

# STUDI ETNOBOTANI PADA MAKANAN KHAS SUKU BATAK TOBA DI DESA PANGKALAN LIBUT KECAMATAN PINGGIR KABUPATEN BENGKALIS PROVINSI RIAU

Sri Wahyuni<sup>1)</sup>, Al Khudri Sembiring<sup>2)</sup>, Ade Paldo Manullang<sup>3)</sup>, Marta Dinata<sup>4)</sup>, Mar'atul Afidah<sup>5)</sup>

<sup>12345</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Lancang Kuning, Indonesia

---

## ABSTRACT

Plants in typical food ethnobotany such as Arsik, Lappet, Itak, and Saksang are an assimilation process by the Toba Batak tribe in utilizing plants. This study reveals what types of plants, plant parts and how the processing of typical foods and their meanings are by the Toba Batak people in Pangkalan Libut Village. The sampling of the research was carried out using a Purposive Sampling technique, which involved 4 people in Pangkalan Libut Village, especially the Toba Batak Tribe. Data were collected using interview techniques and data were processed using formulas and made in the form of diagrams. The results showed that there were 23 plant species used by the Toba Batak people in Pangkalan Libut Village in making special foods, and the plant parts used were roots, stems, fruit, flowers, seeds, leaves, rhizomes, and tubers with Zingiberaceae family as the largest family. 18% used and the least used family, namely the Apiaceae family, 4%, and the plant parts used were roots, stems, fruit, flowers, seeds, leaves, rhizomes, and tubers with the meaning of expressing gratitude for each special food, namely as a thanksgiving made during the Literacy - literacy event, Wages - wages, horse - horse panaekkhon, Malua and Ulaon pasu - pasu. From the results of the study it can be found that the typical food of the Toba Batak Tribe has gone through a process of assimilation so that changes in ingredients and meanings occur, but the Toba Batak people still preserve Arsik, Lappet, Itak, and Saksang by using plants as typical food ingredients and are able to survive. to date.

---

## ARTICLE HISTORY

Received 27 September 2022  
Revised 10 Oktober 2022  
Accepted 25 Oktober 2022

---

## KEYWORDS

Ethnobotany, Typical Food,  
and Toba Batak Tribe

---

## Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai negara megabiodiversity dengan keanekaragaman flora yang sangat besar jumlahnya dan besar manfaatnya untuk keberlanjutan hidup masyarakat Indonesia, diantaranya Gymnospermae 19.112 jenis dan Angiospermae 30.000 - 40.000 jenis (BAPPENAS, 2016). Tingginya keanekaragaman hayati menempatkan Indonesia sebagai laboratorium alam yang sangat unik untuk tumbuhan tropik. Keanekaragaman hayati yang tinggi tersebut merupakan kekayaan alam yang dapat memberikan manfaat serbaguna (Angraini, 2018).

Indonesia tidak hanya kaya akan keanekaragaman hayati, tetapi juga memiliki keanekaragaman suku/etnis dengan pengetahuan tradisional dan budaya yang berbeda dan unik tersebar dari Sabang sampai Merauke (Efremila, *et al.* 2015). Negara Kesatuan Republik Indonesia merupakan

negara dengan keragaman suku dan latar belakang kebudayaan yang berbeda-beda. Hasil dari kerjasama BPS dan ISEAS (Institute of South Asian Studies) merumuskan bahwa terdapat sekitar 633 suku yang diperoleh dari pengelompokan suku dan sub-suku yang ada di Indonesia (Pitoyo, 2017). Berkaitan dengan kekayaan sumber daya alam yang kemudian jika dipadukan dengan keberagaman suku-suku bangsa yang mendiami di seluruh Kepulauan Indonesia, maka tidak mengherankan jika tumbuhan dikembangkan diberbagai sistem pengetahuan tentang alam dan lingkungan. Pengetahuan ini bervariasi dari satu kelompok suku ke kelompok suku lain yang tampaknya bergantung pada tipe ekosistem tempat mereka tinggal, iklim terutama curah hujan, adat, tatacara, perilaku, pola hidup kelompok atau singkatnya pada tingkat kebudayaan suku-suku bangsa tersebut (Walujo, *et al*, 1991).

