

Inventarisasi Jenis Rempah-Rempah di Pasar Modern Kota Palembang

Inventory of Types of Spices in the Modern Market of Palembang City

Suci Rahmadani^{1*)}, Olivia Nabila Riski¹⁾, Meta Yuliana¹⁾

1) Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Jl. Prof. K. H. Zainal Abidin Fikri No.KM. 3, RW.5, Pahlawan, Kec. Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30126

Email: sucirahmadani611@gmail.com

ABSTRAK

Pasar modern adalah pasar yang pengelolaannya dikelola secara modern seperti supermarket atau swalayan, umumnya terdapat di kawasan perkotaan, sebagai penyedia barang dan jasa dengan mutu dan pelayanan yang baik kepada konsumen. Rempah merupakan bagian dari tanaman yang pemanfaatannya berkaitan erat dengan kehidupan sehari-hari. Penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis rempah yang ada di pasar modern beserta pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian dilakukan langsung di enam pasar modern yang ada di kota Palembang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskripsi kualitatif. Teknik pengumpulan data di lapangan dilakukan melalui observasi, studi literatur dengan melakukan pengamatan secara langsung. Data yang diperoleh dari hasil observasi di lapangan dianalisis secara deskriptif. Penyajian data dalam bentuk tabel dan grafik persentase ketersediaan rempah. Hasil yang didapatkan dari penelitian terdapat 53 jenis rempah yang diperjual belikan di pasar modern Kota Palembang. Rempah-rempah tersebut diperjual belikan dalam beberapa bentuk yaitu rempah kering dan dalam bentuk kemasan. Rempah-rempah tersebut memiliki fungsi dan manfaat yang berbeda satu sama lainnya antara lain sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, pengawet makanan, obat tradisional, maupun kias.

Keywords: Keanekaragaman, Pasar, Modern, Rempah

PENDAHULUAN

Kepulauan Indonesia dilewati oleh dua pusat penyebaran biota Oriental dan Australia dan jumlah pulau yang terfragmentasi mengakibatkan total biota unik yang dimiliki meningkat. Lokasi Indonesia di daerah tropis berkontribusi pada iklim negara yang stabil, yang juga berkontribusi terhadap keanekaragaman hayati yang tinggi di negara itu. Sehubungan dengan hal tersebut, Indonesia terkenal sebagai negara yang memproduksi rempah-rempah. Hal ini dibuktikan dengan kemunculan bangsa Eropa ke Indonesia (Hafis, 2019).

Rempah-rempah adalah tanda eksotisme, kekayaan, ketenaran, dan kemurnian di zaman kuno. Rempah-rempah awalnya hanya dipandang sebagai obat mujarab dan bukan sebagai bumbu makanan dalam berbagai catatan kuno

dari Mesir, Cina, Mesopotamia, India, Yunani, Roma, dan Semenanjung Arab (Rahman, 2019).

Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, ternya, bahkan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda.

Rempah-rempah terbuat dari tanaman atau bagian tanaman yang wangi dan menambah cita rasa pada makanan (Hakim, 2015). Tumbuhan rempah adalah potongan tanaman tertentu yang digunakan sebagai rasa, penambah rasa, aroma, dan aditif makanan yang pemanfaatannya dibatasi. Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering (Yana et al., 2018). Bagian tanaman digunakan sebagai rasa seperti rimpang, biji, buahi, bunga, kulit kayu, dan akar.

Rempah erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari terutama untuk bumbu dalam kegiatan memasak (Pramesthi et al., 2020). Rempah dimanfaatkan dalam bentuk tunggal atau campuran. Dalam bentuk campuran rempah dapat menghasilkan karakteristik rasa, warna dan aroma yang lebih baik, hal ini terjadi karena beberapa jenis rempah dapat berfungsi secara sinergis dengan rempah lainnya. Penjualan rempah biasanya banyak dijumpai di pasar baik tradisional maupun modern. Pasar adalah lembaga keuangan yang memiliki kemampuan sebagai penggerak ekonomi teritorial. Tidak hanya menggerakkan ekonomi regional tetapi juga berfungsi sebagai tempat pertemuan sosial.

