilleniaceae	Daun digunakan sebagai pembungkus nasi, ikan, atau kue.
19	junak	Allium tuberosum	Amaryllidaceae	Daun dicincang sebagai penyedap dalam tumisan atau sayur.
20	Berbuas	Phyllanthus niruri	Phyllanthaceae	Daun digunakan dalam rebusan sayur atau pengobatan herbal.
21	Daun iang	Clausena excavata	Rutaceae	Daun direbus bersama ikan atau sayur sebagai penyedap alami.
22	Daun pandan	Pandanus amaryllifolius	Pandanaceae	Diikat, dan direbus bersama masakan
23	Daun jeuk purut	Citrus hystrix	Rutaceae	Disobek, dan dimasukkan ke masakan
24	Daun simpur	Dillenia suffruticosa	Dilleniaceae	Dicuci, dan dikukus bersama makanan
25	Pahang	Piper nigrum	Piperaceae	Diulek, dan digoreng, ditumis

26	Engkabang imbak	Shorea beccariana	Dipterocarpaceae	Direbus, ditumbuk, dan dipres untuk bumbu memasak tradisional.
27	Ngkubak	Amaranthus spp.	Amaranthaceae	Dihaluskan atau dicampur utuh
28	Empuyang	Zingiber zerumbet	Zingiberaceae	Rimpang digeprek/diparut, direbus dengan daging/ikan untuk hilangkan amis dan beri rasa pahit.

Lampiran 9. Angket Analisis Kebutuhan Buku Referensi

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING			
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490	Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si, M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si, M.Pd.		
PETUNJUK			
1. Dimohon kesediaan Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan. 2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa. 3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan. Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut: a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik. b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik. c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik. d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik. 4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk. 5. Atas kesediaannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.			
IDENTITAS VALIDATOR			
1	Nama Mahasiswa	Andi Winda	NIM 2210051499
2	Nama Perguruan Tinggi	STKIP PERSADA Khatulistiwa	Prodi Biologi
3	Alamat	Pulau 5 Gang Dadau	
4	No HP	08565379989	
5	Email	hr363@gmail.com	
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Kamis / 17 Juli 2025	
7	Tanda Tangan		
PERNYATAAN ANGKET			
Indikator	Deskriptor	Skala	
		PENILAIAN	
		1	2
		3	4
A. Kelayakan Isi			

SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR	
1	Saran

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA


IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING

NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490	Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si., M.Pd. 2. F. Rihayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.
---	---

PETUNJUK

1. Dimohon kesediaan Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.
2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.
3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan.
 Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut:
 - a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik.
 - b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik.
 - c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik.
 - d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik.
4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tambahan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk.
5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.

IDENTITAS VALIDATOR

1	Nama Mahasiswa	Emi Perihanti	NIM	2218051800
2	Nama Perguruan Tinggi	Stkip Pirsakti Kabutak Iwa Sintang	Prodi	P.13.01.091
3	Alamat	Jl. Harun Mares		
4	No HP	085750824855		
5	Email	emiperihanti01@gmail.com		
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	17 Juli 2025		
7	Tanda Tangan			

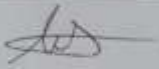
PERNYATAAN ANGKET

	Indikator	Deskriptor	Skala			
			PENILAIAN			
			1	2	3	4
A. Kelayakan Isi						

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.				✓
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold,italic,all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.				
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.				
		Spasi antar baris susunan teks normal.				
		Spasi antar huruf normal.				
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek.				✓
		Keseluruhan ilustrasi serasi.				
3	Daya pemahaman tata letak	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.				✓
B. Kemenarikan						
1	Kemenarikan tampilan	Tampilan <i>cover</i> (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.				✓
2	Kemenarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian,gambar,foto,dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.				✓
C. Keterpahaman						
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep – konsep dalam materi saling berkaitan, dan memudahkan pemahaman.				✓
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik,jelas,tepat,sasaran,tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.				✓
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab. Bahasan – bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.				✓
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.				✓
D. Kemanfaatan						
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.				✓

SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR		
1	Saran	untuk foto di halaman 98 bisa di perbaiki lagi atau dirapikan lagi, dan pada sampingnya fotoan agak buram bisa di HD kan lagi. itu saja.

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING					
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490		Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si.,M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.			
PETUNJUK					
<p>1. Dimohon kesedian Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.</p> <p>2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.</p> <p>3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan.</p> <p>Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut:</p> <p>a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik.</p> <p>b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik.</p> <p>c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik.</p> <p>d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik.</p> <p>4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk.</p> <p>5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.</p>					
IDENTITAS VALIDATOR					
1	Nama Mahasiswa	Veronika Maden	NIM 2218051514		
2	Nama Perguruan Tinggi	STKIP PERSADA KAMPUS SUKSES SIMANING	Prodi Pendidikan Biologi		
3	Alamat	Jl. Purwaroma Sempuwang			
4	No HP	082282362726			
5	Email				
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Kamis, 17 Juni 2020			
7	Tanda Tangan				
PERNYATAAN ANGKET					
Indikator	Deskritor	Skala			
		PENILAIAN			
		1	2	3	4
A. Kelayakan Isi					

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.						✓
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold,italic,all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.						
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.						
		Spasi antar baris susunan teks normal.						
		Spasi antar huruf normal.						
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek. Keseluruhan ilustrasi serasi.						✓
3	Daya pemahaman tata letak	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.						
B. Kemerarikan								
1	Kemerarikan tampilan	Tampilan cover (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.						✓
2	Kemerarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian,gambar,foto,dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.						✓
C. Keterpahaman								
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep - konsep dalam materi saling berkaitan dan memudahkan pemahaman.						✓
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik,jelas,tepat,sasaran,tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.						✓
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab. Bahasan - bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.						✓
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.						✓
D. Kemanfaatan								
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.						✓

SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR	
1	Saran

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA


IDENTITAS PENELITI DAN DOSEN PEMBIMBING

NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490	Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si.,M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.
---	--

PETUNJUK

1. Dimohon kesediaan Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.
2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.
3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan.
Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut:
 - a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik.
 - b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik.
 - c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik.
 - d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik.
4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk.
5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.

