



KEANEKARAGAMAN TANAMAN DALAM KULINER BUBUR PEDAS DARI ACEH TAMIANG

DIVERSITY OF PLANTS IN THE CULINARY SPICY PORRIDGE FROM ACEH TAMIANG

Indriaty¹, Elfrida², Nadya Elisa³

Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Samudra^{1,2,3}
Jalan Meurandeh Unsam, Kota Langsa, Aceh, Indonesia
e-mail: indri_ayyasha@yahoo.co.id

ABSTRACT

Aceh Tamiang's spicy porridge is a typical malay culinary made from various kinds of spices plant and vegetables and has a unique taste. The types of plants that used are varied so the recipe for spicy porridge is only known a few of people from generation to generation. The aim of this research is to obtain information about the variety of plants used in the Aceh tamiang's spicy porridge. This method of this research used descriptive qualitative method with in-depth interview technique. The subjects of this research were five mothers expert in making spicy porridge. The results showed that there are 19 kinds of plants used in the manufacture of spicy porridge typical of Aceh tamiang. There are five kinds of wild plants and fourteen cultivation plants. In addition, there are seven plants that always used, and four plants are giving a unique fragrance on spicy porridge. For suggesting, for orther researcher to cunduct a deeply resesarch about other original culinary in indonesia. In orther to maintain original culinary that parth of indonesia culture.

Key Words : *Spicy porridge, diversity, Aceh Tamiang*

ABSTRAK

Bubur pedas Aceh Tamiang adalah kuliner khas melayu yang terbuat dari berbagai jenis tanaman rempah ditambah sayur serta memiliki cita rasa yang unik. Jenis tanaman yang digunakan sangat beragam sehingga resep bubur pedas hanya diketahui beberapa orang saja secara turun temurun. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang jenis-jenis tanaman yang digunakan dalam bubur pedas Aceh tamiang. Metode yang digunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik wawancara secara mendalam (*In-depth Interview*). Subjek penelitian ini adalah lima orang ibu-ibu ahli dalam membuat bubur pedas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat Sembilan belas jenis tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas khas Aceh tamiang. Terdapat lima jenis tumbuhan liar dan empat belas tanaman budidaya. Selain itu, terdapat tujuh jenis tanaman yang selalu digunakan dalam pembuatannya dan empat jenis tanaman diantaranya memberikan aroma yang unik pada bubur pedas. Saran kepada peneliti, perlu penelitian lainnya untuk mengetahui jenis-jenis tanaman yang digunakan dalam kuliner asli Indonesia lainnya, sehingga kuliner asli Indonesia dapat lestari dan hal tersebut menjadi bagian dalam melestarikan budaya Indonesia.

Kata kunci: *Bubur pedas, keanekaragaman, Aceh Tamiang*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara megabiodiversity berada pada posisi ke-17 paling tinggi di dunia (Mittermeier, 2005). Keanekaragaman yang dimiliki Indonesia berupa spesies tumbuh-tumbuhan. Di seluruh wilayah Indonesia telah banyak penelitian yang mengkaji serta mengidentifikasi berbagai tumbuhan



potensial dengan berbagai manfaat bagi kehidupan manusia. Ragam manfaat yang kita peroleh dari tumbuh-tumbuhan seperti halnya sebagai obat-obatan, bahan pangan, dan bahkan bahan bangunan. Sebagai bahan pangan, nenek moyang bangsa Indonesia mengolah tumbuhan di hutan atau di sekitar tempat tinggal mereka menjadi suatu pangan atau kuliner yang enak dan layak untuk dimakan. Sehingga, saat ini terciptalah dari hasil budaya tersebut kuliner asli Indonesia yang merupakan olahan dari bahan-bahan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan alami yang tumbuh di sekitar kita. Kajian tentang berbagai tumbuhan yang digunakan sebagai bahan kuliner tradisional asli Indonesia saat ini belum banyak. Salah satu kuliner asli Indonesia yang memanfaatkan berbagai tumbuh-tumbuhan sebagai bahan pembuatannya adalah bubur pedas.

