

# KEBUTUHAN TANAMAN REMPAH DAN OBAT SEBAGAI BUMBU DAPUR DAN JAMU GENDONG DI INDONESIA

Eliza Mayura dan Michellia Darwis  
Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat  
Email: elizamayura@gmail.com

**T**anaman rempah dan obat (TRO) banyak sekali ragam dan jenisnya, serta banyak pula manfaatnya untuk kepentingan hidup manusia. Manfaat TRO sebagai bumbu dapur dan jamu gendong masih kurang mendapat perhatian. Padahal, kebutuhan TRO untuk bumbu dapur bisa mencapai 142.989 ton/tahun, dan untuk jamu gendong sebanyak 144.210 ton/tahun. Tulisan ini mengulas tentang kebutuhan tanaman rempah dan obat sebagai bahan bumbu dapur dan jamu gendong yang sangat tinggi dan prospektif.

**Kata kunci:** Tanaman rempah dan obat, kebutuhan, bumbu dapur, jamu gendong

## PENDAHULUAN

Indonesia terkenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman hayati (*mega biological diversity*), dimana terdapat sekitar 30.000 jenis plasma nutfah tumbuh-tumbuhan sebagai sumber daya hayati, yang tersebar di seluruh pelosok Nusantara. Kosakata "tumbuh-tumbuhan" berarti tanaman tersebut tumbuh liar di alam bebas, sedangkan "tanaman" berarti sudah dibudidayakan dan dilakukan pemeliharaan. Mandat komoditas yang diemban oleh Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (Balitro) tidak hanya terbatas pada tanaman penghasil rempah dan obat (herbal) saja, tetapi berkembang menjadi tanaman penghasil minyak atsiri, penghasil bahan formula pestisida nabati, *bioadditive*, dan sumber energi nabati terbarukan pengganti energi fosil yang diperkirakan akan habis. Semua manfaat itu sudah mendapat perhatian untuk diteliti, namun ada manfaat lain dari pengembangan mandat komoditas Balitro yang terlupakan dan belum mendapat perhatian serius, yaitu manfaat TRO sebagai penghasil bahan keperluan memasak atau bumbu dapur dan jamu gendong. Tanaman penghasil bumbu dapur pemanfaatannya dari segi kuantitas dan nilai ekonomi mungkin kalah bersaing dengan manfaat yang lain. Akan tetapi, dari segi penyedap rasa dan perangsang selera makan penilaiannya bersifat kualitatif dan tentu

tidak dapat dinilai secara ekonomi. Biasanya dari produk masakan yang dihasilkan keuntungan yang didapat bisa mencapai 100%, bahkan lebih besar jika di restoran ternama atau hotel berbintang dilihat dari nilai bahan masakan dan bumbu dapur yang digunakan.

Menurut Badan POM (Pengawas Obat dan Makanan) tumbuh-tumbuhan penghasil bumbu dapur yang telah dibudidayakan di Indonesia masih sedikit. Pada umumnya: jahe, lengkuas, kunyit, dan kencur, kebanyakan diambil langsung dari habitat alaminya saja (tumbuhan belantara). Sentra produksi tanaman obat (termasuk bumbu dapur) di Indonesia, yaitu provinsi Sumatera Utara, Riau, Jambi, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, Jawa Timur, Banten, Bali, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, dan Gorontalo (BPS, 2003).

## WISATA KULINER

Dewasa ini masalah masak memasak dan wisata kuliner sedang *trend* dan sering ditayangkan di media televisi. Tidak terbatas pada kaum perempuan, kaum laki-laki juga banyak yang berminat. Masak memasak sering diperlombakan dan dinilai oleh koki, tukang masak atau *chef* terkenal. Rating acaranya bisa menyamai acara *Opera van Java* atau *Indonesian lawyer club*. Pemenang mendapat hadiah ratusan juta, *kitchen set* mewah, bahkan mobil dan kesempatan berkunjung ke luar negeri.