Menurut Nurmasari (2019) pasar modern adalah pasar yang administrasinya diawasi dengan cara yang canggih, sebagian besar dilacak di wilayah metropolitan, sebagai pemasok tenaga kerja dan produk dengan kualitas dan administrasi yang hebat kepada pelanggan (umumnya kalangan kelas menengah ke atas). Pasar modern berdampak pada bermacam hal, termasuk peralihan tata kelola lingkungan, perubahan sosial dan ekonomi di masyarakat, dan persepsi masyarakat yang berbeda. (Norhandayani, et.al, 2018). Contoh sektor bisnis saat ini adalah pasar swalayan, hypermarket, supermarket, minimarket, mall, departement store, shopping centre, wara-laba, pasar serba ada, toko serba ada, dan sebagainya (Nurmasari, 2019).

Perkembangan pasar modern di Indonesia akhir-akhir sangat pesat. Pasar modern sebagai lembaga keuangan sering mencari cara untuk menyaingi sektor bisnis konvensional yang sangat populer oleh orang-orang pada umumnya. Palembang ialah salah satu kota besar di Indonesia yang merupakan lahan untuk pengembangan pasar modern. Pasar diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat kota Palembang.

Sarwoko (2008) menyatakan bahwa minat masyarakat jauh lebih tinggi ke pasar modern di bandingkan pasar tradisional, sehingga menyebabkan keberadaan pasar modern sudah membahayakan eksistensi pasar tradisional. Salah satu penyebab minat pasar modern lebih banyak yaitu, pasar modern menggunakan

manajemen modern atau terbaru, sebagian besar dilacak di wilayah metropolitan, sebagai pemasok tenaga kerja dan produk dengan kualitas dan layanan yang baik kepada pembeli. Ada banyak jenis produk yang dijual. Pramudiana (2017) menambahkan selain memberikan produk lokal, pasar modern saat ini juga menawarkan produk impor. Produk yang dijual umumnya memiliki nilai yang lebih terpercaya karena mereka melewati pengecekan sebelumnya sehingga produk yang rijek/tidak mencapai prasyarat karakterisasi maka diberhentikan. Sejauh jumlah, sektor bisnis saat ini sebagian besar memiliki stok produk yang dapat diukur di pusat-pusat distribusi. Dalam hal biaya, pasar modern mempunyai harga yang ditetapkan (daftar pra pajak dan setelah pajak)

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai jenis rempah-rempah yang ada di pasar modern kota Palembang beserta pemanfaatannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di enam pasar modern yang ada di kota Palembang. Penelitian dilakukan pada bulan September 2023 selama satu minggu. Alat yang digunakan yaitu alat tulis, pedoman jenis-jenis dan manfaat rempah, dan kamera dokumentasi.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskripsi kualitatif, karena digunakan untuk menggambarkan atau mengeksplorasi tentang jenis-jenis rempah serta pemanfaatannya. Teknik pengumpulan data di lapangan dilakukan melalui observasi, studi literatur dengan melakukan pengamatan secara langsung. Peneliti mengamati dan mencatat langsung aneka rempah yang dijual di lokasi tersebut beserta pemanfaatannya sebagai bahan masakan dan obat - obatan.

Data yang diperoleh dari hasil observasi di lapangan dianalisis secara deskriptif. Penyajian data adalah informasi tersusun yang memungkinkan akan adanya penarikan kesimpulan. Penyajian data berupa tabel hasil jenis rempah dan grafik persentase keetersediaan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Tabel 1. Hasil Pengamatan Jenis Rempah di Pasar Modern

Jenis Rempah		Frekuensi Ketersediaan						Manfaat
<i>Nama Ilmiah</i>	Nama Umum	P1	P2	P3	P4	P5	P6	

