

## Etnobotani Bahan Pembuatan Gulai Oleh Masyarakat Air Tawar, Kota Padang

*(Ethnobotany Curry Ingredient by the People of Air Tawar, Padang City)*

Ade Nur Hidayat<sup>1)</sup>, Ade Basyuri<sup>1)</sup>, Fanesya Putri Muslim<sup>1)</sup>, Vika Purnama Restiani<sup>1)</sup>  
Dinda Putri Zahari<sup>2)</sup>, Nia Faradila<sup>2)</sup>, Priyanti<sup>1)</sup>, Ardian Khairiah<sup>1)</sup>, Des M<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta

<sup>2)</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Negeri Padang  
Jalan Ir. H. Juanda No. 95, Cempaka Putih, Kec. Ciputat, Kota Tangerang Selatan, Banten 15412  
Jalan Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat, Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25171

Email: [Ade.nurhidayat19@mhs.uinjkt.ac.id](mailto:Ade.nurhidayat19@mhs.uinjkt.ac.id)

---

### ABSTRAK

Masyarakat di daerah Air Tawar, Kota Padang merupakan daerah rantau yang masih memanfaatkan keanekaragaman jenis tumbuhan sebagai bahan pangan. Pengetahuan tentang pemanfaatan sebagai bahan pangan oleh masyarakat di daerah Air Tawar belum tercatat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ragam gulai, menggali pengetahuan pemanfaatan tumbuhan serta bahan yang digunakan, manfaat dari bahan yang digunakan, nama bahan yang digunakan dalam bahasa lokal serta cara pengolahannya. Pengumpulan data melalui wawancara informan secara *open-ended*. Data dianalisis secara deskriptif dengan mengkaji jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pangan serta analisis secara kuantitatif menggunakan persamaan indeks kepentingan budaya dan persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat daerah Air Tawar menggunakan 32 jenis dari 22 suku sebagai bahan pembuat gulai dengan jenis tanaman dominan adalah kelapa (*Cocos nucifera*), nangka (*Artocarpus heterophyllus*), dan cabai keriting (*Capsicum annum*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), serta kunyit (*Curcuma longa*) dengan produk gulai yang dihasilkan berupa gulai nangka, gulai pucuk ubi dan gulai manih. Bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan dalam pembuatan gulai adalah buah sebesar 35,56 %. Nilai ICS tanaman kelapa merupakan tanaman yang memiliki nilai ICS tertinggi yaitu 112,4. Masyarakat di Daerah Air Tawar memiliki berbagai macam gulai dengan ciri khasnya masing-masing.

**Keywords: Tanaman Bahan pangan; Gulai; Minangkabau.**

---

### PENDAHULUAN

Masyarakat Sumatra Barat menggunakan banyak rempah-rempah untuk membuat berbagai macam masakan yang sering dikonsumsi karena ciri khas makanan dari Sumatra Barat yaitu kuat akan rempah-rempah yang digunakannya. Selain itu banyak bahan pangan dari tumbuhan lainnya yang dimanfaatkan mulai dari buah, daun, umbi, batang, dan lainnya. Bahan pangan dari tumbuhan banyak diolah menjadi berbagai

macam gulai yang tersebar di seluruh wilayah Sumatra Barat dengan bumbu-bumbu dan bahan utama yang berbeda-beda sehingga di setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing (Sari, 2017).

Salah satu kelompok masyarakat yang masih mempertahankan kearifan budaya dalam mengelola dan memanfaatkan keanekaragaman jenis tumbuhan sebagai bahan pangan adalah masyarakat di Provinsi Sumatera Barat, yang sangat terkenal sekali dengan kulinernya. Kuliner yang ada di Sumatera Barat sangat beragam dan memiliki cita rasa serta ciri khas masing-masing. Salah satunya ialah kuliner yang berada di daerah Air Tawar, Kota Padang. Masyarakat di daerah Air Tawar, Kota Padang merupakan daerah rantau yaitu di mana Nagari Rantau merupakan tempat pemukiman orang-orang Minang. Lambat laun, rantau menjadi wilayah kedua Alam Minangkabau yang terpisah dari daerah asalnya. Namun, masyarakat di nagari-nagari rantau tetap menghubungkan diri dengan kebudayaan nagari asalnya. Masyarakat Rantau selalu mengikatkan diri secara etnik dan kultural dengan Minangkabau. Posisi daerah rantau terdapat di bagian pesisir dari wilayah darek yang berdekatan dengan pantai. Sumber daya alam seperti kekayaan dari laut dan pantai ikut mempengaruhi bentuk kuliner yang dihasilkannya (Sjafnir, 2008).

Daerah Air Tawar memiliki banyak makanan khas, salah satunya ialah gulai. Gulai merupakan sejenis makanan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jenis daging lain, jeroan, atau sayuran seperti nangka muda dan daun singkong, yang dimasak dalam kuah bumbu rempah yang bercita rasa gurih. Ragam gulai dari Minangkabau sangat banyak sekali adapun gulai yang sering ditemui adalah gulai nangka, gulai daun singkong, gulai kikil, gulai ayam, gulai telur, gulai ikan, gulai kepala kakap, gulai pakis, gulai jengkol, dan lainnya. Bumbu gulai memiliki ciri khas yaitu bumbunya yang kaya rempah antara lain kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam santan. Pembuatan gulai biasanya bahan-bahan berupa tumbuhan dan rempah-rempah direbus dengan santan kelapa. (Yasa, 2010).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ragam gulai, menggali pengetahuan pemanfaatan tumbuhan serta bahan yang digunakan, manfaat dari bahan yang digunakan, nama bahan yang digunakan dalam bahasa lokal serta cara pengolahannya. Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan sebuah informasi mengenai keanekaragaman jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pembuatan gulai yang memiliki potensi dan nilai dalam kehidupan masyarakat di daerah Air Tawar, Kota Padang.

