



**ETNOBOTANI REMPAH TRADISIONAL YANG DIMANFAATKAN
MASYARAKAT SEKITAR HUTAN DUSUN KOPIANG DESA MANDOR
KABUPATEN LANDAK KALIMANTAN BARAT**

*(Traditional Spice Ethnobotany Utilized by the Community Around the Coffee Forest Village of
Kopiang, Mandor Village, Landak Regency, West Kalimantan)*

Aran Bastian*, Ratna Herawatiningsih, Tri Widiastuti

¹ Universitas Tanjungpura, Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Indonesia

*e-mail: aranbastian808@gmail.com

Abstract

*This research aims to describe the utilization of spice plants by the community around the Kopieng Village Forest, Mandor Village, Landak Regency, and to analyze the social factors influencing the utilization of spice plants in Kopieng Village, Mandor, Landak Regency. The research method used is a survey, with data collection through interviews using questionnaires with 44 respondents selected by census from the entire population in Kopieng Village. The collected data is organized in the form of tabulation and documentation, and then processed using the Use Value (UV) formula to determine the value of plant use and the Family Importance Value (FIV) to determine the most frequently used plant families. Data from the interviews are qualitatively analyzed, covering local names, Latin names, parts used, processing methods, and the habitus of spice plants. The research results indicate that the community traditionally utilizes ten types of spice plants, categorized into nine families. Ethnobotanical analysis reveals that the Sengkubak plant (*Albertisia papuana becc*) has the highest Use Value (UV) of 0.90, while the highest Family Importance Value (FIV) is found in the *Menispermae* family with a value of 90.90. The *Zingiberaceae* family is the most commonly used by the community, with two plant types (*kancok* and *engkareh*). The most frequently used habitus level is the tree level, with four plant types (*asam kandis*, *daun salam*, *sengkuang*, and *belimbing wuluh*). The most commonly used part is the leaves (50%), and the most common processing method is cooking.*

Keywords: Traditional Spice, Ethnobotany, Kopieng Village

Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan tumbuhan rempah oleh masyarakat di sekitar Hutan Dusun Kopieng, Desa Mandor, Kabupaten Landak, serta menganalisis faktor sosial masyarakat yang berpengaruh dalam pemanfaatan tumbuhan rempah di Dusun Kopieng, Desa Mandor, Kabupaten Landak. Metode penelitian yang digunakan adalah survei, dengan pengumpulan data melalui wawancara menggunakan kuesioner kepada 44 responden yang dipilih secara sensus dari seluruh masyarakat di Dusun Kopieng. Data yang diperoleh disusun dalam bentuk tabulasi dan dokumentasi, dan kemudian diolah dengan menggunakan rumus Use Value (UV) untuk menentukan nilai penggunaan tumbuhan serta Family Importance Value (FIV) untuk menentukan keluarga tumbuhan yang paling banyak digunakan. Data dari hasil wawancara dianalisis secara deskriptif kualitatif, meliputi nama lokal, nama latin, bagian yang digunakan, cara pengolahan, dan habitus tanaman rempah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat memanfaatkan sepuluh jenis tumbuhan rempah secara tradisional, yang dikelompokkan ke dalam sembilan keluarga. Hasil analisis etnobotani menunjukkan bahwa tumbuhan Sengkubak (*Albertisia papuana becc*) memiliki nilai Use Value (UV) tertinggi sebesar 0,90, sementara Family Importance Value (FIV) tertinggi terdapat pada keluarga *Menispermae* dengan nilai sebesar 90,90. Jenis keluarga yang paling banyak digunakan oleh masyarakat adalah *Zingiberaceae* dengan dua jenis tumbuhan (*kancok* dan *engkareh*). Tingkat habitus yang paling banyak digunakan adalah tingkat pohon, dengan empat jenis tumbuhan (*asam kandis*,*



daun salam, sengkung, dan belimbing wuluh). Bagian yang paling banyak digunakan adalah daun (50%), dan cara pengolahan yang paling umum digunakan adalah dengan cara dimasak.

Kata Kunci: Rempah Tradisional, Etnobotani, Desa Koping

PENDAHULUAN

Etnobotani adalah cabang ilmu yang mempelajari hubungan langsung antara manusia dan tumbuhan dalam hal pemanfaatan dan pengelolannya, terutama pada masyarakat tradisional (Zuhud, 2012). Etnobotani memiliki potensi untuk mengungkap sistem pengetahuan tradisional suatu kelompok masyarakat atau etnis mengenai keanekaragaman sumberdaya hayati, konservasi, dan budaya (Tapundu & Anam, 2015).

