

Tumbuhan Sebagai Bahan Pangan Yang Diperjual-Belikan Di Pasar Tradisional Bintaro

Plants as Foodstuffs Traded in Bintaro Traditional Market

Khairunnisa Salshabil ¹⁾, Nur Hamidah Gusvina ¹⁾, Priyanti ¹⁾, Ardian Khairiah ¹⁾

*1) Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
Jalan Ir.H.Juanda No.95 ,Cempaka Putih, Kec.Ciputat, Kota Tangerang Selatan, Banten 15412*

Email: salshabil@gmail.com

ABSTRAK

Keanekaragaman tumbuhan bahan pangan di lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan pokok manusia. Sumber utama perolehan bahan makanan adalah pasar yang memperjual-belikan tumbuhan bahan pangan oleh pengaruh kearifan dan tradisi masyarakat lokal. Studi ini bertujuan untuk menjelaskan keanekaragaman tumbuhan pangan yang diperjual-belikan dan potensinya sebagai bahan pangan menyehatkan di lingkungan masyarakat sekitar pasar tradisional Bintaro. Penelitian dilakukan pada 19 Maret 2025 dengan pendekatan etnobotani menggunakan metode *purposive sampling*, observasi, dan wawancara. Responden dalam penelitian adalah pedagang, pengelola pasar, dan pembeli. Analisa kualitatif meliputi pengelompokan tumbuhan berdasarkan manfaat, famili, dan bagian yang dimanfaatkan. Ditemukan sebanyak 64 species dengan 77 nama lokal yang berasal dari famili Amaryllidaceae, Brassicaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Convolvulaceae, Fabaceae, dan Zingiberaceae. Hasil penelitian menunjukkan bagian daun paling banyak digunakan dan diolah mejadi makanan lokal pada tradisi adat tertentu karena, mudah ditemukan dan merupakan tumbuhan hasil budidaya. Sementara itu, bagian kulit batang paling sedikit digunakan oleh masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan umum masyarakat. Pengambilan kulit batang secara berlebihan dapat merusak tanaman dan menghambat pertumbuhan serta kelangsungan hidupnya, sehingga masyarakat cenderung menghindari pemanfaatan yang berlebihan demi menjaga keberlanjutan tanaman.

Kata kunci : Bahan pangan, Etnobotani, Makanan lokal, *Purposive sampling*, Tradisi adat

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang menjadi pusat keanekaragaman hayati dan dikenal sebagai negara megabiodiversitas. Di samping memiliki keanekaragaman hayati yang melimpah, Indonesia juga dihuni oleh ratusan suku atau komunitas lokal yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Keanekaragaman yang ada di sekitar kita sudah lama dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan manusia, khususnya sebagai sumber makanan yang dapat berasal dari tumbuhan ataupun hewan. Tumbuhan sebagai sumber makanan atau selanjutnya disebut tumbuhan pangan adalah tumbuhan yang dikonsumsi

oleh manusia atau yang dimanfaatkan manusia sebagai sumber gizi (Macbeth & MacClancy, 2009).

Klasifikasi tanaman pangan sangat beragam. Dalam penelitian etnobotani, tanaman pangan dibagi menjadi 5 kategori yaitu bahan makanan utama, sumber buah, sayur, minuman, dan bumbu (Anggraeni, 2013; Aini, 2016). Bahan makanan utama adalah bahan pangan yang dimanfaatkan manusia sebagai sumber karbohidrat atau sumber energi. Grubber dan Partohardjono (1996) menyatakan bahwa penanaman tanaman untuk pangan pokok seperti padi (*Oryza sativa*), jagung (*Zea mays*), dan gandum (*Triticum aestivum*) telah dilakukan sejak lama, bahkan sudah berlangsung sekitar 8000 tahun yang lalu. Meskipun terdapat berbagai jenis tanaman yang memproduksi karbohidrat, secara empiris terjadi kecenderungan eksklusif terhadap beberapa jenis bahan makanan, khususnya beras. Hal ini secara langsung mempengaruhi berkurangnya ketertarikan masyarakat terhadap sumber pangan lain yang menyebabkan berkurangnya ragam bahan pangan di lingkungan sekitarnya. Pawera et al., (2020) mengungkapkan bahwa terdapat penurunan ketertarikan generasi muda untuk mengonsumsi pangan yang bersumber dari tumbuhan liar akibat perubahan gaya hidup, berkurangnya ketersediaan, dan minimnya pengetahuan tentang nilai gizinya.

