

**KEANEKARAGAMAN JENIS TANAMAN REMPAH
SEBAGAI BUMBU DAN OBAT DI PASAR TRADISIONAL
KOTA PADANGSIDIMPUAN**

SKRIPSI

OLEH:

**ELYZA LUMBAN GAOL
198700024**



**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 17/1/25

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Access From (repository.uma.ac.id)17/1/25

**KEANEKARAGAMAN JENIS TANAMAN REMPAH
SEBAGAI BUMBU DAN OBAT DI PASAR TRADISIONAL
KOTA PADANGSIDIMPUAN**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana di Fakultas Sains & Teknologi
Universitas Medan Area



OLEH:

**ELYZA LUMBAN GAOL
198700024**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

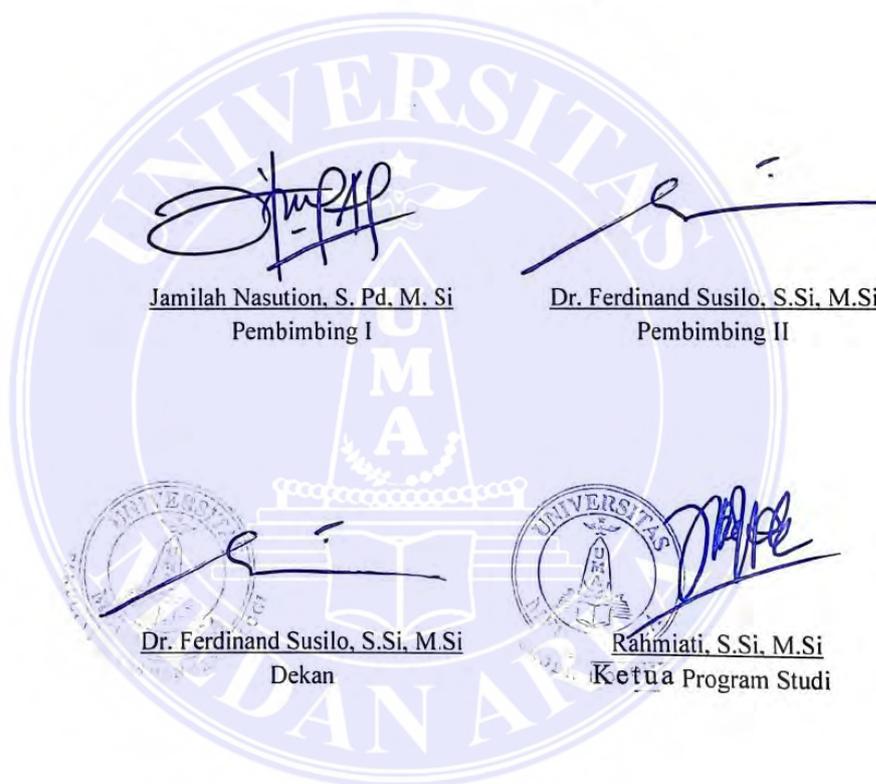
Document Accepted 17/1/25

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Access From (repository.uma.ac.id)17/1/25

Judul Skripsi : Keanekaragaman Jenis Tanaman Rempah Sebagai Bumbu
Dan Obat Di Pasar Tradisional Kota Padangsidempuan
Nama : Elyza Lumban Gaol
NPM : 198700024
Prodi : Biologi
Fakultas : Sains dan Teknologi

Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing



Tanggal Lulus : 30 Agustus 2024

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat yang memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini saya kutip dari hasil karya orang lain telah ditulis sumbernya secara jelas, sesuai nomor, kaidah dan etika penulis ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku apabila kemudian hari ditemukan plagiat dalam skripsi ini.

Medan, September 2024



Elyza Lumban Gaol

198700024

Dipindai dengan
CamScanner

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elyza Lumban Gaol
NPM : 198700024
Program Studi : Sains dan Teknologi
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-Exklusif Royalty Free Right) atas karya ilmiah yang berjudul : Keanekaragaman Jenis Tanaman Rempah Sebagai Bumbu dan Obat di Pasar Tradisional Kota Padangsidempuan

