

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kajian Teoritis

1. Etnobotani

Etnobotani berasal dari bahasa Yunani yang terdiri dari kata *Ethnos* dan *Botany*. *Ethnos* artinya kekhasan kelompok dari suatu kelompok dalam populasi dengan dasar yang baik dari adat istiadat, karakteristik, bahasa dan sejarahnya, sedangkan botany memiliki arti bahwa ilmu yang mempelajari tumbuhan. Untuk itu etnobotani adalah bidang studi yang mengkaji jaringan kompleks hubungan antara manusia dan tumbuhan (Nurotujannah dkk., 2024). Etnobotani adalah studi yang berfokus pada pemahaman tentang penggunaan dan pengelolaan tumbuhan oleh masyarakat tradisional, serta bagaimana pengetahuan ini dipengaruhi oleh, budaya lingkungan, kebutuhan sosial dan ekonomi. Etnobotani mengkaji bagaimana kelompok masyarakat tradisional menggunakan tumbuhan untuk berbagai keperluan, seperti pangan, obat-obatan, bahan bangunan, dan ritual. Ilmu ini menggabungkan aspek biologi, antropologi, dan ekologi, serta berfokus pada pengetahuan lokal yang diwariskan turun temurun. Etnobotani mempelajari interaksi antara tumbuhan dan manusia yang memberikan penekanan khusus pada budaya dan pemanfaatan tradisionalnya Martin dkk, (Supiandi *et al.*, 2019). Etnobotani mempelajari

hubungan antara manusia dan tumbuhan dengan fokus pada penggunaannya sebagai rempah-rempah.

Etnobotani adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dalam suatu etnik atau suku dengan sumber daya tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari (Iswandono dkk, 2015). Kemungkinan keanekaragaman tumbuhan di suatu kawasan menentukan sifat interaksi masyarakat dengan lingkungannya. Etnobotani dapat digunakan sebagai salah satu alat untuk mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tradisional, masyarakat awam yang telah menggunakan berbagai macam tumbuh-tumbuhan untuk menunjang kehidupan (Robi, 2019). Pengetahuan lokal (*indigenous knowledge*) yang dimiliki oleh masyarakat tertentu pada wilayah tertentu merupakan hasil pengetahuan dan pengalaman dalam kehidupan sehari-hari (Muzzazinah, 2016). Pengetahuan masyarakat lokal mengenai etnobotani harus terus digali dan dikembangkan, karena dengan berkurangnya pengetahuan lokal dapat menyebabkan semakin menurunnya potensial keanekaragaman hayati yang ada di hutan lokal. Etnobotani juga berperan penting dalam upaya konservasi biodiversitas, terutama dalam menjaga pengetahuan lokal yang mungkin berhubungan dengan spesies tumbuhan langka atau terancam punah (Tucker & Kimbrough, 2020).

2. Rempah-rempah sebagai Bahan Bumbu Masakan

a. Pengertian Rempah-rempah

Rempah-rempah adalah sumber daya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Menurut Hakim dkk, (2015c) mengatakan bahwa rempah-rempah adalah salah satu sumber daya hayati yang berperan penting dalam sejarah kehidupan manusia. Rempah adalah tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan digunakan dalam masakan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa”. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Ningsih (2021) menyatakan bahwa “rempah-rempah merupakan bumbu yang berasal dari tumbuhan baik segar maupun kering yang digunakan sebagai penyedap dengan dicampurkan pada masakan. Contoh rempah seperti kapulaga, jinten, komaladi, biji pala, adas, kayu manis, ketumbar, kemiri dan cengkeh”. Bumbu dan rempah-rempah mempunyai daya tawar yang sangat penting dalam pengelolaan makanan (Fadhli, 2015).

Ningsih (2021) menyatakan bahwa “rempah-rempah merupakan bagian penting dari masakan, karena jika masakan tidak ditambahkan menggunakan rempah-rempah maka aroma dan cita rasa pada masakan akan berkurang bahkan kurang sedap dan menyebabkan kurangnya nafsu makan. Selain terkait makanan, rempah-rempah sejak lama digunakan sebagai jamu, kosmetik dan antimikroba”. Menurut Ege dkk, (2022) tumbuhan juga memiliki senyawa bioaktif yang terdapat dalam rhizoma yang secara umum berfungsi sebagai aroma terapi, aroma terapi

memberikan efek dan aroma yang menenangkan dan menyegarkan bagi tubuh. Semakin meningkatnya kesadaran manusia akan kesehatan dan peran penting kesehatan berbasis tanaman, konsumsi berbasis rempah-rempah saat ini muncul dan menjadi hidangan dalam wisata kuliner antara lain adalah bandrek hanjuang, bajigur hanjuang, sekoteng dan lainnya Marliyati *et al.*, (Hakim, 2015b).