Bubur pedas adalah kuliner khas melayu yang terbuat dari beras sebagai bahan utamanya serta dicampur dengan berbagai jenis tanaman rempah ditambah sayur sehingga memiliki cita rasa yang unik. Bubur pedas adalah kuliner asli suku melayu. Berbagai versi bubur pedas tersebar di seluruh wilayah Indonesia yang telah diteliti diantaranya bubur pedas suku melayu stabat dan tanjung balai (Sartika dan Wahidah, 2013) dan bubur pedas suku melayu Sambas- Kalimantan Barat (Rusiardi dkk, 2014). Suku melayu Aceh Tamiang merupakan suku melayu yang bertempat tinggal di Aceh Tamiang juga memiliki versi bubur pedasnya sendiri yang sampai saat ini menjadi bagian budaya masyarakatnya dinikmati pada momen tertentu seperti bulan ramadhan, hari raya, acara perkawinan atau pesta adat. Bubur pedas asli Aceh Tamiang memiliki ciri khasnya sendiri yang berbeda dengan bubur pedas dari suku melayu di daerah lainnya. Berbagai versi bubur pedas disesuaikan dengan kondisi budaya dan ketersediaan bahan di daerah tempat pembuatannya. Perbedaan versi bubur pedas terletak pada tumbuh-tumbuhan yang digunakan dalam pembuatannya, yang biasanya sangat banyak jenisnya. Maka tidak heran jika berbeda desa, berbeda pula versi bubur pedas yang dihasilkan.

Keanekaragaman versi bubur pedas tidak lepas dari sejarah bubur pedas itu sendiri. Menurut Sartika dan Wahidah (2013) berdasarkan sejarahnya bubur pedas sudah ada sejak zaman kerajaan melayu Deli. Bubur pedas dibuat pada zaman kerajaan dahulu ketika rakyat masih banyak yang miskin. Rakyat membuat makanan yang dicampur dengan bahan-bahan tumbuhan di sekitar mereka hingga



menjadi banyak dan dapat dimakan oleh semua orang. Selanjutnya, makanan tersebut disuguhkan kepada raja-raja dengan tujuan agar raja dapat merasakan penderitaan kemiskinan rakyatnya. Pada versi cerita lainnya, pada waktu zaman sultan raja Deli, raja membuat sayembara untuk rakyatnya membuat suatu makanan yang layak disuguhkan kepada tamu kerajaan. Rakyat kemudian membuat berbagai masakan yang salah satunya adalah bubur pedas. Maka sejak dari itu hingga sampai saat ini masyarakat melayu masih melestrikan keberadaan bubur pedas.

Resep pembuatan bubur pedas dimiliki secara turun temurun. Belum ada literatur khusus yang menceritakan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Hal ini menjadi suatu kekhawatiran sendiri pada generasi berikutnya bahwa resep tersebut akan hilang begitu saja. Kesulitan pembuatan bubur pedas terletak dari beranekaragamnya tanaman yang digunakannya. Tanaman yang digunakan merupakan tanaman liar yang terdapat disekitar areal hutan atau pemukiman penduduk. Penelitian tentang keanekaragaman tanaman yang digunakan dalam bahan pembuatan bubur pedas belum banyak dilakukan. Hal ini perlu ditelusuri untuk mengetahui potensi tanaman yang digunakan. Serta untuk mengetahui tanaman apa saja yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas. Keanekaragaman tanaman dalam pembuatan bubur pedas asli aceh tamiang menjadi suatu pembuka jalan bagi masyarakat sekitarnya untuk memanfaatkan tanaman liar disekitarnya. Selain itu resep pembuatan bubur pedas yang rumit dapat terus berlanjut hingga kegenerasi berikutnya dan bubur pedas sebagai warisan kuliner asli melayu kususnya suku melayu Aceh Tamiang dapat terus lestari.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Alur Baung Kabupaten Aceh tamiang pada bulan Oktober- November tahun 2016. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan maksud mengungkap fakta, keadaan, fenomena, dan keadaan yang terjadi dan menyuguhkan apa adanya serta dijelaskan berdasarkan fakta yang ada tersebut. Teknik pengambilan data berupa wawancara secara mendalam (*In-depth Interview*) dengan menyiapkan daftar pertanyaan dan bertanya secara langsung kepada subjek penelitian. Wawancara dilakukan secara terpisah pada waktu dan tempat yang berbeda.



