

ETNOBOTANI TUMBUHAN REMPAH SEBAGAI BAHAN PANGAN YANG DIMANFAATKAN OLEH MASYARAKAT DI INDONESIA

ETHNOBOTANY OF SPICES PLANT AS A FOOD MATERIAL USED BY COMMUNITY IN INDONESIA

Rifkiatul Badriyah¹, Agus Prasetyo Utomo², Sawitri Komarayanti³.
Prodi Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Jember
Rifkiatul@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan rempah, bagian tumbuhan, cara pengolahan, dan kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using. Jenis penelitian ini adalah deksriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data survei literature dan review jurnal yang dipublikasikan secara online baik nasional maupun internasional. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil review 20 artikel ilmiah diketahui terdapat 56 jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan oleh keempat masyarakat tersebut dan terdapat 11 jenis tumbuhan rempah yang sama yaitu kunyit, jahe, lengkuas, bawang putih, bawang merah, dancabai. Bagian tumbuhan rempah paling banyak digunakan yaitu buah (masyarakat sengah temilah 46%, masyarakat Sanggau 26%, Masyarakat Using 42%), daun (masyarakat padang pariaman 39%), dan rimpang (masyarakat Sanggau 26%). Cara pengolahn tumbuhan rempah yaitu dengan cara dihaluskan dengan jumlah prosentase Masyarakat Sengah Temilah 46%, masyarkat Sanggau 46%, masyarakat Padang Pariaman 63%, dan masyarakat Using 41%. Kearifan lokal yang dimiliki oleh keempat daerah tersebut yaitu dalam bentuk kepercayaan, pantangan atau larangan, aturan, dan praktek cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan.

Kata Kunci : Etnobotani, Rempah, Bahan Pangan, Masyarakat Indonesia.

ABSTRACT

This study aims to determine the types of spices, plant parts, processing methods, and local wisdom of the community in using spices as food by Sengah Temilah Community, Sanggau Community, Padang Pariaman Community, and Using Community. Type of this research is a qualitative descriptive with data collection techniques, literature surveys and journal reviews published online both nationally and internationally. The data analysis technique used is descriptive qualitative. Based on the results of a review of 20 scientific articles, there are 56

types of spices that are used by the four communities and there are 11 types of the same spices, namely turmeric, ginger, galangal, garlic, onion, and chili. The most widely used parts of the spice plant were fruit (Sengah temilah community 46%, Sanggau community 26%, Using community 42%), leaves (Padang pariaman community 39%), and shrimping (Sanggau community 26%). The way of processing spice plants is by mashed with the percentage of Sengah Temilah Community 46%, sanggau community 46%, Padang Pariaman community 63%, and osing community 41%. Local wisdom owned by the four regions is in the form of beliefs, abstinence or prohibition, rules, and practices of how to process spice as food stuffs.

Keywords : Ethnobotanical, Spices, Foodstuffs, Indonesian Society.

PENDAHULUAN

Keanekaragaman hayati adalah suatu aset bangsa yang sangat penting dan dipandang perlu untuk dijaga kelestarian dan pemanfaatannya sumber daya tumbuhan (Tapundu, 2015). Tumbuhan merupakan keanekaragaman hayati yang selalu ada di sekitar kita, baik yang tumbuh liar ataupun yang sudah dibudidayakan. Indonesia sebagai negara yang kaya akan suku budaya masyarakat juga kaya akan keanekaragaman jenis tumbuhan tercatat tidak kurang dari 3000 jenis dari 200.000 jenis tumbuhan dilaporkan bermanfaat untuk pangan (Walujo, 2014). Tumbuhan yang paling banyak tumbuh di Indonesia adalah tumbuhan rempah karena berbagai jenis rempah-rempah dapat ditemui di Indonesia dan penggunaannya pun telah lama dilakukan oleh masyarakat (Kaharuddin, 2019).

Rempah-rempah adalah sumberdaya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah sebagai bahan pangan merupakan bahan tambahan makanan yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas selain itu, rempah-rempah juga digunakan sebagai bahan penyedap (Nilda, C. 2020). Menurut (Duke *et al.*, 2002) Rempah-rempah juga merupakan bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Penggunaan rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang, akar, biji, bunga atau bagianbagian tubuh tumbuhan (Hakim, 2015).

Penggunaan tumbuhan rempah- rempah sebagai bahan pangan masih banyak digunakan oleh Masyarakat atau suku yang ada di Indonesia, diantaranya: yaitu Masyarakat Sengah Temilah (Romana,2018), Masyarakat Sanggau (Robi,2019), Masyarakat Padang Pariaman (Aisyah, 2017), serta Masyarakat Using (Nurchayati, 2019), Suku Seko (Yonathan, 2016), Suku Jeiring (Camelia, 2019), Suku Simalungun (Situmorang, 2018), Suku Kaili Ija (Payung, 2016), Suku Melayu, Suku Mandailing, Suku Jawa (Tribudiarti, 2018).

