

# Studi Etnobotani Makanan Khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir, Rokan Hilir, Provinsi Riau

Sri Wahyuni\*<sup>1</sup>, Raudhah Awal<sup>2</sup>, Putri Aprina Siregar<sup>3</sup>, Ennie Chahyadi<sup>4</sup>, Ikrima Asrori<sup>5</sup>

<sup>1,4,5</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Kehutanan dan Sains, Universitas Lancang Kuning

<sup>2,3</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Pendidikan dan Vokasi, Universitas Lancang Kuning

\*e-mail: [sriwahyunifkip@unilak.ac.id](mailto:sriwahyunifkip@unilak.ac.id)<sup>1</sup>, [raudhah@unilak.ac.id](mailto:raudhah@unilak.ac.id)<sup>2</sup>, [putriaprina1804@gmail.com](mailto:putriaprina1804@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[ennie@unilak.ac.id](mailto:ennie@unilak.ac.id)<sup>4</sup>, [ikrima@unilak.ac.id](mailto:ikrima@unilak.ac.id)<sup>5</sup>

## Abstract

*This study aims to describe the ethnobotany of traditional Malay food in Bagan Punak Pesisir Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency, Riau Province. This study used a survey method with interview guidelines and purposive sampling techniques. Data was collected through participant observation, in-depth interviews, and documentation. This study found that there are 11 types of plants used in making traditional Malay food in Bagan Punak Pesisir Village. These plants are categorized into 7 families. The use of plants in traditional Malay food in Bagan Punak Pesisir Village shows a close relationship between culture and the environment. The plants used not only have culinary functions, but also have health functions and symbolic meanings. This study 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 the potential for culinary tourism in the village.*

**Keywords:** ethnobotany, malay tribe, traditional food

## Abstrak

*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, suku melayu, pengobatan tradisional

## 1. PENDAHULUAN

Etnobotani merupakan studi tentang penggunaan tanaman oleh masyarakat pada etnis tertentu, untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti bahan tambahan pangan ataupun obat-obatan (Safwan, 2008; Darma, 2019). Pada penelitian ini, studi etnobotani fokus meneliti tentang makanan khas Melayu mengacu pada studi mengenai tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Melayu tersebut. Tujuannya adalah memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai kearifan lokal dan warisan budaya yang terkandung dalam makanan khas Melayu, serta mengidentifikasi tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas Melayu tersebut. Kemudian juga dapat membantu dalam informasi dasar pelestarian tumbuhan terkait dan keberlanjutan penggunaannya oleh masyarakat.

Suku Melayu adalah salah satu dari banyak rumpun Melayu yang ada di Nusantara. Mereka berasal dari daerah Riau yang menyebar di seluruh wilayah hingga pulau-pulau kecil di Provinsi Riau. Wilayah kediaman suku Melayu yaitu sebagian besar di Kabupaten Bengkalis, Indragiri Hulu, Kampar, hingga wilayah Kota Pekanbaru yang merupakan kekuatan kerajaan Riau pada masa lampau (Maleha, 2007). Salah satu desa yang mayoritasnya adalah suku Melayu yaitu terdapat pada Desa Bagan Punak Pesisir Provinsi Riau. Desa tersebut berlokasi di Kabupaten Rokan Hilir Kota Bagan Siapi-api Provinsi Riau. Berdasarkan hasil observasi di desa tersebut, masyarakat suku Melayu setempat telah memanfaatkan tumbuhan untuk membuat berbagai jenis makanan. Beberapa jenis makanan seperti

hasidah, denderam, dan topung tuak yang sudah dijadikan hidangan pada berbagai kegiatan dan acara adat. Makanan tersebut sangat digemari masyarakat lokal maupun dari luar daerah. Bahan baku berbagai jenis makanan tersebut berasal dari tumbuhan yang terdapat di Desa Bagan Punak Pesisir Provinsi Riau.

Penting untuk melakukan studi etnobotani makanan khas Melayu ini, karena dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai kearifan lokal dan warisan budaya yang terkandung dalam makanan khas Melayu. Kemudian juga dapat melakukan identifikasi berbagai tumbuhan yang menjadi bahan baku dari semua jenis makanan khas Melayu. Hasilnya dapat digunakan sebagai informasi dasar dan langkah awal dalam membantu pelestarian tumbuhan dan etika penggunaannya secara berkelanjutan.