IDENTITAS VALIDATOR

1	Nama Mahasiswa	Afriyana Dhen Laurenza	NIM	2218051498
2	Nama Perguruan Tinggi	STKIP Persada Khatunstiwa Sintang	Prodi	Pendidikan Biologi
3	Alamat			
4	No HP	082251552480		
5	Email			
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Kamis, 17 Juli 2025		
7	Tanda Tangan			


PERNYATAAN ANGKET

	Indikator	Deskriptor	Skala			
			PENILAIAN			
			1	2	3	4
A.	Kelayakan Isi					

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.					
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold,italic,all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.					
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.					
		Spasi antar baris susunan teks normal.					
		Spasi antar huruf normal.					
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek. Keseluruhan ilustrasi serasi.					
3	Daya pemahaman tata letak	Pencampuran ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.					
B. Kemerarikan							
1	Kemerarikan tampilan	Tampilan <i>cover</i> (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.					
2	Kemerarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian,gambar,foto,dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.					
C. Keterpahaman							
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep - konsep dalam materi saling berkaitan dan memudahkan pemahaman.					
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik,jelas,tepat,sasaran,tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.					
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab.					
		Bahasan - bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.					
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.					
D. Kemanfaatan							
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.					

SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR	
1	Saran Halaman 78 gambar bisa dirapikan lagi


INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING						
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490		Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si.,M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.				
PETUNJUK						
<p>1. Dimohon kesediaan Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.</p> <p>2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.</p> <p>3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan.</p> <p>Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut:</p> <p>a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik.</p> <p>b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik.</p> <p>c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik</p> <p>d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik.</p> <p>4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk.</p> <p>5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.</p>						
IDENTITAS VALIDATOR						
1	Nama Mahasiswa	Yohana	NIM	2210051516		
2	Nama Perguruan Tinggi	STKIP Persada Khatulistiwa Sintang	Prodi	Pendidikan Biologi		
3	Alamat					
4	No HP	0852-8003-5343				
5	Email					
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Kamis, 17 Juli 2025				
7	Tanda Tangan					
PERNYATAAN ANGKET						
	Indikator	Deskriptor	Skala			
			PENILAIAN			
			1	2	3	4
A. Kelayakan Isi						

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.	✖			✓
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold,italic,all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.				
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.				
		Spasi antar baris susunan teks normal.				
		Spasi antar huruf normal.				
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek.				✓
	Keseluruhan ilustrasi serasi.					
3	Daya pemahaman tata letak	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.	✖			✓
B. Kemenarikan						
1	Kemenarikan tampilan	Tampilan <i>cover</i> (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.				✓
2	Kemenarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian,gambar,foto,dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.				✓
C. Keterpahaman						
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep – konsep dalam materi saling berkaitan dan memudahkan pemahaman.				✓
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik,jelas,tepat,sasaran,tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.				✓
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab.				✓
		Bahasan – bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.				
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.				✓
D. Kemanfaatan						
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.				✓

SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR		
1	Saran	Gambaranya kurang banyak, Kurang menarik

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI PENILAIAN OLEH MAHASISWA

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING					
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490		Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si., M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.			
PETUNJUK					
<p>1. Dimohon kesediaan Saudara/i untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.</p> <p>2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.</p> <p>3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Saudara/i berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan.</p> <p>Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut:</p> <p>a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik.</p> <p>b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik.</p> <p>c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik.</p> <p>d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik.</p> <p>4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Saudara/i memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tambahan rempah-rempah masakan pada Masyarakat Suku Dayak Suruk.</p> <p>5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.</p>					
IDENTITAS VALIDATOR					
1	Nama Mahasiswa	Restaria Damaanti	NIM		
2	Nama Perguruan Tinggi	STkip Pergada Lhokulishua Selandang	Prodi		
3	Alamat	Tugu Sam			
4	No HP	081312235345			
5	Email	restariaajin@gmail.com			
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Kamisi, 17 Juli 2023			
7	Tanda Tangan				
PERNYATAAN ANGKET					
Indikator	Deskriptor	Skala			
		PENILAIAN			
A. Kelayakan Isi		1	2	3	4

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.					
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold, italic, all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.					✓
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.					
		Spasi antar baris susunan teks normal.					
		Spasi antar huruf normal.					
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek.				✓	
		Keseluruhan ilustrasi serasi.					
3	Daya pemahaman tata letak	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.				✓	
B. Kemenarikan							
1	Kemenarikan tampilan	Tampilan <i>cover</i> (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.				✓	
2	Kemenarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian, gambar, foto, dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.					✓
C. Keterpahaman							
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep - konsep dalam materi saling berkaitan dan memudahkan pemahaman.					✓
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik, jelas, tepat, sasaran, tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.				✓	
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab.					✓
		Bahasan - bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.					
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.				✓	
D. Kemanfaatan							
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.					✓


SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR		
1	Saran	Gambarnya kurang banyak, kurang menarik

