

ETNOBOTANI TUMBUHAN YANG BERPOTENSI SEBAGAI EDIBLE FLOWER DI DESA BANGUNREJO KABUPATEN TANGGAMUS LAMPUNG

Suharno Zen¹, Marlina Kamelia², Rasuane Noor³, Triana Asih⁴

^{1,3,4}Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Metro

²Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiyah, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

Email: suharnozein@gmail.com

Abstrak

Edible flowers merupakan bagian tumbuhan yakni berupa bunga yang dapat dimakan oleh manusia. Ada beberapa bunga yang juga memiliki kandungan nutrisi baik untuk kesehatan tubuh dan sebagai bahan tambahan/bumbu makanan. Penelitian etnobotani dilakukan dengan cara mengkaji pemanfaatan bagian-bagian tumbuhan oleh masyarakat setempat/kearifan lokal dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Etnobotani Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan metode *purposive sampling*. Tempat penelitian dilaksanakan di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus pada bulan April – Mei tahun 2022. Teknik pengumpulan data melalui observasi tumbuhan secara langsung dan teknik wawancara. Data yang diperoleh kemudian dideskripsikan yang meliputi nama lokal/daerah, nama ilmiah, famili, habitus, bagian yang dimanfaatkan dan jenis pemanfaatannya sebagai makanan/minuman. Data berupa spesies tumbuhan yang kemudian diidentifikasi menggunakan Buku Determinasi Flora oleh Dr. C.G.G.J van Steenis dan Buku Taksonomi Tumbuhan oleh Gembong Tjitrosoepomo (1981). Hasil penelitian diperoleh 19 spesies dan 17 famili tumbuhan yang berpotensi sebagai *edible flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung. Habitus tumbuhan berupa perdu, berkayu dan herba (terna). Pemanfaatan tumbuhan tersebut sebagai sumber sayuran, bumbu/rempah masakan, cemilan dan minuman kesehatan.

Kata Kunci: *edible flower*, etnobotani, tumbuhan.

Abstract

Edible flowers are plant parts that are in the form of flowers that can be eaten by humans. There are some flowers that also contain nutrients that are good for the health of the body and as food additives / seasonings. Ethnobotanical research is able to reveal the traditional use of plant parts by local communities/local wisdom as a starting point for development that is beneficial for the benefit of the wider community. The purpose of this study was to determine the ethnobotany of plants that have the potential as edible flowers in Bangunrejo Village, Tanggamus Regency, Lampung. This type of research is descriptive qualitative, with purposive sampling method. The research site was carried out in Bangunrejo Village, Tanggamus Regency in April – May 2022. Data collection techniques were through direct plant observation and interview techniques. The data obtained is then described which includes local/regional names, scientific names, family, habitus, parts

used and types of processed food/beverages. The data in the form of plants were then identified using the Flora Determination Book by Dr. C.G.G.J van Steenis and the Book of Plant Taxonomy by Gembong Tjitrosoepomo (1981). The results obtained 19 species and 17 families of plants that have the potential as edible flowers in Bangunrejo Village, Tanggamus Regency, Lampung. Habitus of plants in the form of shrubs, woody and herbs (herbs). Utilization of the body as a source of vegetables, spices / cooking spices, snacks and health drinks.

Keywords: *edible flower, ethnobotany, plant.*

PENDAHULUAN

Pekon/Desa Bangunrejo merupakan salah satu pekon yang ada di Kabupaten Tanggamus. Ibu kota kabupaten Tanggamus terletak di Kota Agung Pusat. Luas wilayah kabupaten ini yaitu 2.731,61 km² dan jumlah penduduk sebanyak 536.613 jiwa dengan kepadatan penduduk 178 jiwa/km². Sumber daya alam yang dimiliki Kabupaten Tanggamus dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian. Pertanian merupakan sektor terbesar penyumbang perekonomian di Kabupaten Tanggamus (Pekab Tanggamus, 2019). Masyarakat Desa Bangunrejo merupakan masyarakat majemuk yang tersusun atas beberapa etnis yang mendiami dusun tertentu. Namun etnis mayoritas adalah Lampung dan Jawa yang masih kental dengan kultur dan adat istiadat serta perilaku masing-masing.

