

## **BAB 2**

### **TINJAUAN TEORETIS**

#### **2.1 Kajian Pustaka**

##### **2.1.1 Kajian Etnobotani**

###### **2.1.1.1 Pengertian Etnobotani**

Terminologi etnobotani pertama kali diperkenalkan oleh Harsberger pada tahun 1895 untuk menjelaskan disiplin ilmu yang mempelajari pemanfaatan tumbuhan secara tradisional oleh suatu suku bangsa (Hakim, 2014). Menurut Martin (dalam Dharmono, 2007) menjelaskan bahwa etnobotani merupakan ilmu yang mengkaji interaksi antara manusia dengan tumbuhan, dimana kajian ini merupakan bentuk deskriptif dari pendokumentasian pengetahuan botani yang dimiliki oleh masyarakat tradisional. Lebih lanjut Dharmono (2007) menjelaskan bahwa “etnobotani berasal dari dua kata yaitu *ethnos* (bahasa Yunani) dan *botany* yang berarti tumbuh-tumbuhan. Etnobotani mempelajari mengenai pemanfaatan tumbuhan dalam keperluan sehari-hari yang bersifat keaderahan”. Suryadarma (2008: 13) menjelaskan bahwa “dalam kajian etnobotani dipelajari pola perilaku suatu kelompok masyarakat dalam mengatur sistem pengetahuan anggotanya terhadap tumbuhan di lingkungan sekitarnya, yang digunakan tidak hanya untuk keperluan ekonomi tetapi juga untuk kepentingan spritiual dan budaya lainnya”. Lebih jelasnya Batoro (2015) memaknai bahwa etnobotani didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari pengetahuan tentang pemanfaatan, pengelolaan tumbuhan secara tradisional oleh suatu etnis atau suku, kajiannya sendiri merupakan studi interdisipliner dengan berbagai cabang ilmu lain seperti ilmu antropologi, ekologi, biologi, dan pertanian.

Berdasarkan uraian beberapa ahli dapat disimpulkan bahwa etnobotani merupakan ilmu yang mempelajari interaksi antara manusia dengan tumbuhan yang didalamnya terdapat pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan secara tradisional yang digunakan oleh suatu kelompok masyarakat atau etnis dalam kehidupan sehari-harinya baik dalam segi ekonomi, estetika, adat budaya serta

spiritual baik itu dimanfaatkan sebagai bahan upacara adat, bahan baku konsumsi, diolah menjadi obat-obatan atau bahan bangunan dan sebagainya.

### **2.1.1.2 Ruang Lingkup Etnobotani**

Kajian etnobotani dibatasi oleh ruang lingkup bahwa etnobotani merupakan cabang ilmu pengetahuan yang mendalami persepsi dan konsepsi masyarakat mengenai sumberdaya tumbuhan di lingkungan sekitarnya. Dalam kajian ini diarahkan untuk mempelajari kelompok masyarakat atau etnis dalam memanfaatkan tumbuhan di lingkungan sekitar mereka baik sebagai bahan obat, sumber pangan maupun kebutuhan hidup manusia lainnya (wahidah, 2013).

Sebagaimana yang dijelaskan oleh Kumbara (dalam Puspitawati et al., 2020: 6) mengenai kelompok etnis bahwa kelompok etnis dipahami sebagai populasi yang memiliki ciri unik yang tercermin pada kemampuan berkembangbiak dan bertahan secara biologis, memiliki nilai-nilai budaya yang sama dan sadar akan rasa kebersamaan, membentuk jaringan komunikasi dan interaksi, memiliki ciri kelompok yang dapat diterima oleh kelompok lain sehingga dapat dibedakan dengan kelompok lainnya. Lebih lanjut Martin (1998) memaparkan pendapatnya mengenai usaha dalam etnobotani bahwa terdapat usaha-usaha yang berkaitan dengan etnobotani yaitu: pendokumentasian pengetahuan tradisional, penilaian kualitatif tentang pemanfaatan dan pengelolaan sumber-sumber botani, pendugaan tentang keuntungan yang dapat diperoleh dari sumberdaya hayati sekitarnya untuk keperluan pribadi maupun komersial, dan proyek yang bermanfaat untuk memaksimalkan nilai yang dapat diperoleh masyarakat lokal dari pengetahuan ekologi dan sumber-sumber ekologi.

Menurut Purwanto (dalam Astuti, 2016: 4) Ruang lingkup etnobotani adalah sebagai berikut:

- 1) Etnoekologi memfokuskan pada pengetahuan dan pengolahan lingkungan alam secara tradisional baik pada adaptasi maupun interaksi antar organisme;
- 2) Pertanian tradisional pengetahuan tradisional tentang varietas tanaman dan sistem pertanian;

- 3) Etnobotani kognitif pendapat masyarakat lokal terhadap sumberdaya alam tanaman melalui analisis simbolik dalam ritual dan mitos, dan konsekuensi ekologisnya;
- 4) Budaya materi pengetahuan tradisional dan pemanfaatan tanaman dalam seni dan teknologi;
- 5) Fitokimia tradisional pengetahuan tradisional atau pengetahuan lokal tentang penggunaan tanaman dihubungkan dengan kandungan bahan kimianya, meliputi insektisida lokal dan tanaman herbal-herbalan;
- 6) Paleoetnobotani interaksi masa lalu antara populasi manusia dengan tanaman berdasarkan pada interpretasi peninggalan arkeologi.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Mutaqin et al., (2016) mengenai studi etnobotani pemanfaatan tumbuhan rempah-rempah sebagai obat oleh masyarakat Desa pangandaran, Kecamatan Pangandaran, Kabupaten pangandaran didapatkan data bahwa ada 21 jenis tumbuhan rempah dari 12 famili yang biasa digunakan sebagai obat. Selain juga digunakan sebagai bumbu masakan. Rinciannya adalah tumbuhan dari famili Zingiberaceae (7 jenis), Piperaceae (1 jenis), Fabaceae (2 jenis), Myrtaceae (1 jenis), Euphorbiaceae (1 jenis), Solanaceae (1 jenis), Menispermaceae (1 Jenis), Rutaceae (2 jenis), Lauraceae (1 jenis), Daphniphyllaceae (1 jenis), dan Acanthaceae (1 jenis), Amarylidaceae (2 jenis). Tumbuhan rempah-rempah yang digunakan sebagai obat tersebut antara lain bisa digunakan dalam bentuk tunggal, yaitu hanya 1 tumbuhan rempah saja yang digunakan, ada pula dalam bentuk campuran, yaitu beberapa jenis tumbuhan rempah-rempah yang digunakan dengan bahan lainnya. Pengetahuan tentang tumbuhan rempah-rempah yang digunakan sebagai obat oleh masyarakat didapat dari berbagai sumber seperti dari orang tua yang ditransformasikan secara turun-temurun, ada juga diperoleh dari tetangga atau buku. Transformasi informasi yang terjadi di masyarakat Desa Pangandaran sesuai dengan pendapat ahli antropologi yang menyatakan bahwa pengetahuan tradisional umumnya diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui orang tua kepada keturunannya (*vertical transmission*). Selain itu masyarakat mendapatkan informasi dengan cara bertukar informasi dengan teman mereka, baik yang ada disekitar rumah, maupun diluar