Dengan Hak Bebas Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

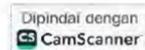
Dibuat di : Universitas Medan Area

Pada Tanggal : September 2024

Yang menyatakan,



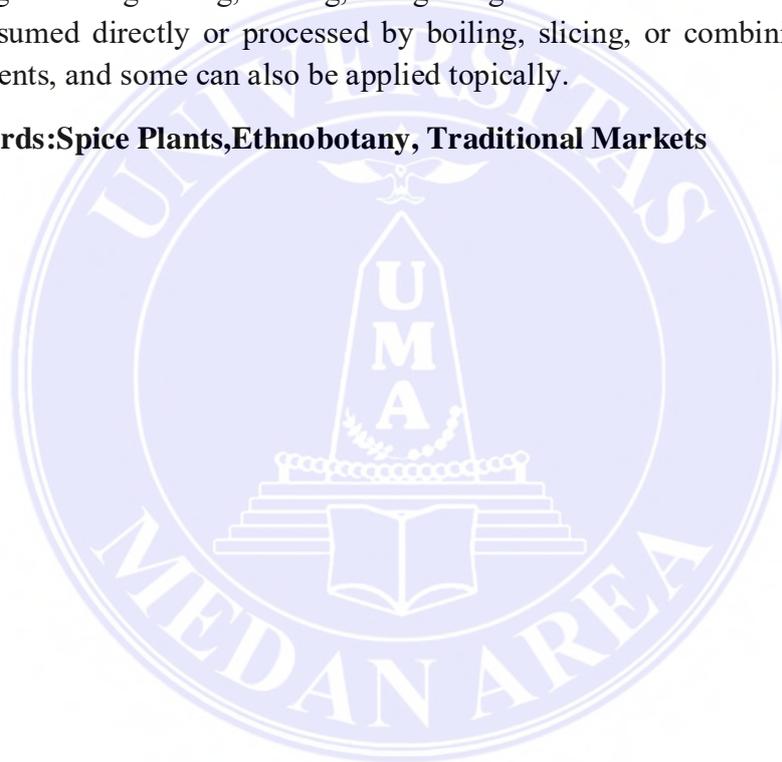
Elyza Lumban Gaol



ABSTRACT

Spices are a type of plant that have many benefits and functions as raw materials for cooking, food flavorings, and traditional medicine. The parts of the plant that can be utilized include leaves, stems, rhizomes, bark, seeds, tubers, roots, and flowers. The research method used is qualitative description through interviews. Based on the results of the interviews, 45 types from 24 families of spice plants were identified as being used for seasoning and medicine. The Zingiberaceae family was the most frequently found, with a total of 12 types. The parts of the plants sold include leaves (14%), rhizomes (21%), seeds (18%), fruits (27%), flowers (4%), tubers (8%), and bark (4%). There are 31 types of spices used as seasonings, and 24 types used as medicine. The ways spices are utilized for cooking include grinding, boiling, and grating for traditional medicine, which can be consumed directly or processed by boiling, slicing, or combining with other ingredients, and some can also be applied topically.

Keywords: Spice Plants, Ethnobotany, Traditional Markets



ABSTRAK

Rempah merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak manfaat dan fungsi sebagai bahan baku masakan, penyedap makanan dan obat tradisional. Bagian dari tanaman yang dapat dimanfaatkan dapat berupa daun, batang, rimpang, kulit kayu, biji, umbi, akar, dan bunga. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskripsi kualitatif dengan metode wawancara. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh 45 jenis dari 24 suku tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bumbu dan obat. Famili Zingiberaceae menjadi jenis yang paling banyak ditemukan diantara famili lain dengan jumlah 12 jenis. Bagian tanaman yang diperjualbelikan berupa daun (14%), rimpang (21%), biji (18%), buah (27%), bunga (4%), umbi (8%), kulit kayu (4%). Rempah yang digunakan sebagai bumbu sebanyak 31 jenis, dan yang digunakan sebagai obat sebanyak 24 jenis. Cara pemanfaatan rempah-rempah sebagai bumbu masak, dan cara pemanfaatan rempah sebagai obat dengan dihaluskan, direbus, dan diparut yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional, yang dapat dimakan langsung maupun diolah dengan cara direbus, diiris, atau digabungkan dengan bahan yang lain dan ada juga dengan cara dioleskan.

Kata kunci : *Tanaman rempah, Etnobotani, Pasar Tradisional*

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Padangsidempuan pada tanggal 13 September 2001 dan anak ketiga dari 3 bersaudara dari pasangan Bapak Edion Ebenezer Lumban Gaol dan Ibu Megawati Sihombing. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 200101 Padangsidempuan pada tahun 2007 hingga 2013. Masuk pada Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Padangsidempuan pada tahun 2013 sampai 2016. Masuk pada Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Padangsidempuan pada tahun 2016 sampai 2019. Pada tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan sebagai mahasiswa di Perguruan Tinggi Swasta Universitas Medan Area pada Fakultas Sains & Teknologi dengan Program studi Biologi.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Keanekaragaman Jenis Tanaman Rempah Sebagai Bumbu Dan Obat Di Pasar Tradisional Kota Padangsidempuan”.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Jamilah Nasution, S.Pd.,M.Si selaku dosen pembimbing I, kepada Bapak Dr. Ferdinand Susilo, S.Si.,M.Si selaku dosen pembimbing II, serta kepada Bapak Drs. Riyanto, M.Sc. selaku sekretaris komisi pembimbing yang telah memberi kritik dan saran yang sangat berguna skripsi ini. Penulis juga menyampaikan terimakasih kepada kedua orang tua Bapak dan Ibu yang telah banyak memberi doa, dukungan, semangat, dan motivasi. Serta penulis menyampaikan terimakasih kepada rekan-rekan mahasiswa seperjuangan penulis skripsi.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini memiliki kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis meminta saran dan masukan yang bersifat membangun yang diharapkan penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.

Medan, September 2024

Penulis



Elyza Lumban Gaol

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACK	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Etnobotani Rempah	5
2.2. Pengelompokan Rempah.....	6
2.3. Klasifikasi Rempah.....	7
2.4. Pemanfaatan Rempah	8
2.5. Pasar Tradisional	10
III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Teknik Pengumpulan Data	13
3.5. Prosedur Penelitian	13
3.6. Analisis Data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Keanekaragaman Jenis Tanaman Rempah	15
4.2. Bagian Tumbuhan Yang Diperjualbelikan.....	17
4.3 Sumber Peroleh	19
4.4. Pemanfaatan Tanaman Rempah.....	20
V. SIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Simpulan.....	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Keanekaragaman Jenis Tanaman Rempah.....	15
---	----



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Persentasi Bagian Tumbuhan Yang Digunakan	18
Gambar 2. Bumbu Giling.....	20
Gambar 3. Rempah Kering.....	23
Gambar 4. Rempah Basah	23
Gambar 5. Rempah Sebagai Obat	28



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Wawancara Kepada Informan Kunci/Pedagang.....	35
Lampiran 2. Lembar Wawancara Kepada Responden/Pembeli	36
Lampiran3. Jenis Tumbuhan Rempah yang Dijual Dipasar Tradisional Kota Padangsidempuan	37
Lampiran 4. Jenis Tumbuhan Rempah yang Dibeli Dipasar Tradisional Kota Padangsidempuan	38
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara Bersama Informan dan Responden.....	39
Lampiran 6. Dokumentasi Foto Tanaman Rempah yang Ada Dipasar Tradisional Kota Padangsidempuan	40



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempah merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak manfaat dan fungsi. Sehingga tanaman rempah merupakan salah satu tanaman yang sangat penting bagi banyak masyarakat Indonesia. Dimana dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia tidak pernah lepas dari tanaman rempah. Hal ini di buktikan dengan banyaknya makanan yang memanfaatkan rempah-rempah sebagai bahan baku masakan, penyedap makanan dan pengawet. Selain itu terdapat berbagai olah rempah menjadi produk-produk konsumsi. Seperti obat tradisional, jamu, minuman dan kosmetik. Hal ini membuat rempah menjadi salah satu jenis tanaman yang memiliki pemanfaatan yang sangat luas (Yana, 2018).

