

STUDI ETNOBOTANI PADA RAGAM KULINER KHAS SUMATERA BARAT DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN***Ethnobotanical Study on the Typical Culinary Variety of West Sumatra in Padang Pariaman District*****Kayla Anaya Khumaira^{1*}, Reki Kardiman¹, Filza Yulina Ade¹, Moralita Chatri¹, Wawan Sujarwo²**¹Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang, Padang²Pusat Riset Ekologi dan Etnobiologi – BRIN, Bogor*Email: kaylaany27@gmail.com**Abstract**

The importance of preserving traditional cuisine based on the utilization of local plants as main ingredients, spices, and herbs represents a key effort in safeguarding cultural heritage. Padang Pariaman Regency was selected for this study due to its rich Minangkabau culinary traditions supported by natural resources and local wisdom. This study aimed to identify Minangkabau traditional dishes made from local plants in Padang Pariaman Regency, West Sumatra, as part of cultural preservation efforts. The Participatory Ethnobotanical Appraisal (PEA) method was applied through in-depth interviews with 30 respondents across five villages. The results showed 34 types of traditional dishes utilizing 49 plant species from 24 families, mainly the fruits, leaves, and seeds, commonly processed by grinding, with the primary source of ingredients being local markets. This study emphasizes the importance of documenting local knowledge to safeguard the Minangkabau culinary heritage. The findings also highlight the significant potential of local biodiversity for further development, both in preserving traditional community knowledge and as a foundation for the development of culinary products based on local spices. Therefore, collaborative support is needed to promote the conservation of local plant resources and the innovation of economically valuable products rooted in local wisdom.

Keywords: *Ethnobotany; Minangkabau; Padang Pariaman; Spices; Traditional Cuisine***Abstrak**

Pentingnya pelestarian kuliner tradisional berbasis pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai bahan utama, bumbu, dan rempah menjadi salah satu upaya menjaga warisan budaya. Kabupaten Padang Pariaman dipilih karena memiliki kekayaan kuliner khas Minangkabau yang didukung oleh sumber daya alam dan kearifan lokal. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi kuliner khas Minangkabau berbahan dasar tumbuhan lokal di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat, sebagai upaya pelestarian budaya. Metode *Participatory Ethnobotanical Appraisal* (PEA) diterapkan melalui wawancara mendalam terhadap 30 responden di lima desa. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 34 jenis kuliner khas yang memanfaatkan 49 spesies tumbuhan dari 24 famili, terutama bagian buah, daun, dan biji, yang umumnya diolah dengan cara dihaluskan, dengan bahan baku utama diperoleh dari pasar. Penelitian ini menegaskan pentingnya dokumentasi pengetahuan lokal guna menjaga warisan kuliner Minangkabau. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa kekayaan hayati lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut, baik dalam upaya pelestarian pengetahuan tradisional masyarakat maupun sebagai dasar pengembangan produk kuliner berbasis rempah lokal. Oleh karena itu, diperlukan dukungan berbagai pihak untuk mendorong pelestarian sumber daya tumbuhan lokal serta inovasi produk bernilai ekonomi berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: *Etnobotani; Kuliner Khas; Minangkabau; Padang Pariaman; Rempah-Rempah*

PENDAHULUAN

Negara Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah sehingga Indonesia dikenal sebagai negara mega biodiversitas, walaupun luasnya hanya 1,3% luas bumi. Kekayaan alam yang paling tinggi yaitu tumbuhan, diperkirakan terdapat 20.000 spesies tumbuhan berbunga yang ada di dunia hidup di Indonesia dan 40% di antaranya merupakan tumbuhan asli Indonesia (Kusmana & Hikmat, 2015). Keanekaragaman tumbuhan memberikan banyak manfaat bagi masyarakat, salah satunya sebagai bahan bangunan, seperti bambu dan kayu, yang menjadi pilihan utama dalam pembuatan rumah tradisional maupun modern di berbagai daerah. Indonesia juga merupakan negara dengan kekayaan keanekaragaman hayati yang tinggi. Saat ini, sumber pangan pokok masyarakat Indonesia adalah beras (Boro et al., 2020). Selain itu, sebagian besar kebutuhan pangan masyarakat juga berasal dari tumbuhan, baik dalam bentuk sayur-sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, maupun biji-bijian (Silalahi et al., 2018).

Pemanfaatan beragam nilai guna tumbuhan tersebut dikenal dengan istilah etnobotani, yang dalam pengertian luasnya disebut sebagai sebuah bentuk hubungan tradisional suatu etnis atau suku tertentu dengan tumbuhan yang ada di lingkungannya (Walujo, 2011). Pemanfaatan tumbuhan untuk makanan adalah salah satu bentuk etnobotani, di antaranya sebagai bahan utama makanan (pangan pokok), bumbu masakan, dan rempah (Syamsiah et al., 2021). Di antara berbagai pemanfaatannya, etnobotani dalam bidang makanan atau kuliner merupakan yang paling umum dan sering dijumpai, baik sebagai bahan utama dalam suatu masakan, seperti padi (*Oryza sativa*), ubi jalar (*Ipomoea batatas*), ketela pohon (*Manihot esculenta*), maupun kentang (*Solanum tuberosum*) (Ardiyansyah & Nurchayati, 2018). Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan utama makanan ini umumnya adalah jenis yang mengandung karbohidrat. Karbohidrat merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan oleh manusia yang berfungsi untuk menghasilkan energi bagi tubuh manusia (Siregar, 2014)

Bumbu (*herb*) adalah tanaman aromatik yang sengaja ditambahkan pada masakan untuk memperoleh cita rasa makanan yang khas, sehingga menggugah selera makan. Rempah-rempah digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan, penguat cita rasa, pengharum dan beberapa di antaranya adalah pewarna makanan alami (Hakim et al., 2015). Rempah dapat dimanfaatkan dalam bentuk tunggal atau campuran. Dalam bentuk campuran biasanya rempah menghasilkan karakteristik rasa, warna, dan aroma yang lebih baik. Hal ini dapat meningkatkan pilihan seseorang terhadap suatu masakan atau makanan karena mengandung senyawa yang dapat menghasilkan aroma yang khas, dapat memberi rasa pada produk, dapat mencegah kerusakan makanan serta dapat mengawetkan makanan (Putri & Fibrianto, 2018).

