

**KERAGAMAN DAN PEMANFAATAN TUMBUHAN DALAM
MAKANAN TRADISIONAL RANDUAN OLEH ETNIS
SIMALUNGUN SUMATERA UTARA**

SKRIPSI

**Oleh:
ONY ARYANI DAMANIK
218700007**



**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 13/2/26

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)13/2/26

**KERAGAMAN DAN PEMANFAATAN TUMBUHAN DALAM
MAKANAN TRADISIONAL RANDUAN OLEH ETNIS
SIMALUNGUN SUMATERA UTARA**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana di Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Medan Area*



Oleh

**ONY ARYANI DAMANIK
218700007**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

Judul Skripsi : Keragaman Dan Pemanfaatan Tumbuhan Dalam Makanan Tradisional Randuan Oleh Etnis Simalungun Sumatera Utara
Nama : Ony Aryani Damanik
NPM : 218700007
Prodi : Biologi
Fakultas : Sains dan Teknologi

Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing



Jamilah Nasution, S.Pd, M.Si
Pembimbing

Diketahui Oleh:



Nand Susilo, S.Si, M.Si
Dekan



Rahmaji, S.Si, M.Si
Ka. Prodi Wakil Bidang Penjamin Mutu Akademik

Tanggal Lulus: 03 September 2025

LEMBAR 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 penulisan 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 saya.



**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Ony Aryani Damanik
NPM : 218700007
Program Studi : Sains dan Teknologi
Jenis Karya : Skripsi

Dengan pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-Exclusive Royalty- Free Right)** atas karya ilmiah yang berjudul: Keragaman Dan Pemanfaatan Tumbuhan Dalam Makanan Tradisional Randuan Oleh Etnis Simalungun Sumatera Utara.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (data base), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Medan
Pada Tanggal: 03 September 2025
Yang Menyatakan


(Ony Aryani Damanik)

ABSTRAK

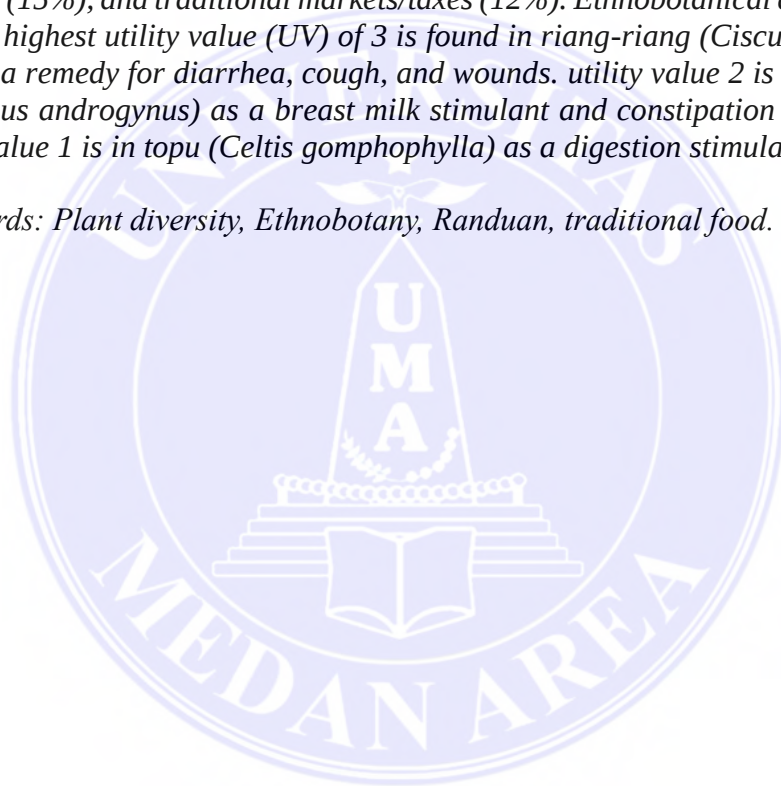
Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang mencerminkan kearifan lokal. Randuan merupakan hidangan tradisional yang terdiri dari gabungan berbagai jenis tumbuhan lokal sebagai bahan utama, yang kini mulai jarang dikenal dan digunakan oleh Masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa saja jenis-jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional randuan etnis simalungun, dan mengetahui pemanfaatan tumbuhan dalam makanan tradisional randuan berdasarkan aspek etnobotani. Metode penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada 36 informan dan responden. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 39 jenis tumbuhan dari 18 famili yang digunakan dalam pembuatan randuan, dengan bagian tumbuhan yang digunakan daun (72%), batang (3%), bunga (3%), buah (12%), biji (5%) dan umbi (5%). Sumber perolehan tumbuhan berasal dari ladang (58%), hutan (12%), pekarangan rumah (15%), dan pasar/pajak tradisional (12%). Analisis etnobotani memberikan nilai guna (UV) tertinggi yaitu 3 terdapat pada riang-riang (*Cissampelos repens*). Sebagai obat diare, obat batuk dan obat luka. Nilai guna 2 terdapat pada katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai pelancar ASI dan pencegah sembelit dan nilai guna 1 yaitu topu (*Celtis gomphophylla*) sebagai pelancar pencernaan.

Kata kunci: Keragaman Tumbuhan, Etnobotani, Randuan, Makanan Tradisional

ABSTRACT

*Traditional foods are part of a community's cultural heritage and reflect local wisdom. Randuan is a traditional dish consisting of various local plants as the main ingredients. These plants are rarely known or used by the community today. This study aims to identify the types of plants used to prepare traditional Randuan food among the Simalungun ethnic group, as well as to understand the utilization of these plants from an ethnobotanical perspective. The study employed a qualitative descriptive approach, using observation, interviews, and documentation techniques with 36 informants and respondents. The results show that 39 species of plants from 18 families are used to produce Randuan. The most commonly used plant parts are leaves (72%), followed by stems (3%), flowers (3%), fruits (12%), seeds (5%), and tubers (5%). Sources of plant acquisition included fields (58%), forests (12%), home gardens (15%), and traditional markets/taxes (12%). Ethnobotanical analysis shows that the highest utility value (UV) of 3 is found in riang-riang (*Cissampelos repens*). It is used as a remedy for diarrhea, cough, and wounds. utility value 2 is found in katuk (*Sauropus androgynus*) as a breast milk stimulant and constipation preventer and utility value 1 is in topu (*Celtis gomphophylla*) as a digestion stimulant.*

Keywords: Plant diversity, Ethnobotany, Randuan, traditional food.



RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 01 Juli 2003 di Tebing tinggi, Provinsi Sumatra Utara dari pasangan Jhon Arianto Damanik dan Benny Erika Afriani Saragih. Penulis merupakan anak ke 1 dari 3 bersaudara. Pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 091720 Sinasih dan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Pematang Raya, selanjutnya Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Swasta GKPS 1 Pematang Raya. Pada bulan September 2021, menjadi mahasiswa Program Studi Biologi Fakultas Sains & Teknologi di Universitas Medan Area. Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah mengikuti program Kampus Merdeka Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) di desa Hariarapohan, Kab. Samosir pada tahun 2023, selain itu Penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di UPTD Laboratorium Kesehatan PROVSU pada tahun 2024.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini yang berjudul **“Keragaman Dan Pemanfaatan Tumbuhan Dalam Makanan Tradisional Randuan Oleh Etnis Simalungun Sumatera Utara”**.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada ibu Jamilah Nasution S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan saran dan motivasi selama penyusunan skripsi penelitian ini. Ucapan Terimakasih juga penulis sampaikan kepada orangtua Jhon Arianto Damanik dan Benny Erika Afriani Saragih yang selalu memberikan dorongan semangat motivasi dan material kepada penulis. Penulis juga berterimakasih kepada saudara-saudari dan teman-teman yang sudah memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena penulis menyadari keterbatasan pengetahuan yang ada. Untuk itu penulis mengharapkan dan sangat membutuhkan kritik dan saran yang dapat membangun dalam penulisan skripsi penelitian ini. penulis berharap agar para pembaca dan pihak lain yang membutuhkan dapat mengambil manfaat dari skripsi penelitian ini nantinya.

Medan, 27 Agustus 2025


Ony Aryani Damanik

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1 Makanan Tradisional Etnis Simalungun.....	4
2.2 Keragaman jenis Tumbuhan dalam makanan tradisional randuan.....	6
2.3 Pemanfaatan Tumbuhan dalam Perspektif Etnobotani.....	8
2.4 Kearifan Lokal dan Konservasi Budaya.....	9
 BAB III METODE PENELITIAN	 11
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	11
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	11
3.3 Metode Penelitian.....	11
3.4 Penentuan Informan	11
3.5 Teknik Pengumpulan Data	13
3.5.1 Tahap Survey.....	13
3.5.2 Tahap Observasi.....	13
3.5.3 Tahap Wawancara	13
3.5.4 Tahap Dokumentasi	14
3.6 Analisis Data.....	14
3.6.1 Analisis Taksonomi.....	14
3.6.2 Analisis Etnobotani	14
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 16
4.1 Jenis Tumbuhan Yang Digunakan	16
4.2 Makna, Proses Pembuatan, dan Nilai Kearifan Lokal pada Makanan Tradisional Randuan	24
4.3 Bagian Tumbuhan yang Digunakan	25
4.4 Sumber Perolehan Tumbuhan	27
4.5 Analisis Etnobotani	27
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	 30
5.1 Simpulan.....	30
5.2 Saran	30

DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	35



DAFTAR TABEL

Halaman

1. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan dalam makanan tradisional
randuan oleh etnis Simalungun. 17



DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Randuan (a) Sayur (b) Sambal randuan	21
2. Diagram bagian tumbuhan yang digunakan dalam makanan Randuan.....	24
3. Persentase sumber perolehan sampel tumbuhan	26



DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

1. Daftar Wawancara	35
2. Data informan.....	37
3. Data responden.....	38
4. Hasil Wawancara.....	39
5. Data Mentah Bagian Tumbuhan yang digunakan	42
6. Perhitungan Nilai PVV pada Bagian Tumbuhan yang Digunakan	44
7. Data Mentah Nilai Guna (UV) Jenis Tumbuhan.....	45
8. Perhitungan Nilai Guna (UV) Pada jenis Tumbuhan.....	49
9. Sumber Perolehan Tumbuhan.....	50
10. Perhitungan sumber perolehan Tumbuhan.....	51
11. Dokumentasi Jenis Tumbuhan yang Digunakan pada Makanan Tradisional	
Randuan	52

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Provinsi Sumatera Utara terdiri atas 33 kabupaten/kota dan dihuni oleh berbagai kelompok etnis yang memiliki kekayaan budaya serta tradisi masing-masing. Keanekaragaman ini tercermin dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam sistem pangan tradisional. Setiap suku umumnya memiliki makanan tradisional khas yang dikembangkan berdasarkan kondisi geografis, potensi sumber daya alam lokal, dan nilai-nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun (Siregar, 2018).

Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang mencerminkan kearifan lokal. Cita rasanya khas dan diterima oleh masyarakat setempat karena disesuaikan dengan potensi sumber daya lokal. Selain berfungsi sebagai sumber nutrisi, makanan tradisional juga mencerminkan identitas kedaerahan dan keberagaman budaya (Nuraini, 2018).

Etnis Simalungun merupakan salah satu kelompok etnis asli di Sumatera Utara yang memiliki sejarah panjang, termasuk masa kerajaan, kolonialisme, hingga revolusi sosial (Siregar, 2020). Desa Sinasih, Saribu Dolok, dan Sibirah Raya di wilayah Kabupaten Simalungun merupakan contoh komunitas yang masih mempertahankan sebagian praktik konsumsi makanan tradisional, termasuk randuan. Randuan yaitu istilah dalam bahasa Simalungun yang berarti gabungan atau perpaduan beberapa jenis tumbuhan dalam satu hidangan.

Asal usul randuan makanan khas simalungun ini adalah berkaitan erat dengan tradisi dan kehidupan masyarakat Simalungun yang tinggal di dataran tinggi Sumatera Utara. Hidangan makanan randuan ini dulunya merupakan makanan

sehari-hari yang praktis dan bergizi, memanfaatkan bahan-bahan alami yang mudah didapat di sekitar lingkungan mereka tradisi etnis Simalungun ini yang mengedepankan pemanfaatan bahan lokal secara maksimal, serta menjadi simbol kekayaan budaya dan kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Pada zaman dulu randuan disajikan dalam acara adat dan pertemuan keluarga, namun seiring perkembangan zaman randuan ini perlahan terlupakan oleh generasi muda sehingga menjadi salah satu makanan tradisional yang perlu dilestarikan agar tidak punah.

Menurut hasil penelitian Sijabat & Harahap (2024) mengatakan suku Simalungun memiliki banyak ragam makanan khas simalungun yaitu randuan, nitak, hinasumba, labar, tinuktuk, ombut, sibak, solur-solur dolung-dolung dan sasagun. Makanan tradisional yang tidak hilang dari makna khas makanan simalungun. Suku ini sudah banyak mengenal banyak aneka dan ragam cita rasa makanan adat. Menurut Hasibuan *et al.*, (2024) menyatakan bahwa makanan tradisional kabupaten Simalungun merupakan bagian tak terpisahkan dari budaya dan tradisi lokal yang memiliki beragam masakan tradisional yang unik.

Tumbuhan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan pokok, terutama sebagai sumber karbohidrat. Bagian tumbuhan yang biasa dimanfaatkan meliputi buah, daun, batang, tunas, dan umbi (Silalahi & Anggraeni, 2018). Keanekaragaman jenis tumbuhan yang digunakan dalam randuan mencerminkan kekayaan biodiversitas lokal dan pemahaman masyarakat terhadap nilai guna tanaman.

Melalui penelitian ini, diharapkan pengetahuan mengenai randuan dan pemanfaatan tumbuhan lokal oleh masyarakat Simalungun dapat terdokumentasi dengan baik. Informasi ini bermanfaat tidak hanya bagi masyarakat setempat dalam

mempertahankan identitas budaya mereka, tetapi juga dapat menjadi referensi berharga bagi masyarakat luar daerah dan para peneliti lain yang tertarik pada kajian etnobotani, pelestarian budaya pangan, dan pengembangan potensi lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apa saja jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional randuan oleh etnis Simalungun di Sumatera Utara?
2. Bagaimana pemanfaatan tumbuhan dalam makanan tradisional randuan berdasarkan aspek etnobotani?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apa saja jenis-jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional randuan oleh etnis Simalungun di Sumatera Utara.
2. Untuk mengetahui pemanfaatan tumbuhan dalam makanan tradisional randuan berdasarkan aspek etnobotani.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah diperolehnya informasi tentang jenis-jenis tumbuhan apa saja dimanfaatkan dalam pembuatan makanan tradisional randuan oleh etnis Simalungun di Sumatera Utara.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan Tradisional Etnis Simalungun

Simalungun merupakan salah satu daerah yang terdapat di provinsi Sumatera Utara yang mempunyai beberapa jenis makanan tradisional yang masih ada hingga saat ini. Simalungun mempunyai beberapa makanan tradisional namun, tidak semua makanan tradisional tersebut merupakan makanan adat. Dengan kata lain semua makanan adat pasti merupakan makanan tradisional. Akan tetapi, makanan tradisional belum tentu makanan adat. Berikut beberapa contoh makanan adat dan tradisional Simalungun.

Randuan merupakan sayuran perpaduan dari beras menir yang dimasak setengah matang dan dicampur dengan berbagai jenis sayuran lokal. Makanan randuan ini sudah sangat jarang di jumpai zaman sekarang bahkan ditinggalkan oleh masyarakat simalungun dikarenakan proses dan bahan-bahan pembuatannya sangat banyak padahal makanan ini sangat lezat dan menyehatkan serta banyak mengandung vitamin dan protein karena terdapat beragam sayuran yang ada di dalam masakan randuan. *Randuan* juga dibumbui sambal dengan rempah khas Simalungun seperti cabai, bawang, kemiri, tomat ceri, bunga kantan, dan cabe rawit (Sijabat & Harahap, 2024).

Dayok binatur merupakan makanan adat yang memiliki peran penting dalam budaya Suku Simalungun. Terbuat dari daging ayam kampung jantan dan bumbu berupa perasan batang pohon, seperti pohon sikkam, dayok binatur disajikan pada berbagai acara adat Simalungun. Selain itu, dayok binatur dapat dijadikan sebagai metaphor makna kata-kata dalam menyampaikan perasaan kasih sayang dan

pengharapan dalam kehidupan seseorang agar ia menjalankan pesan maupun petuah yang terdapat di dalam bahan makanan yang telah diramu atau dikemas menjadi sajian makanan dayak binatur (Ningrum *et al.*, 2024).

Nitak Gabur adalah hidangan yang berbahan dasar tepung beras yang dipadukan dengan berbagai rempah-rempah khas Simalungun, menciptakan rasa yang unik dan autentik. Kuliner ini tidak hanya merupakan bagian penting dari warisan budaya Simalungun, tetapi juga menjadi simbol identitas dan kebanggaan masyarakat setempat. Penurunan popularitas kuliner tradisional seperti nitak gabur dapat disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kurangnya promosi, rendahnya kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan makanan tradisional, serta minimnya keterlibatan generasi muda dalam mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner ini (Maringga *et al.*, 2024).

Tinuktuk atau Sira lada merupakan sambal khas Simalungun. Tinuktuk terbuat dari rempah-rempah yang berkhasiat bagi kesehatan seperti jahe merah, kencur, kemiri, andaliman, bawang merah, bawang putih, asam jungga, asam cikala dan garam (Sianipar & Sihotang, 2019). Sambal Tinuktuk tidak menggunakan bahan kimia atau pengawet dan juga tidak menggunakan air sehingga bertekstur agak kental dan untuk memperpanjang masa simpan. Sambal ini mampu bertahan 1 hingga 1,5 tahun tanpa basi atau berjamur. Rasanya 'bergetar' di mulut dan menambah selera makan (Msagati, 2012).

Labar Makanan khas batak Simalungun yang berbahan dasar ubi kayu dan daging, yaitu daging yang mengandung tulang lunak. Biasanya labar menggunakan daging ayam bagian punggung atau daging tupai. Lalu dibungkus memakai daun pisang dan berbentuk segi empat (Simanjuntak & Sihombing, 2020).

Sibak merupakan makanan fermentasi dari durian yang sudah jarang dijumpai atau sebagian orang belum mengetahui makanan olahan yang berbahan dasar durian yang difermentasikan ini. Sibak ini makanan yang biasanya dijadikan sebagai lauk atau sambal saat menyantap nasi (Saragih, 2022).

Sasagun adalah salah satu cemilan khas tradisional yang digemari oleh masyarakat Simalungun bahkan oleh masyarakat suku batak toba juga biasanya dibuat pada saat moment perayaan natal atau tahun baru. Dahulu sasagun merupakan makanan yang selalu disertakan orang tua kepada anak-anaknya yang akan merantau. Saat ini cemilan khas Simalungun ini hampir hilang terkikis waktu dan tidak terlihat ramai seperti kuliner khas lainnya (Firani, 2023).

Dolung-dolung adalah salah satu kue tradisional yang sangat terkenal dan digemari oleh masyarakat di kabupaten Simalungun. Dolung-dolung disajikan pada saat acara adat, dinikmati saat panatua adat dan pihak yang melaksanakan hajatan adat sambil berbincang. Saat ini jajanan khas parapat ini hampir hilang terkikis waktu dan tidak terlihat ramai seperti kuliner khas lainnya (Trisnawaty, 2022).