## 2. METODE

Penelitian ini adalah penelitian dengan metode survey, dimana informasi penggalan data mengenai jenis tumbuhan, bagian yang digunakan, teknik pengolahan, hingga makna yang terkandung dicatat pada saat melakukan wawancara sebagai pengamatan mengenai tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas Suku Melayu.

Populasi penelitian ini adalah masyarakat Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. Penentuan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan teknik purposive sampling. Menurut Sugiyono (2019) purposive sampling adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Artinya pengambilan sampel didasarkan pada pertimbangan atau kriteria tertentu yang telah dirumuskan terlebih dahulu oleh peneliti. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 5 orang, yang terdiri dari Ketua Lembaga Adat Desa Bagan Punak Pesisir (LAM), Tetua Suku Melayu, Penghulu Desa Bagan Punak pesisir, dan 2 orang masyarakat asli Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir. Sampel ini ditentukan dengan kriteria orang yang mampu memberikan informasi lebih mendalam terkait dengan makanan khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. Data disajikan dalam bentuk tabel dan grafik dari nilai persentase jenis tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas oleh masyarakat Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir, Kabupaten Rokan Hilir, Provinsi Riau.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Jenis dan Bagian Tumbuhan yang Digunakan dalam Makanan Khas Suku Melayu

Hasil penelitian berdasarkan wawancara pada masyarakat Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir yaitu diperoleh sebanyak 11 jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Suku Melayu yaitu hasidah, topung tuak dan denderam (Tabel 1). Pada tabel tersebut juga dapat dilihat bagian tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan.

Tabel 1. Jenis Tumbuhan, Pemanfaatan, dan Bagian Tumbuhan yang Digunakan dalam Makanan Khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir

No	Nama Umum	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Pemanfaatan	Bagian Tumbuhan*
1	Gandum	Gondum	<i>Triticum aestivum</i>	Poaceae	Hasidah	Buah
2	Pandan	Pandat	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandanaceae	Hasidah Topung tuak	Daun
3	Cengkeh	Congkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>	Myrtaceae	Hasidah	Bunga
4	Bawang merah	Bawang meah	<i>Allium cepa var. aggregatum</i>	Liliaceae	Hasidah	Umbi
5	Kayu manis	Kayu manih	<i>Cinnamomum verum</i>	Lauraceae	Hasidah	Kulit batang
6	Kapulaga	Kapulago	<i>Amomum</i>	Zingiberaceae	Hasidah	Buah

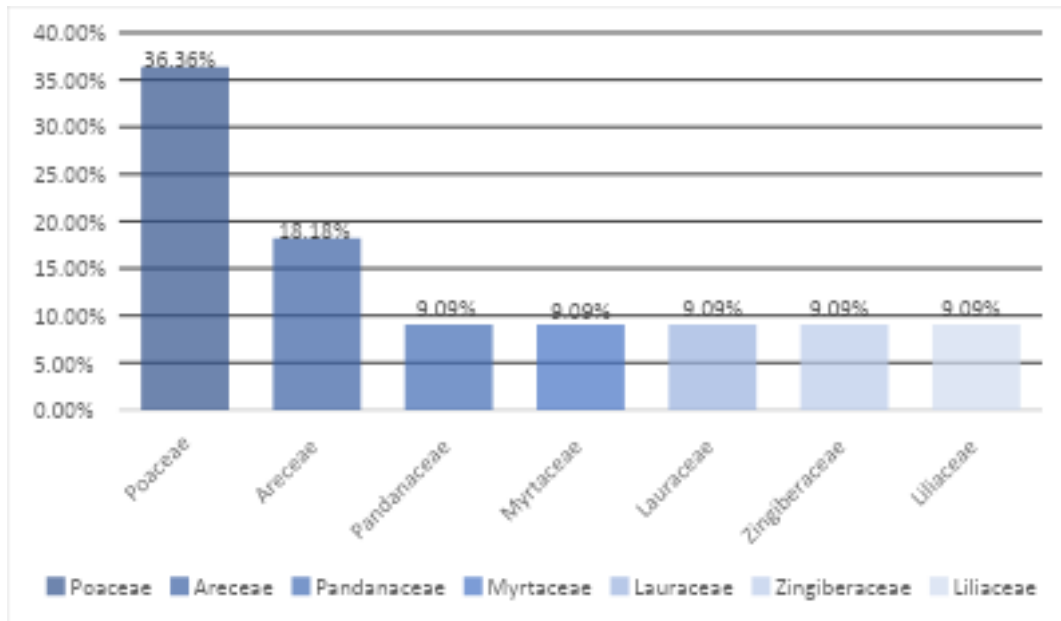
No	Nama Umum	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Pemanfaatan	Bagian Tumbuhan*
<i>compactum</i>						
7	Tebu	Tobu	<i>Saccharum officinarum</i>	Poaceae	Hasidah Topung tuak	Batang
8	Padi	Padi	<i>Oryza sativa</i>	Poaceae	Denderam	Buah
9	Aren	Enau	<i>Arenga pinnata</i>	Arecaceae		Bunga
10	Ketan	Puluik	<i>Oryza sativa var. glutinosa</i>	Poaceae	Topung tuak	Buah
11	Kelapa	Kelapo	<i>Cocos nucifera</i>	Arecaceae	Hasidah Topung tuak	Buah