Hal ini juga berlaku bagi masyarakat Sumatera Utara, yang merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang menggunakan rempah-rempah dalam berbagai makanan khas sehingga menciptakan rasa yang nikmat. Dari banyaknya rempah-rempah di Indonesia, jenis rempah-rempah yang dibudidayakan oleh masyarakat Sumatera Utara meliputi seperti andaliman, kemenyan, asam jawa, aren, lada, hingga kulit manis (Andini, 2022). Akan tetapi pada Provinsi Sumatera Utara memiliki beberapa jenis tanaman yang diproduksi secara berkelanjutan selama periode 5 tahun terakhir, yaitu rimpang (jahe, lengkuas, kencur, kunyit, lempuyang, temulawak, temuireng, temukunci, dan dringo), biji-bijian (kapulaga), buah (mengkudu dan mahkota dewa), dan daun (keji beling, sambiloto, dan lidah buaya) (Dinas Pertanian Provinsi Sumatera Utara, 2014).

Kekayaan akan berbagai jenis rempah tersebut dapat di jumpai dengan mudah di pasar tradisional. Dimana sebagian besar jenis-jenis rempah yang dibudidayakan oleh masyarakat Sumatera Utara diperjualbelikan di pasar tradisional. Pasar tradisional yang dimaksud merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual dan pembeli secara langsung. Secara lebih luas pasar tradisional adalah pasar yang mempertahankan budaya tertentu dalam proses transaksi yang terjadi didalamnya. Selain itu pada pasar tradisional kita dapat melihat bagaimana hubungan antara manusia dan rempah-rempah. Dimana pada pasar tradisional rempah bukan hanya sebagai komoditas akan tetapi sebagai sebuah kultur, budaya dan cita rasa yang menggambarkan kualitas dari suatu masyarakat.

Hubungan antara manusia dan rempah-rempah merupakan salah satu kajian dalam ilmu etnobotani. Masyarakat dan tumbuhan memiliki hubungan yang sangat erat, dimana banyak tumbuhan memiliki peranan penting dalam kehidupan manusia. Hubungan terjadi antara manusia dan tumbuhan sangatlah kompleks. Melibatkan berbagai faktor yang saling berkaitan. Hal ini di buktikan dengan berbagai penelitian yang telah mengeksplorasi hubungan antara masyarakat dan tumbuhan atau rempah dan masyarakat

Jika merujuk pada hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang mengkaji tentang hubungan tersebut dari segi ilmu etnobotani. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Susiarti (2021) Rempah yang digunakan dalam masakan tradisional oleh masyarakat Nanggewer Mekar diperoleh dari kebun (6 jenis tanaman), pekarangan (4 jenis), dan pasar (13 jenis). Bahan yang diperoleh dari pekarangan seperti cabe rawit/cengek (*Capsicum frutescens*), sereh (*Cymbopogon*

citratus), kemangi (*Ocimum sanctum*), dan asam Jawa (*Tamarindus indica*). Dengan adanya rute perdagangan rempah-rempah, secara tidak sengaja menciptakan perpaduan unik dari keragaman cita rasa makanan tradisional hingga sekarang. Begitu pula masyarakat Nanggewer Mekar, Bogor ini dengan memanfaatkan rempah-rempah.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Damayanti (2023) menunjukkan bahwa wawancara di pasar Gede Hardjonagoro, dari 40 spesies tanaman rempah yang paling banyak diperjualbelikan adalah tanaman budidaya sebanyak 38 spesies (95%), sedangkan untuk tanaman rempah non budidaya yang diperjualbelikan sebanyak 2 spesies (5%). Dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa rempah memiliki hubungan yang lebih mendalam. Dimana rempah yang budidayakan menjadi sumber pendapat dan penghidupan bagi masyarakat. Artinya rempah bukan hanya menjadi bagian dari budaya namun juga menjadi bagian dari ekonomi. Sehingga peranan rempah menjadi bagian kehidupan masyarakat Indonesia menjadi semakin erat.

Berdasarkan uraian di atas, rempah-rempah merupakan bagian penting dari kehidupan masyarakat Indonesia, terutama di Sumatra Utara, di mana hubungan ini menjadi bagian integral dari budaya setempat. Namun, masih sedikit penelitian yang secara mendalam membahas pemanfaatan dan fungsi masing-masing rempah. Akibatnya, informasi mengenai jenis rempah yang tersedia dan bagaimana masyarakat Sumatra Utara memanfaatkannya masih sangat terbatas. Data ini sangat penting untuk mengembangkan pemanfaatan rempah-rempah serta meningkatkan kualitas pengelolaan rempah di wilayah tersebut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengkaji topik ini lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apa saja jenis rempah yang dijual di pasar tradisional kota Padangsidempuan dan bagaimana pemanfaatannya?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui keanekaragaman rempah yang dijual di pasar tradisional kota Padangsidempuan dan pemanfaatannya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah menambah ilmu pengetahuan dibidang Biologi khususnya dibidang Etnobotani dan melestarikan pengetahuan tentang warisan budaya mengenai rempah-rempah yang biasa digunakan masyarakat kota Padangsidempuan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Etnobotani Rempah

Etnobotani rempah merupakan kajian yang lebih spesifik yang mengkaji tentang tanaman dan tumbuhan yang digunakan oleh kelompok masyarakat atau etnik tertentu untuk mendapatkan manfaatnya. Khususnya pada kandungan biokimia, rasa, aroma dan juga manfaat pada tumbuhan tersebut. Etnobotani rempah secara spesifik mengkaji tentang penggunaan atau pemanfaatan tumbuhan dalam bentuk konsumsi baik dalam bentuk makanan, minuman ataupun obat. Sehingga dapat dikatakan bahwa, etnobotani rempah adalah kajian tentang segala jenis tumbuhan di klasifikasikan sebagai rempah dan hubungannya terhadap kehidupan masyarakat sebagai bahan baku konsumsi (Hakim, 2014).