rumah seperti pasar. Pertukaran informasi seperti ini disebut dengan *horizontal transmission*. Informasi juga ada yang didapatkan oleh individu dengan cara belajar sendiri seperti membaca buku, hal tersebut disebut dengan individual learning.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Dara & Hasibuan (2019) yang berjudul pemanfaatan tumbuhan pangan oleh etnik sunda, di Kampung Nyangkewok, Kabupaten Sukabumi didapatkan data berupa pemanfaatan tanaman pangan di Kampung Nyangkewok terbagi atas makanan pokok dan makanan tambahan. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kampung Nyangkewok dapat dikelompokkan menjadi 7 bagian tumbuhan yang meliputi buah, daun, umbi, biji, rimpang, tunas, dan batang. Pemanfaatan terbesar sebagai bahan pangan oleh masyarakat Kampung Nyangkewok adalah buah, karena buah lebih mudah didapatkan. Selain buah, masyarakat Kampung Nyangkewok memanfaatkan daun sebagai bahan pangan. Pemanfaatan daun banyak digunakan sebagai sayur untuk pelengkap bahan pangan pokok dengan konsumsi langsung ataupun dimasak. Pengetahuan masyarakat lokal Kampung Nyangkewok yang bersifat mengelola dan melindungi sumberdaya hayati adalah dengan adanya kearifan lokal yang dulu berkembang di masyarakat Kampung Nyangkewok yaitu budaya “mitembeyan”, yakni upacara adat yang dilakukan sebelum melakukan kegiatan pertanian, misalnya menebar bibit, menanam benih atau memanen hasil. “mitembeyan” memiliki arti *ngamimitian* atau memulai dalam bahasa sunda. upacara ini dilakukan sebagai suatu penghormatan kepada dewi sri yang dipercaya oleh masyarakat. Upacara mitembeyan juga dilakukan di sumber air dengan tujuan mensyukuri dan melakukan pelestarian air. Perilaku masyarakat Kampung Nyangkewok tersebut dianggap sebagai kearifan ekologi.

Berdasarkan uraian ahli diatas dalam kajiannya yang menjadi ruang lingkup dalam etnobotani merupakan ilmu taksonomi, ekologi, ekologi tumbuhan, pertanian, kehutanan, sejarah dan antropologi yang didalamnya terkandung bahasan mengenai pemanfaatan tumbuhan baik itu tanaman konsumsi, diolah menjadi obat tradisional, bahan bangunan maupun tanaman hias, pemanfaatan tersebut diolah menjadi sumber botani sehingga memiliki nilai dan menjadi sumber botani dari masyarakat tersebut. Dengan hal demikian juga dapat dikatakan bahwa etnobotani

merupakan bidang ilmu pengetahuan yang mempelajari mengenai hubungan timbal balik manusia dengan lingkungannya.

## **2.1.2 Kajian Kearifan Lokal**

### **2.1.2.1 Pengertian Kearifan Lokal**

Indonesia disebut sebagai salah satu negara dengan kekayaan budaya yang tinggi dimana setiap suku memiliki kebudayaan yang berbeda-beda antara satu dengan yang lain, Keanekaragaman suku bangsa ini menyebabkan perbedaan dalam bidang ekonomi, spiritual, nilai-nilai budaya, kearifan lokal, kesehatan dan kecantikan. Keanekaragaman suku bangsa di Indonesia ini memiliki kearifan lokalnya masing-masing yang telah dimiliki secara turun-temurun misalnya dalam setiap suku memiliki norma sosial yang mengikat masyarakat didalamnya agar taat dengan sesuai dengan yang didalamnya (Fuadi, 2020).

Kearifan lokal berasal dari dua kata yaitu kearifan (*wisdom*) dan lokal (*local*). Secara umum maka *local wisdom* (kearifan lokal) dapat dipahami sebagai gagasan-gagasan setempat (*local*) yang bersifat bijaksana, penuh kearifan, bernilai baik, yang tertanam yang diikuti oleh anggota masyarakatnya (Hariyanto, 2017). Selain itu Marfai (2013) menjelaskan bahwa “Kearifan lokal merupakan pengetahuan kebudayaan yang dimiliki kelompok masyarakat tertentu mencakup model-model pengelolaan sumberdaya alam secara lestari termasuk bagaimana menjaga hubungan hubungan dengan alam melalui pemanfaatan yang bijaksana dan bertanggung jawab”. Kearifan lokal merupakan bagian dari masyarakat untuk bertahan hidup sesuai dengan kondisi lingkungan, kepercayaan serta kebutuhan yang telah berakar dan telah secara turun-temurun diwariskan kepada generasi sekarang sehingga akan sulit untuk dihilangkan, hal ini sesuai dengan pernyataan dari Sumarni dan Amirudin (dalam Prabandari et al., 2018) menjelaskan bahwa “kearifan lokal merupakan pengetahuan masyarakat domestik yang digunakan untuk bertahan hidup dalam suatu lingkungan yang menyati dengan system kepercayaan dan keyakinan, norma dan budaya yang dituangkan dalam tradisi dan mitos yang dianut atau diyakini dan dipercaya dalam jangka waktu yang lama”. Lebih lanjut Prawiradilaga (2012) menguraikan bahwa kearifan lokal merupakan

salah satu kegiatan unggulan dalam suatu masyarakat, keunggulan tersebut tidak selalu berbentuk benda atau berwujud namun didalamnya sering terkandung unsur agama atau kepercayaan, budayam, adat istiadat bahkan nilai-nilai lain yang bermanfaat untuk masyarakat dalam mengelola dan menjaga lingkungan dengan bijaksana. Kearifan lokal merupakan wujud dari perilaku komunitas, masyarakat adat tertentu atau suku sehingga dapat hidup berdampingan dengan alam sekitarnya tanpa merusaknya.

Menurut Aulia & Dharmawan (2010: 357) menjelaskan bahwa bentuk kearifan lokal yang ada pada masyarakat memiliki bentuk yang bermacam-macam dapat berupa: norma, nilai, aturan khusus dan kepercayaan. Sehingga mengakibatkan keberagaman fungsi yang dimiliki oleh kearifan lokal, antarlain:

- 1) Konservasi dan pelestarian sumberdaya alam.
- 2) Pengembangan sumberdaya manusia.
- 3) Mengembangkan ilmu pengetahuan dan kebudayaan.
- 4) Petuah, kepercayaan, sastra dan pantangan.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa kearifan lokal merupakan pengetahuan tradisional masyarakat untuk memaknai kehidupan mereka yang bersisi gagasan atau ilmu-ilmu kebijaksanaan yang ditanamkan secara turun-temurun dan memiliki fungsi yaitu sebagai pedoman dan tuntunan dalam melakukan kegiatan atau perbuatan.

