

**ETNOBOTANI PADA MAKANAN KHAS SUKU MELAYU DESA
BAGAN PUNAK PESISIR KACAMATAN BANGKO KABUPATEN
ROKAN HILIR PROVINSI RIAU**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Biologi**



PUTRI APRINA SIREGAR
NIM 2084205038

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS PENDIDIKAN DAN VOKASI
UNIVERSITAS LANCANG KUNING
PEKANBARU
2024**

ABSTRAK

Putri Aprina S. 2024 : Etnobotani Pada Makanan Khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan etnobotani pada makanan khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir, Provinsi Riau. Penelitian ini menggunakan metode survey menggunakan pedoman wawancara dan tehnik *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui observasi partisipan, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Penelitian ini menemukan bahwa terdapat 11 jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir. Tumbuhan tersebut dikategorikan menjadi 7 famili. Penggunaan tumbuhan dalam makanan khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir menunjukkan adanya hubungan erat antara budaya dan lingkungan. Tumbuhan yang digunakan tidak hanya memiliki fungsi kuliner, tetapi juga memiliki fungsi kesehatan dan makna simbolis. Penelitian ini memberikan informasi penting tentang pengetahuan etnobotani Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir. Informasi ini dapat digunakan untuk melestarikan budaya dan tradisi kuliner Suku Melayu, serta untuk mengembangkan potensi wisata kuliner di desa tersebut.

Kata kunci : Etnobotani, Makanan khas, Suku Melayu.

ABSTRACT

Putri Aprina S. 2024: *Ethnobotany in the Typical Food of the Malay Tribe of Bagan Village Punak Pesisir, Bangko District, Rokan Hilir Regency, Riau Province.*

This research aims to describe the ethnobotany of typical Malay food in Bagan Punak Pesisir Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency, Riau Province. This research uses a survey method using interview guidelines and purposive sampling techniques. Data was collected through participant observation, in-depth interviews, and documentation. This research found that there are 11 types of plants used in making typical Malay food in Bagan Punak Pesisir Village. These plants are categorized into 7 families. The use of plants in typical Malay food in Bagan Punak Pesisir Village shows the close relationship between culture and the environment. The plants used not only have culinary functions, but also have health functions and symbolic meanings. This research provides important information about the ethnobotanical knowledge of the Malay Tribe in Bagan Punak Pesisir Village. This information can be used to preserve the culture and culinary traditions of the Malay Tribe, as well as to develop culinary tourism potential in the village.

Keywords: *Ethnobotany, Typical Food, Malay Tribe.*

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : ETNOBOTANI PADA MAKANAN KHAS SUKU
MELAYU DESA BAGAN PUNAK PESISIR
KECAMATAN BANGKO KABUPATEN ROKAN
HILIR PROVINSI RIAU

Nama : Putri Aprina Siregar

NIM : 2084205038

Program Studi : Pendidikan Biologi

MENYETUJUI,

Pembimbing I

(Sri Wahyuni, S.Si., M.Si.)
NIDN. 1022108704

Pembimbing II

(Raudhah Awal, S.Pd., M.Pd.)
NIDN. 101548104

DIKETAHUI,



Dekan FADIKSI
Universitas Lancang Kuning

(Dr. Herlinawati, S.S., M.Ed.)
NIDN. 1010037901

Ketua Program Studi
Pendidikan Biologi

(Rikizaputra, S.Pd., M.Pd.)
NIDN. 1016088602

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi dengan judul:

ETNOBOTANI PADA MAKANAN KHAS SUKU MELAYU
DESA BAGAN PUNAK PESISIR KECAMATAN BANGKO
KABUPATEN ROKAN HILIR PROVINSI RIAU

Telah diseminarkan pada tanggal 23 Februari 2024

DISETUJUI,

Penguji 1: Ermina Sari, S.TP., M.Sc.



Penguji 2: Rahmat Ramadansur, S.Pd., M.Pd.



Penguji 3: Sri Wahyuni, S.Si., M.Si.



Penguji 4: Raudhah Awal, S.Pd., M.Pd.