Hingga saat ini diperkirakan terdapat 400-500 rempah-rempah di dunia dengan Asia Tenggara sebagai pusat rempah-rempah dunia. Di Asia Tenggara terdapat setidaknya 275 spesies rempah. Rempah-rempah penting di Asia Tenggara adalah kapulaga jawa, kayu manis, cengkeh, jahe, pala, lada hitam, dan lainnya. Beberapa spesies rempah Indonesia adalah tumbuhan introduksi dari belahan dunia lain, meliputi antara lain Eropa, Amerika, India, dan Cina. Peran bangsa Eropa dalam introduksi rempah-rempah asing ke wilayah Indonesia sangat penting. Rempah-rempah banyak ditanam di sekitar rumah dan lahan-lahan budidaya, namun demikian banyak diantaranya masih diambil dari habitat alamiahnya di hutan tropis (Yana, 2018).

b. Sejarah Rempah-rempah di Indonesia

Rempah-rempah adalah salah satu kekayaan dari bangsa Indonesia yang berperan penting dalam kehidupan bangsa. Rempah-rempah dalam sejarah memainkan peran penting dalam perekonomian global yang membawa persaingan ekonomi diantara negara Eropa. Rempah-rempah telah menarik minat bangsa-bangsa asing untuk melakukan penjelajahan

mengarungi samudra luas demi mendapatkan lokasi penghasil dan pusat rempah-rempah (Hakim, 2015b). Etnobotani bangsa Eropa untuk mencari lokasi rempah-rempah menghasilkan banyak hal, antara lain adalah penemuan dunia baru, persaingan dagang dan peperangan, interaksi masyarakat antar benua, pengetahuan antar dunia timur, penyebaran agama, penjajahan dan pengetahuan baru tentang keanekaragaman jenis rempah-rempah dan herbal serta flora lainnya (Hakim, 2015a).

Sejak awal masehi, ketertarikan masyarakat terhadap rempah-rempah yang semakin meningkat. Peningkatan permintaan rempah-rempah yang semakin meningkat menggoda bangsa Eropa untuk mencari sumber rempah-rempah di luar Eropa. Salah satu bangsa barat yang mencoba merintis jalur ke dunia timur untuk mendapatkan rempah-rempah adalah Cosmas Indicopleustes dari Alexandria yang mengunjungi India dan Ceylon adalah daerah penting bagi perdagangan rempah-rempah. Temuan-temuan jalur laut baru dan tempat-tempat baru ini kemudian tersiar secara luas diantaranya bangsa-bangsa Eropa. Hal ini menjadi titik tolak bagi ekspedisi samudra bangsa-bangsa Eropa untuk mengarungi lautan luas upaya pencarian rempah-rempah (Hakim, 2015a).

Kekayaan rempah-rempah di kepulauan Indonesia adalah awal mula petaka dan penyebab penjajahan bangsa asing di Indonesia. Rempah-rempah adalah daya tarik kepulauan Indonesia yang menarik bangsa-bangsa Eropa untuk menguasai dan memainkan peran politik dominan di wilayah Indonesia. Bangsa Eropa pertama yang tercatat masuk wilayah

Indonesia untuk etnobotani rempah-rempah adalah bangsa Portugis. Dalam suatu misi pelayaran untuk mengetahui dunia baru dan mendapatkan sumber rempah-rempah, bahasa Portugis mengarungi samudra luas. Ekspedisi Portugis meninggalkan Eropa dan berlayar menyusuri Afrika, menuju India dan akhirnya melepas jangkar di Malaka. Dari malaka, armada Portugis masuk ke Indonesia. Pada abad 15, bangsa Portugis mulai masuk Pulau Jawa, dan dalam rangka memperkuat posisinya di dunia baru di Asia Tenggara, Portugis mengadakan aliansi dan kerjasama dagang dengan kerajaan Sunda. Pada akhirnya Portugis gagal menguasai Jawa karena perlawanan dari Demak. Gelombang kedua kedatangan bangsa Eropa untuk mencari rempah-rempah adalah Spanyol. Spanyol masuk perairan Indonesia dan sampai di Maluku pada tahun 1521 dari jalur Filipina (Hakim, 2015a).

