



Terbit online pada laman web jurnal: <https://edubio.ftk.uinjambi.ac.id>

**EDU-BIO Jurnal Pendidikan Biologi**

ISSN: E-ISSN: 2598-4284

## **Study Jenis Rempah-rempah dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo**

**Yana**

*Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Jl. Jambi Ma. Bulian KM. 16 Sei, Duren Kabupaten Muaro Jambi, 36363, Indonesia*

*Diterima: 27 Mei 2019, Disetujui: 10 Juni 2019, Dipublikasikan: 30 Juli 2019*

**Korespondensi: Yananiez@gmail.com**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis rempah-rempah yang diperjual belikan di Pasar Tradisional Angso Duo, Rempah-rempah yang dapat digunakan sebagai bahan masakan dan bahan obat-obatan. Penelitian ini dilakukan dengan metode “deskriptif kualitatif”. Responden dalam penelitian diambil dengan pertimbangan tertentu dan “key informannya” ditentukan secara “Purposive Sampling”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 32 jenis rempah-rempah yang diperjual belikan di pasar tradisional Angso Duo. Rempah-rempah dapat dimanfaatkan sebagai bahan masakan berjumlah 13 jenis rempah, Rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan obat-obatan berjumlah 9 jenis rempah, dan Rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan masakan dan obat-obatan berjumlah 10 jenis rempah. Para penjual mendapatkan stock rempah-rempah dari para agen yang berasal Sumatera Barat (padang) dan Bengkulu. Rempah-rempah tersebut dijual dalam berbagai bentuk : berupa bentuk aslinya dan dihaluskan sehingga menjadi bumbu dan dijual dalam plastik kiloan. Adapun rempah-rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan masakan yaitu kunyit, lengkuas, jahe, asam kandis, temu mangga, daun jeruk nipis, daun salam, daun kunyit, daun ruku-ruku, ketumbar, kemiri, kayu manis, pala, kencur, bawang merah, bawang putih, kapulaga, daun pandan, cengkeh, merica, jeruk nipis dan serai. Rempah yang digunakan sebagai obat-obatan yaitu kunyit, lengkuas, temulawak, jahe, asam kandis, jahe merah, daun salam, adas, kayu secang, pasak bumi, daun kecubung, daun kina, bawang dayak, ciplukan, kunyit putih kencur, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan serai. Sedangkan rempah-rempah yang bisa digunakan sebagai masakan dan obat-obatan yaitu kunyit, lengkuas, jahe, asam kandis, daun salam, adas, kencur, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan serai.

**Kata Kunci :** Rempah-rempah; Pasar Tradisional; Angso Duo

### ABSTRACT

This study aims to determine the types of spices that are traded in the Traditional Angso Duo Market, spices that can be used as ingredients for cooking and medicinal ingredients. This research was conducted using the "qualitative descriptive" method. Respondents in the study were taken with certain considerations and "key informants" were determined by "Purposive Sampling". The results showed that there were 32 types of spices traded in the traditional Angso Duo market. Spices could be used as ingredients for 13 types of spices, spices that could be used as medicinal ingredients amounted to 9 types of spices, and spices. spices that can be used as ingredients for cooking and medicine are 10 types of spices. The sellers got stock of spices from agents from West Sumatra (Padang) and Bengkulu. The spices are sold in various forms: in the form of the original and mashed to become a spice and sold in plastic kilos. The spices used as ingredients are turmeric, galangal, ginger, kandis acid, temu mangga, lime leaves, bay leaves, turmeric leaves, ruku-ruku leaves, coriander, candlenut, cinnamon, there, nutmeg, kencur, red onion, garlic, cardamom, pandan leaves, cloves, pepper, lemon and lemongrass. The herbs used as medicines are turmeric, galangal, ginger, ginger, kandis acid, red ginger, bay leaves, fennel, secang wood, pasak bumi, kecubung leaves, kina leaves, onion dayak, ciplukan, kencur white turmeric, shallots , garlic, lime and lemongrass. While spices that can be used as cooking and medicine, namely turmeric, galangal, ginger, kandis acid, bay leaves, fennel, kencur, onion, garlic, lime and lemongrass.