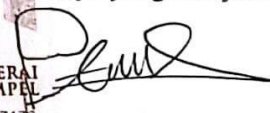
SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- a. Karya tulis saya dengan judul “Etnobotani Pada Makanan Khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau” adalah asli karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) di program studi pendidikan Biologi Fakultas Pendidikan dan Vokasi Universitas Lancang Kuning.
- b. Karya tulis ini murni gagasan penelitian perumusan teori para ahli yang saya gunakan tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing.
- c. Karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas sesuai dengan aturan pengutipan dan dicantumkan sebagai referensi pada halaman daftar pustaka.
- d. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbersamaan dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Pekanbaru, 23 Februari 2024

Saya yang menyatakan


Putri Aprina Siregar

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatu

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan taufik hidayah-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan hasil penelitian yang berjudul “ Etnobotani Pada Makanan Khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau”. Hasil penelitian ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh Hasil penelitian dalam program studi pendidikan biologi. Penulis menyadari bahwa hasil penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik karena bantuan, dorongan, bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada :

- a. Bapak Prof. Dr. Junaidi SS.M hum Selaku Rektor Universitas Lancang Kuning.
- b. Ibu Dr.Herlinawati, S.S., M.Ed Selaku Dekan Fadiksi.
- c. Bapak Rikizaputra, S.Pd., M.Pd Selaku Ketua Prodi S1 Pendidikan Biologi.
- d. Ibu Sri Wahyuni, S.Si., M.Si Selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing dan memberikan masukan dalam penyusunan hasil penelitian ini.
- e. Ibu Raudhah Awal, S.Pd., M.Pd Selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing, memberikan arahan dan petunjuk, pengetahuan dalam hasil penelitian ini.
- f. Dosen penguji yang senantiasa memberikan masukan dan arahan kepada penulis untuk menyelesaikan hasil penelitian ini.
- g. Dosen-dosen Fakultas Pendidikan dan Vokasi Universitas Lancang Kuning yang telah memberikan dan membekali dengan berbagai ilmu dan pengetahuan selama mengikuti perkuliahan.
- h. Seluruh Staf Biro Fakultas Pendidikan dan Vokasi yang telah memberikan pelayanan terbaik pada penulis dalam rangka menyelesaikan hasil penelitian ini.
- i. Kepada kedua orang tua yang selalu menjadi penyemangat dan motivasi saya, terimakasih atas segala doa dan kasih sayang yang tak terhingga.

- j. Kepada saudara kandung yang selalu mendukung dalam keadaan susah maupun senang.
- k. Kepada Ibu Raudhah Awal M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing, memberikan arahan dan petunjuk, pengetahuan dalam hasil penelitian ini.
- l. Kepada sahabat dan teman-teman kontrakan biru yang telah berjuang bersama-sama.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan hasil penelitian ini masih jauh dari kata kesempurnaan. Untuk itu penulis berharap dapat memperoleh saran dan kritik yang membangun dari semua pihak demi perbaikan penulis dimasa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Pekanbaru, 23 Februari 2024



Putri Aprina Siregar

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Defenisi Penelitian	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Etnobotani	7
B. Makanan Khas.....	9
C. Profil Desa Bagan Punak Pesisir.....	10
D. Penelitian relevan	11

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian	13
C. Populasi dan Sampel	13
D. Parameter Penelitian.....	14
E. Instrumen Penelitian.....	14
F. Prosedur Penelitian.....	15
G. Teknik Pengumpulan Data	16
H. Tehnik Analisis Data	17
I. Alur Penelitian	18
J. Jadwal Penelitian.....	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil.....	20
B. Pembahasan.....	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	66

DAFTAR PUSTAKA.....	67
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	19
Tabel 2 Data Responden Penelitian.....	20
Tabel 3 Jenis Tumbuhan yang dimanfaatkan	21
Tabel 4 Bagian Tumbuhan yang dimanfaatkan.....	23
Tabel 5 Cara Penggunaan Tumbuhan dalam kue Hasidah.....	25
Tabel 6 Cara Penggunaan Tumbuhan dalam kue Denderam.....	26
Tabel 7 Cara Penggunaan Tumbuhan dalam topung tuak.....	27
Tabel 8 Makna yang Tergantung dalam Makanan khas.....	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Alur Penelitian.....	18
Gambar 2 Presentase Famili Tumbuhan.....	22
Gambar 3 Presentase Bagian tumbuhan.....	24
Gambar 4 Bahan-bahan Pembuatan Hasidah.....	25
Gambar 5 Bahan-bahan Pembuatan Denderam.....	26
Gambar 6 Bahan-bahan Pembuatan Topung Tuak.....	27
Gambar 7 Hasidah.....	28
Gambar 8 Denderam.....	29
Gambar 9 Topung Tuak.....	30
Gambar 10 Gandum.....	33
Gambar 11 Pandan.....	36
Gambar 12 Cengkeh.....	38
Gambar 13 Kapulaga.....	41
Gambar 14 Kayu Manis.....	43
Gambar 15 Bawang Merah.....	46
Gambar 16 Kelapa.....	49
Gambar 17 Tebu.....	52
Gambar 18 Ketan.....	55
Gambar 19 Aren.....	57
Gambar 20 Padi.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Pedoman Wawancara.....	73
Lampiran 2 : Surat Telah Melakukan Penelitian.....	94
Lampiran 3 : Surat Izin Penelitian.....	95
Lampiran 4 : Dokumentasi Penelitian.....	96
Lampiran 5 : Rekapitulasi Data.....	99

