

TANAMAN REMPAH DAN MASAKAN TRADISIONAL DI KELURAHAN NANGGEWER MEKAR, CIBINONG, KABUPATEN BOGOR

SPICES AND TRADITIONAL CUISINE IN NANGGEWER MEKAR VILLAGE, CIBINONG, BOGOR REGENCY

**Siti Susiarti,¹ Mulyati Rahayu,¹ Dewi Qurrohta Wahyu Ningsih,²
Nissa Arifa,¹ Marwan Setiawan¹**

¹Pusat Riset Biologi, Organisasi Riset Ilmu Pengetahuan Hayati, BRIN.

²Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.

*E-mail : susi.etno@yahoo.com, marwan.cm@gmail.com

ABSTRAK

Keanekaragaman suku (etnis) yang terdapat di Indonesia sangat banyak dengan berbagai corak budaya yang berbeda satu sama lain, pengetahuan tradisional dan budaya yang berbeda menjadikan Indonesia sebagai negara kebudayaan. Masakan tradisional merupakan masakan yang dikonsumsi dari generasi ke generasi dengan berbagai rempah. Keanekaragaman hayati di Indonesia merupakan sumber komoditi niaga di masa lalu, menarik minat para pedagang termasuk tanaman rempah. Penelitian dilakukan di Nanggewer Mekar, Cibinong, Bogor. Mayoritas masyarakatnya yaitu Sunda, selain Jawa, dan Betawi. Masakan tradisional yang terdapat di Nanggewer Mekar ini banyak menambahkan rempah-rempah yang dapat menjadi ciri khas masakan tersebut. Tanaman rempah yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan terdiri dari 23 jenis yang termasuk dalam 19 marga dan 14 famili tanaman. Masakan tradisional tersebut meliputi: laksa, soto betawi, semur jengkol dan disajikan pada acara-acara tertentu.

Kata kunci: Masakan tradisional, Masyarakat Bogor, Tanaman rempah

ABSTRACT

Indonesia has diversity of ethnics with various cultural patterns, traditional knowledge and cultural differences, it makes Indonesia become a country with the most cultures in the world. Traditional cuisine is a dish that is consumed from generation to generation with various spices. Traditional cuisine are foods and dishes that have been consumed for many generations. Biodiversity in Indonesia was a source of commercial commodities in the past, that attracted traders, including spices. This research was conducted in Nanggewer Mekar, Cibinong, Bogor. The majority of people are Sundanese, besides Javanese and Betawi. The traditional cuisine found in Nanggewer Mekar, using a lot of spices that can characterize their dish. The spice plants were used for traditional cuisine around 23 species (19 genus and 14 family). The traditional cuisine include: laksa, soto betawi, semur jengkol and served on certain occasions.

Keywords: Traditional cuisine, Bogor community, Spices

PENDAHULUAN

Produk rempah-rempah seperti cengkih dan pala yang dihasilkan di Kepulauan Maluku secara historis memainkan peran penting dalam perekonomian global. Dalam pencarian rempah-rempah dan menyelidiki transportasi dari berbagai belahan dunia dan menciptakan jalur rempah-rempah dengan Nusantara sebagai poros ekonomi dunia. Kajian tentang rempah-rempah telah menghasilkan penemuan-penemuan

penting dalam bidang ilmiah, seperti Herbarium Amboinense Rhumpius (Rahman, 2019).

Pada zaman kuno, rempah-rempah adalah simbol eksotisme, kekayaan, ketenaran, dan kesucian. Dalam berbagai catatan kuno Mesir, Cina, Mesopotamia, India, Yunani, Roma, dan Jazirah Arab, rempah-rempah pada awalnya hanya dilihat sebagai obat mujarab (obat), bukan sebagai bumbu makanan (Rahman, 2019).

Sejak saat itu, penggunaan rempah-rempah telah berkembang menjadi rempah-rempah yang menyembunyikan rasa dan bau makanan yang kurang enak serta menjaganya dalam kondisi baik dan segar. Bagian-bagian dari rempah seperti daun, biji, rimpang, dan getah memiliki rasa dan aroma yang menyenangkan, yang secara bertahap memelopori produk ekonomi yang mempengaruhi budaya orang kuno. Periode ini ditandai dengan impor lada yang besar dan meningkatnya konsumsi di Cina pada abad ke-15. Selain itu, periode ini juga menandai awal perkembangan pertukaran makanan antar benua dengan rempah-rempah ini. Periode pertukaran tanaman ini sekarang disebut “pertukaran Columbus”. Istilah tersebut merujuk pada rangkaian ekspedisi lintas samudera pada abad ke-16 yang dipengaruhi oleh ekspedisi Christopher Columbus tahun 1492 (Nunn & Qian, 2010; Rahman, 2019).

Abad ke-15 bisa disebut sebagai “Abad Rempah”. Rempah-rempah sering dilihat sebagai bahan obat pada abad terakhir, tetapi sejak abad ke-15, monarki Eropa telah mengubah citranya sebagai bumbu makanan. Pada saat ini, kesadaran mulai terbangun, memperbaiki gambaran gelap tentang makanan pada abad pertengahan itu. Pada saat yang sama, buku masak mulai muncul di Eropa. Misalnya, buku masak Inggris berisi resep ikan Atlantik (haddock) menggunakan saus yang disebut “gyve”. Bumbu sausnya dibuat dari cengkih, bunga pala, lada, kayu manis, kismis, kunyit, kayu cendana, dan jahe. Sepanjang abad ke-13 hingga 15, sekitar 75% rempah-rempah muncul dalam resep-resep di berbagai buku masak (Rahman, 2019).

Hingga akhir abad ke-16 penjelajahan kepulauan Indonesia dilakukan oleh penjelajah Perancis, Italia, Portugis, Spanyol, dan Swedia. Orang Belanda pertama yang menemukan rute langsung ke Timur adalah van Linschoten, yang tiba dan kemudian tinggal di Goa dan Cochin dari tahun 1583 hingga 1589. Linschoten mengumpulkan sejumlah besar data botani, dan dia tidak hanya membuat daftar jenis tetapi juga deskripsi ilmiah dari berbagai jenis yang

berguna, terutama yang memiliki nilai komersial, diantaranya rempah-rempah, kayu cendana, dan kapur barus (Widjaja & Kartawinata, 2014).

Sesuai dengan permintaan Carolus Clusius, seorang pejabat Kebun Raya Leiden, VOC mengeluarkan perintah rahasia yang mewajibkan apoteker dan tabib dari setiap pelayaran untuk mengumpulkan dan mengeringkan spesimen tanaman yang dapat diperdagangkan, dan memberikan deskripsi dan gambar. Georg Eberhard Rumpf (Rumphius) tiba pada tahun 1653, hidup dan meninggal di Ambon pada tahun 1702, adalah salah seorang perwira militer dan pedagang VOC yang meskipun mungkin tidak mengetahui instruksi lama ini, melaksanakannya dan membuat perhitungan lengkap sekitar 1.300 jenis tanaman dalam Herbarium Amboinense-nya (Widjaja & Kartawinata, 2013).

Jalur rempah merupakan istilah yang dianggap tepat karena menggambarkan identitas nusantara Indonesia. Pada kenyataannya, Nusantara menempati wilayah dan lingkungan yang unik, kawasan tropis yang kaya akan keanekaragaman hayati, baik fauna maupun flora. Kekayaan hayati inilah yang secara historis menjadi sumber komoditas dan menarik perhatian para pedagang, termasuk tumbuhnya rempah-rempah asli Nusantara seperti cengkih, pala, dan kemiri yang ditemukan di Maluku dan Banda.

