

Buku Seri Pembangunan  
Pertanian 2015 - 2018

# MEMBANGKITKAN KEJAYAAN REMPAH NUSANTARA

Andi Amran Sulaiman | Kasdi Subagyo  
Agus Pakpahan | Deciyanto Soetopo | Nurliani Bermawie  
Hoerudin | Bambang Prastowo | Nizwar Syafaat





**MEMBANGKITKAN KEJAYAAN REMPAH  
NUSANTARA**



# MEMBANGKITKAN KEJAYAAN REMPAH NUSANTARA

Andi Amran Sulaiman  
Kasdi Subagyono  
Agus Pakpahan  
Deciyanto Soetopo  
Nurliani Bermawie  
Hoerudin  
Bambang Prastowo  
Nizwar Syafaat

IAARD PRESS

# Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara

@2018 IAARD PRESS

Edisi I : 2018

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

@IAARD Press

---

Katalog dalam terbitan (KDT)

---

MEMBANGKITKAN Kejayaan Rempah Nusantara / Andi Amran

Sulaiman ... [dkk.]. – Jakarta : IAARD Press, 2018.

xxii, 216 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-344-225-6

633.8.(594)

1. Rempah                      2. Indonesia

I. Sulaiman, Andi Amran

---

Penulis:

Andi Amran Sulaiman

Kasdi Subagyono

Agus Pakpahan

Deciyanto Soetopo

Nurliani Bermawie

Hoerudin

Bambang Prastowo

Nizwar Syafaat

Editor:

Tahlim Sudaryanto

Yulianto

Perancang Cover dan Tata Letak:

Tim Kreatif IAARD Press

Penerbit

IAARD PRESS

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Jl. Ragunan No. 29, Pasar Minggu, Jakarta 12540

Email: [iaardpress@litbang.pertanian.go.id](mailto:iaardpress@litbang.pertanian.go.id)

Anggota IKAPI No: 445/DKI/2012

# PENGANTAR

**D**engan keberhasilan dalam memperkuat produksi pangan, bahkan sebagian sudah swasembada, pembangunan pertanian ke depan perlu diarahkan lebih luas lagi untuk diversifikasi ke komoditas potensial lainnya. Sumber pertumbuhan baru perlu dibangkitkan dalam rangka merespon tren permintaan maupun menggali potensi produksi yang belum berkembang. Sehubungan dengan itu, beberapa komoditas rempah yang pernah mencapai masa kejayaan pada masa lampau perlu dibangkitkan kembali.

Buku ini membahas berbagai aspek terkait pengembangan rempah ke depan, terutama komoditas lada, cengkeh, pala, vanili, kayu manis, dan jahe. Secara khusus, buku ini banyak membahas tinjauan sejarah dari komoditas rempah Nusantara, mulai dari era pra-kolonial, masa kolonial, dan pasca-kemerdekaan Republik Indonesia.

Tinjauan sejarah menunjukkan bahwa komoditas rempah telah menjadi komoditas unggulan yang diperebutkan para pedagang dari berbagai penjuru dunia. Di sisi lain, perjalanan sejarah juga memberikan bahan pembelajaran tentang perlunya strategi dan kebijakan yang tepat agar para pelaku di dalam negeri dapat memperoleh manfaat yang optimal. Kekhususan lain dari buku ini

adalah pembahasan tentang tren baru dari penggunaan rempah untuk menghasilkan obat (biofarmaka atau *biomedicine*), produk kecantikan, pengharum, pengawet, dan bahan kimia lainnya.

Dengan segala keterbatasannya, buku ini dapat menjadi referensi yang berharga dalam merumuskan program pengembangan rempah ke depan ataupun sebagai rujukan dalam kegiatan penelitian.

Jakarta, September 2018

Editor

# PRAKATA

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan alam berlimpah yang potensial untuk menjadi tumpuan harapan memberikan kontribusi dalam pembangunan. Rempah merupakan salah satu komoditas yang pernah diperebutkan berbagai negara, terutama bangsa Eropa. Sejarah panjang yang membanggakan sekaligus memilukan berkaitan dengan rempah dialami Indonesia.