2.2 Keragaman jenis Tumbuhan dalam makanan tradisional randuan

Keragaman tumbuhan telah dikenal sejak awal kehidupan manusia di bumi. Untuk mempertahankan hidupnya, manusia memanfaatkan berbagai sumber daya alam, termasuk tumbuhan dan hewan. Dalam prosesnya, manusia tidak hanya mengenali berbagai jenis tumbuhan di sekitarnya, tetapi juga membedakannya berdasarkan bentuk, manfaat, dan memberikan nama pada tiap jenis tumbuhan yang telah dikenal. Tumbuhan khususnya yang tumbuh secara alami di hutan dan dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sebagai penghasil buah, bahan pangan, tanaman obat, serta tanaman hias (Hutagaol, 2020).

Beberapa jenis tumbuhan yang memiliki potensi sebagai bahan pangan sekaligus digunakan dalam makanan tradisional randuan masyarakat Simalungun antara lain:

Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*), Daun ubi kayu berasal dari tanaman singkong dan banyak ditemukan di daerah tropis (Etica, 2019). Daun ini merupakan sumber sayuran bergizi tinggi, mengandung 120 mg/100 g vitamin C dan 298–816 µg/g betakaroten. Kandungan proteinnya mencapai 40–48% (basis kering) (Oresegun *et al.*, 2016).

Daun Pepaya (*Carica papaya*), Pepaya merupakan tanaman tropis yang mudah tumbuh dan melimpah keberadaannya. Bagian yang digunakan dalam pembuatan randuan adalah daunnya, yang dikenal sebagai sumber pangan yang mudah dibudidayakan (Bulla *et al.*, 2020).

Labu Siam (*Sechium edule*), Merupakan tumbuhan merambat yang biasa ditanam di pekarangan. Labu siam kaya akan gizi, dalam 100 gramnya mengandung energi 29 kkal, protein 0,6 g, karbohidrat 6,5 g, serta berbagai mineral dan vitamin seperti vitamin A, B, dan C (Fatmasari, 2017).

Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*), Selain sebagai pelengkap sayuran, bayam merah memiliki banyak manfaat kesehatan. Tanaman ini tersebar luas di wilayah tropis, termasuk Indonesia (Mardahlia & Desriyeni, 2017).

Daun Sintrong (*Crassocephalum crepidioides*), Sintrong adalah sayuran lokal (indigenous) yang umumnya belum dibudidayakan secara luas, dan tersebar di daerah tropis maupun subtropis (Muliawati *et al.*, 2023).

Daun Katuk (*Sauropus androgynus*), Tanaman ini umum ditemukan di Asia Tenggara dan telah digunakan masyarakat sebagai sayuran hijau, terutama untuk meningkatkan produksi ASI (Iswati *et al.*, 2019).

Ciplukan (*Physalis angulata*), Ciplukan tumbuh liar di daerah permukiman, ladang, dan sawah. Buahnya kaya khasiat, antara lain untuk mengatasi hipertensi, diabetes, dan sariawan (Sarumaha *et al.*, 2022).

Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Merupakan umbi lokal yang kaya manfaat dan menjadi sumber karbohidrat keempat terbesar di Indonesia setelah beras, jagung, dan ubi kayu (Noer & Wijaya, 2017).

Selain nilai gizi dan kegunaan pangan, tumbuhan juga memiliki manfaat ekologis penting dalam mendukung keberlanjutan lingkungan. Tumbuhan berperan dalam menjaga keseimbangan ekosistem, melestarikan keanekaragaman hayati, serta mendukung fungsi-fungsi ekologis seperti pembentukan humus, penyimpanan air tanah, dan pencegahan erosi. Tingginya keanekaragaman hayati memperkuat stabilitas ekosistem, sementara ekosistem dengan keanekaragaman rendah cenderung lebih rentan terhadap gangguan (Siboro, 2019).

2.3 Pemanfaatan Tumbuhan dalam Perspektif Etnobotani

Etnobotani merupakan suatu disiplin ilmu yang mengkaji tentang pemanfaatan tumbuhan dan interaksi dari tradisi sosial. Dalam berinteraksi masyarakat menggunakan berbagai media dan objek untuk menyampaikan sebuah pesan (Sarumaha, 2019). Ruang lingkup etnobotani mencakup keanekaragaman species tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat lokal. Etnobotani secara khusus membahas studi tentang tumbuhan, termasuk cara masyarakat tersebut, menamakan, menggunakan serta mengeksploitasinya.

Menurut (Hasanuddin & Nurmaliah, 2020) bentuk pemanfaatan tumbuhan untuk kebutuhan sehari-hari seperti pembangunan yang digunakan dalam kegiatan budaya, bahan sandang yaitu penggunaan tumbuhan untuk dasar sandang, bahan obat-obatan, kosmetika yang dimanfaatkan dari penggunaan tumbuhan ini juga pengobatan serta alat perawatan dan pewarna makanan, ritual suku serta perlengkapan upacara tradisional dan kegiatan sosial.

Studi etnobotani membandingkan penggunaan tumbuhan dalam makanan tradisional dari satu kelompok etnis dengan kelompok etnis lainnya untuk memahami persamaan dan perbedaan dalam pola penggunaan tumbuhan antara berbagai kelompok etnis, baik dalam makanan tradisional, obat-obatan dan upacara adatnya.

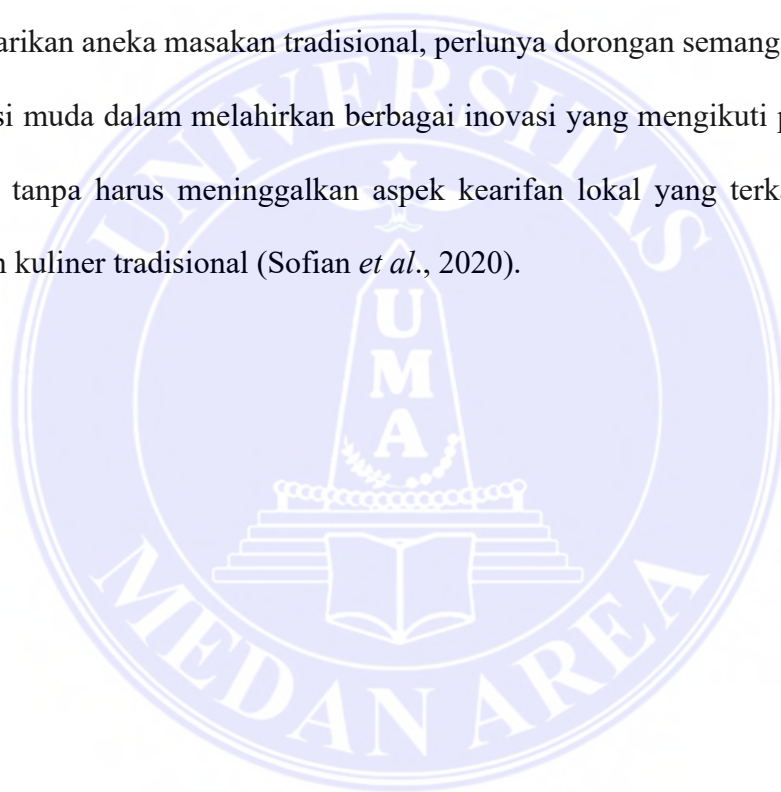
2.4 Kearifan Lokal dan Konservasi Budaya

Kearifan lokal merupakan sebuah ciri khas yang menonjol dalam unsur kebudayaan. Kearifan lokal juga dikatakan sebagai suatu pengetahuan yang ditemukan oleh suatu masyarakat lokal melalui kumpulan pengalaman dalam mencoba dan diintegrasikan dengan pemahaman terhadap budaya dan keadaan alam suatu tempat (Fadillah, 2021).

Pelestarian kearifan lokal sangat penting untuk dilakukan dengan adanya warisan tradisi kuliner di Indonesia terdiri dari kearifan lokal yang beragam serta unik, yang menjadi daya tarik wisata tersendiri karena menawarkan pengalaman yang hanya dimiliki oleh wilayah Indonesia. Dengan adanya dokumentasi kuliner merupakan salah satu cara paling mudah dan langsung untuk mempromosikan pemahaman multicultural (Utami, 2018).

Sebagai warisan budaya, makanan khas daerah adalah hasil dari resep turun-temurun yang diwariskan dari generasi ke generasi. Banyak faktor yang mempengaruhi ciri khas makanan daerah, termasuk sumber daya alam dan lingkungan sekitarnya (Roza *et al.*, 2023).

Globalisasi dan modernisasi telah mengakibatkan semakin tergesernya keberadaan makanan tradisional oleh makanan modern yang lebih praktis dan instan yang menjadi salah satu tantangan dalam melestarikan makanan tradisional. Melestarikan aneka masakan tradisional, perlunya dorongan semangat dan peranan generasi muda dalam melahirkan berbagai inovasi yang mengikuti perkembangan zaman, tanpa harus meninggalkan aspek kearifan lokal yang terkandung dalam warisan kuliner tradisional (Sofian *et al.*, 2020).



BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai Mei 2025 di tiga desa yaitu Sinasih, Saribu Dolok dan Sibirah Raya di Kabupaten Simalungun Sumatera Utara.

3.2 Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain alat tulis, buku catatan lapangan, kamera, dan daftar pertanyaan atau kuisisioner untuk responden dan informan yang akan diwawancarai. Sedangkan bahan yang digunakan dalam penelitian ini bagian tumbuhan yang akan digunakan sebagai bahan makanan tradisional *randuan*.