Catatan sejarah berasal dari abad ke-15 hingga 17, ketika kepulauan Nusantara sudah menjadi bagian dari kawasan perdagangan maritim yang dikenal sebagai “Tanah di Bawah Angin”. Ungkapan yang digunakan oleh Hikayat Raja-raja Pasei dan Sulalat al-Salatin untuk menyatakan daulat Melayu-muslim di Asia Tenggara, dari Aceh hingga Maluku. Muhammad Rabi penulis ekspedisi pelayaran dari Persia (abad ke-17), menyebut Jawa, Makassar, dan Aceh sebagai kerajaan “di bawah angin” (*zirbadad*). Perdagangan maritim telah menunjukkan tumbuhnya kota bandar dan terbentuknya kerajaan-kerajaan besar Nusantara, terbukti dengan peninggalan situs arkeologis dari berbagai period (Wibisono, 2020).

Keanekaragaman suku bangsa Indonesia yang sangat beragam, dengan corak budaya yang berbeda, dan pengetahuan tradisional serta budaya yang berbeda menjadikan Indonesia sebagai negara kebudayaan. Pengetahuan tradisional setiap suku diturunkan dari generasi ke generasi.

Kehidupan manusia dengan memanfaatkan tanaman di sekitarnya dapat meningkatkan gaya hidup manusia. Keunikan Indonesia dengan keanekaragaman hayatinya yang luas memiliki keunggulan komparatif dalam memperluas pengetahuan tersebut. Menurut Suryadharma (2008), keragaman budaya Indonesia membentuk mosaik kehidupan yang tak tertandingi di belahan dunia mana pun.

Eksplorasi rempah-rempah VOC berkembang sebagai pendayagunaan ekonomi dan politik yang menarik perhatian para ilmuwan untuk melakukan eksplorasi ilmu pengetahuan di kepulauan rempah-rempah. Herbarium Amboinense sebuah karya Rumphius yang mengungkap kekayaan vegetasi Maluku sebagai oase ilmu pengetahuan dan nafsu kekuasaan VOC untuk mengeksploitasi kepulauan rempah-rempah tidak lebih menjadi ladang ekonomi belaka. Selain mengabaikan karya Rumphius, VOC pula membengkalakan kekayaan alam kepulauan rempah-rempah yang dikuasainya. Akan tetapi di balik itu, karya Rumphius sebagai peletak dasar bagi awal perkembangan ilmu tanaman modern (Rahman, 2019).

Demi rempah-rempah, para petualang dan pedagang di berbagai penjuru dunia melakukan perjalanan melalui laut menuju Nusantara. Jalur perniagaan rempah yang melalui perniagaan perairan Nusantara: mulai dari daerah penghasil rempah dibawa ke muara atau ke pelabuhan sepanjang pantai, berlanjut menggunakan perniagaan antar pulau antar pelabuhan (Rahman, 2019; Lohanda, 2020).

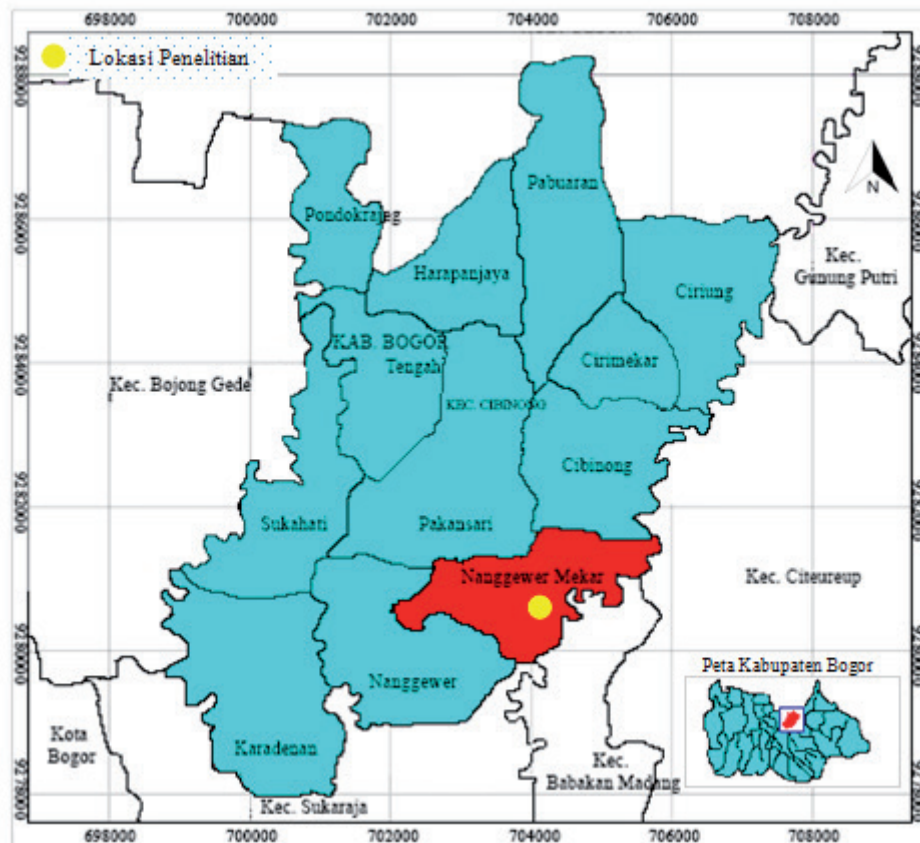
Keanekaragaman hayati Indonesia secara historis menjadi sumber komoditas dan menarik

perhatian para pedagang, termasuk tanaman rempah yang digunakan masyarakat oleh Nanggung Mekar, Bogor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tanaman yang digunakan sebagai rempah, dan masakan tradisional yang digunakan oleh masyarakat Nanggung Mekar. Nanggung mekar yang ada di Cibinong ini merupakan daerah yang sedang berkembang, dan masyarakatnya beragam menarik untuk diketahui ragam masakannya pula. Diharapkan dari pengetahuan masyarakat lokal ini dapat membuka wawasan mengenai berbagai hal di sekitar serta menjaga kelestarian tanaman yang dimanfaatkan dari alam.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dilaksanakan di Kelurahan Nanggung Mekar, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat (Gambar 1). Lokasi kegiatan merupakan area yang sedang berkembang sebagai area pemukiman, industri, pertokoan, dan lain-lain. Kelurahan Nanggung Mekar terdiri 10 Rukun Warga dengan total penduduk 14.885 jiwa. Masyarakat yang tinggal di Kelurahan Nanggung Mekar tersebut bervariasi dari Suku Jawa, Suku Betawi, dan mayoritas dari Suku Sunda. Batas Kelurahan Nanggung Mekar yakni sebelah utara Kelurahan Pekan Sari, sebelah selatan Desa Cimandala, sebelah barat Kelurahan Sukahati, sebelah timur Kelurahan Cibinong.

Pengambilan data dilakukan secara deskriptif eksploratif dengan metode survei wawancara semi formal dengan berpedoman pada pertanyaan yang telah dipersiapkan, meliputi usia, pekerjaan, pendidikan, etnis (suku), dan rempah yang biasa dimanfaatkan serta masakan tradisionalnya. Wawancara dilaksanakan pada informan pada 5 RT dari 5 RW dengan melakukan wawancara kepada masyarakat dan orang yang ahli memasak masakan tradisional di lokasi tersebut.



Sumber: Pemerintah Daerah Kabupaten Bogor; Peta Digital Rupabumi Indonesia Bakosurtanal (Skala 1:25.000); Citra Ikonos Tahun 2004

Gambar 1. Lokasi Penelitian Nanggung Mekar, Cibinong, Bogor

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keanekaragaman Jenis Rempah

Rempah-rempah merupakan bagian dari tanaman yang penggunaannya sebagai bumbu, pengharum, dan pengawet makanan yang dimanfaatkan secara terbatas. Bagian tanaman ini yang digunakan seperti rimpang, biji, buah, bunga, kulit batang, dan akar. Bagian-bagian tanaman ini mengandung fitokimia yang dihasilkan sebagai bagian dari proses metabolisme, rempah bersifat aromatik, dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama menambah rasa pada makanan.