Dalam rangka memenuhi kebutuhan akan sumber makanan dan gizi keluarga, masyarakat di Desa Bangunrejo mengkonsumsi makanan yang berasal dari tumbuhan yang ditanam/dibudidayakan dan memperoleh sumber makanan yang berasal dari tumbuhan yang tidak dibudidayakan/liar. Tumbuhan liar banyak ditemukan di pekarangan, di pinggir jalan, atau di irigasi sawah yang tumbuh sebagai gulma. Berdasarkan perawakan/habitusnya, tumbuhan liar digolongkan mulai dari tumbuhan herba (terna), perdu dan berkayu. Selain sebagai sumber makanan, manfaat tumbuhan liar juga sebagai obat (Badrunasar & Santoso, 2016; Destryana, 2019), makanan hewan ternak (Nurlaha dkk., 2014), bahan sandang/serat (Ogle, 2001). Handayani & Marwanti (2011) mengelompokkan jenis olahan makanan Indonesia antara lain makanan pokok, sayuran, dan minuman. Pawera dkk., (2020) mengungkapkan bahwa tumbuhan liar sebagai

juga menyediakan nutrisi penting seperti mineral, vitamin dan sebagai sumber antioksidan. Vitamin dan mineral berperan dalam proses metabolisme tubuh, sedangkan antioksidan penting untuk melawan radikal bebas. Kandungan nutrisi lain dalam tumbuhan berupa karbohidrat dan lemak sebagai sumber energi, dan protein yang berfungsi dalam pertumbuhan dan perbaikan sel yang rusak (Khan dkk., 2017; Soetiarso, 2010). Beberapa bagian dari tubuh tumbuhan yang dapat dimanfaatkan yaitu bagian daun, batang, buah, biji, bunga serta bagian akar atau umbi (Pawera dkk., 2020; Sembori & Tanjung, 2009). *Edible flowers* merupakan bagian tubuh tumbuhan yang berupa bunga dan dapat dimakan oleh manusia. Beberapa jenis bunga seperti ini memiliki tekstur, rasa, serta aroma yang unik. Bunga-bunga ini dimanfaatkan dalam menunjang inovasi di dunia kuliner. Saat ini, *edible flowers* dikonsumsi untuk mendukung gaya hidup sehat. Biasanya *edible flowers* ditambahkan ke dalam menu salad, ice cream, dan minuman. Selain membuat warna makanan dan sajiannya menjadi indah, *edible flowers* juga memiliki banyak manfaat. Penelitian etnobotani diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat lokal yang juga bermanfaat bagi kepentingan masyarakat luas. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Etnobotani Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan metode pemilihan responden berdasarkan pertimbangan tertentu untuk memperoleh data yang diinginkan dalam penelitian. Objek penelitian ini adalah jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai *edible flower*. Tempat penelitian ini dilaksanakan di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus pada bulan April – Mei tahun 2022. Teknik pengumpulan data melalui kegiatan observasi/jelajah dan wawancara. Instrumen pengumpulan data atau alat dan bahan yang digunakan meliputi: alat tulis, kamera, alat perekam suara, angket wawancara. Data yang diperoleh kemudian dideskripsikan yang

meliputi nama lokal/daerah, nama ilmiah, famili, habitus, bagian yang dimanfaatkan dan jenis olahan makanan/minuman. Data berupa tumbuhan kemudian diidentifikasi menggunakan Buku Determinasi Flora oleh Dr. C.G.G.J van Steenis dan Buku Taksonomi Tumbuhan oleh Gembong Tjitrosoepomo (1981).

