

## Ethnobotanical Study on Traditional Wedding Ceremonies in Nagari Koto Malintang Agam Regency, West Sumatra

Febby Andesla Febrian\*, Filza Yulina Ade, Moralita Chatri, Yusni Atifah

Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia;

### Article History

Received : July 25<sup>th</sup>, 2026

Revised : August 05<sup>th</sup>, 2026

Accepted : August 13<sup>th</sup>, 2026

\*Corresponding Author: **Febby Andesla Febrian**, Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia;  
Email: [filzayulinaade@unp.ac.id](mailto:filzayulinaade@unp.ac.id)

**Abstract:** Local community knowledge about the utilization of plants in traditional ceremonies is a cultural heritage that is vulnerable to extinction due to modernization. Koto Malintang Village, located in the Lake Maninjau area, Agam Regency, West Sumatra, still strongly adheres to customs and traditions but has not been scientifically documented regarding the use of plants in its traditional ceremonies. This study aimed to identify the plant species, plant parts used, and how they are utilized in traditional wedding ceremonies in Koto Malintang Village. This descriptive research with qualitative and quantitative approaches was conducted from December 2025 to April 2026. Data collection was carried out through semi structured interviews with 20 key informants consisting of *panghulu*, *bundo kanduang*, *niniak mamak*, community members involved in ceremonial processes, and elders, as well as direct observation and documentation. Data analysis used *Use Value* (UVs), *Relative Frequency of Citation* (RFC), and *Plant Part Value* (PPV). The results found 35 plant species from 20 families utilized in wedding ceremonies. The Zingiberaceae family was the most dominant. Leaves had the highest percentage of utilization (29,27%). The highest UVs value was found in turmeric rhizome (*Curcuma longa* L.) at 3,50 and the highest RFC value was found in betel (*Piper betle* L.) at 1,00. Plants are used as traditional equipment and traditional food ingredients. This study documents the richness of local ethnobotanical knowledge that needs to be preserved and serves as a basis for further research.

**Keywords:** Ethnobotany; Koto Malintang Village; Minangkabau; Plant Utilization; Traditional Ceremonie.

### Pendahuluan

Upacara adat merupakan warisan budaya dari nenek moyang yang terus dijaga dan dilestarikan oleh masyarakat (Hasibuan *et al.*, 2024). Di Sumatera Barat, tumbuhan berperan penting dalam upacara adat, seperti pernikahan (Sari & Des, 2021), ritual turun mandi (Masyitoh *et al.*, 2022), dan upacara *Batagak Kudo-Kudo* (Yanti *et al.*, 2021). Hubungan antara manusia dan tumbuhan menjadi dasar kajian etnobotani, yang mempelajari pemanfaatan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam upacara adat (Seko *et al.*, 2024). Etnobotani mempelajari hubungan timbal balik antara masyarakat lokal dengan lingkungan (Leilani *et al.*, 2017).

Penelitian etnobotani yang telah dilakukan di wilayah Sumatera Barat lebih banyak berfokus pada tumbuhan obat (Agesti *et al.*, 2025; Ade *et al.*, 2025), kuliner tradisional (Khumaira *et al.*,

2025), dan pemanfaatan tumbuhan dalam aktivitas sehari-hari (Nazhifah *et al.*, 2025). Penelitian etnobotani dalam upacara adat masih sangat terbatas, padahal sebagian besar prosesi adat memerlukan tumbuhan sebagai bahan utama maupun pelengkap adat.

Kabupaten Agam merupakan salah satu wilayah di Sumatera Barat yang masih memegang teguh adat istiadatnya. Penelitian etnobotani upacara adat di daerah ini hanya ditemukan pada penelitian Des & Fitri (2019) di Kanagarian Tiku yang mengidentifikasi 44 spesies tumbuhan dalam berbagai upacara adat. Penelitian tersebut berfokus pada satu nagari, sehingga informasi tentang pemanfaatan tumbuhan pada nagari lain di Kabupaten Agam, termasuk Nagari Koto Malintang, masih minim.

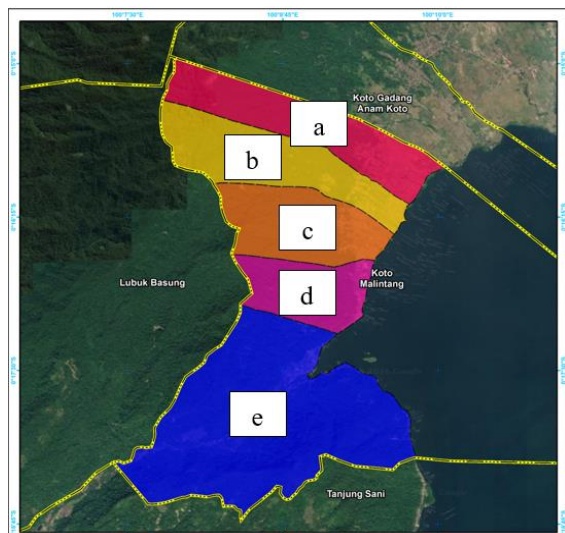
Nagari Koto Malintang berada di kawasan Danau Maninjau yang kaya keanekaragaman tumbuhan, sehingga tumbuhan memiliki banyak

pemanfaatan dalam setiap prosesi adat (Yorian *et al.*, 2016). Penelitian mengenai upacara adat di Kabupaten Agam telah dilakukan di berbagai nagari seperti *Makan Bajamba* (Rahmatika *et al.*, 2021), *Manjapuik Balimau Anak Daro* (Yuliza *et al.*, 2024), *Tata Rias Pengantin* (Anggraini & Efrianova, 2022), *Mambadak Anak* (Gafandi & Ismail, 2025), dan *Manjapuik Marapulai* (Yorian *et al.*, 2016), namun penelitian-penelitian tersebut lebih berfokus pada budaya dan rangkaian prosesi tanpa mengkaji etnobotaninya. Hingga saat ini belum ada penelitian yang mendokumentasikan jenis tumbuhan, bagian yang digunakan dan cara pemanfaatannya dalam upacara adat pernikahan di Nagari Koto Malintang. Oleh karena itu, Studi Etnobotani pada Upacara Adat Pernikahan di Nagari Koto Malintang Kabupaten Agam Sumatera Barat penting dilakukan sebagai upaya untuk mendokumentasikan dan melestarikan pengetahuan lokal serta sebagai data etnobotani khusus upacara adat di nagari ini.

## Bahan dan Metode

### Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2025 sampai dengan bulan April 2026 yang bertempat di Nagari Koto Malintang, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Lokasi Penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Peta Lokasi Penelitian di Nagari Koto Malintang, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam. Keterangan: a. Jorong Rambai, b. Jorong ambacang, c. Jorong Pauh Taruko, d. Jorong Tanjuang Alai, e. Jorong Muko-Muko

## Prosedur Penelitian

Penentuan lokasi penelitian dengan survei dan mengidentifikasi informan kunci. Penentuan informan kunci dengan *Purposive Sampling* meliputi, *bundo kanduang*, *niniak mamak* (niniak mamak), *panghulu/ angku* (penghulu), mayarakat yang terlibat dalam prosesi, dan tetua/sesepuh. Jumlah informan diperkirakan sebanyak 20 orang dengan kriteria berusia  $\geq 40$  tahun, warga asli Nagari Koto Malintang, lama tinggal minimal 20 tahun, memiliki peran dalam adat, dan terlibat langsung dalam prosesi upacara adat.

## Teknik Analisis Data

Data dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis data kualitatif dengan mengelompokkan hasil wawancara dan observasi. Analisis data secara kuantitatif dengan menghitung nilai:

*Use value* / nilai guna (UVs)

Untuk mengetahui tingkat kepentingan suatu spesies berdasarkan jumlah kegunaan yang disebutkan oleh informan dengan menggunakan rumus dari Khoiriyah *et al.*, (2025):

$$UV_s = \frac{\sum UV_{is}}{ns} \quad (1)$$

Keterangan:

$UV_s$  = Nilai guna suatu spesies dalam upacara adat yang digunakan oleh masyarakat.

