

Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi

Luchman Hakim¹, Jati Batoro¹, Kurniasih Sukenti²

¹Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya, Malang

²Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tanaman rempah yang ada di kebun tradisional dan menjelaskan tingkat kepentingan tanaman rempah-rempah dalam masyarakat oleh masyarakat Osing di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. Penelitian ini mendapatkan sejumlah 27 spesies tumbuhan rempah yang digunakan dalam keseharian masyarakat Osing di Kopen Dukuh. Dari sejumlah tanaman tersebut, 18 jenis tanaman dijumpai tumbuh di kebun dan lingkungan perumahan penduduk, dan sejumlah 9 spesies tidak tumbuh di kebun. Bawang putih, bawang merah dan kemiri adalah tiga spesies yang mempunyai peran penting dalam seni kuliner dan kehidupan masyarakat, disusul oleh lengkuas, jahe, kunyit, cabai, kencur, dan serai. Pemanfaatan rempah dapat diklasifikasikan dalam kategori bumbu basah dan kategori bumbu kering. Termasuk dalam bumbu kering adalah lada, pala, jinten, ketumbar dan cengkeh. Golongan bumbu basah ini antara lain meliputi kunyit, kencur, temu kunci, jahe, serai, bawang-bawangan, cabai, daun bawang.

Kata kunci: Agroforestry, Biodiversitas, Kebun tradisional, Konservasi rempah

Abstract

This study were aimed to assess the spices in the traditional garden and describes the importance level of spice plants among Osing community, Kopen Dukuh Village, Banyuwangi Regency. This study found a total of 27 species of spice plants that used in the daily life of Osing community in Kopen Dukuh. From the numbers of spices, 18 were found in the garden and resident surrounding house, and nine species was not found in the garden. Garlic, onion, and candlenut are species with important role in the culinary arts and daily life of community, followed by galangal, ginger, cumin, chili, sand ginger/aromatic ginger and lemongrass. The utilization of spices can be classified into categories of wet and dry seasoning. Dry seasoning includes pepper, nutmeg, black-cumin, coriander, and clove. The wet seasoning includes cumin, sand ginger, fingerroot/ Chinese ginger, ginger, lemongrass, onions, garlic, chili, and leek.

Keywords: Agroforestry, Biodiversity, Spices conservation, Traditional garden

PENDAHULUAN

Rempah-rempah adalah salah satu sumberdaya hayati yang berperan penting dalam sejarah kehidupan manusia. Rempah-rempah terutama dimanfaatkan oleh manusia untuk beragam keperluan. Sejak abad 2 Masehi, perdagangan rempah-rempah telah menjadi bagian dari sistem perekonomian dunia lewat jalan sutra yang menghubungkan Asia dan Eropa. Saat ini, rempah-rempah adalah komoditi utama banyak negara. Rempah-rempah mempunyai nilai ekonomi penting dan menjadi salah satu sumber pendapatan bagi banyak negara. Negara-negara tropik adalah eksportir rempah-rempah terbesar dengan nilai penjualan yang signifikan [1][2].

Di Indonesia, banyak jenis rempah mudah dijumpai dan tumbuh liar di kebun dan pekarangan rumah. Beberapa jenis sengaja ditanam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, terutama terkait pengelolaan makanan. Rempah-rempah terutama digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan, penguat citarasa, pengharum dan beberapa diantaranya adalah pewarna makanan alami. Kekayaan dan kekhasan kuliner Indonesia pada prinsipnya tidak dapat dilepaskan dari keragaman rempah-rempah yang tumbuh di berbagai tipe habitat dan ekosistem di Indonesia [3]. Rempah-rempah tidak hanya memberikan efek kelezatan rasa makanan, tetapi banyak diantaranya telah terbukti berkhasiat dalam pengobatan masyarakat berbasis herbal. Antioksidan yang terkandung dalam rempah-rempah adalah salah satu aspek yang saat ini banyak dialami dalam pengembangan ilmu kesehatan manusia [4]. Rempah-rempah adalah salah satu bahan penting dalam industri wisata kesehatan dan wisata kuliner yang saat ini

Alamat Korespondensi Penulis:

Luchman Hakim

Email : luchman@ub.ac.id

Alamat : Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya, Malang

berkembangan pesat. Terapi kesehatan dengan menggunakan aroma terapi dan herbal saat ini sedang berkembang dengan pesat ditandai oleh munculnya industri dan layanan paket Spa untuk kesehatan di daerah wisata [4][5][6]. Hal ini menunjukkan bahwa rempah-rempah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia dimasa mendatang.

Meskipun rempah-rempah telah diketahui mempunyai anekaragam manfaat, apresiasi terhadap rempah-rempah saat ini sangat kurang. Banyak generasi muda saat ini tidak mengenal aneka jenis rempah-rempah. Modernisasi dan perubahan pola konsumsi sehari-hari masyarakat menjadi ancaman nyata bagi keberlanjutan eksistensi rempah-rempah [2]. Para peneliti mensinyalir bahwa perubahan tradisi dan budaya yang sangat cepat di masyarakat akan berdampak pada semakin jarangnyanya pemanfaatan dan semakin hilangnya pengetahuan rempah-rempah di Indonesia. Hal ini sangat ironis karena kekayaan rempah-rempah di Indonesia sangat luar biasa dengan beragam jenis pemanfaatan oleh beragam suku yang mendiami Indonesia. Konservasi tanaman rempah-rempah, terutama pada sentra-sentra habitat rempah tumbuh sangat mendesak dilakukan.