Rempah Nusantara dikenal seluruh dunia sebagai negara kepulauan rempah. Tapi, berawal dari sanalah Indonesia pernah menjadi negara jajahan yang berlangsung selama berabad-abad. Hingga saat ini rempah Nusantara yang pernah dan tetap dikenal dunia adalah pala, lada, cengkeh, kayu manis, vanili, dan jahe.

Dalam dua dekade setelah masa kemerdekaan, perhatian Pemerintah Republik Indonesia lebih tersita untuk menata kembali ekonomi agar NKRI yang terbangun dapat tetap eksis dan mampu memenuhi cita-cita kemerdekaan. Pada era ini, perhatian pemerintah lebih ditujukan untuk memberi kecukupan pangan dan sandang sehingga program pembangunan pertanian diarahkan pada tanaman pangan, khususnya beras.

Secara alamiah, perdagangan rempah yang telah berlangsung selama berabad-abad tetap berjalan, baik antarpulau maupun

ke mancanegara tanpa intervensi pemerintah. Dalam kondisi demikian, dampak bagi pembangunan kurang dapat dirasakan secara nasional.

Dimulai pada dekade ketiga setelah kemerdekaan, Pemerintah Indonesia kembali memberikan perhatian pada rempah, walau masih terbatas pada cengkeh. Perhatian ini diawali dengan berkembangnya industri rokok tanah air yang memerlukan cengkeh untuk saus dalam jumlah yang signifikan. Dampaknya, komoditas tersebut memiliki nilai jual yang tinggi dan menjanjikan untuk meningkatkan kesejahteraan petani.

Namun, perhatian pada cengkeh kembali surut setelah sekitar 1990-an. Berbagai masalah timbul, termasuk kebijakan perdagangan dalam negeri dan penyakit tanaman. Tetapi, ketika terjadi krisis moneter pada tahun 1998, komoditas perkebunan termasuk rempah kembali menjadi penyelamat perekonomian Indonesia karena harga dan nilai eksportnya yang tinggi.

Pada era Kabinet Kerja, pemerintah telah mencanangkan “Membangkitkan Kembali Kejayaan Rempah Nusantara”. Potensi rempah untuk berkontribusi dalam perekonomian nasional seperti yang pernah dialami pada masa lalu dan menjadi *trademark* perdagangan dunia, diharapkan selain menjadi bagian sejarah Indonesia, juga tetap menjadi bagian penting dalam perekonomian Indonesia pada masa sekarang dan masa depan. Program pembangunan pertanian terkait dengan hal ini antara lain telah dimulai dengan pengembangan perbenihan perkebunan, khususnya rempah.

Buku ini ditulis dengan maksud untuk menunjukkan betapa penting dan potensialnya rempah bagi masyarakat Indonesia dan dunia. Baik dari segala aspek kehidupan, terutama perekonomian, dari sejak berabad-abad yang lalu hingga sekarang dan masa depan. Diharapkan buku ini dapat menjadi pendorong sekaligus acuan dalam membantu pemerintah mencapai tujuan mengembalikan kejayaan rempah Nusantara.

Penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan atas bantuan tim pendukung dan berbagai pihak sehingga buku ini dapat diselesaikan dengan baik.

Semoga bermanfaat.

Jakarta, September 2018

Penulis



# DAFTAR ISI

PENGANTAR .....	v
PRAKATA .....	vii
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
Bab 1. TINJAUAN UMUM REMPAH .....	1
Rempah dalam Kognisi Bahasa .....	2
Inspirasi dari Sejarah.....	4
Bab 2. REMPAH DUNIA.....	19
Cikal Bakal Rempah sebagai Perlambang Kemajuan Peradaban Dunia.....	20
Jalur Perdagangan Rempah Sebelum Abad ke-16 .....	23
Peran Eropa dalam Perdagangan Rempah Dunia pada Abad ke-16 hingga 18 .....	24
Rempah Pemicu Kolonialisme dan Imperialisme.....	31
Rempah pada Abad ke-20.....	32