Populasi menurut Arikunto (2006) merupakan keseluruhan subjek penelitian. Populasi pada penelitian ini adalah penduduk desa Alur Baung yang mengetahui cara pembuatan bubur pedas. Sampel merupakan sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Arikunto, 2006). Sampel diambil secara *Porposive Sampling* yaitu sampel diambil berdasarkan pertimbangan tertentu sesuai dengan kepentingan peneliti yaitu berdasarkan kepakaran subjek penelitian dalam pembuatan bubur pedas. Sampel dalam penelitian ini adalah 5 orang ibu-ibu rumah tangga yang ahli dalam pembuatan bubur pedas. Ahli yang dimaksud adalah seseorang yang dianggap sebagai sumber terpercaya atas keahlian tertentu yang bakatnya untuk menilai dan memutuskan sesuatu yang benar dan baik.

Selain pengambilan data dengan wawancara, peneliti melakukan dokumentasi berupa foto tumbuhan. Wawancara dan dokumentasi merupakan bagian dari pengambilan data primer, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi literatur guna melengkapi kesempurnaan data yang dimaksud. Seluruh data ditampilkan dalam tabel dan di analisis secara kualitatif dengan uraian yang mendalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan wawancara dengan responden diperoleh bahwa tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas bervariasi jenisnya. Secara keseluruhan terdapat 19 jenis tumbuhan yang digunakan pada bubur pedas suku melayu Aceh tamiang. Setiap ahli memiliki perbedaan dalam penggunaan jenis tanamannya. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Jenis-jenis Tanaman Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bubur Pedas.

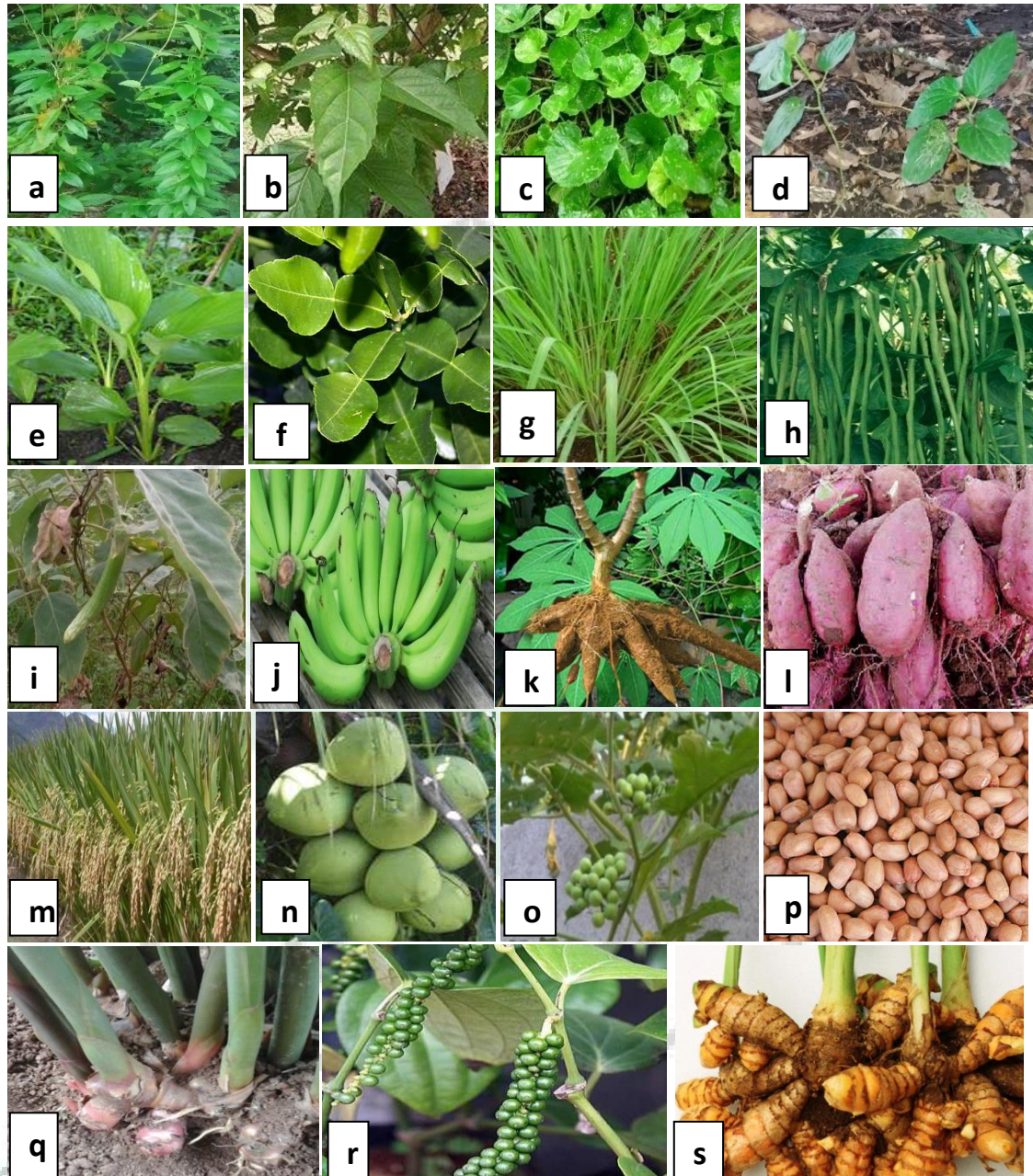
No	Jenis tanaman	Ibu Ida	Ibu Salma h	Ibu Priyatmi	Ibu Rodiah	Ibu Prihatini
1.	Sekentut (<i>Paederia foetida</i>)	√	√	√	√	√
2.	Debuas (<i>Premna spp</i>)	√	√	√	√	√
3.	Pegagan (<i>Centella Astiatica L. Urban</i>)	√	√	√	√	√
4.	Daun sendok (<i>Plantago major L</i>)	√	-	√	√	√
5.	Daun kunyit (<i>Curcuma sp</i>)	√	√	√	√	√
6.	Daun jeruk (<i>Citrus aurantifolia</i>)	√	-	√	√	√
7.	Sereh (<i>Cymbopogon citratus</i>)	√	-	√	√	√
8.	Kacang panjang (<i>Vigna sinense L</i>)	√	√	-	-	√
9.	Terong telunjuk (<i>Solanum Sp</i>)	√	-	√	-	√
10.	Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>)	√	√	-	-	√



