

## Ethnobotany of Food Plants in The Malay Community in Ratu Sepudak Village, Galing District, Sambas Regency

Renianda<sup>1\*</sup>, Rafdinal<sup>1</sup>, Siti Ifadatin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Tanjungpura, Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Pontianak;

### Article History

Received : September 11<sup>th</sup>, 2023

Revised : October 14<sup>th</sup>, 2023

Accepted : November 13<sup>th</sup>, 2023

\*Corresponding Author:

**Renianda**, Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Tanjungpura, Pontianak;

Email:

[Renianda2000@gmail.com](mailto:Renianda2000@gmail.com)

**Abstract:** The Malay people in Ratu Sepudak village use some kind of plant foods. The Malay culture of Ratu Sepudak Village is closely related to the use of plants as food. The purpose of this study was to determine the species of plants, plants parts, utilization categories and processing methods of food plants as well as to determine the value of citation frequency and informant agreement factor (FKI). This study was conducted from August to October 2022 in Ratu Sepudak Village, Galing District, Sambas regency. The method used in this study is purposive sampling and semi-structured interviews of 30 respondents. Quantitative analysis of this study using citation frequency and informant agreement factor(FKI). Based on the research results food plants were obtained 72 species and 39 families. The most species found are *Arecaceae*, *Poaceae*, and *Zingiberaceae*, which are 6,94 % each. The most widely used part as food is fruit, which is 51,76%. Plant that are used as food ingredients are the most widely included in the category of utilization as vegetables as many as 29 types. The highest value of citation frequency of this study reaches 100%. Utilization category as a staple food and food coloring has the highest value of the informant agreement factor (FKI) is 1.

**Keywords:** Ethnobotany, food plants, malay tribe, utilization category, Ratu Sepudak Village.

### Pendahuluan

Kalimantan Barat salah satu provinsi yang luasnya mencapai 146.807 km<sup>2</sup> (Badan Pusat Statistik, 2012). Kekayaan alam yang berlimpah meliputi berbagai jenis tumbuhan sebagai sumber bahan pangan. Tumbuhan pangan merupakan sesuatu yang tumbuh, dapat hidup, yang memiliki batang, akar, daun dan dapat dikonsumsi atau dimakan manusia. Tumbuhan pangan yang dapat dimanfaatkan masyarakat baik digunakan untuk dikonsumsi sebagai makanan pokok, bumbu masakan, sayuran, pewarna makanan, makanan ringan maupun untuk bahan minuman berupa biji-bijian, umbi-umbian buah, dan sayuran (Cornelius, 1984).

Pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan memiliki potensi, sehingga dapat terus

berkembang dengan melakukan penelitian terkait pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan. Kajian tumbuhan sebagai bahan pangan telah dilakukan, termasuk penelitian (Juliana *et al.*, 2013) di Gunung Peramas Kabupten Kayong Utara ditemukan 47 jenis tumbuhan dan 33 jenis tumbuhan di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas (Nurhidayah *et al.*, 2015) berpotensi sebagai sumber pangan. Penelitian lainnya dari Wiwik *et al.*, (2019) menemukan 94 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat Desa Goa Boma Kecamatan Monterado Kabupaten Bengkayang.

Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak menggunakan beberapa jenis tumbuhan untuk bahan pangan. Suku Melayu adalah suku asli yang paling banyak

menempati Desa Ratu Sepudak di Kecamatan Galing, Kabupaten Sambas. Budaya Suku Melayu Desa Ratu Sepudak erat kaitannya terhadap manfaat tumbuhan sebagai bahan pangan. Masyarakat di Desa Ratu Sepudak masih banyak memanfaatkan tumbuhan pangan bukan hanya menjadi warisan budaya yang diturunkan secara turun-temurun, tetapi juga diperhatikan oleh masyarakat sekitar karena lebih murah dan hemat waktu dibandingkan membeli di pasar yang cukup jauh dan biaya yang dibutuhkan cukup besar. Masyarakat di Desa Ratu Sepudak juga percaya bahwa tanaman yang diperoleh dari hutan atau sengaja ditanam di ladang, kebun dan pekarangan rumah lebih sehat, lebih alami dan enak.

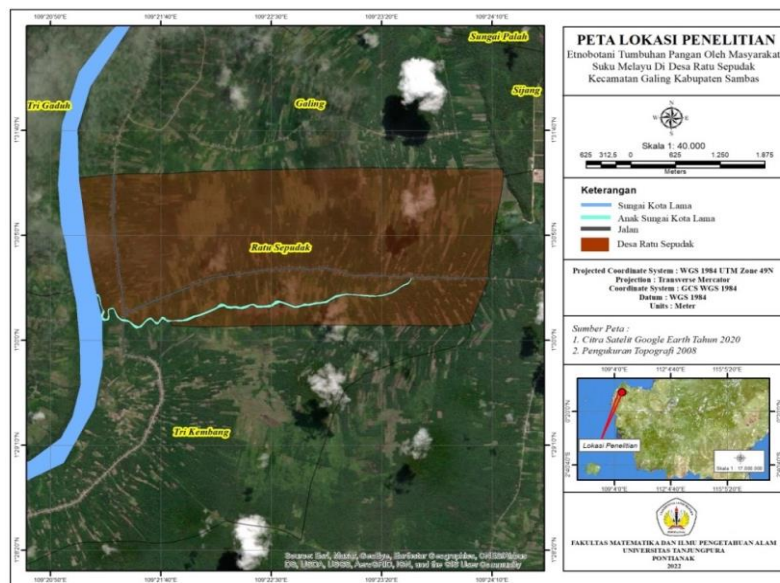
Masyarakat mengolah makanan dengan campuran pakis (*miding*), ubi jalar, daun kesum, daun kencur, daun jahe, kunyit dan merica diolah menjadi makanan khas daerah yaitu bubur pedas. Saat ini dengan semakin berkembangnya perkebunan kelapa sawit membuat tumbuhan liar sebagai bahan pangan mulai sulit ditemukan, sehingga perlu dilestarikan agar tetap bisa digunakan sampai

sekarang. Kajian mengenai pemanfaatan tumbuhan pangan belum terdokumentasi dengan baik pada masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing Kabupaten Sambas. Kajian ini perlu dilakukan untuk mengetahui data dan informasi terkait jenis-jenis tumbuhan pangan yang dimanfaatkan pada masyarakat Suku Melayu Sambas Desa Ratu Sepudak baik dari hutan maupun sengaja dibudidayakan di ladang, kebun ataupun terdapat di pekarangan rumah.