Contoh tanaman rempah yang memanfaatkan biji seperti jinten, pala, lada, adas, dan ketumbar, sedangkan yang memanfaatkan rimpang seperti kunyit, jahe, lengkuas, temu kunci. Bagian daun yang dimanfaatkan antara lain daun salam, daun kunyit, daun kemangi, daun jeruk, seledri, dan pandan (De Gusman dan Siemonsma, 1999).

Tanaman rempah yang dimanfaatkan masyarakat di Nanggung Mekar sebagai penyedap

masakan terdapat 23 jenis yang termasuk dalam 19 marga dan 14 famili (Tabel 1 dan 2). Jenis tanaman dari famili *Zingiberaceae* yang paling banyak digunakan (5 jenis) sebagai masakan antara lain, lengkuas (*Alpinia galanga*), kapulaga (*Amomum compactum*), kunyit (*Curcuma longa*), kencur (*Kaempferia galanga*), dan jahe (*Zingiber officinale*). Sedangkan yang 2 jenis dari suku bakung-bakungan (*Amaryllidaceae*), adas-adasan (*Apiaceae*), jambu-jambuan (*Myrtaceae*), jeruk-jerukan (*Rutaceae*), terong-terongan (*Solanaceae*) dan yang terdiri 1 jenis dari suku jarak-jarakan (*Euphorbiaceae*), kemangi-kemangian (*Lamiaceae*), medang-medangan (*Lauraceae*), polong-polongan (*Leguminosae*), pala-palaan (*Myristicaceae*), Sirih-sirihan (*Piperaceae*), dan padi-padian (*Poaceae*).

Tanaman rempah yang digunakan dalam masakan tradisional masyarakat Nanggung Mekar didapat dari pekarangan rumah dengan menanam sekitar rumah dan sebagian juga

didapatkan dari pasar serta dari kios sekitar rumah.

Rempah yang digunakan dalam masakan tradisional oleh masyarakat Nanggung Mekar diperoleh dari kebun (6 jenis tanaman), pekarangan (4 jenis), dan pasar (13 jenis). Bahan yang diperoleh dari pekarangan seperti cabe rawit/cegek (*Capsicum frutescens*), sereh (*Cymbopogon citratus*), kemangi (*Ocimum sanctum*), dan asam Jawa (*Tamarindus indica*).

Tanaman yang didapat dari kebun yakni lengkuas/laja (*Alpinia galanga*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), jeruk purut (*Citrus hystrix*), kunyit/koneng (*Curcuma longa*), daun salam (*Syzygium polyanthum*), dan jahe (*Zingiber officinale*).

Rempah yang didapatkan dari pasar yakni kemiri/ muncang (*Aleurites moluccana*), bawang putih/bawang bodas (*Allium sativum*), bawang merah/bawang beureum (*Allium cepa*), bawang bombay (*Allium cepa*), kapulaga (*Amomum compactum*), cabe merah/ cabe beureum (*Capsicum annum*), kayu manis (*Cinnamomum burmanni*), ketumbar /katuncar (*Coriandrum sativum*), jinten (*Cuminum cyminum*), kembang lawang (*Illicium verum*), kencur/cikur (*Kaempferia galanga*), pala (*Myristica fragrans*), lada hitam/pedes hideung (*Piper nigrum*), lada putih/pedes bodas (*Piper nigrum*), dan cengkik (*Syzygium aromaticum*).

Kebun dan pekarangan merupakan salah satu ciri khas dari sistem pengelolaan lanskap dan ruang yang banyak dijumpai di perdesaan Indonesia. Kebun dan pekarangan rumah sudah ada sejak lama dan merupakan bagian dari sistem pengelolaan lahan di Indonesia. Keberadaan kebun dan pekarangan sangat penting dalam kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat.

Pekarangan adalah halaman rumah dan sering mengacu pada area terbuka di depan bangunan rumah tempat tinggal, di sebelah kanan dan kiri, dan juga dapat terletak belakang rumah dan terdapat pagar hidup yang memisahkan rumah dengan pekarangan rumah satu dengan lainnya (Hakim, 2015). Kebun pekarangan sangat kompleks dan secara ekologis merupakan sistem budidaya yang mengedepankan konservasi

keanekaragaman hayati. Kekayaan jenis flora dan fauna yang di pekarangan merupakan salah satu pemandangan yang menarik dan luar biasa dari ekologi pekarangan.

Pekarangan ini baik di perdesaan maupun kota, tanaman yang ada di kebun pekarangan berupa tanaman pangan, sayuran, buah, obat maupun rempah-rempah baik panen musiman atau tahunan (Hakim, 2015). Diharapkan di Kecamatan Nanggung Mekar di mana rempah-rempah juga diambil/dipanen dari pekarangan mereka untuk pemenuhan kebutuhan sehari-harinya.

Tanaman rempah juga mempunyai aroma yang menimbulkan selera, sehingga merupakan tanaman aromatik juga. Menurut Sujarwo dan Arinasa (2014), tanaman aromatik yang ada di Kebun Raya Bali terdiri dari 66 jenis dari 50 marga dan 31 suku tanaman dimanfaatkan masyarakat Bali untuk tanaman obat dan aromaterapi. Di antaranya kapulaga (*Amomum compactum*), kayu manis (*Cinnamomum burmanni*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), jeruk purut (*C. hystrix*), sereh (*Cymbopogon citratus*), adas (*Foeniculum vulgare*), merica (*Piper nigrum*), dan jahe (*Zingiber officinale*) yang dimanfaatkan sebagai rempah di Nanggung Mekar.

Menurut Sujarwo dan Arinasa (2014) pula, semua/seluruh jenis (66) yang diidentifikasi dalam penelitian adalah didokumentasikan juga dalam 'Lontar Usada Bali', aksara Bali kuno yang ditulis pada daun lontar dan menerangkan bentuk penyembuhan, ramuan obat, dan metode pengobatan tradisional Bali. Suku Rutaceae (jeruk-jerukan) dapat digunakan terutama untuk menghilangkan rasa sakit dan untuk sirkulasi darah. Suku tanaman ini mengandung khasiat yang dapat menyembuhkan jerawat dan mengandung minyak atsiri yang kemungkinan mengurangi penyakit terkait kolesterol (Chauhan, 1999; Sujarwo dan Arinasa, 2014).

Tanaman rempah mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan dan terutama sebagai penyedap rasa pada masakan tradisional, sehingga menjadikan ciri khas suatu masakan. Masyarakat sendiri tahu bahwasanya bumbu masakan tradisional khas Indonesia memang lebih

dominan kepada rasa rempah yang memberikan rasa sedap dan anti pembusukan (Hakim, 2015).

Menurut Susiarti dkk. (2021), keanekaragaman tanaman obat di Pasar Cibinong yang dimanfaatkan terdapat 43 jenis tanaman yang terdiri dari 37 marga dan 28 famili yang digunakan untuk mengatasi kurang lebih 24







macam gejala penyakit. Dari tanaman obat dimanfaatkan untuk kesehatannya di antaranya juga yang biasa dimanfaatkan sebagai tanaman rempah seperti bawang bombay, bawang putih, kucai, kayu manis, pala, daun salam, kunyit, honje, dan jahe.


