

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Penelitian

Penelitian dilaksanakan melalui dua tahap, yaitu tahap pengambilan data penelitian dilapangan dan tahap pembuatan produk E-Majalah. Penyusunan proposal skripsi dilakukan pada bulan Januari-Februari, tepatnya pada tanggal 10 -15 Januari. Pada tahap awal pengambilan data penelitian dengan melakukan survei lapangan, pada tahap ini peneliti melihat kondisi umum wilayah Desa Mentunai Kayan Hilir yang dijadikan tempat penelitian. Survei lapangan dilakukan pada tanggal 23 Maret setelah menyerahkan surat izin survei lapangan dan surat izin penelitian ke kantor desa. Tahap berikutnya, peneliti melakukan pengambilan sampel penelitian yang dilakukan pada tanggal 18-26 Mei 2026. Peneliti pada tahap ini melakukan wawancara langsung kepada informan yang telah ditentukan untuk mendapatkan informasi tentang tumbuhan pangan dari jenis tumbuhan, bagian tumbuhan, cara pengolahan, habitus tumbuhan, habitat tumbuhan dan pengambilan foto tentang tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Pelaksanaan penelitian lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Pelaksanaan Penelitian

No	Tahap Pelaksanaan	Hari/Tanggal	Kegiatan Yang Dilakukan
1	Bimbingan Judul	Rabu, 14 Januari 2026	Melakukan Bimbingan Judul
2	Penyusunan Proposal	20 Januari-11 Maret 2026	Penyusunan Proposal skripsi dari cover sampai lampiran
3	Bimbingan Proposal	11 Maret-30 Maret 2026	Melakukan bimbingan isi proposal skripsi dengan pembimbing 1 dan pembimbing 2
4	Ujian Proposal	Selasa, 28 April 2026	Melakukan ujian proposal
5	Bimbingan Revisi Proposal	4-8 Mei 2026	Melakukan bimbingan revisi proposal setelah ujian proposal dengan penguji 1, penguji 2, pembimbing 1 dan 2.
6	Tahap Penelitian	18 Mei 2026 Selasa, 19 -21 Mei 2026 Jumat, 22-26 Mei 2026	Melakukan survei penelitian Melakukan wawancara dengan 10 responden Pengambilan foto tumbuhan ke lapangan dengan dibantu oleh masyarakat setempat
7	Penyusunan E-Majalah	1-13 Juni 2026	Penyusunan E;Majalah hasil penelitian
8	Bimbingan E-Majalah	15 Juni-7 Juli 2026	Melakukan bimbingan dengan pembimbing 1 dan pembimbing 2
9	Validasi E-Majalah	8 Juli-14 2026	Melakukan validasi kelayakan E;Majalah dengan validator ahli materi dan media
10	Penyusunan Skripsi	1 Juli-14 2026	Penyusunan skripsi dari bab 4 sampai lampiran
11	Bimbingan Skripsi	15 Juli- 20 2026	Melakukan bimbingan skripsi dari cover sampai lampiran dengan pembimbing 1 dan pembimbing 2
12	Ujian Skripsi	29 Juli 2026	Ujian skripsi

B. Hasil Penelitian Tahap I (Studi Etnabotani Tumbuhan Pangan)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir Kabupaten Sintang, diperoleh sebanyak 74 spesies tumbuhan pangan yang dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Tumbuhan pangan tersebut terdiri atas 7 spesies tumbuhan pangan pokok yang berasal dari 6 famili, 31 spesies tumbuhan pangan tambahan (sayur-sayuran) yang berasal dari 22 famili, dan 36 spesies tumbuhan pangan tambahan (buah-buahan) yang berasal dari 17 famili. Secara keseluruhan, tumbuhan pangan yang ditemukan berjumlah 74 spesies yang termasuk ke dalam 38 famili.

Seluruh tumbuhan pangan yang ditemukan pada penelitian ini berhasil diidentifikasi hingga tingkat spesies, sehingga tidak terdapat tumbuhan yang tidak teridentifikasi (*unidentified*). Keanekaragaman tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai menunjukkan adanya pengetahuan lokal yang masih dipertahankan dalam pemanfaatan sumber daya hayati sebagai bahan pangan. Informasi yang lebih rinci mengenai jenis tumbuhan pangan, nama lokal, nama ilmiah, famili, serta bentuk pemanfaatannya dapat dilihat pada tabel hasil penelitian. Untuk mengetahui lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4.2, 4.3, 4.4 Pangan pokok, Tabel 4.5, 4.6, 4.7 Pangan tambahan (sayur-sayuran), Tabel 4.8, 4.9, 4.10 Pangan tambahan (buah-buahan)

Tabel 4.2 Hasil Penelitian Jenis Tumbuhan Pangan Pokok

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Famili	Status Tumbuhan
1	Padi	Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Poaceae	Dibudidayakan
2	Jelik	Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Dibudidayakan
3	Keladi	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Araceae	Dibudidayakan
4	Abok	Ubi Jalar	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Dibudidayakan
5	Abok Tukuk	Ubi Kelapa	<i>Dioscorea alata</i> L.	Dioscoreaceae	Dibudidayakan
6	Ubi Kayu	Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiaceae	Dibudidayakan
7	Kacang Tanah	Kacang	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Fabaceae	Dibudidayakan

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.3 Hasil Penelitian Jenis Tumbuhan Pangan Tambahan (Sayur-Sayuran)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Famili	Status Tumbuhan
1.	Rebong	Bambu Muda/Rebong	<i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C.Wendl.	Poaceae	Tumbuh liar
2	Kangkong	Kangkong	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Convolvulaceae	Dibudidayakan
3	Tegaron	Tigarun	<i>Cratogeomys arborescens</i> (Vahl) Blume	Hypericaceae	Tumbuh Liar
4	Terong Bulu	Terong Asam	<i>Solanum ferox</i> L.	Solanaceae	Dibudidayakan
5	Terong Unggu	Terong Unngu	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	Dibudidayakan
6	Terong tulis	Terong Pipit	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Solanaceae	Dibudidayakan
7	Belimbing tunjuk	Belimbing wuluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Oxalidaceae	Dibudidayakan

8.	Pakuk Pantai	Pakis Sayur	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	Athyriaceae	Tumbuh liar
9	Timun Belanda	Markisa Raksasa	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Passifloraceae	Dibudidayakan
10	Kusot Ula	Pare Ular	<i>Trichosanthes cucumerina</i> L.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
11	Kusot Pelimpin	Gambas	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
12	Malai	Kundur	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
13	Timun selik	Timun Padi	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
14	Peringi	Labu Kuning	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
15	Lepang	Lopang	<i>Luffa cylindrica</i> (L.) M.Roem.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
16	Kusot	Blustru	<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	Cucurbitaceae	Dibudidayakan
17	Retak	Kacang Panjang	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	Fabaceae	Dibudidayakan
18	Boto	Kecipir	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC.	Fabaceae	Dibudidayakan
19	Cangkok	Ketuk	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	Phyllanthaceae	Dibudidayakan
20	Bayam	Bayam	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	Amaranthaceae	Dibudidayakan
21	Pakuk kubuk	Pakis Uban	<i>Nephrolepis biserrata</i> (Sw.) Schott	Nephrolepidaceae	Tumbuh liar
22	Pakuk Naet	Pakis Midin	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm.f.) Bedd.	Blechnaceae	Tumbuh liar
23	Mantal	Remudang/	<i>Smilax</i>		Tumbuh liar

		Mantal	<i>barbata</i> Wall.ex A.Dc.	Arecaceae	
24	Cekala/ Sibong	Kecombrang	<i>Etlingera</i> <i>elatoria</i> (Jack) R.M.Sm.	Zingiberaceae	Dibudidayakan mapun tumbuh liar
25	Bawang Kuai	Kuai	<i>Allium</i> <i>tuberosum</i> Rottler ex Spreng.	Amaryllidaceae	Dibudidayakan
26	Sawi Ladang	Sawi lading	<i>Brassica</i> <i>junceae</i> (L.) Czern.	Brassicaceae	Dibudidayakan
27	Genjer	Genjer	<i>Limnocharis</i> <i>flava</i> (L.) Buchenau	Alismataceae	Tumbuhan Liar
28	Bebuas	Buas-Buas	<i>Premna</i> <i>serratifolia</i> L.	Lamiaceae	Tumbuhan Liar
29	Kedadai	Kedadai	<i>Ficus</i> <i>variegata</i> Blume	Moraceae	Tumbuhan Liar
30	Simpur	Simpur	<i>Dillenia</i> <i>suffruticosa</i> (Griff.) Martelli	Dilleniaceae	Tumbuhan Liar
31	Mengkudu	Mengkudu	<i>Morinda</i> <i>citrifolia</i> L	Rubiaceae	Dibudidayakan

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.4 Hasil Penelitian Jenis Tumbuhan Pangan Tambahan (Buah-Buahan)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Famili	Status Tumbuhan
1	Nyior	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	Dibudidayakan
2	Enau	Aren	<i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.	Arecaceae	Dibudidayakan
3	Sawit	Sawit	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Arecaceae	Dibudidayakan
4	Pisang	Pisang	<i>Musa</i> × <i>paradisica</i> L.	Musaceae	Dibudidayakan
5	Nangkok	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Dibudidayakan
6	Tebedak	Cempedak	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Moraceae	Dibudidayakan
7	Sukun	Sukun	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg	Moraceae	Dibudidayakan
8	Kluwih	Kluwih	<i>Artocarpus camansi</i> Blanco	Moraceae	Dibudidayakan
9	Kepuak	Kepuak/Te rap	<i>Artocarpus elasticus</i> Reinw. ex Blume	Moraceae	Tumbuh liar
10	Petai	Petai	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Fabaceae	Dibudidayakan
11	Jengkol	Jengkol	<i>Archidendron pauciflorum</i> (Benth.) I.C.Nielsen	Fabaceae	Dibudidayakan
12	Srikaya	Srikaya	<i>Annona squamosa</i> L.	Annonaceae	Dibudidayakan
13	Pepaya	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Dibudidayakan
14	Durian	Durian	<i>Durio zibethinus</i>	Malvaceae	Dibudidayakan

15	Pekawai	Pekawai	L. <i>Durio kutejensis</i>	Malvaceae	Diudidaya
16	Buah Coklat	Kakao	Becc. <i>Theobroma cacao</i> L.	Malvaceae	Dibudidayakan
17	Manggo	Mangga	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Dibudidayakan
18	Kemantan	Kemantan	<i>Mangifera caesia</i> Jack	Anacardiaceae	Dibudidayakan
19	Sempelam	Sempelam	<i>Mangifera</i> sp.	Anacardiaceae	Dibudidayakan
20	Mawang	Mawang	<i>Mangifera pajang</i> Kosterm.	Anacardiaceae	Tumbuh liar
21	Jeruk Sambal/ Limau	Jeruk Sambal	<i>Citrus amblycarpa</i> (Hassk.) Ochse	Rutaceae	Dibudidayakan
22	Jeruk Bali	Jeruk Bali	<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	Rutaceae	Dibudidayakan
23	Jeruk Purut	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i> DC.	Rutaceae	Dibudidayakan
24	Kelengkeng	Kelengkeng	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Sapindaceae	Dibudidayakan
25	Matoa	Matoa	<i>Pometia pinnata</i> J.R.Forst.& G.Forst.	Sapindaceae	Dibudidayakan
26	Kelotok	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Sapindaceae	Dibudidayakan
27	Engkuis	Mata Kucing	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Sapindaceae	Dibudidayakan
28	Rambai	Rambai	<i>Baccaurea motleyana</i> Müll.Arg.	Phyllanthaceae	Tumbuhan Liar
29	Jambu Air	Jambu Air	<i>Syzygium aqueum</i> (Burm.f.) Alston	Myrtaceae	Dibudidayakan
30	Jambu Bol	Jambu Bol	<i>Syzygium malaccense</i>	Myrtaceae	Dibudidayakan