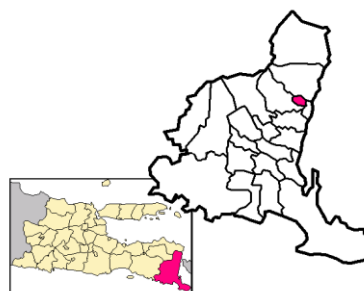
Banyuwangi adalah salah satu daerah dengan mayoritas masyarakat tradisional yang masih memanfaatkan tanaman rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari. Sampai saat ini penggunaan jenis tanaman rempah di Banyuwangi yang merupakan salah satu representasi pemanfaatan tanaman oleh masyarakat tradisional belum banyak dilakukan. Dalam konteks pembangunan kepariwisataan yang saat ini sedang tumbuh pesat, konservasi rempah-rempah di Kabupaten Banyuwangi akan meningkatkan daya saing wisata kuliner yang khas dan meningkatkan potensi atraksi agrowisata di Kabupaten Banyuwangi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tanaman rempah yang ada di kebun tradisional dan mengetahui tingkat kepentingan tanaman rempah di Dusun Kopen Dukuh, Desa Grogol Kabupaten Banyuwangi.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Dusun Kopen Dukuh di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur (Gambar 1). Secara geografis Kabupaten Banyuwangi terletak pada koordinat 7,43° – 8,46° LS dan 113,53° – 114,38° BT. Kabupaten

Banyuwangi yang terletak di ujung timur Pulau Jawa adalah salah satu kabupaten berbasis pertanian dan perkebunan. Kultur masyarakat pertanian masih dominan dengan dukungan lahan pertanian tanah basah (sawah) produktif dan tanah kering (tegalan dan perkebunan) yang luas. Praktek-praktek agroforestry yang memungkinkan lahan pertanian kering, terutama kebun, kaya akan bentuk bentuk keanekaragaman hayati. Desa kopen Dukuh terletak pada ketinggian 650 m dpl dengan suhu rata-rata adalah 27-32C dengan kelembaban local berkisar antara 60-80%. Tipe tanah liat berbatu dengan vegetasi yang tumbuh diatasnya adalah perkebunan dengan sistem agroforestri.



Gambar 1. Lokasi Desa Grogol, Kecamatan Giri di Kabupaten Banyuwangi. (Sumber Banyuwangi.kab.go.id)

Survey floristik

Penelitian dimulai dengan melakukan survei pendahuluan di tempat penelitian. Kegiatan yang dilakukan antara lain melakukan observasi lahan-lahan kebun masyarakat. Selanjutnya dilakukan pemilihan kebun dan pekarangan rumah yang akan dilibatkan dalam studi sebagai plot pengamatan. Pemilihan kebun didasarkan atas aksesibilitas dan perijinan dari pemilik kebun.

Penelitian tahap kedua adalah melakukan inventarisasi tanaman yang termasuk sebagai rempah-rempah. Panduan pengenalan tanaman rempah yang dipakai adalah "*Plant Resources of South East Asia 13: Spices*" yang diterbitkan oleh PROSEA tahun 1999, "*Handbook of Herbs and Spices*" oleh KV. Peter yang diterbitkan oleh CRC pada tahun 2004. Tanaman rempah dalam penelitian ini didefinisikan untuk tanaman yang digunakan sebagai bumbu, cita rasa, dan pengharum dalam tata kelola masakan tradisional. Inventarisasi dilakukan dengan menjelajahi seluruh penjuru kebun dan mencatat tanaman-tanaman rempah yang didapatkan. Tanaman rempah yang dijumpai selanjutnya dicatat dalam *logbook* dan dilakukan

pengamatan ciri-ciri habitus, morfologi, lingkungan tempat tumbuh, dan atribut-atribut lainnya. Selanjutnya, seluruh tumbuhan atau bagian-bagian yang mewakilinya dikoleksi sebagai spesimen herbarium. Setiap tumbuhan rempah-rempah yang didapatkan saat eksplorasi didokumentasikan dengan foto digital.

Pada setiap kebun dan pekarangan rumah yang diamati, dilakukan wawancara dengan responden yang merupakan perwakilan masyarakat setempat. Responden dalam penelitian ini adalah sejumlah 25 orang yang merupakan 5 persen dari total jumlah KK yang ada di sekitar lokasi penelitian di Dusun Kopen Dukuh. Responden adalah laki-laki atau perempuan penggarap kebun dengan batas minimal usia 40 tahun dengan asumsi mereka mengenal dengan baik aneka jenis rempah-rempah yang ada di kebun. Responden diminta untuk menyebutkan jenis-jenis rempah-rempah yang tumbuh di kebun, pemanfaatannya, cara pengambilan atau penyimpanan, cara penanaman dan pemeliharaan. Peneliti mencatat semua informasi yang diberikan oleh responden dalam form pengamatan.

