

Ethnobotany of Food Plants Used by Local Communities at Joben Resort Mount Rinjani National Park, East Lombok

Ahmad Jupri¹, Erika Wulan Milenia², Wardatul Jannah³, Pahmi Husain^{4*}

¹Program Studi Ilmu Lingkungan, FMIPA Universitas Mataram, Indonesia;

²Program Studi Biologi, Universitas Mataram, Indonesia;

³Program Studi Teknik Lingkungan, Universitas Nahdlatul Ulama NTB, Indonesia;

⁴Program Studi Biologi, FMIPA, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram, Indonesia

Article History

Received : July 02th, 2022

Revised : August 20th, 2022

Accepted : September 27th, 2022

*Corresponding Author:

Pahmi Husain,

Program Studi Biologi, FMIPA
Universitas Nahdlatul Wathan
Mataram, Indonesia;

Email:

pahmihusain@unwmataram.ac.id

Abstract: The use of food plant species by local communities is very important to study using the concept of ethnobotany. The purpose of this study was to determine the diversity of plant species, the use of food plants and how to process them at the Joben Resort, Mount Rinjani National Park. This research method is a field survey method which consists of interviews, observations, identification of plant species and data analysis. Determination of the sample using purposive sampling technique. Data was collected through semi-structured interviews and then collected plant specimens accompanied by key informants. Data analysis was carried out descriptively qualitatively after being processed in Microsoft Excel using simple statistical techniques. Based on the results of the study showed that there were 10 types of food plants obtained from the forest of Joben are: Goa (*Ficus variegata*), Cinnamon (*Cinnamomum Burmannii*), Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*), Candlenut (*Aleurites moluccana*), Salam (*Syzygium polyanthum*), Kentawong/Sintrong (*Crassocephalum crepidioides*), Jeliho/Tempuh Wiyang (*Emilia sonchifolia*), Fern (*Diplazium esculentum*), Bujak (*Hedychium coronarium*), and Jee/Putat (*Planchonia valida*). Utilization of food plants, among others, dried, made into spices, made into vegetables, direct consumption and sold. The most dominant use was fern 26%, followed by Jackfruit 21% and Salam 14%. Then the use of jackfruit plants was relatively large (20%) which could be used as vegetables, eaten directly and sold. Meanwhile, the most widely used plant parts were the leaves of food plants (66%) and fruit of food plants (21%).

Keywords: Ethnobotany, Plant used, Identification, and Resort Joben

Pendahuluan

Etnobotani didefinisikan sebagai disiplin ilmu yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dengan tumbuhan dalam pemanfaatan secara tradisional (Martin 2004). Kajian etnobotani membahas tentang pemanfaatan tumbuhan untuk menunjang keperluan sehari-hari dan adat suku bangsa (Dharmono, 2007). Pendekatan kajian etnobotani tidak hanya melibatkan satu disiplin ilmu, tetapi memerlukan berbagai disiplin ilmu untuk menunjang pelaksanaan dan pendekatan etnobotani, seperti linguistik, antropologi,

sejarah, pertanian, kedokteran, farmasi dan lingkungan (Suwahyono *et al.*, 1992).

Resort Joben salah satu unit terkecil dalam pengelolaan kawasan Taman Nasional Gunung Rinjani, yang berada di Seksi Pengelolaan Taman Nasional (SPTN) II Taman Nasional Gunung Rinjani. Secara administratif Resort Joben berada di Kecamatan Montong Gading, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat dan memiliki luas 3.181,91 hektar. Resort Joben telah digagas sebagai pusat penelitian di kawasan TNGR, karena memiliki potensi keanekaragaman hayati yang tinggi baik flora dan fauna.

Kehidupan masyarakat di wilayah Resort Joben masih bersifat tradisional dan beradaptasi dengan kondisi topografi wilayah sehingga masyarakat banyak memanfaatkan sumberdaya alam sekitar untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Ketersediaan tumbuhan pangan di sekitar Resort Joben memiliki manfaat yang cukup besar bagi masyarakat yang tinggal di sekitarnya. Komoditas pangan yang dikonsumsi harus mengandung zat gizi yang terdiri atas karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Selain makanan yang sehat dan bergizi, pola hidup bersih dan sehat juga perlu dibiasakan untuk menjaga produktivitas dan kesehatan (Jupri *et al.*, 2022).