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keanekaragaman hayati (*Biodiversity*) ialah istilah untuk menerangkan tentang berbagai macam kehidupan di bumi baik tumbuhan, hewan, jamur, dan mikroorganisme serta berbagai materi genetik yang terkandung didalamnya dan faktor ekologis yang mempengaruhinya (Widia, 2018). Keanekaragaman jenis flora dan fauna di Indonesia harus dilindungi dan dilestarikan sehingga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk kepentingan dimasa yang akan datang (Wahid, 2014). Wilayah Indonesia juga dikenal sebagai negara megabiodiversitas dengan keanekaragaman flora yang sangat besar jumlahnya dan besar manfaat untuk berkelanjutan hidup masyarakat Indonesia, diantaranya yaitu Gymnospermae (tumbuhan berbiji tertutup) 19.112 jenis dan Angiospermae (tumbuhan berbiji terbuka) 30.000-40.000 jenis (BAPPENAS 2016).

Berkaitan dengan kekayaan sumber daya alam yang kemudian jika dipadukan dengan keberagaman suku-suku bangsa yang mendiami diseluruh kepulauan Indonesia, maka tidak mengherankan jika tumbuhan dikembangkan berbagai sistem pengetahuan alam dan lingkungan. Pengetahuan ini bervariasi dari satu kelompok suku kekelompok suku lain yang tampaknya bergantung pada tipe ekosistem tempat mereka tinggal, iklim terutama curah hujan, adat, tata cara, perilaku, pola hidup kelompok atau singkatnya pada tingkatan kebudayaan pada suku-suku bangsa tersebut (Nahlunnisa, 2016).

Salah satu pemanfaatan tumbuhan untuk kepentingan budaya dalam masyarakat tradisional di Indonesia yaitu sebagai bahan pangan, rempah-rempah, ramuan obat-obatan dan juga sebagai sarana kelengkapan dalam kegiatan upacara adat. Setiap kelompok etnis disebut memiliki beraneka ragam upacara adat ataupun ritual-ritual baik itu secara keanekaragaman maupun kepercayaan leluhur yang dilaksanakan dan dilestarikan oleh masing-masing pendukung kebudayaannya (Rohmah *et al*, 2014).

Kehidupan masyarakat tradisional yang sangat dekat dengan sumber daya alam dan lingkungan memunculkan interaksi yang berhubungan dengan pemanfaatan tumbuhan salah satunya ialah pembuatan makanan khas. Makanan khas suku melayu adalah salah satu perwujudan dari kebudayaan dan tradisi masyarakat melayu. Makanan ini telah menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat melayu dan merupakan ciri khas yang membedakan kebudayaan mereka dengan kebudayaan yang lain. Suku adat melayu identik dengan ajaran agama islam, suku melayu mempunyai beragam macam adat istiadat salah satunya adalah makanan berhadapan pada upacara pernikahan, tunangan, Khitanan, aqiqah (Syahrida, 2016).

Bentuk pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat dikaji dalam ilmu etnobotani. Etnobotani berasal dari kata “Etnologi” studi tentang budaya dan “botani” studi tanaman. Jadi Etnobotani suatu bidang ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dan tanaman. Etnobotani sebagai studi tentang penggunaan tanaman yang digunakan oleh etnis tertentu untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti bahan tambahan pangan dan untuk obat-obatan (Safwan, 2008). Etnobotani adalah ilmu yang mempelajari keterkaitan antara manusia dan tumbuhan serta etnobotani menggambarkan dan menjelaskan keterkaitan antara budaya dan kegunaan tumbuhan, bagaimana tumbuhan digunakan, dirawat dan dinilai memberikan manfaat untuk manusia contohnya sebagai bahan makanan dan obat-obatan (Hakim, 2014).

