

---

## KAJIAN ETNOBOTANI REMPAH SEBAGAI REPRESENTASI KEARIFAN LOKAL DAN PENGETAHUAN TRADISIONAL MASYARAKAT DESA PUNTEN KOTA BATU

**Aulinisa Gita Herdiyanti<sup>1</sup>, Aurelia Laudya Bella<sup>2</sup>, Nurul Hidayah<sup>3</sup>, Fahrul  
Ghani Muhaimin<sup>4\*</sup>, Syifa Nabila Firdausya<sup>5</sup>, Heni Refdiana<sup>6</sup>,  
Anas Bagaskara Witanto<sup>7</sup>, Ayu Chandra Mustikasari<sup>8</sup>,  
Nafi' Windy Kharisma<sup>9</sup>, & Susriyati Mahanal<sup>10</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,&10</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu  
Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang Nomor 5,  
Malang, Jawa Timur, 65145, Indonesia

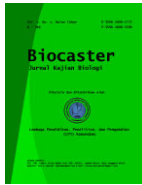
\*Email: [fahrulghanimuhaimin@gmail.com](mailto:fahrulghanimuhaimin@gmail.com)

Submit: 07-04-2026; Revised: 12-04-2026; Accepted: 13-04-2026; Published: 30-04-2026

**ABSTRAK:** Pemanfaatan rempah oleh masyarakat lokal merupakan bagian penting dari kearifan lokal yang mencerminkan hubungan antara manusia dan sumber daya hayati. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keanekaragaman rempah serta menganalisis tingkat pemanfaatannya sebagai representasi pengetahuan tradisional masyarakat Desa Punten, Kota Batu. Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods* dengan desain *exploratory sequential* yang mengintegrasikan metode kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh melalui wawancara kepada informan yang ditentukan melalui teknik *purposive sampling* yang dilanjutkan dengan *snowball sampling*, kemudian observasi dan dokumentasi dikumpulkan sebagai data pendukung. Sementara itu, data kuantitatif dikumpulkan melalui survei menggunakan kuesioner yang disebarkan kepada 95 responden yang ditentukan menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 10%. Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk data kualitatif dan menggunakan indeks etnobotani untuk data kuantitatif, yaitu *Informant Consensus Factor (ICF)*, *Relative Frequency of Citation (RFC)*, *Species Use Value (SUV)*, *Family Use Value (FUV)*, *Plant Part Use Value (PPUV)*, dan *Fidelity Level (FL)* guna mengidentifikasi tingkat kepentingan dan pemanfaatan rempah oleh masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 14 spesies rempah dari delapan famili dengan dominasi Zingiberaceae. Nilai ICF tertinggi pada kategori bumbu masakan (0,98), sedangkan nilai RFC (0,96) dan SUV (1,68) tertinggi terdapat pada *Zingiber officinale*. Famili Zingiberaceae memiliki nilai FUV tertinggi (0,91), dan bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah rimpang (42,7%). Temuan ini menegaskan bahwa pemanfaatan rempah oleh masyarakat Desa Punten mencerminkan kuatnya pengetahuan tradisional sekaligus menunjukkan potensi pengembangan konservasi keanekaragaman hayati berbasis kearifan lokal.

**Kata Kunci:** Bumbu Masakan, Etnobotani, Kearifan Lokal, Minuman Herbal, Pengetahuan Tradisional, Pengobatan Tradisional, Rempah Lokal.

**ABSTRACT:** The use of spices by local communities represents an important aspect of local wisdom, reflecting the relationship between humans and biological resources. This study aims to identify the diversity of spices and analyze their utilization levels as a representation of traditional knowledge in Punten Village, Batu City. This research employed a mixed-methods approach with an exploratory sequential design integrating qualitative and quantitative methods. Qualitative data was obtained through interviews with informants determined using purposive sampling techniques followed by snowball sampling, then observations and documentation were collected as supporting data. Meanwhile, quantitative data were obtained through a questionnaire survey distributed to 95 respondents determined using the Slovin formula with a 10% margin of error. Data were analyzed descriptively for qualitative data and using ethnobotanical indices for quantitative data, including *Informant Consensus Factor (ICF)*, *Relative Frequency of Citation (RFC)*, *Species Use Value (SUV)*, *Family Use Value (FUV)*, *Plant Part Use Value (PPUV)*, and *Fidelity Level (FL)*, to assess the importance and utilization of spices. The results showed 14 spice species belonging to eight families, with Zingiberaceae as the dominant family. The highest ICF value was found in the



culinary category (0.98), while the highest RFC (0.96) and SUV (1.68) values were observed in *Zingiber officinale*. The Zingiberaceae family had the highest FUV value (0.91), and rhizomes were the most utilized plant parts (42.7%). These findings highlight that spice utilization in Punten Village reflects strong traditional knowledge and demonstrates the potential for biodiversity conservation based on local wisdom.

**Keywords:** Culinary Spices, Ethnobotany, Local Spices, Local Wisdom, Herbal Beverages, Traditional Knowledge, Traditional Medicine.

**How to Cite:** Herdiyanti, A. G., Bella, A. L., Hudayah, N., Muhaimin, F. G., Firdausya, S. N., Refdiana, H., Witanto, A. B., Mustikasari, A. C., Kharisma, N. W., & Mahanal, S. (2026). Kajian Etnobotani Rempah sebagai Representasi Kearifan Lokal dan Pengetahuan Tradisional Masyarakat Desa Punten Kota Batu. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 6(2), 950-975. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v6i2.1239>



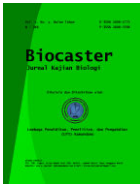
*Biocaster : Jurnal Kajian Biologi* is Licensed Under a CC BY-SA [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

## PENDAHULUAN

Rempah merupakan komoditas bernilai tinggi yang sejak lama diperebutkan di seluruh dunia, ditandai oleh persaingan dalam penguasaan jalur perdagangan (Rabani *et al.*, 2022). Peran rempah tidak hanya terbatas pada aspek ekonomi, tetapi juga berkaitan erat dengan sejarah dan budaya masyarakat. Pemanfaatan rempah mencakup bidang pangan, kesehatan, serta praktik sosial budaya. Contoh pemanfaatan terlihat pada makanan tradisional berbasis tumbuhan lokal yang berkhasiat sekaligus menjadi sarana pewarisan nilai budaya (Yulisma & Aprilia, 2025). Hubungan antara pemanfaatan tumbuhan dan budaya dapat dijelaskan melalui konsep *biocultural diversity* yang menekankan keterkaitan antara keanekaragaman hayati dan budaya (Otamendi-Urroz *et al.*, 2025). Globalisasi pangan turut mendorong pergeseran konsumsi menuju produk instan yang lebih praktis, sehingga berpotensi mengurangi keberadaan makanan tradisional (Rapinski *et al.*, 2023).

Etnobotani mengkaji pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat dalam berbagai aspek kehidupan seperti pangan, kesehatan, dan budaya (Batlajery *et al.*, 2022). Kajian ini mencerminkan kekayaan budaya sekaligus keragaman sumber daya hayati suatu wilayah. Rempah menjadi bagian penting dalam *ethnogastronomy* dan *ethnomedicine*, karena dimanfaatkan sebagai bumbu, obat, serta identitas budaya (Kurniawan, 2025). Pemanfaatan tersebut berkontribusi terhadap ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Pengetahuan yang diwariskan secara turun-temurun berfungsi sebagai strategi pengelolaan sumber daya alam berkelanjutan (Nufus *et al.*, 2024). Dokumentasi pengetahuan lokal menjadi penting untuk menjaga keberlanjutan tersebut.

Indonesia sebagai negara megabiodiversitas memiliki keanekaragaman flora yang tinggi di berbagai ekosistem (Laili *et al.*, 2026). Kondisi tersebut menunjukkan hubungan erat antara manusia dan lingkungan dalam kehidupan sosial budaya. Rempah dimanfaatkan sebagai bumbu, penguat cita rasa, serta pengawet alami. Pemanfaatan lain juga ditemukan dalam pengobatan tradisional,



seperti jamu dan ramuan herbal (Alkari *et al.*, 2024). Beberapa jenis rempah digunakan untuk mengatasi gangguan kesehatan sehari-hari (Rupa *et al.*, 2025). Modernisasi pertanian dan perubahan pola konsumsi menjadi tantangan dalam menjaga keberlanjutan pemanfaatan rempah.

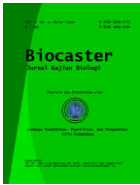
Pemanfaatan rempah juga terlihat dalam praktik budaya di berbagai daerah di Indonesia. Masyarakat Bengkulu menggunakan rempah sebagai bumbu utama dalam masakan tradisional (Kasrina *et al.*, 2025). Masyarakat Maluku memvisualisasikan kekayaan rempah dalam simbol budaya yang mencerminkan sejarah daerah (Alya *et al.*, 2022). Perempuan memiliki peran penting, karena menguasai pengetahuan terkait jenis dan pengolahan rempah (Yumita *et al.*, 2025). Rempah juga berfungsi sebagai pengawet alami yang dapat meningkatkan kualitas pangan (Firdhauzi *et al.*, 2025). Kandungan senyawa bioaktif pada rempah menunjukkan potensi sebagai agen terapeutik (Yanuar *et al.*, 2025).

Desa Punten merupakan wilayah dengan potensi rempah yang cukup tinggi, karena berada di daerah dataran tinggi. Kondisi lingkungan yang sejuk dan tanah yang subur mendukung pertumbuhan berbagai tanaman rempah. Desa ini juga dikenal sebagai desa wisata berbasis masyarakat lokal (Susanti *et al.*, 2023). Mata pencaharian masyarakat sebagai petani menunjukkan keterkaitan erat dengan sumber daya alam (Septiani & Kewuel, 2021). Potensi pertanian yang tinggi didukung oleh kondisi geografis pegunungan (Alvion *et al.*, 2023). Potensi rempah di wilayah ini belum dimanfaatkan secara optimal, karena masih terbatasnya penelitian terkait.

Penelitian etnobotani terkait rempah telah dilakukan di berbagai daerah dengan fokus yang berbeda. Kajian di Bojonegoro menyoroti pemanfaatan rempah sebagai bahan jamu herbal (Yuwita, 2024). Penelitian di Cianjur mengkaji penggunaan rempah sebagai bumbu dan obat tradisional (Nuraeni *et al.*, 2022). Studi di Aceh Tamiang menekankan jenis dan bagian tanaman yang dimanfaatkan (Apriyanti & Suwardi, 2024). Pendekatan kuantitatif etnobotani digunakan untuk mengukur tingkat pemanfaatan tumbuhan (Adnan *et al.*, 2022). Penelitian tersebut masih bersifat parsial, karena belum mengkaji aspek sosial budaya secara terpadu.

Minimnya dokumentasi ilmiah mengenai pengetahuan lokal rempah berpotensi menyebabkan hilangnya informasi pemanfaatan dan nilai budaya. Modernisasi dan perubahan pola konsumsi menjadi faktor utama menurunnya penggunaan tumbuhan tradisional (Amsalu *et al.*, 2025). Distribusi pengetahuan yang tidak merata menyebabkan generasi muda memiliki akses terbatas dibandingkan generasi tua (Tamene *et al.*, 2024), sehingga mempercepat erosi pengetahuan lokal dan melemahkan praktik konservasi berbasis masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini menawarkan kebaruan melalui integrasi analisis etnobotani dengan pendekatan sosial budaya pada konteks lokal yang spesifik.