3.3 Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif dengan metode wawancara. Teknik wawancara dilakukan secara langsung dengan informan kunci dan responden. Informan kunci terdiri dari tokoh adat dan tokoh masyarakat yang lebih memahami makna dan nilai guna jenis tumbuhan dalam makanan *randuan* serta proses pembuatan dan bahan-bahan dalam makanan *randuan*. Responden terdiri dari pengguna yang mengonsumsi makanan tradisional *randuan* dan mengetahui manfaat mengonsumsi *randuan*.

3.4 Penentuan Informan

Penentuan informan dapat didasarkan pada dua aspek yaitu teori dan praduga, yang keduanya berlandaskan pada kedalaman pemahaman atau pengalaman dari responden/informan (bukan didasarkan pada pilihan yang acak). Pemilihan

informan berdasarkan teori atau theoretical sampling cocok dilakukan jika tujuan utama pengumpulan data adalah untuk mengembangkan teori secara substantif. Pada penelitian ini responden dan informan dipilih secara purpose sampling. Purposive sampling ini adalah teknik penentuan sumber data berdasarkan pertimbangan tertentu. Pertimbangan yang biasa digunakan adalah informan dan responden yang dipilih secara sengaja dan diperkirakan paling paham mengenai data atau keterangan yang dibutuhkan oleh peneliti. Karakteristik informan yang dipilih yaitu terdiri dari nama, jenis kelamin, usia (45-68 tahun) pendidikan, pekerjaan, desa tempat tinggal, dan tokoh adat, tokoh masyarakat yang memiliki pengalaman dalam membuat masakan tradisional *randuan*, memahami sejarah, filosofi, dan ciri khas dari makanan *randuan* dan bahan-bahan dalam proses pembuatan masakan tradisional *randuan*.

Responden terdiri dari masyarakat pengguna dari makanan tradisional *randuan*. Dengan karakteristik responden yaitu nama, jenis kelamin, usia (20-60 tahun), pendidikan, pekerjaan, desa tempat tinggal dan yang sering mengonsumsi makanan *randuan*, serta mengetahui manfaat mengonsumsi makanan *randuan*.

Pada penelitian ini jumlah keseluruhan informan dan responden adalah 36 orang yang terdiri dari 6 orang informan kunci dan 30 orang sebagai responden. Desa Sinasih terdiri dari 2 informan dan 10 responden untuk Desa Saribudolok terdiri dari 2 informan dan 10 responden serta untuk desa Sibirah Raya, 2 informan dan 10 responden. Berdasarkan jumlah kk di 3 desa yakni desa sinasih 55 kk, desa saribudolok 43 kk, dan desa sibirah raya 53 kk.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan metode survey, observasi, wawancara dan dokumentasi. yang sudah mempersiapkan daftar pertanyaan sederhana sebagai pedoman peneliti dalam mengajukan pertanyaan kepada responden dan informan kunci yang dilakukan secara terbuka untuk memperoleh data penelitian.

3.5.1 Tahap Survey

Tahap Survey ini adalah tahap melakukan survey lapangan untuk menentukan lokasi penelitian dan mencari informasi terkait jenis tumbuhan serta tempat dilakukannya penelitian. Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu meminta izin kepada pihak desa yakni kepala desa Sinasih dan Saribu dolok serta kepala desa Sibirah Raya untuk melakukan penelitian di tiga desa tersebut, kemudian menentukan informan dan responden dari masing-masing desa.

3.5.2 Tahap Observasi

Tahap observasi dalam etnobotani menggunakan observasi partisipatif yaitu pengumpulan data pengamatan secara langsung di tempat penelitian untuk ikut berpartisipasi dengan masyarakat dalam proses pembuatan makanan tradisional randuan. Serta wawancara awal dengan masyarakat setempat untuk mendapatkan informasi tentang jenis-jenis tumbuhan dan nilai guna yang dimanfaatkan dalam makanan tradisional randuan Simalungun.

3.5.3 Tahap Wawancara

Pada tahap wawancara dilakukan dengan pengumpulan data melalui wawancara semi struktural dengan memberikan pertanyaan yang telah dipersiapkan sehingga didapatkan informasi dari informan dan responden. Metode ini dilakukan

dengan mewawancarai tokoh adat, dan tokoh masyarakat yang mengetahui pemanfaatan tumbuhan pada makanan tradisional randuan etnis Simalungun.

3.5.4 Tahap Dokumentasi

Pada tahap dokumentasi merupakan salah satu cara yang sangat efektif untuk membantu peneliti mengumpulkan data lapangan untuk mengetahui nama jenis tumbuhan, atau nama lokal tumbuhan serta nama bagian tumbuhan. Setelah pengumpulan data dan wawancara dilakukan, selanjutnya data yang diperoleh dilakukan pemotretan terhadap data tumbuhan dan wawancara berlangsung, serta fakta keberadaanya tumbuhan yang ada di lapangan dengan mendokumentasikanya.

3.6 Analisis Data

3.6.1 Analisis Taksonomi

Analisis taksonomi merupakan metode yang digunakan untuk mengklasifikasikan dan mengidentifikasi berbagai jenis tumbuhan berdasarkan karakteristik morfologis dan anatominya secara sistematis. Penelitian ini menggunakan data yang diperoleh langsung dari lapangan, lalu mengidentifikasi mengenai jenis-jenis tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional randuan serta mendokumentasikan dengan mengamati setiap jenis tumbuhan tersebut yang terdiri dari habit, daun, bunga, buah, batang, biji, bagian tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional randuan serta menklasifikasikan nama famili, nama lokal dan nama ilmiah jenis tumbuhan tersebut.

3.6.2 Analisis Etnobotani

Data yang diperoleh dari responden dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif berupa hasil wawancara berdasarkan data informan

dan responden mengenai keanekaragaman dan pemanfaatan tumbuhan dalam makanan randuan etnis Simalungun.

1. *Plant Part Value* (PPV)

Perhitungan persentase bagian yang dimanfaatkan (daun, batang, bunga, biji, dan umbi) dilakukan pada bagian tumbuhan dalam PPV tertinggi adalah yang paling banyak digukan oleh informan. Penentuan persentase tersebut adalah berikut (Chaachouay *et al.*, 2019):

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

Keterangan:

PPV = Nilai penggunaan organ tumbuhan

RU = Jumlah penggunaan dikutip untuk setiap bagian tanaman

2. *Use value* (UV)

Use Value adalah indeks kuantitatif untuk mengevaluasi nilai guna menunjukkan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan dalam makan randuan. Semakin tinggi UV maka semakin tinggi pula spesies yang digunakan sebagai tumbuhan obat. Nilai UV adalah 0 (jika suatu jenis tumbuhan tidak berguna) dan nilai UV adalah 1 (jika suatu jenis tumbuhan berguna) Phillips & Gentry, (1993).

Use Value dihitung dengan rumus:

$$UV = \frac{\sum U_i}{N}$$

Keterangan:

U_i = Manfaat yang disebutkan informan i

N = Jumlah informan

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dan responden di 3 desa yaitu Desa Sinasih, Desa Saribudolok, dan Desa Sibirah raya di kabupaten Simalungun diperoleh 39 jenis dan 18 famili tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional randuan etnis Simalungun. Beberapa jenis tumbuhan yang digunakan antara lain katuk, ciplukan, daun pepaya, leunca, sintrong, bayam duri dan berbagai jenis rempah seperti bawang, cabai, dan kemiri. Dalam aspek etnobotani Jenis tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional *randuan* dimanfaatkan sebagai obat yang memiliki nilai (UV) yaitu riang-riang (*Ciscus repens*) sebagai obat diare, obat batuk dan obat luka, Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai pelancar ASI dan Pelancar pencernaan dan topu (*Celtis gomphophylla*) sebagai pelancar pencernaan.

5.2 Saran

Saran penulis untuk penelitian selanjutnya supaya melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional randuan etnis imalungun agar tetap dilestarikan serta perlunya edukasi pada generasi muda agar makanan tradisional randuan ini tidak punah di tengah perubahan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Angel Tamaro Sijabat, & Harahap, A. B. (2024). Semiotic Analysis of Traditional Food from Simalungun. *Asian Journal of Applied Education (AJAE)*, 3(3), 225–242.
- Anggraheni, Z., & Hanifuddin, I. (2021). Pemenuhan kebutuhan sayur melalui pendayagunaan lahan pekarangan bersama masyarakat dusun Tegalrejo Lor. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*,
- Bulla, R. M., Da Cunha, T. M., & Nitbani, F. O. (2020). Identifikasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Alkaloid Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) Kultivar Lokal. *Chemistry Notes*, 2(1), 58–68.
- Chaachouay, N., Benkhniue, O., Fadli, M., El Ibaoui, H., & Zidane, L. (2019). Ethnobotanical and ethnopharmacological studies of medicinal and aromatic plants used in the treatment of metabolic diseases in the Moroccan Rif. *Heliyon*, 5(10).
- Etica, U. (2019). Daun singkong: potensi dan peluang bisnis untuk memenuhi permintaan rumah makan padang. *Daun Singkong: Potensi Dan Peluang Bisnis Untuk Memenuhi Permintaan Rumah Makan Padang*, 1–7.
- Fadillah, A. (2021). Seni dan budaya dalam pengobatan tradisional banjar. Nevada Corp.
- Fatimah, R. N. (2017). *Mari mengenal bumbu nusantara*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Fatmasari, D. (2017). Diversifikasi Produk Buah Labu Siam Di Dusun Mantran Wetan Desa Girirejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 2(4).
- Firani, S. (2023). Strategi Pemasaran Camilan Tradisional Sasagun Sebagai Oleh-Oleh Khas Kabupaten Toba. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 61–70.
- Fikry, M. Y., Sarjan, M., & Sjah, T. (2024). Keragaman Jenis Tumbuhan pada Berbagai Pola Agroforestri di Hutan Kemasyarakatan Aik Bual Lombok Tengah. *Lamda: Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA dan Aplikasinya*, 4(2), 75–83.
- Gustio, Ahmad, et al. (2025) "sistematik literatur review: pengaruh modernisasi terhadap pengetahuan etnobotani masyarakat (tumbuhan obat) di pulau sumatra." *Jurnal Pendidikan Integratif* 6.1.