$\sum UV_{is}$  = Jumlah total nilai guna spesies yang dihitung dari setiap informan.

$ns$  = Jumlah total informan.

## Relative Frequency of Citation (RFC)

Untuk mengetahui spesies tumbuhan yang sering dimanfaatkan masyarakat dengan menggunakan rumus dari Fatiah *et al.*, (2024).

$$RFC = \frac{FC}{N} \quad (2)$$

Keterangan:

$RFC$  = Nilai frekuensi sitasi relatif.

$FC$  = Jumlah informan yang menyebutkan kegunaan spesies.

$N$  = Jumlah total informan.

## Plant Part Value (PPV)

Untuk menentukan persentase bagian tumbuhan yang digunakan, dihitung menggunakan rumus dari Seko *et al.* (2024):

$$PPV\% = \frac{\Sigma \text{ bagian tumbuhan}}{\Sigma \text{ seluruh bagian yang digunakan}} \times 100\%$$

## Hasil dan Pembahasan

Upacara adat pernikahan di Nagari Koto Malintang memanfaatkan 35 jenis tumbuhan yang dapat dilihat pada Tabel 1. Informan kunci dalam penelitian berjumlah 20 orang.

**Tabel 1.** Tumbuhan yang dimanfaatkan dalam Upacara Adat Pernikahan berdasarkan nilai UVs dan RFC

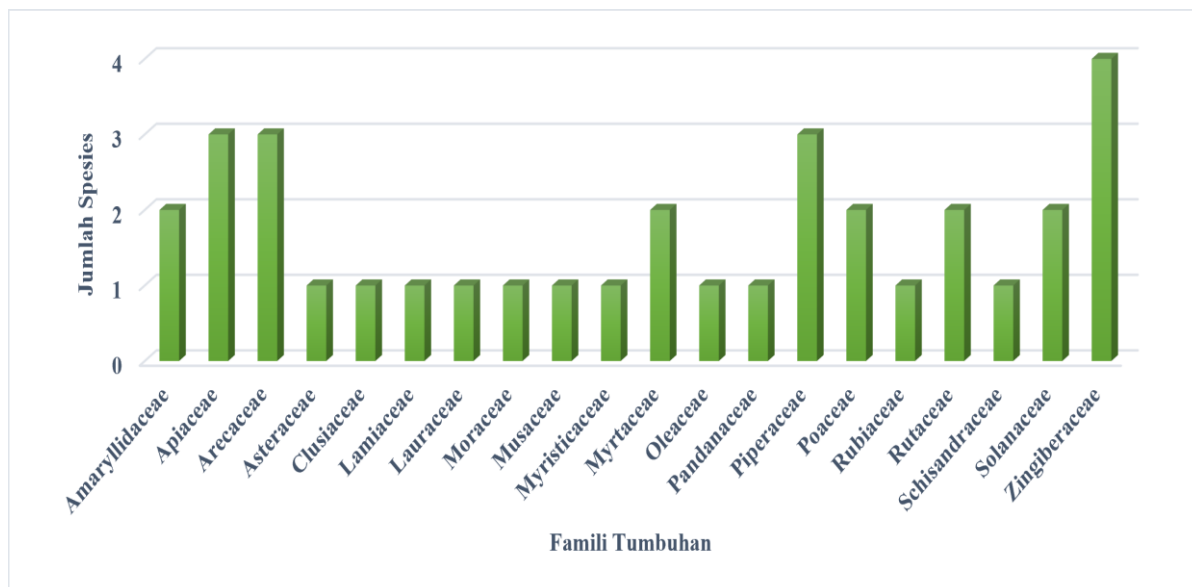
| Nama lokal   | Nama ilmiah                                        | Bagian       | UVs  | RFC  |
|--------------|----------------------------------------------------|--------------|------|------|
| Adas         | <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.                    | Biji         | 0,05 | 0,05 |
| Anau         | <i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.                | Daun         | 0,35 | 0,35 |
| Asam kapeh   | <i>Citrus × aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle   | Buah         | 0,30 | 0,15 |
| Asam kandih  | <i>Garcinia xanthochymus</i> Hook.f. ex T.Anderson | Buah         | 0,10 | 0,05 |
| Bareh katan  | <i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>          | Biji         | 0,55 | 0,55 |
| Bawang merah | <i>Allium cepa</i> L.                              | Umbi         | 2,75 | 0,55 |
| Bawang putih | <i>Allium sativum</i> L.                           | Umbi         | 3,30 | 0,55 |
| Bungo lawang | <i>Illicium verum</i> Hook.f.                      | Buah         | 0,15 | 0,05 |
| Cangkeh      | <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry  | Bunga        | 0,20 | 0,10 |
| Cubadak      | <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.               | Buah         | 1,10 | 0,55 |
| Gambia       | <i>Uncaria guianensis</i> (Aubl.) J.F.Gmel.        | Buah         | 0,40 | 0,40 |
|              |                                                    | Daun         | 1,40 | 0,70 |
| Gardamunggu  | <i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton             | Biji         | 0,30 | 0,10 |
| Jintan       | <i>Cuminum cyminum</i> L.                          | Biji         | 0,05 | 0,05 |
| Kamiri       | <i>Aleurites moluccanus</i> (L.) Willd.            | Biji         | 0,40 | 0,20 |
| Karambia     | <i>Cocos nucifera</i> L.                           | Buah         | 3,00 | 0,50 |
|              |                                                    | Tulang daun  | 0,10 | 0,10 |
|              |                                                    | Daun         | 0,70 | 0,35 |
| Katumba      | <i>Coriandrum sativum</i> L.                       | Biji         | 1,00 | 0,25 |
| Kayu manih   | <i>Cinnamomum burmanni</i> (Nees & T.Nees) Blume   | Kulit batang | 0,10 | 0,05 |
| Kunyik       | <i>Curcuma longa</i> L.                            | Rimpang      | 3,50 | 0,50 |
|              |                                                    | Daun         | 2,50 | 0,50 |
| Lado         | <i>Capsicum annuum</i> L.                          | Buah         | 2,50 | 0,50 |
| Lado jawa    | <i>Piper retrofractum</i> Vahl                     | Buah         | 0,05 | 0,05 |
| Langkueh     | <i>Alpinia galanga</i> L. Willd                    | Rimpang      | 2,50 | 0,50 |
| Limau        | <i>Citrus hystrix</i> DC.                          | Daun         | 2,50 | 0,50 |
| Malati       | <i>Jasminum sambac</i> (L.) Aiton                  | Bunga        | 0,10 | 0,10 |
| Merica       | <i>Piper nigrum</i> L.                             | Biji         | 0,05 | 0,05 |
| Palo         | <i>Myristica fragrans</i> Houtt.                   | Biji         | 0,80 | 0,20 |
|              |                                                    | Bunga        | 0,05 | 0,05 |
| Pandan       | <i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb. ex Lindl.     | Daun         | 0,30 | 0,30 |
| Pinang       | <i>Areca catechu</i> L.                            | Buah         | 0,65 | 0,65 |
|              |                                                    | Bunga        | 0,35 | 0,35 |
| Pisang       | <i>Musa × paradisiaca</i> L.                       | Daun         | 1,80 | 0,60 |
| Ruku-ruku    | <i>Ocimum tenuiflorum</i> L.                       | Daun         | 0,15 | 0,15 |
| Salam        | <i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walp.           | Daun         | 2,25 | 0,45 |
| Sarai        | <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf             | Batang       | 2,70 | 0,45 |
| Sipadeh      | <i>Zingiber officinale</i> Roscoe                  | Rimpang      | 2,75 | 0,55 |
| Siriah       | <i>Piper betle</i> L.                              | Daun         | 3,00 | 1,00 |
| Tapak leman  | <i>Elephantopus scaber</i> L.                      | Daun         | 0,25 | 0,25 |
| Timbakau     | <i>Nicotiana tabacum</i> L.                        | Daun         | 0,50 | 0,50 |