<b>Bab 3. REMPAH NUSANTARA .....</b>	<b>39</b>
Geografis Rempah Nusantara.....	40
Pulau Rempah Nusantara.....	43
Rempah Nusantara Sebelum Kehadiran Bangsa Eropa.....	51
Rempah Nusantara pada Masa Kolonialisme .....	57
Produksi dan Perdagangan Rempah Setelah VOC.....	65
Produksi dan Perdagangan Rempah Setelah Kemerdekaan RI.....	73
Kerja Sama Lintas Pulau Rempah .....	86
 <b>Bab 4. REMPAH DAN GAYA HIDUP.....</b>	 <b>89</b>
Peran Iptek .....	90
Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Rempah Indonesia .....	119
 <b>Bab 5. PROSPEK EKONOMI REMPAH .....</b>	 <b>125</b>
Prospek Ekonomi Dunia dan Indonesia.....	126
Proyeksi Permintaan Pasar Domestik Rempah .....	132
Peran Rempah dalam Perekonomian Nasional.....	144
 <b>Bab 6. KEBIJAKAN DAN STRATEGI .....</b>	 <b>159</b>
Pengembangan Rempah Setelah Kemerdekaan.....	160
Pemikiran Kebijakan Pengembangan Rempah Masa Depan.....	168
Strategi Pengembangan Rempah.....	173
 <b>Bab 7. MENUJU KEBANGKITAN REMPAH NUSANTARA.....</b>	 <b>185</b>
<i>Rebranding</i> Produk untuk Kesejahteraan Petani.....	185
Prospek Pasar yang Perlu Direspon .....	186
Tren Baru Pasar Rempah sebagai Peluang.....	188
Menuju Kejayaan Rempah Nusantara .....	189

DAFTAR BACAAN.....	193
GLOSARIUM.....	205
INDEKS .....	207
TENTANG PENULIS.....	211



# DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Perkembangan Rempah Sebelum Masehi .....	4
Tabel 2.	Perkembangan Rempah Dunia Periode Tahun 1-1550 M .....	5
Tabel 3.	Perkembangan Rempah Dunia Era Tahun 1600-1900 .....	7
Tabel 4.	Nilai Absolut dan Nilai Relatif Ekspor Rempah dari Jawa dan Madura Tahun 1823-1824 sampai 1871- 1873 .....	9
Tabel 5.	Impor Amerika Serikat untuk Komoditas Pertanian Umum dan Rempah Tahun 1980-1994.....	13
Tabel 6.	Perkembangan Impor Rendah dari Negara Pengekspor Utama ke Amerika Serikat, 1999-2014 .....	14
Tabel 7.	Kontribusi Nilai Ekspor Rempah dari Jawa dan Madura Tahun 1823-1873 terhadap Total Nilai Ekspor Indonesia .....	66
Tabel 8.	Pendapatan Sistem Tanam Paksa 1840-1859 (dalam 000 guilders) .....	68
Tabel 9.	Produksi Lada Hitam Lampung 1857-1866 .....	68

Tabel 10. Produksi Lada Hitam di Sumatera Tahun 1913 (dalam kg).....	69
Tabel 11. Perdagangan Lada Lampung Selama Tahun 1890- 1916 .....	71
Tabel 12. Ekspor Lada dari Bangka Tahun 1920-1932.....	73
Tabel 13. Perkembangan Luas Areal, Produksi, dan Produktivitas Pala Tahun 1975-2014.....	77
Tabel 14. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Pala, 1969-2012.....	78
Tabel 15. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Lada, 1969-2016 .....	82
Tabel 16. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas Vanili, 1977-2014.....	83
Tabel 17. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Vanili, 1969-2014.....	83
Tabel 18. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas Kayu Manis, 1967-2014 .....	84
Tabel 19. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Kayu Manis, 1969- 2012 .....	85
Tabel 20. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas Jahe, 1996-2013 .....	85
Tabel 21. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Jahe, 1996-2013.....	86
Tabel 22. Pergeseran Perkembangan 10 Negara Ekonomi Terbesar Dunia 2016-2050.....	127
Tabel 23. Proyeksi Peringkat Ekonomi 20 Negara di Dunia Berdasarkan PDB pada Nilai PPP (Nilai Dolar Konstan 2016, Miliar).....	128
Tabel 24. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun)...	149
Tabel 25. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan Output .....	156

