

POTENSI TUMBUHAN REMPAH DAN BUMBU DI KABUPATEN SINTANG KALIMANTAN BARAT

Hilda Aqua Kusuma Wardhani
Universitas Kapuas Sintang, Jalan Oevang Oeray No.92 Sintang

Abstrak: Kalimantan Barat memiliki kawasan hutan tropis yang masih menyimpan banyak potensi tumbuhan sebagai bahan rempah dan bumbu. Penelitian ini bertujuan untuk mendata jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai rempah dan bumbu oleh masyarakat di Kabupaten Sintang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode purposive sampling. Responden dalam penelitian ini terdiri dari key informant dan non-key informant. Key informant adalah juru masak yang mampu menjelaskan tentang nama jenis tumbuhan dan nama bagian yang digunakan. Sedangkan yang menjadi non-key informant adalah ibu rumah tangga. Responden akan diminta informasi mengenai jenis tumbuhan yang digunakan sebagai rempah dan bumbu melalui wawancara semi terstruktur. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa masyarakat di Kabupaten Sintang memanfaatkan 32 jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang termasuk ke dalam 20 famili. Famili yang paling banyak dimanfaatkan adalah famili Zingiberaceae (5 spesies).

Kata Kunci: Tumbuhan, Rempah dan Bumbu, Kabupaten Sintang

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar yang memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi, terutama flora. Menurut Primack, dkk (2007) hal ini merupakan dampak dari kondisi geografis Indonesia yang dipengaruhi oleh letak Indonesia di kawasan tropis sehingga memiliki iklim yang stabil. Sehubungan dengan hal tersebut, Hafis (2019) menyebutkan bahwa Indonesia juga dikenal sebagai negara penghasil rempah, hal ini ditunjukkan dengan kedatangan bangsa-bangsa Eropa ke Indonesia.

Kalimantan Barat yang merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia memiliki kawasan hutan tropis yang masih menyimpan banyak potensi tumbuhan sebagai bahan rempah, bumbu dan sebagainya. Rempah-rempah adalah sumberdaya hayati yang sejak lama telah memiliki peran penting dalam kehidupan manusia, terutama dalam kegiatan memasak. Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri dari berbagai macam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna bahkan pohon. Menurut Hakim (2015) rempah merupakan tumbuhan atau bagian

tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Yana, dkk (2018) selanjutnya menyebutkan bahwa rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Sedangkan bumbu menurut Demayanti dan Soenarto (2018) adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan biasanya digunakan dalam bentuk segar atau basah.

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 tumbuhan lainnya (Duke dkk, 2002). Beberapa jenis rempah dan bumbu tumbuh liar di kebun dan pekarangan rumah, dan beberapa jenis lainnya sengaja ditanam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari terutama terkait pengelolaan makanan. Rempah-rempah terutama digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan dan penguat citarasa. Penggunaan rempah dan bumbu dalam masakan masyarakat Kabupaten Sintang tentunya tidak berbeda dengan masakan lokal di daerah lain, akan tetapi tentunya setiap daerah memiliki kekhasan dalam memanfaatkan tumbuhan

untuk dijadikan sebagai rempah tradisional yang diperoleh dari hasil kekayaan alam.

Penelitian ini bertujuan untuk mendata jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai rempah dan bumbu oleh masyarakat di Kabupaten Sintang sehingga tumbuh-tumbuhan tersebut dapat terdokumentasikan dengan baik.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dimana data yang diperoleh akan dianalisis secara deskriptif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *purposive sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah masyarakat yang memahami tentang tumbuhan rempah dan bumbu. Responden dalam penelitian ini terdiri dari *key informant* dan *non-key informant*. *Key informant* adalah juru masak yang mampu menjelaskan tentang nama

jenis tumbuhan dan nama bagian yang digunakan. Sedangkan yang menjadi *non-key informant* adalah ibu rumah tangga. Responden akan diminta informasi mengenai jenis tumbuhan yang digunakan sebagai rempah dan bumbu melalui wawancara semi terstruktur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Kabupaten Sintang Kalimantan Barat tentang potensi rempah dan bumbu yang dimanfaatkan oleh masyarakat, diperoleh data 32 jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang termasuk ke dalam 20 famili (Tabel 1). Dari 32 jenis tumbuhan tersebut, 7 jenis tergolong tumbuhan rempah dan 25 jenis tergolong tumbuhan bumbu. Famili yang paling banyak dimanfaatkan berasal dari famili Zingiberaceae (5 spesies).

