

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Keanekaragaman hayati adalah suatu aset bangsa yang sangat penting dan dipandang perlu untuk dijaga kelestarian dan pemanfaatannya (Apriyanto S. Tapundu, 2015) hal 66). Keanekaragaman hayati berguna untuk kepentingan kehidupan setiap kelompok masyarakat dalam hal sumber daya tumbuhan, masyarakat umum meyakini bahwa sumberdaya tersebut memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhandasar manusia, baik untuk mencukupi kebutuhansandang, pangan, kesehatan, maupun papan. Keanekaragaman hayati dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk industry seperti tekstil, industri makanan, kertas, obat-obatan pestisida, kosmetik (Siboro. 2019).

Tumbuhan merupakan keanekragaman hayati yang selalu ada di sekitar kita, baik yang tumbuh liar ataupun yang sudah dibudidayakan. Dalam hal pangan tercatat tidak kurang dari 3000 jenis dari 200.000 jenis tumbuhan dilaporkan bermanfaat untuk pangan. Pemanfaatan keanekaragaman hayati, sangat erat kaitan dalam kehidupan masyarakat dipedesaan. Pemanfaatannya amat bergantung dari kebutuhan langsung ataupun tidak langsung (Walujo, 2014) hal 2-3). Indonesia sebagai negara yang kaya akan suku budaya masyarakat juga kaya akan keanekaragaman jenis tumbuhan (Yuniati & Alwi, 2010) dalam (As Syaffa Al Liina, 2017) hal 24). 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 (Cut Nilda, 2019). 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 bagian-bagian tubuh tumbuhan, (Yohanes Robi, Siti Masitoh Kartikawati dan Muflihati, 2019) hal 130-131). Rempah-rempah banyak dimanfaatkan untuk keperluan industri farmasi, pangan maupun industry lain (Kaharuddin, 2019).

Penggunaan tumbuhan rempah- rempah sebagai bahan pangan masih banyak digunakan oleh Masyarakat atau suku yang ada diIndonesia,diantaranya yaitu Masyarakat Dayak Sengah Temilah (Romana,2018), Masyarakat Sanggau (Yohanes Robi,2019), Masyarakat Padang Pariaman (Siti Aisyah, 2017), serta Masyarakat Using (N.Nurchayati, 2019), Suku Seko (Bill Yorsan Yonathan, 2016), Suku Jeiring (Arieska Camelia B. A., 2019), Suku Simalungun (Toberni S. Situmorang, 2018), Suku Kaili Ija (Yulianti Rombe Payung, 2016),Suku Melayu, Suku Mandailing,Suku Jawa (Melly Tribudiarti, 2018).

Masyarakat Sengah Temilah merupakan Masyarakat Suku Dayak yang bertempat tinggal di Kecamatan Sengah Telimah Kabupaten Landak Provinsi, dimana beberapa bagian areal perkebunan penduduk dan persawahan serta daratan Kalimantan Barat. Wilayah disengah temilah banyak terdapat area pertanian dan perkebunan sebagai hunian warga. 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 (Christoper Apri Manangka, 2017) hal 159). Pemanfaatan tumbuhan oleh Masyarakat Dayak Sengah Temilah sebagai sumber pangan secara langsung mau pun tidak langsung mempunyai keterkaitan dalam upaya pelestarian dan pemanfaatan sumber daya alam hayati. Kaidah tersebut dapat dilihat dari nilai-nilai yang terkandung dalam aturan adat dan tentang pemanfaatan sumber alam hayati yang dijumpai pada masyarakat lokal atau suatu suku (Romana, 2018) hal 869-870).

Masyarakat Sanggau merupakan Masyarakat Dayak 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. (Yohanes Robi, Siti Masitoh Kartikawati dan Muflihati, 2019) hal 131). Mata pencaharian Masyarakat Sanggau sehari-hari pada umumnya petani ladang berpindah-pindah dan berkebun (Wismayanti, 2012). Potensi Kabupaten Sanggau yaitu Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan (Rejeki, 2018).

Masyarakat Padang Pariaman merupakan masyarakat yang bertempat tinggal di Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatera Barat. Suku Minangkabau terkenal memiliki aneka ragam kuliner (makanan) khas yang menjadi budaya masyarakatnya (Aisyah, 2017). Masyarakat Padang Pariaman mempunyai ragam makanan tradisional dengan cita rasa yang berbeda. dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah-rempah serta proses pemasakan yang dilakukan secara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu. Adapun ciri khas masakannya adalah memiliki warna, aroma dan rasa yang gurih serta merupakan perpaduan rasa asin, agak manis dan pedas. Salah satu masakan tradisional Masyarakat Padang Pariaman adalah Rendang dengan bahan baku utama daging, santan dan rempah-rempah, memiliki cara masak dan penggunaan rempah-rempah dan bahan tambahan yang lain. Ciri khas warna pada suatu makanan dapat di ketahui dari pemberian rempah pada masakan tersebut, Ciri khas dengan warna kehitaman dan cita rasa yang pedas karena dalam pengolahannya ditambahkan campuran cabe rawit (Novita, 2019).

Masyarakat Using merupakan masyarakat yang mendiami Wilayah Banyuwangi dan masih mempunyai adat-istiadat yang sangat kental. Pemanfaatan tanaman dalam kehidupan sehari-hari masih menjadi tradisi utama bagi Masyarakat Using, terutama dalam hal memenuhi kebutuhan pangan. Masyarakat Using masih memiliki banyak kearifan lokal dalam pemanfaatan tanaman (N. Nurchayati, 2019). 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 (Luchman Hakim, 2015).