Tabel 26. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan PDB, 2010 .....	156
Tabel 27. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan Tenaga Kerja, 2010 .....	157
Tabel 28. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap Output Nasional .....	157
Tabel 29. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap PDB Nasional .....	158
Tabel 30. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap Kesempatan Kerja Nasional .....	158
Tabel 31. Perkembangan Hasil Devisa Kontribusi Sektor Pariwisata.....	176
Tabel 32. Jumlah Wisatawan Berkunjung ke Negara.....	180



# DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1. Jalur perdagangan rempah sebelum bangsa Eropa masuk Asia .....24
- Gambar 2. Tren harga riil komoditas pertanian tahun 1900-2010 .....35
- Gambar 3. Pertanaman cengkeh milik petani di (a) Desa Taludaa, Gorontalo pada ketinggian 450 m dpl, menghadap ke laut, (b) milik swasta di Banaran, Blitar, Jawa Timur tahun 2018. (c) Bunga cengkeh Zanzibar Gorontalo. ....44
- Gambar 4. Pertanaman pala: (a) Koleksi plasma nutfah di Kebun Percobaan Cicurug, Sukabumi tahun 2016. (b) Pertanaman pala rakyat di Bogor.....45
- Gambar 5. Penampilan buah pala Banda .....46
- Gambar 6. Pertanaman lada: (a) milik swasta di Bangka Tengah dengan tiang panjat mati, (b) milik rakyat dengan tiang panjat tanaman kapuk di Bangka Tengah, tahun 2018.....47
- Gambar 7. Pertanaman kayu manis rakyat (a) di Pegunungan Kerinci, Jambi. (b) Pohon induk kayu manis di Kebun Percobaan Laing, Solok, Sumatera Barat.....48

Gambar 8. Pertanaman vanili rakyat menggunakan varietas unggul Vania 2 di Bali.....	49
Gambar 9. Pertanaman jahe putih kecil varietas unggul jahe putih kecil Halina-1 dan jahe merah Jahira-2 (Hasil Kementerian Pertanian) di Sukabumi .....	50
Gambar 10. Rute perdagangan rempah Nusantara (biru muda) dan jalur sutera (merah) .....	52
Gambar 11. Ilustrasi Pulau Ternate dengan Benteng São João Baptista yang dibangun tahun 1522 ( <i>insert: Benteng São João Baptista</i> ) .....	59
Gambar 12. Perkebunan lada pada zaman Belanda: (a) Lampung dan (b) Bangka .....	67
Gambar 13. Luas areal dan produksi cengkeh tahun 1967-2015...	74
Gambar 14. Produktivitas cengkeh nasional tahun 1967-2015.....	75
Gambar 15. Volume dan nilai ekspor cengkeh tahun 1970-2013...	76
Gambar 16. Volume dan nilai impor cengkeh tahun 1970-2013....	76
Gambar 17. Luas, produksi, dan produktivitas lada nasional tahun 1967-2017 .....	79
Gambar 18. Bunga cengkeh: (a) segar dan (b) kering.....	91
Gambar 19. Bagian buah pala: (a) fuli, (b) biji pala berbatok, (c) biji kering tanpa batok.....	93
Gambar 20. Buah lada untuk diproses menjadi (a) lada putih, (b) lada hitam, (c) produk lada putih dan lada hitam.....	94
Gambar 21. Kulit batang kayu manis.....	96
Gambar 22. Buah vanili (a) segar dan (b) hasil fermentasi .....	97
Gambar 23. Simplisia jahe putih kecil.....	98
Gambar 24. Produk makanan dan minuman pala.....	115