- Hasanuddin, H., & Nurmaliah, C. (2020). Etnobotani Pada Masyarakat Kecamatan Setia Bakti Kabupaten Aceh Jaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 5(1), 324–329.
- Hasibuan, S. F. H., Humairah, N. I., Simanjuntak, M. J. S., Amar, F. S., Manurung, S. V., Ritonga, P. L., Silalahi, J. F. H., & Prasasti, T. I. (2024). Penerapan Media Bahan Ajar Smartbox Dalam Pembelajaran BIPA Pada Materi Pengenalan Kuliner Etnis Simalungun. *Jurnal Intelek Dan Cendikiawan Nusantara*, 1(3), 3301–3313.
- Hutagaol, R. R. (2020). Potensi Tumbuhan Lokal Di Areal Tembawang Desa Suka Jaya Kabupaten Sintang. *PIPER*, 16(30).
- Iswati, R. S., Marliandiani, Y., Latifah, A., & Andarwulan, S. (2019). Pelatihan Pembuatan Jamu Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Pelancar ASI Sebagai Upaya Mensukseskan Gerakan ASI Eksklusif di Kelurahan Gunung Anyar Surabaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Wahana Usada*, 1(2), 31–36.
- Mardahlia, M., & Desriyeni, D. (2017). Kemas Ulang Informasi Sayur Bayam Merah. *Ilmu Informasi Perpustakaan Dan Kearsipan*, 6(1), 116–124.
- Maringga, R., Girsang, N. E., Tambah, J. B. S., Hidayat, H., & Lubis, H. (2024). Nitak Gabur Simalungun: Kuliner Tradisional Yang Perlu Di Lestarikan Nitak Gabur Simalungun: Traditional Culinarythat Needs to be Preserved. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 6540–6552.
- Megawati, M. K. N., & Arsyad, M. (2021). *Aneka Tanaman Berkhasiat Obat*. Guepedia.
- Msagati, T. A. M. (2012). *The chemistry of food additives and preservatives*. John Wiley & Sons.
- Muliawati, E. S., Mutmainatussa'adah, M., Budiastuti, M. T. S., & Purnomo, D. (2023). Upaya Domestikasi Sintrong (*Crassocephalum crepidiodes* (Benth.) S. Moore) melalui Pemupukan Organik dan Pengairan. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 7(1), 56–62.
- Ningrum, A. T. P., Dalimunthe, A. A., Khoirala, A. C., Amadih, D., & Purba, D. E. (2024). relevansi makanan khas dayak nabinatur suku simalungun dalam pembelajaran lintas budaya. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 1(4), 501–510.
- Noer, S. W. M., & Wijaya, M. (2017). Kadirman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(4), 60–71.
- Nuraini, N. (2018). Studi Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. *studi etnobotani*

bahan makanan tradisional oleh masyarakat desa jernih kecamatan air hitam kabupaten sarolangun.

- Oresegun, A., Fagbenro, O. A., Ilona, P., & Bernard, E. (2016). Nutritional and anti-nutritional composition of cassava leaf protein concentrate from six cassava varieties for use in aqua feed. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), 1147323.
- Phillips, O., & Gentry, A. H. (1993). The useful plants of Tambopata, Peru: I. Statistical hypotheses tests with a new quantitative technique. *Economic Botany*, 15–32.
- Purba, R. (2024). Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Pangan Pada Upacara Adat Pernikahan Etnis Simalungun di Kecamatan Silimakuta Kabupaten Simalungun Sumatera Utara.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305–315.
- Saragih, J. (2022). Relevansi Makanan dan Jamuan Makan Tradisional Simalungun dengan Perjamuan Kudus. *Jurnal Sabda Penelitian*, 2(1).
- Saras, T. (2023). *Daun Katuk: Manfaat Kesehatan dan Penggunaannya*. Tiram Media.
- Sarumaha, M. (2019). Studi Etnobotani Tanaman Obat Keluarga di Desa Bawolowalani Kecamatan Telukdalam Kabupaten Nias Selatan. *Jurnal Education and Development*, 7(4), 266.
- Sarumaha, M., Fatolosa Hulu, M. M., Arianus Harefa, S. H., Duha, M. M., Laia, B., Fau, A., Waruwu, J., Kom, S., Kom, M., & Bali, S. Y. (2022). *Catatan Berbagai Metode & Pengalaman Mengajar Dosen di Perguruan Tinggi*. Penerbit Lutfi Gilang.
- Sari, N. P. O. M., & Bagus, T. T. M. I. (2024). Kajian Tumbuhan Obat yang Ada di Hutan Bukit Kangin Tenganan Berbasis Lontar Usadha Taru Pramana dan Implementasinya pada Generasi Muda di Desa Adat Tenganan, Karangasem. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(3), 13-29.
- Sianipar, D. C. R., & Sihotang, E. (2019). Eksistensi Tinuktuk Pada Masyarakat Batak Simalungun. *Skripsi, Program Studi Sastra Batak, Fakultas Ilmu Budaya, USU*.
- Siboro, T. D. (2019). Manfaat keanekaragaman hayati terhadap lingkungan. *Jurnal Ilmiah Simantek*, 3(1).

- Silalahi, M., & Anggraeni, R. (2018). Studi etnobotani tumbuhan pangan yang tidak dibudidayakan oleh masyarakat lokal Sub-etnis Batak Toba, di Desa Peadungdung Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 8(2), 241–250.
- Simanjuntak, R. M., & Sihombing, D. I. (2020). Eksplorasi etnomatematika pada kue tradisional suku batak. *Pros. Webinar Ethnomathematics Magister*, 3(4), 25–32.
- Siregar, Z. (2020). Sejarah Terbentuknya Lembaga Adat Partuha Maujana Simalungun. *Sejarah Dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya*, 14(1), 42–52.
- Sofian, D. I., Syarief, A., & Saidi, A. I. (2020). Pengembangan aplikasi mobile pengenalan alat musik tradisional Betawi dengan memanfaatkan teknologi augmented reality. *Jurnal Seni Dan Reka Rancang: Jurnal Ilmiah Magister Desain*, 3(1), 1–14.
- Trisnawaty, T. (2022). Strategi Pemasaran Kue Tradisional Dolung-Dolung Sebagai Makanan Oleh-Oleh Khas Kabupaten Simalungun. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 9(1), 90–98.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Yassir, M., & Asnah, A. (2019). Pemanfaatan jenis tumbuhan obat tradisional di desa batu hamparan kabupaten aceh tenggara. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 6(1), 17–34.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Wawancara

A. Pertanyaan untuk Informan Kunci (Tokoh Masyarakat/Tetua Adat/Ahli Kuliner Tradisional)

1. Identitas Informan

1. Nama :
2. Jenis Kelamin :
3. Alamat :
4. Desa :
5. Pendidikan :
6. Usia :
7. Pekerjaan :
8. Suku : (Simalungun asli/ tidak)
9. Status Informan: (Tokoh masyarakat/Tetua adat/Ahli kuliner tradisional)

2. Identifikasi Jenis-Jenis Tumbuhan dalam Pembuatan Randuan

1. Apa saja jenis tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Randuan?
2. Bagian tumbuhan apa saja digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Randuan (misalnya daun, buah, batang, akar, atau bunga, dll)?
3. Dari mana biasanya tumbuhan ini diperoleh (ditanam sendiri, dibeli di pasar, atau diambil dari hutan)?
4. Apakah ada jenis tumbuhan tertentu yang sulit didapatkan saat ini dibandingkan zaman dahulu?

3. Pemanfaatan Tumbuhan dalam Makanan Tradisional Randuan Berdasarkan Aspek Etnobotani

1. Apa peran makanan Randuan dalam budaya dan tradisi masyarakat Simalungun?
2. Bagaimana cara pengolahan tumbuhan sebelum digunakan dalam Randuan (misalnya, direbus, dikeringkan, difermentasi)?
3. Apakah tumbuhan yang digunakan dalam Randuan juga memiliki manfaat lain, seperti sebagai obat atau upacara adat?
4. Apakah ada perubahan dalam penggunaan tumbuhan dalam Randuan dari generasi ke generasi? Jika ya, apa penyebabnya?

B. Pertanyaan untuk Responden (Masyarakat yang Mengonsumsi/Membuat Randuan)

1. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jenis Kelamin :
3. Alamat :
4. Desa :
5. Pendidikan :
6. Usia :
7. Pekerjaan :
8. Suku : (Simalungun asli/tidak)

2. Identifikasi Jenis-Jenis Tumbuhan dalam Pembuatan Randuan

1. Apakah anda tau apa itu makanan tradisional randuan?
2. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam Randuan?
3. Dari mana anda mendapatkan bahan-bahan tersebut?
4. Apakah ada tumbuhan tertentu yang sulit ditemukan atau harganya mahal?

3. Pemanfaatan Tumbuhan dalam Makanan Tradisional Randuan Berdasarkan Aspek Etnobotani

1. Sejak kapan Anda mengenal atau mengonsumsi Randuan?
2. Dalam situasi apa biasanya Randuan disajikan (misalnya, acara adat, sehari-hari, atau perayaan khusus)?
3. Menurut Anda, apakah Randuan memiliki manfaat kesehatan tertentu? Jika ya, manfaat apa saja?
4. Apakah Anda masih sering membuat Randuan dengan bahan-bahan tradisional, atau ada bahan yang diganti dengan bahan modern?
5. Apakah ada upaya dari masyarakat untuk melestarikan penggunaan tumbuhan dalam Randuan?
6. Menurut Anda, apa yang dapat dilakukan untuk memastikan makanan tradisional Randuan tetap lestari?