11.	Ubi kayu (<i>Mannihot esculenta</i>)	√	-	-	-	-
12.	Ubi jalar (<i>Ipmoea batatas L</i>)	√	√	-	-	-
13.	Beras (<i>Oryza sativa L</i>)	√	√	√	√	√
14.	Kelapa (<i>Cocos nucifera L</i>)	√	√	√	√	√
15.	Rimbang (<i>Solanum torvum</i>)	√	√	-	-	√
16.	Kacang tanah (<i>Archis hypogaeae</i>)	√	√	√	√	√
17.	Lengkuas (<i>Alpinia galangal</i>)	√	√	-	√	√
18.	Merica (<i>Piper nigrum</i>)	√	√	√	-	√
19.	Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>)	√	√	-	√	-

Berdasarkan Tabel 2. di atas diperlihatkan bahwa bahan utama bubur pedas adalah beras dan kelapa yang diambil pati santannya. Seluruh ahli menggunakan bahan tersebut. Selain bahan utama dedaunan yang juga digunakan oleh seluruh ahli adalah daun se kentut, daun debuas, daun pegagan, dan daun kunyit. Sebagai pelengkap digunakan kacang tanah. Oleh karena itu, terdapat 7 jenis tanaman yang digunakan oleh seluruh para ahli dalam pembuatan bubur pedas khas Aceh tamiang dan empat jenis tanaman diantaranya memberikan aroma yang unik pada bubur pedas. Sedangkan jenis tanaman lain, setiap ahli memiliki pendapatnya masing-masing dalam menggunakannya.