Masyarakat Sengah Temilah merupakan Masyarakat yang bertempat tinggal di Kecamatan Sengah Telimah Kabupaten Landak Provinsi Kalimantan Barat. Masyarakat Sengah Temilah merupakan masyarakat yang menjunjung tinggi nilai-nilai adat istiadat yang diwariskan secara turun temurun, salah satunya adalah pemanfaatan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan penyedap rasa alami pada makanan (Manangka,2017). Pemanfaatan tumbuhan oleh Masyarakat Sengah Temilah sebagai sumber pangan secara langsung mau pun tidak langsung mempunyai keterkaitan dalam upaya pelestarian dan pemanfaatan sumber daya alam hayati (Thamrin, E. 2018).

Masyarakat Sanggau merupakan masyarakat asli yang bertempat tinggal di Kabupaten Sanggau Provinsi Kalimantan Barat. Masyarakat Sanggau masih memanfaatkan tumbuh-tumbuhan yang diperoleh dari hasil kekayaan alam sekitar yang dimanfaatkan sebagai rempah tradisional seperti bumbu masakan, pengawet, pewarna, penguat cita rasa dan aromatik berdasarkan pengetahuan yang diwariskan secara turun temurun (Robi, 2019).

Masyarakat Padang Pariaman merupakan masyarakat yang bertempat tinggal di Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatera Barat. Masyarakat Padang Pariaman terkenal memiliki aneka ragam kuliner (makanan khas) yang menjadi budaya masyarakat. Keragaman makanan tradisional dengan cita rasa yang berbeda. dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah-rempah serta cara pengolahan masih sangat tradisional. Adapun ciri khas masakannya adalah memiliki warna, aroma dan rasa yang gurih serta merupakan perpaduan rasa asin, agak manis dan pedas (Aisyah, 2017).

Masyarakat Using merupakan masyarakat asli Kabupaten Banyuwangi dan masih mempunyai adat-istiadat yang sangat kental. Mayoritas masyarakat

tradisional using masih memanfaatkan tanaman rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari. Tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bumbu, cita rasa, dan pengharum dalam tata kelola masakan tradisional. Pemanfaatan tumbuhan rempah diperoleh dari orang tua atau leluhur sebelumnya secara oral dan praktek langsung (Hakim, 2015).

Etnobotani adalah cabang keilmuan yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dengan tumbuhan dalam hal pemanfaatan dan pengelolaannya terutama pada masyarakat tradisional (Al Musafiri, 2017). Etnobotani berpotensi mengungkapkan sistem pengetahuan tradisional dari suatu kelompok masyarakat atau etnis mengenai keanekaragaman sumberdaya hayati, konservasi dan budaya (Tapundu, 2015).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis- jenis tumbuhan yang digunakan, bagian tumbuhan, cara pengolahan tumbuhan serta kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Priaman, dan Masyarakat Using. Peneliti akan melakukan review secara komprehensif artikel ilmiah tentang etnobotani jenis tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan oleh keempat masyarakat tersebut. Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan sebuah informasi mengenai pemanfaatan sumber daya alam hayati terutama tumbuhan rempah sebagai bahan pangan dalam upaya pelestarian.

METODE

Studi literatur tentang etnobotani tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using dilaksanakan pada bulan April-Juni 2020. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data survei literatur dan review jurnal. Survei literatur dilakukan dengan cara mencari artikel ilmiah baik nasional maupun internasional yang sudah dipublikasikan. Pemilihan artikel berkaitan dengan tema yang digunakan. Review jurnal dilakukan melalui pendokumentasian data-data ilmiah yang dipaparkan dalam artikel ilmiah.

Data penelitian merupakan data sekunder yaitu tentang jenis tumbuhan, bagian tumbuhan, cara pengolahan serta kearifan lokal Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan. Peneliti bertindak sebagai instrumen penelitian dan pengumpul data. Instrumen pengumpulan data menggunakan tabel yang memuat nama tumbuhan (lokal, Indonesia, ilmiah), family, bagian tumbuhan, dan cara pengolahannya. Teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif. Hasil interpretasi data akan dideskripsikan dalam narasi atau laporan kualitatif meliputi tentang tumbuhan, bagian tumbuhan, cara pengolahan, serta kearifan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan yang dimiliki keempat masyarakat tersebut. Dengan demikian dapat mengungkapkan persamaan dan perbedaan jenis tumbuhan yang digunakan, bagian organ dan cara pengolahan yang paling banyak digunakan, serta kearifan lokal yang dimiliki Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using, yang berperan dalam pelestarian lingkungan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Survei Literatur

