

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Keanekaragaman Jenis Tanaman Zat Aditif**

Hasil penelitian diperoleh 23 spesies tanaman zat aditif yang masih banyak ditanam dan dimanfaatkan masyarakat di Kota Metro. Beberapa tanaman zat aditif diantaranya ada yang di budidayakan dan ada juga yang hanya ditanam, untuk dimanfaatkan sebagai pewarna makanan, penyedap rasa masakan, pemanis, dan pengawet. Frekuensi penggunaan tanaman zat aditif di masyarakat yang sering digunakan yaitu kunyit, jahe, lengkuas, kencur, sereh, suji, daun bawang, cabai rawit, pandan, salam, jeruk nipis, kemangi, daun jati, kemiri, buah naga dan ubi jalar, yang tidak sering digunakan yaitu tebu, cabai jawa, belimbing wuluh, mint, rosela, kembang telang dan katuk. Tanaman zat aditif adalah bahan pangan alami yang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan agar dapat mengurangi penggunaan bahan pangan kimia yang dijual di pasaran.

#### **B. Bagian Tanaman Yang Digunakan**

Bagian tanaman yang digunakan sebagai pewarna alami, pemanis, pengawet dan penyedap rasa berupa rimpang (4 spesies), daun (8 spesies), batang (2 spesies), bunga (2 spesies), dan buah (7 spesies).

#### **C. Lokasi Diperoleh Tanaman Zat Aditif**

Tanaman zat aditif diperoleh di lokasi sekitar pekarangan rumah, kebun/ladang. Lokasi ditemukan tanaman zat aditif yaitu di 5 Kecamatan Kota Metro yaitu Metro Pusat, Metro Barat, Metro Timur, Metro Selatan dan Metro Utara.

#### **D. Cara Penggunaan Tanaman Zat Aditif**

Tanaman zat aditif digunakan untuk bahan tambahan pangan alami dalam makanan, termasuk kue, minuman dan masakan. Digunakan dengan cara diparut, digeprek, ditumbuk, diblender, dipress dan bisa langsung ditambahkan ke dalam masakan atau makanan.

#### **E. Data Hasil Wawancara**

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, masyarakat sudah banyak yang mengetahui tanaman zat aditif pewarna, pemanis dan penyedap rasa karena sudah dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari sebagai bahan tambahan pangan. Masyarakat belum banyak yang mengetahui tanaman zat aditif yang digunakan sebagai pengawet, karena masih banyak yang menggunakan bahan tambahan pangan instan yang dijual di pasaran. Peneliti

mengharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tanaman zat aditif yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan karena sangat efektif, dapat dibudidayakan dan juga mudah ditemukan.

#### **F. Kajian Etnomedisin**

Kajian etnomedisin studi tentang penggunaan bahan tambahan pangan di masyarakat dalam kaitannya dengan bagian tanaman yang digunakan, takaran penggunaan, cara penggunaannya pada tanaman zat aditif Zen, dkk (2019). Famili Zingiberaceae umumnya dikenal sebagai keluarga jahe-jahean merupakan ramuan fungsional yang rimpang mengandung minyak atsiri dan memiliki bau aromatik. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan 3 spesies famili zingiberaceae, yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Masyarakat menggunakan lengkuas pada bagian rimpangnya, dicampur dengan rimpang jahe kemudian dibalurkan, dipakai untuk pengobatan asam urat dan pencegahan pembekuan darah. Masyarakat memanfaatkan jahe untuk mengobati asam urat. Cara pengobatannya adalah dengan menumbuk rimpangnya ditambah rimpang lengkuas kemudian disaring dan diminum airnya, dan ampasnya dicampurkan dengan minyak makan dan mengoleskannya pada bagian yang sakit.

#### **G. Kajian Etnoantropologi**

Kajian antropologi adalah pemanfaatan tanaman dalam kehidupan masyarakat lokal Zen, dkk (2019). Berdasarkan hasil penelitian ditemukan tanaman kembang telang yang digunakan masyarakat sebagai pewarna biru karena memiliki pigmen antosianin. Kembang telang digunakan sebagai pewarna minuman dan pewarna nasi biru. Cara pengolahannya yaitu ambil beberapa helai bunga telang lalu dikeringkan maupun ditumbuk. Tunggu hingga beberapa saat makanan dan minuman berubah menjadi warna biru.

#### **H. Kajian Etnoekonomi**

Kajian etnoekonomi adalah kajian mengenai pemanfaatan tanaman secara ekonomi Zen, dkk (2019). Berdasarkan hasil penelitian secara ekonomi tanaman suji, pandan, dan daun mint oleh masyarakat lokal digunakan sebagai bahan dasar dalam bumbu masakan untuk penyedap rasa dan aroma, karena tidak cukupnya lahan untuk membudidayakan dan masih banyaknya bahan baku menyebabkan tanaman ini tidak di jual dan hanya ditanaman di kebun dan di sekitar lahan atau ladang.

## I. Kajian Botani

Kajian botani merupakan ilmu dasar tentang morfologi tumbuhan yang diamati berupa akar, batang, daun, bunga dan buah. Studi botani untuk tanaman zat aditif yang diperoleh dapat dideskripsikan sebagai berikut :

### 1. Family Zingiberaceae

#### a. Kunyit (*Curcuma domestica*)

##### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledonae
Ordo	: Zingiberales
Family	: Zingiberaceae
Genus	: Curcuma
Spesies	: <i>Curcuma domestica</i>

##### 2) Gambar Tanaman



Gambar 1. *Curcuma domestica*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

##### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

##### 4) Nama Tanaman

Sumatra : Kakunye (Enggano), Kunyet (Adoh), Kuning (Gayo), Hunik (Batak), Kunyit (Lampung),

Jawa : Kunyir (Sunda), Kunir (Jawa Tengah), Temo koneng (Madura)

## 5) Deskripsi Tanaman

### a) Morfologi

Zen, dkk (2019) kunyit adalah tanaman tahunan dengan daun elips yang besar. Di bagian batang kunyit memiliki 5-15 helai daun dengan panjang hingga 85 cm dan lebar 25 cm. Pangkal dan ujung daun meruncing hijau muda ke hijau tua. Batang kunyit adalah batang semu dan berwarna hijau, tinggi batang bisa mencapai 70-100 cm. Cabang-cabang batang tumbuh tegak lurus ke atas, bentuk bulat, membentuk rimpang dan terdiri dari pelepah daun yang agak lunak. Kulit luar rimpang berwarna oranye-coklat dan dagingnya berwarna merah kekuningan.

Bunga kunyit berasal dari rimpang yang terletak di batang. Tangkai bunga berambut kasar. Saat dikeringkan, bunganya setebal 2-5 mm dan panjang 4-8 cm. Bunga tanaman ini adalah bunga majemuk, dan tajuknya berwarna putih. Bunga kunyit terdapat rambut dan sisik pseudostem sepanjang 10-15 cm dengan kepala berukuran 3 x 1,5 cm, memiliki warna putih kekuningan. Kunyit memiliki rasa yang unik dan sedikit pedas dan pahit. Melarutkan akar kunyit dalam air menghasilkan kurcuminoid kuning.

### b) Manfaat

Praja (2015) Kunyit merupakan tanaman yang tidak berbahaya dan mempunyai khasiat yang tinggi, mengandung minyak atsiri, kurkumin, resin, oleoresin, desmethoxykurkumin, dan bisdemetoxykurkumin sebagai komponen utama rimpang. Kunyit digunakan sebagai obat dan pewarna. Bila digunakan sebagai pewarna yaitu hanya mengambil rimpang kunyit, kupas dan cuci bersih, lalu parut dan peraslah diatas saringan agar hasilnya bersih dari ampas yang tersisa.