31	Jambu Biji	Jambu Biji	(L.) Merr.& L.M.Perry <i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	Dibudidayakan
32	Engkalok	Engkalak	<i>Litsea garciae</i> Vidal	Lauraceae	Tumbuh liar
33	Duku	Duku	<i>Lansium domesticum</i> Corrêa	Meliaceae	Dibudidayakan
34	Manggis	Manggis	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Clusiaceae	Dibudidayakan
35	Saoh	Saoh	<i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen	Sapotaceae	Dibudidayakan
36	Rukam	Rukam	<i>Flacourtia rukam</i> Zoll. & Moritzi	Salicaceae	Tumbuh liar

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.5 Penelitian Pengelompokan Habitus dan Habitat Tumbuhan Pangan Pokok

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Habitus	Habitat
1	Padi	Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Terna	Ladang/ Kebun
2	Jelik	Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Terna	Ladang/ Kebun
3	Keladi	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Herba	Pekaran gan
4	Abok	Ubi Jalar	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Herba merambat	Ladang/ kebun
5	Abok Tukuk	Ubi Kelapa	<i>Dioscorea alata</i> L.	Herba	Ladang/ Kebun
6	Ubi Kayu	Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Perdu	Ladang/ Kebun
7	Kacang Tanah	Kacang	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Herba	Ladang/ Kebun

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.6 Pengelompokan Habitus dan Habitat Tumbuhan Pangan Tambahan (Sayur-Sayuran)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Habitus	Habitat
1	Rebong	Bambu Muda/Rebung	<i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C.Wendl.	Perdu	Hutan
2	Kangkong	Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Herba	Rawa
3	Tegaron	Tigarun	<i>Cratoxylum arborescens</i> (Vahl) Blume	Pohon	Hutan
4	Terong Bulu	Terong Asam	<i>Solanum ferox</i> L.	Perdu	Kebun/ladang
5	Terong Unggu	Terong Unngu	<i>Solanum melongena</i> L.	Perdu	Kebun dan ladang
6	Terong tulis	Terong Pipit	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Perdu	Kebun dan lading
7	Belimbing tunjuk	Belimbing wuluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Pohon	Pekarangan rumah
8.	Pakuk Pantai	Pakis Sayur	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	Herba	Hutan tepi sungai
9	Timun Belanda	Markisa Raksasa	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Liana	Kebun
10	Kusot Ula	Pare Ular	<i>Trichosanthes cucumerina</i> L.	Herba memanjat	Kebun
11	Kusot Pelimpin	Gambas	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.	Herba memanjat	Kebun
12	Malai	Kundur	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	Herba memanjat	Kebun
13	Timun selik	Timun Padi	<i>Cucumis sativus</i> L.	Herba merambat	Kebun dan lading
14	Peringi	Labu Kuning	<i>Cucurbita moschata</i>	Herba merambat	Kebun dan Ladang

15	Lepang	Lopang	Duchesne <i>Luffa cylindrica</i> (L.) M.Roem.	Herba merambat	Kebun dan Ladang
16	Kusot	Blustru	<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	Herba Memanjat	Kebun
17	Retak	Kacang Panjang	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	Herba memanjat	Kebun/ladang
18	Boto	Kecipir	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC.	Herba memanjat	Kebun/Ladang
19	Cangkok	Ketuk	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	Perdu	Kebun
20	Bayam	Bayam	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	Herba	Kebun dan lading
21	Pakuk kubuk	Pakis Uban	<i>Nephrolepis biserrata</i> (Sw.) Schott	Paku (Herba)	Hutan
22	Pakuk Naet	Pakis Midin	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm.f.) Bedd.	Paku memanjat	Hutan
23	Mantal	Remudang/Mantal	<i>Smilax barbata</i> Wall.ex A.Dc.	Liana berduri	Hutan
24	Cekala/Sibong	Kecombrang	<i>Etlingera elatior</i> (Jack) R.M.Sm.	Herba	Hutan /Pekarangan
25	Bawang Kucai	Kucai	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.	Herba	Kebun dan Ladang
26	Sawi Ladang	Sawi lading	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Herba	Kebun dan Ladang
27	Genjer	Genjer	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buchenau	Herba	Rawa dan tempat berair

28	Bebuas	Buas-Buas	<i>Premna serratifolia</i> L.	Perdu	Pekarangan
29	Kedadai	Kedadai	<i>Ficus variegata</i> Blume	Pohon	Hutan
30	Simpur	Simpur	<i>Dillenia suffruticosa</i> (Griff.) Martelli	Pohon	Hutan
31	Mengkudu	Mengkudu	<i>Morinda citrifolia</i> L	Pohon	Pekarangan

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.7 Pengelompokan Habitus dan Habitat Tumbuhan Pangan Tambahan (Buah-Buahan)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Hanitus	Habitat
1	Nyior	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Pohon	Pekarangan
2	Enau	Aren	<i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.	Pohon	Kebun
3	Sawit	Sawit	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Pohon	Kebunan
4	Pisang	Pisang	<i>Musa</i> × <i>paradisiaca</i> L.	Herba	Pekarangan
5	Nangkok	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Pohon	Kebun
6	Tebedak	Cempedak	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	Pohon	Kebun
7	Sukun	Sukun	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg	Pohon	Kebun
8	Kluwih	Kluwih	<i>Artocarpus camansi</i> Blanco	Pohon	Kebun
9	Kepuak	Kepuak/Te rap	<i>Artocarpus elasticus</i> Reinw. ex Blume	Pohon	Hutan
10	Petai	Petai	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Pohon	Kebun
11	Jengkol	Jengkol	<i>Archidendron pauciflorum</i> (Benth.) I.C.Nielsen	Pohon	Kebun
12	Srikaya	Srikaya	<i>Annona squamosa</i> L.	Pohon	Kebun
13	Pepaya	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	Pohon kecil	Pekarangan
14	Durian	Durian	<i>Durio zibethinus</i> L.	Pohon	Kebun
15	Pekawai	Pekawai	<i>Durio kutejensis</i> Becc.	Pohon	Kebun
16	Buah Coklat	Kakao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Pohon kecil	Kebun

17	Manggo	Mangga	<i>Mangifera indica</i> L.	Pohon	Kebun
18	Kemantan	Kemantan	<i>Mangifera caesia</i> Jack	Pohon	Kebun
19	Sempelam	Sempelam	<i>Mangifera</i> sp.	Pohon	Kebun
20	Mawang	Mawang	<i>Mangifera pajang</i> Kosterm.	Pohon	Hutan
21	Jeruk Sambal/Limau	Jeruk Sambal	<i>Citrus amblycarpa</i> (Hassk.) Ochse	Pohon kecil	Pekarangan
22	Jeruk Bali	Jeruk Bali	<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	Pohon kecil	Pekarangan
23	Jeruk Purut	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i> DC.	Pohon kecil	Pekarangan
24	Kelengkeng	Kelengken	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Pohon	Pekarangan
25	Matoa	Matoa	<i>Pometia pinnata</i> J.R.Forst.& G.Forst.	Pohon	Kebun
26	Kelotok	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Pohon	Kebun
27	Engkuis	Mata Kucing	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Pohon	Kebu
28	Rambai	Rambai	<i>Baccaurea motleyana</i> Müll.Arg.	Pohon	Kebun
29	Jambu Air	Jambu Air	<i>Syzygium aqueum</i> (Burm.f.) Alston	Pohon	Pekarangan
30	Jambu Bol	Jambu Bol	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr.& L.M.Perry	Pohon	Pekarangan
31	Jambu Biji	Jambu Biji	<i>Psidium guajava</i> L.	Pohon kecil	Pekarangan
32	Engkalok	Engkalak	<i>Litsea garciae</i> Vidal	Pohon	Hutan
33	Duku	Duku	<i>Lansium domesticum</i> Corrêa	Pohon	Kebun
34	Manggis	Manggis	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Pohon	Kebun
35	Saoh	Saoh	<i>Manilkara zapota</i> (L.)	Pohon	Pekarangan

36	Rukam	Rukam	P.Royen <i>Flacourtia</i> <i>rukam</i> Zoll. & Moritzi	Pohon	Hutan
----	-------	-------	---	-------	-------

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.8 Pengelompokan Bagian Yang Digunakan Dan Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan Pokok

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Bagian Yang Digunakan	Cara Pengolahan
1	Padi	Padi	<i>Oryza sativa</i> L.	Buah	Dimasak
2	Jelik	Jagung	<i>Zea mays</i> L.	Buah	Buah Jagung bias diolah menjadi sayur,kue dan biasa direbus.
3	Keladi	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Umbr,Batang dan daun muda	Umbr biasanya direbus, digoreng, atau diolah menjadi sayur. Daun muda dapat dimasak sebagai sayuran, misalnya ditumis atau dimasak dengan santan
4	Abok	Ubr Jalar	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Umbr dan daun muda	Umbr direbus, digoreng, dikukus dan dijadikan kue, Daun muda dapat dimasak sebagai sayuran
5	Abok Tukuk	Ubr Kelapa	<i>Dioscorea alata</i> L.	Umbr	Umbr direbus, dikukus, dijadikan kue atau digoreng,dimasak santan dan bening
6	Ubr Kayu	Singkong	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Umbr dan daun	Umbr direbus, digoreng, atau diolah menjadi berbagai makanan. Daun muda dimasak sebagai sayuran
7	Kacang Tanah	Kacang	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Biji	Direbus, digoreng, disangrai, atau dijadikan bahan berbagai makanan

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.9 Pengelompokan Bagian Yang Digunakan Dan Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan Tambahan (Sayur-Sayuran)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Bagian Yang Digunakan	Cara Pengolahan
1	Rebong	Bambu Muda/Rebung	<i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C.Wendl.	Tunas muda (rebung)	Direbus terlebih dahulu, kemudian dimasak sebagai sayur, ditumis, atau dimasak dengan santan.
2	Kangkong	Kangkung	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Daun dan batang muda	Ditumis, direbus, atau dimasak sebagai sayur bening.
3	Tegaron	Tigarun	<i>Cratogeomom arborescens</i> (Vahl) Blume	Daun Muda, Bunga	Daun dan bunganya diolah dengan cara difermentasi selama 1-3 hari di campur dengan garam dan sedikit nasi. setelah itu baru bias dikonsumsi
4	Terong Bulu	Terong Asam	<i>Solanum ferox</i> L.	Buah	Dimasak sebagai sayur atau sambal
5	Terong Unggu	Terong Unngu	<i>Solanum melongena</i> L.	Buah	Digoreng, ditumis, atau dimasak santan
6	Terong tulis	Terong Pipit	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Buah	Dimasak sayur, dicampurkan dengan daun ubi tumbuk atau sayur lainnya dan disambal
7	Belimbing tunjuk	Belimbing wuluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Buah	Sebagai campuran masakan ayam atau ikan dan sambal