#### **2.1.2.2 Kearifan Lokal Masyarakat Sunda**

Suku Sunda merupakan etnis kedua terbesar di Indonesia, Menurut Harjoso dalam Koentjaraningrat (2004) sebagaimana dikutip oleh (Indrawardana, 2012) menjelaskan bahwa secara antropologi budaya, yang disebut Orang Sunda atau Suku Sunda adalah orang-orang yang secara turun temurun menggunakan bahasa dan dialek Sunda sebagai bahasa ibu serta dialek Sunda dalam kehidupan sehari-hari. Orang Sunda yang dimaksud tinggal di daerah Jawa Barat dan Banten yang dulu dikenal sebagai Tanah Pasundan atau Tatar Sunda. menurut (Hariyanto, 2017) Suku Sunda adalah kelompok etnis yang berasal dari bagian barat pulau jawa, disebut juga tatar Pasundan atau tatar Sunda.

Lebih lanjut Indrawardana (2012) memaparkan bahwa masyarakat Sunda merupakan kelompok masyarakat yang cinta pegunungan, sehingga tidak jarang pada masa lalu banyak yang menyebut orang Sunda sebagai “orang gunung”. Hal tersebut dibuktikan dengan kehidupannya yang banyak di daerah pegunungan dan pengelolaan wilayah pegunungan sebagai lahan pertanian dan peternakan. Pada hakekatnya sikap masyarakat Sunda dalam hubungannya dengan alam lebih bersifat menyesuaikan diri dengan alam. Keselarasan masyarakat Sunda dengan alam disekitarnya, secara tidak langsung telah membentuk mentalitas atau karakter yang sesuai dengan lingkungan hidupnya, hal tersebut terungkap dalam cerita rakyat, peribahasa atau perumpamaan yang sarat dengan tuntunan hidup. Contoh dari kearifan lokal yang menyangkut hubungan antar manusia adalah *paribasa* atau peribahasa *hade goreng ku basa* yang memiliki makna segala hal sebaiknya dikomunikasikan. Biasanya ungkapan bersifat sebagai pedoman atau *piwuruk* yang menjadi tuntunan perilaku atau sebagai pengandaian untuk tidak melakukan suatu perbuatan demi kebaikan.

Dalam hubungan dengan alam di kehidupan sehari-hari masyarakat Sunda memiliki pengetahuan lokal dalam memanfaatkan dan menjaga kelestarian alamnya. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang pernah dilakukan oleh Aulia & Dharmawan (2010) di Kampung Adat Kuta berupa adanya budaya *pamali* atau tabu yang telah dikenal oleh masyarakat lokal di daerah tersebut untuk menjaga kelestarian hutan dan sumberdaya air di Kampung Kuta, sehingga masyarakat secara sadar melakukan upaya konservasi hutan dan air berlandaskan budaya *pamali* berupa adanya hutan yang dikeramatkan dan hanya boleh dimasuki di hari-hari tertentu contohnya hari Jum’at dan Senin. Sedangkan dalam hal pemanfaatan alam contohnya dalam bidang pemanfaatan tumbuhan biasanya masyarakat Sunda memanfaatkan tumbuhan berkhasiat yang dapat dengan mudah didapatkan disekitar lingkungannya, tentu saja pengetahuan pemanfaatan tumbuhan berkhasiat tersebut didapatkan secara turun temurun dari leluhur mereka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang pernah dilakukan oleh Mutaqin et al., (2016) yang membahas mengenai pemanfaatan tanaman rempah di Desa Pangandaran, penelitian ini melaporkan bahwa masyarakat di daerah tersebut memanfaatkan berbagai jenis

tumbuhan rempah-rempah sebagai obat. Rempah sebagai obat tersebut diolah dengan cara direbus, diparut, dijadikan sebagai boreh (olesan) yang ditransformasikan secara turun temurun.

Dalam bidang Kuliner Suku Sunda memiliki aneka ragam masakan mulai dari makanan pokok, selingan, hingga makanan sepiringan. Tentunya cita rasa khas yang dimiliki dalam kuliner khas Sunda tersebut tidak terlepas dari peran racikan bumbu dan rempah yang memiliki takarannya tersendiri yang membuat citarasa suatu hidangan tersebut menjadi berbeda dengan daerah lain, hal tersebut menjadi salah satu aset kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat suku Sunda yang patut untuk dilestarikan, juga cara penyajian makanan khas Sunda yang biasanya ditata dalam suatu tempat sehingga orang dapat mengambil lauk pauk sesuai keinginannya sendiri, metode penyajian makanan seperti ini biasa disebut sebagai parasmanan. salah satu cara untuk melestarikan kuliner khas sunda adalah dengan mewariskannya secara turun temurun kepada generasi selanjutnya. Pelestarian kuliner merupakan salah satu cara untuk menjaga kebudayaan nasional. Contoh dari masakan khas Sunda yang populer terdiri dari:

- 1) Makanan pokok khas Sunda (nasi tutug oncom, nasi timbel, nasi liwet, nasi pepes, nasi tumpeng)
- 2) Lauk pauk hewani khas Sunda
  - a) Ayam (ayam *surundeng*, ayam goreng lengkuas, *bakar hayam*/ayam bakar, *pais hayam*/ pepes ayam)
  - b) Ikan (*Bakar lauk*/ ikan bakar, *Goreng Lauk*/ goreng ikan, *Pais Lauk*/ pepes ikan)
  - c) Daging Sapi (sate *maranggi*, *gepuk sapi*, *gepuk jeroan* dan kulit sapi)
- 3) Lauk pauk nabati khas Sunda (*pais tahu*/ pepes tahu, kering kentang mustopa, *besengek*, sambel goreng kumeli)
- 4) Sayur khas Sunda (sayur kacang merah, soto Bandung, soto Tasikmalaya, sayur asem, sayur lodeh, sayur lompong, karedok, lotek, urab)
- 5) Penyerta makanan khas Sunda
  - a) Lalapan (*surawung*, *pohpohan*, *antanan*, *mareme*, *saladah bokor*, timun, terong hijau, *leunca*)



- b) Sambal (sambal terasi, sambal *goang*, sambal oncom, sambal tauco)
- 6) Makanan camilan (*Surabi*, *pais*/pepes jantung pisang, klepon, gemblong, nagasari, keremes, bugis, opak, ranginang.)

### **2.1.3 Kajian Tanaman Rempah**

#### **2.1.3.1 Pengertian Tanaman Rempah**

Rempah merupakan jenis tumbuhan yang memiliki rasa dan aroma yang kuat, berfungsi sebagai bumbu dan penambah rasa pada suatu makanan. Selain digunakan dalam masakan, rempah-rempah dapat juga digunakan sebagai bahan baku obat herbal (Sunyoto et al., 2018). Yasni (2013) menjelaskan bahwa rempah merupakan bagian tanaman yang berasal dari bunga, umbi, daun, biji, kulit batang, dan rimpang yang umumnya digunakan untuk memberi cita rasa pada makanan. Rempah banyak digunakan dalam kegiatan sehari-hari untuk mengolah makanan agar tidak terasa hambar. Putri & Fibrianto (2018) mengutarakan bahwa tumbuhan rempah merupakan jenis tumbuhan yang memiliki rasa dan aroma yang kuat serta berfungsi sebagai bumbu atau penambah cita rasa dan aroma pada makanan. 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. Menurut Heni et al., (2018) secara fungsional bumbu dan rempah adalah hal yang sama karena sama-sama memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan. Rempah yang ditambahkan pada makanan berfungsi sebagai penambah flavor disebut dengan bumbu, sehingga bumbu dapat diartikan sebagai bahan yang memiliki satu atau lebih campuran rempah dalam bentuk segar maupun telah diolah dan ditambahkan pada saat proses pembuatan makanan atau preparasi makanan.