Perpaduan beragam jenis tumbuhan sebagai bahan utama, bumbu, dan rempah dapat menghasilkan suatu produk makanan atau masakan yang sangat khas. Kekhasan makanan tersebut dapat berkaitan erat dengan suatu kelompok masyarakat atau etnis tertentu, salah satunya adalah etnis Minangkabau. Etnis ini umumnya bermukim di Provinsi Sumatera Barat, dengan dominansi mencapai 98,06% dari total keseluruhan warga Sumatera Barat (Adesaputra & Fitriah, 2019). Etnis ini telah menghasilkan beragam kuliner khas, salah satunya rendang. Bumbu dan rempah yang digunakan untuk membuat rendang antara lain cabe merah, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, sereh, pala, cengkeh, dan kayu manis (Darmayanti et al., 2017). Selain itu, masing-masing daerah kabupaten dan desa/nagari di Minangkabau juga memiliki ragam kuliner khas tersendiri.

Jenis-jenis kuliner khas suatu daerah dapat dipengaruhi dua faktor utama. Pertama, sumber daya yang tersedia, seperti kelimpahan komoditas pangan di Sumatera Barat (Resigia & Syahril, 2020). Kedua, kearifan masyarakat lokal, misalnya rendang yang terkenal tidak hanya di Indonesia tetapi juga di berbagai negara. Persebaran rendang di Indonesia tidak terlepas dari kebudayaan masyarakat Minangkabau, yaitu merantau. Tekstur rendang asli yang kering dan bisa bertahan hingga berbulan-bulan, membuat rendang menjadi bekal yang biasa dibawa oleh orang Minangkabau saat melakukan perjalanan berbulan-bulan menggunakan kapal laut sejak zaman dulu (Darmayanti et al., 2017). Sumatera Barat juga memiliki beragam jenis sate yaitu sate dangung-dangung, sate kacang dangung-dangung, sate Padang Panjang, sate Batusangkar, dan sate Pariaman yang masing-masing sate ini memiliki sejarah, tempat, dan cita rasa makanan khas yang berbeda (Sani et al., 2016).

Salah satu daerah di Sumatera Barat dengan sumber daya alam khas pesisir dan pegunungan serta adat budaya dan kearifan masyarakat lokal yang kental adalah Kabupaten Padang Pariaman. Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu wilayah di Sumatera Barat yang memiliki kekayaan sumber daya alam, baik dari kawasan pesisir maupun pegunungan, serta budaya dan kearifan lokal yang masih kuat terpelihara. Daerah ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki karakteristik ekologis dan budaya yang khas dibandingkan wilayah Minangkabau lainnya. Dari aspek ekologis, studi di ekosistem Parak Lubuk Alung mencatat lebih dari 103 jenis tumbuhan per hektar yang dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan dan obat-obatan, mencerminkan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi (Khairunnisa & Kardiman, 2024).

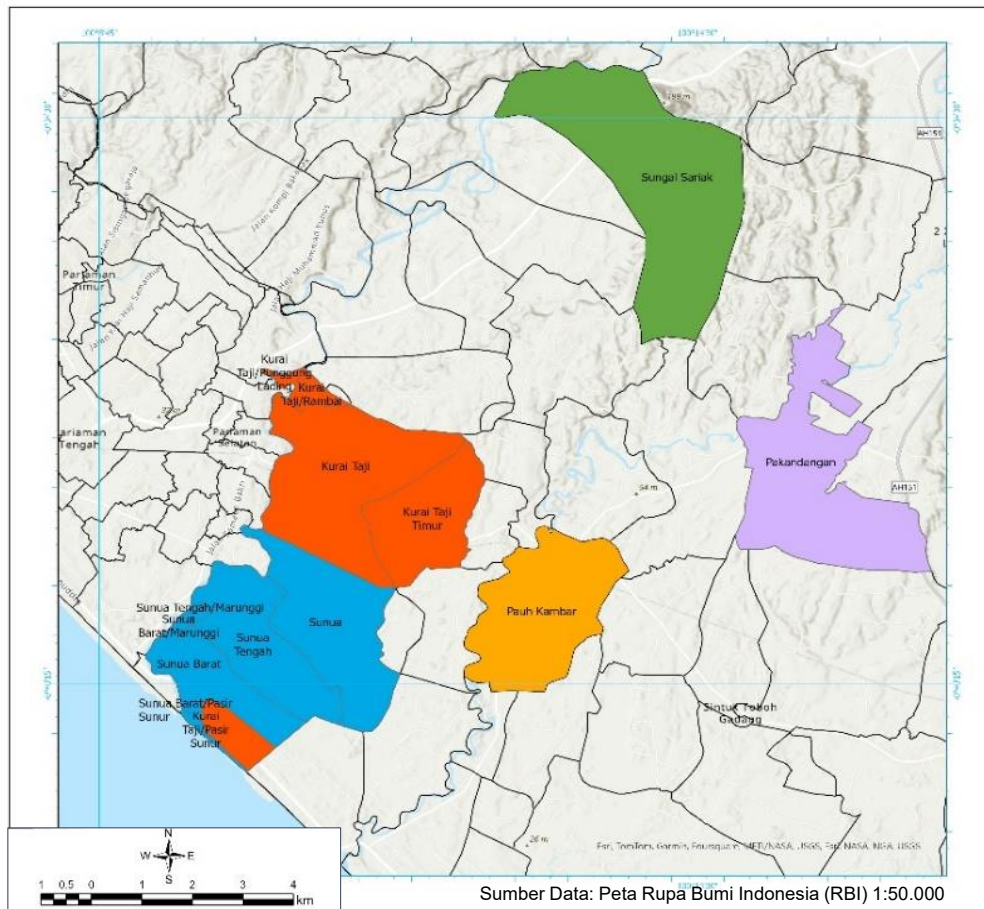
Kondisi geografis yang mencakup dataran rendah, pesisir, hingga kawasan perbukitan vulkanik seperti Gunung Tandikat dan Gunung Singgalang, turut mendukung keberadaan tumbuhan rempah dan bahan pangan lokal yang beragam serta potensial digunakan dalam kuliner tradisional. Dari sudut pandang etnobotani, studi di Nagari Campago mengidentifikasi 30 spesies tanaman obat dari 21 famili yang digunakan masyarakat secara turun-temurun (Oktavira et al., 2023). Selain itu, Aisyah (2017) mencatat bahwa Padang Pariaman sebagai wilayah pesisir Minangkabau memiliki ragam kuliner khas seperti lapek bugis, juadah, leman, dan sambareh, yang banyak digunakan dalam upacara adat maupun keagamaan. Namun, kajian tersebut masih terbatas pada konteks sosial budaya dan belum menyentuh aspek etnobotani kuliner secara menyeluruh. Dengan demikian, inventarisasi terhadap tumbuhan lokal dalam masakan khas Padang Pariaman menjadi penting, tidak hanya sebagai bentuk pelestarian budaya dan dokumentasi pengetahuan tradisional, tetapi juga sebagai kontribusi terhadap pengembangan produk berbasis rempah lokal.