Etnobotani merupakan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat secara turun temurun dan dalam kurun waktu yang lama. Dalam konteks hubungan manusia dan alam, lingkungan alam pada dasarnya menyediakan sumber daya alam agar dapat dimanfaatkan oleh penghuninya untuk kelangsungan hidup. Beberapa kajian etnobotani dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan telah banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia, namun dalam catatan ilmiah saat ini masih terbatas (Darma, 2019).

Etnobotani adalah studi mengenai penggunaan tumbuhan oleh masyarakat dalam aspek budaya mereka. Dalam konteks ini, etnobotani makanan khas melayu mengacu pada studi mengenai tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas melayu. Penting untuk memahami etnobotani makanan khas melayu karena ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai kearifan lokal dan warisan budaya yang terkandung dalam makanan khas ini serta mengidentifikasi tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas melayu juga dapat membantu dalam pelestarian tumbuhan tersebut dan keberlanjutan penggunaannya.

Suku melayu adalah salah satu dari banyak rumpun melayu yang ada dinusantara. Mereka berasal dari daerah riau yang menyebar diseluruh wilayah sampai pulau-pulau kecil yang termasuk kedalam wilayah Provinsi Riau. Wilayah kediaman mereka yaitu sebagian besar di Bengkalis, Indragiri Hulu, Kampar dan wilayah kota Pekanbaru yang merupakan kekuatan kerajaan Riau pada masa lampau (Maleha, 2007).

Berdasarkan observasi survei di Desa Bagan Punak Pesisir yang merupakan sebuah Desa yang terletak di kabupaten Rokan Hilir Kota Bagan Siapi-api Provinsi Riau, didapatkan informasi bahwa masyarakat suku melayu yang berada di Desa Bagan Punak Pesisir telah memanfaatkan tumbuhan untuk membuat jenis makanan seperti hasidah, denderam dan topung tuak. Tumbuhan yang diambil sebagai bahan makanan berasal dari tumbuhan yang terdapat disekitar. Hidangan ini digemari seluruh golongan usia, hasil dari survey di masyarakat desa menyatakan bahwa Desa Bagan Punak Pesisir merupakan desa yang mulai dibuka pada tahun 1890 dengan suku asli yakni suku melayu. Suku melayu inilah yang menjadi mayoritas di desa Bagan Punak Pesisir saat ini memiliki makanan khas berupa hasidah, denderam dan topung tuak yang menjadi makanan khas yang telah dibuat dari dahulu oleh suku melayu. Umumnya komposisi utama makanan khas suku melayu sangat beragam dalam artian makanan khas suku melayu kaya akan manfaat yang berasal dari tumbuhan yang digunakan.

Pada dasarnya setiap makanan khas melayu memiliki cara penyajian serta memiliki makna yang tersendiri dalam upacara adat seperti pernikahan, khitanan, aqiqah dan lain-lain. Berdasarkan observasi yang sudah dilakukan menurut salah satu tetua adat suku melayu di Desa Bagan Punak Pesisir menyatakan bahwa makanan hasidah dan denderam memiliki makna yaitu ukhwah serta keharmonisan rumah tangga. Sedangkan menurut pendapat salah satu masyarakat asli desa Bagan Punak Pesisir menyatakan bahwa topung tuak memiliki makna yaitu mempererat tali silaturahmi dan ucapan syukur kepada tuhan yang Maha Esa atas hasil panen padi dan pulut yang sudah didapatkan. Makanan khas suku melayu telah melekat pada setiap individu dalam masyarakat suku melayu rokan hilir.

Penelitian etnobotani diharapkan mendapatkan informasi mengenai jenis tumbuhan yang digunakan, bagian tumbuhan yang digunakan, teknik pengolahan serta makna yang terkandung dalam makanan khas seperti hasidah, denderam dan topung tuak untuk dokumentasi bagi generasi selanjutnya. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian ini penting untuk dilakukan dengan judul “Etnobotani pada makanan khas suku melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apa saja jenis tumbuhan yang digunakan untuk bahan pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau ?
2. Apa saja bagian tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau ?
3. Bagaimana cara pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau?
4. Apa saja makna yang terkandung dalam makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Data yang dikumpulkan adalah jenis tumbuhan, bagian apa saja yang digunakan, bagaimana cara pembuatan serta makna yang terkandung dalam makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau.
2. Makanan khas melayu yang diteliti yaitu hasidah, denderam dan topung tuak.