**Keywords:** Production, Straw Mushroom

#### 1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara penghasil rempah – rempah terbesar didunia. Sejarah mencatat bahwa beberapa negara Eropa datang ke bumi nusantara hanya untuk menguasai rempah – rempah yang pada saat itu harga jualnya sangat tinggi di pasaran. Saat ini, Indonesia masih tetap merupakan salah satu negara produsen dan eksportir rempah terpenting di dunia. Rata-rata rempah Indonesia menyumbang 21,06 % dari total pasar rempah dunia pada tahun 2013 (Anonim, 2013). Hal ini menandakan betapa aktifnya penduduk Indonesia dalam memanfaatkan rempah – rempah yang bisa diolah menjadi bahan makanan, obat – obatan dan sebagainya. Rempah - rempah di Indonesia dapat dengan mudah ditemukan di pasar – pasar tradisional. Di tempat inilah terjadi transaksi perdagangan rempah – rempah. Pasar tradisional merupakan pasar yang berperan penting dalam memajukan pertumbuhan ekonomi di Indonesia dan memiliki keunggulan bersaing secara alamiah.

Pasar tradisional memiliki banyak keunggulan, salah satunya adalah dimana para pembeli dan penjual bertemu langsung untuk melakukan suatu transaksi jual beli. Didorong pula

dengan defenisi dari pasar itu sendiri dimana pasar adalah suatu tempat bertemunya penjual dan pembeli dalam satu lokasi dan melakukan transaksi jual beli baik itu barang ataupun jasa. Sedangkan pada pasar modern tidak ditemukan pembeli dan penjual yang melakukan transaksi jual beli secara langsung, yang ada hanyalah para pembeli melakukan pembelian suatu barang dengan hanya memperhatikan harga yang telah tertempel dalam kemasan atau label yang ada dari jenis barang yang telah ditentukan dan membawanya langsung ketempat pembayaran dan membayar harga seperti yang telah tertera pada kemasan, tidak ditemukan adanya proses tawar menawar dalam transaksi jual beli seperti pada pasar tradisional.

Pasar tradisional Angso Duo merupakan pusat perbelanjaan bagi masyarakat kota Jambi yang memiliki letak strategis. Diliat dari aplikasi google maps, pasar angso duo dapat ditemukan dengan koordinat -1.590922, 103.611734. secara nyata, wilayah tersebut sangat mudah terjamah oleh masyarakat karna berada dipertengahan kota jambi dan didekat salah satu ikon provinsi jambi, yaitu menara Gentala Arasy. Berdiri dengan luas , 92.071 m<sup>2</sup>, 51.163 m<sup>2</sup>, diatas tanah hak milik pemerintah provinsi jambi. Dengan sertifikat HPL No 09 Tahun 2007, HPL No 10 Tahun 2007, pasar ini terkenal didaerah sumatera dan jawa. Sebab menjadi salah satu tujuan para pemasok produk – produk yang berasal dari wilayah tersebut. Pasar ini terdapat aneka ragam barang dagangan mulai dari sayu-mayur, lauk-pauk, pakaian, perabot rumah tangga dan masih banyak lagi.

Pasar tradisional Angso Duo terkenal dengan kelengkapannya, terutama rempah-rempah. Berbagai macam jenis rempah diperjual belikan di pasar tradisional ini. Hal ini senada dengan tradisi pemanfaatan rempah-rempah oleh masyarakat jambi, yang telah berlangsung sejak dulu kala. Oleh karena itu, Pemanfaatan rempah- rempah sebagai bahan masakan dan sebagai bahan obat – obatan perlu untuk dibukukan agar tidak hilang ditelan oleh modernisasi zaman, perlu dilakukan sebuah kajian khusus atau penelitian agar tradisi ini tidak hilang dan punah. Sebab tradisi pemanfaatan ini masih dipertahankan oleh masyarakat baik mereka pelajari sendiri melalui buku atau diwariskan secara langsung dari keluarga sehingga pemahaman yang didapatkan tidak jauh berbeda dari penjual maupun konsumen yang berada dipasar tradisional Angso Duo.