1	Isi buku	Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf.					✓
		Pengunaan variasi huruf (<i>bold,italic,all capital dan small capital</i>) tidak berlebihan.					
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi.					
		Spasi antar baris susunan teks normal.					
		Spasi antar huruf normal.					
2	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek.					✓
		Keseluruhan ilustrasi serasi.					
3	Daya pemahaman tata letak	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks dan angka halaman.					✓
B. Kemerarikan							
1	Kemerarikan tampilan	Tampilan <i>cover</i> (sampul) membuat Mahasiswa tertarik menggunakan buku referensi.					✓
2	Kemerarikan isi	Materi dalam buku membuat uraian,gambar,foto,dan contoh yang menarik sehingga menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.					✓
C. Keterpahaman							
1	Keterkaitan antar konsep	Konsep – konsep dalam materi saling berkaitan dan memudahkan pemahaman.					✓
2	Penyampaian pesan	Pesan dalam buku referensi disajikan dengan bahasa yang menarik,jelas,tepat,sasaran,tidak menimbulkan makna ganda (menggunakan kalimat efektif) dan lazim dalam komunikasi tulisan Bahasa Indonesia.					✓
3	Keterpaduan antar bab	Bahasa antar bab saling berkaitan, begitu pula bahasan antara sub bab.					✓
		Bahasan – bahasan tersebut saling mendukung dan tidak tumpang tindih.					
4	Keterpaduan antar paragraf	Antar paragraf dan antar kalimat mempunyai keterpaduan yang logis.					✓
D. Kemanfaatan							
1	Manfaat	Buku referensi dapat dijadikan sebagai sumber belajar pendukung bagi siswa.					✓

						✓
SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR						
1	Saran	Berkas sampul bukunya bagian kampus merdeka latar belakang Tidak di hapus (eraser)				

Lampiran 10. Data Lengkap Validator Ahli Materi

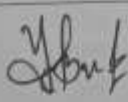
**INSTRUMEN ANGKET VALIDASI AHLI MATERI
PENGEMBANGAN BUKU REFERENSI**

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING			
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490	Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si., M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.		
PETUNJUK			
1. Dimohon kesediaan Bapak/Ibu Dosen untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan. 2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa. 3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Bapak/Ibu berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan. Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut: a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik. b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik. c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik. 4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Bapak/Ibu memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan. 5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.			
IDENTITAS VALIDATOR			
1	Nama Validator	Didin Syafuruddin, SP, M. Si	NIDN 110206603
2	Nama Instansi	PS.P Biologi	Prodi Pendidikan Biologi
3	Mengajar Mata Kuliah	Taksonomi Tumbuhan	
4	No HP	085391612666	
5	Email	didinsyafuruddin@gmail.com	
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Selasa 15-7-2025	
7	Tanda Tangan		
PERNYATAAN ANGKET			
	Indikator	Deskriptor	Skala
			PENILAIAN
			1 2 3 4

A. Kelayakan Isi					
1	Kelengkapan materi	Materi yang disajikan dalam buku referensi memuat materi pokok bahasan yang sesuai dengan judul buku referensi			✓
2	Keluasan materi	Penyajian konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, contoh-contoh yang terdapat dalam buku referensi sesuai dengan kebutuhan materi pokok.			✓
3	Kedalaman materi	Materi yang terdapat dalam buku referensi memuat penjelasan terkait dengan konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, dan contoh agar pembaca dapat mengenali gagasan atau ide, menjelaskan ciri suatu konsep, dapat mendeskripsikan, dan mengkonstruksi pengetahuan baru.			✓
4	Keakuratan konsep dan deskripsi	Materi dalam buku referensi disajikan secara akurat untuk menghindari miskonsepsi yang dilakukan.			✓
5	Keakuratan prinsip	Prinsip salah satu aspek yang digunakan untuk menyusun teori			
		Prinsip-prinsip tersaji dalam buku referensi perlu dirumuskan secara akurat agar menimbulkan multitafsir bagi pembaca.			
6	Keakuratan prosedur	Prosedur merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mencapai suatu sarana tertentu.			✓
7	Keakuratan contoh, fakta dan ilustrasi	Konsep, prinsip, prosedur, atau rumus harus diperjelaskan oleh contoh fakta dan ilustrasi yang disajikan secara akurat.			✓
8	Kesesuaian dengan perkembangan ilmu dan teknologi	Materi (termasuk contoh dan daftar rujukan) yang terdapat dalam buku referensi sesuai dengan perkembangan ilmu teknologi.			✓
9	Keterkaitan antar konsep	Keterkaitan antar konsep dalam buku referensi dapat dimunculkan dalam uraian untuk memudahkan pembaca membangun jaringan pengetahuan yang utuh.			✓
10	Komunikasi	Komunikasi tertulis disampaikan dalam berbagai bentuk seperti simbol, tabel, dan diagram atau yang lainnya.			✓
11	Kemenarikan	Materi dalam buku referensi memuat uraian, gambar, foto, dan contoh yang menarik dapat menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.			✓
B. Kelayakan Penyaji					
1	Bagian pendahuluan	Prakata memuat secara umum isi buku yang di bahas			✓

6	Kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar	Ketepatan ejaan yang sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.				✓
SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR						
1	Saran	<p>Penggunaan kata 'fals' harus diubah dan sama DOK. revisi. di mana Hany 35. baik? dan sama</p>				
2	Tanggapan	<p>Siswa baik. hanya di revisi lain.</p>				
3	Komentar	<p>Isues baik. dan harus dipertimbangkan nama kopy. di mana dan lagi.</p>				