8.	Pakuk Pantai	Pakis Sayur	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	Pucuk muda	daun	Ditumis, dimasak santan, atau sayur Rebus
9	Timun Belanda	Markisa Raksasa	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Buah muda, daun muda		Dimasak sebagai sayur dan direbus
10	Kusot Ula	Pare Ular	<i>Trichosanthes cucurbitina</i> L.	Buah muda		Ditumis atau dimasak santan, Benin dan dicampur sayuran lain.
11	Kusot Pelimpin	Gambas	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.	Buah muda		Ditumis atau dimasak santan, Benin dan dicampur sayuran lain
12	Malai	Kundur	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	Buah dan daun	dan	Buahnya dimasak santan, Benin dan dicampur sayuran lain daunnya disambal atau tumis
13	Timun selik	Timun Padi	<i>Cucumis sativus</i> L.	Daun Buah	dan	Buah Dimakan segar, dijadikan jus, dan dijadikan dodol atau dijadikan sayur bening santan dan tumis, daunnya dimasak bening atau tumis
14	Peringi	Labu Kuning	<i>Cucurbita moschatata</i> Duchesne	Daun Buah	dan	Buah di kukus, dan dijadikan dodol atau dijadikan sayur bening santan dan tumis, daunnya dimasak bening atau tumis
15	Lepang	Lopang	<i>Luffa cylindrica</i> (L.) M.Roe	Buah		Buah dimasak tumis, Bening, disambal dan direbus sebagai

			m.		lalapan
16	Kusot	Blustru	<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	Buah	Buah muda dimasak tumis, bening, santan dan di rebus sebagai lalapan.
17	Retak	Kacang Panjang	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	Buah Muda	Dimasak, tumis, bening maupun samal atau direbus sebagai lalapan
18	Boto	Kecipir	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC.	Buah Muda	Dimasak tumis, bening, santan maupun samal atau direbus sebagai lalapan
19	Cangkok	Ketuk	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	Daun muda	Ditumis, dimasak bening atau dicampur sayuran lainnya
20	Bayam	Bayam	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	Daun dan batang muda	Ditumis atau masak bening dan bias dimasak campur sayuran lainnya
21	Pakuk kubuk	Pakis Uban	<i>Nephrolepis biserrata</i> (Sw.) Schott	Pucuk daun muda	Ditumis atau direbus
22	Pakuk Naet	Pakis Midin	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm.f.) Bedd.	Pucuk daun muda	Ditumis, dimasak bening dan biasanya pakis ini dijadikan campiran untuk bubur pedas
23	Mantal	Remudang/Mantal	<i>Smilax barbata</i> Wall.ex A.Dc.	Umbut	Direbus setelah itu baru ditumis atau disambal
24	Cekala/	Kecombran	<i>Etlinger</i>	Bunga, Umbu	Bunga nya

	Sibong	g	<i>a elatior</i> (Jack) R.M.S m.	t muda, buah	biasanya disambal atau dijadikan bumbu masakan daging atau ikan umbutnya bias di masak tumis santan atau di bening/ Rebus sedangkan buah nya bisa dijadikan minuman segat atau rujukan yang di namkan semparik
25	Bawang Kucai	Kuca	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.	Daun, batang dan Umbi	Di tumis, sambal atau bisa dijadikan campuran bkwan
26	Sawi Ladang	Sawi lading	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Daun dan Batang	Dimasak tumis atau dijadikan lalapan mentah dan bisa juga diolah dengan difermentasikan selama 1-3 hari dengan dicampurin garam dan sedikit nasi
27	Genjer	Genjer	<i>Limnoc haris flava</i> (L.) Buchen au	Daun dan batang muda	Ditumis atau direbus
28	Bebuas	Buas-Buas	<i>Premna serratifolia</i> L.	Daun muda	Direbus, ditumis, atau dimasak sebagai sayur
29	Kedadai	Kedadai	<i>Ficus variegata</i> Blume	Daun	Dimasak Rebus atau bening
30	Simpur	Simpur	<i>Dillenia suffruticosa</i> (Griff.) Martelli	Daun	Dimasak Bening

31	Mengku du	Mengkudu	<i>Morinda citrifolia</i> L	Daun muda Dan Buah	Dimasak atau Pepes	Rebus Campuran
----	--------------	----------	------------------------------------	-----------------------	--------------------------	-------------------

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Tabel 4.10 Pengelompokan Bagian Yang Digunakan Dan Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan Tambahan (Buah-Buahan)

No	Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Ilmiah	Bagian Yang Digunakan	Cara Pengolahan
1	Nyior	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Buah,Umbut mudanya	Air dan isi Mudanya Dimakan langsung Tuanya dujadikan, santan, Ubutnya bisa dimasak santan atau sop
2	Enau	Aren	<i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.	Buah,umbut muda,dan air pada bunganya	Buahnya dibuat Kolang-kaling, air dari bunganya dijadikan gula aren dan umbutnya dimasak santan atau sop
3	Sawit	Sawit	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Buah,Umbut mudanya	Diolah menjadi minyak,umbutnya bisa dimasak santan atau sop
4	Pisang	Pisang	<i>Musa</i> × <i>paradisiaca</i> L.	Buah,Umbut mudanya	Dimakan, langsung dijadikan kue atau keripik , umbutnya bisa dimasak
5	Nangkok	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Buah	Dimakan langsung buah masaknya dan buah mudanya bisa masak santan atau sop
6	Tebedak	Cempedak	<i>Artocarpus</i>	Buah	Dimakan

			<i>integer</i> (Thunb.) Merr.			langsung buah tuanya sedangkan buah mudanya bisa dimasak santan atau sop Direbus/digoreng
7	Sukun	Sukun	<i>Artocarpus</i> <i>altilis</i> (Parkinson) Fosberg	Buah		
8	Kluwih	Kluwih	<i>Artocarpus</i> <i>camansi</i> Blanco	Buah Biji	dan	Dimasak sayur Buahnya ,Bijinya direbus dengan sedikit garam dijadiin cemilan
9	Kepuak	Kepuak/Te rap	<i>Artocarpus</i> <i>elasticus</i> Reinw. ex Blume	Biji buah	dan	Buah Matang bisa dimakan langsung Buah mufanya bisa di jadiin sayuran
10	Petai	Petai	<i>Parkia</i> <i>speciosa</i> Hassk.	Biji		Direbus dan dijadiin lalapan atau di masak sambel
11	Jengkol	Jengkol	<i>Archidendron</i> <i>pauciflorum</i> (Benth.) I.C.Nielsen	Biji		Direbus dimasak rendang,santan,a taupun dijadiin lalapan
12	Srikaya	Srikaya	<i>Annona</i> <i>squamosa</i> L.	Buah		Dikonsumsi secara langsung
13	Pepaya	Pepaya	<i>Carica</i> <i>papaya</i> L.	Buah,bunga, daun		Buah yang sudah mateng dimakan langsung, Bunga dan daunnya dijadiin sayur tumis,atupun di rebus
14	Durian	Durian	<i>Durio</i> <i>zibethinus</i> L.	Buah		Dimakan langsung
15	Pekawai	Pekawai	<i>Durio</i> <i>kutejensis</i> Becc.	Buah		Dimakan langsung
16	Buah Coklat	Kakao	<i>Theobroma</i> <i>cacao</i> L.	Buah Biji	dan	Buah Matengnya bisa

						Dimakan Langsung dan bijinya diolah menjadi coklat
17	Manggo	Mangga	<i>Mangifera indica</i> L.	Buah		Dimakan langsung
18	Kemantan	Kemantan	<i>Mangifera caesia</i> Jack	Buah		Dimakan langsung
19	Sempelam	Sempelam	<i>Mangifera</i> sp.	Buah		Dimakan langsung
20	Mawang	Mawang	<i>Mangifera pajang</i> Kosterm.	Buah		Dimakan langsung
21	Jeruk Sambal/L imau	Jeruk Sambal	<i>Citrus amblycarpa</i> (Hassk.) Ochse	Buah		Bumbu/minuma n
22	Jeruk Bali	Jeruk Bali	<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	Buah		Dimakan langsung
23	Jeruk Purut	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i> DC.	Buah daun	dan	Bumbu
24	Kelengken g	Kelengken g	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Buah		Dimakan langsung
25	Matoa	Matoa	<i>Pometia pinnata</i> J.R.Forst.& G.Forst.	Buah		Dimakan langsung
26	Kelotok	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Buah		Dimakan langsung
27	Engkuis	Mata Kucing	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Buah		Dimakan langsung
28	Rambai	Rambai	<i>Baccaurea motleyana</i> Müll.Arg.	Buah		Dimakan langsung
29	Jambu Air	Jambu Air	<i>Syzygium aqueum</i> (Burm.f.) Alston	Buah		Dimakan langsung
30	Jambu Bol	Jambu Bol	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr.& L.M.Perry	Buah		Dimakan langsung
31	Jambu	Jambu Biji	<i>Psidium</i>	Buah		Dimakan

32	Biji Engkalok	Engkalak	<i>guajava</i> L. <i>Litsea garciae</i> Vidal	Buah	langsung Buah yang sudah matang diseduh dengan air panas dan dicampurkan sedikit garam baru bisa di konsumsi
33	Duku	Duku	<i>Lansium domesticum</i> Corrêa	Buah	Dimakan langsung
34	Manggis	Manggis	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Buah	Dimakan langsung
35	Saoh	Saoh	<i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen	Buah	Dimakan langsung
36	Rukam	Rukam	<i>Flacourtia rukam</i> Zoll. & Moritzi	Buah	Dimakan langsung

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

1. Persentase Famili Tunbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai terdiri atas berbagai famili. Famili yang paling banyak ditemukan adalah Cucurbitaceae dengan jumlah 7 spesies dan persentase sebesar 9,46%. Sementara itu, terdapat beberapa famili yang masing-masing hanya ditemukan 1 spesies dengan persentase sebesar 1,35%. Persentase famili tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai dapat dilihat pada Tabel 4.11.