## M E T O D E P E N E L I T I A N

Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Mei 2022 di Kelurahan Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. Metode pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria: Pria dan Wanita berumur 24-59 tahun, memiliki pengetahuan serta pemahaman tentang pemanfaatan tumbuhan untuk bahan pembuatan gulai. Jumlah informan pada penelitian sebanyak 7 orang yang terdiri atas 2 orang ahli gulai sebagai informan kunci dan 5 orang masyarakat umum sebagai informan biasa.

Penelitian menggunakan metode kuantitatif deskriptif. Pengumpulan data etnobotani menggunakan metode wawancara semi terstruktur dengan teknik wawancara *open-ended*. Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan dengan melakukan kajian tentang jenis-jenis tumbuhan dan cara pengolahannya serta hubungan budaya antara masyarakat lokal dan tumbuhan bahan pangan. Analisis kuantitatif menggunakan persamaan indeks kepentingan budaya atau *Index Cultural Significance* (ICS) dan persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan. Untuk menghitung ICS dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:  
$$ICS = \sum_{i=1}^n (q \times i \times e).$$

Keterangan:

ICS : Nilai kepentingan budaya

q : Nilai kualitas, dihitung dengan cara memberi skor terhadap nilai kualitas penggunaan suatu jenis tumbuhan

i : Nilai intensitas, dihitung dengan cara memberi skor terhadap nilai intensitas penggunaan suatu jenis tumbuhan

e : Nilai eksklusivitas, dihitung dengan cara memberi nilai terhadap tingkat kesukaan masyarakat pada suatu jenis tumbuhan.

Perhitungan persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut: % Bagian Tumbuhan =  $\frac{\text{Jumlah Jenis Tumbuhan}}{\text{Total Jenis Tumbuhan}} \times 100\%$

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian mendokumentasikan terdapat berbagai macam gulai di wilayah Air Tawar seperti gulai nangka, pucuk ubi, gulai lele kering, gulai kikil, gulai manih, gulai jengkol, gulai ikan belimbing, gulai kemumu, gulai pakis, gulai rebung, gulai pepaya muda dan berbagai jenis gulai lainnya. Beberapa responden menginformasikan bahwa teknik pengolahan gulai sama, akan tetapi terdapat beberapa ciri khas yang membedakan antar gulai. Secara umum untuk teknik pengolahan gulai yaitu diawali dengan memanaskan sedikit minyak goreng, kemudian tumis bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, daun salam, dan serai sampai harum. Setelah itu tuangi santan. Masak dengan api kecil sampai santan menyusut. Lanjutkan dengan memasukkan bahan dan masak hingga semuanya matang.



Gambar 1. Gulai Pucuk Ubi (Dokumentasi pribadi, 2022)

Macam-macam gulai yang sering dijumpai di masyarakat Air Tawar diantaranya gulai cubadak, gulai manih, gulai pucuk ubi, gulai japan, gulai kemumu, gulai papaya muda, gulai rebung, gulai ikan balimbiang, gulai jariang, gulai pakis, gulai lele kering dan gulai jangek. Adapun macam-macam tumbuhan yang dimanfaatkan pada gulai dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1.** Ragam Jenis Gulai pada masyarakat Air Tawar serta Macam-Macam Tumbuhan yang Dimanfaatkan.

No	Jenis Gulai	Macam-macam tumbuhan pada gulai tersebut	$\Sigma$ sp
1	2	3	4
1	Gulai Nangka (Cubadak)	Nangka Muda (Cubadak), Daun Kunyik, Lado, Bawang Merah, Bawang Putih, Langkueh, Kunyik, Sipadeh, Daun Salam, Santan dari Daging Buah Karimbia, Sorai, Daun Limau, Palo	13
2	Gulai Manih	Kol (Lobak), Sipadeh, Bawang Merah, Bawang Putih, Lado, Langkueh, Sorai, Santan dari Daging Buah Karimbia, Kunyik, Daun Kunyik, daun limau, daun salam	12
3	Gulai Daun Singkong (Pucuk Ubi)	Daun pucuk ubi, Lado, Bawang Merah, Bawang Putih, Langkueh, Sipadeh, Sorai, Daun jeruk, Santan dari Daging Buah Karimbia, Kunyik, Daun Kunyik, daun	13

limau, daun salam			
1	2	3	4
4	Gulai Labu Siam (Japan)	Labu siam (Japan), Daun Limau, Lado, Langkueh, Bawang Merah, Bawang Putih, Sipadeh, Kunyik, Daun Kunyik, Daun Salam, Cengkeh, Palo, Sorai, Santan dari Daging Buah Karimbia	14
5	Gulai Kemumu	Batang Kamumu, Bawang Merah, Lado, Bawang Putih, Sipadeh, Langkueh, Kunyik, Daun Kunyik, Daun limau, Daun Salam, Sorai, Santan dari Daging Buah Karimbia	12
6	Gulai Papaya muda	Buah Kalikiah, Bawang Putih, Bawang Merah, Sipadeh, Lado, Langkueh, Kunyik, Daun Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Sorai, Santan dari Daging Buah Karimbia	12
7	Gulai Rebung	Rabuang, Sipadeh, Daun Kunyik, Lado, Bawang Merah, Langkueh, Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Bawang Putih, Batang Sorai, Santan dari Buah Daging Karimbia	11
8	Gulai Balimbiang Wuluh	Buah Balimbiang wuluh, Daun Ruku-Ruku, Sipadeh, Lado, Langkueh, Kunyik, Daun Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Sorai, Bawang Merah, Bawang Putih, Santan dari Daging Buah Karimbia	13
9	Gulai Jengkol (Jariang)	Buah Jariang, Lado, Bawang Putih, Bawang Merah, Sipadeh, Langkueh, Kunyik, Daun Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Sorai, Santan dari Buah Daging Karambia	12
10	Gulai Pakis (Paku)	Paku, Lado, daun kunyik, kunyik, bawang merah, Sipadeh, Langkueh, Daun Limau, Daun Salam, Sorai, Bawang Putih, Santan dari Daging Buah Karambia	12
11	Gulai limbel masiak (lele kering)	Kunyik, Sipadeh, Daun Kunyik, Batang Sorai, Lado, Bawang Merah, Bawang Putih, Langkueh, Daun Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Santan dari Buah Daging Karambia	12
12	Gulai Jangek (kikil)	Kemiri, Asam Kandis, Palo, Sipadeh, Langkueh, Bawang Merah, Bawang Putih, Lado, Kunyik, Daun Kunyik, Daun Limau, Daun Salam, Batang sorai, Santan dari Buah Daging Karimbia,	13