Masyarakat Using sebagian besar mata pencahariannya adalah bertani, yang dilakukan secara turun-temurun (M. Rizqon Al Musafiri, 2016). Kultur masyarakat pertanian masih dominan dengan dukungan lahan pertanian tanah basah (sawah) produktif dan tanah kering (tegalan dan perkebunan) yang luas. yang memungkinkan lahan pertanian kering, terutama kebun, kaya akan bentuk bentuk keanekaragaman hayati (Luchman Hakim, 2015).

Etnobotani adalah cabang keilmuan yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dengan tumbuhan dalam hal pemanfaatan dan pengelolaannya terutama pada masyarakat tradisional (Atok et al., 2010) dalam (As Syaffa Al Liina, 2017) hal 25). Etnobotani berpotensi mengungkapkan sistem pengetahuan tradisional dari suatu kelompok masyarakat atau etnis mengenai keanekaragaman sumberdaya hayati, konservasi dan budaya (Apriyanto S. Tapundu, 2015).

Pada saat ini perkembangan zaman dan teknologi yang semakin maju, maka perlu adanya pengkajian pemanfaatan tentang tumbuhan rempah sebagai bahan pangan melalui studi etnobotani. Pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan dikhawatirkan akan hilang, sehingga generasi muda tidak dapat mengetahui jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Peneliti ingin melakukan review secara komprehensif terhadap artikel-artikel ilmiah yang sudah dipublikasikan dengan judul **“Etnobotani Tumbuhan Rempah sebagai Bahan Pangan Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Di Indonesia”**. Kajian dilakukan terhadap

Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using Banyuwangi.

1.2 Masalah Penelitian

1. Apa saja jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using?
2. Apa saja bagian tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using?
3. Bagaimana cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using?
4. Bagaimana Kearifan Lokal Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan?

1.3 Fokus Penelitian

Berdasarkan Latar belakang dalam penelitian ini, maka peneliti memfokuskan masalah terlebih dahulu supaya tidak terjadi perluasan permasalahan yang nantinya tidak sesuai dengan tujuan penelitian ini. Oleh karena itu peneliti memfokuskan untuk melakukan kajian tentang tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, meliputi jenis tumbuhan, bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, cara pengolahannya, dan kearifan lokal

masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan rempah tersebut kajian ini hanya dilakukan pada Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using Banyuwangi karena pada masyarakat keempat daerah tersebut masih memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan dalam kebutuhan sehari-hari.

1.4 Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using.
2. Untuk mengetahui bagian tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using.
3. Untuk mengetahui cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using.
4. Untuk Mengetahui Kearifan lokal Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using dalam memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Peneliti
 - a. Dapat mengetahui jenis-jenis tumbuhan rempah, dapat mengetahui bagian-bagian tumbuhan rempah yang digunakan, dan mengetahui cara pengolahan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using.
2. Manfaat Bagi Masyarakat
 - a. Masyarakat dapat mengetahui jenis-jenis tumbuhan rempah sebagai bahan pangan.
 - b. Masyarakat dapat melestarikan tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan supaya tidak mengalami kepunahan sehingga dapat diwariskan secara turun temurun.

1.6 Asumsi Penelitian

Masyarakat masih banyak yang menggunakan tumbuhan rempah untuk kebutuhan sehari – hari. Tumbuhan rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan merupakan warisan dari masyarakat lokal terdahulu. Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan. Review secara komprehensif terhadap artikel-artikel Etnobotani tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh Masyarakat tersebut dapat memudahkan masyarakat dalam memanfaatkan dan melestarikan penggunaan jenis-jenis tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan pangan.

1.7 Ruang lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian yaitu :

1. Penelitian hanya dilakukan di Masyarakat Sengah Temilah, Masyarakat Sanggau, Masyarakat Padang Pariaman, dan Masyarakat Using.
2. Tumbuhan yang diteliti adalah tumbuhan rempah yang bermanfaat sebagai bahan pangan.
3. Penelitian deskriptif kualitatif dengan identifikasi jenis tumbuhan rempah sebagai bahan pangan.

1.8 Definisi Istilah.

Sesuai dengan judul yang diangkat oleh peneliti yaitu **Etnobotani Tumbuhan Rempah Sebagai Bahan Pangan Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Di Indonesia**. Maka perlu adanya definisi istilah sebagai berikut :

1. Etnobotani

Etnobotani adalah ilmu yang mempelajari hubungan timbal balik antara manusia dengan tumbuhan maupun dengan lingkungannya. Etnobotani dapat didefinisikan sebagai suatu bidang ilmu yang mempelajari hubungan timbal balik secara menyeluruh antara masyarakat lokal dengan alam lingkungannya meliputi sistem pengetahuan tentang sumber daya alam tumbuhan (Ernis, 2019). Oleh karena itu studi etnobotani dapat digunakan untuk mempelajari pemanfaatan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan oleh suatu masyarakat.

2. Tumbuhan Rempah

Tumbuhan Rempah adalah bagian tumbuhan yang mempunyai aroma atau rasa yang kuat (Erfah, 2017). Tumbuhan rempah yang digunakan untuk kebutuhan sehari-hari, penggunaan tumbuhan rempah mulai dari akar, batang, kulit, bunga semua bisa digunakan sebagai bahan pangan memberi rasa khas pada masakan, dan bisa memberi warna alami yang sangat bagus (Hakim, 2015).