Berdasarkan beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa tanaman rempah merupakan jenis tumbuhan yang memiliki rasa dan aroma yang kuat serta berfungsi sebagai bumbu atau penambah cita rasa dan aroma pada makanan sehingga dapat memperbaiki warna, mencegah kerusakan makanan serta dapat

mengawetkan makanan. Bagian-bagian tanaman rempah yang digunakan dapat berupa bunga, daun, buah, biji, batang, kulit batang dan akar.

### 2.1.3.2 Klasifikasi Jenis Rempah-rempah

Menurut Anto (2020) klasifikasi rempah dibuat berdasarkan kesamaan dalam memberikan efek terhadap karakter rasa maupun aroma dan keunikan sehingga terbagi kedalam beberapa kelompok yaitu:

- 1) Rempah pedas, kepedasan cabai berbeda dengan kepedasan cabai kepedasan karena kepedasan cabai disebabkan oleh senyawa capsaicin yang kadarnya berbeda tergantung varietasnya, sedangkan kepedasan dari lada disebabkan oleh senyawa pipiperine yang berbentuk Kristal, rasa pedas yang terdapat pada rimpang jahe pada gambar 2.1 disebabkan oleh senyawa yang tidak teruapkan yaitu zingerone, gingerol dan shogol. Disamping memberikan efek pedas rempah yang mengandung minyak atsiri juga dapat memberikan bau aromatik.



**Gambar 2. 1** Rempah pedas, Rimpang jahe  
(Sumber: dokumentasi pribadi)

- 2) Buah aromatik, rempah yang asalnya dari bagian suatu tanaman yaitu buah dimana buah tersebut mengandung minyak atsiri sebagai komponen terpenting contohnya buah pala (gambar 2.2) yang memiliki komponen minyak atsiri sebanyak 16-17% yang terkandung dalam bijinya dan 4-15% didalam fuli pala. Karakter rasa pala adalah segar, hangat, pedas, manis dan aromanya tajam.



**Gambar 2. 2** Biji pala  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 3) Rempah umbelliferons, yaitu rempah yang diperoleh dari buah yang berbentuk bintang dengan biji didalamnya contohnya bunga lawang (gambar 2.3), jinten dan ketumbar, aroma spesifik berasal dari a-pinene, anethole, methyl cavicol, dan anisketon.



**Gambar 2. 3** Rempah umbeliferons, bunga lawang  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 4) Rempah mengandung senyawa cinamic aldehyde, contohnya kulit kayu manis (gambar 2.4) yang dikeringkan dan terkandung minyak atsiri sebesar 1,5-2,5% dengan komponen utama frefural, caryophyllene dan cumin aldehyde.



**Gambar 2. 4** Rempah mengandung senyawa cinamyc aldehide, kayu manis  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 5) Rempah yang kaya senyawa fenolik, contohnya kuncup bunga cengkeh (gambar 2.5) dan daun salam yang memiliki kadar eugenol tinggi. Daun salam memiliki 1-3-5% komponen utama cinole, eugenol, geraniol, terpinol, pinene.



**Gambar 2. 5** Rempah kaya senyawa fenolik, cengkeh  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 6) Rempah yang memberikan efek warna contohnya kunyit (gambar 2.6) yang memiliki senyawa kurkumin dan bis-desmetoxy sehingga dapat memberikan warna.



**Gambar 2. 6** Rempah memberikan efek warna. Kunyit  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Menurut Putri & Fibrianto (2018) Rempah-rempah juga dapat diklasifikasikan berdasarkan bagian yang digunakan berupa:

- 1) Rempah yang berasal dari kuncup atau bunga, umumnya dilakukan pemanenan sebelum kuncup terbuka. Contoh dari rempah yang berasal dari bunga atau kuncup adalah comrang atau honje, bunga lawang pada gambar 2.7 dan cengkeh.



**Gambar 2. 7** Rempah yang berasal dari kuncup bunga, bunga lawang  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 2) Rempah-rempah berbentuk daun, dalam pemanenan rempah berbentuk daun biasanya terdapat proses pelayuan terlebih dahulu untuk menghilangkan aroma grassy atau aroma seperti rumput basah yang sering sekali tidak disukai, namun jika rempah yang mengandung senyawa volatil lebih banyak biasanya digunakan dalam bentuk segar, sedangkan jika kandungan nonvolatilnya lebih banyak dapat dilakukan pelayuan bahkan pengeringan. Contoh dari rempah yang berbentuk daun diantaranya adalah daun salam terdapat pada gambar 2.8, oregano, rosemary, daun bawang, basil, daun ketumbar, seledri dan sebagainya.



**Gambar 2. 8** Rempah yang berasal dari daun, daun salam  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 3) Rempah-rempah yang berasal dari batang, rempah yang berbentuk batang atau berasal dari kulit batang banyak mengandung senyawa atsiri nonvolatile dan relatif lebih mudah dalam penanganannya karena memiliki struktur yang kokoh sehingga tidak mudah mengalami kerusakan secara fisik. Rempah yang berasal dari kulit batang atau batang tumbuhan memiliki umur simpan yang relatif lama. Contoh dari rempah jenis ini adalah kayu manis (gambar 2.9).



**Gambar 2. 9** Rempah yang berasal dari kulit batang, kayu manis  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 4) Rempah-rempah berbentuk rimpang, merupakan jenis rempah yang banyak terdapat di Indonesia contohnya jahe (gambar 2.10), kunyit, kencur, dan lengkuas. Memiliki karakter yang tidak mudah rusak dan banyak dimanfaatkan dalam bentuk segar maupun kering. Umumnya mengandung senyawa karbohidrat kompleks seperti pati atau serat.



**Gambar 2. 10** Rempah yang berasal dari rimpang, contohnya jahe  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

- 5) Rempah-rempah berbentuk buah atau biji, rempah dalam bentuk buah cenderung lebih mudah rusak apabila penyimpanan dilakukan dalam bentuk segar, sedangkan rempah yang berbentuk biji lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk kering. Contoh rempah dalam bentuk buah diantaranya cabai, paprika, vanili. Lalu rempah dalam bentuk biji antarlain wijen, jinten, merica, pala, ketumbar, cabai (terdapat pada gambar 2.11), dan kemiri.



**Gambar 2. 11** Rempah yang, berasal dari buah, cabai  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

### 2.1.3.3 Manfaat Rempah-rempah

Pemanfaatan tumbuhan rempah oleh masyarakat Indonesia sudah berlangsung sejak lama. Masyarakat memiliki pengetahuan bagaimana memanfaatkan sumberdaya lingkungannya dan biasanya diwariskan ke generasi berikutnya (Suryadarma, 2008). Rempah-rempah digunakan secara luas dalam berbagai kehidupan karena kandungan senyawa kimia dan bahan aktif yang dikandungnya. Bagian tanaman rempah seperti rimpang, batang, daun, buah, biji dapat dikomersialkan dalam bentuk kering, basah, atau ekstraknya.