Tumbuhan yang dimanfaatkan dalam upacara adat pernikahan berjumlah 35 spesies yang termasuk kedalam 20 famili. Famili Zingiberaceae yaitu famili dengan spesies paling banyak yang berjumlah 4 spesies. Famili Apiaceae, Arecaceae, dan Piperaceae tergolong tinggi dengan jumlah masing-masing 3 spesies

seperti Gambar 2. Habitus atau bentuk tumbuh dari tumbuhan yang banyak digunakan adalah herba yaitu 15 tumbuhan, dilanjutkan habitus pohon 9 tumbuhan, semak 5 tumbuhan dan habitus tumbuhan paling sedikit adalah liana dan palem dengan masing-masing berjumlah 3 tumbuhan. Tumbuhan yang dimanfaatkan dalam

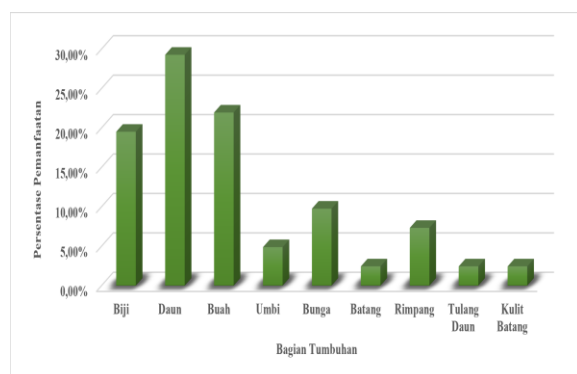
upacara adat pernikahan diperoleh masyarakat pada dua tempat yaitu di pasar dengan persentase

paling tinggi 60,00% dan di pekarangan rumah dengan persentase 40,00%.



**Gambar 2.** Famili tumbuhan pada Upacara Adat Pernikahan

*Plant Part Value (PPV)* dari persentase bagian tumbuhan yang banyak dimanfaatkan masyarakat adalah daun 29,27% dan persentase pemanfaatan paling sedikit adalah 2,44% terdapat pada bagian batang, tulang daun, dan kulit batang seperti pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Persentase pemanfaatan bagian tumbuhan pada Upacara Adat Pernikahan

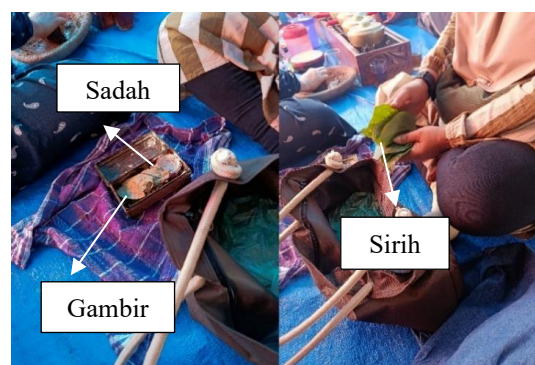
Tumbuhan yang dimanfaatkan dalam upacara adat pernikahan terbagi menjadi dua kelompok utama, yaitu sebagai perlengkapan adat dan sebagai bahan makanan adat.

#### Tumbuhan sebagai perlengkapan adat

*Tumbuhan yang digunakan pada prosesi mamanggia (mengundang)*

Prosesi *mamanggia* perempuan dilakukan oleh perempuan dengan menggunakan 2 tumbuhan yaitu daun sirih (*P. Betle*) dan daun

*gambir (U. guianensis)*. Kedua tumbuhan ini juga dilengkapi dengan sadah (kapur sirih) seperti dalam Gambar 4. Prosesi *mamanggia* laki-laki juga dilakukan oleh laki-laki, tapi tidak menggunakan tumbuhan, hanya menggunakan rokok.



**Gambar 4.** Prosesi *mamanggia* perempuan pada Upacara Adat Pernikahan. (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

*Tumbuhan yang digunakan dalam isi carano manjapuk marapulai (menjemput calon pengantin laki-laki).*

Isi *carano* dipersiapkan di rumah calon *anak daro* (pengantin perempuan) ketika malam hari sebelum penjemputan calon *marapulai* keesokan harinya di pagi hari. Orang yang bertugas mengisi *carano* adalah para *angku* dan *ninik* mamak pihak *anak daro*. Tumbuhan yang diperlukan dalam kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Tumbuhan yang digunakan dalam isi *carano manjapuik marapulai*

| Nama lokal | Bagian      | Cara pemanfaatan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Siriah     | Daun        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Siriah balingka</i> = daun sirih disusun beberapa lembar dihubungkan dengan lidi dibuat melingkar sebesar lingkaran diameter <i>carano</i></li> <li>2. <i>Siriah balipek ampek</i> = daun sirih dilipat menjadi empat bagian sebanyak 4 buah diletakkan di <i>carano</i></li> <li>3. <i>Siriah bungkuak</i> = daun sirih dilipat membungkuk sebanyak 7 buah diletakkan di <i>carano</i></li> <li>4. <i>Siriah baserak</i> = beberapa daun sirih diletakkan di <i>carano</i></li> <li>5. <i>Siriah bakabek ampek</i> = daun sirih diikat beberapa lembar berjumlah 4 buah sebanyak empat ikatan besar diletakkan di <i>carano</i></li> <li>6. <i>Siriah basilang</i> = daun sirih sebanyak 4 lembar disatukan setiap ujungnya kanan kiri atas bawah menggunakan lidi diletakkan dalam <i>carano</i></li> </ol> |
| Pinang     | Buah        | Buah pinang diletakkan dalam <i>carano</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gambia     | Buah        | Dimasukkan dalam gambuk beserta uang 100 ribu rupiah sebagai uang adat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | Daun        | Beberapa lembar daun diletakkan dalam <i>carano</i> bersama daun sirih baserak, pinang dan sadah (kapur sirih)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Timbakau   | Daun        | Daunnya di letakkan di <i>carano</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pisang     | Daun        | Daun pisang <i>disangai</i> di atas api                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Anau       | Daun        | Beberapa lembar daun enau diikat dan diletakkan di <i>carano</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Karambia   | Tulang daun | Digunakan untuk menyatukan daun sirih                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

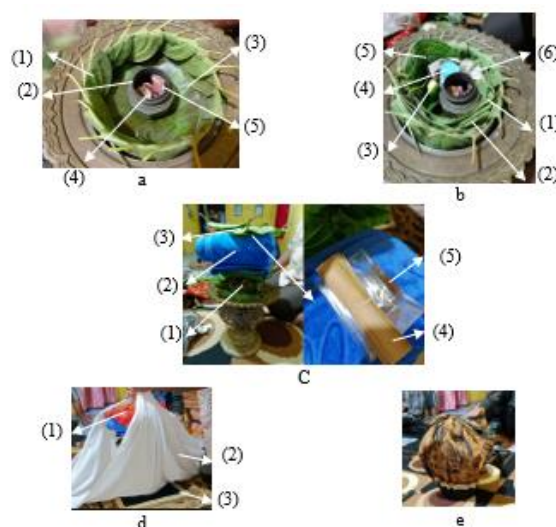
Daun sirih memiliki berbagai bentuk dalam isi *carano manjapuik marapulai*. Bentuk yang beragam menjadi kekhasan Nagari Koto Malintang. Berbagai bentuknya seperti pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Bentuk sirih dalam isian *carano manjapuik marapulai*. Keterangan: a. *Siriah balingka*, b. *Siriah balipek ampek*, c. *Siriah bungkuak*, d. *Siriah baserak*, e. *Siriah bakabek ampek*, f. *Siriah basilang*. (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Isi *carano manjapuik marapulai* harus lengkap, jika tidak lengkap calon *marapulai*

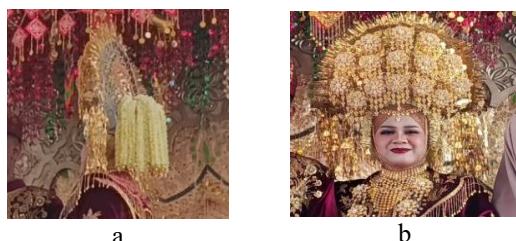
tidak bisa dijemput, maka harus dilengkapi sampai benar-benar lengkap oleh keluarga calon *anak daro* seperti dalam Gambar 6.