Keragaman etnis di Indonesia berdampak pada variasi makanan dan minuman tradisional yang ada. Berbagai makanan tradisional Indonesia mencakup: rendang dari etnis Minangkabau (Nurmufida et al., 2017), ketupat (Rianti et al., 2018), lemay (Wahyudi et al., 2017) dari etnis Melayu, serta terites oleh etnis Batak Karo (Purba et al., 2018). Dalam proses pembuatan berbagai kuliner tradisional diperlukan bumbu atau rempah yang bervariasi antara jenis makanan yang satu dengan lainnya dan umumnya berkaitan dengan tanaman yang ada di sekitar. Secara empiris, bisa dilihat bahwa tanaman daun salam (*Syzygium polyanthum*) adalah bahan yang dipakai untuk membuat nasi udak (masakan khas Betawi) yang mudah dijumpai di halaman maupun kebun sekitar rumah. Bahan baku, terutama bumbu yang digunakan dalam proses pengolahan pangan, umumnya diperoleh dari pasar, terutama bagi warga yang tinggal di kota seperti Jakarta.

Pasar merupakan tempat untuk melakukan transaksi jual beli antara pedagang dan pembeli sehingga mendapatkan kesepakatan yang sama (Irma et al., 2021). Pasar merupakan sumber utama perolehan bahan makanan baik pasar tradisional maupun pasar modern. Franco et al., (2020) menemukan bahwa keanekaragaman hayati tumbuhan yang diperjual-belikan di pasar tradisional lebih tinggi dibandingkan dengan pasar modern. Keanekaragaman tumbuhan yang diperjual-belikan di pasar tradisional diduga dipengaruhi oleh kearifan lokal maupun tradisi masyarakat lokal di lingkungan sekitarnya. Pasar tradisional menjadi salah satu lokasi yang ideal untuk melakukan penelitian terkait keanekaragaman tumbuhan bahan pangan, obat, dan tanaman hias (Silalahi et al., 2015). Hal ini dikarenakan pasar berfungsi sebagai tempat bertukar informasi pengetahuan lokal,

baik antar pedagang, antara masyarakat dengan pedagang, maupun antar anggota masyarakat itu sendiri (Silalahi et al., 2015; Franco et al., 2020).

Pasar tradisional Bintaro merupakan salah satu pasar tradisional yang terdapat di kota Bintaro, tepatnya di Kecamatan Pondok Aren. Saat ini penelitian tentang tumbuhan pangan di pasar Bintaro masih belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kenanekaragaman dan pemanfaatan tumbuhan pangan yang diperjual-belikan di sekitar pasar tradisional.

METODE PENELITIAN

Pengambilan data dilaksanakan pada bulan Maret 2025 di pasar tradisional Bintaro. Sedangkan, pengolahan data dilaksanakan pada bulan Mei 2025 di Fakultas Sains dan Teknologi (FST) UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jenis penelitian yang dilakukan adalah deskriptif kualitatif. Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain alat tulis, papan berjalan, dan handphone. Bahan yang digunakan dalam praktikum ini antara lain kuisioner, buku atau lembar catatan, dan pamflet.