Tabel 1. Jenis-jenis Tanaman Rempah pada Masakan Tradisional di Masyarakat Nanggewer Mekar, Bogor

No	Nama Lokal	Nama Ilmiah		Bagian Digu- nakan	Cara Mem- peroleh
		Jenis	Famili		
1	Kemiri (mun- cang)	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Wild	<i>Euphorbiaceae</i>	Buah	Pasar
2	Bawang merah (bawang beu- reum)	<i>Allium cepa</i> L.	<i>Amaryllidaceae</i>	Umbi	Pasar
	Bawang bombay	<i>Allium cepa</i> L.	<i>Amaryllidaceae</i>	Umbi	Pasar
3	Bawang putih (bawang bodas)	<i>Allium sativum</i> L.	<i>Amaryllidaceae</i>	Umbi	Pasar
4	Lengkuas (laja)	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Wild.	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Kebun
5	Kapulaga (kapol)	<i>Amomum compactum</i>	<i>Zingiberaceae</i>	Biji	Pasar
6	Cabe merah (cabe beureum)	<i>Capsicum annum</i> var. Longum	<i>Solanaceae</i>	Buah	Pasar
7	Cabe rawit (cengek)	<i>Capsicum frutescens</i> L.	<i>Solanaceae</i>	Buah	Pekarangan
8	Kayu manis	<i>Cinnamomum burmanni</i> (Nees & T.Nees) Blume.	<i>Lauraceae</i>	Kulit batang	Pasar
9	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	<i>Rutaceae</i>	Buah	Kebun
10	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i> DC.	<i>Rutaceae</i>	Daun	Kebun
11	Ketumbar (ka- tuncar)	<i>Coriandrum sativum</i> L.	<i>Apiaceae</i>	Biji	Pasar
12	Jinten	<i>Cuminum cyminum</i> L.	<i>Apiaceae</i>	Biji	Pasar
13	Kunyit (koneng)	<i>Curcuma longa</i> L.	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Kebun
14	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	<i>Poaceae</i>	Batang daun	Pekarangan
15	Kembang la- wang	<i>Illium verum</i> Hook.f.	<i>Illiciaceae</i>	Biji	Pasar
16	Kencur (cikur)	<i>Kaempferia galanga</i> L.	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Pasar
17	Pala	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	<i>Myristicaceae</i>	Biji	Pasar
18	Kemangi (suraung)	<i>Ocimum sanctum</i> L.	<i>Lamiaceae</i>	Daun	Pekarangan

No	Nama Lokal	Nama Ilmiah		Bagian Digu- nakan	Cara Mem- peroleh
		Jenis	Famili		
19	Lada hitam (pe- des hideung)	<i>Piper nigrum</i> L.	<i>Piperaceae</i>	Biji	Pasar
	Lada putih (pe- des bodas)	<i>Piper nigrum</i> L.	<i>Piperaceae</i>	Biji	Pasar
20	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & LM Perry	<i>Myrtaceae</i>	Bunga	Pasar
21	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walp.	<i>Myrtaceae</i>	Daun	Kebun
22	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	<i>Leguminosae</i>	Buah	Pekarangan
23	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	<i>Zingiberaceae</i>	Rimpang	Kebun

Tabel 2. Foto dari Jenis-jenis Tanaman Rempah di Nanggewer Mekar, Cibinong, Bogor

Nama Ilmiah	Foto Pengamatan	Nama Ilmiah	Foto Pengamatan
<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Wild		<i>Citrus hystrix</i> DC.	
<i>Allium cepa</i> L.		<i>Curcuma longa</i> L. (Daun)	
<i>Allium cepa</i> L.		<i>Curcuma longa</i> L.	

Nama Ilmiah	Foto Pengamatan	Nama Ilmiah	Foto Pengamatan
<i>Allium sativum</i> L.		<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	
<i>Alpinia galanga</i> (L). Wild.		<i>Cinnamomum burmanni</i> (Nees & T. Nees) Blume.	
<i>Capsicum annuum</i> var. Longum		<i>Capsicum frutescens</i> L	
<i>Coriandrum sativum</i> L.		<i>Cuminum cyminum</i> L.	
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf		<i>Ocimum sanctum</i> L.	

Nama Ilmiah	Foto Pengamatan	Nama Ilmiah	Foto Pengamatan
<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton		<i>Piper nigrum</i> L.	
<i>Illium verum</i> Hook.f.		<i>Piper nigrum</i> L.	
<i>Kaempferia galanga</i> L.		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & LM Perry	
<i>Myristica fragrans</i> Houtt.		<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walp.	
<i>Tamarindus indica</i> L.		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	

B. Pemanfaatan Rempah dalam Masakan Tradisional

Bahan rempah tersebut digunakan dalam memasak, diketahui terdapat 13 macam masakan tradisional pada masyarakat di Kelurahan Nanggawer Mekar yakni laksa, opor, daging rendang, semur jengkol, soto betawi, olahan kacang panjang, nasi tumpeng kuning, nasi udok, karedok, sayur asem, pepes ikan emas, sayur lompong dan ayam suwir (Tabel 3). Masakan tersebut selain dimanfaatkan untuk makanan sehari-hari, masyarakat Nanggawer Mekar juga memanfaatkan sebagai masakan ketika ada acara atau hajatan seperti khataman Alquran dan acara pernikahan.

Jalur perdagangan rempah-rempah yang membentang dari Cina hingga Inggris (baik melalui darat maupun laut), secara tidak sengaja menciptakan perpaduan unik dari keragaman kuliner. Makanan wilayah Asia Tenggara adalah campuran pengaruh Cina, India, Timur Tengah, Polinesia, Prancis, Portugis, dan Eropa lainnya (Teoh, 2013).

Bromokusumo, (2013), mengatakan pula bahwa kuliner Cina dan Belanda memiliki pengaruh yang sangat kuat dalam kuliner Indonesia. Kedua budaya ini paling kuat dan telah menjelma menjadi identitas yang sama sekali baru. Kuliner baru ini menemukan gaya dan bentuknya yang unik yang tidak dapat ditemukan di Cina maupun Belanda. Bromokusumo, (2013), menambahkan bahwa rempah utama kuliner Cina terdiri bawang putih, jahe, lada, dan cabe, sedangkan rempah dari Indonesia cukup banyak di antaranya bawang merah, kunyit, kemiri, daun salam, dan sereh.

Masakan tradisional menjadi identitas suatu daerah, hal yang perlu dilestarikan dan perlu diperkenalkan kepada masyarakat luas terkait adanya masakan tersebut, bahkan sekarang restoran atau pun warung makan berlomba-lomba menyajikan masakan tradisional khas daerah masing-masing (Siwi, 2017). Masakan tradisional yang ada di Nanggawer Mekar, meliputi:

Laksa merupakan masakan yang mulai jarang ditemui di Kota Bogor juga di Kelurahan Nanggawer Mekar. Rempah yang digunakan

yakni kemiri (*Aleurites moluccana*), ketumbar (*Cariandrum sativum*), kunyit (*Curcuma longa*), sereh (*Cymbopogon citratus*), lada (*Piper nigrum*) dan salam (*Syzygium polyanthum*). Kelapa (*Cocos nucifera*) digunakan sebagai santan dan kelapa parut disangrai. Lada memberi rasa pedas pada masakan, dan masyarakat Sunda menyebutnya dengan *pedes bodas*. Ketumbar berfungsi untuk meningkatkan cita rasa kuah santan. Menurut Isao, dkk (2004), buah ketumbar ini ukuran bulat kecil dengan serat kasar yang terlihat pada permukaan buah. Tanaman ini juga berpotensi sebagai bakteriosida (bahan yang dapat membunuh bakteri) terhadap *Salmonella choleraesuis* dikarenakan kandungan aldehid yang terdapat pada tanaman tersebut.

