

**ETNOBOTANI TUMBUHAN REMPAH-REMPAH DAN
BUMBU MASAKAN PADA SUKU DAYAK DESA**

SKRIPSI

Di Ajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Serjana Pendidikan
Jurusan MIPA
Program Studi Pendidikan Biologi



DISUSUN OLEH

EDI JAMRI

1713051400

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI

JURUSAN MIPA

SEKOLAH TINGGI KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

(STKIP) PERSADA KHATULISTIWA

SINTANG

TAHUN 2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama : Edi jamri
NIM : 17130514030
Program Studi : Pendidikan Biologi
Jurusan : Pendidikan MIPA
Judul Skripsi : Etnobotani Tumbuhan Remah-rempah dan Bumbu
Masakan Pada Suku Dayak Desa
Skripsi ini telah disetujui oleh pembimbing dan telah memenuhi syarat untuk
diajukan kesidang panitia ujian Skripsi.

Sintang, 1 Januari 2023

Pembimbing I



Hendrikus Julung, M.Pd
NIDN.1127018702

Pembimbing II



Yuniarti Esi Utami, M.Pd
NIDN. 1106068902

Disetujui Oleh:
Ketua Skrip-Persada Khatulistiwa Sintang



Muhammad Syafuddin, SP, M.Si
NIDN. 1102066603

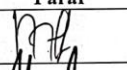
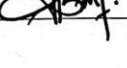
HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Etnobotani Tumbuhan Remah-rempah dan Bumbu Masakan Pada Suku Dayak Desa” yang disusun oleh:

Nama : Edi Jamri
Nim : 1713051400
Program Studi : Pendidikan Biologi
Jurusan : MIPA

Telah dipertahankan dalam sidang panitia sidang skripsi, STKIP Persada Khatulistiwa Sintang, pada hari Senin 30 Januari 2023.

Tim Penguji

No	Nama	Jabatan	Paraf
1	Markus Iyus Supiandi, M.Pd.	Penguji I	
2	Dr. Hilarius Jago Duda S,Si, M.Pd.	penguji II	
3	Hendrikus Julung, M.Pd	Pembimbing I	
4	Yuniarti Esi Utami, M.Pd	Pembimbing II	

Ketua STKIP Persada Khatulistiwa Sintang

Diput. S. M. Si
NIDN.1102065603



**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)2022386, 2022387

Email: stkipsintang@gmail.com Website: www.stkipsintang.ac.id

CATATAN PEMBIBING PERTAMA

Hasil Konsultasi Mahasiswa

Nama : **EDI JAMRI**
NIM : **1713051400**
Program Studi : **Pendidikan Biologi**

NO	Tanggal, Bulan dan Tahun	Uraian	Keterangan	Paraf
1.	01 februari 2022	Konsultasi judul	Perbaikan judul	
2.	03 Februari 2022	Bimbingan bab I-III	Perbaikan dan saran	
3.	04 Februari 2022	Bimbingan keseluruhan	Perbaikan dan saran	
4.	08 Februari 2022	Bimbingan keseluruhan	Perbaikan dan saran	
5.	09 Maret 2022	ACC Proposal skripsi	Proposal skripsi siap diseminarkan	
6.	12 juli 2022	Seminar Proposal skripsi	Ujian seminar proposal skripsi	
7.	05 agustus 2022	Refisi Proposal skripsi ke dosen penguji	Prosal Skripsi sudah baik sesuai dengan saran	
8.	13 September 2022	Revisi proposal skripsi kedosen pembimbing	Perbaikan	
9.	20 Desember 2022	Mengurus surat dan persiapan lapangan	Perbaikan	
10.	27-29 Desember 2022	Pengumpulan data penelitian di desa pakak	Ke lapangan	
11.	2-7 januari	Prosees tabulasi dan	Perbaikan	

	2023	analisis data penelitian		
12.	09-11 januari 2023	Bimbingan tabulasi dan analisis data penelitian	Bimbingan	
13.	13 januari 2023	Bimbingan bab 4 dan 5, daftar pustaka dan lampiran	Perbaikan	
14.	17 Januari 2023	Bimbingan	Perbaikan	
15.	20 Januari 2023	Bimbingan keseluruhan	Perbaikan	
16.	24 januari	ACC	Skripsi siap	