Kearifan tradisional masyarakat disekitar Resort Joben dalam pemanfaatan sumberdaya alam, khususnya tumbuhan, merupakan kekayaan budaya yang perlu digali. Hal ini dilakukan agar pengelolaan dan pemanfaatan tumbuhan tersebut dapat dilestarikan secara berkelanjutan. Penelitian etnobotani ini penting dilakukan guna untuk menambah sumber pengetahuan dan memberikan informasi tentang pemanfaatan tanaman pangan meliputi jenis, bagian yang dimanfaatkan, serta cara pengolahan secara tradisional. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keanekaragaman jenis tumbuhan, cara pengolahan serta pemanfaatan tumbuhan pangan di Resort Joben Taman Nasional Gunung Rinjani.

Bahan dan Metode

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Resort Joben, Kecamatan montong Gading, Kabupaten Lombok Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada 1 sampai dengan 25 Juli 2021.

Alat dan bahan

Alat-alat yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah alat tulis, handphone (yang sudah di lengkapi aplikasi Plan Net; Plant Identification,) gunting, cutter, kamera dan bahan-bahan berupa tissue, air, plastik dan tumbuhan pangan yang ada di Taman Nasional Gunung Rinjani Resort Joben

Prosedur penelitian

Penelitian dilaksanakan dengan melakukan penjelajahan (survey) bersama informan di sekitar wilayah Resort Joben yang menggunakan metode gabungan dari metode survey dan kuantitatif (Yonathan *et al.*, 2016). Metode kuantitatif digunakan untuk mengetahui persentase penggunaan tumbuhan pangan yang diketahui atau digunakan oleh masyarakat di sekitar Resort Joben, sedangkan metode kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan penggunaan tumbuhan sebagai pangan.

Observasi

Penelitian ini diawali dengan melakukan observasi ke lokasi penelitian untuk mengetahui kondisi lokasi penelitian dan Masyarakat Desa berperan sebagai responden untuk menggali informasi tentang pemanfaatan dan pengolahan tanaman pangan.

Populasi dan sampel

Pemilihan sampel dipilih berdasarkan teknik pengambilan sampel yakni (*purposive sampling*). Sampel yang dipilih yaitu dengan pertimbangan tertentu. Dalam hal ini orang yang tinggal di sekitar area Resort Joben dan berprofesi sebagai petani atau pekebun baik yang berjenis kelamin laki-laki atau perempuan yaitu sebanyak 30 orang yang mewakili seluruh jumlah masyarakat yang tinggal di area resort Joben kecamatan Montong Gading, Kabupaten Lombok Timur (Sugiyono, 2007).

Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang pemanfaatan tanaman pangan alami. Kemudian informasi spesifik didapatkan dengan menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang lebih kompleks. Informan ditanya secara spesifik untuk menjelaskan pemanfaatan dan pengolahan tumbuhan pangan (Pironi, 2002).

Analisis data

Data yang sudah diperoleh kemudian diseleksi, ditabulasi dan dimasukkan kedalam *Microsoft Excel* untuk dianalisis. Analisis data menggunakan teknik statistik sederhana pada

Microsoft Excel dan dijelaskan dengan metode deskriptif kualitatif.

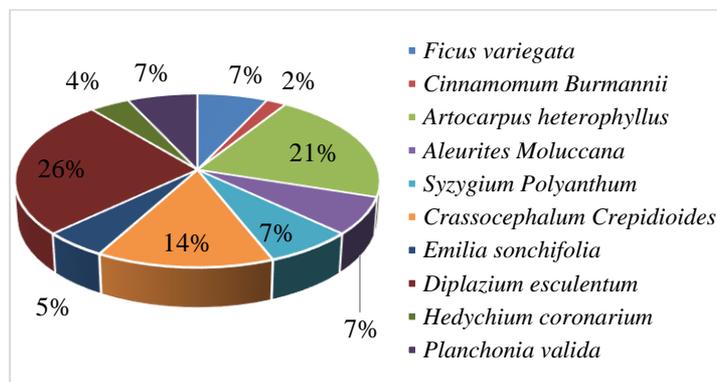
Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian

Keanekaragaman tumbuhan pangan

Hasil observasi tumbuhan pangan dari hutan Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani

ditemukan sebanyak 10 spesies. Spesies tumbuhan yang ditemukan pada Taman Nasional Gunung Rinjani disajikan pada gambar 1. Spesies tumbuhan pangan yang memiliki kuantitas yang relatif tinggi terdiri dari tiga spesies yaitu *Diplazium esculentum* (26,2%), *Artocarpus heterophyllus* (21,4%) dan *Crassocephalum Crepidioides* (14,2%).



Gambar 1. Jumlah Spesies Tumbuhan Pangan

Spesies yang ditemukan di Resort Joben, Taman Gunung Rinjani memiliki keanekaragaman. Morfologi yang bervariasi berhubungan dengan fungsi dari spesies

tumbuhan yang membantu dalam beradaptasi dengan lingkungan. Morfologi keanekaragaman spesies tumbuhan pangan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Spesies tumbuhan pangan di Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani

Cara memperoleh tumbuhan pangan

Tumbuhan pangan yang ditemukan sangat bermanfaat bagi masyarakat sekitar Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani. Hasil wawancara yang telah dilakukan pada 30

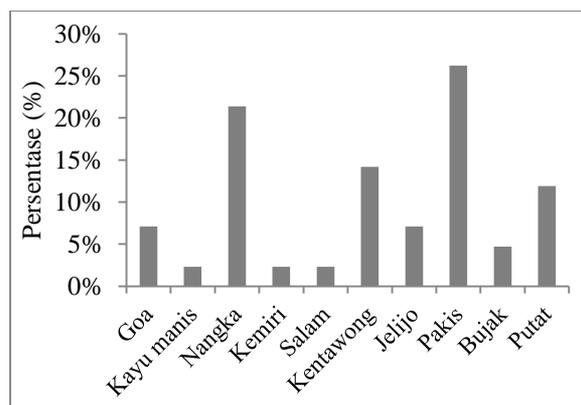
responden menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh tumbuhan pangan dengan cara dipetik (Tabel 1). Tumbuhan yang telah dipetik dapat digunakan secara langsung dan diolah menjadi berbagai bahan pangan.

Tabel 1. Cara memperoleh Tumbuhan Pangan

No	Nama tumbuhan	Cara Memperoleh
1	Goa (<i>Ficus variegata</i>)	Dipetik
2	Kayu Manis (<i>Cinnamomum Burmannii</i>)	Dipetik
3	Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>)	Dipetik
4	Kemiri (<i>Aleurites Moluccana</i>)	Dipetik
5	Salam (<i>Syzygium Polyanthum</i>)	Dipetik
6	Kentawong/Sintrong (<i>Crassocephalum Crepidioides</i>)	Dipetik
7	Jelijo/ Tempuh Wiyang (<i>Emilia sonchifolia</i>)	Dipetik
8	Pakis (<i>Diplazium esculentum</i>)	Dipetik
9	Bujak (<i>Hedychium coronarium</i>)	Dipetik
10	Jee/Putat (<i>Planchonia valida</i>)	Dipetik

Persentase pemanfaatan tumbuhan pangan

Hasil wawancara pada masyarakat sekitar menunjukkan bahwa persentase pemanfaatan tumbuhan pangan bervariasi. Tumbuhan pangan yang dominan dimanfaatkan adalah pakis sebesar 25%, kemudian tumbuhan nangka 21% dan salam 14%. Masyarakat memanfaatkan tumbuhan pangan disesuaikan dengan kebutuhannya sehari-hari.