Hasil penyaringan dapat digunakan sebagai pewarna kuning atau orange. Warna kuning dari kunyit didapatkan dengan cara diparut, diperas atau ditambahkan langsung dalam makanan. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro kunyit dimanfaatkan sebagai pewarna masakan nasi kuning, lontong kari, opor ayam, soto, gulai, dan pepes. Kunyit juga digunakan sebagai penyedap rasa untuk dapat menambahkan cita rasa dan aroma dalam masakan.

### c) Habitat

*Curcuma domestica* sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan juga di pinggir jalan. Hampir di seluruh kota metro dijumpai tanaman ini.

b. Jahe

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
 Divisi : Spermatophyta  
 Sub Divisi : Angiospermae  
 Class : Monocotyledonae  
 Ordo : Zingiberales  
 Family : Zingiberaceae  
 Genus : Zingiber  
 Spesies : *Zingiber officinale*

2) Gambar Tanaman



Gambar 2. *Zingiber officinale*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

4) Nama Tanaman

Sumatera : Halia (Aceh), Beuing (Gayo), Lahia (Nias), Jahi (Lampung)

Jawa : Jahe (Sunda), Jae (Jawa), Jhai (Madura)

5) Deskripsi Tanaman

a) Morfologi

Zen, dkk (2019) rimpangnya berbentuk jari dan menonjol di tengah. Rasa dominan pedas karena senyawa keton bernama zingerone. Akarnya adalah rimpang dengan daging akar memiliki warna kuning sampai kemerahan dan

berbau menyengat. Daun menyirip memiliki panjang 15-23 mm dan panjang 8-15 mm. Tangkai daun tipis dan berbulu halus. Bunga jahe berbentuk bulat telur memiliki panjang 3,5-5 cm lebar 1,5-1,75 cm. Gagang bunga bersisik sebanyak 5 hingga 7 buah. Bunga berwarna hijau kekuningan. Bibir bunga dan ujung kuncupnya berwarna ungu. Mempunyai dua tunas. Jahe adalah terna tahunan, memiliki batang semu yang tingginya mencapai 30-70 cm. Jahe dapat tumbuh merumpun, berkembang biak, dan menghasilkan rimpang, bentuk rimpangnya beragam. Rimpang jahe mengandung minyak atsiri Rukmana, (2000).

#### b) Manfaat

Tanaman jahe adalah salah satu rempah aromatik. Jahe digunakan sebagai penyedap masakan untuk membangkitkan selera makan. Jahe yang sudah tua dan segar digunakan pada hidangan yang ditumis. Pada hidangan berkuah terutama seafood jahe digunakan untuk mengurangi bau amis. Dalam bentuk bubuk dapat digunakan untuk menambah rasa pada kue dan cookies, sirup dan sebagai campuran rempah. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro jahe digunakan sebagai penyedap rasa dalam masakan dengan cara diiris atau digeprek dan campurkan jahe kedalam masakan, sampai tercium aroma rempah jahe. Jahe yang tua dan segar digunakan untuk masakan tumisan sedangkan masakan berkuah seperti seafood digunakan untuk menghilangkan bau amis. Jahe juga digunakan sebagai minuman yaitu wedang jahe dan sekoteng.

#### c) Habitat

*Zingiber officinale* sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan juga di pinggir jalan. Hampir di seluruh kota metro dijumpai tanaman ini.

#### c. Lengkuas (*Alpinia galanga*)

##### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledonae
Ordo	: Zingiberales
Family	: Zingiberaceae
Genus	: Alpinia
Spesies	: <i>Alpinia galanga</i>

## 2) Gambar Tanaman



Gambar 3. *Alpinia galanga*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

### 4) Nama Tanaman

Langkueh (Minang), Lengkuheus (Gayo), Lengkuueh (Aceh), Halawas (Batak)

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

Zen dkk (2019) lengkuas memiliki batang semu, tanaman lengkuas memiliki tinggi hingga 1-3 meter bahkan lebih. Umumnya tumbuh merumput dan sangat rapat, batang tumbuh dengan tegal terdiri dari beberapa rusuk menengah daun membentuk batang serupa, mulai dari hijau muda sampai hijau tua. Batang muda keluar dengan bentuk tunas baru dari pangkal bawah sampai pangkal atas. Daunnya tunggal, warna hijau, memiliki tangkai pendek, tersusun selang-seling.

Wujud daun memanjang, ujung runcing, pangkal tumpul dengan tepi yang menyeluruh. Tulang daunnya menyirip, dengan panjang menggapai 20-60 cm dan lebar 4-15 cm. Buahnya berupa bulan memiliki warna coklat sampai hitam, tetapi ketika masih muda bercorak hijau kekuningan. Rimpangnya kecil dan tebal, berdaging memiliki bentuk yang silindris dan bercabang-cabang.

#### b) Manfaat

Lengkuas mempunyai aroma yang kuat dan pedas dari minyak esensial. Rimpang ini sering digunakan dalam masakan untuk memberikan aroma khas rempah yang segar yang sedikit pedas. Penggunaannya yaitu di geprek dan masak

dengan bahan lainnya. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro lengkuas atau laos digunakan sebagai penyedap rasa dalam masakan yaitu ayam goreng lengkuas, opor ayam, ayam rica-rica, nasi uduk, sayur lodeh, nasi liwet dan sayur asem.

c) Habitat

*Alpinia galanga* sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan juga di pinggir jalan. Hampir di seluruh kota metro dijumpai tanaman ini.

d. Kencur

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledoneae
Ordo	: Zingiberales
Family	: Zingiberaceae
Genus	: Kaempferia
Spesies	: <i>Kaempferia galanga</i>

2) Gambar Tanaman



Gambar 4. *Kaempferia galanga*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

4) Nama Tanaman

Cikur (Sunda), Kencur (Jawa), Kencor (Madura), Cekuk (Bali), Cekur (Lampung)

## 5) Deskripsi Tanaman

### a) Morfologi

Tanaman kencur berukuran kecil bunganya berwarna putih. Tumbuh dekat dengan tanah dan tidak memiliki batang. Rimpang kencur bercabang-cabang lebat dan berwarna coklat. Daunnya persegi panjang, pangkal berbentuk hati ujung runcing. Sisi atas daun tidak berbulu, sisi bawahnya berbulu. Tepi daun berwarna merah kecoklatan dan di tengahnya berwarna hijau. Apabila diremas daun kencur akan memberikan bau yang harum.

Zen, dkk (2019) kencur adalah temu kecil yang tumbuh subur di dataran rendah dan pegunungan yang tanahnya gembur dan tidak terlalu banyak air. Daun kencur memiliki jumlah 2-3 lembar susunannya berhadapan, dapat tumbuh di permukaan tanah. Bunganya majemuk memiliki jumlah 4-12 buah, bibir bunga memiliki warna lembayung dan putih lebih yang lebih dominan.

### b) Manfaat

Kencur digunakan sebagai rempah dalam masakan karena memiliki aroma yang khas, menambahkan kencur dalam masakan seperti sambal, bumbu pecel, urap sayur, sayur bening dan seblak akan membuat aroma masakan semakin harum. Penggunaannya dalam masakan biasanya dengan cara diparut, dihaluskan dengan bumbu lain, diiris atau dengan digeprek kasar. Kencur yang masih muda dapat dikonsumsi menjadi lalapan. Kencur juga biasa digunakan sebagai jamu yaitu jamu beras kencur.

Setyawan (2012) Kencur jika diolah menjadi minuman seperti beras kencur dapat meningkatkan stamina, dan mencegah serta menghilangkan masuk angin, di dalam kencur terdapat senyawa seperti minyak atrisi, saponin, flavoniid, polifenol dan memiliki banyak manfaat. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro kencur digunakan sebagai penyedap rasa atau bumbu dapur dalam masakan yaitu karedok, seblak, urap sayur dan bumbu pecel untuk menambah aroma agar lebih segar dan harum.

