

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Keanekaragaman Rempah-rempah Masakan Lokal

Penganekaragaman rempah-rempah masakan lokal adalah suatu cara untuk mengolompokan lebih dari satu jenis tanaman atau komoditi. Divertifikasi di bidang rempah-rempah masakan lokal memiliki dua makna, yaitu divertifikasi tanaman rempah-rempah masakan lokal dan divertifikasi konsumsi rempah-rempah masakan lokal, yang mana keduanya masih berkaitan dengan upaya mencapai ketahanan rempah-rempah masakan lokal. Ketahanan rempah-rempah masakan lokal merupakan isu multidimensi dan sangat kompleks, meliputi aspek sosial ekonomi, politik, dan lingkungan (Suryana, 2014). Aspek politik seringkali menjadi faktor dominan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan ketahanan rempah-rempah masakan lokal, mewujudkan ketahanan rempah-rempah masakan lokal menjadi isu dan prioritas dalam berbagai pertemuan yang di selenggarakan berbagai negara dalam lembaga internasional.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 menjelaskan bahwa rempah-rempah masakan lokal merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan rempah-rempah masakan lokal, bahan baku rempah-rempah masakan lokal, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Studi keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal merupakan sesuatu yang bersumber dari tanaman rempah-rempah masakan lokal baik yang diolah maupun tidak diolah sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia.

Studi keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal juga menjelaskan Setiap kelompok masyarakat memiliki ilmu pengetahuan dan strategi yang diejawantahkan ke dalam tingkatan sebagai pengetahuan lokal, kearifan lokal dan kecerdasan lokal. Ketiga tingkatan kemampuan dan penguasaan pengetahuan tentang sumber daya alam tentang tanaman rempah-rempah masakan lokal tersebut mengkristal menjadi sistem budaya masyarakat dalam pengelolaan

keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal termasuk di dalamnya corpus dan praxis seperti aspek kehutanan, pertanian, perikanan, peternakan, perkebunan, dan hortikultura dan aspek pemanfaatan keanekaragaman rempah-rempah masakan lokal lainnya (Purwanto, 2020). Penelitian etnobiologi dapat mengungkapkan secara rinci pengetahuan masyarakat dalam mengelola sumber daya hayati di sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya seperti pemenuhan bahan rempah-rempah masakan lokal, bahan bangunan, bahan pakaian, bahan obat-obatan, bahan pewarna, bahan ritual, bahan energi, bahan peralatan dan lain-lainnya.

Pada umumnya pengetahuan lokal terakumulasi dari generasi ke generasi dan merupakan kekayaan bangsa yang tidak tergantikan dan bermanfaat bagi masa kini dan masa yang akan datang. Pengetahuan tersebut perlu didokumentasi dan dikaji keilmiahannya tentang potensi, kegunaan, manfaat atau prospek pengembangannya. Disamping itu pengetahuan lokal dapat dijadikan sebagai data dasar untuk pengembangan sumberdaya tumbuhan yang lebih bermanfaat dan berdayaguna. Tradisi masyarakat dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal merupakan tradisi turun temurun yang memperkaya budaya sehingga perlu dilakukan penkajian terkait pengelolaan tradisi

agar tidak punah, pengetahuan terhadap tumbuh-tumbuhan dan budaya dalam kehidupan sehari-hari erat hubungannya dengan Etnobotani (Hutubessy dkk, 2021).

Kajian etnobotani seperti pemanfaatan sumber daya alam merupakan salah satu langkah atau upaya guna melestarikan kearifan lokal suatu etnis, selain itu, kajian etnobotani juga dapat digunakan sebagai alat pendokumentasian pengetahuan masyarakat lokal dalam memanfaatkan tumbuhan untuk kehidupannya. Sehingga secara tidak langsung dapat menjaga keanekaragaman hayati agar tetap lestari dan juga sebagai upaya domestikasi tanaman yang memiliki nilai ekonomi yang penting (Syamsuri dkk, 2021). Salah satu daerah di Kabupaten Kapuas Hulu yang masih memanfaatkan tumbuhan adalah Suku Dayak Suruk. Masyarakat tidak hanya memanfaatkan tumbuhan sebagai keperluan ekonomi saja ataupun keperluan spiritual namun juga dimanfaatkan baik sumber rempah-rempah masakan lokal, dan lain-lain. Lingkungan merupakan kesatuan

ruang dengan semua benda, gaya, keadaan dan makhluk hidup termasuk manusia serta perilakunya yang dapat merusak alam, kelangsungan perikehidupan (Wiharjo dan Rahmayanti, 2021).

