

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tumbuhan yang digunakan sebagai asam pada masakan di Kecamatan Merawang ada 17 jenis (*Tamarindus indica*, *Garcinia parvifolia*, *Mangifera microphylla*, *Averrhoa bilimbi*, *Hibiscus sabdariffa*, *Cratoxylum arborescens*, *Citrus microcarpa*, *Melastoma malabathricum*, *Spondias dulcis*, *Syzygium perforatum*, *Garcinia bancana*, *Artocarpus heterophyllus*, *Ananas comosus*, *Aporosa microcalyx*, *Baccaurea motleyana*, *Solanum quitoense*, dan *Solanum lycopersicum*) yang terdiri dari 12 famili (*Anacardiaceae*, *Bromeliaceae*, *Clusiaceae*, *Euphorbiaceae*, *Fabaceae*, *Malvaceae*, *Melastomaceae*, *Moraceae*, *Myrtaceae*, *Oxalidaceae*, *Rutaceae* dan *Solanaceae*). Tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah dari famili *Clusiaceae* ada 3 jenis. Berdasarkan persentase habitusnya tumbuhan yang digunakan sebagai asam yaitu pohon 65%, semak 17,5% dan herba 17,5%. Bagian tumbuhan yang digunakan adalah bagian daun yaitu 47%, dan bagian buah 53%. Penggunaan tumbuhan sebagai asam pada masakan banyak dipakai pada *lempah kuning* ikan.