

Kajian Etnobotani Pisang Kepok (*Musa acuminata x balbisiana*) Di Desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Pali

Yeni Pikaulia¹⁾, Delia Yusfarani²⁾

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

²⁾ *Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang*

Jalan Pangeran Ratu, Sebrang Ulu 1, Kampus B UIN Raden Fatah Jakabaring, Palembang (Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi) Seberang Ulu I Kota Palembang Sumatera Selatan 30267

Email: yenipikaulia4883@gmail.com

ABSTRAK

Tanaman pisang mempunyai keterkaitan yang tidak dapat di pisahkan dengan manusia. Di wilayah Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) tepatnya di Desa Prambatan Kecamatan Abab dan masyarakat sekitar tanaman pisang banyak di manfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menginventarisasi pemanfaatan pisang kepok oleh masyarakat yang tinggal di Desa Prambatan. Hal ini akan memungkinkan pemanfaatan pisang terdokumentasi secara menyeluruh dan, pada akhirnya, menginspirasi upaya untuk melestarikan pengetahuan lokal dan melestarikan pisang dalam menghadapi disrupsi modern. Penelitian ini menggunakan observasi secara tidak langsung, investigasi, dan wawancara terhadap informan terpilih. Analisis deskriptif kemudian dilakukan terhadap data penelitian. Temuan penelitian ini menghasilkan kesimpulan bahwa bagian-bagian tanaman pisang kepok berikut digunakan dan kegunaannya : bunga pisang sebagai sayuran atau lauk, batang pisang semu di gunakan sebagai tempat cangkir saat pernikahan, buah pisang digunakan untuk membuat kue tradisional, dan daun pisang digunakan sebagai pembatas dan pembungkus makanan dan kue.

Keywords: Pisang, Pemanfaatan, Tradisional

PENDAHULUAN

Nama lain dari etnobotani adalah ilmu tentang hubungan masyarakat lokal dengan lingkungannya. Fauzana dkk, (2021) menyatakan bahwa kajian etnobotani yang juga mencakup kajian etno farmakologi, etno antropologi, etno ekonomi, etno linguistik, dan etno ekologi merupakan bentuk deskriptif pengetahuan tradisional yang dilakukan oleh sekelompok orang.

Setiap suku di Indonesia ada berbagai cara untuk memanfaatkan tumbuhan untuk tujuan yang berbeda-beda. Pengalaman dan keahlian yang diwariskan dari

generasi ke generasi berdampak pada hal ini. Banyak kegunaan tanaman di sekitarnya, antara lain sebagai bahan, obat, dan upacara (Alang dkk., 2021; Bhagawan dkk., 2022; Ssenku dkk., 2022; Syamsuri dkk., 2021). Keyakinan (Siboro, 2019) bahwa masyarakat memanfaatkan sumber daya alam terdekat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari adalah argumen lain yang mendukung hal ini. Untuk melestarikan sumber daya alam, salah satu caranya adalah dengan memperhatikan cara kelompok masyarakat memanfaatkannya.

Pengetahuan yang bersumber dari pengetahuan lokal, termasuk tradisi dan budaya, perlahan mulai hilang. Rahimah dkk. (2019) membuat klaim yang sama, mengatakan bahwa karena adanya stigma terkait budaya asing yang dipandang lebih modern, maka semakin canggihnya arus globalisasi, informasi, dan telekomunikasi justru menyebabkan nilai-nilai untuk melestarikan budaya sendiri semakin memudar. Selain itu, semakin berkurangnya minat generasi muda terhadap hal-hal tradisional akibat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, membuat mereka beranggapan bahwa budaya leluhur merupakan salah satu tanda gaya hidup terbelakang (Rahyuni, 2013).

Penelitian etnobotani, seperti halnya pemanfaatan sumber daya alam, adalah satu kesatuan tahap dalam mempromosikan keahlian asli suatu kelompok etnis, klaim Aziz dkk. (2018). Selain itu, penelitian etnobotani dapat dimanfaatkan untuk mendata pengetahuan masyarakat sekitar tentang pemanfaatan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari. dalam upaya untuk mendomestikasi tanaman dengan nilai komersial yang signifikan dan secara tidak sengaja melestarikan keanekaragaman hayati (Setiawan & Qiptiyah, 2014). Menurut Iswandono dkk. (2017), Cara lain untuk menghentikan hilangnya pengetahuan dan perusakan spesies tumbuhan asli adalah melalui etnobotani.

