

ABSTRAK

NOVI HARNIDA HARAHAHAP, NIM. 3133 1220 34. Rempah Kuliner Etnis Angkola: *Studi Etnobotani di Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Antropologi FIS Universitas Negeri Medan, 2017.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Sistem pengetahuan masyarakat etnis Angkola mengenai rempah dan manfaatnya pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara (2) Cara pengolahan rempah kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi dengan menggali informasi dari masyarakat yang memang betul-betul mengetahui permasalahan peneliti. Tujuan utamanya peneliti harus memahami suatu pandangan hidup dari sudut pandangan penduduk asli. Hasil penelitian menunjukkan terdapat lima belas koleksi tumbuhan rempah yaitu: asam *riang-riang*, *balakka*, kunyit, belimbing wuluh, kayu manis, kemiri, bawang merah, jahe, *siasur*, serai, lengkuas, bawang batak, bawang putih, daun salam dan cabai merah. Kebanyakan tumbuhan rempah ini bermanfaat pada kuliner untuk menghilangkan bau anyir serta membuat kuah masakan kental dan pekat, mempunyai bau yang khas sehingga mengundang selera makan.

Tanaman tumbuhan rempah digunakan masyarakat pada kuliner etnis Angkola masih menggunakan cara yang tradisional di beberapa desa Kecamatan Portibi. Berdasarkan hasil penelitian, kuliner etnis Angkola memiliki lima jenis masakan, diantaranya: *holat*, sayur rebung (*Ikkayu robung*), *parira di sattan*, daun pepaya (*bulung botik*), *sambal padati*. Beberapa cara pengolahan rempah kuliner etnis Angkola diantaranya: dengan cara digulai seperti masakan *holat* santan, sayur rebung, batang pepaya yang muda, yang tidak digulai seperti *holat* mentah, *parira disattan* dan *sambal padati* hanya kelapa yang di sangrai dan di tumbuk dengan rempahnya sampai halus. Berdasarkan data dari informan ada beberapa manfaat kuliner etnis Angkola bagi kesehatan antara lain: menyembuhkan sakit perut, maag, memperlancar gangguan pencernaan, stroke, rematik, malaria, penyakit gula, memperkuat stamina tubuh dan mencegah hipertensi.

Kata Kunci: Etnobotani, Rempah-Rempah, Kuliner, Pengetahuan Lokal.