Rempah erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari terutama untuk bumbu dalam kegiatan memasak (Dyah Pramesthi et al., 2020). Rempah dimanfaatkan dalam bentuk tunggal atau campuran. Dalam bentuk campuran rempah dapat menghasilkan karakteristik rasa, warna dan aroma yang lebih baik, hal ini terjadi karena beberapa jenis rempah dapat berfungsi secara sinergis dengan rempah lainnya. Dalam bahasa Indonesia umumnya tanaman yang memiliki komponen spesifik berupa minyak atsiri disebut sebagai rempah dan dinamakan bumbu apabila dalam pemanfaatannya digunakan pada bidang pangan atau kuliner (W. Putri & Fibrianto, 2018). Lebih lanjut menurut Heni et al., (2018) bumbu merupakan sesuatu yang ditambahkan dalam makanan sebagai penambah *flavor* yang mengandung satu atau lebih rempah baik dalam bentuk segar maupun terolah yang ditambahkan kedalam makanan pada saat pengolahan ataupun saat preparasi. Terdapat dua istilah dalam bumbu, yaitu *seasoning* dan *condiment*.

*Spice seasoning* atau bumbu merupakan istilah yang merujuk pada pemanfaatan rempah untuk memperbaiki flavor dari suatu makanan, yang ditujukan untuk meningkatkan preferensi seseorang terhadap makanan dan biasanya dicampurkan pada saat pengolahan makanan yang berisi satu atau lebih campuran rempah didalamnya. Bumbu menjadi bagian yang tidak dapat terpisahkan pada makanan sehingga makanan tersebut nantinya memiliki nama tersendiri. Contohnya, bumbu kare (*curry*) adalah campuran beberapa macam rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, daun salam, serai, kemiri, ketumbar, kunyit, dan jinten. Apabila bumbu ini dicampurkan pada suatu bahan pangan berupa daging atau sayuran maka hasil masakannya disebut sebagai kare daging atau kare sayuran. Karena campuran rempah tersebut dihasilkan dari proporsi tertentu, hal tersebut menyebabkan dihasilkannya karakteristik bumbu yang spesifik. Sedangkan *condiment* atau bumbu tambahan adalah rempah yang ditambahkan pada makanan pada tahap preparasi misalnya sebelum disajikan atau dikonsumsi, bukan pada proses pemasakan contohnya merica bubuk, cabai bubuk, saus atau sambal (W. Putri & Fibrianto, 2018).

Menurut Garjito (2013) Berdasarkan pada cara penggunaannya dalam masakan bumbu dikelompokkan menjadi:



- 1) Segar utuh, yaitu bumbu yang memiliki daya simpan pendek atau mudah membusuk dan fungsinya menjadi jauh berkurang ketika kering contohnya: jeruk purut, adas, daun salam, serai, jahe.
- 2) Kering utuh, bumbu yang memiliki daya simpan cukup lama jika dibandingkan dengan bumbu segar contohnya: cengkeh, kayu manis, pekak
- 3) Segar dan lumat, yaitu penggunaan bumbu dengan cara dihaluskan sehingga memungkinkan adanya distribusi rasa yang lebih kuat dan merata jika dibandingkan penggunaan bumbu utuh. Contoh bumbu yang biasa digunakan dalam bentuk segar dan lumat adalah kluwak, bawang merah, bawang putih, kunyit dan kencur.
- 4) Kering dan lumat, penggunaan bumbu kering yang biasanya dibubukkan atau dihaluskan terlebih dahulu dalam penggunaannya contohnya ketumbar, merica, pala.
- 5) Segar dan diiris, bumbu segar yang digunakan dalam bentuk irisan selain untuk distribusi bumbu lebih merata juga berfungsi untuk mempercantik masakan. Contohnya cabai, bawang merah, bawang putih, jeruk purut, bawang daun.

Penggunaan rempah pada produk pangan memiliki berbagai macam fungsi. Setiap jenis rempah paling tidak memiliki satu fungsi dasar atau efek langsung pada prosuk pangan misalnya pembentuk *flavor* (aroma) pada makanan yang dipengaruhi oleh jenis dan jumlah senyawa kimia yang terkandung didalamnya, pemberi rasa atau sensasi yang dihasilkan rempah apabila dicampurkan pada makanan, dan rempah sebagai pemberi warna pada makanan hal ini disebabkan karena rempah mengandung pigmen alami yang memiliki karakteristik berbeda-beda diantaranya klorofil, karotenoid dan flavonoid (W. Putri & Fibrianto, 2018).

Tidak hanya digunakan dalam bidang pangan, rempah juga digunakan oleh masyarakat Indonesia dalam pembuatan beragam minuman tradisional yang kaya manfaat, walaupun secara umum memiliki komposisi dan bahan yang sama, tetapi tiap-tiap daerah memiliki kekhasan yang berbeda. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang sosial budaya, sumber daya dan situasi yang berbeda di tiap daerah sehingga memberikan pengaruh terhadap resep dan cara meracik minuman tersebut. Racikan dari rempah sebagai minuman tradisional biasanya dibuat dengan tujuan

tertentu misalnya, untuk penghangat tubuh, mengurangi rasa lelah, meringankan gejala masuk angin, dan berbagai racikan lainnya yang dipercaya untuk menyembuhkan penyakit tertentu (Sunaryo, 2015). Lebih lanjut Sunaryo (2015) menjelaskan bahwa minuman tradisional yang didalamnya terkandung racikan rempah dan bertujuan untuk menghangatkan badan disebut juga sebagai *wedang* dalam bahasa jawa, terdapat berbagai jenis *wedang* mungkin telah dikenal seperti *wedang ronde*, *wedang uwuh*, dan *wedang secang*. Kandungan yang terdapat pada rempah-rempah seperti mineral, vitamin dan minyak atsiri bermanfaat sebagai antioksidan, tambahan vitamin dan anti inflamasi sehingga ekstrak dari rempah yang terdapat dalam minuman tradisional memiliki khasiat tersendiri misalnya saja mencegah timbulnya influenza, perut kembung, menurunkan tekanan darah, dan menurunkan gula darah. Sehingga penggunaan beberapa jenis rempah dalam suatu racikan minuman tradisional diharapkan memiliki manfaat yang lebih kompleks kepada tubuh karena rempah-rempah tersebut dapat bersinergis atau memperkaya dan saling melengkapi sifat serta manfaatnya.