**Gambar 6.** Isi *carano manjapuik marapulai* lengkap. Keterangan: a. (1) *Siriah balingka*, (2) *Gambuk*, (3) Daun pisang *basangai*, (4) Buah gambir, (5) Uang 100 ribu rupiah sebagai uang adat; b. (1) *Siriah balipek ampek*, (2) *Siriah bungkuak*, (3) Pinang, (4) Sadah, (5) *Siriah baserak*, (6) Daun gambir; c. (1) *Siriah bakabek ampek*, (2) Rokok dan handuk, (3) *Siriah basilang*, (4) Anau, (5) Tembakau; d. (1) *Lalamak*, (2) Kain pembungkus putih, (3) Kain pembungkus batik; e. *Carano* lengkap. (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

*Tumbuhan yang digunakan pada hiasan suntiang anak daro (hiasan kepala pengantin perempuan)*

Hiasan *suntiang anak daro* memanfaatkan tumbuhan melati bagian bunganya. Hiasan bunga melati terdapat pada *suntiang* bagian belakang kepala dan depan *suntiang* tepatnya di samping kepala seperti dalam Gambar 7.



**Gambar 7.** Hiasan *suntiang anak daro*. Keterangan:  
a. Bagian belakang bunga melati, b. Bagian depan bunga melati. (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

### Pemanfaatan tumbuhan pada bahan makanan adat

Makanan adat di rumah *anak daro* yaitu *samba nan ampek* terdiri dari *gulai cubadak*, *randang*, *pangek lauak*, dan goreng *lauak*, kemudian ada makanan khas nagari yaitu *gulai cubadak kicuah* dan yang terakhir makanan *jamba nikah* terdiri dari *bubua kuniang* dan ayam *singgang*. Makanan-makanan ini menjadi ciri khas di Nagari Koto Malintang setiap diadakan upacara adat pernikahan. Tumbuh-tumbuhan yang diperlukan dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Pemanfaatan tumbuhan pada makanan adat dalam Upacara Adat Pernikahan di Nagari Koto Malintang

| Jenis makanan        | Nama lokal                                            | Bagian       | Cara pemanfaatan         |
|----------------------|-------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|
| <i>Gulai cubadak</i> | Karambia                                              | Buah         | Diperas                  |
|                      | Cubadak                                               | Buah         | Dipotong-potong          |
|                      | Bawang merah dan Bawang putih                         | Umbo         | Dihaluskan               |
|                      | Sipadeh dan Langkueh                                  | Rimpang      | Dihaluskan               |
|                      | Kunyik                                                | Rimpang      | Dihaluskan               |
|                      |                                                       | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Salam dan Limau                                       | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Sarai                                                 | Batang       | Digeprek                 |
|                      | Lado                                                  | Buah         | Dihaluskan               |
|                      | Katumba                                               | Biji         | Dihaluskan               |
| <i>Randang</i>       | Gardamunggu dan Palo                                  | Biji         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Lado, Lado jawa, dan Bungo lawang                     | Buah         | Dihaluskan               |
|                      | Bawang merah dan Bawang putih                         | Umbo         | Dihaluskan               |
|                      | Sipadeh dan Langkueh                                  | Rimpang      | Dihaluskan               |
|                      | Kunyik                                                | Rimpang      | Dihaluskan               |
|                      |                                                       | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Sarai                                                 | Batang       | Digeprek                 |
|                      | Kamiri, Adas, Merica, Katumba, Jintan dan Gardamunggu | Biji         | Dihaluskan               |
|                      | Salam dan Limau                                       | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Karambia                                              | Buah         | Diperas                  |
| <i>Pangek lauak</i>  | Palo                                                  | Bunga        | Dihaluskan               |
|                      |                                                       | Biji         | Dihaluskan               |
|                      | Asam kandih                                           | Buah         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Cangkeh                                               | Bunga        | Dihaluskan               |
|                      | Kayu manih                                            | Kulit batang | Dihaluskan               |
|                      | Lado                                                  | Buah         | Dihaluskan               |
|                      | Sarai                                                 | Batang       | Digeprek                 |
|                      | Ruku-ruku dan Limau                                   | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Kunyik                                                | Umbo         | Dihaluskan               |
|                      |                                                       | Daun         | Dimasukkan dalam makanan |
| <i>Goreng lauak</i>  | Asam kandih                                           | Buah         | Dimasukkan dalam makanan |
|                      | Bawang merah dan Bawang putih                         | Umbo         | Dihaluskan               |
|                      | Sipadeh dan Langkueh                                  | Rimpang      | Dihaluskan               |
|                      | Karambia dan Asam kapeh                               | Buah         | Diperas                  |
|                      | Asam kapeh                                            | Buah         | Diperas                  |
|                      | Bawang putih                                          | Umbo         | Dibalur                  |

| Jenis makanan               | Nama lokal                             | Bagian       | Cara pemanfaatan                                        |
|-----------------------------|----------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------|
| <i>Gulai cubadak kicuah</i> | Kunyik                                 | Rimpang      | Dibalur                                                 |
|                             | Katumba                                | Biji         | Dibalur                                                 |
|                             | Bawang merah dan Bawang putih          | Umbi         | Dihaluskan                                              |
|                             | Sipadeh dan Langkueh                   | Rimpang      | Dihaluskan                                              |
|                             | Karambia                               | Buah         | Diperas dan dihaluskan                                  |
|                             | Kunyik                                 | Rimpang      | Dihaluskan                                              |
|                             |                                        | Daun         | Dimasukkan dalam makanan                                |
|                             | Sarai                                  | Batang       | Digeprek                                                |
|                             | Salam dan Limau                        | Daun         | Dimasukkan dalam makanan                                |
|                             | Lado dan Bungo lawang                  | Buah         | Dihaluskan                                              |
| <i>Bubua kuniang</i>        | Gardamunggu, Palo, Katumba, dan Kamiri | Biji         | Dihaluskan                                              |
|                             | Cubadak                                | Buah         | Dipotong-potong                                         |
|                             | Tapak leman                            | Daun         | Diiris                                                  |
|                             | Bareh katan                            | Biji         | Dikukus                                                 |
|                             | Karambia                               | Buah         | Diperas dan dimasukkan dalam makanan                    |
|                             | Pandan                                 | Daun         | Dikukus dengan beras ketan dan dimasukkan dalam makanan |
|                             | Kunyik                                 | Rimpang      | Diparut                                                 |
|                             | Sarai                                  | Batang       | Digeprek                                                |
|                             | Salam                                  | Daun         | Dimasukkan dalam makanan                                |
|                             | Pisang                                 | Daun         | Daun pisang sebagai alas ketan ( <i>bubua kuniang</i> ) |
| <i>Ayam singgang</i>        | Karambia                               | Buah         | Diperas                                                 |
|                             | Sipadeh dan Langkueh                   | Rimpang      | Dihaluskan                                              |
|                             | Kunyik                                 | Rimpang      | Dihaluskan                                              |
|                             |                                        | Daun         | Dimasukkan dalam makanan                                |
|                             | Bawang merah dan Bawang putih          | Umbi         | Dihaluskan                                              |
|                             | Palo                                   | Biji         | Dihaluskan                                              |
|                             | Sarai                                  | Batang       | Digeprek                                                |
|                             | Kayu manih                             | Kulit batang | Ditumis                                                 |
|                             | Salam dan Limau                        | Daun         | Ditumis                                                 |
|                             | Bungo lawang                           | Buah         | Ditumis                                                 |
|                             | Cangkeh                                | Bunga        | Ditumis                                                 |
|                             | Lado                                   | Buah         | Dihaluskan                                              |

Pemanfaatan bagian tumbuhan sebagai bahan pada makanan adat yang paling tinggi yaitu bagian buah dengan persentase 21,88%, diikuti bagian daun 19,79%, biji 17,71%, rimpang 16,67%, umbi 12,50%, batang 6,25%, bunga 3,13%, dan yang paling rendah yaitu kulit batang 2,08%. Persentase penggunaan tumbuhan yang dimanfaatkan pada makanan adat paling banyak digunakan yaitu sebagai bumbu 62%, lalu sebagai rempah 26%, dan sebagai bahan utama 12%. Pemanfaatan tumbuhan yang paling banyak dilakukan dengan cara dihaluskan 50,51%, diikuti dengan dimasukkan dalam makanan 20,20%, diperas 8,08%, digeprek 6,06%, ditumis 5,05%, dibalur 3,03%, kemudian dipotong-potong dan dikukus masing-masing 2,02%, sementara pemanfaatan yang paling sedikit yaitu dengan cara diiris, diparut, dan

sebagai alas makanan yaitu 1,01%.