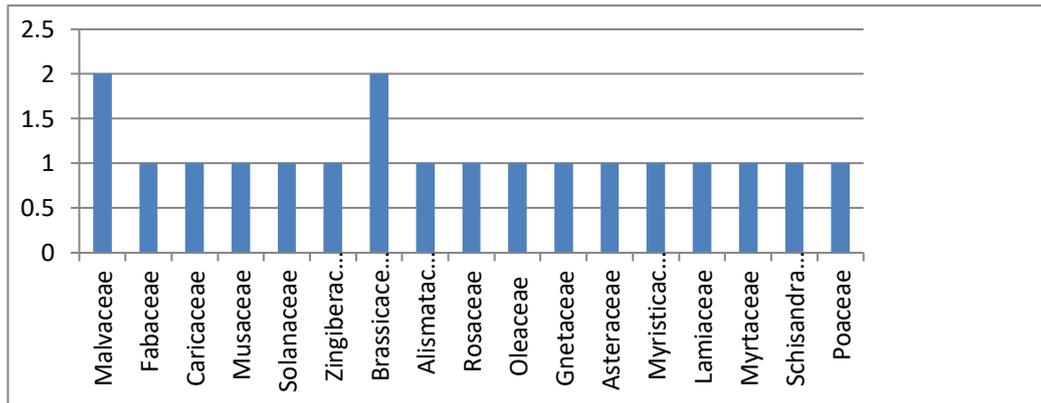
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi di lapangan diperoleh foto spesies tumbuhan dan ciri morfologinya. Spesies tumbuhan tersebut kemudian dicocokkan dengan kunci determinasi menurut Dr. C.G.G.J van Steenis. Spesies tumbuhan yang ditemukan terdiri dari 19 spesies dan 17 famili.

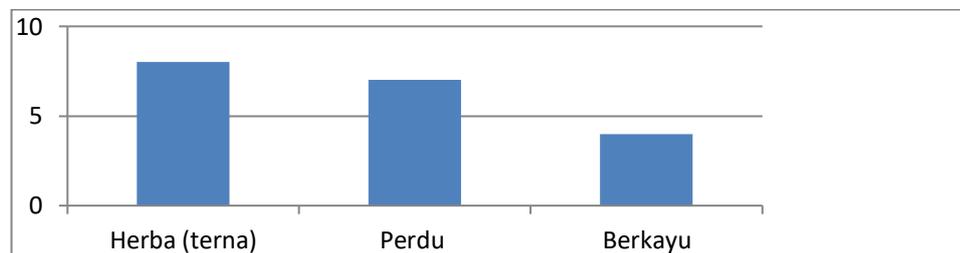
Tabel 1. Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

No.	Nama Lokal/ Daerah	Nama Ilmiah	Famili	Habitus
1.	Bunga Rosella	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Malvaceae	Perdu
2.	Bunga Telang	<i>Clitoria ternatea</i>	Fabaceae	Perdu
3.	Bunga Pepaya	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae	Herba (terna)
4.	Bunga Pisang/Jantung Pisang	<i>Musa paradisiaca</i>	Musaceae	Herba (terna)
5.	Bunga Takokak/ Pokak	<i>Solanum torvum</i>	Solanaceae	Perdu
6.	Bunga Kecombrang	<i>Etingera elatior</i>	Zingiberaceae	Herba (terna)
7.	Bunga Kol	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicaceae	Herba (terna)
8.	Bunga Sawi	<i>Brassica rapa</i>	Brassicaceae	Herba (terna)
9.	Bunga Genjer	<i>Limnocharis flava</i>	Alismataceae	Herba (terna)
10.	Bunga Mawar	<i>Rosasp</i>	Rosaceae	Perdu
11.	Bunga Melati	<i>Jasminum sp</i>	Oleaceae	Perdu
12.	Bunga Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i>	Gnetaceae	Berkayu
13.	Bunga Matahari	<i>Helianthus annuus</i>	Asteraceae	Herba (terna)
14.	Bunga Durian	<i>Durio zibethinus</i>	Malvaceae	Berkayu
15.	Bunga Pala/Fulli	<i>Myristica fragrans</i>	Myristicaceae	Berkayu
16.	Bunga Selasih	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae	Perdu
17.	Bunga Cengkeh	<i>Syzygium</i>	Myrtaceae	Berkayu

No.	Nama Lokal/ Daerah	Nama Ilmiah	Famili	Habitus
		<i>aromaticum</i>		
18.	Bunga Lawang/Pekak	<i>Illicium verum</i>	Schisandraceae	Perdu
19.	Bunga Jagung	<i>Zea mays</i>	Poaceae	Herba (terna)