### c) Habitat

*Kaempferia galanga* sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

## 1) Family Poaceae

### a. Sereh (*Andropogon nardus*)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledonae
Ordo	: Poales
Family	: Poaceae
Genus	: <i>Andropogon</i>
Spesies	: <i>Andropogon nardus</i>

#### 2) Gambar Tanaman



Gambar 5. *Andropogon nardus*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

#### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

#### 4) Nama Tanaman

Sere mangat (Aceh), Sereh (Jawa), Sare (Makassar dan Bugis), Kendoung witu (Sumba), Sarai (Minangkabau), Sorai (Lampung), Bewuwu (Maluku), Timbula (Gorontalo).

#### 5) Deskripsi Tanaman

##### a) Morfologi

Sereh termasuk tanaman tahunan (perennial) yang berbatang semu membentuk rumpun tebal dengan tinggi sekitar 1-2 m, aromanya kuat dan wangi.

Sereh mempunyai akar yang besar. Akarnya yakni pangkal serabut yang rimpangnya pendek dan akarnya berwarna coklat muda, batang sereh lebat dan umbinya lunak dan transparan.

Batang tanaman sereh berwarna putih, tetapi terdapat pula yang berwarna putih keunguan ataupun kemerahan. Tumbuh tegak lurus di atas tanah ataupun condong membentuk rumpun. Daunnya bercorak hijau dan tidak mempunyai tangkai, kesat, panjang dan runcing, seperti daun ilalang. Daunnya memiliki tepi yang bertekstur, tajam dan cukup kasar. Daun-daun serai hendak menyebar rata pada seluruh batang serta tulang daun tersusun rapi sejajar.

#### b) Manfaat

Sereh dapat menghasilkan rasa yang sedap pada masakan, yaitu berbagai hidangan yang membutuhkan banyak bumbu seperti soto, opor, gulai dan kare. Sereh juga dapat memperkaya cita rasa pada masakan dan dapat menghilangkan bau amis untuk berbagai masakan yaitu ikan, ayam dan daging. Memasukkan sejumlah batang serai akan mengurangi bau amis pada masakan. Batang sereh apat dihaluskan, direbus atau direndam dalam air panas untuk efek harum dan rileks serta menghangatkan tubuh. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro sereh digunakan sebagai penyedap masakan untuk menghilangkan bau amis pada ikan, ayam, kambing dan daging sapi, dengan memasukkan batang sereh yang digeprek ke dalam masakan. Beberapa masakan yang menggunakan sereh yaitu tongseng, gulai, soto dan nasi uduk.

#### c) Habitat

*Andropogon nardus* sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan juga di pinggir jalan. Hampir di seluruh kota metro dijumpai tanaman ini.

#### b. Tebu (*Saccharum officinarum*)

##### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledonae
Ordo	: Poales
Family	: Poaceae
Genus	: <i>Saccharum</i>
Spesies	: <i>Saccharum officinarum</i>

## 2) Gambar Tanaman



Gambar 6. *Saccharum officinarum*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Tebu, Rosan (Jawa Timur), Tiwu (Sunda), Tebhu (Madura), Tebu Isepan (Bali),

## 5) Deskripsi Tanaman

### a) Morfologi

Tebu tergolong tanaman perdu, tanaman tebu hitam dan tebu kuning tumbuh di daerah tropis dan sub tropis. Tebu kuning dikenal sebagai tebu Morris. Jenis tebu ini dicirikan dengan kulit yang keras dan ruas yang panjang. Warna air tebu ini hijau gelap dan keruh dan rasanya manis. Tebu hitam atau tebu ireng memiliki warna ungu gelap, ada yang berwarna dongker dan merah tua. Warna sari tebu yaitu coklat dan gelap. Kondisi tanah yang tepat untuk tanaman tebu tidak terlalu kering dan tidak terlalu basah, akar tebu sangat rentan terhadap kekurangan udara dalam tanah, oleh karena itu pengairan dan drainase harus diperhatikan. Batangnya tegak lurus dan memiliki ruas-ruas yang berbuku-buku. Diameter batang sekitar 3-5 cm memiliki tinggi batang 2-5 meter yang tidak bercabang. Tebu memiliki akar serabut tidak panjang dan tumbuh dari cincin tunas anakan. Daun tebu berbentuk busur panah menyerupai pita, berseling kanan dan kiri, berpelepah tidak bertangkai. Bunga tebu membentuk malai dengan panjang antara 50-8 cm.

### b) Manfaat

Tebu merupakan tanaman utama yang dimanfaatkan untuk memproduksi gula. Tebu biasa dibuat menjadi minuman yang segar dan menyehatkan tubuh.

Pengolahan batang tebu menjadi gula terdapat tahapan pengolahan yang dilakukan di pabrik menggunakan peralatan secara otomatis. Gula pasir yang dihasilkan dari proses pengolahan yaitu ekstraksi nira, pemurnian nira, penguapan, kristalisasi, pemisahan kristal gula sampai pada tahap penyelesaian. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro tebu dimanfaatkan sebagai minuman sari tebu. Tebu yang cocok dijadikan sebagai minuman sari tebu yaitu jenis tebu hijau karena menjadikan warna lebih menarik, dan tidak keruh.

c) Habitat

*Saccharum officinarum* sering ditanam di sekitar pinggir jalan.

### 3. Family Liliaceae

a. Suji (*Pleomele angustifolia*)

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
Divisi : Magnoliophyta  
Sub Divisi : Angiospermae  
Class : Monocotyledonae  
Ordo : Liliales  
Family : Liliaceae  
Genus : Pleomele  
Spesies : *Pleomele angustifolia*

2) Gambar Tanaman



Gambar 7. *Pleomele angustifolia*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

### 4) Nama Tanaman

Suji (Sunda), Semar (Jawa), Pendusta Utan (Ambon)

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

Tanaman suji memiliki perakaran dengan sistem akar tunggang dengan warna putih. Tanaman suji digolongkan sebagai tanaman perdu. Hal ini dikarenakan tanaman ini dapat tumbuh dengan tegak. Tanaman suji memiliki jenis batang berkayu yang alurnya sedikit melintang. Daun tanaman suji bentuknya seperti pita, dengan ujung dari daun ini sedikit meruncing. Daunnya berselang-seling dan terdapat bagian yang merata di tepi daun. Bagian pangkal daun akan memeluk batang. Bunga tanaman suji memiliki bentuk pandan, tanaman ini memiliki jenis bunga majemuk. Letak bunga pada tiap ujung cabangnya.

#### b) Manfaat

Daun suji merupakan salah satu pewarna hijau alami dalam makanan. Warna hijau yang dihasilkan oleh daun suji lebih pekat dibandingkan dengan daun pandan. Warna hijau yang didapatkan dari daun suji adalah hasil ekstraksi dari kandungan klorofil yang ada didalamnya. Air daun suji digunakan sebagai pewarna alami kue. Warna hijau yang dihasilkan lebih bagus dibanding dengan menggunakan pewarna buatan.

Cara membuatnya yaitu menyiapkan 20 lembar daun suji, dicuci bersih lalu dipotong-potong kemudian ditumbuk sampai halus, beri air lalu diremas-remas, diperas dan disaring, kemudian ditambahkan dengan satu sendok kapur sirih agar warna hijau yang didapatkan bagus dan air suji awet disimpan dalam kulkas dalam waktu beberapa hari. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun suji digunakan sebagai pewarna makanan seperti kue lapis, klepon, pudding, kue bolu, putu ayu, bubur sum-sum, onde-onde dan kue talam, es pisang ijo, dan cendol. Cara mengolahnya biasanya daun suji di campurkan dengan daun pandan agar warna hijau nya terlihat lebih menarik.

#### c) Habitat

*Pleomele angustifolia* sering ditanam di pinggir jalan dan sekitar pemukiman masyarakat.

b. Daun Bawang (*Allium fistulosum* L.)