Tabel 4.11 Persentase Famili Tunbuhan Pangan

No	Famili	Jumlah Spesies	Presentase
1	Alismataceae	1	1,35%
2	Amaranthaceae	1	1,35%
3	Amaryllidaceae	1	1,35%
4	Anacardiaceae	4	5,41%

5	Annonaceae	1	1,35%
6	Araceae	1	1,35%
7	Arecaceae	4	5,41%
8	Athyriaceae	1	1,35%
9	Blechnaceae	1	1,35%
10	Brassicaceae	1	1,35%
11	Caricaceae	1	1,35%
12	Clusiaceae	1	1,35%
13	Convolvulaceae	2	2,70%
14	Cucurbitaceae	7	9,46%
15	Dilleniaceae	1	1,35%
16	Dioscoreaceae	1	1,35%
17	Euphorbiaceae	1	1,35%
18	Fabaceae	5	6,76%
19	Hypericaceae	1	1,35%
20	Lamiaceae	1	1,35%
21	Lauraceae	1	1,35%
22	Malvaceae	3	4,05%
23	Meliaceae	1	1,35%
24	Moraceae	6	8,11%
25	Musaceae	1	1,35%
26	Myrtaceae	3	4,05%
27	Nephrolepidaceae	1	1,35%
28	Oxalidaceae	1	1,35%
29	Passifloraceae	1	1,35%
30	Phyllanthaceae	2	2,70%
31	Poaceae	3	4,05%
32	Rubiaceae	1	1,35%
33	Rutaceae	3	4,05%
34	Salicaceae	1	1,35%
35	Sapindaceae	4	5,41%
36	Sapotaceae	1	1,35%
37	Solanaceae	3	4,05%
38	Zingiberaceae	1	1,35%

(Sumber:Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase tipe famili tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan yaitu family Cucurbitaceae dengan persentase 9,46%. (Hasil persentase family tumbuhan pangan terdapat di lampiran 5)

2. Presentase Tipe Status Tumbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, status tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai terdiri atas tumbuhan budidaya dan

tumbuhan liar. Tumbuhan budidaya merupakan status tumbuhan yang paling banyak ditemukan, yaitu sebanyak 61 jenis dengan persentase sebesar 82,43%, sedangkan tumbuhan liar ditemukan sebanyak 13 jenis dengan persentase sebesar 17,57%. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Melayu Desa Mentunai lebih banyak memanfaatkan tumbuhan pangan yang dibudidayakan dibandingkan dengan tumbuhan yang tumbuh secara liar. Persentase status tumbuhan pangan dapat dilihat pada Tabel 4.12

Tabel 4.12 Presentase Tipe Status Tumbuhan Pangan

No	Status Tumbuhan	Jumlah Tumbuhan	Presentase
1	Budidaya	61	82,43%
2	Liar	13	17,57%

(Sumber:Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase status tumbuhan pangan yaitu budidaya dan liar, status tumbuhan yang paling banyak ditemukan yaitu tumbuhan budidaya dengan persentase 82,43%. (Hasil persentase tipe status tumbuhan pangan terdapat di Lampiran 6)

3. Presentase Tipe Habitus Tumbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, habitus tumbuhan merupakan bentuk atau perawakan tumbuhan yang menunjukkan pola pertumbuhan suatu tumbuhan. Habitus tumbuhan pangan yang ditemukan di Desa Mentunai terdiri atas terna, perdu, pohon, liana, dan paku. Habitus yang paling banyak ditemukan adalah pohon, yaitu sebanyak 34 jenis dengan persentase 45,95%, sedangkan terna ditemukan sebanyak 24 jenis dengan persentase 32,43%. Selanjutnya, perdu sebanyak 10 jenis dengan persentase 13,51%, liana sebanyak 4 jenis dengan persentase 5,41%, dan paku sebanyak 2 jenis dengan persentase 2,70%.

Persentase habitus tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai dapat dilihat pada Tabel 4.13.

Tabel 4.13 Presentase Tipe Habitus Tumbuhan Pangan

No	Habitus Tumbuhan	Jumlah Tumbuhan	Presentase
1	Terna (herba)	24	32,43 %
2	Perdu	10	13,51%
3	Pohon	34	45,95%
4	Liana	4	5,41%
5	Paku	2	2,70%

(Sumber:Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase habitus tumbuhan pangan yaitu terna, perdu, pohon, dan liana. Habitus tumbuhan yang paling banyak ditemukan yaitu habitus pohon dengan persentase 45,95%. (Hasil persentase tipe habitus tumbuhan pangan terdapat di Lampiran 7).

4. Presentase Tipe Habitat Tumbuhan Pangan

Habitat tumbuhan merupakan tempat atau lingkungan tempat tumbuhan hidup, tumbuh, dan berkembang. Berdasarkan hasil penelitian, habitat tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai terdiri atas pekarangan, perkebunan/ladang, hutan, tepi sungai, dan rawa-rawa. Habitat yang paling banyak ditemukan adalah perkebunan/ladang, yaitu sebanyak 43 jenis dengan persentase sebesar 58,11%. Selanjutnya, tumbuhan pangan yang ditemukan di pekarangan sebanyak 15 jenis dengan persentase sebesar 20,27%, hutan sebanyak 13 jenis dengan persentase sebesar 17,57%, rawa-rawa sebanyak 2 jenis dengan persentase sebesar 2,70%, dan tepi sungai sebanyak 1 jenis dengan persentase sebesar 1,35%. Persentase habitat tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai dapat dilihat pada Tabel 4.14.

Tabel 4.14 Presentase Tipe Habitat Tumbuhan Pangan

No	Habitat umbuhan	Jumlah Tumbuhan	Presentase
1	Pekarangan	15	20,27%
2	Perkebunan/ ladang	43	58,11%
3	Hutan	13	17,57%
5	Tepi sungai	1	1,35%
6	Rawa-rawa	2	2,70%

(Sumber:Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase habitat tumbuhan pangan yaitu pekarangan rumah, perkebunan/ladang, hutan, tepi sungai, dan rawa-rawa. Habitat tumbuhan yang paling banyak ditemukan yaitu habitat di perkebunan/lading dengan persentase 58,11%. (Hasil persentase tipe habitat tumbuhan pangan terdapat di Lampiran 8).

5. Presentase Tumbuhan Tipe Bagian Tumbuhan Pangan Yang Digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan merupakan bagian tertentu dari tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan. Berdasarkan hasil penelitian, bagian tumbuhan pangan yang digunakan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai meliputi buah, daun, umbi, biji, batang, bunga, umbut, pucuk daun muda, dan tunas muda. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah buah, yaitu sebanyak 50 jenis dengan persentase sebesar 47,62%, Bagian tumbuhan yang paling sedikit digunakan adalah tunas muda, yaitu sebanyak 1 jenis dengan persentase sebesar 0,95%. Persentase bagian tumbuhan pangan yang digunakan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai dapat dilihat pada Tabel 4.15.

Tabel 4.15 Presentase Tumbuhan Tipe Bagian Tumbuhan Pangan Yang Digunakan

No	Bagian Tumbuhan Digunakan	Jumlah Tumbuhan	Persentase
1	Buah	50	47,62%
2	Daun (termasuk daun muda)	20	19,05%

3	Umbi	5	4,76%
4	Biji	7	6,67%
5	Batang	7	6,67%
6	Bunga	5	4,76%
7	Umbut	5	4,76%
8	Pucuk daun muda	5	4,76%
9	Tunas muda	1	0,95%

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase bagian tumbuhan pangan yang digunakan buah, pucuk muda, biji, bunga, batang, tunas muda, umbi, umbut. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan yaitu bagian buah persentase 47,62%. (Hasil persentase tipe bagian tumbuhan pangan yang digunakan terdapat di Lampiran 9).

6. Presentase Tipe Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai diolah dengan berbagai cara. Cara pengolahan yang paling banyak dilakukan adalah dimasak, yaitu sebanyak 46 jenis tumbuhan dengan persentase sebesar 35,38%. Sementara itu, cara pengolahan yang paling sedikit dilakukan adalah diseduh, yaitu sebanyak 1 jenis tumbuhan dengan persentase sebesar 0,77%. Persentase cara pengolahan tumbuhan pangan dapat dilihat pada Tabel 4.16.

Tabel 4.16 Presentase Tipe Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan

No	Cara Pengolahan Tumbuhan	Jumlah Tumbuhan	Presentase
1	Dimasak	46	35,38%
2	Direbus	26	20,00%
3	Dimakan langsung	32	24,62%
4	Digoreng	5	3,85%
5	Dikukus	6	4,62%
6	Difermentasi	2	1,54%
7	Dijadikan minuman	3	2,31%
8	Dijadikan kue/dodol/keripik	5	3,85%
9	Diseduh	1	0,77%

(Sumber: Data Penelitian, 2026)

Berdasarkan hasil persentase cara pengolahan tumbuhan pangan, pada table 4.16 diketahui bahwa masyarakat mengolah tumbuhan pangan dengan berbagai cara, yaitu dimasak, direbus, dimakan langsung, digoreng, dikukus, difermentasi, dijadikan minuman, dijadikan kue/dodol/keripik, dan diseduh. Cara pengolahan yang paling banyak dilakukan adalah dimasak dengan persentase sebesar 35,38% .Hasil persentase cara pengolahan tumbuhan pangan terdapat pada Lampiran 10).

C. Hasil Penelitian Tahap II (Pengembangan E-Majalah)

1) Model Penelitian Pengembangan

Menurut Sugiyono (2019), metode penelitian dan pengembangan (Research and Development atau R&D) merupakan metode penelitian yang bertujuan menghasilkan suatu produk baru serta menguji keefektifan produk yang dikembangkan. Produk yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah media pendukung pembelajaran berbasis E-Majalah yang memuat hasil Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Melayu Desa Mentunai, Kecamatan Kayan Hilir.

Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*) tahapan model ADDIE meliputi: (1) Analisis (*Analyze*), (2) Perancangan (*Design*), (3) Pengembangan (*Development*), (4) Implementasi (*Implementation*), dan (5) Evaluasi (*Evaluation*). Namun, pada penelitian ini peneliti membatasi proses pengembangan hanya sampai pada tahap pengembangan (*Development*), yaitu menghasilkan produk berupa media pendukung pembelajaran berbasis E-Majalah yang memuat informasi mengenai

keanekaragaman tumbuhan pangan hasil studi etnobotani pada masyarakat Melayu Desa Mentunai, tanpa melanjutkan ke tahap implementasi dan evaluasi.

2) Prosedur Penelitian dan Pengembangan

Tahap-Tahap penelitian dan pengembangan diuraikan sebagai berikut:

a. Analisis (*analyse*)

Analisis merupakan tahap dimana peneliti menganalisis perlunya pengembangan atlas dan menganalisis kelayakan dan syarat-syarat pengembangan. Tahapan analisis yang dilakukan penulis mencakup tiga hal yaitu:

1) Analisis Kebutuhan

Hasil analisis kebutuhan E-Majalah dari 9 orang mahasiswa dapat disimpulkan bahwa E-Majalah studi etnobotani tumbuhan pangan diperlukan dalam proses pembelajaran terutama dalam menunjang mata kuliah biologi terapan dalam mendukung terlaksananya suatu pembelajaran yang dapat membantu peserta didik dalam proses belajar.

E-Majalah yang dikembangkan harus didesain dengan penampilan yang menarik dan menggunakan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami. Alasan dari pengembangan E-Majalah ini mudah diakses kapan saja melalui perangkat elektronik seperti telpon, maupun komputer dan juga hasil penelitian E-Majalah etnobotani tumbuhan pangan belum pernah dilakukan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir.