Di Indonesia, tanaman pisang atau *Musa paradisiaca* merupakan salah satu jenis tanaman yang umum. Perawatannya tidak sulit karena sifatnya yang memungkinkan tumbuh dengan mudah dimana saja dan tidak tergantung musim. Biasanya tanaman ini tumbuh di kebun, pekarangan, dan pinggir sawah. Tanaman ini lebih menyukai lingkungan terbuka, alami, banyak sinar matahari, dan dapat tumbuh di dataran rendah hingga ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut (Firza, dkk., 2008).

Tanaman pisang merupakan tanaman serba guna, mulai dari akar, umbi, pelepah, daun, bunga, buah, bahkan kulit, penggunaan pisang dalam konteks tertentu telah menjadi subyek penyelidikan yang luas. Temuan penelitian ini menunjukkan beragamnya penerapan pisang di antara berbagai kelompok etnis. Hal ini agar setiap suku bangsa dapat berinteraksi dengan lingkungannya sesuai dengan kearifan lokalnya masing-masing. (Kasrina,dkk., 2013)

Ada beberapa jenis pisang yang di tanam di desa Prambatan, antara lain ada pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*), pisang susu (*Musa acuminata 'Lady Finger'*), pisang mas (*Musa acuminata cv. AA*), pisang nangka (*Musa X paradisiaca*), pisang barangan (*Musa acuminata Cavendish Subgroup*) dan pisang ambon (*subkelompok Musa acuminata Cavendish*).

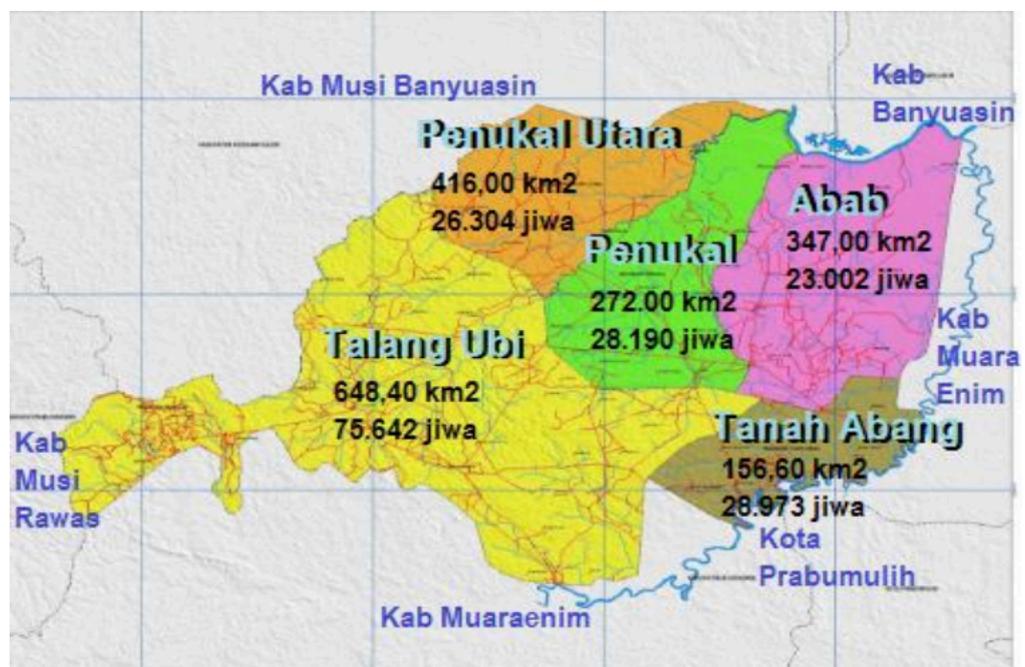
Pisang yang paling banyak diolah adalah pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*), yang tersedia dalam berbagai jenis gorengan dan sangat baik untuk dibuat keripik, sirup rasa pisang, tepung pempek pisang, dan masakan tradisional lainnya. Karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, pisang dapat berfungsi sebagai pengganti sebagian makanan pokok seperti gandum dan nasi (Prabawati, dkk., 2008). Pisang kepok memiliki kulit yang sangat tebal, daging buah berwarna kuning kehijauan yang terkadang memiliki bercak coklat, dan daging yang enak, menurut Prabawati dkk. (2008). Kisaran suhu ideal untuk tumbuhnya pisang kepok adalah kurang lebih 27°C, dengan suhu maksimal 38°C. Pisang kepok mempunyai beberapa tepi dan bentuk yang sangat pipih. Buahnya kecil, berukuran panjang 10 sampai 12 sentimeter dan berat 80 sampai 120 gram. Daging buah pisang kepok berwarna kuning dan putih.