Berlandaskan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif etnobotani untuk mengkaji serta mengukur tingkat kepentingan budaya rempah di tingkat desa secara lebih komprehensif (Neupane *et al.*, 2025). Selain itu, pendekatan ini memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai hubungan antara pengetahuan lokal, praktik pemanfaatan, dan dinamika sosial budaya masyarakat. Penelitian ini berfokus pada rempah dalam konteks sosial budaya masyarakat Desa Punten secara



terpadu, sehingga diharapkan menghasilkan data yang tidak hanya bersifat inventarisasi, tetapi juga mendukung pelestarian, pengelolaan, serta pengembangan pengetahuan lokal secara berkelanjutan.

Penelitian ini bertujuan menganalisis dan mendokumentasikan pemanfaatan berbagai rempah-rempah lokal sebagai representasi kearifan lokal serta warisan pengetahuan tradisional masyarakat Desa Punten yang telah diwariskan secara turun temurun. Hasil penelitian dapat memberikan dasar ilmiah sebagai upaya pelestarian pengetahuan tradisional dan pengembangan potensi lokal berbasis rempah-rempah secara berkelanjutan. Penelitian ini juga berkontribusi untuk mendukung tercapainya SDGs 4 *quality education* (pendidikan berkualitas) dan SDGs 15 *life on land* (ekosistem daratan). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan keanekaragaman rempah-rempah dan pemanfaatannya, serta menganalisis indeks etnobotani kuantitatif berdasarkan pengetahuan lokal masyarakat di Desa Punten.

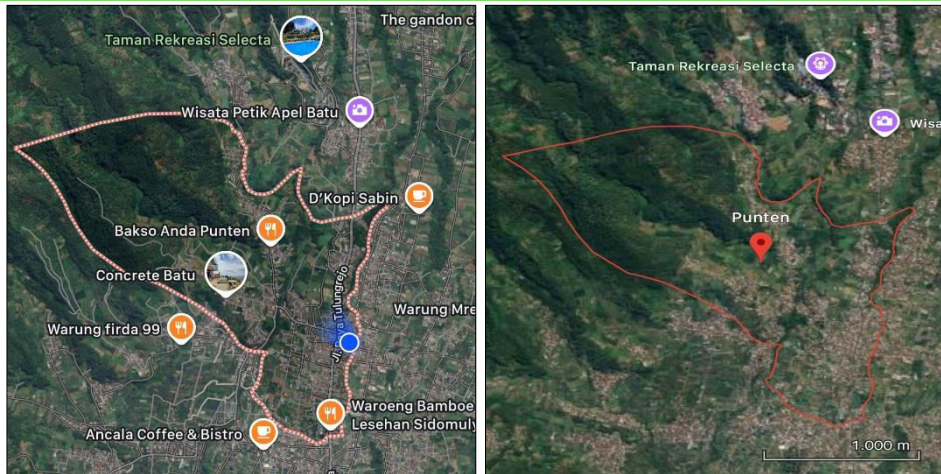
## **METODE**

### **Desain Penelitian**

Penelitian ini menggunakan *mixed methods* dengan desain *exploratory sequential* yang mengintegrasikan metode kualitatif dan kuantitatif. Tahap kualitatif dilakukan untuk memahami fenomena secara mendalam, kemudian dilanjutkan dengan analisis kuantitatif guna memperkuat dan melengkapi temuan, sehingga menghasilkan pemahaman yang komprehensif terhadap objek penelitian (Ambarwati *et al.*, 2024). Pendekatan kualitatif diterapkan untuk mengidentifikasi dan menguraikan pengetahuan lokal masyarakat Desa Punten terkait keanekaragaman rempah, bentuk dan praktik pemanfaatannya dalam bidang pangan, kesehatan, ritual, dan ekonomi, serta proses pewarisan pengetahuan tradisional. Analisis kuantitatif dilakukan menggunakan indeks etnobotani, yaitu *Use Value* (UV), *Relative Frequency of Citation* (RFC), *Informant Consensus Factor* (ICF), dan *Fidelity Level* (FL) untuk mengukur tingkat kepentingan spesies, frekuensi penyebutan, tingkat kesepakatan informan, serta spesifisitas pemanfaatannya (Amin *et al.*, 2024). Hasil penelitian dipaparkan dalam bentuk tabel dan persentase, kemudian diintegrasikan dengan temuan kualitatif untuk menghasilkan interpretasi yang komprehensif.

### **Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Maret Tahun 2026, dan berlokasi di Desa Punten, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur. Desa Punten berada di kawasan dataran tinggi di kaki Gunung Arjuna di ketinggian 800 mdpl. Desa Punten memiliki iklim yang sejuk dan asri yang mendukung aktivitas pertanian serta agrowisata. Desa Punten terletak pada koordinat 7°50'S 112°31'E, berdasarkan Sistem Informasi Desa dan Kelurahan, Direktorat Jenderal Bina Pemerintahan Desa Kementerian Dalam Negeri Tahun 2026, jumlah penduduk di Desa Punten adalah 5.469 jiwa. Desa Punten terdiri dari empat dusun, yakni Dusun Kungkuk, Dusun Payan, Dusun Gempol, serta Dusun Krajan. Desa Punten memiliki potensi sumber daya alam dan kearifan lokal masyarakat yang turut mendukung pengembangan sektor pertanian dan pariwisata di wilayah Kecamatan Bumiaji. Peta lokasi penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.

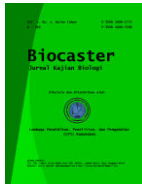


**Gambar 1. Peta Lokasi Desa Punten.**

### **Populasi dan Penentuan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh masyarakat di Desa Punten, Kota Batu yang memiliki pengetahuan serta memanfaatkan rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari. Pada penelitian kualitatif, informan dipilih menggunakan *purposive sampling* berdasarkan pengetahuan dan pengalaman dalam pemanfaatan rempah (Subhaktiyasa, 2024). Teknik *snowball sampling* kemudian digunakan dengan cara meminta rekomendasi informan tambahan dari informan kunci hingga mencapai saturasi data (Lenaini, 2021). Informan dalam penelitian ini dikelompokkan menjadi empat kategori, yaitu: 1) tokoh masyarakat yang memahami budaya dan kebiasaan pemanfaatan rempah, misalnya Kepala Desa, Ketua RT, atau Ketua Adat; 2) penjual jamu tradisional yang memanfaatkan rempah; 3) petani yang membudidayakan rempah; dan 4) warga yang memiliki pengetahuan tentang rempah dan memanfaatkannya dalam kehidupan sehari-hari, misalnya lansia atau ibu-ibu. Jumlah *informan* yang diwawancarai disesuaikan dengan kebutuhan penelitian hingga informasi yang diperoleh dianggap telah memadai dan tidak ditemukan data baru.

Pada penelitian kuantitatif, subjek penelitian disebut responden, karena pengumpulan data dilakukan melalui metode survei dengan instrumen berupa kuesioner. Penentuan responden dilakukan melalui teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan responden berdasarkan kriteria tertentu, di antaranya masyarakat yang berdomisili di Desa Punten, memiliki pengetahuan atau pengalaman dalam pemanfaatan rempah-rempah, serta bersedia mengisi kuesioner penelitian (Athory & Andreas, 2020). Berdasarkan data Sistem Informasi Desa dan Kelurahan, Direktorat Jenderal Bina Pemerintahan Desa Kementerian Dalam Negeri Tahun 2026, jumlah Kepala Keluarga (KK) di Desa Punten tercatat sebanyak 1.942 KK yang kemudian digunakan sebagai dasar penentuan jumlah sampel. Salah satu rumus paling sederhana untuk menentukan jumlah sampel adalah rumus ukuran sampel yang dikembangkan oleh Eliot M. Slovin (Wahyudi *et al.*, 2023). Jumlah responden ditentukan menggunakan rumus Slovin dengan jumlah populasi sebanyak 1.942 KK dengan batas kesalahan (*margin of error*) sebesar 10% (0,1). Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh jumlah sampel, yakni 95 responden.



## **Pengumpulan Data**

Penelitian ini dilakukan dengan persetujuan informan, responden, dan juga telah memperoleh izin resmi dari pemerintah desa setempat. Metode pengumpulan data kualitatif meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara menggunakan daftar pertanyaan yang sama kepada setiap informan untuk menggali jenis rempah, pengetahuan tradisional, serta kearifan lokal masyarakat Desa Punten. Observasi dilakukan dengan lembar pengamatan untuk mencatat jenis rempah, bagian yang dimanfaatkan, dan praktik pengolahannya. Identifikasi tumbuhan dilakukan dengan merujuk pada buku *flora of java*, serta basis data *International Plant Names Index* (IPNI) dan *Plants of the World Online* (POWO). Metode pengumpulan data dokumentasi dilakukan dalam bentuk foto, catatan langsung di lapangan, serta rekaman yang bertujuan untuk menambah keakuratan data yang diperoleh. Pengumpulan data kuantitatif dilakukan melalui survei menggunakan kuesioner (Sugiyono, 2013) untuk mengetahui indeks etnobotani, yaitu *Use Value* (UV), *Relative Frequency of Citation* (RFC), *Informant Consensus Factor* (ICF), dan *Fidelity Level* (FL).

## **Analisis Data**

Metode analisis data kualitatif dalam penelitian ini mengacu pada Miles & Huberman (1994) yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan. Reduksi data dilakukan dengan menyederhanakan dan memfokuskan data hasil lapangan; penyajian data dilakukan secara sistematis untuk memudahkan analisis; sedangkan penarikan simpulan dilakukan berdasarkan interpretasi data selama proses penelitian. Metode analisis data kuantitatif dalam penelitian ini juga mengacu pada rumus indeks etnobotani sebagai berikut:

### ***Informant Consensus Factor (ICF)***

*Informant Consensus Factor* (ICF) digunakan untuk menilai tingkat keseragaman pengetahuan. Nilai ICF akan rendah atau mendekati 0 apabila pemilihan tanaman dilakukan secara acak atau tidak terjadi pertukaran informasi antar *informan*, sedangkan nilainya akan mendekati 1, jika terdapat kriteria seleksi yang jelas dan/atau terjadi pertukaran informasi antar *informan*. Nilai ICF yang tinggi menunjukkan adanya konsistensi pengetahuan tradisional yang kuat di antara para *informan*. Rumus ICF (Trotter & Logan, 2019) sebagai berikut:

$$ICF = \frac{nur - nt}{nur - 1}$$

#### **Keterangan:**

ICF = *Informant consensus factor*;

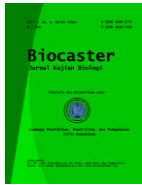
nur = Jumlah laporan penggunaan untuk setiap kategori pemanfaatan; dan

nt = Jumlah takson (spesies tumbuhan) yang digunakan untuk kategori pemanfaatan tersebut.

### ***Relative Frequency of Citation (RFC)***

*Relative Frequency of Citation* (RFC) merupakan ukuran yang digunakan untuk mengetahui seberapa sering suatu spesies atau objek disebutkan oleh para partisipan penelitian yang berperan sebagai informan, rumus perhitungan *Relative Frequency of Citation* (RFC) (Ralte *et al.*, 2024) sebagai berikut:

$$RFC = \frac{Fc}{N}$$



**Keterangan:**

Fc = Jumlah *informan* yang menyebutkan suatu spesies; dan

N = Jumlah total seluruh *informan*.