Di sisi lain, kajian etnobotani kuliner di Indonesia sudah dilakukan di beberapa daerah seperti Tuban (Jawa Timur), dan Tabanan (Bali). Studi Kurniahu *et al.* (2023) di Tuban mencatat 28 jenis spesies tumbuhan yang digunakan sebagai bahan kuliner tradisional di Tuban, sementara Martadjaya *et al.* (2025) di Bali menyoroti pentingnya bumbu khas Bali dari berbagai tumbuhan dalam struktur rasa kuliner Bali. Meskipun demikian, belum ada kajian yang secara jelas membandingkan keragaman dan pemanfaatan tumbuhan dalam masakan tradisional Sumatera Barat, khususnya di Padang Pariaman dengan daerah-daerah tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki urgensi dan kebaruan (*novelty*) yang tinggi, karena tidak hanya mendokumentasikan keragaman tumbuhan dan kearifan lokal yang masih hidup di Padang Pariaman, tetapi juga membuka peluang untuk studi perbandingan antar daerah dalam bidang etnobotani kuliner di Indonesia.

METODE

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2025 di lima desa di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat, yaitu Desa Pauh Kamar, Kurai Taji, Sungai Sariak, Pakandangan, dan Sunua. Pendekatan yang digunakan adalah *Participatory Ethnobotanical Appraisal* (PEA), dengan melibatkan peneliti secara langsung dalam kegiatan masyarakat yang memanfaatkan tumbuhan sebagai bumbu masakan. Validasi data dilakukan melalui wawancara, klarifikasi ulang kepada responden, dan observasi langsung guna memastikan konsistensi informasi. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan *purposive sampling*, yaitu memilih 30 responden yang dianggap memiliki pengetahuan relevan mengenai penggunaan tumbuhan dalam kuliner tradisional Minangkabau. Responden terdiri dari juru masak rumah makan, juru masak pada acara adat, serta ibu rumah tangga yang terlibat aktif dalam praktik pengolahan makanan, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam konteks adat dan budaya minangkabau.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah kamera, alat tulis, dan kuesioner.

Koleksi Data

Data dikoleksi melalui survei lapangan langsung dengan bantuan kuesioner dari responden. Setiap jenis tumbuhan yang digunakan dalam kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman dilakukan pencatatan sebagai berikut:

Nama tumbuhan

Nama tumbuhan yang digunakan dalam kuliner khas Sumatera Barat dicatat berdasarkan nama lokal yang berkaitan dengan kajian etnobotani kuliner. Jika dalam proses pengumpulan data ditemukan tumbuhan yang kurang umum atau tidak tercantum dalam daftar tumbuhan Indonesia, maka akan dilakukan pengoleksian sampel. Sampel tersebut dipreparasi dan diidentifikasi di Laboratorium Botani, Departemen Biologi, Universitas Negeri Padang, serta dengan bantuan situs daring seperti asianplant.net, [Plant of the World Online \(POWO\)](http://Plant of the World Online (POWO)), dan Plantamor.

Fungsi

Fungsi mengacu pada pemanfaatan tumbuhan untuk kuliner tersebut yang dikelompokkan menjadi tiga, yaitu sebagai bahan utama makanan/masakan, bumbu, dan rempah.

Bagian tumbuhan yang digunakan

Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu batang, buah, daun, biji, bunga, dan lain sebagainya.

Analisis Data

Pengolahan dan analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif melalui penyajian tabel berisi daftar jenis tumbuhan yang digunakan dalam kuliner, bagian tumbuhan yang dimanfaatkan, jenis pemanfaatan, serta persentase penggunaan jenis dan bagian tumbuhan. Analisis juga dilakukan terhadap jenis tumbuhan yang paling banyak digunakan, pola pemanfaatan berdasarkan perannya sebagai bahan utama, bumbu, atau rempah, persentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan, cara penggunaannya, dan asal bahan. Seluruh data dianalisis menggunakan perangkat lunak Microsoft Excel.

Intensitas Penggunaan Tumbuhan yang Paling Banyak Digunakan

$$\frac{\Sigma \text{Jumlah tumbuhan yang digunakan}}{\Sigma \text{Jumlah kuliner}} \times 100\%$$

Penggunaan Tumbuhan dalam Kuliner Berdasarkan Perannya

Bahan Utama

$$\frac{\Sigma \text{Tumbuhan sebagai bahan utama}}{\Sigma \text{Keseluruhan penggunaan tumbuhan}} \times 100\%$$

Bumbu

$$\frac{\Sigma \text{Tumbuhan sebagai bumbu}}{\Sigma \text{Keseluruhan penggunaan tumbuhan}} \times 100\%$$

Rempah-Rempah

$$\frac{\Sigma \text{Tumbuhan sebagai rempah}}{\Sigma \text{Keseluruhan penggunaan tumbuhan}} \times 100\%$$

Persentase Bagian Tumbuhan yang Digunakan

Contoh: bagian buah, khusus untuk bahan utama

$$\frac{\Sigma \text{Kegunaan buah sebagai bahan utama}}{\Sigma \text{Kegunaan buah keseluruhan}} \times 100\%$$

Persentase Cara Penggunaan Tumbuhan

$$\frac{\Sigma \text{Cara penggunaan}}{\Sigma \text{Keseluruhan penggunaan tumbuhan}} \times 100\%$$

Persentase Tempat Mendapatkan Sumber Bahan

$$\frac{\Sigma \text{Sumber bahan}}{\Sigma \text{Keseluruhan penggunaan tumbuhan}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa juru masak dan ibu rumah tangga di Kabupaten Padang Pariaman memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan untuk kebutuhan kuliner khas Sumatera Barat. Famili tumbuhan yang paling banyak jenisnya adalah famili Solanaceae, diikuti oleh Zingiberaceae dan Apiaceae (Tabel 1). Habitus atau tipe pertumbuhan tumbuhan yang digunakan juga beragam. Jenis herba contohnya *Foeniculum vulgare* Mill., *Allium cepa* L., dan *Allium sativum* L.; jenis semak seperti *Capsicum annuum* L., *Capsicum frutescens* L., dan *Citrus hystrix* DC.; jenis perdu seperti *Piper retrofractum* Vahl., *Pandanus amaryllifolius* Roxb., dan *Piper nigrum* L.; serta jenis pohon seperti *Tamarindus indica* L., *Garcinia xanthochymus* Hook.f., dan *Illicium verum* Hook.f.