Begitu banyaknya manfaat pisang kepok oleh masyarakat dan belum adanya kajian etnobotani pisang kepok di desa Prambatan, Penulis tertarik untuk meneliti etnobotani pisang kepok karena belum pernah diteliti di desa Prambatan padahal pisang kepok mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat. Salah satu di desa Prambatan kecamatan Abab kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir Sumatera Selatan. Banyak suku imigran yang membentuk populasi desa tersebut, bukan satu suku yang homogen. Meskipun demikian, pemanfaatan pisang masih terus dilakukan di daerah tersebut berkat adanya tetua setempat. Di desa Prambatan, pemanfaatan pisang secara berkelanjutan merupakan salah satu

kearifan rakyat yang harus dilestarikan dan dicatat oleh masyarakat desa Prambatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan menggunakan masa penelitian sekitar dua minggu. Alat yang digunakan telepon genggam, alat tulis, dan daftar pertanyaan atau kuisisioner untuk responden tertentu merupakan instrumen dan perlengkapan yang digunakan. Subyek penelitian ini adalah warga desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir.



Gambar 1 : Peta Desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, keyakinan, persepsi, pemikiran individu dan kelompok yang ada dan sedang berlangsung pada saat ini atau di tempat dan lokasi penelitian. Menggunakan wawancara terstruktur untuk memperoleh informasi.

Metode pengumpulan datanya berdasarkan observasi secara tidak langsung melalui wawancara kepada masyarakat yang menggunakannya secara

rutin. Tanaman pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*) di desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir. Peneliti menggunakan metode observasi dan wawancara terbuka merupakan jenis wawancara yang pertanyaan-pertanyaannya disusun sedemikian rupa sehingga informan mempunyai kebebasan untuk memberikan tanggapan. Teknik pemilihan informan didasarkan pada informasi dari masyarakat setempat, dalam hal ini masyarakat yang biasa memanfaatkan pohon pisang kepok.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada masyarakat di desa Prambatan Kecamatan Abab Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir dapat diketahui bahwa pemanfaatan pisang kepok oleh masyarakat Prambatan Kec. Abab Kab. PALI adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Masyarakat desa Prambatan mempunyai pengetahuan tradisional yang turut berkontribusi terhadap manfaat pisang kepok.

No	Bagian Tanaman	Kegunaann
1	Jantung Pisang	Dapat digunakan sebagai lauk yaitu : Sayur jantung pisang (rebusaan jantung pisang)
2	Batang Pisang Semu	Sebagai dudukan bambu yang berfungsi ganda sebagai tempat cangkir saat pernikahan dan lauk nasu burak
3	Daun pisang	1. Di gunakan sebagai pembatas agar makanan atau kue tidak saling menempel, tiga lembar daun 2. Sebagai pembungkus makanan untuk berbagai macam kue
4	Kulit pisang	Sebagai Pakan kambing dan sapi
5	Buah pisang	Untuk siap saji dalam berbagai bentuk kue tradisional



Gambar 2 : Tanaman pisang kapok

Selain rasanya yang enak, pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*) kaya akan nutrisi yang menyehatkan. Menurut USDA Nutrient Database (2018), setiap 100 gram buah pisang menyediakan energi 89 kkal, karbohidrat 22,84 gram, serat 2,6 gram, lemak 0,33 gram, dan protein 1,09 gram. Makan banyak pisang bisa menimbulkan masalah lebih lanjut, terutama jika ada banyak kulit pisang yang bisa dibuang ke tempat sampah. Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk memaksimalkan nilai tambah kulit pisang dan produk samping lainnya, baik secara nutrisi maupun komersial.

1. Jantung pisang

Warga desa Prambatan menyiapkan sayur yang disebut lawa dengan menggunakan bunga pisang. Sayur seperti lawa sering disajikan pada saat aqiqahan atau upacara pernikahan. Seperti terlihat pada gambar 3 di bawah, lawa dibuat dengan memadukan kelapa bakar dengan bunga pisang.