Gambar 1. Famili Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

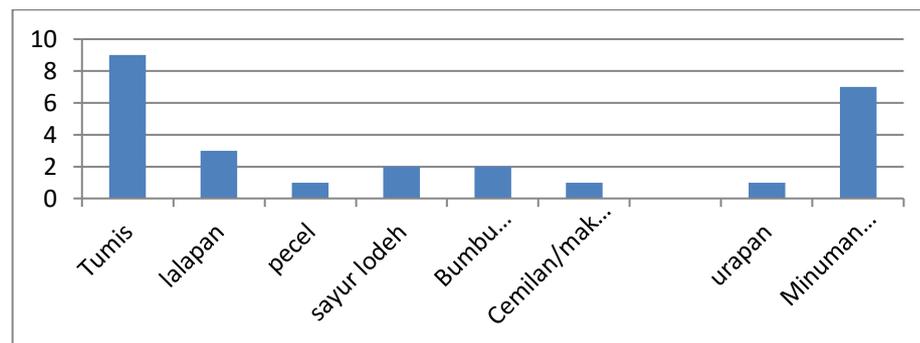


Gambar 2. Habitus Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

Tabel 2. Bagian Tumbuhan yang Dimanfaatkan dan jenis pemanfaatan Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung.

No	Nama Lokal/ Nama Daerah	Bagian yang Dimanfaatkan	Jenis Pemanfaatan (makanan & minuman dll)
1	Bunga Rosella	Bunga	Minuman kesehatan
2	Bunga Telang	Bunga	Minuman kesehatan
3	Bunga Pepaya	Bunga	Tumis, urapan
4	Bunga Pisang/Jantung Pisang	Bunga	Tumis, sayur lodeh
5	Bunga Takokak/ Pokak	Bunga	Tumis, lalapan

No	Nama Lokal/ Nama Daerah	Bagian yang Dimanfaatkan	Jenis Pemanfaatan (makanan&minuman dll)
6	Bunga Kecombrang	Bunga	Tumis
7	Bunga Kol	Bunga	Tumis, lalapan
8	Bunga Sawi	Bunga	Tumis, lalapan
9	Bunga Genjer	Bunga	Tumis, pecel
10	Bunga Mawar	Bunga	Minuman kesehatan
11	Bunga Melati	Bunga	Minuman kesehatan
12	Bunga Melinjo	Bunga	Tumis, sayur lodeh
13	Bunga Matahari	Bunga	Cemilan/makanan ringan (biji)
14	Bunga Durian	Bunga	Tumis
15	Bunga Pala/Fulli	Bunga	Minuman kesehatan
16	Bunga Selasih	Bunga	Minuman kesehatan
17	Bunga Cengkeh	Bunga	Bumbu masakan
18	Bunga Lawang/Pekak	Bunga	Bumbu masakan
19	Bunga/Rambut Jagung	Bunga	Minuman kesehatan



Gambar 3. Jenis Olahan Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

Berdasarkan hasil wawancara terhadap 10 orang diperoleh 19 spesies tumbuhan yang berpotensi sebagai *edible flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung. Data tersebut disajikan pada Tabel 1 dan gambar 1 yang meliputi informasi nama lokal spesies tumbuhan liar, nama ilmiah, famili dan habitus tumbuhan. Ada 19 spesies tumbuhan yang ditemukan yang secara keseluruhan tersebar dalam 19 famili. Jumlah famili yang terbanyak berasal dari