## Bahan dan Metode

### Waktu dan tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus hingga Oktober 2022. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Ratu Sepudak, Kecamatan Galing, Kabupaten Sambas. Obyek penelitian adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan pada masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing Kabupaten Sambas. Keadaan lokasi penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

### Penentuan responden

Responden ditentukan dengan metode *purposive sampling* dengan teknik wawancara semi terstruktur kepada masyarakat Suku Melayu Desa Ratu Sepudak. Responden yang

terpilih berdasarkan pengalaman informasi yang diberikan sesuai (Tongco, 2007). Jumlah responden 30 orang terpilih memiliki kriteria yaitu masyarakat asli Suku Melayu, penduduk lokal dan penduduk dengan usia diatas 18 tahun.

### Analisis data

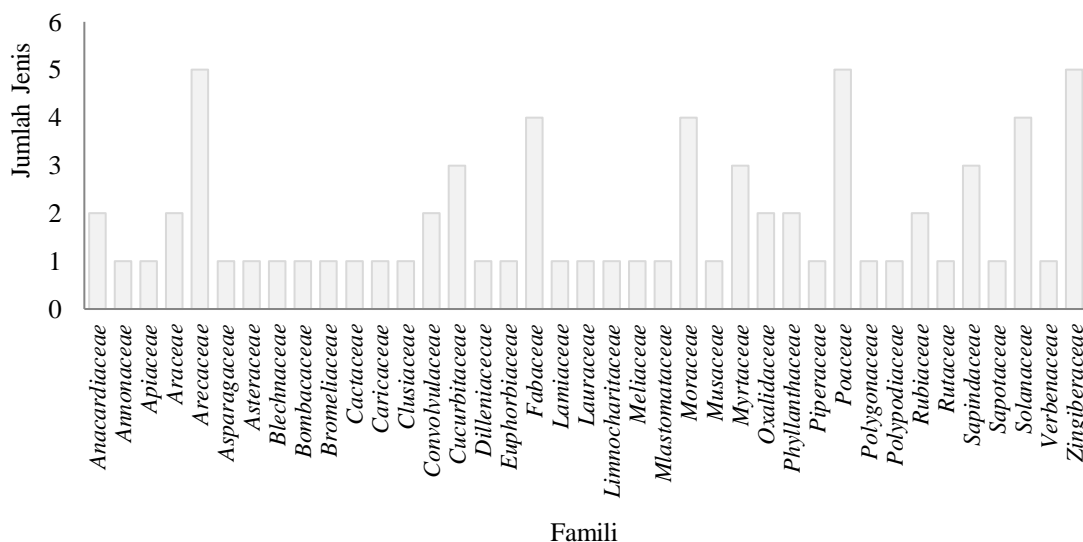
Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh dari wawancara yang disajikan dalam bentuk deskripsi yaitu menggambarkan jenis tumbuhan pangan yang digunakan dan tabulasi dalam bentuk tabel. Data kuantitatif diperoleh dengan cara mengetahui Frekuensi Sitiran/Sebutan (%) tiap dari tumbuhan pangan (Kumar dan Bharati, 2014) dan faktor kesepakatan informan (Faruque *et al.*, 2018). Kategori penggunaan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan meliputi makanan pokok, sayuran, buah-buahan, bumbu masakan, pewarna makanan, makanan ringan dan bahan minuman (Nurhidayah, 2015) menggunakan rumus pada persamaan 1.

$$\frac{N}{T} \times 100 \% \quad (1)$$

Keterangan:

N = Jumlah Responden yang Mensitasi Satu Jenis Tumbuhan Pangan;

T = Jumlah Total Responden



**Gambar 2.** Famili tumbuhan sebagai bahan pangan Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak

Tumbuhan sebagai bahan pangan yang dimanfaatkan terbanyak sebagai sayuran ada 29 jenis tumbuhan, buah-buahan ada 26 jenis, bumbu masakan ada 10 jenis tumbuhan, makanan ringan yaitu 9 jenis, untuk bahan minuman ada 3 jenis. Tumbuhan paling sedikit yang dimanfaatkan yaitu makanan pokok dan pewarna makanan masing- masing ada 1 jenis. Masyarakat Desa Ratu Sepudak banyak

$$\frac{nlp-nt}{nlp-1} \quad (2)$$

Keterangan:

nlp = Jumlah Laporan Penggunaan Tumbuhan untuk Setiap Kategori Penggunaan;

nt = Jumlah Taksa yang Digunakan untuk Tiap Kategori Penggunaan.

### Hasil dan Pembahasan

#### Jenis tumbuhan pangan yang digunakan pada masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak

Hasil penelitian menemukan bahwa masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak menggunakan 72 jenis dan 39 famili tumbuhan sebagai bahan pangan. Jumlah spesies tertinggi ditemukan pada famili *Arecaceae*, *Poaceae*, dan *Zingiberaceae*, yaitu masing-masing ada 5 jenis tumbuhan, sementara famili lainnya berjumlah 1 sampai 4 spesies dalam 1 famili (Gambar 2 dan Tabel 1).

menggunakan metode preparasi dengan cara diolah terlebih dahulu (Tabel 1). Berdasarkan jumlah narasumber yang menggunakan tumbuhan pangan diperoleh frekuensi sitasi dengan nilai tertinggi adalah 100% yaitu *Dracaena angutifolia* *Oryza sativa*, *Saccharum officinarum*, *Curcuma domestica* dan *Zingiber officinale*. Frekuensi sitasi terendah adalah 3,33% yaitu *Baccaurea motleyana* (Tabel 2).