Gambar 3 : Jantung pisang rebus

Di masyarakat Desa Srigonco Bantur Malang juga pernah tercatat penelitian pemanfaatan bunga pisang (Mukhoyyaroh & Hakim, 2020). Berdasarkan temuan penelitian, bunga pisang merupakan sayuran atau lauk yang umum di daerah tersebut. Selain itu, penelitian di desa Sassa, Luwu Utara (Najib et al., 2022) mengungkapkan bahwa bunga pisang juga dikonsumsi sebagai sayuran. Bunga pisang juga dikonsumsi sebagai sayuran di Sub-Etnis Wolio Kota Baubau menurut penelitian (Agus & Andarias, 2018). Ini membantu memperlancar produksi ASI. Bunga pisang mengandung karbohidrat, protein, lipid, dan mineral (kalsium, zat besi, dan fruktosa), menurut Novitasari dkk. (2013). Bunga pisang juga mengandung serat yang merupakan manfaat lain yang membantu melancarkan pencernaan. Manfaat bunga pisang melawan diabetes bermula dari kandungannya.

Selain itu, penelitian (Walida dkk., 2013) menunjukkan bahwa bunga pisang mengandung banyak bahan kimia flavonoid. Menurut Khoirunnisa dan Sumiwi (2019), flavonoid merupakan senyawa kimia metabolit yang mempunyai sifat anti inflamasi, Anti oksidan, anti mutasi dan anti kanker. Kasus ini menunjukkan bahwa karena bunga pisang digunakan sebagai bahan makanan dan terbukti memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, data ilmiah (etika) juga mendukung pengetahuan masyarakat setempat (emik) mengenai pemanfaatan bunga pisang.

2. Batang Pisang Semu

Masyarakat desa Prambataan memanfaatkan batang pisang sebagai tiang bambu untuk menyimpan gelas bersih pada saat acara pernikahan, seperti yang terlihat di bawah pada Gambar 4:



Gambar 4 : Batang pisang semu yang digunakan untuk tempat cangkir

Selain itu, warga desa Prambatan juga membuat lauk nasu burak, yaitu masakan yang terbuat dari batang pisang (Gambar 5). Penduduk setempat memakan masakan ini sebagai lauk. (Hiden dkk., 2021; Sagajoka dkk., 2021) melaporkan pemanfaatan batang pisang sebagai makanan. Berdasarkan temuan penelitian, batang pisang juga dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan, khususnya keripik. Batang pisang, menurut Sagajoka dkk. (2021), menawarkan banyak manfaat kesehatan, seperti detoksifikasi saluran pencernaan, pengaturan tekanan darah dan kolesterol, serta stabilisasi gula darah.



Gambar 5: Lauk nasu burak.

Masyarakat desa Prambatan mengolah batang pisang kepok sebagai lauk nasu burak dengan cara sebagai berikut : pertama-tama bahan yang dibutuhkan untuk membuat lauk nasu burak adalah, bahan yang dihaluskan adalah merica, bawang putih, bawang merah, ketumbar, sereh, kunyit, garam, kedua bahan yang digeprek adalah jahe, lengkuas dan ketiga bahan yang diparut adalah kelapa muda, dan ada satu bahan yang berasal dari hasil kelapa halus yang telah disangrai yang dikenal sebagai *karopa*. Lalu selanjutnya, batang pisang diiris tipis-tipis kemudian dicampurkan dan diremas dengan bumbu yang telah dihaluskan kecuali jahe dan lengkuas (cukup digeprek), jangan lupa *karopa* dan kelapa muda yang telah diparut. Kemudian irisan batang pisang yang sudah dicampur dengan bahan-bahan tadi, ditambahkan air dan masukan ke dalam panci. Kemudian masak hingga matang. Biasanya dibutuhkan waktu kurang lebih 1 jam untuk mendapatkan nasu *burak* yang matang.