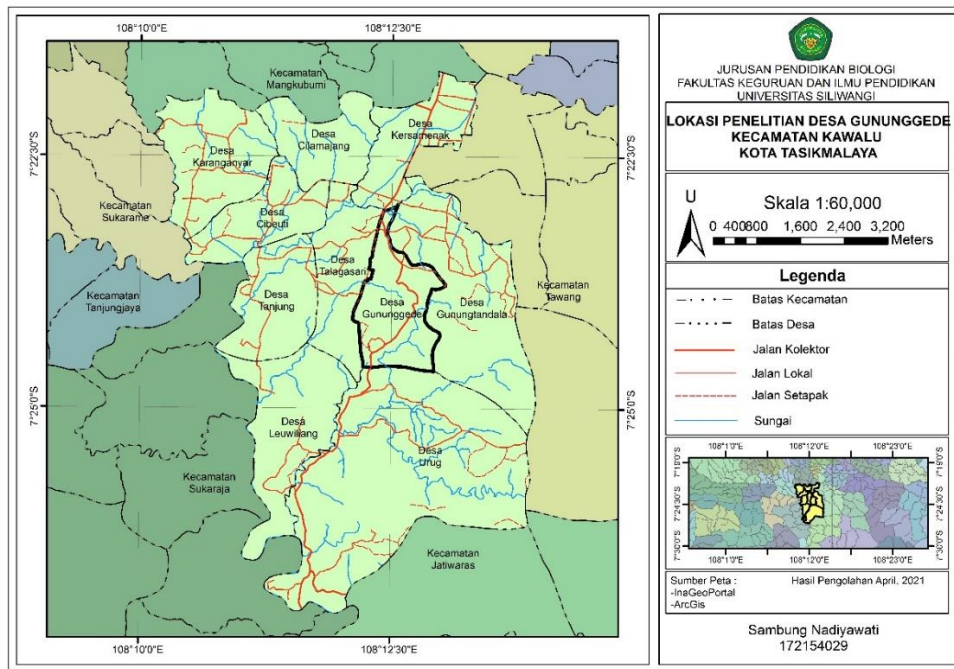
Selain memiliki berbagai macam fungsi pada pangan dan minuman tradisional, rempah juga memberikan fungsi positif terhadap kesehatan karena mengandung minyak atsiri yang juga berfungsi sebagai antioksidan, antimikrobal, dan sumber nutrisi (Sunaryo, 2015). Beberapa jenis tanaman rempah termasuk kedalam golongan tanaman herba atau *medical plant* karena pada dasarnya rempah juga dapat digunakan sebagai obat atau untuk terapi pada gejala suatu penyakit tertentu misalnya jamu yang terdiri dari campuran beberapa jenis rempah yang berfungsi sebagai obat (W. Putri & Fibrianto, 2018).

#### **2.1.4 Deskripsi Kawasan Kelurahan Gununggede**

##### **2.1.4.1 Kelurahan Gununggede**

Kelurahan Gunung gede (terdapat pada gambar 2.12), 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. Tofografi dan kontur kelurahan gununggede secara umum merupakan area pertanian berupa sawah, kebun dan dataran yang terdapat pada gambar 2.13 dan 2.14.



**Gambar 2. 12** Peta lokasi Kelurahan Gunung gede  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)



**Gambar 2. 13** Lahan perkebunan masyarakat  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)



**Gambar 2. 14** Lahan pesawahan masyarakat  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Kelurahan Gununggede terdiri atas 15 kampung yaitu Gunungjaidan, Picungremuk lebak, Sindanggalih, Muncangsari, Awilega, Sukapala, Pasirdatar pasir, Gununggede, Sindangsuka, Picungremuk pasir, Sumurgede, Mekarsari, Rancabogo, Pasirdatar lebak, Griya Muncang Asri. Kelurahan Gunung Gede memiliki luas pemukiman sebesar 16.800 Ha, kebun tegalan seluas 334.530 Ha, serta lahan pertanian 37,500 Ha. 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.



**Gambar 2. 15** Penanaman tanaman potensial dipekarangan rumah  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Sistem pertanian yang dilakukan oleh masyarakat Gununggede ialah menanam padi di lahan basah, penanaman komoditi pangan lainnya, rempah dan sayur mayur berpotensi secara ekonomis di lahan kering (gambar 2.15). Meski demikian, Masyarakat Kelurahan Gununggede sudah sangat modern, hal ini terbukti dengan banyaknya penggunaan berbagai macam teknologi dalam berbagai

aspek kehidupannya seperti traktor, mesin pembasmi hama, kendaraan roda dua, kendaraan roda empat, serta televisi dan radio sebagai sarana hiburan dan informasi. Walaupun dapat disebut sebagai masyarakat modern, Masyarakat Gununggede masih memegang teguh sikap gotong royong (terdapat pada gambar 2.16). Hal tersebut dibuktikan ketika terdapat salah satu warga yang akan mengadakan hajatan atau terkena musibah berupa duka cita, maka masyarakat yang dekat dengan tempat kediaman akan ikut membantu prosesi hajatan atau prosesi bela sungkawa.



**Gambar 2. 16** gotong royong dalam proses hajatan aqiqah  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Masyarakat Kelurahan Gununggede juga masih memanfaatkan tumbuhan disekitarnya baik sebagai tumbuhan obat ataupun bumbu masakan (gambar 2.14) sebagai bumbu masakan, Masyarakat Kelurahan Gununggede menanam tanaman kaya manfaat yang mudah dirawat di perkebunan ataupun halaman rumah mereka contohnya jahe, kunyit, sereh, cikur, bawang daun, dan aneka cabai. Dalam pengolahannya, Masyarakat Gununggede memanfaatkan tanaman rempah tersebut sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan sehingga makanan memiliki citarasa. 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 lokal sehari-hari.

Seperti yang telah dijelaskan bahwa beberapa daerah di kawasan gununggede berbatasan dengan perbukitan, dan perkebunan yang masih asri sehingga di beberapa daerah masih dapat ditemukan berbagai hewan liar diantaranya ular, kalajengking yang dapat mengganggu kenyamanan warga,

sehingga untuk menanggulangi hal tersebut dibentuklah kegiatan lingkungan asri. Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada tanggal 1 september 2022 kepada salah satu warga, bahwa masyarakat Gununggede memiliki program lingkungan asri yang digagas oleh perkumpulan rukun warga (RW) yang bertujuan untuk menanggulangi hewan liar dengan mengolah lahan-lahan kurang produktif menjadi lahan bercocok tanam, agar lahan tersebut tidak dijadikan sarang hewan buas atau tikus. aneka tanaman yang ditanam mulai dari tanaman obat, hingga tanaman rempah yang dapat dengan mudah dirawat, dengan tujuan agar lahan tersebut dapat terjaga kebersihan dan keasriannya. Kegiatan bulanan ini berisi pengarahan masyarakat untuk menanggulangi masalah sampah yang dibuang pada lahan kosong, penanggulangan hewan buas, dan pemanfaatan lahan kosong agar menjadi lahan produktif, dan kegiatan kerja bakti. Lahan kosong dan kurang produktif yang ditanami oleh masyarakat desa antarlain kebun terbengkalai, tegalan pesawahan, pinggiran jalan desa, dan pekarangan rumah warga.

## **2.1.5 Suplemen Bahan Ajar**

### **2.1.5.1 Pengertian Suplemen Bahan Ajar**

Wardani (2017) menjelaskan bahwa suplemen bahan ajar merupakan bahan ajar pendamping dari sumber bahan ajar pokok yang telah diterbitkan oleh pemerintah. Suplemen bahan ajar biasanya berisi tentang materi yang telah dikembangkan sehingga isi bahan ajar tersebut lebih luas, suplemen bahan ajar dapat digunakan untuk mempelajari materi yang lebih dari apa yang bahan ajar dari pemerintah telah ditentukan.