D. Definisi Operasional

Sesuai judul penelitian di atas maka definisi operasional penelitian ini adalah :

- a. Etnobotani ialah ilmu yang mempelajari keterkaitan antara manusia dan tumbuhan serta etnobotani menggambarkan dan menjelaskan keterkaitan antara budaya dan kegunaan tumbuhan, bagaimana tumbuhan digunakan, dirawat dan dinilai memberikan manfaat untuk manusia contohnya sebagai bahan makanan dan obat-obatan (Hakim, 2014).
- b. Makanan khas suku melayu adalah salah satu perwujudan dari kebudayaan dan tradisi masyarakat melayu. Makanan ini telah menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat melayu dan merupakan ciri khas yang membedakan kebudayaan mereka dengan kebudayaan yang lain (Syahrinda, 2016).
- c. Suku melayu adalah salah satu dari banyak rumpun melayu yang ada nusantara. Mereka berasal dari daerah Riau yang menyebar diseluruh wilayah sampai kepulauan-pulau kecil yang termasuk kedalam wilayah provinsi Riau dan kepulauan Riau. Wilayah kediaman mereka yang utama adalah di daerah pantai timur Riau, sebagian besar di Bengkalis, Indragiri Hulu, Kampar dan wilayah kota Pekanbaru yang merupakan kekuatan kerajaan Riau pada masa lampau (Maleha, 2007).

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis jenis tumbuhan apa saja yang digunakan untuk bahan pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan hilir Provinsi Riau.
2. Untuk menganalisis bagian tumbuhan mana saja yang digunakan dalam pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau.
3. Untuk menganalisis cara pembuatan makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau.
4. Untuk menganalisis makna yang terkandung dalam makanan khas melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinai Riau.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat pada berbagai pihak, di antaranya:

1. Bagi masyarakat, hasil penelitian dapat dijadikan sebagai sumber data dan pengetahuan tentang suku melayu Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau, mengenai tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan.
2. Bagi penulis, hasil penelitian menjadi informasi mengenai bagian tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan oleh masyarakat suku melayu di Desa Bagan Punak Pesisir Rokan Hilir Provinsi Riau.
3. Bagi peneliti lain, dapat menjadikan sumber untuk referensi penelitian etnobotani lainnya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa makanan khas melayu seperti hasidah, dendoram dan topung tuak memiliki persamaan jenis tumbuhan, bagian tumbuhan dan tehnik pengolahan yang digunakan oleh masyarakat setempat sebagai berikut.

1. Jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat melayu di desa Bagan Punak Pesisir sebanyak 11 tumbuhan dan 7 famili dalam membuat makanan khas suku melayu. Sebagian besar dari famili Poaceae, Areceae dan famili yang paling sedikit digunakan yaitu gramineae, pandanae, myrtaceae, zingiberaceae, lauraceae, liliaceae.
2. Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dalam pembuatan makanan khas suku melayu Desa Bagan Punak Pesisir adalah batang, bunga, daun, buah, umbi dan bagian yang paling banyak digunakan ialah bagian buah.
3. Teknik pengolahan dari setiap makanan khas melayu sangat berbeda, pada hasidah dimasak dengan api kecil sampai mengental dan mudah dibentuk sesuai selera, kemudian dendoram dibentuk bulat-bulat seperti gelang lalu digoreng, pada topung tuak di bungkus daun pisang atau plastic kemudian di rebus atau kukus sampai matang.
4. Makna makanan khas seperti hasidah dan dendoram umumnya sebagai makanan pada acara adat istiadat pernikahan atau tunagan yang berarti sebagai kerukunan rumah tangga, penerang rumah tangga sipengantin. Sedangkan topung tuak yaitu ucapan rasa syukur atas hasil panen tanaman ketan putih dan ketan hitam serta mempererat tali silaturahmi saling berbagi antara sesama tetangga dan saudara-saudari lainnya.

B. Saran

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat bermanfaat bagi generasi muda untuk mempertahankan dan menjaga kelestarian pada makanan khas suku melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kabupaten Rokan Hillir Provinsi Riau seperti hasidah, denderam dan tipung tuak.

