

**KEANEKARAGAMAN TUMBUHAN *ANGIOSPERMAE* YANG
DIMANFAATKAN SEBAGAI REMPAH OLEH MASYARAKAT DESA
GUNUNG MALANG KABUPATEN JEMBER
THE DIVERSITY OF ANGIOSPERM PLANTS UTILIZED AS SPICES BY
THE GUNUNG MALANG VILLAGE COMMUNITY, JEMBER REGENCY**

Umi Zahroini¹⁾, Arief Noor Ahmadi²⁾, Novy Eurika³⁾

Program Studi Pendidikan Biologi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Jember
umi.zahoroini@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia memiliki keanekaragaman tumbuhan yang cukup tinggi. Golongan tumbuhan biji-lah yang bersifat dominan di bumi. Komoditas tumbuhan berbiji yang paling banyak adalah tumbuhan berbiji tertutup (*Angiospermae*). Keanekaragaman jenis tumbuhan *Angiospermae* memiliki berbagai macam manfaat, salah satunya yaitu sebagai tumbuhan rempah. Rempah termasuk potensi dari komoditas pertanian Indonesia yang mempunyai nilai ekspor terbesar keempat setelah udang, dan hasil perikanan. Tumbuhan rempah dapat tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia. Rempah adalah tanaman basah ataupun kering yang memiliki kandungan minyak atsiri sehingga memberikan aroma khas. Tumbuhan *Angiospermae* yang berpotensi rempah merupakan bagian tanaman berupa buah, bunga, biji, daun, batang, kulit kayu, dan rimpang yang digunakan oleh masyarakat sebagai penyedap rasa, bumbu, pemberi aroma, obat herbal dan jamu tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keanekaragaman tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah oleh masyarakat Desa Gunung Malang. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *Purposive Sampling* dan eksplorasi dengan teknik *Snowball Sampling*.

Kata kunci : Tumbuhan *Angiospermae*, Rempah, Manfaat.

ABSTRACT

Indonesia has a fairly high diversity of plants. It is the seed plant group that is dominant on earth. The most seeded plants are closed seed plants (*Angiosperms*). The diversity of *Angiospermae* plants has a variety of benefits, one of which is herbs. Spices include the potential of Indonesian agricultural commodities which have the fourth largest export value after shrimp, and fishery products. Herbs can thrive in various parts of Indonesia. Spices are wet or dry plants which contain essential oils so as to provide a distinctive aroma. Angiosperm plants that have the potential for spices are plant parts in the form of fruit, flowers, seeds, leaves, stems, bark, and rhizomes used by the community as flavoring, seasoning, flavoring, herbal medicine and traditional herbal medicine. Angiosperms are used as spices by the people of Gunung Malang

Village. The method used in this study is Purposive Sampling and exploration with the Snowball Sampling technique.

Keywords: Angiosperm Plants, Spices, Benefits.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman tumbuhan yang cukup tinggi. Golongan tumbuhan biji (*Spermatophyta*)-lah yang bersifat dominan di bumi. Tumbuhan *spermatophyta* terbagi menjadi dua klasifikasi, yaitu : tumbuhan *Gymnospermae* dan tumbuhan *Angiospermae*. Tumbuhan *Gymnospermae* adalah tumbuhan yang berbiji terbuka, sedangkan tumbuhan *Angiospermae* adalah tumbuhan berbiji tertutup. Komoditas tumbuhan berbiji yang paling banyak adalah tumbuhan berbiji tertutup (*Angiospermae*). Tumbuhan *Angiospermae* biasanya dikenal sebagai tumbuhan berbunga yang terdiri dari dua kelas, yaitu kelas monokotil dan kelas dikotil. Keanekaragaman jenis tumbuhan *Angiospermae* memiliki berbagai macam manfaat, salah satunya adalah sebagai tumbuhan rempah. Rempah termasuk potensi dari komoditas pertanian Indonesia yang mempunyai nilai ekspor terbesar keempat.