Tabel 1. Spesies Tumbuhan dan Pemanfaatannya dalam Etnobotani

No.	Nama lokal	Nama Ilmiah	Famili	Habitus	Penggunaan			Bagian yang digunakan	Sumber Bahan	Penggunaan (%)
					BU	B	R			
1.	Adas Manis	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Apiaceae	Herba			✓	Biji	P	16,1%
2.	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	Pohon		✓		Buah	P	3,2%
3.	Asam Kandis	<i>Garcinia xanthochymus</i> Hook.f	Clusiaceae	Pohon		✓		Buah	P	19,3%
4.	Bawang Bombai	<i>Allium cepa</i> L.	Amaryllidaceae	Herba		✓		Umbi	P	3,2%
5.	Bawang Merah	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Amaryllidaceae	Herba		✓		Umbi	P	96,7%
6.	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i> L.	Amaryllidaceae	Herba		✓		Umbi	P	100%
7.	Buncis	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabaceae	Herba	✓			Buah	P	3,2%
8.	Bunga Lawang	<i>Illicium verum</i> Hook.f	Illiciaceae	Pohon			✓	Bunga	P	35,4%
9.	Cabai Hijau	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Semak		✓		Buah	P	9,6%
10.	Cabai Merah	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae	Semak		✓		Buah	P	83,8%
11.	Cabai Rawit Hijau	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Semak		✓		Buah	P	61,2%
12.	Cabai Rawit Merah	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Semak		✓		Buah	P	9,6%
13.	Cabe Jawa	<i>Piper retrofractum</i> Vah.	Piperaceae	Perdu			✓	Buah	P	19,3%
14.	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	Myrtaceae	Pohon			✓	Bunga	P	25,8%
15.	Daun Bawang	<i>Allium fistulosum</i> L.	Amaryllidaceae	Herba		✓		Daun	P	19,3%
16.	Daun Jeruk	<i>Citrus hystrix</i> DC.	Rutaceae	Semak		✓		Daun	P	70,9%
17.	Daun Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Herba		✓		Daun	P	80,6%
18.	Daun Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Pandanaceae	Perdu		✓		Daun	K	3,2%
19.	Daun Ruku-Ruku	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.	Lamiaceae	Herba		✓		Daun	PR, K, P	19,3%
20.	Daun Salam	<i>Syzygium polyanthum</i> Walp.	Myrtaceae	Pohon		✓		Daun	K,P	38,7%
21.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe.	Zingiberaceae	Herba		✓		Rimpang	P	80,6%
22.	Jintan	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Apiaceae	Herba			✓	Biji	P	19,3%
23.	Jengkol	<i>Archidendron pauciflorum</i>	Fabaceae	Pohon	✓			Buah	P	9,6%
24.	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantiifolia</i> Christm	Rutaceae	Semak		✓		Buah	P	16,1%
25.	Kapulaga	<i>Elettaria cardamomum</i> L.	Zingiberaceae	Herba			✓	Biji	P	38,7%
26.	Kas Kas	<i>Papaver somniferum</i> L.	Papaveraceae	Herba			✓	Biji	P	3,2%
27.	Kayu Manis	<i>Cinnamomum burmannii</i> Blume	Lauraceae	Pohon			✓	Kulit batang	P	35,4%
28.	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	Pohon		✓		Buah	P	74,1%
29.	Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd	Euphorbiaceae	Pohon			✓	Biji	P	25,8%
30.	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L.	Zingiberaceae	Herba		✓		Rimpang	P	6,4%

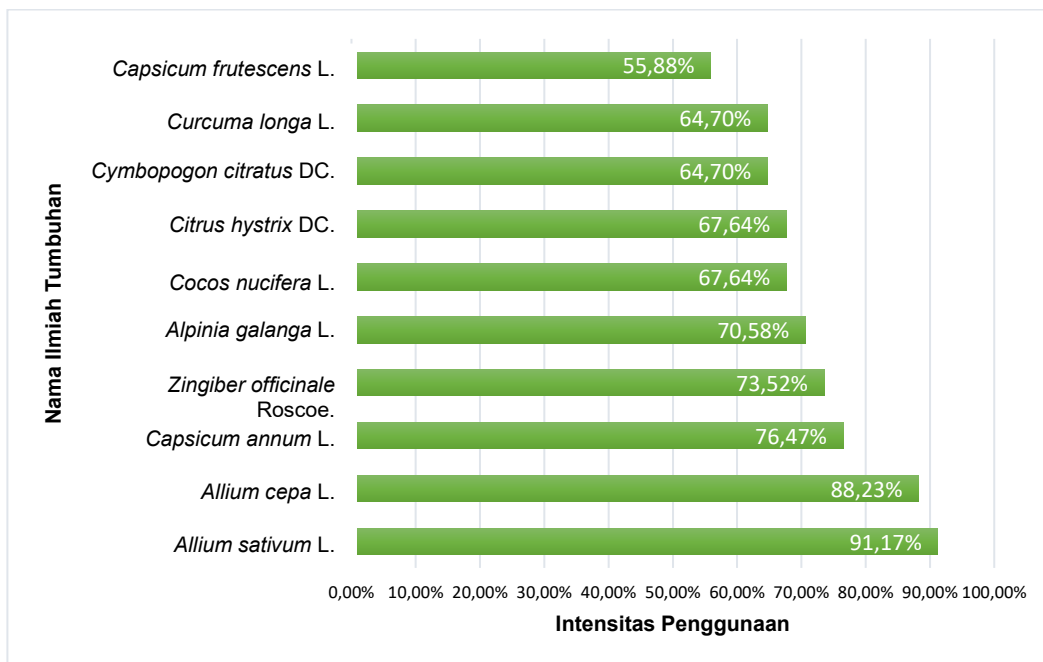
No.	Nama lokal	Nama Ilmiah	Famili	Habitus	Penggunaan			Bagian yang digunakan	Sumber Bahan	Penggunaan (%)
					BU	B	R			
31.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Herba			✓	Biji	P	41,9%
32.	Klabet	<i>Trigonella foenum graecum</i> L.	Fabaceae	Herba			✓	Biji	P	9,6%
33.	Kubis	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Herba	✓			Daun	P	3,2%
34.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Herba		✓		Rimpang	P	70,9%
35.	Lada Hitam	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Perdu			✓	Biji	P	12,9%
36.	Lada Putih	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Perdu			✓	Biji	P	38,7%
37.	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> L.	Zingiberaceae	Herba		✓		Rimpang	P	77,4%
38.	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Pohon	✓			Buah	P	3,2%
39.	Padi	<i>Oryza sativa</i>	Poaceae	Herba	✓			Biji	P	6,4%
40.	Pakis	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	Athyriaceae	Herba	✓			Daun	P	3,2%
41.	Pala	<i>Myristica fragrans</i>	Myristicaceae	Pohon			✓	Biji	P	32,2%
42.	Pepaya	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Pohon	✓			Daun	P	3,2%
43.	Pisang Batu	<i>Musa paradisiaca</i>	Musaceae	Pohon	✓			Buah	P	3,2%
44.	Rimbang	<i>Solanum torvum</i> Swartz.	Solanaceae	Herba	✓			Buah	P	3,2%
45.	Seledri	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Herba		✓		Daun	P	9,6%
46.	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i> DC.	Poaceae	Herba		✓		Batang	K, P	70,9%
47.	Tapak Liman	<i>Elephantopus scaber</i> L.	Asteraceae	Herba	✓			Daun	P	3,2%
48.	Tomat Hijau	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Herba		✓		Buah	P	3,2%
49.	Tomat Merah	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Herba		✓		Buah	P	6,4%