Jenis-jenis tumbuhan rempah yang terdaftar disusun dalam tabel pengamatan dan diklasifikasikan berdasarkan takson. Tingkat kepentingan dianalisis dengan menggunakan indeks etnobotani sebagai berikut:

Relative Frequency of Citation (RFC)

$$RFCs = \frac{FCs}{N} = \sum_{i=1}^{i=N} \frac{Uri}{N} \quad (1)$$

RFC adalah jumlah informan yang menyebutkan pentingnya jenis tertentu dibagi seluruh informan dalam survei. Secara teoritik indeks ini dapat bervariasi dari 0 sampai 1. Nilai 0 didapatkan karena tidak ada satupun informan yang menyebutkan kegunaan tanaman tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis tanaman rempah

Masyarakat Kopen Dukuh masih memanfaatkan tanaman rempah untuk beragam keperluan, mulai dari penyedap makanan sampai dengan menjaga stamina dan kesehatan. Pengenalan jenis-jenis tanaman rempah dan pemanfaatannya diperoleh dari orang tua atau leluhur sebelumnya secara oral dan praktek langsung. Model transfer informasi antar generasi ini masih dapat dilihat pada budaya masyarakat pedesaan di Banyuwangi, sehingga mengindikasikan bahwa aspek-aspek tradisional masih terjaga.

Bagian tanaman yang digunakan sebagai bahan rempah bermacam-macam, meliputi antara lain daun, biji, kulit kayu, bunga dan buah. Berdasarkan karakteristik bahan dan materi rempah, masyarakat memanfaatkan bagian-bagian tersebut secara langsung (dalam bentuk segar) atau kering (sebagai awetan). Berdasarkan asalnya, rempah-rempah yang digunakan diperoleh dari lingkungan sekitar (kebun) atau dibeli dari pasar. Jenis-jenis tertentu tumbuh liar di kebun ataupun merupakan tanaman rempah bernilai ekonomi tinggi.

Jenis-jenis rempah yang dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Osing Banyuwangi di Kopen Dukuh adalah sebagai berikut:

1. Vanili

Vanilla planifolia Andrews

Famili: *Orchidaceae*

Bagian yang diambil adalah buah polong dari tanaman [7]. Buah dikeringkan dan ditumbuk sampai menjadi bubuk siap pakai. Vanili dahulu banyak ditanam oleh masyarakat sebagai tanaman industri, namun demikian saat ini populasinya di kebun masyarakat sudah turun. Menurut responden, aspek keamanan karena maraknya pencurian buah vanili di pohon menjadi alasan orang mulai jarang menanam Vanili dalam jumlah besar. Desa Kopen Dukuh memiliki kondisi yang ideal bagi syarat hidup optimal Vanili, antara lain curah hujan 1000-3000 mm/tahun, cahaya matahari antara 30-50%, suhu udara optimal 20-25 C dan kelembaban udara berkisar antara 60-80% [8].

2. Pandan cina, Daun Suji

Dracaena angustifolia (Medik.) Roxb.

Famili: *Asparagaceae*

Daun suji merupakan perdu menahun. Bagian yang diambil adalah daun. Daun segar diambil dan dirajang untuk dicampurkan pada santan atau bahan makanan sebagai penyedap dan pewarna hijau pada makanan. Pandan Cina atau Daun Suji ditanam dengan cara stek batang. Selain sebagai tanaman yang bermanfaat dalam memperkuat cita rasa, Pandan cina juga digunakan sebagai tanaman pagar dan tanaman ornamental. Pemanfaatannya pada masyarakat Osing di Kopen Dukuh sebagai penyedap rasa makanan dapat dikatakan mulai jarang dalam kehidupan sehari-hari. Namun demikian, daun suji mempunyai potensi lain sebagai tanaman obat, antara lain untuk disentri, beri-beri, nyeri lambung, nyeri haid, dan penawar racun.

3. Kayu manis

Cinnamomum burmanni (Nees & T. Nees) Nees
ex Blume

Famili: *Lauraceae*

Kayu manis adalah tanaman rempah bernilai ekonomi tinggi. Bagian tanaman yang dimanfaatkan adalah kulit kayu (De Guzman and Siemonsma. 1999). Pemanfaatannya beragam, mulai dari penyedap makanan dan untuk membuat minuman herba. Kayu manis tumbuh bersama dengan tanaman lainnya di kebun-kebun masyarakat, namun populasinya dapat dikatakan jarang. Responden mengatakan bahwa kayu manis adalah tanaman perkebunan dan jarang dikultivasi di kebun sebagai tanaman industri oleh masyarakat. Informan mengatakan bahwa kayu manis tumbuh dengan sendirinya karena kemungkinan persebaran oleh alam atau ditanaman oleh pemilik kebun.

4. Jeruk nipis

Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle
Rutaceae

Jeruk nipis terutama ditanam karena diambil buahnya untuk proses penyiapan makanan dan bahan pembuat minuman. Jeruk nipis dikenal mempunyai kandungan vitamin C yang bermanfaat untuk kesehatan, dan digunakan untuk menghilangkan bau amis pada ikan. Jeruk nipis ditanam di halaman rumah sebagai komponen dari keindahan taman rumah dan juga sebagai tanaman bermanfaat. Pemanfaatan jeruk nipis dalam seni kuliner dan pengobatan telah dikenal secara luas, menyebabkan jeruk nipis mempunyai nilai pemanfaatan yang tinggi dalam masyarakat [7][1].

5. Jahe

Zingiber officinale Roscoe
Famili: *Zingiberaceae*

Jahe ditanam sebagai tanaman yang banyak memberikan manfaat, terutama dalam seni memasak dan sebagai minuman penghangat. Jahe ditanam di sekitar rumah hanya terbatas untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Jahe yang umum dikenal oleh masyarakat adalah jahe gajah dan jahe emprit. Jahe mempunyai aroma yang menyegarkan. Masyarakat terutama memanfaatkan rimpang tanaman Jahe yang tumbuh di kebun-kebun. Rimpang dipisahkan dari pelepah daun dan dikeringkan. Minuman berbahan Jahe dipercaya dapat mengobati masuk angin, perut kembung, mengobati mual dan gangguan pencernaan [4].