Menurut Lestari (2013) Bahan ajar adalah seperangkat atau sarana pembelajaran yang berisikan materi-materi pembelajaran yang di desain secara sistematis dan menarik dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran yang diinginkan. Contoh dari perangkat pembelajaran yang umum dijumpai adalah buku yang digunakan siswa dan guru dalam proses kegiatan belajar mengajar, buku sebagai bahan ajar merupakan buku yang berisi ilmu pengetahuan hasil analisis terhadap kurikulum dalam bentuk tertulis dan disusun dengan menggunakan bahasa sederhana serta menarik. Buku sangat membantu siswa dalam mendalami ilmu

pengetahuan sesuai dengan mata pelajaran masing-masing. Lebih lanjut menurut Prastowo (2011) secara umum buku dibedakan menjadi empat jenis yaitu 1) Buku sumber, buku yang digunakan sebagai referensi, rujukan dan sumber untuk kajian ilmu tertentu dan biasanya berisi satu kajian ilmu yang lengkap. 2) Buku bacaan, buku yang berfungsi sebagai bahan bacaan saja contohnya novel. 3) Buku pegangan, buku yang dijadikan pegangan oleh guru dalam melaksanakan proses pembelajaran. 4) Buku bahan ajar atau teks, merupakan buku yang disusun untuk proses pembelajaran dan berisi bahan-bahan atau materi pembelajaran yang diharapkan. Buku suplemen merupakan bagaian dari bahan ajar yang berfungsi sebagai buku penunjang yang dibuat untuk melengkapi dan membantu buku teks utama dalam pembelajaran.

Hasil dari penelitian ini akan dibuat sebagai suplemen bahan ajar dalam bentuk *booklet*, *booklet* sebagai media massa yang mampu menyebarkan informasi dalam waktu relative singkat. Bentuk *booklet* menyerupai buku yang tipis dan lengkap informasinya sehingga memudahkan media tersebut untuk dibawa kemana-mana. *Booklet* sebagai media untuk menyampaikan pesan harus menyesuaikan dengan isi materi yang akan disampaikan. Informasi dalam *booklet* harus ditulis dalam bahasa yang ringkas, mudah dipahami, menarik perhatian. Diharapkan hasil penelitian yang dimuat kedalam media *booklet* dapat menarik minat pembaca sehingga tidak merasa bosan dan dapat mempelajari isi materi dalam *booklet* tersebut secara menyenangkan.

#### **2.1.5.2 Pemanfaatan *booklet* sebagai bahan ajar biologi**

*Booklet* merupakan media informasi berbentuk cetak yang bertujuan untuk menyebarkan informasi, *booklet* merupakan media publikasi yang terdiri dari beberapa lembar halaman namun tidak setebal buku. Hasil penelitian ini nantinya akan dimuat dalam bentuk *booklet* sebagai bentuk implementasi penelitian ini terhadap pendidikan dan bermanfaat sebagai media penambah wawasan peserta didik dalam mata pelajaran biologi.

Berdasarkan uraian diatas, hasil dari penelitian etnobotani pemanfaatan rempah berbasis kearifan lokal masyarakat Sunda di Kelurahan Gununggede

Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya akan dibuat output berupa booklet yang diharapkan dapat memberikan pemahaman dan informasi mengenai rempah-rempah.

## 2.2 Hasil Penelitian yang Relevan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Dyah Pramesthi et al., (2020) tentang Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar, diperoleh 20 jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal masyarakat lokal Buton. Dari 20 jenis tumbuhan tersebut dua jenis tergolong tumbuhan rempah dan 18 jenis tergolong tumbuhan bumbu. Tumbuhan rempah yang digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton adalah merica (*Piper nigrum*) dan kemiri (*Aleurites moluccana*). Sedangkan tumbuhan bumbu yang digunakan pada masakan lokal Buton antaralain: kunyit (*Curcuma domestica*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galangal*), belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*), kencur (*Kaempferia galangal*), bawang merang (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kecap (*Sandoricum koetjape*), asam (*Tamarindus indica*), jarak (*Jathropa curcas*), asam patikala (*Etlingera elatior*), kedondong hutan (*Spondias pinnata*), tomat (*Solanum lycopersicum*), Lombok (*Capsicum frustecens*), umbi berlian/bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*), manga (*Mangifera indica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolio*), dan kelapa (*Cocos nucifera*).

Kemudian hasil akhir dari penelitian tentang Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar dimanfaatkan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran IPA, Biologi, dan Tata Boga. Pada jenjang pendidikan SMP dan MTs, informasi tentang jenis tumbuhan rempah dan bumbu ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran IPA terutama materi: Klasifikasi Makhluk Hidup; Berbagai Tingkat Keanekaragaman Hayati di Indonesia; Tumbuhan, Ciri-ciri Morfologi, Metagenesis, dan Peranannya dalam Kelangsungan Hidup di Bumi. Pada jenjang pendidikan SMK, informasi ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada



jurusan Tata Boga terutama pada mata pelajaran Boga Dasar dengan materi Pengenalan Bumbu-bumbu.

Berdasarkan hasil penelitian lain yang pernah dilakukan oleh Dianda (2014) mengenai Studi Etnobotani Tumbuhan sebagai Rempah pada Masyarakat Aceh Besar, dapat disimpulkan bahwa didapatkan jumlah jenis tumbuhan rempah yang digunakan masyarakat di Aceh Besar berdasarkan nama lokal ialah 52 jenis. Jenis tumbuhan yang sudah diidentifikasi dan diketahui nama jenis dan suku ialah 51 jenis yang termasuk kedalam 25 suku, sedangkan 1 jenis tumbuhan belum dapat diidentifikasi karena dikenal dalam Bahasa lokal yaitu *puni*. Jenis-jenis tumbuhan rempah tersebut digunakan dalam masakan masyarakat Aceh Besar baik dalam masakan sehari-sehari maupun masakan pada acara-acara khusus. Tumbuhan yang digunakan dalam masakan masyarakat Aceh Besar adalah sirsak (*Annona muricata*), ketumbar (*Coriandrum sativum*), jintan ikan (*Cuminum cyminum*), jintan manis (*Foeniculum vulgare*), pegagan (*Centella asiatica*), *le tahe* (*Leuconotis eugenifolius*), kelapa (*Cocos nucifera*), Aren (*Arenga pinata*), ganja (*Cannabis sativa*), pepaya (*Carica papaya*), Ketapang (*Terminalia catappa*), katuk (*Sauropus androgynus*), teh pagar (*Acalypha siamensis*), kemiri (*Aleurites moluccana*), saga (*Abrus precatorius*), kedelai (*Glycine soja*), asam jawa (*Tamarindus indica*), bunga lawang (*Lilicium verum*), kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), bawang putih (*Allium sativum*), bawang merah (*Allium cepa*), daun bawang (*Allium fistulosum*), pala (*Myristica fragrans*), salam (*Syzygium polyanthum*), cengkeh (*Syzygium aromaticum*), jambu biji (*Psidium guajava*), jambu air (*Syzygium aquaeum*), jemblang (*Syzygium cumini*), melati (*Jasminum sambac*), belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*), pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*), kaskas (*Papaver somniferum*), lada (*Piper nigrum*), cabai jawa (*Piper retrofractum*), serai (*Cymbopogon nardus*), kopi (*Coffea arabica*), pria (*Colubrina asiatica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), daun kari (*Murraya koenigii*), jeruk purut (*Citrus hystrix*), tomat (*Solanum lycopersicum*), cabai merah (*Capsicum annum*), Cabai rawit (*Capsicum frutescens*), jahe (*Zingiber officinalis*), kunyit (*Curcuma domestica*), kencur (*Kaempferia galanga*), lengkuas (*Alpinia galanga*), kecombrang (*Etlingera speciosa*), kapulaga (*amomum cardamomum*), *puni*.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Luchman et al., (2015) dengan judul Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi diperoleh data berupa jahe, lengkuas, kunyit cabai, kencur, dan sereh adalah jenis-jenis rempah yang umum digunakan dalam penyiapan makanan. Didapatkan kesimpulan penelitian bahwa 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 9 spesies tidak tumbuh di kebun. Bawang merah, bawang putih dan kemiri adalah tiga besar spesies yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat.