Masyarakat pedalaman Kalimantan masih memanfaatkan hasil alam, seperti hewan, tumbuhan, atau buah-buahan yang ada di dalam hutan untuk kebutuhan sehari-hari mereka, baik untuk konsumsi, adat istiadat, pengobatan, maupun kebutuhan lainnya. Hal ini erat kaitannya dengan proses interaksi yang berkembang antara etnis tertentu yang tinggal di sekitar hutan dengan lingkungan alamnya dari waktu ke waktu.

Interaksi kuat tersebut melahirkan cara tersendiri pada masyarakat dalam memanfaatkan sumberdaya alamnya. Rempah-rempah adalah salah satu kekayaan bangsa Indonesia yang berperan penting dalam kehidupan bangsa. Dalam sejarahnya, rempah-rempah bahkan pernah memainkan peran penting dalam perekonomian global yang membawa persaingan ekonomi di antara negara Eropa. Rempah-rempah telah menarik minat

bangsa-bangsa asing untuk melakukan penjelajahan mengarungi samudera luas demi mencari lokasi penghasil dan pusat rempah-rempah.

Ekspedisi bangsa Eropa untuk menemukan lokasi rempah-rempah menghasilkan banyak hal, termasuk penemuan dunia baru, persaingan dagang, konflik bersenjata, interaksi lintas benua, pengetahuan tentang dunia Timur, penyebaran agama, penjajahan, dan pengetahuan baru tentang keanekaragaman jenis rempah dan herba serta flora lainnya (Insani & Irwandi, 2022).

Sampai saat ini, diperkirakan terdapat 400-500 jenis rempah-rempah di seluruh dunia, dengan Asia Tenggara sebagai pusat produksi rempah-rempah dunia. Di Asia Tenggara, terdapat setidaknya 275 spesies rempah. Rempah-rempah banyak ditanam di sekitar rumah dan lahan-lahan budidaya, namun banyak di antaranya masih diperoleh dari habitat alamnya di hutan tropis (Evisal, 2012).

Setiap daerah memiliki keunikan dalam memanfaatkan tumbuhan sebagai rempah tradisional. Sebagai contoh, masyarakat Dusun Koping, Desa Mandor, Kabupaten Landak, Kalimantan Barat, masih mengandalkan tumbuhan yang ditemukan di sekitar lingkungan alam mereka sebagai rempah tradisional, seperti bumbu masakan, pengawet, pewarna, penguat cita rasa, dan aroma.



Pengetahuan ini diwariskan secara turun-temurun.

Sebanyak 59 spesies tanaman dari 27 keluarga digunakan secara tradisional oleh masyarakat di Desa Empoto sebagai rempah tradisional. Keluarga tanaman yang paling banyak digunakan adalah *Zingiberaceae* (8 spesies). Pemanfaatan tanaman sebagai rempah paling tinggi berasal dari suku Dayak, diikuti oleh suku Melayu dan penggunaan bersama oleh kedua suku ini (masing-masing 100%, 28%, dan 28%). Pola pemanfaatan rempah oleh masyarakat di Desa Empoto, Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat, dapat dikelompokkan menjadi 7 pola, yaitu rempah sebagai bumbu masakan, penguat rasa, bahan aromatik, pengawet, pewarna, pelembut, dan penambah aroma (Robi *et al.*, 2019).

Penelitian saat ini dan penelitian Robi *et al.*, (2019) memiliki kesamaan dalam fokus utama, yaitu etnobotani rempah tradisional yang dimanfaatkan oleh masyarakat di Kalimantan Barat. Kedua penelitian berusaha mendokumentasikan tumbuhan rempah yang digunakan secara tradisional oleh masyarakat setempat, baik dalam hal nama lokal, jenis tumbuhan, bagian yang digunakan, cara pengolahan, dan pola penggunaannya. Selain itu, keduanya juga mencoba untuk mengidentifikasi keluarga tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Namun, terdapat beberapa perbedaan penting antara kedua penelitian ini. Kedua penelitian memiliki perbedaan dalam jumlah tumbuhan rempah yang terdokumentasi, jenis keluarga

tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan, dan pola penggunaan rempah oleh masyarakat setempat. Kedua penelitian ini mungkin dapat memberikan wawasan yang berharga tentang keragaman pengetahuan etnobotani di Kalimantan Barat, namun perlu diperhatikan bahwa hasil penelitian pertama menunjukkan penggunaan 10 jenis tumbuhan rempah, sementara penelitian kedua mencatat 59 jenis tumbuhan rempah. Oleh karena itu, penelitian ini dianggap penting untuk mengidentifikasi jenis tumbuhan yang dimanfaatkan dan untuk memahami faktor-faktor sosial yang memengaruhi tingkat pemanfaatan tumbuhan sebagai rempah tradisional oleh masyarakat Dusun Kopiangan.