6. Bawang merah

Allium cepa L.

Famili: *Amaryllidaceae*

Bawang merah dimanfaatkan dalam bentuk umbi lapis dan daun untuk keperluan pembuatan makanan. Bawang merah tidak ditanam dalam kebun. Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat mendapatkan bawang merah dari pasar tradisional terdekat. Bawang merah adalah bumbu dasar bagi kebanyakan masakan yang dihidangkan [4][9].

7. Bawang putih

Allium sativum L.

Famili: *Amaryllidaceae*

Umbi lapis bawang putih digunakan sebagai komponen resep dari kebanyakan makanan di Desa Kopen Dukuh. Bawang putih tidak ditanam di kebun. Berdasarkan hasil wawancara, Bawang putih diperoleh dari pasar. Bawang putih sangat penting untuk aneka ragam masakan [4][9].

8. Ketumbar

Coriandrum sativum L.

Famili: *Apiaceae*

Ketumbar adalah tumbuhan herba semusim yang diambil bijinya sebagai rempah-rempah pada masyarakat Osing Banyuwangi di Kopen Dukuh. Namun demikian, tumbuhan ini tidak ditanam di kebun. Masyarakat mendapatkan biji ketumbar di pasar tradisional. Ketumbar terutama digunakan untuk memasak menu-menu tertentu. Minyak atsiri dari ketumbar yang masuk dalam tubuh berkhasiat sebagai stimulan, penguat organ pencernaan, merangsang enzim pencernaan, dan peningkatan fungsi hati. Ketumbar diketahui mempengaruhi dan meningkatkan nafsu makan [1].

9. Lengkuas

Alpinia galanga (L.) Willd.

Famili: *Zingiberaceae*

Lengkuas atau Laos tumbuh liar di kebun dibawah tajuk-tajuk kanopi tanaman Kopi dan tumbuhan kebun lainnya. Tanaman Laos dimanfaatkan karena kandungan rimpang yang kaya akan bahan aktif bermanfaat bagi kesehatan. Rimpang dipisahkan dari pelepah daun dan dikeringkan. Lengkuas tidak ditanam secara luas. Selain sebagai bahan bumbu dapur, Laos dikenal sebagai tanaman obat dan digunakan untuk mengobati penyakit kulit (panu, kurap), sakit kepala, dan nyeri dada. Laos digunakan secara luas untuk berbagai kepentingan seni kuliner dan pengobatan

[1][6][7].

10. Kencur

Kaempferia galanga L.

Famili: *Zingiberaceae*

Kencur merupakan tera kecil, dijumpai pada beberapa spot pengamatan di Desa Kopen Dukuh namun tidak dibudidayakan secara intensif. Rimpang kencur terutama dipakai sebagai bahan masakan karena mempunyai aroma yang spesifik. Selain dimanfaatkan sebagai penguat cita rasa makanan, kencur dimanfaatkan sebagai jamu tradisional (beras kencur). Menurut penelitian, kencur dapat menyembuhkan batuk, flu, sakit kepala, keseleo, radang lambung, memperlancar haid, radang telinga, membersihkan darah kotor, mata pegal, diare, masuk angin. Rimpang dipisahkan dari daun-daunan, dan kemudian dikering anginkan untuk disimpan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari [1][6][7].

11. Kemiri

Aleurites moluccanus (L.) Willd.

Famili: *Euphorbiaceae*

Kemiri tidak dibudidayakan di kebun. Buah kemiri dibeli di pasar tradisional dan merupakan biji-bijian yang diperoleh dari hutan. Dibandingkan dengan rempah-rempah lainnya, Kemiri kaya akan minyak. Kemiri banyak digunakan sebagai penyedap masakan. Manfaat lain dari kemiri adalah sebagai pencahar dan perawatan rambut [1]

12. Daun bawang

Allium porrum L.

Famili: *Amaryllidaceae*

Tanaman Bawang daun, atau Bawang Prey, adalah tanaman dataran tinggi. Tanaman ini tidak ditanam dalam kebun masyarakat Osing di Kopen Dukuh. Masyarakat mendapatkan dari pasar dan pedagang keliling. Dalam seni masak masyarakat Osing, daun bawang bisa ditemukan misalnya dalam martabak telur, sebagai bagian dari sop. Daun bawang di berbagai kelompok masyarakat secara luas telah digunakans ebagai rempah-rempah yang bermanfaat [1].

13. Cabai

Capsicum annum L.

Famili: *Solanaceae*

Cabai besar. Ditanaman di kebun dan lingkungan sekitar tempat tinggal. Pada beberapa petak sawah, cabai ditanam sebagai tanaman sela setelah menanam padi. Ditanam untuk

diambil buahnya dalam memperkuat sensasi pedas dan bumbu merah. Dikenala secara luas didunia sebagai rempah-rempah penting [10].

14. Tomat

Solanum lycopersicum L.

Famili: *Solanaceae*

Ditanaman di sekitar tempat tinggal. Terdapat tomat buah dan tomat ranti. Tomat digunakan sebagai penyedap masakan. Bersama-sama dengan cabai, tomat adalah penyusun utama sambal dalam masakan tradisional yang disebut Nasi Tempong. Buah tomat telah dilaporkan dapat membantu penyembuhan diabetes, kesehatan mata, jantung, stroke, perawatan kulit, pencegahan kanker prostat, dan penguatan tulang [1][10].