Bandung dan Bogor merupakan kota tujuan untuk wisata kuliner bagi penduduk Jakarta atau siapapun yang tertarik. Di samping alamnya yang indah, di kedua kota besar tersebut dapat ditemukan beraneka ragam jenis makanan yang menarik untuk dicicipi. Begitu juga Manado, Makasar, Padang, dan lain sebagainya. Kota-kota tersebut menawarkan agenda wisata kuliner yang menarik wisatawan untuk berkunjung ke daerah tersebut. Demi menancapkan dominasi di industri penerbangan tanah air, *Citilink* (anak usaha PT Garuda Indonesia) juga terus melakukan berbagai inovasi menyediakan kuliner di udara (dalam pesawat), dengan berbagai menu masakan, salah satunya adalah

rendang daging (sesuai pesanan) dan tentu saja di luar harga tiket pesawat.

*Euforia* ini tentu berdampak positif terhadap pasokan bahan bumbu dapur dan seyogianya juga meningkatkan aktivitas penelitian dan pengembangan tanaman rempah dan obat sebagai penghasil bumbu dapur. Menarik untuk dikaji, seperti masakan Manado atau Padang yang ada di Jakarta, mereka mendatangkan bumbu dapur spesifik dari Sulawesi Utara atau Sumatera Barat agar makanan yang dihasilkan betul-betul mempunyai cita rasa yang khas.

Provinsi Sumatera Barat tidak termasuk ke dalam 18 provinsi yang sudah membudidayakan tumbuh-tumbuhan penghasil bumbu dapur ini. Akan tetapi, ranah Minangkabau ini termasuk salah satu tujuan wisata kuliner dan terkenal banyak memanfaatkan bumbu dapur dalam masakan tradisionalnya. Masakan etnik Minang yang beraneka ragam tersaji di restoran Padang yang menyebar dan mudah ditemui hampir di seluruh Nusantara ini. Penulis mencoba membahas dan juga sudah mempraktekkan berapa kebutuhan bumbu dapur untuk masakan Padang. Pilihan jatuh untuk jenis masakan rendang Padang, yang notabene secara nasional sudah tidak asing lagi. Bahkan, menurut pengusaha kuliner Wongsosuseno masakan tradisional asal negara Indonesia yang paling dikenal di luar negeri dan juga sudah go International adalah rendang Padang.

## RESEP MASAKAN KAYA BUMBU DAPUR

Hampir semua jenis masakan Minang banyak menggunakan bumbu dapur (kaya bumbu). Kebutuhan bumbu dapur khusus untuk rendang daging adalah seperti Tabel 1.

Uraian proses memasaknya tidak perlu dibahas karena topik tulisan ini hanya untuk mengetahui berapa kebutuhan riil bumbu dapur untuk memasak dua kilogram daging sapi. Volume bumbu dapur semuanya dihitung dalam bentuk satuan gram. Dari Tabel 1 terlihat ada tujuh jenis komoditas Balitro yang dimanfaatkan untuk bumbu masakan rendang. Menurut ikatan pengusaha warung

padang terdapat sekitar 50.000 restoran padang di wilayah Jabodetabek. Jumlah daging rendang yang dimasak tentu tergantung besar kecilnya restoran. Jika kebutuhan bumbu dapur tersebut dikalkulasikan tentu jumlah yang digunakan cukup besar, misalkan rata-rata warung padang di Jabodetabek memasak 5 kg daging sapi setiap hari, maka dibutuhkan  $50.000 \times 5 \text{ kg} = 250.000 \text{ kg}$  daging sapi. Kalkulasi kebutuhan bumbu rendang (5 kg daging) untuk bumbu lengkuas adalah  $(5:2) \times 100 \text{ g} = 250 \text{ g}$ ;  $(250.000 : 5) \times 250 \text{ g} = 12.500.000 \text{ g}$  (12.500 kg), begitu seterusnya dengan cara kalkulasi yang sama untuk ketumbar 1.250 kg, jahe 6.250 kg, serai dapur 6.250 kg, kunyit 625 kg, daun jeruk 375 kg, dan daun salam 250 kg. Perlu metoda tersendiri untuk menentukan berapa kebutuhan bumbu dapur per kapita per tahun. Konsumsi beras sebagai makanan pokok menurut Bustanil Arifin, ekonom dari Universitas Lampung (Unila), adalah sebanyak 113,5 kg/kapita/tahun.