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan pemanfaatan tumbuhan rempah oleh masyarakat di sekitar hutan, serta menganalisis faktor-faktor sosial yang berperan dalam pemanfaatan tumbuhan rempah di Dusun Kopiangan, Desa Mandor, Kabupaten Landak.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Dusun Kopiangan, Desa Mandor, Kabupaten Landak, Kalimantan Barat. Pelaksanaan penelitian berlangsung selama sekitar 4 minggu di lapangan, diikuti oleh pengolahan data. Pengumpulan data penelitian menggunakan teknik wawancara dengan bantuan kuesioner, di mana jumlah responden ditentukan secara sensus sebanyak 44 orang, mencakup seluruh kepala keluarga masyarakat Dusun Kopiangan. Alat-alat



yang digunakan dalam penelitian ini mencakup peta lokasi penelitian, kamera, dan buku identifikasi tumbuhan rempah.

Objek penelitian ini adalah semua jenis tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat Dusun Kopiing sebagai rempah tradisional. Data penelitian dikumpulkan melalui teknik wawancara dengan bantuan kuesioner. Responden yang terlibat dalam penelitian ini berusia antara 21 hingga 80 tahun, terdiri dari 20 laki-laki dan 24 perempuan. Observasi dilakukan untuk mengidentifikasi jenis habitus tumbuhan rempah, dan pembuatan spesimen dilakukan untuk tumbuhan yang belum memiliki nama ilmiah.

Analisis data dilakukan dengan mengolah data yang diperoleh dari lapangan, yang kemudian disusun dalam bentuk tabulasi dan dianalisis secara deskriptif dan kuantitatif. Selanjutnya,

analisis etnobotani dilakukan dengan menghitung indeks etnobotani, seperti *Use Value* (UV) yang dihitung dengan rumus $UV = \sum \frac{U}{N}$ dan *Family Importance Value* (FIV) dengan rumus $FIV = \frac{FC}{N} \times 100$ (Napagoda, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang dilakukan di Dusun Kopiing, Desa Mandor, Kabupaten Landak, Kalimantan Barat, mengenai etnobotani rempah tradisional yang dimanfaatkan oleh masyarakat di sekitar hutan, mengungkapkan adanya sebanyak 10 jenis tumbuhan rempah yang termasuk dalam 8 famili berbeda. Famili yang paling banyak dimanfaatkan adalah *Zingiberaceae*, yang mencakup 2 spesies. Informasi lebih rinci mengenai jenis tumbuhan rempah dapat ditemukan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Tumbuhan yang Dimanfaatkan sebagai Rempah Tradisional (*Types of Plants Used as Traditional Spices*).

No	Nama Lokal	Nama Latin	Famili	Habitus	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan
1	Asam Kandis	<i>Garcinia celebica</i>	<i>Clusiaceae</i>	Pohon	Buah	Dimasak
2	Asam Maram	<i>Eleiodoxa conferta</i>	<i>Arecaceae</i>	Perdu	Buah	Dimasak
3	Kancok	<i>Zingiber zerumbet</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Herba	Rimpang	Ditumbuk
4	Dout Koru	<i>Begonia Rose punctata</i>	<i>Begoniaceae</i>	Herba	Daun	Dimasak
5	Daun Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	<i>Myrtaceae</i>	Pohon	Daun	Dimasak
6	Engkareh	<i>Zingiber aromaticum</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Herba	Rimpang	Ditumbuk
7	Sengkubak	<i>Albertisia papuana Becc</i>	<i>Menispermaceae</i>	Liana	Daun	Dimasak, ditumbuk
8	Sengkuang	<i>Dracontomelon dao</i>	<i>Anacardiaceae</i>	Pohon	Kulit buah	Dimasak
9	Belimbing Wuluh	<i>Averrhoa bilimbi L</i>	<i>Oxalidaceae</i>	Pohon	Buah	Dimasak
10	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius Roxb</i>	<i>Pandanaceae</i>	Perdu	Daun	Dimasak