Pada Gambar 1 di bawah ini diperlihatkan 19 jenis tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas. Beberapa tanaman diantaranya sudah dikenal oleh masyarakat seperti daun kunyit, daun jeruk, sereh, kacang panjang, terong telunjuk, pisang, ubi kayu, ubi jalar, padi, kelapa, rimbang, kacang tanah, lengkuas, merica dan buah kunyit. Sedangkan tanaman lainnya yang belum banyak dikenal seperti daun se kentut, daun debuas, daun sendok, dan daun pegagan. Seluruh tanaman yang digunakan, tumbuh tersedia di sekitar kita. Terdapat lima jenis tumbuhan liar dan empat belas tanaman budidaya. Tumbuhan liar di alam seperti daun se kentut, daun debuas, daun sendok, daun pegagan dan rimbang, dan sisanya merupakan tanaman budidaya.



Gambar 1. Berbagai jenis tanaman pada pembuatan bubur pedas a). daun sekentut (*Paederia foetida*), b). daun debuas (*Premna spp*), c). pegagan (*Centella Asiatica L. Urban*), d). daun sendok (*Plantago major L*), e). daun kunyit (*Curcuma sp*), f). daun jeruk (*Citrus aurantifolia*), g). sereh (*Androghpogon citratus*), h). kacang panjang (*Vigna sinense L*), i). terong telunjuk (*Solanum Sp*), j). pisang (*Musa paradisiaca*), k). ubi kayu (*Mannihot esculenta*), l). ubi jalar (*Ipmoea batatas L*), m). beras (*Oryza sativa L*), n). kelapa (*Cocos nucifera L*), o). rimbang (*Solanum torvum*), p). kacang tanah (*Archis hypogaeae*), q). lengkuas (*Alpinia galangal*), r). merica (*Piper nigrum*), s). Kunyit (*Curcuma domestica*).



Bila dibandingkan penelitian yang dilakukan oleh Sartika dan Wahidah (2013) jenis tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas daerah melayu stabat menggunakan sebanyak 41 jenis tanaman dan bubur pedas daerah melayu tanjung balai menggunakan sebanyak 30 jenis tanaman. Dari ketiga daerah melayu tersebut memiliki kesamaan dari daun yang digunakan yaitu daun kunyit, daun sekentut, dan daun debuas. Selain itu penggunaan beras, kelapa dan merica. Ke enam jenis tanaman tersebut merupakan menghasilkan aroma dan menjadi ciri khas pada bubur pedas melayu.

Berdasarkan resep yang dibuat oleh para ahli, maka bagian tanaman dalam pembuatan bubur pedas serta manfaatnya terangkum dalam Tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Bagian tumbuhan yang digunakan dalam bubur pedas dan manfaatnya

No	Nama dan bagian tanaman yang digunakan	Perawakan	Manfaat
1	Daun sekentut (<i>Paederia foetida</i>)	Semak	Obat masuk angin, peluruh kentut, penghilang rasa sakit, disentri, perut kembung, sariawan (Widodo, 2016).
2	Daun debuas (<i>Premna sp</i>)	Semak	Penambah nafsu makan, melancarkan asi, masuk angin dan lemah akibat kekurangan darah (Muhlisah, 2007).
3	Daun pegagan (<i>Centella Asiatica L. Urban</i>)	Semak	Mengobati penyakit kulit, obat sakit perut, batuk, batuk berdahak, disentri, penyembuh luka, radang, wasir. (Hariana, 2015)
4	Daun sendok (<i>Plantago major L</i>)	Semak	Memelihara metabolisme air dalam tubuh manusia, memperbaiki abnormalitas saluran kemih dan menghentikan diare, menurunkan kadar glukosa (Sundari dkk, 2005)
5	Daun kunyit (<i>Curcuma domestica</i>)	Perdu	Penyedap masakan, sebagai anti oksidan (Endriana, 2014).
6	Daun jeruk (<i>Citrus aurantifolia</i>)	Pohon	Penyedap masakan, mengobati influenza (Hariana, 2015).
7	Batang Sereh (<i>Andropogon citratus</i>)	Semak	Mengharumkan makanan, mengobati nyeri lambung, diare, batuk, haid tidak teratur, nyeri sendi (Hariana, 2015).
8	Kacang panjang (<i>Vigna sinense L</i>)	Perdu	Sumber antioksidan, menjaga kesehatan jantung, mencegah