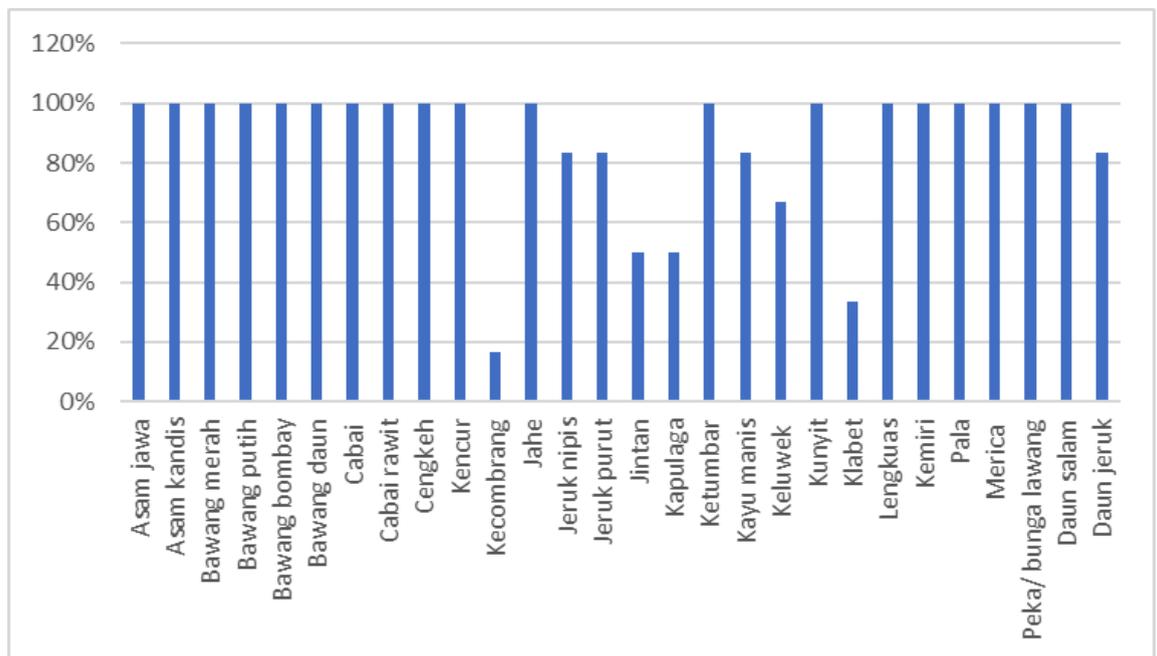
<i>Tamarindus Indica</i>	Asam jawa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Gracinia xanthochymus</i>	Asam kandis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Allium cepa</i> L.	Bawang merah	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Allium sativum</i>	Bawang putih	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat, kias
<i>Allium ascalonicum</i>	Bawang bombay	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Allium fistulosum</i> L.	Bawang daun	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Capsicum annum</i>	Cabai	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Cabai rawit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Syzigium aromaticum</i>	Cengkeh	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Kaempferia galanga</i> L.	Kencur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Etlintera elatior</i>	Kecombrang	-	-	-	-	-	✓	Bumbu, obat
<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Jahe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat, kias
<i>Citrus aurantifolia</i>	Jeruk nipis	✓	-	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Citrus hystrix</i> DC	Jeruk purut	✓	-	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Cuminum cyminum</i> L.	Jintan	✓	✓	-	-	-	✓	Bumbu
<i>Amomum compactum</i> S.	Kapulaga	✓	-	✓	-	✓	-	Bumbu, obat
<i>Coriandrum sativum</i>	Ketumbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu

<i>Cinnamomum burmanii</i>	Kayu manis	✓	✓	-	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Pangium edule</i>	Keluwek	-	✓	-	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Curcuma domestica</i> Val.	Kunyit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, pewarna, obat, kias
<i>Trigonella foenumgraceum</i> L.	Klabet	-	-	-	-	✓	-	Bumbu
<i>Alpina galanga</i> L.	Lengkuas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Aleurites moluccana</i> L.	Kemiri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Myristica fragrans</i>	Pala	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Piper nigrum</i>	Merica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Illicium verum</i>	Peka/ bunga lawang	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Laurus nobilis</i>	Daun salam	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Citrus hystrix</i>	Daun jeruk	✓	✓	-	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Apium graveolens</i>	Seledri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Cymbopogon citratus</i>	Serai	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu
<i>Ocimum basilicum</i>	Kemangi	✓	✓	-	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Foeniculum vulgare</i>	Adas	✓	✓	✓	-	✓	✓	Bumbu
<i>Zanthoxylum piperitum</i>	Andaliman	-	-	-	-	-	✓	Bumbu, obat