**Species Use Value (SUV)**

*Species Use Value* (SUV) merupakan parameter kuantitatif untuk mengukur tingkat kepentingan atau nilai guna suatu spesies tumbuhan bagi masyarakat, rumus perhitungan *species use value* (Hoffman & Gallaher, 2007) sebagai berikut:

$$SUV = \frac{\sum UV_{is}}{(ni)}$$

**Keterangan:**

SUV = *Species use value*;

$\sum UV_{is}$  = Jumlah total penggunaan yang disebutkan untuk satu spesies; dan

ni = Jumlah total responden.

**Family Use Value (RUV)**

*Family Use Value* (RUV) merupakan indeks kuantitatif etnobotani yang menunjukkan nilai rata-rata pemanfaatan spesies-spesies dalam satu famili tumbuhan oleh masyarakat, sehingga mencerminkan tingkat kepentingan relatif famili tersebut, rumus perhitungan *Family Use Value* (RUV) (Phillips & Gentry, 1993) sebagai berikut:

$$FUV = \frac{\sum UV_{s}}{(ns)}$$

**Keterangan:**

$\sum UV_{s}$  = Jumlah seluruh nilai *Use Value* (UV) dari spesies dalam satu famili; dan

ns = Jumlah spesies dalam famili.

**Plant Part Value (PPUV)**

*Plant Part Value* (PPUV) merupakan nilai yang diberikan pada setiap bagian tanaman sebagai persentase bagian tanaman yang digunakan, misalnya meristem apikal, daun, buah, kulit kayu, bunga, atau bagian lainnya (Gomez-Beloz, 2002).

$$PPV (\%) = \frac{\sum RU (\text{plant part})}{\sum RU} \times 100$$

**Keterangan:**

PPV = *Plant part value* (%);

$\sum RU (\text{plant part})$  = Jumlah bagian tanaman yang disebutkan; dan

$\sum RU$  = Jumlah total penggunaan yang disebutkan untuk tanaman tertentu secara berturut-turut.

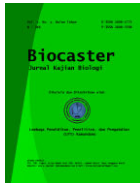
**Fidelity Level (FL)**

*Fidelity Level* (FL) merupakan persentase informan yang menggunakan spesies tumbuhan tertentu untuk kategori pemanfaatan tertentu, rumus perhitungan *Fidelity Level* (FL) (Friedman *et al.*, 1986) sebagai berikut:

$$FL (\%) = \frac{N_p}{N} \times 100$$

**Keterangan:**

FL = *Fidelity Level* (%);



$N_p$  = Jumlah responden yang menyebutkan suatu spesies tumbuhan untuk kategori pemanfaatan tertentu; dan

$N$  = Jumlah total informan yang menyebutkan spesies tumbuhan tersebut untuk penggunaan apapun.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Keanekaragaman Rempah-rempah di Desa Punten

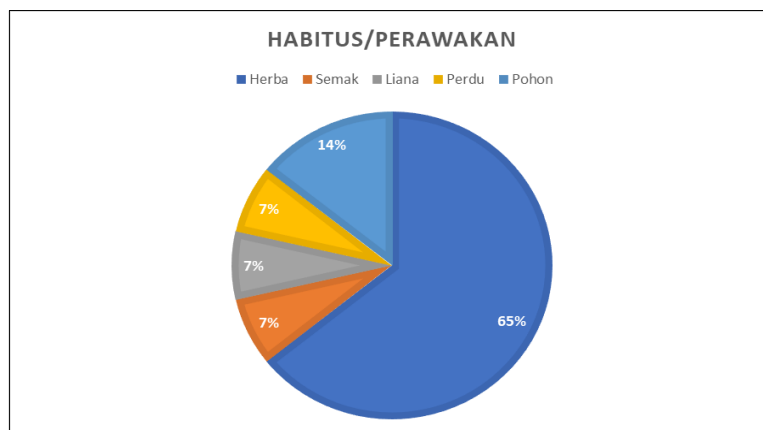
Keanekaragaman rempah-rempah dapat dilihat dari banyaknya spesies yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Punten. Hal ini mencerminkan kearifan lokal serta pengetahuan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat setempat. Berdasarkan hasil wawancara dari para informan, ditemukan adanya 14 jenis rempah-rempah dari 8 famili yang dipaparkan dalam Tabel 1.

**Tabel 1. Keanekaragaman Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Nama Latin	Nama Lokal	Famili	Habitus
1	<i>Zingiber officinale</i>	Jahe	Zingiberaceae	Herba
2	<i>Curcuma longa</i>	Kunyit	Zingiberaceae	Herba
3	<i>Alpinia galanga</i>	Lengkuas	Zingiberaceae	Herba
4	<i>Cymbopogon citratus</i>	Serai	Poaceae	Semak
5	<i>Curcuma aeruginosa</i>	Temu Ireng	Zingiberaceae	Herba
6	<i>Kaempferia galanga</i>	Kencur	Zingiberaceae	Herba
7	<i>Piper nigrum</i>	Merica	Piperaceae	Liana
8	<i>Coriandrum sativum</i>	Ketumbar	Apiaceae	Herba
9	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandan	Pandanaceae	Perdu
10	<i>Tamarindus Indica</i>	Asam Jawa	Fabaceae	Pohon
11	<i>Allium cepa</i>	Bawang Merah	Amaryllidaceae	Herba
12	<i>Allium sativum</i>	Bawang Putih	Amaryllidaceae	Herba
13	<i>Syzygium polyanthum</i>	Salam	Myrtaceae	Pohon
14	<i>Curcuma zanthorrhiza</i>	Temulawak	Zingiberaceae	Herba

Famili yang paling banyak digunakan oleh masyarakat Desa Punten dalam kehidupan sehari-hari adalah famili Zingiberaceae dengan beberapa spesies, yakni *Zingiber officinale* (jahe), *Curcuma longa* (kunyit), *Alpinia galanga* (lengkuas), *Curcuma aeruginosa* (temu ireng), *Kaempferia galanga* (kencur), dan *Curcuma zanthorrhiza* (temulawak). Famili Zingiberaceae banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Desa Punten, karena tumbuhan pada famili ini sangat mudah tumbuh di daerah dataran tinggi dengan iklim yang lembap (Fadillah *et al.*, 2023). Hal ini sesuai dengan kondisi geografis Desa Punten yang berada di kawasan dataran tinggi dan beriklim lembap. Famili urutan kedua yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah Amaryllidaceae dengan spesies, yakni *Allium cepa* (bawang merah) dan *Allium sativum* (bawang putih). Rempah yang termasuk dalam famili Poaceae yang digunakan oleh masyarakat Desa Punten adalah spesies *Cymbopogon citratus* (serai), rempah yang termasuk dalam famili Piperaceae adalah *Piper nigrum* (merica), pada famili Apiaceae terdapat spesies *Coriandrum sativum* (ketumbar), selanjutnya pada famili Pandanaceae terdapat satu spesies rempah, yakni *Pandanus amaryllifolius* (pandan), pada famili Fabaceae juga terdapat satu spesies rempah, yakni *Tamarindus Indica* (asam jawa), dan yang terakhir pada famili Myrtaceae dengan spesies rempah *Syzygium polyanthum* (salam). Keanekaragaman rempah-rempah yang ada di Desa Punten menunjukkan adanya variasi jenis atau spesies dari berbagai famili. Setiap jenis rempah-rempah yang ada

di Desa punten memiliki habitus yang berbeda-beda. Adapun persentase habitus dari berbagai rempah-rempah yang ada di Desa Punten tersaji pada Gambar 2.

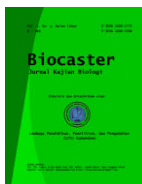


**Gambar 2. Persentase Habitus Rempah-Rempah di Desa Punten.**

Habitus herba adalah habitus rempah-rempah yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Punten dalam kehidupan sehari-hari, habitus herba menempati posisi pertama dengan persentase 65%, rempah-rempah dengan habitus herba ini banyak dimanfaatkan oleh masyarakat desa setempat, karena mudah didapatkan dan dapat ditanam secara mandiri di pekarangan rumah. Habitus herba dicirikan dengan batang yang lunak, tidak berkayu, dan umumnya berukuran pendek, serta dapat tumbuh dalam berbagai kondisi lingkungan (Hidayah *et al.*, 2022). Adapun beberapa jenis rempah di Desa Punten yang termasuk ke dalam habitus herba, yakni *Zingiber officinale* (jahe), *Curcuma longa* (kunyit), *Alpinia galanga* (lengkuas), *Curcuma aeruginosa* (temu ireng), *Kaempferia galanga* (kencur), *Curcuma zanthorrhiza* (temulawak), *Coriandrum sativum* (ketumbar), *Allium cepa* (bawang merah), dan *Allium sativum* (bawang putih). Hasil temuan berbagai jenis rempah yang termasuk ke dalam habitus herba ini sejalan dengan penelitian milik Pagea *et al.* (2022) yang mengklasifikasikan *Zingiber officinale*, *Alpinia galanga*, dan *Curcuma longa* sebagai habitus herba berdasarkan ciri morfologinya.

Habitus rempah kedua yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah habitus pohon dengan persentase 14%. Habitus pohon dicirikan dengan tumbuhan berkayu, memiliki satu batang pohon yang berukuran panjang dengan beberapa cabang yang membentuk sebuah tajuk (Dewantara *et al.*, 2024). Jenis rempah di Desa Punten yang termasuk ke dalam habitus pohon, yakni *Tamarindus Indica* (asam jawa) dan *Syzygium polyanthum* (salam). Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian milik Karmana (2024) yang menyatakan bahwa spesies *Tamarindus indica* memiliki pohon berwarna hijau dengan tinggi mencapai 25-30 meter.

Habitus rempah selanjutnya yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Punten adalah liana yang dicirikan dengan tumbuhan yang merambat atau melilit pohon, karena tumbuhan ini tidak bisa tumbuh dengan tegak (Novianti *et al.*, 2024). Jenis rempah yang termasuk ke dalam habitus liana adalah *Piper nigrum* (merica)



dengan ciri morfologi yang sesuai dengan habitus liana, yakni tumbuh merambat. Spesies rempah *Cymbopogon citratus* (serai) digolongkan ke dalam habitus semak dengan ciri morfologi daunnya yang memanjang seperti pita dengan warna hijau dan ujung daun yang meruncing (Giroth *et al.*, 2021). Habitus yang terakhir, yaitu Habitus perdu dengan ciri batangnya yang berkayu, berdiri tegak, dan bercabang di dekat bagian akarnya (Dewa *et al.*, 2023). Spesies rempah *Pandanus amaryllifolius* (pandan) digolongkan ke dalam habitus perdu, karena memiliki batang berkayu yang bercabang dan tumbuh subur di dekat permukaan tanah.