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Monocotyledonae
Ordo	: Liliales
Family	: Liliaceae
Genus	: Allium
Spesies	: <i>Allium fistulosum</i> L.

2) Gambar Tanaman



Gambar 8. *Allium fistulosum* L.

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

4) Nama Tanaman

Daun Bawang

5) Deskripsi Tanaman

a) Morfologi

Daun bawang merupakan jenis sayuran musiman yang berumur pendek. Tanaman ini berbentuk rumpun memiliki tinggi sekitar 60 cm, tergantung dengan varietasnya. Akar daunbawang yaitu serabut pendek dan tumbuh ke semua arah pada permukaan tanah. Akar daun bawang cukup dalam, sekitar 8 cm-20 cm. Akar

bawang daun dapat tumbuh dengan baik pada tanah yang gembur, subur, mudah menyerap air.

Daun bawang mempunyai 2 macam batang yaitu batang sejati dan batang semu. Batang sejati memiliki ukuran yang sangat pendek, berbentuk cakram dan terletak di bagian dasar berada di dalam tanah. Batang di permukaan tanah adalah batang semu, terdiri dari pelepah dimana daun menyerupai batang membungkus satu sama lain. Bentuk daun bawang dapat dibedakan menjadi dua jenis, dengan bulat panjang yang di dalamnya dengan lubang seperti tabung.

#### b) Manfaat

Daun bawang dapat dikonsumsi (dimakan) untuk penyedap masakan terasa agak pedas. Daun bawang digunakan untuk pelengkap bumbu masakan. Hal ini karena cita rasa yang begitu khas sekaligus melezatkan. Daun bawang bisa langsung ditambahkan ke dalam masakan dengan teksturnya yang lunak yaitu diiris dan dicincang. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun bawang digunakan sebagai penyedap dalam masakan seperti sup, mie pangsit, mi ayam, soto, dan bubur ayam. Daun bawang memiliki tekstur yang lunak, cara penggunaannya dengan diiris atau dicincang lalu tambahkan daun bawang ke dalam tumisan atau gorengan sehingga cita rasanya lebih nikmat.

#### c) Habitat

*Allium fistulosum* L. sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

## 2) Family Piperaceae

### a. Cabai Jawa (*Piper retrofractum* vhal.)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Spermatophyta
Class	: Dicotyledonae
Ordo	: Piperales
Family	: Piperaceae
Genus	: Piper
Spesies	: <i>Piper retrofractum</i> vhal.

## 2) Gambar Tanaman

Gambar 9. *Piper retrofractum* vhal.

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur

## 4) Nama Tanaman

Lada Panjang, Cabe Panjang (Sumatera), Cabe Jawa (Sunda), Cabean, Cabe Alas,

## 5) Deskripsi Tanaman

## a) Morfologi

Cabai jawa adalah tanaman terna dengan panjang batang 5-15 m. Daunnya tunggal dan duduk daun berselang-seling. Cabai jawa hidup merambat dan sangat kompleks. Daun cabai jawa berbentuk lonjong, pangkal daun berbentuk jantung, memiliki bintik-bintik kelejar di ujung yang meruncing. Buahnya majemuk berbulir warnanya hijau keabu-abuan ketika masih muda, bertekstur keras dan berwarna kuning, nantinya akan menjadi merah dan bertekstur lunak. Warnanya akan berubah dan memiliki kemiripan dengan genus *Capsicum*.

## b) Manfaat

Cabai jawa adalah cabai yang dipakai untuk bumbu masakan, menciptakan rasa pedas yang khas pada makanan dan minuman. Cabai jawa dapat di gunakan dalam bentuk kering. Cabai ini tidak bisa dimakan langsung, harus dikeringkan dan digerus. Meski rasa pedasnya tidak sepedas cabai biasa, cabai jawa dapat memberikan kehangatan tubuh. Cabai jawa banyak digunakan untuk jamu tradisional. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro cabai jawa digunakan sebagai bumbu masakan seperti gulai dan tumisan.

c) Habitat

*Piper retrofractum* vhal. ditanam di sekitar pemukiman masyarakat, tetapi tanaman ini masih jarang ditemukan di Kota Metro.

**3) Family Solanaceae**

a. Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.)

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Solanales
Family	: Solanaceae
Genus	: Capsicum
Spesies	: <i>Capsicum frutescens</i> L.

2) Gambar Tanaman



Gambar 10. *Capsicum frutescens* L.

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

4) Nama Tanaman

Pentek (Gayo), Lada limi (Nias), Mutia (Melayu), Cabe Rawit, Lombok Jempling,

## 5) Deskripsi Tanaman

### a) Morfologi

Cabai rawit merupakan tanaman perdu, berbagai tanaman cabai memiliki keunikan yang bisa dilihat pada daunnya. Daun bunga dan warnanya bermacam-macam tergantung pada iklim lingkungan dimana tanaman itu tumbuh. Warna daunnya hijau muda, memiliki panjang daun hingga 3-4 cm dan lebar daun yaitu 1-2 cm. Maksimal tinggi tanaman sampai 80 cm. Panjang tanaman cabai rawit hanya berkisar 20 cm, memiliki cabang yang acak.

Cabai rawit berakar serabut. Akarnya memiliki banyak bintil-bintil kecil yang digunakan sebagai sumber makanan untuk menyerap unsur hara di tanah. Bunganya akan muncul di dekat daun bentuknya tunggal atau komunal. Mahkota bunga berwarna putih dan biasanya berbentuk bintang. Cabai rawit pada awalnya berwarna hijau tua dan berubah menjadi merah pada saat sudah tua.

### b) Manfaat

Cabai memiliki kandungan karotenoid yang dapat menghasilkan warna merah dalam masakan. Zat warna cabai merupakan pewarna alami yang tidak memiliki resiko dan aman dikonsumsi untuk membuat penampilan masakan menjadi menarik. Warna merah yang didapatkan biasanya pada masakan sambal balado, nasi goreng. Cabai juga digunakan sebagai pelengkap bumbu pada masakan untuk menghasilkan rasa pedas. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro cabai rawit digunakan sebagai penyedap masakan dan bahan masakan seperti sambal terasi, sambal bawang, sambal matah, sambal udang, sambal telur dan macam-macam tumisan.

### c) Habitat

*Capsicum frutescens* L. sering ditanam di sekitar pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

#### 4) Family Pandanaceae

Pandan (*Pandanus amaryllifolius*)

##### 1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
 Divisi : Magnoliophyta  
 Sub Divisi : Angiospermae  
 Class : Monocotyledonae  
 Ordo : Pandanales  
 Family : Pandanaceae  
 Genus : Pandanus  
 Spesies : *Pandanus amaryllifolius*

##### 2) Gambar Tanaman



Gambar 11. *Pandanus amaryllifolius*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

##### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

##### 4) Nama Tanaman

Pandan Rampe, Pandan Wangi (Jawa), Sauke Bangu, Pandan Jau, Pandan Bebau, Pandan Rempai (Sumatera),

##### 5) Deskripsi Tanaman

###### a) Morfologi

Pandan adalah tanaman perdu dan rendah, memiliki tinggi sekitar 2 meter. Memiliki batang yang memanjang, dan pangkalnya keluar berupa akar. Warna daun pandan hijau kekuningan, ujung daun terdapat duri kecil, jika diremas daunnya akan mengeluarkan bau harum. Tanaman ini sering ditemukan di

pekarangan dan bisa tumbuh liar pada tepi selokan. Berdaun tunggal, pangkalnya memeluk batang, susunanya berbaris tiga dengan garis spiral. Helai daun membentuk pita, tipis, licin, ujungnya meruncing, tepinya rata, tulang daun sejajar, memiliki duri tempel di bagian tulang daun permukaan bawah pada ujungnya. Bunganya majemuk, berbentuk bongkol, berwarna putih. Berakar gantung, menjalar, dalam waktu singkat menjadi rumpun yang lebat. Buahnya buah batu, menggantung, bentuk bola, dinding buah berambut, warnanya jingga.

b) Manfaat

Daun pandan memiliki bau wangi jika diremas atau diiris, dipakai untuk penyedap, pewangi, dan memberikan warna hijau dalam masakan. Daun pandan adalah pewarna hijau yang juga membuat makanan beraroma harum alami. Blender beberapa daun pandan atau bisa dicampurkan dengan beberapa helai daun suji, lalu disaring, dan siap digunakan sebagai pewarna berbagai macam kue. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun pandan dimanfaatkan untuk pewarna yaitu kue lapis, bakpau, klepon, singkong pelangi, pisang ijo, dadar gulung, putu ayu, bolu, pudding dan es cendol.

c) Habitat

*Pandanus amaryllifolius* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di sekitar pinggir jalan.