Keterangan:

P: Pasar; K: Kebun; PR: Pekarangan Rumah

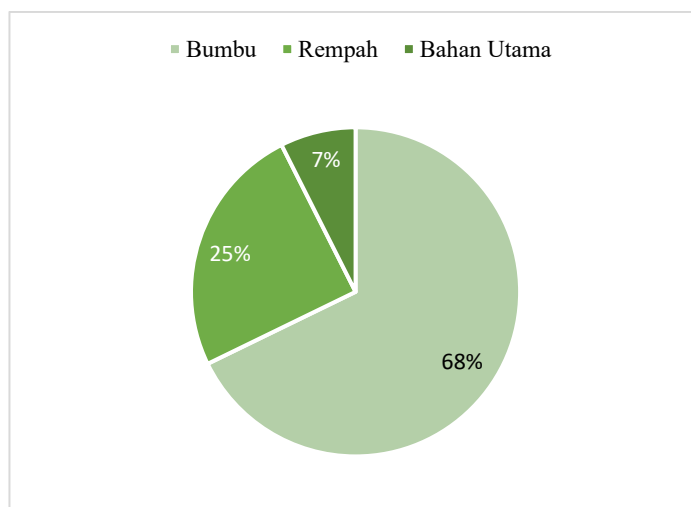
BU: Bahan Utama; B: Bumbu; R: Rempah

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Kabupaten Padang Pariaman, didapatkan informasi bahwa terdapat beberapa jenis tumbuhan yg digunakan dalam masakan. Intensitas penggunaan tumbuhan paling banyak digunakan dalam masakan oleh masyarakat padang pariaman dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Intensitas Penggunaan Tumbuhan yang Paling Banyak Digunakan di Kuliner Khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman

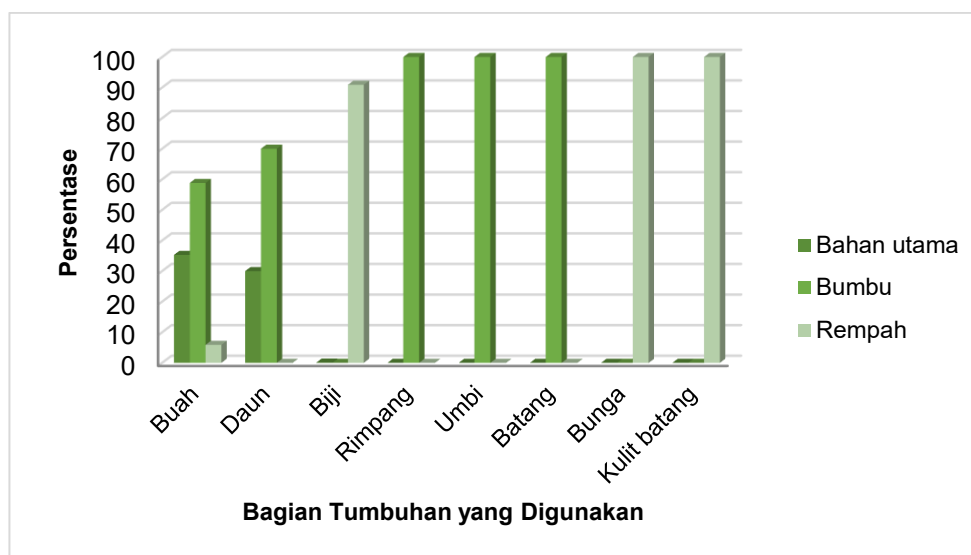
Berdasarkan Gambar 2, dapat dilihat bahwa *Allium sativum* L. (bawang putih) merupakan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan dengan frekuensi penggunaan mencapai 91,17%. Hal ini menunjukkan perannya yang penting sebagai bumbu utama dalam beragam hidangan. Selanjutnya, *Allium cepa* L. (bawang merah) dimanfaatkan dengan frekuensi penggunaan sebesar 88,23%. Selain itu, terdapat tujuh jenis tumbuhan lain yang tingkat pemanfaatannya melebihi 50%, yaitu *Capsicum annum* L. (cabai merah), *Zingiber officinale* Roscoe. (jahe), *Alpinia galanga* L. (lengkuas), *Cocos nucifera* L. (kelapa), *Citrus hystrix* DC. (daun jeruk purut), *Cymbopogon citratus* DC. (serai), dan *Curcuma longa* L. (kunyit). Di sisi lain, *Capsicum frutescens* L. (cabai rawit hijau) merupakan tumbuhan dengan intensitas pemanfaatan paling rendah, karena hanya digunakan oleh sebagian kecil masyarakat.



Gambar 3. Penggunaan Tumbuhan pada Kuliner Khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman

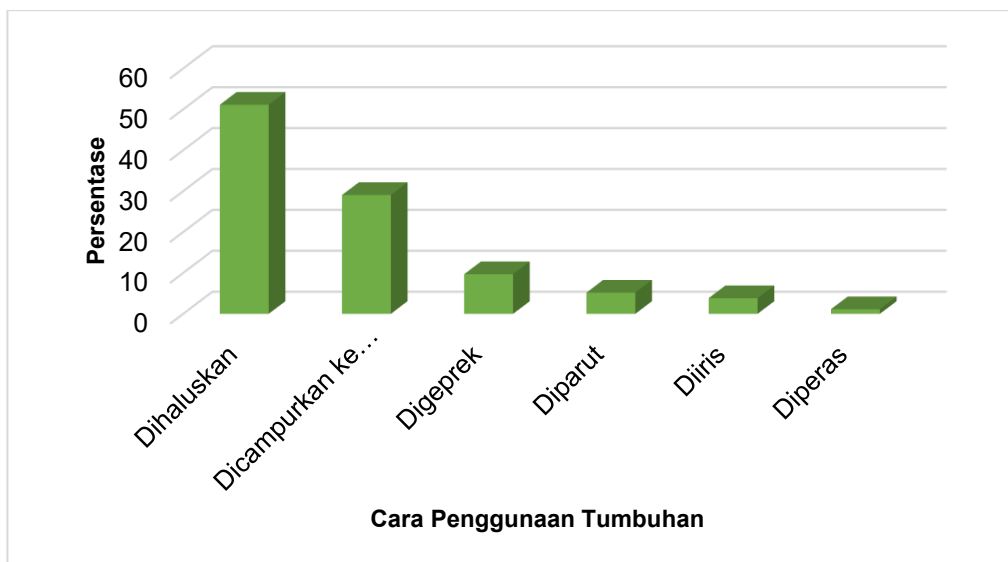
Diagram lingkaran tersebut menunjukkan bagian penggunaan tanaman dalam kuliner berdasarkan perannya. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa kategori bumbu mendominasi dengan persentase 68%, yang mengindikasikan sebagian besar tanaman dimanfaatkan untuk meningkatkan cita rasa masakan. Kategori rempah menyumbang 25%, berperan penting dalam menambah aroma dan rasa khas pada olahan tradisional. Sementara itu, kategori bahan utama hanya sebesar 7%, menandakan bahwa sedikit tanaman yang digunakan sebagai komponen utama hidangan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa dalam kuliner khas di wilayah ini, tanaman lebih banyak dimanfaatkan sebagai unsur penambah rasa (bumbu dan rempah) dibandingkan sebagai bahan utama.

Bagian tumbuhan yang digunakan pada ketiga kelompok pemanfaatan tersebut adalah buah, dengan variasi persentase pemanfaatan. Bagian buah paling banyak digunakan sebagai bahan utama, tetapi lebih sedikit dimanfaatkan sebagai rempah. Selanjutnya, bagian tumbuhan yang digunakan pada dua kelompok pemanfaatan adalah daun dan biji. Daun digunakan sebagai bahan utama dan lebih dominan sebagai bumbu, sedangkan biji dimanfaatkan sebagai bahan utama dan rempah, dengan persentase lebih besar pada penggunaan sebagai rempah. Bagian rimpang, umbi, dan batang hanya digunakan sebagai bumbu, sedangkan bunga dan kulit batang hanya dimanfaatkan sebagai rempah (Gambar 4).



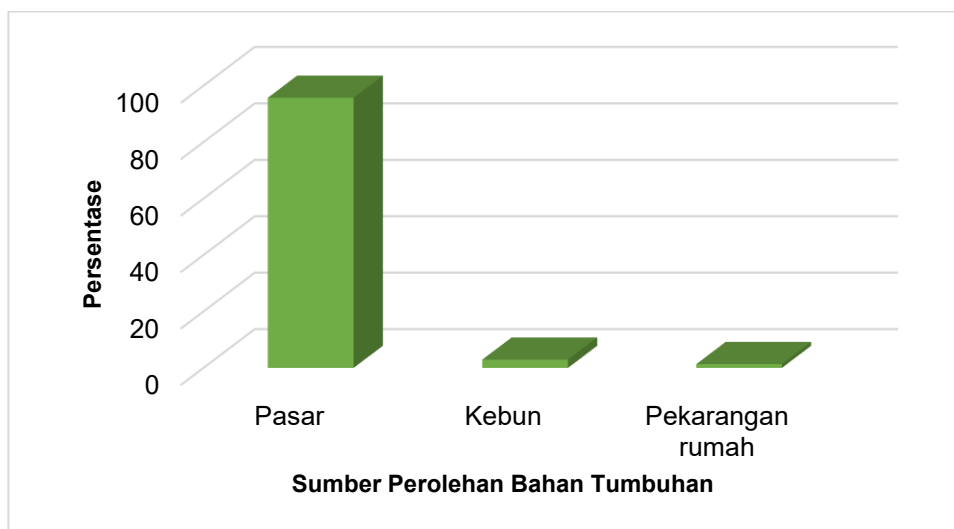
Gambar 4. Persentase Penggunaan Tumbuhan yang Digunakan oleh Masyarakat Kabupaten Padang Pariaman

Pemanfaatan bagian buah ditemukan pada *Tamarindus indica* L., *Capsicum frutescens* L., dan *Capsicum annuum* L. Bagian daun yang dimanfaatkan antara lain berasal dari *Citrus hystrix* DC., *Pandanus amaryllifolius* Roxb., *Ocimum tenuiflorum* L., dan *Syzygium polyanthum* Walp. Pemanfaatan biji dijumpai pada *Cuminum cyminum* L. dan *Piper nigrum* L. Sementara itu, bagian rimpang yang digunakan meliputi *Curcuma longa* L. dan *Zingiber officinale* Roscoe. Bagian umbi dimanfaatkan dari *Allium cepa* L., *Allium ascalonicum* L., dan *Allium sativum* L. (Gambar 4). Batang yang digunakan berasal dari *Cymbopogon citratus* DC., sedangkan bagian bunga dimanfaatkan dari *Illicium verum* Hook.f. dan *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry. Selain bagian-bagian tersebut, kulit batang juga dimanfaatkan, seperti pada *Cinnamomum burmannii* Blume.



Gambar 5. Cara Penggunaan Tumbuhan oleh Masyarakat Kabupaten Padang Pariaman

Berdasarkan Gambar 5, cara pemanfaatan tanaman dalam masakan tradisional yang paling sering digunakan adalah dihaluskan, dengan frekuensi mencapai 51,1% dari total penggunaan. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar tanaman diolah menjadi bentuk halus sebelum dimasak, kemungkinan untuk menciptakan rasa yang lebih merata. Selanjutnya, sekitar 29% tanaman digunakan secara langsung, dicampurkan ke dalam masakan tanpa melalui proses pengolahan tambahan. Teknik digepek menempati urutan ketiga dengan 9,6%, umumnya dilakukan untuk mengeluarkan aroma atau ekstrak tanaman. Selain itu, metode diparut digunakan sebesar 5,1%, diikuti oleh diiris sebesar 3,8%, sedangkan diperas merupakan cara yang paling jarang digunakan, yaitu hanya 1,1%. Data ini menunjukkan bahwa teknik penghalusan merupakan metode paling dominan dalam pengolahan tanaman untuk masakan tradisional, sementara metode lainnya digunakan secara terbatas sesuai kebutuhan hidangan.



Gambar 6. Sumber Perolehan Bahan Tumbuhan yang Digunakan oleh Masyarakat Kabupaten Padang Pariaman

Mayoritas bahan yang digunakan dalam pembuatan kuliner diperoleh dari pasar, dengan persentase mencapai 95,7%. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat lebih cenderung membeli bahan-bahan seperti rempah-rempah dan sayuran di pasar dibandingkan memanfaatkannya dari sumber lain. Sebaliknya, hanya sebagian kecil bahan yang diperoleh dari kebun (2,9%) dan pekarangan rumah (1,3%). Temuan ini mengindikasikan bahwa ketergantungan masyarakat terhadap pasar sebagai sumber utama bahan pangan masih sangat tinggi, sedangkan pemanfaatan lahan pribadi seperti kebun dan pekarangan masih relatif rendah.