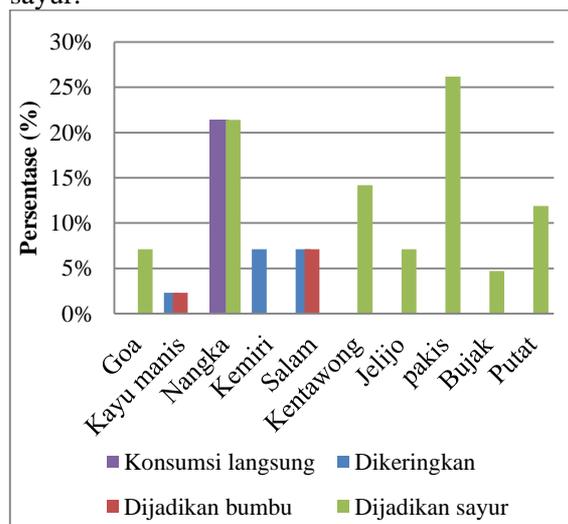


Gambar 3. Pemanfaatan tumbuhan pangan

Pengolahan tumbuhan pangan

Hasil wawancara ditemukan bahwa pengolahan tumbuhan pangan dapat dilakukan dengan dikonsumsi langsung, dikeringkan, dijadikan bumbu, dan dijadikan sayur. Pengolahan tumbuhan pangan di Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani disajikan pada gambar 3. Pengolahan nangka relatif tinggi

sebesar 20% dibandingkan dengan tumbuhan lainnya. Hal ini dikarenakan nangka dapat diolah menjadi sayur, dan dikonsumsi secara langsung. Selanjutnya, kayu manis dan salam diolah dengan cara dikeringkan dan dijadikan bumbu dapur. Pengolahan pakis paling dominan sebesar 26% oleh masyarakat, walaupun hanya dijadikan sayur.

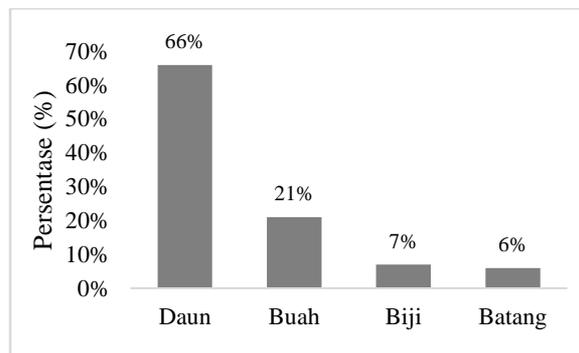


Gambar 4. Cara pengolahan tumbuhan pangan

Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan

Hasil wawancara dengan masyarakat sekitar terkait bagian tumbuhan yang dimanfaatkan disajikan pada gambar 4. Pemanfaatan tumbuhan pangan dapat dilakukan pada bagian daun, buah, biji, dan batang. Bagian tumbuhan yang dominan digunakan adalah daun

sebesar 66%. Kemudian disusul oleh buah sebesar 21%.



Gambar 4. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan

Pembahasan

Keanekaragaman Tumbuhan Pangan di Kawasan Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani

Tumbuhan pangan yang ditemukan pada kawasan Resort Joben Taman Nasional Gunung Rinjani sebanyak 10 spesies. Tumbuhan pangan yang ditemukan terdiri dari Goa (*Ficus variegata*), Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), Nangka (*Artocarpus heterophyllus*), Kemiri (*Aleurites moluccana*), Salam (*Syzygium polyanthum*), Kentawong/Sintrong (*Crassocephalum crepidioides*), Jelijo/ Tempuh Wiyang (*Emilia sonchifolia*), Pakis (*Diplazium esculentum*), Bujak (*Hedychium coronarium*), Jee/ Putat (*Planchonia valida*). Tumbuhan pangan terdiri dari 8 famili yaitu famili Moraceae, Lauraceae, Euphorbiaceae, Myrtaceae, Asteraceae, Arthyriaceae, Lecythidaceae, dan Zingiberaceae.

Hasil analisis perbandingan kuantitatif, persentase pemakaian/pengolahan spesies tumbuhan pangan yang paling tinggi secara berturut-turut yaitu Pakis, Nangka dan Salam. Masyarakat Dusun Joben sudah mengenal spesies tumbuhan pangan yang memiliki potensi sebagai bahan pangan secara turun-temurun. *Traditional knowledge* tersebut menjadi kearifan lokal yang khas bagi masyarakat di Dusun Joben. Kondisi tofografi wilayah Joben menjadikan masyarakatnya lebih mengenal tumbuhan pangan dan menseleksinya berdasarkan penuturan orang-orang terdahulu untuk

dimanfaatkan terutama tumbuhan pangan yang dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomis. Keanekaragaman hayati tersebut memiliki manfaat secara ekonomi dan jasa lingkungan yang dapat dikelola dan dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar (Husain *et al.*, 2020).

Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Masyarakat

Pemanfaatan tumbuhan pangan oleh masyarakat di kawasan Resort Joben digolongkan ke dalam beberapa kategori yang meliputi pemanfaatan tumbuhan pangan sebagai sayuran, dikonsumsi langsung, dijadikan bumbu masakan dan sayur mayur. Tumbuhan Nangka lebih banyak dimanfaatkan karena selain bernilai ekonomis, Nangka juga termasuk buah yang manis dan harum untuk dimakan secara lain ketika sudah matang. Disamping itu, masyarakat lokal juga dapat memasak buah Nangka saat masih kecil atau muda untuk dijadikan sayur mayur.

Morfologi tumbuhan Nangka meliputi tumbuhan berhabitus pohon, parenial, tegak, batang bulat, dan diameter batang berukuran 28 cm, tekstur batang kasar, warna batang cokelat, bercabang banyak. Daun pohon nangka bersifat tunggal, duduk daun alternate, bentuk helaian daun ovate, basal daun cuneate, margin entire, avex mucronate venasi menyirip, ukuran daun 10,4 x 5,5 cm, panjang tangkai daun 1,5 cm. Tekstur daun mengulit, permukaan atas dan bawah daun gundul. Di samping itu daun berwarna hijau. Dan akar berbentuk tunggang (Safitri & Palupi, 2017).

Seluruh bagian tumbuhan Nangka memiliki manfaat yang banyak, dalam bidang medis, buah Nangka berkhasiat sebagai antibakteri, antioksidan, antidiabetes, anti-inflamasi, antidiuretik, obat demam, menyembuhkan penyakit kulit, meredakan asma, meredakan pembengkakan dan detoksifikasi (Yuan *et al.*, 2017). Karena tumbuhan nangka memiliki aktivitas antimikroba karena kandungan senyawa bioaktif seperti: tanin, flavonoid, katekin, artocarpin dan arto carpanone. (Simanjuntak *et al.*, 2022). Kandungan senyawa tanin dan flavonoid pada tumbuhan pada umumnya sebagai antibakteri

yang dapat membunuh bakteri jahat dalam tubuh misalnya meredakan penyakit diare akibat bakteri E coli dalam lambung atau perut (Husain *et al.*, 2022).

Hasil wawancara, secara umum tumbuhan pangan yang diperoleh dari hutan resort Joben tidak memiliki nilai ekonomis, karena masyarakat hanya memanfaatkannya sebagai konsumsi pribadi saja. Akan tetapi, ada satu jenis tumbuhan pangan yang pernah dimanfaatkan untuk dijual yaitu tumbuhan pakis (*Diplazium esculentum*), namun seiring berjalannya waktu peminat mulai berkurang hingga saat ini tumbuhan pakis tidak memiliki nilai ekonomis lagi.

Pakis memiliki morfologi antara lain: Rimpang, pendek merayap 5 mm. Majemuk, menyirip, lanset, tepi bergerigi, ujung runcing, pangkal tumpul, panjang 5-6 cm, lebar 1-2 cm, tangkai silindris, berambut, pertulangan menyirip, hijau. Ental yang muda ditutupi oleh sisik berwarna coklat muda. Tersusun atas 15 pasang anak-anak daun panjangnya 40 cm dan lebarnya 8 cm. Tekstur daun agak kaku dengan tepi bergigi berwarna hijau gelap. Stipe berwarna coklat kemerahan pada pangkal, ke atas hijau, sangat beralur, beberapa sisik dekat pangkalan, bersatu untuk membentuk huruf v di atas. *Pinnae* terdiri dari 20 sampai 40 pasangan. sori linier sedikit melengkung, lurus dari tengah midvein atau hampir ke margin dalam pola herringbone, sporangia hitam, biasanya jatuh akhir musim panas, Tangkai berwarna hijau agak halus dan berdaging dengan ental diujung, dengan panjang 20-50 cm. Pada daun 2 – 3 pinnate, 5-3 menyirip, dan panjangnya 50-80 cm. Kemudian *pinnules* berbentuk pisau dengan panjang 2-5 cm dan agak kasar bergerigi. Daun pakis sederhana pinnately gabungan menyirip seperti urat, atau berlapis dengan gambaran yang mirip membentuk *areoles* persegi empat, pada bagian samping veinlets tampak seperti venasi goniopteroid (Prasani *et al.*, 2021).