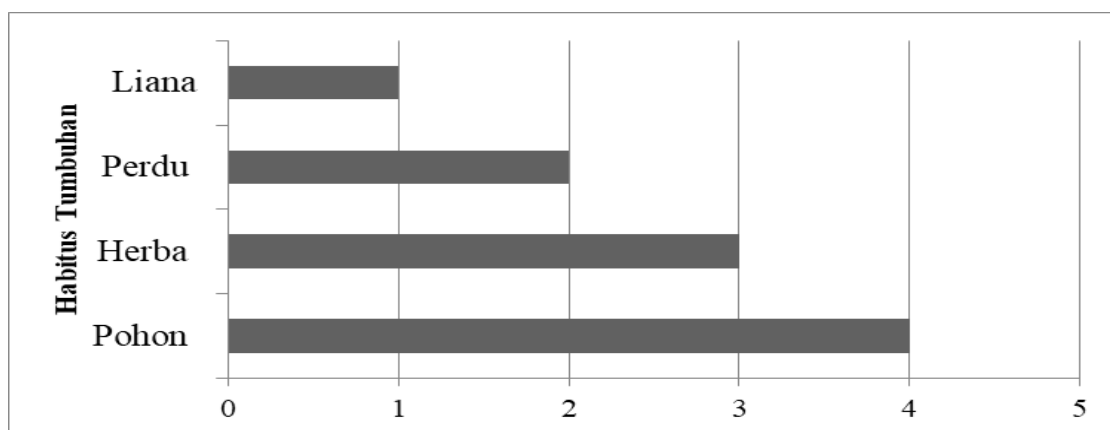
Family *Zingiberaceae* banyak ditemukan dalam penelitian ini, terdiri dari 2 jenis tumbuhan, yaitu *Zingiber zerumbet* (kancok) dan *Zingiber aromaticum* (engkareh). Masyarakat sering menggunakan jenis *Zingiberaceae* ini sebagai tambahan bumbu pada masakan, seperti kancok dan engkareh. Bagian dari tumbuhan *Zingiberaceae* yang dimanfaatkan adalah rimpangnya. Secara umum, masyarakat mengenali keluarga *Zingiberaceae* sebagai keluarga jahe, termasuk kunyit, lengkuas, dan lainnya.

Rimpang jahe digunakan untuk memberi rasa khas, aroma, dan menghilangkan bau amis dalam masakan (Apriliani *et al.*, 2014). Sifat khas jahe disebabkan oleh minyak atsiri dan oleoresinnya (Armansyah *et al.*, 2018). Keluarga *Zingiberaceae* umumnya terdiri dari tumbuhan jahe dengan ciri-ciri berupa herba, rimpang di bawah permukaan tanah, batang semu, daun lengkap, dan Tunggal (Wulandari *et al.*, 2014).

Pemanfaatan Tumbuhan Berdasarkan Habitus

Berdasarkan hasil penelitian lapangan, ditemukan 10 jenis tumbuhan rempah yang terdiri dari tiga tingkat habitus, yaitu pohon, herba, dan liana. Tingkat habitus yang paling banyak digunakan adalah tingkat pohon dengan empat jenis tumbuhan, diikuti oleh tingkat herba dengan tiga jenis, tingkat perdu dengan dua jenis, dan habitus liana dengan satu jenis.

Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa tumbuhan rempah yang paling umum digunakan oleh masyarakat adalah yang memiliki tingkat habitus pohon. Masyarakat Dayak Kenyah masih memanfaatkan tumbuhan berhabitat pohon atau berkayu dalam upaya pengembangan jenis-jenis bahan rempah yang sering digunakan oleh mereka (Susiarti, 2005). Pola pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat berdasarkan tingkat habitus dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Berdasarkan Habitus (*Utilization of Spice Plants Based on Habit*).

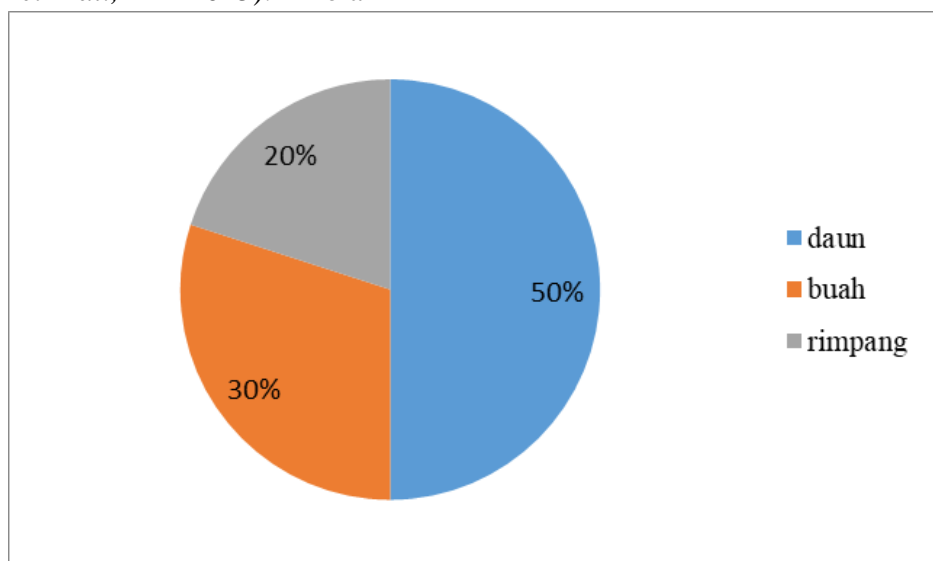
Pemanfaatan Tumbuhan Berdasarkan Bagian yang Dimanfaatkan