Gulai cubadak. Gulai ini menggunakan nangka yang masih muda. Proses memasak gulai nangka ini cukup lama karena dalam proses membersihkan nangkanya membutuhkan waktu yang lama. Kemudian pada gulai ini nangka yang digunakan yaitu nangka muda, dalam pengolahan gulai cubadak juga sama seperti pengolahan gulai lainnya, tetapi gulai ini memiliki ciri khas yaitu menggunakan bumbu kambing, lalu juga memakai buah pala yang bertujuan untuk mengentalkan kuah gulainya (Putri, 2019).

Gulai pucuk ubi. Gulai ini biasanya ditambah dengan cabai hijau dan santan. Di beberapa daerah ada yang menambahkan rimbang pada gulai ini. Bahan yang digunakan pada gulai ini yaitu santan, cabai hijau, pucuk ubi, rimbang, jahe, lengkuas, daun salam, sereh. Untuk teknik pengolahannya sama dengan gulai pada umumnya (Yunita, 2021).

Gulai lele kering (LimbeK Masiak). Untuk pembuatan lele asap banyak dihasilkan oleh masyarakat Pasaman Barat. Pada gulai ini di beberapa daerah ada yang menambahkan pucuk ubi. Untuk teknik pengolahannya juga sama seperti gulai lainnya. Akan tetapi, pada gulai lele asap ini memakai bahan kemiri (Faradila, 2018).

Gulai kikel. Kikel merupakan kulit sapi yang diambil dari bagian kakinya. Makanan yang berasal dari kikel bisa dikatakan hampir disukai sebagian orang Indonesia karena punya tekstur yang lembut dan kenyal. Di beberapa daerah bisanya gulai kikel ini ditambahkan dengan nangka. Oleh karena itu, bahan yang digunakan pada gulai ini hampir sama dengan bahan yang ada pada gulai nangka. Untuk teknik pengolahannya juga sama seperti pengolahan gulai nangka. Akan tetapi, gulai kikel memiliki ciri khas dengan menambahkan kemiri dan asam kandis (Rahmadjuned, 2018).

Gulai kemumu. Merupakan gulai yang berasal dari batang keladi. Gulai ini merupakan makanan khas dari daerah Solok. Gulai keladi biasanya ditambahkan dengan daging sapi atau ayam. Bumbu yang digunakan serta cara pengolahannya hampir sama dengan gulai pada umumnya. Akan tetapi, pada gulai ini memiliki ciri khas yaitu menggunakan batang keladi, dimana batang keladi direbus dahulu untuk mengeluarkan getahnya (Azizman, 2017). Gulai rebung. Rebung adalah batang tunas bambu muda yang biasa digunakan masyarakat lokal untuk dimasak menjadi sayur. Rebung ini bahkan juga menjadi salah satu jenis sayuran yang cukup dikenal di beberapa daerah di Indonesia. Karakteristik rasanya yang unik dan harganya yang relatif murah membuat bahan rebung cukup disukai. Bumbu yang dipakai serta cara pengolahannya sama seperti gulai pada umumnya, hanya saja pada gulai ini harus merebus rebung terlebih dahulu, agar rebung tersebut tidak keras dan lezat ketika dimakan (Berlin,1995).

Gulai manih. Gulai ini berbahan dasar dari kol yang diberi dengan santan. Perbedaan gulai ini dengan gulai lainnya yaitu warna kuah nya yang berwarna putih karena gulai ini tidak menggunakan kunyit dan cabai. Pada gulai manih tumbuhan yang dipakai berupa lobak, terkadang ada juga yang menambahkan pucuk ubi atau udang. Bumbu yang digunakan juga sama dengan bumbu gulai pada umumnya (Andri, 2017). Gulai jariang. Gulai ini sangat mudah ditemui. Gulai jengkol berbahan dasar jengkol yang sudah tua, karena jengkol tua memiliki rasa yang lebih legit. Gulai jengkol biasa ditambahkan dengan daun singkong. Bumbu yang digunakan juga sama seperti gulai pada umumnya (Lolita, 2019).

Gulai japan. Gulai ini dapat digunakan sebagai tambahan kuah untuk lontong. Gulai japan menggunakan labu siam yang masih muda agar tidak keras. Biasanya gulai ini ditambah dengan kerupuk kulit (*kerupuk jangek*). Bumbu yang dipakai sama seperti gulai biasa yaitu santan, cabai, jahe, lengkuas, cengkeh, pala, sereh, daun jeruk (Ardhanilunabva, 2017). Gulai paku. Pakis yang digunakan yaitu pakis yang masih muda dan belum keras. Gulai paku ini menggunakan cabai rawit hijau dan menggunakan santan yang kental dalam proses pembuatannya. Memasak gulai pakis jangan terlalu lama sebabakan membuat pakis menjadi hancur. Pada gulai pakis ini juga ada beberapa

yang menambahkannya dengan udang. Bumbu yang dipakai sama seperti gulai pada umumnya (Sasmiyenti, 2016).

Gulai khas dari pesisir yaitu gulai ikan masak balimbiang. Gulai ini berbahan dasar ikan dan belimbing wuluh. Belimbing wuluh memberikan rasa asam segar pada gulai sehingga gulai tidak terasa amis. Belimbing wuluh yang dipakai yaitu yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua. Hal yang membedakan dengan gulai lainnya yaitu bahan dasar yang digunakan. Pada gulai ikan belimbing menggunakan ikan dan diberi belimbing untuk menghilangkan rasa amis ikannya. Untuk pengolahannya sama seperti gulain pada umumnya (Faera, 2019).