Penelitian sebelumnya oleh Ambiadianda pada tahun 2014, dengan judul “Studi Etnobotani Tumbuhan Sebagai Rempah Pada Masyarakat Aceh Besar” yang terletak di Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Ditemukan 52 jenis tumbuhan yang termasuk kedalam 23 suku yang digunakan sebagai rempah pada masakan di Aceh Besar. Terdapat delapan bagian/organ tumbuhan yang digunakan sebagai rempah yaitu daun, buah, biji, umbi, bunga, rimpang, kulit kayu, maupun batang. Terdapat lima cara penggunaan tumbuhan rempah dalam masakan yaitu ditumbuk, digiling, dirajang, dipakai utuh, dan diremas. Didapatkan 36 jenis masakan yang dimasak pada masyarakat Aceh Besar dengan jumlah jenis tumbuhan rempah yang digunakan berkisar antara 4-18 jenis tumbuhan.

Adapun permasalahan yang terdapat dalam penelitian ini ialah belum adanya penelitian tentang rempah-rempah yang terdapat di Pasar Tradisional Angso Duo. Tujuan penelitian ini secara umum adalah untuk mengetahui jenis rempah yang ada di Pasar tradisional Angso Duo dan beberapa pemanfaatannya untuk masakan dan bahan obat-obatan.

Tujuan penelitian yang didapatkan adalah untuk mengetahui jenis rempah – rempah yang diperjual belikan di pasar tradisional Angso Duo, Mengetahui apa manfaat rempah-rempah sebagai bahan masakan dan bahan obat-obatan, Mengetahui cara masyarakat mengolah rempah – rempah untuk dijadikan bahan masakan dan Mengetahui cara masyarakat mengolah rempah – rempah untuk dijadikan bahan obat – obatan.

## **2. METODE DAN DESAIN PENELITIAN**

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berupa alat tulis, Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode “Deskripsi Kualitatif”, karena digunakan untuk menggambarkan atau mengeksplorasi tentang jenis rempah – rempah serta pemanfaatannya di pasar Angso Duo. Untuk informasi kunci (*key informants*) peneliti menggunakan sistem *Purposive Sampling* dimana peneliti akan menentukan sampel dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan yang dimaksud adalah peneliti melihat penjual mana yang paling banyak menjual rempah-rempah. Sedangkan untuk pembeli dikondisikan yang dijadikan responden adalah pembeli yang ada ketika peneliti sedang mewawancarai responden.

### 3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### a. Hasil

Rempah-rempah yang terdapat di Pasar Tradisional Angso Duo ada 32 Jenis. Adapun sebagai berikut : Kunyit (*Curcuma domestica* Vall.), Lengkuas (*Alpinie Galanga* (L.)), Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.), Jahe (*Zingiber Officinale rosc*), Asam Kandis (*Garcinia Parvifolia* (Miq.) Miqq), Jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. Rubrum), Temu Mangga/paoh (*Curcuma mangga* Vall. Et. Maton), Daun jeruk purut (*Citrus Hystrix D.C*), Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight), Daun kunyit (*Curcuma domestica* Val.), Daun ruku-ruku (*Hyptis sanctum* L.), Ketumbar (*Coriandrum sativum* L), Kemiri (*Aleurites Moluccana* (L.) Milld.), Kayu manis (*Cinnamomum Burmanii* (Ness & Th. Nees), Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.), Buah palo (*Myristica Fragans* Houtt), Kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.), Pasak bumi (*Eurycoma longifolia* Jack.), Kecubung (*Datura metel* L.), Kina (*Cinchona pubescens* Vahl.), Bawang dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L.) Merr), Ciplukan/letup-letup (*Physalis angulata* L.), Kunyit putih (*Curcuma zedoarea* (Christ) Rosc.), kencur (*Kaempferia Galanga* L.), Bawang merah (*Allium cepa* L.), Bawang putih (*Allium sativum* Linn.), Kapulaga (*Amomum compactum* Sol. Ex Maton.), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb), Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr & Perry), Merica/lada (*Piper nigrum* L.), Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* (Christm. & Panzer) Swingle) dan Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf).