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 memiliki arti 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 ilmu yang mempelajari keterkaitan antara manusia dan tumbuhan serta Etnobotani menggambarkan dan menjelaskan kaitan antara budaya dan kegunaan tumbuhan, bagaimana tumbuhan digunakan, dirawat dan dinilai memberikan manfaat untuk manusia, contohnya sebagai makanan, obat, Menurut 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 agar dapat dimanfaatkan oleh penghuninya untuk kelangsungan hidup (Walujo, 2011). 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). Salah satu keanekaragaman etnis dan tumbuhan yang terdapat di Indonesia yakni pada Suku Batak Toba yang memiliki makanan khas berbeda dari suku lainnya di Indonesia.

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui jenis - jenis tumbuhan yang terkandung dalam makanan khas, bagian tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas, teknik pengolahan makanan khas, serta makna yang terkandung dalam makanan khas seperti Arsik, Lappet, Itak, Saksang, pada Suku Batak Toba Di Desadalam upacara, dan dalam kehidupan masyarakat (Syafitri, 2013).

## Metode Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan April tahun 2022, di Desa Pangkalan Libut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.

Populasi yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah masyarakat di Desa Pangkalan Libut sebanyak 3.745 orang. Dengan subjek dalam penelitian ini yaitu Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis. Metode Penelitian ini menggunakan metode survei deskriptif saat wawancara dan diidentifikasi di lapangan.

Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik komunikasi langsung dengan responden yang terpilih menggunakan teknik *porposive sampling*. Teknik *porposive sampling* adalah menentukan responden yang dianggap mengetahui makanan khas serta pengolahannya, sehingga didapatkan sampel berjumlah 4 orang. Kepala Desa, Penatua Adat, serta 2 orang

masyarakat Suku Batak Toba. Sampel ditentukan dengan kriteria yang mampu memberikan informasi lebih mendalam terkait dengan makanan khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut yang berupa Arsik, Lappet, Itak, Saksang.

Teknik Pengumpulan data dilakukan menggunakan wawancara, yaitu dimana peneliti saat melaksanakan wawancara secara tatap muka kepada responden menggunakan pedoman wawancara yang telah disiapkan lebih dahulu. Kemudian peneliti mencatat informasi yang diberikan oleh Suku Batak Toba di Desa Pangkalan

## Hasil Dan Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 23 jenis tumbuhan yang terdiri dari 12 suku tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat setempat untuk bahan makanan khas suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut, Kecamatan Pinggir, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau. Spesies tumbuhan yang paling banyak digunakan dalam bahan makanan khas suku Batak Toba adalah kelapa (*Cocos nucifera*) dan suku tumbuhan terbanyak yang dimanfaatkan adalah dari suku Zingiberaceae.

Arsik merupakan salah satu makanan khas Batak Toba di Desa Pangkalan Libut. Pembuatan arsik dilakukan dengan menggunakan bumbu yang seluruhnya dimasukkan bersamaan terlebih dahulu, lalu dibiarkan air merendam seluruh bagian ikan dan bumbu. Arsik dimasak dengan menambahkan ikan mas kemudian dimasak hingga air KataLibut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan handphone yang mengambil gambar dan video secara langsung serta telah mencakup gambar tumbuhan sebagai bahan dasar saat proses pembuatan makanan khas tersebut untuk diidentifikasi dalam taksonomi familinya.

Arsik memiliki arti yaitu “kering” yang berasal dari kata “Marsik” yang berarti dimasak hingga kering. Sehingga arsik pada umumnya dikonsumsi oleh masyarakat setempat dengan tidak berkuah dan sudah ditambahkan kacang panjang. Arsik memiliki bumbu khas yaitu Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*). Makna arsik ialah sebagai ucapan syukur yang dilaksanakan saat acara upah-upahan atau pemberian dari Tulang (Paman Kandung) kepada Bere (keponakan) agar menjadi sehat selalu. Namun arsik sering sekali disuguhkan saat dilaksanakan saat pesta adat pernikahan.

