

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dalam penelitian tentang etnobotani tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner etnis mandailing ini dapat terlihat masyarakat mandailing khususnya di Desa Aek Godang masih memanfaatkan tumbuhan rempah yang tumbuh di daerah sekitar sebagai bahan masakan. jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan seperti *balakka*, *pege*, *alas*, *unik*, *bawang*, *lajo*, *sangge-sangge*, *utte*, *asom siala*, *daun salam*. Pemanfaatan tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner telah dilakukan merupakan warisan nenek moyang secara turun-temurun dari dahulu sampai sekarang. Masyarakat setempat percaya bahwa tumbuhan tersebut merupakan tumbuhan yang bermanfaat terutama sebagai pelengkap masakan.

Pada umumnya beberapa manfaat dari tumbuhan rempah ini adalah sama, namun menurut pengetahuan masyarakat di desa tersebut harus dipergunakan secara bersamaan karena untuk mendapatkan rasa yang khas dari masakan tersebut. Sehingga dapat dikaitkan seperti membangun rumah, karena rumah jenis apapun pasti mempunyai bahan dasar yang sama begitu juga dengan makanan khas di daerah tertentu. Pada zaman dahulu nenek moyang mendapatkan manfaat dari jenis tumbuhan rempah diatas seperti :

- Balakka : memberikan rasa kelat didalam masakan holat
- Pege (Jahe) *Zingiber Officinale* : memberikan aroma sedap dan juga menghilangkan rasa amis serta membuat masakan tidak mudah basi

- Alas ( Lengkuas) *Alpinna Galanga* : memberikan aroma sedap serta memperkental kuah masakan
- Unik (Kunyit) *Curcuma Longa* : bermanfaat untuk menghasilkan kuah yang lembut dan berwarna kuning dalam masakan
- Bawang (*Allium*) : membuat masakan terasa gurih dan renyah
- Lajo (Kemiri) *Aleurites Moluccana* : memperkental kuah masakan dan memperlembut rasa dari masakan
- Sangge-sangge (Daun Serai) *Cymbopogon citratus* : untuk membuat aroma wangi dalam masakan
- Utte (Jeruk Nipis) *Citrus Aurantifolia Swingle* : dapat menghilangkan aroma tidak sedap dalam masakan yang akan dihidangkan
- Asom Siala (Kincung) *Etligeria Elatior* : untuk memperkaya rasa masakan dan dapat menghilangkan bau amis ketika memasak ikan.
- Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) : yang mempunyai aroma yang harum dan tekstur masakan yang lembut terutama masakan yang mempunyai kuah santan kelapa.

Dan cara pengolah tumbuhan rempah ini memerlukan waktu yang lama dan seharusnya sebagai generasi penerus harus melestarikannya sebagai warisan budaya. Walaupun dalam penyajiannya berbeda pada saat ini. Namun pada hakikatnya bahan dan cara pengolahannya tetap sama dan yang menjadi perbedaan hanya alat yang digunakan.

Cara yang dilakukan untuk melestarikan pengetahuan ini adalah dengan mengajarkannya kepada generasi penerus terutama perempuan. karena di Desa Aek Godang masih menganggap istri yang baik ialah istri yang pandai memasak. Sehingga mengetahui manfaat tumbuhan rempah dan pandai mengolahnya merupakan nilai lebih bagi perempuan yang bertempat tinggal di desa tersebut.

Dengan demikian tradisi kuliner dengan memanfaatkan tumbuhan rempah ini dapat dilestarikan dengan sendirinya, karena tanpa disadari aktivitas yang dilakukan masyarakat sehari-hari merupakan cara melestarikan dan mewariskan

kebudayaan kepada generasi penerus. Karena kebudayaan suatu etnis merupakan identitas dari etnis itu sendiri.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang etnobotani tumbuhan rempah di Desa Aek Godang kecamatan Hulu Sihapas, Paluta. Kemudian diperoleh data yang sesuai dengan yang dibutuhkan, maka peneliti mencoba untuk memberikan saran yang mudah-mudahan dapat berguna sebagai buah pemikiran agar kebudayaan yang telah diwariskan nenek moyang dapat dilestarikan sebagai identitas suatu etnis. Maka peneliti memberikan beberapa saran yaitu:

1. Kebudayaan merupakan warisan dari nenek moyang yang harus dilestarikan. Oleh karena itu, sebagai pewaris kebudayaan seharusnya setiap individu mempertahankan dan melestarikan kebudayaan yang kita miliki.
2. Etnobotani tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner harus diajarkan kepada generasi seterusnya terutama perempuan. Agar pengetahuan yang telah diwariskan dapat dilestarikan dengan sendirinya
3. Masakan khas khususnya tradisi kuliner mandailing seharusnya semakin diperkenalkan kepada generasi muda, agar mereka mengetahui dan lebih menghargai kebudayaan yang dimiliki. Dengan demikian generasi penerus dapat menganggap kebudayaan tersebut penting untuk dilestarikan.
4. Perempuan seharusnya pandai memasak, karena perempuan yang pandai memasak mempunyai nilai lebih di mata lelaki. Karena dapat menyajikan makanan yang khas dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat melestarikan kebudayaan dengan sendirinya.