Etnobotani memberikan nilai-nilai dan pemahaman masyarakat lokal mengenai pandangan yang memungkinkan memahami kebudayaan suatu golongan masyarakat dalam penggunaan tumbuhan secara praktis. Adanya hubungan saling mengisi antara memanfaatkan nilai-nilai keunikan pemahaman tradisional masyarakat lokal dengan menerima pandangan untuk memahami kebudayaan lokal serta penggunaan tumbuhan secara praktis (Ningsih, 2021).

Dalam rangka mempelajari hubungan tersebut terciptalah sebuah ilmu yang di sebut sebagai Etnobotani. Menurut Kandowangko (2011) Etnobotani adalah salah satu cabang ilmu botani, yang secara spesifik mengkaji interaksi antara tumbuhan dan manusia. Secara spesifik mempelajari bagaimana tumbuhan mempengaruhi hidup manusia dan bagaimana manusia memanfaatkan tumbuhan. Maka dari itu, penelitian ini mengkaji bagaimana tumbuhan yang berupa rempah-

rempah, dimanfaatkan oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Etnobotani merupakan ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia baik etnik ataupun kelompok masyarakat dan interaksinya dengan tumbuhan

2.2 Pengelompokan Rempah

Rempah merupakan bumbu yang berasal dari tanaman atau tumbuhan, baik segar maupun kering yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap (Robi, 2019). Rempah-rempah merupakan bagian dari tanaman yang penggunaannya sebagai bumbu, pengharum, dan pengawet makanan yang dimanfaatkan secara terbatas. Bagian tanaman ini yang digunakan seperti rimpang, biji, buah, bunga, kulit batang, dan akar. Bagian-bagian tanaman ini mengandung fitokimia yang dihasilkan sebagai bagian dari proses metabolisme, rempah bersifat aromatik, dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama menambah rasa pada makanan (Susiarti, 2021).

Menurut Hakim (2015) rempah merupakan tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Rempah-rempah adalah bagian tanaman tersebut dapat berupa daun, batang, rimpang (rhizome), kulit kayu, biji, umbi, akar, dan bunga dan sebagainya yang mengandung senyawa fitokimia hasil dari proses metabolisme tanaman tersebut. Rempah-rempah memiliki aroma atau rasa yang kuat, biasanya dikeringkan untuk mengawetkan atau diletakkan dalam wadah tertutup yang terlindung dari cahaya. Tumbuhan rempahberupa bagian-bagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas (Yana *et al.*, 2018).

Secara umum tanaman rempah dan bumbu sering disamaratakan karna keduanya dapat berupa herba, rimpang, bahkan pohon. Selain itu, keduanya juga sangat erat digunakan dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam hal masakan. Bumbu merupakan tanaman aromatic yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makanan (Damayanti & Soenarto, 2018).

Tumbuhan rempah biasanya dapat digunakan dalam keadaan kering maupun basah, meskipun sebagian besar rempah hadir dalam bentuk kering (Hakim, 2015). Bumbu rempah kering pada dasarnya merupakan rempah basah yang dikeringkan sehingga bisa disimpan dalam waktu lama, sedangkan bumbu rempah basah merupakan rempah segar yang belum diolah dan tidak tahan lama (Nuraeni *et al.*, 2022).

2.3 Klasifikasi Rempah

Pengertian rempah menurut KBBI adalah bagian tumbuhan yang memiliki aroma yang kuat, dapat digunakan dalam jumlah kecil sebagai pengawet makanan atau perisa dalam masakan (KBBI IV). Secara umum rempah-repah memiliki klasifikasi yang berbeda jika dibandingkan dengan seperti tanaman obat, sayuran beraroma, dan buah kering meskipun memiliki tujuan yang serupa (Husna, 2022).

Tumbuhan rempah dapat diklasifikasikan berdasarkan kesamaan dalam memberikan efek terhadap penampakan, karakter rasa, aroma, atau keunikan dari beberapa kelompok tumbuhan. Bagian tumbuhan rempah-repah yang dimanfaatkan biasanya adalah bagian akar, umbi, kulit batang, biji, daging buah, dan kuncup bunga (Haryati, 2013).

Menurut Anto (2020) klasifikasi rempah dikelompokkan berdasarkan pada kesamaan dalam memberikan efek terhadap wujud, karakter rasa, dan aroma, serta keunikan sehingga terbagi kedalam kelompok yaitu :

- a. Rempah pedas (cabai, merica, jahe)
- b. Rempah dari buah aromatic (pala, puli, dan kapulaga)
- c. Rempah dari keluarga umbelliferons (bunga lawing, ketumbar, jinten)
- d. Rempah yang mengandung senyawa cinnamic aldehyde (kayu manis)
- e. Rempah yang kaya senyawa-senyawa fenolik (cengkeh dan daun salam)
- f. Rempah yang memberikan efek warna (kunyit dan paprika)

Menurut Putri & Fibrianto (2018) rempah-rempah juga dapat diklasifikasikan berdasarkan bagian yang digunakan berupa :

- a. Rempah yang berasal dari kuncup atau bunga, umumnya dilakukan pemanenan sebelum kuncup terbuka, seperti comrang dan bunga lawang.
- b. Rempah yang berbentuk daun, dalam pemanenan dilakukan proses pelayuan untuk menghilangkan aroma grassy, seperti daun salam, daun bawang, dan basil.
- c. Rempah yang berasal dari batang, seperti kayu manis.
- d. Rempah yang berbentuk rimpang, seperti jahe, kunyit, dan kencur.
- e. Rempah yang berbentuk buah dan biji, rempah yang berbentuk buah seperti cabai, paprika, dan vanili. Sedangkan rempah berbentuk biji antarlain wijen, merica, dan ketumbar.