Dalam pemanfaatan tumbuhan rempah oleh masyarakat, terlihat bahwa bagian yang paling sering digunakan adalah daun, sejumlah 5 jenis. Selain daun, bagian buah digunakan pada 3 jenis, bagian rimpang pada 2 jenis, dan terdapat satu jenis tumbuhan yang dimanfaatkan secara keseluruhan, yaitu kulit buah dan daunnya. Hal serupa juga terlihat pada masyarakat suku Dayak Jangkang Tanjung di Desa Ribau, Kecamatan Kapuas, Kabupaten Sanggau, di mana daun juga merupakan bagian yang paling banyak dimanfaatkan (Sari *et al.*, 2015).

Masyarakat suku Dayak Karabat di Desa Tapang Parodah, Kecamatan Sekadau Hulu, Kabupaten Sekadau juga menunjukkan bahwa daun adalah bagian tumbuhan yang paling sering digunakan (Kuni *et al.*, 2015). Pola ini

menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat dilakukan secara berkelanjutan, karena umumnya pengambilan bagian tersebut tidak memberikan dampak besar pada kelangsungan hidup tumbuhan.

Daun menjadi bagian yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena daun mudah diambil dan tersedia sepanjang tahun, berbeda dengan bagian tumbuhan lain yang tergantung pada musim tertentu (Astria *et al.*, 2013). Bagian daun juga mengandung berbagai jenis zat gizi, termasuk vitamin, mineral, serat pangan, betakaroten, dan klorofil. Klorofil adalah senyawa antioksidan alami yang sering ditemukan dalam sayuran hijau. Selain itu, daun juga mengandung senyawa metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, saponin, dan terpenoid (Toteles, 2022). Pola pemanfaatan tumbuhan berdasarkan bagian yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Berdasarkan Bagian yang Digunakan
(Utilization of Spice Plants Based on the Used Parts).

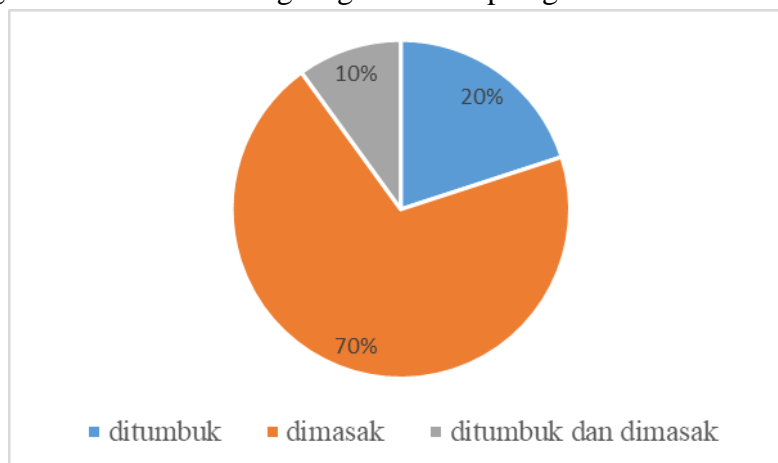
Pemanfaatan Tumbuhan Berdasarkan Cara Pengolahan

Hasil wawancara dengan masyarakat mengungkapkan bahwa tumbuhan rempah diolah dalam dua cara utama, yaitu dengan cara ditumbuk dan dimasak secara langsung. Masyarakat Dusun Koping cenderung lebih sering menggunakan tumbuhan rempah dengan cara dimasak langsung, mencapai persentase sekitar 70%, daripada cara ditumbuk. Alasan di balik penggunaan metode memasak langsung adalah untuk menghasilkan rasa dan aroma yang lebih kuat dalam setiap hidangan. Pola pemanfaatan tumbuhan rempah berdasarkan cara pengolahannya dapat ditemukan dalam Gambar 3.