Rempah adalah tanaman basah ataupun kering yang biasa digunakan sebagai campuran pada bahan makanan supaya memiliki aroma dan cita rasa yang khas (Robi, Kartikawati, Muflihati., 2019, hal. 130). Rempah merupakan bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian tubuh tumbuhan lainnya. Rempah banyak digunakan sebagai cita rasa dan pengawet alami makanan. Selain itu, dapat digunakan sebagai antioksidan, antikanker, antibakteri, dan antibiotik. Tumbuhan rempah dapat tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia. Wilayah kabupaten Jember yang terletak di zona geografis dengan batasan gunung dan pantai, ternyata memiliki potensi kekayaan alam yang cukup tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian tentang keanekaragaman tumbuhan *Angiospermae* sebagai rempah yang ditemukan di Kaki Gunung Raung Desa Gunung Malang Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui keanekaragaman tumbuhan dan manfaatnya.

METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode *Purposive Sampling* yang dilakukan dengan teknik *Snowball Sampling*. *Purposive Sampling* digunakan untuk menentukan responden secara sengaja. Sumber data yang diperoleh melalui teknik *Snowball sampling* yaitu menentukan responden kunci untuk kemudian menentukan responden lain yang juga mengetahui pemanfaatan tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah berdasarkan informasi dari responden sebelumnya. Terdapat 15 masyarakat yang dijadikan sebagai responden dengan latar belakang berbeda, kemudian dilakukan eksplorasi untuk mencari tumbuhan berdasarkan informasi yang didapatkan. Mengambil gambar tumbuhan yang ditemukan, setelah itu melakukan identifikasi berdasarkan buku acuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat Desa Gunung Malang masih memanfaatkan rempah untuk berbagai kebutuhan, baik sebagai bumbu masakan, jamu tradisional, penyedap rasa, pemberi aroma, dan pewarna alami. Pengetahuan lokal mengenai manfaat tumbuhan rempah ini didapatkan dari orangtua atau leluhur sebelumnya. Beberapa masyarakat desa Gunung Malang ada yang budidaya rempah, dan ada pula tumbuhan rempah yang tumbuh secara liar di hutan. Hal ini berdasarkan wawancara yang sudah dilakukan terhadap 15 responden berikut :

Tabel 1 Data Responden

No.	Nama Responden	Jenis Kelamin	Usia	Alamat	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan
1.	Bapak Halim	Laki-laki	60 th	Desa Cumedak, Kec. Sumberjambe	SMA	Sinder
2.	Bapak Fery	Laki-laki	34 th	Desa Rowosari, Kec. Sumberjambe	SMA	Mandor
3.	Bapak Ahmad	Laki-laki	38 th	Desa Sumberjambe, Kec. Sumberjambe	SMA	Mandor
4.	Bapak Adis	Laki-laki	45 th	Desa Gunung Malang, Kec. Sumberjambe	SMA	Polisi Hutan
5.	Ibu Devi	Perempuan	50 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SMP	Petani Rempah
6.	Ibu Karjo	Perempuan	53 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SMP	Ibu Rumah Tangga

Lanjutan Tabel 1 Data responden

No.	Nama Responden	Jenis Kelamin	Usia	Alamat	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan
7.	Ibu Devin	Perempuan	24 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SMA	Ibu Rumah Tangga
8.	Ibu Rosidi	Perempuan	29 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SD	Ibu Rumah Tangga
9.	Bapak Karjo	Laki-laki	55 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SMP	Wiraswasta
10.	Ibu Asmi	Perempuan	56 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	Tidak tamat SD	Tukang pijit
11.	Ibu Bayu	Perempuan	20 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SD	Petani
12.	Ibu Faris	Perempuan	24 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SD	Petani
13.	Ibu Alfin	Perempuan	30 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SD	Petani
14.	Ibu Sriningsih	Perempuan	28 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SMK	Ibu Rumah Tangga
15.	Ibu Ilham	Perempuan	29 th	Desa Gunung Malang Kec. Sumberjambe	SD	Ibu Rumah Tangga