Lappet adalah makanan khas suku Batak Toba yang dibuat dari beras yang telah dihaluskan, lalu dicampurkan kelapa yang telah dicampur gula merah kedalamnya. Lappet biasanya dihidangkan saat acara “melek - melek” atau kelahiran seorang bayi, yang bermakna sebagai ucapan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kelahiran bayi. Lappet juga memiliki pembuatan yang khusus, karena lappet dibuat ditutup daun pisang agar semakin harum nikmat saat dimakan, daun pisang membantu agar bentuk lappet tetap berbentuk utuh.

Pembuatan lappet diawali dengan menumbuk beras lalu ditambahkan tepung dan dicampur kelapa serta aren yang telah dimasak terlebih dahulu, lalu dibentuk menggunakan daun pisang. Lappet yang telah dibentuk ke dalam daun pisang, dikukus sampai bentuk Lappet menjadi kenyal. Nama Itak memiliki arti yaitu “dingin”. Makna dari Makanan Khas Itak yaitu sebagai syukuran atas bangunan rumah atau (Panaekkon Kuda – Kuda) kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rumah yang telah memasuki tahap separuh selesai. Itak dibuat pada dasarnya karena memiliki kesamaan arti dengan rumah yaitu sebagai tempat berteduh. Itak yang berarti dingin bersamaan rumah yang dibangun bertujuan untuk berteduh.

Itak dibuat dengan menggunakan bumbu yaitu kelapa yang telah diparut dan ditambahkan gula putih dan gula merah, lalu dibentuk. Itak memiliki teknik pembuatan yang unik, itak dibuat dengan cara dibentuk dengan di “pohul” ataudigenggam terlebih dahulu, kemudian dapat disajikan dan dinikmati sehingga itak tidak membutuhkan alat pencetak khusus. Makna genggam pada itak ialah agar selalu menjadi suatu keeratan yang utuh dalam hubungan kekeluargaan di rumah tangga ataupun kehidupan sosial.

Saksang adalah makanan khas Batak Toba memiliki arti yaitu daging yang dicincang. Saksang dibuat disaat ritual keadatan seperti “Malua” dan “Ulaon pasu– pasu”. Saksang dibuat dengan bumbu khas yang dicampur dengan daging olahan, sehingga saksang merupakan khas Batak Toba yang sering identik dengan “tombur” namun berbeda disebabkan bumbu yang berbeda.

Pembuatan saksang dilakukan dengan cara menumis seluruh bumbu hingga kering. Saksang dibuat tanpa santan namun kelapa gongseng, kemudian ditambahkan daging dan bumbu lain hingga tercampur dan dimasak setelahnya dihidangkan disaat acara adat atau pesta (Martuppol), Pernikahan, dan acara kekeluargaan dalam suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut

### Makanan Khas Arsik

Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan arsik adalah sebagai berikut :

**Tabel 1. Bagian Tumbuhan dalam Makanan Khas Arsik**

No	Nama Famili	Nama Umum	Nama Tradisional	Nama Latin
1	Clusiaceae	Asam Gelugur	Migar/Sotul	<i>Garcinia atroviridis</i>
2	Euphorbiaceae	Kemiri	Gambiri	<i>Aleurites muloccana</i>
3	Fabaceae	Kacang Panjang	Dali – dali	<i>Vigna unguiculata</i>
4	Liliaceae	Bawang Batak	Baoang Batak	<i>Allium schoenoprasum</i>
5	Liliaceae	Bawang Merah	Baoang Na Rara	<i>Allium cepa</i>
6	Liliaceae	Bawang Putih	Baoang na Bottar	<i>Allium sativum</i>
7	Myrtaceae	Daun salam	Daun Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>
8	Poaceae	Serai	Sangge – sangge	<i>Cymbopogon citratus</i>
9	Rutaceae	Andaliman	Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>
10	Solanaceae	Cabe Merah	Lasiak Na Rara	<i>Capsicum annum</i>
11	Solanaceae	Cabe Rawit	Lasiak Na Gelleng	<i>Capsicum frutescens</i>
12	Zingiberaceae	Jahe	Pege	<i>Zingiber officinale</i>
13	Zingiberaceae	Kecombrang	Rias	<i>Etingera elatior</i>
14	Zingiberaceae	Kunyit	Hunik	<i>Curcuma longa</i>
15	Zingiberaceae	Lengkuas	Halas	<i>Languas galanga</i>

Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan arsik adalah sebagai berikut :

**Tabel 2. Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan arsik**

No	Tumbuhan	Nama Bagian Tumbuhan							
		Bue (Buah)	Bulung (Daun)	Bunga (Bunga)	Bona (Batang)	Urat (Akar)	Batu (Biji)	Bona (Rimpang)	Urat (Umbi)
1	Andaliman	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Asam Gelugur								
3	Bawang Batak	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Bawang Merah	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Bawang Putih		-	-	-	-	-	-	-
6	Cabe Merah		-	-	-	-	-	-	-
7	Cabe Rawit		-	-	-	-	-	-	-
8	Jahe	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Kacang Panjang		-	-	-	-	-	-	-
10	Kecombrang	-	-		-	-	-	-	-
11	Kelapa		-	-	-	-	-	-	-
12	Kemiri	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Kunyit	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Lengkuas	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Salam	-		-	-	-	-	-	-
16	Serai	-	-	-		-	-	-	-

## Makanan Khas Lappet

### Jenis Tumbuhan dalam Makanan Khas Lappet

Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan arsik adalah sebagai berikut :

**Tabel 3. Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan arsik**

No	Nama Famili	Nama Umum	Nama Tradisional	Nama Latin
1	Arecaceae	Aren	Bagot	<i>Arenga pinnata</i>
2	Arecaceae	Kelapa	Harambir	<i>Cocos nucifera</i>
3	Musaceae	Pisang	Gaol	<i>Musa paradisiaca</i>
4	Poaceae	Padi	Eme	<i>Oryza sativa</i>

### Bagian Tumbuhan dalam Makanan Khas Lappet

Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Lappet adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Lappet**

No	Nama Tumbuhan	Nama Bagian Tumbuhan							
		Bue (Buah)	Bulung (Daun)	Bunga (Bunga)	Bona (Batang)	Urat (Akar)	Batu (Biji)	Bona (Rimpang)	Urat (Umbi)
1	Aren	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Kelapa	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Padi	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Pisang	-	-	-	-	-	-	-	-

### Makanan Khas Itak

#### Tumbuhan dalam Makanan Khas Itak

Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Itak adalah sebagai berikut :

**Tabel 5. Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Itak**

No	Nama Famili	Nama Umum	Nama Tradisional	Nama Latin
1	Arecaceae	Aren	Bagot	<i>Arenga pinnata</i>
2	Arecaceae	Kelapa	Harambir	<i>Cocos nucifera</i>
3	Poaceae	Padi	Eme	<i>Oryza sativa</i>

#### Bagian Tumbuhan dalam Makanan Khas Itak

Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Itak adalah sebagai berikut:

**Tabel 6. Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Itak**

No	Nama Tumbuhan	Nama Bagian Tumbuhan							
		Bue (Buah)	Bulung (Daun)	Bunga (Bunga)	Bona (Batang)	Urat (Akar)	Batu (Biji)	Bona (Rimpang)	Urat (Umbi)
1	Aren	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Kelapa	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Padi	-	-	-	-	-	-	-	-

### Makanan Khas Saksang

#### Tumbuhan dalam Makanan Khas Saksang

Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Saksang adalah sebagai berikut :

