

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terletak diantara dua samudra dan dua benua yang terdiri dari 17.500 pulau (Fuadi, 2020: 1). Kusmana & Hikmat (2015: 188) Menyatakan bahwa dengan kondisi geografis tersebut menyebabkan Negara Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah sehingga dikenal sebagai negara megabiodiversitas, walaupun luasnya hanya 1,3% dari luas bumi Negara Indonesia memiliki keanekaragaman tumbuhan yang tinggi, diperkirakan terdapat 20.000 spesies tumbuhan berbunga yang ada di dunia Hidup di Indonesia dan 40% diantaranya merupakan tumbuhan asli Indonesia.

Keanekaragaman spesies tumbuhan juga diikuti dengan keanekaragaman manfaatnya bagi manusia, diantaranya yaitu sebagai bahan makanan, bumbu masakan atau rempah, bahan bangunan (Syamsiah, 2014: 127). Setiyawan (2020: 1) menyatakan bahwa negara Indonesia dikenal sebagai negara penghasil komoditas rempah yang berkualitas seperti cengkeh dan pala, hal ini ditunjukkan dengan kedatangan beberapa negara di benua Eropa ke Indonesia sepanjang abad ke-16 dan 17. Hal tersebut dilakukan karena tingginya nilai ekonomi rempah-rempah pada masa itu serta tingginya kebutuhan dan keuntungan yang akan didapatkan dari perdagangan komoditas rempah-rempah.

Tumbuhan rempah merupakan jenis tumbuhan yang memiliki rasa dan aroma yang kuat serta berfungsi sebagai bumbu atau penambah cita rasa dan aroma pada makanan (Sunyoto et al., 2018: 1). bagian-bagian tanaman rempah yang dimanfaatkan dapat berupa bunga, daun, buah, kulit batang, batang, dan akar yang tentunya bagian-bagian tersebut memiliki ciri atau spesifitas seperti mengandung senyawa yang dapat menghasilkan aroma yang khas, dapat memberi rasa pada produk, dapat memperbaiki warna, dapat mencegah kerusakan makanan serta dapat mengawetkan makanan (W. Putri & Fibrianto, 2018: 3). Menurut Hakim (2015:10) menjelaskan bahwa tumbuhan rempah biasanya dimanfaatkan dalam keadaan

kering, basah atau segar meskipun sebagian besar dari rempah hadir dalam bentuk kering bahkan sudah dihaluskan sehingga hadir dalam bentuk bubuk.

Rempah erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari, terutama untuk bumbu dalam kegiatan memasak (Dyah Pramesthi et al., 2020). Hal tersebut sesuai dengan yang dikatakan oleh Putri & Fibrianto (2018: 4) Rempah dimanfaatkan dalam bentuk tunggal atau campuran, dalam bentuk campuran biasanya rempah menghasilkan karakteristik rasa, warna dan aroma yang lebih baik. Dalam bahasa Indonesia umumnya tanaman yang memiliki komponen spesifik berupa minyak atsiri disebut sebagai rempah dan dinamakan bumbu apabila dalam pemanfaatannya digunakan sebagai bahan untuk memperbaiki *flavor* dari suatu makanan serta bertujuan untuk meningkatkan preferensi seseorang terhadap suatu masakan atau makanan. Lebih lanjut Putri & Fibrianto (2018: 5) menjelaskan bahwa bumbu merupakan campuran dari rempah-rempah yang biasanya ditambahkan pada saat proses pengolahan atau pemasakan bahan makanan, namun ada pula bumbu tambahan yang digunakan setelah makanan tersebut selesai dimasak atau yang biasa disebut dengan *condiment* misalnya merica bubuk, cabai bubuk serta sambal. Rempah atau bumbu tersebut ditambahkan karena karena setiap orang memiliki tingkat keinginan berbeda terutama dalam cita rasa. Oleh karena itu campuran beberapa jenis rempah dapat menghasilkan bumbu dengan karakteristik rasa yang spesifik.

Masyarakat Sunda merupakan suku mayoritas yang mendiami bagian barat pulau Jawa, masyarakat Sunda dikenal memiliki beberapa jenis masakan lokal yang bercita rasa khas contohnya *surabi*, *hayam bakakak*, *karedok*, dan *lotek*. Meskipun penggunaan rempah di suatu daerah atau suku tidak jauh berbeda namun tidak dapat dipungkiri bahwa setiap daerah memiliki kekhasan dalam memanfaatkan tumbuhan untuk dijadikan rempah tradisional, hal tersebut dipengaruhi oleh kombinasi dan takaran penggunaan rempah atau bumbu sehingga dapat memunculkan cita rasa yang khas dari masakan lokal tersebut. Pengetahuan pemanfaatan rempah tersebut didapatkan secara turun pengetahuan termurun dari generasi sebelumnya, sehingga apabila pengetahuan ini tidak didokumentasikan dikhawatirkan akan hilang seiring dengan terjadinya arus globalisasi serta perubahan gaya hidup, oleh karena itu perlu

dilakukan studi atau kajian etnobotani mengenai pemanfaatan rempah berbasis kearifan lokal masyarakat Sunda.