Masakan laksa bervariasi di Asia Tenggara dalam penamaannya, diambil dari kata sohun, karena sohun ada dalam masakan laksa. Di Indonesia, juga dikenal adanya laksa Bogor, laksa Betawi. Laksa merupakan mie yang disajikan menggunakan kuah dengan aneka ragam bumbu-bumbu spesial di dalamnya. Asal usul hingga laksa menjadi makanan yang sangat populer di antaranya tercipta karena adanya perpaduan makanan Melayu dan Tionghoa. Pada awal abad ke-15, pedagang China pertama kali mengunjungi kepulauan Melayu dan jatuh cinta dengan penduduk setempat. Perkawinan mereka, tidak hanya menciptakan komunitas yang unik, namun juga menciptakan makanan yang beragam. Para istri pedagang ini menambahkan bumbu-bumbu spesial pada sup China tradisional, yang menjadikan terciptanya laksa. Selain itu rempah-rempah merupakan salah satu kunci kelezatan laksa. Perdagangan rempah-rempah merupakan tonggak penting dalam lahirnya laksa. Ketika para saudagar China datang ke beberapa negara seperti Indonesia, Malaysia, Singapura, dan Thailand, mereka terbiasa dengan aneka rempah-rempah. Dari situlah, tercipta laksa otentik yang khas dari masing-masing negara tersebut (Anonim, 2019). Foto laksa di Gambar 2 a. Laksa di sekitar Nanggawer Mekar pernah ada yang menjualnya.

Hokkien adalah keturunan orang Fujian yang dikenal sering bermigrasi. Para Hokkien telah menyebar ke Taiwan, Malaysia, dan Indonesia.

Khusus di wilayah Melayu, para keturunan Hokkien yang sudah tersebar ini disebut peranakan. Oleh karena itu, diduga kuat bahwa Hokkien atau peranakan ini yang menyebarkan dan memperkenalkan laksa yang dikenal sebagai makanan khas Asia Tenggara, terutama Malaysia, Singapura, dan Indonesia. Laksa juga umum dapat ditemukan Thailand Selatan.

Selain itu, salah satu ciri laksa adalah citrarasa mint yang berasal dari daun laksa atau *Persicaria odorata*, tetapi jenis tanamannya bukan dari jenis tanaman mint (Yasyi, 2020). Daun mint Vietnam juga diganti dengan *Etingera elatior*. Masyarakat di Nanggewer Mekar juga umumnya di Bogor masakan laksa memanfaatkan dengan daun kemangi (*Ocimum sanctum*) yang mempunyai rasa khas. Laksa Bogor mirip dengan laksa Betawi.

Menurut Bromokusumo (2013), bahwa selama perjalanan panjang akulturasi ini, banyak menghasilkan rasa, dan aroma baru, makanan perpaduan baru menyebar dan diubah menjadi kuliner yang sangat spesifik, kemiripan dapat ditemukan di Singapura dan Malaysia. Seperti diketahui bahwa budaya peranakan menyebar ke seluruh Semenanjung Malaka dan menemukan bentuk dan gayanya sendiri di Indonesia, Singapura, dan Malaysia.

Karedok adalah masakan khas masyarakat Sunda yang mirip dengan *trancam* yang ada di Jawa. *Trancam* merupakan kelapa parut yang dibumbui dan dicampurkan dengan beberapa campuran sayur mentah (Kbbi, 2019). Rempah-rempah yang digunakan dalam masakan *karedok* adalah kencur, cabe merah besar, cabe rawit, daun kemangi (*Ocimum sanctum*), dan asam Jawa (*Tamarindus indica*), tetapi berbeda dengan *trancam* yakni *karedok* menggunakan kacang tanah sedangkan *trancam* kelapa parut. Menurut Kodi (2018), salah satu tanaman rempah-rempah, yakni kencur memiliki aroma khas yang digunakan dalam masakan dan campuran jamu untuk meningkatkan nafsu makan.

Semur jengkol merupakan salah satu hidangan wajib ketika hajatan bagi masyarakat Kelurahan Nanggewer Mekar. Jengkol (*Archidendron jiringa*), merupakan tanaman asli di Asia Tenggara, yang penyebarannya di

Indonesia (Jawa, Sumatra, Kalimantan) juga Malaysia, Brunei, Thailand, Burma/Myanmar, dan Bangladesh, tumbuh liar dan sudah dibudidayakan. Jengkol dapat tumbuh pada ketinggian 0–1.000 m di atas permukaan laut (Nielsen 1992, Siemonsma & Piluek, 1993). Menurut Bunawan dkk. (2013), bahwa jengkol ini mempunyai potensi di antaranya sebagai anti bakteri, anti jamur, dan antinematoda.

Rempah-rempah yang terdapat dalam masakan semur jengkol meliputi, pala (*Myristica fragrans*), cengkeh (*Syzygium aromaticum*), salam (*Syzygium polyanthum*), ketumbar, bawang merah, bawang putih, dan daun jeruk nipis. Menurut Nurjannah (2004), cengkih dapat digunakan untuk menambah aroma pada masakan, juga sebagai salah satu bumbu dapur dengan rasa yang khas dan dapat memberikan rasa hangat.

Perdagangan dan kedekatan negara-negara Asia juga berperan besar dalam meminjamkan cita rasa kuliner ke negara-negara tetangga. Masakan Malaysia dan Indonesia sama-sama menggunakan santan dalam hidangan dan makanan penutup mereka (Teoh, 2013).

Masakan **opor**, yang menggunakan santan ini biasanya disajikan pada pertemuan keluarga maupun ketika hari raya Idul Fitri. Rempah yang digunakan yaitu bawang merah, bawang putih, jahe, pala, lada, lengkuas, salam, sereh, dan diberi santan.

Sayur asem termasuk salah satu masakan yang sering digunakan sebagai makanan sehari-hari. Rempah yang digunakan dalam masakan ini adalah bawang putih, bawang merah, cabe merah, cabe rawit, asam Jawa, salam, dan lengkuas. Menurut Wijayanti (2016), asam Jawa (*Tamarindus indica*) memberikan rasa asam pada masakan sehingga hasil masakan menjadi lebih segar, selain itu juga mempunyai sifat antibakteri, antikapang, efek hipoglikemik, efek hipokolesterolemik, anti-peradangan, dan aktivitas antioksidan.

Nasi tumpeng kuning digunakan sebagai hidangan ketika khataman Alquran anak-anak di Kelurahan Nanggewer bersama dengan warga sekitar. Rempah yang digunakan seperti cabe, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada,

kemiri, jahe, kunyit, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan jinten. Menurut Kawiji dkk (2011), jahe memiliki kemampuan sebagai antimikroba dan antioksidan selain itu dapat mempertahankan kualitas pangan seperti antimikrobia. Menurut Ridawati, dkk (2011) jinten (*Cuminum cyminum*) memiliki kandungan minyak atsiri yang digunakan sebagai penyedap rasa masakan dan pencegah kebusukan.

Masakan **nasi uduk** biasanya digunakan untuk makanan sehari-hari. Adapun rempah yang digunakan yaitu salam, sereh, cabe, lada, bawang merah, dan bawang putih. Rempah yang digunakan antara dua masakan tersebut hampir sama yang membedakan *nasi tumpeng kuning* lebih banyak rempah yang digunakan. Sereh merupakan tanaman dari famili *Poaceae* yang bermanfaat sebagai bumbu masak terutama pada bagian batang dan daun yang sering digunakan. Menurut Wijayanti (2015), sereh selain dapat digunakan sebagai minyak wangi, bahan pencampur jamu dan juga mengandung minyak atsiri.