Studi keanekaragaman hayati dan konservasi lingkungan melibatkan analisis tentang upaya perlindungan dan pelestarian keanekaragaman hayati di suatu wilayah atau ekosistem, deproposol konteks keanekaragaman hayati, Studi ini mencakup deproposol tentang lokasi geografis dan karakteristik wilayah yang memiliki keanekaragaman hayati tinggi, hal ini meliputi informasi tentang jenis-jenis spesies yang ada, ekosistem yang terdapat di wilayah tersebut, dan kondisi lingkungan alaminya (Sarie dkk, 2023). Jadi disimpulkan bahwa Studi Keanekaragaman Rempah-rempah masakan lokal merupakan suatu studi yang mempelajari bagaimana hubungan masyarakat dalam pemanfaatan tanaman, memelihara dan melestarikan tanaman yang ada disekitar lingkungannya.

2. Pengetahuan Tradisional

Pengetahuan tradisional merupakan hasil inovasi maupun kreasi dari manusia baik dari segi pengetahuan, seni, dan sastra pengetahuan tradisional dapat dimanfaatkan secara ekonomi demi kemajuan dan kesejahteraan masyarakat (Sofyarto,

2018). Selain sebagai suatu kebiasaan masyarakat, pengetahuan tradisional juga sebagai suatu identitas budaya diri suatu komunitas masyarakat setempat yang mereka dapatkan secara turun temurun.

Pengetahuan tradisional (*traditional knowledge*) diartikan sebagai pengetahuan yang dimiliki atau dikuasai dan digunakan oleh suatu komunitas masyarakat atau suku bangsa tertentu yang terus berkembang sesuai dengan perubahan lingkungan. Ruang lingkup pengetahuan tradisional sendiri mengacu pada sastra, karya seni atau ilmu pengetahuan berdasarkan tradisi, pertunjukan, penemuan, penemuan ilmiah, desain, tanda, nama dan simbol, informasi yang dirahasiakan dan semua inovasi dan kreasi berbasis tradisi lainnya yang dihasilkan oleh aktivitas intelektual di bidang industri, ilmu pengetahuan, sastra atau seni, ide berbasis tradisi mengacu pada sistem pengetahuan, kreativitas, inovasi, dan ekspresi budaya yang sering diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya, dianggap terikat pada suatu masyarakat atau wilayah tertentu, dikembangkan secara tidak sistematis dan terus menerus sebagai responsnya terhadap lingkungan yang berubah (Depari dkk, 2024).

Pengetahuan tradisional pada masyarakat Suku Dayak Suruk ialah pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan

sumber daya alam lokal (flora) untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari salah satunya dengan cara memanfaatkan tanaman rempah-rempah masakan lokal sebagai bahan baku rempah-rempah masakan lokal. Sahusilawane dkk (2024) Mengatakan bahwa pemanfaatan dan penggunaan tumbuhan dalam memenuhi kebutuhan rempah-rempah masakan lokal dan pengobatan adalah yang tertua di dunia, setiap tradisi dan budaya masyarakat di dunia mempunyai cara pengobatan tradisional dan masing-masing wilayah telah menemukan keragaman tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk rempah-rempah masakan lokal dan pengobatan. Oleh karena itu, pengetahuan tradisional tersebut harus diinventarisasi dan pengembangannya harus terus diamati supaya tetap lestari. Pengetahuan tradisional adalah pemegang hak pengetahuan tradisional, dalam hal ini adalah masyarakat tradisional yang memelihara dan mengembangkan pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional secara tradisional dan komunal (Septarina, 2016).

3. Tumbuhan Rempah-rempah Masakan Lokal

Tanaman rempah-rempah masakan lokal adalah segala jenis tanaman yang dapat menghasilkan karbohidrat dan protein, oleh karena itu tanaman rempah-rempah masakan lokal menjadi sumber utama makanan pokok sebagian besar

penduduk Indonesia (Minarni dkk, 2015). Tanaman rempah-rempah masakan lokal merupakan salah satu makhluk hidup ciptaan Tuhan yang memiliki banyak sekali manfaat. Tumbuhan-tumbuhan dapat memunculkan beberapa zat untuk dimanfaatkan oleh makhluk hidup lainnya, misalnya mulai dari beberapa vitamin-vitamin, minyak dan masih banyak lainnya (Agustin, 2018).

4. Pengembangan Buku Referensi

Buku referensi adalah buku yang berisi materi yang dapat digunakan untuk mendapatkan jawaban atas kejelasan pengetahuan tentang suatu hal. Buku referensi memberikan informasi dasar yang menjadi rujukan ketika orang berusaha memahami suatu konsep atau istilah yang bersifat umum maupun khusus (Saputri, 2016).