2.4 Pemanfaatan Rempah

Pemanfaatan rempah oleh masyarakat Indonesia sudah berlangsung sejak lama. Tumbuhan rempah terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dapat

berupa herba, rimpang, dan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Pemanfaatan rempah-rempah sebagai ramuan tradisional atau sebagian besar masyarakat lebih mengenal dengan istilah jamu (Huda, 2022).

Pemanfaatan akan rempah biasanya digunakan sebagai herba pada pengobatan tradisional. Pemanfaatan herba dalam dunia kesehatan dapat diklasifikasikan dalam tiga kelompok, yaitu sebagai jamu, herbal terstandar dan fitofarmaka (Hakim, 2015). Pemanfaatan beberapa jamu telah dibuktikan secara empiris dari hasil penelitian dan secara turun-temurun dapat berkhasiat untuk menjaga kesehatan tubuh. Ini juga mendapatkan dukungan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang menyatakan dukungannya dalam pemanfaatan tanaman-tanaman berkhasiat dan jamu di Indonesia untuk dikembangkan sebagai produk obat herbal. Tanaman obat keluarga (TOGA) dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan jamu (Huda, 2022). Selain itu bentuk pemanfaatan dalam bidang kesehatan (obat) berupa penggunaan rempah sebagai minuman sehat berupa infus water yang mampu membantu meningkatkan kesehatan tubuh (Oktariani, 2020).

Rempah mampu menurunkan resiko penyakit kanker karena mengandung antioksidan. Aktivitas antioksidan terdapat pada tanaman karena tanaman tersebut mengandung senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, fenolik, tanin, dan antosianin. Sehingga mampu digunakan sebagai pangan fungsional (Helmalia, 2019).

Tanaman rempah mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan dan terutama sebagai penyedap rasa pada masakan tradisional, sehingga menjadikan

ciri khas suatu masakan. Masyarakat sendiri tahu bahwasanya bumbu masakan tradisional khas Indonesia memang lebih dominan kepada rasa rempah yang memberikan rasa sedap dan anti pembusukan (Hakim, 2015).

Menurut hasil penelitian Hikmatullah (2017) dan Hasanah (2022) bahwa pemanfaatan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia meliputi pengetahuan bumbu, rempah, pengembangan bumbu dasar merah, pengembangan bumbu dasar kuning. Rempah dan bumbu banyak mengandung antioksidan yang mampu meningkatkan kesehatan tubuh dalam mencegah berbagai penyakit.

Rempah dapat dimanfaatkan dalam bentuk tunggal dan campuran. Dalam bentuk campuran, rempah dapat menghasilkan karakteristik rasa, warna, dan aroma yang lebih baik, hal ini terjadi karena beberapa jenis rempah dapat berfungsi secara sinergis dengan rempah lainnya. Umumnya tanaman yang memiliki komponen spesifik berupa minyak atsiri disebut sebagai rempah dan dinamakan bumbu apabila dalam pemanfaatannya digunakan dalam bidang pangan atau kuliner (Putri & Fibrianto, 2018).

2.5 Pasar Tradisional

Pasar merupakan kegiatan penjual dan pembeli yang melayani transaksi jual-beli. Sedangkan pasar tradisional merupakan tempat bertemunya serta ditandai dengan adanya transaksi penjual dan pembeli secara langsung (Yulianto, 2019).

Pasar tradisional yang dimaksud adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual dan pembeli secara langsung. Dengan adanya pasar tradisional masyarakat akan senang dimana pasar

tersebut banyak menyediakan kebutuhan pokok dan kebutuhan sehari-hari dengan harga lebih murah (Milasari, 2021).

Secara umum dalam proses pengelolaan pasar tradisional, ditujukan untuk melayani kebutuhan masyarakat. Hal yang menonjol dari pasar tradisional adalah para penjual tidak menyediakan barang dalam jumlah banyak karena keterbatasan yang mereka miliki dan mereka tidak mempunyai sarana yang lengkap untuk menyimpan barang dagangannya, seperti kulkas. Yang menarik dari pasar tradisional adalah para penjual dan pembeli dapat bertemu langsung dan saling tawar menawar antar para penjual dan pembeli terhadap barang-barang yang dijual (Milasari, 2021).

Salah satu sistem yang banyak di gunakan pada pasar tradisional Indonesiadalah sistem harian dengan kondisi pasar sangat padat dan ramai setiap harinya. Pasar tradisional menjual berbagai produk kebutuhan pokok dan sembako, terdapat aneka barang dagangan seperti sayur-mayur, lauk-pauk, pakaian, perabotan rumah tangga, dan lain sebagainya. Di pasar tradisional, penjual dan pembeli bisa saling tawar menawar untuk mendapatkan kesepakatan harga yang menguntungkan bagi kedua belah pihak (Yana, 2018).

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Mei 2024 di tiga lokasi yaitu pasar tradisional Raya Sanggumpal Bonang, Pasar Inpres Sadabuan, dan Pasar Saroha Kota Padangsidimpuan, Sumatera Utara.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu peta lokasi penelitian, alat tulis, kamera, pedoman wawancara, dan pedoman identifikasi.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis rempah-rempah yang diperjualbelikan di ketiga pasar Tradisional Kota Padangsidimpuan, Sumatera Utara.

3.3 Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskripsi kualitatif dengan metode wawancara. Wawancara akan dilakukan kepada sampel yang di ambil dari masing masing pasar. Sampel yang di maksud berupa 5 penjual dan 3 pembeli dari masing-masing pasar. Sehingga wawancara akan dilakukan kepada 15 penjual dan 45 pembeli. Dalam proses wawancara peneliti akan menggunakan lembar wawancara yang telah di siapkan. Hal ini dilakukan untuk menggambarkan atau mengeksplorasi tentang jenis rempah-rempah serta pemanfaatannya di pasar tradisional kota Padangsidimpuan.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data akan dilakukan secara langsung oleh peneliti pada tempat dan waktu yang telah ditentukan, metode pengumpulan data tersebut berupa Observasi, Wawancara dan Dokumentasi.