INSTRUMEN ANGKET VALIDASI AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN BUKU REFERENSI

IDENTITAS PENELITIAN DAN DOSEN PEMBIMBING						
NAMA : Novianus Ajin Legi Ratno Nim : 2117051490	Dosen Pembimbing: 1. Dr. Hilarius Jago Duda, S.Si.,M.Pd. 2. F. Rahayu Esti Wahyuni, S.Si., M.Pd.					
PETUNJUK						
1. Dimohon kesediaan Bapak/Ibu Dosen untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan. 2. Lembaran validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa. 3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Bapak/Ibu berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberi tanda centang (✓) yang sesuai dengan kolom kategori yang telah disediakan. Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori berikut: a. Angket (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik. b. Angket (2) berarti kurang sesuai/kurang menarik/kurang jelas/kurang baik. c. Angket (3) berarti sesuai/menarik/jelas/baik d. Angket (4) berarti sangat sesuai/sangat menarik/sangat jelas/sangat baik. 4. Selain itu peneliti juga sangat mengharapkan Bapak/Ibu memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait produk buku referensi tumbuhan rempah-rempah masakan. 5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih atas yang setinggi-tingginya.						
IDENTITAS VALIDATOR						
1	Nama Validator	Yuniarti Essi Utami, M.Pd	NIDN			
2	Nama Intansi		Prodi Pendidikan Biologi			
3	Mengajar Mata Kuliah	Profesi Kependidikan				
4	No HP	085750626852				
5	Email	yuniartlessi@gmail.com				
6	Hari dan Tanggal pengisian angket	Senin 14-7-2025				
7	Tanda Tangan					
PERNYATAAN ANGKET						
	Indikator	Deskriptor	Skala			
			PENILAIAN			
			1	2	3	4

		Daftar isi memberikan gambaran mengenai isi buku yang diikuti dengan pemunculan no halaman.				
2	Bagian isi	Gambar, ilustrasi, atau tabel disajikan dengan jelas, menarik, sesuai dengan topik yang disajikan sehingga materi lebih mudah dipahami. Teks, tabel, dan gambar yang bukan buatan sendiri menyebutkan rujukan atau sumber acuan. Rujukan atau acuan dapat langsung disebutkan atau disertakan dalam daftar rujukan atau sumber.				✓
3	Bagian penutup	Daftar pustaka menggambarkan bahan rujukan yang digunakan dalam penulisan buku referensi dan dituliskan secara konsisten. Setiap pustaka yang diambil diawali dengan nama pengarang (disusun secara alfabetis), tahun terbitan, judul buku, tempat, dan nama penerbit. Daftar istilah (glosarium) merupakan kesimpulan istilah penting beserta penjelasan.				✓
4	Teknik penyajian	Konsisten dan sistematis yang disajikan dalam setiap bab. Kelogisan penyajian dan keruntunan konsep. Kesesuaian dan ketepatan ilustrasi dengan materi ketepatan penomoran dan penamaan tabel/gambar. Adanya rujukan/sumber acuan termasuk teks, tabel, dan gambar.				✓
C. Kelayakan Bahasa						
1	Kesesuaian dengan perkembangan Mahasiswa	Kesesuaian bahasa dengan tingkat perkembangan berpikir Mahasiswa				✓
2	Keterbacaan	Kemudahan mahasiswa dalam memahami materi. Kesesuaian ilustrasi dengan substansi pesan.				✓
3	Kemampuan motivasi	Kemampuan mendorong mahasiswa untuk belajar.				✓
4	Kelugasan	Ketepatan struktur kalimat kebakuan istilah/kata.				✓
5	Koherensi	Keterkaitan antara bab, sub bab, kalimat, dan paragraf.				✓

A. Kelayakan Isi					
1	Kelengkapan materi	Materi yang disajikan dalam buku referensi memuat materi pokok bahasan yang sesuai dengan judul buku referensi			✓
2	Keluasan materi	Penyajian konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, contoh-contoh yang terdapat dalam buku referensi sesuai dengan kebutuhan materi pokok.			✓
3	Kedalaman materi	Materi yang terdapat dalam buku referensi memuat penjelasan terkait dengan konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, dan contoh agar pembaca dapat mengenali gagasan atau ide, menjelaskan ciri suatu konsep, dapat mendeskripsikan, dan mengkonstruksi pengetahuan baru.			✓
4	Keakuratan konsep dan deskripsi	Materi dalam buku referensi disajikan secara akurat untuk menghindari miskonsepsi yang dilakukan.			✓
5	Keakuratan prinsip	Prinsip salah satu aspek yang digunakan untuk menyusun teori		✓	
		Prinsip-prinsip tersaji dalam buku referensi perlu dirumuskan secara akurat agar menimbulkan multitafsir bagi pembaca.			
6	Keakuratan prosedur	Prosedur merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mencapai suatu sarana tertentu.			✓
7	Keakuratan contoh, fakta dan ilustrasi	Konsep, prinsip, prosedur, atau rumus harus diperjelaskan oleh contoh fakta dan ilustrasi yang disajikan secara akurat.			✓
8	Kesesuaian dengan perkembangan ilmu dan teknologi	Materi (termasuk contoh dan daftar rujukan) yang terdapat dalam buku referensi sesuai dengan perkembangan ilmu teknologi.			✓
9	Keterkaitan antar konsep	Keterkaitan antar konsep dalam buku referensi dapat dimunculkan dalam uraian untuk memudahkan pembaca membangun jaringan pengetahuan yang utuh.			✓
10	Komunikasi	Komunikasi tertulis disampaikan dalam berbagai bentuk seperti simbol, tabel, dan diagram atau yang lainnya.		✓	
11	Kemenarikan	Materi dalam buku referensi memuat uraian, gambar, foto, dan contoh yang menarik dapat menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh.		✓	
B. Kelayakan Penyaji					
1	Bagian pendahuluan	Prakata memuat secara umum isi buku yang di bahas			✓