Pada kegiatan pembelajaran di Perguruan Tinggi, buku referensi merupakan salah satu jenis buku yang sering digunakan disamping buku referensi. Buku referensi banyak digunakan oleh mahasiswa (pembaca) sebagai bahan kajian untuk media perkuliahan dan juga digunakan sebagai rujukan dalam sebuah penelitian. Buku referensi ditulis dengan mengikuti alur dan struktur logika bidang keilmuan (scientific oriented). Isi buku referensi disusun dari hasil penelitian dosen yang bersangkutan atau penelitian orang lain yang relevan

dengan bidang keilmuan tertentu. Buku referensi adalah buku yang isi dan penyajiannya dapat digunakan untuk memperoleh informasi tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni dan budaya secara dalam dan luas (Permendiknas No. 2 Tahun 2008).

Buku referensi digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian dalam rangka tugas akhir bagi mahasiswa program D-3 dan S-1, menulis proposal atau tesis bagi mahasiswa program S-2 dan menulis disertasi bagi mahasiswa program S-3. Buku referensi disusun berdasarkan penelitian etnobotani pada Masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu.

Buku referensi dapat menjadi buku penunjang pemahaman konsep dalam materi matakuliah Biologi Terapan khususnya pada mahasiswa program studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat luas tentang tanaman rempah-rempah masakan lokal.

5. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

1. Spesifikasi Tampilan Produk yang Dikembangkan

Tampilan produk mengacu pada Arifin, (2015) sebagai berikut:

a. Cover Depan

1) Judul Utama

- 2) Nama Penulis
- b. Punggung Buku/ Jilid
 - 1) Judul Utama
 - c. Cover Belakang
 - 1) Sinopsis /ringkasan
 - d. Preliminaries
 - 1) Halaman buku
 - 2) Judul Utama
 - 3) Halaman Persembahan
 - 4) Halaman Ucapan Terimakasih
 - 5) Kata Sambutan
 - 6) Halaman Kata Pengantar
 - 7) Halaman Prakata
 - 8) Daftar Isi
 - 9) Daftar Gambar
 - 10) Halaman Pendahuluan
- e. Isi Utama Buku
 - 1) Bagian (*Part*)
 - 2) Bab atau Sub Bagian (*Chapter*)
 - 3) Referensi atau Daftar Pustaka
- f. Postliminaries
 - 1) Daftar Istilah (Glosarium)
 - 2) Biografi Penulis

2. Spesifikasi Isi Produk yang Dikembangkan

Buku referensi ini akan memiliki spesifikasi isi sebagai berikut:

a. Pendahuluan

Latar Belakang: Menjelaskan pentingnya penelitian tentang tanaman rempah rempah masakan lokal lokal dan tujuan dari pengembangan buku referensi ini.

Tujuan Penelitian: Menguraikan tujuan utama penelitian, seperti mendokumentasikan jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal dan mengkaji potensinya.

Metodologi: Menjelaskan metode yang digunakan dalam penelitian ini, termasuk teknik pengumpulan data, analisis, dan pendekatan yang digunakan.

b. Keanekaragaman Tanaman Rempah-rempah masakan lokal

Deproposal Umum: Gambaran umum tentang keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal yang ditemukan di Desa Nanga Tekudak

Klasifikasi Tanaman: Pembagian tanaman rempah-rempah masakan lokal berdasarkan keluarga, genus, dan spesies. Daftar Tanaman Rempah-rempah masakan lokal:

Daftar lengkap tanaman rempah-rempah masakan lokal yang diidentifikasi, dilengkapi dengan nama lokal, nama ilmiah, dan deproposal singkat.

c.

d. Deproposal Detail Tanaman Rempah-rempah masakan lokal

Profil Tanaman Rempah-rempah masakan lokal:

Deproposal rinci setiap tanaman rempah-rempah masakan lokal yang meliputi: Nama Lokal dan Nama

Ilmiah: Nama yang digunakan oleh masyarakat setempat dan nama ilmiah tanaman. Deproposal Morfologi:

Karakteristik fisik tanaman, seperti bentuk daun, batang,

bunga, dan buah. Habitat: Tempat tumbuh alami dan

kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan

tanaman. Pemanfaatan: Cara masyarakat setempat

memanfaatkan tanaman, baik sebagai bahan rempah-rempah masakan lokal, obat, maupun kegunaan lainnya.

Budidaya: Teknik dan cara budidaya yang digunakan oleh masyarakat.

e. Manfaat Tanaman Rempah-rempah masakan lokal

Manfaat Kesehatan: Penjelasan tentang manfaat kesehatan yang diperoleh dari mengonsumsi tanaman

rempah-rempah masakan lokal tersebut.