Masyarakat Dusun Koping lebih memilih metode pengolahan tumbuhan rempah dengan cara dimasak langsung

daripada menggilingnya. Hal ini disebabkan oleh keinginan untuk meningkatkan cita rasa dan aroma dalam hidangan mereka. Praktik ini mencerminkan preferensi dan kebijaksanaan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan rempah, serta menciptakan karakteristik rasa khas dalam masakan tradisional mereka.

Lebih lanjut, penjelasan ini memberikan wawasan tentang bagaimana masyarakat setempat memilih metode pengolahan yang sesuai dengan budaya kuliner mereka dan bagaimana metode ini membantu memperkaya pengalaman kuliner mereka. Hal ini mencerminkan hubungan yang erat antara tumbuhan rempah, tradisi memasak, dan cita rasa yang dihargai oleh masyarakat di Dusun Koping.



Gambar 3. Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Berdasarkan Cara Pengolahan (*Utilization of Spice Plants Based on Processing Methods*).

Pola Pemanfaatan Tumbuhan oleh Masyarakat

Pola pemanfaatan tumbuhan di Dusun Koping, Desa Mandor, Kabupaten Landak, dapat dibagi menjadi tiga kelompok utama: tumbuhan rempah

yang digunakan untuk memberikan cita rasa, tumbuhan aromatik, dan tumbuhan yang digunakan sebagai pengawet.

Pola Pemanfaatan Rempah sebagai Penguat Cita Rasa



Masyarakat Dusun Koping, Desa Mandor, Kabupaten Landak, masih mengandalkan tumbuhan rempah tradisional sebagai penguat cita rasa. Salah satu tumbuhan yang digunakan adalah sengkubak, yang terkenal karena mampu memberikan rasa manis dan gurih pada hidangan. Penelitian yang dilakukan oleh Susiarti (2005) juga mendukung penggunaan sengkubak sebagai bahan penambah rasa. Tumbuhan ini terutama mengacu pada bagian daunnya yang dikeringkan di bawah sinar matahari, kemudian ditumbuk menjadi bubuk halus dan disimpan untuk digunakan saat diperlukan.

Menurut Susiarti (2005), sengkubak, yang juga dikenal sebagai bekai atau afak, termasuk dalam suku *Menispermae*. Selain itu, tumbuhan ini memiliki berbagai nama lokal, seperti mekai (Punan Benlui) dan abai (Dayak Lun Dayeh). Nama bekai juga digunakan oleh masyarakat Dayak Kenyah di Sarawak (Forman, 1986). Tumbuhan ini memiliki bentuk liana, agak licin, dan berwarna kehitaman saat mengering. Tangkai daunnya sedikit membengkak di kedua ujungnya, agak gundul, dengan daun berbentuk lonjong menjorong, berkilau, tipis, dan sedikit berbulu. Di Desa Paking, Kecamatan Malinau, Kalimantan Timur, tumbuhan ini sudah berhasil dibudidayakan di pekarangan.

Pola Pemanfaatan Rempah sebagai Aromatik/Pengharum

Hasil penelitian di Dusun Koping, Desa Mandor, Kabupaten Landak, mengindikasikan bahwa beberapa

tumbuhan digunakan oleh masyarakat sebagai pengharum atau bahan aromatik dalam masakan. Dari data lapangan, diketahui bahwa dari 10 jenis tumbuhan rempah yang dimanfaatkan, 3 di antaranya digunakan sebagai penghasil aroma yang menyenangkan dalam masakan. Tumbuhan-tumbuhan ini termasuk daun salam, sengkubak, dan daun pandan, yang dipercayai memberikan aroma harum pada masakan.

Pendukung dari temuan ini dapat ditemukan dalam penelitian Apriliani et al. (2014), yang menyatakan bahwa daun salam (*Syzygium polyanthum*) digunakan untuk memberikan aroma khas pada masakan. Cara penggunaannya sangat sederhana, yaitu dengan menambahkan daun salam kering atau segar ke dalam masakan. Minyak atsiri yang terkandung dalam daun menghasilkan aroma khas (Irwanto et al., 2022).