#### b. Pembahasan

Rempah-rempah bisa digunakan sebagai bahan masakan dan obat-obatan. Untuk lebih jelasnya bisa di lihat pada Tabel IV.4.

| No | Nama daerah | Nama ilmiah                   | Kegunaan               | Cara pengolahan   |
|----|-------------|-------------------------------|------------------------|---|
| 1  | Kunyit      | <i>Curcuma domestica</i> Val. | Bahan masakan dan obat | Memasak Gulai, tempoyak dan pindang. Diolah dengan cara dihaluskan dan diiris kecil-kecil. Kunyit untuk obat magh, diare, alergi. Diolah dengan cara direbus lalu |

|   |                  |   |                        |   |
|---|------------------|---|------------------------|---|
| 2 | Lengkuas         | <i>Alpinie Galanga (L.)</i>                         | Bahan masakan dan obat | diminum, ditumis lalu dioleskan. Memasak rendang. Diolah dengan cara dihaluskan. Lengkuas untuk obat panau dioleskan langsung.  |
| 3 | Temulawak        | <i>Curcuma Xanthorrhiza</i> Roxb.                   | Obat                   | Untuk menambah tenaga diolah menjadi jamu dengan cara direbus.  |
| 4 | Jahe             | <i>Zingiber Officinale rosc</i>                     | Bahan masakan dan obat | Memasak pindang dan rendang. Diolah dengan cara diiris kecil-kecil dan langsung dihaluskan. Jahe untuk obat masuk angin, menguatkan tubuh diolah dengan cara direbus dan diminum airnya.                        |
| 5 | Asam Kandis      | <i>Garcinia Parvifolia</i> (Miqq.) Miqq             | Bahan masakan dan obat | Memasak rendang, gulai dan lainnya. Diolah dengan cara langsung dimasukkan ke masakan. Asam kandis untuk obat menghilangkan bengkak pada vagina. Diolah dengan cara direbus dan digunakan untuk mencuci vagina. |
| 6 | Jahe merah       | <i>Zingiber officinale</i> Rosc. Var. <i>rubrum</i> | Obat                   | Jahe untuk obat masuk angin. Diolah dengan cara direbus dan diminum airnya.   |
| 7 | Temu Mangga/paoh | <i>Curcuma mangga</i> Vall. Et. Zyp.                | Bahan masakan          | Memasak acar timun. Diolah dengan cara dihaluskan.  |
| 8 | Daun jeruk purut | <i>Citrus Hystrix D.C</i>                           | Bahan masakan          | Campuran gulai, rendang dan lainnya. Diolah dengan cara langsung dimasukkan ke masakan.   |
| 9 | Daun Salam       | <i>Eugenia polyantha</i> Wight                      | Bahan masakan dan obat | Campuran gulai. Diolah dengan cara langsung dimasukkan ke masakan. Daun salam untuk obat darah tinggi diolah dengan   |