Belanda adalah bangsa Eropa ketiga yang datang ke Indonesia. Jalur menuju Indonesia ditemukan oleh Cornelis de Houtman. Pelayaran membuka jalan ke Indonesia, terutama Banten, dalam upaya menguasai rempah-rempah di dunia timur dipimpin oleh de Houtman dengan empat kapal ekspedisi, yaitu Amsterdam, Hollandia, Mauritius dan Duyfken. Pengaruh Belanda mulai kuat sejak abad 16. Pada abad 17-18, peran dari perusahaan Hindia Timur Belanda (*Vereenigde Oostindische Compagnie VOC*) sangat berperan dalam penjajahan di Indonesia, terutama dalam pengaruh kuatnya mengendalikan perdagangan rempah-rempah di nusantara. Dalam mempertahankan monopolinya terhadap perdagangan

rempah-rempah, VOC tidak segan-segan terlihat konflik dan perang besar dengan penguasa lokal dan kerajaan-kerajaan di nusantara.

Kerajaan Belanda mengambil alih peran VOC pada tahun 1816 setelah perusahaan tersebut bangkrut karena banyak membiayai perang. Untuk memperkuat monopoli dan peran perdagangan hasil bumi, pada tahun 1830 diperkenalkan sistem tanam paksa (*cultuurstelsel*), dimana terjadi perluasan komoditi pertanian yang dipaksa untuk ditanam. Selain rempah-rempah, kopi adalah tanaman yang dipaksakan untuk dibudidayakan oleh penduduk. Secara keseluruhan, rempah-rempah dan hasil bumi Indonesia memberikan peran penting dalam hampir 350 tahun Indonesia dalam kontrol Kerajaan Belanda (Hakim, 2015a).

c. Klasifikasi Rempah-rempah berdasarkan Keunikan

Klasifikasi rempah dibuat berdasarkan kesamaan dalam memberi efek terhadap penampakan dan karakter rasa maupun aroma, serta berdasarkan keunikan dari beberapa kelompok tumbuhan. Klasifikasi rempah adalah sebagai berikut:

Tabel 2.1 Klasifikasi Rempah-rempah Berdasarkan Keunikan

Kelompok	Rempah
1) Rempah Pedas	Capicum (cabai), lada cyenne, lada hitam, lada putih dan jahe
2) Rempah pedas sedang	Paprika dan ketumbar
3) Rempah aromatik	Allspice (pimento), caramon, cassia, kayu manis, cengkeh, jintan, dill, fennel, fenugreek, mace dan pala
4) Rempah daun	Basil, bay, dill leaves, marjoram, tarragon dan thyme
5) Sayuran aromatik	Bawang putih, bawang merah, bawang Bombay dan seledri

Sumber: Haryati (Yana, 2018)

- 1) Rempah pedas, kepedasan cabai berbeda dengan merica kepedasan cabai disebabkan oleh senyawa capsaicin yang kadarnya berbeda tergantung varietasnya. Kepedasan lada disebabkan oleh senyawa piperine yang berbentuk Kristal. Sedangkan kepedasan yang terdapat pada jahe disebabkan oleh senyawa tak terucapkan yaitu zingerone, gingerol dan shogaol. Disamping memberikan efek pedas, rempah pedas juga memiliki minyak atsiri yang memberikan bau sangat aromatic.
- 2) Buah aromatic, komponen terpentingnya adalah minyak atsiri yang berkisar 16-17% dalam biji pala dan 4-15% dalam fuli kepalanya. Karakter rasa pala adalah segar, pahit, hangat, pedas, manis, sedang aromanya tajam. Pala dan fuli pala banyak ditambahkan dalam biskuit, roti, sup dan lain-lain. Kapulaga berupa biji 2 dari keluarga jahe-jahean memiliki aroma yang unik dan eksotik, pedas, spicy (khas rempah-rempah) disertai rasa manis. Komponen utama pembawa aroma spesifik tersebut adalah cineole dan α -terpinyl acetate. Banyak digunakan dalam sup dan campuran kopi atau teh.
- 3) Rempah umbelliferous, bunga lawang (diperoleh dari buah yang berbentuk bintang dengan biji dalamnya, aroma spesifik berasal dari α -pinene, anethole, methyl chavicol, dan aniston. Banyak digunakan dalam biskuit dan saus), ketumbar (mengandung pinene, p-terpinene, cymene, α -terpinene, geraniol), jinten (kaya senyawa aroma disamping α -cymene juga mengandung cuminyl alcohol).