Pengetahuan tentang penggunaan daun sengkubak/sansang sebagai bumbu atau penyedap alami dalam makanan telah ada sejak lama di kalangan masyarakat pedalaman Kalimantan, termasuk suku Dayak dan Melayu (Juita et al., 2015). Penggunaan daun sansang sebagai "Vetsin" sudah berlangsung sejak dulu, seperti juga yang dinyatakan oleh Juita et al. (2015). Masyarakat suku Melayu di Desa Sungai Kosak memanfaatkan berbagai tumbuhan sebagai bahan rempah, termasuk sengkubak (*Albortisia papuana* Becc), bungkang/salam (*Syzygium polyanthum*), entaben daun lebar (*Lepionurus sylvestris*), semote



(*Staurogyne elongate*), dan enbaten daun kecil (*Arytera littoralis*).

Pola Pemanfaatan Rempah sebagai Pengawet

Dari hasil penelitian, terlihat bahwa dari 10 jenis tumbuhan yang ditemukan, masyarakat Dusun Koping, Desa Mandor, Kabupaten Landak, memanfaatkan 2 jenis tumbuhan sebagai pengawet. Kancok dan engkareh adalah dua tumbuhan yang digunakan. Daging ikan cenderung mudah mengalami pembusukan, dan untuk memperpanjang daya simpan serta menjaga agar daging ikan tetap segar, masyarakat Dusun Koping menggunakan tumbuhan rempah sebagai pengawet.

Bahan-bahan alami memiliki potensi untuk digunakan dalam pengawetan ikan karena mereka memiliki aktivitas menghambat mikroba yang disebabkan oleh komponen tertentu yang ada di dalamnya (Hapsari, 2010). Penelitian tentang potensi pengawetan alami yang dikembangkan dari tanaman rempah seperti jahe, kayu manis, andaliman, daun salam, dan sebagainya, juga relevan.

Rempah yang memiliki efek antimikroba, salah satunya berasal dari keluarga *Zingiberaceae*, seperti jahe. Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa jahe memiliki sifat antimikroba. Komponen utama dalam jahe, seperti gingerol, shagaol, dan singeron, termasuk dalam senyawa metabolit sekunder yang terdiri dari golongan fenol, flavonoid, terpenoid, dan minyak atsiri (Srikandi *et al.*, 2020).

Komponen-komponen ini pada ekstrak jahe memiliki potensi sebagai senyawa bioaktif yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba ((Purbaya *et al.*, 2018). Selain sebagai pengawet, komponen yang terkandung dalam rimpang jahe juga memiliki berbagai kegunaan lain, seperti sebagai rempah-rempah, dalam industri farmasi, obat tradisional, parfum, kosmetika, dan sebagainya (Syaputri *et al.*, 2021).

Use Value (UV)

Use Value (UV) adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai dari penggunaan tumbuhan berikut (Kayani *et al.*, 2015). Pada penelitian ini, tumbuhan yang memiliki nilai UV paling tinggi adalah sengkubak (*Albertisia papuana Becc*) dengan nilai UV sebesar 0,90, artinya sengkubak merupakan tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Koping sebagai rempah. Sedangkan tumbuhan dengan nilai UV paling rendah adalah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dengan nilai UV sebesar 0,5, artinya belimbing wuluh merupakan tumbuhan yang paling sedikit digunakan oleh masyarakat sebagai rempah tradisional. Hal ini dikarenakan masyarakat lebih sering menggunakan tumbuhan rempah lain seperti asam kandis, asam maran, dan sengkung untuk menciptakan rasa asam pada masakan mereka.

Family Importance Value (FIV)

Family Importance Value (FIV) adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui family tumbuhan yang paling banyak digunakan (Napagoda,



2018). Family dengan nilai FIV paling tinggi adalah *Menispermaceae* dengan nilai FIV sebesar 90,90. Artinya, family *Menispermaceae* merupakan family yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai rempah.

Menispermaceae telah dipercaya sejak zaman dahulu dapat dimanfaatkan sebagai rempah, contohnya tumbuhan sengkubak yang telah lama digunakan oleh masyarakat sebagai rempah tradisional, sebagai pengganti MSG (Tritisari & Maryam, 2022). Bekai (*Albertisia papuana* Becc) termasuk dalam suku *Menispermaceae*. Nama lokal lainnya adalah mekai (Punan Benlui), afak (Dayak Lun Dayeh, Abai). Nama becai juga digunakan oleh masyarakat Dayak Kenyah di Serawak (Forman, 1986).