Gambar 25. Megatren Dunia 2045 .....	126
Gambar 26. Permintaan Eropa terhadap rempah, 2017-2050 .....	130
Gambar 27. Proyeksi permintaan dunia terhadap rempah, 2017-2050.....	131
Gambar 28. Proyeksi jumlah penduduk Indonesia, 2015-2050 ..	134
Gambar 29. Permintaan domestik lada, 2015-2050 .....	135
Gambar 30. Proyeksi permintaan domestik cengkeh, 2015- 2050.....	137
Gambar 31. Proyeksi permintaan domestik pala, 2015-2050.....	139
Gambar 32. Proyeksi permintaan domestik vanili, 2015-2050....	141
Gambar 33. Proyeksi permintaan domestik kayu manis, 2015- 2050.....	142
Gambar 34. Proyeksi permintaan domestik jahe, 2015-2050 .....	143
Gambar 35. Kontribusi lada terhadap devisa negara (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	147
Gambar 36. Kontribusi cengkeh terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	148
Gambar 37. Kontribusi pala terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	150
Gambar 38. Kontribusi vanili terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	151
Gambar 39. Kontribusi kayu manis terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	152
Gambar 40. Kontribusi jahe terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS).....	153



# Bab 1.

## TINJAUAN UMUM REMPAH

**K**einginan mengembalikan kejayaan rempah sebagaimana yang akan disampaikan dalam buku ini tentunya dilandasi pengetahuan bahwa pada masa lalu memang benar rempah merupakan komoditas yang bernilai sangat tinggi. Sangat tingginya nilai rempah tersebut telah melahirkan suatu zaman pencarian dan penguasaan rempah yang sangat dinamis.

Kehidupan masyarakat dan perekonomian Kerajaan Romawi, Mesir Kuno, Timur Tengah, India, dan Tiongkok, serta wilayah Asia Tenggara, khususnya Nusantara pada masa lalu itu semua gerakannya tak dapat dipisahkan dari rempah. Maluku sebagai satu-satunya wilayah penghasil cengkeh dan pala dunia pada masa awal perburuan rempah telah menjadi tujuan bangsa-bangsa di dunia untuk dapat mencapainya.

Kata Maluku itu sendiri konon berasal dari kata *Al Mulk* yang berarti kerajaan sebagai tempat tinggalnya raja-raja. Saking tingginya nilai rempah itu, sejarah menunjukkan bahwa berdasarkan Perjanjian Breda pada tahun 1667, Pulau Run yang sebelumnya dimiliki Inggris dengan luas sekitar 3 km<sup>2</sup> ditukar dengan Manhattan, New York, yang sebelumnya milik Belanda.

Apakah rempah pada masa sekarang dan waktu mendatang akan kembali menjadi komoditas penting seperti pada masa lalu sehingga keinginan mengembalikan kejayaan rempah itu menjadi keinginan yang strategis dan masuk akal? Dengan tahapan analisis yang cukup terperinci, buku ini mencoba menjelaskan bahwa memang benar terdapat potensi nilai rempah yang besar pada masa yang akan datang. Apalagi perkembangan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dukungan perkembangan permintaan pasar yang semakin besar terhadap produk-produk turunan dari rempah ini.

Mengingat komoditas rempah jenisnya banyak maka dalam buku ini jenis rempah yang dimasukkan dalam analisis hanya enam, yaitu: pala, cengkeh, lada, jahe, vanili, dan kayu manis. Buku ini terdiri atas tujuh bab. Bab I dimaksudkan sebagai bab pembuka untuk seluruh isi buku ini. Isinya difokuskan untuk bisa menjawab pertanyaan, apa argumen atau pengetahuan yang membuat keinginan mengembalikan kejayaan rempah itu strategis dan masuk akal? Sedangkan fondasi pengetahuan tentang keberadaan rempah dunia diulas dalam Bab II. Sementara keberadaan rempah Nusantara disajikan pada Bab III.

