

## BAB V

### 5. KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

1. Didusun Gotting terdapat dua jenis rempah tuba yaitu tuba merah dan tuba hijau. Bentuk dan ciri-ciri buah rempah tuba bulat kecil, dan jika diperhatikan lebih dekat lagi maka akan terlihat terdapat duri halus. Buah rempah tuba mengandung minyak atsiri. Daun, batang dan hampir seluruh bagian rempah tuba memiliki duri. Daunnya berwarna hijau, namun batang daun berwarna merah serta memiliki duri tepat dipertengahan daun. Aroma buah rempah tuba khas dan bergetir.
2. Pada masyarakat etnis batak simalungun rempah tuba dipercaya sebagai obat penyembuh luka, mengurangi lemak ikan dan daging, mengurangi aroma amis, sebagai pengawet makanan alami, menambah nafsu makan, serta di yakini memperpanjang usia dalam artian mereka jarang sekali jatuh sakit.
3. Penanaman rempah tuba masih dilakukan secara tradisional yaitu masih mengandalkan alam. Bibit rempah tuba didapat disekitar ladang tuba tersebut, dan belum ditemukannya pembudayaan secara moderen. Petani rempah tuba terlebih dahulu membakar tanaman rempah tuba yang telah tua. Lalu mereka menunggu dalam waktu satu bulan bibit rempah tuba telah tumbuh ditanah.

4. Pengolahan rempah tuba oleh masyarakat etnik batak Simalungun Gotting digunakan sebagai bumbu masakan yaitu makanan hinasumba, dayok binatur, mie gomak, sambal tinuktuk, masakan daging rempah tuba dan ikan mas arsik. Rempah tuba merupakan suatu kajian dari etnobotani. Didusun Gotting rempah tuba terdapat dua jenis yaitu tuba merah dan hijau. Rempah tuba memiliki rasa getir yang sangat khas dilidah. Pada umumnya rempah tuba digunakan oleh etnis batak Simalungun sebagai bumbu pelengkap masakan adat.

## 5.2. Saran

Untuk memperkenalkan dan mempertahankan tanaman *rempah tuba* sebagai bumbu warisan budaya etnis Batak Simalungun di dusun Gotting, perlu bersama-sama untuk melestarikannya dengan:

1. Adanya peran pemerintah daerah Simalungun untuk mensosialisasikan inovasi baru agar rempah tuba tetap eksis sebagai tanaman etnobotani yang bermanfaat sebagai warisan kekayaan budaya. Mengingat rempah tuba hanya tumbuh di daerah tertentu saja.
2. Bagi para putra-putri daerah dusun Gotting menyumbangkan ilmu pengetahuannya dalam melestarikan pemanfaatan rempah tuba untuk berbagai industri di Indonesia.
3. Pengolahan secara tradisional rempah tuba dalam masakan adat Simalungun perlu diperkenalkan secara luas, agar masyarakat umum mengetahui bahwa olahan makanan adat Simalungun merupakan makanan kuliner yang istimewa.