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan melihat dan mengamati objek yang diteliti pada tempat penelitian (yang telah ditentukan). Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dengan bertanya secara langsung pada narasumber yang berkaitan langsung dengan objek penelitian. Dokumentasi yang dilakukan dalam penelitian ini terbagi menjadi tiga, berupa dokumentasi tertulis, audio, visual dan audiovisual. Dokumentasi tertulis berupa hasil wawancara dan catatan terkait rempah yang tersedia dan pemanfaatannya yang dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

3.5 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian terhadap Kajian Etnobotani Terhadap Tanaman Rempah sebagai Bumbu dan Obat di Pasar Tradisional Kota Padangsidimpuan sebagai berikut:

3.5.1 Survey Lokasi

Survey lokasi dilakukan pada ketiga pasar yang telah ditentukan. Pada tahap ini peneliti akan mendatangi setiap pasar untuk melihat lokasi, kondisi dalam pasar mengamati dan mencari penjual rempah-rempah yang ada di masing-masing pasardan memastikan waktu buka dari masing-masing penjual rempah yang ada di setiap pasar.

3.5.2 Observasi

Kegiatan observasi yang peneliti lakukan bukan hanya mengamati, dimana peneliti akan secara mendalam dan detail mengawasi kegiatan atau transaksi jual beli rempah. Kemudian peneliti akan secara seksama memperhatikan dan mengamati aktivitas penjual dan pembeli rempah di masing-masing pasar. Dalam kegiatan observasi peneliti melihat aktivitas jual beli, kegiatan pembeli, jumlah pembeli dan jumlah rempah yang di beli. Peneliti akan mengambil beberapa catatan dan dokumentasi dari kegiatan yang dilakukan penjual dan pembeli rempah.

3.5.3 Wawancara

Dalam kegiatan wawancara peneliti akan mengambil beberapa sampel dari masing-masing pasar dimana akan ada 5 penjual dan 3 pembeli dari setiap pasar sehingga jumlah dari sampel adalah 15 penjual dan 45 pembeli. Peneliti kemudian akan memberikan pernyataan pada masing-masing pihak berdasarkan pada lembar wawancara yang telah dibuat. Peneliti juga melakukan dokumentasi baik tertulis, foto dan audio visual.

3.6 Analisis Data

Data di analisis secara deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan dan menginterpretasikan data yang telah dikumpulkan. Dalam hal ini, data yang dianalisis berbentuk kalimat atau narasi yang dihubungkan untuk membentuk penjelasan yang koheren. Data kualitatif yang dianalisis dapat mencakup daftar rempah yang ditemukan di tiga lokasi penelitian, komunikasi hasil wawancara dengan pedagang dan pembeli, serta analisis hasil dokumentasi visual.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Penelitian tentang jenis tanaman rempah sebagai bumbu dan obat di pasar tradisional kota Padangsidimpuan diperoleh 45 jenis yang dikelompokkan ke dalam 24 suku. Bagian-bagian tanaman yang dimanfaatkan mencakup daun, rimpang, biji, buah, bunga, umbi, kayu, dan kulit, dengan presentase terbesar pada buah (27%), rimpang (21%), dan biji (18%). Pemanfaatan rempah sebagai bumbu sebanyak 41 jenis dalam bentuk bumbu giling, rempah basah, dan rempah kering, dan pemanfaatan rempah sebagai obat sebanyak 25 jenis.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut di pasar tradisional lain yang terletak di kota Padangsidimpuan untuk mengetahui lebih luas penggunaan tumbuhan rempah-rempah sebagai obat tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, R. D., & Nurhayati, N. (2022). Respon Kementerian Perindustrian dan Perdagangan terhadap Perembangan Ekspor Rempah bagi Indonesia: Studi Kasus Provinsi Medan, Sumatera Utara. *JIKEM: Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 2(2), 2522-2528.
- Andini, V., Rafdinal, & Tumip, M. (2020). Inventarisasi Zingiberaceae di Kawasan Hutan Tembawang Desa Sumber Karya Kecamatan Teriak Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Protobiont*, 9(1): 87-94.
- Aryanta, I., & Wayan, R. (2019). "Manfaat jahe untuk kesehatan." *Widya Kesehatan* 1.2 : 39-43.
- Dinas Pertanian Provinsi Sumatera Utara. (2014). Rencana Strategis (RENSTRA) Dinas Pertanian Provinsi Sumatera Utara Periode Tahun 2013-2018. Medan: Dinas Pertanian Provinsi Sumatera Utara.
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier & Duke. (2002). Handbook of Medial Spices. CRC Press.
- Efremila., Wardenaee, 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): 234- 246
- Fadillah, Zahra, N., Zahra, R, J., & Ateng, S. (2023). "Studi Keberadaan Spesies Famili Zingiberaceae Di Kebun Bumi Herbal Ciburial Dago." *IJESPG (International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government)* 1.2 : 82-87.
- Gatiningsih, T. P. (2008). Optimasi Formula Tablet Hisap Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Roxb.) dengan kombinasi Laktosa-Manitol sebagai Bahan Pengisi dengan Metode Simplex Lattice Design. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhamadiyah Surakarta
- Hakim, Jati, B., & Kurniasih, S.,. (2015). "Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi." *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development* 6.2
- Haryati. (2013). Media Pembelajaran Rempah-rempah dan Bahan Penyegar. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Hermawan, I. (2015). Daya saing rempah indonesia di pasar asean periode pra dan pasca krisis ekonomi global. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 9(2), 153-178.
- Hesti P. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Bahan Pangan Di Cagar Alam Gebugan Semarang*, *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5.2. 26–31.