|    |                |  |                        |   |
|----|----------------|--|------------------------|---|
| 10 | Daun kunyit    | <i>Curcuma domestica</i> Val.                | Bahan masakan          | cara direbus dan minum airnya.<br>Campuran gulai dan keripik. Diolah dengan cara dimasukkan langsung dan diiris kecil-kecil.  |
| 11 | Daun ruku-ruku | <i>Hyptis sanctum</i> L.                     | Bahan masakan          | Campuran gulai. Diolah dengan cara dimasukkan langsung.   |
| 12 | Ketumbar       | <i>Coriandrum sativum</i> L.                 | Bahan masakan          | Memasak gulai. Diolah dengan cara dihaluskan.   |
| 13 | Kemiri         | <i>Aleurites Moluccana</i> (L.) Willd.       | Bahan masakan          | Memasak gulai dan peyek. Diolah dengan cara dihaluskan.   |
| 14 | Kayu manis     | <i>Cinnamomum Burmanii</i> (Ness & Th. Nees) | Bahan masakan          | Memasak gulai dan dodol. Diolah dengan cara dihaluskan dan dimasukkan langsung.   |
| 15 | Adas           | <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.              | Bahan masakan dan obat | Memasak gulai. Diolah dengan cara dihaluskan. Adas untuk menghilangkan masuk angin. Diolah dengan cara direbus dan diminum airnya.                                  |
| 16 | Buah palo      | <i>Myristica Fragans</i> Houtt               | Bahan masakan          | Memasak gulai. Diolah dengan cara dihaluskan.   |
| 17 | Kayu secang    | <i>Caesalpinia Sappan</i> L.                 | Obat                   | Untuk menambah tenaga diolah menjadi jamu. Direbus dan diminum.   |
| 18 | Pasak bumi     | <i>Eurycoma longifolia</i> Jack.             | Obat                   | untuk menghilangkan sakit pada tubuh dengan cara direbus kemudian disaring dan diminum airnya   |
| 19 | Kecubung       | <i>Datura metel</i> L.                       | Obat                   | untuk menghilangkan memar pada kulit dengan cara di panaskan hingga daun berubah menjadi layu dan diolesi dengan minyak sayur lalu tempelkan pada kulit yang memar. |
| 20 | Kina           | <i>Cinchona pubescens</i> Vahl.              | Obat                   | untuk mengobati malaria, pegal-pegal dan nyeri tulang dengan  |

|    |                      |   |                        |  |
|----|----------------------|---|------------------------|--|
| 21 | Bawang dayak         | <i>Eleutherine Palmifolia</i> (L.) Merr | Obat                   | cara daunnya direbus lalu diminum untuk mengobati kadar kolesterol dengan cara direbus kemudian disaring dan diminum airnya  |
| 22 | Ciplukan/letup-letup | <i>Physalis angulata</i> L.             | Obat                   | untuk mengobati darah tinggi, penyakit gula, dengan cara akarnya direbus, kemudian disaring lalu di minum. Selain itu juga bisa untuk mengobati cacar air dengan cara mencampurkan akar dan daunnya dengan air kemudian digunakan untuk mandi. |
| 23 | Kunyit putih         | <i>Curcuma zedoarea</i> (Christ) Rosc   | Obat                   | untuk mengobati kanker dengan cara direndam, bersihkan, di iris, jemur selama 3 jam tidak boleh lebih setelah kering haluskan lalu diminum. Selain itu juga bisa digunakan untuk membuat jamu.   |
| 24 | Kencur               | <i>Kaempferia Galanga</i> L.            | Bahan masakan dan obat | Memasak pecal dan peyek. diolah dengan cara dihaluskan. Kuencur untuk menambah stamina tubuh dengan cara diolah menjadi jamu.  |
| 25 | Bawang merah         | <i>Allium cepa</i> L.                   | Bahan masakan dan obat | Memasak gulai, sambal, pindang, dan lain-lain. Diolah dengan cara dihaluskan dan di iris kecil-kecil. Bawang merah untuk obat masuk angin dan diolah dioleskan dan dimakan.  |
| 26 | Bawang putih         | <i>Allium sativum</i> Linn.             | Bahan masakan dan obat | Memasak gulai, sambal dan lain-lain. Diolah dengan cara dihaluskan. Bawang putih untuk obat masuk angin dioleskan dan dimakan langsung.  |

|    |             |  |                        |  |
|----|-------------|--|------------------------|--|
| 27 | Kapulaga    | <i>Amomum compactum</i> sol Ex Maton.                  | Bahan masakan          | Memasak semur. Diolah dengan cara dihaluskan.  |
| 28 | Daun pandan | <i>Pandanus Amaryllifolius</i> Roxb.                   | Bahan masakan          | Campuran bubur dan kue. Diolah dengan cara dihaluskan dan dimasukkan langsung.   |
| 29 | Cengkeh     | <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr & Perry           | Bahan masakan          | Memasak gulai. Diolah dengan cara dihaluskan.  |
| 30 | Merica/lada | <i>Piper nigrum</i> L.                                 | Bahan masakan          | Memasak gulai dan sop. Diolah dengan cara dihaluskan.  |
| 31 | Jeruk Nipis | <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm. & Swingle Panzer) | Bahan masakan dan obat | Campuran untuk soto, soto dan masakan lainnya. Diolah dengan cara dibelah dan diperas airnya. Jeruk nipis untuk obat batuk, panas dalam dan obat masuk angin. Diminum dan dioleskan. |
| 32 | Serai       | <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) stapf                 | Bahan masakan dan obat | Memasak rendang, gulai dan tempoyak. Di olah dengan cara dihaluskan dan ditumbuk sedikit.  |