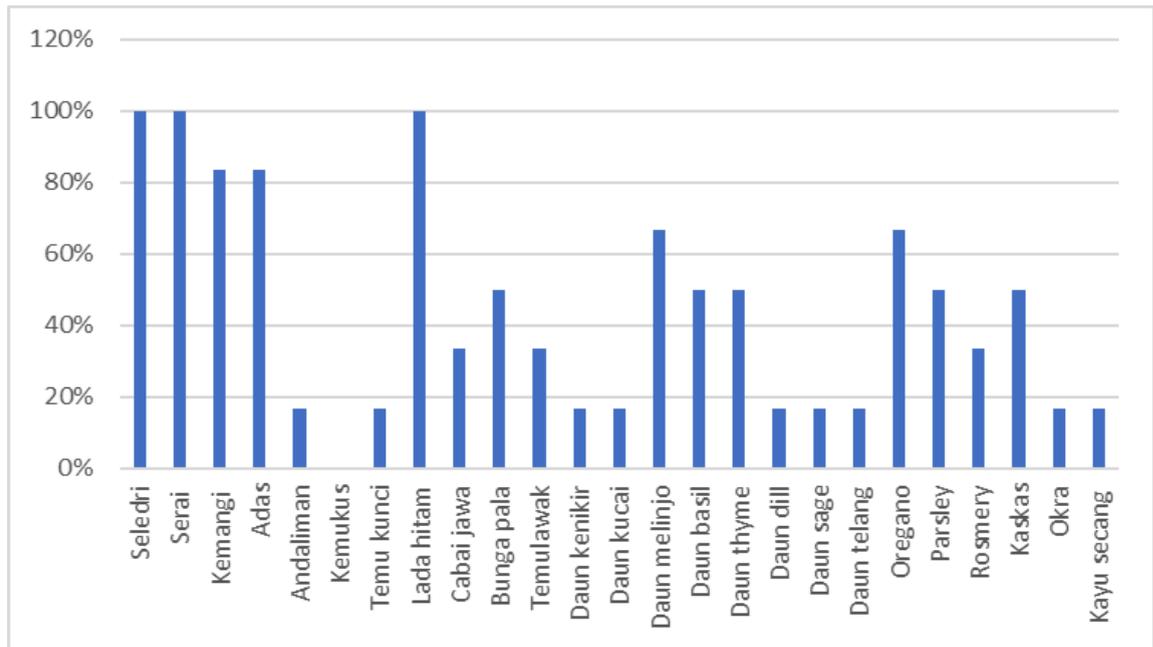
<i>Piper cubeba</i> L	Kemukus	-	-	-	-	-	-	Bumbu, obat
<i>Boesenbergia rotunda</i>	Temu kunci	-	-	-	-	-	✓	Bumbu, obat
<i>Pipper nirgum</i>	Lada hitam	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Pipper retrofractum</i>	Cabai jawa	-	-	✓	✓	-	-	Bumbu, obat
<i>Myristica fragrans</i> houtt	Bunga pala	-	-	✓	✓	✓	-	Bumbu, obat
<i>Curcuma zanthorrhiza</i>	Temulawak	✓	-	-	✓	-	-	Bumbu, obat
<i>Cosmos caudatus</i> Kunth	Daun kenikir	-	✓	-	-	-	-	Bumbu, obat
<i>Allium fistulosu</i>	Daun kucai	-	✓	-	-	-	-	Bumbu, obat
<i>Gnetum ganemon</i>	Daun melinjo	✓	-	✓	✓	-	✓	Bumbu, obat
<i>Ocimum basilicum</i>	Daun basil	-	-	-	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Thymus vulgaris</i>	Daun thyme	-	-	-	✓	✓	✓	Bumbu, obat
<i>Anethum graveolens</i>	Daun dill	-	-	-	-	✓	-	Bumbu, obat
<i>Acanthus ilicifolius</i> L.	Daun sage	-	-	-	-	✓	-	Bumbu, obat
<i>Clitoria turnatea</i>	Daun telang	-	-	-	-	-	✓	Bumbu, obat
<i>Origanum vulgare</i>	Oregano	✓	✓	-	✓	-	✓	Bumbu, obat
<i>Petroselinum crispum</i>	Parsley	✓	-	-	✓	-	✓	Bumbu, obat
<i>Salvia rosmarium</i>	Rosmary	✓	-	-	-	-	✓	Bumbu, obat

<i>Papaver somniferum</i>	Kaskas	-	-	✓	✓	✓	-	Bumbu, obat
<i>Abelmoschus esculentus</i>	Okra	-	-	-	✓	-	-	Bumbu, obat
<i>Biancaea sappan</i>	Kayu secang	-	-	-	-	-	✓	Obat

Grafik 1. Persentase Ketersediaan Rempah Di Pasar Modern



Grafik 2. Persentase Ketersediaan Rempah Di Pasar Modern (Lanjutan)