Studi kajian ini memperoleh data tentang artikel ilmiah baik nasional maupun internasional yang sudah dipublikasikan melalui mesin pencari google. Pemilihan artikel berkaitan dengan tema yang digunakan yaitu etnobotani tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using Masyarakat keempat daerah tersebut masih memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan. Hasil kajian etnobotani tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan oleh keempat daerah tersebut diperoleh dari 20 jurnal nasional maupun internasional disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Nama Jurnal atau Artikel yang sudah di publikasikan

No	Nama Penulis	Tahun	Judul Artikel	Nama Jurnal	Label Ref
Masyarakat Sengah Temilah					

1	Gregoria Wiraswati Winda, Setia Budhi, Dan Lolyta Sisillia	2015	Etnobotani Masyarakat Desa Saham	Jurnal Hutan Lestari https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmf/kh/article/view/14206	1
2.	Donni Sumarlin, M.Dirhamsyah, Dan Hafiz Ardian	2015	Identifikasi Tumbuhan Sumber Pangan Di Hutan Tembawang Desa Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak	Jurnal Hutan Lestari https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmf/kh/article/view/14481	2
3.	Christoper Apri Manangka, Riza Linda, Dan Mukarlina	2017	Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak	Jurnal Protobiont https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/view/22470	3
4	Romana, Burhanuddin, Dan Eddy Thamrin	2018	Tumbuhan Sumber Pangan Yang Dikonsumsi Oleh Masyarakat Pada Tembawang Pak Kuning Di Sengah Temila	Jurnal Hutan Lestari https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmf/kh/article/view/29847	4
5	Khosmas	2018	Social Capital Community In Conserving Sheets In Paloan Village Raden Sengah Temila Landak Regency	Jurnal Terapan Manajemen dan Bisnis https://journal.stkip.singkawang.ac.id/index.php/JTMB/article/view/1044	5
Masyarakat Sanggau					
6	Neni Juita, Irwan Lovadi, Riza Linda	2015	Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau	Jurnal Protobiont https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/view/13315	6
7	Asep Jakaria Suhandi, M. Idham, M. Sofwan Anwari	2017	Studi Etnobotani Masyarakat Desa Raut Muara Kecamatan Sekayam Kabupaten Sanggau	Jurnal Hutan Lestari https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmf/kh/article/view/19087	7
8	Emi Roslinda, Siti Masitoh Kartikawati, Rabudin	2017	Economic valuation for tembawang ecosystem, in Sanggau District, West Kalimantan, Indonesia	Biodiversitas https://www.smujo.id/biodiv/article/view/2105	8

9	MohamadIqbal & Ane Dwi Septina	2018	Pemanfaatan Hasil Hutan Bukan Kayu Oleh Masyarakat Lokal Di Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat	Jurnal Penelitian Ekosistem Dipterokarpa http://ejournal.forda-mof.org/ejournalitbang/index.php/JPE-D/article/view/4602	9
10	Yohanes Robi, Siti Masitoh Kartikawati, Dan Muflihati	2019	Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat	Jurnal Hutan Lestari https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfkh/article/view/31179	10
Masyarakat Padang Pariaman					
11	Dr. Yuliana, S.P., M.Si., Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Dra. Baidar, M.Pd., dan Ir. Anni Faridah, M.Si.	2013	Model Perbaikan Status Gizi Balita Dan Pangan keragaman Pangan Masyarakat Melalui Standarisasi Dan Peningkatan Kualitas Gizi Makanan Tradisional Minang Di Propinsi Sumatera Barat	Universitas Negeri Padang http://repository.unp.ac.id/525/	11
12	Maulana Rahmad Sani, Mirna Nur Alia, Dony Riyadi	2016	Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia	Gastronomi Touris Journal https://ejournal.upi.edu/index.php/gastr/article/download/3640/2594	12
13	Siti Aisyah	2017	Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman	Majalah Ilmiah Tabuah https://rjfahuinib.org/tabuah/article/view/65	13
14	Jasmi	2017	Diversity and blooming season of food sources plant of Apis cerana(Hymenoptera : Apidae) in polyculture plantation in West Sumatra, Indonesia	Biodiversitas https://smujo.id/biodiv/article/view/749	14
15	Elida, Dian Novita	2019	Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional	Jumpa http://jumpa.ppj.unp.ac.id/index.php/jumpa/article/view/52	15