## Pembahasan

Masyarakat di Nagari Koto Malintang memanfaatkan 35 jenis tumbuhan dari 20 famili dalam upacara adat pernikahan. Jumlah ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan yang kuat mengenai pemanfaatan tumbuhan dalam berbagai prosesi adat. Temuan ini sejalan dengan penelitian Des & Fitri (2019) di Kanagarian Tiku yang mengidentifikasi 43 spesies tumbuhan dalam berbagai upacara adat, ini berarti bahwa kekayaan pengetahuan etnobotani di Kabupaten Agam tergolong tinggi.

Famili tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah Zingiberaceae dengan spesies yaitu kapulaga (*E. cardamomum*), kunyit

(*C. longa*), lengkuas (*A. galanga*), dan jahe (*Z. officinale*). Famili Zingiberaceae (rimpang-rimpangan) berperan sebagai bumbu pada makanan adat. Jahe, kunyit, dan lengkuas sering digunakan untuk memberikan cita rasa pada masakan tradisional, seperti gulai dan berbagai hidangan berkuah (Syamswisna, 2025). Famili Zingiberaceae umumnya dibudidayakan di sekitar pekarangan rumah dan ladang masyarakat seperti kunyit dan lengkuas (Novinovrita & Irawan, 2020).

Berdasarkan habitus atau bentuk tumbuh sangat beragam yaitu herba, semak, pohon, palem, dan liana. Habitus dengan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah herba 15 tumbuhan. Tingginya pemanfaatan habitus herba karena tumbuhan seperti jahe, kunyit, lengkuas, serai, bawang merah, bawang putih, dan berbagai jenis rempah lainnya mudah dibudidayakan di pekarangan rumah serta menjadi komponen penting dalam pembuatan bumbu dalam masakan adat. Penelitian yang dilakukan oleh Juki *et al.*, (2024) mendapatkan herba dengan penggunaan tertinggi yaitu sebanyak 32,4%. Herba dikenal sebagai tumbuhan yang memiliki batang lunak, tidak berkayu, dan banyak mengandung air, herba tidak bisa tumbuh terlalu tinggi dan biasanya akan mati setelah menyelesaikan siklus hidupnya (Ngasim, 2025). Sifat herba memiliki daya saing kuat dan adaptasi yang tinggi terhadap tumbuhan sekitar sehingga mampu tumbuh ditempat kosong (Indrayani *et al.*, 2024). Hal ini menyebabkan masyarakat lebih mudah memperoleh tumbuhannya.

*Plant Part Value* (PPV) menunjukkan bahwa bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan masyarakat adalah bagian daun dengan persentase 29,27%. Bagian daun tumbuhan paling mudah diperoleh, memiliki tekstur yang lentur sehingga mudah dibentuk serta mengandung aroma khas untuk memberi aroma harum dan pelengkap dalam makanan adat. Daun sirih digunakan dalam berbagai bentuk seperti *siriah balingka*, *siriah balipek ampek*, *siriah bungkuak*, *siriah baserak*, *siriah bakabek ampek*, dan *siriah basilang* dalam isi *carano manjapuik marapulai*. Daun pisang sebagai alas bagian bawah isi *carano* yang sudah di *sangai* (dipanaskan diatas api), lalu alas *bubua kuniang* dan sebagai wadah wajib pada makanan *jamba nikah*. Daun pandan untuk aroma harum pada *bubua kuniang* (ketan kuning). Daun tapak leman sebagai campuran dalam makanan *gulai cubadak kicuah*. Daun kunyit, daun limau dan

daun salam, memberikan aroma harum pada makanan adat.

Penelitian Duri *et al.*, (2022) menyatakan dalam Upacara Adat Pernikahan Suku Melayu bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah daun (37,6%), daun yang digunakan memiliki aroma wangi untuk menghilangkan bau tidak sedap pada tubuh seperti daun pandan (*P. amaryllifolius*) dan serai wangi (*C. winterianus*). Ini berarti bahwa daun selain menjadi isi *carano manjapuik marapulai* dan bahan makanan adat, daun juga bisa menghilangkan bau tidak sedap pada tubuh. Daun menjadi bagian yang paling banyak digunakan karena jumlah melimpah dan mudah diperoleh pada setiap tumbuhan.

Bagian batang, tulang daun, dan kulit batang menunjukkan persentase pemanfaatan paling rendah yaitu 2,44%. Batang yang dimanfaatkan adalah serai yang digeprek untuk memberi aroma masakan. Tulang daun yang digunakan adalah tulang daun kelapa yang berfungsi sebagai lidi untuk menyatukan daun *siriah balingka* dalam isi *carano manjapuik marapulai*. Kulit batang yang digunakan adalah kayu manis yang memberikan aroma harum pada *randang* dan ayam *singgang*. Rendahnya persentase batang, tulang daun, dan kulit batang menunjukkan bahwa masyarakat memanfaatkan bagian ini hanya sebagai pelengkap adat maupun dalam makanan adat.

Tumbuhan yang dimanfaatkan dalam upacara adat pernikahan banyak diperoleh masyarakat dari pasar yaitu 60,00%. Perolehan sumber tumbuhan dari pasar menunjukkan bahwa tumbuhan rempah-rempah seperti adas (*F. vulgare*), bunga lawang (*I. verum*), cengkih (*S. aromaticum*), kapulaga (*E. cardamomum*), dan sebagainya tidak dapat dibudidayakan sendiri oleh masyarakat. Begitupun pada bumbu dapur seperti bawang merah (*A. cepa*) dan bawang putih (*A. sativum*) yang dibeli di pasar karena dibutuhkan dalam jumlah besar. Selain dari pasar, perolehan tumbuhan dari pekarangan rumah masyarakat termasuk tinggi yaitu sebanyak 40,00%, seperti sirih (*P. betle*), pinang (*A. catechu*), pisang (*M. paradisiaca*), tapak leman (*E. scaber*), kunyit (*C. longa*), dan sebagainya, karena masyarakat memanfaatkan pekarangan rumah untuk menanam tumbuhan yang memiliki manfaat dalam kehidupan sehari-hari dan untuk kebutuhan adat. Hal ini memudahkan dan membantu masyarakat yang akan melakukan upacara adat pernikahan pada masa mendatang. Tumbuhan yang berada di pekarangan rumah

memudahkan masyarakat untuk mengambilnya sewaktu-waktu tanpa harus pergi ke pasar.

### Pemanfaatan tumbuhan berdasarkan nilai UVs dan RFC

Nilai guna/ *use value* (UVs) spesies tumbuhan berdasarkan Tabel 1 mendapatkan hasil pemanfaatan tertinggi pada tumbuhan kunyit (*C. longa*) bagian rimpang yaitu 3,50. Tingginya nilai guna kunyit menunjukkan bahwa rimpang kunyit memiliki beragam fungsi dalam upacara adat pernikahan yaitu sebagai bumbu dan pewarna alami. Kunyit sebagai bumbu dalam *gulai cubadak*, *randang*, *pangek lauak*, goreng *lauak*, *gulai cubadak kicuah*, dan ayam *singgang*. Kunyit sebagai pewarna alami untuk *bubua kuniang*. Kunyit bagian rimpang selain berperan sebagai bumbu dan memberikan warna kuning pada masakan, kunyit juga sebagai simbol kesucian dalam upacara adat (Syamswisna, 2025).