Warga desa Sri Kuncoro Bengkulu Tengah memanfaatkan batang pisang tiruan sebagai tanaman rambat bunga mayang pada acara pernikahan dan khitanan, serta sebagai penutup bibit bayam, terong, dan cabai, menurut penelitian Kasrina dan Zulaikha (2013). Penelitian di Desa Salut Ambun Mamasa (Alang, 2013) menunjukkan bahwa batang pisang dapat diberikan kepada ikan mas sebagai pengganti pelet untuk meningkatkan pertumbuhan. Selain itu, penelitian mengungkapkan bahwa batang pisang yang difermentasi dapat membuat sapi menjadi lebih berat sehingga dapat diberi makan dengan berbagai jenis biji-bijian. (2018).

3. Daun pisang

Penduduk setempat menggunakan daun pisang bertindak sebagai penghalang agar tidak saling menempel dan menciptakan wewangian khusus, seperti yang terlihat di bawah pada Gambar 6.



Gambar 6 : Pembatas yang terbuat dari daun pisang

Sobek daun pisang dan gunakan untuk melapisi makanan. Acara seperti ini sering diadakan untuk pindahan rumah, aqiqahan, dan pernikahan. Selain itu, berbagai masakan tradisional antara lain buras, lepat, bugis, doko-doko singkong (lemet), dan barongko dibungkus dengan daun pisang (Gambar 7). Warga sekitar pun berpendapat makanan itu mungkin akan terasa berbeda jika dibalut dengan daun pisang. Menurut penelitian, hal ini terjadi (Saha et al., 2013). Menunjukkan bahan kimia katekin yang terdapat pada daun pisang mempunyai kemampuan menghasilkan aroma.

Daun pisang dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan oleh warga desa Sri Kuncoro, Bengkulu Tengah, menurut hasil penelitian (Kasrina & Zulaikha, 2013). Menurut penelitian pada suku Aceh di Aceh (Rahimah et al.,

2019), buah dan daun pisang digunakan saat pernikahan sebagai simbol kemakmuran. Berdasarkan temuan penelitian (Mukhoyyaroh dkk., 2020), Daun pisang juga digunakan di masyarakat desa Srigonco Bantur Malang. pakan ternak, bahan dasar tumpeng, dan pembungkus makanan. Daun pisang juga dimanfaatkan warga untuk membungkus lempok, obat ibu nifas yang menjadi bahan penelitian dilakukan di Desa Krueng Kluet, Aceh Selatan, Kecamatan Kluet Utara (Fuadi, 2018). Sementara itu, penelitian yang dilakukan di Kota Baubau terhadap kelompok subetnis Wolio menemukan bahwa air rebusan daun pisang memiliki khasiat.



Gambar 7 : A. Bugis dan B. Lepat pisang

Olahan lepat pisang oleh warga desa Prambatan adalah, bahan yang digunakan 500 gram tepung terigu, 250 gram gula pasir atau sesuaikan dengan selera, Daun pisang untuk membungkus, 1/2 buah kelapa parut, secukupnya garam, secukupnya air, 1 sisir pisang kepok yang matang atau bisa diganti pisang yang lain. Cara membuat lepat pisang adalah, pertama lumatkan pisang dengan buntut cangkir, atau bisa menggunakan dengan tangan, kemudia masukkn kelapa parut, garam dan tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk dan masukan gula pasir. Tambahkan air campur sampai rata. Bagi daun pisang menjadi kecil-kecil. Sebelumnya daun nya di layukan dulu menggunakan api agar mudah di bungkus. Masukan adonan di dalam daun pisang dan bungkus dengan rapi. Lakukan hingga adonan habis. Sebelumnya panaskan terlebih dahulu panci untuk mengukus. Setelah semua siap di bungkus, masukan ke dalam kukusan masak hingga 20 menit. Cek kematangan, apabila sudah masak matikan kompor dan siap untuk dimakan.

4. Kulit pisang

Seperti terlihat pada Gambar 8, masyarakat di desa Prambatan, saat panen pisang kepok maupun pisang lainnya, warga Prambatan banyak menggunakan kulit pisang sebagai pakan kambing dan sapi. Di dalam kulit pisang banyak mengandung karbohidrat, lemak kasar, protein kasar, serat kasar, dan kalsium fosfor semuanya terdapat dalam kulit pisang. (Hidayat et al., 2016).



Gambar 8 : Pakan kambing dan sapi berbahan dasar kulit pisang

Hal ini menunjukkan bahwa suatu suku bangsa dalam cara pandang masyarakat Indonesia atau kearifan lokal (emik) sesuai dengan bukti ilmiah (etik) menurut Alang dkk. (2022), adanya potensi pengembangan obat tradisional ke depan terletak pada kesesuaian antara etik dan emik.