**Tabel 1.** Jenis Tumbuhan Pangan yang Digunakan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak

Famili	Nama Ilmiah	Nama Umum	Nama Lokal	Bagian yang digunakan	Kategori Pemanfaatan	Metode Preparasi
<i>Anacardiaceae</i>	<i>Mangifera indica</i> L.	Mangga	Mangga	Buah	Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
	<i>Spondias dulcis</i> Forst	Kedondong	Kedondong	Buah	Buah-Buahan	Daging buah dimakan langsung
<i>Annonaceae</i>	<i>Annona muricata</i> L.	Sirsak	Nangkak Belande	Buah	Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
<i>Apiaceae</i>	<i>Centella asiatica</i> L	Pegagan	Pegage	Batang & daun	Sayuran	Daun dan batang dimasak tumis dan direbus untuk lalap
<i>Araceae</i>	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Keladi	Keladi	Batang & umbi	Sayuran & Makanan Ringan	Batang direbus untuk dimasak santan dan umbi dikukus ditaburi gula dan parutan kelapa
	<i>Lasia spinosa</i> (L.) Thwaites	Sambang	Galli	Batang & daun muda	Sayuran	Batang dan daun muda dimasak tumis
<i>Arecaceae</i>	<i>Calamus</i> Spp.	Rotan	Rotan	Buah	Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
	<i>Cocos nucifera</i> L.	Kelapa	Kelapak	Buah & Tunas	Bahan Minuman & Sayuran	Daging buah dan airnya dicampur Susu atau dimakan langsung dan tunas dimasak santan
<i>Asparagaceae</i>	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Sawit	Sawet	Tunas	Sayuran	Tunas dimasak dengan kuah bersantan
	<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.	Sagu	Sagok	Tunas	Sayuran	Tunas dimasak dengan kuah santan
	<i>Salacca edulis</i> Reinw.	Salak	Salak	Buah	Buah-buahan	Buah dimakan langsung
<i>Asteraceae</i>	<i>Dracaena angustifolia</i> Medik. Roxb.	Daun Suji	Daun Cendol	Daun	Pewarna Makanan	Daun diekstrak untuk diambil airnya
	<i>Erechtites valerianifoli</i> (Link ex Wolf)	Sintrong, Sawi Rusa	Sawi Rusak	Daun muda	Sayuran	Daun muda direbus untuk dijadikan lalapan
<i>Blechnaceae</i>	<i>Stenochlaena palustris</i> (Burm) Bedd.	Lemidi, Lemiding	Midding	Daun & batang muda	Sayuran	Daun dan batang muda dimasak tumis atau diolah menjadi masakan daerah bubur pedas
<i>Bombacaceae</i>	<i>Durio zibethinus</i> Murr.	Durian	Durian	Buah	Buah-Buahan	Daging buah dimakan langsung
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Nanas	Nanas	Buah	Buah-Buahan	Buah langsung dimakan

<i>Cactaceae</i>	<i>Hylocereus polyrhizus</i> (Weber)	Naga	Nage	Buah	Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica papaya</i> L.	Pepaya	Batek	Buah	Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Clusiaceae</i>	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Manggis	Manggis	Buah	Buah-Buahan	Buah langsung dimakan
<i>Convolvulaceae</i>	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Ubi Jalar	Kemilek	Umbi	Makanan Ringan	Umbi digoreng atau direbus
	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	Kangkung	Kangkong	Batang & daun	Sayuran	Daun dan batang dimasak ditumis
<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumis sativus</i> L.	Mentimun	Timun	Buah	Sayuran	Buah dimasak tumis atau dijadikan lalapan
	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Labu Sayur	Labu Sayor	Buah	Sayuran	Buah dipotong dimasak gulai
	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.	Gambas	Lappang	Buah	Sayuran	Buah dimasak tumis
<i>Dilleniaceae</i>	<i>Dillenia suffruticosa</i> Griff. ex Hook	Simpur	Simpur	Daun muda	Sayuran	Daun direbus untuk lalapan
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Manihot utilissima</i> Pohl.	Singkong	Bandong	Daun muda umbi	Sayuran & Makanan Ringan	Daun muda direbus atau dimasak kuah santan dan umbi digoreng atau direbus
<i>Fabaceae</i>	<i>Dialium indum</i> L.	Keranji	Keranji	Buah	Buah-buahan	Buah dimakan langsung
	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	Petai	Patai	Buah	Sayuran	Buah dimasak kuah atau diambil bijinya untuk campuran masakan udang
	<i>Pithecollobium lobatum</i> Benth.	Jengkol	Jaring	Buah	Sayuran	Buah dimasak digulai atau dibuat lalapan
	<i>Tamarindus indica</i> L.	Asam Jawa	Asam Jawe	Buah	Bumbu Masakan	Buah dimasukkan kedalam masakan ikan atau ayam
<i>Lamiaceae</i>	<i>Premna cordifolia</i> Roxb.	Buas-buas	Singkel	Daun muda	Sayuran	Daun muda dibuat lalapan dan dimasak makanan khas daerah
<i>Lauraceae</i>	<i>Litsea angulata</i> BL.	Kalangkala, Malik	Malek	Buah	Makanan Ringan	Daging buah dimakan langsung atau disiram air panas yang ditaburi garam
<i>Limnocharitaceae</i>	<i>Limnocharis flava</i> L.	Genjer	Genjer	Batang & daun muda	Sayuran	Batang dan daun muda dimasak tumis
<i>Meliaceae</i>	<i>Lansium domesticum</i> Corr.	Duku	Duku	Buah	Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Mlastomataceae</i>	<i>Melastom</i>	Senggani	Cengkodo	Buah	Makanan	Buah langsung dimakan

<i>e</i>	<i>a</i>		k			Ringan	
	<i>malabathricum</i> L.						
<i>Moraceae</i>	<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.)	Cempedak	Temadak	Buah		Makanan Ringan & Buah-Buahan	Daging buah dimakan langsung atau digoreng dengan campuran tepung
	<i>Artocarpus integrifolia</i> L.	Nangka	Nangkak	Buah		Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
	<i>Arthocarpus communis</i> Forst.	Sukun	Sukun	Buah		Buah-Buahan & Makanan Ringan	Daging buah diiris tipis untuk digoreng dengan campuran tepung
	<i>Artocarpus sericarpus</i> F.M Jarret	Peluntan	Keluntan	Buah		Buah-Buahan	Daging buah dimakan langsung
<i>Musaceae</i>	<i>Musa acuminata</i> balbisiana Colla	Pisang Kepok	Pisang Kapok	Buah		Makanan Ringan & Buah-Buahan	Buah dimakan langsung atau digoreng dengan tepung atau direbus
<i>Myrtaceae</i>	<i>Psidium guajava</i> L.	Jambu Biji	Jambu Pige	Buah		Buah-Buahan	Buah langsung dimakan
	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	Cengkeh	Cangkeh	Bunga		Bumbu Masakan	Bunga dimasukkan kedalam masakan Sop atau opor ayam
	<i>Syzygium malaccense</i> L.	Jambu Bol	Jambu Bol	Buah		Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Oxalidaceae</i>	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Belimbing Wuluh	Asam Gerinang	Buah		Sayuran	Buah dipotong dimasukkan ke dalam masakan
	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Belimbing	Gelembeng	Buah		Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Phyllanthaceae</i>	<i>Baccaurea motleyana</i> Mull. Arg.	Rambai	Ulap	Buah		Buah-Buahan	Daging buah langsung dimakan
	<i>Sauropus androgynus</i> (L) Merr.	Katuk	Cangkok Manis	Buah & daun muda		Sayuran	Buah dan daun muda dimasak tumis
<i>Piperaceae</i>	<i>Piper nigrum</i> L.	Lada	Lade	Buah		Bumbu Masakan	Buah lada dihaluskan untuk campuran masakan
<i>Poaceae</i>	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Serai	Sarai	Batang		Bumbu Masakan	Batang digeprek dimasukkan kedalam masakan ikan atau ayam
	<i>Gigantochloa nigrociliata</i> Kurz.	Rebung Aur	Rabong Aor	Tunas		Sayuran	Tunas direbus atau dimasak kuah santan
	<i>Oryza sativa</i> L.	Padi	Padi	Biji		Makanan Pokok	Biji dimasak atau dikukus menjadi nasi
	<i>Saccharum edule</i> Hassk	Tebu Telur	Tabu Talok	Bunga		Sayuran	Bunga dimasak dengan campuran masakan tumis