15. Kemangi

Ocimum americanum L.

Famili: *Lamiaceae*

Ditanaman di sekitar tempat tinggal. Dikonsumsi secara segar atau dimasak bersama-sama dengan bumbu dan sayur lainnya. Aroma yang ditimbulkan oleh minyak atsiri tersebut dikatakan dapat membangkitkan nafsu makan.

16. Sereh

Cymbopogon citratus (DC.) Stapf

Famili: *Poaceae*

Ditanam di sekitar tempat tinggal. Penggunaan Sereh sebagai bumbu masakan menghasilkan aroma masam. Sereh dilaporkan digunakan untuk mengobati sakit kepala, nyeri lambung, diare, batuk, pegal-pegal, menghilangkan bau badan tak sedap. Akar sereh dimanfaatkan untuk peluruh air seni, peluruh dahak / obat batuk, dan penghangat badan. Daun sereh dilaporkan bermanfaat untuk peluruh angin perut, penambah nafsu makan, pengobatan pasca persalinan, penurunan panas dan pereda kejang. Daun mengandung asam folat, asam pantotenat, piridoksin, dan thiamin yang bermanfaat bagi tubuh. Dimanfaatkan dalam seni kuliern dan pengobatan secara luas [10].

17. Kunyit

Curcuma domestica Valetton

Famili: *Zingiberaceae*

Kunyit mengandung kurkumin, desmetoksikumin dan bisdesmetoksikurkumin. Kunyit memberikan efek kuning cerah yang mengundang selera pada kuah bersantan atau nasi Kuning. Kunyit tidak dibudidayakan secara luas

sebagai tanaman bernilai ekonomis. Kunyit tumbuh disekitar rumah sehingga memudahkan dalam pengambilannya [1][6][7].

18. Pala

Myristica fragrans Houtt.

Famili: *Myristicaceae*

Pala banyak dijumpai di Dusun Kopen Dukuh. Tumbuh dalam sistem agroforestry bersama –sama dengan tanaman lainnya. Pala terutama dipanen untuk diambil bijinya dan dijual kepegepul di desa. Pala dilaporkan mempunyai potensi sebagai tanaman obat. Kulit dan daging buah Pala mengandung minyak atsiri dan zat samak [1][6][7].

19. Salam

Syzygium polyanthum (Wight) Walp.

Famili: *Myristicaceae*

Tanaman salam tumbuh di kebun-kebun masyarakat osing. Daun diperoleh dari kebun disekitar dan tidak ada laporan bahwa daun dikumpulkan untuk dijual. Daun salam digunakan dalam memasak menu-menu tertentu (terutama masakan bersantan) karena menghasilkan bau dan rasa yang khas [7].

20. Seledri

Apium graveolens L.

Famili: *Apiaceae*

Daun diperoleh dari pasar untuk membuat sup. Seledri dikatakan bermanfaat untuk penderita hipertensi dan rematik. Tidak dijumpai di kebun, namun beberapa masyarakat menanam dalam polibag yang berfungsi sebagai tanaman hias sekaligus bahan rempah [10].

21. Jinten putih

Cuminum cyminum L.

Famili: *Apiaceae*

Biji Jinten Putih terutama digunakan untuk memasak karena bau yang harum. Jinten putih biasanya digunakan untuk memasak gulai, opor dan kari. Jinten putih berpotensi sebagai tanaman obat, terutama untuk pengobatan flu, anemia, pencernaan, jantung dan sebagainya. Biji Jinten diperoleh dipasar. Jinten tumbuh dengan bagus pada daerah pegunungan dengan suhu yang agak dingin. Jinten mengandung minyak atsiri, luteolin, apigenin [10].

22. Temu kunci

Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schltr.

Famili: *Zingiberaceae*

Temu kunci mudah dijumpai pada

beberapa titik di kebun masyarakat sebagai tanaman liar yang tidak dibudidayakan. Dalam keseharian, penggunaannya sangat sedikit, kebanyakan adalah untuk menyiapkan menu tertentu. Pemanfaatannya sebagai tanaman obat jarang dilaporkan, meskipun tanaman ini mempunyai potensi untuk mencegah dan menyembuhkan masuk angin, sulit buang air kecil, keputihan obat panas dalam, perangsang ASI, penambah stamina tubuh dan lainnya. Untuk bumbu dapur biasanya digunakan untuk memasak sayur bening (Bayam, daun kelor) untuk menambah cita rasa sayur [7].

23. Jeruk purut

Citrus hystrix DC.

Famili: *Rutaceae*

Tanaman jeruk purut berupa perdu, setinggi 3 – 5 meter, dengan tajuk yang tidak beraturan. Daun jeruk purut digunakan sebagai bumbu dapur penyedap masakan karena memiliki aroma yang khas. Jeruk purut mempunyai nilai jual yang baik dipasaran, berkisar antara 13.000-17.000 per kilo. Panen daun dapat dilakukan 4-6 bulan sekali. Namun demikian potensi ini belum dioptimalkan oleh masyarakat [7].

24. Cengkeh

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L. M. Perry

Famili: *Myrtaceae*

Cengkeh umum didapatkan di kebun-kebun di Dusun Kopen Dukuh. Cengkeh ditanam karena memberikan keuntungan ekonomi yang menjanjikan, selai kopi, kelapa, manggis, durian dan tanaman bernilai ekonomis lainnya. Cengkeh jarang dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam seni mengolah makanan [7].