- 4) Rempah yang mengandung senyawa cinemetic aldehyde, kayu manis diperoleh dari pohon kayu *Cinnamomum zeynalicum* yang mengelupas, mongering, dan menggulung. Minyak atsiri yang terkandung berkisar antara 1.5-2.5% dengan komponen utama furfural, caryophyllene dan cumin aldehyde. Banyak digunakan dalam permen, sirup, kue, kari dan buah-buahan yang diolah.
- 5) Rempah yang kaya senyawa-senyawa fenolik, kuncup bunga cengkeh dan daun salam tinggi kandungan eugenolnya. Daun salam mengandung sekitar 1-3.5% dengan komponen utama sineol, eugenol, geraniol, terpineol, pinene.
- 6) Rempah yang memberi warna, kunyit memberi efek warna yang disebabkan oleh senyawa curcumin dan bisdesmethoxy curcumin. Efek warna pada kunyit sangat sensitive terhadap pH warna kuning akan semakin cemerlang pada pH asam sedang dalam pH basa warna kuning akan berubah menjadi merah. Banyak digunakan untuk olahan daging dan kari serta olahan lainnya. Paprika tidak pedas sebagaimana cabai tetapi paprika memiliki zat warna seperti capsanthin, capsorubin, b-carotene, cryptoxanthin yang sangat peka terhadap cahaya.

d. Klasifikasi Jenis Rempah Berdasarkan Bentuk

Klasifikasi jenis rempah berdasarkan bentuk adalah pengelompokan rempah-rempah berdasarkan bagian tumbuhan yang digunakan atau bentuk fisiknya. Klasifikasi jenis rempah adalah sebagai berikut:

Tabel 2.2 Bagian Tumbuhan Rempah-rempah yang dimanfaatkan

Bagian Tumbuhan yang dimanfaatkan	Nama Tumbuhan
1) Umbi/Rimpang	Kunyit, kencur, jahe, lengkuas, temulawak, jahe merah, temu mangga, kunyit putih, bawang merah, bawang putih
2) Batang/Kulit Batang	Kayu manis, secang, kina, serai
3) Daun	Daun jeruk nipis, daun pandan, daun salam, daun ruku-ruku, daun kecubung, daun kunyit
4) Bunga	Cengkeh
5) Buah	Merica, jeruk nipis, asam kandis
6) Biji	Pala, kemiri, kapulaga, adas, ketumbar
7) Akar	Pasak bumi, ciplukan

Sumber: Haryati (Yana, 2018)

3. 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). Buku tersebut membahas topik yang cukup luas (satu bidang ilmu). Urutan materi dan struktur buku teks disusun berdasarkan logika bidang ilmu (*content oriented*).

Desain produk pengembangan buku referensi tentang potensi tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan yang dibuat mengacu pada (Lalu, 2015) yang menyatakan bahwa buku referensi dibuat menjadi 2 bagian yaitu bagian yaitu bagian luar buku dan bagian dalam buku. Bagian

dalam buku dibagi menjadi 3 sub bagian yaitu preliminaries, batang tubuh (isi utama), dan postliminaries.

Buku referensi yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah buku referensi yang memuat tentang etnobotani tumbuhan rempah-rempah oleh masyarakat desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang. Buku referensi yang dikembangkan berisi gambar-gambar tentang tumbuhan rempah-rempah dan juga cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah.

Buku referensi dapat menjadi buku penunjang pemahaman konsep dalam mata kuliah biologi terapan khususnya pada mahasiswa program studi Pendidikan Biologi STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat luas tentang tumbuhan rempah-rempah.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan merupakan hasil penelitian sebelumnya yang relevan dengan penelitian yang dilakukan dengan maksud untuk menghindari duplikasi.