2) Analisis Kurikulum

Analisis kurikulum, dilakukan dengan memperhatikan karakteristik kurikulum yang sedang digunakan dalam institusi pendidikan. Hal ini dilakukan agar pengembangan yang dilakukan dapat sesuai tuntutan kurikulum yang berlaku. Analisis yang dilakukan sesuai dengan materi pembelajaran pada mahasiswa khususnya mata kuliah Biologi Terapan yang mencakup materi belajar penerapan biologi dalam bidang pertanian, perkebunan, dan kehutanan khusus membahas bagian habitus, habitat, bagian tumbuhan yang digunakan dan cara pengolahan tumbuhan pangan

3) Analisis Sarana dan Prasarana

Analisis sarana dan prasarana dilakukan dengan menganalisis media dan bahan ajar yang telah digunakan sebagai sumber belajar. Berdasarkan hasil analisis, media pembelajaran yang memuat informasi tentang tumbuhan pangan dan etnobotani masih terbatas, serta penyajiannya masih didominasi oleh buku cetak yang kurang menarik karena minim penggunaan gambar berwarna dan belum memanfaatkan teknologi digital secara optimal. Oleh karena itu, pengembangan media pendukung pembelajaran berbasis E-Majalah sangat penting untuk dilakukan.

E-Majalah yang dikembangkan memiliki beberapa kelebihan, antara lain penyajian materi yang menarik dengan perpaduan teks, gambar berwarna, dan desain yang interaktif, serta dilengkapi dengan dokumentasi hasil penelitian mengenai tumbuhan pangan pada masyarakat Melayu

Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir. Selain itu, E-Majalah mudah diakses melalui perangkat elektronik seperti telepon genggam maupun komputer sehingga penggunaannya lebih praktis dan fleksibel.

Materi dalam E-Majalah disajikan secara ringkas, padat, dan jelas, serta dilengkapi dengan gambar-gambar tumbuhan pangan yang menarik sehingga dapat meningkatkan minat baca dan motivasi belajar peserta didik. dengan demikian, E-Majalah diharapkan dapat menjadi media pendukung pembelajaran yang efektif serta membantu peserta didik memahami materi yang berkaitan dengan etnobotani tumbuhan pangan dan kearifan lokal masyarakat Melayu Desa Mentunai

b. Perencanaan (*design*)

Pada tahap ini mulai dirancang E-Majalah yang akan dikembangkan sesuai dengan hasil analisis yang telah dilakukan sebelumnya. Selanjutnya, tahap perancangan dilakukan dengan menentukan unsur-unsur yang diperlukan dalam E-Majalah, seperti penyusunan kerangka E-Majalah, pengumpulan materi, gambar hasil penelitian, serta penyusunan tata letak (*layout*) E-Majalah. Peneliti juga mengumpulkan berbagai sumber yang akan digunakan dalam mengembangkan materi yang berkaitan dengan Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Melayu Desa Mentunai Kayan Hilir sebagai Dasar Pengembangan Media Pendukung Pembelajaran Berbasis E-Majalah.

1. Ukuran dan Tampilan E-Majalah

E-Majalah yang dikembangkan menggunakan ukuran kertas A4 (21 cm × 29,7 cm). Jenis huruf dan ukuran huruf disesuaikan dengan

kebutuhan desain agar isi E-Majalah mudah dibaca dan menarik bagi pembaca. Jumlah halaman E-Majalah tidak ditentukan secara khusus, tetapi disesuaikan dengan banyaknya materi dan hasil penelitian yang akan disajikan.

2. Bagian Luar E-Majalah

Cover depan: memuat judul utama yaitu E-majalah Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Melayu Desa Mentunai Kayan Hilir, nama penulis, gambar tumbuhan pangan hasil penelitian yang didesain dengan warna dan tata letak yang menarik, serta identitas Program Studi Pendidikan Biologi dan perguruan tinggi.

Cover belakang: memuat judul E-Majalah, deskripsi singkat isi E-Majalah, serta desain gambar tumbuhan pangan yang mendukung tampilan E-Majalah.

3. Bagian Dalam E-Majalah

Bagian awal E-Majalah terdiri atas Redaktur, Daftar Isi, Kompetensi, Tujuan Pembelajaran, dan Capaian Pembelajaran. bagian isi E-Majalah memuat materi Etnobotani dan Ruang Lingkupnya, Manfaat Etnobotani, Keanekaragaman Tumbuhan Pangan, Tumbuhan Pangan di Desa Mentunai, Hubungan Masyarakat Melayu Desa Mentunai dengan Tumbuhan Pangan, Pemanfaatan Tumbuhan oleh Masyarakat, Pengetahuan Turun-Temurun, Kearifan Lokal, Peran Tumbuhan Pangan dalam Kehidupan Sehari-hari, Get & Learn More, Spotlight, dan Profil Ilmuan.

4. Bagian Akhir E-Majalah

Bagian akhir E-Majalah terdiri atas Daftar Pustaka dan Profil Penulis.

Daftar pustaka memuat seluruh sumber yang digunakan dalam penyusunan E-Majalah, sedangkan profil penulis memuat identitas singkat penulis yang dilengkapi dengan foto dan riwayat pendidikan.

c. Pengembangan (*development*)

Hasil dari penelitian ini akan dikembangkan menjadi E-Majalah untuk mahasiswa tentang studi etnobotani tumbuhan pangan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai. alasan peneliti menggunakan model pengembangan ADDIE, yaitu karena rangkaian langkah-langkah penelitian dan pengembangan dilakukan secara teratur, dalam arti setiap langkah saling berkaitan satu sama lain, sehingga pada setiap langkah yang akan dilalui atau dilakukan selalu mengacu pada hasil langkah sebelumnya hingga pada akhirnya diperoleh suatu produk pendidikan yang baru seperti media pendukung pembelajaran berbasis E- Majalah etnobotani tumbuhan pangan Masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir.

Alasan lain penggunaan pendekatan penelitian dan pengembangan karena dipandang tepat untuk mengembangkan suatu produk E-Majalah yang tujuannya tidak sekedar mengetahui tanaman pangan saja, melainkan mengetahui jenis tanaman pangan, bagian yang dimanfaatkan, dan cara pemanfaatannya. Pembatasan penelitian menjadi lima tersebut hanya untuk memudahkan dalam proses penelitian membuat E-Majalah etnobotani tumbuhan pangan Masyarakat Melayu Desa Mentunai

Kacamatan Kayan Hilir sebagai bahan baku pangan, sehingga sama sekali tidak mengurangi makna masing-masing langkah yang sebenarnya.

1) Validasi Produk

Validasi produk merupakan teknik untuk memvalidasi atau menilai kelayakan rancangan produk. dalam kegiatan ini dilakukan evaluasi oleh ahli dalam bidangnya. Saran-saran yang diberikan digunakan untuk memperbaiki materi dan rancangan E-Majalah yang telah disusun. Berdasarkan masukan dari pada ahli, E-Majalah akan direvisi untuk membuatnya lebih tepat, efektif, mudah digunakan dan memiliki kualitas teknik yang tinggi. Validator ahli terdiri dari dua orang dosen dari program studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang, yang terdiri dari satu dosen yang ahli di bidang materi dan praktisi Bapak Dr.Yakobus Bustami, S.Si., M.Pd, satu dosen yang ahli di bidang media dan praktisi Bapak Hendrikus Julung, M.Pd. Hasil Validasi produk disajikan dalam Tabel 4.11, Tabel 4.12.

Tabel 4.17 Validasi E-Majalah Oleh Validator Ahli Praktisi Pendidikan dan Materi

No	Indikator Penilaian	Jumlah Skala	Kategori
1	Kelayakan isi	3,64	Sesuai
2	Kelayakan Penyajian	3,38	Sesuai
3	Kelayakan Bahasa	3,66	Sesuai
	Jumlah Skala	3,56	Sesuai
	Persentase	89%	Sangat Layak

Berdasarkan Tabel 4.11 menjelaskan bahwa skor rata-rata untuk aspek penilaian praktisi dan materi E-Majalah dengan Persentase 89% yang menjelaskan bahwa E-Majalah Sangat layak, tetapi perlu sedikit revisi. Hal yang direvisi oleh penulis berdasarkan komentar dari validator yaitu perhatikan tata letak penulisan dan seragamkan, format penulisan dari jenis huruf serta warna hurufnya. (hasil validasi dapat dilihat pada lampiran 13)

Tabel 4.18 Validasi E-Majalah Oleh Validator Ahli Media dan Praktisi Pendidikan

No	Indikator Penilaian	Jumlah Skala	Kategori
1	Kualitas Tampilan Media	3,14	Sesuai
2	Penyajian Media	3,00	Sesuai
3	Kemanfaatan Media	3,4	Sesuai
	Jumlah Skala	3,18	Sesuai
	Persentase	79,5%	Layak

Berdasarkan Tabel 4.12 menjelaskan bahwa skor rata-rata untuk aspek penilaian praktisi pendidikan dan media atlas dengan Persentase 79,5% yang menjelaskan bahwa E-Majalah layak, tetapi erlu sedikit revisi. Hal yang direvisi oleh penulis berdasarkan saran dari validator yaitu perlu diperbaiki terutama pada kelengkapan referensi, cara penyajian materi, dan penyajian gambar sebelum digunakan sebagai sumber pembelajaran. (hasil validasi dapat dilihat pada lampiran 16).

2) Uji Pengembangan

Uji coba produk dilakukan untuk mendapatkan data dan informasi yang akan digunakan untuk mengetahui kekurangan dan kelemahan

produk multimedia pembelajaran yang dikembangkan sebagai dasar untuk dilakukan revisi produk (Yumarlin MZ, 2012). Pada penelitian ini, uji coba kelompok kecil dilakukan terhadap 9 orang mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi semester VI (Empat) yang telah lulus mata kuliah Biologi Terapan. Kesembilan mahasiswa tersebut terdiri atas 3 orang berkemampuan tinggi, 3 orang berkemampuan sedang, dan 3 orang berkemampuan rendah. Pembagian kemampuan tersebut dilakukan agar diperoleh masukan yang beragam dari pengguna mengenai kualitas dan keterbatasan produk yang dikembangkan sebelum dilakukan penyempurnaan akhir. Hal ini sejalan dengan Muazzomi dan Sofyan (2021) yang menyatakan bahwa uji coba kelompok kecil (*small group evaluation*) dilakukan terhadap 9 orang calon pengguna yang terdiri dari 3 orang berkemampuan rendah, 3 orang berkemampuan sedang, dan 3 orang berkemampuan tinggi untuk memperoleh masukan terhadap bahan pembelajaran.