Penggunaan Tradisional: Penggunaan tanaman dalam pengobatan tradisional dan praktik budaya lainnya.

f. Pengetahuan Lokal dan Pelestarian

Pengetahuan Tradisional: Informasi tentang pengetahuan dan praktik tradisional yang berkaitan dengan tanaman

rempah-rempah masakan lokal. Pelestarian Pengetahuan: Strategi untuk melestarikan pengetahuan tradisional dan mengintegrasikannya dengan ilmu pengetahuan modern.

Pemberdayaan Masyarakat: Upaya untuk memberdayakan masyarakat setempat dalam pelestarian keanekaragaman hayati dan pengetahuan tradisional.

g. Kajian dan Analisis

Analisis Keanekaragaman: Analisis mengenai tingkat keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal di daerah tersebut.

Potensi Pengembangan: Kajian mengenai potensi pengembangan tanaman rempah-rempah masakan lokal untuk keperluan ekonomi, kesehatan, dan ketahanan rempah-rempah masakan lokal.

h. Daftar Pustaka

Daftar Pustaka: Daftar referensi yang digunakan dalam penelitian dan penyusunan buku.

3. Spesifikasi Bahasa yang Dikembangkan

Berikut adalah penjelasan tentang spesifikasi bahasa yang digunakan dalam produk ini:

a. Bahasa Indonesia yang Baik dan Benar

Kejelasan dan Keterbacaan: Bahasa Indonesia yang digunakan harus jelas dan mudah dipahami oleh

pembaca. Tata bahasa dan ejaan harus sesuai dengan kaidah Ejaan Yang Disempurnakan (EYD).

b. Penggunaan Bahasa Daerah (Dayak Suruk)

Penggunaan bahasa daerah dalam penuisan nama tumbuhan rempah-rempah masakan lokal

c. Struktur dan Organisasi Bahasa

Konsistensi: Menjaga konsistensi dalam penggunaan istilah dan gaya penulisan di seluruh buku. Ini termasuk penggunaan format yang seragam untuk penjelasan, deproposal tanaman, dan referensi.

Struktur yang Logis: Penyusunan materi harus mengikuti alur yang logis dan sistematis, memudahkan pembaca untuk mengikuti dan memahami konten. Setiap bab atau bagian harus diorganisir dengan baik, dengan judul dan subjudul yang jelas.

d. Gaya Bahasa

Deskriptif dan Informatif: Menggunakan gaya bahasa yang deskriptif dan informatif, khususnya dalam menjelaskan karakteristik dan kegunaan tanaman rempah-rempah masakan lokal. Visualisasi melalui deproposal yang rinci akan membantu pembaca membayangkan dan memahami tanaman yang dimaksud.

Persuasif dan Edukatif: Selain memberikan informasi,

bahasa yang digunakan juga harus mampu mengedukasi dan menginspirasi pembaca untuk menghargai dan melestarikan keanekaragaman hayati serta pengetahuan tradisional.

e. Visual dan Teks Pendukung

Keterangan Gambar: Setiap gambar atau ilustrasi yang digunakan harus disertai dengan keterangan yang jelas dan informatif. Keterangan ini harus menjelaskan apa yang ditampilkan dalam gambar serta relevansinya dengan teks.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan digunakan untuk bahan perbandingan terhadap penelitian yang akan dilakukan, baik mengenai kelebihan ataupun kekurangan yang ada pada penelitian sebelumnya. Penelitian yang relevan sepenuhnya tertulis oleh para ahli dibidangnya berdasarkan bahan-bahan yang telah diuji dan sudah terbukti keasliannya, sebagian penelitian yang sudah diteliti diantaranya:

1. Sofyarto, (2018). Telah melakukan penelitian (jurnal) yang berjudul "*Legal Protection Of Intellectual Property Rights To Economic*". Hasil dari penelitian ini pengetahuan tradisional merupakan hasil inovasi maupun kreasi dari manusia baik dari segi pengetahuan, seni, dan sastra. Pengetahuan tradisional

dapat dimanfaatkan secara ekonomi demi kemajuan dan kesejahteraan masyarakat. Metode penelitian yang digunakan yaitu yuridis normatif dengan spesifikasi deskriptif analitis. Upaya Indonesia dalam melindungi kekayaan intelektual atas pengetahuan tradisional di Indonesia yaitu pemerintah Indonesia sedang menyiapkan Rancangan Undang-Undang tentang Pengetahuan Tradisional dan Ekspresi Budaya Tradisional. Upaya lain yang dapat dilakukan yaitu melalui cara inventarisasi atau dokumentasi atas pengetahuan tradisional disuatu wilayah dan dapat dilakukan dengan cara mempublikasikan pengetahuan tradisional tersebut seluas-luasnya. Faktor yang melatarbelakangi pengetahuan tradisional belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumberdaya ekonomi yaitu kurangnya pengetahuan masyarakat tentang perlindungan atas pengetahuan tradisional dan biaya untuk memproduksi kekayaan intelektual cukup tinggi.