Teknik pengambilan data dilakukan dengan metode *Purposive sampling* berdasarkan penjual dan pembeli yang berada di sekitar pasar, kemudian dilakukan wawancara dan mengisi form kuisioner yang telah memuat pertanyaan dan pernyataan yang berkaitan dengan etnobotani dengan tema tumbuhan sebagai bahan pangan. Observasi partisipatori dilakukan pada pedagang di pasar tradisional Bintaro yang memperjual-belikan bahan pangan segar. Total responden dalam proyek ini 10 orang. Beberapa hal yang ditanyakan adalah jenis-jenis tumbuhan yang diperjual-belikan serta bagian tubuh tumbuhan tersebut yang digunakan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Data data tersebut dicatat dalam buku atau lembar pengamatan dan kuisioner yang sudah diberikan. Identifikasi dilakukan dengan menggunakan *Flora of Java* (Jilid IIV), Tumbuhan bermanfaat Indonesia (Jilid 1-3), dan *Plants of South East Asia*. Sebagai data tambahan nama *key informan*, umur, jenis kelamin, etnis, informasi tumbuhan pangan yang didapatkan dan dimanfaatkan dicatat.

Data yang diperoleh dari hasil dalam penelitian ini dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan statistika deskriptif. Data kualitatif berupa distribusi tumbuhan dalam taksonnya (famili, dan species), manfaat tumbuhan, perawakan, dan cara pengolahannya menjadi makanan lokal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan komponen utama yang diperjual-belikan, pedagang bahan pangan di pasar Bintaro dibedakan menjadi pedagang sayur, pedagang bumbu, pedagang umbi-

umbian, dan pedagang buah. Pedagang sayur memperupakan pedagang yang memiliki atau memperjualbelikan jenis sayur lebih banyak baik dalam jenis dibandingkan dengan komponen lainnya (Gambar 1a) dan sebaliknya pedagang umbi memiliki lebih banyak jenis bumbu dibandingkan dengan jenis lainnya (Gambar 1b). Hal tersebut ditemukan pada pedagang yang terdapat di dalam pasar tradisional Bintaro.



Gambar 1. Pedagang Bahan Pangan di Pasar Tradisional Bintaro. a) Pedagang Sayur, b) Pedagang Bumbu, c) Pedagang Buah, dan d) Pedagang Beras

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 19 Maret 2025 di pasar tradisional Bintaro. Diperoleh sebanyak 64 species tumbuhan pangan dengan 77 nama lokal dan cara pemanfaatannya. Jenis-jenis tumbuhan bahan pangan yang diperoleh diantaranya berasal dari famili Amaryllidaceae, Brassicaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Convolvulaceae, Fabaceae, dan Zingiberaceae.

Tabel 1. Identifikasi Tumbuhan Bahan Pangan yang Diperjual-Belikan di Pasar Tradisional Bintaro

Famili	Spesies	Nama Lokal	Manfaat
Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	Pepaya	Buah
Lamiaceae	<i>Mentha piperita</i> L.	Mint	Herba

Musaceae	<i>Musa x paradisiaca</i>	Pisang	Buah
Rosaceae	<i>Malus domestica</i>	Apel	Buah
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	Anggur	Buah
Apiaceae	<i>Apium graveolens</i>	Seledri	Sayur
	<i>Daucus carota</i> L.	Wortel	Sayur
Arecaceae	<i>Colocasia esculanta</i>	Talas	Sayur
	<i>Arenga pinnata</i>	Kolang-Kaling	Buah
	<i>Lactuca sativa</i>	Selada	Sayur
Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i>	Singkong	Sayur
	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Daun Singkong	Sayur
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	Jambu Biji	Buah
	<i>Psidium guajava</i> L. Cultivar Kristal	Jambu Kristal	Buah
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Ubi Jalar	Sayur
	<i>Ipomoea batatas</i> var <i>Ayamurasaki</i>	Ubi Ungu	Sayur
	<i>Ipomea reptans</i>	Kangkung	Sayur
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i>	Sereh	Sayur
	<i>Oryza sativa</i>	Padi	Buah
	<i>Zea mays</i>	Jagung	Buah
Rutaceae	<i>Citrus × aurantiifolia</i>	Jeruk Nipis	Buah
	<i>Citrus limon</i>	Jeruk Lemon	Buah
	<i>Citrus hystrix</i>	Jeruk Purut	Buah
Amaryllidaceae	<i>Allium ascalonicum</i> L. var. <i>aggregatum</i>	Bawang Merah	Sayur
	<i>Allium cepa</i>	Bawang Bombay	Sayur
	<i>Allium fistulosum</i>	Daun Bawang	Sayur
	<i>Allium sativum</i>	Bawang Putih	Sayur
	<i>Allium schoenoprasum</i>	Lengkio	Sayur
Brassicaceae	<i>Brassica chinensis</i> var. <i>parachinensis</i>	Sawi Hijau	Sayur
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Kembang Kol	Sayur
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i>	Kubis Ungu	Sayur
	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>	Brokoli	Sayur
	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i>	Pakcoy	Sayur
	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i>	Sawi Putih	Sayur
Cucurbitaceae	<i>Raphanus sativus</i>	Lobak	Sayur
	<i>Cucumis melo</i> L.	Melon	Buah
	<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupensis</i>	Blewah	Buah