#### KEBUTUHAN TANAMAN REMPAH DAN OBAT UNTUK BUMBU DAPUR

Sebagai ilustrasi berapa kebutuhan bumbu dapur dapat dilihat pada resep kebutuhan bumbu dapur untuk masakan rendang padang seperti uraian Tabel 1. Secara nasional Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2002 sudah mendata berapa konsumsi per kapita beberapa jenis bumbu dapur. Bagaimana metode menghitungnya tidak dijelaskan, namun sebagai lembaga resmi pemerintah, angka tersebut layak dipercaya dan dikalkulasikan dengan jumlah penduduk Indonesia terkini (2015) sebanyak 237 juta jiwa maka kebutuhan untuk bumbu dapur tersebut diperkirakan seperti tercantum pada Tabel 2.

#### PERKIRAAN KEBUTUHAN TANAMAN REMPAH DAN OBAT UNTUK JAMU GENDONG

Manfaat tanaman mandat Balitro selain untuk bumbu dapur seperti Tabel 1, juga sebagai jamu. Menurut Kemala *et al.* (2003), industri obat tradisional menghasilkan produk yang sebagian besar dalam bentuk jamu dan bahan baku yang digunakan masih bertumpu pada tanaman yang mempunyai khasiat beragam (termasuk khasiat sebagai bumbu dapur). Perkiraan kebutuhan tanaman bermanfaat sebagai bumbu dapur dan juga untuk keperluan jamu gendong dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 1. Resep masakan rendang Padang yang kaya bumbu dapur

Bahan dan bumbu rendang			
Non komoditas Balitro	Komoditas Balitro		
Jenis	Jumlah	Jenis	Jumlah
Daging sapi	2,0 kg	Lengkuas	100 g
Kelapa tua	4 butir	Ketumbar	10 g
Cabe giling	300 g	Jahe	50 g
Bawang merah	250 g	Serai dapur	50 g
Bawang putih	150 g	Daun kunyit	5 g
Garam	Secukupnya	Daun jeruk	3 g
		Daun salam	2 g

Tabel 2. Perkiraan konsumsi beberapa jenis TRO untuk bumbu dapur di Indonesia.

Jenis Tanaman	Nama ilmiah	Kons/kapita/th (kg)	Kebutuhan (ton)
Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	0.107	25.359
Lengkuas	<i>Languas galanga</i> L. Struntz	0.100	23.700
Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	0.074	17.538
Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Roxb.	0.070	16.590
Kunyit	<i>Curcuma domestica</i> Val.	0.070	16.590
Serai dapur	<i>Andropogon nardus</i> L.	0.070	16.590
Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i> (Wigh) W	0.030	7.110
Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L.	0.030	7.110
Daun jeruk	<i>Citrus hystrix</i> DC	0.010	2.370
Temu kunci	<i>Boesenbergia pandurata</i> Roxb.	0.010	2.370
Kapolaga	<i>Amomum cardamomum</i> Auxt.	0.002	474
Jintan	<i>Cuminum cyminum</i> L.	0.001	226
Lada	<i>Piper nigrum</i> L.	0.030	7.110
Pala	<i>Myristica fragrans</i> Hout.	0.0024	568
Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i> L.	0.0012	284
Jumlah			142.989

Tabel 3. Perkiraan kebutuhan tanaman rempah dan obat untuk jamu gendong.

Jenis Tanaman	Perkiraan kebutuhan jamu gendong		
	Simplisia	Terna	Jumlah (ton)
Asam Jawa	1.208	8.453	9.661
Lengkuas	1.342	9.392	10.734
Jahe	2.013	14.088	16.101
Kunyit	6.709	46.960	53.669
Serai Dapur	2.189	-	2.189
Daun salam	-	-	-
Kencur	4.025	28.176	32.201
Daun jeruk	-	-	-
Temu kunci	1.066	7.044	8.110
Kapolaga	1.409	9.862	11.271
Jintan	274	-	274
Jumlah			144.210

Ket. sumber Pribadi (2009)  
Tanda (-) tidak ada duanya



Bersambung ke halaman 13