Lampiran 2. Data informan

No.	Nama	Usia	Pendidikan	Pekerjaan	Desa
1.	J. Damanik	45	SMA	Petani	Sinasih
2.	R. Purba	62	SMA	Petani	Sinasih
3.	E. Damanik	50	SMA	Petani	Saribudolok
4.	S. Saragih	58	S1	Petani	Saribudolok
5.	K. Saragih	57	S1	Petani	Sibirah Raya
6.	S. Saragih	68	S1	Petani	Sibirah Raya



Lampiran 3. Data responden

	Nama	Usia	Pendidikan	Pekerjaan	Desa
1.	B. Saragih	45	DIII	Petani	Sinasih
2.	E. Sidagambir	67	SMP	Petani	Sinasih
3.	N. Saragih	46	SMP	Petani	Sinasih
4.	R. Purba	47	SMK	petani	Sinasih
5.	R. Purba	49	SMP	Petani	Sinasih
6.	B. Saragih	60	SMP	Petani	Sinasih
7.	R. Damanik	40	SMA	Petani	Sinasih
8.	R. Damanik	54	SMA	Petani	Sinasih
9.	S. Damanik	46	SMA	Petani	Sinasih
10.	E. Purba	23	S1	Guru	Sinasih
11.	J. Purba	51	SMA	Petani	Saribudolok
12.	R. Damanik	45	SMA	Petani	Saribudolok
13.	M. Purba	49	SMA	Petani	Saribudolok
14.	E. Damanik	20	SMA	Mahasiswa	Saribudolok
15.	M. Purba	53	SMA	Petani	Saribudolok
16.	J. Damanik	37	SMP	Petani	Saribudolok
17.	L. Purba	49	SMA	Petani	Saribudolok
18.	L. Purba	34	SMP	Petani	Saribudolok
19.	H. Saragih	52	SMA	Petani	Saribudolok
20.	R. Purba	41	SMP	Petani	Saribudolok
21.	D. Saragih	22	S1	Guru	Sibirah Raya
22.	S. Damanik	53	SMA	Petani	Sibirah Raya
23.	J. Saragih	20	SMA	Mahasiswa	Sibirah Raya
24.	R. Purba	45	SMA	Petani	Sibirah Raya
25.	N. Saragih	58	SMA	Petani	Sibirah Raya
26.	T. Sinaga	58	SMA	Petani	Sibirah Raya
27.	R. Damanik	49	SMP	Petani	Sibirah Raya
28.	J. Purba	44	SMA	Petani	Sibirah Raya
29.	S. Damanik	42	SMK	Petani	Sibirah Raya
30.	R. Saragih	46	SMA	Petani	Sibirah Raya

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

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

No	Nama Tumbuhan			Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Desa 1 (Sinasih)												Desa 2 (Saribudolok)												Desa 3 (Sibirah Raya)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
14	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i>	Terong	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

No	Nama Tumbuhan			Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah								
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Desa 1 (Sinasih)												Desa 2 (Saribudolok)												Desa 3 (Sibirah Raya)																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12				
30	Bonnetiaceae	<i>Ploiarium alternifolium</i>	Riang-riang	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	
31	Convolvulaceae	<i>Ipomea setifera</i>	Ubi jalar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36	
32	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	jambu biji	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	27	
33	Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i>	Bayam duri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
34	Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i>	Semanggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
35	Acanthaceae	<i>Graptophyllum pictum</i>	Silastom	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
36	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i>	Bawang merah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
37	Amaryllidaceae	<i>Allium sativa</i>	Bawang putih	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
38	Poaceae	<i>Oriza sativa</i>	Beras menir	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
39	Moraceae	<i>Ficus elastica</i>	rambong	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36		
		Jumlah		39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39

Lampiran 5. Data Mentah Bagian Tumbuhan yang digunakan

No.	Jenis Tumbuhan			Bagian Tumbuhan Yang digunakan					
	Nama Famili	Nama Daerah	Nama Ilmiah	Daun	Batang	Bunga	Buah	Biji	Umbi
1	Phyllanthaceae	<i>Auopus androgynus</i> L.	Katuk	1					
2	Euphorbiaceae	<i>Hevea brasiliensis</i> Mull.	Daun Karet	1					
3	Cannabaceae	<i>Celtis gomphophylla</i> Baker.	Topu	1					
4	Euphorbiaceae	<i>Cnidocolus aconitifolius</i> Mill.	Kates Jepang	1					
5	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Ubi Kayu	1					
6	Euphorbiaceae	<i>Alchornea latifolia</i> Sw.	Rahu	1					
7	Euphorbiaceae	<i>Macaranga bancana</i> Mull.	Kayu mang	1					
8	Solanaceae	<i>Solanum americanum</i> Mill.	Leunca	1					
9	Euphorbiaceae	<i>Acalypha pancheriana</i> Sw.	Andorasi	1					
10	Fabaceae	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Kecipir	1					
11	Fabaceae	<i>Leucaena leucocephala</i> Lam.	Lamtoro	1					
12	Fabaceae	<i>Archidendron jiringa</i> Nielsen.	Jengkol	1					
13	Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> L.	Kacang Panjang	1					
14	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> L.	Terong				1		
15	Solanaceae	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Pokak				1		
16	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	Cabe rawit				1		
17	Solanaceae	<i>Solanum lycopersicum</i> Lam.	Tomat ceri				1		
18	Euphorbiaceae	<i>Aleurites moluccanus</i> L.	Kemiri					1	
19	Solanaceae	<i>Physalis angulata</i> L.	Ciplukan	1					
20	Moraceae	<i>Ficus callosa</i> Willd.	Ilat-ilatan	1					

No.	Jenis Tumbuhan			Bagian Tumbuhan Yang digunakan					
	Nama Famili	Nama Daerah	Nama Ilmiah	Daun	Batang	Bunga	Buah	Biji	Umbi
21	Moraceae	<i>Ficus hispida</i> Blanco.	Luwingan	1					
22	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne.	Labu	1			1		
23	Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	Pare hutan	1					
24	Rhamnaceae	<i>Pachystachys coccinea</i> Wassh.	Topu landit	1					
25	Asteraceae	<i>Crassocephalum crepidioides</i> Benth.	Sintrong	1					
26	Araceae	<i>Homalomena</i> Sp.	Serimbat	1					
27	Araceae	<i>Colocasia esculenta</i> Schott.	Talas		1				
28	Zingiberaceae	<i>Etlingera elator</i> Jack.	Bunga kantan			1			
29	Caricaceae	<i>Carica pepaya</i> L.	Pepaya	1					
30	Bonnetiaceae	<i>Ploiarium alternifolium</i> Melch.	Riang-riang	1					
31	Convolvulaceae	<i>Ipomea batatas</i> L.	Ubi jalar	1					
32	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	Jambu biji	1					
33	Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	Bayam duri	1					
34	Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i> L.	Semanggi	1					
35	Acanthaceae	<i>Graptopyllum pictum</i> L.	Silastom	1					
36	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> L.	Bawang merah						1
37	Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	Bawang putih						1
38	Poaceae	<i>Oriza sativa</i>	Beras menir					1	
39	Moraceae	<i>Ficus elastica</i> Roxb.	Rambong	1					
	Jumlah			29	1	1	5	2	2

Lampiran 6. Perhitungan Nilai PVV pada Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Bagian Tumbuhan Yang digunakan	Nilai Penggunaan Bagian Tumbuhan	Jumlah Penggunaan dikutip Untuk Setiap Bagian Tumbuhan	PPV(%)
Daun	29	39	73%
Buah	5	39	13%
Umbi	2	39	5%
Biji	2	39	5%
Batang	1	39	3%
Bunga	1	39	3%

Lampiran 6. Data Mentah Nilai Guna (UV) Jenis Tumbuhan

No	Nama Tumbuhan				Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah Ke-Gunaan Ui																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Manfaat																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
1	Phyllanthaceae	Sauropus androgynus	Katuk	Pelancar ASI, pencegah sembelit	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

No	Nama Tumbuhan				Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah Ke-Gunaan Ui																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Manfaat																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
11	Fabaceae	<i>Leucaena leucocephala</i>	Lamtoro	Mencegah sembelit, Menurunkan korestrol	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

No	Nama Tumbuhan				Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah Ke-Gunaan Ui																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Manfaat																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
				mata, Pelancar pencernaan																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											</

No	Nama Tumbuhan				Hasil wawancara/kuisisioner																																Jumlah Ke-Gunaan Ui					
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah	Manfaat																																						
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36	
31	Convolvulaceae	<i>Ipomea setifera</i>	Ubi jalar	Pelancar pencernaan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	29	
32	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	jambu biji	Obat diare, Mengurangi sakit nyeri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
33	Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i>	Bayam duri	Penurun demam, Pelancar pencernaan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
34	Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i>	Semangi	Obat sakit maag, Pelancar pencernaan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
35	Acanthaceae	<i>Graptopyllum pictum</i>	Silastom	Obat maag	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
36	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i>	Bawang merah	Bumbu masakan, Obat nyeri otot	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
37	Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i>	Bawang putih	Penurun darah tinggi, Mengurangi peradangan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
38	Poaceae	<i>Oriza sativa</i>	Beras menir	Sebagai makanan pokok	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36
39	Moraceae	<i>Ficus elastica</i>	rambong	Pelancar pencernaan	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	21