B. Pembahasan

Pada penelitian mengenai rempah-rempah di pasar modern kota Palembang, berdasarkan tabel 1 diketahui terdapat 53 jenis rempah yang terdiri dari 21 famili. Jenis rempah terbanyak didominasi oleh famili Zingiberaceae dan Alliaceae. Hal ini menunjukkan bahwa keanekaragaman tanaman bumbu rempah yang dijual di keenam Pasar Modern Kota Palembang tergolong tinggi karena melebihi 20 spesies tanaman. Menurut Susiarti, dkk. (2021) Rempah-rempah adalah tanaman yang digunakan dalam jumlah kecil sebagai rempah-rempah, wewangian, dan pengawet makanan. Selain itu, rempah juga sering dimanfaatkan menjadi obat tradisional hingga sebagai kias.

Kegunaan rempah bisa diklasifikasikan dengan kategori rempah basah dan golongan rempah kering, yang pada saat akan digunakan rempah tersebut harus dihaluskan atau dihancurkan terlebih dahulu. Sementara untuk rempah yang sudah siap dalam kemasan, bisa langsung digunakan sebagai bumbu dalam masakan. Bumbu yang dijual dalam kemasan umumnya merupakan bumbu-bumbu rempah yang termasuk dalam kategori rempah kering. Menurut Robi, dkk. (2019) golongan rempah kering antara lain lada, pala, jintan, ketumbar dan cengkeh. Kunyit, kencur, temu kunci, jahe, serai, bawang bombay, cabai, dan lainnya adalah sejumlah bumbu basah. Cengkeh, lada, kayu manis, dan pala adalah beberapa rempah-rempah yang paling terkenal.

Selain bumbu rempah, ada pula rempah dari bagian daun yang punya aroma khas sebagai penyedap dan ada yang digunakan sebagai garnish atau penghias makanan. Daun-daunan aromatik tersebut seperti basil, oregano, parsley, daun basil, daun thyme, daun dill, rosmery. Menurut Antara & Wartini (2014)

oregano termasuk rempah-rempah yang paling banyak dikonsumsi, diikuti oleh kemangi, daun teluk, peterseli, thyme dan daun bawang. Di berbagai pasar, herbal seperti mint, rosemary, gurih, sage, dan marjoram hanya digunakan dalam jumlah kecil. Penggunaan berbagai jenis rempah-rempah dipengaruhi oleh kecenderungan lingkungan setiap daerah mengkonsumsi makanan. Daun herbal ini secara tradisional telah dijual sebagai produk kering. Daun-daunan tersebut juga memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan.

Beberapa jenis tanaman rempah yang biasa digunakan tetapi kuantitasnya tidak banyak adalah angkak, asem kandis, klabet, kluwek, jintan, pekap atau kembang bintang dan kayu manis. Menurut Nuraeni, dkk. (2022) angkak merupakan jenis rempah yang bisa menghasilkan warna merah sekaligus memberikan aroma pada masakan. Bumbu angkak dapat digunakan dalam pembuatan sosis atau kornet. Asam kandis, klabet, kluwek, jintan, dan peka/kembang bintang merupakan bumbu-bumbu yang biasa digunakan untuk masakan yang memerlukan aroma kuat, misal dalam resep masakan ala Sumatera misalnya masakan Padang. Kayu manis digunakan sebagai penambah aroma pada pembuatan kue dan pisang goreng.

Pada grafik terlihat rempah dengan persentase ketersediaan yang rendah antara lain kecombrang, klabet, andaliman, kemukus, remu kunci, daun kenikir, daun kucai, daun dill, daun sage, daun telang, okra, dan kayu secang. Menurut Isyanti, dkk. (2019) tanaman kecombrang atau yang sering disebut sebagai honje adalah salah satu jenis tanaman dari keluarga Zingiberaceae secara luas digunakan dalam pengobatan mulai dari rimpang, buah dan bunga. Tanaman tersebut telah lama digunakan oleh penduduk setempat umumnya dalam berbagai jenis olahan makanan, serta rasa dalam makanan.

Rempah dengan ketersediaan rendah juga ditempati oleh andaliman. Menurut Muzafri (2019) buah andaliman berbentuk bulat atau tabung yang berukuran 2-3 mm, memiliki warna yang beragam seperti hijau muda hingga merah tua, serta berkulit keras. Produk organik Andaliman digunakan sebagai penyedap pada masakan, kemudian kulit, akar dan daun biasanya digunakan sebagai obat untuk memperbaiki sakit perut, sakit gigi, hack, kaku dan sakit pinggang. Aktivitas biologis Andaliman meliputi larvasida, antiinflamasi, analgesik, antimikroba, antioksidan, dan sifat anti jamur.