Keterangan \* = Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan untuk pembuatan makanan khas Suku Melayu

Terdapat 11 jenis tumbuhan dari empat famili yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan hasidah, topung tuak dan denderam. Keberagaman dan pemilihan tumbuhan tersebut oleh masyarakat Suku Melayu menunjukkan kebijaksanaan dalam memanfaatkan sumber daya alam sekitar untuk menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa yang enak, kaya nilai gizi dan memiliki makna budaya yang mendalam (Sukrano & Soedjono, 2015). Sehingga pemanfaatan berbagai tumbuhan pada Tabel 1, menggambarkan pentingnya kearifan lokal dalam menjaga tumbuhan sekitar desa untuk melestarikan warisan kuliner tradisional melayu yang telah ada sejak lama.

Pada Tabel 1, bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan untuk pembuatan makanan adalah bagian buah sebesar 45,45% yaitu gandum (*Triticum aestivum*), padi (*Oryza sativa*), ketan (*Oryza sativa var. glutinosa*), kelapa (*Cocos nucifera*), dan kapulaga (*Amomum compactum*). Hal ini disebabkan buah-buahan seperti kelapa, padi, gandum, ketan, dan kapulaga dapat ditemukan dengan mudah, tersedia sepanjang musim, serta tersedia dalam jumlah banyak maupun dalam kualitas yang baik. Keberagaman buah ini menjadikan bagian buah merupakan pilihan utama dalam pemanfaatan bahan baku makanan. Selain itu, buahan juga banyak mengandung karbohidrat yang sangat penting sebagai sumber energi. Makanan khas Suku Melayu sering kali mengandalkan karbohidrat sebagai bahan utama dan juga memberikan rasa manis atau gurih pada masakan (Komalasari, 2018; Mariyani, 2022). Bagian buah umumnya mengandung lebih banyak nutrisi penting seperti vitamin, mineral, serat, dan antioksidan, yang menjadikannya sumber gizi yang sangat baik (Junaidi & Harahap 2020; Nasution & Rosmawati, 2020).

Berikut adalah gambar perhitungan presentase jumlah jenis tumbuhan yang digunakan pada makanan khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir Kacamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau berdasarkan kelompok familinya (Gambar 1).



Gambar 1. Presentase Famili Tumbuhan yang Digunakan dalam Makanan Khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir

Berdasarkan Gambar 1 di atas diketahui presentase famili tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas yang tertinggi atau yang paling banyak digunakan yaitu famili Poaceae sebesar 36,36% yaitu gandum (*Triticum aestivum*). Hal ini dikarenakan gandum merupakan salah satu bahan dasar dalam pembuatan makanan seperti roti dan kue tradisional. Diketahui gandum memiliki kandungan karbohidrat 60% - 80%, protein 6%-17%, lemak 1,5%-2,0%, mineral 1,5%-2,0%, selenium: 42,5 µg thiamin (vitamin B1): 0,255 mg, riboflavin (vitamin B2): 0,155 mg, niasin (vitamin B3): 3,087 mg, dan vitamin C: 2,6 mg. Gandum memiliki banyak manfaat untuk kesehatan seperti kandungan serat yang tinggi dalam gandum ternyata diyakini dapat mengatasi berbagai masalah pencernaan, seperti sembelit dan perut kembung, membantu mengendalikan obesitas, mengurangi resiko penyakit kanker, mencegah pembentukan batu empedu, mencegah diabetes (Simanjuntak, 2002; Halim, 2017). Sementara itu untuk tumbuhan lain masing-masing memiliki sedikit persentase pemanfaatannya karena hanya digunakan sebagai bahan pendamping atau bumbu perasa makanan (Prasetyo & Utami, 2018; Gunawan 2019; Fadhilah & Khairul, 2021).

**B. Teknik Pengolahan dan Makna Makanan Khas Suku Melayu**

Teknik pengolahan makanan khas Suku Melayu berbeda-beda, begitu juga untuk pembuatan makanan hasidah, denderam, dan topung tuak. Masing-masing penggunaan tumbuhan dalam pembuatan makanan khas Suku Melayu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Teknik Pengolahan Tumbuhan dalam Pembuatan Makanan Khas Suku Melayu

No	Nama Tumbuhan	Teknik Pengolahan Tumbuhan dalam Pembuatan Makanan Khas Melayu
I. Hasidah		
1	Gandum ( <i>Triticum aestivum</i> )	Tepung gandum terbuat dari gandum yang dihaluskan melalui proses penggilingan. Gandum merupakan bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan kue hasidah.
2	Tebu ( <i>Saccharum officinarum</i> )	Pertama-tama tebu masuk ke mesin pencacah kemudian tebu dihancurkan melalui proses penggilingan lalu diperas sampai tebu mengeluarkan

No	Nama Tumbuhan	Teknik Pengolahan Tumbuhan dalam Pembuatan Makanan Khas Melayu
		cairan kemudian air tebu diproses ke mesin penguapan, penguapan ini akan mengeluarkan sari tebu yang kental selanjutnya masuk ke proses pengkristalan setelah pengkristalan terbentuklah butiran-butiran kecil yang kita sebut gula putih. Gula tebu menjadi salah satu bahan dalam pembuatan kue hasidah yang berfungsi sebagai pemanis.
3	Cengkeh ( <i>Syzygium aromaticum</i> ), kapulaga ( <i>Amomum compactum</i> ), kayu manis, ( <i>Cinnamomum verum</i> )	Cengkeh, kapulaga, kayu manis sebagai pelengkap digunakan dalam pembuatan kue hasidah yang berfungsi memberikan aroma yang khas.
4	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> )	Bawang merah digunakan dalam kue hasidah yang dijadikan bawang goreng kemudian ditaburkan di atas kue hasidah yang memberikan rasa gurih dan sebagai ciri khas dari kue hasidah tersebut.
5	Pandan ( <i>Pandanus ammaryllifolius</i> )	Pandan merupakan salah satu bahan pembuatan kue hasidah yang berfungsi sebagai pemberi aroma wangi.
6	Kelapa ( <i>cocos nucifera</i> )	Buah kelapa yang dibelah dua kemudian diparut lalu diperas untuk diambil santannya, dan santan tersebut digunakan sebagai pembuatan kue hasidah.
<b>II. Denderam</b>		
1	Padi ( <i>Oryza sativa</i> )	Padi yang sudah digiling menjadi beras kemudian direndam selama 1 jam lalu dikeringkan dan dihaluskan serta disaring sehingga menjadi tepung. Tepung inilah yang menjadi bahan dasar dalam pembuatan denderam.
2	Aren ( <i>Arenga pinnata</i> )	Aren yang sudah diolah menjadi gula merah digunakan sebagai bahan pembuatan denderam, gula merah diiris tipis-tipis kemudian dicampurkan kedalam tepung beras lalu diaduk sampai merata.
<b>III. Topung Tuak</b>		
1	Ketan ( <i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i> )	Tepung ketan terbuat dari ketan atau pulut yang dihaluskan melalui proses penggilingan. Ketan merupakan bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan topung tuak.
2	Pandan ( <i>Pandanus ammaryllifolius</i> )	Pandan merupakan salah satu bahan pembuatan topung tuak yang berfungsi sebagai pemberi aroma wangi dan pewarna hijau alami.
3	Kelapa ( <i>cocos nucifera</i> )	Buah kelapa yang dibelah dua kemudian diparut lalu diperas untuk diambil santannya, dan santan tersebut digunakan sebagai pembuatan topung tuak.
4	Tebu ( <i>Saccharum officinarum</i> )	Pertama-tama tebu masuk ke mesin pencacah kemudian tebu dihancurkan melalui proses penggilingan lalu diperas sampai tebu mengeluarkan cairan kemudian air tebu diproses ke mesin