1. Penelitian Tribudiarti (2018) tentang “Studi Etnobotani Jenis Rempah yang Digunakan dalam Bumbu Masakan Tradisional Adat di Kerajaan Rokan Kabupaten Rokan Hulu, Riau. Berdasarkan hasil penelitian oleh Tribudiarti pada masyarakat Adat Kerajaan Rokan ditemukan 29 jenis tumbuhan rempah yang tergolong kedalam 17 famili dan 24 marga.

Diketahui masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan sebanyak 16 jenis. Masakan Nasi Jouk mamon merupakan makanan fermentasi yang memiliki ciri khas rasa dan bau menyengat sehingga dikhawatirkan punah (hilang) karena peminat jenis masakan ini makin berkurang, maka dari itu perlu dilestarikan. Nilai dan manfaat tertinggi pada jenis *Allium cepa* sebesar 0,09.

2. Pramesthi (2020) tentang “Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar”. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa ditemukan jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton terdiri atas 20 jenis, dimana kategori rempah terdiri atas dua jenis tumbuhan, yaitu: merica (*Piper nigrum*) dan kemiri (*Aleurites moluccana*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galangal*), belimbing (*Averrhoa bilimbi*), kencur (*Kaempferia galangal*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kecapi (*Sandoricum koetjape*), asam (*Tamarindus indica*), jarak (*Jatropha curcas*), asam patikala (*Etlingera elatior*), kedondong hutan (*Spondias pinnata*), tomat (*Solanum lycopersicum*), Lombok (*Capsicum frutescens*), umbi berlian/bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*), mangga (*Mangifera indica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), dan kelapa (*Cocos nucifera*).
3. Ningsih (2021) dalam penelitiannya tentang “Etnobotani Tumbuhan Rempah-rempah oleh Masyarakat Kabupaten Ponorogo Jawa Timur” menyimpulkan bahwa tumbuhan rempah-rempah yang digunakan oleh