## 5) Family Oxalidaceae

### a. Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Geraniales
Family	: Oxalidaceae
Genus	: Averrhoa
Spesies	: <i>Averrhoa bilimbi</i>

## 2) Gambar Tanaman

Gambar 12. *Averrhoa bilimbi*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Limeng, Selimeng (Aceh), Selemeng (Gayo), Asom Belimbing, Balimbingan (Batak),

## 5) Deskripsi

## a) Morfologi

Belimbing wuluh memiliki tinggi 10m dengan diameter buah 30 cm. Memiliki batang bergelombang dan tidak rata. Daun belimbing berbentuk majemuk dengan panjang 30-60 cm memiliki 11-45 pasang anak daun. Anak daunnya memiliki warna hijau, tangkai pendek, membentuk bulat telur sampai jorong yang memiliki ujung yang runcing, pangkalnya berbentuk bulat, tepi daunnya rata, memiliki panjang 2 samai 10 cm, lebar 1-2 cm. Bunganya majemuk terdapat dalam malai, bergerombol. Bunganya tumbuh keluar dari batang memiliki cabang yang besar. Buahnya adalah buah buni yang membentuk lonjong persegi, memiliki panjang 4 sampai 6 cm. Buahnya hijau kekuningan, memiliki banyak air dan saat sudah matang akan terasa masam.

## b) Manfaat

Buah nya bisa dinikmati secara langsung dan diolah menjadi sirup dan digunakan sebagai bumbu masakan atau sayur. Diblender atau bisa ditambahkan secara langsung kedalam masakan. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro buah belimbing wuluh digunakan sebagai penyedap rasa masakan seperti sayur asam, sambal, gulai dan garang asam sehingga masakan akan

memiliki cita rasa yang lezat dan nikmat karena belimbing wuluh memiliki rasa asam yang khas.

c) Habitat

*Averrhoa bilimbi* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di sekitar pinggir jalan.

## 6) Family Myrtaceae

### a. Salam (*Eugenia polyantha*)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Myrtales
Family	: Myrtaceae
Genus	: Eugenia
Spesies	: <i>Eugenia polyantha</i>

#### 2) Gambar Tanaman



Gambar 13. *Eugenia polyantha*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

#### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

#### 4) Nama Tanaman

Gowok (Sunda), Manting (Jawa), Maselangan, Ubar Serai (Melayu)

#### 5) Deskripsi

##### a) Morfologi

Salam adalah tanaman semak, dengan tinggi mencapai 18-27 m. Tanaman ini dapat tumbuh liar dengan batang tegak lurus. Batang salam berbentuk bulat dengan permukaannya beralur, bersifat kuat dan keras, percabangannya monopodial. Tanaman pokoknya tampak jelas, hingga dapat dibedakan pada batang dan cabangnya. Daun salam memiliki bentuk yang lonjong, elips, dan bulat telurdaat tumbuh sungsang. Pangkal daunnya lancip, dengan ujungnya tumpul. Salam termasuk daun tunggal yang berhadapan. Daunnya licin berwarna hijau muda. Bunganya bersifat banci, memiliki dua jenis kelamin yaitu jantan dan betina. Bunga salam memiliki banyak benang sari dengan tangkai sarinya berwarna cerah. Buahnya bertekstur dan bentuk yang seperti buah buni, buahnya berdaging yang berasal dari bakal buah.

#### b) Manfaat

Daun salam dimanfaatkan dengan mengeringkan daunnya. Daun salam yang dikeringkan dapat dipakai untuk rempah-rempah dalam masakan atau sayur. Daun salam dapat dibuat menjadi teh. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun dalam digunakan untuk penyedap masakan seperti nasi uduk, gulai, sayur asam, sayur lodeh, sop kambing. Daun salam digunakan dengan dikeringkan terlebih dahulu atau menggunakan daun yang masih segar. Daun salam memiliki aroma yang khas, untuk menambah cita rasa dalam masakan dan mengurangi bau amis.

#### c) Habitat

*Eugenia polyantha* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di sekitar pinggir jalan.

### 7) Family Rutaceae

#### a. Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*)

##### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Rutales
Family	: Rutaceae
Genus	: Citrus
Spesies	: <i>Citrus aurantifolia</i>

## 2) Gambar Tanaman



Gambar 14. *Citrus aurantifolia*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Kelangsa (Aceh), Jeruk Nipis (Sunda), Jeruk Pecel (Jawa), Lemau Nepi (kalimantan)

## 5) Deskripsi

### a) Morfologi

Tanaman jeruk nipis merupakan perdu memiliki banyak dahan maupun ranting. Memiliki tinggi mencapai 0,5-3,5 m. Batangnya berkayu, terdapat duri dan keras. Permukaannya memiliki warna yang tua dan kusam. Berdaun majemuk, membentuk elips yang pangkalnya bulat, ujung tumpul. Panjang daun sekitar 2,5-9 cm. Bunganya kompleks dapat tumbuh di ketiak daun atau di ujung batang dengan diameter 1,5-2,5 cm. Kelopaknya berwarna putih kekuningan berbentuk mangkuk. Pohon jeruk nipis berumur dua tahun sudah mulai berbuah. Buahnya bulat seukuran bola pingpong diameter 3,4-5 cm. Akarnya tunggang, buah jeruk nipis terasa asam jika sudah tua. Tanaman ini umumnya lebih menyukai daerah yang terkena sinar matahari langsung.

### b) Manfaat

Jeruk nipis dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada minuman atau dikonsumsi secara langsung dijadikan jus, penambah aroma dan rasa pada makanan, jeruk nipis bisa menyegarkan makanan mulai dari kulit jeruk hingga perasan air jeruk nipis. Aroma yang kuat dari jeruk nipis juga bermanfaat untuk mengurangi bau amis pada ikan, ayam dan udang. Oleskan jeruk nipis pada

makanan dan lakukan menjelang makanan akan dimasak. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro jeruk nipis digunakan sebagai penyedap masakan seperti sambal, soto, dan bakso, jeruk nipis digunakan untuk mengurangi bau amis pada ayam, ikan, udang, cumi dan daging. Jeruk nipis dapat digunakan untuk pengganti cuka dengan rasa asam dan segar biasanya dicampurkan dengan acar.

c) Habitat

*Citrus aurantifolia* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di sekitar pinggir jalan.

## 8) Family Lamiaceae

### a. Kemangi (*Ocimum basilicum*)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Lamiales
Family	: Lamiaceae
Genus	: <i>Ocimum</i>
Spesies	: <i>Ocimum basilicum</i>

#### 2) Gambar Tanaman



Gambar 15. *Ocimum basilicum*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

### 4) Nama Tanaman

Saraung (Sunda), Lampes (Jawa), Kemangek (Madura), Uku-uku (Bali)

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

Tanaman kemangi merupakan tanaman herba yang beragam yaitu tingginya 45 sampai 75 cm batangnya berwarna hijau dan tangkainya hijau sampai ungu pucat. Warna daun hijau berbentuk lenset sampai bulat telur memiliki permukaan rata atau berombak. Daunnya memiliki panjang sekitar 4-6 cm, dan lebarnya sekitar 4,49 cm, luasnya 4-13 cm. Memiliki cabang dengan jumlah 25 sampai 75. Warna bunga kemangi yaitu putih sampai merah muda.