Daging rendang termasuk salah satu hidangan ketika hajatan di masyarakat Nanggawer Mekar, rempah yang digunakan seperti kayu manis (*Cinamomum burmanni*), daun jeruk purut (*Citrus hystrix*), jinten (*Cuminum cyminum*), kapulaga (*Amomum compactum*), kembang lawang (*Illium verum*), pala, salam, sereh, lengkuas, kunyit, jahe (*Zingiber officinale*), ketumbar, dan daun kunyit. Menurut Kawiji, dkk. (2014), daun jeruk purut dapat digunakan sebagai bumbu masak yang menambah aroma segar. Selain itu daun jeruk purut dapat diambil minyak atsirinya yang berfungsi sebagai lapisan yang dapat dimakan. Bunga lawang merupakan rempah yang rasanya mirip dengan *adas manis* dengan bau yang khas, dan ekstrak bunga lawang (*Illicium verum*) dapat menghambat bakteri *Staphylococcus aureus* (Rosari, dkk., 2018). Menurut Mubarok dkk. (2016) kayu manis dapat menambah aroma pada masakan, dan minyak yang terkandung dalam batang kayu manis bersifat anti cendawan sehingga dapat digunakan

sebagai pengawet makanan. Menurut Putri dkk. (2016) Ekstrak kapulaga memiliki kemampuan menghambat aktivitas bakteri gram negatif yaitu *Escheria coli* dengan menghasilkan zona hambat sebesar 8,0 mm pada konsentrasi 250 mg/ml.

Talas (*Colocasia esculenta*), banyak ditemukan dan cukup di kenal di daerah Bogor. Selain umbinya dapat di konsumsi, batang mudanya dapat di dimanfaatkan untuk sayur. **Sayur lompong** merupakan sayuran dari batang muda dari talas (*Colocasia esculenta*), dan rempahnya terdiri bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, dan ditambah asam.

Soto Betawi sering digunakan dalam hajatan atau syukuran oleh masyarakat Nanggawer Mekar. Rempah dalam masakan ini seperti daun salam, sereh, kunyit, jahe, ketumbar, kemiri (*Aleurites moluccana*), bawang merah, bawang putih, lada putih, dan jeruk nipis. Soto bervariasi dan ditemukan di berbagai daerah di seluruh Indonesia.

Soto Indonesia tidak hanya dipengaruhi oleh budaya asing, tetapi juga telah diadopsi dalam konteks sumber daya alam yang ada, menciptakan banyak keragaman di soto Indonesia. Budaya soto di Indonesia kini sudah menyebar ke seluruh pelosok negeri. Soto telah mengalami perkembangan yang disesuaikan dengan sumber daya alam dan budaya di Indonesia (Yudhistira & Fatmawati, 2020).

Soto betawi biasanya dicampur dengan babat, usus, paru, dan kaki sapi. Menurut Anaba dkk. (2021), biji kemiri yang berwarna putih kekuningan selain membuat gurih masakan, juga berfungsi mengurangi rasa sakit karena memiliki efektifitas terhadap analgesik dan stimulator stamina. Kemiri juga di dimanfaatkan masyarakat di antaranya untuk menyembuhkan luka kulit, diare, dan asma.

Masakan olahan kacang panjang digunakan untuk acara pernikahan bersamaan dengan pepes ikan emas, daging semur dan ayam suwir. Rempah yang digunakan untuk membuat ayam suwir seperti bawang bombay (*Allium cepa*), bawang

merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), cabe merah (*Capsicum annum*), daun jeruk dan lada. Menurut Marliah, dkk. (2011), cabe merah adalah salah satu tanaman sayuran penting di Indonesia, karena mampu memenuhi rasa pedas dari suatu masakan, selain itu dapat menjadi detoksifikasi pada tubuh. Menurut Amagase (2006), bahwa bawang putih yakni umbi lapis yang berkhasiat sebagai obat, di mana zat antimikroba yang banyak digunakan sebagai bahan penambah cita rasa dan pengawet makanan alami.

Menurut Theodora dan Judit (2020), bahwa racikan rempah-rempah Indonesia yang tertuang pada masakan Nusantara meninggalkan kesan khas, bahkan sulit tergantikan. Kesan ini dirindukan oleh indera pengecap para perantau Nusantara di Luar Negeri. Rempah-rempah di mata diaspora Indonesia bukan sekadar bumbu masak untuk memperkaya rasa, lebih dari itu, sebagai penawar rindu kampung halaman hingga identitas kebangsaan yang dibanggakan di negeri orang. Masakan Indonesia dan kekayaan rempah-rempahnya membawa kembali memori yang kuat akan kampung halaman, kerinduan menikmati rendang, gulai kerap terhalang sulitnya mencari bahan rempah. Begitu pula masyarakat di Nanggewer Mekar ini akan merindukan masakan dan suasana berkumpul saat-saat tertentu, juga meninggalkan kesan yang khas nantinya kalau jauh dari tempat tinggalnya.

Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan.
Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

(2020), bahwa selama pandemi yang melanda negeri ini menganjurkan untuk memanfaatkan obat tradisional untuk pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan perawatan kesehatan. Ramuan-ramuan obat ini untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Ramuan yang disajikan terdiri dari 6 ramuan tersebut di antaranya memanfaatkan rempah-rempah seperti jahe merah, jeruk nipis, kayu manis, kunyit, lengkuas, kencur, dan bawang putih.

Demikian pula Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020), menerangkan bahwa jenis-jenis tanaman dan hewani sebagai bahan pangan potensial untuk peningkatan daya tahan tubuh supaya tidak mudah terjangkit dan juga mempercepat penyembuhan dan pemulihannya. Bahan-bahan tersebut dikelompokkan sebagai herbal, pangan pokok, produk hortikultura dan produk hewani. Jahe dan kunyit termasuk herbal sedangkan bawang merah, bawang putih, cabe termasuk tanaman hortikultura.

Sedangkan menurut Maulida dan Indradi (2019), menerangkan bahwa aktifitas farmakologis utama dari jahe diperkirakan berasal dari gingerol dan shogaol. Jahe mempunyai potensi sebagai anti kanker, anti oksidan, dan anti peradangan. Begitu pula kunyit memiliki potensi anti peradangan dan anti oksidan yang kuat.

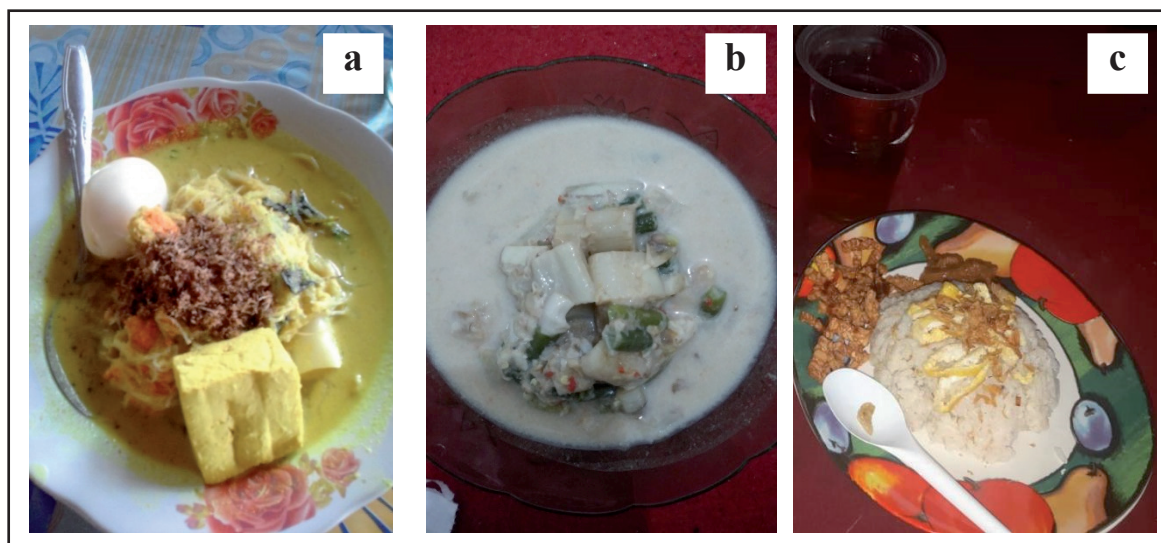
Tabel 3. Nama-nama Masakan Tradisional di Nanggewer Mekar, Cibinong, Bogor