Sirih (*P. betle*) dengan nilai guna 3,00 juga merupakan pemilik nilai RFC mencapai 1,00 yang merupakan nilai tertinggi di antara semua spesies. Hal ini menunjukkan bahwa kegunaan sirih hanya pada perlengkapan adat dan setiap informan kunci menyebutkan sirih sebagai komponen yang wajib ada dalam upacara adat pernikahan. Sirih memiliki posisi yang sangat penting di Nagari Koto Malintang yaitu *mamanggia perempuan* dan isi *carano manjapuik marapulai*. Sirih tidak dapat tergantikan pada ritual *siriah carano* di pernikahan adat Minangkabau karena merupakan ritual sakral turun temurun yang memiliki makna tersendiri (Iffatalya *et al.*, 2023).

Penelitian Fadil *et al.*, (2022) pada Upacara Pernikahan Adat Jawa, daun sirih digunakan dalam prosesi penyerahan *sanggan* dan *balangan gantal*, yang memiliki simbol kebersamaan dalam cita, rasa, karsa dan karya menuju keluarga yang bahagia dan sejahtera. Penelitian Angela *et al.*, (2022) pada Upacara Pernikahan Masyarakat Desa Tanjung Pauh, sirih digunakan bersama gambir, tembakau dan rokok enau / aren yang disajikan dalam *carano* sebagai tumbuhan persembahan, tujuannya untuk meminta maaf kepada nenek mamak. Penelitian Darlian *et al.*, (2024) pada Upacara Adat Pernikahan Etnis Bali, sirih digunakan saat meminang (mendewasa ayu), jika pinangan diterima wakil calon mempelai wanita menerima sirih dari mempelai pria, lalu menggigit sirih

sebanyak tiga kali.

### Pemanfaatan tumbuhan sebagai perlengkapan adat

Prosesi *mamanggia* perempuan memanfaatkan 2 tumbuhan yaitu sirih (*P. Betle*) dan gambir (*U. guianensis*). Kedua tumbuhan ini dilengkapi dengan sadah. *Mamanggia* laki-laki hanya menggunakan rokok. Menurut Rahmatika *et al.* (2021) di Nagari Koto Tangah, undangan disebut *manyiriah* di mana daun sirih untuk perempuan dan rokok untuk laki-laki. Penelitian Rizki & Septriani (2024) di Jorong Padang Kandi, Kabupaten 50 Kota, melaporkan adanya modifikasi tradisi, yaitu mengundang dengan memberikan permen kepada perempuan dan rokok kepada laki-laki. Ini berarti prosesi mengundang sudah tergantikan dengan permen di daerah lain. Namun di Nagari Koto Malintang, tradisi menggunakan daun sirih, daun gambir, dan sadah untuk undangan perempuan masih dipertahankan.

Isi *carano manjapuik marapulai* dalam upacara adat pernikahan di Nagari Koto Malintang menggunakan *carano* khusus. Pengisian *carano* dilakukan pada malam hari oleh para *angku* dan ninik mamak pihak anak daro. Keharusan kelengkapan *carano* sangat ditekankan di Nagari Koto Malintang karena jika isi *carano* tidak lengkap, calon *marapulai* tidak bisa dijemput, dan prosesi penjemputan tidak bisa dilangsungkan. Pihak calon *anak daro* harus melengkapi isi *carano* sampai benar-benar lengkap saat itu juga. Hal ini menunjukkan bahwa dalam upacara adat pernikahan tumbuhan tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap, tetapi memiliki peran yang sangat penting. Ini berarti adat Nagari masih kuat karena di Minangkabau masyarakat masih memegang teguh falsafah *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah* (Kardiman, 2026). Kelengkapan *carano* dapat dilihat pada Gambar 6.

Berbeda dengan Upacara Pernikahan Adat Lampung Pepadun Kabupaten Way Kanan di daerah ini pihak perempuan yang menyambut kedatangan pihak laki-laki yang membawa padi dan pisang sebagai simbol kemakmuran dan kesuburan (Winandari *et al.*, 2025). Upacara Adat Pernikahan Etnis Bali Di Kecamatan Mowila, pihak keluarga mempelai pria yang menjemput mempelai wanita menggunakan mobil yang dipasang tebu pada kaca spion, bermakna agar mempelai menjalin kehidupan rumah tangga yang selalu manis dan rumah

pengantin dipasang janur kuning melekung (Darlian *et al.*, 2024). Di Nagari Koto Malintang, justru calon *anak daro* yang menjemput calon *marapulai* dengan *carano* lengkap.

Isi *carano manjapuik marapulai* memanfaatkan daun sirih yang dilipat menjadi enam bentuk yaitu *siriah balingka* melambangkan *adaik balingka koto*, *pusako balingka aua*; *siriah balipek ampek* melambangkan *kato nan ampek*; *siriah bungkuak* melambangkan *niniak* atau tetua yang sudah meninggal; *siriah baserak* lengkap dengan gambir, pinang, dan sadah; *siriah bakabek ampek* melambangkan *suku nan ampek*; dan *siriah basilang* melambangkan tuan rumah. Enam bentuk sirih ini menunjukkan tingginya nilai yang terkandung dalam setiap bentuk daun sirih.

Isi *carano* juga dilengkapi dengan daun pisang *basangai* (dipanaskan di atas api), *gambuik* yang berisi uang adat berjumlah 100 ribu rupiah dan buah gambir, pinang, daun gambir, sadah, tembakau, daun anau, *lalamak*, kain pembungkus putih dan pembungkus batik. Kelengkapan isi *carano* bersifat harus, artinya jika satu komponen tidak lengkap maka prosesi *manjapuik marapulai* tidak dapat dilaksanakan. Ini menunjukkan bahwa adat Nagari masih kuat karena di Minangkabau masyarakat masih memegang teguh falsafah *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah* (Kardiman, 2026).

Hiasan kepala *anak daro (suntiang)* memanfaatkan bunga melati (*J. sambac*). Hiasan bunga melati terdapat pada *suntiang* bagian belakang kepala dan depan *suntiang* tepatnya di samping kepala. Penelitian Husni & Riza (2022) menjelaskan bahwa bunga melati bermakna mempelai wanita akan menjadi ratu sehari maka haruslah dihiasi dengan bunga yang indah.

### **Pemanfaatan tumbuhan pada bahan makanan adat**

Upacara adat pernikahan menyajikan makanan adat dalam prosesinya seperti *samba nan ampek*, *gulai cubadak kicuah* dan makanan *jamba nikah*. *Samba nan ampek* diberi nama seperti itu karena berjumlah empat makanan yaitu *gulai cubadak*, *randang*, *pangek lauak*, dan goreng *lauak*. *Samba nan ampek* disajikan ketika *angku* dan *niniak mamak* berkumpul. *Gulai cubadak* memanfaatkan 14 tumbuhan dengan bahan utamanya adalah buah nangka muda (*A. heterophyllus*) yang dipotong kecil-kecil dan santan kelapa. *Randang* bahan utamanya daging sapi dan santan kelapa yang dimasak lama hingga

berubah warna menjadi kecoklatan. *Randang* menjadi makanan dengan pemanfaatan tumbuhan terbanyak pada *samba nan ampek* yaitu 22 tumbuhan. *Pangek lauak* memanfaatkan 12 tumbuhan dengan bahan utamanya yaitu ikan nila dan santan kelapa. *Pangek* dimasak sampai kuah gulainya menyusut. Goreng *lauak* biasanya menggunakan ikan nila dan memanfaatkan 4 tumbuhan. Pada makanan *samba nan ampek* sangat banyak memanfaatkan tumbuhan kelapa (*C. nucifera*) bagian buahnya yang diparut dan diremas hingga menghasilkan santan sebagai kuah dalam masakan. Menurut Agesti *et al.* (2025) *gulai* diolah dengan cara memasak santan hingga mendidih, *pangek* dimasak hingga santan menyusut dan mengering, sedangkan *randang* dimasak lebih lama hingga santan mengeluarkan minyak, mengering, dan menghasilkan warna coklat kehitaman.