#### b) Manfaat

Daun kemangi memiliki rasa segar, yang sering dijadikan sebagai lalapan sambal atau bahan campuran pada masakan. Biasanya daun kemangi dapat diolah secara langsung dengan dicuci bersih daunnya lalu ditambahkan langsung ke dalam masakan. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun kemangi digunakan sebagai penyedap masakan seperti ayam rica-rica, nasi bakar, pepes, urap, sambal daun kemangi dan macam-macam tumisan lainnya. Daun kemangi yang masih segar biasanya digunakan sebagai lalapan.

#### c) Habitat

*Ocimum basilicum* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

### b. Jati (*Tectona grandis* L.)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Lamiales
Family	: Lamiaceae
Genus	: <i>Tectona</i>
Spesies	: <i>Tectona grandis</i> L.

## 2) Gambar Tanaman

Gambar 16. *Tectona grandis* L.

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Jati

## 5) Deskripsi Tanaman

## a) Morfologi

Daun tanaman jati berbentuk bulat runcing, panjangnya 20-50 cm dan lebar 15-40 cm, dengan permukaan berbulu. Daun muda berwarna hijau kecoklatan, dan yang sudah tua berwarna hijau tua. Batangnya mencapai tinggi 30-40meter. Bunganya berukuran kecil, dengan ukuran 6-8 mm, berwarna keputih-putihan dan berkelamin ganda berasal dari benangsari dan putik yang tersusun menjadi tandan besar. Buahnya terasa keras, dengan kulit berdaging, lunak tidak merata. Jati mempunyai dua macam akar yaitu tunggang dan serabut. Akar tunggang adalah akar yang ada di bawah tanah dan memiliki ukuran yang besar. Akar berfungsi untuk menegakkan pohon agar kokoh dan tidak roboh, akar serabut adalah akar yang tumbuh kesamping untuk menghasilkan air dan unsur hara.

## b) Manfaat

Daun jati dimanfaatkan sebagai alat pembungkus makanan seperti tempe. Daun jati muda dapat dipakai untuk pewarna saat memasak gudeg yaitu buah nangka yang masih muda, cara pengolahannya mengambil daun jati secukupnya yang dipakai untuk alas pada kuali yang dipakai untuk memasak gudeg. Daun jati digunakan dalam masakan gudeg akan menghasilkan warna merah kecoklatan.

Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun jati digunakan dalam masakan gudeg yaitu memberikan warna gudeng menjadi merah kecoklatan.

c) Habitat

*Tectona grandis* L. sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di sekitar pinggir jalan.

c. Mint (*Mentha piperita*)

1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
Divisi : Spermatophyta  
Sub Divisi : Angiospermae  
Class : Dicotyledoneae  
Ordo : Lamiales  
Family : Lamiaceae  
Genus : Mentha  
Spesies : *Mentha piperita*

2) Gambar Tanaman



Gambar 17. *Mentha piperita*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat

4) Nama Tanaman

Daun Mint

## 5) Deskripsi Tanaman

### a) Morfologi

Daun mint adalah tanaman herbal akarnya rizoma dengan batang halus dengan tinggi sekitar 30-9 cm. Panjang daun sekitar 4-9 cm dan lebar 1,5-4 cm, warnanya hijau tua dengan urat merah dan tepi tajam seperti gigi. Daun dan batangnya berbulu. Bunga mint berwarna ungu dengan panjang 68cm dan memiliki empat daun dengan diameter kurang lebih 5mm. Bunganya muncul di akhir musim panas.

### b) Manfaat

Daun mint sering digunakan untuk menghiasi makanan seperti kue, masakan dan salad. Daun mint memiliki rasa dan aroma yang khas dapat diolah menjadi produk makanan seperti permen, dapat juga diolah sebagai minuman seperti teh yang ditambahkan langsung dengan daun mint dapat memberikan relaksasi yang memanjakan tubuh. Daun mint membuat makanan dan minuman terasa lebih segar. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun mint digunakan sebagai penyedap masakan untuk menghilangkan bau amis pada daging sapi dan sop, daun mint yang memiliki aroma segar digunakan sebagai minuman yaitu teh daun mint.

### c) Habitat

*Mentha piperita* sering ditanam di pemukiman masyarakat. Tanaman ini masih jarang ditemukan di KotaMetro.

## 9) Family Malvaceae

### a. Rosela (*Hibiscus sabdarifa*)

#### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Malvales
Family	: Malvaceae
Genus	: Hibiscus
Spesies	: <i>Hibiscus sabdarifa</i>

## 2) Gambar Tanaman

Gambar 18. *Hibiscus sabdarifa*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Gamet Walanda (Sunda), Katsuri Roriha (Ternate)

## 5) Deskripsi Tanaman

## a) Morfologi

Rosela termasuk tanaman semak, tinggi tanaman sekitar 2,4 meter. Mempunyai batangnya berwarnamerah, bulat dan berbulu, daunnya berselang-seling 3-5 helai yang panjangnya 7,5-12,5 cm warnanya hijau. Daun yang berada di bagian cabang dan ujung batang terbagi dalam 3 toreh daun, daun penumpu berbentuk benan, pangkal daun meruncing, sedikit berbulu, bunganya tunggal, kelopak bunga berlekatan, buahnya berbentuk lonceng, mahkota bunga seperti bulat telur terbalik, warna kuning kemerahan. Buah rosela berbentuk kapsul kadang bulat telur, tiap buah berisi 30-40 biji.

## b) Manfaat

Bunga rosela merupakan bagian dari tanaman rosela yang memiliki kelopak bunga berwarna merah, ungu serta hijau dapat digunakan untuk bahan pewarna alami pada produk pangan. Kelopak bunga rosela dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang berwarna merah keungu-unguan, memiliki rasa yang sangat asam dan mempunyai aroma yang khas. Rosela bisa diolah menjadi produk seperti teh, selai ataupun sirup. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro rosela digunakan sebagai teh dan pudding.

## c) Habitat

*Hibiscus sabdarifa* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan area pinggir jalan.

**10) Family Convovulaceae**

Ubi Jalar

## 1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
 Divisi : Magnoliophyta  
 Sub Divisi : Angiospermae  
 Class : Dicotyledoneae  
 Ordo : Solanales  
 Family : Convovulaceae  
 Genus : Ipomea  
 Spesies : *Ipomea batatas*

## 2) Gambar Tanaman



Gambar 19. *Ipomea batatas*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Indonesia : Ubi Jalar

Ketela Rambat, Huwi Boled (Sunda), Mantang (Banjar Kalimantan), Muntul (Jawa)

## 6) Deskripsi Tanaman

## a) Morfologi

Ubi jalar merupakan tanaman tropis yang dapat tumbuh dengan baik di daerah sub tropis. Ubi jalar dibagi menjadi dua kelompok, berumbi keras

(mengandung banyak pati) dan umbi lunak (mengandung banyak air). Warna daging umbi bervariasi dari putih hingga merah kekuningan, kuning, dan ungu. Tanaman ubi jalar termasuk tanaman semusim. Ubi jalar memiliki batang yang bulat dan lunak, tidak berkayu, bagian tengah bergabus. Ubi jalar memiliki batang yang beruas-ruas dengan panjang sekitar 1-3 cm, dan setiap ruas terdapat daun dan tunas cabang.