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian ini berguna sebagai salah satu sumber data dan rujukan yang dilakukan oleh penelitian lanjut berdasarkan informasi yang faktual, aktual dan valid tentang etnobotani pada makanan khas suku melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A., (2010). *Tanaman obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika.
- Ariesta, T. A. 2012. *Laporan Tugas Akhir Proses Industri Pembuatan sirup Belimbing Manis. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian*. [Skripsi]Universitas sebelas Maret Surakarta.
- Aristya, V, E. (2013). Kajian Aspek Budidaya Dan Keragaman Morfologi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*) di Kabupaten Kebumen. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu hayati*.Vol. 5 No.03 (12-19)
- BAPPENAS. (2016). *Indonesia Biodiversity Strategi and action plant*. Jakarta: Kementrian perencanaan pembangunan nasional/ BAPPENAS, Kementrian lingkungan hidup dan kehutanan (KLHK), dan lembaga pengetahuan indonesia.
- Basu, S., M. Parya, S. Maji, R. Nath, P.K. Chakraborty. (2014). Effect of canopy temperature and stress degree day index on dry matter accumulation and grain yield of wheat (*Triticum aestivum L.*) sown at different dates in the Indo-Gangetic plains of Eastern India. *Indian J. Agric. Res.* 48:167-176.
- BPTP. (2007). *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Bawang Merah*. Bogor : Departemen Pertanian
- Darma, D.P., Priyadi A., Iryadi R, (2019). Studi Etnobotani Masyarakat Di Sekitar Kawasan Hutan Bedugul Bali. *Biotropic The Jurnal Of Tropical*, 3(2):96-104.
- Dewanti N. I. and F. F. Sofian, (2022) : Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*), " *Farmaka*, vol. 15, no. 2, pp. 186-194.
- Fajriyah. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Bawang Merah*. Palembang : Agroteknologi.
- Fitriani, (2010). Jurnal Fisiologi Tumbuhan . *jurnal Hubungan Pendidikan Ilmiah* Vol. 11 No. 2 . Jakarta.
- Fitriyah. D, Ubaidillah. M , Oktaviani. F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *Jurnal ilmu kesehatan*. Vol. 1 No.2 . Hal : 154-160.
- Hakim L., (2014). *Etnobotani Dan Manajemen Kebun Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan Dan Agrowisata*, Malang (ID): selaras.
- Halifah Nisa, K., & S. (2021). Temu baur budaya dan matematika: Kue tradisional konjo pada pengenalan bentuk geometri anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(1), 445-456.

- Handoko. (2007). *Gandum: Penelitian Pengembangan Gandum di Indonesia*. Bogor, SEAMEO BIOTROP.
- Hermawati. (2018). *Pengaruh pemberian air tebu sebelum latihan terhadap kadar glukosadarah pada atlet BKMF Bulutangkis BEM FIKUNM*, [skripsi] Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Makassar.
- Husna, N., Handayani, R., Zakiah, N., & Aulianshah, V. (2021). Efek Diuretik Ekstrak Etanol Kapulaga (*Amomum compactum*) Pada Mencit (*Mus musculus*) Jantan. *Jurnal JIFS: Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*, Desember, 2021(1), 112–118.
- Indrawanto, Chandra. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen tebu*. Jakarta : ESKA Media.
- Kiromi, I. H., Ningsih, D. A., Kamalia, K., Abadina, N., Zahiroh, N. S. A., Aisyah, S., ... & Kholiza, S. N. (2023). Pengelolaan Bawang Merah Menjadi Kue Bawang Kriuk Di Desa Liprak Kulon. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 7 No.2, 193-204.
- Komalasari, D. (2018). *Kajian Etnobotani dan Bentuk Upaya Pembudidayaan Tumbuhan yang digunakan dalam Upacara adat di Desa Negeri Ratu Tenumbang Kecamatan Pesisir Selatan Kabupaten Pesisir Barat*. [skripsi] Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Penerbit Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Lampiran 1 :
- Li K, Diao Y, Zhang H, Wang S, Zhang Z, Yu B, Huang S, Yang H. Tannin Extracts from Immature Fruits of *Terminalia chebula* Fructus Retz. Promote Cutaneous Wound Healing in Rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. (2011); 11: 86.
- Maleha, A., (2007). *Sejarah Kebudayaan Melayu*. Pekanbaru : Cendekia Insani
- Mariyani L. (2022). *Studi Etnobotani Jenis Rempah Pada Bumbu Masakan Padang Khas Minang Kabau di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Bandar Lampung*. [skripsi]. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Maryani, Herti dan Suharmiati. (2003). *Tanaman Obat Untuk Mengatasi Penyakit Pada Usia Lanjut*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Meiliza, Rika (2006). “Pengaruh Pupuk Terhadap Optimasi Produksi Padi Sawah di Kabupaten Deli Serdang (Kelurahan Paluh Kemiri, Kecamatan Lubuk Pakam)”, [Skripsi], Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.
- Muljana. (1981). *Kuntala, Sriwijaya dan Swarnabhumi*. Jakarta : Yayasan idayu.