Berdasarkan hasil penelitian, jenis tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah oleh masyarakat desa Gunung Malang Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember terdapat 19 tumbuhan *Angiospermae*, 8 kelas monokotil, 11 kelas dikotil, 10 bangsa, 10 suku, 15 marga, dan 19 jenis yang dimanfaatkan oleh masyarakat desa Gunung Malang, Kabupaten Jember sebagai berikut:

Tabel 2

Tumbuhan *Angiospermae* Berpotensi Rempah yang ditemukan berdasarkan Kelas, Bangsa, Suku, Marga dan Jenis

No.	Kelas	Bangsa	Suku	Marga	Jenis
1.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Alpinia	<i>Alpinia galanga</i>
2.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Zingiber	<i>Zingiber officinale</i>
3.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Boesenbergia	<i>Boesenbergia pandurata</i>
4.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Zingiber	<i>Zingiber zerumbet</i>
5.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Curcuma	<i>Curcuma longa</i>
6.	Monokotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Kaempferia	<i>Kaempferia galanga</i>
7.	Monokotil	Poales	Poaceae	Cymbopogon	<i>Cymbopogon citratus</i>
8.	Dikotil	Zingiberales	Zingiberaceae	Zingiber	<i>Zingiber montanum</i>
9.	Dikotil	Piperiales	Piperaceae	Piper	<i>Piper nigrum</i>
10.	Dikotil	Piperiales	Piperaceae	Piper	<i>Piper retrofractum</i>
11.	Dikotil	Piperiales	Piperaceae	Piper	<i>Piper cubeba</i>

Lanjutan Tabel 2 Tumbuhan *Angiospermae* Berpotensi Rempah yang ditemukan berdasarkan Kelas, Bangsa, Suku, Marga dan Jenis

No.	Kelas	Bangsa	Suku	Marga	Jenis
12.	Dikotil	Laurales	Lauraceae	Cinnamomum	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>
13.	Dikotil	Myrtales	Myrtaceae	Syzygium	<i>Syzygium aromaticum</i>
14.	Dikotil	Myrtales	Myrtaceae	Syzygium	<i>Syzygium polyanthum</i>
15.	Dikotil	Violales	Flacourtiaceae	Pangium	<i>Pangium edule</i>
16.	Dikotil	Fabales	Fabaceae	Tamarindus	<i>Tamarindus indica</i>
17.	Dikotil	Sapindales	Rutaceae	Citrus	<i>Citrus hystrix</i>
18.	Dikotil	Apiales	Apiaceae	Apium	<i>Apium graveolens</i>
19.	Dikotil	Lamiales	Lamiaceae	Ocimum	<i>Ocimum basilicum</i>

Bagian tanaman yang digunakan sebagai rempah, diantaranya daun, buah, biji, batang, kulit kayu, kuncup bunga dan batang. Jenis-jenis tanaman rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Gunung Malang sebagai berikut :

1. Lengkuas (*Alpinia galanga*)



Famili : Zingiberaceae

Lengkuas banyak dipakai di masyarakat umum baik sebagai bumbu berbagai masakan atau minuman, batang muda kuncup bunga sebagai sayur dan sebagai bahan obat tradisional. Bagian yang digunakan adalah rimpangnya.

2. Jahe (*Zingiber officinale*)



Famili : Zingiberaceae

Masyarakat memanfaatkan jahe untuk membuat bumbu masakan tumis dan dijadikan sebagai minuman untuk meredakan batuk. Bagian yang digunakan adalah rimpangnya.

3. Temu kunci (*Boesenbergia pandurata*)



Famili : Zingiberaceae

Temu kunci mudah dijumpai di kebun masyarakat sebagai tanaman liar yang tidak dibudidayakan, ada juga yang dibudidayakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat memanfaatkan temu kunci untuk membuat jamu tradisional dan bumbu masakan tertentu.