Pembimbing I



Hendrikus Julung, M.Pd
NIDN.1127018702



**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)2022386, 2022387*

Email: stkipsintang@gmail.com Website: www.stkipsintang.ac.id

CATATAN PEMBIBING KEDUA

Hasil Konsultasi Mahasiswa

Nama : EDI JAMRI

NIM : 1713051400

Program Studi : Pendidikan Biologi

NO	Tanggal, Bulan dan tahun	Uraian	Keterangan	Paraf
1.	05 februari 2022	Perbaikan bab I,II,III (metode penelitian)	Perbaikan sesuai saran	y
2.	09 Februari 2022	Perbaikan metode penelitian	Perbaikan dan saran	y
3.	12 Februari 2022	Perbaikan bab III metode penelitian	Perbaikan sesuai Saran	y
4.	16 Februari 2022	Bab III Koreksian metode penelitian	Perbaikan	y
5.	15 Maret 2022	ACC Proposal skripsi	Proposal skripsi siap diseminarkan	y
6.	12 juli 2022	Seminar Proposal skripsi	Ujian seminarkan Proposal skripsi	y
7.	05 agustus 2022	Refisi Proposal skripsi ke dosen penguji	Prosas Skripsi sudah baik sesuai dengan saran	y
8.	13 September 2022	Revisi proposal skripsi kedosen pembimbing	Perbaikan	y
9.	20 Desember 2022	Mengurus surat dan persiapan kelapangan	Perbaikan	y
10.	27-29 Desember 2022	Pengumpulan data penelitian di desa pakak	Perbaikan	y
11.	2-7 januari 2023	Prosees tabulasi dan analisis data penelitian	Perbaikan	y
12.	09-11 januari 2023	Bimbingan tabulasi dan analisis data	Bimbingan	y

		penelitian		
13.	13 januari 2023	Bimbingan bab 4 dan 5, daftar pustaka dan lampiran	Perbaikan	Y
14.	17 Januari 2023	Bimbingan	Perbaikan	Y
15.	20 Januari 2023	Bimbingan keseluruhan	Perbaikan	Y
16.	24 januari	ACC	Skripsi siap	Y

Pembimbing II



Yuniarti Esi Utami, M.Pd
NIDN. 1106068902

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya saya, skripsi ini, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana, baik di STKIP Persada Khatulistiwa Sintang maupun disekolah Tinggi/Perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing dan masukan tim penguji.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya ini, serta sanksi lainnya dengan norma yang berlaku di STKIP Persada Khatulistiwa.

Sintang, 01 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



EDI JAMRI
NIM. 1713051400

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“KESABARAN YANG BISA MEMBAWA KITA SAMPAI UJUNG.

MAN SHABARA ZHAFIRA...PERLU SABAR YANG BESAR.

SIAPA YANG BERSABAR DIA AKAN BERUNTUNG, TUHAN MAHA
MENDENGAR”

Puji syukur ku panjatkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa yang telah melindungi dan menjaga dalam kehidupan ini.

Kedua orang tuaku Ayah dan Ibu beserta keluarga besar yang selalu memberikan semangat dukungan berupa moril dan materil sehingga aku dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Dosen pembimbing Bapak Bapak Hendrikus Julung, M.Pd dan Ibu Yuniarti Esi Utami, M.Pd yang berperan besar dalam membimbing sehingga skripsi ini bisa selesai tepat pada waktunya. Teman-teman A13 Biologi dan teman-teman yang lainnya yang tidak dapat ku sebutkan satu persatu yang telah menemani perjuangan selama empat tahun lebih ini ditempat perantauan. Kalian teman yang luar biasa berjuang bersama melewati suka dan duka untuk menempuh pendidikan ini.

Kampus STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dan Almamater STKIP Persada

Khatulistiwa Sintang yang tercinta.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan Kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Etnobotani Tumbuhan Remah-rempah dan Bumbu Masakan Pada Suku Dayak Desa”. terselesaikannya skripsi ini, tentu tidak terlepas dari bimbingan, masukan, serta kritik dan saran dari berbagai pihak.

Maka sudah sepatutnya peneliti menyampaikan rasa terimakasih yang setinggi-tingginya kepada :

1. Hendrikus Julung, M.Pd. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan perkembangan pada tugas skripsi penelitian.
2. Yuniarti Esi Utami, M.Pd. selaku dosen pembimbing II, yang telah memberikan arahan, bimbingan dan perkembangan pada tugas Skripsi penelitian.
3. Didin syafuddin, SP., M.Si. selaku ketua STKIP PK Sintang yang telah memberikan perkembangan dan kemajuan pada kampus.
4. Dr. Drs. Y.A.T. Lukman Liberu, M.Si, selaku ketua perkumpulan pendidikan karya bangsa sintang yang telah memberikan kontribusi untuk kualitas dan kuantitas STKIP PK sintang.
5. Orang tua peneliti Abasuni dan Mariyani yang telah sabar dan memberikan semangat kepada peneliti supaya menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik.

6. Teman-teman yang telah saling berbagi pendapat untuk saling berpartisipasi hingga terselesainya skripsi ini.
7. Sahabat yang telah sama-sama berjuang memberikan yang terbaik untuk orang tua demi tercapainya suatu pendidikan yang dipersembahkan kepada orang tua tercinta.

skripsi ini masih mempunyai kekurangan dan kelemahan yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan peneliti dan referensi yang ada namun demikian peneliti sudah berusaha semaksimal mungkin untuk memberikan yang terbaik. Untuk itu kritik dan sarannya yang bersifat membangun diharapkan demi terciptanya skripsi penelitian yang lebih baik.

Sintang, 01 Januari 2023

peneliti

EDI JAMRI

ABSTRAK

Jamri, edi 2022. *Etnobotani Tumbuhan Rempah-rempah dan Bumbu Masakan pada Suku Dayak Desa*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang. Pembimbing I: Hendrikus Julung, M.Pd., Pembimbing II: Yuniarti Esi Utami, M.Pd

Kata Kunci: Rempah-rempah, Bumbu masakan.

Penelitian ini dilatarbelakangi belum adanya penelitian terdahulu yang mengkaji tentang potensi tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pakak. Hal ini dapat mengakibatkan hilangnya pengetahuan tentang tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan, sehingga perlu adanya suatu alat yang digunakan untuk mendokumentasikan secara tertulis tentang tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan oleh masyarakat Desa Pakak. Penelitian ini bertujuan untuk : 1) mengidentifikasi jenis tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan yang dimanfaatkan masyarakat, 2) mengidentifikasi bagian tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan yang dimanfaatkan oleh masyarakat, 3) mengidentifikasi cara pemanfaatan rempah-rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Desa Pakak. Penelitian ini menggunakan 1 tahapan, tahap I: menggunakan pendekatan kualitatif, metode penelitian yang digunakan meliputi survei dan wawancara. Hasil penelitian tahap I: ditemukan 44 jenis tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan, dan 31 famili. Famili terbanyak yang ditentukan berdasarkan hasil penelitian adalah famili *zingiberaceae* yang terdiri dari 7 jenis tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan. Bagian tanaman yang paling banyak digunakan adalah bagian daun, buah, dan rimpang. Selanjutnya terdapat 8 cara yang digunakan dalam memanfaatkan tanaman rempah-rempah dan bumbu masakan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ditemukan 44 jenis tanaman yang dimanfaatkan untuk rempah-rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Desa Pakak, bagian yang sering digunakan adalah bagian daun dan buah, cara pemanfaatan yang sering digunakan adalah dengan cara direbus dan dicampurkan dengan masakan lainnya.

ABSTRACT

Jamri, edi 2022. *Ethnobotany of herbs, spices and seasonings for tribal foods*.

Supervisor I: HENDRIKUS JULUNG, M.PD., PEMBIMBING II: YUNIARTI ESI UTAMI, M.PD

Keywords: Spices and seasonings

This research was motivated by the absence of previous research that examined the potential of spices and cooking spices used by the people of Pakak Village. This can result in a loss of knowledge about spices and cook spices, so it is necessary to have a tool used to document in writing about spice plants and cooking spices which are used as cooking spices by the people of Pakak Village. This study aims to 1) identify the types of spices and cooking seasonings used by the community, 2) identify parts of spice plants and cooking spices that are used by the community, 3) identify ways of using spices and cooking seasonings by the Pakak Village community . This study uses 1 stage, stage I: using a qualitative approach, the research methods used include surveys and interviews. Results of phase I research: found 44 types of spices and seasoning plants, and 31 families. The largest family determined based on the results of the study was the *Zingiberaceae* family which consisted of 7 types of spices and seasoning plants. The parts of the plants that are most used are the leaves, fruit and rhizomes, then there are 8 ways to use spices and cook ingredients. The conclusion of this study was that 44 types of plants were found that were used for spices and seasonings by the people of Pakak Village, the parts that were often used were the leaves and fruit, the method of utilization that was often used was by boiling and mixing it with other dishes.

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
CATATAN PEMBIMBING PERTAMA.....	iv
CATATAN PEMBIMBING KEDUA	vi
PERNYATAAN KEASLIAN	viii
MOTO DAN PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR.....	x
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	6
D. Pertanyaan Penelitian.....	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7

G. Definisi Oprasional	9
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Landasan Teori	12
B. Kajian Peneliti yang Relevan.....	26
C. Kerangka Berpikir.....	29
D. Hipotesis Penelitian	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Penelitian (Etnobotani Tumbuhan Rempah dan Bumbu-bumbu)	31
1. Pendekatan Penelitian	31
2. Metode Penelitian.....	31
3. Tempat dan Waktu Penelitian	31
4. Data Penelitian	32
5. Suku Dayak Desa di Desa Pakak	34
6. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	36
7. Prosedur Penelitian.....	37
8. Jenis dan Sumber Data Penelitian	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Pelaksanaan Penelitian	39
B. Hasil Penelitian (Etnobotani Tumbuhan Rempah dan Bumbu- bumbu)	41
C. Pembahasan Penelitian.....	55
BAB V PENUTUP.....	98
A. Kesimpulan.....	98

B. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
DAFTAR LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Pelaksanaan Penelitian	40
4.2 Tabulasi Tanaman Rempah-rempah dan bumbu masakan.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Famili <i>Zingiberaceae</i> Tumbuhan jahe (<i>Zingiber officinale</i> L)	20
2.2 Famili <i>Piperaceae</i> Tumbuhan Lada (<i>Piper nigrum</i> L.)	21
2.3 Famili <i>Myrtaceae</i> Tumbuhan Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i> L)	23
2.4 Famili <i>Lamiaceae</i> Tumbuhan Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i>	24
2.5 Famili <i>Apiaceae</i> atau famili <i>Umbelliferae</i> Tanaman Seledri (<i>Apium graviolens</i> L.) (<i>Ocimum basilicum</i>).....	25
2.6 Famili <i>Poaceae</i> Tumbuhan Sereh (<i>Cymbopogon citratus</i>)	26
2.7 Kerangka Berpikir	30
3.1 Denah Peta desa Pakak.....	33
4.1 Famili Tanaman Rempah-rempah dan bumbu masakan.....	52
4.2 Bagian Tanaman yang dimanfaatkan	54
4.3 Ilung <i>Homalomena cordata</i> (Sc hot.).....	82
4.4 Junak/ Kucai <i>Allium tuberosum</i> (Rottl. ex Spreng.)	83
4.5 Mangga (<i>angifera indica</i> L.)	83
4.6 Jengger <i>Ploiarium alternifolium</i> (Vahl Melch.).....	83
4.7 Durian <i>Durio zibethinus</i> (Murray)	84
4.8 Kenas(nanas) <i>Ananas cosmosus</i> (L. Merr)	84
4.9 Kacam <i>Pereskia Aculeata</i> (Mill).....	84
4.10 Pepaya (Pisang Purang) <i>Carica papaya</i> (L.)	85
4.11 Asam kandis <i>Garcinia xanthochymus</i> (Hook. f. ex T. Anderson.).....	85
4.12 Simpur <i>Dillenia philippinensis</i> (Rolfe).....	85

4.13 Dadab <i>Erythrina Veriegata</i> (L.).....	86
4.14 Bawang lembit (Bawang Dayak) <i>Eleutherine Americana</i> (Merr.)	86
4.15 Bunga Tual (Selasih) <i>Ocimum basilicum</i> (L.).....	86
4.16 Bawang putih <i>Allium sativum</i> (L.)	87
4.17 Bawang merah <i>Allium cepa</i> (L.)	87
4.18 Pisang Nipah (Kepok) <i>Musa paradisiaca</i> (L.).....	87
4.19 Nangka <i>Artocarpus heterophyllus</i> (Lam.).....	88
4.20 Jambu biji <i>Psidium guajava</i> (L.).....	88
4.21 Bungkal <i>Syzygium polyanthum</i> (Wight.)(walp.)	88
4.22 Rosela/Bunga Asam Jawa <i>Hibiscus sabdariffa</i> (L.)	89
4.23 Kedondong <i>Ficus variegata</i> (Blume.).....	89
4.24 Timau padi <i>Ficus Coronata</i> (Spin.)	89
4.25 Sengkubak <i>Pycnarrhena cauliflora</i> (Miers.) Diels.....	90
4.26 Belimbing Tunjuk (wuluh) <i>Averrhoa bilimbi</i> (L.)	90
4.27 Serai <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	90
4.28 Ampas Tuak Ketan(rampang Beram puli) <i>Oryza sativa</i> (L. Var. Glutinosa).....	91
4.29 Pandan wangi <i>Pandanus amaryllifolius</i> (Roxb)	91
4.30 Sang (Lada) <i>Piper nigrum</i> (L.).....	91
4.31 Rebung Pering <i>Bambusa vulgaris</i> (Schrad. ex J.C).....	92
4.32 Engkudu (Mengkudu) <i>Morinda citrifolia</i> (L.)	92
4.33 Engkerebang <i>Psychotria vividiflora</i> Reinw. Ex. Blume.....	92
4.34 Jeruk nipis <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.)Swingle,orth	93

4.36 Cabai <i>Capsicu frutescens</i> L.....	93
4.35 Terong Asam <i>Solanum Ferox</i> L.....	93
4.36 Berbuas <i>Premna serratifolia</i> L.....	94
4.37 Riang Akar <i>Cissus Verticillata</i> L. Nicolson & Jarvis	94
4.38 Nkeleban <i>Vitex pinnata</i> L.....	94
4.39 Cekur (Kencur) <i>Kaempferia galanga</i> L	95
4.40 Lengkuas <i>Kaempferia galanga</i> L.....	95
4.41 Liak merah Jahe Merah) <i>Zingiber officinale</i> Linn.Var. rubrum	95
4.42 Liak Bumbu <i>Zingiber officinale</i> Rosc.....	96
4.43Kunyit <i>Curcuma longa</i> L	96
4.44 Mengelai (Bangle) <i>Zingiber cassumunar</i> Roxb.....	96
4.45 Cekalak <i>Etlintera elatior</i> (Jack) R. M. Sm.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat penelitian.....	104
2. Surat balasan Desa	105
3. Lembar wawancara	106
4. Dokumentasi penelitian.....	114

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah,S.(2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. Tabuah, 29-47.
- Aisyah,Y., Agustina,R., & Yunita,D., (2020). “Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna pada Usaha Produksi Bumbu Bubuk Instan, “Meurasa” Masakan Khas Aceh.” *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Pengabdian kepada Masyarakat*.Vol.3(4):279-304.
(https://www.researchgate.net/publication/347912200_Pemanfaatan_Teknologi_Tepat_Guna_Pada_Usaha_Produksi_Bumbu_Bubuk_Instan_Meurasa_Masakan_Khas_Aceh diakses 8 Febuari 2023).
- Ajesh TP, Naseef SAS, Kumuthakalavalii R. 2012. Ethnobotanical documentation of wild edible fruit use by Muthuvan tribe of Idduki, Kerala-India. *International Journal of Pharma and Sciences* 3(3): 479-467. ISSN: 0975-6299
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sintang. 2014. Kabupaten Sintang dalam Angka.
- Crosby, M. 2008. *Laporan Status Lingkungan Hidup Daerah Kabupaten Sintang 2008*. Sintang: Pemerintah Daerah Kabupaten Sintang.
- Demayanti, F., dan Soenarto, S. 2018. Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu dan Rempahpada Mata Pelajaranpengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*. Volume 5. Nomor 1. Halaman 91-102.
- Evizal, R. 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Bandar Lampung: Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan-Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hakim,L.2015. *Rempah dan Kebun Perkarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebudayaan*. Yogyakarta: Diandra Creative. (<file:///C:/Users/GC->

[COMP/Downloads/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAKim-2016.pdf](#)

diakses 8 Februari 2023).

- Hikmatulloh,E., Lasmanawati,E., Setiawati,T. 2017. “Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung.” *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6(1): 42-50. (<file:///C:/Users/GC-COMP/Downloads/8844-18243-1-PB.pdf> diakses 8 Februari 2023).
- Kusnadi. A., Triandiza, T. dan Hernawan, U.E. 2008. Inventarisasi Jenis dan Potensi Moluska Padang Lamun di Kepulauan Kei Kecil, Maluku Tenggara. *Biodiversitas*. Volume 9. Nomor 1. Halaman 30-34.
- Lahmudin., Susanty,S., Yulendra,L., & Hulfa,I. 2021. “Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia di STP Mataram.” *JRT Jurnal Of Responsible Taurism*. Vol.1(1): 19-24. (<file:///C:/Users/GC-COMP/Downloads/988-Article%20Text-2494-1-10-20211116.pdf> diakses 8 Februari 2023).
- Lalu, H. 2015. *Panduan Penulisan dan Hibah Buku*. Bandung: Telkom University.
- Marin EA, Lima JRF, PalmaART, de Lucena RFP and de Cruz DD. 2015. Traditional knowledge in rural community in the semiarid region on Brazil: age and gender patterns and their implications for plant conservation. *Ethnobot. Res. & Applica* 14: 331-344. DOI: <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/1172>
- Mulyawan, I. B., et al. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *JPHPI*. Volume 22. Nomor 3. Halaman 465.
- Nurchayati, N., &Ardiyansyah, F. (2018). KajianEtnobotaniMasyarakatSuku Using KabupatenBanyuwangi. *Bioma: JurnalBiologi Dan PembelajaranBiologi*, 87-101
- Pramesthi, D., Ardyati, I., dan Slamet, A. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Volume 6. Nomor 03. Halaman 226.
- Pramesthi,D., Ardyati,I., & Slamet,A. 2020. “Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal sebgai Sumber Belajar.”

- BIODIK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Vol. 6(3): 225-232. (file:///C:/Users/GC-COMP/Downloads/9861-Article%20Text-26658-1-10-20200906.pdf diakses 8 Februari 2023).
- Prasetyo, N. A., dan Perwiraningtyas, P. 2017. Pengembangan Buku Ajar Berbasis Lingkungan Hidup pada Matakuliah Biologi di Universitas Tribhuwana Tungadewi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Volume 3. Nomor 1. Halaman 19-27.
- Putri, A. Z. H., Wibawa, S. C., dan Ruhana, A. 2021. Pengembangan Aplikasi Pembelajaran Bumbu dan Rempah Berbasis Augmented Reality Bernama “*World Of Herbs And Spices*”. *Jurnal Bosaparis*. Volume 12. Nomor 2. Halaman 71.
- Raflin, F. 2019. Eksplorasi Keanekaragaman Filum Mollusca di Kecamatan Kayan Hilir Desa Pakak dan Pengembangannya sebagai Buku Referensi. *Skripsi*. Sintang. Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) Persada Khatulistiwa Sintang.
- Robi,Y., Kartikawati,S,M., & Muflihati. 2019. “Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat”. *Jurnal Hutan Lestari*.Vol.7(1):130142.(<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfkh/article/viewFile/31179/75676580049>, diakses 8 Februari 2023).
- Sittadewi, E. H. 2008. Identifikasi Vegetasi di Koridor Sungai Siak dan Peranannya dalam Penerapan Metode Bioengineering. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Volume 10. Nomor 2. Halaman 112-118.
- Su’ud, M. 2020. *Kabupaten Sintang dalam Angka 2020*. Sintang: BPS Kabupaten Sintang/BPS-Statistics of Sintang Regency.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitaif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supiandi, M.I., et al. 2019. Plant fruits used as food by the Dayak community of Tamambaloh in Labian Ira’ang Village, Kapuas Hulu District, Indonesia. *Biodiversitas*. Volume 20. Nomor 7. Halaman 1827.

- Susiarti,S., Rahayu,M., Ningsih,D,Q,W., Arifa,N., Setiawan,N. 2021. “Tanaman Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggewer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor.” *Jurnal Masyarakat dan Budaya*. Vol.23 (3): 337-353. (<file:///C:/Users/GC-COMP/Downloads/1434-Article%20Text-4791-1-10-20220313.pdf> diakses 8 Februari 2023).
- Tribudiarti, M., Syamsuardi., dan Nurainas. 2018. Studi Etnobotani Jenis Rempah yang Digunakan dalam Bumbu Masakan Tradisional Adat di Kerajaan Rokan Kabupaten Rokan Hulu, Riau. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati*. Volume 17. Nomor 2. Halaman 181.
- Wardatunnisa, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional pada *Chicken Wing Frozen* terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi*. Jakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Yana. 2018. Study Jenis Rempah-rempah dan Pemanfaatannya di Pasar Tradisional Angso Duo. *Skripsi*. Jambi. Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.
- Zuhud, E. A. M., et al. 2007. Potensi dan Prospek Pengembangan Keanekaragaman Hayati Tumbuhan di Kabupaten Sintang. *Prosiding Simposium Nasional Kimia Bahan Alam*. Bogor. Departemen Konservasi Sumberdaya Hutan, Fakultas Kehutanan IPB.