Sedangkan family dengan nilai FIV paling rendah adalah *Oxalidaceae* dengan nilai FIV sebesar 50%. Masyarakat Dusun Koping lebih banyak menggunakan tumbuhan dari family lain sebagai rempah tradisional karena memiliki fungsi yang sama dalam masakan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat memanfaatkan sepuluh jenis tumbuhan rempah secara tradisional, yang dikelompokkan ke dalam sembilan keluarga. Hasil analisis etnobotani menunjukkan bahwa tumbuhan Sengkubak (*Albertisia papuana becc*) memiliki nilai *Use Value* (UV) tertinggi sebesar 0,90, sementara *Family Importance Value* (FIV) tertinggi terdapat pada keluarga *Menispermae*

dengan nilai sebesar 90,90. Jenis keluarga yang paling banyak digunakan oleh masyarakat adalah *Zingiberaceae* dengan dua jenis tumbuhan (kancok dan engkareh). Tingkat habitus yang paling banyak digunakan adalah tingkat pohon, dengan empat jenis tumbuhan (asam kandis, daun salam, sengkung, dan belimbing wuluh). Bagian yang paling banyak digunakan adalah daun (50%), dan cara pengolahan yang paling umum digunakan adalah dengan cara dimasak.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, A., Sukarsa, & 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.
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S., & Rembet, G. D. (2018). Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Jurnal Zooteh*, 38(1), 93–101.
- Astria, Budhi, S., & Sisillia, L. (2013). Kajian Etnobotani Tumbuhan Obat pada Masyarakat Dusun Semoncol Kecamatan Balai Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*, 1(3), 137–148.
- Evisal, R. (2012). *Rempah dan Fitofarmaka*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Forman, L. L. (1986). *Menispermaceae*. In: *Spermatophyta, Flowering Plants*. *Flora Malesiana*, 1(10), 157–253.



- Hapsari, S. W. (2010). *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) terhadap Penghambatan Mikroba Perusak pada Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*.
- Insani, H. R., & Irwandi, A. (2022). Kejayaan Rempah dari Pulau Kei Raha: Pandangan Etnohistori. *Balale': Jurnal Antropologi*, 3(1), 74–90.
- Irwanto, R., Kasim, A., & Ismanto, S. D. (2022). Penentuan Kadar Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*, Blume) dengan Perlakuan Pendahuluan pada Daun. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1), 1–11.
- Juita, N., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Penyedap Rasa Alami pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. *Protobiont*, 4(3), 74–80.
- Kayani, S., Ahmad, M., & Sultana, S. (2015). Ethnobotany of Medicinal Plants among the Communities of Alpine and Sub-alpine Regions of Pakistan. *Journal Ethnopharmacol*, 22(164), 186–202.
- Kuni, B. E., Hardiansyah, G., & Idham, M. (2015). Etnobotani Masyarakat Suku Dayak Kerabat di Desa Tapang Perodah Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau. *Jurnal Hutan Lestari*, 3(3), 383–400.
- Napagoda, M. T. (2018). An Ethnobotanical Study of the Medicinal Plants Used as Anti-Inflammatory Remedies in Gampaha District, Western Province, Sri Lanka. *Scientifica*, 2(8), 1–8.
- Purbaya, S., Aisyah, L. S., & Jasmansyah. (2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. *sunti*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1), 29–34.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati (2019). Etnobotani rempah tradisional di desa empoto kabupaten sanggau kalimantan barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130–142.
- Sari, A., Linda, R., & Lovadi, I. (2015). Pemanfaatan Tumbuh Obat pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung di Desa Ribau Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau. *Protobiont: Journal of Biological Sciences*, 4(2), 1–8.
- Srikandi, Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 7(2), 75–81.
- Susiarti, S. (2005). Traditional Spices of Dayak Kenyah Society in East Kalimantan. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 6(4), 285–287.
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Obat-Obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1, 579–586.
- Tapundu, A. S., & Anam, S. (2015). Studi Etnobotani Tumbuhan Obat pada Suku Seko di Desa Tanah Harapan,



- Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Biocелеbes*, 9(2), 66–86.
- Toteles, A. (2022). Kandungan Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Daun Pandemor (*Pemphis acidula* J. R. Forst. & G. Forst) Asal Pulau Biak. *Jurnal Kehutanan Papuasiasia*, 8(1), 47–54.
- Tritisari, A., & Maryam, A. (2022). Pengembangan Penyedap Bubuk Daun Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.) sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Wilayah Perbatasan Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 543–554.
- Wulandari, Fitmawati, & Sofiyanti, N. (2014). Eksplorasi Pengetahuan Tumbuhan Obat Etnis Sakai di Desa Petani, Duri-Riau. *JOM FMIPA*, 1(2), 1–9.
- Zuhud, E. A. (2012). *Buku Acuan Khusus Tumbuhan Obat Indonesia*. Dian Rakyat.