No	Nama Masakan	Bumbu Masakan	Cara Membuat
1	Sayur Asem (*)	Cabe merah besar, bawang merah, bawang putih, asam Jawa, daun salam, dan kemiri.	Bumbu dipersiapkan, dihaluskan kecuali daun salam. Bahan disiapkan. Disiapkan air asam Jawa. Dimasukkan air asam Jawa dan bahan. Cek rasa.
2	Semur Jengkol (*)	Pala, ketumbar, kunyit, kemiri, cabe kriting, jahe, cengkeh, lengkuas, daun salam, kayu manis, dan daun jeruk.	Bahan disiapkan (jengkol). Bumbu dihaluskan kemudian tumis hingga harum. Dimasukkan kayu manis. Kemudian ditambah air secukupnya. Cek rasa.
3	Soto Betawi (**)	Salam, serih, gula putih, kunyit, jahe, ketumbar, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada putih, kelapa (santan), dan jeruk.	Bahan disiapkan. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis dimasukkan ke kaldu daging sapi. Cek rasa kemudian disajikan.

No	Nama Masakan	Bumbu Masakan	Cara Membuat
4	Pepes Ikan Emas (***)	Lengkuas, kemiri, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, salam daun, sereh, pala, dan ketumbar.	Bahan disiapkan. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis. Disiapkan daun pisang. Dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga masak.
5	Olahan Sayur Kacang Panjang (***)	Kacang tanah, kencur, cabe, gula kelapa, daun kemangi, terasi, jeruk nipis, kelapa, kacang, dan asam Jawa.	Bumbu dihaluskan kemudian tumis. Bahan disiapkan. Kacang tanah disangrai, dihaluskan. Cek rasa.
6	Sayur Lompong (*)	Bawang merah, bawang putih, cabe rawit, asam, daun salam, dan lengkuas.	Bahan disiapkan. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis. Disiapkan air asam. Disiapkan air, masukkan bumbu tunggu hingga mendidih kemudian santan dimasukkan. Dimasukkan batang talas tunggu hingga matang.
7	Nasi Tumpeng Kuning (**)	Cabe, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, kemiri, jahe, kunyit, lengkuas, daun salam, jinten, terasi, dan santan kelapa.	Bahan disiapkan. Bumbu disiapkan ditumis kemudian tumis hingga harum. Dimasukkan beras, aduk hingga merata dan air kering, kemudian cek rasa. Angkat kemudian kukus.
8	Karedok (***)	Kacang tanah, kencur, cabe merah besar, cabe rawit, gula kelapa, daun kemangi, terasi, jeruk nipis, dan asam Jawa.	Bahan disiapkan. Bumbu dihaluskan. Kacang tanah disangrai kemudian dihaluskan. Kacang tanah yang sudah dihaluskan dimasukkan ke bumbu, kemudian cek rasa. Dimasukkan air asam Jawa kemudian diaduk rata. Bahan dimasukkan.
9	Daging rendang (***)	Kayu manis, kembang lawang, jinten, pala, salam, sereh, lengkuas, kapulaga, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, daun jeruk, daun kunyit, kelapa (santen), bawang merah, dan bawang putih.	Bahan disiapkan (daging sapi). Bumbu dihaluskan ditumis hingga harum. Dimasukkan daun kunyit tunggu santan mendidih namun jangan sampai pecah, diaduk perlahan dan merata. Cek rasa.
10	Nasi Uduk (*)	Kelapa (santen), beras, salam, sereh, cabe, lada, bawang merah, dan bawang putih.	Bumbu disiapkan. Bahan disiapkan. Siapkan air mendidih, dimasukkan salam, sereh yang sudah digeprek, garam, santan kental dimasukkan, tunggu hingga mendidih, cek rasa kemudian masukkan beras aduk hingga air kering, angkat kemudian dikukus hingga matang.
11	Opor (**)	Bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, jinten, lengkuas, salam, sereh, dan kelapa (santen).	Bumbu dihaluskan kemudian tumis hingga harum. Bahan disiapkan. Masukkan santan kental tunggu hingga matang, jangan sampai pecah.
12	Laksa (***)	Kunyit, ketumbar, lada, kemiri, salam, sereh, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, kelapa (sangrai), oncom, daun kemangi, dan cabe rawit.	Bahan disiapkan, juga mie/ sohun. Bumbu yang sudah halus, salam, sereh geprek, daun jeruk ditumis hingga harum, kemudian dimasukkan air hingga mendidih kemudian masukkan ayam, tunggu hingga matang lalu kemangi dimasukkan. Cabe rawit dihaluskan untuk sambal.

No	Nama Masakan	Bumbu Masakan	Cara Membuat
13	Ayam Suwir (***)	Bawang merah, bawang putih, bawang bombay (cacah), cabe merah, saos tiram, sereh, lada putih, dan daun jeruk.	Bumbu dihaluskan. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, dimasukkan daun jeruk, sereh geprek. Ayam suwir dimasukkan, dimasak hingga bumbu tercampur rata dan matang.

Keterangan: (*) makanan sehari-hari.
 (**) hajatan.
 (***) pernikahan.



Gambar 2. (a) Masakan laksa; (b) Masakan sayur lompong; (c) Masakan nasi uduk.

PENUTUP

Rempah-rempah adalah daya tarik kepulauan Indonesia dari negara-negara Eropa dan negara Eropa pertama yang tercatat masuk ke wilayah Indonesia untuk menemukan rempah-rempah adalah negara Portugis. Ekspedisi Portugis untuk menemukan sumber rempah-rempah melakukan perjalanan melalui Afrika, ke India dan Malaka, serta kemudian ke Indonesia. Pada abad ke-15, negara Portugis masuk ke Pulau Jawa dan untuk memperkuat posisinya di Asia Tenggara, Portugis mengadakan aliansi perdagangan dan kerja sama dengan kerajaan Sunda.

Dengan adanya rute perdagangan rempah-rempah, secara tidak sengaja menciptakan perpaduan unik dari keragaman cita rasa makanan tradisional hingga sekarang. Begitu pula masyarakat Nanggewer Mekar, Bogor ini dengan memanfaatkan rempah-rempah.

Masyarakat untuk memudahkan dapat menanam rempah-rempah tersebut dengan menyesuaikan lahan. Kalau lahan yang sempit/kecil dapat menggunakan tambahan pot di antaranya dengan menanam dari jahe-jahean (*Zingiberaceae*), jeruk-jerukan (*Rutaceae*) untuk melengkapi masakan tradisionalnya.

Tanaman yang dimanfaatkan sebagai rempah terdapat 23 jenis dari 19 marga dan 14 famili pada masakan tradisional masyarakat Nanggewer Mekar, Cibinong, Bogor. Masakan tradisional masyarakat Nanggewer Mekar terdapat 13 macam seperti laksa, opor, daging rendang, semur jengkol, soto Betawi, olahan kacang panjang, nasi tumpeng kuning, nasi uduk, karedok, sayur asem, pepes ikan emas, sayur lompong dan ayam suwir dengan kebiasaan menyajikan pada acara tertentu.

Tanaman rempah yang digunakan sebagai bumbu ada 23 jenis dalam masakan tradisional

masyarakat Nanggewer Mekar berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada masakan, aroma khas rempah, dan menjadikan ciri khas suatu masakan. Dan diharapkan masyarakat lebih banyak lagi untuk menanam tanaman rempah di sekitar rumah untuk memudahkan dan memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Tanaman rempah terutama sebagai penyedap rasa pada masakan tradisional dan menjadikan ciri khas suatu masakan serta mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amagese, H. (2006). Memperjelas Konstituen Bioaktif Bawang Putih yang Sebenarnya. *Jurnal Nutrisi*. 136, 716–725.
- Anonim. (2019). Food. Diunduh dari <https://www.idntimes.com>food>diningGuide>
- Anaba, F., Mayasari, N.L.P.I, dan Andriyanto. (2021). Potensi Infusa Kemiri (*Aleuritesmoluccana*) sebagai Analgesik dan Stimulator Stamina. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 9 (1), 14–20.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Buku Saku Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. Winarti C., S. Widowati, Setiadjit, S. Yuliani, S. Usmiati (ed.). ISBN: 978-976-1116-58-9. Cetakan I. e-book pangan fungsional. ISBN. pdf.pdf.pdf.pdf.
- Bromokusumo, A.K. (2013). The Influence of Peranakan Tionghoa in Indonesia Culinary (Ethnoculinary Indonesia–Tionghoa). Proceedings of International Conference On Chinese-Indonesians. Semarang: Institute for Research and Community Service Petra Christian University, hlm. 142–152.
- Bunawan, H., Dusik, L., Bunawan, S.N., Amin, N.M. (2013). Botany, Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology of *Archidendron jiringa*: An Review. *Global Journal of Pharmacology*. 7(4), 474–478. ISSN 1992-0075. doi: 10.5829/idosi.gjp.2013.7.4.824
- Chauhan, N.S. (1999). Medicinal and Aromatic Plants of Himachal Pradesh. Indus Publishing Company, New Delhi.
- De Guzman, C.C. dan Siemonsma, J.S.(1999). Spices. *PROSEA-Plant Resources of South-East Asia No. 13*. The Leiden: Backhuys Publishers.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Isao, K., Ken-Ichi, F., Aya, K., Ken-Ichi, N. dan Tetsuya, A. (2004). Antimicrobial Activity of Coriander Volatile Compound Against *Salmonella choleraesuis*. *J. Agric. Food Chem.*, 52 (11), 3329–3332.
- Kawiji, Utami R., Umi L.K., Titi R.N. (2014). Pengaruh Penambahan Oleoresin Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix*) pada *Edible Coating* terhadap Penghambatan Kerusakan Oksidatif dan Mikrobiologis Daging Sapi yang Disimpan di Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1), 9.
- Kawiji, Utami R, Himawan E.N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rose) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktifitas Antioksidan “Sale Pisang Basah”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6 (2), 7.
- KBBI. (2019). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. diunduh dari <http://kemendikbud.go.id/trancam>
- Kodi, K.K. (2018). Pengaruh Sari Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L) terhadap Sifat Organoleptik pada Pembuatan Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. 1 (1), 4–19.
- Lohanda, M. (2020). Jalur Rempah Jejak Niaga Nusantara dalam Sumber Sejarah. Diunduh dari <https://materi-webinar-pengolahan-arsip-jalur-rempah-4-desember-2020-1607055416.pdf>.
- Marliah, A., Nasution, M., Armin. (2011). Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Cabe Merah pada Media Tumbuh yang Berbeda. *Jurnal Floratek*. 1 (6). 84–91.
- Maulida P Kholilah, R Bayu Indradi. (2019). Aktivitas Farmakologis *Zingiber officinale* ROSC., *Curcuma longa* L. dan *C. xanthorrhiza* ROXB.: Review. Farmaka. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. Bandung, 17 (2): 150.
- Mubarok, Z., Crismirina, S., Aisa, C.Q. (2016). Aktifitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinamomum burmani*) terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Jurnal Cakradonya den*. 8(1), 1–76.
- Nielsen, I.C. (1992). *Spermatophyta. Flora Malesiana Series I* (11). The Netherlands: Foundation Flora Malesiana.
- Nunn, Nathan dan Nancy Qian. (2010) “The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas”, dalam *Journal of Economic Perspectives*, Vol. 24 No. 2 Spring.
- Nurjannah, N. (2004). Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Jurnal Perspektif*. 3(2), 61–70.

- Putri, SDK, A Susilowati dan R. Setianingsih (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Kapulaga (*Amomum compactum*) terhadap *Aeromonas hydrophila* secara *invitro*. *Biofarmasi* 14 (1): 10–18.
- Rahman, F. (2019). Negeri Rempah-rempah dari Masa Bersemi hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. *Patanjala* 11 (3), 347-362. ISSN 2085-9937 (cetak), ISSN: 2598-1242 (online).
- Ridawati, Betty S.L.J., Ita D. dan Wellyzar, S. (2011). Aktifitas Antifungal Minyak Atsiri Jinten Putih terhadap *Candida parapsilosis* SS25, *C. Orthopsilosis* NN14, *C. Metapsilosis* MP27, dan *C. Etchellsii* MP18. *Makara Sains*. 15 (1), 58–62.
- Rosari, AR., Duniaji, AS. & Nocianitri, K.A. (2018). Uji Fitokimia Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium verum* Hook.f) dan Daya Hambatnya terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7 (4), 148–155. ISSN: 2527–8010 (ejournal).
- Siemonsma, J.S. & Piluek, K. (1993). *Vegetables. PROSEA* 8. Wageningen: Pudoc Scientific Publishers.
- Siwi, A. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*. 1(1), 14.
- Sujarwo, W & IBK Arinasa. (2014). Aromatic Plants in Bali Botanic Garden. *Journal of Indonesian Natural History* 2 (1), 35–39.
- Suryadharma, I.G.P. (2008). *Etobotani*. Diktat Kuliah Universitas Yogyakarta: Yogyakarta.
- Susiarti S, N. Arifa & E. Napisatunnaqiah. (2021). Medicinal Plant Diversity in The Market of Cibinong and Ciluar, Bogor. *Journal of Tropical Ethnobiology* 4 (1), 33–48.
- Teoh, L. (2013). The Ancient Spice Trade Route From Asia to Europe 1500S to 1700S Changed The World. Diunduh dari <https://cleanfooddirtygirl.com/ancient-spice-trade-route-from-asia-to-europe/>
- Theodora, Agnes & M. Paschalia Judit J. (2020, 30 Juni). Rempah “Bumbu Penawar Rindu” Diaspora Nusantara. *Kompas*.
- Wibisono, S.C. (2020). Melacak Jejak Jalur Rempah melalui Arsip, Naskah kuno dan Artefak. Diunduh dari <https://materi-webinar-pengolahan-arsip-jalur-rempah-4-desember-2020-1607055416.pdf>.
- Widjaja, E. A. & Kartawinata, K. (2014). Economic Botany in Indonesia from the Herbarium Amboinense to the Plant Resources of Southeast Asia. *Allertia* 13, 56–71.
- Wijayanti, R.K., Putri, W.D.R., Nugrahini, N.I.P. (2016). Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma longa* L) dan Asam Jawa (*Tamarindus indica*) terhadap Karakteristik Leather Kunyit Asam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1), 158–169.
- Wijayanti, L.W. (2015). Isolasi Sitronellal dari Minyak Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Distilasi Fraksinasi Pengurangan Tekanan. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 12 (1), 22–29.
- Yasyi, D.N. (2020). Sebenarnya Laksa Makanan Khas Mana? Singapore, Malaysia atau Indonesia? Diunduh dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/07/27/sebenarnya-laksa-makanan-khas-mana-singapore-malaysia-atau-indonesia>.
- Yudhistira, B. & A. Fatmawati. (2020). Diversity of Indonesian Soto. *Journal of Ethnic Foods* 7, 27. Doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z.