	<i>Cucumis sativus</i> L.	Timun	Buah
	<i>Cucurbita moschata</i>	Labu Kuning	Buah
	<i>Luffa acutangula</i>	Oyong	Sayur
	<i>Momordica charantia</i> L.	Pare	Buah
	<i>Sechium edule</i>	Labu Siam	Buah
Fabaceae	<i>Arachis hypogaea</i>	Kacang Tanah	Sayur
	<i>Archidendron pauciflorum</i>	Jengkol	Buah
	<i>Glycine max</i>	Kacang Kedelai	Sayur
	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	Edamame	Sayur
	<i>Parkia speciosa</i>	Petai	Sayur
	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Buncis	Buah
	<i>Vigna angularis</i>	Kacang Merah	Sayur
	<i>Vigna radiata</i> L.	Tauge	Sayur
	<i>Vigna unguiculata ssp. Sesquipedalis</i>	Kacang Panjang	Buah
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	Cabai Merah	Buah
	<i>Capsicum annuum</i> 'Bird's Eye'	Cabai Rawit	Buah
	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>Longum</i>	Cabai Keriting	Buah
	<i>Capsicum frutescens</i>	Cabai Hijau	Buah
	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tomat	Buah
	<i>Solanum melongena</i> L.	Terong	Buah
	<i>Solanum tuberosum</i>	Kentang	Sayur
Zingiberaceae	<i>Alpinia galanga</i>	Lengkuas	Sayur
	<i>Boesenbergia rotunda</i>	Temu Kunci	Sayur
	<i>Etlingera elatior</i>	Kecombrang	Sayur
	<i>Kaempferia galanga</i>	Kencur	Sayur
	<i>Zingiber officinale</i>	Jahe	Herba

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan beberapa tumbuhan pangan yang diobservasi saat dilakukan pengambilan kuisioner maupun wawancara. Identifikasi dilakukan untuk mengetahui tumbuhan apa saja yang digunakan masyarakat sebagai bahan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Terdapat 64 spesies tumbuhan yang sudah diidentifikasi melalui jurnal dan database.

Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan bervariasi antara satu jenis dengan jenis lainnya. Daun dan buah merupakan organ yang paling banyak digunakan masing-masing 42 species dan 32 species dimanfaatkan secara bersamaan. Diikuti dengan batang (25 species), biji (17 species), bunga (13 species), umbi (12

species), rimpang (8 species), dan kulit batang (4 species) dimana pada tanaman tertentu terdapat pemanfaatan ganda.