No	Nama Tumbuhan	Teknik Pengolahan Tumbuhan dalam Pembuatan Makanan Khas Melayu
		penguapan, penguapan ini akan mengeluarkan sari tebu yang kental selanjutnya masuk ke proses pengkristalan setelah pengkristalan terbentuklah butiran-butiran kecil yang kita sebut gula putih. Gula tebu menjadi salah satu bahan dalam pembuatan kue topung tuak yang berfungsi sebagai pemanis.

Makanan khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir ini merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Suku Melayu. Hal ini karena selain rasanya yang enak tetapi juga memiliki makna yang berarti yang terkandung pada masing-masing makanan khas Hasidah, Denderam dan Topung tuak (Gambar 2). Makna yang terkandung pada makanan khas Suku Melayu Desa Bagan Punak Pesisir tersebut telah berlaku sejak zaman dahulu dan diturunkan turun temurun hingga saat ini.



Gambar 2. Makanan khas Suku Melayu. A = hasidah, B = denderam, C = topung tuak

**Hasidah.** Kata hasidah adalah berarti “hidangan yang hanya disuguhkan untuk para raja-raja”. Di dalam adat istiadat pernikahan Suku Melayu hasidah menjadi kue utama yang wajib ada dalam santapan penutup makan terhadap pengantin. Hasidah diletakan di tengah-tengah makanan lainnya. Hasidah yang dihidangkan bermakna “selalu menjaga keutuhan rumah tangga dalam suka maupun duka dan bertanggung jawab, juga saling menghargai antara suami istri”. Hasidah merupakan jenis kue yang utama dan wajib ada pada hidangan. Kue ini disebut dengan kue tebus yang apabila dicicipi oleh pengantin laki-laki maka kue ini harus ditebus dengan sejumlah uang yang tidak ditentukan besarnya. Hasidah ini disediakan oleh pihak pengantin perempuan untuk dihidangkan kepada pengantin laki-laki. Dalam adat istiadat makan berhadap setelah pengantin laki-laki menyantap hidangan nasi dan lauk pauk dan dilanjutkan menyantap kue-kue yang telah dihidangkan. Hasidah pertama kali dicicipi oleh pengantin laki-laki dengan mengambil sedikit bagian bawah dan seterusnya bagian atas. Hal ini dilakukan bermakna “suami sebagai kepala rumah tangga memimpin istri menuju puncak kebahagiaan yang penuh rintangan dan cobaan. Setelah mencicipi, pengantin laki-laki menyelipkan uang sesuai keinginan di bawah piring hasidah yang bermakna “uang tebusan”uang ini dihadiahkan kepada mak inang pengantin yang telah melayani sebaik mungkin pengantin wanita dalam acara pernikahan. Setelah menyantap hasidah pengantin melanjutkan menyantap kue-kue lainnya. **Denderam atau peneram.** Denderam berarti “terang benderang“. Kue ini biasanya dihidangkan pada adat pernikahan atau tunangan yang bermakna agar menerangi hubungan antara kedua mempelai pengantin. Denderam ini sama halnya dengan hasidah dihidangkan pada acara pernikahan tetapi denderam bukan kue utama melainkan hanya sebagai pelengkap hidangan. **Topung tuak.** Makanan ini bermakna agar memepererat tali silaturahmi dan menjaga ukhuwah persaudaraan. Topung tuak biasanya disajikan satu tahun sekali sebagai ungkapan rasa syukur terhadap keberhasilan hasil panen kemudian saling berbagi sesama tetangga dan saudara-saudari lainnya.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian etnobotani makanan khas Suku Melayu di Desa Bagan Punak Pesisir, Kabupaten Rokan Hilir, dapat disimpulkan bahwa masyarakat setempat memanfaatkan sebanyak 11 jenis tumbuhan yang berasal dari tujuh famili sebagai bahan baku utama dalam pembuatan makanan tradisional hasidah, denderam, dan topung tuak. *Famili Poaceae* dan *Arecaceae* merupakan famili yang paling dominan dimanfaatkan, terutama sebagai sumber karbohidrat. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah buah, diikuti oleh batang, daun, bunga, dan umbi. Teknik pengolahan bahan pangan dilakukan secara tradisional dan diwariskan secara turun-temurun. Selain berfungsi sebagai bahan pangan, makanan khas tersebut juga memiliki makna simbolis yang kuat dalam adat istiadat masyarakat Melayu, khususnya pada upacara pernikahan dan ungkapan rasa syukur hasil panen. Temuan ini menunjukkan adanya hubungan erat antara pemanfaatan tumbuhan, kearifan lokal, dan pelestarian budaya, sehingga pengetahuan etnobotani ini penting sebagai dasar upaya konservasi sumber daya hayati dan pengembangan budaya kuliner lokal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Darma, D. P., Priyadi, A., & Iryadi, R. (2019). Studi etnobotani masyarakat di sekitar kawasan Hutan Bedugul Bali. *Biotropic: The Journal of Tropical*, 3(2), 96–104. <https://journalsaintek.uinsa.ac.id/index.php/biotropic/article/view/520>
- Fadhilah, N., & Khairul, A. (2021). Penggunaan tanaman lokal dalam masakan Melayu: Studi kasus di Riau. *Jurnal Etnobotani Indonesia*, 10(2), 45–58.
- Gunawan, S. (2019). *Etnobotani dan penggunaan tumbuhan untuk kebutuhan makanan di wilayah pesisir Riau*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Halim, F. (2017). Pemanfaatan tanaman lokal dalam makanan dan minuman tradisional Melayu: Suatu pendekatan etnobotani. *Jurnal Penelitian Pangan dan Gizi*, 12(4), 89–102.
- Junaidi, M., & Harahap, A. (2020). Peran tanaman buah dalam tradisi kuliner Melayu di Indonesia. *Jurnal Budaya dan Kuliner Melayu*, 7(2), 57–72.
- 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. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Maleha, A. (2007). *Sejarah kebudayaan Melayu*. Pekanbaru: Cendekia Insani.
- Mariyani, L. (2022). *Studi etnobotani jenis rempah pada bumbu masakan Padang khas Minangkabau di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Bandar Lampung*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Nasution, Z., & Rosmawati, H. (2020). Pangan dan budaya Melayu di Riau: Studi etnobotani. *Jurnal Budaya Melayu*, 5(1), 23–34. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/BL/article/view/7986/3430>
- Safwan, M. (2008). *Eksplorasi etnobotani terhadap tumbuhan hutan yang berkhasiat sebagai obat di Daerah Aliran Sungai Sekayam Kabupaten Sanggau*. Pontianak: Kerjasama Kehutanan dengan Pemerintah Daerah Provinsi Kalimantan Barat.
- Simanjuntak, B. H. (2002). *Prospek pengembangan gandum (Triticum aestivum L.) di Indonesia*. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Sukarno, B., & Soedjono, S. (2015). Identifikasi tumbuhan yang digunakan dalam masakan tradisional Melayu. *Jurnal Etnobotani dan Sumber Daya Alam*, 8(1), 50–65.

Syafrizal, H., & Putra, M. (2016). Eksplorasi tanaman pangan khas Riau dan pemanfaatannya dalam kuliner tradisional. *Jurnal Agronomi Tropis*, 11(2), 35–48.

Prasetyo, B., & Utami, D. (2018). Keanekaragaman tanaman yang digunakan oleh masyarakat Melayu di Riau. *Jurnal Ilmiah Botani*, 14(3), 67–80.



Jurnal Karya Ilmiah Multidisiplin (Jurkim) is licensed under a [Creative Commons Attribution International \(CC BY-SA 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)