	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Tebu	Tabu	Batang	Bahan Minuman	Batang digiling untuk diambil airnya
<i>Polygonaceae</i>	<i>Polygonum minus</i> Huds	Kesum	Kasum	Daun muda	Bumbu Masakan	Daun muda dihaluskan untuk campuran masakan daerah bubuk pedas
<i>Polypodiaceae</i>	<i>Nephrolepis bisserata</i> (Sw.) Schott	Paku Pedang	Pakok Uban	Batang & daun muda	Sayuran	Daun dan batang ditumis atau direbus untuk lalapan
<i>Rubiaceae</i>	<i>Coffea robusta</i> L.	Kopi	Kopi	Biji	Bahan Minuman	Biji disangrai untuk dihaluskan dan serbuknya disaring untuk diseduh dengan air panas dan gula
	<i>Morinda citrifolia</i> L., nom.Cons.	Mengkudu	Kudu	Buah & daun muda	Sayuran & Makanan Ringan	Daun muda direbus buat lalapan, daging buah dimakan dengan cuka, gula, garam dan cabai
<i>Rutaceae</i>	<i>Citrus</i> sp.	Jeruk	Limau	Buah	Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Sapindaceae</i>	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Rambutan	Rambutan	Buah	Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
	<i>Pometia pinnata</i> J.R & G.Forst	Matoa	Matoa	Buah	Buah-Buahan	Buah langsung dimakan
	<i>Dimocarpus longan</i> L.	Lengkeng	Mate kucing	Buah	Buah-Buahan	Buah dimakan langsung
<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara zapota</i> L.	Sawo	Sawoh	Buah	Buah-Buahan	Daging buah dimakan langsung
<i>Solanaceae</i>	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Cabai	Cabek	Buah	Sayuran	Buah dihaluskan untuk campuran masakan atau dibuat sambal
	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Tomat	Tomat	Buah	Sayuran	Buah dipotong untuk campuran masakan ikan
	<i>Solanum ferox</i> L.	Terong Asam	Tarong asam	Buah	Sayuran	Buah diiris dimasak kuah
	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Terong Pipit	Tarong kokak	Buah	Sayuran	Buah direbus untuk lalapan, tumis dengan cabai
<i>Verbenaceae</i>	<i>Vitex pinnata</i> L.	Laban	Labban	Daun muda	Sayuran	Daun muda dibuat lalapan
<i>Zingiberaceae</i>	<i>Alpinia galanga</i> L. Swarzt	Lengkuas	Kuas	Rhizoma	Bumbu Masakan	Rhizoma dihaluskan dimasukkan untuk masakan
	<i>Ammomum cardamomum</i> L.	Kapu Laga	Sapu Lage	Buah	Bumbu Masakan	Buah dimasukkan kedalam campuran masakan
	<i>Curcuma domestica</i> Val.	Kunyit	Kunyik	Rhizoma & daun	Bumbu Masakan	Rhizoma dan daun dihaluskan ke dalam masakan
	<i>Kaempferia galanga</i> L.	Kencur	Cakor	Rhizoma & daun	Bumbu Masakan	Rhizoma dan daun dihaluskan ke dalam

<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Jahe	Layyak	Rhizoma & daun	Bumbu Masakan	masakan Rhizoma dihaluskan masakan	dan	daun untuk
-------------------------------------	------	--------	----------------	---------------	--	-----	------------

**Tabel 2.** Frekuensi Sitasi (%) Tumbuhan Pangan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

No	Tumbuhan Pangan	Jumlah Narasumber yang Menggunakan Tumbuhan Pangan	Frekuensi Sitasi(%)
1	<i>Zingiber officinale</i>	30	100
2	<i>Saccharum officinarum</i>	30	100
3	<i>Oryza sativa</i>	30	100
4	<i>Dracaena angustifolia</i>	30	100
5	<i>Curcuma domestica</i>	30	100
6	<i>Ipomoea aquatica</i>	19	63,33
7	<i>Manihot utilissima</i>	14	46,67
8	<i>Cucumis sativus</i>	14	46,67
9	<i>Dillenia suffruticosa</i>	14	46,67
10	<i>Pometia pinnata</i>	13	43,33
11	<i>Nephelium lappaceum</i>	13	43,33
12	<i>Cymbopogon citratus</i>	12	40
13	<i>Stenochlaena palustris</i>	11	36,67
14	<i>Musa acuminata</i>	10	33,33
15	<i>Coffea robusta</i>	10	33,33
16	<i>Luffa acutangula</i>	9	30
17	<i>Carica papaya</i>	9	30
18	<i>Spondias dulcis</i>	8	26,67
19	<i>Pithecolobium lobatum</i>	8	26,67
20	<i>Colocasia esculenta</i>	8	26,67
21	<i>Alpinia galanga</i>	8	26,67
22	<i>Tamarindus indica</i>	7	23,33
23	<i>Salacca edulis</i>	7	23,33
24	<i>Parkia spesiosa</i>	7	23,33
25	<i>Lagenaria siceraria</i>	7	23,33
26	<i>Ipomoea batatas</i>	7	23,33
27	<i>Durio zibethinus</i>	7	23,33
28	<i>Cocos nucifera</i>	7	23,33
29	<i>Artocarpus integer</i>	7	23,33
32	<i>Mangifera indica</i>	6	20
33	<i>Lycopersicum esculentum</i>	6	20
34	<i>Dimocarpus longan</i>	6	20
35	<i>Artocarpus sericarpus</i>	6	20
36	<i>Artocarpus integra</i>	6	20
37	<i>Gigantochloa nigrociliata</i>	5	16,67
38	<i>Garcinia mangostanta</i>	5	16,67
39	<i>Capsicum frutescens</i>	5	16,67
40	<i>Annona muricata</i>	5	16,67