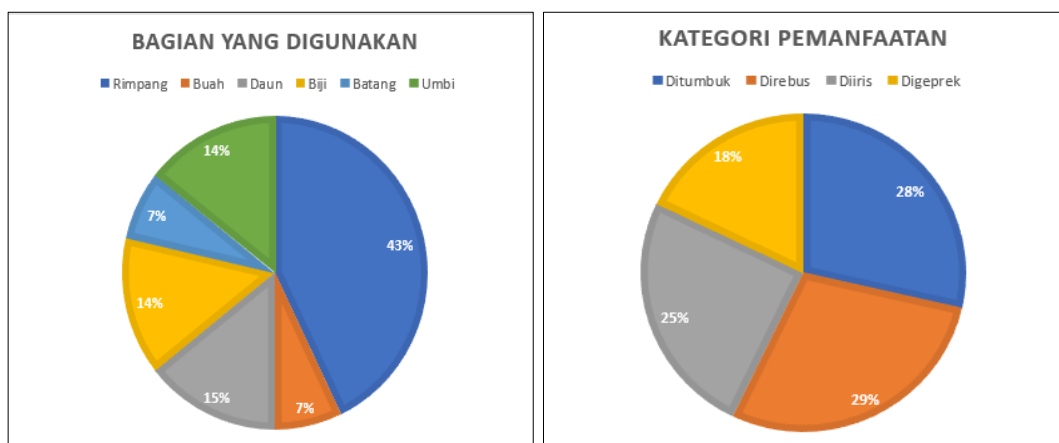
### **Pemanfaatan Rempah-Rempah di Desa Punten**

Data mengenai pemanfaatan rempah-rempah oleh masyarakat Desa Punten disajikan dalam Tabel 2 dan Gambar 3. Data tersebut mencakup bagian tanaman yang digunakan, kategori pemanfaatan, cara pengolahan, serta jenis pemanfaatannya.

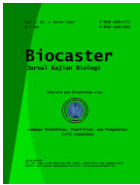
**Tabel 2. Pemanfaatan Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Nama Latin	Bagian Tumbuhan yang Digunakan	Kategori Pemanfaatan	Cara Pengolahan	Jenis Pemanfaatan
1	<i>Zingiber officinale</i>	Rimpang	Bumbu masakan, obat, dan minuman herbal	Diiris, ditumbuk, digeprek, dan direbus	Bumbu masakan soto dan rawon, obat batuk dan masuk angin, serta minuman herbal wedang jahe.
2	<i>Curcuma longa</i>	Rimpang	Bumbu masakan, obat, minuman herbal, dan perawatan tubuh	Diiris, ditumbuk, digeprek, dan direbus	Bumbu masakan soto dan nasi kuning, obat untuk pereda nyeri haid dan melancarkan pencernaan, lulur dan masker untuk perawatan tubuh, serta minuman herbal kunyit asem.
3	<i>Alpinia galanga</i>	Rimpang	Bumbu masakan dan obat	Diiris, ditumbuk, dan digeprek	Bumbu masakan sayur bening dan rawon, serta obat penyakit kulit seperti kadas.
4	<i>Cymbopogon citratus</i>	Batang	Bumbu masakan dan minuman herbal.	Digeprek dan diiris	Bumbu rica-rica, soto, dan rawon, serta minuman herbal wedang serai.
5	<i>Curcuma aeruginosa</i>	Rimpang	Obat dan minuman herbal	Diiris dan Direbus	Obat untuk radang dan melancarkan pencernaan, serta sebagai minuman herbal jamu temu ireng.
6	<i>Kaempferia galanga</i>	Rimpang	Bumbu masakan, obat, dan minuman herbal.	Ditumbuk dan direbus	Bumbu beberapa jenis masakan, obat untuk batuk dan masuk angin, serta dikonsumsi sebagai minuman herbal.
7	<i>Piper nigrum</i>	Biji	Bumbu masakan.	Ditumbuk	Bumbu untuk beberapa jenis masakan.

No.	Nama Latin	Bagian Tumbuhan yang Digunakan	Kategori Pemanfaatan	Cara Pengolahan	Jenis Pemanfaatan
8	<i>Coriandrum sativum</i>	Biji	Bumbu masakan dan minuman herbal	Ditumbuk	Bumbu untuk beberapa jenis masakan, serta minuman herbal yang membantu melancarkan pencernaan
9	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Daun	Bumbu masakan dan minuman herbal	Direbus	Bumbu untuk beberapa jenis masakan, serta sebagai minuman herbal untuk meningkatkan imun tubuh.
10	<i>Tamarindus indica</i>	Buah	Bumbu masakan dan minuman herbal.	Direbus	Bumbu pada beberapa jenis masakan, serta minuman herbal pereda nyeri haid.
11	<i>Allium cepa</i>	Umbi	Bumbu masakan	Ditumbuk, digeprek, dan diiris	Bumbu masakan, pereda batuk dan masuk angin, serta digunakan untuk memperlancar pencernaan.
12	<i>Allium sativum</i>	Umbi	Bumbu masakan	Ditumbuk, digeprek, dan diiris	Bumbu masakan, pereda batuk, serta digunakan untuk memperlancar pencernaan.
13	<i>Syzygium polyanthum</i>	Daun	Bumbu masakan dan minuman herbal	Direbus	Bumbu masakan seperti sayur lodeh dan nasi uduk, atau nasi liwet, membantu mengatasi penyakit maag dan diare, serta penyembuh luka.
14	<i>Curcuma zanthorrhiza</i>	Rimpang	Bumbu masakan, obat, dan minuman herbal	Diiris dan direbus	Digunakan untuk minuman herbal/jamu, obat untuk penyakit radang dan pereda nyeri, serta masuk angin



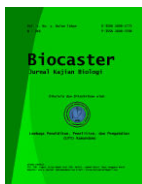
**Gambar 3. Persentase Pemanfaatan Bagian yang Digunakan (Kiri) dan Kategori Pemanfaatan (Kanan) dari Rempah-rempah di Desa Punten.**



Berdasarkan data pada Gambar 3, bagian tumbuhan yang dominan dimanfaatkan di Desa Punten adalah rimpang dengan persentase sebesar 43%. Tingginya penggunaan rimpang ini menunjukkan bahwa jenis rempah dari kelompok Zingiberaceae seperti *Zingiber officinale* (jahe), *Curcuma longa* (kunyit), *Alpinia galanga* (lengkuas), dan *Curcuma zanthorrhiza* (temulawak) berperan penting dalam kehidupan masyarakat. Rimpang banyak dipilih karena mudah diperoleh, memiliki aroma, cita rasa khas, mengandung senyawa bioaktif seperti kurkumin, gingerol, dan minyak atsiri yang berkhasiat untuk antiinflamasi, antioksidan, serta antibakteri. Hal ini juga terlihat pada rimpang jahe (*Zingiber officinale*) yang memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi serta berpotensi membantu mengatasi berbagai gangguan kesehatan (Zagórska *et al.*, 2022). Kandungan senyawa bioaktif tersebut juga terlihat pada rimpang kunyit (*Curcuma longa*) yang dimanfaatkan karena kandungan kurkuminoidnya, sehingga sering digunakan sebagai bahan alami dalam makanan, obat tradisional, serta produk kosmetik (Argel-Pérez *et al.*, 2023).

Selain rimpang, bagian tumbuhan lain yang turut dimanfaatkan meliputi daun (15%), buah (14%), umbi (14%), biji (7%), dan batang (7%), meskipun tingkat penggunaannya relatif lebih rendah. Daun seperti *Pandanus amaryllifolius* (pandan) dan *Syzygium polyanthum* (salam) dimanfaatkan karena kandungan senyawa aromatik dan antioksidan yang cukup tinggi, sehingga sering digunakan sebagai penyedap alami sekaligus bahan dalam pengobatan tradisional. Kandungan senyawa tersebut dalam daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) berperan dalam menurunkan kadar lipid dan mengurangi respons peradangan, sehingga berpotensi dimanfaatkan dalam penanganan gangguan metabolik (Lumbanraja *et al.*, 2024). Hal tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan daun didasarkan pada ketersediaannya, serta berkaitan dengan nilai fungsional senyawa bioaktif yang terkandung di dalamnya. Pemanfaatan bagian lain seperti buah, umbi, biji, dan batang juga mencerminkan adanya variasi kandungan senyawa aktif yang dimanfaatkan sesuai kebutuhan. Sebagai contoh, allicin dalam umbi bawang merah (*Allium cepa*) berperan sebagai antibakteri dan menjadi faktor penting yang mendukung penggunaannya dalam bidang pangan serta pengobatan tradisional (Chiu *et al.*, 2025).

Berdasarkan data pada Gambar 3, kategori pemanfaatan yang paling dominan dilakukan oleh masyarakat Desa Punten dalam pengolahan rempah adalah dengan cara direbus, yakni sebesar 29%. Tingginya persentase ini menunjukkan bahwa metode perebusan dianggap lebih praktis dan efektif dalam praktik pengolahan sehari-hari. Perebusan merupakan salah satu metode ekstraksi paling mudah, karena hanya menggunakan air panas untuk mengekstraksi senyawa aktif pada bahan tanaman (Anggraini *et al.*, 2020). Jenis rempah dari kelompok Zingiberaceae, seperti jahe, kunyit, lengkuas, temu ireng, dan temulawak, umumnya diolah menjadi minuman herbal atau obat tradisional melalui proses perebusan, karena kandungan senyawa bioaktifnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Rakhmawatie & Marfu'ati (2023) yang menyatakan bahwa bentuk obat tradisional yang paling dominan digunakan masyarakat adalah rebusan bahan tanaman segar. Kelompok Pandanaceae yaitu pandan, serta kelompok Fabaceae seperti asam jawa juga dimanfaatkan sebagai



bahan tambahan dalam minuman herbal untuk memberikan aroma dan cita rasa khas.

Pemanfaatan rempah oleh masyarakat di Desa Punten juga dilakukan melalui metode ditumbuk (28%), diiris (25%), dan digeprek (18%). Pemanfaatan dengan cara ditumbuk dilakukan dengan menghancurkan rempah hingga halus, sehingga senyawa aktif dan aroma lebih mudah keluar serta tercampur secara optimal, misalnya pada pengolahan jahe atau kunyit sebagai bumbu halus masakan soto dan rawon. Metode pengirisan dipilih karena praktis dan efisien, serta mampu meningkatkan pelepasan aroma pada bahan masakan, misalnya lengkuas yang diiris sebagai bumbu masakan sayur bening. Adapun metode digeprek dilakukan dengan memecah struktur rempah tanpa menghancurkannya secara menyeluruh, sehingga aroma khas tetap keluar dengan bentuk bahan yang relatif utuh, misalnya bawang putih atau bawang merah pada sambal atau tumisan. Perbedaan cara pemanfaatan rempah tersebut dipengaruhi oleh bagian tanaman yang digunakan, tujuan pemanfaatan, serta hasil yang diinginkan sebagai bahan masakan, obat tradisional, maupun minuman herbal.

#### ***Informant Consensus Factor (ICF)***

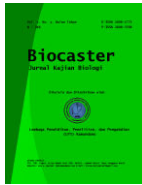
*Informant Consensus Factor (ICF)* digunakan untuk mengukur tingkat kesepakatan dari responden dalam memilih tumbuhan untuk kategori pemanfaatan tertentu. Adapun nilai *Informant Consensus Factor (ICF)* dari responden di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. *Informant Consensus Factor* Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Kategori Pemanfaatan	$N_{ur}$	$N_t$	ICF
1	Bumbu masakan	658	14	0.98
2	Obat	108	8	0.93
3	Minuman herbal	198	11	0.95
4	Perawatan tubuh	31	2	0.97

Berdasarkan hasil analisis *Informant Consensus Factor (ICF)* pada Tabel 3, seluruh kategori pemanfaatan rempah menunjukkan nilai yang tinggi dan mendekati angka 1. Kategori bumbu masakan memiliki nilai ICF tertinggi sebesar 0,98 yang menunjukkan adanya tingkat kesepakatan sangat kuat antar responden serta konsistensi pengetahuan lokal dalam pemanfaatan rempah-rempah pada masyarakat di Desa Punten. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Yanti *et al.* (2023) pada masyarakat Desa Sebuduh yang menunjukkan adanya pemanfaatan rempah sebagai penguat cita rasa dan aroma pada bumbu masakan dalam pengolahan makanan.

Kategori perawatan tubuh menunjukkan nilai ICF tinggi, yakni sebesar 0,97 yang berarti terdapat keseragaman dalam penggunaan tumbuhan untuk kebutuhan perawatan. Temuan ini menunjukkan bahwa praktik perawatan berbasis tumbuhan masih dipertahankan sebagai bagian dari pengetahuan lokal, karena mudah diperoleh serta telah terbukti berkhasiat dalam penggunaan tradisional. Kategori minuman herbal memiliki nilai ICF sebesar 0,95 yang menunjukkan tingkat kesepakatan yang tinggi meskipun terdapat sedikit variasi dalam pemilihan spesies. Adapun timbulnya variasi dapat disebabkan oleh perbedaan preferensi individu, ketersediaan bahan di lingkungan sekitar, maupun adaptasi resep tradisional yang



berkembang pada masyarakat di Desa Punten. Hal ini selaras dengan penelitian milik Aini & Cahyanto (2024) yang menunjukkan bahwa rempah dapur banyak digunakan sebagai minuman herbal, karena dinilai memiliki banyak manfaat bagi tubuh, misalnya untuk pengobatan penyakit tertentu.

Kategori obat memiliki nilai ICF terendah, yakni 0,93 yang mengindikasikan adanya variasi yang lebih besar dibandingkan kategori lainnya. Hal ini disebabkan oleh adanya tingkat kepercayaan terhadap jenis tanaman tertentu, serta kemungkinan pengaruh pengetahuan medis modern yang menyebabkan pilihan tanaman obat pada masyarakat menjadi lebih beragam. Adanya perbedaan nilai ICF antar kategori mencerminkan variasi tingkat kesepakatan responden dalam pemanfaatan tumbuhan pada masing-masing kategori.

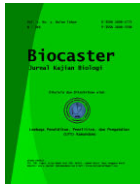
#### **Relative Frequency of Citation (RFC)**

*Relative Frequency of Citation* (RFC) digunakan untuk mengetahui seberapa sering suatu spesies tanaman rempah disebutkan oleh para responden. Adapun nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) dari rempah-rempah di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Relative Frequency of Citation Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Nama Tumbuhan	Total Penyebutan (FC)	RFC
1	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	91	0.96
2	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )	76	0.8
3	Lengkuas/Laos ( <i>Alpinia galanga</i> )	62	0.65
4	Serai ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	56	0.59
5	Temu ireng ( <i>Curcuma aeruginosa</i> )	10	0.10
6	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	58	0.61
7	Merica ( <i>Piper nigrum</i> )	56	0.59
8	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )	47	0.49
9	Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> )	41	0.43
10	Asam Jawa ( <i>Tamarindus indica</i> )	38	0.4
11	Bawang merah ( <i>Allium ascalonicum</i> )	75	0.79
12	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	77	0.81
13	Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	37	0.39
14	Temulawak ( <i>Curcuma zanthorrhiza</i> )	23	0.24

Hasil analisis *Relative Frequency of Citation* (RFC) menunjukkan bahwa rempah jahe (*Zingiber officinale*) memiliki nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) tertinggi, yakni sebesar 0,96. Hal ini menunjukkan bahwa hampir seluruh responden, yakni 91 responden dari 95 responden mengenal serta memanfaatkan rempah jahe dalam kehidupan sehari-hari, nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) rempah jahe yang tinggi menjadi indikator bahwa rempah jahe memiliki tingkat popularitas yang tinggi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Desa Punten. Jahe merupakan tanaman rempah yang memiliki berbagai manfaat dalam berbagai aspek kehidupan, misalnya dalam pengobatan tradisional, karena mengandung berbagai senyawa seperti zingerone, paradol, shogaol, dan gingerol yang dapat bermanfaat sebagai anti inflamasi, antioksidan, antikanker, dan juga antimikroba yang dengan berbagai kandungan senyawa inilah yang menjadikan jahe banyak dimanfaatkan oleh masyarakat (Ahnafani *et al.*, 2024). Nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) tertinggi kedua ditempati oleh bawang putih (*Allium*



*sativum*) dengan nilai 0,81; bawang putih memiliki berbagai senyawa seperti allicin, flavonoid, saponin, tanin, dan juga alkaloid yang berpotensi sebagai antibakteri (Kristiananda *et al.*, 2022).

Nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) tertinggi ketiga disusul oleh kunyit (*Curcuma longa*) dengan nilai 0,8 dan bawang merah (*Allium ascalonicum*) dengan nilai 0,79. Nilai *Relative Frequency of Citation* (RFC) terendah ditempati oleh temu ireng (*Curcuma aeruginosa*) dengan nilai 0,10 yang mengindikasikan bahwa hampir seluruh responden kurang memanfaatkan rempah temu ireng dan hanya 10 responden dari 95 responden yang mengenal dan memanfaatkan rempah temu ireng. Hal ini mengindikasikan bahwa rempah temu ireng memiliki tingkat popularitas yang rendah dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Desa Punten.

### Use Value

#### *Species Use Value* (SUV)

*Species Use Value* (SUV) digunakan untuk mengukur tingkat kepentingan atau nilai guna suatu spesies tumbuhan bagi masyarakat. Adapun nilai *Species Use Value* (SUV) dari rempah-rempah di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. *Species Use Value* Rempah-Rempah di Desa Punten**

No.	Nama Tumbuhan	Jumlah Kegunaan	Nilai SUV
1	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	160	1.68
2	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )	153	1.61
3	Lengkuas/Laos ( <i>Alpinia galanga</i> )	74	0.78
4	Serai ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	74	0.78
5	Temu ireng ( <i>Curcuma aeruginosa</i> )	10	0.10
6	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	94	0.99
7	Merica ( <i>Piper nigrum</i> )	56	0.59
8	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )	50	0.53
9	Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> )	50	0.53
10	Asam Jawa ( <i>Tamarindus indica</i> )	50	0.53
11	Bawang merah ( <i>Allium ascalonicum</i> )	75	0.79
12	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	77	0.81
13	Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	43	0.45
14	Temulawak ( <i>Curcuma zanthorrhiza</i> )	29	0.30

Hasil analisis data *Species Use Value* (SUV) menunjukkan bahwa rempah jahe (*Zingiber officinale*) menempati peringkat pertama dengan nilai 1,68. Hal ini menunjukkan bahwa rempah jahe paling banyak digunakan serta dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Punten dalam kehidupan sehari-hari. Peringkat kedua ditempati oleh rempah kunyit (*Curcuma longa*) dengan nilai 1,61; kunyit memiliki berbagai manfaat dalam kehidupan sehari-hari, seperti mengobati luka, diare, demam, melancarkan siklus haid, meningkatkan nafsu makan, serta menghilangkan bau badan. Berbagai manfaat yang dihasilkan inilah yang menjadikan rempah kunyit juga banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari (Argus *et al.*, 2024). Kencur (*Kaempferia galanga*) menempati peringkat ketiga dengan nilai *Species Use Value* (SUV) sebesar 0,99. Nilai *Species Use Value* (SUV) terendah ditempati oleh temu ireng (*Curcuma aeruginosa*) dengan nilai 0,10 yang mengindikasikan bahwa rempah temu ireng jarang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Punten dalam kehidupan sehari-hari. Hasil ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan jenis rempah dipengaruhi oleh pengetahuan tradisional masyarakat.

### ***Family Use Value (FUV)***

*Family Use Value* (FUV) digunakan untuk mengetahui famili tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Adapun nilai *Family Use Value* (FUV) dari rempah-rempah di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6. *Family Use Value* Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Nama Famili	Jumlah <i>SUV</i>	Nilai <i>FUV</i>
1	Zingiberaceae	5.46	0.91
2	Poaceae	0.78	0.78
3	Piperaceae	0.59	0.59
4	Apiaceae	0.53	0.53
5	Pandanaceae	0.53	0.53
6	Fabaceae	0.53	0.53
7	Amaryllidaceae	1.60	0.80
8	Myrtaceae	0.45	0.45

Berdasarkan hasil analisis *Family Use Value* (FUV) pada Tabel 6, pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat bervariasi antar famili. Famili Zingiberaceae memiliki nilai FUV tertinggi, yaitu sebesar 0,91 yang menunjukkan bahwa famili ini paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dibandingkan famili lainnya. Anggota famili Zingiberaceae memiliki banyak manfaat, sehingga sering digunakan sebagai bumbu masakan, minuman herbal, maupun obat tradisional, sehingga penggunaannya lebih dominan dalam masyarakat. Masyarakat juga menyebutkan bahwa rempah-rempah dalam famili Zingiberaceae seperti jahe, kunyit, dan lengkuas relatif lebih mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Rukmana & Zulkarnain (2022) yang menunjukkan bahwa famili Zingiberaceae banyak digunakan, karena dapat dimanfaatkan sebagai obat atau herbal alami yang mudah didapatkan.

Famili Amaryllidaceae dan Poaceae secara berturut-turut memiliki nilai FUV sebesar 0,80 dan 0,78 yang menunjukkan tingkat pemanfaatan relatif tinggi. Famili Piperaceae memiliki nilai FUV sebesar 0,59 sedangkan Apiaceae, Pandanaceae, dan Fabaceae masing-masing memiliki nilai FUV sebesar 0,53 yang berarti tingkat pemanfaatannya sedang. Famili Myrtaceae memiliki nilai FUV sebesar 0,45 yang menunjukkan bahwa pemanfaatannya relatif lebih rendah dibandingkan famili lainnya. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan jumlah spesies yang berperan sebagai rempah utama. Perbedaan nilai FUV antar famili menunjukkan adanya variasi tingkat pemanfaatan rempah-rempah oleh masyarakat. Faktor yang memengaruhi, yakni jumlah spesies rempah, frekuensi penggunaan, serta kemudahan masyarakat dalam menemukan jenis rempah tertentu di lingkungan sekitar.

### ***Plant Part Use Value (PPUV)***

*Plant Part Use Value* (PPUV) digunakan untuk mengetahui bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Metode ini membantu dalam memahami pola pemanfaatan sumber daya tumbuhan sehingga dapat mendukung upaya konservasi dan pengelolaan keanekaragaman hayati secara berkelanjutan. Adapun nilai *Plant Part Use Value* (PPUV) dari responden di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Plant Part Use Value Rempah-rempah di Desa Punten.**

No.	Nama Famili	Jumlah SUV	Nilai FUV
1	Rimpang	320	42.7
2	Buah	38	5.07
3	Daun	99	13.2
4	Biji	103	13.73
5	Batang	38	5.07
6	Umbi	152	20.27

Berdasarkan hasil analisis *Plant Part Use Value* (PPUV) pada Tabel 7, bagian tumbuhan yang paling sering digunakan oleh masyarakat setempat, yaitu rimpang dengan persentase sebanyak 42,7%. Persentase ini menunjukkan bahwa rimpang memiliki tingkat pemanfaatan tertinggi dibandingkan bagian tumbuhan lainnya. Selanjutnya, bagian umbi menempati urutan kedua dengan persentase 20,27%, diikuti oleh biji sebesar 13,73% dan daun sebesar 13,2% yang menunjukkan tingkat pemanfaatan yang relatif berdekatan. Sementara itu, batang dan buah memiliki persentase paling rendah, masing-masing sebesar 5,07% dan 3,07%. Secara keseluruhan, data ini menunjukkan adanya perbedaan tingkat pemanfaatan antar bagian tumbuhan, dimana rimpang dan umbi lebih sering digunakan dibandingkan bagian lainnya. Perbedaan tersebut dapat dipengaruhi oleh preferensi masyarakat, ketersediaan bahan, serta pengetahuan lokal yang berkembang di lingkungan setempat.

Dominasi pemanfaatan rimpang dan umbi mencerminkan kecenderungan masyarakat dalam memilih bagian tumbuhan yang memiliki kandungan senyawa bioaktif tinggi sekaligus nilai guna yang lebih luas, baik sebagai bahan pangan, rempah, maupun obat tradisional. Rimpang diketahui kaya akan metabolit sekunder seperti flavonoid, kurkumin, dan minyak atsiri yang berperan penting dalam aktivitas farmakologis, sehingga memberikan kontribusi signifikan terhadap tingginya tingkat pemanfaatannya, sebagaimana pada rimpang kunyit (*Curcuma longa*) yang mengandung berbagai senyawa metabolit sekunder tersebut (Ningsih *et al.*, 2020).

Keunggulan tersebut juga didukung oleh karakteristik rimpang dan umbi yang memiliki daya simpan relatif baik serta fleksibel dalam berbagai bentuk pengolahan dan pemanfaatan. Pemanfaatan rimpang seperti jahe cenderung tinggi, karena memiliki keunggulan berupa daya simpan yang lama pada suhu ruang, mudah diolah dengan peralatan sederhana, serta memiliki nilai ekonomi dan tingkat penerimaan yang tinggi di masyarakat (Palimbong & Lewerissa, 2024). Sementara itu, umbi-umbian banyak dimanfaatkan karena mudah ditemukan di wilayah tropis seperti Indonesia dan dapat tumbuh tanpa memerlukan kondisi iklim maupun tanah yang spesifik, sehingga ketersediaannya lebih terjamin (Maulidiyah *et al.*, 2021).

#### **Fidelity Level (FL)**

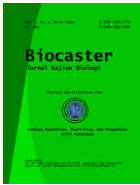
*Fidelity Level* (FL) untuk mengetahui spesifitas pemanfaatan suatu spesies tumbuhan berdasarkan jenis pemanfaatannya oleh responden. Nilai FL yang tinggi menunjukkan bahwa spesies tersebut memiliki tingkat kekhususan penggunaan yang tinggi pada kategori pemanfaatan tertentu, sehingga mengindikasikan pentingnya spesies tersebut dalam praktik pemanfaatan oleh masyarakat. Adapun nilai *Fidelity Level* (FL) dari responden di Desa Punten dapat dilihat pada Tabel 8.

**Tabel 8. Fidelity Level Rempah-Rempah di Desa Punten**

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Pemanfaatan	Np	N	FL (%)
1	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	Bumbu masakan	77	91	84.62
		Obat	34	91	37.36
		Minuman herbal	49	91	53.85
2	Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> )	Bumbu masakan	69	76	90.79
		Obat	23	76	30.26
		Minuman herbal	31	76	40.79
		Perawatan tubuh	30	76	39.47
3	Lengkuas/Laos ( <i>Alpinia galanga</i> )	Bumbu masakan	62	62	100
		Obat	5	62	8.06
		Minuman herbal	6	62	9.68
		Perawatan tubuh	1	62	1.61
4	Serai ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	Bumbu masakan	48	56	85.41
		Obat	7	56	12.5
		Minuman herbal	19	56	33.93
5	Temu Ireng ( <i>Curcuma aeruginosa</i> )	Bumbu masakan	3	10	30
		Obat	5	10	50
		Minuman herbal	2	10	20
6	Kencur ( <i>Kaempferia galanga</i> )	Bumbu masakan	52	58	89.66
		Obat	17	58	29.31
		Minuman herbal	25	58	43.10
7	Merica ( <i>Piper nigrum</i> )	Bumbu masakan	56	56	100
8	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )	Bumbu masakan	47	47	100
		Minuman herbal	3	47	6.38
9	Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> )	Bumbu masakan	29	41	70.73
		Minuman herbal	21	41	51.22
10	Asam Jawa ( <i>Tamarindus indica</i> )	Bumbu masakan	23	38	60.53
		Minuman herbal	27	38	71.05
11	Bawang Merah ( <i>Allium ascalonicum</i> )	Bumbu masakan	75	75	100
12	Bawang Putih ( <i>Allium sativum</i> )	Bumbu masakan	77	77	100
13	Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	Bumbu masakan	37	37	100
		Obat	1	37	2.70
		Minuman herbal	5	37	13.51
14	Temulawak ( <i>Curcuma zanthorrhiza</i> )	Bumbu masakan	3	23	13.04
		Obat	16	23	69.57
		Minuman herbal	10	23	43.48

Berdasarkan hasil analisis *Fidelity Level* (FL) pada Tabel 8, spesifisitas pemanfaatan setiap jenis tumbuhan ditentukan melalui nilai FL tertinggi pada masing-masing kategori. Jahe (*Zingiber officinale*) menunjukkan pemanfaatan paling spesifik sebagai bumbu masakan dengan nilai FL sebesar 84,62%, demikian pula kunyit (*Curcuma longa*) dengan nilai 90,79%. Nilai FL sebesar 100% pada kategori bumbu masakan ditemukan pada beberapa jenis, yaitu lengkuas (*Alpinia galanga*), merica (*Piper nigrum*), ketumbar (*Coriandrum sativum*), bawang putih (*Allium sativum*), bawang merah (*Allium ascalonicum*), dan salam (*Syzygium polyanthum*) yang menunjukkan bahwa pemanfaatan jenis-jenis tersebut terkonsentrasi pada kategori tersebut. Serai (*Cymbopogon citratus*) dan kencur (*Kaempferia galanga*) juga memiliki kecenderungan serupa dengan nilai FL masing-masing sebesar 85,41% dan 89,66%.

Hasil ini sejalan dengan penelitian etnobotani yang dilakukan oleh Saensouk *et al.* (2026) di Provinsi Sakon Nakhon, Thailand yang menunjukkan

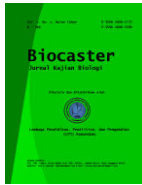


bahwa nilai FL pada tumbuhan rempah berkisar antara 11,11% hingga 75%, dimana nilai yang tinggi ( $\geq 60\%$ ) mencerminkan adanya kesepakatan informan terhadap fungsi utama suatu spesies. Dibandingkan dengan penelitian tersebut, nilai FL pada beberapa spesies dalam penelitian ini yang mencapai hingga 100% menunjukkan tingkat spesifisitas pemanfaatan dan konsensus informan yang lebih tinggi. Perbedaan ini berkaitan dengan kuatnya tradisi kuliner lokal dalam pemanfaatan rempah masyarakat di Desa Punten, sehingga penggunaan beberapa spesies terfokus pada satu kategori utama. Hal ini menyebabkan tingginya nilai FL, karena sebagian besar informan menunjukkan keseragaman dalam menyebutkan fungsi spesies tersebut.

Variasi pemanfaatan terlihat pada beberapa jenis tumbuhan lainnya. Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza*) memiliki nilai FL tertinggi pada kategori obat sebesar 69,57%, sedangkan asam jawa (*Tamarindus indica*) menunjukkan nilai tertinggi pada kategori minuman herbal sebesar 71,05%. Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) memiliki nilai FL tertinggi sebagai bumbu masakan sebesar 70,73%, namun juga menunjukkan nilai yang cukup tinggi pada kategori minuman herbal. Temu ireng (*Curcuma aeruginosa*) memiliki nilai FL tertinggi pada kategori obat sebesar 50% yang menunjukkan kecenderungan pemanfaatan pada kategori tersebut. Secara umum, hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar tumbuhan memiliki spesifisitas pemanfaatan pada kategori tertentu sesuai dengan nilai FL tertinggi yang diperoleh, sehingga mencerminkan pola pemanfaatan yang berkembang di masyarakat.

Tingginya nilai *Fidelity Level* (FL) pada kategori tertentu menunjukkan adanya konsistensi pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan sesuai fungsi utamanya, terutama pada kelompok rempah yang dominan digunakan sebagai bumbu masakan. Spesifisitas ini tidak hanya mencerminkan kebiasaan konsumsi, tetapi juga berkaitan dengan kandungan senyawa aktif yang mendukung fungsi tersebut, seperti minyak atsiri pada rempah yang berperan dalam meningkatkan cita rasa sekaligus memberikan efek kesehatan. Nilai *Fidelity Level* (FL) yang tinggi mengindikasikan bahwa suatu tumbuhan memiliki tingkat spesifisitas pemanfaatan yang tinggi pada kategori penggunaan tertentu, sehingga dapat digunakan sebagai indikator dalam mengidentifikasi potensi pemanfaatan tumbuhan secara tradisional (Tsioutsiou *et al.*, 2023). Selain itu, pola pemanfaatan dengan nilai FL yang tinggi menyatakan bahwa suatu jenis rempah memiliki spesifisitas penggunaan yang tinggi pada kategori pemanfaatan tertentu, karena sebagian besar responden melaporkan penggunaan spesies tersebut untuk tujuan yang sama (Ade *et al.*, 2025).

Keunikan hasil penelitian di Desa Punten terletak pada tingginya nilai FL pada beberapa spesies yang mencapai 100% yang menunjukkan tingkat konsensus dan spesifisitas pemanfaatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan studi etnobotani pada umumnya. Hal ini mencerminkan keterkaitan yang kuat antara keanekaragaman rempah, pola pemanfaatan, dan pengetahuan lokal masyarakat yang masih terjaga. Keterkaitan tersebut sejalan dengan penelitian Baihaqi *et al.* (2022) dan Raslina *et al.* (2016) yang menyatakan bahwa pengetahuan lokal berkaitan erat dengan pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat untuk berbagai kebutuhan sehari-hari, seperti pangan, obat, dan keberlangsungan hidup melalui



pemanfaatan sumber daya alam secara tradisional. Selain itu, etnobotani memiliki peranan dalam mengungkapkan pengetahuan dan kearifan lokal masyarakat, mengelola, melestarikan, dan menggali data potensi sumber daya tumbuhan serta ekosistem (Sujarwo, 2024). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan rempah yang terfokus dan konsisten dapat memperkuat upaya konservasi berbasis masyarakat, pelestarian budaya lokal, serta mendukung ketahanan pangan melalui pemanfaatan sumber daya hayati secara berkelanjutan.

## **SIMPULAN**

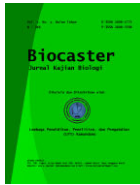
Penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Punten masih mempertahankan pemanfaatan rempah-rempah sebagai bagian dari kearifan lokal dan pengetahuan tradisional dalam kehidupan sehari-hari. Sebanyak 14 spesies dari 8 famili berhasil teridentifikasi dengan dominasi famili Zingiberaceae, serta pemanfaatan yang mencakup bidang pangan, obat, dan minuman herbal. Rimpang menjadi bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan, menunjukkan adanya kecenderungan pemanfaatan pada bagian tertentu. Analisis indeks etnobotani menunjukkan bahwa beberapa jenis rempah memiliki tingkat kepentingan dan frekuensi penggunaan yang tinggi, serta adanya keseragaman pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatannya. Setiap jenis rempah juga menunjukkan kecenderungan fungsi tertentu, dengan sebagian besar dimanfaatkan sebagai bumbu masakan. Secara keseluruhan, hasil temuan ini menunjukkan pemanfaatan rempah bersifat fungsional dan mencerminkan pengetahuan tradisional yang masih terjaga serta berpotensi mendukung kelestarian serta manfaat sumber daya hayati berkelanjutan.