- Mahomoodally, M. F., Aumeeruddy, M. Z., & Subratty, A. H. (2020). Medicinal and Culinary Uses of Zingiberaceae in Mauritius. *Journal of Ethnopharmacology*, 257, 112897.
- Mawaddah&Saniyatul. (2022). "Klasifikasi Citra Rimpang Menggunakan Support Vector Machine dan K-Nearest Neighbor." *Jurnal Teknologi Informasi dan Terapan* 9.1: 15-18
- Milasari, D. (2021). Pengembangan Pasar Tradisional Dalam Meningkatkan Minat Pengunjung Di Pasar Tradisional Boyolangu Kec. Boyolangu Tulungagung. *Publiciana*, 14(1), 169-187.
- Mutaqin, A. Z., Muharani, A. Z. &Husodo, T. (2016). Studi Etnobotani PemanfaatanTumbuhan Rempah-Rempah sebagai Obat oleh Masyarakat Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaranl. Seminar Nasional Biologi V UNNES: Hilirisasi Hasil Penelitian Biologi da Pendidikan Biologi melalui Akselerasi Inovasi Berwawasan Konservasi, (288-297).
- Mutmainnah, A, Tambaru, E &Zainuddin, A.M. (2020). Keanekaragaman familiatumbuhan obat masyarakat kota masyarakat kota Parepare Sulawesi Selatan. *JurnalBionature*.Vol.21(2):5-11
- Nasution, J., Riyanto, R., & Chandra, R. H. (2020). Kajian etnobotaniZingiberaceae sebagai bahan pengobatan tradisional Etnis Batak Toba Di Sumatera Utara. *Media Konservasi*, 25(1), 98-102.
- Muzafri, A. (2019). Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) pada *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Sungkai*, 7(1), 122-126.
- Nuraeni, Siti, Budiawati Supangkat, &Johan Iskandar. (2022). "Kajian etnobotani tanaman rempah sebagai bumbu, obat dan kias." *Umbara* 7.1: 27-38.
- Ningsih D., &Qurrohta W. (2021) *Etnobotani tumbuhan rempah-rempah oleh Masyarakat Kabupaten Ponorogo Provinsi Jawa Timur*. Diss. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim,.
- Pardede, Erika. (2021). "Kajian fungsionalitas rempah dan herbal pada naniarsik, makanan tradisional dari Sumatera Utara." *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 13.2: 86-92.
- Rahmawati, Dian, &Marzela Dewi. (2022). "Sosialisasi Pengelolaan dan Pemanfaatan Minyak Kemiri Untuk Kesehatan Rambut Masyarakat Desa Sopu." *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* 2.3: 277-284.
- Robi Y. (2019), Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat", *Jurnal Hutan Lestari*, 7.1 130–42.

- Robi, Y.&Kartikawati S.M. (2019)."Etnobotani rempah tradisional di desa empoto kabupaten sanggau kalimantan barat." *Jurnal Hutan Lestari* 7.1
- Sintia, Wike. (2022) "Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional. Diss. Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno.
- Sijabat, Elisa. (2019)."Pengambilan keputusan dan pola pembelian bumbu giling pada rumah tangga di kota bandar lampung."
- Siti, N. Supangkat B., &Iskandar J.. (2022): "Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias." *Umbara* 7.1 27-38.
- Suhardini, Prasis Nursyam, &Elok Zubaidah. (2016). "Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi [in press januari 2016]." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4.1.
- Susanti, Siti. (2023). "Karakteristik Rempah Dan Minyak Atsiri. Modul Teknologi Minyak Atsiri Dan Rempah", (UNDIP Press Semarang), hal. 47-51.
- Sulhatun, Sulhatun, Mutiawati Mutiawati, &Eddy Kurniawan. (2020). "Pengaruh Temperatur Dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dengan Menggunakan Cara Basah." *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*9(2):54
- Koswara, S. (2011). *Jahe Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lestari, P. (2016). "Studi Tanaman Khas Sumatera Utara yang Berkhasiat sebagai Obat." *Akademi Farmasi Yayasan Tenaga Pembangunan Arjuna, Sumatera Utara*.
- Ulfah, M., W. Priyanto, &H. Prabowo. (2022). Kajian kadar air terhadap umur simpan simplisia nabati minuman fungsional wedang rempah. *J. Pendidikan Dasar dan Sosial Humaniora*. 1(5): 1103-1112.
- Tanuwijaya, E., & Roseanne, A. (2021). *Modifikasi Arsitektur VGG16 untuk Klasifikasi Citra Digital Rempah Rempah Indonesia*.
- Tapsell, L. C., I. Heimphill, L. Cobiac, D.R. Sullivan, M. Fenech, C.S., Patch &K.E. Inge. (2006). *Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future*. Faculty of Health and Behavioural Science Papers.
- Yaacob, M. (2018). *Artikel Review: Uji Aktivitas dan Efek Farmakologi Daun Salam (Eugenia polyantha)*. *Farmaka*, 16(3).
- Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). *Study jenis rempah–rempah dan pemanfaatannya di pasar tradisional angso duo* (Doctoral dissertation, UIN SULTHAN THAHA SAIFUDDIN JAMBI).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar wawancara kepada informan kunci (pedagang)

Identitas Diri

Nama Pedagang :

Jenis Kelamin :

Usia :

Hari/Tanggal :

Pendidikan :

Etnis :

Pasar :

Daftar pertanyaan

1. Apa saja jenis rempah yang anda jual?
2. Untuk apa saja pelanggan anda biasanya membeli rempah?
3. Apakah ada permintaan khusus dari pelanggan untuk jenis rempah tertentu?
Jika ya, apa saja dan untuk apa?
4. Apakah harga rempah sering mengalami perubahan? Apa faktor yang mempengaruhinya?
5. Apakah ada rempah yang menurut anda sangat penting dalam masakan sehari-hari? Mengapa?