Sayur digunakan sebagai sumber mineral, vitamin, asam folat, zat besi, dan magnesium. Bayam, kangkung, pakcoy, dan sawi yang merupakan sayur daun memiliki berbagai macam nutrisi tersebut yang bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh serta mencegah penyakit usia lanjut. Hasil penelitian Briawan et al. (2020), menunjukkan bahwa peningkatan konsumsi sayur dan buah berkaitan dengan penurunan 17% risiko terjadinya jantung koroner. Selain untuk diolah dan dikonsumsi menjadi makanan pokok, sayur juga dapat dimanfaatkan sebagai wadah pembungkus. Salah satu contohnya adalah daun pisang yang menurut penelitian Rini et al., (2018) mengatakan daun pisang dapat memberikan citarasa pada makanan dan berbentuk lebar sehingga mudah untuk melakukan pembungkusan pada makanan. Berdasarkan hasil penelitian, bahwa nasi yang dibungkus menggunakan daun pisang dapat menghasilkan aroma harum sehingga memberikan citarasa lezat pada nasi tersebut. Selain itu, daun pisang juga mudah untuk ditemukan karena merupakan salah satu tumbuhan hasil budidaya.

Sementara itu kulit batang jarang digunakan oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan umum masyarakat itu sendiri tentang kulit batang tumbuhan. Kulit batang berfungsi sebagai pelindung vital bagi tanaman, sehingga pengambilan kulit batang secara berlebihan dapat merusak tanaman dan menghambat pertumbuhan serta kelangsungan hidupnya, hal ini membuat masyarakat cenderung menghindari pemanfaatan yang berlebihan demi menjaga keberlanjutan tanaman. Dalam penelitian Makoil et al., (2023) kulit batang berdampak pada pengembangan potensi tanaman, contohnya pada tanaman obat famili Sterculiceae.

Tabel 2. Nama Tradisi Adat yang Menggunakan Tumbuhan Pangan

Nama Upacara/Tradisi Adat	Asal Daerah
Peringatan 100 hari kematian	Jawa Tengah, Jawa Timur, Yogyakarta
Ruwahan	Jawa Tengah dan Yogyakarta
Maulidan/Muludan	Surakarta dan Yogyakarta
Mungguhan	Jawa Barat
Liwetan	Jawa Tengah dan Jawa Timur
Halal Bihalal	Seluruh Wilayah Indonesia
Khitanan	Jawa, Sunda, Betawi, Riau, Lombok

Pemanfaatan tumbuhan bahan pangan dalam konteks makanan lokal yang disajikan pada upacara atau tradisi adat memiliki peranan penting dalam menjaga warisan budaya dan memperkuat identitas komunitas (Tabel 2). Dalam berbagai tradisi seperti ruwahan, mungguhan, liwetan, khitanan, dan peringatan 100 hari kematian, makanan tidak

hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai simbol dan sarana untuk menyampaikan nilai-nilai budaya. Tradisi ruwahan, misalnya, dilakukan untuk menghormati leluhur dan sering kali melibatkan penyediaan makanan yang terbuat dari tumbuhan lokal sebagai bentuk syukur kepada alam. Penelitian menunjukkan bahwa beberapa jenis tumbuhan, seperti umbi-umbian dan sayuran lokal, sering digunakan dalam persiapan makanan untuk upacara ini, mencerminkan kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun temurun (Arini et al., 2021; Muzakki & Prastiwi, 2025). Tumbuhan yang digunakan tidak hanya berfungsi sebagai makanan tetapi juga memiliki makna simbolis dalam konteks spiritual masyarakat, yang menunjukkan hubungan harmonis antara manusia dan lingkungan mereka (Muzakki & Prastiwi, 2025).

PENUTUP

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat keanekaragaman tumbuhan pangan yang diperjual-belikan di pasar tradisional Bintaro memiliki variasi yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar, terutama di Bintaro. Ditemukan sebanyak 64 species dengan 77 nama lokal yang berasal dari famili Amaryllidaceae, Brassicaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Convolvulaceae, Fabaceae, dan Zingiberaceae. Terdapat banyak tumbuhan pangan yang teridentifikasi dan bagian-bagian tubuh tumbuhan yang bermanfaat untuk digunakan masyarakat dalam pengolahan makanan lokal yang disajikan pada upacara adat tertentu. Salah satu bagian tubuh tumbuhan pangan yang sering digunakan adalah daun karena mudah ditemukan dan merupakan salah satu tumbuhan hasil budidaya. Hal ini mencerminkan keanekaragaman hayati yang melimpah telah dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat dan menjadikannya warisan budaya. Perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai distribusi dan budidayanya sehingga pelestarian tumbuhan bahan pangan dapat dimaksimalkan.