## **SARAN**

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji lebih dalam potensi farmakologis dan kandungan fitokimia rempah-rempah lokal yang memiliki nilai pemanfaatan tinggi agar potensi pemanfaatannya dapat dievaluasi secara ilmiah guna mendukung upaya pelestarian spesies secara berkelanjutan. Perluasan cakupan wilayah penelitian dan penambahan jumlah responden diperlukan agar diperoleh data yang lebih representatif mengenai pola pemanfaatan rempah pada masyarakat. Dalam pelaksanaannya, penelitian ini masih menghadapi beberapa hambatan, antara lain keterbatasan jumlah informan kunci, perbedaan tingkat pengetahuan antara responden, serta dominasi informasi lisan yang berpotensi menimbulkan variasi interpretasi data. Oleh karena itu, penelitian mendatang diharapkan mengombinasikan pendekatan etnobotani dengan analisis yang lebih sistematis untuk meningkatkan validitas data serta mendukung pelestarian pengetahuan tradisional secara berkelanjutan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

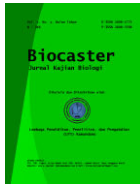
Penulis menyampaikan terima kasih pada informan dan responden yang sudah berkenan untuk meluangkan waktunya dalam proses pengambilan data pada penelitian ini, keterbukaan serta kontribusi dari pada informan dan responden sangatlah berharga untuk mendukung tercapainya tujuan dalam penelitian ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen dan para asisten mata kuliah



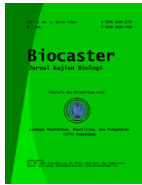
etnobotani, karena telah membimbing penulis dari awal sampai selesainya penelitian ini dengan baik.

#### DAFTAR RUJUKAN

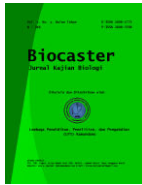
- Ade, F. Y., Fadilaturahmah, F., & Kurniati, R. (2025). Inventory of Medicinal Plants in the Ethnobotanical Traditions of the West Sumatran Community. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 11(12), 910–917. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v11i12.13136>
- Adnan, Navia, Z. I., Silvia, M., Antika, M., Suwardi, A. B., Baihaqi, & Yakob, M. (2022). Diversity of Herbs and Spices Plants and Their Importance in Traditional Medicine in the South Aceh District, Indonesia. *Biodiversitas*, 23(7), 3836–3843. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230761>
- Ahnafani, M. N., Nasiroh, N., Aulia, N., Lestari, N. L. M., Ngongo, M., & Hakim, A. R. (2024). Jahe (*Zingiber officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 11(10), 1992–1998. <https://doi.org/10.33024/jikk.v11i10.15945>
- Aini, F. Q., & Cahyanto, T. (2024). Pemanfaatan Rempah Dapur sebagai Minuman Herbal untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit di Desa Cimalaka, Sumedang Jawa Barat. *Mikroba : Jurnal Ilmu Tanaman, Sains dan Teknologi Pertanian*, 1(3), 78–87. <https://doi.org/10.62951/mikroba.v1i3.155>
- Alkari, A., Afandi, Z., & Wiratama, N. S. (2024). Spices in the Warungghahan Inscription as a Reference for Traditional Medicine. *Pinus : Jurnal Penelitian Inovasi Pembelajaran*, 9(2), 27–38. <https://doi.org/10.29407/pn.v9i2.20961>
- Alvion, Z., Pramana, A. P., & Kamil, M. (2023). Collaborative Governance dalam Pengembangan Program Desa Wisata di Kota Batu. *Journal Rural Development and Government Studies*, 2(2), 86–93. <https://doi.org/10.24269/vlg.v2i2.10120>
- Alya, S. H., Kuncoroputri, S. D., & Pandanwangi, A. (2022). Batik Maluku: Narasi Visual Kekayaan Rempah-rempah pada Kain Batik Maluku. *Jurnal Bahasa Rupa*, 5(2), 187–197. <https://doi.org/10.31598/bahasarupa.v5i2.959>
- Ambarwati, A., Masrokan M, P., Efendi, N., & Mu'arif, S. (2024). Innovation Management of the Leading Program in Improving the Quality of Graduates (Sequential Exploratory Design Mix Method Study at MAN 2 Kudus). *International Journal of Educational Research & Social Sciences*, 5(4), 736–746. <https://doi.org/10.51601/ijersc.v5i4.865>
- Amin, M., Aziz, M. A., Manduzai, A. K., Pieroni, A., Alkahtani, J., AbdelGawwad, M. R., Gafforov, Y., Nazeer, A., & Abbasi, A. M. (2024). Standard Medical Ethnobotany of Kohistan, North Pakistan. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 20(1), 64-74. <https://doi.org/10.1186/s13002-024-00704-w>
- Amsalu, N., Birhanu, L., & Awoke, A. (2025). Ethnobotanical Review of Ethiopian Spices and Condiments: Traditional Uses, Cultural Significance, and Applications. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 35-47. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00296-0>
- Anggraini, I. A. K. D., Darmayanti, L. P. T., & Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh



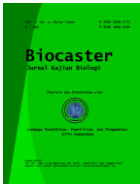
- Lama Perebusan pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo (*Manilkara zapota*) terhadap Karakteristik dan Daya Hambat Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 272–281. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p03>
- Apriyanti, D., & Suwardi, A. B. (2024). Inventarisasi Jenis Tanaman Rempah dan Pemanfaatannya di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah, Aceh Tamiang. *Biosel Biology Science and Education*, 13(1), 57–65. <https://doi.org/10.33477/bs.v13i1.7060>
- Argel-Pérez, S., Gañán-Rojo, P., Cuartas-Marulanda, D., Gómez-Hoyos, C., Velázquez-Cock, J., Vélez-Acosta, L., Zuluaga, R., & Serpa-Guerra, A. (2023). Characterization of a Novel Starch Isolated from the Rhizome of Colombian Turmeric (*Curcuma longa* L.) Cultivars. *Foods*, 13(1), 1-20. <https://doi.org/10.3390/foods13010007>
- Argus, A., Zahiroh, S., & Ali, M. (2024). Eksplorasi Etnobotani sebagai Obat Tradisional Masyarakat Desa Duko Kecamatan Rubaru - Sumenep. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 9(2), 136–142. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v9i2.564>
- Athory, Y. A., & Andreas, N. (2020). Pengetahuan dan Praktik Konsumsi Herbal dan Rempah pada Masyarakat Semarang. *Umbara*, 3(2), 85-101. <https://doi.org/10.24198/umbara.v3i2.22390>
- Baihaqi, L., Wisanti, & Putri, E. K. (2022). Pemanfaatan Tradisional dan Pengetahuan Lokal Tanaman Lontar (*Borassus flabellifer* L.) oleh Masyarakat Pamekasan Madura. *LenteraBio : Berkala Ilmiah Biologi*, 11(1), 208–216. <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v11n1.p208-216>
- Batlanjery, Y., Hiariej, A., & Sahertian, D. E. (2022). Kajian Etnobotani Tumbuhan Obat pada Masyarakat Desa Watmuri Kecamatan Nirunmas Kabupaten Kepulauan Tanimbar. *Biosel Biology Science and Education*, 11(1), 1–18. <https://doi.org/10.33477/bs.v11i1.2521>
- Chiu, C.-H., Hung, Y.-T., Lee, Y.-T., & Chu, Y.-L. (2025). Optimisation Parameters of Shallot Cooking Oil Making and Sensory Evaluation of Organosulphur Active Components. *International Journal of Food Science and Technology*, 60(2), 1-9. <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvaf183>
- Dewa, A. S., Nirwana, N., Karyadi, B., Parlindungan, D., Primairyani, A., & Ekaputri, R. Z. (2023). Analisis Vegetasi Keanekaragaman Tumbuhan Perdu di Bantaran Sungai sebagai Materi Unit Pembelajaran Keanekaragaman Hayati. *Bioedusains : Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 6(2), 459–472. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v6i2.7501>
- Dewantara, I., Safitri, M., Zainal, S., & Destiana, D. (2024). Pemanfaatan Tumbuhan Bahan Pangan oleh Masyarakat di Desa Dalam Kecamatan Selimbau Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Hutan Lestari*, 12(1), 255-267. <https://doi.org/10.26418/jhl.v12i1.78433>
- Fadillah, Z. N., Janah, Z. R., & Supriyatna, A. (2023). Studi Keberadaan Spesies Famili Zingiberaceae di Kebun Bumi Herbal Ciburial Dago. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(2), 82–87. <https://doi.org/10.26638/ijespg.v1i2.14>
- Firdhauzi, A., Saputri, W. L., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2025). Pemanfaatan



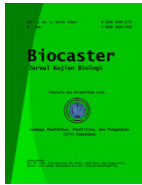
- Rempah Tradisional dalam Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Geplak Sirsak (*Annona muricata*). *Agritekno : Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 156–166. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2025.14.2.156>
- Friedman, J., Yaniv, Z., Dafni, A., & Palewitch, D. (1986). A Preliminary Classification of the Healing Potential of Medicinal Plants, Based on a Rational Analysis of an Ethnopharmacological Field Survey Among Bedouins in the Negev Desert, Israel. *Journal of Ethnopharmacology*, 16(2), 275–287. [https://doi.org/10.1016/0378-8741\(86\)90094-2](https://doi.org/10.1016/0378-8741(86)90094-2)
- Giroth, S. J., Bernadus, J. B. B., & Sorisi, A. M. H. (2021). Uji Efikasi Ekstrak Tanaman Serai (*Cymbopogon citratus*) terhadap Tingkat Mortalitas Larva Nyamuk *Aedes* sp. *Jurnal E-Biomedik*, 9(1), 13–20. <https://doi.org/10.35790/ebm.9.1.2021.31716>
- Gomez-Beloz, A. (2002). Plant Use Knowledge of the Winikina Warao: The Case for Questionnaires in Ethnobotany. *Economic Botany*, 56(3), 231–241. [https://doi.org/10.1663/0013-0001\(2002\)056\[0231:PUKOTW\]2.0.CO;2](https://doi.org/10.1663/0013-0001(2002)056[0231:PUKOTW]2.0.CO;2)
- Hidayah, I., Hardiansyah, H., & Noorhidayati, N. (2022). Keanekaragaman Herba di Kawasan Mangrove Muara Aluh-Aluh. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 7(1), 58–67. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i1.1090>
- Hoffman, B., & Gallaher, T. (2007). Importance Indices in Ethnobotany. *Ethnobotany Research and Applications*, 5(1), 201–218.
- Karmana, I. W. (2024). Kandungan Fitokimia Daun Asam Jawa dan Potensinya sebagai Bioagen Antibakteri untuk Pengobatan Alami. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 4(2), 89–95. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v4i2.274>
- Kasrina, K., Murniati, N., Husein, A. S., Safniyeti, S., Kusuma, D. A., & Hayati, L. S. (2025). Studi Etnobotani Bumbu dan Rempah dalam Masakan Tradisional Kuliner Bengkulu sebagai Sumber Belajar Biologi Berbasis Kearifan Lokal. *Diklabio : Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 9(1), 111–124. <https://doi.org/10.33369/diklabio.9.1.111-124>
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widyarahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Riswanto, F. D. O., & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium sativum* L.) sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46–59. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>
- Kurniawan, A. (2025). Bridging Tradition and Science: The Health-promoting Potentials of Indonesian Local Spices in Ethnic Foods. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 39–52. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00299-x>
- Laili, D. S., Refdiana, H., Amelia, N. R., Muhaimin, F. G., Pitaloka, K. A. W., & Mahanal, S. (2026). Studi Etnobotani Tumbuhan Anti-Perawatan Kulit dalam Sistem Pengobatan Tradisional Masyarakat Desa Jeruk Purut, Pasuruan. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 6(1), 178–192. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v6i1.880>
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel *Purposive* dan *Snowball Sampling*. *Historis : Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075>
- Lumbanraja, M. P., Anggadiredja, K., Kurniati, N. F., & Muhammad, H. N. (2024). *Pandanus amaryllifolius* Roxb. Leaves Ethanol Extract Ameliorates Lipid and Proinflammatory Cytokines Profiles in a Rat Model of Dyslipidemia.