4. Lempuyang (*Zingiber zerumbet*)



Famili : Zingiberaceae

Lempuyang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Gunung Malang sebagai jamu tradisional. Berbagai etnis di Asian, India, China, dan Arab telah lama memanfaatkan *Zingiber zerumbet* tujuan pengobatan seperti sakit kepala, pembengkakan, pilek, bisul, luka dan kehilangan nafsu makan, mual dan bahkan ketidaknyamanan menstruasi.

5. Kunyit (*Curcuma longa*)



Famili : Zingiberaceae

Kunyit memberikan efek kuning cerah yang mengundang selera pada kuah bersantan atau kuning. Tanaman ini banyak ditemukan di lahan masyarakat.

6. Kencur (*Kaempferia galanga*)



Famili : Zingiberaceae

Rimpang kencur terutama dipakai sebagai bahan masakan karena mempunyai aroma yang spesifik, selain dimanfaatkan sebagai penguat cita rasa makanan, kencur dimanfaatkan sebagai jamu tradisional (beras kecur).

7. Serai (*Cymbopogon citratus*)



Famili : Poaceae

Masyarakat memanfaatkan tanaman serai untuk membuat bumbu masakan soto. Selain itu, serai juga dapat dimanfaatkan sebagai minuman yang dicampurkan dengan kayu manis dan jahe untuk menurunkan kadar gula dalam darah serta menurunkan tensi darah.

8. Bangle (*Zingiber montanum*)



Famili : Zingiberaceae

Bangle dimanfaatkan sebagai obat herbal pada bagian rimpangnya.

9. Lada (*Piper nigrum*)



Famili : Piperaceae

Lada digunakan dalam keadaan kering yang dihaluskan dengan campuran tumbuhan rempah lain. Masyarakat menggunakan lada untuk bumbu tumis, rawon, gulai, soto, dan sebagainya.

10. Cabe jamu (*Piper retrofractum*)



Famili : Piperaceae

Cabe jamu (*Piper retrofractum*) merupakan tanaman rempah, oleh masyarakat biasanya digunakan sebagai obat tradisional. Bagian yang digunakan yaitu buah yang sudah tua tetapi belum masak, akar, dan daun kemudian dikeringkan, buahnya memiliki rasa pedas.

11. Kemukus (*Piper cubeba*)



Famili : Piperaceae

Dalam alternatif pengobatan internasional, kemukus ini bisa digunakan untuk mengobati meriang, masuk angin, menghangatkan tubuh dan juga obat alami untuk obat radang selaput lendir saluran kemih.

12. Kayu manis (*Cinnamomum zeylanicum*)



Famili : Lauraceae

Kulit kayu manis digunakan oleh masyarakat dalam keadaan kering sebagai penyedap rasa pada makanan dan minuman. Masyarakat menggunakan kayu manis untuk membuat bumbu rawon dan gulai kambing.

13. Cengkeh (*Syzygium aromaticum*)



Famili : Myrtaceae

Cengkeh yang digunakan oleh masyarakat berupa cengkeh kering. Masyarakat menggunakan tumbuhan ini untuk membuat bumbu masakan, contohnya : gulai kambing, soto, dan rawon.

14. Daun salam (*Syzygium polyanthum*)



Famili : Myrtaceae

Masyarakat menggunakan daun salam untuk dicampurkan pada beberapa masakan bersantan dalam bentuk lembaran daun segar.

15. Kluwak (*Pangium edule*)



Famili : Flacourtiaceae

Kluwak dimanfaatkan masyarakat untuk membuat bumbu rawon. Kluwak yang digunakan adalah bagian bijinya yang sudah difermentasi terlebih dahulu.

16. Asam jawa (*Tamarindus indica*)



Famili : Fabaceae

Masyarakat menggunakan buah asam jawa sebagai pemberi rasa pada makanan dan juga ada yang digunakan sebagai campuran jamu tradisional.

17. Jeruk purut (*Citrus hystrix*)



Famili : Rutaceae

Daun jeruk purut digunakan sebagai bumbu dapur penyedap rasa karena memiliki aroma yang khas. Masyarakat desa Gunung Malang ini banyak yang menanam daun jeruk purut di lahan kosong milik mereka.