5. Buah pisang

Nur dkk. (2021) menemukan bahwa buah pisang memiliki konsentrasi vitamin A, B, C dan kaya serat. Nutrisi ini dapat menurunkan kolesterol dan meredakan sembelit, menjadikannya tindakan pencegahan potensial terhadap kanker usus besar. Selain itu, bahan kimia yang terdapat pada buah pisang antara lain alkaloid, monoterpenoid, seskuioterpenoid, kuinon, terpenoid, flavonoid, tanin, glikosida, dan proanthocyanidins. Senyawa tersebut memiliki sifat anti inflamasi, anti kanker, dan anti bakteri. Penelitian lain dilakukan di desa Mengkiang, Kecamatan Sanggau Kapuas, Kabupaten Sanggau, oleh Haryono dkk. (2014) meneliti pemanfaatan pisang sebagai obat wasir, sembelit, dan anemia.



Gambar 7 : Keripik pisang dan Kue kukus pisang

Olahan kue kukus pisang oleh warga desa Prambatan adalah, bahan yang adalah, 3 buah pisang ukuran sedang (200 gram), 7 sdm gula pasir (105 gram), 10 sdm minyak goreng (kurang lebih 75 ml), 2 butir telur, 11 sdm tepung terigu protein sedang (110 gram), 1 sdm susu bubuk, 1 sdt soda kue, dan 1 sdt garam. Cara membuat kue kukus pisang adalah, pertama haluskan pisang terlebih dahulu, bisa menggunakan buntut cangkir atau tangan, di wadah yang berbeda, masukan gula pasir dan telur, kemudian aduk menggunakan whisk hingga gulanya larut, kemudian masukan pisang yang sudah dihaluskan tadi, kembali diaduk hingga tercampur rata, tambahkan tepung terigu, baking soda, susu bubuk, dan garam, aduk hingga rata. Lalu tambahkan minyak goreng dan kembali diaduk menggunakan whisk, setelah adonan siap, tuang ke dalam loyang yang telah dioles dengan margarin dan ditabur dengan tepung terigu, kukus selama kurang lebih 20 menit. Pastikan kukusan sudah dipanaskan terlebih dahulu hingga airnya mendidih, tes kematangan dengan menusuk kue dengan tusukan gigi, jika sudah tidak ada yang lengket, kue bolu pisang kukus siap di angkat dan disajikan.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian, maka disimpulkan bahwa selain rasanya yang enak, pisang kepok (*Musa acuminata x balbisiana*) juga punya banyak mengandung nutrisi yang unggul. Setiap 100 gram pisang mengandung 89 kkal kalori, 22,84 g karbohidrat, 2,6 g serat, 0,33 g lemak, dan 1,09 g protein. Masyarakat desa Prambatan memanfaatkan hampir seluruh bagian tanaman pisang, antara lain bunganya untuk dijadikan sayur, batang pisang semu untuk tempat gelas, daunnya untuk bahan pembungkus, untuk pakan ternak, dan buah pisangnya sendiri yang digunakan untuk membuat berbagai macam kue tradisional dan pengobatan ambeien.

REFERENSI

- A. Zulaikha dan Kasrina (2013). Masyarakat Desa Sri Kuncoro, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah kaya akan etnobotani dan keanekaragaman buah pisang (*Musa Spp*). Prosiding SEMIRATA 2013,