- Journal of Pharmacopuncture*, 27(2), 101–109.  
<https://doi.org/10.3831/KPI.2024.27.2.101>
- Maulidiyah, P., Rahmadhani, S., Azahra, J., Azzahro, S. M., Rahmatunisa, R., & Elvandari, M. (2021). Analisis Karakteristik Mutu dan Minat Olahan dari Umbi-umbian pada Kabupaten Bekasi-Karawang. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 2(1), 14–24. <https://doi.org/10.35706/giziku.v2i1.5585>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. California: SAGE Publications.
- Neupane, S., Magar, G. T., Chaudhary, S., & Pant, D. R. (2025). Traditional Plant Uses and Medicinal Significance in Western Nepal: A Study of Ramaroshan Rural Municipality, Achham District. *Ethnobotany Research and Applications*, 31(1), 1-28. <https://doi.org/10.32859/era.31.75.1-28>
- Ningsih, A. W., Hanifa, I., & Hisbiyah, A. (2020). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Rendemen dan Skrining Fitokimia. *Journal of Pharmaceutical-Care Anwar Medika*, 2(2), 96–104. <https://doi.org/10.36932/jpcam.v2i2.27>
- Novianti, M., Hutasuhut, M. A., & Idami, Z. (2024). Keanekaragaman dan Kelimpahan Jenis Tumbuhan Liana di Hutan Desa Bukum Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 7(1), 120–126. <https://doi.org/10.30743/best.v7i1.8322>
- Nufus, C. A. I., Rasnovi, S., Dharma, W., Navia, Z. I., Razi, N. M., Rahmadani, Anjelia, V., Meyrita, Najmi, I., & Mardudi. (2024). Ethnobotanical Study and Medicinal Plant Bioprospecting in Tamiang Tribal Community, Aceh. *Journal of Tropical Ethnobiology*, 7(1), 1–20. <https://doi.org/10.46359/jte.v7i1.177>
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *Umbara*, 7(2), 27-36. <https://doi.org/10.24198/umbara.v7i2.39395>
- Otamendi-Urroz, I., Quintas-Soriano, C., Hanspach, J., Requena-Mullor, J. M., Lagies, A. S., & Castro, A. J. (2025). Exploring Biocultural Diversity: A Systematic Analysis and Refined Classification to Inform Decisions on Conservation and Sustainability. *Ambio*, 54(10), 1581–1597. <https://doi.org/10.1007/s13280-025-02168-y>
- Pagea, A. C., Yusro, F., & Mariani, Y. (2022). Keragaman Jenis Tanaman Obat Tradisional yang dimanfaatkan oleh Battra di Desa Sepang Kabupaten mempawah. *Jurnal Serambi Engineering*, 7(4), 3827-3836. <https://doi.org/10.32672/jse.v7i4.4817>
- Palimbong, S., & Lewerissa, K. B. (2024). Diversifikasi Olahan Jahe untuk Pendampingan Kelompok Wanita Tani Desa Kadirejo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 16–22. <https://doi.org/10.25077/logista.8.1.16-22.2024>
- Phillips, O., & Gentry, A. H. (1993). The Useful Plants of Tambopata, Peru: I. Statistical Hypotheses Tests with a New Quantitative Technique. *Economic Botany*, 47(1), 15–32. <https://doi.org/10.1007/BF02862203>
- Rabani, L. O., Husain, S. B., & Khusyairi, J. A. (2022). Spices, Colonialism, and
- 
- Uniform Resource Locator: <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/biocaster> 973



- the Growth of New Economic Centers on the East Coast of East Sulawesi, 1620s-1920s. *Mozaik Humaniora*, 22(2), 219–230. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v22i2.32069>
- Rakhmawatie, M. D., & Marfu'ati, N. (2023). Pembuatan Simplisia dan Teknik Penyiapan Obat Tradisional Jahe Merah dan Daun Pepaya untuk Standardisasi Dosis. *Berdikari : Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 11(1), 12-24. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v11i1.16717>
- Ralte, L., Sailo, H., & Singh, Y. T. (2024). Ethnobotanical Study of Medicinal Plants Used by the Indigenous Community of the Western Region of Mizoram, India. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 20(1), 1-24. <https://doi.org/10.1186/s13002-023-00642-z>
- Rapinski, M., Raymond, R., Davy, D., Herrmann, T., Bedell, J.-P., Ka, A., Odonne, G., Chanteloup, L., Lopez, P. J., Foulquier, É., da Silva, E. F., El Deghel, N., Boëtsch, G., Coxam, V., Joliet, F., Guihard-Costa, A.-M., Tibère, L., Nazare, J.-A., & Duboz, P. (2023). Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems. *Sustainability*, 15(3), 1-22. <https://doi.org/10.3390/su15032376>
- Raslina, H., Dharmawibawa, I. D., & Safnowandi, S. (2016). Diversity of Medicinal Plants in National Park of Rinjani Mountain in Order to Arrange Practical Handout of Phanerogamae Systematics. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(1), 1-6. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v4i1.210>
- Rukmana, R., & Zulkarnain. (2022). Etnobotani Tanaman Obat Famili Zingiberaceae sebagai Bahan Herbal untuk Kesehatan di Masa Pandemi Covid-19. *Teknosains : Media Informasi Sains dan Teknologi*, 16(1), 74–80. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v16i1.25970>
- Rupa, D., Karliandi, Zulfadli, Nursia, Ibrahim, Suciyati, A., Ilma, S., Pasulle, M., & Navia, Z. I. (2025). Diversity and Utilization of Medicinal Plants by the Dayak Kenyah Tribe in Punan Gong Solok Village, Malinau Regency, North Kalimantan. *Biologica Samudra*, 7(1), 18–41. <https://doi.org/10.33059/jbs.v7i1.11737>
- Saensouk, P., Saensouk, S., Sonthongphithak, P., Junsongduang, A., Koompoot, K., Huang, B., Shen, W., & Jitpromma, T. (2026). Ethnobotany of Local Vegetables and Spices in Sakon Nakhon Province, Thailand. *Diversity*, 18(1), 1-41. <https://doi.org/10.3390/d18010049>
- Septiani, A., & Kewuel, H. K. (2021). Ndak Ada Kerjasama Yo Ndak Jalan: Modal Sosial dalam Pengembangan Kampung Wisata Kungkuk, Desa Punten, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. *Kusa Lawa*, 1(2), 55–63. <https://doi.org/10.21776/ub.kusalawa.2021.001.02.05>
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721–2731. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2657>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sujarwo, W. (2024). Peluang dan Kesempatan Berwirausaha dari Sumber Daya Hayati (Tumbuhan). In *Proceeding Biology Education Conference* (pp. 1-



- 4). Surakarta, Indonesia: Universitas Sebelas Maret.
- Susanti, A., Izana, N. N., & Saariman, H. (2023). Bentuk dan Cara Kerja Modal Sosial dalam Menghadapi Era Ketidakpastian Akibat Pandemi: Studi Kasus Desa Wisata Punten Kota Batu. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 12(2), 280–287. <https://doi.org/10.23887/jish.v12i2.62029>
- Tamene, S., Negash, M., Makonda, F. B., & Chiwona-Karlun, L. (2024). Influence of Socio-demographic Factors on Medicinal Plant Knowledge Among Three Selected Ethnic Groups in South-central Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 20(1), 29-39. <https://doi.org/10.1186/s13002-024-00672-1>
- Trotter, R. T., & Logan, M. H. (2019). *Plants in Indigenous Medicine and Diet*. Oxfordshire: Routledge.
- Tsioutsiou, E. E., Cheilari, A., & Aligiannis, N. (2023). Ethnopharmacological Study of Medicinal Plants Used Against Skin Ailments on Mount Pelion, Central Greece. *Frontiers in Pharmacology*, 14(1), 1-14. <https://doi.org/10.3389/fphar.2023.1225580>
- Wahyudi, Avianti, W., Martin, A., Jumali, Andriyani, N., Prihatiningsih, D., Misesani, D., Fahrudin, Yufrinalis, M., Mbari, M. A. F., Ningsih, A. G., Yulianto, A., Rokhman, M. T. N., Haqiyah, A., & Sukwika, T. (2023). *Metode Penelitian (Dasar Praktik dan Penerapan Berbasis ICT)*. Medan: PT. Mifandi Mandiri Digital.
- Yanti, H., Advinda, A., & Tavita, G. E. (2023). Pemanfaatan Tumbuhan Rempah dan Bumbu Tradisional oleh Masyarakat Desa Sebuduh Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*, 11(2), 432–450. <https://doi.org/10.26418/jhl.v11i2.61278>
- Yanuar, M. R. S., Raharja, A., & Rollando, R. (2025). Penapisan Senyawa dari Rempah-rempah Khas Indonesia terhadap MMP9 dan TNF $\alpha$  sebagai Target Penyembuhan Luka Diabetes dengan Metode Penambatan Molekul. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*, 10(1), 46–53. <https://doi.org/10.47219/ath.v10i1.421>
- Yulisma, A., & Aprilia, F. N. (2025). Analisis Peran Etnofarmasi Sambai Oen Peugaga dalam Tradisi Ramadhan: Refleksi Kearifan Lokal Aceh. *Jurnal Serambi Engineering*, 10(3), 14336–14348.
- Yumita, E. P., Tavita, G. E., Yusro, F., & Mariani, Y. (2025). Utilization of Forest Plants as Spices by Women in Benua Kencana Village, Sintang. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(2), 1283–1291. <https://doi.org/10.29303/jbt.v25i2.8696>
- Yuwita, P. E. (2024). Pemanfaatan Rempah-rempah sebagai Bahan Pembuatan Jamu Herbal Berbasis Kearifan Lokal di Desa Ngunut. *Abdimas Indonesian Journal*, 4(1), 125–132. <https://doi.org/10.59525/aij.v4i1.346>
- Zagórska, J., Czernicka-Boś, L., Kukula-Koch, W., Szalak, R., & Koch, W. (2022). Impact of Thermal Processing on the Composition of Secondary Metabolites of Ginger Rhizome - A Review. *Foods*, 11(21), 1-20. <https://doi.org/10.3390/foods11213484>