		Daftar isi memberikan gambaran mengenai isi buku yang diikuti dengan pemunculan no halaman.			✓
2	Bagian isi	Gambar, ilustrasi, atau tabel disajikan dengan jelas, menarik, sesuai dengan topik yang disajikan sehingga materi lebih mudah dipahami.		✓	
		Teks, tabel, dan gambar yang bukan buatan sendiri menyebutkan rujukan atau sumber acuan.			✓
		Rujukan atau acuan dapat langsung disebutkan atau disertakan dalam daftar rujukan atau sumber.			✓
3	Bagian penutup	Daftar pustaka menggambarkan bahan rujukan yang digunakan dalam penulisan buku referensi dan dituliskan secara konsisten.		✓	
		Setiap pustaka yang diambil diawali dengan nama pengarang (disusun secara alfabetis), tahun terbitan, judul buku, tempat, dan nama penerbit.		✓	
		Daftar istilah (glosarium) merupakan kesimpulan istilah penting beserta penjelasan.		✓	
4	Teknik penyajian	Konsisten dan sistematis yang disajikan dalam setiap bab.		✓	
		Kelogisan penyajian dan keruntunan konsep.		✓	
		Kesesuaian dan ketepatan ilustrasi dengan materi ketepatan penomoran dan penamaan tabel/gambar.		✓	
		Adanya rujukan/sumber acuan termasuk teks, tabel, dan gambar.		✓	
C. Kelayakan Bahasa					
1	Kesesuaian dengan perkembangan Mahasiswa	Kesesuaian bahasa dengan tingkat perkembangan berpikir Mahasiswa			✓
2	Keterbacaan	Kemudahan mahasiswa dalam memahami materi.			✓
		Kesesuaian ilustrasi dengan substansi pesan.		✓	
3	Kemampuan motivasi	Kemampuan mendorong mahasiswa untuk belajar.		✓	
4	Kelugasan	Ketepatan struktur kalimat kebakuan istilah/kata.			✓
5	Koherensi	Keterkaitan antara bab, sub bab, kalimat, dan paragraf.		✓	

6	Kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar	Ketepatan ejaan yang sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.					✓
SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR							
1	Saran	Perbaiki gambar pada Buku Referensi					
2	Tanggapan	Buku Referensi sudah layak digunakan					
3	Komentar	Buku Referensi sudah mencakup Materi TS sesuai					

LAMPIRAN 11 Hasil Validasi Ahli Materi

ANGKET VALIDASI AHLI MATERI

PETUNJUK				
<p>1. Dimohon kesedian Bapak/Ibu Dosen untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.</p> <p>2. Lembar validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni aspek kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan kelayakan bahasa.</p> <p>3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Bapak/Ibu berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberikan tanda centang (√) yang sesuai pada kolom kategori yang telah disediakan. Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori sebagai berikut:</p> <p>a. Angka (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik</p> <p>b. Angka (2) berarti kurang sesuai/ kurang menarik/ kurang jelas/ kurang baik</p> <p>c. Angka (3) berarti sesuai/ menarik/ jelas/ baik</p> <p>d. Angka (4) berarti sangat sesuai/ sangat menarik/ sangat jelas/ sangat baik</p> <p>4. Selain itu, peneliti juga sangat mengharapkan Bapak/Ibu memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait pengembangan buku ajar etnobotani suku Dayak Limbai</p> <p>5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya.</p>				
IDENTITAS VALIDATOR				
1	Nama Validator	Didin Syafuruddin, S.P., M.Si	NUPTK	45387446452000 12
2	Nama Instansi		Prodi	P. Biologi
3	Mengajar Mata Kuliah	Morfologi Tumbuhan		
4	No HP	085391012666		

5	Email	didinsyafruddin@gmail.com				
6	Hari dan Tanggal Pengisian Angket	Rabu 19 Juni 2025				
7	Tanda Tangan					
PERNYATAAN ANGKET						
No	Indikator	Deskriptor	Skala Penilaian			
			1	2	3	4
A. Kelayakan Isi						
1	Kelengkapan materi	Materi yang disajikan dalam buku ajar memuat materi pokok bahasan yang sesuai dengan judul buku ajar.			3	
2	Keluasan Materi	Penyajian konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, contoh-contoh yang terdapat dalam buku ajar sesuai dengan kebutuhan materi pokok				4
3	Kedalaman materi	Materi yang terdapat dalam buku ajar memuat penjelasan terkait dengan konsep, deskripsi, prinsip, prosedur, dan contoh agar pembaca dapat mengenali gagasan atau ide, menjelaskan ciri suatu konsep, dapat mendeskripsikan, dan mengkonstruksi pengetahuan baru				4
4	Keakuratan konsep dan deskripsi	Materi dalam buku ajar disajikan secara akurat untuk menghindari miskonsepsi yang dilakukan				4
5	Keakuratan prinsip	Prinsip merupakan salah satu aspek yang digunakan untuk menyusun teori				4
		Prinsip-prinsip tersaji dalam buku ajar perlu dirumuskan secara akurat agar tidak menimbulkan multi tafsir bagi pembaca			3	