Pakis (*Diplazium esculentum*) memiliki nilai frekuensi terbesar atau paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Dusun Joben barat, hal ini dikarenakan tumbuhan pakis merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki kelimpahan terbesar di dalam kawasan. Secara ekologis pakis memang cocok menempati

dataran tinggi dengan kondisi yang lembab seperti di Resort Joben Taman Nasional Gunung Rinjani. Tumbuhan pakis/paku-pakuan juga sering tumbuh pada suhu daerah yang dingin dan lembab seperti sungai dan hutan (Nizaar & Haifaturrahmah, 2017).

Pengolahan Tumbuhan Pangan di Kawasan Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani

Pengolahan tumbuhan pangan diolah dengan beberapa cara diantara; dikonsumsi langsung, dikeringkan, dijadikan bumbu dan sayur. Sebagian besar tumbuhan pangan dijadikan sayur, dan dijadikan bumbu. Beberapa tumbuhan pangan yang diolah misalnya tumbuhan pangan jenis Sintrong (*Crassocephalum crepidioides*) juga banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di sekitar area Joben Taman Nasional gunung Rinjani. Sintrong merupakan tanaman perdu yang tumbuh di wilayah tropis dan sub tropis. Tanaman sintrong secara empiris, dipercaya dapat mengobati sakit kepala, sakit perut, antiinflamasi, antidiabetes, mengobati luka dan antimalaria. Masyarakat lebih mengetahui tumbuhan sintrong sebagai tanaman pangan yang dapat dijadikan lalapan atau lauk pauk (Sari, 2016). Selain itu, secara medis senyawa flavonoid yang dihasilkan dari ekstrak daun sintrong (*Crassocephalum crepidioides*) memiliki aktivitas untuk menurunkan kadar glukosa darah dengan dosis sekitar 75 mg/kg sampai dengan 148,703 mg/dl (Yulianti, 2014).

Tumbuhan pangan jenis sayur yang juga banyak dimanfaatkan untuk dijadikan bumbu yaitu daun salam. Daun salam selain berkhasiat sebagai tanaman obat, masyarakat yang ada di area Resort Joben menggunakan daun salam sebagai penambah cita rasa masakan terutama masakan yang dibuat pada acara *begawe/ rowah* (Bahasa Sasak), sebagai penambah bumbu daging sapi atau ayam. Kekhasan daun salam sebagai tanaman bumbu di kalangan masyarakat masih tetap terpelihara sampai saat ini. Dalam bidang industri, Daun salam mengandung minyak atsiri yang dapat digunakan sebagai bahan substitusi senyawa organik yang dapat dikembangkan dalam bidang industry obat-obatan, makan dan parfum (Sembiring *et al.*, 2003).

Tingkat ketergantungan masyarakat di Dusun Joben terhadap pemanfaatan tumbuhan pangan tergolong masih rendah, hal ini diketahui dari hasil wawancara dimana sebagian besar masyarakat setempat pergi mengambil tumbuhan pangan ke hutan hanya 1 atau 2 kali dalam waktu seminggu dengan frekuensi atau jumlah pengambilan secukupnya dan untuk konsumsi pada saat itu saja. Disamping itu adapun kendala yang membuat masyarakat di Dusun Joben tidak terlalu sering atau bergantung dengan tumbuhan pangan di hutan Joben, yaitu seperti takut dengan binatang buas yang ada di hutan. Selain itu, ancaman dan gangguan eksternal terhadap tumbuhan pangan dari aktivitas harian yang dilakukan masyarakat di Dusun Joben.