Gulai pepaya muda. Gulai ini dapat digunakan sebagai tambahan kuah untuk lontong. Pepaya muda biasanya mengeluarkan getah oleh karena itu harus direbus terlebih dahulu untuk mengeluarkan getah pada pepaya muda. Gulai ini juga bisa ditambahkan dengan kerupuk jangek. Bumbu yang digunakan serta cara pengolahannya juga hampir sama dengan gulai pada umumnya (Puspita & Yeni, 2016). Total jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan membuat gulai adalah 32 jenis yang terbagi dalam 22 suku (Tabel 2). Selain itu, terdapat beberapa bagian tanaman pangan yang digunakan yaitu bagian buah, batang, daun, umbi, bunga dan tunas. Beberapa jenis tanaman pangan yang ditemukan dapat dimanfaatkan sebagai bahan bangunan ataupun mebel, sapu lidi, dan dapat dijadikan sebagai jenis obat yang dapat dikonsumsi.

**Tabel 2.** Jenis tanaman pangan yang digunakan sebagai bahan pembuatan gulai oleh masyarakat di Daerah Air Tawar, Kota Padang

No	Nama Ilmiah (Nama Lokal)	Suku	Bagian yang digunakan	Cara Pengolahan
1	2	3	4	5
1	<i>Artocarpus heterophyllus</i> (Nangka) (Cubadak)	<i>Moraceae</i>	Buah, batang	Potong cubadak dengan ukuran yang diinginkan, dicuci bersih cubadak yang digunakan dan direbus hingga bertekstur lunak
2	<i>Brassica oleracea</i> (Kol) (Lobak)	<i>Brassicaceae</i>	Daun	Daun lobak dipotong secara kasar dan dicuci bersih, selanjutnya direbus
3	<i>Cocos nucifera</i> (Kelapa) (Karambia)	<i>Arecaceae</i>	Daun, batang, buah	Karambia dibelah menjadi dua, lalu diparut dan diolah menjadi santan

1	2	3	4	5
4	<i>Manihot esculenta</i> (Singkong) (Ubi parangih)	<i>Euphorbiaceae</i>	Daun, umbi, batang	Pucuk daun dicuci dan dimasukkan kedalam gulai
5	<i>Sechium edule</i> (Labu Siam) (Japan)	<i>Cucurbitaceae</i>	Daun, batang	Japan dibersihkan dengan cara mengupas kulitnya dan dipotong dan dimasukkan kedalam gulai
6	<i>Colocasia gigantean</i> (Talas) (Kaladi)	<i>Araceae</i>	Daun, batang, umbi	Kupas kulit kaladi untuk membersihkan getah dan dilanjutkan dengan memotong
7	<i>Carica papaya</i> (Pepaya) (Kalikiah)	<i>Caricaceae</i>	Daun, bunga, buah	Kupas pepaya, dibuang biji, dicuci bersih dan diparut
8	<i>Brassica rapa</i> (Sawi hijau)	<i>Brassicaceae</i>	Daun	Dicuci bersih dan dipotong-potong
9	<i>Solanum torvum</i> (Tekokak) (Rimbang)	<i>Solanaceae</i>	Buah	Cuci bersih rimbang dan dimasukkan kedalam gulai
10	<i>Solanum melongena</i> (Terong) (Taruang)	<i>Solanaceae</i>	Buah	Cuci bersih taruang, dipotong sesuai keinginan
11	<i>Phaseolus vulgaris</i> (Buncis)	<i>Fabaceae</i>	Buah	Cuci bersih dan potong sesuai keinginan
12	<i>Averrhoa bilimbi</i> (Belimbing wuluh) (Balimbing)	<i>Oxalidaceae</i>	Buah	Balimbing dicuci bersih dan dipotong sesuai keinginan
13	<i>Archidendron pauciflorum</i> (Jengkol) (Jariang)	<i>Fabaceae</i>	Buah	Jariang dicuci bersih, direbus dan ditumbuk
14	<i>Diplazium esculentum</i> (Pakis sayur) (Paku)	<i>Polypodiaceae</i>	Daun	Paku dicuci bersih dan dipotong dengan ukuran kecil
15	<i>Bambusa amahussana</i> (Bambu)	<i>Poaceae</i>	Batang, tunas	Bambu direndam semalaman, dipotong sesuai keinginan dan dimasukkan ke dalam gulai
16	<i>Vigna sinensis</i> (Kacang panjang)	<i>Fabaceae</i>	Buah	Kacang panjang dipotong berukuran 5 cm, dicuci dan direbus



1	2	3	4	5
17	<i>Curcuma longa</i> (Kunyit) (Kunyik)	<i>Zingiberaceae</i>	Umbo	Kunyik digiling halus atau dapat diulek dengan bumbu halus
18	<i>Capsicum annuum</i> (Cabai) (Lado)	<i>Solanaceae</i>	Buah	Bersihkan lado dan haluskan dengan bumbu halus lainnya
19	<i>Allium cepa</i> (Bawang merah)	<i>Liliaceae</i>	Umbo	Kupas umbo bawang merah, cuci bersih dan haluskan dengan bumbu halus lainnya
20	<i>Alpinia galangal</i> (Lengkuas) (Langkueh)	<i>Zingiberaceae</i>	Umbo	Bersihkan langkueh dan tumbuk atau geprek
21	<i>Zingiber officinale</i> (Jahe) (Sipadeh)	<i>Zingiberaceae</i>	Umbo	Sipadeh digiling halus atau diulek menjadi bumbu balus
22	<i>Citrus hystrix</i> (Jeruk purut)	<i>Rutaceae</i>	Daun, buah	Daun jeruk purut dicuci dan dimasukkan kedalam gulai
23	<i>Cymbopogon nardus</i> (Sereh) (Sorai)	<i>Poaceae</i>	Batang	Cuci bersih batas sorai dan geprek
24	<i>Syzygium aromaticum</i> (Cengkeh)	<i>Myrtaceae</i>	Bunga	Cengkeh dicuci lalu dimasukkan kedalam gulai
25	<i>Myristica fragrans</i> (Pala) (Palo)	<i>Myristicaceae</i>	Buah	Palo dihaluskan
26	<i>Syzygium polyanthum</i> (Daun salam)	<i>Myrtaceae</i>	Daun	Cuci bersih daun salam
27	<i>Coriandrum sativum</i> (Ketumbar) (Katumbegh)	<i>Apiaceae</i>	Daun, buah	Katumbegh digiling halus atau diulek menjadi bumbu halus
28	<i>Citrus aurantifolia</i> (Jeruk nipis)	<i>Rutaceae</i>	Buah	Potong jeruk nipis sesuai keinginan dan dimasukkan kedalam gulai
29	<i>Aleurites moluccana</i> (Kemiri)	<i>Euphorbiaceae</i>	Buah	Kemiri dihaluskan dengan cara digiling ataupun diulek
1	2	3	4	5