Masyarakat Using

16	Luchman Hakim , Jati Batoro, Kurniasih Sukenti	2015	Etnobotani Rempah-Rempah Di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi	J-PAL https://www.jpallub.ac.id/index.php/jpal/article/view/198	16
17	Wahyu Kusumayanti Putri , Luchman Hakim, Serafinah Indriyani	2017	Plants Diversity For Ethnic Food And The Potentiality Of Ethno-Culinary Tourism Development In Kemiren Village, Banyuwangi, Indonesia	Journal Of Indonesian Tourism And Development Studies https://www.jitodeub.ac.id/index.php/jitode/article/view/235	17
18	N.Nurchayati,Fu ad Ardiyansyah	2018	Kajian Etnobotani Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi	Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi http://jurnal.unmuhiber.ac.id/index.php/BIOMA/article/view/1608	18
19	Rudi Tri Handoko, Firda Rachma Amalia, Ayu Wanda Febrian, Dan Mohammad Nizar Rissai4	2019	Analisis Originalitas Resep Ayam Kesrut Sebagai Kuliner Khas Banyuwangi	Jurnal Manajemen Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia http://mapindo.ejurnal.info/index.php/manajemen_pelayanan_hotel/article/view/54	19
20	N.Nurchayati1, Fuad Ardiyansyah	2019	★ Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan Dan Pemanfaatannya Pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi	Biotropika: Journal Of Tropical Biology https://www.biotropika.ub.ac.id/index.php/biotropika/article/view/494	20

Jenis-jenis Tumbuhan Rempah yang digunakan sebagai Bahan Pangan Oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using

Hasil review artikel ilmiah diketahui bahwa tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using diperoleh sebanyak 56 jenis tumbuhan rempah dan terdapat 11 species tumbuhan rempah yang sama pemanfaatannya telah disajikan dalam tabel 2.

Tabel 2. Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Sebagai Bahan Pangan Oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using

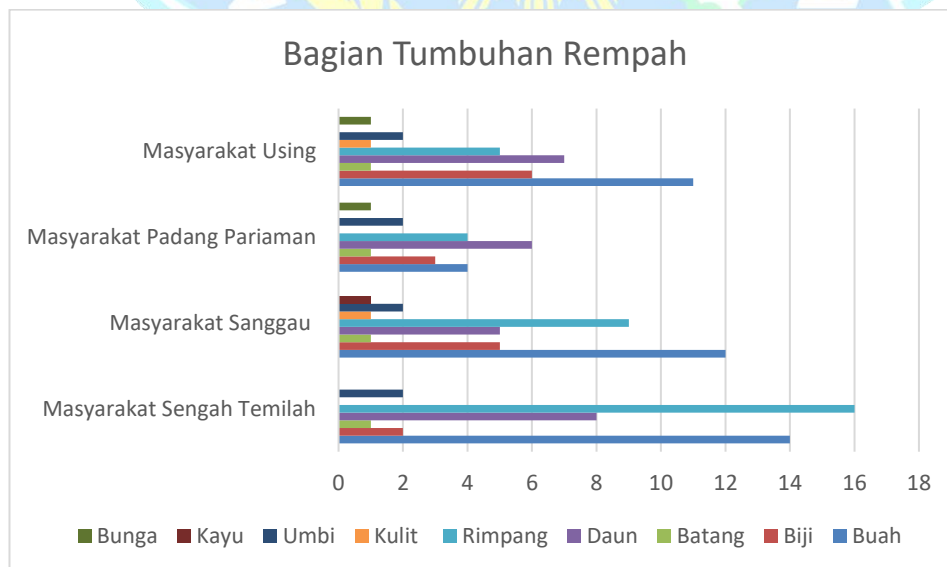
No	Nama Indonesia	Namallmiah	Famili	Bagian Rempah	Cara Pengolahan
1	AsamBacang	<i>Mangiferafoetida</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
2	AsamBawang	<i>Mangiferapajang</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
3	AsamBunut	<i>Mangiferasp</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
4	AsamJawa	<i>Tamarindusindica L</i>	<i>Fabaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
5	AsamKalubi	<i>Eliodoxaconferta</i>	<i>Arecaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
6	AsamKanisi	<i>Garciniabancana</i>	<i>Clusiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
7	AsamKataper	<i>Mangifera so</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
8	AsamKerANJI	<i>Dialiumindum</i>	<i>Leguminaceae</i>	Buah	Diiris kecil kecil dicampur dengan masakan
9	AsamLapa'k	<i>Mangiferaindica</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Buah	Dikonsumsi Langsung Direbus
10	BawangMerah	<i>Aliumcepa L</i>	<i>Liliaceae</i>	Buah	Dihaluskan , diiris tipis
11	BawangPutih	<i>Aliumsativum</i>	<i>Liliaceae</i>	Buah	Dihaluskan ,diiris tipis
12	BelimbingWuluh	<i>Averrhoacarambola. L.</i>	<i>Oxalidaceae</i>	Buah	Diris direbus
13	BuahKanisi	<i>CaralliabrachiataMerr</i>	<i>Rhizophoraceae</i>	Buah	Dikeringkan dicampur dengan masakan
14	Cabai	<i>Capsicum Annum</i>	<i>Solanaceae</i>	Buah	Dihaluskan
15	CabeBesar	<i>Capsicum annum vargrossum</i>	<i>Solanaceae</i>	Buah	Dihaluskan
16	CabeRawit	<i>Capsicum frutescens</i>	<i>Solanaceae</i>	Buah	Dihaluskan
17	Cengkeh	<i>Eugenia aromatic</i>	<i>Myrtaceae</i>	Buah	Dicampur dengan bahan lainnya
18	DaunBawang	<i>Allium porrumL</i>	<i>Amaryllidaceae</i>	Daun	Dipotong kecil kecil
19	DaunKasumi	<i>Polygonum minus</i>	<i>Polygonaceae</i>	Daun	Diiris dan digunakan secara langsung
20	Daun Kecil	<i>Accaciaauriculiformis</i>	<i>Fabaceae</i>	Daun	Ditumbuk dipotong kecil kecil
21	DaunKedondong	<i>Spondiasdulcis</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Daun	Di rebus langsung
22	DaunMelinjo	<i>Gnetumgnemon L</i>	<i>Gnetaceae</i>	Daun	Dipotong potong
23	Daun Panda Betawi	<i>Dracaena amaryllifolius L</i>	<i>Pandanaceae</i>	Daun	Dipotong potos dimasak langsung

24	Daun Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	<i>Pandanaceae</i>	Daun	Dipotong potos dimasak langsung
25	Daun Salam	<i>Syzygium polyanthum</i> Wigh	<i>Myrtaceae</i>	Daun	Direbus langsung di keringkan
26	Daun Saluan	<i>Eurya</i> sp.	<i>Ochidaceae</i>	Daun	Direbus langsung di keringkan
27	Daun Sansa	<i>Pycnarrhena cauliflora</i>	<i>Manispermaceae</i>	Daun	Direbus langsung di keringkan
28	Daun Seledri	<i>Apium graveolens</i> L	<i>Apiaceae</i>	Daun	Dipotong kecil kecil
29	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
30	Jahe Merah	<i>Zingiber officinale</i> Varrubrum rhizoma	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan dimemarkan
31	Jahe Putih	<i>Zingiber officinale</i> Rosc	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
32	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantifolia</i>	<i>Rutaceae</i>	Buah	Diiris besar di peras
33	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	<i>Rutaceae</i>	Buah	Diiris besar di peras
34	Jeruk Sambal	<i>Citrus amblycarpa</i>	<i>Rutaceae</i>	Buah	Diiris besar di peras
35	Jinten Hitam	<i>Nigella sativa</i> L	<i>Apiaceae</i>	Biji	Dihaluskan
36	Jinten Putih	<i>Cuminum cyminum</i>		Biji	Dihaluskan
37	Kapula	<i>Amomum cardamomum</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
38	Kayumanis	<i>Cinnamomum burmannii</i>	<i>Lauraceae</i>	Kulit	Dimasakn langsung
39	Kecombrang	<i>Etilingera hemisphaerica</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dipotong potong dimasak
40	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i>	<i>Lamiaceae</i>	Daun	Dikonsumsi langsung, dimasak
41	Kemiri	<i>Aleurites moluccana</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	Biji	Dihaluskan
42	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
43	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	<i>Apiaceae</i>	Biji	Dihaluskan,
44	Kluwek	<i>Pangium edulere</i> inw	<i>Achariaceae</i>	Buah	Direbus
45	Kopi	<i>Coffea</i> sp	<i>Rubiaceae</i>	Biji	Dihaluskan,
46	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
47	Kunyit Putih	<i>Curcuma mangga</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
48	Lada	<i>Piper nigrum</i> L	<i>Piperaceae</i>	Biji	Dihaluskan
49	Lempuyang	<i>Zingiber aromaticum</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
50	Lengkuas	<i>Alpinia galangal</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
51	Ranti	<i>Solanum</i> sp	<i>Solanaceae</i>	Buah	Dihaluskan
52	Serei	<i>Cymbopogon citratus</i>	<i>Poaceae</i>	Batang	Memarkan
53	Temu Kunci	<i>Boesenbergia pandurata</i> (Roxb)	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan
54	Temulawak	<i>Etilingera hemisphaerica</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Dihaluskan, dimemarkan