REFERENSI

- Arini, W., Saputra, V., & Ramadani, H. (2021). Pemanfaatan tumbuhan lokal secara tradisional dalam peningkatan ketahanan pangan oleh suku dayak iban di desa mensiau, kalimantan barat. *Biotropika Journal of Tropical Biology*, 9(1), 38-45.
- Aini RN. (2016). Etnobotani Pangan Masyarakat Etnis Karo Di Desa Semangat Gunung, Kecamatan Merdeka, Sumatera Utara. Skripsi. Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok. 12(79).
- Anggraeni R. (2013). Etnobotani masyarakat subetnis Batak Toba di Desa Peadungdung, Sumatera Utara. Skripsi. Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok. 13(88).

- Briawan, D., Nurpratama, W. L., & Riyadina, W. (2020). Hubungan Indonesian's Healthy Eating Index dengan biomarker sindrom metabolik pada penderita Penyakit Jantung Koroner (PJK). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152.
- Franco, F. M., Chaw, L. L., Bakar, N., & Abas, S. N. H. (2020). Socialising over fruits and vegetables: The biocultural importance of an open-air market in Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16(1), 6.
- Grubber, G. H. J., & Partohardjono, S. (1996). *Plant Resources of South-East Asia* No 10. Cereals. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia. 99 pp
- Irma, U. A., Hasan, M., & Saleh, M. (2021). Gambaran kualitas kesehatan lingkungan pasar tradisional di wilayah kerja UPTD Puskesmas Solo tahun 2020. *Jurnal X*, 7(2), 2541–5301.
- Macbeth, H. & MacClancy, J. (2004). *Researching food habits: methods and problems*. Berghahn Books, New York.
- Makoil, S. D., Iskandar, Y., & Hasanah, A. N. (tahun). Studi komparatif komposisi kimia dan khasiat kulit batang dan daun famili Sterculiaceae. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 14(2), 194-209.
- Muzakki, I. & Prastiwi, Y. (2025). Tinjauan etnolinguistik: makna kultural jenis makanan dalam tradisi ruwahan di kecamatan kemiri kabupaten purworejo. *Jurnal Iswara Jurnal Kajian Bahasa Budaya Dan Sastra Indonesia*, 4(2), 93.
- Nurmufida M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & K Leonardi. (2017). *Rendang: The treasure of Minangkabau*. *J Ethn Foods* 4: 232- 235.
- Pawera, L., Khomsan, A., Zuhud, E. A. M., Hunter, D., Ickowitz, A., & Polesny, Z. (2020). Wild Food Plants and Trends in Their Use: From Knowledge and Perceptions to Drivers of Change in West Sumatra, Indonesia. *Foods* 9(12), 40.
- Purba E. C., Silalahi, M., & Nisyawati. (2018). Gastronomic Ethnobiology of “terites”-a tradisional Batak Karo Medicinal Food: A ruminant's stomach content as a human food resources. *Journal of Ethnic Food* 5(2):1-7.
- Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods* 5: 4-9.
- Rini, A., Fakhurrozi, Y., & Akbarini, D. (2018). Pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Bangka (Studi kasus di Kecamatan Merawang), 20-32.
- Silalahi, M., Nisyawati, E. B. W., & Supriatna, J. (2015). Local knowledge of medicinal plants in sub-ethnic Batak Simalungun of North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*, 16(1), 44–54.

Wahyudi, B. A., Octavia, F. A., Hadipraja, M., Isnaeniah, S., & Viriani, V. (2017).
Lemang (Rice bamboo) as a representative of typical Malay food in Indonesia. *J.
Ethn Foods* 4: 3-7.