famili *Malvaceae* dan *Brassicaceae* (masing-masing 2 spesies), selanjutnya famili *Fabaceae*, *Caricaceae*, *Musaceae*, *Solanaceae*, *Zingiberaceae*, *Alismataceae*, *Rosaceae*, *Oleaceae*, *Gnetaceae*, *Asteraceae*, *Myristicaceae*, *Lamiaceae*, *Lamiaceae*, *Myrtaceae*, *Schisandraceae* dan *Poaceae* (masing-masing 1 spesies). Perawakan/habitus spesies tumbuhan yang ditemukan disajikan pada tabel 1 dan gambar 2, yaitu herba (terna) sebanyak sebanyak 8 spesies yaitu *Carica papaya*, *Musa paradisiaca*, *Etlintera elatior*, *Brassica oleracea*, *Brassica rapa*, *Limnocharis flava*, *Helianthus annuus*, dan *Zea mays*. Perdu sebanyak 7 spesies yaitu *Hibiscus sabdariffa*, *Clitoria ternatea*, *Solanum torvum*, *Rosa sp*, *Jasminum sp*, *Ocimum basilicum*, dan *Illicium verum*. Sedangkan habitus berkayu sebanyak 4 spesies yaitu *Gnetum gnemon*, *Durio zibethinus*, *Myristica fragrans* dan *Syzygium aromaticum*.

Jenis Pemanfaatan Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai *Edible Flower* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung

Berdasarkan pemanfaatannya, 19 spesies tumbuhan tersebut di atas dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu 1) sayuran; 2) bumbu/rempah masakan; 3) cemilan dan 4) minuman kesehatan.

Kelompok ke-1 terdapat 9 spesies tumbuhan yang bermanfaat sebagai sayuran (tumis, urapan, pecel, sayur lodeh, lalapan). Handayani dan Marwanti (2011) menyatakan sayur merupakan hidangan berupa air/kaldu/santan dengan komponen sayuran yang berfungsi sebagai pelengkap nasi. 9 spesies tumbuhan tersebut masuk dalam famili *Caricaceae*, *Musaceae*, *Solanaceae*, *Zingiberaceae*, *Brassicaceae*, *Alismataceae*, *Gnetaceae* dan *Malvaceae*. Spesies *Limnocharis flava* termasuk dalam golongan gulma pada tumbuhan padi, dan bagian yang dimanfaatkan yaitu daun muda, dan bunga (CABI, 2021). Gulma ini dimasak dengan cara ditumis bagian daun muda dan juga batangnya.

Kelompok ke-2 terdapat 2 spesies yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, yaitu masuk dalam famili *Myrtaceae* dan *Schisandraceae*. Bumbu masakan digunakan untuk menambah cita rasa dan menguatkan rasa/aroma dari

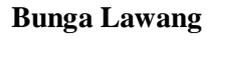
masakan. Bumbu ini biasanya ditambahkan dalam jumlah yang tidak banyak, karena hanya sebagai pelengkap masakan bukan bahan yang utama dalam suatu masakan.

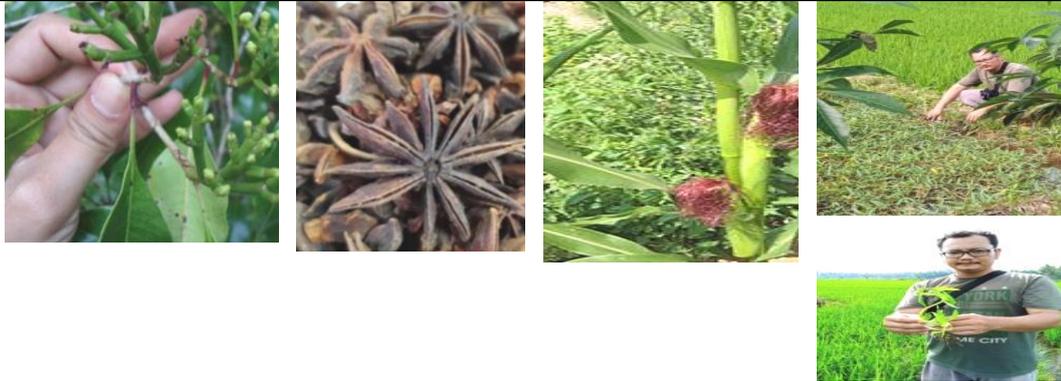
Kelompok ke-3 terdapat 1 spesies tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai cemilan/makanan ringan. Pada famili asteraceae bunganya terdapat biji yang bisa dikeringkan dan dapat dimakan (kuaci). Biji bunga matahari mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