30	<i>Garcinia xanthochymus</i> (Asam kandis)	<i>Clusiaceae</i>	Buah	Asam kandis dicuci hingga bersih
31	<i>Ocimum basilicum</i> (Kemangi) (Daun ruku-ruku)	<i>Lamiaceae</i>	Daun	Daun ruku-ruku dicuci bersih
32	<i>Allium sativum</i> Bawang Putih	<i>Liliaceae</i>	Umbi	Kupas umbi bawang putih, cuci bersih dan haluskan bersama dengan bumbu lainnya

Suku yang didapatkan dari pengambilan data (tabel 2) diantaranya *Moraceae*, *Brassicaceae*, *Arecaceae*, *Euphorbiaceae*, *Cucurbitaceae*, *Araceae*, *Caricaceae*, *Solanaceae*, *Fabaceae*, *Oxalidaceae*, *Polypodiaceae*, *Poaceae*, *Zingiberaceae*, *Liliaceae*, *Rutaceae*, *Mrytaceae*, *Apiaceae*, *Clusciaceae*, dan *Lamiaceae*. Berdasarkan hasil pada tabel 1, tanaman *Solanaceae*, *Fabaceae* dan *Zingiberaceae* merupakan suku yang sering dijumpai dalam masakan olahan gulai pada masyarakat Air Tawar. Masing-masing dari tanaman *Solanaceae*, *Fabaceae* dan *Zingiberaceae* ditemukan 3 jenis tanaman yang menjadi bahan pembuatan gulai oleh masyarakat daerah Air Tawar.

*Solanaceae* yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan gulai adalah rimbang (*Solanum torvum*), taruang (*Solanum melongena*) dan cabai keriting (*Capsicum annuum*). *Fabaceae* yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan gulai adalah buncis (*Phaseolus vulgaris*), jengkol (*Archidendron pauciflorum*) dan kacang panjang (*Vigna sinensis*). Adapun dari *Zingiberaceae* yang dapat dijadikan bahan pembuatan gulai adalah kunyit (*Curcuma longa*), lengkuas (*Alpinia galanga*) dan jahe (*Zingiber officinale*).

Tanaman *Solanaceae* banyak dimanfaatkan sebagai sayur-sayuran (Husnudin *et al.*, 2015). Tanaman *Solanaceae* dapat diolah melewati proses pengolahan dan tanpa proses pengolahan. Pada proses pengolahan memerlukan campuran bumbu atau bahan lain, sedangkan tanpa pengolahan memiliki arti secara alami tanpa menambahkan sesuatu ke dalam makanan yang dapat mempengaruhi sifat atau bentuknya (Apriliani *et al.*, 2014). *Solanaceae* dapat dimanfaatkan sebagai tanaman pangan yang dapat dikonsumsi secara langsung atau dalam kondisi segar (Camelia *et al.*, 2019).

Tanaman pangan *Fabaceae* memiliki ciri buah bertipe polong (Irsyam, 2016). *Fabaceae* merupakan tumbuhan jenis polong-polongan yang memiliki potensi sebagai obat, tumbuhan hias, penghasil tanin dan resin, bahan bangunan, makanan ternak, konsumsi, bahan mebel dan pewarna alami (Putri dan Dharmono, 2018). *Fabaceae* dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan karena memiliki kandungan protein yang tinggi. *Fabaceae* mudah diamati karena memiliki ciri khas yaitu buah berpolong dan karakteristik pada bunga (Tjitrosoepomo, 2010). Tanaman *Fabaceae* didalamnya terkandung senyawa flavonoid, saponin, tanin, protein, stilbenoid, xanthone, terpen

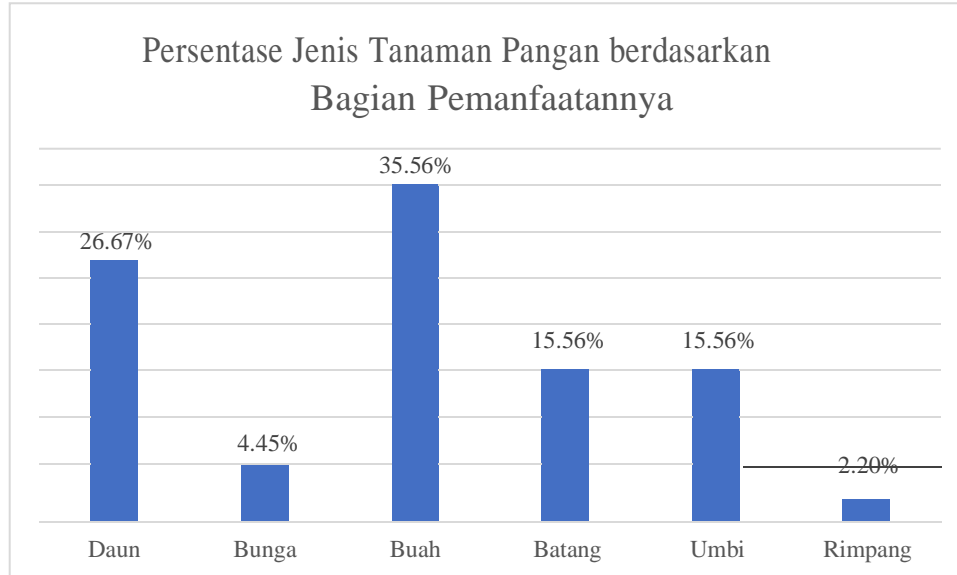
(triterpen, diterpen), balsam, fitoaleksin serta asam organik (asam tartarat, asam malonat, asam kelidonat), asam amino, galakturonat, laktogenis dan antraquinon (Hou *et al.*, 1996).