2. Purwanto, (2020) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Penerapan data etnobiologi sebagai wahana mendukung pengelolaan sumber daya hayati bahan rempah-rempah masakan lokal secara berkelanjutan”. Hasil dari penelitian ini etnobiologi tentang peran pengetahuan lokal/kearifan lokal/kecerdasan lokal dalam rangka mendukung pengelolaan dan pengembangan keanekaragaman

hayati, terutama pengembangan sumber daya hayati untuk rempah-rempah masakan lokal. Selain itu, makalah ini juga mengungkapkan mengenai daya tarik dan strategi terbaru untuk mengembangkan data etnobiologi dalam pengelolaan dan pengembangan keanekaragaman hayati oleh masyarakat.

3. Megawati, dkk. (2020) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Etnobotani Tumbuhan Rempah-rempah masakan lokal Masyarakat Dayak Kanayant Di Desa Babane Kecamatan Samalantan Kabupaten Bengkayang Kalimantan Barat”. Dari hasil penelitian ini menunjukkan Tumbuhan rempah-rempah masakan lokal merupakan kebutuhan manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Pola pemanfaatan tumbuhan pada suatu masyarakat erat kaitannya dengan kebudayaannya. Oleh karena itu, kebudayaan suatu daerah akan menentukan jenis rempah-rempah masakan lokal, bagian tanaman yang digunakan, dan cara pengolahan rempah-rempah masakan lokal. Pemanfaatan tumbuhan merupakan hal yang penting bagi suku Dayak Kanayant khususnya dalam pemenuhan kebutuhan rempah-rempah masakan lokal. Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan pada bulan Juni sampai Agustus 2020. Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal dan pemanfaatannya oleh masyarakat Dayak Kanayant di Desa Babane. menggunakan metode bola

salju. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil yang diperoleh tanaman rempah-rempah masakan lokal sebanyak 49 jenis, dari 31 famili, dan famili yang paling banyak dimanfaatkan adalah moracaceae dan aracaceae, masing-masing famili tersebut terdapat 5 spesies dengan persentase 10,20%. Bagian tanaman yang banyak dimanfaatkan adalah buah-buahan persentasenya sebesar 38,09%, sedangkan lokasi tanaman rempah-rempah masakan lokal lebih banyak ditemukan di hutan dengan persentase sebesar 41,38%. Cara pemanfaatannya umumnya dikonsumsi langsung dan ada pula yang diolah dengan cara ditumis, direbus, dibakar, dan digoreng. Cara pengolahan tumbuhan tersebut adalah dengan direbus, dijemur, dikubur dalam tanah, ditambah garam dan gula.

4. Safitri, dkk. (2022) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Etnorempah-rempah masakan lokal yang Digunakan Masyarakat Desa Lapolea Kecamatan Barangka Kabupaten Muna”. Dari hasil penelitian ini Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan dan organ tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal oleh masyarakat Desa Lapolea Kecamatan Barangka Kabupaten Muna Barat. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai dari bulan Juli 2020 sampai Januari 2021. Metode yang

digunakan pada penelitian dengan menggunakan teknik wawancara dan pengumpulan sampel di rempah-rempah masakan lokal. Pemilihan responden dengan metode snowball sampling. Data hasil penelitian ini diolah dan dianalisis secara deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian yang ditemukan sebanyak 44 jenis tumbuhan rempah-rempah masakan lokal yang terdiri dari 14 jenis buah- buahan, 12 jenis rempah-rempah, 11 jenis sayur- sayuran, 3 jenis makanan pokok, 2 jenis umbi-umbian, dan 2 jenis kacang- kacang. Familia yang paling banyak ditemukan yaitu familia Myrtaceae dan Zingiberaceae terdapat 4 jenis tumbuhan rempah-rempah masakan lokal. Berdasarkan organ tumbuhan yang digunakan terdiri dari buah 24 jenis, rimpang 4 jenis, umbi 4 jenis, daun 4 jenis, (daun dan buah) 2 jenis, (daun, buah, dan bunga) 2 jenis, biji 1 jenis, (batang dan daun) 1 jenis, dan (buah dan bunga) 1 jenis.

