

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu Negeri yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, beraneka ragam dan menyimpan banyak potensi tumbuhan sebagai bahan pangan, obat-obatan dan rempah-rempah. Rempah-rempah menjadi komoditas yang banyak tumbuh dan berkembang di Indonesia. Awal mula penyebab penjajahan bangsa asing datang ke Indonesia karena Indonesia kaya akan rempah-rempah. Rempah-rempah adalah daya tarik kepulauan Indonesia yang menarik bangsa-bangsa Eropa untuk menguasai dan dalam suatu misi pelayaran untuk mengetahui dunia baru dan mendapat sumber rempah-rempah (Hakim, 2015a).

Saat ini Indonesia masih tetap merupakan salah satu Negara produsen dan eksportir rempah terpenting di dunia. Rata-rata rempah di Indonesia menyumbang 21,06% dari total pasar rempah dunia pada tahun 2013 Anonim (Yana, 2018). Hal ini menandakan betapa aktifnya penduduk Indonesia dalam memanfaatkan tumbuhan rempah-rempah. Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya (Hakim, 2015b), yang bersifat aromatis dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa.

Tumbuhan rempah-rempah telah digunakan sebagai bumbu dapur, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (Robi, 2019). Rempah-rempah yang berasal dari bagian tumbuhan tersebut mengandung senyawa fitokimia bagian proses metabolisme yang dihasilkan dari tumbuhan. Menurut Hakim dkk, (2015c) masyarakat Kopen Dukuh masih memanfaatkan tanaman rempah untuk berbagai keperluan, mulai dari penyedap makanan sampai dengan menjaga stamina dan kesehatan. Rempah-rempah mempunyai kandungan senyawa fitokimia, fitosterol, saponin, polifenol, glukosinolat, fitoestrogen, curcumin, sulfide, asam fitat, tanin dan minyak atsiri, senyawa fitokimia tersebut selain menambah cita rasa, juga memberikan efek pengobatan (Ningsih, 2021).

Bumbu menurut Demayati (2018) merupakan tanaman aromatic 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 (Mulyani *et al.*, 2019).

Salah satu pemanfaatan bumbu dalam kehidupan sehari-hari dapat ditemukan pada masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang. Mereka memiliki kebiasaan dalam memanfaatkan tumbuhan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan, dan menjadi suatu budaya yang masih tetap terpelihara sampai saat ini. Mengingat pentingnya manfaat tumbuhan yang dijadikan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan, masyarakat Desa

Emparu Baru masih terus menjaga dan memelihara tumbuh-tumbuhan dilingkungan sekitar dan hal tersebut menjadi sebuah kearifan lokal pada suku tersebut. Kearifan lokal adalah semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman, atau wawasan serta adat kebiasaan atau etika yang menuntun perilaku manusia di dalam komunitas ekologi (Supiandi *et al.*, 2019). Kearifan lokal ini tercermin dengan adanya kebiasaan masyarakat Desa Emparu Baru, Kecamatan Dedai, Kabupaten Sintang, dalam menjaga, melestarikan, dan memanfaatkan tumbuhan lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan mereka sehari-hari. Pada masyarakat Desa Emparu Baru, Kecamatan Dedai, Kabupaten Sintang, belum pernah dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan tumbuhan yang digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan. Pemanfaatan rempah-rempah merupakan bentuk praktik kearifan lokal masyarakat Desa Emparu Baru, Kecamatan Dedai, Kabupaten Sintang.

Pengetahuan mengenai tumbuhan rempah-rempah yang dapat dijadikan sebagai bumbu masakan kurang terdokumentasi dengan baik karena pada umumnya orang-orang yang tinggal di daerah lebih sering menggunakan tradisi lisan daripada tulisan untuk mendokumentasikannya. Sehingga, anak-anak pada saat ini kurang mengenal rempah-rempah yang ada. Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai rempah-rempah 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, 2015a). Kajian etnobotani juga memainkan peran penting dalam mengungkap pengetahuan lokal dan melestarikan tumbuhan alami (Marin *et al.*, 2015).

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

Upaya yang dapat dilakukan agar tumbuhan yang dijadikan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan tidak punah, perlu sekali untuk memberikan pengetahuan dan edukasi kepada generasi muda dan pada masyarakat. Edukasi diberikan agar pengetahuan masyarakat terhadap tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan yang dimiliki semakin meningkat, salah satunya dengan melatih penelitian dan menyusun hasilnya menjadi buku referensi yang dapat dipelajari serta dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Pengembangan buku referensi dapat menjadi salah satu media agar data yang diperoleh dari hasil penelitian dapat terdokumentasi dengan baik, sehingga bisa dipelajari dengan lebih baik bagi para pembaca.

Buku referensi yang dikembangkan selain memberikan informasi tentang pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan juga

dapat digunakan sebagai media penunjang dalam proses pembelajaran dan pemahaman konsep mahasiswa pada mata kuliah Biologi Terapan khususnya pada materi pengolahan produk makanan dari bahan lokal dan teknik pewarna alami untuk tekstil dan pewarna makanan.

Biologi terapan merupakan salah satu mata kuliah pilihan yang ditempuh oleh mahasiswa Pendidikan Biologi, sehingga mahasiswa STKIP Persada Khatulistiwa Sintang khususnya mahasiswa jurusan Pendidikan Biologi sangat memerlukan buku referensi untuk memahami konsep materi mata kuliah Biologi Terapan. Pemahaman mahasiswa dalam mempelajari mata kuliah Biologi Terapan harus mengalami peningkatan, maka dari itu perlu dikembangkan suatu media untuk membantu memfasilitasi mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan yang dilakukan oleh peneliti terhadap mahasiswa Pendidikan Biologi semester VI (enam) yang sudah mengambil mata kuliah Biologi Terapan terdapat 90,45% mahasiswa setuju apabila dikembangkan buku referensi tentang etnobotani tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan.