Tabel 1. Jenis-Jenis Tumbuhan Rempah dan Bumbu di Kabupaten Sintang

No	Famili	Nama Ilmiah	Nama Lokal	Bagian yang Digunakan	Kategori
1	Menispermaceae	<i>Pycnarrhena caniflora</i> (Miers.) Diels	Sengkubak	Daun	Bumbu
2	Polygonaceae	<i>Polygonum minus</i>	Kesum	Daun	Bumbu
3	Anacardiaceae	<i>Spondias dulcis</i>	Kedondong	Daun	Bumbu
4	Guttiferae	<i>Garcinia parvifolia</i> (Miq.) Miq.	Asam Kandis	Buah	Rempah
5	Arecaceae	<i>Elettaria conferta</i>	Asam paya'	Buah	Bumbu
6	Zingiberaceae	<i>Zingiber aromaticum</i>	Jahe kampung/lempuyang	Rimpang	Bumbu
		<i>Zingiber officinale</i>	Jahe	Rimpang	Bumbu
		<i>Curcuma domestica</i>	Kunyit	Rimpang dan daun	Bumbu
		<i>Alpinia galangal</i> L. Sw. Willd.	Lengkuas	Rimpang dan batang	Bumbu
		<i>Kaempferia galanga</i> L.	Kencur	Rimpang	Bumbu
7	Rutaceae	<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle	Limau	Buah	Bumbu
		<i>Citrus hystrix</i>	Jerok purot	Daun	Bumbu
8	Liliaceae	<i>Allium schoenoprasium</i> L.	Bawang kucai	Umbi	Bumbu
		<i>Allium cepa</i> L.	Bawang merah	Umbi	Bumbu
		<i>Allium sativum</i> L.	Bawang putih	Umbi	Bumbu
		<i>Allium fistulosum</i> L.	Daun bawang	Daun	Bumbu
9	Solanaceae	<i>Solanum feroc</i> L.	Terong asam	Buah	Bumbu
		<i>Capsicum frutescens</i> L.	Cabik rawit	Buah	Bumbu
		<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomat	Buah	Bumbu
10	Fabaceae	<i>Tamarindus indica</i>	Asam Jawa	Buah	Bumbu
11	Myristicaceae	<i>Syzygium polyanthum</i>	Salam	Daun	Bumbu
		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Pala	Biji	Rempah
12	Lamiaceae	<i>Ocimum citriodorum</i>	Kemangi	Daun	Bumbu
13	Pandanaceae	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Pandan	Daun	Bumbu
14	Oxalidaceae	<i>Avverhoa bilimbi</i> L.	Belimbing wuluh	Buah	Bumbu
15	Piperaceae	<i>Piper nigrum</i> L.	Sahang	Biji	Rempah
16	Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Ketumbar	Biji	Rempah
		<i>Apium graveolens</i> L.	Seledri	Daun	Bumbu
17	Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Serai	Batang	Bumbu
18	Anacardiaceae	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Jinten	Buah	Rempah
19	Lauraceae	<i>Cinnamomum burmanni</i>	Kayu manis	Kulit kayu	Rempah
20	Euphorbiaceae	<i>Aleurites moluccanus</i> (L.) Willd.	Kemiri	Biji	Rempah

Masyarakat di Kabupaten Sintang masih memanfaatkan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai penyedap rasa makanan dan

penguat citarasa. Pengenalan dan pemanfaatan jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu didapatkan secara turun temurun

dari orang tua atau leluhur secara oral dan praktek langsung. Berdasarkan karakteristik bahan dan materi rempah, masyarakat di Kabupaten Sintang memanfaatkan bagian-bagian tumbuhan tersebut secara langsung (dalam bentuk segar) atau kering (awetan). Berdasarkan asalnya, rempah-rempah dan bumbu yang digunakan diperoleh dari lingkungan sekitar (kebun/pekarangan) atau dibeli dari pasar.

Berdasarkan hasil wawancara, bagian-bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan rempah dan bumbu bermacam-macam, meliputi bagian daun, biji, kulit kayu, batang, buah, rimpang dan umbi. Bagian daun dan buah merupakan bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan oleh masyarakat di Kabupaten Sintang sebagai rempah dan bumbu. Menurut Juita, dkk (2015) penggunaan bagian daun sebagai penyedap rasa dikarenakan bagian tersebut berpotensi memberikan rasa manis pada masakan, terutama pada bagian daun muda rasa manis yang ditimbulkan sangat terasa, sehingga mampu memberikan rasa manis pada masakan dan menghilangkan rasa pahit yang biasa ditimbulkan oleh sayur-sayuran tertentu.

Kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan jenis tumbuhan tertentu yang digunakan sebagai rempah dan bumbu pada beberapa daerah dibuktikan dengan adanya beberapa penelitian yang menyatakan bahwa tumbuhan tersebut memiliki potensi sebagai penyedap rasa. Spesies dari famili Zingiberaceae yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan bumbu dalam masakan adalah jahe kampung atau lempuyang, jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur. Masyarakat memanfaatkan bumbu jenis ini sebagai penguat cita rasa, penetral rasa atau penghilang bau amis, dan sebagai pewarna pada makanan. Sebagai bumbu masakan, rimpang jahe mampu menghasilkan cita rasa pedas gurih serta aroma wangi yang khas pada masakan. Apriliani, dkk (2014) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa rimpang jahe dimanfaatkan sebagai penyedap rasa,

pemberi aroma dan menghilangkan bau amis.

Famili Liliaceae yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Kabupaten Sintang adalah bawang kucai, bawang merah, bawang putih, dan daun bawang. Jenis-jenis bumbu seperti ini sangat umum dijumpai pada berbagai olahan masakan di Kabupaten Sintang. Masyarakat memanfaatkan bumbu jenis ini sebagai penghasil cita rasa pada masakan.

Spesies dari famili Solanaceae yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan adalah terong asam, cabik rawit dan tomat. Terong asam dimanfaatkan sebagai penghasil rasa asam pada olahan masakan ikan asam pedas. Cabik rawit dimanfaatkan sebagai penyedap rasa yang mampu menghasilkan rasa pedas pada masakan. Kandungan capsaicin inilah yang menyebabkan cabai menjadi pedas dan panas di lidah ketika mengkonsumsinya.

Masyarakat di Kabupaten Sintang, baik etnis Dayak maupun Melayu biasa menggunakan *Pycnarrhena cauliflora* (Miers.) Diels. atau masyarakat lokal lebih mengenal dengan nama sengkubak. *Pycnarrhena cauliflora* (Miers.) Diels. termasuk ke dalam famili Menispermaceae. Tumbuhan ini digunakan sebagai bumbu campuran pada sayur daun ubi tumbuk. Daun sengkubak dapat memberikan cita rasa manis pada masakan. Masyarakat biasa mengolahnya dengan cara ditumbuk bersamaan dengan daun ubi. Sedangkan pada olahan sayur rebung, maka daun sengkubak ini cukup diremas dan dicampur bersama rebung. Hasil penelitian Afriani (2007) menyebutkan bahwa pengetahuan pemanfaatan daun sengkubak sebagai bumbu atau penyedap rasa alami pada makanan sudah lama dimiliki oleh masyarakat baik pada etnis Dayak maupun Melayu.

Polygonum minus yang termasuk ke dalam famili Polygonaceae merupakan salah satu tumbuhan endemik Kalimantan. Masyarakat lokal mengenal tumbuhan ini dengan nama tumbuhan kesum. Tumbuhan ini dikenal secara luas oleh masyarakat

Kalimantan sebagai salah satu kekayaan hayati yang potensial. Daun tumbuhan ini dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap berbagai jenis masakan khas seperti pada olahan masakan bubur pedas, karena memberikan aroma yang sedap dan rasa yang nikmat pada makanan.

KESIMPULAN

Jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang dimanfaatkan oleh masyarakat di Kabupaten Sintang sebanyak 32 spesies dari 20 famili. Dari 32 jenis tumbuhan tersebut, 7 jenis tumbuhan tergolong ke dalam rempah dan 25 jenis lainnya tergolong ke dalam bumbu. Famili yang paling banyak dimanfaatkan berasal dari famili Zingiberaceae yaitu 5 spesies.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, UR, 2007, *Kajian Etnobotani dan Aspek Konservasi Sengkubak (Pcynarrhena cauliflora (Miers.) Diels.) di Kabupaten Sintang Kalimantan Barat*. Tesis sekolah Pascasarjana IPB. Bogor
- Apriliansi, A., Sukarsa., dan Hidayau, A.H. 2014. *Kajian Etnobotani Tumbuhan Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. Fakultas Biologi Universitas Jendral Soedirman*. Vol.1
- Demayanti, F., dan Soenarto, S. 2018. Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu dan Rempah Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, Vol. 5 No.1
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. *Handbook of Medial Spices*. CRC Press.
- Hafis, R. I. 2019. *Kejayaan Rempah Maluku (Sebuah Tinjauan Ethnohistory)*. Universitas Andalas.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Juita, N., Lovadi, I., dan Linda, R. 2015. Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. *Protobiont*. Vol.4 No.3
- Primack, R. B., Supriatna, J., dan Indrawan, M. 2007. *Biologi Konservasi Edisi Revisi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Yana, T., Malik, A., dan Kurniawan, F. 2018. *Study Jenis Rempah-Rempah dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. <https://doi.org/http://repository.uinjambi.ac.id/1001/>