Tabel 4.19 Hasil Uji Coba E-Majalah Oleh Mahasiswa

No	Indikator Penilaian	Jumlah Mahasiswa	Jumlah Skala	Kategori
1	Kemudahan	9 orang	3,53	Sesuai
2	Kemenarikan		3,67	Sesuai
3	Keterpahaman		3,69	Sesuai
4	Kemanfaatan		3,78	Sesuai
Jumlah Skala			3,67	Sesuai
Persentase			91,75%	Sangat Layak

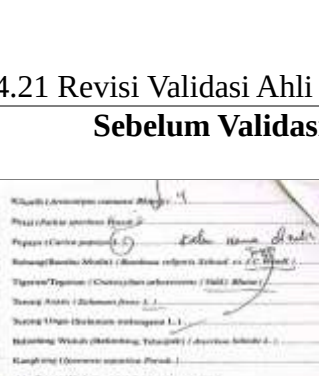
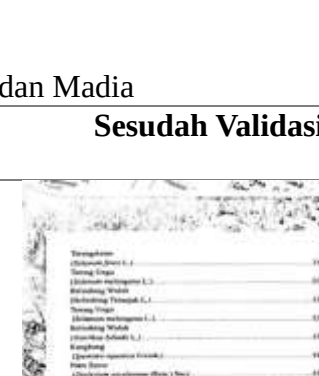
Berdasarkan Tabel 4.13 hasil angket uji pengembangan E-Majalah mahasiswa mendapatkan skor rata-rata untuk aspek penilaian kemudahan, kemenarikan, keterpahaman, dan kemanfaatan pada E-Majalah dengan persentase 91,75%% yang menjelaskan bahwa E-Majalah sangat layak, tetapi perlu sedikit revisi.(hasil uji coba Mahasiswa dapat dilihat pada lampiran 19).

3) Revisi Hasil Validasi

Berdasarkan hasil validasi ahli praktisi dan ahli materi, dilakukan beberapa revisi terhadap e-majalah sesuai dengan saran yang diberikan oleh validator. Revisi pada aspek materi meliputi penambahan referensi atau rujukan pada setiap deskripsi serta penambahan profil Desa Mentunai. Sementara itu, revisi pada aspek media meliputi perbaikan daftar isi, penyesuaian ukuran dan warna huruf pada judul, perapian jarak tulisan, serta penyesuaian ukuran dan warna huruf agar tampilan e-majalah lebih jelas, rapi, dan mudah dibaca. Setelah dilakukan revisi, e-majalah diperbaiki sesuai dengan saran validator sehingga menghasilkan tampilan dan materi yang lebih sesuai.

Tabel 4.20 Revisi Validasi Ahli Praktisi Materi dan Praktisi Media

No	Sebelum Validasi	Sesudah Validasi
1	 Tulisan Pada Judul ukuran dan warna huruf harus disesuaikan besar dan kecilnya	 Tulisan Pada Judul ukuran dan warna huruf Sudah diperbaiki

2 	3 
Warna dan ukuran huruf harus sesuai warna hitam dan ukuran nya sesuaikan	Warna dan ukuran huruf harus sesuai warna hitam, sudah diperbaiki
3 	3 
Bagian Klasifikasinya tulisanya di rapikan lagi	Bagian Klasifikasinya tulisan sudah diperbaiki

Tabel 4.21 Revisi Validasi Ahli Praktisi dan Madia

No	Sebelum Validasi	Sesudah Validasi
1		
	Tulisan Pada Daftar Isi dirapikan dan disesuaikan Pada akhir nama ilmiahnya jangan digaris miring	Tulisan Pada Daftar Isi dirapikan dan disesuaikan sudah diperbaiki

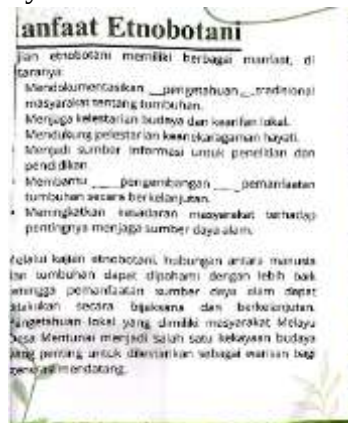
2



Tambahan referensi atau rujukan pada setiap deskripsi dan tambahkan Profil Desa Mentunai nya

referensi atau rujukan pada setiap deskripsi dan tambahkan Profil Desa Mentunai sudah diperbaiki

3



Rapikan tulisan yang berjarak dan tambahkan Refrensinya, ukuran huruf dan Warna Huruf Hitam biar terlihat rapi

Rapikan tulisan yang berjarak dan tambahkan Refrensinya, ukuran huruf dan Warna Huruf Hitam sudah diperbaiki

Hasil validasi E-Majalah oleh ahli praktisi pendidikan dan ahli materi memperoleh persentase sebesar 89% yang menunjukkan bahwa E-Majalah yang dikembangkan termasuk dalam kategori layak digunakan, namun masih memerlukan sedikit revisi. Perbaikan yang dilakukan peneliti berdasarkan komentar dan saran validator meliputi peningkatan kualitas gambar, penyesuaian tata letak, serta penyajian tampilan yang lebih menarik agar materi mudah dipahami oleh peserta didik.

Sedangkan hasil validasi oleh ahli praktisi pendidikan dan ahli media memperoleh persentase sebesar 79,5% yang menunjukkan bahwa E-Majalah yang dikembangkan termasuk dalam kategori layak digunakan, namun masih memerlukan sedikit revisi. Perbaikan yang dilakukan berdasarkan saran validator meliputi perlu direvisi terutama pada kelengkapan referensi, cara penyajian materi, dan penyajian gambar sebelum digunakan sebagai sumber pembelajaran., penyempurnaan desain E-Majalah, serta penambahan ciri khas atau karakteristik desain agar E-Majalah memiliki tampilan yang lebih menarik dan mudah dikenali oleh pengguna.

D. Pembahasan

1. Pembahasan Tahap I (Studi Etnabotani Tumbuhan Pangan)

a. Spesies Tumbuhan Pangan

Berdasarkan wawancara dan observasi lapangan dengan responden pada masyarakat Masyarakat Melayu Desa Mentunai Kayan Hilir diperoleh ada sebanyak 74 spesies tumbuhan pangan dari 38 Famili yang paling banyak ditemukan adalah famili Cucurbitaceae. Banyaknya anggota famili Cucurbitaceae yang ditemukan menunjukkan bahwa tumbuhan dari famili ini memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Melayu Desa Mentunai. Selain mudah dibudidayakan, tumbuhan dari famili ini juga mudah diolah menjadi berbagai jenis masakan yang dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

Spesies tumbuhan pangan yang ditemukan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai dimanfaatkan sebagai pangan pokok maupun

pangan tambahan. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sangat beragam, meliputi buah, daun, batang muda (umbut), bunga, biji, dan umbi. Keragaman bagian tumbuhan yang dimanfaatkan menunjukkan bahwa masyarakat Melayu Desa Mentunai memiliki pengetahuan yang baik dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Spesies tumbuhan pangan yang terdapat pada masyarakat Melayu Desa Mentunai ada yang merupakan hasil budidaya dan ada pula yang liar. Hasil penelitian menunjukkan status budidaya tumbuhan pangan baik tumbuhan budidaya maupun liar memiliki jumlah yang tidak jauh berbeda, dimana persentase tumbuhan budidaya yaitu 82,43% liar terdapat 17,57% . tumbuhan pangan yang ditemukan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai merupakan cerminan dari kekuatan kearifan lokal-pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun yang mendorong pelestarian tumbuhan pangan di pekarangan, kebun, hingga hutan; hal ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya mengenal, tetapi juga secara aktif mengelola dan memanfaatkan berbagai spesies tumbuhan baik yang dibudidayakan maupun yang tumbuh liar di habitat alaminya.

b. Status Tumbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai terdiri atas tumbuhan budidaya dan tumbuhan liar. Tumbuhan budidaya merupakan tumbuhan yang sengaja ditanam dan dipelihara oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan, sedangkan tumbuhan liar merupakan tumbuhan yang tumbuh secara alami tetapi tetap dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa tumbuhan budidaya lebih banyak ditemukan, yaitu sebanyak 61 jenis (82,43%), sedangkan tumbuhan liar sebanyak 13 jenis (17,57%). Dominannya tumbuhan budidaya menunjukkan bahwa masyarakat lebih banyak memanfaatkan tumbuhan yang dapat ditanam dan dipelihara di lingkungan sekitar seperti kebun, ladang, dan pekarangan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Prayogi dkk.(2022) Etnobotani Bahan Pangan Masyarakat Dusun Pematang Merbau, yang menemukan bahwa tumbuhan pangan yang dimanfaatkan masyarakat terdiri atas tumbuhan liar dan hasil budidaya, dengan tumbuhan hasil budidaya lebih banyak dimanfaatkan.

Selain berdasarkan status tumbuhannya, jenis tumbuhan pangan yang ditemukan juga menunjukkan adanya tumbuhan pangan lokal dan tumbuhan yang telah dikenal secara luas di Indonesia. Tumbuhan pangan lokal berkaitan dengan pengetahuan dan kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan yang tersedia di lingkungan setempat. Beberapa tumbuhan yang ditemukan dalam penelitian, seperti rebung, pakis, tegaron, genjer, mawang, dan rambai, merupakan contoh tumbuhan yang dapat dikaitkan dengan pemanfaatan sumber daya pangan lokal. Sementara itu, tumbuhan seperti padi, jagung, kelapa, pisang, singkong, pepaya, petai, jengkol, dan mangga merupakan tumbuhan pangan yang pemanfaatannya telah dikenal secara luas. Pemanfaatan tumbuhan tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan pangan masyarakat tidak hanya berasal dari tumbuhan yang dibudidayakan, tetapi juga dari tumbuhan yang tersedia secara alami dan diwariskan melalui pengetahuan lokal. Hal ini

sejalan dengan penelitian Silalahi dkk. (2018) yang menunjukkan bahwa masyarakat lokal memiliki pengetahuan dalam memanfaatkan tumbuhan yang tidak dibudidayakan sebagai bahan pangan.

c. Habitus Tumbuhan pangan

Dunia unia botani, istilah Habitus Tumbuhan sering digunakan untuk menjelaskan perawakan atau bentuk tubuh suatu tumbuhan. Habitus ini mencerminkan cara tumbuhan tumbuh, beradaptasi, se berinteraksi dengan lingkungannya. Pengelompokan habitus biasanya didasarkan pada karakteristik morfologi, terutama struktur batang, tekstur, dan pola pertumbuhan (Ngasim, 2025). Jenis tumbuh-tumbuhan yang digunakan masyarakat sangat beragam, seperti tanaman liana, perdu, dan berbagai jenis pohon lainnya dan bagian tumbuhan yang sering dimanfaatkan adalah akar, batang, daun, bunga, dan biji. Habitus tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai adalah pohon dengan persentase sebesar 45,95%. Tumbuhan berhabitus pohon lebih banyak ditemukan karena jenis tumbuhan pangan yang paling banyak ditemukan yaitu dari jenis buah-buahan, dan hampir semua jenis buah-buahan berasal dari tumbuhan berhabitus pohon. hal ini dapat dihubungkan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai adalah buah.