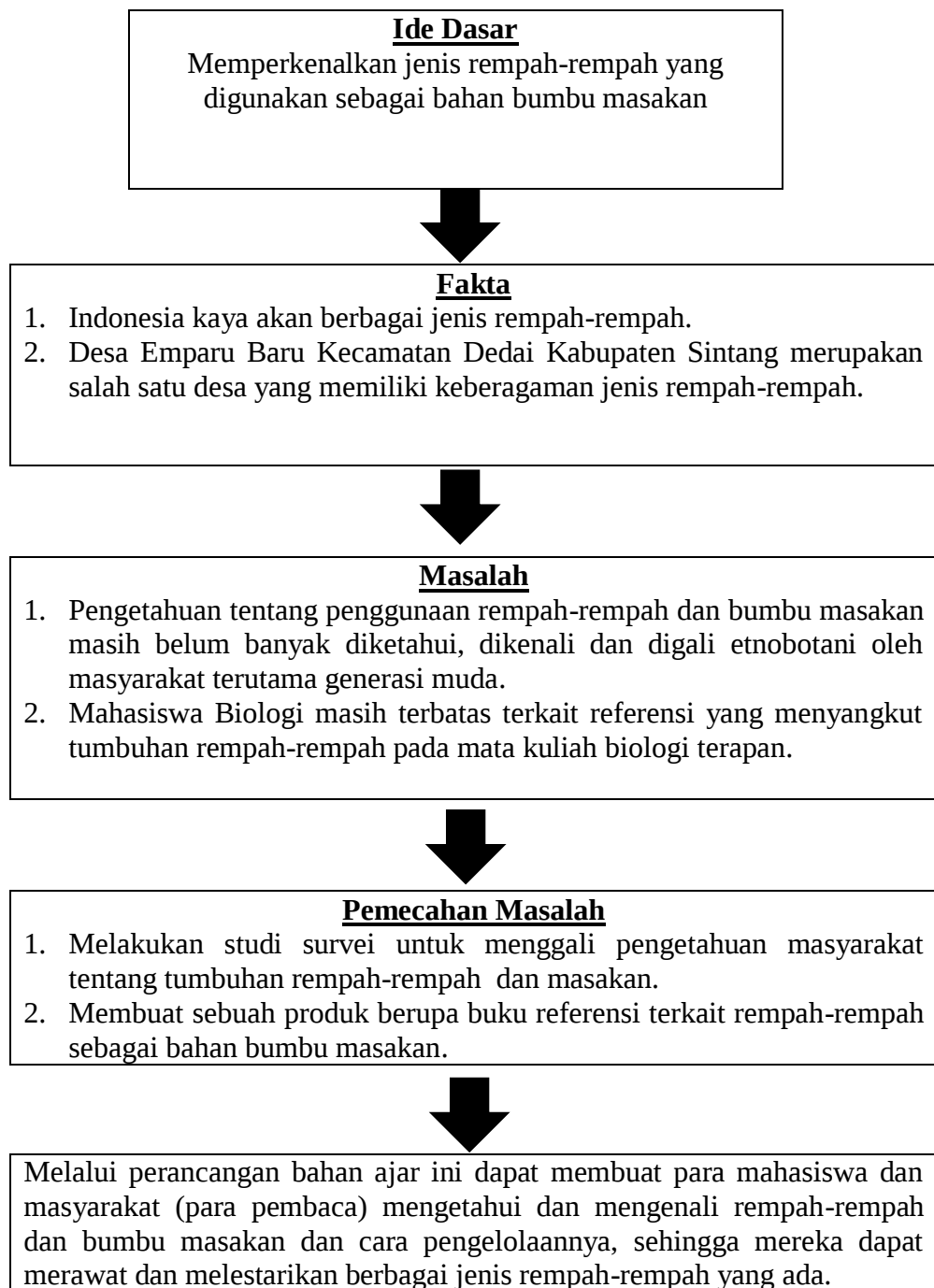
masyarakat Kabupaten Ponorogo sebagai bumbu masak dan minuman tradisional terdapat 26 spesies tumbuhan rempah yang tergolong ke dalam 18 famili. Persentase tertinggi bawang putih (*Allium sativum*) sebesar 10,20%, persentase 4,52% dan terendah adalah kembawang lawing (*Illiciumverumi*) sebesar 0,78%. Bagian/organ yang digunakan meliputi 28,30%, buah 10,70%, daun 13,10%, batang 13,57%, bunga 5,68%, biji 6,61%, umbi lapis 17,40% dan kulit batang 4,52%. Cara pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan dan minuman tradisional oleh masyarakat Kabupaten Ponorogo: dihaluskan, direbus, digeprek dan ditumis. Perolehan tumbuhan rempah-rempah sebagai bumbu masakan dan minuman tradisional oleh masyarakat Kabupaten Ponorogo adalah dengan cara: budidaya, dipasar dan mencari di dalam hutan (liar). Budidaya yang sudah berjalan hingga saat ini yakni budidaya tumbuhan rempah dari family *Zingiberaceae*, karena struktur jenis tanah yang terdapat di Kabupaten Ponorogo cocok dengan jenis tanah yang digunakan untuk menanam rempah tersebut, sedangkan bawang putih termasuk rempah yang paling banyak digunakan namun tidak dapat dibudidayakan di Kabupaten Ponorogo karena tanahnya tidak cocok dengan rempah tersebut.

C. Kerangka Berpikir

Menurut Rispawati dan Herianto (2019) kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai

faktor yang telah didefinisikan sebagai masalah yang penting. Kerangka berpikir merupakan panduan logis yang akan diterapkan oleh peneliti dalam proses penelitiannya. Proses penelitian ini mencakup permasalahan yang akan diteliti, dianalisis dan disimpulkan menjadi temuan peneliti.

Penelitian ini membahas tentang potensi rempah yang digunakan sebagai bahan masakan oleh masyarakat Desa Emparu Baru Kecamatan Dedai Kabupaten Sintang, namun pengetahuan tentang tumbuhan rempah yang digunakan sebagai bahan masakan belum terdokumentasi dengan baik, sehingga pengetahuan dan informasi tentang tumbuhan rempah masih kurang atau sangat minim di kalangan masyarakat luas. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan sebuah produk, yang dalam penelitian ini berupa buku referensi. Tujuan pembuatan buku referensi dalam penelitian ini adalah sebagai sumber informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah dan bumbu masakan bagi para pembaca. Dengan adanya buku referensi, pengetahuan tentang potensi rempah sebagai bahan masakan dapat terdokumentasikan dengan baik. Adapun kerangka berpikir penelitian ini disajikan pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1
Kerangka Berpikir

