

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Sintang terletak di bagian timur Provinsi Kalimantan Barat atau di antara 1°05' Lintang Utara serta 0°46' Lintang Selatan dan 110°50' Bujur Timur serta 113°20' Bujur Timur (Su'udi, 2020). Kabupaten Sintang memiliki sumber daya hayati yang cukup berlimpah, salah satunya keanekaragaman jenis tumbuhan. Menurut data LSM Indonesia Hijau ada 140 jenis tumbuhan terdapat di Kabupaten Sintang, baik yang dilindungi maupun yang tidak dilindungi (Crosby, 2008).

Sumber daya alam hayati merupakan salah satu manfaat yang dapat diperoleh dari hutan, baik yang berupa kayu maupun non kayu. Masyarakat kabupaten sintang sudah sejak lama memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan tersebut, antara lain sebagai bahan bangunan, ritual adat, bahan obat, tanaman hias, aromatik, pangan, pakan ternak, dan penghasil bahan pewarna (Zuhud, 2007). Salah satu pemanfaatan tumbuhan adalah digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan.

Penggunaan rempah-rempah pada seni kuliner telah diketahui secara luas yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang, akar, biji, bunga dan bagian tumbuhan lainnya (Hakim, 2015) Rempah-rempah adalah sumberdaya hayati yang sudah sejak lama telah digunakan dan memiliki peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk memenuhi

kebutuhan hidup sehari-hari, misalnya untuk bahan kue, bahan obat-obatan, bahan kosmetik, bahan tambahan masakan, dan lain-lain. Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda (Pramesthi, 2020). Bumbu kering merupakan sebutan lain dari rempah-rempah (Darmadi, 2018; Putri et al., 2021).

Rempah-rempah yang berasal dari bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman. Contoh dari rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jinten dan ketumbar. Rempah-rempah berbahan baku rimpang, antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, temulawak, dan kapulaga. Daun adalah bagian tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai rempah-rempah, terutama sebagai penguat cita rasa dan aroma makanan. Daun-daun yang sering dipakai sebagai rempah antara lain adalah daun jeruk, daun salam, seledri, dan daun pandan (De Guzman, 1999; Hakim, 2015).

Bumbu menurut Demayanti (2018) merupakan tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu biasanya digunakan dalam bentuk segar atau basah. Contoh bumbu: jeruk nipis, tomat, cabai, dan lain-lain. Bumbu mengandung senyawa antimikroba yang dapat mengawetkan makanan secara alami (Mulyawan et al., 2019).

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu bahwa, penggunaan tumbuhan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan masih banyak digunakan oleh

berbagai suku masyarakat yang ada di Indonesia diantaranya adalah pada Masyarakat Padang Pariaman (Aisyah, 2017), Suku Melayu, Suku Mandailing, Suku Jawa (Tribudiarti, 2018), Masyarakat Using (Nurchayati, 2019). Pada masyarakat Suku Dayak Desa di Desa Pakak, Kecamatan Kayan Hilir Kabupaten Sintang, belum pernah dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan tumbuhan yang digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan.

Suku Dayak Desa merupakan salah satu suku yang ada di Kabupaten Sintang tepatnya di Desa Pakak. Wilayah Desa Pakak ini memiliki hutan dengan keanekaragaman tumbuhan yang banyak dimanfaatkan oleh Suku Dayak Desa sebagai sumber daya alam dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Suku Dayak Desa di Pakak juga masih sangat mempertahankan keaslian rasa pada bumbu masakan yang mereka gunakan, karena menjadi ciri khas dari suatu daerah atau Suku tersebut. Tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami digunakan secara turun-temurun oleh masyarakat Dayak Desa dengan tujuan menghasilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi. Penyedap rasa alami lebih diminati oleh masyarakat karena lebih aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan resiko bagi kesehatan. Penggunaan penyedap rasa sintetis dalam jangka waktu yang panjang dapat menimbulkan resiko bagi kesehatan seperti kerusakan otak, kanker, kerusakan system saraf dan mata (Sabri et al., 2006).

Masyarakat Suku Dayak Desa memiliki budaya kearifan lokal. Keraf (2002) dalam Supiandi et al. (2019) mengatakan bahwa “kearifan lokal

adalah semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman, atau wawasan serta adat kebiasaan atau etika yang menuntun perilaku manusia di dalam komunitas ekologi”. Kearifan lokal ini tercermin dengan adanya kebiasaan masyarakat Dayak Desa dalam memanfaatkan tumbuhan lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan mereka sehari-hari.

Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai rempah dan bumbu diperoleh masyarakat melalui pengetahuan lokal yang diwariskan orang tua, secara turun-temurun menjadi suatu kebudayaan yang terus dipelihara oleh masyarakat yang menjadi sebuah kearifan lokal serta merupakan kajian dari etnobotani. Pemanfaatan tumbuhan rempah diperoleh dari orang tua atau leluhur sebelumnya secara oral dan praktek langsung (Hakim, 2015). Kajian etnobotani juga memainkan peran penting dalam mengungkap pengetahuan lokal dan melestarikan tumbuhan alami (Marin et al. 2015). Kajian etnobotani juga memiliki potensi untuk menyatukan dan mengintegrasikan pengetahuan lokal dan ilmiah untuk mencapai konservasi kearifan lokal (Ajesh et al. 2012;).

Namun saat ini keberadaan tumbuh-tumbuhan tersebut mulai berkurang, dikarenakan hutan yang mulai beralih fungsi menjadi hutan sebagai lahan perkebunan, lahan pertanian, dan permukiman warga serta beberapa faktor lain, diantaranya kurangnya kesadaran masyarakat untuk melestarikan dan menjaga kearifan lokal tentang pemanfaatan berbagai jenis tumbuhan yang ada di Desa Pakak. Hal tersebut dapat mengancam punahnya tumbuhan-tumbuhan yang dijadikan sebagai rempah atau bumbu masakan.

Menurut Kustiawan (2007) “terdapat beberapa faktor yang dapat menyebabkan hilangnya kearifan lokal terkait pemanfaatan jenis tanaman sebagai rempah dan bumbu, yaitu penyampaian informasi tentang jenis-jenis tumbuhan sebagai rempah-rempah untuk bumbu masakan hanya sebatas penyampaian dari orang tua terdahulu kepada anak cucu secara turun-temurun oleh sebagian penduduk saja, ditambah lagi pengaruh budaya asing yang menggunakan sumber daya alam tersebut, yang secara perlahan mengambil hasil tumbuhan yang ada di masyarakat”. Setiawan (2010) menyatakan “degradasi hutan setiap tahunnya meningkat akibat luasnya pembukaan lahan untuk pengembangan hutan industri, perkebunan kelapa sawit, pembalakan liar, dan ladang berpindah mengancam kelestarian plasma nutfah, spesies langka dan endemik yang ada di lingkungan”.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka menjadi semakin penting dilakukan penelitian tentang etnobotani tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan pada masyarakat suku Dayak Desa di Desa Pakak, Kecamatan Kayan Hilir, Kabupaten Sintang. Selain itu juga penelitian tersebut perlu dilakukan untuk mendokumentasikan keanekaragaman jenis tumbuhan yang biasa digunakan oleh masyarakat Suku Dayak Desa di Desa Pakak sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan, agar pengetahuan lokal tersebut tetap terpelihara dan tidak punah.

Selain itu, penelitian etnobotani tentang tanaman sebagai rempah dan bumbu di Desa Pakak dapat menjadi langkah awal untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, dalam mengetahui berbagai informasi tentang peranan

dan manfaat berbagai jenis tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai rempah dan bumbu pada masakan. Adapun judul penelitian yang diambil adalah **“Etnobotani Tumbuhan sebagai Rempah-Rempah dan Bumbu Masakan pada Suku Dayak Desa”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka yang dapat diidentifikasi adalah belum adanya penelitian etnobotani tumbuhan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan pada Suku Dayak Desa.

C. Batasan Masalah

Terbatasnya kemampuan, biaya, serta tenaga, maka penulis hanya melakukan penelitian pada:

1. Tumbuhan rempah-rempah yang diidentifikasi adalah jenis tumbuhan rempah-rempah yang ditemukan pada wilayah Desa Pakak.
2. Pemanfaatan oleh masyarakat yang diteliti atau diamati adalah pemanfaatan rempah dan bumbu sebagai bahan penyedap pada masakan.
3. Pengolahan oleh masyarakat yang diteliti atau diamati adalah pengolahan rempah dan bumbu sebagai bahan penyedap pada masakan.
4. Uji kelayakan buku referensi berdasarkan aspek isi buku, bahasa, dan keterbacaan atau penyajian setelah dilakukan pengujian oleh validator.