*Gulai cubadak kicuah* diberi nama seperti itu karena banyak orang yang *takicuah* (terkecoh / tertipu) melihat bentuknya yang menyerupai *randang*. *Gulai cubadak kicuah* merupakan makanan khas Nagari Koto Malintang yang memanfaatkan 17 tumbuhan dengan bahan utamanya terbuat dari nangka muda (*A. heterophyllus*) yang dipotong kecil-kecil, lalu dimasak lama dengan santan kelapa dan irisan daun tapak leman (*E. scaber*). *Gulai* ini juga ditambahkan parutan kelapa sangrai yang digiling halus. *Gulai* dimasak lama sampai kering dan berminyak hingga bentuknya sekilas mirip seperti *randang*. Daun tapak leman yang diiris tipis memberikan rasa khas sehingga membedakannya dengan *gulai cubadak* biasa. Berbeda dengan penelitian Afantia & Fridayati (2024) di Kecamatan Matur, Kabupaten Agam yang memiliki hidangan wajib saat acara pernikahan yaitu *gulai bukek*, walaupun disebut *gulai* tapi tidak menggunakan santan, namun menggunakan parutan kelapa langsung disangrai dan untuk kuahnya ditambah air.

Jamba nikah terdiri dari *bubua kuniang* dan ayam *singgang* yang disajikan pada saat akad nikah. *Bubua kuniang* memanfaatkan sebanyak 7 tumbuhan dengan bahan utamanya beras ketan. Beras ketan termasuk varietas tumbuhan padi yang merupakan tumbuhan pangan di Indonesia (Anhar *et al.*, 2016). Beras ketan dikukus dengan santan kelapa dan diberi air perasan kunyit (*C. longa*). Bagian atas *bubua kuniang* diberi wajik. Wajik terbuat dari larutan gula merah dengan tambahan kelapa parut yang dimasak hingga meresap. Setelah dimasak *bubua*

*kunian* diletakkan di wadah yang dialasi daun pisang, wajik dibungkus dalam daun pisang dan diletakkan di atas *bubua kunian*. *Bubua kunian* juga diberikan kepada tamu undangan yang datang. Ayam *singgang* yaitu satu ekor ayam yang dimasak dengan santan kelapa dan rempah-rempah sampai kuahnya menyusut. Ayam *singgang* memanfaatkan 14 tumbuhan.

Persentase pemanfaatan bagian tumbuhan pada makanan adat menunjukkan bahwa buah merupakan bagian paling banyak digunakan (21,88%). Tingginya pemanfaatan buah karena buah kelapa digunakan sebagai santan dalam hampir semua masakan, buah nangka muda menjadi bahan utama *gulai cubadak* dan *gulai cubadak kicuah*, serta buah cabe, asam kandis, dan limau digunakan sebagai bumbu. Cara pemanfaatan tumbuhan pada makanan adat sangat beragam. Sebagian besar tumbuhan dihaluskan (50,51%), baik dengan cara diblender maupun digiling. Penghalusan bumbu dapat mengeluarkan aroma dan rasa dari rempah-rempah sehingga meresap ke dalam masakan. Berbagai cara pemanfaatan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan mendalam tentang setiap bagian tumbuhan dan cara mengolahnya.

## Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa jenis tumbuhan yang dimanfaatkan dalam upacara adat pernikahan di Nagari Koto Malintang Kabupaten Agam Sumatera Barat sebanyak 35 jenis yang tergolong ke dalam 20 famili. Famili yang paling banyak dimanfaatkan adalah Zingiberaceae. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu daun 29,27%, buah 21,95%, biji 19,51%, umbi 4,88%, rimpang 7,32%, bunga 9,76%, serta batang, tulang daun, dan kulit batang dengan persentase masing-masingnya 2,44%. Pemanfaatan tumbuhan terbagi menjadi dua yaitu sebagai perlengkapan adat dan sebagai bahan makanan adat. Cara pemanfaatan tumbuhan yaitu dihaluskan 50,51%, dimasukkan dalam makanan 20,20%, diperas 8,08%, digeprek 6,06%, ditumis 5,05%, dibalur 3,03%, lalu dipotong-potong dan dikukus 2,02%, serta diiris, diparut, dan sebagai alas makanan masing-masing 1,01%.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada informan kunci yang telah meluangkan waktunya untuk berbagi pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan dalam upacara adat pernikahan. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat untuk melestarikan pengetahuan lokal dan mendokumentasikan ilmu etnobotani di masa mendatang.

## Referensi

- Ade, F. Y., Fadilaturahmah, F., & Kurniati, R. (2025). Inventory of Medicinal Plants in the Ethnobotanical Traditions of the West Sumatran Community. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 11(12), 910-917. DOI: 10.29303/jppipa.v11i12.13136
- Afantia, A., & Fridayati, L. (2024). Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek Pada Acara Pernikahan (*Baralek*) di Kecamatan Matur Kabupaten Agam. *Didaktik : Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 10(2), 1128 - 1144. DOI: <https://doi.org/10.36989/didaktik.v10i2.2947>
- Agesti, A. R. A., Fitmawati, F., Dianti, P. R., & Al Yamini, T. H. (2025). Ethnobotany of Minangkabau Culinary and Their Phytochemical Test. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(3), 4360-4373. DOI: 10.29303/jbt.v25i3.9924
- Angela, L., Alfian, M., & Herningrum, I. (2022). Studi Etnobotani Pada Prosesi Pernikahan Masyarakat Desa Tanjung Pauh Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 8(1), 27-32. DOI: <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v8i1.475>
- Anggraini, L. Z., & Efrianova, V. (2022). Tata Rias Pengantin Minang di Nagari Salareh Aia Kecamatan Palembayan Kabupaten Agam Sumatera Barat. *Jurnal Tata Rias dan Kecantikan*, 4(1), 4-3. DOI: <https://doi.org/10.24036/jitrk.v4i1.98>
- Anhar, A., Sumarmin, R., & Zainul, R. (2016). Measurement of glycemic index of West Sumatera local rice genotypes for healthy food selection. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 8(8), 1035-1040. <https://www.jocpr.com/articles/measurement-of-glycemic-index-of-west-sumatera->