Lampiran 7. Perhitungan Nilai Guna (UV) Pada jenis Tumbuhan

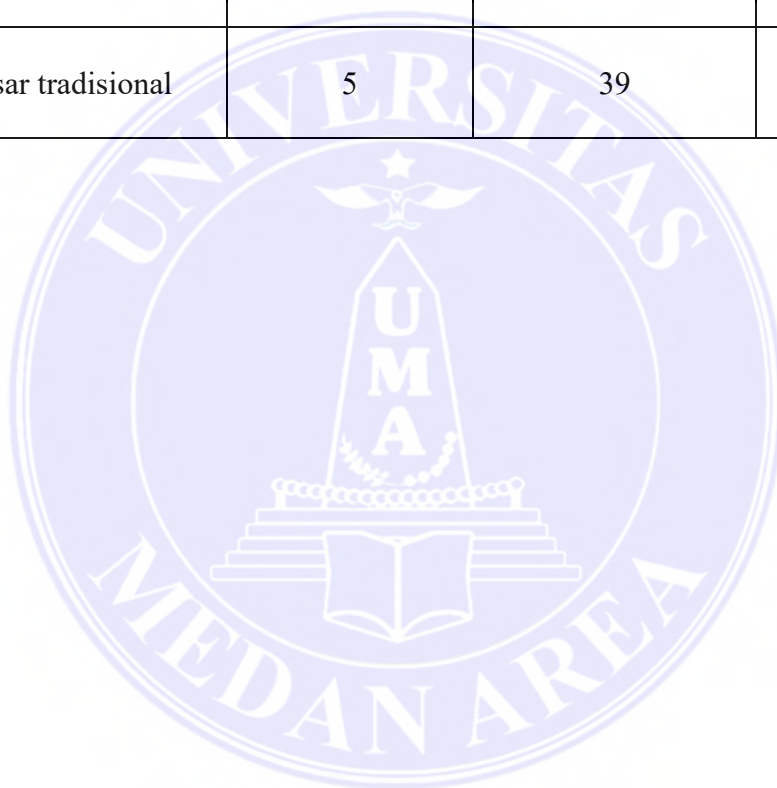
No	Nama Tumbuhan			Jumlah Kegunaan	Jumlah Informan (N)	Ui x Jumlah Nilai Guna	Nilai UV (Ui/N)
	Nama Famili	Nama Ilmiah	Nama Daerah				
1	Phyllanthaceae	<i>Sauropus androgynus</i>	Katuk	2	36	72	2,0
2	Euphorbiaceae	<i>Hevea brasiliensis</i>	Daun Karet	1	36	24	0,7
3	Cannabaceae	<i>Celtis gomphophylla</i>	Topu	1	36	36	1,0
4	Euphorbiaceae	<i>Cnidocolus aconitifolius</i>	Kates Jepang	2	36	72	2,0
5	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i>	Daun Ubi kayu	2	36	72	2,0
6	Euphorbiaceae	<i>Alchornea latifolia</i>	Rahu	2	36	72	2,0
7	Euphorbiaceae	<i>Macaranga bancana</i>	Kayu mang	1	36	21	0,6
8	Euphorbiaceae	<i>Aleurites moluccanus</i>	Kemiri	2	36	72	2,0
9	Euphorbiaceae	<i>Acalypha pancheriana</i>	Andorasi	1	36	36	1,0
10	Fabaceae	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	Kecipir	2	36	72	2,0
11	Fabaceae	<i>Leucaena leucocephala</i>	Lamtoro	2	36	72	2,0
12	Fabaceae	<i>Archidendron jiringa</i>	Jengkol	2	36	68	1,9
13	Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i>	Kacang Panjang	1	36	34	0,9
14	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i>	Terong	2	36	72	2,0
15	Solanaceae	<i>Solanum torvum</i>	Pokak	2	36	72	2,0
16	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i>	Cabe rawit	1	36	36	1,0
17	Solanaceae	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomat ceri	2	36	72	2,0
18	Solanaceae	<i>Solanum americanum</i>	Leunca	1	36	36	1,0
19	Solanaceae	<i>Physalis angulata</i>	Ciplukan	2	36	72	2,0
20	Moraceae	<i>Ficus callosa</i>	Ilal-ilatan	1	36	21	0,6
21	Moraceae	<i>Ficus hispida</i>	Luwingan	2	36	58	1,6
22	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i>	Labu	2	36	72	2,0
23	Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i>	Pare hutan	2	36	68	1,9
24	Rhamnaceae	<i>Pachystachys spicata</i>	Topu landit	2	36	66	1,8
25	Asteraceae	<i>Crassocephalum crepidioides</i>	Sintrong	2	36	72	2,0
26	Araceae	<i>Homalomena</i>	Serimbat	2	36	72	2,0
27	Araceae	<i>Colocasia esculenta</i>	Talas	1	36	30	0,8
28	Zingiberaceae	<i>Etlingera elator</i>	Bunga Kantan	2	36	72	2,0
29	Caricaceae	<i>Carica pepaya.</i>	Pepaya	2	36	72	2,0
30	Bonnetiaceae	<i>Cissus repens</i>	Riang-riang	3	36	108	3,0
31	Convolvulaceae	<i>Ipomea setifera</i>	Ubi jalar	1	36	29	0,8
32	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	jambu biji	2	36	72	2,0
33	Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i>	Bayam duri	2	36	72	2,0
34	Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i>	Semanggi	2	36	72	2,0
35	Acanthaceae	<i>Graptopyllum pictum</i>	Silastom	1	36	36	1,0
36	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i>	Bawang merah	2	36	72	2,0
37	Amaryllidaceae	<i>Allium sativa</i>	Bawang putih	2	36	72	2,0
38	Poaceae	<i>Oriza sativa</i>	Beras menir	1	36	36	1,0
39	Moraceae	<i>Ficus elastica</i>	rambong	1	36	21	0,6

Lampiran 8. Sumber Perolehan Tumbuhan

No.	Tumbuhan Diperoleh	Nama Ilmiah	Nama Daerah
1.	Ladang	<i>Sauropus androgynus</i> L.	Katuk
		<i>Heava brasiliensis</i> Mull.	Daun Karet
		<i>Cnidoscopus aconitifolius</i> Mill.	Kates jepang
		<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Ubi Kayu
		<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.	Kecipir
		<i>Archidendron jiringa</i> Nielsen.	Jengkol
		<i>Vigna unguiculata</i> L.	Kacang panjang
		<i>Solanum lycopersicum</i> Lam.	Tomat ceri
		<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne.	Labu
		<i>Momordica charantia</i> L.	Pare hutan
		<i>Solanum torvum</i> Sw.	Pokak
		<i>Etlingera elator</i> Jack.	Bunga kantan
		<i>Carica papaya</i> L.	Pepaya
		<i>Ipomea setifera</i> L.	Ubi jalar
		<i>Crassocephalum crepidioides</i> Benth.	Sintrong
		<i>Oxalis corniculata</i> L.	Semanggi
		<i>Graptopyllum pictum</i> Griff.	Silastom
		<i>Celtis gomphophylla</i> Baker.	Topu
		<i>Physalis angulata</i> L.	Ciplukan
2.	Hutan	<i>Ficus callosa</i> Wilid.	Ilat-ilatan
		<i>Ficus hispida</i> Blanco.	Luwingan
		<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	Topu landit
		<i>Ficus elastica</i> Roxb.	Rambong
		<i>Macaranga bancana</i> Mull.	Kayu Mang
3.	Pekarangan	<i>Homalomena</i> Sp.	Serimbat
		<i>Ploiarium alternifolium</i> Melch.	Riang-riang
		<i>Alchornea latifolia</i> Sw.	Rahu
		<i>Acalypha pancheriana</i> Baill.	Andorasi
		<i>Leucaena leucocephala</i> Lam.	Lamtoro
		<i>Solanum melongena</i> L.	Terong
4.	Pasar Tradisional	<i>Solanum americanum</i> Mill.	Leunca
		<i>Colocasia esculenta</i> Schott.	Talas
		<i>Psidium guajava</i> L.	Jambu biji
		<i>Amaranthus spinosus</i> L.	Bayam duri
		<i>Aleurites moluccanus</i> L.	Kemiri
		<i>Capsicum annuum</i> L.	Cabe rawit
		<i>Allium cepa</i> L.	Bawang merah
		<i>Allium sativum</i> L.	Bawang putih
		<i>Oriza sativa</i> L.	Beras Menir

Lampiran 9. Perhitungan sumber perolehan Tumbuhan

Sumber Perolehan Tumbuhan	Nilai Perolehan Tumbuhan	Jumlah Perolehan untuk setiap jenis tumbuhan	(%)
Ladang	23	39	58%
Hutan	5	39	12%
Pekarangan Rumah	6	39	15%
Pasar tradisional	5	39	12%

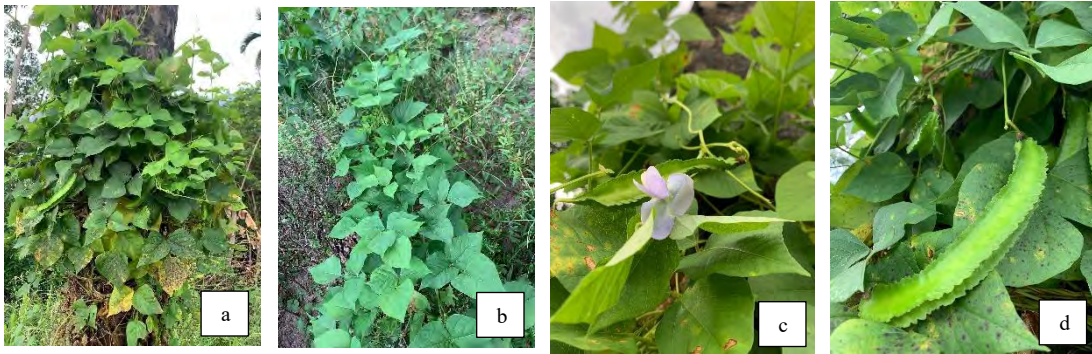


Lampiran 10. Dokumentasi Jenis Tumbuhan yang Digunakan pada Makanan Tradisional Randuan