41	<i>Ananas comosus</i>	5	16,67
42	<i>Syzygium aromaticum</i>	4	13,33
43	<i>Polygonum minus</i>	4	13,33
44	<i>Morinda citrifolia</i>	4	13,33
45	<i>Limnocharis flava</i>	4	13,33
46	<i>Kaempferia galanga</i>	4	13,33
47	<i>Hylocereus polyrhizus</i>	4	13,33
48	<i>Centella asiatica</i>	4	13,33
49	<i>Ammomum cardamomum</i>	4	13,33
50	<i>Vitex pinnata</i>	3	10
51	<i>Syzygium malaccense</i>	3	10
52	<i>Solanum torvum</i>	3	10
53	<i>Sauropus androgynus</i>	3	10
54	<i>Piper nigrum</i>	3	10
55	<i>Metroxylon sagu</i>	3	10
56	<i>Melastoma malabathricum</i>	3	10
57	<i>Manilkara zapota</i>	3	10
58	<i>Litsea angulata</i>	3	10
59	<i>Lansium domesticum</i>	3	10
60	<i>Dialium indum</i>	3	10
61	<i>Citrus sp.</i>	3	10
62	<i>Averrhoa bilimbi</i>	3	10
63	<i>Arthocarpus communis</i>	3	10
64	<i>Solanum ferox</i>	2	6,67
65	<i>Premna cordifolia</i>	2	6,67
66	<i>Nephrolepis bisserata</i>	2	6,67
67	<i>Lasia spinosa</i>	2	6,67
68	<i>Erechtites valerianifolia</i>	2	6,67
69	<i>Elaeis guineensis</i>	2	6,67
70	<i>Calamus Spp.</i>	2	6,67
71	<i>Averrhoa carambola</i>	2	6,67

Lanjutan Tabel 2.

No	Tumbuhan Pangan	Jumlah Narasumber yang Menggunakan Tumbuhan Pangan	Frekuensi Sitasi(%)
72	<i>Baccaurea motleyana</i>	1	3,33

### Faktor Kesepakatan Informan (FKI)

Tujuan faktor kesepakatan informan untuk mengetahui nilai dari kesepakatan informasi responden terhadap manfaat tumbuhan sebagai sumber pangan setiap kategori tertentu (Collins *et al.*, 2008). Nilai FKI dalam penelitian ini diperoleh berkisar dari 0,843-1. Kategori sebagai makanan pokok dan pewarna makanan memiliki nilai FKI paling tinggi yaitu 1. Nilai FKI paling rendah yaitu 0,843 untuk kategori

pemanfaatan tumbuhan pangan sebagai sayuran (Tabel 3).

**Tabel 3.** Nilai Faktor Kesepakatan Informan (FKI)

No.	Kategori Pemanfaatan	n <sub>t</sub>	n <sub>ip</sub>	FKI
1.	Makanan Pokok	1	30	1
2.	Sayuran	29	180	0,843
3.	Buah-Buahan	26	165	0,848
4.	Bumbu	10	106	0,914

5.	Masakan Pewarna Makanan	1	30	1
6.	Makanan Ringan	9	66	0,877
7.	Bahan Minuman	3	47	0,956

Keterangan :

nlp : Jumlah Laporan Penggunaan Tumbuhan untuk Setiap Kategori Penggunaan

nt : Jumlah Taksa yang Digunakan untuk Tiap Kategori Penggunaan

FKI : Faktor Kesepakatan Informan

## Pembahasan

### Jenis dan Famili Tumbuhan Pangan

Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing menggunakan tumbuhan sebagai bahan pangan sebanyak 72 jenis dengan 39 famili (Tabel 1). Spesies yang ditemukan pada penelitian ini lebih banyak dibandingkan Wahyuni (2021) hanya 25 famili dan 40 jenis tumbuhan. Namun, hasil penelitian ini lebih sedikit dibandingkan Dasman *et al.*, (2015) menemukan 45 famili dengan jumlah spesies 92 jenis yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Keanekaragaman famili yang tinggi di Desa Ratu Sepudak menggambarkan semakin tingginya keberadaan jenis tumbuhan yang ditemukan oleh masyarakat Desa Ratu Sepudak untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Nilai persentase paling tinggi berdasarkan jumlah famili dari jenis tumbuhan pada penelitian ini adalah *Arecaceae*, *Poaceae*, dan *Zingiberaceae* yaitu 6,94 % dan nilai persentase terkecil dari jenis tumbuhan berdasarkan familinya yaitu 1,39 % berbeda dengan penelitian Wahyuni (2021) famili terbanyak yaitu *Fabaceae* dan *Cucurbitaceae* dan berbeda dengan penelitian Dasman *et al.*, (2015) dengan famili terbanyak *Anacardiaceae*, *Arecaceae* dan *Moraceae*. Jenis tumbuhan bervariasi pada setiap daerah dipengaruhi oleh faktor lingkungan (Romana *et al.*, 2015).

Famili *Arecaceae* banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Desa Ratu Sepudak untuk kehidupan sehari-hari. Jenis tumbuhan yang ditemukan diantaranya rotan (*Calamus* Spp.), kelapa (*Cocos nucifera*), kelapa sawit (*Elaeis guineensis*), sagu (*Metroxylon sagu*) dan salak (*Salacca edulis*) yang dimanfaatkan sebagai sayuran maupun dimakan secara langsung

karena aktivitas masyarakat Desa Ratu Sepudak yang suka berkebun sehingga famili ini banyak ditemukan. Spesies yang ditemukan pada penelitian ini lebih sedikit dibandingkan penelitian Dasman *et al.* (2015) yaitu Asam maram (*Eleiodoxa conferta*), kelapa (*Cocos nucifera*), aren (*Arenga pinnata*), Asam paya (*Zalacca afinis*), pinang (*Areca catechu*), dan rotan (*Calamushispidus*).

Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak banyak memanfaatkan tumbuhan dari famili *Poaceae* sebagai makanan pokok yaitu padi (*Oryza sativa*) dan tumbuhan serai (*Cymbopogon citratus*) sebagai bumbu masakan, rebung aor (*Gigantochloa nigrociliata*), tebu (*Saccharum edule*) dan tebu telur (*Saccharum officinarum*). Berdasarkan penelitian yang diperoleh sesuai dengan penelitian Nurhajjah *et al.*, (2017) yang juga menemukan tumbuhan pangan dalam famili *Poaceae* yaitu terdiri dari serai (*Cymbopogon citratus*), padi (*Oryza sativa*) dan bambu (*Dendrocalamus asper*). Aktivitas utama masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak adalah berladang untuk menanam padi sebagai makanan pokok. Padi banyak ditemukan sebagai tumbuhan yang dibudidayakan dan ditanam luas sebagai pangan utama (Nurhajjah *et al.*, 2017). Menurut pendapat Tajudin (2011) selain dikonsumsi masyarakat Indonesia padi juga dimanfaatkan sebagian besar penduduk di Asia dalam menu sehari-hari sebagai sumber karbohidrat utama.

Famili *Zingiberaceae* oleh masyarakat Suku Melayu Desa Ratu Sepudak sengaja ditanam di hutan maupun di perkebunan. Masyarakat banyak memanfaatkan famili *Zingiberaceae* sebagai bahan pangan maupun obat sehingga kebutuhan terhadap tumbuhan famili tersebut cukup tinggi. Menurut dari penelitian Rukmana (2004) bahwa di lingkungan pedesaan famili *Zingiberaceae* banyak tersebar. Spesies tumbuhan dari Famili *Zingiberaceae* diantaranya lengkuas (*Alpinia galanga*), kapu laga (*Ammomum cardamomum*), kunyit (*Curcuma domestica*), kencur (*Kaempferia galanga*) dan jahe (*Zingiber officinale*) yang ditemukan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing. Spesies yang ditemukan dalam penelitian ini lebih banyak dibandingkan dengan penelitian Sari *et al.* (2022) yaitu jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas

(*Alpinia galanga*), lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) dan kunyit (*Curcuma domestica*).

### **Frekuensi Sitasi (%) dan Faktor Kesepakatan Informan (FKI) pada tumbuhan pangan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing**

Nilai frekuensi tinggi jika spesies sering digunakan, apabila spesies jarang digunakan nilai frekuensinya rendah (Mangestu dan Hager, 2008). Nilai frekuensi sitasi tumbuhan mencapai 100% di Desa Ratu Sepudak. Nilai yang memiliki frekuensi sitasi 100% dari Jenis-jenis tumbuhan diantaranya padi (*Oryza sativa*), daun suji (*Dracaena angustifolia*), tebu (*Saccharum officinarum*), kunyit (*Curcuma domestica*) dan jahe (*Zingiber officinale*). Hasil penelitian ini sesuai dengan Nurhidayah (2015) menunjukkan frekuensi sitasi dengan nilai tertinggi mencapai 100% untuk tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan di Desa Sebangun. Nilai frekuensi sitasi mencapai 100% ditemukan pada tumbuhan yang digunakan masyarakat dalam sehari-hari keberadaannya mudah ditemukan karena sengaja ditanam dan dibudidayakan secara luas baik digunakan sebagai bahan pangan maupun obat-obatan.

Tumbuhan rambai (*Baccaurea motleyana*) memiliki nilai frekuensi sitasi paling rendah yaitu 3,33% dikarenakan jarang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Ratu Sepudak selain sudah sulit ditemukan juga tidak banyak masyarakat mengetahui cara pengolahannya karena masyarakat hanya memakan buah secara langsung walaupun rasanya asam. Tumbuhan sebagai bahan pangan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Ratu Sepudak adalah kategori sayuran yaitu 29 jenis. Berdasarkan hasil penelitian yang didapat sesuai dengan penelitian Nurhidayah (2015) yang mengatakan bahwa sayuran menjadi kategori terbanyak yang dimanfaatkan di Desa Sebangun.

Pemanfaatan tumbuhan sebagai sayuran mudah dimanfaatkan saat dibutuhkan karena tidak dipengaruhi oleh musiman (Arpila, 2012). Kategori pemanfaatan buah-buahan juga banyak digunakan oleh masyarakat Desa Ratu Sepudak yaitu ada 26 jenis, hal ini dikarenakan buah-buahan bisa dimanfaatkan tanpa diolah terlebih dahulu sehingga bisa langsung dimakan. Nilai FKI dalam penelitian ini diperoleh

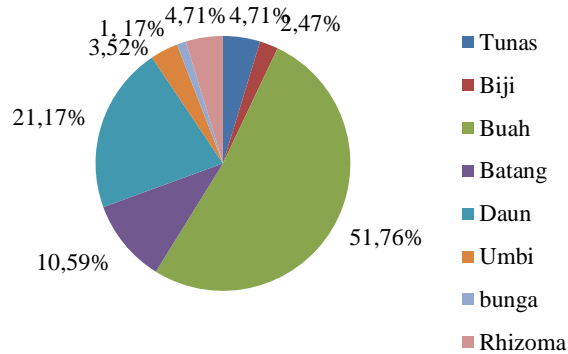
berkisar antara 0,843-1. Makanan pokok dan pewarna makanan memiliki nilai FKI paling tinggi dalam kategori pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan yaitu 1. Nilai FKI terendah yaitu 0,843 termasuk dalam kategori pemanfaatan tumbuhan pangan sebagai sayuran. Nilai tertinggi FKI ditemukan pada kategori makanan pokok dan pewarna makanan sebesar 1 yaitu tumbuhan padi (*Oryza sativa*) dan daun suji (*Dracaena angustifolia*). Hal ini juga dikarenakan bahwa responden memiliki kesamaan pengetahuan terhadap pemanfaatan tanaman padi untuk makanan pokok dan daun suji untuk pewarna makanan.