Tumbuhan berhabitus pohon memiliki peranan penting sebagai sumber pangan karena selain menghasilkan buah, beberapa spesies juga dimanfaatkan bagian lainnya, seperti daun. Hasil penelitian ini sejalan

dengan Prayogi, Wardenaar, & Kartikawati (2022) yang menyatakan bahwa Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat Dusun Pematang Merbau yang paling banyak digunakan yaitu pada habitus pohon. Habitus pohon banyak dimanfaatkan masyarakat Dusun Pematang Merbau terutama sumber pangan dari pohon penghasil buah-buahan.

Habitus dengan jumlah spesies terbanyak kedua adalah herba/terna hal ini dikarenakan tumbuhan dengan habitus terna tidak terlalu sulit untuk ditanam dan dipelihara. Tumbuhan yang berhabitus terna selain sebagai pangan juga dapat dijadikan sebagai bumbu masakan oleh masyarakat. Menurut Sutanto *et al* .herba dapat tumbuh optimal pada kondisi lingkungan yang variatif dan memiliki toleransi terhadap perubahan musim, sehingga mampu beradaptasi dengan kondisi lahan yang berbeda di kawasan pedesaan. Hal ini memperkuat peran herba sebagai sumber pangan yang strategis untuk meningkatkan diversitas dan ketersediaan (Wilanda, Kartikawati & Tavita 2025).

d. Habitat Tumbuhan pangan

Habitat tumbuhan yang paling banyak ditemui dan berkembang pesat di Desa Mentunai, sebagian besar berlokasi di perkebunan/Ladang dengan persentase 58,11%, menunjukkan kearifan lokal masyarakat Melayu yang secara adaptif memanfaatkan setiap area perkebunan atau lahan kosong, tidak hanya untuk menanam tumbuhan budidaya yang menopang kehidupan sehari-hari tetapi juga melestarikan tumbuhan liar yang kaya akan manfaat.

Habitat tumbuhan pangan yang paling banyak kedua terdapat di kawasan pekarangan rumah masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa pekarangan memiliki peranan penting sebagai sumber penyedia pangan bagi masyarakat. Berbagai jenis tumbuhan pangan ditanam dan dipelihara di pekarangan karena mudah dijangkau, mudah dirawat, serta dapat dimanfaatkan sewaktu-waktu untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Hasil penelitian ini sejalan dengan Ashari dkk. (2012) yang menyatakan bahwa Lahan pekarangan memiliki potensi dalam penyediaan bahan pangan keluarga, mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pembelian pangan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga petani.

Sejumlah kendala terkait masalah sosial, budaya, dan ekonomi masih dijumpai dalam program pemanfaatan lahan pekarangan, diantaranya belum membudayanya budidaya pekarangan secara intensif, masih bersifat sambilan dan belum berorientasi pasar, kurang tersedianya teknologi budidaya spesifik pekarangan, serta proses pendampingan dari petugas yang belum memadai. hal ini diduga karena kondisi lingkungan tepi sungai yang dipengaruhi oleh aliran air, erosi, serta kestabilan substrat yang rendah, sehingga membatasi jenis tumbuhan yang dapat tumbuh dan bertahan. Selain itu habitat rawa juga merupakan habitat yang paling sedikit ditemukan tumbuhan pangan. hal ini sejalan dengan Bakti dkk. (2026) yang menyatakan bahwa Lahan rawa merupakan ekosistem yang sepanjang tahun berada dalam kondisi jenuh air atau tergenang. Karakteristik lingkungannya ekstrem seperti fluktuasi muka air, kadar oksigen terlarut yang rendah, serta tingkat keasaman yang relatif tinggi.

Kondisi tersebut menuntut organisme yang hidup di dalamnya memiliki strategi adaptasi ekologis agar mampu bertahan dan berkembang.

Keberagaman habitat menunjukkan bahwa persebaran tumbuhan yang dapat dijadikan pangan memiliki potensi yang besar. Meskipun keberadaan tumbuhan pangan masih banyak ditemukan, kelestariannya perlu terus dijaga karena perubahan maupun kerusakan habitat dapat mengancam keberadaan tumbuhan tersebut. Hasil penelitian ini sejalan dengan Patianom dkk. (2025) yang menyatakan bahwa Kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun terbukti menjaga kelestarian sumber daya tumbuhan melalui praktik pemanfaatan berkelanjutan dan pewarisan pengetahuan lisan.

e. Bagian Tumbuhan yang Dimanfaatkan

Berdasarkan hasil penelitian, bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir adalah buah dengan persentase 47,62%. Buah banyak dimanfaatkan karena memiliki nilai konsumsi yang tinggi, mudah diperoleh, serta dapat dikonsumsi secara langsung maupun diolah menjadi berbagai produk pangan. Ifandi, Retnoninggrum, & Laili (2021) melaporkan organ tumbuhan yang sering digunakan masyarakat Tiremenggal sebagai bahan pangan lokal adalah bagian buah dan daun, sedangkan bagian lain hanya sedikit dimanfaatkan. Hasil wawancara dengan masyarakat diperoleh jawaban karena bagian buah-buahan memiliki daging buah yang mudah dan praktis untuk dikonsumsi secara langsung.

Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan kedua adalah daun dengan persentase 19,05% Daun banyak digunakan sebagai bahan sayuran dengan berbagai cara pengolahan, seperti direbus, ditumis, dimasak santan, maupun difermentasi. Hal ini sejalan dengan penelitian Aliyah dkk. (2023) daun merupakan suatu bagian tumbuhan yang penting dan pada umumnya tiap tumbuhan mempunyai sejumlah besar daun. Selain itu, daun banyak digunakan karena merupakan bagian yang sangat mudah dijumpai dan selalu tersedia. Tingginya pemanfaatan daun menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan lokal yang baik dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan di sekitarnya.

Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan ketiga adalah Biji dan Batang muda dengan persentase 6,67% . Biji dimanfaatkan sebagai bahan pangan karena memiliki kandungan gizi yang potensial. Salah satu contohnya adalah biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein, dan energi yang potensial, selain itu biji nangka juga merupakan sumber mineral yang cukup tinggi, mineral tersebut ialah kalsium dan fosfor. Oleh karena itu, produk pie berbahan dasar tepung biji nangka dikembangkan dan diuji mutu hedoniknya untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan (Albab, Wening & Anugrah 2024)

Batang muda merupakan salah satu bagian organ tumbuhan yang banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat. Sedangkan umbi, bunga, umbut dan Pucuk muda masing-masing dimanfaatkan sebesar 4,76%. Bagian-bagian tersebut umumnya dimanfaatkan sebagai

bahan pangan karena mengandung karbohidrat, protein, maupun zat gizi lainnya. Umbut biasanya diolah dengan cara direbus, dimasak santan, maupun dijadikan sayur. Destiana dkk. (2024) menyatakan bahwa Umbut kelapa merupakan bagian dari tumbuhan kelapa yang terletak pada bagian ujung batang yang jika terus tumbuh akan menjadi pelepah dan daun, bagian ini berada di empulur batang, bertekstur lembut dan memiliki rasa yang manis. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan umbut kelapa sebagai alternatif produk olahan pangan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Bagian tumbuhan yang paling sedikit dimanfaatkan adalah tunas muda (rebung) dan air bunga (nira) yang masing-masing sebesar 0,95%. Rendahnya pemanfaatan bagian tersebut disebabkan oleh keterbatasan jenis tumbuhan yang menghasilkan bagian tersebut dan penggunaannya yang hanya pada jenis-jenis tertentu.

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat beberapa spesies tumbuhan yang dimanfaatkan lebih dari satu bagian. Sebagai contoh, pepaya (*Carica papaya* L.) dimanfaatkan bagian buah, daun, dan bunganya sebagai bahan pangan. Selain itu, kelapa (*Cocos nucifera* L.) dimanfaatkan buah dan umbut mudanya, sedangkan aren (*Arenga pinnata*) dimanfaatkan buah, umbut muda, dan air bunganya. Pemanfaatan lebih dari satu bagian tumbuhan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Melayu Desa Mentunai memiliki pengetahuan lokal dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan pangan.

Tumbuhan yang dikonsumsi sebagai bahan pangan tidak seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan, melainkan hanya organ tertentu yang dapat dikonsumsi. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan umumnya memiliki cita rasa yang baik, mudah diolah, dan mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Sementara itu, bagian tumbuhan yang masih muda, seperti daun muda, bunga, umbut, dan tunas muda, lebih banyak dimanfaatkan karena memiliki tekstur yang lunak sehingga mudah diolah dan dikonsumsi. Hal ini didukung oleh Aryani dkk. (2014) yang menyatakan bahwa kandungan lignin meningkat seiring dengan bertambahnya umur tanaman. Peningkatan kandungan lignin menyebabkan dinding sel menjadi lebih tebal, kuat, dan keras sehingga bagian tumbuhan yang telah tua memiliki tekstur yang lebih keras dan kurang sesuai untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

Secara umum, hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat lebih banyak memanfaatkan buah dan daun dibandingkan bagian tumbuhan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa kedua bagian tersebut lebih mudah diperoleh, memiliki nilai gizi yang tinggi, serta dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan sesuai dengan kebiasaan dan kearifan lokal masyarakat.

f. Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian, tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir diolah dengan berbagai cara, yaitu dimasak (termasuk tumis, santan, bening, sop, dan sambal), direbus, dimakan langsung, digoreng, dikukus, difermentasi,

dijadikan minuman, diolah menjadi kue/dodol/keripik, diolah menjadi minyak, diseduh menggunakan air panas, serta dijadikan lalapan. Hal ini sejalan dengan Seko dkk. (2024) yang menyatakan bahwa masyarakat Desa Umata memanfaatkan tumbuhan sebagai bahan pangan bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah dan cara pengolahan dan penggunaannya yaitu langsung dimakan, direbus, dicampurkan, dimasak, dihaluskan dan digoreng.

Cara pengolahan yang paling dominan adalah dimasak sebanyak 46 spesies (35,38%). Tingginya penggunaan metode ini menunjukkan bahwa masyarakat lebih banyak mengolah tumbuhan menjadi makanan utama yang memiliki cita rasa beragam seperti tumisan, masakan bersantan, bening, sop, maupun sambal. Hal ini didukung oleh Uda dan Juleha (2022) yang menyatakan bahwa masyarakat Desa Pilang pangan mengolah tumbuhan pangan dengan cara direbus dan ditumis merupakan cara pengolahan yang paling disenangi oleh masyarakat karena selain lebih mudah dan praktis, rasa makanan yang diperoleh dari hasil olahan rebus tumis memiliki rasa yang dianggap lebih enak.

Cara pengolahan berikutnya adalah dimakan langsung sebanyak 32 spesies (24.62%). Pengolahan ini umumnya ditemukan pada bagian buah yang dapat dikonsumsi tanpa proses pemasakan. Hal ini menunjukkan bahwa buah merupakan bagian tumbuhan yang lebih banyak dimanfaatkan secara langsung dibandingkan bagian tumbuhan lainnya. Selanjutnya, pengolahan dengan cara direbus dilakukan pada 26 spesies (20,00%). Cara ini umumnya digunakan pada sayuran seperti daun, umbi, rebung, umbut,

dan pucuk muda. Pengolahan dengan cara direbus dipilih karena sederhana, mudah dilakukan, serta tetap mempertahankan cita rasa alami bahan pangan.