**Tabel 7. Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Saksang**

No	Nama Famili	Nama Umum	Nama Tradisional	Nama Ilmiah
1	Apiaceae	Ketumbar	Hatumbar	<i>Coriandrum sativum</i>
2	Arecaceae	Kelapa	Harambir	<i>Cocos nucifera</i>
3	Arecaceae	Kelapa Sawit	Harambir sauit	<i>Elaeis guineensis</i>
4	Euphorbiaceae	Kemiri	Gambiri	<i>Aleurites mulocana</i>
5	Liliaceae	Bawang Merah.	Baoang na rara	<i>Allium cepa</i>
6	Liliaceae	Bawang Putih	Baoang na bontar	<i>Allium sativum</i>
7	Myrtaceae	Salam	Daun Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>
8	Poaceae	Serai	Sangge sangge	<i>Cymbopogon citratus</i>
9	Poaceae	Tebu	Tobu	<i>Saccharum officinarum</i>
10	Rutaceae	Andaliman	Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>
11	Rutaceae	Jeruk Nipis	Unte Hapas	<i>Citrus aurantifolia</i>
12	Solanaceae	Cabe Merah	Lasiak na rara	<i>Capsicum annum</i>
13	Solanaceae	Cabe Rawit	Lasiak sirambu	<i>Capsicum frutescens</i>
14	Zingiberaceae	Kunyit	Hunik	<i>Curcuma longa</i>
15	Zingiberaceae	Lengkuas	Halas	<i>Languas galanga</i>

### Bagian Tumbuhan dalam Makanan Khas Saksang

Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Saksang adalah sebagai berikut :

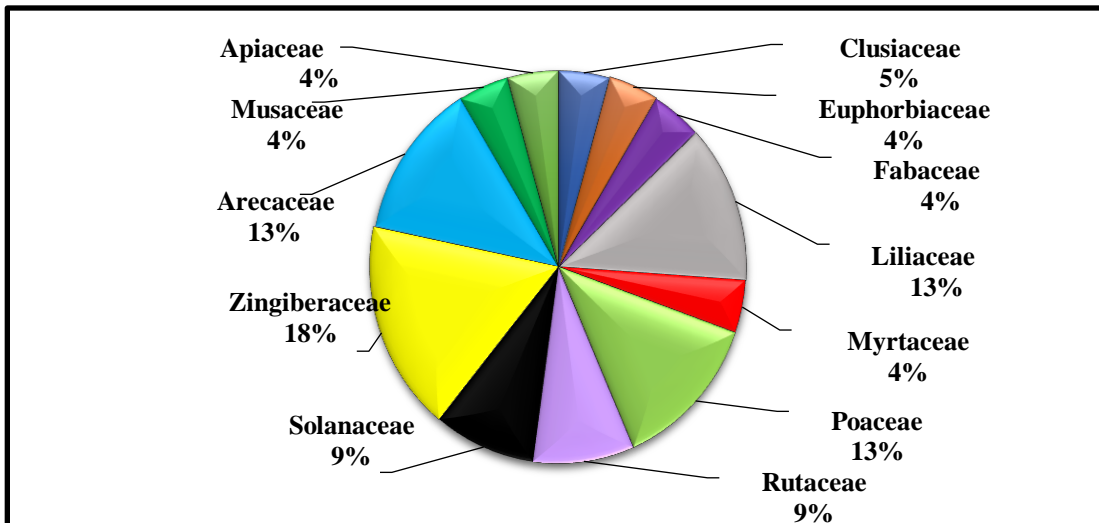
**Tabel 8. Bagian Tumbuhan yang digunakan dalam membuat makanan Saksang**

No	Nama Tumbuhan	Nama Bagian Tumbuhan							
		Bue (Buah)	Bulung (Daun)	Bunga (Bunga)	Bona (Batang)	Urat (Akar)	Batu (Biji)	Bona (Rimpang)	Urat (Umbi)
1	Andaliman	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Bawang Merah	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Bawang Putih	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Cabe Merah	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Cabe Rawit	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Jeruk Nipis	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Kelapa	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Kelapa Sawit	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Kemiri	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Ketumbar	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Kunyit	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Lengkuas	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Salam	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Serai	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Tebu	-	-	-	-	-	-	-	-