D. Pertanyaan Penelitian

1. Apa saja tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak?
2. Bagian tumbuhan mana saja yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak?
3. Bagaimana cara pengolahan dan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak.
2. Mengetahui bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak.
3. Mengetahui cara pengolahan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Dayak Desa di Desa Pakak.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk menambah pengetahuan dan sebagai sumber masukan dalam penulisan karya ilmiah, memberikan referensi bacaan mengenai keanekaragaman tumbuhan rempah-rempah bagi mahasiswa-mahasiswi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah motivasi belajar serta pengetahuan dalam mempelajari keanekaragaman tumbuhan rempah-rempah pada mata kuliah botani.
- 2) Dapat merangsang ketertarikan siswa dalam mempelajari objek biologi yang ada pada lingkungan sekitar.

b. Bagi Peneliti

- 1) Dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta melatih keterampilan dalam pengembangan bahan ajar.
- 2) Dapat meningkatkan kemampuan dalam penelitian deskriptif pada pembelajaran biologi.

c. Bagi Dosen

- 1) Dapat digunakan sebagai panduan mengajar pada mata kuliah botani tentang rempah-rempah.
- 2) Dapat memberikan informasi mengenai sumber belajar.

d. Bagi Lembaga STKIP Persada Khatulistiwa Sintang

- 1) Hasil penelitian berupa skripsi yang dapat digunakan sebagai acuan referensi mahasiswa-mahasiswi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang.
- 2) Hasil produk bahan ajar dapat digunakan sebagai sumber belajar bagi mahasiswa-mahasiswi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang khususnya program studi Pendidikan Biologi pada mata kuliah Botani.

e. Bagi Masyarakat Luas

- 1) Menambah pengetahuan masyarakat terhadap keanekaragaman tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan.

G. Definisi Oprasional

1. Etnobotani

Etnobotani adalah suatu bidang ilmu yang mempelajari hubungan manusia dengan tumbuhan. Etnobotani penting dalam kaitannya dengan sejarah pemanfaatan tumbuhan, bercocok tanam serta proses domestikasi. Etnobotani juga mempelajari hubungan langsung manusia dengan tumbuhan dalam kegiatan pemanfaatannya secara tradisional.

Penelitian etnobotani ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara masyarakat suku Dayak Desa, dalam memanfaatkan tumbuhan Rempah-rempah dan bumbu masakan. Sumber data etnobotani didapatkan dengan menggunakan lembar wawancara terkait dengan pengetahuan masyarakat dengan target utama yang akan diwawancarai ketua suku atau ketua adat dan masyarakat suku Dayak Desa yang dalam kesehariannya menggunakan tumbuhan sebagai bahan rempah-rempah dan bumbu masakan.

2. Tumbuhan Rempah-rempah

Rempah-rempah adalah bumbu yang berasal dari tumbuhan, baik segar maupun kering yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap. Rempah-rempah adalah sumber daya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah yang akan di etnobotani dalam penelitian ini adalah yang dapat ditemukan di Desa Pakak.

Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau perias dalam masakan. Rempah-rempah biasanya dibedakan dengan tanaman lain yang digunakan untuk tujuan yang mirip seperti tanaman obat, sayuran beraroma dan buah kering.

Manfaat rempah-rempah tidak hanya sebagai bumbu masakan saja. Rempah-rempah juga memiliki kandungan yang dapat memberikan perlindungan bagi tubuh terhadap beragam penyakit, bahkan penyakit yang membahayakan nyawa. Risiko munculnya berbagai penyakit dipercaya dapat menurun dengan cara mengkonsumsi rempah-rempah. Manfaat rempah-rempah disebut mampu mengurangi kerusakan sel-sel tubuh dan melawan peradangan.

3. Bumbu masakan

Bumbu adalah tanaman aromatik yang di tambahkan pada makan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan, bumbu biasanya digunakan dalam bentuk segar dan basah menurut .contoh bumbu jeruk nipis, tomat, cabai, dan lain-lain. Bumbu juga mengandung senyawa antimikroba yang dapat mengawetkan makanan secara alami. Bumbu terdiri dari aneka jenis rempah yang berasal dari tanaman tertentu yang dapat berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada masakan, atau sebagai pengawet dan pewarna makanan (Lahmudin dkk, 2021). Pendapat (Hikmatulloh dkk, 2017) menyatakan bahwa bumbu adalah bahan alami dan buatan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan dalam bentuk segar atau basah. Penggunaan bumbu dapat meningkatkan tingkat penerimaan konsumen karena bumbu dapat meningkatkan cita rasa alami dari bahan pangan (Aisyah dkk,2020).

4. Suku Dayak Desa

Suku Dayak Desa merupakan salah satu suku yang ada di Kabupaten Sintang tepatnya di Desa Pakak. Kearifan lokal pada Suku Dayak Desa tercermin dengan adanya kebiasaan masyarakat Dayak Desa dalam memanfaatkan tumbuhan lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan mereka sehari-hari. Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai rempah dan bumbu diperoleh masyarakat melalui pengetahuan lokal baik dari pewarisan orang tua, kerabat dan sebagainya.