

## V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai studi etnobotani jenis rempah yang digunakan dalam bumbu masakan tradisional adat Kerajaan Istana Rokan maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Didapatkan 29 jenis rempah yang tergolong kedalam 17 famili yang umum digunakan sebagai bumbu masakan tradisional. Famili Zingiberaceae merupakan famili dengan jenis rempah yang paling banyak digunakan sebagai bumbu sebanyak lima jenis yaitu *Curcuma longa*, *Zingiber officinale*, *Alpinia galanga*, *Amomum cardamomum* dan *Kaempferia galanga*.
2. Diketahui 16 jenis masakan yang digunakan dalam acara adat di Kerajaan Istana Rokan. Adapun masakannya antara lain *Anyang pucuk botiek*, *Anyang pucuk pangkek*, *Asam podeh boun*, *giling krasak torong asam*, *Gulai cindawan kukuran*, *Gulai cobodak*, *Gulai kambing*, *Gulai klupak tobiang*, *Gulai robung kaki ayam*, *Kokek asam durian*, *Nasi jouk maman*, *Panggang paluk*, *Panggang ikan kopiek*, *Randang ayam*, *Samba licak kumangi dan Urap*. Masakan *Nasi Jouk Maman* merupakan masakan fermentasi yang memiliki ciri khas rasa dan bau menyengat sehingga dikhawatirkan punah (hilang) karena peminat jenis masakan ini hanya kaum tua, maka dari itu perlu dilestarikan oleh pemerintah melalui publikasi masakan dan kebudayaan daerah.
3. Nilai manfaat tertinggi didapatkan pada jenis *Allium cepa* sebesar 0,91 sedangkan nilai terendah pada jenis *Averrhoa bilimbi*, *Cleome viscosa*, *Kaempferia galanga* dan *Ocimum americanum* sebesar 0,10.

## 5.2 Saran

Diharapkan adanya penelitian lanjutan terkait etnobotani masyarakat Kerajaan Istana Rokan berkaitan dengan aspek lainnya sehingga lebih informatif lagi. Disarankan untuk Masakan *Nasi Jouk Maman* agar dapat melakukan uji kandungan fermentasi sehingga diketahui kandungan masakan dan menjadi nilai jual dari masakan untuk lebih diminati oleh masyarakat.