Tanaman pangan *Zingiberaceae* memiliki ciri berupa aroma khas pada bagian rimpang. *Zingiberaceae* merupakan tanaman yang bernilai ekonomi yang merupakan golongan temu-temuan atau jahe-jahean. Nilai ekonomi pada tanaman *Zingiberaceae* dapat dimanfaatkan sebagai obat, bahan makanan untuk bumbu dapur serta sebagai kosmetik alami (Syamsuri dan Alang, 2021). *Zingiberaceae* memiliki kandungan bahan aktif seperti minyak atsiri dan senyawa polifenol yang dapat digunakan untuk antibakteri dan antioksidan. Kandungan tersebut dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dijadikan sebagai obat tradisional dalam kegiatan sehari-hari (Mutmainnah *et al.*, 2020 ; Qasrin *et al.*, 2020). *Zingiberaceae* juga memiliki kandungan metabolit sekunder yang terdiri atas alkaloid, flavonoid dan terpenoid (Syamsuri & Alang, 2021). Senyawa metabolit sekunder pada *Zingiberaceae* terkandung dalam rhizome, dan sisanya terkandung pada daun, bunga dan buah (Silalahi, 2018).

Bagian tanaman (Tabel 3) yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Daerah Air Tawar dalam pembuatan gulai adalah buah dengan 36,36%. Sedangkan, bagian tanaman yang paling sedikit adalah tunas dengan 2,30%. Buah merupakan sumber gula, vitamin, mineral sehingga sering digunakan sebagai bahan pangan, seperti buah kelapa yang memiliki nilai 97% dimanfaatkan sebagai bahan pangan salah satunya pembuatan gulai (Ningrum, 2019). Menurut penelitian Faurani (2018) bahwa bagian organ tumbuhan yang banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan gulai adalah buah dengan cara pengolahannya bisa dimasukkan langsung, dihaluskan, dipotong, atau direbus.

**Tabel 3.** Persentase jenis tanaman pangan berdasarkan bagian pemanfaatannya

No	Bagian tanaman	Jumlah Jenis Tumbuhan	Persentase
1	Daun	12	26,67%
2	Bunga	2	4,45%
3	Buah	16	35,56%
4	Batang	7	15,56%
5	Umbi	7	15,56%
6	Rimpang	1	2,2%



**Gambar 2.** Persentase jenis tanaman pangan berdasarkan bagian pemanfaatannya

Berdasarkan hasil analisis *ICS* (tabel 4) ditemukan jenis tanaman yang bernilai sangat tinggi, tinggi, sedang, dan rendah yang dimanfaatkan untuk pembuatan gulai. Kategori nilai *ICS* sangat tinggi yaitu >100, tinggi 50-99, sedang 20-49, dan rendah 3-19 (Handayani, 2021). Tanaman yang memiliki nilai *ICS* tertinggi yaitu karambia (*Cocos nucifera*) dengan nilai *ICS* 112,4 yang dimanfaatkan sebagai obat, pangan seperti bumbu masak atau minuman, serta adat dan ritual. Tanaman karambia sering dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sebab seluruh bagian tanaman tersebut seperti daging buah, daun, batang, hingga akar mempunyai nilai lebih untuk dimanfaatkan baik untuk pangan yaitu dalam pembuatan gulai maupun obat (Luntungan, 2008). Sedangkan, tanaman nilai *ICS* terendah yaitu asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) dan kemangi (*Ocimum basilicum*) dengan nilai *ICS* 3 sebagai bumbu masak. Asam kandis lebih sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber antioksidan alami bukan sebagai pangan utama (Hidayat *et al.*, 2018). Sedangkan kemangi sering dimanfaatkan oleh masyarakat lokal untuk industri makanan sebab memiliki minyak esensial yang mudah menguap sehingga menghasilkan aroma khas (Silalahi, 2018). Tinggi rendahnya nilai pemanfaatan suatu tanaman tergantung pada seberapa nilai pemanfaatan dan kesukaan masyarakat terhadap suatu tanaman yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari (Mirawati & Yulianti, 2014).

**Tabel 4.** Jenis tanaman dengan Nilai *ICS* dan kegunaan

<b>Famili</b>	<b>Nama Daerah (NamaIlmiah)</b>	<b>Kegunaan</b>	<b>ICS</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>Arecaceae</i>	Karambia ( <i>Cocos nucifera</i> )	Obat	112,4
		Pangan; bumbu	
		Masak	
		Minuman	
<i>Moraceae</i>	Cubadak ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> )	Adat/hiasan/ritu	29
		AI	
		Pangan; bumbu	
<i>Brassicaceae</i>	Lobak ( <i>Brassica oleracea</i> )	Masak	9
		Teknologi lokal	
<i>Euphorbiaceae</i>	Ubi parancih ( <i>Manihot esculenta</i> )	Pangan; bumbu Masak	50
<i>Curcubitaceae</i>	Japan ( <i>Sechium edule</i> )	Pangan; bumbu Masak	15
<i>Araceae</i>	Kaladi ( <i>Colocasia gigantea</i> )	Pangan; bumbu Masak	9
<i>Caricaceae</i>	Kalikiah ( <i>Carica papaya</i> )	Pangan; bumbu Masak	9
<i>Brassicaceae</i>	Sawi hijau ( <i>Brassica rapa</i> )	Pangan; bumbu Masak	9
<i>Solanaceae</i>	Tekokak ( <i>Solanum torvum</i> )	Pangan; bumbu Masak	9
<i>Solanaceae</i>	Taruang ( <i>Solanum melongena</i> )	Pangan; bumbu Masak	12
<i>Fabaceae</i>	Buncis ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Pangan; bumbu Masak	16
<i>Oxalidaceae</i>	Balimbiang ( <i>Averrhoa bilimbi</i> )	Pangan; bumbu Masak	6
<i>Fabaceae</i>	Jariang ( <i>Archidendron pauciflorum</i> )	Pangan; bumbu masak	20