6	Keakuratan prosedur	Prosedir merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mencapai suatu sasaran tertentu			3	
7	Keakuratan contoh, fakta, dan ilustrasi	Konsep, prinsip, prosedur, atau rumus harus diperjelas oleh contoh fakta, dan ilustrasi yang disajikan secara akurat				4
8	Kesesuaian dengan perkembangan ilmu dan teknologi	Materi (termasuk contoh dan daftar rujukan) yang terdapat dalam buku ajar sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi				4
9	Keterkaitan antar konsep	Keterkaitan antar konsep dalam buku ajar dapat dimunculkan dalam uraian untuk memudahkan pembaca membangun jaringan pengetahuan yang utuh.				4
10	Komunikasi	Komunikasi tertulis disampaikan dalam berbagai bentuk seperti simbol, tabel, dan diagram atau bentuk lainnya.			3	
11	Kemenarikan	Materi dalam buku ajar memuat uraian, gambar, foto, dan contoh yang menarik dapat menimbulkan minat pembaca untuk mengkaji lebih jauh				4
B. Kelayakan Penyajian						
1	Bagian pendahuluan	Prakata memuat secara umum isi buku yang dibahas.				4
		Daftar isi memberikan gambaran mengenai isi buku yang diikuti dengan pemunculan nomor halaman.				4
2	Bagian isi	Gambar, ilustrasi, atau tabel disajikan dengan jelas, menarik, sesuai dengan topik yang disajikan sehingga materi lebih mudah dipahami.				4
		Teks, tabel, dan gambar yang bukan buatan sendiri menyebutkan rujukan atau sumber acuan				4
		Rujukan atau gambar acuan dapat langsung disebutkan atau disertakan dalam daftar rujukan atau sumber				4

3	Bagian penutup	Daftar pustaka menggambarkan bahan rujukan yang digunakan dalam penulisan buku ajar dan dituliskan secara konsisten				4
		Setiap pustaka yang diambil diawali dengan nama pengarang (disusun secara alfabetis), tahun terbitan, judul buku, tempat, dan nama penerbit.				4
		Daftar istilah (glosarium) merupakan kumpulan istilah penting beserta penjelasannya				4
4	Teknik penyajian	Konsisten dan sistematis yang disajikan dalam setiap bab				4
		Kelogisan penyajian dan keruntutan konsep				4
		Keseimbangan substansi antar bab				4
		Kesesuaian dan ketepatan ilustrasi dengan materi ketepatan penomoran dan penamaan tabel/gambar				4
		Adanya rujukan/sumber acuan termasuk teks, tabel, dan gambar				4
C. Kelayakan Bahasa						
1	Kesesuaian dengan perkembangan mahasiswa	Kesesuaian bahasa dengan tingkat perkembangan berpikir mahasiswa				4
2	Keterbacaan	Kemudahan mahasiswa dalam memahami materi				4
		Kesesuaian ilustrasi dengan substansi pesan				4
3	Kemampuan memotivasi	Kemampuan mendorong mahasiswa untuk berpikir				4
4	Kelugasan	Ketepatan struktur kalimat				4
		Kebakuan istilah/kata				4
5	Koherensi	Keterkaitan antara bab, sub bab, kalimat dan paragraf.				4

6	Kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia	Ketepatan ejaan yang sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar				4
	yang baik dan benar					
SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR						
1	Saran	Penyajian dan tabel (harus kapital dan sama data rempah-rempah yang diperoleh) harap jangan lebih dari dua kata yang sama.				
2	Tanggapan	Sudah bisa digunakan dan rapikan selebihnya				
3	Komentar	Hasil obsevasi san penelitian bagian yang dilengkapi dengan langkah-langkahnya.				

Sumber: Azis (2017)

$$P = \frac{\sum \text{Keseluruhan Jawaban}}{N \times \text{Bobot tertinggi} \times \text{Jumlah responden}} \times 100\%$$

a) Kelayakan isi

$$\frac{3+4+4+4+4+3+4+4+4+3+4}{12} = 3,42$$

b) Kelayakkan penyaji

$$\frac{4+4+4+4+4+4+4+4+4+4+4}{12} = 4$$

c) Kelayakan bahasa

$$\frac{4+4+4+4+4+4+4}{7} = 4$$

$$P = \frac{117}{125} \times 100\%$$

$$= 94,35\%$$

31x4x1

LAMPIRAN 12 . Hasil Validasi Ahli Media

ANGKET VALIDASI AHLI MEDIA

PETUNJUK				
<p>1. Dimohon kesediaan Bapak/Ibu Dosen untuk memberikan penilaian pada angket yang diberikan.</p> <p>2. Lembar validasi ini terdiri atas 3 aspek yakni aspek ukuran buku, desain kulit buku, dan desain isi secara menyeluruh.</p> <p>3. Berikut ini sejumlah pernyataan penilaian yang selanjutnya dapat dijawab oleh Bapak/Ibu berdasarkan tingkatan jawaban dengan memberikan tanda centang (√) yang sesuai pada kolom kategori yang telah disediakan. Angket ini menggunakan 4 skala dengan kategori sebagai berikut:</p> <p>a. Angka (1) berarti tidak sesuai/tidak menarik/tidak jelas/tidak baik</p> <p>b. Angka (2) berarti kurang sesuai/ kurang menarik/ kurang jelas/ kurang baik</p> <p>c. Angka (3) berarti sesuai/ menarik/ jelas/ baik</p> <p>d. Angka (4) berarti sangat sesuai/ sangat menarik/ sangat jelas/ sangat baik</p> <p>4. Selain itu, peneliti juga sangat mengharapkan Bapak/Ibu memberikan saran, tanggapan, atau komentar secara tertulis terkait pengembangan buku ajar etnobotani suku Dayak Limbai</p> <p>5. Atas kesediannya kami ucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya.</p>				
IDENTITAS VALIDATOR				
1	Nama Validator	Yuniarti Essi Utami, M.Pd	NUPTK	59387668230422
2	Nama Instansi	STKIP	Prodi	Pen. Biologi
3	Mengajar Mata Kuliah	Profesi kependidikan		
4	No HP	081234072682		
5	Email	Yuniartiessi@gmail.com		
6	Hari dan Tanggal Pengisian Angket	Senin 14 Juli 2025		