Kategori terendah ditemukan pada sayuran yaitu 0,843. Hasil penelitian ini berbeda dengan Nurhidayah (2015) yang mengatakan bahwa kategori yang memiliki nilai FKI tertinggi adalah sayuran yaitu 0,930 dan nilai FKI terendah adalah bahan minuman yaitu 0,833. Rendahnya nilai FKI kategori sayuran pada penelitian ini dikarenakan adanya perbedaan pendapat terhadap pandangan masyarakat Suku Melayu Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing dalam memanfaatkan tumbuhan. Masyarakat Desa Ratu Sepudak, contohnya memanfaatkan tumbuhan simpur (*Dillenia suffruticosa*) sebagai sayuran, tetapi ada menurut pendapat responden lainnya, tumbuhan mengkudu (*Morinda citrifolia*) juga bisa digunakan untuk sayuran. Menurut Nurhidayah (2015) menyatakan bahwa nilai FKI dalam setiap kategori tertentu rendah apabila adanya perbedaan pendapat yang beragam mengenai pemanfaatan dalam setiap kategori.

### **Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing**

Masyarakat memanfaatkan bagian tumbuhan sebagai bahan pangan berupa tunas, biji, buah, batang, daun, umbi, bunga dan rhizoma. Bagian tumbuhan yang sering digunakan sebagai bahan pangan adalah buah sebesar 51,76 %. Sementara itu, paling sedikit adalah bunga sebesar 1,17 % (Gambar 3). Penelitian ini sesuai dengan Juliana *et al.*, (2013) bahwa bagian yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Desa Pangkalan Buton Kecamatan Sukadana Kabupaten Kayong Utara sebanyak 25 jenis adalah bagian buah

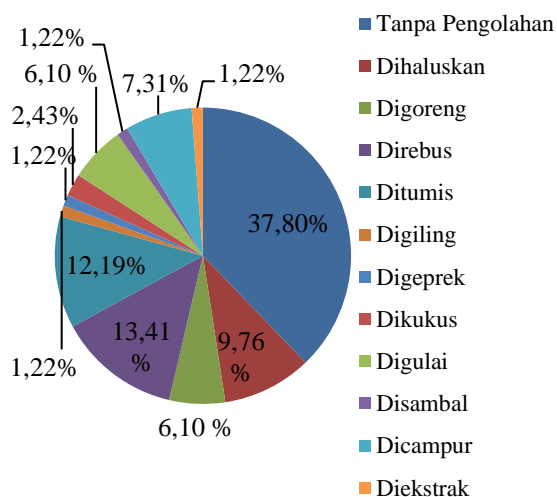
yaitu 53%. Penyebabnya karena daging buah bisa menjadi sumber air yang tidak memerlukan pengolahan terlebih dahulu secara umum dan menjadi nutrisi untuk masyarakat saat beraktivitas.



**Gambar 3.** Bagian Tumbuhan yang Digunakan sebagai Bahan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

### Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

Tumbuhan pangan yang diolah masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak dengan berbagai cara yaitu tanpa pengolahan, dihaluskan, digoreng, direbus, ditumis, digiling, digeprek, dikukus, digulai, disambal, dicampur dan diekstrak. Persentase cara pengolahan tertinggi adalah tanpa pengolahan yaitu 37,80%, yang terendah adalah digiling, digeprek, disambal dan diekstrak yaitu 1,22% (Gambar 4).

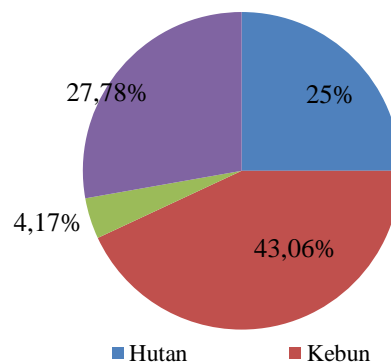


**Gambar 4.** Cara Pengolahan Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

Hasil penelitian ini berbeda dengan Sari *et al.*, (2015) bahwa cara pengolahan tumbuhan pangan oleh masyarakat Desa Kaliau' Sajingan besar persentase tertinggi adalah direbus yaitu 40,62% yang dikarenakan cara pengolahan tersebut adalah cara yang baik agar nutrisi tumbuhan tidak berkurang. Metode preparasi yang langsung dimakan umumnya memanfaatkan bagian dari buah sebagai sumber pangan (Nurhidayah, 2015). Masyarakat di Desa Ratu Sepudak mengatakan pemanfaatan tumbuhan yang dimakan langsung lebih mudah dalam pemanfaatannya. Metode preparasi berdasarkan pengalaman secara turun-temurun yang ada dari zaman nenek moyang, namun ada juga pengetahuan yang diwariskan hanya di lingkungan keluarga di masyarakat Desa Ratu Sepudak.

### Habitat tumbuhan pangan yang digunakan sebagai bahan pangan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

Jenis tumbuhan di Desa Ratu Sepudak sebagai bahan pangan ditemukan diberbagai habitat diantaranya hutan, kebun, ladang dan pekarangan rumah. Berdasarkan wawancara dengan masyarakat Desa Ratu Sepudak tumbuhan sebagai bahan pangan yang dimanfaatkan yaitu 43,06 % ditemukan di kebun, 27,78% di pekarangan rumah, 25% di hutan dan 4,17 % di ladang (Gambar 5).



**Gambar 5.** Habitat Tumbuhan yang Digunakan sebagai Bahan Pangan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing

Penelitian ini sejalan dengan Sari *et al.*, (2022) bahwa habitat tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pangan paling banyak di kebun sebesar 56,14%. Tingginya persentase

habitat tumbuhan pangan di kebun dikarenakan sudah banyaknya masyarakat Desa Ratu Sepudak yang mengetahui cara budidayakan tanamannya. Pekarangan rumah juga menjadi habitat yang banyak ditemukan tumbuhan sebagai bahan pangan. Hal ini disebabkan masyarakat mulai mengetahui cara budidaya tanaman seiringnya perkembangan zaman sehingga masyarakat mudah untuk memanfaatkannya tanpa harus mencari di hutan dan pergi ke kebun yang cukup jauh dari pemukiman masyarakat. Pemanfaatan tumbuhan sudah menjadi kebiasaan masyarakat yang terbentuk dari tradisi sampai saat ini (Sari *et al.*, 2022). Tumbuhan sebagai bahan pangan memiliki manfaat untuk masyarakat dalam masalah ekonomi sehingga untuk memenuhi kebutuhan pangan tidak perlu mengeluarkan biaya.