Lebih lanjut, Berdasarkan hasil penelitian Susanti & Sukaesih (2017) mengenai kearifan lokal sunda dalam pemanfaatan tanaman berkhasiat obat oleh masyarakat Cipatat Kabupaten Bandung Barat. Penelitian tersebut dilakukan di dua desa di kecamatan cipatat, yaitu Desa Gunung Masigit dan Desa Sumur Bandung. didapatkan data bahwa masih banyak penduduk yang memanfaatkan lahan untuk pertanian, yang beberapa diantaranya digunakan untuk menanam tanaman berkhasiat obat. Selain itu, di pekarangan rumah warga banyak ditanami tumbuhan yang berkhasiat obat dan dimanfaatkan untuk diri sendiri maupun warga sekitarnya. Untuk tanaman yang ditanam dikebun, biasanya merupakan komoditi pertanian yang dapat dijual seperti jahe, kunyit, laja, pala, muncang, bawang daun, sereh, bawang merah dan sebagainya. Sementara untuk yang ditanam di pekarangan rumah, biasanya dipergunakan untuk kebutuhan dapur dan pertolongan pertama. Pada masyarakat Desa Gunung Masigit dan Desa Sumur Bandung, kearifan lokal yang berkaitan dengan tumbuhan berkhasiat obat tersebut adalah pemanfaatan lahan yang tersedia untuk dioptimalkan sehingga tidak menjadi lahan yang mati dan sia-sia. Dengan memanfaatkan lahan yang tersedia, masyarakat Desa Gunung Masigit dan Desa Sumur Bandung, Kecamatan Cipatat, Kabupaten Bandung Barat, telah melakukan kearifan lokal dengan menjaga kelestarian alam dengan mengolah tanah agar tetap subur dan dapat ditanami tumbuhan.

Pemanfaatan aneka ragam herba dan rempah dapat diklasifikasikan dalam kategori bumbu basah dan bumbu kering. Terdapat tiga jenis bumbu basah yaitu bumbu merah, bumbu putih dan bumbu kuning. Strategi konservasi rempah-rempah

dapat dilakukan secara integrative dengan sitem *agroforestry* yang telah dikembangkan, merubah sudut pandang petani tentang potensi tanaman rempah, menanam rempah dengan konsep berkelanjutan, serta memproduksi rempah dengan mempertimbangkan kebutuhan dan standar produk pasar.

### **2.3 Kerangka Konseptual**

Rempah merupakan jenis tumbuhan yang memiliki rasa dan aroma yang kuat dan berfungsi sebagai bumbu pada masakan, bagian dari tumbuhan rempah yang biasa dimanfaatkan antarlain: bunga, rimpang, daun, biji, kulit batang dan umbi. 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. Demikian banyak jenis rempah dan daerah kuliner di Nusantara ini, sehingga jenis hidangan dan makanan pun beragam jenisnya. Dari semua hidangan tersebut tercipta beragam jenis citarasa dan aroma berbagai macam rempah. Bentangan bumi Nusantara juga memberi pengaruh yang nyata pada variasi dan kombinasi bumbu yang digunakan, pada umumnya daerah aceh memiliki aroma masakan yang kuat dan jenis hidangan bersantai beragam jenisnya. Di daerah Tapanuli dan Minangkabau memiliki kombinasi rempah yang mirip di Aceh meski citarasa utamanya pasti berbeda. Di pulau Jawa tentu saja terdapat kudapan atau hidangan yang berbeda cara memasak dan menyajikannya. Meskipun penggunaan rempah pada masakan 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.

Suku Sunda adalah kelompok etnis yang berasal dari bagian barat pulau Jawa daerah tempat Suku Sunda ini bermukim disebut sebagai bumi Pasundan yang mencakup wilayah administrasi provinsi Jawa Barat. Masyarakat Sunda dikenal memiliki beberapa jenis masakan lokal yang bercita rasa khas dilihat dari takaran pemanfaatan rempah pada hidangan dan minuman sunda berbeda dengan masakan dan minuman lokal dari suku lain. Masakan sunda memiliki ciri kesegaran

bahannya, hal ini dapat dilihat dari kegemaran masyarakat Sunda dalam mengkonsumsi lalapan beserta sambal dan juga karedok yang menunjukkan kegemaran masyarakat Sunda dalam mengkonsumsi sayuran mentah segar. Berbeda dengan masakan suku Minangkabau yang kaya akan citarasa kari dan santan yang kuat, masakan Sunda menampilkan citarasa yang ringan, sederhana, gurih, asin, asam, segar dan pedas.

Pada umumnya, cara pemanfaatan tanaman rempah sebagai bumbu masakan sudah banyak dilakukan penelitian, akan tetapi masing-masing daerah tentu memiliki karakteristik sendiri dalam penggunaannya. Karakteristik khas tersebut muncul disebabkan karena adanya perbedaan takaran penggunaan, perbedaan jenis tumbuhan dalam campuran bumbu masakan, bahkan perbedaan jenis tumbuhan rempah. Akan tetapi belum ada penelitian mengenai pemanfaatan rempah sebagai bumbu masakan di Kelurahan Gununggede.

Pengetahuan tradisional mengenai pemanfaatan rempah pada masyarakat sunda di Kelurahan Gununggede didapatkan secara turun-temurun, tetapi sampai saat ini belum ada dokumentasi tertulis yang mengkaji hal tersebut sehingga diperlukan adanya kajian Etnobotani Pemanfaatan Rempah Berbasis Kearifan Lokal Masyarakat Sunda. Hasil dari penelitian ini akan di hibahkan untuk pendidikan sebagai sumber belajar biologi dengan membuatnya dalam bentuk *booklet*.

#### **2.4 Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah pada penelitian, penulis menegaskan dalam beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

- 1) Bagaimana potensi rempah yang digunakan oleh masyarakat Sunda?
- 2) Bagaimana cara pengolahan dan pemanfaatan rempah yang diketahui dan digunakan oleh masyarakat sunda?
- 3) Bagaimana potensi rempah di masyarakat Sunda dijadikan sebagai suplemen bahan ajar biologi?
- 4) Bagaimana tumbuhan rempah digolongkan berdasarkan pemanfaatannya pada masyarakat sunda?