- 1(1), 33–40. ata polandia / artikel / lihat /583 di <https://journal.fmipa.unila.ac.id>
- Alang, H., Ainulia, ADR, dan Rosalia, S. (2022). Masyarakat Suku Mamasa di Sulawesi Barat telah melakukan inventarisasi tanaman obat sebagai bagian dari inisiatif pengobatan mandiri. Quagga: *Jurnal Biologi dan Pendidikan*, 14(1), 77–87. File diterima di <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i1.4852>.
- Alang, H. (2013). Penggunaan Ampas Batang Pisang Terhadap Pertumbuhan Ikan Mas di Desa Salutambun Barat Kabupaten Mamasa. *Biogenesis : Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(2), 88–90. <https://doi.org/10.24252/BIO.V1I2.452>
- Andarias, SH, dan Agus, S. (2018). Di Kota Baubau, Sulawesi Tenggara, Masyarakat Sub Etnis Wolio memiliki tumbuhan obat yang dipelajari dan diidentifikasi menggunakan metode etnobotani. *Jurnal Konferensi Pendidikan Biologi Tahunan ke-15*, 721-732. Lihat/33330/21944 di <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article>
- Aziz, I. R., Raharjeng, A. R. P., & Susilo, S. (2018). Peran Etnobotani Sebagai Upaya Konservasi Keanekaragaman Hayati Oleh Berbagai Suku di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 4(1), 978–602. <https://doi.org/10.24252/PSB.V4I1.9596>
- CM Kusharto, Serat Pangan dan Signifikansinya Bagi Kesehatan, 2006. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45–54
- Dasuki, UA, Walida, SM, dan Rismawati, E. (2013). ekstraksi Flavonoid berasal dari ekstrak bunga pisang (*Musa balbisiana* Colla). *Jurnal Farmakologi*, 151-160.
- E. Rahyuni, R. Pitopang, & E. Yuniati (2013). Kajian Tumbuhan Ritual Suku Tajio di Desa Kasimbar Kabupaten Parigi Moutong Melalui Pendekatan Etnobotani. *Jurnal Sains dan Teknologi dalam Ilmu Pengetahuan Alam*, 2(2),46–54. Diakses 20 April 2023 / index.php/ejurnalfmipa/article/view/1647
- Fauzana, N., Ilmiyah, N., dan Pertiwi, AA (2021). Dipaparkan etnobotani kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Desa Sungai Kupang Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kecamatan Kandangan. *J. Ilmu Pengetahuan dan Intelijen Lokal*, Al-Kawnu, 1(1), 45–56. Apa itu DOI 10.18592/AK.V1I1.5073
- Gobhe, D., Antonia, YN, Nona, RV, dan Sagajoka, E. (2021). Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Borani dengan metode pengolahan keripik pisang tingkat lanjut (BAPIS). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Prima Abdika,1(4),136-143.I4.1257 <https://doi.org/10.37478/ABDIKA.V1>
- Hasanuddin, H., Rahimah, R., dan Djufri, D.(2019).Upacara Adat Masyarakat Aceh di Provinsi Aceh: Kajian Etnobotani.BioTICS: *Jurnal ilmiah*

pendidikan dan bioteknologi, 6(1), 53. Ini 4045. <https://doi.org/10.22373/biotik.v6i1>.

- Iswandono, E., Hikmat, A., Kosmaryandi, N., & Zuhud, E.A.M. (2017). Pengetahuan Etnobotani Suku Manggarai dan Pengaruh Pemanfaatan Tumbuhan Hutan di Pegunungan Ruteng. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 171–181. Kunjungi <https://doi.org/10.18343/jipi> untuk 3.20.171.
- Mukhooyaroh, NI, dan Hakim, L. Pada tahun 2020 Etnobotani Desa Srigonco Kabupaten Malang, Kabupaten Bantul, menggunakan pisang lokal (*Musa spp.*). *Jurnal Biologi Tropis, Biotropik*, 8(1), 43–53. 10. 21776/ UB. BIOTRO PIKA. 2020.008.01.07 dapat dilihat disini.
- Priyanto, B., Alfiani, T., Sefrina, A., Indah Mayasari, D., Puspaneli, I., Purwoko STIKES AlIrsyad Al-Islamiyyah Cilacap, B. et Serulingmas Cilacap, S., NR, Nur, NR, Yuliasuti, D., Yulia Sari, W., Kartiyani, T., Maryanti, D., Agus Setia, DP, Pranowo, S., Diah Pramitasari, I., Prasetyani, D., Tri Aksari, S.. Bioaktivitas dan kepemilikan dalam komposisi kimia. Pameran Penelitian, UNISRI, 5(2), 45–56. 5860 dengan DOI 10.33061/RSFU.V5I2.
- SC Labatar (2018). Dampak Pemberian Pakan Kulit dan Batang Pisang Fermentasi terhadap Daging sapi. *Majalah Triton*, 9(1), 31-37. *Jurnal: <http://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/64>*
- TD Siboro (2019). Manfaat Lingkungan dari Keaneka ragaman Hayati. *Majalah Sains SIMANTEK*, 3(1), tersedia di : <http://simantek.sciencemakari.org/index.php/JIK/article/view/36>.