Bab IV menguraikan aspek perkembangan rempah dan kehidupan baru sejalan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan pasar. Adapun prospek ekonomi rempah dalam lingkup ekonomi nasional disajikan dalam Bab V, sedangkan kebijakan dan strategi mengembalikan kejayaan rempah Indonesia dijabarkan pada Bab VI. Buku ini ditutup dengan Bab VII yang memberikan penekanan pada arah dan kebijakan pokok untuk membangkitkan rempah pada masa mendatang.

## **Rempah dalam Kognisi Bahasa**

Ada yang berkata bahwa dunia ini hanyalah kata-kata. Apabila belum menjadi suatu kata, menurut pemahaman ini maka hal yang dimaksud belum menjadi bagian dunia. Kata itu sendiri

mengalami kehidupan dan kematian. Kata dalam bahasa Latin sudah dikenal sebagai kata yang sudah mati. Dengan alasan inilah, ilmu taksonomi menggunakan kata-kata dalam bahasa Latin untuk memberikan nama pada tanaman, hewan, atau mikroorganisme.

Apa yang bisa digambarkan dari kata rempah atau dalam bahasa Inggrisnya *spice* yang sudah hidup dalam waktu ribuan tahun? Apakah kata tersebut masih menggambarkan masa kejayaannya? Untuk menjawab pertanyaan tersebut, bisa digunakan metode pencarian dengan menggunakan *Google Search*.

Hasilnya menunjukkan bahwa pencarian kata rempah dalam Google pada 28 Januari 2018, pukul 08.50 WIB memberikan 7.270.000 hasil. Sedangkan apabila menggunakan kata cengkeh, didapat 692.000 hasil. Selanjutnya, jika memakai kata *clove* didapat hasil pencarian jauh lebih besar, yaitu 292.000.000. Kata *clove* dalam Google ternyata hampir 422 kali lebih banyak dibandingkan kata cengkeh.

Sementara jika kata pencarian diganti *nutmeg* maka diperoleh 35.100.000 hasil. Ternyata jumlah hasil pencarian *clove* 8,3 kali lebih banyak dari *nutmeg*. Artinya, *clove* lebih populer daripada *nutmeg*. Apabila pencarian dilanjutkan dengan kata pala, hasilnya memberikan 95.400.000 hasil. Namun, jumlah ini bukan hanya menggambarkan pala sebagai *nutmeg* atau *Myristica fragran*, tetapi juga mengandung arti lain seperti nama tempat, peralatan, dan lain-lain. Lebih tampak perbedaan hasil pencarian apabila menggunakan kata *spice*, yaitu 366.000.000 hasil. Kata *spice* ini sangat populer dibandingkan kata-kata lain seperti rempah, *clove*, atau *nutmeg*.

Gambaran tersebut merupakan cara sederhana mendapatkan informasi umum sejauh mana pala, cengkeh, atau rempah berada dalam alam pikiran manusia. Gambaran yang diperoleh adalah jumlah kata rempah dalam pencarian Google berada jauh di bawah jumlah pencarian *spice*. Hal yang serupa juga diperoleh dalam pencarian cengkeh versus *clove* dan pencarian pala versus *nutmeg*.

Dari hasil ini dapat dibangun hipotesa bahwa secara kognitif rempah itu lebih dikenal atau berada dalam alam pikiran budaya yang menggunakan rempah atau cengkeh dalam bahasa Inggris. Artinya, makna rempah di dunia global lebih kuat dibandingkan di dunia lokal di mana ia berasal. Kejayaan rempah pada masa yang akan datang berarti bahwa Indonesia berbeda dengan yang telah dialami pada masa lalu, harus bisa dan kuat memanfaatkan pasar global.

## Inspirasi dari Sejarah

Apa saja kejayaan rempah di masa lalu yang begitu memukau sehingga kita ingin mengembalikan kejayaannya itu? Dari penjelajahan sejarah rempah, pertanyaan tersebut dapat dijawab.