#### 4. KESIMPULAN

Disimpulkan bahwa rempah-rempah yang diperjual belikan di Pasar Tradisional Angso Duo ada 32 jenis. Rempah-rempah tersebut yaitu kunyit, lengkuas, temulawak, jahe, asam kandis, jahe merah, temu mangga, daun jeruk nipis, daun salam, daun kunyit, daun ruku-ruku, ketumbar, kemiri, kayu manis, adas, buah palo, kayu secang, pasak bumi, daun kecubung, daun kina, bawang dayak, ciplukan, kunyit putih, kencur, bawang merah, bawang putih, kapulaga, daun pandan, cengkeh, merica/lada, jeruk nipis dan serai. Rempah-rempah tersebut diperjual belikan dalam beberapa bentuk yaitu sesuai dengan bentuk aslinya tanpa diolah, dihaluskan dalam bentuk bumbu basah, dan dalam bentuk kemasan.

Rempah-rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan masakan yaitu kunyit, lengkuas, jahe, asam kandis, temu mangga, daun jeruk nipis, daun salam, daun kunyit, daun ruku-ruku, ketumbar, kemiri, kayu manis, ada, pala, kencur, bawang merah, bawang putih, kapulaga, daun pandan, cengkeh, merica, jeruk nipis dan serai. Rempah yang digunakan sebagai obat-obatan yaitu kunyit, lengkuas, temulawak, jahe, asam kandis, jahe merah, daun salam, adas, kayu secang, pasak bumi, daun kecubung, daun kina, bawang dayak, ciplukan, kunyit putih

kencur, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan serai. Sedangkan rempah-rempah yang bisa digunakan sebagai masakan dan obat-obatan yaitu kunyit, lengkuas, jahe, asam kandis, daun salam, adas, kencur, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan serai.

Rempah-rempah tersebut biasanya digunakan untuk memasak gulai, rendang, tempoyak, sambal maupun sebagai campuran untuk mengurangi bau amis pada masakan, sedangkan untuk penggunaan rempah sebagai obat-obatan biasanya digunakan untuk mengobati penyakit kulit, sakit kepala, masuk angin, sakit gigi, mengurangi kadar kolesterol, malaria, diare dan lain-lain.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ambiadianda. 2014. *Studi Etnobotani Tumbuhan Sebagai Rempah Pada Masyarakat Aceh Besar*. Aceh : Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam
- Ersi Herliana, 2013, *Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Ersi Herliana, 2013, *Diabetes Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Prapti Utami, Desty Ervira Pupaningtyas. 2013. *The Miracle Of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan P&D*. Bandung: Alfabeta
- Ambiadianda. 2014. *Studi Etnobotani Tumbuhan Sebagai Rempah Pada Masyarakat Aceh Besar*. Aceh : Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam
- Ersi Herliana, 2013, *Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Ersi Herliana, 2013, *Diabetes Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Prapti Utami, Desty Ervira Pupaningtyas. 2013. *The Miracle Of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan P&D*. Bandung: Alfabeta
- Ambiadianda. 2014. *Studi Etnobotani Tumbuhan Sebagai Rempah Pada Masyarakat Aceh Besar*. Aceh : Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam
- Ersi Herliana, 2013, *Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Ersi Herliana, 2013, *Diabetes Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Prapti Utami, Desty Ervira Pupaningtyas. 2013. *The Miracle Of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan P&D*. Bandung: Alfabeta