- Nahlunnisa, H (2016). Keanekaragaman Species Tumbuh Di Areal Nilai Konservasi Tinggi (NKT) Perkebunan Kelapa Sawit Provinsi Riau. *Media Konservasi*, Vol.1 No.21: 91-98.
- Naibaho, T., Sinaga, S. J., Simangunsong, V. H., & Sihombing, S. (2022). Eksplorasi Kue Tradisional Batak Toba Terhadap Konsep Geometri. *Jurnal Pendidikan Matematika: Judika Education*, 5(1), 42-48
- Natawijaya, A. 2012. *Analisis genetik dan seleksi generasi awal segregan gandum (Triticum aestivum) berdaya hasil tinggi*. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ningsih D.Q.W (2021). *Etnobotani Tumbuhan Rempah-Rempah oleh Masyarakat Kabupaten Ponorogo Jawa Timur*. [skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Nizami, J., (2008). *Adat Perkawinan Melayu Riau*. Pekanbaru : CV. Suka Bina.
- Paldo A.M (2022). *Studi Etnobotani Makanan Khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau*. [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Lancang Kuning.
- Palungkun, R. (2001). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pei SJ, (2013). Ethnobotany End Sustaineble Use Of Biodiversity Plant And Diversity Resources. *Jurnal Biodiversity Plant* 35(4):401-406.
- Pei SJ, Zhang G & huai H. (2009). Application Of Traditional Knowledge In Forest Management: Etnobothanical Indicator Of Sustainable Forest Use. *Forest Ecology And Management*, 257 (10).
- Peterson, D. W., George, R. C., Scaramozzino, F. & LaPointe, N. E. (2009). Cinnamon extract inhibits tau aggregation associated with alzheimer's disease in vitro. *J. Alzheimer's Dis.*, 17(3), 585–597. <https://doi.org/10.3233/JAD-2009-1083>. diakses pada 20 November 2023.
- Petra, R. (2016). *Makanan khas Batak Karo dalam food fhotografhy skripsi karya seni*. Institut seni indonesia jogjakarta.[skripsi] hal 1-16.
- Pontoh, J. (2010). Metode Analisa Protein dalam Gula Aren. Sulawesi Utara, Tomohon. *Jurnal Science*. Vol. 06. No.11. (127-135)
- Prasetyo. 2002. Air Kelapa Muda sebagai Minuman Isotonik Alami. <https://www.air-kelapa-muda-prasetyo/2021/08/24.com>. Diakses pada 20 November 2023.
- Priyanto, T. (2012). *Beras ketan & sifat fisika- kimianya*. <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimianya.html>. Diakses pada 20 November 2023.

- Purwono, L. dan Purnamawati. (2007). *Budidaya Tanaman Pangan*. Jakarta : Penerbit Agromedia.
- Rahmah. (2011). Keragaman Genetik dan Adaptabilitas Gandum (*Triticum aestivum* L.) Introduksi di Lingkungan Tropis. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor (Tesis).
- Rikizaputra, R., Firda, A., & Elvianasti, M. (2022). Kajian Etnosains tapai ketan hijau makanan khas indragiri hilir sebagai sumber belajar biologi. *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2), 238-247.
- Rini, R., Fakhurrozi, Y., & Akbarini, D. (2017). Pemanfaatan Daun Sebagai Pembungkus Makanan Tradisional oleh Masyarakat Bangka (studi kasus di Kecamatan Merawang). *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 2(1), 20-32.
- Rohmah, S., Aisiyah, I., & Hariani, S. (2014). Etnobotani Bahan Upacara Adat Oleh Masyarakat Uaing Di Kabupaten Banyuwangi.
- Rohmawati E. (1995). *Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya*. Fakultas Farmasi.[skripsi] Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Safwan, M. (2008). *Eksplorasi Etnobotani Terhadap Tumbuhan hutan yang berkhasiat sebagai obat di Daerah Aliran Sungai Sekayam Kabupaten Sanggau*. Kerjasama Hutan dengan Pemerintahan Daerah Provinsi Kalimantan Barat, Pontianak.
- Saputri M. (2021). Etnomatematika : *Eksplorasi Nilai-Nilai/Konsep-Konsep Geometri Kelas X SMA Pada Makanan Khas Melayu Riau*. [Skripsi]. Pekanbaru :Universitas Islam Riau.
- Sari LORK. (2006). Manfaat Obat Tradisional Dengan Pertimbangan Manfaat Dan Keamanannya, *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 3(1): 1-7.
- Setiawan & Dalimartha, (2009). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 6*. Cetakan 1. Jakarta : Pustaka Bunda Hal. 127.
- Setiawan, H., & Qiptiyah, M. (2014). Kajian Etnobotani Masyarakat Adat Suku Motonene di Taman Nasional Rawa Aopa Watumohai. *Jurnal penelitian kehutanan Wallace*, 3(2): 107-117.
- Setyawan D, Al-Mudhar MH, Septasari M, (2021). Studi Kebutuhan Bahan Ajar Matakuliah Etnobotani untuk Mahasiswa. *Jurnal Pendidikan*, 6(6), hal 869-873.
- Setyawan, A, A. Wahyuni, P dan Rahayu, (2020). Pengembangan Perangkat Pembelajaran Matematika dengan Pendekatan Matematika Realistik Berbasis kuliner Melayu di Sekolah Dasar. *Jurnal aksiomatik*. 8(2).