Batangnya memiliki panjang berdasarkan varietasnya, yaitu 2-3 meter pada ubi jalar merambat dan 1-2 meter ubi jalar yang tidak merambat. Memiliki daun berbentuk hati, pipih dan dangkal atau berbentuk jari. Mahkota bunga berwarna ungu keputih-putihan dan tepi dalam mahkota berwarna ungu muda. Tangkai bunga tumbuh di ketiak daun. Tanaman ubi jalar memiliki umbi dengan ukuran, bentuk, warna kulit dan warna daging yang bermacam-macam, tergantung varietasnya. Bentuk umbi diantaranya berbentuk bulat, lonjong dan panjang. Kulit umbi berwarna kuning, jingga dan ungu muda. Ubi jalar memiliki umbi-umbian lain dengan ukuran, bentuk, warna kulit dan warna daging yang bervariasi, berdasarkan varietasnya. Umumnya bentuk umbi yaitu bulat, lonjong dan panjang. Kulitnya berwarna kuning, orange dan ungu muda.

#### b) Manfaat

Ubi ungu digunakan sebagai pewarna alami karena kandungan antosianinnya yang tinggi. Pigmen antosianin terdapat pada bagian kulit dan daging ubi jalar ungu. Pigmen ubi ungu menghasilkan warna alami yaitu ungu dan merah. Ubi jalar ungu dapat diolah menjadi pewarna kue yang menghasilkan warna ungu yaitu seperti bolu ubi ungu, puding, kue talam, klepon dan bubur candil. Cara pengolahannya yaitu dengan cara dikukus, lalu ditumbuk dan dicampurkan ke dalam makanan. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro ubi jalar ungu digunakan sebagai pewarna dan bahan dasar kue seperti klepon, bolu, kue talam, pudding, kolak, bubur candil, bola ubi dan donat.

#### c) Habitat

*Ipomea batatas* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

## 11) Family Fabaceae

Kembang Telang (*Clitoria ternatea*)

### 1) Klasifikasi

Kingdom : Plantae  
 Divisi : Magnoliophyta  
 Sub Divisi : Angiospermae  
 Class : Dicotyledonae  
 Ordo : Fabales  
 Family : Fabaceae  
 Genus : Clitoria  
 Spesies : *Clitoria ternatea*

### 2) Gambar Tanaman



Gambar 20. *Clitoria ternatea*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur

### 4) Nama Tanaman

Kembang Telang (Sunda), Bunga Biru (Melayu), Kembang Teleng (Jawa)

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

(Putri dan Dharmono 2018) Kembang telang adalah tumbuhan terna menahun permukaannya berbentuk bulat terdapat rambu-rambur kecil. Akar tunggang dengan beberapa cabang akar. Akarnya yang tebal, panjangnya sampai 2 meter. Warna bunga yaitu biru tua ke biru, ungu muda dan putih,. Daunnya

menyirip, panjang 4 mm. Buahnya lonjong tunbuh pendek panjang 6-12 cm dan lebar 0,7-1,2 mm, berisi hingga 10 biji. Biji berwarna kuning atau hitam berbentuk oval (Kosai et al. 2015)

b) Manfaat

Bunga telang dapat diolah menjadi bubuk, digunakan sebagai pewarna makanan, dan dikeringkan dalam minuman seperti teh. Rasanya tidak seperti teh hijau tanpa pemanis saat diminum. Minuman ini akan berubah menjadi dari warna biru menjadi ungu saat dicampurkan perasan jeruk lemon yang terasa asam. Bunga telang digunakan sebagai pewarna alami pada makanan.

Cara pengolahannya adalah bunga telang yang sudah mekar dilarutkan dalam air lalu ditumbuk. Larutan air yang dicampur bunga telang berubah warna menjadi biru gelap, kemudian disaring, bunga telang digunakan sebagai pewarna pada kue, agar-agar, dan minuman dan untuk pewarna nasi. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro kembang telang digunakan sebagai pewarna pada kue talam dan pewarna nasi kerabu, warna biru pada nasi menggunakan kelopak bunga kembang telang.

c) Habitat

*Clitoria ternatea* sering ditanam di pemukiman masyarakat. Tanaman ini masih jarang ditemukan di Kota Metro.

## 12) Family Cactaceae

Buah Naga (*Hylocereus undatus*)

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledonae
Ordo	: Caryophyllales
Family	: Cactaceae
Genus	: <i>Hylocereus</i>
Spesies	: <i>Hylocereus undatus</i>

## 2) Gambar Tanaman

Gambar 21. *Hylocereus undatus*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

## 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

## 4) Nama Tanaman

Buah Naga

## 5) Deskripsi Tanaman

## a) Morfologi

Akar buah naga memiliki panjang sekitar 20-30 cm, akar berwarna coklat dan terdapat serabut-serabut. Buah naga dapat tumbuh ditanah yang kering. Buah naga berbentuk segitiga berwarna hijau dan berduri. Duri pada batang memiliki warna hitam dan berbatang sekulen dan banyak mengandung air. Batangnya memiliki cabang 6 hingga 10 cabang. Di dalam cabangnya mempunyai cadangan makanan. Pertumbuhan buah naga tergantung dari batangnya, duri batang berjumlah 5 hingga 8 titik tumbuh. Memiliki bentuk bunga menyerupai tanaman nanas. Bunganya memiliki sisik-sisik pada bagian mahkotanya.

Bunga tanaman buah naga ada yang berbentuk seperti corong yang panjang berukuran sekitar 30 cm. Permukaan kulit buah naga memiliki sisik-sisik merah dan daging yang menempel sesuai dengan spesiesnya. Bagian pangkal terdapat tempat untuk tumbuhnya buah. Di bagian batang juga akan tumbuh buah. Biji buah naga memiliki warna hitam dan sangat mengkilap, berbentuk kecil dan bulat. Buah naga memiliki biji sebanyak 1000 hingga lebih tergantung dari jenis varietas dan spesiesnya.

b) Manfaat

Buah naga dapat dikonsumsi secara langsung dengan cara dikupas dan dimakan langsung. Dapat juga diolah menjadi minuman seperti jus, puding dan kue. Cara pengolahannya dengan di blender atau di haluskan dengan menggunakan garpu. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro buah naga merah bisa digunakan sebagai pewarna puding dan bolu, buah naga yang segar bisa di buat menjadi jus dan es buah.

c) Habitat

*Hylocereus undatus* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

### 13) Family Euphorbiaceae

a. Katuk (*Sauropus androgynus*)

1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledonae
Ordo	: Euphorbiales
Famili	: Euphorbiaceae
Genus	: Sauropus
Spesies	: <i>Sauropus androgynus</i>

2) Gambar Tanaman



Gambar 22. *Sauropus androgynus*  
Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Pusat, Metro Timur, Metro Barat, Metro Selatan, Metro Utara

### 4) Nama Tanaman

Simani (Minangkabau), Katuk (Sunda), Keping, Katukan (Jawa), Kerakur (Madura)

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

Tanaman katuk termasuk tanaman tahunan, berbentuk ramping, biasanya untuk tanaman pagar tingginya yaitu 1-2 meter. Tanaman katuk memiliki sistem perakaran tunggang. Batang pohon ini tegak, berwarna hijau, saat sudah tua warnanya kelabu keputihan, berkayu, dan mempunyai cabang yang jarang. Tanaman daun katuk termasuk jenis daun majemuk yang jumlahnya genap, bentuknya berhadapan memiliki ukuran daun 5-6 cm. Daun katuk berwarna keperakan pada permukaan atas. Bunga tanaman katuk memiliki dua jenis warna yaitu kuning semu merah dan merah menyala, setiap bunga memiliki bintik-bintik kecil dengan warna berbeda, dari bunga ini akan muncul buah yang di dalamnya terdapat biji.

#### b) Manfaat

Tanaman katuk dapat dimanfaatkan bagian daun nya sebagai sayur bening dan digunakan sebagai pewarna hijau pada tape ketan dan bolu. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro daun katuk digunakan sebagai pewarna pada kue talam, dodol agar dan bolu.

#### c) Habitat

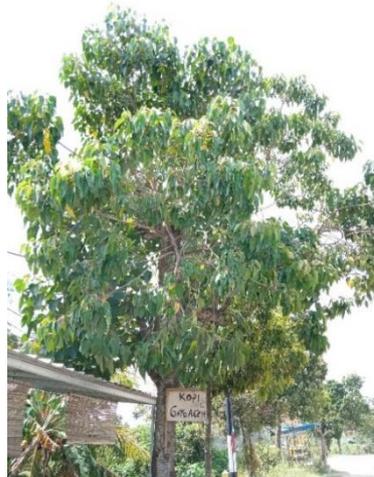
*Sauropus androgynus* sering ditanam di pemukiman masyarakat dan di area lahan/ladang.

## b. Kemiri (*Aleurites moluccana*)

### 1) Klasifikasi

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Divisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Euphorbiales
Family	: Euphorbiaceae
Genus	: <i>Aleurites</i>
Spesies	: <i>Aleurites moluccana</i>

## 2) Gambar Tanaman



Gambar 23. *Aleurites moluccana*

Sumber: (Dokumentasi Pribadi,2021)

### 3) Lokasi Ditemukan

Metro Barat

### 4) Nama Tanaman

Kereh (Aceh), Hambiri (Batak), Buah Koreh (Minangkabau), Kemiri (Melayu, Jawa),

### 5) Deskripsi Tanaman

#### a) Morfologi

Tanaman kemiri memiliki tinggi sekitar 25-40 meter, batang tebal dengan kulit abu-abu kecoklatan, memiliki tekstur halus dengan garis-garis memanjang pada kulit batang. Cabang-cabang berkembang tidak merata serta tersebar luas, pada lahan sempit cabang pohon tidak banyak dan tumbuhnya keatas. Tanaman kemiri terdapat tunas yang tertutup oleh bulu-bulu halus. Daun kemiri mempunyai panjang 30 cm dan memiliki 3-7 lekukan. Daunnya tunggal, menyilang bergelombang di tepi daun. Daunnya berwarna putih dan berubah menjadi hijau saat sudah tua.

Bunga kemiri adalah kalangan bunga jantan dan betina. Bunga jantan tumbuh di bagian ujung berukuran lebih kecil, kemudian dikelilingi oleh bunga betina. Warnanya bermacam-macam mulai dari putih kehijauan hingga krem. Bentuk buah kemiri yaitu bulat telur agak gepeng, warnanya hijau zaitun. Daging buah warnanya putih, tidak terbuka dan berisi 1 sampai 2 biji. Biji kemiri memiliki tempurung yang tebal dan keras.

## b) Manfaat

Kemiri digunakan untuk bahan rempah-rempah dalam bumbu masakan. Bagian yang digunakan sebagai bumbu adalah biji kemiri sudah dikelurkan dari cangkangnya. Kemiri mengandung kadar minyak yang cukup tinggi sehingga dapat membuat masakan berkuah menjadi kental. Menambahkan kemiri pada masakan dapat memperkuat aroma dalam masakan, cara memasak kemiri yaitu disangrai, dipanggang atau dibakar terlebih dahulu sebelum dihaluskan dengan bumbu-bumbu lain. Gunakan kemiri secukupnya agar rasa masakan tidak pahit. Berdasarkan hasil wawancara oleh masyarakat Kota Metro kemiri digunakan sebagai bumbu masakan seperti sayur lodeh, ayam bakar, soto, tempe bacem, opor dan garang asam.

## c) Habitat

*Aleurites moluccana* ditanam di sekitar pinggir jalan dan di area lahan/ladang.

## J. Hasil Validasi Ensiklopedia

Hasil penelitian mengenai inventarisasi tanaman zat aditif (bahan tambahan pangan) yang dilakukan di Kota Metro, didapatkan data sebanyak 23 spesies tanaman dari 15 Famili tanaman. Hasil data yang diperoleh di kemas menjadi sumber belajar berupa ensiklopedia yang telah melalui proses validasi dan revisi dengan validator materi yaitu Ibu Triana Asih, M.Pd dan validator desain yaitu Bapak Ade Gunawan. Tabel validasi Ensiklopedia yang telah dinilai oleh kedua dosen yaitu ahli materi dan ahli desain,

Tabel 8. Hasil Validasi Ensiklopedia

No	Indikator Pencapaian		Skor %		Rata-Rata	Kriteria
	Ahli Materi	Ahli Desain	Ahli Materi	Ahli Desain		
1.	Kesesuaian materi Ensiklopedia	Tata letak judul dengan penulisan ensiklopedia	80	100	90	Sangat Baik
2.	Keakuratan fakta dan konsep	Kombinasi warna dan tata letak tulisan	80	80	80	Baik
3.	Tata letak Ensiklopedia	Tata letak peta penelitian	80	70	75	Baik

4.	Penulisan riwayat penelitian, peta isi buku, kata pengantar dan petunjuk peta penelitian	Penulisan riwayat penelitian, peta isi buku, kata pengantar dan petunjuk peta penelitian	80	80	80	Baik
5.	Tata letak gambar, klasifikasi, manfaat dan habitat	Tata letak gambar, klasifikasi, manfaat dan habitat	80	80	80	Baik
6.	Penulisan untuk nama latin	Penulisan untuk nama latin	100	80	90	Sangat Baik
7.	Kesesuaian ukuran gambar isi dengan tulisan yang diikuti dengan kombinasi warna	Kesesuaian ukuran gambar isi dengan tulisan yang diikuti dengan kombinasi warna	80	80	80	Baik
Rata-rata					82,14%	

Berdasarkan Tabel 5. Mengenai validasi yang dilakukan oleh kedua ahli dosen di dapatkan hasil bahwa, ahli materi memberikan nilai tertinggi pada point nomor 6 dengan nilai 100%, sedangkan point 1,2,3,4,5, dan 7 dengan nilai 80%. Ahli desain memberikan nilai tertinggi pada point 1 dengan nilai 100%, sedangkan point 2,4,5,6, dan 7 dengan nilai 80% dan point 3 dengan nilai 70%. Hasil nilai rata-rata validasi diperoleh sebesar 82,14 % dengan demikian sumber belajar ensiklopedia dapat dikatakan tergolong dalam kriteria Baik dan Layak.

#### 1. Kritik dan Saran

Selain memberikan penilaian produk yang telah dibuat, kedua ahli memberikan kritik dan saran agar ensiklopedia menjadi lebih sempurna, adapun kritik dan saran yang diberikan kedua ahli yaitu :

a. Ahli Materi

Kritik dan saran yang diberikan oleh ahli materi yaitu gambar tanaman dibuat lebih jelas dan tidak blur.

b. Ahli Desain

Kritik dan saran yang diberikan oleh ahli desain yaitu judul ensiklopedia dibuat lebih ringkas.

2. Revisi Produk

Setelah diberikan kritik dan saran oleh kedua ahli untuk kemudian produk ensiklopedia diperbaiki dan direvisi kembali untuk kemudian dilakukan validasi kembali, adapun revisi produk yang dilakukan berupa:

a. Mengedit gambar tanaman pada ensiklopedia menjadi lebih jelas dan tidak blur

b. Mengganti judul ensiklopedia menjadi lebih ringkas

Berdasarkan hasil validasi tersebut maka dapat dikategorikan bahwa ensiklopedia hasil dari Inventarisasi Tanaman Zat Aditif (Bahan Tambahan Pangan) yang dikonsumsi masyarakat Kota Metro ini layak untuk digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat umum dan peserta didik untuk mengembangkan pengetahuan dan wawasan baru mengenai tanaman zat aditif (bahan tambahan pangan) yang dikonsumsi masyarakat di Kota Metro.