Lampiran 2. Lembar wawancara kepada responden (pembeli)

Identitas Diri

Nama Pembeli :

Jenis Kelamin :

Usia :

Hari/Tanggal :

Pendidikan :

Etnis :

Pasar :

Daftar pertanyaan

1. Apa saja jenis rempah yang biasanya anda beli di pasar tradisional?
2. Untuk apa saja anda menggunakan rempah yang anda beli?
3. Bagaimana cara anda mengelolah rempah tersebut untuk keperluan sehari-hari?
4. Apakah anda merasa mudah mendapatkan rempah yang anda butuhkan di pasar tradisional?
5. Apakah harga rempah di pasar tradisional terjangkau bagi anda?

Lampiran 3. Jenis Tumbuhan Rempah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Padangsidimpuan / Informan

No	Famili	Jenis Tumbuhan		Bagian Tumbuhan Yang Dijual								Jumlah	Pasar										Manfaat		Kategori Rempah		Keterangan																			
		Nama Lokal	Nama Ilmiah	Daun	Rimpang	Biji	Buah	Bunga	Batang	Umbi	Kayu		Kulit	Pasar 1					Pasar 2					Pasar 3					Bumbu	Obat	Kering	Basah														
														1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3		3.4					3.5													
1	Zingiberaceae	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	Penting dalam masakan sehari-hari												
2		Jahe merah	<i>Zingiber officinale var. rubrum</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	3	0	0	1	1	1	3	1	0	0	1	0	2	0	1	0	1	Permintaan khusus										
3		Bangle	<i>Zingiber cassumunar</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	Permintaan khusus										
4		Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	Penting dalam masakan sehari-hari										
5		Kunyit putih	<i>Curcuma zedoaria</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus								
6		Kapulaga	<i>Amomum cardamomum</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	0	Penting dalam masakan sehari-hari									
7		Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari								
8		Temu kunci	<i>Boesenbergia rotunda</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus								
9		Temu hitam/ireng	<i>Curcuma aeruginosa</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus							
10		Temulawak	<i>Curcuma zanthorrhiza L.</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	4	0	1	1	0	0	2	0	1	0	0	1	2	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus							
11		Kecombuang	<i>Etingera elatior</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	0	1	1	1	0	3	0	1	0	1	1	3	1	0	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari							
12		Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari						
13	Apiaceae	Adas	<i>Foeniculum vulgare</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	4	1	0	1	1	0	3	1	0	1	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus							
14		Adas manis	<i>Pimpinella anisum L.</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	0	0	1	1	0	2	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	Permintaan khusus					
15		Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari						
16		Jintan	<i>Cuminum cyminum</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus						
17	Piperaceae	Merica/lada	<i>Piper nigrum</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari						
18		Sirih	<i>Piper betle</i>	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus					
19	Liliceae	Bawang merah	<i>Allium cepa</i>	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	Harga sering mengalami perubahan					
20		Bawang putih	<i>Allium sativum</i>	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	Harga sering mengalami perubahan					
21	Myrtaceae	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	1	0	1	1	1	4	0	1	1	1	1	4	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari				
22		Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari					
23	Poaceae	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i>	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari				
24		Serai merah	<i>Cymbopogon nardus</i>	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2	1	1	1	0	3	0	1	0	0	1	2	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus			
25	Fabaceae	Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari			
26		Kayu secang	<i>Biansea cappan</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	2	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	2	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus				
27	Clusiaceae	Asam gelugur	<i>Garcinia atroviridis</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	1	3	1	1	1	1	1	5	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari				
28		Asam kandis	<i>Garcinia xanthochymus</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	1	2	0	0	1	1	0	2	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari				
29	Rutaceae	Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	4	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	3	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari				
30		Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	3	1	0	0	1	1	3	1	0	0	1	3	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	Harga sering mengalami perubahan				
31	Achariaceae	Kluwek	<i>Pangium edule</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus				
32	Palmae	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari			
33	Solanaceae	Cabai	<i>Capsicum annum L.</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	Harga sering mengalami perubahan			
34	Myristicaceae	Pala	<i>Myristica fragrans Houtt</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari			
35	Lamiaceae	Kemangi	<i>Ocimum basilicum L.</i>	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	3	0	1	0	1	0	2	0	0	0	1	2	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus			
36	Euphorbiaceae	Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari			
37	Lauraceae	Kayu manis	<i>Cinnamomum verum</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari		
38	Schisandraceae	Bunga lawang	<i>Lilicium verum</i>	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	Permintaan khusus		
39	Fagaceae	Manjakani	<i>Quercus infectoria</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus	
40	Iridaceae	Bawang dayak	<i>Eleutherine bulbosa</i>	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus	
41	Rubiaceae	Gambir	<i>Uncaria rynchophylla</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	0	1	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	1	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari	
42	Orchidaceae	Vanili	<i>Vanilla planifolia</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	Permintaan khusus	
43	Areceaceae	Pinang	<i>Areca catechu</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	3	0	1	1	0	0	2	0	1	1	0	0	3	0	0	0	1	1	0	3	0	0	1	1	0	1	0	1	Penting dalam masakan sehari-hari
44	Trichocomaceae	Angkak	<i>Monascus purpureus</i>	0</																																										

Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara Bersama Informan dan Responden



Lampiran 6. Dokumentasi foto Tanaman Rempah yang Ada Dipasar Tradisional Kota Padangsidimpuan



Jahe merah
(*Zingiber officinale* var. *rubrum*)



Kunyit
(*Curcuma longa*)



Lengkuas
(*Alpinia galanga*)



Kelapa
(*Cocos nucifera*)



Bawang putih
(*Alium sativum*)



Bawang merah
(*Alium cepa*)



Pala
(*Myristica fragrans* Houtt)



Kemiri
(*Aluerites mollucana*)



Asam gelugur
(*Garcinia xanthochymus*)



Serai
(*Cymbopogon citratus*)



Cengkeh
(*Syzigium aromaticum*)



Kayu manis
(*Cinnamomum verum*)