## **Persentase Famili Tumbuhan dan Bagian Tumbuhan yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut**

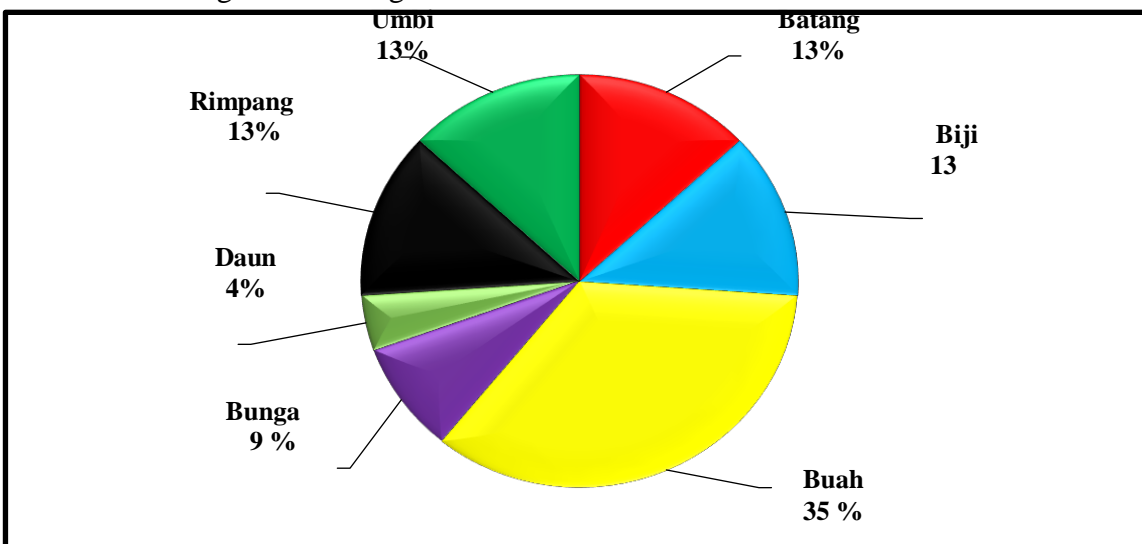
### **Persentase Famili Tumbuhan**

Famili tumbuhan yang terdapat didalam makanan khas batak toba seperti arsik, lappet, itak dan saksang adalah sebagai berikut:



### **Persentase Bagian Tumbuhan**

Bagian tumbuhan yang digunakan didalam makanan khas batak toba seperti arsik, lappet, itak dan saksang adalah sebagai berikut:





Setiap masyarakat memiliki ciri khas tertentu yang mengatur cara kehidupannya yang disebut sebagai adat istiadat. Kemajemukan suku bangsa dan budaya telah menimbulkan konsekuensi logis terhadap keanekaragaman jenis makanan yang ada di Indonesia.. Setiap suku bangsa di Indonesia memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka (Petra, 2016). Salah Satu suku yang memiliki makanan khas adalah suku Batak Toba yang berada di Desa Pangkalan Libut. Makanan Khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut diantara lain ialah Arsik, Lappet, Itak, dan Saksang.

Arsik ialah salah satu makanan khas Batak Toba yang dimasak hingga kering dan masih diterapkan oleh masyarakat Batak Toba di Desa Pangkalan Libut hingga saat ini dan akan disajikan di saat adanya pesta adat pernikahan. Arsik dibuat dalam satu acara seperti pernikahan dengan maksud mengucap syukur kepada Tuhan. Sedangkan Lappet adalah makanan khas Batak Toba di Desa Pangkalan Libut yang telah mengalami perubahan dari segi bahan, bahan yang ditambahkan ialah Ubi jalar ungu. Ubi Jalar ungu jenis *Ipomea batatas* L. Poir memiliki warna ungu yang pekat pada dagingnya (Hardoko, *et al*, 2010). Sehingga Lappet yang berwarna putih diganti menjadi ungu, Hal tersebut disebabkan adanya proses asimilasi dengan suku lain. Makna yang tetap sama yaitu sebagai bentuk syukuran kepada Tuhan Yang Maha Esa pada saat kelahiran atas lahirnya seorang warga ditengah - tengah masyarakat Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut.

Menurut masyarakat setempat Itak merupakan makanan khas Batak Toba yang bertahan dan masih disajikan oleh masyarakat suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut, namun telah mengalami sedikit perubahan dari segi makna. Itak memiliki makna umumnya yaitu sebagai ungkapan syukur kepada Tuhan. Namun saat ini lebih diterapkan ke dalam pembuatan rumah yang baru, yang bermakna agar segala sesuatu menjadi baik dalam seisi rumah yang baru dibangun dan ditempati.

## Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa makanan khas suku Batak Toba seperti Arsik, Lappet, Itak, dan Saksang memiliki persamaan dari jenis tumbuhan, bagian tumbuhan dan teknik pengolahan yang digunakan oleh masyarakat setempat sebagai berikut : Jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Batak Toba di Desa Pangkalan Libut sebanyak 23 spesies tumbuhan dalam membuat makanan khas Suku Batak Toba dan sebagian besar dari famili Zingiberaceae antara lain seperti Jahe dan Kunyit, dan famili yang sedikit digunakan antara lain adalah Apiaceae yaitu seperti Ketumbar. Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu dalam makanan khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut adalah akar, batang, biji, buah, bunga, daun, rimpang, umbi. Dengan buah adalah bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan, dan daun sebagai bagian tumbuhan yang sedikit digunakan. Teknik pengolahan dari setiap makanan khas Batak Toba sangat berbeda, pada Arsik dimasak kering, pada Lappet dibentuk menggunakan daun pisang kemudian dikukus, dan untuk pembuatan Itak tidak dimasak namun hanya digenggam menggunakan tangan serta pada Saksang dimasak hingga menyisahkan bumbu dan daging. Makna makanan khas seperti arsik, Itak, Lappet dan Saksang umumnya sebagai ungkapan syukur kepada Tuhan atas kesehatan, kelahiran atau disaat acara keluarga yang tengah berlangsung.

## Daftar Pustaka

- Angraini W., 2018. Keanekaragaman Hayati Dalam Menunjang Perekonomian Masyarakat Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Aktual STIE Trisna Negara*, (16)2, Hal 99-106.
- BAPPENAS, 2016. Indonesian Biodiversity Strategy and Action Plan 2015- 2020. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/BAPPENAS, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK), dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Darma DP., Priyadi A., Iryadi R. 2019. Studi Etnobotani Masyarakat Di Sekitar Kawasan Hutan Bedugul Bali. *Biotropic The Journal Of Tropical*, 3(2), Hal 96-104.
- Efremila, Wardenaar E., Sisillia L. 2015. Studi Etnobotani Tumbuhan Obat Oleh Etnis Suku Dayak Di Desa Kayu Tanam Kecamatan Mandor Kabupaten Landak. *Jurnal Hutan Lestari*, (3)2, Hal 34-246.
- Hakim L. 2014. *Etnobotani dan Manajemen Kebun Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan, dan Agrowisata*. Malang (ID): Selaras.
- Hardoko, Hendarto L., Siregar TM. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian Tepung Terigu dan sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1).
- Petra R. 2016. *Makanan Khas Batak Karo Dalam Food Photography SkripKarya Seni*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta. [Skripsi], Hal 1 - 16.
- Pitoyo A.J., Triwahyudi H. 2017. Dinamika Perkembangan Etnis Di Indonesia Dalam Konteks Persatuan Negara. *Jurnal UGM*, 25(1), Hal 64-81. Yogyakarta.
- Safwan, M. 2008. *Eksplorasi Etnobotani Terhadap Tumbuhan Hutan yang berkhasiat Sebagai Obat Di Daerah Aliran Sungai Sekayam Kabupaten Sanggau*. Kerjasama Untan Dengan Pemerintah Daerah Provinsi Kalimantan Barat, Pontianak.
- Walujo, Eko B., 2011a. Sumbangan Ilmu Etnobotani dalam Memfasilitasi Hubungan Manusia dengan Tumbuhan dan Lingkungannya. *Jurnal Biologi Indonesia*, 7 (2), Hal 375-391.
- Walujo, Eko B., H. Soedjito, E.A. Widjaja & Mien A. Rifai., 1991. Penguasaan Etnoekologi Secuplikan Masyarakat Etnis di Indonesia. Makalah Utama pada KIPNAS V. LIPI 1991.
- Syafitri FR., Sitiwati., Setyobudi L. 2014. Kajian Etnobotani Masyarakat Desa Berdasarkan Kebutuhan Hidup. *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(2), Hal 172-179.