- Setyowati FM & Wardah. (2007). Keanekaragaman tumbuhan obat masyarakat talang mamak di sekitar taman nasional bukit tigapuluh, Riau. *Jurnal Biodiversitas*. 8(3): 228-232.
- Simanjuntak, B.H. 2002. *Prospek Pengembangan Gandum (Triticum aestivum L) di Indonesia*. Salatiga : [Skripsi] Universitas Kristen Satya Wacana.
- Simanullang, L. S., Septiani, A., & Nadilla, N. (2022). Kajian Makanan Tradisional Khas Suku Batak Toba Lapet Sebagai Bentuk Pendekatan Budaya Dan Kearifan Lokal Pada Pembelajaran Biologi. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 10, pp. 113-121).
- Siswanti. A , Sundari.S , Uksan. A (2022).Home industri pengolahan cengkeh dalam peningkatan pendapatan masyarakat desa mamala kabupaten maluku tengah (studi perspektif ekonomi islam). *Jurnal cafetarian*, Vol. 3 No.1, pp 77-87.
- Sudarmini, (2001). *Pertumbuhan dan Perkembangan Tanamana Gandum (Triticum aestivum L.) Pada Periode Tanam dan Taraf Pemupukan Nitrogen yang Berbeda*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor.
- Sudirja. (2007). *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Kanisius. Yogyakarta
- Sugiyono (2019). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabet.
- Suhardiono, L. (1995). *Tanaman Kelapa*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sumardiono (2012) [https://kikomunal-indonesia.dgip.go.id/jenis/2/ pengetahuan-tradisional/1781/kue cincin](https://kikomunal-indonesia.dgip.go.id/jenis/2/pengetahuan-tradisional/1781/kue-cincin). Diakses pada tanggal 20 November 2023.
- Sumardi., (1998), *Isolasi dan Identifikasi Minyak Atsiri dari Biji Kapulaga (Amomum cardomomum)*. [Thesis] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sun, H.Y., C.M. Liu, X.Y. Zhang, Y.J. Shen, Y.Q. Zhang. (2006). Effects of irrigation on water balance, yield and WUE of winter wheat in North China Plain. *Agric. Jurnal Water Manag.* Vol 85. No. 24 :211-218.
- Supriadi, (2001), *Tumbuhan Obat Indonesia: Penggunaan dan Khasiatnya*. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Supriyati W, T. A. (2015). Kearifan Lokal Penggunaan Kayu Galam dalam Tanah Rawa Gambut di Kalimantan Tengah. *Jurnal Manusia dan Lingkungan* : 94-99. vol : 27.No, 2.
- Syahrída, Afni.(2016). *Makna Simbolik Tradisi Makanan Nasi Hadap-Hadapanpada Etnis Melayu di Kota Tanjung Balai*, [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

- Wahid. (2014). *Keanekaragaman Jenis Lumut (Bryophyta) Di Bakarati Kabupaten Gorontalo*. [Skripsi] Universitas Negeri Gorontalo :29.
- Wahyono, Dono , Endri Martini. (2015). *Budi Daya Cengkeh di Kebun Campur*. Bogor: Enggar Paramitha.
- Widia Sriastuti., Ratna Herawatiningsih., Gusti Eva Tavita. (2018). Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Tanaman Hias Dalam kawasan IUPHHK- HTI PT BHATARA ALAM LESTARI DiDesa Sekabuk Kecamatan Sadaniang Kabupaten Mempawa. Fakultas Kehutanan Universitas Tanjungpura Pontianak. *Journal Hutan Lestari*. Vol : 11, No: 4.
- Widyawati. N (2015). Eksplorasi Olahan Makanan Berbasis Biji Gandum Domestik (*Triticum aestivum* L.Varietas Dewata) melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 09. No. 12 (114-121).