7	Tanda Tangan					
PERNYATAAN ANGKET						
No	Indikator	Deskriptor	Skala Penilaian			
			1	2	3	4
A. Ukuran Buku						
1	Kesesuaian ukuran buku dengan standar ISO	Ukuran buku minimal 15 cm X 23 cm (pedoman Buku ajar menurut Dikti, 2019).				4
2	Kesesuaian dengan materi isi buku	Ukuran ketebalan buku ajar sesuai dengan materi isi buku.				4
B. Desain Kulit Buku						
1	Tata letak	Penampilan unsur tata letak pada kulit muka, belakang, dan punggung secara harmonis memiliki irama dan kesatuan yang konsisten.				4
		Penampilan pusat pandang (<i>center point</i>) yang baik.				4
		Komposisi dan ukuran unsur tata letak (judul, pengarang, ilustrasi, logo, dan lain sebagainya) proporsional, seimbang, dan seirama dengan tata letak isi (sesuai pola).			3	
		Warna unsur tata letak harmonis dan memperjelas fungsi				4
2	Tipografi kulit buku	Huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca				4
		Teks, tabel, dan gambar yang bukan buatan sendiri menyebutkan rujukan atau sumber acuan				4
		Ukuran judul buku lebih dominan dan proporsional dibandingkan dengan ukuran buku, nama pengarang, dan nama penerbit				4

		Warna judul buku kontras dengan warna latar belakang			3	
		Judul buku ditampilkan lebih menonjol			3	
		Menampilkan kontras warna yang baik pada kulit buku				4
3	Penggunaan huruf	Tidak menggunakan huruf hias atau dekorasi				4
		Tidak menggunakan terlalu banyak kombinasi jenis huruf dan jenis huruf sesuai dengan huruf isi buku			3	
C. Desain Isi Buku						
1	Pencerminan isi buku	Menggambarkan isi dan mengungkapkan karakter objek.				4
		Bentuk, warna, ukuran, proporsi objek sesuai realita sehingga tidak menimbulkan salah penafsiran				4
		Penempatan unsur tata letak konsisten berdasarkan pola			3	
		Pemisahan antar paragraf jelas berupa jarak (pada susunan teks rata kiri-kanan/blok) ataupun dengan inden (pada susunan teks sesuai dengan alinea			3	
2	Keharmonisan tata letak	Bidang cetak dan margin proporsional, penempatan unsur tata letak (judul, subjudul, teks, ilustrasi, keterangan gambar, nomor halaman) pada bidang cetak secara proporsional			3	
		Spasi antar teks dan ilustrasi sesuai			3	
3	Kelengkapan tata letak	Judul bab ditulis secara lengkap disertai dengan angka bab			3	
		Penulisan sub judul dan sub-sub judul disesuaikan dengan hirarki penyajian materi			3	
		Penempatan nomor halaman disesuaikan dengan pola tata letak			3	

		Keterangan gambar ditempatkan berdekatan dengan ilustrasi dan ukuran lebih kecil daripada huruf teks				4
4	Daya	Penempatan ilustrasi sebagai latar belakang tidak mengganggu judul, teks, dan angka halaman				4
	pemahaman tata letak	Penempatan judul, subjudul, ilustrasi dan keterangan gambar tidak mengganggu pemahaman pembaca			3	
		Tidak menggunakan terlalu banyak jenis huruf			3	
5	Tipografi isi buku	Tidak menggunakan jenis huruf hias/dekoratif				4
		Penggunaan variasi huruf (<i>bold</i> , <i>italic</i> , <i>all capital</i> , dan <i>small capital</i>) tidak berlebihan			3	
		Jenis huruf sesuai dengan materi isi				4
		Spasi antar baris susunan teks normal				4
		Spasi antar huruf normal				4
6	Ilustrasi isi	Ilustrasi mampu mengungkap makna atau arti dari objek			3	
		Ilustrasi mempunyai bentuk akurat dan proporsional sesuai dengan kenyataan			3	
		Keseluruhan ilustrasi selesai			3	
		Goresan garis tegas dan jelas				4
		Kreatif dan dinamis. Menampilkan ilustrasi dari berbagai sudut pandang dan mampu divisualisasikan secara dinamis.				4
SARAN, TANGGAPAN, ATAU KOMENTAR						
1	Saran	Perbaiki gambar pada buku referensi				
2	Tanggapan	Buku referensi sudah layak digunakan				