			diabetes, meningkatkan stamina tubuh (Muhlisah, 2007).
9	Terong telunjuk (<i>Solanum sp</i>)	Perdu	Mengobati penyakit asma, sakit gigi, gusi bengkak dan batuk (Tampubolon, 1995).
10	Buah Pisang muda (<i>Musa paradisiaca</i>)	Pohon	Mengatasi diabetes, mengatur jumlah cairan agar menjadi seimbang dan mengatasi penyakit mag (Muhlisah, 2007).
11	Umbi Ubi kayu (<i>Mannihot esculenta</i>)	Pohon	Dapat menyehatkan jantung dan mengendalikan darah dan menambah darah (Utami, 2013)
12	Umbi Ubi jalar (<i>Ipomoea batatas L</i>)	Pohon	Dapat mencegah diabetes, mengurangi tekanan darah, mempengaruhi kesuburan, meningkatkan imunitas, dan mengatasi peradangan (Utami, 2013).
13	Beras (<i>Oryza sativa L</i>)	Semak	Sebagai sumber energi, menjaga kesehatan organ jantung, mencegah tekanan darah tinggi, mencegah kanker yang lebih efektif dan penangkal demensia dan penyakit Alzheimer (Heyne, 1987) .
14	Kelapa (<i>Cocos nucifera L</i>)	Pohon	Meningkatkan sistem imun pada tubuh, tulang lebih kuat, jantung lebih sehat, terlihat awet muda, dan menjaga sistem pencernaan tetap sehat (Heyne, 1987) ..
15	Buah Rimbang (<i>Solanum torvum</i>)	Perdu	Untuk mengobati mata dan memperjelas penglihatan, sebagai antioksidan, kurang nafsu makan dan melancarkan sirkulasi, menghilangkan darah beku, menghilangkan sakit (analgetik) dan menghilangkan batuk (antitusif) (Hariana, 2015).
16	Kacang tanah (<i>Archis hypogaeae</i>)	Perdu	Untuk menurunkan kolesterol, menstabilkan gula darah, sebagai sumber tenaga bagi tubuh, menurunkan resiko kanker, dan mencegah depresi (Muhlisah, 2007).
17	Lengkuas (<i>Alpinia galanga</i>)	Perdu	Dapat mengatasi gangguan lambung, mengeluarkan angin dari dalam perut (stomachikum),



			menambah nafsu makan, menetralkan keracunan makanan dan mengobati penyakit herpes (Hariana, 2015).
18	Merica (<i>Piper nigrum</i>)	Perdu	Dapat mengobati impotensi, mengobati rematik dan mengobati malaria (Hariana, 2015)
19	Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>)	Perdu	Anti tumor, anti kanker, anti pikun, anti mikroba, anti racun (Hartutik, 2013).

Pada Tabel 3. Di atas menunjukkan bagian tumbuhan yang digunakan, perawakan, serta manfaatnya. Bagian daun digunakan sebanyak 6 tanaman, bagian buah yang digunakan sebanyak 8 tanaman, bagian batang yang digunakan sebanyak 1 tanaman, bagian akar yang digunakan sebanyak 2 tanaman dan bagian umbi yang digunakan sebanyak 2 tanaman. Tumbuhan semak sebanyak 6 tanaman, tumbuhan perdu sebanyak 8 tanaman dan jenis pohon sebanyak 5 tanaman. kebanyakan tanaman yang digunakan adalah jenis perdu. Tanaman yang digunakan mudah untuk diambil dikarenakan jenis tanaman bukan jenis tanaman dengan ketinggian melebihi 3 m.

Hasil wawancara keseluruhan terangkum dalam Tabel 4. di bawah ini. Terlihat bahwa terdapat perbedaan dari jumlah tanaman yang digunakan oleh para ahli pembuat bubur pedas. Lokasi memperoleh tanaman adalah lingkungan sekitar tempat tinggal mereka. Selain itu waktu penyajian, pada umumnya adalah bulan ramadhan, acara adat dan pesta pernikahan.

Tabel 4. Ringkasan Hasil Wawancara Dengan Ahli Pembuat Bubur Pedas.