### Kesimpulan

Tumbuhan sebagai bahan pangan yang digunakan di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing Kabupaten Sambas berjumlah 72 jenis dari 39 famili. Jumlah Famili dengan spesies paling banyak ditemukan adalah *Arecaceae*, *Poaceae*, dan *Zingiberaceae* yaitu masing-masing 5 jenis tumbuhan sedangkan famili yang lain berjumlah hanya 1 sampai 4 spesies dalam 1 famili. Bagian tumbuhan sebagai bahan pangan yang digunakan pada masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing Kabupaten Sambas terdiri dari tunas, biji, buah, batang, daun, umbi, bunga, dan rhizoma. Buah adalah bagian tumbuhan sebagai bahan pangan yang paling banyak digunakan yaitu 51,76 %. bunga adalah bagian tumbuhan sebagai bahan pangan yang paling sedikit digunakan yaitu 1,17 %. Masyarakat Suku Melayu di Desa Ratu Sepudak mengolah tumbuhan pangan dengan berbagai cara yaitu tanpa pengolahan, dihaluskan, digoreng, direbus, ditumis, digiling, digeprek, dikukus, digulai, disambal, dicampur, dan diekstrak. Persentase cara pengolahan tertinggi adalah tanpa pengolahan yaitu 37,80%, yang terendah adalah digiling, digeprek, disambal dan diekstrak yaitu 1,22%.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis ucapkan banyak terima kasih untuk masyarakat di Desa Ratu Sepudak Kecamatan Galing Kabupaten Sambas telah bersedia membantu dalam memberikan informasi terkait pemanfaatan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan.

### Referensi

- Arpila, A. (2012). *Kajian Etnobotani Tumbuhan Sumber Pangan oleh Suku Dayak Bakati' di Kawasan Hutan Lindung Gunung Bawang Kabupaten Bengkayang*. Skripsi. Pontianak: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura.
- BPS Kabupaten Sambas. (2012). *Kecamatan Sebawi dalam Angka 2011. Katalog*. Sambas. BPS 2012.
- Collins, S, Xisto M, Mitchell A, Teshome A. & A. Jhon Thor. (2006). Quantitative Ethnobotany of Two East Timorese Culture. *Journal of Economic Botany*. 60(4) :347-361. <https://www.jstor.org/stable/4257142>.
- Cornelius, B. (1984). *Analisa Zat Warna yang Digunakan untuk Makanan di Daerah Bandung*. Bandung. Institut Teknologi Bandung.
- Dasman Y, Oramahi. & Sisillia L. (2015). Tumbuhan Sumber Pangan yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Sekitar Hutan Tembawang Desa Nanga Kompi Kecamatan Nanga Sayan Kabupaten Melawi. *Jurnal Hutan Lestari*. 3(2): 332-336. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfkh/article/view/10876>.
- Faruque MO, Uddin SB, Barlow JW, Hu S, Dong S, Cai Q, Li X. & Hu X. (2018). Quantitative Ethnobotany of Medicinal Plants Used by Indigenous Communities in the Bandarban District of Bangladesh. *Frontiers in Pharmacology*. 9:1-12. <https://doi.org/10.3389/fphar.2018.00040>.
- Juliana, Linda R. & Mukarlina. (2013). Pemanfaatan Tumbuhan yang Berpotensi sebagai Sumber Pangan di Gunung Peramas Desa Pangkalan Buton Kecamatan Sukadana Kabupaten Kayong Utara. *Jurnal Protobiont*. 2(3) : 117-121.

- <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/viewFile/3877/388>.
- Kumar R. & Bharati K. (2014). Ethnomedicines of Tharu Tribes of Dudhwa National Park, India, *Ethnobotany Research and Applications*. 12: 001-013. <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/848>.
- Mangestu, F & Hager, H. 2008. Wild Edible Fruit Species Culture Domain, Informant Species Competence and Preference in Three Districts of Amhara Region, Ethiopia. *Journal of Ethnobotany Research and Application*. 6 : 487-502. [www.ethnobotanyjournal.org/vol6/i1547-3465-06-487](http://www.ethnobotanyjournal.org/vol6/i1547-3465-06-487).
- Nurhajjah, Linda R. & Mukarlina. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Ngabang Kabupaten Landak. *Jurnal Protobiont*. 6(3):8-17. doi: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/2>.
- Nurhidayah Y, Lovadi I. & Linda R. (2015). Tumbuhan Berpotensi Bahan Pangan di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas. *Jurnal Protobiont*. 4 (1):151-159. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/9684>.
- Romana, Burhanuddin. & Thamrin E. (2018). Tumbuhan Sumber Pangan yang Dikonsumsi oleh Masyarakat pada Tembawang Pak Kuning di Sengah Temila. *Jurnal Hutan Lestari*. 6(4) : 869-874. doi: <http://dx.doi.org/10.264>.
- Rukmana, R. (2004). Temu-temuan Apotik Hidup di Perkarangan. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Sari K, Rafdinal. & Turnip M. (2012). Etnobotani Tumbuhan Pangan Suku Dayak Desa Kaliau' Sajingan Besar Kabupaten Sambas. *Journal of Biotechnology and Conservation in Wallacea* (2):79–88. doi: <https://doi.org/10.35799/jbc.w.v2i2.43320>.
- Satrima R, Lovadi I. & Linda R. (2015). Kajian Etnobotani Tumbuhan Pangan pada Masyarakat Suku Melayu di Desa Boyan Tanjung Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Protobiont*. 4(2) : 90-95. <http://dx.doi.org/10.26418/protobiont.v4i2.11782>.
- Tajudin. (2011). *Makanan Pokok Masyarakat Indonesia*. Bandung. Pancur Air.
- Tongco, DC. (2007). Purposive Sampling as a Tool for Informant Selection. *Journal of Ethnobotany Research and Application*. 5:147-158. doi: <https://doi.org/10.17348/>.
- Wahyuni S, Afidah M. & Ramadansur R. (2021). Etnobotani Tumbuhan Pangan di Desa Cipang Kiri Hulu Provinsi Riau. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 8(2): 174-179. doi: <https://doi.org/10.31849/bl.v8i2.7986>.
- Wiwik S, Kartikawati SM. & Anwari MS. (2019). Pemanfaatan Bahan Pangan Masyarakat Desa Goa Boma Kecamatan Monterado Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Hutan Lestari*. 7(1):532-540. doi: <http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v7i1.32389>.