3	Komentar	Buku referensi sudah mencakup materi yang sesuai
---	----------	--

Sumber: Azis (2017)

$$P = \frac{\sum \text{Keseluruhan Jawaban}}{N \times \text{Bobot tertinggi} \times \text{Jumlah responden}} \times 100\%$$

a) Ukuran buku

$$\frac{4+4}{2} = 4$$

2

b) Desain

kulit buku

$$\frac{4+4+3+4}{11}$$

$$\frac{+4+4+4+}{11}$$

$$\frac{3+3+4+4}{11}$$

$$= 3,73$$

11

c) Desain isi buku

$$\frac{4+4+3+3+3+3+3+3+3+4+4+3+3+4+3+}{23}$$

$$\frac{4+4+4+3+3+3+4+4}{23} = 3,43$$

23

$$P = \frac{\sum \text{Keseluruhan Jawaban}}{N \times \text{Bobot tertinggi} \times \text{Jumlah responden}} \times 100\%$$

$$P = \frac{128}{36 \times 4 \times 1} \times 100\% = 88,89\%$$

LAMPIRAN 13. Hasil Uji Coba Buku Referensi

Responden 1. Afriyana Dhea Laurenza

a) Kelayakan isi

$$\frac{4+4+4+4+4+4+4+4}{8} = 4$$

b) Kemenarikan

$$\frac{3+3}{2} = 3$$

c) Keterpahaman

$$\frac{4+4+4+3}{4} = 3,75$$

d) K
e
m
a
n
f
a
a
t
a

n

$$\frac{4}{1} = 4$$

Responden 2. Yohana

a) Kelayakan isi

$$\frac{4+4+4+4+4+4+3+4}{8} = 3,87$$

b) Kemenarikan

$$\frac{3+4}{2} = 3,5$$

c) Keterpahaman

$$\frac{4+3+4+3}{4} = 3,5$$

d) Kemanfaatan

$$\frac{4}{1} = 4$$

Responden 3. Revana Damayanti

a) Kelayakan isi

$$\frac{4+4+4+4+4+4+3+4}{8} = 3,87$$

b) Kemenarikan

$$\frac{3+4}{2} = 3,5$$

c) Keterpahaman

$$\frac{4+4+4+4}{4} = 4$$

d) Kemanfaatan

$$\frac{4}{1} = 4$$

Responden 4. Veronika Nadia

a) Kelayakan isi

$$\frac{4+4+4+4+4+4+4+4}{8} = 4$$

b) Kemenarikan

$$\frac{4+4}{2} = 4$$

c) Keterpahaman

$$\frac{3+4+3+4}{4} = 3,5$$

d) Kemanfaatan

$$\frac{4}{1} = 4$$

Responden 5. Andi Winata

a) Kelayakan isi

$$\frac{3+3+3+3+3+3+3+3}{8} = 3$$

8

b) Kemenarikan

$$\frac{4+3}{2} = 3,5$$

2

c) Keterpahaman

$$\frac{3+3+4+3}{4} = 3,25$$

4

d) Kemanfaatan

$$\frac{3}{1} = 3$$

1

Responden 6. Erni Aprilianti

a) Kelayakan isi

$$\frac{4+4+4+4+4+4+4+4}{8} = 4$$

8

b) Kemenarikan

$$\frac{4+4}{2} = 4$$

2

c) Keterpahaman

$$\frac{4+4+3+4}{4} = 3,75$$

4

d) Kemanfaatan

$$\frac{4}{1} = 4$$

1

$$P = \frac{\sum \text{Keseluruhan Jawaban}}{N \times \text{Bobot tertinggi} \times \text{Jumlah responden}} \times 100\%$$

$$p = \frac{538}{15 \times 4 \times 1} \times 100\% = 99,63$$

$$15 \times 4 \times 1$$

Lampiran 14. Dokumentasi Wawancara Dengan Masyarakat Desa Nanga Tekudak.





Lampiran 15. Dokumentasi Tanaman Rempah-rempah Desa Nanga Tekudak



(Gambar 1. Serai)



(Gambar 2. Bayam air)



(Gambar 3. Kunyit)



(Gambar 4. Jahe merah)



(Gambar 5. Jahe cangkang)



(Gambar 6. Lengkuas)



(Gambar 7. Lengkuas merah)



(Gambar 8. Temu putih/temulawak putih)



(Gambar 9. Temu Hitam/temulawak hitam)



(Gambar 10. Cabai)



(Gambar 11. Daun jeruk purut)



(Gambar 12. Daun simpur)



(Gambar 13. Pandan)



(Gambar 14. Lada Hitam)



(Gambar 15. Kemangi)



*(Gambar 16. Cekala/
kecombrang)*



(Gambar 17. Kandis)



(Gambar 18. Terong asam)



(Gambar 19. Daun berbuas)



(Gambar 20. Sintok/kulit kayu manis liar)



(Gambar 21. Sengkubak)



(Gambar 22. Daun Kesum)



(Gambar 23. Asam payang)



(Gambar 24. Lempuyang)



(Gambar 25. Bawang kucai/junak)



(Gambar 26. Tepus)



(Gambar 27. Daun Riang-riang)



(Gambar 28. Tengawang)

**Lampiran 16 . Dokumentasi Penyebaran Angket
Kebutuhan Mahasiswa Akan Buku Referensi**



Angket Uji Coba Buku Referensi Kepada Mahasiswa



Lampiran 17. Riwayat Hidup



Novianus Ajin Legi Ratno lahir di Nanga Tekudak, Desa Nanga Tekudak, Kecamatan Kalis, Kabupaten Kapuas Hulu, tanggal 21 November 2001, anak kedua dari tiga (3) bersaudara, saya anak dari bapak Antonius Merat dan ibu Valentina Sundi Pendidikan Dasar tamat pada tahun 2015 di SD Negeri 20 Tekudak. Pendidikan Menengah Pertama tamat tahun 2018. Menyelesaikan jenjang Pendidikan Menengah Atas di SMA 1 Kalis pada tahun 2021. Kemudian melanjutkan ke jenjang perguruan tinggi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang pada tahun 2021-sekarang. saya juga aktif pada organisasi dewan perwakilan mahasiswa (DPM). peneliti adalah mahasiswa semester VIII program Studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang