

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Etnobotani

Etnobotani berasal dari bahasa Yunani yang terdiri dari kata *Ethnos* dan *Botany*. *Ethnoa* artinya kekhasan kelompok dari suatu kelompok dalam populasi dengan dasar yang baik dari adat istiadat, karakteristik, bahasa dan sejarahnya, sedangkan *botany* memiliki arti abhwa ilmu yang mempelajari tumbuhan. Untuk itu etnobotani adalah ilmu yang mempelajari hubungan timbal balik antara manusia dan tumbuhan di lingkungan mereka, mencakup bagaimana tumbuhan dipilih, dimanfaatkan, dan diberi makna dalam konteks budaya dan tradisi masyarakat Ristanto *et al.*, (2020). Etnobotani dipahami sebagai pendekatan penelitian yang digunakan untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan pengetahuan masyarakat lokal tentang tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai tanaman rempah dan bumbu masakan, termasuk jenis-jenis tumbuhan yang digunakan serta cara dan tujuan penggunaannya secara tradisional (Ege *et al.*, 2025).

Bagian tanaman yang digunakan sebagai bahan rempah bermacam-macam, meliputi antara lain daun, biji, kulit kayu, bunga dan buah. Berdasarkan karakteristik bahan dan materi rempah, masyarakat memanfaatkan bagianbagaian tersebut secara langsung (dalam bentuk segar) atau kering (sebagai awetan). Berdasarkan asalnya, rempah-rempah yang digunakan diperoleh dari lingkungan sekitar (kebun) atau dibeli dari pasar. Jenis-jenis tertentu tumbuh liar di kebun ataupun merupakan tanaman rempah bernilai ekonomi tinggi Hakim *et, al.*,

(2020). Masyarakat tradisional pada umumnya memiliki kemampuan untuk membedakan satu jenis tumbuhan dengan jenis tumbuhan lainnya berdasarkan parameter tertentu yang mereka benar-benar pahami seperti bentuk, ukuran, warna, ukuran, rasa, tekstur, ada atau tidaknya duri, getah, dan aroma. Menurut Simon dkk. (2023), Etnobotani tidak hanya mencakup identifikasi tumbuhan, tetapi juga mencakup pengetahuan tradisional masyarakat dalam memilih dan memanfaatkan tumbuhan untuk kebutuhan sehari-hari, seperti sebagai bumbu maupun bahan obat tradisional. Dalam konteks tanaman rempah, pengetahuan lokal ini mencerminkan hubungan masyarakat dengan sumber daya tumbuhan di lingkungan sekitar mereka, baik untuk cita rasa makanan maupun kesehatan (Wahyuni *et al.*, 2023).

Penelitian etnobotani terhadap tumbuhan makanan dan bumbu menunjukkan bahwa masyarakat tradisional memiliki pengetahuan yang beragam mengenai pemanfaatan berbagai spesies tumbuhan sebagai bahan makanan dan penambah cita rasa dalam masakan mereka. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dan rempah dikelompokkan menjadi beberapa kategori yaitu, rimpang, umbi, batang, daun, biji, buah, bunga, dan kulit buah. Pemanfaatan bagian tumbuhan yang paling banyak adalah pada bagian buah yakni sebanyak 6 spesies tumbuhan bumbu dan rempah yakni tomat ceri (*Solanum lycopersicum*), kacang tanah (*Arachis hypogaea*), asam jawa (*Tamarindus indica*), Kelapa (*Cocos nucifera*), cabai merah (*Capsicum annum*), dan cabai rawit (*Capsicum frutescens*) Kasrina *et, al.*, (2025) Contohnya, studi etnobotani tumbuhan bumbu dan rempah dalam masakan tradisional Bengkulu menemukan 25 spesies

tumbuhan yang digunakan dalam kuliner lokal, serta menunjukkan bahwa informasi tersebut dapat dijadikan sebagai sumber belajar biologi berbasis kearifan lokal karena memuat karakteristik botani dan fungsi tumbuhan yang relevan dengan pembelajaran biologi (Kasrina *et al.*, 2025).

Lebih jauh, penelitian etnobotani lainnya yang berfokus pada tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai makanan oleh masyarakat di sepanjang Bengawan Solo, Jawa Tengah, menunjukkan bahwa masyarakat lokal masih mempertahankan pengetahuan tradisional tentang *wild edible plants* atau tumbuhan liar yang dimakan, namun pengetahuan tersebut cenderung menurun di generasi muda. Ini mengindikasikan pentingnya upaya dokumentasi pengetahuan lokal sebelum hilang seiring perubahan sosial dan budaya (Setyawan *et al.*, 2024).

Tujuan kajian etnobotani adalah untuk mengidentifikasi pengetahuan lokal masyarakat terhadap pemanfaatan tumbuhan, memahami hubungan budaya manusia–tumbuhan, serta mendokumentasikan cara dan fungsi pemanfaatannya untuk pelestarian pengetahuan dan pengembangan sumber belajar biologi (Ege *et al.*, 2025). Menurut salah satu kajian etnobotani yang diterbitkan secara ilmiah, tujuan utama etnobotani adalah untuk menyelidiki pemahaman masyarakat tentang bagaimana tumbuhan digunakan dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk kesehatan, budaya, agama, dan ekonomi (Rukmana *et al.*, 2021).

2. Bumbu Makanan Suku Jawa

Bumbu makanan suku Jawa merupakan kekayaan kuliner tradisional yang memiliki cita rasa khas, yaitu cenderung manis, gurih, dan kaya rempah. Bumbu-bumbu yang digunakan umumnya berasal dari bahan alami seperti bawang merah,

bawang putih, kemiri, lengkuas, kunyit, jahe, dan daun salam. Penggunaan bumbu ini tidak hanya memberikan rasa, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal serta budaya masyarakat Jawa dalam mengolah makanan secara turun-temurun. Setiap masakan memiliki racikan bumbu yang berbeda, sehingga menghasilkan keunikan rasa yang menjadi identitas kuliner Jawa.

Bumbu makanan tradisional suku Jawa merupakan bagian penting dari kekayaan kuliner yang mencerminkan pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam. Makanan tradisional seperti pecel, misalnya, merupakan representasi pengetahuan ekologi masyarakat yang memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan sebagai bumbu dalam membentuk cita rasa khas. Pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu ini menunjukkan adanya hubungan yang erat antara masyarakat dengan lingkungan sekitarnya dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari (Rahmadi & Pangestuti 2026).

Selain itu, berbagai jenis tumbuhan juga digunakan dalam makanan tradisional, yang mencerminkan pemanfaatan sumber daya alam sebagai bahan pangan sekaligus bumbu oleh masyarakat lokal Ami (2019). Tumbuhan rempah seperti jahe, kunyit, dan lengkuas merupakan jenis yang paling umum digunakan dalam berbagai masakan tradisional, tidak hanya sebagai pemberi cita rasa tetapi juga memiliki fungsi tambahan sebagai obat tradisional Nuraeni *et al.*, (2022). Hal ini menunjukkan bahwa keanekaragaman tumbuhan bumbu dalam masakan tradisional mencerminkan kekayaan pengetahuan lokal masyarakat dalam mengolah bahan pangan berbasis alam (Kasrina *et al.*, 2025).

3. Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan tidak hanya berkaitan dengan jenis spesies yang digunakan, tetapi juga bagian tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat. Bagian tumbuhan yang digunakan dalam bumbu dan rempah biasanya bervariasi tergantung pada komponen rasa, aroma, dan fungsinya dalam masakan. Pengetahuan lokal masyarakat mencakup pemilihan bagian tumbuhan tertentu yang dianggap mampu memberikan cita rasa, aroma, atau manfaat kesehatan pada makanan berdasarkan pengalaman turun-temurun.

Menurut Authors *et., al* (2024), kajian etnobotani diwilayah Mueang Distrct, Thailand, analisis bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu/spice menunjukkan bahwa daun merupakan bagian yang paling sering dimanfaatkan, menunjukkan peran penting daun aromatik dalam memberi rasa dan aroma pada masakan. Selanjutnya, bagian buah dan rimpang juga menjadi bagian penting yang digunakan untuk bumbu, sementara bagian lain seperti umbi, biji, dan batang meskipun tidak sebanyak daun, tetap dikutip dan dimanfaatkan dalam praktik kuliner tradisional.

Bagian tumbuhan yang digunakan dalam bumbu dan rempah memiliki fungsi yang berbeda-beda. Misalnya, rimpang seperti jahe dan kunyit dikenal memberikan aroma dan rasa pedas khas yang kuat, sedangkan buah-buahan seperti cabai mampu memberikan rasa pedas serta warna kuat pada makanan. Daun aromatik seperti daun jeruk atau daun salam sering dimasukkan untuk memberi aroma wangi pada hidangan, sedangkan biji dan umbi seperti

ketumbar dan pala kerap digunakan dalam bentuk bubuk atau ditumbuk untuk menambah kompleksitas rasa pada masakan tradisional. Studi lain juga mencatat bahwa bagian tumbuhan seperti bunga, batang, maupun akar meskipun lebih sedikit dipilih tetap memiliki peran dalam beberapa resep tradisional karena keunikan rasa masing-masing bagian.

a. Klasifikasi Bumbu Makanan dan Rempah Berdasarkan Keunikan

Klasifikasi bumbu makanan dan rempah dibuat berdasarkan kesamaan dalam memberi efek terhadap penampakan dan karakter rasa maupun aroma, serta berdasarkan keunikan dari beberapa kelompok tumbuhan. Klasifikasinya adalah sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Klasifikasi Rempah Berdasarkan Keunikan

No	Kelompok	Jenis Tumbuhan Bumbu
1	Rempah Pedas	Cabai, lada, jahe, lengkuas
2	Rempah Pedas Sedang	Ketumbar, paprika, merica putih
3	Rempah Aromatik	Kayu manis, pala, kapulaga, jinten, cengkeh
4	Rempah Daun	Daun salam, daun jeruk, daun pandan, daun kemangi
5	Sayuran Aromatik	Bawang merah, bawang putih, bawang bombay, seledri

(Sumber: Diadaptasi dari Haryati Yana, 2018 dan Winarno 2008)

b. Klasifikasi Berdasarkan Bagian Tumbuhan

Klasifikasi tumbuhan bumbu makanan dapat dilakukan berdasarkan bagian tumbuhan yang dimanfaatkan. Bagian tersebut meliputi rimpang, batang, daun, bunga, buah, biji, dan akar. Setiap bagian memiliki

kandungan senyawa aktif yang berbeda sehingga menghasilkan aroma dan rasa khas. Dalam pemanfaatannya, masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya menggunakan rimpang seperti kunyit, jahe, dan lengkuas sebagai pemberi rasa serta warna alami, sedangkan bagian daun dimanfaatkan untuk memberikan aroma. Pengelompokan ini penting dalam kajian etnobotani karena membantu mengidentifikasi hubungan antara bagian tumbuhan, fungsi, dan nilai budaya dalam kehidupan masyarakat. Klasifikasinya adalah sebagai berikut :

Tabel 2. 3 Klasifikasi Berdasarkan Bagian Tumbuhan

No	Bagian Tumbuhan	Nama Tumbuhan
1	Umbi/Rimpang	Kunyit, jahe, lengkuas, kencur, temulawak
2	Batang/Kulit Batang	Kayu manis, serai
3	Daun	Daun salam, daun jeruk, daun pandan, daun kemangi
4	Bunga	Cengkeh
5	Buah	Cabai, jeruk nipis, asam kandis
6	Biji	Ketumbar, pala, kapulaga, jinten, kemiri
7	Akar	Pasak bumi

(Sumber: Diadaptasi dari Haryati Yana, 2018)

4. Pengembangan Buku Referensi

Menurut Saputri (2016), buku referensi adalah buku yang berisi materi yang dapat digunakan untuk mendapatkan jawaban atas kejelasan pengetahuan tentang suatu hal. Buku referensi memberikan informasi dasar yang menjadi rujukan ketika orang berusaha memahami suatu konsep atau istilah yang

bersifat umum. Buku tersebut membahas topik yang cukup luas (satu bidang ilmu). Urutan materi dan struktur buku teks disusun berdasarkan logika bidang ilmu (*context oriented*).

Desain produk pengembangan buku referensi tentang potensi tumbuhan rempah-rempah an bumbu masakan yang dibuat mengacu pada menmbahan informasi pembaca. Lalu (2015), yang menyatakan bahwa buku referensi dibuat menjadi 2 bagian yaitu bagian luar buku dan bagian dalam buku. Bagian dalam buku dibagi menjadi 3 sub bagian yaitu preliminaries, batang tubuh (isi utama), dan postliminaries.

Buku referensi yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah buku referensi yang memuat tentang etnobotani tumbuhan bumbu makanan oleh masyarakat suku Jawa di Desa Laman Raya Kecamatan Sungai Tebelian Kabupaten Sintang. Buku referensi yang dikembangkan berisi gambar-gambar tentang tumbuhan bumbu masakan dan juga cara pemanfaatannya.

Buku referensi dapat menjadi buku penunjang pemahaman konsep dalam mata kuliah biologi terapan khususnya pada mahasiswa program studi pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat luas tentang tumbuhan bumbu makanan.

B. Kajian Pustaka

Penelitian yang relavan digunakan untuk bahan perbandingan terhadap penelitian yang akan dilakukan, baik mengenai kelebihan ataupun kekurangan yang adapada penelitian sebelumnya. Penelitian yang relavan sepenuhnya tertulis oleh para ahli dibidangnya berdasarkan bahan-bahan yang telah diuji

dan sudah terbukti kelayakannya, sebagai penelitian yang sudah diteliti diantaranya:

- a. Kasrina *et al.* (2025), melakukan penelitian etnobotani tumbuhan bumbu dan rempah dalam masakan tradisional Bengkulu. Penelitian ini dilakukan melalui wawancara dan observasi lapangan terhadap masyarakat lokal. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 25 spesies tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, dengan bagian yang digunakan meliputi rimpang, daun, buah, dan biji. Penelitian ini juga menjelaskan potensi data etnobotani sebagai sumber belajar biologi berbasis kearifan lokal. Relevansinya dengan penelitian ini terletak pada objek kajian berupa tumbuhan bumbu makanan, namun penelitian tersebut belum mengembangkan hasilnya menjadi buku panduan praktikum proyek biologi.
- b. Pramesthi (2020), tentang “potensi tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal buton sebagai sumber belajar”. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa ditemukan jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton terdiri atas 20 jenis, dimana katagori rempah terdiri atas dua jenis tumbuhan, yaitu: merica (*Piper nigrum*) dan kemiri (*Aleurites moluccana*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galangal*), belimbing (*Averrhoa bilimbi*), kencur (*Kaempferia galangal*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kecap (*Sandoricum koetjape*), asam (*Tamarindus indica*), jarak (*Jatropha curcas*), asam patikala (*Etlingera elatior*),

kedondong hutan (*Spondias pinnata*), tomat (*Solanum lycopersicum*), lombok (*Capsicum frutescens*), umbi berlian/bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*), mangga (*Mangifera indica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), dan kelapa (*Cocos nucifera*).

- c. Ningsih (2021), dalam penelitiannya tentang “Etnobotani Tumbuhan Rempah-rempah oleh Masyarakat Kabupaten Ponorogo Jawa Timur” menyimpulkan bahwa tumbuhan rempah-rempah yang digunakan oleh masyarakat Kabupaten Ponorogo sebagai bumbu masak dan minuman tradisional terdapat 26 spesies tumbuhan rempah yang tergolong ke dalam 18 famili. Persentase tertinggi bawang putih (*Allium sativum*) sebesar 10,20%, persentase 4,52% dan terendah adalah kembang lawing (*Illicium verum*) sebesar 0,78%. Bagian/organ yang digunakan meliputi rimpang 28,30%, buah 10,70%, daun 13,10%, batang 13,57%, bunga 5,68%, biji 6,61%, umbi lapis 17,40% dan kulit batang 4,52%. Cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan dan minuman tradisional oleh masyarakat Kabupaten Ponorogo: dihaluskan, direbus, digeprek dan ditumis. Perolehan tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan dan minuman tradisional oleh masyarakat Kabupaten Ponorogo adalah dengan cara: budidaya, dipasar dan mencari di dalam hutan (liar). Budidaya yang sudah berjalan hingga saat ini yakni budidaya tumbuhan rempah dari family *Zingiberaceae*, karena struktur jenis tanah yang terdapat di Kabupaten Ponorogo cocok dengan jenis tanah yang digunakan untuk menanam rempah tersebut, sedangkan bawang putih termasuk

rempah yang paling banyak digunakan namun tidak dapat dibudidayakan di Kabupaten Ponorogo karena tanahnya tidak cocok dengan rempah tersebut.

- d. Hakim (2021), mengkaji pemanfaatan tumbuhan rempah oleh masyarakat Osing di Banyuwangi. Penelitian dilakukan melalui wawancara mendalam dan inventarisasi tumbuhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Osing menggunakan berbagai jenis tumbuhan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, jahe, kunyit, kencur, cabai, dan serai sebagai bumbu utama. Penelitian ini menggambarkan hubungan erat antara budaya kuliner dan lingkungan tumbuhan. Relevansinya dengan penelitian ini terletak pada kajian pengetahuan lokal, namun lokasi dan pengembangan hasil penelitian sebagai buku panduan praktikum belum dilakukan.
- e. Siregar (2024), mengembangkan booklet *Plantae* berbasis etnobotani sebagai sumber belajar biologi. Penelitian ini menggunakan metode R&D dengan tahap validasi ahli dan uji coba terbatas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa booklet yang dikembangkan layak digunakan sebagai media pembelajaran karena mengaitkan pengetahuan lokal dengan materi biologi. Penelitian ini relevan dengan penelitian yang akan dilakukan karena sama-sama mengembangkan bahan ajar dari data etnobotani, namun objek kajiannya belum secara khusus pada tumbuhan bumbu makanan masyarakat Suku Jawa.

C. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual diharapkan memberikan gambaran yang jelas mengenai fokus penelitian serta bagaimana fokus penelitian tersebut dikembangkan menjadi subfokus penelitian yang lebih spesifik dan terarah. Kerangka konseptual berfungsi sebagai alur berpikir peneliti dalam menghubungkan konsep, data, dan tujuan penelitian secara sistematis. Menurut Creswell (2021), kerangka konseptual membantu peneliti menjelaskan hubungan antara fenomena yang diteliti dengan proses pengumpulan serta analisis data dalam penelitian kualitatif.

Fokus utama penelitian ini adalah kajian etnobotani tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan tradisional berbasis pengetahuan lokal masyarakat Jawa di Desa Laman Raya sebagai dasar pengembangan buku panduan praktikum proyek biologi. Etnobotani merupakan kajian yang mempelajari hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam konteks budaya dan pemanfaatannya. Martin (2020), menjelaskan bahwa etnobotani menekankan pada cara masyarakat mengenal, menggunakan, dan memaknai tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari.

Fokus penelitian tersebut kemudian dikembangkan menjadi beberapa subfokus agar kajian lebih mendalam dan terarah. Subfokus penelitian meliputi:

1. Jenis-jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu makanan tradisional,
2. Bagian tumbuhan yang digunakan,

3. Cara pengolahan dan pemanfaatannya dalam masakan,
4. Fungsi serta makna penggunaan tumbuhan bagi masyarakat, dan
5. Potensi hasil kajian etnobotani sebagai dasar pengembangan buku panduan praktikum proyek biologi.

Pengembangan fokus menjadi subfokus penting agar penelitian kualitatif mampu menggali data secara komprehensif dari lapangan, sebagaimana dikemukakan oleh Miles dkk. (2014), bahwa penelitian kualitatif harus memusatkan perhatian pada pendalaman makna dan konteks sosial dari data yang diperoleh.

Data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dianalisis secara kualitatif untuk menghasilkan gambaran yang sistematis mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan tradisional. Hasil analisis tersebut kemudian dimanfaatkan sebagai dasar pengembangan buku panduan praktikum proyek biologi yang kontekstual. Menurut Sugiyono (2022), pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber belajar dapat meningkatkan relevansi pembelajaran dengan lingkungan peserta didik.

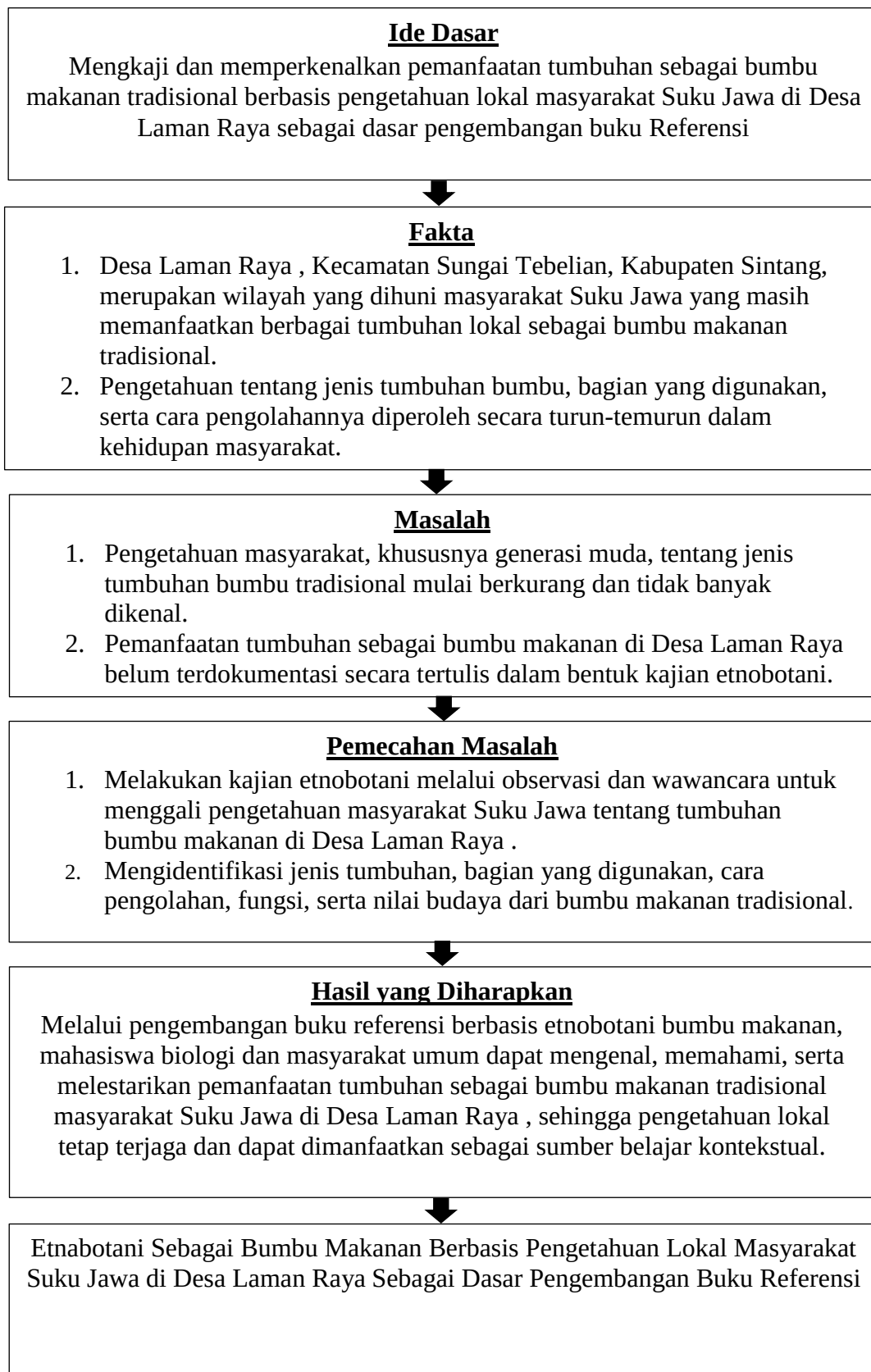
Dengan demikian, kerangka konseptual penelitian ini menghubungkan pengetahuan lokal masyarakat, kajian etnobotani, dan pengembangan bahan ajar biologi dalam satu alur penelitian yang saling berkaitan.

D. Kerangka Berfikir

Menurut Rispawati (2019), kerangka berfikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah didefinisikan sebagai masalah yang penting. Kerangka berfikir

merupakan panduan logis yang akan diterapkan oleh peneliti dalam proses penelitiannya ini mencakup permasalahan yang akan diteliti, dianalisis dan disimpulkan menjadi temuan peneliti.

Penelitian ini membahas tentang potensi rempah yang digunakan sebagai bahan masakan oleh masyarakat Desa Laman Raya Kecamatan Sungai Tebelian Kabupaten Sintang, namun pengetahuan tentang bumbu makanan belum pernah didokumentasikan dengan baik, sehingga pengetahuan dan informasi tentang tumbuhan bumbu makanan masih kurang atau sangat minim di kalangan masyarakat luas. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan sebuah produk, yang didalam penelitian ini berupa pengembangan buku panduan praktikum proyek biologi berbasis etnobotani bumbu makanan, yang bertujuan untuk sumber informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan untuk bumbu masakan bagi para pembacanya. Adanya pengembangan buku, pengetahuan tentang potensi bumbu makanan yang diketahui oleh masyarakat suku jawa di Desa Laman Raya Kecamatan Sungai Tebelian Kabupaten Sintang dapat terdokumentasikan dengan baik. Adapun kerangka berfikir disajikan pada Gambar 2.1.



Gambar 2. 1 Kerangka Berfikir

Kerangka berpikir dalam penelitian ini disusun untuk menggambarkan alur logis penelitian mulai dari ide dasar, kondisi faktual di lapangan, permasalahan yang dihadapi, upaya pemecahan masalah, hingga hasil yang diharapkan. Kerangka berpikir ini menjadi dasar dalam mengarahkan pelaksanaan penelitian etnobotani tumbuhan sebagai bumbu makanan tradisional berbasis pengetahuan lokal masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya .

Ide dasar penelitian ini berangkat dari pentingnya mengkaji dan memperkenalkan pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan tradisional yang dimiliki masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya. Pengetahuan tersebut merupakan bagian dari kearifan lokal yang terbentuk melalui pengalaman dan praktik sehari-hari masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya tumbuhan di lingkungan sekitar. Kajian ini tidak hanya bertujuan mendokumentasikan jenis tumbuhan bumbu, tetapi juga menjadikannya sebagai dasar pengembangan buku panduan praktikum proyek biologi yang bersifat kontekstual dan relevan dengan kondisi lokal.

Secara faktual, Desa Laman Raya yang berada di Kecamatan Sungai Tebelian, Kabupaten Sintang, dihuni oleh masyarakat Suku Jawa yang masih memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan lokal sebagai bumbu makanan tradisional. Pengetahuan tentang jenis tumbuhan, bagian yang digunakan, serta cara pengolahannya diperoleh secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Praktik ini menunjukkan adanya keterkaitan yang kuat antara

masyarakat dengan lingkungan sekitarnya dalam memenuhi kebutuhan pangan sekaligus mempertahankan cita rasa khas dalam masakan tradisional.

Namun, kondisi tersebut dihadapkan pada beberapa permasalahan. Pengetahuan masyarakat, khususnya generasi muda, mengenai jenis-jenis tumbuhan bumbu tradisional mulai berkurang dan tidak banyak dikenal. Perubahan pola hidup, kemudahan memperoleh bumbu instan, serta minimnya dokumentasi tertulis menyebabkan pengetahuan lokal tersebut berpotensi hilang. Selain itu, pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan di Desa Laman Raya belum terdokumentasi secara sistematis dalam.