<i>Polypodiaceae</i>	Paku ( <i>Diplazium esculentum</i> )	Pangan; bumbu masak	12
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>Poaceae</i>	Bambu ( <i>Bambusa amahussana</i> )	Pangan; bumbu Masak Teknologi lokal	21
<i>Fabaceae</i>	Kacang panjang ( <i>Vigna sinensis</i> )	Pangan; bumbu Masak	12
<i>Zingiberaceae</i>	Kunyik ( <i>Curcuma longa</i> )	Pangan; bumbu Masak	32
<i>Solanaceae</i>	Lado ( <i>Capsicum annuum</i> )	Pangan; bumbu Masak	50
<i>Liliaceae</i>	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> )	Pangan; bumbu Masak	15
<i>Zingiberaceae</i>	Langkueh ( <i>Alpinia galanga</i> )	Pangan; bumbu Masak	6
<i>Zingiberaceae</i>	Sipadeh ( <i>Zingiber officinale</i> )	Pangan; bumbu Masak	12
<i>Rutaceae</i>	Jeruk purut ( <i>Citrus hystrix</i> )	Pangan; bumbu Masak	4
<i>Poaceae</i>	Sorai ( <i>Cymbopogon nardus</i> )	Pangan; bumbu Masak	6
<i>Myrtaceae</i>	Cengkeh ( <i>Syzygium aromaticum</i> )	Pangan; bumbu masak	6
<i>Myristicaceae</i>	Palo ( <i>Myristica fragrans</i> )	Pangan; bumbu masak	6
<i>Myrtaceae</i>	Daun salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	Pangan; bumbu Masak	9
<i>Apiaceae</i>	Katumbegh ( <i>Coriandrum sativum</i> )	Pangan; bumbu Masak	12
<i>Rutaceae</i>	Jeruk nipis ( <i>Citrus aurantifolia</i> )	Pangan; bumbu Masak Obat	18

<i>Euphorbiaceae</i>	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> )	Pangan; bumbu Masak	6
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>Clusiaceae</i>	Asam kandis ( <i>Garcinia xanthochymus</i> )	Pangan; bumbu masak	3
<i>Lamiaceae</i>	Kemumu ( <i>Ocimum basilicum</i> )	Pangan; bumbu Masak	3

## PENUTUP

Masyarakat di daerah Air Tawar, Kota Padang terdiri atas berbagai macam asal penduduk memiliki berbagai macam gulai yang memiliki ciri khas masing-masing dari daerah asalnya. Terdapat 21 jenis gulai yang biasanya dikonsumsi dan dijual diberbagai rumah makan. Adapun jenis tanaman yang digunakan sebagai bahan membuat gulai yaitu 32 jenis tanaman yang terbagi dalam 20 suku. Bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan gulai yaitu daun, bunga, buah, batang, umbi, dan tunas. Bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan dalam pembuatan gulai adalah bagian buah yakni sebesar 36,36%. Pada hasil ICS tanaman karambia (*Cocos nucifera*) merupakan tanaman yang bernilai ICS tinggi karena memiliki banyak manfaat. Nilai ICS terendah terdapat pada tanaman asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) dan kemangi (*Ocimum basilicum*) dengan nilai ICS 3 yang hanya digunakan sebagai bumbu masak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada masyarakat di Kelurahan Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat yang membantu dalam pengambilan data.

## REFERENSI

- Apriliani, A., Sukarsah & Hidayah, H.A. (2014). Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 76-84.
- Andri. (2017). Gulai Manih. [Internet]. Tersedia pada: <https://budaya-indonesia.org/Gulai-Manih>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Ardhanilunabva. (2017). Gulai Labu Siam. [Internet]. Tersedia pada: <https://cookpad.com/id/resep/2900553-gulai-labu-siam>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Azizman, Nicky Ria. (2017). Gulai Kemumu. [Internet]. Tersedia pada: <https://budaya-indonesia.org/Gulai-Kemumu-1>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Azizah., Adnan., M. R., & Su'udi, M. (2018). Jurnal biosains. *Jurnal Biosains*, 4(3), 113-119.
- Camelia, A., Afriyansyah, B., & Juairiah, L. (2019). Studi Etnobotani Tanaman Pangan Suku Jerieng di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi, dan Mikrobiologi*, 4(1).
- Faurani, N. (2020). *Etnobotani Tumbuhan Tambahan Pangan pada Gulai di Kenagarian Limbanang Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Faera, Nita Lana. (2019). Resep Gulai Ikan Belimbing Wuluh. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.nitalanaf.com/2019/02/resep-gulai-ikan-belimbing-wuluh.html?m=1>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Faradila, Melka. (2018). Gulai Daun Ubi Ikan Lele Asap. [Internet]. Tersedia pada: <https://cookpad.com/id/resep/6501537-gulai-daun-ubi-ikan-lele-asap>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Hakim, L. (2014). *Etnobotani dan Manajemen Kebun Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan, dan Agrowisata*. Malang: Penerbit Selaras.
- Handayani, F. (2021). Etnobotani Tanaman yang Digunakan Dalam Pengobatan Tradisional oleh Tabib di Kecamatan Way Tuba Kabupaten Way Kanan. *Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*.
- Hidayat, W. A., Ardiningsih, P., & Jayuska, A. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Fraksi Etil Asetat Buah Asam Kandis (*Garcinia dioica* Blume) Terenkapsulasi Gelatin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(2), 33-40.
- Hou, D., Larse, K., Larsen, S.S. (1996). *Flora malesiana caesalpiniaceae (Leguminosae-Caesalpinioideae)*. Leiden: National Herbarium of the Netherlands.
- Husnudin, U.B., Eko, S.S., & Murni, S. (2015). *Karakterisasi Morfologi Polen Tumbuhan Ssolanaceae di Malang Raya*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Irsyam, Dwipa A.S., & Priyanti. (2016). *Suku Fabaceae di Kampus Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta, Bagian 1: Tumbuhan Polong Berperawakan Pohon*. Jakarta: Program Studi Biologi Fakultas Sains dan



- Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah.  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2021). Menumbuhkan Cinta Tanah Air melalui Literasi Rempah Indonesia. [Internet]. Tersedia pada: <https://ditpsd.kemdikbud.go.id/artikel/detail/menumbuhkan-cinta-tanah-air-melalui-literasi-rempah-indonesia>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Kuni, B. E., Hardiansyah, G., & Idham. (2015). Etnobotani Masyarakat Suku Dayak Kerabat di Desa Tapang Perodah Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau. *Jurnal Hutan Lestari*, 3(3), 383-400.
- Luntungan, H. T. (2008). Pelestarian Sumber Daya Genetik Kelapa sebagai Komoditas Unggulan dalam Pengembangan Lahan Rawa Pasang Surut dan Lebak. *Pengembangan Inovasi Penelitian*, 1(4), 234-258.
- Lolita, Lola. (2019). Resep Masakan Jengkol. [Internet]. Tersedia pada: <https://m.briliofood.net/amp/resep/18-resep-masakan-jengkol-paling-nendang-mudah-dan-sederhana-190812u.html>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Mirawati & Yulianti, E. (2014). Tumbuhan Berguna pada Masyarakat Pencampuran di Desa Lemo Utara Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi Tengah. *Biocelebes*, 8(1), 29-36.
- Mutmainah, A., Tambaru, E. & Zainuddin, A.M. (2020.) Keanekaragaman Familia Tumbuhan Obat Masyarakat Kota Parepare Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature*, 21(2), 5-11.
- Nilda, C. (2020). *Ekstraksi Senyawa Bio-aktif pada beberapa Rempah ie bu Peudah*. Aceh: Politeknik Negeri Lhokseumawe.
- Ningrum, M. S. (2019). *Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang*. Medan: Universitas Medan.
- Prabaningrum, H., Nugroho, A. S., & Kaswinarni, F. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan yang Berpotensi sebagai Bahan Pangan di Cagar Alam Gebugan Semarang. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 26-31.
- Putri, A.I., & Dharmono. (2018). Keanekaragaman Genus Tanaman dari Famili Fabaceae di Kawasan Hutan Pantai Tabanio Kabupaten Tanah Laut Kalimantan Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 3(1), 209-213.
- Putri, Rahmadila Eka. (2019). Empuk dan Meresap, Ini 5 Tips Memasak Gulai Nangka Muda. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.idntimes.com/food/recipe/amp/rahmadila-eka-putri/tips-memasak-gulai-nangka-muda-exp-c1c2>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Qasrin, U., Setiawan, A., Yulianti & Bintoro, A. (2020). Studi Etnobotani Tumbuhan Berkhasiat Obat yang Dimanfaatkan Masyarakat Suku Melayu Kabupaten Lingga Kepulauan Riau. *Jurnal Belantara*, 3(2), 139-152.
- Rahimah, R., Hasanuddin, H., & Djufri, D. (2019). Kajian Etnobotani (Upacara Adat Suku Aceh di Provinsi Aceh). *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 6(1), 53 - 60.

- Rahmadjuned. (2018). Gulai Tunjang Kikil. [Internet]. Tersedia pada: <https://budaya-indonesia.org/Gulai-Tunjang-Kikil>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Sari, Anindya. (2017). *Gulai di Sumatra Barat*. Bandung: Pelita Ilmu.
- Sasmiyenti. (2016). Resep Gulai Pakis. [Internet]. Tersedia pada: <https://cookpad.com/id/resep/779838-gulai-pakis-cabe-rawit-pedas>. [diakses pada 26 Mei 22].
- Silalahi, M. (2018). Botani dan bioaktivitas lempuyang (*Zingiber zerumbet* (L.) Smith.). *Jurnal EduMatSains*, 2(2), 147-161.
- Silalahi, M. (2018). Minyak Essensial pada Kemangi (*Ocimum basilicum* L.). *Jurnal Pro-Live*, 5(2): 557-566.
- Sjafnir. (2008). *Wilayah Minangkabau*. Padang: Universitas Andalas.
- Syamsuri & Hasria Alang. (2021). Inventarisasi zingiberaceae yang bernilai ekonomi (*Etnomedisin, Etnokosmetik dan Etnofood*) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 4(2), 219-229.
- Tjitraoepomo, G. (2010). *Taksonomi umum*. Yogyakarta: Gajah Mada University. Tribudiarti, M., Syamsuardi., & Nurainas. (2018). Studi Etnobotani Jenis Rempah yang Digunakan dalam Bumbu Masakan Tradisional Adat di Kerajaan Rokan Kabupaten Rokan Hulu, Riau. *Jurnal Ilmi-Ilmu Hayati*. DOI: 10.14203/beritabiologi.v17i2.2882.
- Waryono. (2021). Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65 – 74.
- Yasa Boga. (2010). *Koleksi 120 Resep Masakan Ayam*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita, Lianifabri. (2021). Gulai Daun Singkong Rimbang. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/gulai-daun-singkong-rimbang>. [diakses pada 26 Mei 22].