Tanaman kemukus memiliki ketersediaan paling rendah yang terlihat pada grafik. Kemukus adalah tumbuhan asal Indonesia yang banyak ditemukan di daerah Jawa atau Sumatera. Tanaman ini mempunyai beragam manfaat. Menurut Yustia (2020) kemukus mujarab untuk obat-obatan pada gonore, penyakit kelamin, bronkitis, diare, iritasi pada lapisan lendir saluran kemih, penyakit perut dan diare. Kemukus juga digunakan dalam solusi untuk masuk angin, sesak napas, lendir busuk, kencing busuk, kencing bernanah, penyakit gula dan penghangat tubuh. Dalam kegiatan memasak kemukus bisa digunakan sebagai pengharum dan penyedap rasa.

Kayu secang memiliki manfaat sebagai pewarna makanan dan juga obat. Kayu secang ialah tumbuhan perdu yang menjalar atau berupa pohon kecil, berduri banyak, dan tingginya mencapai 5-10 m. Batangnyanya berkayu, bulat, dan berwarna hijau kecoklatan. Menurut bukti empiris, kayu secang dimanfaatkan sebagai pengobatan luka, penangkal sifilis, desinfektan, antidiare, dan astringen, batuk darah, buang air besar darah, dan darah kotor. Berbagai jenis ekstrak kayu secang menjadi anti-bakteri penyebab tukak lambung. Warna dalam kayu secang dapat dimanfaatkan untuk bahan pewarna merah-coklat untuk makanan. (Yana, et.al, 2018). Terdapatnya persentase ketersediaan jenis rempah yang rendah di pasar modern menunjukkan bahwa rempah tersebut kurang diminati bagi pengunjung pasar modern dan rempah tersebut banyak dimanfaatkan sebagai obat.

PENUTUP

Adapun kesimpulan dari penelitian yaitu terdapat 53 jenis rempah yang diperjual belikan di pasar modern Kota Palembang. Rempah-rempah tersebut diperjual belikan dalam beberapa bentuk yaitu rempah kering dan dalam bentuk kemasan. Rempah erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari yang memiliki fungsi dan manfaat yang berbeda satu sama lainnya seperti sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, pengawet makanan, obat tradisional, maupun kias.

REFERENSI

- Antara, N. & M. Wartini. 2014. *Senyawa Aroma dan Cita Rasa*. Bali: Universitas Udayana.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Isyanti, dkk. 2019. Karakteristik Fisik dan Fitokimia Buah Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Sm). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2).
- Mulyani, et.al. 2017. Pengobatan Tradisional Jawa dalam Manuskrip. *Litera*. Vol.16. No.1.
- Norhandayani, et.al. 2018. *Dampak Pasar Modern Terhadap Pasar Tradisional Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin*. Universitas Islam Kalimantan.
- Nuraeni, dkk. 2022. Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *Indonesian Journal of Anthropology*. Vol.7. No.1.
- Nurmasari. 2019. Dampak Pembangunan Pasar Modern Terhadap Pasar Tradisional Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Aestetik*. Vol.3. No.2.

- Pramesthi, et.al. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *BIODIK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Vol.6. No.3.
- Pramudiana, I. D. 2017. Perubahan Perilaku Konsumtif Masyarakat Dari Pasar Tradisional Ke Pasar Modern. *Asketik*. Vol.1. No.1.
- Primack, et al. 2007. *Biologi Konservasi Edisi Revisi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Rahman, F. 2019. Negeri Rempah - Rempah dari Masa Bersemi hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah. *Patanjala*. Vol.11. No.3.
- Robi, dkk. 2019. Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*. Vol.7. No.1.
- Sarwoko, E. 2008. Dampak keberadaan Pasar Modern Terhadap Kinerja Pedagang Pasar Tradisional di Wilayah Kabupaten Malang. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*, Vol.4. No.2.
- Sunaryo, E. S. 2015. *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. Elex Media Komputindo.
- Susiarti, dkk. 2021. Tanaman Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggawer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*. Vol.23. No.3.
- Yana, et al. 2018. *Study Jenis Rempah-Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.