Tujuan dari penelitian etnobotani ini adalah untuk mengidentifikasi jenis tumbuhan rempah-rempah, bagian yang digunakan sebagai bumbu masakan, cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan dan pengembangannya sebagai buku referensi yang dapat digunakan sebagai sarana dalam pembelajaran mata kuliah biologi terapan dan menjadi sumber informasi bagi para pembaca. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan tersebut, maka peneliti tertarik untuk menggali lebih lanjut tentang

jenis rempah-rempah yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Emparu Baru sebagai bahan bumbu masakan, yang dituangkan dalam judul **"Etnobotani Tumbuhan Rempah-Rempah pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang sebagai Pengembangan Buku Referensi"**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja jenis-jenis tumbuhan yang biasanya digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang?
2. Apa saja bagian tumbuhan rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan bumbu masakan pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang?
3. Bagaimana cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah yang dijadikan sebagai bahan bumbu masakan pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang?
4. Bagaimana hasil kelayakan buku referensi yang dikembangkan sebagai penunjang mata kuliah biologi terapan?
5. Bagaimana hasil revisi produk buku referensi?

C. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui apa saja jenis-jenis tumbuhan yang biasanya digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masakan oleh masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang.
2. Mengetahui apa saja bagian tumbuhan rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan bumbu masakan pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang.
3. Mengetahui bagaimana cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah yang dijadikan sebagai bahan bumbu masakan pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang.
4. Mengetahui bagaimana hasil kelayakan buku referensi yang dikembangkan sebagai penunjang mata kuliah biologi terapan.
5. Mengetahui bagaimana hasil revisi produk buku referensi.

D. 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/i STKIP Persada Khatulistiwa Sintang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah motivasi belajar serta pengetahuan mahasiswa/i dalam mempelajari pengolahan produk makanan dari tumbuhan rempah-rempah pada mata kuliah biologi terapan.
- 2) Dapat merangsang ketertarikan siswa dalam mempelajari objek biologi yang ada pada lingkungan sekitar.

b. Bagi Peneliti

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

c. Bagi Dosen

- 1) Dapat digunakan sebagai panduan mengajar pada mata kuliah biologi terapan 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 biologi terapan.

e. Bagi Masyarakat Luas

Dapat menambah pengetahuan masyarakat terhadap keanekaragaman tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan.

E. Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Produk yang dikembangkan dalam penelitian dan pengembangan ini adalah terbentuknya sebuah buku referensi. Spesifikasi produk pengembangan buku referensi dalam penelitian ini dibuat berdasarkan spesifikasi pedoman penulisan buku referensi oleh Lalu (2015).

1. Spesifikasi Kegrafikan

Spesifikasi produk pengembangan buku referensi dalam penelitian ini dibuat berdasarkan spesifikasi pedoman penulisan buku referensi oleh Lalu (2015).

- a. Buku diketik dengan komputer dengan ukuran huruf (*font*) *Times New Roman* 12 (dua belas) atau *Cambria* 11 (sebelas)
- b. Buku memiliki ISBN dan diedarkan (disebarluaskan)
- c. Tebal paling sedikit 40 halaman cetak (menurut standar UNESCO) tidak termasuk bagian preliminaries dan postliminaries
- d. Ukuran minimal 15,5 cm x 23 cm (Standar UNESCO)
- e. Diterbitkan oleh badan ilmiah/organisasi/perguruan tinggi

- f. Tidak menyimpang dari aturan dan kode etik penulisan ilmiah yang berlaku
- g. Satu buku untuk bidang ilmu (buku referensi)

2. Spesifikasi Teknis

Komponen buku referensi pembelajaran terdiri dari beberapa komponen sebagai berikut:

- a. Judul buku referensi: Buku Referensi Tumbuhan Rempah-Rempah Pada Suku Dayak Desa (Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang)
- b. Buku referensi ini yang dikembangkan terdiri atas kulit (cover), isi, dan komponen-komponen pelengkap isi (halaman judul, kata pengantar, dan daftar isi) dan yang terakhir adalah bagian penutup.

F. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

1. Asumsi

- a. Meningkatkan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan rempah sebagai bahan bumbu masakan pada Masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang.
- b. Pengembangan buku referensi dapat menjadi sarana penunjang dalam pembelajaran.

- c. Buku referensi yang dikembangkan dapat menjadi referensi bagi pembaca agar mengetahui jenis tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan bumbu masakan.

2. Keterbatasan Pengembangan

Buku referensi yang dikembangkan dalam penelitian ini berada dalam bidang ilmu Etnobotani, yang merupakan cabang dari Biologi yang mempelajari hubungan antara manusia dan tumbuhan, khususnya dalam pemanfaatannya dan bumbu masakan. Dalam konteks Biologi Terapan, batasan materi yang digunakan dalam buku ini adalah pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan, sehingga tidak mencakup aspek lain seperti teknik pengolahan produk makanan atau pewarna alami untuk tekstil dan makanan. Buku referensi ini secara khusus membahas jenis-jenis tumbuhan rempah-rempah yang digunakan oleh masyarakat Desa Emparu Baru, cara pengolahan dan penggunaannya dalam masakan tradisional, serta manfaatnya dari segi biologi dan kesehatan. Selain itu, buku ini juga mengulas aspek budaya dan kearifan lokal dalam pemanfaatan rempah-rempah oleh masyarakat setempat.