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan 34 jenis kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman, di antaranya sate padang, gulai tunjang, sambalado jariang minyak tanak, langkitang, palai bada, simbareh kuniang, soto padang, sambalado sanduyan, gulai jariang udang, gulai tauco, dan sala lauak. Jumlah tersebut hanya setengah jika dibandingkan dengan kuliner tradisional masyarakat Sunda di Kabupaten Kuningan, yang memiliki 73 jenis kuliner, seperti ades, ampyang, apem, awug, bakasem kadongdong, bongko, bola-bola, bolu ungu, bubur kemplang, bubur lemu, buras, cikak, cilok, dan cimplo (Hadiyanayah, 2016). Namun, dibandingkan dengan masyarakat pesisir lainnya, kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman terbilang lebih beragam dan lebih terkenal dibandingkan kuliner tradisional khas Kabupaten Pasaman Barat, yang antara lain terdiri atas lapek kundua, kolak papaya, sarang balam, dan gulai durian mudo (Ayuni et al., 2024).

Kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman memanfaatkan 49 jenis tumbuhan dari 24 famili. Jumlah ini lebih banyak dibandingkan dengan jenis tumbuhan yang digunakan dalam etnobotani kuliner khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Libut, Kecamatan Pinggir, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau, yang hanya memanfaatkan 23 jenis tumbuhan dari 12 famili. Sebaliknya, masyarakat Suku Using di Banyuwangi memanfaatkan lebih banyak jenis tumbuhan, yaitu 78 jenis dari 41 famili (Ardiansyah & Nurchayati, 2018). Sementara itu, masyarakat Suku Sasak di Desa Bonjeruk justru menggunakan lebih sedikit, yaitu 40 jenis tumbuhan dari 23 famili (Swandayani et al., 2023).

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan tumbuhan untuk kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman didominasi oleh kategori bumbu, dengan persentase sebesar 68%, diikuti oleh rempah (25%) dan bahan utama (7%). Bumbu yang paling banyak digunakan adalah *Allium sativum* L. (bawang putih), dengan frekuensi penggunaan mencapai 91,17%. Berbeda dengan temuan di seluruh rumah makan Padang di Kecamatan Tanjung Karang Pusat, Bandar Lampung, di mana *Allium cepa* L. (bawang merah) digunakan sebagai bumbu utama dengan persentase 100% (Linda, 2022). Sementara itu, di Kabupaten Ponorogo, *Allium sativum* L. merupakan bumbu dengan persentase pemanfaatan tertinggi, yaitu 10,20% dari seluruh penggunaan bumbu masakan (Ningsih, 2021). Data ini menunjukkan bahwa bumbu memiliki peran penting dan dominan dalam membentuk cita rasa kuliner di berbagai daerah.

Persentase pemanfaatan bagian tumbuhan pada kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman bervariasi. Bagian yang paling banyak digunakan adalah buah sebesar 22,9%, disusul oleh daun 17,7%, biji 16,8%, rimpang 16,4%, umbi 14,1%, batang 4,9%, bunga 4,2% dan yang terakhir kulit batang dengan persentase 2,4%. Pemanfaatan bagian tumbuhan tersebut juga sama halnya dengan masyarakat lokal Subetnis Batak Toba di Desa Peadungdung Sumatera Utara yang menggunakan bagian tumbuhan buah, daun, tunas muda, dan umbi sebagai bahan utama masakan, dengan pemanfaatan buah dan daun yang lebih dominan (Silalahi et al., 2018). Pemanfaatan bagian tumbuhan juga dilakukan oleh masyarakat di Desa Empoto, Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat, yang menggunakan bagian biji atau buah, daun, umbi, dan rimpang sebagai bumbu dan rempah, dengan bagian biji atau buah sebagai yang paling dominan digunakan (Robi & Kartikawati, 2019). Temuan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan bagian tumbuhan dalam kuliner oleh masyarakat di berbagai daerah di Indonesia memiliki pola yang serupa dengan pemanfaatan dalam kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman. Di Kabupaten Padang Pariaman, cara pemanfaatan tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah dihaluskan dan dicampurkan ke dalam masakan. Hal ini berbeda dengan masyarakat Melayu di Desa Sejahtera, Kabupaten Kapuas Hulu, yang lebih banyak mengolah tumbuhan dengan cara diiris, yaitu sebesar 58,82% (Kardina et al., 2019).

Masyarakat di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat, umumnya memperoleh bahan tumbuhan untuk kuliner khas dari pasar. Hal ini disebabkan oleh ketersediaan tumbuhan yang lebih lengkap dan beragam di pasar dibandingkan dengan sumber lainnya. Selain itu, tidak semua jenis tumbuhan, baik sebagai bahan utama, rempah, maupun bumbu, dapat dibudidayakan sendiri di kebun atau pekarangan. Kemudahan akses dan tersedianya bahan sepanjang waktu menjadi alasan utama mengapa pasar menjadi sumber utama pemenuhan kebutuhan kuliner masyarakat. Seperti halnya masyarakat di Kecamatan Pulau Ternate, Kota Ternate, Maluku Utara, sebagian besar tumbuhan diperoleh dari pasar, kemudian dari hasil budidaya, dan sisanya berasal dari tumbuhan liar (Ali, 2023).

KESIMPULAN

Terdapat 49 spesies tumbuhan yang digunakan dalam kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman. Spesies tersebut meliputi adas manis, asam jawa, asam kandis, bawang bombai, bawang merah, bawang putih, beras, buncis, bunga lawang, cabai hijau, cabai merah, cabai rawit hijau, cabai rawit merah, cabe jawa, cengkeh, daun bawang, daun jeruk, daun kunyit, daun pandan, daun ruku-ruku, daun salam, jahe, jintan, jengkol, jeruk nipis, kapulaga, kas-kas, kayu manis, kelapa, kemiri, kencur, ketumbar, klabet, kubis, kunyit, lada hitam, lada putih, lengkuas, nangka, pakis, pala, pepaya, pisang batu, rimbang, seledri, serai, tapak liman, tomat hijau, tomat merah. Sedangkan organ yang digunakan berasal dari 8 bagian yakni buah, daun, biji, rimpang, umbi, batang, bunga, kulit batang. Tumbuhan tersebut diperoleh melalui 3 cara, di antaranya dibeli di pasar, di tanam di pekarangan rumah, dan di kebun.

Kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman terdiri atas 34 jenis yakni sate padang, pical khas minang, rendang, gulai cubadak, sambalado tanak, gulai ayam, gulai putiah lobak, sambalado sanduyan, rakik udang sayih, gulai pisang mudo, gulai baga, gulai tapak leman, gulai kambing, gulai tambusu kikel, palai bada, sambareh kuning, langkitang, pensi, cumi saos padang, sala lauak, ikan bakar, gulai jariang udang, gulai tunjang, rendang ayam darek, gulai ikan gariang, sambalado jariang minyak tanak, simpadeh, gulai babek, dendeng lambok, ayam koto gadang, anyang daun papaya katupek santan, soto padang, gulai paku, gulai touco. Terdapat 6 cara pemanfaatan tumbuhan untuk kuliner khas Sumatera Barat di Kabupaten Padang Pariaman, yaitu dihaluskan, dicampurkan ke dalam masakan, digeprek, diparut, diiris, dan diperas.

Dengan demikian, penelitian ini memberikan dasar yang kuat bagi upaya konservasi tumbuhan lokal yang digunakan dalam kuliner tradisional, sekaligus mendorong pengintegrasian pengetahuan etnobotani ke dalam pendidikan dan budaya lokal. Langkah ini penting agar kekayaan kuliner khas Sumatera Barat tidak hanya dilestarikan dalam praktik sehari-hari, tetapi juga terdokumentasi secara ilmiah dan diwariskan secara berkelanjutan kepada generasi mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi kuliner masyarakat Minangkabau: Aneka makanan khas dalam upacara adat dan keagamaan masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta'limat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 21(2), 29–47. <https://doi.org/10.37108/tabuah.v21i2.65>
- Ali, N. L. (2023). *Etnobotani tumbuhan rempah-rempah bumbu masakan di Kecamatan Pulau Ternate Kota Ternate Provinsi Maluku Utara* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang).
- Ardiyansyah, F., & Nurchayati, N. (2018). Kajian etnobotani masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Bioma: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 3(2), 87–101. <https://doi.org/10.32528/bioma.v3i2.1608>
- Ayuni, I. M., Kasmita, Yuliana, & Gusnita, W. (2024). Identifikasi makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(1), 97–102.
- Darmayanti, N., Hanifah, H., Saputra, R. A., & Ramadhanty, G. S. (2017). Relevansi masakan rendang dengan filosofi merantau orang Minangkabau. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 119–127.
- Hadiyanayah, Y. N. (2016). Leksikon makanan tradisional Sunda di Kabupaten Kuningan (Kajian etnolinguistik). *Lokabasa*, 7(1), 94–102.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani rempah-rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*, 6(2), 133–142.
- Kardina, M., Rusmiyanto, E., & Rafdinal, R. (2019). Etnobotani sebagai bahan penyedap rasa oleh masyarakat Melayu Desa Sejahtera Mandiri, Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Protobiont*, 8(3), 58–62. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i3.36839>
- Khairunnisa, F. A., & Kardiman, R. (2024). Struktur vegetasi ekosistem parak di Kecamatan Lubuk Alung, Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 29431–29439.

- Kurniahu, H., Andriani, R., & Rahmawati, A. (2023). Ethnobotany of traditional food ingredients in Tuban Regency, East Java. *Jurnal Pembelajaran dan Biologi Nukleus*, 9(2), 290–303. <https://doi.org/10.36987/jpbn.v9i2.4301>
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). Keanekaragaman hayati flora di Indonesia. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*, 5(2), 187–198. <https://doi.org/10.19081/jpsl.5.2.187>
- Linda, M. (2022). *Studi etnobotani jenis rempah pada bumbu masakan padang khas Minangkabau di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Bandar Lampung* (Doctoral dissertation, UIN RADEN INTAN LAMPUNG).
- Martadjaya, I. G. M. I. D., Sudiarta, N. P., Suprastayasa, I. G. N. A., & Hardina. (2025). Identifikasi bumbu Bali di beberapa desa di Bali Selatan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 13(1), 62–70.
- Ningsih, D. Q. W. (2021). *Etnobotani tumbuhan rempah-rempah oleh Masyarakat Kabupaten Ponorogo Provinsi Jawa Timur* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Oktavira, A. I., Chatri, M., Fevria, R., & M, D. (2023). Etnobotani tumbuhan berkhasiat obat yang dimanfaatkan masyarakat Nagari Campago, Kecamatan V Koto Kampung Dalam, Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(3), 375–383.
- Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. UB Press.
- Adesaputra, R & Fitria, S. (2019). Integrasi sosial berbasis kearifan lokal Malakok terhadap etnis pendatang di Pasar Usang, Sumatera Barat. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 3, 894–901.
- Resigia, E., & Syahrial. (2020). Pengembangan komoditas unggulan tanaman pangan Provinsi Sumatera Barat. *Tataloka*, 22(1), 41–49. <https://doi.org/10.14710/tataloka.22.1.41-49>
- Sani, M. R., Alia, N. M., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat sebagai gastronomi unggulan di Indonesia. *The Journal of Gastronomy Tourism*, 3(1), 103–112.
- Silalahi, M., Nisyawati, & Anggraeni, R. (2018). Studi etnobotani tumbuhan pangan yang tidak dibudidayakan oleh masyarakat lokal subetnis Batak Toba di Desa Peadungdung, Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 8(2), 241–250. <https://doi.org/10.29244/jpsl.8.2.264-270>
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Swandayani, R. E., Andini, A. S., & Sulastri, M. P. (2023). Etnobotani bahan makanan tradisional di Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 924. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i2.7900>
- Syamsiah, S., Karim, H., Arsal, A. F., & Sondok, S. (2021). Kajian etnobotani dalam pemanfaatan tumbuhan obat tradisional di Kecamatan Pana, Kabupaten Mamasa, Sulawesi Barat. *Bionature*, 22(2), 1–12. <https://doi.org/10.35580/bionature.v22i2.23992>
- Boro, T.L., Ruma, M. T. L., Toly, S. R., & Da Silva, D. D. S. (2020). Jenis-jenis tanaman pangan pokok dan kearifan lokal dalam pemanfaatannya sebagai cadangan makanan di Desa Alas, Kecamatan Kobalima Timur, Kabupaten Malaka. *Jurnal Pendidikan dan Pertanian*, 17(3), 1–9.
- Walujo, E. B. (2011). Sumbangan ilmu etnobotani dalam memfasilitasi hubungan manusia dengan tumbuhan dan lingkungannya. *Jurnal Biologi Indonesia*, 7(2), 375–391.
- Robi, Y & Kartikawati, S. M. (2019). Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto, Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7, 130–142.