5. Sumarlin, dkk. (2016) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Identifikasi Tumbuhan Sumber Rempah-rempah masakan lokal Di Hutan Tembawang Desa Aur Sampuk Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak”. Dari hasil penelitian ini Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan sumber rempah-rempah masakan lokal yang tersedia dan dimanfaatkan oleh masyarakat di hutan

Tembawang kecamatan Sengah Tumila Landak. Manfaat penelitian ini dapat memberikan informasi tentang sumber rempah-rempah masakan lokal dan pemanfaatan komunitas tumbuhan yang ada di sekitar Desa Aur Sampuk, serta sebagai dasar pengelolaan dan pengembangan wilayah oleh instansi yang terlibat dalam perlindungan, konservasi dan pemanfaatan tumbuhan. sumber daya rempah-rempah masakan lokal di masa depan. Penelitian ini menggunakan teknik snowball sampling atau dilakukan secara berurutan dengan meminta informasi pada orang-orang yang telah diwawancarai sebelum wawancara, observatian, dan studi literatur. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan sebanyak 50 tumbuhan yang tergolong dalam 35 famili. Jumlah terbanyak adalah arecaceae dan moraceae. Setiap keluarga memiliki 6 spesies. Bagian yang dimanfaatkan adalah bagian buahnya yang sebanyak 43 jenis. Dimana 33 dari 50 jenis tumbuhan dapat dikonsumsi langsung dengan cara dimasak 17 jenis, yang paling banyak dimanfaatkan adalah berasal dari kelompok buah- buahan sebanyak 43 jenis, sayur-sayuran 35 jenis, sebanyak 20 jenis merupakan tumbuhan liar.

6. Hutubessy, dkk. (2021) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Studi Etnobotani Keragaman Tanaman Rempah-rempah masakan lokal

Lokal Etnis Lio Flores Kabupaten Ende”. Dari hasil penelitian ini Etnobotani dapat digunakan sebagai salah satu alat untuk mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tradisional yang telah menggunakan berbagai macam tumbuhan, untuk menunjang kebutuhan seperti tanaman rempah-rempah masakan lokal. Salah satu daerah di Kabupaten Ende yang masih teguh memegang tradisi budaya adalah suku lio. Lio adalah salah satu suku yang berada di Pulau Flores-NTT. Tradisi masyarakat dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal yang merupakan tradisi turun temurun yang memperkaya budaya sehingga perlu dilakukan penelitian terkait pengelolaan tradisi agar tidak punah. Pengetahuan terhadap tumbuh-tumbuhan dan budaya dalam kehidupan sehari-hari erat hubungannya dengan Etnobotani. Penelitian ini dilakukan di 3 desa yaitu: Desa Saga, Wologai dan Nggela. Metode wawancara, kuisioner, FGD dan tracking. Berdasarkan penelitian mendapatkan 23 jenis (Uwi Leke, Ubi Talas (*Colocasia esculenta*), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Ubi Uwi (*Dioscorea* spp), Padi ladang Merah, Jagung (*Zea mays* L), Ubi Kayu (*Manihot esculenta*), Ubi gumbili (*Dioscorea esculenta* L). Sorgum merah (*Sorgum bicolor* (L) Moench, Sorgum Putih, Uwi Boti, Padi Ladang Hitam, Padi Ladang, Ubi Gadung (*Dioscorea hispida*), Jelali (*Hordeum vulgare*),

Umbi Ganyong (*Canna discolor*), Kacang merah (*Hordeum vulgare*), Kacang Hitam (*Vigna radiate*) Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) uwi manu, uwi rita, dan uwi bara bera. Masyarakat memanaatkan tanaman sebagai rempah-rempah masakan lokal, pakan dan seromonial adat.

7. Nurlela, dkk. (2021) telah melakukan penelitian (Jurnal) yang berjudul “Keanekaragaman Tanaman Rempah-rempah masakan lokal Kehutanan Pada Lahan Agroforestri Di Desa Haurkuning Kecamatan Nusaherang Kabupaten Kuningan”. Dengan hasil penelitian Kebutuhan rempah-rempah masakan lokal terus meningkat dari tahun ke tahun dan salah satu upaya dalam meningkatkan produksi rempah-rempah masakan lokal adalah dengan mengolah lahan hutan yang memiliki potensi tanaman rempah-rempah masakan lokal dengan sistem agroforestri yang terdapat di Desa Haurkuning. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret hingga Juni 2018 dan bertujuan untuk mengetahui keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal kehutanan pada lahan agroforestri dan status budidayanya. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode wawancara kepada setiap petani agroforestri yang mempunyai lahan >0,25 ha dengan cara random sampling. Menurut Peraturan Menteri Kehutanan : 35/Menteri Kehutanan-II/2007 di Desa Haurkuning terdapat 19 jenis

tanaman rempah-rempah masakan lokal yang terdiri dari 5 jenis tanaman sumber karbohidrat, 13 jenis tanaman penghasil buah-buahan dan 2 jenis tanaman penghasil minyak lemak, Tanaman rempah-rempah masakan lokal tersebut 60% merupakan budidaya masyarakat yang meliputi penyiapan benih, penanaman, pemeliharaan, dan pemanenan.

8. Nurhajjah, dkk. (2017) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Pemanfaatan Tumbuhan Rempah-rempah masakan lokal oleh Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Ngabang Kabupaten Landak”. Berdasarkan hasil penelitian rempah-rempah masakan lokal, Kabupaten Landak mempunyai sumber daya alam yang potensial sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenisnya tanaman rempah-rempah masakan lokal, pengolahan rempah-rempah masakan lokal, dan bagian tanaman rempah-rempah masakan lokal yang dikonsumsi masyarakat Dayak Kanayatn di desa Pak Mayam, Kecamatan Ngabang, Kabupaten Landak. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli sampai September 2016 di Pak Mayam desa dan laboratorium Biologi Fakultas MIPA Universitas Tanjungpura Pontianak. Pekerjaan penelitian menggunakan metodologi purposive sampling. Hasil penelitian mengemukakan bahwa terdapat 43 jenis tumbuhan dari 26 famili yang dikonsumsi

sebagai rempah-rempah masakan lokal. Keluarga tumbuhan yang paling banyak dikonsumsi adalah Poaceae dan Myrtaceae sebesar 9,3%. Bagian tumbuhan yang dimakan adalah buah sebesar 58%. Kegunaan tumbuhan terdiri dari lima 5 kategori; yaitu sayuran, buah- buahan, rempah-rempah, umbi-umbian, dan biji-bijian sereal. Rencana makanan adalah diolah tanpa diolah dengan cara dimakan langsung dan dengan pengolahan dengan cara direbus, digoreng, dihaluskan, diaduk menggoreng, dan memanggangnya.

9. Tobondo, dkk (2021) telah melakukan penelitian (*Jurnal*) yang berjudul “Keanekaragaman dan Pemanfaatan Tanaman Pekarangan di Desa Taripa, Kecamatan Pamona Timur, Kabupaten Poso, Sulawesi Tengah”. Dengan hasi Pekarangan merupakan sebidang tanah yang di atasnya terdapat bangunan tempat tinggal dan dapat dibudidayakan berbagai spesies tanaman. Penelitian ini bertujuan menganalisis keanekaragaman dan pemanfaatan tanaman pekarangan di Desa Taripa, Kecamatan Pamona Timur, Kabupaten Poso, Sulawesi Tengah. Pengambilan sampel berdasarkan luas pekarangan yaitu kategori sempit (100-200 m²), sedang (300-400m²) dan luas (500-600 m²). Pada setiap kategori diambil 10 sampel pekarangan dan dicatat seluruh spesies tanaman yang terdapat pada pekarangan tersebut. Pemanfaatan tanaman

ditentukan berdasarkan alasan penanaman dengan wawancara langsung dengan pemilik pekarangan. Analisis data meliputi kelimpahan, indeks kekayaan, indeks keanekaragaman dan indeks pemerataan spesies tanaman. Hasil didapatkan sebanyak 64 famili yang terdiri dari 155 spesies dan 1265 individu. Famili yang banyak ditemukan jumlah spesiesnya adalah Araceae. Spesies yang memiliki kelimpahan tertinggi yaitu *Garcinia mangostana* dan *Curcuma longa*. Kelimpahan spesies tertinggi pada lahan pekarangan kategori luas. Keanekaragaman dan kekayaan spesies tanaman tertinggi pada lahan pekarangan kategori sempit, sedangkan pemerataan pada lahan kategori sedang. Habitus tanaman yang banyak dimanfaatkan adalah herba. Organ tanaman yang dimanfaatkan umumnya daun, sedangkan pemanfaatan tanaman pekarangan banyak digunakan sebagai sumber rempah-rempah masakan lokal.