Kelompok ke-4 terdapat spesies tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan. Masyarakat biasanya melayukan terlebih dahulu bunga tersebut kemudian menyeduh menggunakan air panas/hangat sebelum diminum. Minuman kesehatan memberikan efek segar, hangat dan mengandung atsiri sehingga cocok juga sebagai aromaterapi. Spesies tumbuhan tersebut masuk dalam famili *Malvaceae*, *Fabaceae*, *Rosaceae*, *Oleaceae*, *Myristicaceae*, *Lamiaceae*, dan *Poaceae*. *Rosela* (*Malvaceae*) mengandung vitamin dan beragam jenis antioksidan, seperti flavonoid, antosianin, dan polifenol. Bunga telang (*Fabaceae*) mengandung senyawa antioksidan, antibakteri, anti inflamasi dan analgesik, antiparasit dan antasida, antidiabetes, anti-kanker, antihistamin, immunomodulator, dan potensi berperan dalam susunan saraf pusat. Bunga mawar (*Rosaceae*) terdapat kandungan vitamin C yang bermanfaat guna meningkatkan produksi kolagen yang berfungsi menjaga elastisitas dan kelembaban kulit. Bunga melati (*Oleaceae*) mengandung minyak esensial alami serta berbagai senyawa yang bersifat antioksidan, antiradang, dan antibakteri. Karena kandungannya yang cukup beragam, bunga melati memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Baik buah atau bunga Pala (*Myristicaceae*) mengandung serangkaian senyawa kuat yang dapat membantu mencegah penyakit dan meningkatkan kesehatan seperti vitamin A, C, E, mangan, magnesium, tembaga, fosfor, zink, zat besi, dan lain-lain. Konsumsi 100 gram biji selasih (*Lamiaceae*) bisa memenuhi 518 % kebutuhan tubuh akan vitamin K harian. Sedangkan bunga/rambut jagung (*Poaceae*) mengandung potassium nitrat, vitamin K, *alfa tokoferilkuinon*, *beta sitosterol*, *stigmasterol*, *asam yashushu*, dan *volatil alkaloid*.

Rambut jagung memiliki efek *farmakologis diuretik* atau peluruh kencing, dan menurunkan demam/panas (Adhi,I.S., 2020; Susilowati, 2021). Gambar *edible flower* dapat dilihat pada gambar di bawah ini :

Tabel 3. Spesies *Edible Flower* yang Ditemukan dalam Kegiatan Observasi Tumbuhan

Bunga Rosela	Bunga Telang	Bunga Pepaya	Bunga /Jantung Pisang
			
Bunga Takokak	Bunga Kecombrang	Bunga Kol	Bunga Sawi
			
Bunga Genjer	Bunga Mawar	Bunga Melati	Bunga Melinjo
			
Bunga Matahari	Bunga Durian	Bunga Pala/Fuli	Bunga Selasih
			
Bunga Cengkeh	Bunga Lawang	Bunga Jagung	Observasi Tumbuhan



KESIMPULAN DAN SARAN

Terdapat 19 spesies dan 17 famili tumbuhan yang berpotensi sebagai edible flower di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung. Tumbuhan tersebut dengan habitus perdu, berkayu dan herba (terna). Pemanfaatan tumbuhan tersebut sebagai sumber sayuran, bumbu/rempah masakan, cemilan dan minuman kesehatan. Perlu adanya pelestarian tumbuhan lokal demi terciptanya keanekaragaman hayati yang berkelanjutan di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2020). Memetik Manfaat Bunga Melati bagi Kesehatan dan Kecantikan. Website : <https://www.alodokter.com/memetik-manfaat-bunga-melati-bagi-kesehatan-dan-kecantikan>. Diakses tanggal 10 Mei 2022.
- _____. (2020). 19 Kandungan Bunga Mawar yang Bermanfaat Bagi Manusia. Website : <https://bibitonline.com/artikel/19-kandungan-bunga-mawar-yang-bermanfaat-bagi-manusia>. Diakses tanggal 10 Mei 2022.
- _____. (2021). 8 Manfaat Makan Kuaci, Biji Bunga Matahari yang Biasanya Dijadikan Camilan. Website : <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kuaci-untuk-kesehatan/>. Diakses tanggal 10 Mei 2022
- _____. (2022). Nutrisi dan Manfaat Buah Pala untuk Kesehatan Tubuh. Website : <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3647316/nutrisi-dan-manfaat-buah-pala-untuk-kesehatan-tubuh>. Diakses tanggal 10 Mei 2022.
- Adhi, I.S. (2020). 10 Manfaat Biji Selasih, Baik untuk Tulang hingga Cegah Sakit Jantung, Website : <https://health.kompas.com/read/2020/05/06/140600068/10-manfaat-biji-selasih-baik-untuk-tulang-hingga-cegah-sakit-jantung?page=all>. Diakses tanggal 6 Mei 2022.