18. Seledri (*Apium graveolens*)



Famili : Apiaceae

Beberapa masyarakat Desa Gunung Malang menanam dalam polibag yang berfungsi sebagai tanaman hias sekaligus bahan rempah. Manfaat seledri yaitu untuk penderita hipertensi dan rematik.

19. Daun kemangi (*Ocimum basilicum*)



Famili : Lamiaceae

Masyarakat biasanya menggunakan daun kemangi sebagai penyedap aroma makanan dan seringkali juga digunakan sebagai hiasan pada makanan karena memiliki keharuman yang khas.

KESIMPULAN DAN SARAN

- a. Keanekaragaman tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah oleh masyarakat Desa Gunung Malang Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember sebanyak 19 tumbuhan *Angiospermae* yang meliputi 8 kelas monokotil, 11 kelas dikotil, 10 bangsa, 10 suku, 15 marga, dan 19 jenis.
- b. Tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah ini digunakan pada bagian tumbuhannya yaitu pada bagian kulit kayu, daun, biji, buah, rimpang, dan kuncup bunga. Adapun manfaatnya adalah sebagai penyedap rasa, pemberi aroma, bumbu masakan dan jamu tradisional.
- c. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pijakan untuk melakukan penelitian sejenis tentang keanekaragaman tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah.
- d. Penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai sumber wawasan mengenai keanekaragaman tumbuhan *Angiospermae* yang dimanfaatkan sebagai rempah untuk diteliti lebih lanjut kesesuaian kandungan dan penggunaannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arini. (2012). Potensi Pangi (*Pangium edule* Reinw) Sebagai Bahan Pengawet Alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi Utara. Info BPK Manado 2(2).
- Bermawie. (2013). Observasi Hasil dan Mutu Lada Lokal di Dua Agroekologi. Bul. Littro 24(2).
- Deny Gunadi, H. A. (2017). Studi Tumbuhan Obat Pada Etnis Dayak di desa Gerantung kecamatan Monterado kabupaten Bengkayang. Jurnal Hutan Lestari 5(2), 425-436, 427.

- Dirhamsyah, Nurhaida. (2018). Pembuatan Sirup Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) Sebagai Salah Satu Usaha Diversifikasi Pangan Untuk Minuman Kesehatan di Desa Bintang Mas Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdian* 1(1).
- Ferry. (2013). Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* L) di Indonesia. *SIRINOV* 1(1), 11-20.
- Hakim, Luchman. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Hakim, Luchman., Batoro, Jati., Sukenti, Kurniasih. (2015). *Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yustina, I., Nurvia, E. Aniswatul. (2012). Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan Pada Kerupuk dari Susu Sapi Segar. *Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura*, 2.
- Putri, W. D. R., Fibrianto, K. (2018). *Rempah Untuk Pangan Dan Kesehatan*. UB Press. Malang.
- Silalahi, Mariana. (2017). *Syzygium polyanthum* (Wight) Walp. (Botani, Metabolit Sekunder dan Pemanfaatan). *J D P*. 10(1).
- Silalahi, Mariana. (2017). *Boesenbergia rotunda* (L.). Mansfeld: Manfaat dan Metabolit Sekundernya. *Jurnal EduMatSains* 1(2). 107-118.
- Silalahi, Mariana. (2018). Botani dan Bioaktivitas Lempuyang (*Zingiber zerumbet* (L.) Smith.). *Jurnal EduMatSains*. 2(2). 147-160.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Robi, Y. Kartika, S.M. Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*. 7(1). 130-142, 131.
- Zuchri, Amin. (2008). Habitus dan Pencirian Tanaman Cabe Jamu (*Piper retrofractum* Vahl.) Spesifik Madura. *AGROVIGOR*. 1(1).
- Zuhrotun. (2018). Review Artikel : Potensi Khasiat Obat Tanaman Marga Piper : *Piper nigrum* L., *Piper retrofractum* Vahl., *Piper betle* Linn., *Piper cubeba* L. dan *Piper crocatum* Ruiz & Pav. *Farmaka Suplemen*. 16(3).