Kesimpulan

Berdasarkan tujuan, hasil penelitian, dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa ditemukan 10 jenis tumbuhan pangan yang terdiri dari 8 famili. Bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan terdiri dari daun, buah, biji, dan batang. Pengolahan tumbuhan pangan dapat dilakukan dengan cara dikonsumsi langsung, dikeringkan, dijadikan bumbu, dan dijadikan sayur.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penelitian ini khususnya pihak pengelola kawasan Resort Joben, Taman Nasional Gunung Rinjani, Lombok Timur.

Referensi

Dharmono (2007). Kajian Etnobotani Tumbuhan Jalukap (*Centella asiatica* L.) di Suku Dayak Bukit Desa Haratai 1 Loksado. *Bioscintiae*, 4(2): hlm. 71-78.
Husain, P., Al Idrus, A., & Ihsan, M. S. (2020). The Ecosystem Services of Mangroves for Sustainable Coastal Area and Marine Fauna in Lombok, Indonesia: A review. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Sains*, 1(1), 1-7.

Husain, P., Risfianty, D. K., Ihwan, K., Atika, B. N. D., Dewi, I. R., & Ihsan, M. S. (2022). Identifikasi Kandungan Senyawa Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). *Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Sains*, 3(2), 78-82.

Jupri, A., Husain, P., Sucianawati, E., Ardina, G. A. D. N., Sunarwidi, E., & Rozi, T. (2022). Cegah Stunting dengan Penerapan Pola Hidup Bersih dan Sehat di Desa Penedagandor Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur. *ALAMTANA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Unw Mataram*, 3(2), 101-106.

Martin GJ. (2004). *Ethnobotany: a methods manual*.

Nizaar, M., & Haifaturrahmah, H. (2017). Identifikasi Tanaman Sayuran Lokal di Desa Senaru Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Paedagogia: Jurnal Kajian, Penelitian Dan Pengembangan Kependidikan*, 8(1), 26-30.

Pieroni, A., Quave, C., Nebel, S., & Hendrich, M. (2002). *Etnopharmacy of The Ethnic Albanians (Arbereshe) of Northem Basilicata, Italy*. *Fitoterapia*. 73: 217-241.

Prasani, A., Puspita, L., & Putra, E. P. (2021). Tumbuhan Paku (Pteridophyta) Di Area Kampus Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 4(1), 7-12.

Safitri, N. B., & Palupi, T. (2017). Identifikasi Keragaman Genetik Dengan Karakter Morfologi *Artocarpus heterophyllus* Lamk Nangka Kalimantan Barat, Indonesia. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 10(1), 49-55.

Sari, (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Dan Fraksi Daun Sintrong Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus*. Universitas Sumatera Utara (USU-IR), Sumatera.

Sembiring, B. S., Winarti, C., & Baringbing, B. (2003). Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor.

Simanjuntak, H. A., Singarimbun, N. B., Zega, D. F., Sinaga, S. P., Simanjuntak, H., & Situmorang, T. S. (2022). Kajian Potensi

- Tumbuhan Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) dalam Pengobatan Penyakit Infeksi. *Herbal Medicine Journal*, 5(1), 1-7.
- Sugiyono (2007). Memahami Penelitian *Kualitatif*. Alfabeta, Bandung
- Suwahyono N, Sudarsono B, & Waluyo EB. (1992). *Pengelolaan Data Etnobotani Indonesia. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani*. Cisarua, 19-20 Februari 1992. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, Departemen Pertanian RI, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan Perpustakaan RI. hlm: 8-15.
- Yonathan, B. Y., Suwastika, I. N., & Pitopang, R. (2016). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan Pada Masyarakat Suku Seko di Desa Tanah Harapan Kecamatan Palolo kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Biocelbes*, 10(1).
- Yuan, W. J., Yuan, J. B., Peng, J. B., Ding, Y. Q., Zhu, J. X., & Ren, G. (2017). Flavonoids from the roots of *Artocarpus heterophyllus*. *Fitoterapia*, 117, 133-137.
- Yulianti (2014). *Uji Aktivitas Penghambat Enzim Alfa Glukosidase Ekstrak Metanol 80% Daun Eceng Gondok (Eichornia crassipes (Mart.) Solms) secara in vitro* Skripsi, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.