25. Jintan hitam

Nigella sativa L.

Famili: *Ranunculaceae*

Secara alamiah Jintan hitam banyak tumbuh di Eropah selatan dan India. Diperoleh dari pasar, tidak tumbuh dalam kebun. Jintan hitam dilaporkan bermanfaat dalam aspek kesehatan manusia, seperti penyembuhan aneka penyakit, peningkatan fungsi otak, memperkuat sistem imunitas, dan sebagainya [10].

26. Kluwek

Pangium edule Reinw.

Famili: *Achariaceae*

Kluwek adalah komponen utama dalam

seni memasak masyarakat Osing, terutama Rawon. Kluwek tumbuh di hutan dan dikoleksi biji-bijinya yang sudah mengering. Menurut informan, dulu kluwek tumbuh di kawasan desa, namun demikian saat ini sudah tidak ada dan digantikan tanaman dengan nilai ekonomis lainnya yang lebih menjanjikan [7].

27. Cabai kecil

***Capsicum frutescens* L.**

Famili: *Solanaceae*

Cabai kecil biasa di tanam disekitar rumah, terutama halaman belakang dekat dapur. Beberapa tumbuh liar (tidak ditanam sebelumnya, dan tumbuh dari sampah-sampah organik yang dibuang di sekitar tempat tinggal). Rasa pedas pada cabai disebabkan oleh capsaicin dan dihidrocapsaicin. Cabai banyak digunakan untuk sambal. Cabai kecil adalah rempah penting dalam seni kuliner [10].

Dari sejumlah tanaman tersebut, 18 jenis tanaman dijumpai tumbuh di kebun dan lingkungan perumahan penduduk, dan sejumlah 9 spesies tidak dijumpai tumbuh dan dibudidayakan di kebun. Dalam persektif endemisme tanaman rempah di kebun masyarakat Kopen Dukuh, beberapa tanaman adalah endemic fitoregion Malesiana, sementara lainnya berasal dari luar fitoregion Malesiana. Kebun adalah salah satu ekosistem dengan aneka jenis tumbuhan yang berasal dari berbagai benua [11].

Tingkat Kepentingan Tanaman Rempah

Pemanfaatan beberapa jenis rempah di masyarakat sangat besar, meliputi antara lain Bawang putih, bawang merah dan kemiri (Tabel 1). Hal ini berarti bahwa tiga tanaman tersebut relatif sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di Kopen Dukuh. Ketiga tanaman tersebut adalah komponen bumbu dasar utama yang tidak ditanam disekitar lingkungan kebun. Bahan-bahan penyusun bumbu dasar tersebut diperoleh dari pasar atau pedagang keliling. Bawang Putih dan Bawang merah adalah tanaman yang menjadi dasar dari segala bumbu dapur.

Lengkuas, jahe, kunyit, cabai, kencur, dan sereh adalah jenis-jenis yang umum digunakan dalam penyajian makanan. Dibandingkan dengan bawang putih, bawang merah dan kemiri,

jenis-jenis tanaman tersebut mudah didapatkan di Dusun Kopen Dukuh. Beberapa sengaja ditanam pada pojok halaman rumah atau di bagian belakang rumah. Banyak diantaranya tumbuh liar di kebun-kebun tanpa pemeliharaan. Berdasarkan klasifikasinya, jenis-jenis tersebut adalah termasuk komponen bumbu dasar. Informan menyebutkan bahwa meskipun jenis-jenis tersebut relative sering dimanfaatkan, tetapi tidak ada upaya untuk budidaya. Jika stok di kebun atau halaman habis, para wanita biasa meminta pada tetangga atau orang lain yang mempunyai tanaman tersebut. Tidak ada upaya untuk mengkomersialkan jenis-jenis tersebut.

Cengkeh adalah jenis rempah yang sangat terkenal di dunia, tetapi di Dusun Kopen Dukuh pemanfaatannya sangat kecil. Di Kopen Dukuh, cengkeh adalah salah satu komoditi yang dibudidayakan untuk menghasilkan pendapatan ekonomi dari kebun. Bunga cengkeh dipanen dan dijual kepada pengepul. Potensi daun cengkeh untuk minyak atsiri tidak pernah dikembangkan.

Rempah-rempah lain yang sedikit dimanfaatkan dan diperoleh dari pasar antara lain adalah vanili, jinten putih, jinten hitam dan kluwek. Vanili tidak banyak ditanam lagi karena aspek keamanan. Menurut informan, buah vanili sering menjadi target pencurian sehingga mengakibatkan kerugian petani. Jinten putih dan jinten hitam tidak ditanam karena tidak tersedia bibit dan masyarakat tidak mengetahui cara menanam dan memeliharanya. Selain itu, alasan kesulitan menjual menjadi masalah keengganan petani menanam jinten putih dan jinten hitam. Kelompok rempah yang jarang dimanfaatkan tetapi mudah dijumpai tumbuh dikebun-kebun adalah kemangi, salam, temu kunci, dan cabai.

Pemanfaatan aneka ragam herba dan rempah dapat diklasifikasikan dalam kategori bumbu basah dan kategori bumbu kering. Bumbu kering bersifat lebih tahan lama sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, antara lain adalah kayu manis, lada, pala, jinten, kapulaga, ketumbar, cengkeh. Bagian bunga, biji, batang atau bagian tanaman lainnya yang dimanfaatkan sebagai materi rempah dipisahkan dari bagian yang tidak digunakan, selanjutnya dikering-anginkan sehingga kandungan air hilang dari materi tersebut. Pengeringan dapat dilakukan di atas perapian dengan aliran udara yang baik dan tidak lembab [1][3][12].

Tabel 1. Nilai kepentingan spesies dalam pemanfaatan langsung sehari-hari masyarakat Osing di Kopen Dukuh

No.	Jenis Tumbuhan	RFC	Kandungan gizi dan bahan aktif lainnya *
1	Bawang putih	0,48	Mengandung karbohidrat, protein, lemak, Kalsium, kalium ,natrium, berbagai jenis minyak atsiri dan alilin
2	Bawang merah	0,43	Bawang merah mengandung minyak atsiri, sikloaliin, metilaliin, dihidroaliin, flavonglikosida, kuersetin, saponin.
3	Kemiri	0,37	Mengandung Karbohidrat, protein, lemak, fosfor, zat besi, vitamin A dan B1
4	Lengkuas	0,34	Rimpang mengandung saponin, tanin, flavonoida, minyak atsiri, basonin, eugenol, galangan, dan galangol.
5	Jahe	0,34	Rimpang jahe mengandung minyak atsiri zingiberena, zingiberol, bisabolena, kurkumen, gingerol, filandrena dan resin.
6	Kunyit	0,34	Rimpang Kunyit mengandung sejumlah minyak atsiri seperti Keton sesquiterpen, turmeron, tumeon, Zingiberen, felandren , sabinen , borneol dan sineil.
7	Cabai rawit	0,29	Banyak mengandung vitamin A
8	Kencur	0,26	Rimpang kencur mengandung pati, mineral, dan minyak astiri yang terdiri dari sineol, asam metal kanil dan penta dekaan, asam cinnamic, asam sinamic, borneol, kamphene, paraeumarin, dan alkaloid.
9	Serai	0,23	Sereh mengandung komponen utama sitronelol, geranial, geranil butirat, sitral, limonen, eugenol, dan metileugenol.
10	Daun bawang	0,30	Mengandung zat besi, serat, kalium, anti oksidan
11	Ketumbar	0,23	Biji ketumbar mengandung kalsium, fospor, magnesium, zat besi, Niasin, Riboflavin dan Asam folat.
12	Pandan cina	0,17	Mengandung saponin dan flavonoid
13	Kayu manis	0,17	Buah jeruk nipis mengandung asam sitrat, limonen, linalin asetat, geranil asetat, fellandren, dan sitral.
14	Jeruk nipis	0,11	Mengandung asam sitrat dan berbagai jenis minyak atsiri
15	Tomat	0,11	Buah tomat mengandung lycopene, lutein, vitamin A, B1, C dan Asam Sitrat.
16	Pala	0,11	Biji Pala diketahui mengandung minyak atsiri, saponin, miristisin, elemisi, enzim lipase, pectin, lemonena dan asam oleanolat.
17	Daun Jeruk	0,09	Daun jeruk purut mengandung minyak astiri citronelal (80%). Sebagian kecil adalah citronelol (10%), nerol dan limonena.
18	Seledri	0,06	Daun pada tanaman ini mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, belerang, kalsium, besi, fosfor, vitamin A, B1 dan C.
19	Vanili	0,03	Mengandung vanillin dan piperonal (Minyak atsiri)
20	Kemangi	0,03	Daun kemangi mengandung flavanoid dan minyak atsiri dari golongan Inalool, eugenol, metil khavikol, 3-karen, a-humulen, sitral dan trans-karoffilen.
21	Salam	0,03	Daun salam mengandung minyak esensial (0,17%) eugenol dan metil kavikol.
22	Jintan putih	0,03	Biji jintan putih mengandung cuminal, safrana, monoterpen, sesquiterpen, dan aldehyd aromatic
23	Temu Kunci	0,03	Rimpang kaya akan kandungan minyak atsiri, asam kalvisinat dan ebrbagai jenis flavonoid
24	Cengkeh	0,03	Cengkeh kaya akan minyak asiri, asetil eugenol, eugenol, furfural, kariofilen, metal-amilketon, kariofilen, tannin, asam galatanat dan bahan-bahan aktif lainnya
25	Jintan hitam	0,03	Minyak atsiri, minyak lemak, saponin melantin, zat pahit nigelin, nigelon, dan timokinon, dan Asam Linoleat.
26	Kluwek	0,03	Mengandung vitamin C, betakaroten, tannin, asam hidrokarpat
27	Cabai keriting	0,03	Antioksidan, Lasparaginase dan Capsaicin yang berperan sebagai zat anti kanker.

Catatan: referensi kadungan aktif dan bahan Gizi disarikan dari Gebhardt, and Thomas. 2002, De Guzman and Siemonsma. 1999, Duke et al, 2002 dan *on line databases* (i.e.nutritionresource.com, nutritiondata.self.com, nutritionvalue.org)

Bumbu basah adalah herba-herba segar yang dimanfaatkan secara langsung setelah diambil dari kebun atau pasar. Beberapa bumbu basah dapat disimpan untuk beberapa hari sebelum digunakan. Golongan bumbu basah ini antara lain meliputi kunyit, kencur, temu kunci, jahe, serai, bawang-bawangan, cabai, daun bawang. Bumbu basah berbasis umbi relatif lebih tahan lama pada saat penyimpanan di dapur.