No	Pertanyaan	Responden				
		Ibu Ida	Ibu Salmah	Ibu Priyatmi	Ibu Rodiah	Ibu Prihatini
1	Jumlah tanaman yang digunakan.	19 tanaman	14 tanaman	12 tanaman	12 tanaman	16 tanaman
2	Tempat memperoleh tanaman.	Di hutan sekitar desa	Disekitar perkarangan rumah warga	Disekitar desa	Disekitar perkarangan warga	Disekitar hutan desa
3	Lama pembuatan	5-6 jam	6 jam	5 jam	4-5 jam	6 jam
4	Waktu penyajian.	Acara adat-adat tertentu dan bulan ramadhan	Acara pernikahan dan bulan ramadhan	Bulan ramadhan	Acara pesta, adat dan bulan ramadhan	Acara adat, pernikahan dan bulan ramadhan



Berdasarkan masing-masing manfaat tanaman dapat diketahui bahwa bubur pedas sangat baik bagi kesehatan. Selain bermanfaat untuk memulihkan tenaga bagi yang mengkonsumsinya, bubur pedas memiliki khasiat lainnya berguna bagi kelancaran fungsi metabolisme organ-organ pada tubuh manusia. berdasarkan keterangan ahli pembuatnya bubur pedas, jika pada hari biasa bubur tersebut sangat jarang ditemui hal ini dikarenakan proses pemasakan bubur pedas memerlukan waktu yang lama serta bahan yang digunakan sangat banyak jenisnya. Namun, pada bulan ramadhan hal tersebut tidak terjadi. pada bulan ramadhan, bubur pedas selalu tersedia dan dapat dibeli disetiap penjual kaki lima. Bubur pedas digunakan sebagai takjil untuk berbuka puasa yang selalu diburu oleh masyarakat. Hal ini dikaitkan dengan manfaat yang terkandung dalam bubur pedas itu sendiri yang menurut masyarakat berfungsi utama sebagai pemulih tenaga seharian menjalankan puasa, dan mengobati masuk angin. Meskipun bubur pedas seringkali dijumpai pada bulan ramadhan, namun warisan kuliner Khas Aceh tamiang ini harus terus dijaga dengan memberikan pengetahuan pada masyarakat akan cara pengolahannya dan manfaat dari kuliner itu sendiri.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat 19 jenis tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas suku melayu Aceh Tamiang.
2. Terdapat tujuh jenis tanaman yang selalu digunakan dalam pembuatannya dan empat jenis tanaman diantaranya memberikan aroma yang unik pada bubur pedas.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian*. Rieneka Cipta. Jakarta.
- Endriana, N. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak daun Kunyit (*Curcuma domestica*) dengan menggunakan metode DPHH. www.repository.uinjkt.ac.id. Diakses pada pada 30 Agustus 2017.
- Hariana, A. 2015. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Mittermeier RA. 2005. *Earth's Biologically Riches and Most Endangered Terrestrial Eorregional*. Conservation International. NewYork.



- Hartutik, SY. 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat lainnya. *Warta penelitian dan pengembangan tanaman industry* 19 (2): 5-9.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Muhlisah, F. 2005. Tanaman Obat Keluarga. Penebar swadaya. Jakarta.
- Rusiardy, I. Yasni, S. Syamsir, E. 2014. Karakteristik Bubur Pedas Dalam Kemasan Kaleng. *J.Teknol. dan Industri Pangan*. 25 (2): 185-192.
- Sartika dan Wahidah, S. 2013. Analisis dan kebermaknaan Bahan Bubur Pedas Sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjung Balai. digilib.unimed.ac.id. Diakses pada 30 Agustus 2017.
- Sundari, D. 2005. Uji Khasiat Anti diare Ekstrak daun Sendok (*Plantago major L*). www.ejournal.litbang.depkes.go.id. Diakses pada 30 Agustus 2017.
- Tampubolon, O. 1995. Tumbuhan Obat. Bharata. Jakatra.
- Utami, P. 2013. Umbi Ajaib Tumpas Penyakit. Penebar swadaya. Jakarta.
- Widodo, P. 2016. Manfaat Daun Sembukan (*Paederia foetida*). www.bio.unsoed.ac.id. Diakses pada pada 30 Agustus