C. Kerangka Berpikir

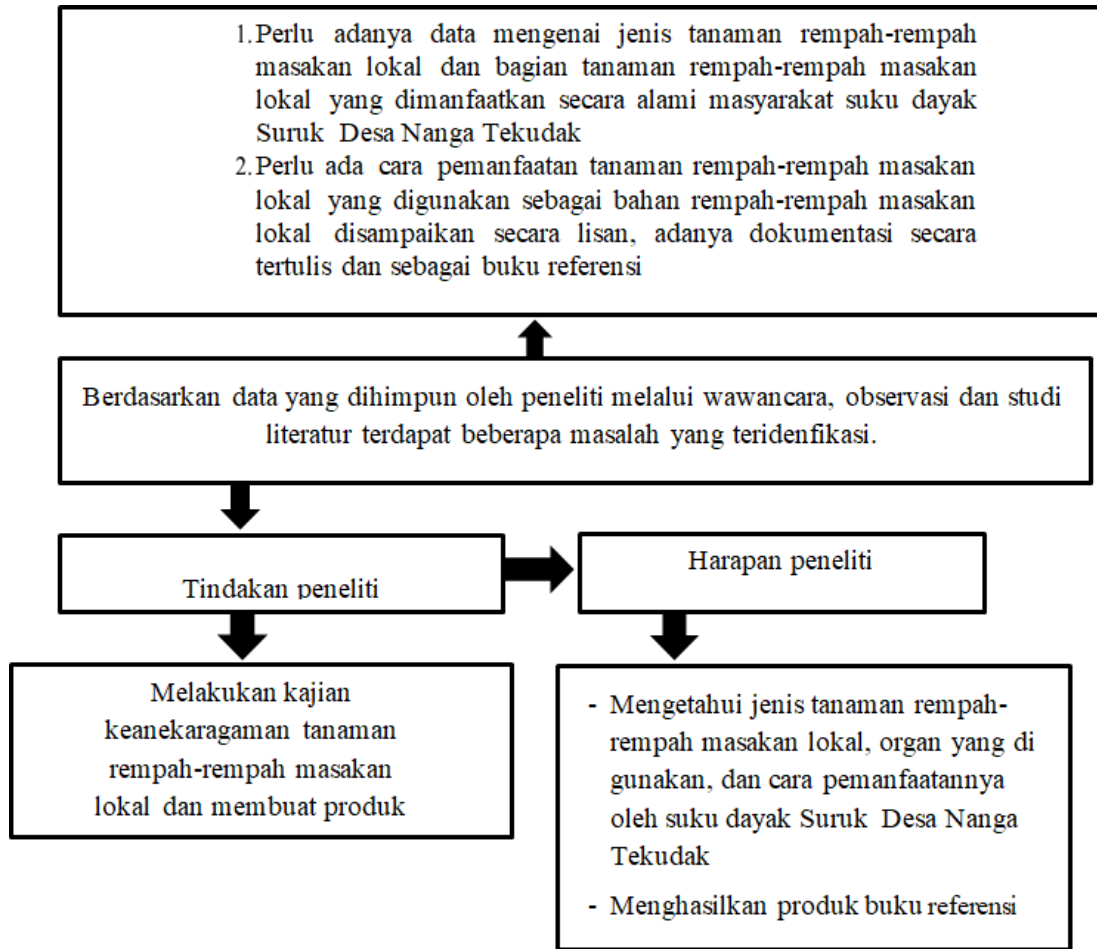
Menurut Risprawati dan Herianto (2019) kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah didefinisikan sebagai masalah yang penting. Berdasarkan pra-observasi yang dilakukan peneliti menyatakan bahwa masyarakat Suku Dayak

Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu, memanfaatkan tanaman rempah-rempah masakan lokal untuk pemenuhan kebutuhan rempah-rempah masakan lokal sehari-hari.

Pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan tanaman rempah-rempah masakan lokal diwariskan secara turun-temurun. Kehidupan masyarakat Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu, pada umumnya merupakan bertani dan berkebun. Sebagian lahan digunakan untuk menanam padi, berkebun sawit dan berkebun lada. Hubungan antara pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal sangat erat kaitannya. Salah satunya adalah tanaman rempah-rempah masakan lokal yang biasa digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Suruk sebagai rempah-rempah masakan lokal. Sehingga perlu adanya kajian keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal yang digunakan Masyarakat Tersebut.

Mengingat belum adanya informasi, data dan identifikasi mengenai kajian studi keanekaragaman tanaman rempah-rempah masakan lokal Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu Sebagai Pengembangan Buku Referensi, maka diperlukan untuk mengadakan penelitian dengan metode survey/observasi langsung

serta wawancara kepada Suku Dayak Suruk Desa Nanga Tekudak Kecamatan Kalis Kabupaten Kapuas Hulu. Keterlibatan masyarakat diperoleh melalui wawancara dengan teknik wawancara semi terstruktur. Hasil akhir dari penelitian ini yaitu peneliti memperoleh informasi dan data mengenai kajian studi keanekaragaman yang meliputi jenis tanaman rempah-rempah masakan lokal, bagian-bagian yang dimanfaatkan, cara pemanfaatan tanaman rempah-rempah masakan lokal serta produk makanan dan minuman yang dihasilkan. Untuk memahami lebih jelas kerangka berpikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada.



Gambar 2.1 Kerangka Berfikir