- local-rice-genotypes-for-healthy-food-selection-5864.html (Accessed on June 30, 2026).
- Darlian, L., Kolaka, L., & Melani, M. D. L. (2024). Tumbuhan yang digunakan dalam Upacara Adat Pawiwahan (Pernikahan) Etnis Bali di Kecamatan Mowila. *Ampibi: Jurnal Alumni Pendidikan Biologi*, 9(1), 59–66. DOI: <https://doi.org/10.36709/ampibi.v9i1.74>
- Des, M., & Fitri, M. (2019). Plants used in the traditional ceremony in Kanagarian Tiku. *Journal of Physics: Conference Series*, 1317(1). DOI: 10.1088/1742-6596/1317/1/012098
- Duri, R., Rafdinal, R., & Wardoyo, E. R. P. (2022). Etnobotani Tumbuhan Upacara Adat Pernikahan Suku Melayu di Desa Mulia Kerta Kecamatan Benua Kayong Kabupaten Ketapang. *Protobiont*, 11(1), 17-23. DOI: <https://doi.org/10.26418/protobiont.v11i1.58230>
- Fadil, M. R., Mazaya, F. M., Ikhsan, M., Maulidah, W. N., Khairiah, A., & Azzahra, N. (2022). Etnobotani Tumbuhan yang digunakan pada Upacara Pernikahan Adat Jawa di Sekitar Wilayah Urbanisasi Kota Jakarta Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 2(1), 114-125. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/375> (Accessed on June 30, 2026).
- Fatihah, T. S., & Cahyanto, T. (2024). Kajian etnobotani pemanfaatan tanaman pada upacara adat oleh masyarakat di kampung adat Pulo, Desa Cangkuang, Kabupaten Garut. *Jurnal Nusa Sylva*, 24 (1), 28-36. DOI: <https://doi.org/10.31938/jns.v24i1.784>
- Gafandi, R. A., & Ismail. (2025). Tradisi Mambadak Anak setelah Kelahiran Anak Perspektif ‘Urf di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. *Jurnal Inovasi Hukum*, 6(4). <https://ejournals.com/ojs/index.php/jih/article/view/3628> (Accessed on June 30, 2026).
- Hasibuan, F., Hasairin, A., & Hartono, A. (2024). Etnobotani Tumbuhan pada Upacara Adat Patuaekkon Masyarakat Etnis Mandailing di Aliran Sungai Batang Lubu Kabupaten Padang Lawas. *Jurnal Pendidikan Sains dan Teknologi Terapan*, 1(4), 331-338. <https://jurnal.kopusindo.com/index.php/jp> st/article/view/407 (Accessed on June 30, 2026).
- Husni, N. I., & Riza, Y. (2022). Makna filosofis Suntieng sebagai hiasan kepala tradisional wanita Minangkabau. *Studi Budaya Nusantara*, 6(2), 116-122. <https://jsbn.ub.ac.id/index.php/sbn/article/view/172> (Accessed on June 30, 2026).
- Iffatallya, H., Husnina, F. N., Muhimmah, F., Alam, D. K., Khairiah, A., Desmayanti, R., & Salman, H. W. (2023). Etnobotani Ritual Sirih Carano dalam Rangkaian Prosesi Pernikahan di Kecamatan Padang Utara Kelurahan Air Tawar Barat Provinsi Sumatera Barat. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 3(1), 186-194. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/599> (Accessed on June 30, 2026).
- Indrayani, Y., Sairi, A., & Wardenaar, E. (2024). Pemanfaatan Tumbuhan Obat Oleh Masyarakat Desa Sungai Sepeti Kecamatan Seponti Kabupaten Kayong Utara. *Jurnal Hutan Lestari*, 12(1), 34-48. DOI: <https://doi.org/10.26418/jhl.v12i1.56448>
- Juki, D., Sisilia, L., & Mariani, Y. (2024). Pemanfaatan Tumbuhan Untuk Upacara Adat Oleh Suku Dayak Sengkunang di Desa Peruan Dalam Kecamatan Tayan Hulu Kabupaten Sanggau. *Jurnal Lingkungan Hutan Tropis*, 3(3), 461-473. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jlht/article/view/92293/0> (Accessed on June 30, 2026).
- Kardiman, R. (2026). Studi Etnobotani Tumbuhan pada Rangkaian Menanam Padi di Nagari Kuranji Hulu Kecamatan Sungai Geringging Kabupaten Padang Pariaman. *Edu Research*, 7(1), 1695-1701. DOI: <https://doi.org/10.47827/jer.v7i1.2278>
- Khoiriyah, Z., Adriadi, A., & Husnudin, U. B. (2025). Pemanfaatan Tumbuhan Ritual: Eksplorasi Etnobotani dalam Kegiatan Adat Masyarakat Melayu Jambi Seberang Kota Jambi. *Jurnal Penelitian Sains dan Pendidikan (Jpsp)*, 5(2), 77-95. DOI: <https://doi.org/10.23971/tx0enh53>
- Khumaira, K. A., Kardiman, R., Ade, F. Y., Chatri, M., & Sujarwo, W. (2025). Studi Etnobotani pada Ragam Kuliner Khas Sumatra Barat di Kabupaten Padang Pariaman. *Biospecies*, 18(2), 36–48. DOI: <https://doi.org/10.22437/biospecies.v18i2>

- 46447
- Leilani, I., & Rizki, S. T. M, dan Sari, D. M (2017). Studi Etnobotani pada Hutan Mangrove di Kota Padang dan Kota Pariaman. *J. Bioscience*, 1(2), 87-91. DOI: 10.24036/02017128084-0-00
- Masyitoh, A., Widyaputri, A., Azahra, B. S., Olivia, D., Fauziah, I., Fatia, I., Priyanti, Khairiah, A., & Des, M. (2022). Etnobotani Pemanfaatan Tumbuhan pada Ritual Turun Mandi di Kabupaten Solok, Sumatera Barat. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 77–85. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/371> (Accessed on June 30, 2026).
- Nazhifah, N., Kardiman, R., Chatri, M., Vauzia, V., & Roza, S. Y. (2025). Ethnobotanical Study in the Sianok Canyon Community Agam Regency West Sumatra. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(2), 1711-1720. DOI: 10.29303/jbt.v25i2.8900
- Ngasim, M. I. (2025). Klasifikasi Habitus Tumbuhan Berdasarkan Morfologi. *Agrinow!: Buletin Pertanian*, 1(1), 11-14. [https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:BRcGzr33iMgJ:scholar.google.com/+Klasifikasi+Habitus+Tumbuhan+Berdasarkan+Morfologi&hl=en&as\\_sdt=0,5](https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:BRcGzr33iMgJ:scholar.google.com/+Klasifikasi+Habitus+Tumbuhan+Berdasarkan+Morfologi&hl=en&as_sdt=0,5) (Accessed on June 30, 2026).
- Novinovrita M, & Irawan, B. (2020). Etnobotani Familia Zingiberaceae (Suku Jahe-Jahean) di Desa Koto Dua Lama Kecamatan Air Hangat Kabupaten Kerinci. *Symbiotic: Journal of Biological Education and Science*, 1(1), 31–41. DOI: <https://doi.org/10.32939/symbiotic.v1i1.1>
- Rahmatika, S. F., Yulika, F., & Rahmi, H. (2021). Pergeseran Nilai pada Tradisi Makan Bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Ethnography: Journal of Cultural Anthropology*, 1(2), 48-54. DOI: <http://dx.doi.org/10.26887/ethnography.v1i2.2229>
- Rizki, G. M., & Septriani, M. A. (2024). Tradisi Maisi sasuduik dalam perkawinan masyarkata jorong padang kandi nagari VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten 50 kota. *Social Integrity Journal*, 1(2), 111-121. DOI: <https://doi.org/10.63462/f8y16f08>
- Sari, R. M., & Des, M. (2021). Etnobotani pada Adat Pernikahan di Taratak Kecamatan Sutera Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 407- 414. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/357> (Accessed on June 30, 2026).
- Seko, T. Y. P., Mau, A. E., Sinaga, P. S., & Rammang, N. (2024). Pemanfaatan Etnobotani Tumbuhan Obat, Tumbuhan Pangan dan Tumbuhan Pewarna Alami oleh Masyarakat di Sekitar Hutan Lindung Ilidobo (Studi Kasus Desa Umuta, Kecamatan Bola, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(6), 5823-5842. DOI: <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i6.17057>
- Syamswisna, S. (2025). Kajian Etnobotani Famili Zingiberaceae yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Desa Raut Muara Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Penelitian Sains dan Pendidikan (JPSP)*, 5(1), 106-117. DOI: <https://doi.org/10.23971/jpsp.v5i1.9374>
- Winandari, O. P., Saputri, D. A., & Oktaria, O. (2025). Pemanfaatan Tumbuhan dalam Upacara Pernikahan Adat Lampung Pepadun Kabupaten Way Kanan. *Konservasi Hayati*, 21(1), 26-36. DOI: <https://doi.org/10.33369/hayati.v21i1.36817>
- Yanti, M. N., Chatri, M., & Fevria, R. (2021). Etnobotani Upacara Adat Batagak Kudo-Kudo di Kecamatan Sungai Geringgong Kabupaten Padang Pariaman. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1), 216-224. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/32> (Accessed on June 30, 2026).
- Yorian, J. S., Elida., & Holinesti, R. (2016). Makanan adat pada acara manjapuik marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 13(3). <https://www.neliti.com/publications/71208/makanan-adat-pada-acara-manjapuik-marapulai-di-desa-bayur-kecamatan-tanjung-raya> (Accessed on June 30, 2026).
- Yuliza, V., Fasya, T. K., Nasution, A. A., Alawi, M. F., Chalid, I., & Meliza, R. (2024). Tradisi Manjapuik Balimau Anak Daro pada Acara Pernikahan di Kabupaten Agam Sumatra Barat. *Jurnal Mahasiswa*

*Antropologi dan Sosiologi Indonesia*  
(Jumasi), 2(2), 52-62. DOI:

<https://doi.org/10.29103/jumasi.v2i1.15220>