- Badrunasar, A., & Santoso, H. B. (2016). Tumbuhan Liar Berkhasiat Obat (E. Rachman & M. Siarudin (eds.)). Forda Press: NTB. ISBN: 9786026961150. pp 184. http://balitbangtek-hhbk.org/2019/12/unggah/file-publikasi/Digital-Buku-Gulma_Obat.pdf
- CABI. (2021). Invasive Species Compendium. Wallingford, UK: CAB International. <https://www.cabi.org/isc/datasheet>. Diakses tanggal 11 Mei 2022.
- Destryana, A., & Ismawati. (2019). Etnobotani Dan Penggunaan Tumbuhan Liar Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Suku Madura. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.24929/jfta.v1i2.724>
- Handayani, T. H. W., & Marwanti. (2011). Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. pp 94. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300105/pengabdian/modul-ppg-pengolahan-makanan-indonesia.pdf>
- Khan, F. A., Bhat, S. A., & Narayan, S. (2017). *Wild Edible Plants As A Food Resource : Traditional Knowledge*. University of Agricultural Science and Technology, Research Gate, March. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.34547.53285>
- Nurlaha, N., Setiana, A., & Asminaya, N. S. (2014). Identifikasi Jenis Hijauan Makanan Ternak Di Lahan Persawahan Desa Babakan Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor. *JITRO*, 1(1), 54. <https://doi.org/10.33772/jitro.v1i1.361>
- Ogle, B. M. (2001). *Wild Vegetables and Micronutrient Nutrition*. Studies On The Significance Of Wild Vegetables In Women’s Diets In Vietnam. Sweden: Uppsala University. ISBN 9155450687. pp 55. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:168542/Fulltext01.pdf>
- Pawera, L., Lipoeto, N. I., Khomsan, A., & Zuhud, E. A. M. (2020). *Buku Panduan untuk Masyarakat: Keanekaragaman Hayati Lokal untuk Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. pp 156 https://sipakaril.ipb.ac.id/Files/0f24e8e8-8d2e-4c46-b057-e888011c36c5/paper_0f24e8e8-8d2e-4c46-b057-e888011c36c5.pdf
- Pemkab Tanggamus. (2019.) Alamat url :<http://tanggamus.go.id/index.php/profil/sejarah>. Diakses tanggal 24 April 2022.
- Sembori, F., & Tanjung, R. (2009). Inventarisasi Jenis Tumbuhan Pangan Lokal pada Masyarakat Ambaidiru Distrik Kosiwo, Kabupaten Yapen Waropen. *Jurnal Biologi Papua*, 1(April), 36–41. <https://doi.org/10.31957/jbp.570>
- Soetiarso, T. (2010). Sayuran Indigenous Alternatif Sumber Pangan Bernilai Gizi Tinggi. *Iptek Hortikultura*, 6 (Agustus), 5–10. Website: http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/IPTEK/Soetiarso_indigenous.pdf
- Steenis, C. G. G. J. Van., Bloembergen, S., & Eyma, P.J. (2006). Flora untuk sekolah Indonesia. Terjemahan oleh Moeso S., dkk. Jakarta: Pradnya Paramita.

- Susilowati. (2021). Efek Samping Dan Manfaat Rambut Jagung Untuk Kesehatan", Website : <https://kesehatan.kontan.co.id/news/efek-samping-dan-manfaat-rambut-jagung-untuk-kesehatan>. Diakses tanggal 11 Mei 2022.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (1981). *Taksonomi Tumbuhan (Taksonomi Khusus)*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara..