

Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan *Kias*

Siti Nuraeni¹, Budiawati Supangkat², Johan Iskandar³

¹Program Studi Pascasarjana Antropologi, FISIP, Universitas Padjadjaran
sitinuraeni18.sn@gmail.com

²Departemen Antropologi, FISIP, Universitas Padjadjaran
budiawati.supangkat@unpad.ac.id

³Departemen Biologi, FMIPA, Universitas Padjadjaran
johan.iskandar@unpad.ac.id

Abstract

Traditional market has been the main provider of various spices and herbs. This research aims to describe spices and herbs being traded in Warungkondang traditional market, West Java. It also aims to describe how people use those spices and herbs for various purposes such as seasonings, traditional medicine, as well as *kias* (amulet). This research was conducted using a qualitative method, in particular ethnography. Data were collected through participant observation and semi-structured interviews. This research identifies 32 species of spices and herbs being traded in the market. Among those, 21 species have been used not only for seasonings but also as traditional medicines, and *kias*. *Cikur* (*Kaempferia galanga*), *honje* (*Etlingera elatior*), *jahe* (*Zingiber officinale*), *koneng* (*Curcuma longa*), and *laja* (*Alpinia galanga*) are the most widely used spices and herbs. Parents and family members as well as electronic mass media have been the main sources of knowledge about spices and herbs, and its benefit. In Warungkondang market, knowledge about spices and herbs has been exchanged among buyers and sellers. This indicates the crucial role of traditional market which is not only serves as provider of spices and herbs, but also as the place where knowledge about it has been preserved and exchanged.

Keywords: ethnobotany, spices, traditional market

Abstrak

Pasar tradisional merupakan salah satu tempat penyedia berbagai tanaman rempah. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan jenis tanaman rempah yang dijual di Pasar Warungkondang di Jawa Barat, dan cara pemanfaatannya untuk berbagai keperluan, sebagai bumbu masakan, sebagai obat tradisional, dan sebagai *kias* (penangkal sihir). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipasi dan wawancara semi terstruktur pada para pembeli dan pedagang tanaman rempah di pasar Warungkondang. Hasil temuan penelitian ini, teridentifikasi sebanyak 32 jenis tanaman rempah yang diperdagangkan di Pasar Warungkondang. Tanaman itu sebagian besar digunakan sebagai bumbu masakan. Sebanyak 21 jenis rempah, selain dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, juga dimanfaatkan sebagai obat tradisional dan *kias*. Kencur (*Ci-*

kur), Kecombrang (*honje*), Jahe, Kunyit (*koneng*), dan lengkuas (*laja*) adalah jenis tanaman yang paling banyak dimanfaatkan. Pengetahuan tentang cara pemanfaatan tanaman didapatkan oleh pedagang dan pembeli dari orang tua secara turun-temurun, dari orang lain, serta dari media elektronik. Keragaman rempah yang diperdagangkan di Pasar Warungkondang serta pertukaran informasi antara pedagang dan pembeli terkait jenis tanaman rempah dan pemanfaatannya menunjukkan peran penting pasar tradisional sebagai penyedia tanaman rempah, sekaligus pelestari dan sumber persebaran pengetahuan tentang tanaman rempah.

Kata kunci: etnobotani, tanaman rempah, pasar tradisional

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi. Megabiodiversitas di Indonesia meliputi berbagai jenis hayati, binatang dan tanaman dengan variasi yang melimpah (Widjaja *et al.*, 2014). Keanekaragaman hayati yang tinggi memberikan banyak manfaat bagi kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia, antara lain sebagai bahan pangan, sandang, bahan bangunan, obat-obatan tradisional, bahan kerajinan, keperluan budaya dan lain sebagainya. Selain kaya dengan keanekaragaman hayati, sebagai negara dengan banyak pulau, Indonesia juga kaya dengan keanekaragaman etnis dan budayanya. Keanekaragaman budaya tersebut antara lain tercermin dari 700 bahasa lokal (Hiwasaki *et al.*, 2014). Keanekaragaman bahasa atau linguistik dan keanekaragaman budaya ini, menurut para ahli etnobotani juga memiliki kaitan erat dengan keanekaragaman hayati (Maffi dan Dailts, 2014).

Budaya berperan penting dalam melandasi hubungan manusia dengan lingkungan, termasuk jenis-jenis tumbuhan (Milton, 1996; Balick dan Cox 1999). Lebih lanjut, bentuk interaksi masyarakat dengan tanaman dapat dilihat melalui cara masyarakat memanfaatkan dan mengelola sumber daya tanaman dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Iskandar (2018), interaksi suatu suku bangsa dengan lingkungan sekitarnya dapat dilihat melalui pandangan hidup, norma, nilai, dan tata aturan yang berlaku di dalam komunitas sosial itu sendiri. Interaksi masyarakat dengan lingkungannya terbentuk secara turun temurun dalam jangka waktu yang lama dan pada akhirnya membentuk pengeta-

huan lokal.

Di dalam kehidupan sehari-hari, tanaman paling umum dimanfaatkan manusia sebagai bahan pangan. Tanaman pangan merujuk pada jenis tumbuhan berbatang, berakar, berdaun, yang dikonsumsi manusia (Cornelius 1984, dalam Apriliani *et al.*, 2014). Tanaman pangan biasanya dikonsumsi dengan cara diolah atau dimakan mentah. Pengolahan tanaman dengan cara dimasak biasanya menggunakan rempah sebagai bumbu. Berbagai jenis tanaman rempah yang digunakan untuk bumbu masakan tumbuh dan dijumpai di pekarangan, kebun, dan hutan. Rempah juga diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional.

Pasar tradisional, selain menjadi salah satu tempat berbelanja kebutuhan pangan, juga menjadi penyedia rempah untuk berbagai keperluan. Pasar tradisional juga berfungsi sebagai tempat pertukaran informasi pengetahuan lokal antar pedagang, antar pembeli, dan antar pembeli dan pedagang (Silalahi *et al.*, 2015). Oleh karena itu, penurunan jumlah pasar tradisional di Indonesia, dapat berimbas pada penurunan sumber kearifan lokal yang tersimpan di dalamnya (Sujarwo *et al.*, 2014). Di Jawa Barat misalnya, jumlah pasar-pasar desa mengalami penurunan drastis karena munculnya mini-market yang juga menawarkan bahan kebutuhan masyarakat (Iskandar *et al.*, 2020). Hal ini mengancam kelestarian kearifan lokal mengenai etnobotani.

Kajian etnobotani merupakan salah satu alat untuk mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tradisional atau masyarakat awam

yang telah menggunakan berbagai tanaman untuk menunjang kehidupannya (Suryadarma dikutip Mutaqin *et al.*, 2016). Penelitian ini berupaya menggambarkan peran pasar tradisional, tidak hanya sebagai penyedia rempah tetapi juga sebagai pelestari pengetahuan masyarakat tentang rempah, dengan menggunakan kajian etnobotani.

Kajian Pustaka

Rempah-rempah

Rempah didefinisikan sebagai bumbu yang berasal dari tanaman atau tumbuhan, baik segar maupun kering yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap (Soediartha dikutip Robi *et al.*, 2019). Rempah juga merujuk pada bagian tanaman yang bersifat aromatik dan dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (Robi *et al.*, 2019). Rempah-rempah terutama digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan, penguat cita rasa, pengharum dan beberapa di antaranya sebagai pewarna makanan alami (Hakim *et al.*, 2015). Selain sebagai bumbu masakan, masyarakat juga menggunakan beberapa jenis tanaman rempah untuk pengobatan tradisional berbasis herbal (Mutaqin *et al.*, 2016).

Etnobotani

Etnobotani adalah ilmu yang mempelajari hubungan manusia dengan tanaman (Hakim, 2014). Etnobotani dapat diartikan pula sebagai kajian mengenai pengetahuan penduduk tentang botani (Iskandar, 2018). Menurut Robbins dikutip Hakim (2014) kajian-kajian etnobotani tidak boleh hanya berhenti kepada sekadar mengumpulkan tetumbuhan, tetapi etnobotani harus lebih berperan dalam memberi pemahaman yang mendalam kepada masyarakat tentang biologi tanaman dan perannya dalam kehidupan masyarakat tertentu.

Kajian etnobotani sangat luas dan bermacam-macam. Oleh karena itu telah banyak penelitian terkait etnobotani yang telah dilakukan. Berdasarkan survei Martinez dikutip Hakim (2014), penelitian etnobotani dalam konteks tanaman obat-obatan menjadi kategori yang paling sering dilakukan. Misal, pe-

nelitian Arum *et al.* (2012) yang membahas tanaman obat masyarakat di Desa Keseneng; Emilda *et al.* (2017) mengenai persepsi dan pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan dan pembudidayaan tanaman obat; dan Khotimah *et al.* (2018) mengenai khasiat tanaman obat berdasarkan pengetahuan lokal masyarakat suku Osing.

Berbeda dengan penelitian etnobotani pada umumnya yang berfokus pada tanaman obat, penelitian ini membahas pemanfaatan tanaman rempah yang umumnya dijadikan sebagai bumbu dalam masakan. Penelitian ini menggambarkan peran pasar tradisional sebagai penyedia dan pelestari rempah serta sumber pengetahuan tentang rempah di Indonesia.

Kajian etnobotani yang membahas mengenai peran pasar tradisional, berdasarkan survei Martinez dikutip Hakim (2014), menjadi kategori kajian etnobotani yang paling sedikit dilakukan. Beberapa studi mengenai hal itu, diantaranya studi Yurlisa *et al.* (2017) yang mendokumentasikan ragam sayuran lokal di pasar tradisional. Pada studi itu, peneliti menemukan bahwa pasar merupakan tempat yang tepat untuk mendapat berbagai informasi terkait jenis sayuran yang diperjualbelikan.

Penelitian Iskandar *et al.* (2018) membahas berbagai jenis tanaman pangan yang diperjualbelikan di Pasar Ujung Berung. Jenis tanaman yang diperjualbelikan di pasar itu meliputi tanaman untuk sumber karbohidrat, sayuran, bumbu dan buah. Sujarwo *et al.* (2018) mendokumentasikan berbagai tanaman yang dijual di tiga pasar tradisional di Kabupaten Tabanan serta penggunaan dari berbagai tanaman tersebut. Proses perdagangan yang terjadi di pasar tradisional membuat pasar tradisional menjadi tempat berkumpulnya pengetahuan tradisional termasuk pemanfaatan tanaman.

Berbeda dengan penelitian mengenai kajian-kajian etnobotani dalam konteks pasar yang sebagian besar hanya mendokumentasikan jenis tanaman yang diperdagangkan, penelitian ini hanya berfokus pada tanaman rempah, terutama tanaman rempah yang umum dijadikan sebagai bumbu dapur oleh masyarakat. Studi

mengenai rempah sangat penting dilakukan karena rempah sangat erat dan dekat dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Selain itu, keanekaragaman tanaman rempah bisa diketahui melalui pasar tradisional.

Metode

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus hingga Desember 2021 di pasar tradisional yaitu Pasar Warungkondang. Pasar ini berada di Desa Cikaroya, Kecamatan Warungkondang, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Bahan dan alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis, pedoman wawancara serta alat elektronik. Alat elektronik terdiri dari kamera yang digunakan untuk mendokumentasikan kondisi pasar, serta alat perekam suara yang digunakan untuk merekam percakapan saat wawancara sedang berlangsung.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Metode ini digunakan untuk memahami pandangan hidup suatu masyarakat, terkait dengan kehidupannya berdasarkan sudut pandang masyarakat itu sendiri (Spradley, 2007). Pengetahuan lokal masyarakat terkait tanaman rempah yang menjadi bagian dari kehidupan masyarakat ditelusuri dalam penelitian ini.

Teknik pengumpulan data di lapangan dilakukan melalui observasi serta wawancara semi terstruktur. Di dalam melakukan observasi, peneliti melakukan pengamatan secara langsung dengan ikut berbaur dalam kegiatan di Pasar Warungkondang. Peneliti mengamati aktivitas pasar khususnya kegiatan pedagang, interaksi dan komunikasi pedagang, dengan pembeli, serta mengamati aneka ragam tanaman rempah yang diperdagangkan. Penelitian ini dilakukan di tengah pandemi Covid-19, sehingga penerapan protokol kesehatan dilakukan dengan sangat ketat saat pengumpulan data di pasar.

Wawancara semi terstruktur juga diterapkan pada pedagang dan pembeli di pasar untuk mendapat informasi mendalam terkait pengetahuan pemanfaatan tanaman rempah yang diperjual belikan di Pasar Warungkondang. Wawan-

cara dilakukan kepada 4 orang pedagang dan 3 orang pembeli di Pasar Warungkondang yang dipilih secara *purposive*. Kriteria pemilihan informan didasarkan pada pengetahuan mereka terkait tanaman bumbu rempah dan pemanfaatannya.

Data yang diperoleh melalui observasi di lapangan dan wawancara kemudian dianalisis secara deskriptif. Verifikasi data dilakukan dengan melakukan triangulasi data, yaitu dengan cara membandingkan hasil observasi dan wawancara, serta membandingkan hasil wawancara dari setiap informan.

Hasil dan Pembahasan

Tanaman Bumbu Rempah di Pasar Warungkondang

Bumbu menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat karena erat kaitannya dengan masakan atau makanan yang menjadi kebutuhan pokok bagi manusia. Jenis tanaman rempah yang umumnya digunakan sebagai bumbu dalam masakan dan diperjualbelikan di Pasar Warungkondang tersaji dalam Tabel 1.

Tanaman rempah yang digunakan sebagai bumbu terdiri dari bagian tanaman dalam bentuk asli dan dalam sajian kemasan. Tanaman rempah dalam bentuk asli terdiri dalam bentuk kering dan basah (lihat gambar 1 dan 2), yang pada saat akan digunakan, rempah tersebut harus dihaluskan atau dihancurkan terlebih dahulu; sementara untuk rempah yang sudah siap dalam kemasan, bisa langsung digunakan sebagai bumbu dalam masakan (lihat gambar 3). Bumbu yang dijual dalam kemasan umumnya merupakan bumbu-bumbu rempah yang termasuk dalam kategori rempah kering.

Tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat 32 jenis tanaman rempah yang diperjualbelikan di pasar Warungkondang. Hal ini menunjukkan bahwa keanekaragaman tanaman bumbu rempah yang dijual di Pasar Warungkondang tergolong tinggi karena melebihi 20 spesies tanaman (Yurlisa *et al.*, 2017). Jenis tanaman yang paling banyak diperdagangkan berasal dari famili *Zingiberaceae* (*cikur*, *honje*, *jahe*, *koneng* dan *laja*) dan *Alliaceae* (bawang-bawangan).

No	Nama Lokal	Nama Umum	Jenis Rempah	Bagian yang dijual	Manfaat
1	Angkak	Angkak	Kering	Biji	Bumbu, pewarna, obat
2	<i>Asem</i>	Asam Jawa	Basah	Buah	Bumbu, obat
3	<i>Asem kandis</i>	Asam kandis	Kering	Buah	Bumbu
4	<i>Bawang beureum</i>	Bawang merah	Basah	Umbi	Bumbu, obat
5	<i>Bawang bodas</i>	Bawang putih	Basah	Umbi	Bumbu, obat, <i>kias</i>
6	Bawang bombay	Bawang bombay	Basah	Umbi	Bumbu
7	Bawang daun	Bawang daun	Basah	Daun	Bumbu
8	<i>Cabe</i>	Cabai	Basah dan kering	Buah	Bumbu
9	<i>Cengek</i>	Cabai rawit	Basah	Buah	Bumbu
10	Cengkeh	Cengkeh	Kering	Bunga	Bumbu, obat
11	<i>Cikur</i>	Kencur	Basah	Rimpang	Bumbu, obat
12	<i>Honje</i>	Kecombrang	Basah	Batang, buah	Bumbu, obat
13	Jahe	Jahe	Basah dan kering	Rimpang	Bumbu, obat, <i>kias</i>
14	Jeruk nipis	Jeruk nipis	Basah	Buah	Bumbu, obat
15	Jeruk purut	Jeruk purut	Basah	Buah	Bumbu
16	<i>Jinten</i>	Jintan	Kering	Buah	Bumbu
17	<i>Kalapa</i>	Kelapa	Basah	Buah	Bumbu, obat
18	<i>Kapol</i>	Kapulaga	Kering	Buah	Bumbu, obat
19	<i>Katuncar</i>	Ketumbar	Kering	Biji	Bumbu
20	Kayu manis	Kayu manis	Kering	Kulit	Bumbu, obat
21	<i>Klewek</i>	Keluwek	Kering	Biji	Bumbu, obat
22	<i>Koneng</i>	Kunyit	Basah dan kering	Rimpang	Bumbu, pewarna, obat, <i>kias</i>
23	Klabet	Klabet	Kering	Biji	Bumbu
24	<i>Laja</i>	Lengkuas	Basah	Rimpang	Bumbu, obat
25	<i>Muncang</i>	Kemiri	Kering	Biji	Bumbu, obat
26	Pala	Pala	Kering	Biji	Bumbu, obat
27	<i>Pedes (putih dan hitam)</i>	Merica	Kering	Biji	Bumbu, obat
28	<i>Peka/ kembang bintang</i>	Pekak/ Bunga lawang	Kering	Buah	Bumbu
29	<i>Salam</i>	Daun salam	Basah dan kering	Daun	Bumbu, obat
30	<i>Saledri</i>	Seledri	Basah	Daun	Bumbu, obat
31	<i>Sereh</i>	Serai	Basah	Daun, batang	Bumbu
32	<i>Surawung</i>	Kemangi	Basah	Daun	Bumbu, obat

Tabel 1. Jenis tanaman rempah bumbu di Pasar Warungkondang

Bagian tanaman yang diperdagangkan sangat beragam mulai dari biji, buah, umbi, daun, bunga, rimpang, tunas, batang, dan kulit. Buah merupakan bagian tanaman yang paling banyak dijadikan sebagai bumbu yang diperjualbelikan di Pasar Warungkondang. Di antara semua pedagang bumbu rempah yang ada di pasar, hanya ditemukan satu pedagang yang menjual hampir semua jenis bumbu yang tertera pada Tabel 1. Selain menjual bumbu rempah, pedagang tersebut juga menjual berbagai macam tanaman yang bisa digunakan sebagai obat tradisional.

Bumbu-bumbu rempah di Pasar Warungkondang sebagian besar dipasok dari Pasar Induk Cianjur, pemasok keliling, serta dari petani langsung. Bumbu rempah yang dijual di Pasar Warungkondang ada yang dijual sudah dalam bentuk kemasan plastik, ada pula diletakkan di keranjang atau tampah (*nyiru*). Bumbu dikemas dalam plastik-plastik kecil sesuai takaran dan digantungkan di tiang los (Gambar 1).



Gambar 1. Los Bumbu Rempah
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pada Gambar 1, tampak los pedagang yang dipenuhi dengan berbagai bahan bumbu masakan yang ditata dengan rapi. Penataan didasarkan pada jenis dan bentuk dari tanaman atau rempah yang dijual. Ada bumbu dikemas dan digantung, ada juga yang disimpan dalam wadah atau tempat khusus.

Rempah yang ada di Pasar Warungkondang dapat dibedakan menjadi rempah basah dan rempah kering (lihat gambar 2 dan 3). Bumbu rempah kering pada dasarnya merupakan rempah basah yang dikeringkan sehingga bisa disimpan dalam waktu lama, sedangkan bumbu rempah basah yang diperdagangkan merupakan rempah segar yang belum diolah dan

biasanya tidak tahan lama.



Gambar 2. Rempah Kering
Sumber: Dokumentasi Peneliti



Gambar 3. Rempah Basah
Sumber: Dokumentasi Peneliti



Gambar 4. Rempah Kemasan Rumahan dan Pabrikan
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pemanfaatan Tanaman Rempah sebagai Bumbu

Bumbu merupakan komponen penting untuk membuat cita rasa masakan menjadi enak. Berdasarkan daftar tanaman rempah yang diperdagangkan di Pasar Warungkondang, dapat diketahui bahwa sebagian besar tanaman itu dimanfaatkan masyarakat sebagai bumbu.

Tanaman famili *Zingiberaceae* menjadi jenis yang banyak ditemukan di antara famili lain di Pasar Warungkondang. Famili ini ter-

diri dari jahe, lengkuas, kencur, kunyit, dan kecombrang. Cara penggunaan bumbu masakan dari famili *Zingiberaceae* umumnya dilakukan dengan cara ditumbuk halus bersama bumbu rempah lain, diparut, atau diiris tipis lalu dimasukkan ke dalam masakan. Jahe dan lengkuas dimanfaatkan sebagai penyedap rasa, pengharum serta penguat dari cita rasa masakan bersantan dan olahan daging. Kencur memiliki aroma yang khas dan kuat sebagai bumbu dalam masakan. Kencur bisa digunakan bumbu dalam pembuatan karedok dan menjadi bahan penting dalam pembuatan seblak. Sama seperti jahe; kencur, lengkuas, dan kunyit juga sebagai penambah cita rasa dan aroma pada masakan. Selain itu, kunyit juga bisa digunakan untuk menghilangkan bau amis pada daging dan ikan, dan pewarna pada masakan, misalnya dalam pembuatan nasi kuning. Kecombrang merupakan tanaman yang bisa memberi aroma harum pada makanan. Selain menjadi bumbu dapur, batang kecombrang dapat ditumis atau disayur, dan sebagai campuran sambal.

Tanaman famili *Alliaceae* atau tanaman bawang-bawangan menjadi urutan kedua yang paling banyak ditemukan di Pasar Warungkondang. Famili ini menjadi bumbu dasar hampir di semua jenis masakan baik olahan tumis, sayuran berkuah bahkan gorengan. Cara pemanfaatannya dengan ditumbuk, diulek, atau diiris. Bawang merah, bawang putih, bawang daun, dan bawang bombay dapat menghasilkan aroma harum dan gurih dalam masakan. Namun tidak seperti bawang merah, bawang putih, dan bawang daun, pemanfaatan bawang bombay dalam masakan tidak terlalu sering karena aromanya dianggap kurang kuat. Akibatnya, stok bawang bombay di pasar tidak sebanyak bawang lainnya.

Tanaman famili *Solanaceae* terdiri dari jenis tanaman cabai dan cabai rawit yang digunakan untuk memberikan aroma pedas dalam masakan. Penggunaannya dengan cara ditumbuk atau dipotong-potong kecil, lalu ditambahkan dalam masakan tumis, sayur berkuah dan bahan utama untuk sambal. Tanaman Famili *Arecaceae* yang diwakili oleh kelapa yang merupakan bahan penting untuk pembuatan makanan bersantan dan berbahan

kelapa parut. Kelapa dijual dalam bentuk utuh atau sudah diparut. Pemanfaatan kelapa dalam masakan bisa dilakukan dengan memanfaatkan santannya atau perasan dari parutan kelapa, bisa juga dengan menyangrai kelapa parut sampai kering untuk kemudian dicampurkan dalam masakan.

Selain berdasarkan famili, bumbu-bumbu rempah yang ada di Pasar Warungkondang juga bisa dikelompokkan berdasarkan bagian tanaman yang dimanfaatkan. Bumbu-bumbu rempah berupa biji-bijian biasanya digunakan dengan cara ditumbuk atau diulek. Bumbu berupa biji-bijian yang biasa digunakan dalam masakan sehari-hari masyarakat di antaranya yaitu ketumbar, merica atau lada, dan kemiri. Ketumbar digunakan untuk memberi rasa dan aroma pada masakan. Ketumbar biasa digunakan dalam pembuatan bacem, gorengan, ayam bakar dan lainnya. Merica atau lada yang bentuknya menyerupai biji ketumbar memiliki cita rasa pedas, sehingga biasa digunakan untuk masakan bercita rasa pedas. Kemiri merupakan bumbu digunakan untuk memberi rasa gurih dalam masakan, misal tumisan.

Daun tanaman rempah biasanya dimanfaatkan sebagai pemberi aroma wangi pada masakan. Rempah daun di antaranya salam, serai atau sereh, kemangi dan seledri. Daun salam dan sereh dalam masakan Sunda sering digunakan dalam pembuatan nasi liwet. Kedua daun itu dapat memberikan aroma khas pada nasi liwet. Daun kemangi juga dimanfaatkan untuk memberikan aroma wangi. Kemangi dapat dikonsumsi mentah sebagai lalapan atau ditambahkan dalam masakan, seperti pada masakan pepes. Serupa dengan kemangi, daun seledri juga digunakan untuk penambah rasa dan pemberi aroma wangi pada masakan dan makanan. Seledri diiris lembut dan ditaburkan di atas bubur ayam, sayur sup, soto dan sebagainya.

Tanaman lain yang dimanfaatkan sebagai pemberi aroma kuat adalah cengkeh, pala, dan kapulaga. Tiga tanaman tersebut dimanfaatkan sebagai bumbu setelah melalui proses pengeringan. Saat digunakan sebagai bumbu. Ketiga jenis rempah itu dihancurkan bersama bumbu-bumbu lainnya. Ketiga bumbu ini bi-

asa digunakan untuk masakan berbahan dasar daging.

Tanaman rempah ada juga yang digunakan untuk memberikan rasa, misal asam dan jeruk nipis. Asem Jawa digunakan untuk olahan sayur asem atau untuk bumbu *petis* (rujak). Sementara jeruk nipis dan jeruk purut yang juga mengandung rasa asam sering digunakan sebagai penghilang bau amis. Air perasan jeruk nipis dapat menambah rasa segar pada makanan, misalnya pada sambal atau makanan berkuah seperti soto dan bakso.

Beberapa jenis tanaman rempah yang biasa digunakan tetapi kuantitasnya tidak banyak adalah angkak, asem kandis, klabet, kluwek, jintan, pekak atau kembang bintang dan kayu manis. Angkak merupakan jenis rempah yang bisa menghasilkan warna merah sekaligus serta memberikan aroma pada masakan. Bumbu angkak dapat digunakan dalam pembuatan sosis atau kornet. Asam kandis, klabet, kluwek, jintan, dan peka/kembang bintang merupakan bumbu-bumbu yang biasa digunakan untuk masakan yang memerlukan aroma kuat, misal dalam resep masakan ala Sumatera misalnya masakan Padang. Kayu manis digunakan sebagai penambah aroma pada pembuatan kue dan pisang goreng.

Cara pemanfaatan tanaman sebagai bumbu di kalangan para pembeli di Pasar Warungkondang, tergantung pada bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan dan jenis masakan yang diolah. Hal ini selaras dengan temuan Apriliani *et al.* (2014). Tidak hanya sebatas sebagai penambah aroma atau cita rasa pada masakan saja, tetapi juga memiliki manfaat lain misalnya sebagai pewarna, pengawet makanan dan juga sebagai obat. Hal ini serupa dengan hasil penelitian Robi *et al.* (2019), yang menyebutkan bahwa pemanfaatan tanaman rempah umumnya untuk menambah cita rasa dan aroma pada masakan; sebagai pengawet makanan, sebagai penetral rasa atau bau, dan bisa juga sebagai penghasil warna.

Pemanfaatan Tanaman Rempah Sebagai Obat dan *Kias*

Kias merupakan istilah yang merujuk pada suatu simbol yang secara umum berfungsi untuk menghindari hal-hal mistis atau hal-hal yang tidak diinginkan dan merupakan bagian dari kebudayaan masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian tentang pemanfaatan tanaman rempah, selain sebagai bahan untuk bumbu masak, beberapa tanaman rempah juga digunakan sebagai *kias* dan obat-obatan oleh masyarakat. Beberapa jenis tanaman dipercaya memiliki khasiat untuk mengobati berbagai jenis (lihat Tabel 2).

No	Nama Tanaman	Manfaat	Cara Pemanfaatan
1	Angkak (<i>Monascus purpureus</i> Went)	- Obat tifus, demam	- Direbus dan diminum
2	Asem (<i>Tamarindus indica</i> L)	- Obat flu, batuk, hilang suara, masuk angin	- Diseduh dengan tambahan gula aren
3	Bawang beureum (<i>Allium ascalonicum</i> L)	- Obat masuk angin	- Ditumbuk dan dioleskan di badan bersama asam
4	Bawang bodas (<i>Allium sativum</i> L)	- Mengecilkan benjolan di tubuh - Sebagai <i>kias</i> bagi anak yang baru dilahirkan, anak kecil, wanita hamil	- Ditumbuk dan dioleskan - Disimpan di <i>kanjut kundang</i> atau ditempelkan di badan dengan peniti
5	Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i> L)	- Penyegar nafas dan mulut, mengobati sakit tenggorokan	- Direbus dan diminum
6	Cikur (<i>Kaempferia galanga</i> L)	- Obat batuk, untuk stamina tubuh dan obat lebam	- Dikunyah - Ditumbuk dicampur dengan ketan hitam dan dioleskan

7	<i>Honje (Etlingera elatior)</i>	- Buahnya bisa mencegah kanker, mengurangi bau mulut dan bau badan - Batangnya untuk obat sakit gigi	- Dijadikan lalapan atau dimakan mentah - Dibakar, dikupas lalu ditempelkan pada gigi yang sakit
8	<i>Jahe (Zingiber officinale)</i>	- Masuk angin, batuk, sakit tenggorokan, menjaga daya tahan tubuh - Sebagai <i>kias</i> bagi anak yang baru dilahirkan	- Diparut, direbus dengan kunyit dan gula merah lalu diminum - Disimpan di dalam <i>kanjut kundang</i>
9	<i>Jeruk nipis (Citrus aurantifolia)</i> (Jack R.Smith)	- Batuk, menurunkan darah tinggi, menurunkan kolesterol	- Diperas dan diseduh air hangat
10	<i>Kalapa (Cocos nucifera)</i> L)	- Airnya sebagai penghilang racun - Minyaknya untuk rambut dan untuk memijat	- Diminum - Dioleskan pada rambut dan bagian yang akan dipijat
11	<i>Kapol (Amomum compactum)</i> Soland Ex. Maton)	- Kesehatan mulut - Mengobati asam urat	- <i>Ngalemar</i> atau nyirih - Direbus dan diminum
12	<i>Kayu manis (Cinnamomum verum)</i> J.Presl)	- Obat kolesterol, dan meningkatkan daya tahan tubuh	- Direbus dan diminum
13	<i>Klewek (Pangium edule)</i> Reinw)	- Obat jantung	- Direbus dan diminum airnya. Bisa ditumbuk dijadikan serbuk dan diseduh.
14	<i>Koneng (Curcuma longa)</i> L)	- Obat asam lambung, sembelit - Sebagai <i>kias</i> bagi anak yang baru dilahirkan	- Diparut, diperas dan diminum atau dimakan langsung - Disimpan dalam <i>kanjut kundang</i>
15	<i>Laja (Langguas galangal)</i> (L.) Stuntz.	- Meredakan gangguan pencernaan, obat batuk	- Diparut dan diseduh
16	<i>Muncang (Aleurites moluucanus)</i> (L.) Wild)	- Menyuburkan dan menghitamkan rambut terutama untuk bayi	- Dibakar lalu ditumbuk hingga keluar minyak
17	<i>Pala (Myristica fragrans)</i> Houtt)	- Biji pala untuk obat sakit ulu hati	- Dibakar, ditumbuk lalu diseduh
18	<i>Pedes (Piper nigrum)</i> L)	- Mengeringkan peranakan	- Ditumbuk lalu dicampur air dan ragi dan diminum
19	<i>Salam (Syzygium polyanthum)</i> (Wight) Walp)	- Menurunkan darah tinggi	- Direbus dan diminum airnya
20	<i>Saledri (Apium graveolens)</i> L)	- Menurunkan darah tinggi	- Dimakan langsung
21	<i>Surawung (Ocimum sanctum)</i> L)	- Obat bau mulut, bau badan, menurunkan tekanan darah, mengobati panas dalam	- Dimakan langsung

Tabel 2. Pemanfaatan Lain dari Jenis Tanaman Bumbu Rempah

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa selain digunakan sebagai bumbu masak, beberapa rempah yang diperdagangkan di Pasar Warungkondang juga dimanfaatkan oleh pembeli dan pedagang sebagai obat tradisional untuk mengatasi berbagai macam penyakit. Sebagian dari tanaman itu juga digunakan sebagai *kias*.

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat 21 jenis tanaman rempah yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Sebagian besar tanaman itu berasal dari famili *Zingiberaceae* yaitu kunyit, jahe, kencur, lengkuas, dan kecombrang. Bagian tanaman yang dimanfaatkan bervariasi mulai dari umbi, rimpang, batang, daun, buah dan bunga. Tanaman *Zingiberaceae* mengandung oleoresin, senyawa aktif seperti flavonoid, saponin, dan minyak atsiri yang terdiri dari kamfen, sineol, metal sinamat, galangal, galangin, dan alpine. Kandungan-kandungan ini memiliki banyak manfaat untuk digunakan sebagai obat tradisional (Koswara, 2011; Fauzy *et al.*, 2020).

Cara memanfaatkan tanaman rempah sebagai obat bisa dilakukan dengan cara merebus langsung atau mengolaknya menjadi jamu. Tanaman dapat ditumbuk atau diparut untuk diperas dan diambil airnya lalu diminum. Cara lain dengan diparut dan ditempelkan (dioleskan) pada bagian tubuh yang sakit, misal di bagian perut, atau kening. Adapula, tanaman yang dapat dimakan langsung sebagai obat, misal bawang putih (Mutaqin *et al.*, 2016).

Penggunaan rempah sebagai obat tradisional masih banyak dilakukan oleh masyarakat terutama untuk mengobati penyakit yang dianggap ringan seperti batuk, bau mulut, bau badan, flu, sakit tenggorokan, rematik, demam, gangguan pencernaan, dan masuk angin. Di Pasar Warungkondang juga terdapat tanaman lain yang tidak dijadikan bumbu oleh masyarakat tetapi dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Tanaman-tanaman tersebut antara lain daun saga, sambiloto, dan mahoni.

Beberapa tanaman rempah dimanfaatkan sebagai *kias*. Misal, bawang putih dipercaya melindungi tubuh dari hal-hal gaib, dengan cara ditempelkan pada tubuh ibu hamil, bali-

ta, serta orang yang dianggap rentan penyakit. Bawang putih memiliki bau yang menyengat, dan dipercaya tidak disukai makhluk halus. Jahe dan kunyit juga dimanfaatkan sebagai *kias* bagi bayi atau anak yang baru dilahirkan, agar terhindar dari hal-hal mistis yang tidak diinginkan.

Pengetahuan Pemanfaatan Bumbu Rempah

Pemanfaatan tanaman rempah yang sangat beragam, baik sebagai bumbu maupun sebagai *kias*, menunjukkan bahwa pedagang dan pembeli di Pasar Warungkondang memiliki pengetahuan mengenai jenis dan manfaat tanaman rempah. Oleh karena itu, selain memetakan cara pemanfaatan tanaman rempah, kajian etnobotani juga penting dilakukan menelusuri dan mendokumentasikan pengetahuan masyarakat mengenai berbagai jasa tanaman untuk menunjang kehidupannya (Suryadarma dikutip Mutaqin *et al.*, 2016).

Pengetahuan masyarakat khususnya para pedagang dan pembeli terkait manfaat dan kegunaan dari jenis tanaman rempah bersumber dari informasi yang diwariskan secara turun-temurun. Berdasarkan hasil wawancara, orang tua atau keluarga merupakan sumber informasi utama. Pengetahuan diturunkan melalui praktik langsung yang dicontohkan oleh orang tua atau keluarga kepada anggota keluarga lain atau melalui percakapan, dan nasihat. Sumber informasi lainnya adalah teman, kenalan, atau orang di luar lingkup keluarga. Pertukaran informasi dan pengetahuan terjadi melalui obrolan. Misalnya dimulai dengan meminta saran terkait obat untuk suatu penyakit, atau ketika secara tidak langsung membahas mengenai suatu tanaman yang berujung pada diskusi mengenai cara pemanfaatan dan pengolahannya.

Di Pasar Warungkondang, pertukaran informasi terkait pemanfaatan tanaman rempah terjadi di antara pedagang dan pembeli. Baik pembeli dan pedagang dapat menjadi sumber informasi. Misalnya saat pedagang menawarkan jenis tanaman bahan bumbu masakan. Obrolan mengenai manfaat bumbu yang ditawarkan terjadi antara pedagang dan pembeli mengenai manfaat bumbu tersebut. Salah satu pedagang rempah mengatakan bahwa

pengetahuan terkait tanaman rempah justru ia dapatkan dari seorang pelanggan yang sering membeli *klewek* di los yang ia miliki. Pelanggan tersebut merupakan seorang tabib dan mengatakan bahwa *klewek* bisa dimanfaatkan sebagai obat untuk mengatasi penyakit jantung. Melalui informasi yang didapatkan dari tabib tersebut, pedagang kemudian membagikan pengetahuannya mengenai khasiat *klewek* pada orang yang membeli *klewek* padanya. Hal ini menggambarkan peran pasar sebagai tempat yang menjadi pertukaran informasi serta pengetahuan lokal masyarakat mengenai tanaman rempah.

Di masa kini, kemajuan teknologi memungkinkan masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai tanaman rempah. Misalnya, melalui tayangan di televisi dan siaran di radio, atau juga informasi di internet yang membahas tentang manfaat tanaman rempah, atau resep masakan. Mencari informasi di internet melalui komputer atau *handphone* menjadi sumber utama di masa kini bagi banyak orang untuk mengetahui informasi mengenai tanaman. Setiap kali akan memasak, banyak orang membuka portal resep masakan. Begitu juga ketika mencari tahu informasi tentang obat tradisional, masyarakat cenderung memanfaatkan internet sebagai sumber informasi dan pengetahuan.

Simpulan

Pasar Warungkondang merupakan tempat penyedia rempah dengan tingkat keragaman yang tinggi. Di pasar ini tersedia 32 jenis tanaman rempah yang diperjualbelikan. Tanaman dimanfaatkan aneka bagian misal daun, biji, buah, batang, akar, dan kulit. Hampir semua digunakan sebagai bumbu dalam aneka jenis masakan dengan berbagai cara, mulai dari diiris, ditumbuk, atau dimasukkan langsung pada masakan. Sebanyak 21 jenis tanaman dimanfaatkan sebagai obat tradisional; yang dapat dimakan langsung, atau diolah dengan cara direbus, diparut, dibakar, ditumbuk atau dicampurkan dengan bahan lain. Ada pula tanaman yang dimanfaatkan sebagai obat dengan cara dioleskan. Selain itu, ada tanaman yang dimanfaatkan sebagai *kias*, atau penangkal sihir.

Pengetahuan tentang pemanfaatan tanaman rempah sebagai bumbu, obat tradisional, dan sebagai *kias* didapatkan dari orang tua atau keluarga, kenalan atau orang lain, serta media massa elektronik, di antaranya melalui internet, televisi dan radio. Pengetahuan yang sudah diperoleh tersebut kemudian disebarkan melalui interaksi sosial. Di Pasar Warungkondang, interaksi antara pedagang dan pembeli merupakan arena pertukaran informasi mengenai pengetahuan tanaman rempah. Artinya, pasar menjadi tempat yang berperan penting sebagai penyedia bumbu rempah, sekaligus menjadi tempat pertukaran informasi dan pengetahuan tentang tanaman rempah.

Ucapan Terima kasih

Penelitian ini berjalan dengan lancar karena telah mendapat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada para informan khususnya pedagang Pasar Warungkondang yang sudah memberikan berbagai informasi yang dibutuhkan peneliti. Penelitian ini mendapat dukungan pendanaan dari program ALG Prof. Johan Iskandar, M.Sc., Ph.D. tentang Etnobiologi bagi Kesejahteraan Masyarakat.

Daftar Pustaka

- Apriliani, A., Sukarsa, dan Hidayah, H.A. (2014). Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 76-84. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2014.1.1.30>
- Arum, G. P. F., Retnoningsih, A. dan Irsadi, A. (2012). Etnobotani Tumbuhan Obat Masyarakat Desa Keseneng Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang Jawa Tengah. *Unnes Journal of Life Science*, 1(2), 126-132.
- Balick, M.J. dan Cox, P.A. (1999). *Plants, People, and Culture: The Science of Ethnobotany*. New York: Scientific American Library.
- Emilda, Hidayah, M. dan Heriyati. (2017). Analisis Pengetahuan Masyarakat Tentang Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Studi Kasus Kelurahan Situgede, Kecamatan Bogor Barat). *Sainmatika*, 14(1). 11-21. <http://dx.doi.org/10.31851/sainmatika.v14i1.1106>

- Fauzy A., dan Asy'ari. (2020). Studi Etnobotani Tanaman Obat Di Wilayah Jawa Timur dan Pemanfaatannya Sebagai Media Edukasi Masyarakat Berbasis Website. *Jurnal Pedago Biologi*, 8(2), 45-52. <http://dx.doi.org/10.30651/jpb.v8i2.9333>
- Hakim, L. (2014). *Etnobotani dan Manajemen Kebun - Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan dan Agrowisata*. Malang: Penerbit Selaras.
- Hakim, L., Jati B. dan Kurniasih S. (2015). Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*, 6(2), 133-142.
- Hiwasaki, L., Luna, E., Syamsidik, dan Shaw, R. (2014). *Local & Indigenous Knowledge For Community Resilience: Hydro-meteorological Disaster Risk Reduction and Climate Change Adaptation in Coastal and Small Island Communities*. Jakarta: UNESCO.
- Iskandar, J. (2018). *Etnobiologi, Etnoekologi dan Pembangunan Berkelanjutan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Iskandar B.S., Iskandar, J., Partasasmita R, dan Irawan B. (2020). Various Medicinal Plants Traded in The Village Market of Karangwangi Village, Southern Cianjur, West Java, Indonesia. *Biodiversitas* 21(9), 4440-4456. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210963>
- Iskandar, B.S., Iskandar, J., Irawan, B. dan Partasasmita R. (2018). Traditional Markets And Diversity Of Edible Plant Trading: Case Study In Ujung Berung, Bandung, West Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 19(2), 437-445. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d190211>
- Khotimah, K., Nurcahyati, N. dan Ridho, R. (2018). Studi Etnobotani Tanaman Berkhasiat Obat Berbasis Pengetahuan Lokal Masyarakat Suku Osing Di Kecamatan Licin Banyuwangi. *BIOSENSE*, 1(1), 36-50.
- Koswara, S. (2011). *Jahe Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Maffi, L. dan Dilts, O. (2014). *Biocultural Diversity Toolkit*. British Columbia: Terralungia.
- Milton, K. (1996). *Environmentalism and Cultural Theory: Exploring the role of anthropology in environmental discourse*. London and New York: Routledge.
- Mutaqin, A. Z., Muharani, A. Z. dan Husodo, T. (2016). Studi Etnobotani Pemanfaatan Tumbuhan Rempah-Rempah sebagai Obat oleh Masyarakat Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaranl. *Seminar Nasional Biologi V UNNES: Hilirisasi Hasil Penelitian Biologi da Pendidikan Biologi melalui Akselerasi Inovasi Berwawasan Konservasi*, (288-297).
- Robi, Y., Kartikawati, S. M. dan Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130 – 142. <http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v7>
- Silalahi M., Nisyawati, E. B. Walujo, J. Supriatna, dan Mangunwardoyo, W. (2015). The Local Knowledge of Medicinal Plants Trader and Diversity Of Medicinal Plants in The Kabanjahe Traditional Market, North Sumatra, Indonesia. *Journal Of Ethnopharmacology*, 175, 432-443. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2015.09.009>
- Spradley, J. P. (2007). *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Sujarwo, W., Arinasa I.B.K., Salomone, F., Caneva G. dan Fattorini S. (2014). Cultural Erosion Of Balinese Indigenous Knowledge of Food And Nutraceutical Plants. *Economic Botany*. 68, 426–437.
- Sujarwo, W., Lugrayasa Il dan Kuswantoro. (2018). Studi Etnobotani Tiga Pasar Tradisional Di Kabupaten Tabanan Bali. *Berita Biologi*, 17(3), 283-297. <https://doi.org/10.14203/beritabiologi.v17i3.3342>
- Widjaja, E.A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J.S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Waluyo, E.B., dan Semiadi, G. (2014). *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia 2014*. Jakarta: LIPI Press.
- Yurlisa, K., Maghfoer Md, Aini N, Wiwin S.D.Y. dan Permanasari P. N. (2017). Survey Dan Pendokumentasian Sayuran Lokal di Pasar Tradisional Kabupaten dan Kota Kediri, Jawa Timur. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 52-63.