Studi etnobotani membahas mengenai pengetahuan pemanfaatan tanaman secara tradisional untuk kepentingan budaya serta kelestarian sumber daya alam (Dharmono, 2007: 72). Sedangkan kearifan lokal merupakan pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat dalam menjawab berbagai kebutuhan mereka, dapat diartikan pula sebagai pengetahuan masyarakat atau etnis tertentu yang diperoleh melalui pengalaman dan dikonsepsikan sebagai kebijakan atau pengetahuan setempat (Fajarini, 2014: 124).

Berdasarkan pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa pembahasan pengetahuan mengenai pemanfaatan jenis-jenis rempah dan bumbu dapat menunjang kegiatan pembelajaran karena berkaitan dengan kehidupan sehari-hari sehingga membantu pendidik untuk dapat menanamkan sikap-sikap positif seperti nilai-nilai moral pada siswa-siswanya sehingga siswa akan menjadi pribadi yang senantiasa bersyukur. Pemanfaatan rempah berbasis kearifan lokal masyarakat sunda sebagai suplemen bahan ajar tentunya akan membantu siswa memahami materi pembelajaran, dimana nantinya siswa akan dapat mengaitkan materi yang sedang dipelajari dan dipahami dengan kondisi asli lingkungannya

Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada 12 dan 28 April 2021, Kota Tasikmalaya khususnya di Kelurahan Gununggede Kecamatan Kawalu merupakan salah satu daerah yang berbatasan langsung dengan hutan dimana lahan perkebunan masyarakat berskala kecil masih sering dijumpai, aneka komoditi rempah yang berpotensi secara ekonomi ditanam oleh warga sekitar baik itu untuk memanfaatkan lahan perkebunan bahkan pekarangan rumah contohnya tanaman serih, pala, salam, kapulaga, jahe, *honje*, *surawung* atau kemangi, kunyit, dan cabai rawit. Artinya, masih banyak masyarakat Kelurahan Gunung Gede yang berminat untuk melestarikan tanaman rempah baik itu untuk dikonsumsi oleh pribadi ataupun di jual kepada masyarakat sekitar bahkan ke pasar-pasar di pusat kota. Berdasarkan survei tersebut penulis menemukan beberapa permasalahan seperti belum adanya dokumentasi tertulis mengenai penggunaan rempah oleh masyarakat Sunda

sehingga informasi mengenai kajian etnobotani rempah yang digunakan oleh masyarakat sunda dalam bidang hidangan baik makanan dan minuman masih sangat terbatas.

Sama seperti masyarakat Sunda yang berada di daerah Provinsi Jawa Barat yang lain, masyarakat sunda di Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya yang memiliki berbagai macam kebudayaan dan kearifan lokal yang mana keanekaragaman kebudayaan dan kearifan lokal tersebut dapat menjadi ciri khas suatu daerah, salah satu contohnya kearifan lokal mengenai pemanfaatan dan pembudidayaan keanekaragaman tumbuhan yang dilakukan oleh masyarakat di kelurahan Gununggede, yaitu pemanfaatan tanaman rempah sebagai tambahan citarasa aromatik pada hidangan, contohnya pada hidangan nasi *tutung* oncom, nasi *cikur*, *kupat tanjung*, dan aneka hidangan lain yang memiliki daya tarik tersendiri dalam bidang kuliner karena memiliki cita rasa khas yang tidak dimiliki oleh kuliner di daerah lain, hal ini terjadi dikarenakan penggunaan rempah atau takaran penggunaan bumbu pada hidangan tersebut memiliki ciri khasnya sendiri. Masyarakat di Kelurahan Gununggede Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai penyedap suatu masakan pada proses pengolahan hidangan makanan atau minuman yang tentunya sebagian dari rempah yang diperlukan tersebut masih tersedia di alam sekitarnya, citarasa yang timbul dari masakan khas ini tentu saja sangat dipengaruhi oleh jenis rempah dan takaran yang digunakan.

Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 12 April 2021 kepada salah satu warga, beliau mengatakan selain menanam tanaman hias, atau tanaman peneduh masyarakat di kawasan Kelurahan Gunung Gede juga gemar menanam beberapa jenis tanaman rempah baik itu di kebun, pekarangan rumah, bahkan menggunakan pot atau *polybag*. Menurut beliau kegemaran masyarakat dalam menanam tanaman rempah ini sejalan dengan manfaat yang diberikan oleh tanaman rempah itu sendiri misalnya berfungsi sebagai tanaman obat yang sewaktu-waktu dibutuhkan untuk membuat ramuan atau herbal bahkan sebagai bumbu dalam masakan sehari-hari, beliau juga menuturkan bahwa masakan khas Sunda memiliki citarasa yang ringan dan segar dicirikan dari kegemaran masyarakat yang gemar

mengonsumsi *lotek* dan *karedok* sebagai hidangan utama bahkan lalapan sebagai pendamping makanan utama, akan tetapi sangat disayangkan sampai saat ini belum ada pendokumentasian mengenai hal tersebut. Sedangkan menurut hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 April 2021 kepada salah satu warga beliau menuturkan bahwa nasi tutug oncom merupakan contoh hidangan utama yang berasal dari Tasikmalaya, nasi tutug oncom biasanya dihidangkan dengan lalapan timun ataupun *surawung* serta gorengan *cipe* dan ikan asin.

Tutug oncom sendiri merupakan bumbu yang dibuat sedemikian rupa dengan beberapa campuran rempah seperti *cikur*, bawang merah, dan bawang putih dengan bahan utama oncom yang diremukkan dan di sangrai bersama campuran rempah yang telah dihaluskan lalu diberikan garam dan penyedap rasa sehingga ketika dicampurkan bersama nasi hangat akan memberikan sensasi gurih, dan hangat di dalam mulut yang khas. Menurut beliau apabila terdapat penjual nasi tutug oncom atau penjual bumbu tutug oncom terdapat di kawasan lain di luar Tasikmalaya maka dapat disimpulkan penjual tutug oncom tersebut kemungkinan besar berasal dari daerah Tasikmalaya ataupun orang dari luar Tasikmalaya yang mempelajari pengolahan oncom sehingga dapat menguasai teknik pembuatan tutug oncom, meskipun demikian sudah dapat dipastikan bahwa resep tutug oncom sendiri berasal dari masyarakat Tasikmalaya yang disebar luaskan. akan tetapi memang sangat disayangkan belum ada pendokumentasian mengenai rempah-rempah yang digunakan dalam hidangan makanan dan minuman khas oleh masyarakat Sunda yang berada di Desa Gununggede Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya sebagai potensi kekayaan kuliner khas dengan kajian etnobotani sebagai upaya untuk menambah pengetahuan masyarakat secara umum dan khususnya untuk generasi muda di berbagai satuan pendidikan. Adapun hasil akhir dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih atau kontribusi untuk pendidikan yang dimuat dalam bentuk *booklet* sebagai suplemen bahan ajar agar mempermudah proses pembelajaran mengenai etnobiologi khususnya etnobotani khususnya mahasiswa yang mengontrak mata kuliah Etnobiologi.

Sehubungan dengan hal tersebut maka penting dilakukan penelitian mengenai kajian etnobotani pemanfaatan rempah berbasis kearifan lokal

masyarakat sunda di Kelurahan Gunung gede Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya sebagai suplemen bahan ajar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana etnobotani pemanfaatan rempah-rempah berbasis kearifan lokal pada masyarakat Sunda di Kelurahan Gununggede Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya sebagai suplemen bahan ajar?”.

## **1.3 Definisi Operasional**

Berikut merupakan definisi operasional yang terkait dengan variable penelitian ini, yaitu:

### 1) Etnobotani

Etnobotani pemanfaatan rempah merupakan pemanfaatan bagian tumbuhan yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari misalnya dalam masakan masyarakat Sunda. Rempah merupakan jenis tanaman yang beraroma karena menghasilkan minyak atsiri sebagai mikrokomponen yang terkandung pada rempah. Pemanfaatannya lebih dominan pada keadaan kering. Bagian-bagian tanaman rempah yang dimanfaatkan dapat berupa bunga, daun, buah, kulit batang, batang, dan akar yang digunakan dalam proses pembuatan suatu masakan dan minuman atau dalam pengolahannya. Adapun aspek-aspek yang akan diteliti meliputi potensi rempah, cara pengolahan dan pemanfaatan rempah, identifikasi tumbuhan rempah, organ tumbuhan yang dimanfaatkan, penggolongan rempah dan upaya konservasi masyarakat Sunda terhadap tumbuhan berpotensi rempah. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara dan survey pada masyarakat Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya.

### 2) Kearifan lokal

Kearifan lokal merupakan pengetahuan kebudayaan yang dimiliki kelompok masyarakat tertentu mencakup model-model pengelolaan sumberdaya alam secara lestari termasuk bagaimana menjaga hubungan dengan alam melalui pemanfaatan yang bijaksana dan bertanggung jawab. Kearifan lokal dalam

penelitian ini merupakan ilmu pengetahuan lokal masyarakat Sunda di Kelurahan Gunung gede yang masih terbiasa dengan kearifan lokalnya dalam memanfaatkan potensi tumbuhan didaerahnya yang didapatkan secara turun temurun serta dari pengalaman memanfaatkan bagian-bagian tumbuhan yang dijadikan rempah dalam pengolahan suatu masakan atau makanan dan minuman dengan kombinasi dan takaran tertentu pada penggunaan rempah sehingga menimbulkan citarasa yang khas contohnya penggunaan rempah cikur yang dominan dalam pembuatan tutug oncom serta bumbu nasi cikur.

### 3) Suplemen bahan ajar

Suplemen bahan ajar merupakan bahan ajar yang menjadi pendamping dari bahan ajar utama yang telah ditetapkan oleh pemerintah dan berisi materi yang telah dikembangkan serta digunakan untuk menambah dan memperdalam pengetahuan yang lebih pada bahan ajar utama. Suplemen bahan ajar dari hasil penelitian ini akan dibuat dalam bentuk *booklet* yang didalamnya memuat informasi berupa deskripsi rempah-rempah yang digunakan oleh masyarakat sunda di Kelurahan Gunung gede Kota Tasikmalaya, kemudian memuat informasi mengenai manfaat dan fungsi dari jenis rempah tersebut jika digunakan dalam mengolah suatu masakan dan minuman. *Booklet* tersebut memuat informasi mengenai aneka jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan masyarakat sunda di Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya yang tertuang kedalam beberapa komponen yakni Cover, daftar isi, kata pengantar, pendahuluan, deskripsi mengenai lokasi Kelurahan Gununggede, konsep pemahaman masyarakat mengenai tanaman rempah, keanekaragaman tanaman rempah, kearifan lokal masyarakat sunda dalam pemanfaatan tanaman rempah sebagai bumbu dalam hidangan, cara pengolahan masakan yang ada di masyarakat sunda, Aneka hidangan khas sunda.

### 4) Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya

Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kelurahan yang berada di bagian selatan Kota Tasikmalaya yang mana beberapa daerah kampungnya berbatasan langsung dengan lahan perkebunan dan hutan serta kondisi medan kelurahan yang berada di dataran tinggi maka secara

topografi kelurahan gununggede berada pada ketinggian dengan kisaran 372 m diatas permukaan laut hingga ketinggian 385 m diatas permukaan laut. Topografi dan kontur kelurahan gununggede secara umum merupakan area pertanian berupa sawah, kebun dan dataran. Penduduk di Kelurahan Gununggede mayoritas beragama Islam, dengan mata pencaharian mayoritas sebagai petani sehingga, umumnya masyarakat hanya mengandalkan hasil bumi dari perkebunan dan pesawahan dalam untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kajian etnobotani pemanfaatan rempah-rempah berbasis kearifan lokal pada masyarakat Sunda di Kelurahan Gununggede Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya sebagai suplemen bahan ajar yang nantinya akan dimuat dalam bentuk *booklet*.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun hasil penelitian yang akan dilakukan diharapkan dapat memberi manfaat berupa:

##### **1.5.1 Manfaat Teoretis**

- 1) Memberikan dan mengembangkan ilmu mengenai tumbuhan terutama pada pemanfaatan tumbuhan rempah yang digunakan dalam keseharian masyarakat Sunda di Kelurahan Gununggede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya
- 2) Memberikan informasi mengenai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dalam suatu masakan yang digunakan oleh masyarakat Sunda yang ada di kawasan Kelurahan Gununggede, Kota Tasikmalaya.

##### **1.5.2 Manfaat Praktis**

- 1) Bagi penulis, meningkatkan wawasan pemahaman dan pengetahuan mengenai pemanfaatan rempah berbasis pengetahuan lokal masyarakat Sunda.
- 2) Bagi masyarakat, sebagai sumber pengetahuan mengenai aneka rempah yang digunakan oleh masyarakat Sunda sebagai penambah cita rasa masakan, sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya secara bijak.



3) Bagi pendidikan, sebagai suplemen bahan ajar yang digunakan dalam materi keanekaragaman hayati, plantae, serta pemanfaatan makhluk hidup dalam bentuk *booklet*.