.Selain itu, terdapat pengolahan dengan cara digoreng sebanyak 5 spesies (3,85%). Pengolahan dengan cara digoreng dapat menghasilkan perubahan karakteristik bahan pangan. Hal ini sejalan dengan Listina dkk. (2022) yang menyatakan bahwa Proses penggorengan merupakan proses pengolahan yang banyak dilakukan pada rumah tangga ataupun pada industri pengolahan pangan. Bahan pangan yang digoreng akan mempunyai karakteristik berbeda dengan bahan segar, seperti menja bih renyah dan lebih gurih.

Dikukus sebanyak 6 spesies (4,62%) Pengukusan merupakan salah satu metode pengolahan tumbuhan pangan yang dapat membantu mempertahankan kualitas bahan pangan. Difermentasi sebanyak 3 spesies (2,31) Pengolahan fermentasi menunjukkan adanya variasi pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat Hal ini sejalan dengan Puspasari dkk. (2024) yang menyatakan bahwa makanan fermentasi memiliki Karakteristik makanan fermentasi berbeda dengan makanan pada umumnya karena setelah proses fermentasi, terjadi perubahan dari tekstur, rasa, dan aroma.

Tumbuhan pangan juga diolah menjadi kue/dodol/keripik sebanyak 5 spesies (3,85%) Sejalan dengan penelitian Millati dkk. (2020), labu kuning di Kecamatan Daha Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kalimantan Selatan merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang

selama ini hanya dimanfaatkan sebagai campuran sayuran dan kue tradisional, seperti nagasari. Untuk meningkatkan nilai tambah dan penganekaragaman pangan lokal berbasis labu kuning, dilakukan pelatihan pengolahan labu kuning yang meliputi dua tahap, yaitu pengolahan labu kuning menjadi tepung serta pengolahan tepung labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan, seperti cake, kue kering, dodol, dan kerupuk.

Diolah menjadi minuman sebanyak 3 spesies (2,31%) tanaman lokal dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk minuman tradisional. minyak sebanyak 1 spesies (0,77%), dijadikan lalapan sebanyak 2 spesies (1,54%) yang umumnya dikonsumsi sebagai pelengkap makanan utama tanpa proses pengolahan yang kompleks. Pemanfaatan tumbuhan sebagai lalapan menunjukkan adanya pengetahuan lokal masyarakat dalam mengonsumsi bagian tumbuhan tertentu. serta diseduh menggunakan air panas sebanyak 1 spesies (0,77%). Pengolahan dengan cara diseduh ini termasuk jarang ditemukan, namun menunjukkan adanya pengetahuan lokal masyarakat dalam mengolah jenis tumbuhan tertentu dengan perlakuan khusus.

Secara keseluruhan, variasi cara pengolahan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Melayu Desa Mentunai memiliki pengetahuan etnobotani yang cukup baik dalam memanfaatkan tumbuhan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan pangan tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan hidup, tetapi juga merupakan bagian dari kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Menurut Pandapotan (2018), Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan lokal tersebut merupakan warisan budaya bangsa berdasarkan pengetahuan dan pengalaman yang diwariskan secara turun-temurun hingga ke generasi sekarang. Oleh karena itu, diperlukan pemahaman terhadap budaya lokal (dalam hal ini terkait tumbuhan dan tanaman lokal) yang bermanfaat pada berbagai ranah kehidupan masyarakat Indonesia, agar pengetahuan lokal ini tidak menghilang begitu saja, seperti halnya saat ini generasi muda bangsa yang seakan kehilangan mutu budi pekerti dalam membangun integritas dirinya.

2. Pembahasan Tahap II (Pengembangan E-Majalah)

Pengembangan e-majalah pada penelitian ini didasarkan pada pemanfaatan teknologi sebagai sumber belajar yang dapat mendukung proses pembelajaran. Hal ini sejalan dengan pendapat Fuad dkk. (2020) yang menyatakan bahwa e-magazine merupakan salah satu terobosan dalam pemanfaatan teknologi untuk memperbaiki kualitas pembelajaran di dalam kelas. Selain itu, sumber belajar memiliki peranan yang sangat besar dalam proses pembelajaran sehingga perlu dikembangkan dan dikelola secara sistematis, bermutu, dan fungsional. Oleh karena itu, e-majalah berbasis etnobotani tumbuhan pangan yang dikembangkan dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber belajar yang menarik dan mendukung mahasiswa dalam mempelajari materi etnobotani tumbuhan pangan.

Pengembangan e-majalah pada penelitian ini dilakukan dengan memperhatikan penyusunan materi, pemilihan gambar, tata letak, jenis dan ukuran huruf, serta kombinasi warna agar media mudah dipahami dan menarik

bagi mahasiswa. Hal ini sejalan dengan Muna dan Ratnawati (2025) yang mengemukakan bahwa dalam menyusun inovasi pembelajaran ini peneliti memiliki tahapan, mulai dari ketentuan materi yang sesuai dengan kompetensi siswa dan sistematis, menentukan tata letak setiap materi yang harus dikaitkan dengan gambar sehingga mudah dipahami, menentukan font dan ukuran tulisan sehingga pembaca dapat membacanya dengan focus dan jelas, penentuan warna pada media E-Magazine harus maksimal 3 warna untuk menjaga kefokuskan dalam pembacaan, kemudian mengkontekstualkan materi dengan kehidupan dengan memberikan contoh dan pengaruh materi pembelajaran sebagai proses stimulus untuk siswa.

Hasil penilaian validasi E-Majalah oleh ahli praktisi pendidikan dan materi Bapak Dr.Yakobus Bustami, S.Si., M.Pd memperoleh dengan Persentase 89% yang menjelaskan bahwa E-Majalah Sangat layak, tetapi perlu sedikit revisi. Hal yang direvisi oleh penulis berdasarkan komentar dari validator yaitu perhatikan tata letak penulisan dan seragamkan, format penulisan dari jenis huruf serta warna hurufnya. Hal ini sejalan dengan Ningtyas dan Rahmawati (2023) yang menyatakan bahwa kelayakan materi dianalisis berdasarkan kesesuaian topik yang disajikan, meliputi aspek kelayakan isi, kelayakan penyajian, bahasa, kegrafikan, KI dan KD.

.Hasil penilaian validasi E-Majalah oleh ahli praktisi pendidikan dan ahli media Bapak Hendrikus Julung, M.Pd. memperoleh persentase sebesar 79,5% dengan kategori valid, namun masih memerlukan sedikit revisi. Adapun revisi yang dilakukan berdasarkan saran validator yaitu perbaikan penulisan, perlu direvisi terutama pada kelengkapan referensi, cara penyajian

materi, dan penyajian gambar sebelum digunakan sebagai sumber pembelajaran. Hal ini sejalan dengan Avania dan Sholikhah (2021) yang menyatakan bahwa penilaian validasi media meliputi beberapa aspek, yaitu desain media bagian sampul, tata letak, tipografi, dan ilustrasi. Dengan demikian, revisi yang dilakukan pada e-majalah bertujuan untuk meningkatkan kualitas tampilan media sehingga lebih menarik dan mudah digunakan sebagai sumber belajar.

Hasil penilaian angket uji coba produk E-Majalah pada mahasiswa memperoleh persentase sebesar 91,75% dengan kategori sangat valid. Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek yang masih perlu diperhatikan, yaitu kemenarikan tampilan dan kontras warna pada gambar. Hal ini didukung oleh Widiadnya dan Wati (2025) yang menyatakan bahwa berdasarkan analisis berbagai referensi ilmiah, ditemukan bahwa media gambar interaktif menciptakan dampak positif pada gairah belajar siswa. Siswa menjadi lebih proaktif dan tidak lagi sekadar menjadi pendengar pasif.

Dengan demikian, penyajian e-majalah yang dilengkapi gambar dan tampilan visual yang menarik diharapkan dapat mendukung keterlibatan mahasiswa dalam proses pembelajaran. Oleh karena itu, E-Majalah yang dikembangkan diharapkan dapat menjadi media pendukung pembelajaran yang efektif serta membantu mahasiswa memahami materi etnobotani tumbuhan pangan pada masyarakat Melayu Desa Mentunai.

Pembuatan produk E-Majalah ini bertujuan sebagai media pendukung pembelajaran yang digunakan untuk memperoleh informasi tentang ilmu pengetahuan, khususnya mengenai etnobotani tumbuhan pangan pada

masyarakat Melayu Desa Mentunai Kecamatan Kayan Hilir. E-Majalah ini dapat digunakan oleh mahasiswa maupun masyarakat umum sebagai sumber informasi yang menarik dan mudah dipahami. E-Majalah yang dikembangkan memuat informasi mengenai jenis-jenis tumbuhan pangan, bagian tumbuhan yang dimanfaatkan, cara pengolahan, habitat, dan habitus tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Melayu Desa Mentunai. Selain itu, E-Majalah dilengkapi dengan gambar setiap spesies tumbuhan serta disajikan dengan desain yang menarik sehingga memudahkan pembaca dalam memahami materi yang disampaikan.

E. Keterbatasan Produk

Produk yang dikembangkan dalam penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan sebagai bahan pertimbangan dalam penggunaannya maupun untuk pengembangan produk pada penelitian selanjutnya. Keterbatasan produk yang dikembangkan yaitu e-majalah hanya memuat materi etnobotani tumbuhan pangan masyarakat Melayu Desa Mentunai sebagai media pendukung pembelajaran pada mata kuliah Biologi Terapan. Selain itu, produk hanya dikembangkan hingga tahap validasi ahli dan uji coba kelompok kecil sehingga efektivitasnya dalam meningkatkan hasil belajar belum diuji pada skala yang lebih luas. Adapun beberapa keterbatasan pengembangan produk berupa E-Majalah sebagai berikut:

1. Produk yang dikembangkan hanya berupa e-majalah dalam format digital (PDF/flipbook) sehingga pengguna memerlukan perangkat elektronik seperti smartphone atau laptop untuk mengaksesnya.

2. Produk hanya memuat materi etnobotani tumbuhan pangan masyarakat Melayu Desa Mentunai, Kecamatan Kayan Hilir, sehingga belum mencakup etnobotani dari daerah atau suku lain.
3. Produk dikembangkan hanya untuk mendukung pembelajaran pada mata kuliah Biologi Terapan, sehingga penggunaannya pada mata kuliah atau jenjang pendidikan lain memerlukan penyesuaian.
4. Pengembangan produk hanya sampai tahap validasi ahli dan uji coba kelompok kecil, sehingga efektivitas produk terhadap peningkatan hasil belajar belum diuji melalui uji lapangan yang lebih luas.
5. E-majalah hanya memuat informasi dasar seperti nama lokal, nama ilmiah, klasifikasi, pemanfaatan, kandungan gizi, dan cara pengolahan tumbuhan pangan, sehingga belum membahas aspek lain secara lebih mendalam, seperti fitokimia atau analisis laboratorium.