Jenis-jenis tersebut dimanfaatkan untuk kepentingan tertentu, seperti pembuatan bumbu inti, penambah cita rasa dan sebagai minuman.

1. Sebagai bumbu inti. Bumbu inti atau bumbu dasar dapat diklasifikasikan dalam 3 kelompok, yaitu bumbu dasar merah (dengan peran dominan bawang merah, bawang putih, cabai dan tomat segar), bumbu dasar putih (dengan peran dominan bawang merah, bawang putih, kemiri) dan bumbu dasar kuning dengan peran dominan bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit serta empon-empon lainnya).
2. Sebagai penambah cita rasa (serai, pandan, cengkih, kayu manis).
3. Sebagai minuman (Jahe, kencur, temulawak).

KESIMPULAN

Kebun masyarakat di Dusun Kopen Dukuh adalah habitat bagi beragam rempah potensial. Terdapat 18 jenis tanaman dijumpai tumbuh di kebun dan lingkungan perumahan penduduk, dan sejumlah 9 spesies tidak tumbuh di kebun. Bawang merah, bawang putih dan kemiri adalah tiga besar spesies yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat. Pemanfaatan aneka ragam herba dan rempah dapat diklasifikasikan dalam kategori bumbu basah dan kategori bumbu kering. Bumbu dapat diklasifikasikan dalam bumbu merah, bumbu putih dan bumbu kuning. Strategi konservasi rempah-rempah dapat dilakukan secara terintegratif dengan system agroforestry yang telah dikembangkan, merubah sudut pandang petani tentang potensi penanaman rempah, menanam rempah dengan konsep berkelanjutan, serta memproduksi rempah dengan mempertimbangkan kebutuhan dan standart produk pasar.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada masyarakat di Kopen Dukuh yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini, serta kepada sejawat di Jurusan Biologi

FMIPA UB yang telah banyak memberi kesempatan untuk melakukan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. Handbook of Medicinal Spices. CRC Press.
- [2]. Peter, K. V. 2004. Handbook of herbs and Spices. CRC-Woodhead Publishing Limited
- [3]. Marliyati, SA., D. Hastuti, and T. Sinaga. 2013. Ecoculinary tourism in Indonesia. In: Teguh, F and Avenzora, R (Eds), Ecotourism and Sustainable Tourism Development in Indonesia. Ministry of Tourism and Creative Economy, Republic of Indonesia.
- [4]. Tapsell, L. C., I. Heimphill, L. Cobiac, D.R. Sullivan, M. Fenech, C.S., Patch and K.E. Inge. 2006. Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future. Faculty of Health and Behavioural Science-Papers.
- [5]. Firmino, A. 2010. New Challenges for Organic Farmers in India-tourism, spices and herb. *Revija za geografijo-Journal for Geography*, 5(1), 101-113.
- [6]. Patin, R., M. Kanlayavattanakul, and N. Lourith. 2010. Aromatherapy and Essential Oils in Thai Spa Business. *Isan Journal of Pharmaceutical Science*, 5(2), 160-166.
- [7]. De Guzman CC and J.S Siemonsma. 1999. PROSEA-Plant Resources of South-East Asia No. 13. Spices. Backhuys Publisher, The Leiden Rain,
- [8]. Patricia (2004). *Vanilla: The Cultural History of the World's Favorite Flavor and Fragrance*. New York: J. P. Tarcher/Penguin.
- [9]. Sherman, P. W. and J. Billing. 1999. Darwinian Gastronomy: Why We Use Spices Spices taste good because they are good for us. *BioScience*, 49(6), 453-463.
- [10]. Raghavan, S. (2006). *Handbook of spices, seasonings, and flavorings*. CRC Press.
- [11]. Rahu, A. A., Hidayat, K., Ariyadi, M., & Hakim, L. (2014). Management of Kaleka (Traditional Gardens) in Dayak community in Kapuas, Central Kalimantan. *International Journal of Science and Research*, 3(3), 205-210.
- [12]. Suri, RA. 2013. *The Story of Rendang*. Ministry of Tourism and Creative Economy. Jakarta.
- [13]. Kaefer, C. M., and J.A. Milner. 2008. The role of herbs and spices in cancer

- prevention. *The Journal of nutritional biochemistry*, 19(6), 347-361.
- [14]. Kehlenbeck K. and BL. Maass, 2004. Crop diversity and slaccification of homegardens in Central Sulawesi, Indonesia. *Agroforestry System*, 63(1), 53-62.
- [15]. Krishnaswamy, K. 2008. Traditional Indian spices and their health significance. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 17(S1), 265-268.
- [16]. Kubota N., H.Y. Hadikusumah, O.S. Abdoellah, and N. Sugiyama. 2009. Change in the utilization of cultivated plants in homegardens in West Java for twenty years (2) Changes in the utilization of cultivated plants in homegardens. In Hayashi (eds). *Sustainable Agriculture in Rural Indonesia*, Gajah Mada University Press.
- [17]. Pamungkas, R.N., S. Indriyani, and L. Hakim. 2013. The Etnobotany of Homegardens Along Rural Corridors as a Basis for Ecotourism Planing: a Case Study of Rajegwesi Village, Banyuwangi, Indonesia. *J. Bio. Env. Sci.* 3(9), 60-69.
- [18]. Gebhardt, SE and RG. Thomas. 2002. *Nutritive Value of Food*. USDA-Agriculture Research Servces, MAryland