55	Tomat	<i>Solanumlycopersicu m L</i>	<i>Solanaceae</i>	Buah	Dihaluskan
56	Vanili	<i>Vanilla planifolia Andrews</i>	<i>Ochidaceae</i>	Buah	Dihaluskan

Berdasarkan tabel diatas didapatkan bahwa tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarkat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using berjumlah 56 species dan terdapat 11 species tumbuhan rempah yang sama dalam pemanfaatannya oleh keempat daerah tersebut diataranya yaitu Kunyit (*Curcuma domestica*), Jahe (*Zingiber Officinale*), Lengkuas (*Alpinia galangal*), Bawang Merah (*Alium cepa L*), Bawang Putih (*Alium sativum*),Cabai (*Capsicum Annum*), Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*), Daun Salam (*Syzygium polyanthum Wigh*),Serei (*Cymbopogon citratus*), Lada (*Piper nigrum L*), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*). Berasal dari famili *zingiberaceae*, famili *liliaceae*, famili *solanaceae*, famili *ruteceae*, famili *myrtaceae*.

Bagian tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using mempunyai kesamaan yaitu rimpang, akar, batang, kulit batang, daun, buah, biji, bunga, dan telah disajikan dalam Gambar Diagram 1



Gambar Diagram 1. Bagian Tumbuhan rempah Sebagai Bahan Pangan

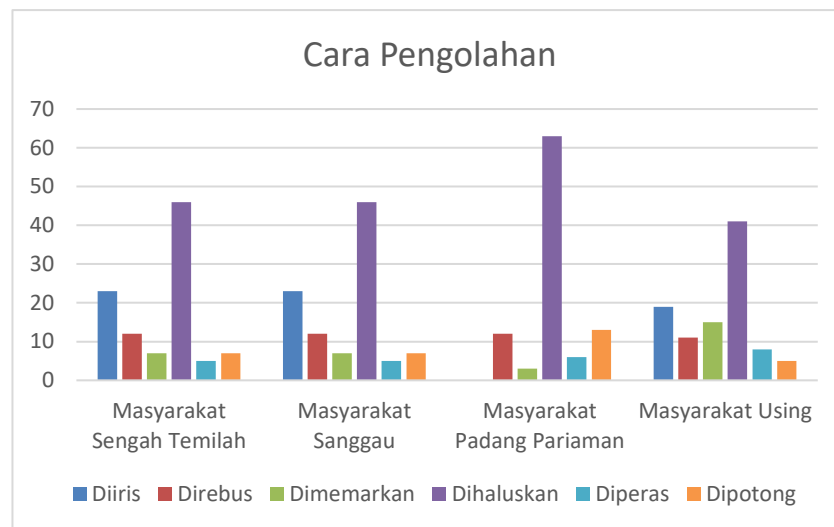
Berdasarkan gambar diagram 1 diketahui bagian tumbuhan rempah sebagai bahan pangan yang dimanfaatkan oleh keempat masyarakat tersebut yaitu

pada masyarakat Sengah Temilah bagian buah dengan prosentase 40%, pada masyarakat Sanggau bagian buah dengan presentase 26% dan bagian daun dengan prosentase yaitu 26%, pada masyarakat Using bagian buah dengan presentase 42%, dan pada masyarakat Padang pariaman bagian daun dengan presentase 39%. Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau dan Masyarakat Using lebih banyak memanfaatkan bagian buah karena bagian buah merupakan sumber utama untuk beragam pemanfaatan olahan makanan. Tumbuhan rempah bagian buah mengandung banyak vitamin dan mineral buah mengandung banyak serat dan antioksidan dan tidak mengandung kolesterol tumbuhan bagian buah bermanfaat bagi kesehatan manusia (Hakim,2015). Masyarakat Sanggau selain memanfaatkan tumbuhan rempah bagian buah juga memanfaatkan tumbuhan rempah bagian rimpang biasanya masyarakat memanfaatkan sebagai bumbu masakan, penetral rasa, penghilang bau amis, pengharum/aromatik.

Pada Masyarakat Padang Pariaman memanfaatkan bagian daun sebagai bahan tambah pangan dan sebagai pewarna alami atau sebagai penambah aroma khas pada masakan (Aisyah, 2017). Menurut Widya Dwi Rukmi Putri (2018) Tumbuhan rempah bagian daun merupakan jenis bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah. Daun umumnya mengandung senyawa minyak asiri yang cenderung mudah menguap. Beberapa rempah bentuk daun dapat dilakukan penganan awal dengan melakukan proses pelayuan terlebih dahulu. Rempah rempah daun lainnya banyak mengandung senyawa aromatik volatil lebih banyak diaplikasikan dalam kondisi segar, sedangkan yang mengandung nonvolatilnya tinggi dilakukan pengeringan terlebih dahulu. Rempah bentuk daun diantaranya adalah daun salam, daun bawang, basil, daun ketumbar, seledri, daun pandan dan masih banyak lainnya.

Cara Pengolahan Tumbuhan Rempah

Cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using mempunyai kesamaan yaitu Diiris, Direbus, Dimemarkan, Dihalusakan, Diperas, dandipotong. Telah disajikan dalam Gambar Diagram 2.



Gambar Diagram 2. Cara Pengolahan Tumbuhan Rempah Sebagai Bahan Pangan

Berdasarkan presentase diagram diatas dapat diketahui cara pengolahan tumbuhan rempah yang sering digunakan oleh keempat daerah tersebut dengan cara dihaluskan dengan jumlah presentase pada Masyarakat Sengah Temilah (46%), Kemudian Pada Masyarakat Sanggau (46%), Pada Masyarakat Padang Pariaman (63%) , Dan Masyarakat Using (41%). Cara pengolahan ini digunakan untuk menghaluskan bagain tumbuhan rempah untuk digunakan sebagai bumbu yang akan dicampurkan dengan masakannya.

Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using mengolah tumbuhan rempah dengan cara dihaluskan dapat mempermudah rempah tercampur dan mudah larut dalam air sehingga dapat menimbulkan rasa sedap (Handoko, 2019). Menurut Widya Dwi Rukmi Putri (2018) rempah yang diolah dengan cara di haluskan atau menghancurkan rempah segarnya dapat mempermudah pemanfaatan rempah karena kandungan airnya yang cukup tinggi sehingga lebih mudah dalam pencampurannya.

Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Melestarikan Tumbuhan Rempah Sebagai Bahan Pangan Oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, Masyarakat Using.

Bentuk kearifan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan yang masih dilestarikan sampai saat ini oleh masyarakat- masyarakat tersebut yaitu pantangan atau larangan yang tidak boleh dilakukan, kepercayaan, dan praktek cara pengolahan tumbuhan rempah. Bentuk pantangan atau larangan yang tidak diboleh dilakukan contohnya pada masyarakat Sengah Temilah yaitu tradisi *lala' padagi* dimana pada tradisi ini masyarakat tidak boleh ke sawah/ladang selama tiga hari tiga malam. Masyarakat percaya bahwa dengan mematuhi tradisi tersebut untuk tidak bekerja di ladang bisa membantu doa mereka agar terkabul (Winda, 2015). Upaya pelestarian tumbuhan sumber pangan bertujuan untuk mencegah terjadinya kepunahan spesies tumbuhan tersebut (Thamrin, E, 2018) Dengan mematuhi tradisi tersebut ini masyarakat percaya bahwa dengan tidak pergi ke sawah/ladang doa mereka akan terkabul dan panen mereka akan berlimpah.

Masyarakat Sanggau pantangan yang tidak boleh dilakukan yaitu menebang pohon sembarang di kawasan hutan karena hutan merupakan warisan nenek moyang mereka. Tradisi pengelolaan hutan yang dilakukan oleh masyarakat yaitu harus meminta izin terlebih dahulu kepada anggota keluarga besar apabila masyarakat ingin menebangi pohon. Masyarakat masih menjunjung adat istiadat dalam melestarikan hutan (Iqbal, 2018). Pantangan atau larangan menebang pohon sembarang bertujuan supaya sumber daya alam yang ada didalam hutan tidak mengalami kepunahan dan tetap lestarian sehingga terjaga keberlanjutan pemanfaatan sumber daya hutan termasuk tumbuhan rempah yang ada di dalam hutan tersebut.

Masyarakat Using mematuhi aturan pemanfaatan bagian tumbuhan rempah tertentu yang digunakan sebagai bahan pangan contohnya bagian tumbuhan (tunas daun, tunas batang) yang digunakan serta aturan pengambilan harus diambil secara langsung dalam bentuk segar. Karena masyarakat mempercayai aturan dengan mengambil bagian tunas secara langsung masakan mereka akan menjadi lebih enak (Hakim, 2015). Aturan tersebut telah berperan untuk menjaga keberlangsungan hidup pada tumbuhan sehingga dapat dimanfaatkan untuk keperluan sehari-hari. Masyarakat juga akan membudidayakan sehingga juga berperan menjaga biodiversitas.

Masyarakat Padang Pariaman mempunyai kepercayaan bahwa masyarakat wajib menyuguhkan makanan khas disetiap upacara adat. Apabila dalam upacara adat tersebut tidak terdapat makanan khas, mereka merasa bahwa upacaranya tidak lengkap dan merasa khawatir dianggap tidak menghormati jalannya upacara adat (Aisyah, 2017). Dengan demikian adanya upacara adat yang mewajibkan masyarakat padang pariaman menyiapkan makanan khas telah berperan melestarikan tumbuhan rempah. pembuatan makana khas tradisionalyang disajikan oleh masyarakat padang pariaman masih menggunakan tumbuhan rempah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut : Tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Sengah Temilah, Masyarkat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using berjumlah 56 species tumbuhan rempah, dimana terdapat 11 species tumbuhan rempah yang sama digunakan oleh keempat daerah tersebut. Tumbuhan tersebut dapat di kelompok kedalam famili *zingiberaceae*, famili *Rutaceae*, famili *solanacea*, famili *liliaceae*, famili *myrtaceae*. Bagian tumbuhan rempah yang sering digunakan dari keempat daerah tersebut yaitu bagian buah pada Masyarakat Sengah Temilah (40%), Masyarakat Sanggau (26%), Masyarakat Using (42%), bagian daun Masyarakat Padang Pariaman (39%), dan rimpang Masyarakat Sanggau (26%). Cara pengolahan tumbuhan rempah pada keempat daerah tersebut yaitu dengan cara dihaluskan pada masyarakat Sengah Temilah (46%), Masyarkat Sanggau (46%), Masyarkat Padang pariaman (63%) dan masyarakat Using (41%). Kearifan lokal yang dimiliki oleh keempat daerah tersebut meliputi dalam bentuk kepercayaan (pelengkapan upacara adat seperti makanan khas yang wajib ada ketika upacara adat berlangsung), bentuk pantangan atau larangan (larang untuk pergi ke sawah/ladang selama tiga hari tiga malam, larang menebang pohon sembarang di kawasan hutan), bentuk aturan (jika ingin menebang pohon harus meminta ijin terlebih dahulu kepada anggota keluarga besar, tidak boleh sembarang mengambil bagian tumbuhan rempah yang akan dimasakan).

SARAN

Masyarakat perlu mempertahankan pengetahuan lokal tentang tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan supaya pengetahuan tentang tumbuhan rempah sebagai bahan pangan tidak terlupakan. Perlu upaya budidaya spesies tumbuhan rempah sebagai bahan pangan untuk menjamin kelestarian tumbuhan rempah agar terhindar dari kepunahan. Perlu penelitian lebih lanjut guna mengetahui lebih dalam tentang pemanfaatan tumbuhan rempah dan kearifan lokal dalam pemanfaatan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan, karena data yang disebutkan dalam literatur masih kurang detail.

DAFTAR PUSTAKA

- Waluyo, E. B. (2014). Memahami Keanekaragaman Untuk Membangun Masa Depan. In *Prosiding Seminar Nasional Fmipa Universitas Hindu Indonesia*.
- Tapundu, A. S., Anam, S., & Ramadhanil, R. (2015). Studi Etnobotani Tumbuhan Obat Pada Suku Seko Di Desa Tanah Harapan, Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Biocelbes*, 66-86.
- Kaharruddin, K., Kusri, K., & Luthfi, E. T. (2019). Klasifikasi Jenis Rempah-Rempah Berdasarkan Fitur Warna Rgb Dan Tekstur Menggunakan Algoritma K-Nearest Neighbor. *Informasi Interaktif*, 17-22.
- Nilda, C. (2020). Ekstraksi Senyawa Bio-Aktif Pada Beberapa Rempah Ie Bu Peudah. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* A78-A81.
- Hakim, L. (2014). *Etnobotani Dan Manajemen kebun Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan Dan Agrowisata*, Malang : Perbit Selaras
- Thamrin, E. (2018). Tumbuhan Sumber Pangan Yang Dikonsumsi Oleh Masyarakat Pada Tembawang Pak Kuning Di Sengah Temila. *Jurnal Hutan Lestari*, 869 - 874.
- Robi, Y., & Kartikawati, S. M. Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 130-142.

- Manangka, C. A., & Linda, R. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Protobiont*, 158-164.
- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Tabuah*, 29-47.
- Hakim, L. (2015). Etnobotani Rempah-Rempah Di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi. *J-Pal*, 133-142.
- Iqbal, M., & Septina, A. D. (2018). Pemanfaatan Hasil Hutan Bukan Kayu Oleh Masyarakat Lokal Di Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat. *Jurnal Penelitian Ekosistem Dipterokarpa*, 19-34.
- Nurchayati, N., & Ardiyansyah, F. (2018). Kajian Etnobotani Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 87- 101
- Winda, G. W., Budhi, S., & Sisillia, L. Etnobotani Masyarakat Desa Saham (Studi Kasus Di Desa Saham, Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak, Kalimantan Barat). *Jurnal Hutan Lestari*, 1 – 8.