1.	 Katuk (<i>Sauropus androgynus</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Bunga (d) Buah (Dokumentasi Pribadi, 2025)
2.	 Karet (<i>Hevea brasiliensis</i> Mull.) (a) Habit (b) Daun (c) getah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
3.	 Topu (<i>Celtis gomphophylla</i> Baker.) (a) Habit (b) daun (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

4.	 a  b  c Kates Jepang (<i>Cnidoscolus aconitifolius</i> Mill.) (a) Habit (b) Daun (c) Batang (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
5.	 a  b  c Ubi Kayu (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) (a) Habit (b) Daun (c) Umbi (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
6.	 a  b  c Andorasi (<i>Alchornea latifolia</i> Baill.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

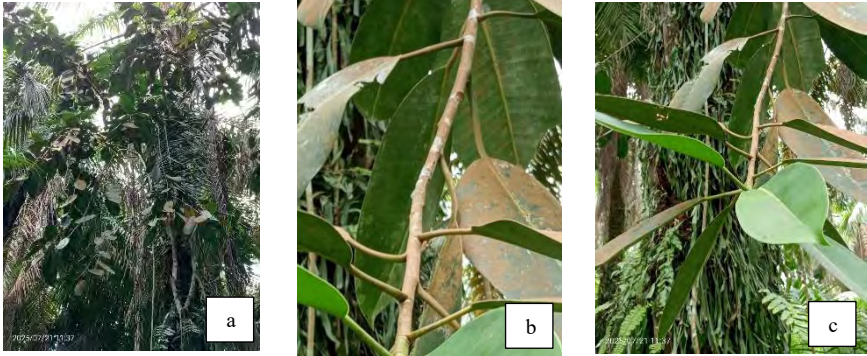
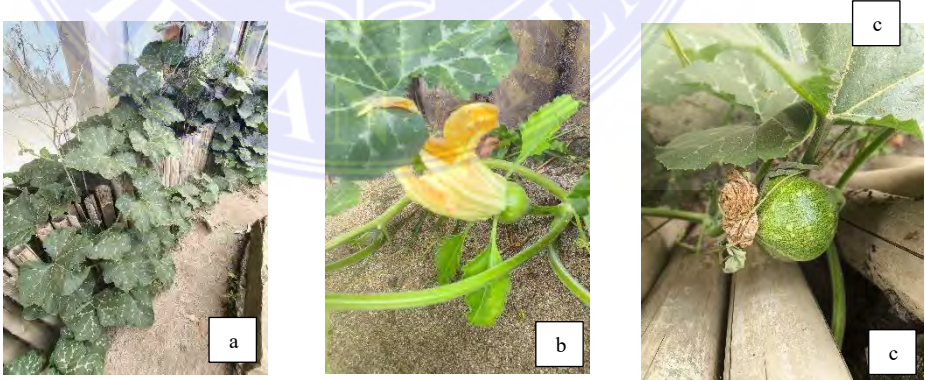
7.	Kayu Mang (<i>Macaranga bancana</i> Mull.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
8.	Kemiri (<i>Aleurites moluccanus</i> L.) (a) Habit (b) bunga (c) Biji (Sumber: (a) (b) Socfindo Conservation dan (c) Dokumentasi pribadi, 2025)
9.	Rahu (<i>Alchornea latifolia</i> Sw.) (a) Habit (b) Daun (c) Buah (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2025)

10.	 Kecipir (<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Bunga (d) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
11.	 Lamotoro (<i>Leucaena leucocephala</i> Lam.) (a) Habit (b) Daun (c) buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
12.	 Gambar Jengkol (<i>Archidendron jiringa</i> Nielsen.) (a) Habit (b) Daun (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

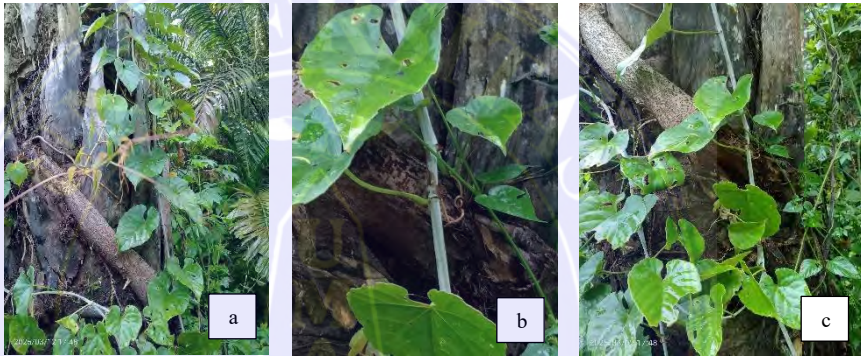
13.	 a  b  c Kacang Panjang (<i>Vigna unguiculata</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
14.	 a  b  c Terong (<i>Solanum melongena</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
15.	 a  b  c Pokak (<i>Solanum torvum</i> Sw.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

16.	 a  b  c Cabe Rawit (<i>Capsicum annuum</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
17.	 a  b  c Tomat Ceri (<i>Solanum lycopersicum</i> Lam.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
18.	 a  b  c Leunca (<i>Solanum americanum</i> Mill.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: (a) Dokumentasi Pribadi, 2025) (b), (c) Socfindo Conservation)

19.	   Ciplukan (<i>Physalis angulata</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
20.	   Ilat-ilatan (<i>Ficus callosa</i> Willd.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
21.	   Luwingan (<i>Ficus hispida</i> Blanco.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

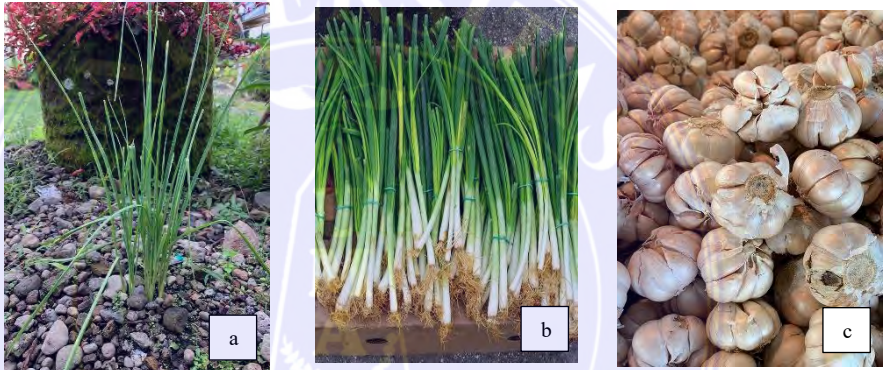
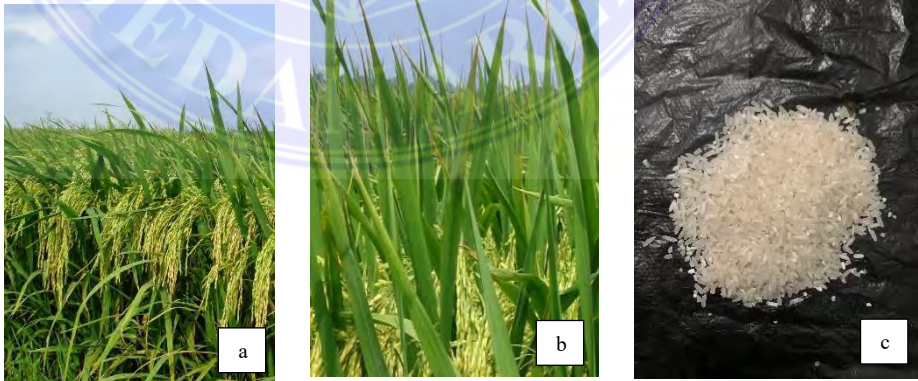
22.	 Rambong (<i>Ficus elastica</i> Roxb.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
23.	 Pare Hutan (<i>Momordica balsamina</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: (a) Dokumentasi Pribadi, 2025 (b), (c) Socfindo Conservation)
24.	 Labu (<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

25.	 a  b  c Serimbat (<i>Homalomena</i> Sp.) (a) Habit (b) Batang (c) Bunga (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
26.	 a  b  c Talas (<i>Colocasia esculenta</i> Schott.) (a) Habit (b) batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
27.	 a  b  c Bunga kantan (<i>Etlingera elator</i> Jack.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

28.	 Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
29.	 Riang-riang (<i>Ploiarium alternifolium</i> Melch.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
30.	 Ubi Jalar (<i>Ipomea setifera</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Batang (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

31.	Jambu biji (<i>Psidium guajava</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
32.	Bayam Duri (<i>Amaranthus spinosus</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Bunga (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
33.	Semanggi (<i>Oxalis corniculata</i> L.) (a) Habit (b) Bunga (c) Buah (Sumber: (a) Dokumentasi Pribadi, 2025 (b), (c) Socfindo Conservation)

34.	   Silastom (<i>Graptophyllum pictum</i> Griff.) (a) Habit (b) Batang (c) Daun (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
35.	   Topu landit (<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.) (a) Habit (b) Daun (c) Bunga (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)
36.	   Sintrong (<i>Crassocephalum crepidioides</i> Benth.) (a) Habit (b) Bunga (c) Akar (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

37.	 Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Umbo (Sumber: (a), (b) Socfindo Conservation (c) Dokumentasi Pribadi, 2025)
38.	 Bawang Putih (<i>Allium sativa</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Umbo (Sumber: Socfindo Conservation)
39.	 Padi / Beras Menir (<i>Oriza sativa</i> L.) (a) Habit (b) Daun (c) Biji (Sumber: (a), (b) perumperindo (2025) (c) Dokumentasi Pribadi, 2025)