Rempah dalam alam pikiran budaya atau peradaban umat manusia usianya sudah mencapai usia ribuan tahun. Menurut *UCLA History & Special Collections Louise M. Darling Biomedical Library*, rempah sudah dimanfaatkan sejak 5000 SM di Timur Tengah. Kemudian tahun 3000 SM di Mesir, rempah sudah dimanfaatkan sebagai balsam. Bahkan diketahui pada tahun 1500 SM, Ratu Hathepshut mendatangkan rempah dari Afrika Timur. Bangsa Arab memonopoli rempah selama kurang lebih 2.000 tahun mulai tahun 2000 SM. Pada tahun 992 SM, Ratu Sheba dari Arab menyampaikan rempah kepada Raja Sulaiman. Tabel 1 menggambarkan perkembangan rempah pada masa sebelum masehi (SM).

Tabel 1. Perkembangan Rempah Sebelum Masehi

5000 SM	Timur Tengah	Fakta bahwa rempah sudah dimanfaatkan
3000 SM	Mesir	Rempah dimanfaatkan sebagai pengawet
2000 SM	Arabia	Memonopoli perdagangan rempah (sekitar 2.000 tahun lebih)

1500 SM	Mesir	Ratu Hathepshut mengimpor rempah dari Punt (Afrika Timur)
1000 SM	Palestina	Penggunaan rempah untuk kecantikan
992 SM	Arabia	Ratu Sheba menghadiahkan rempah kepada Raja Sulaeman
500 SM	Yunani	Rempah digunakan dalam pengobatan
200 SM	China	Mengimpor cengkeh dari Maluku

Sumber: <https://unitproj.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm?spicefilename=TimelineHistorySpiceTrade.txt&itemsuppress=yes&displayswitch=0> (28-1-2018)

Tabel 2. Perkembangan Rempah Dunia Periode Tahun 1-1550 M

1 Masehi	Roma	Pemanfaatan rempah sudah melebihi kebutuhan
	Roma	Membangun perdagangan laut dengan India; berakhir setelah 3 abad berlangsung
500	Eropa	Rempah dari Kepulauan Maluku sudah tersedia di Eropa
	Arabia	Mengendalikan perdagangan rempah sampai abad pertengahan
1100	Eropa	Perang Salib merangsang keinginan akan rempah
1200	England	Asosiasi Pedagang Rempah berdiri
1250	Eropa	Rempah dipandang sebagai <i>aphrodisiacs</i>
1300	Italia	Buku Marco Polo menarik minat terhadap rempah dari Asia
1350	Eropa	Rempah digunakan sebagai obat dan fumigan selama wabah <i>Black Death</i>
	Italia	Venice dan Genoa mengendalikan perdagangan rempah
1400	England	<i>Spicer's Guild</i> menjadi <i>Grocer's Company</i>
	Portugal	<i>Henry the Navigator</i> mendorong penemuan-penemuan di bidang kelautan

1450	Turki	Mengendalikan rempah; mengembangkan penemuan rute laut yang berbeda
	Spanyol	Columbus sampai dan menemukan rempah di Kepulauan Caribbean
1500	Portugal	Mengendalikan perdagangan rempah setelah Vasco da Gama berlayar sampai di India
1511	Portugal	Pasukan Portugis di bawah komando Alfonso de Albuquerque menaklukkan Malaka pada 24 Agustus 1511
1521	Spanyol	Ekspedisi Magellan mengitari bumi
	Italia	Kekayaan Venice dari hasil rempah membantu membiayai Renaissance
1550	England	Drake mengelilingi dunia; impor rempah ke England

Sumber: <https://unitproj.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm?spicefilename=TimelineHistorySpiceTrade.txt&itemsuppress=yes&displayswitch=0> (28-1-2018)

Tabel 2 menggambarkan perkembangan lintasan waktu dan tempat tentang rempah dalam peradaban dunia sejak tahun 1-1550 M. Dalam bilangan 1550 tahun tersebut, bangsa Eropa sudah mengenal rempah dari Maluku sejak tahun 500 M. Rempah ini diperoleh dan dipasarkan pedagang bangsa Arab yang sudah mengetahui Dunia Timur lebih dulu dan mampu masuk ke pasar-pasar Eropa.

Monopoli bangsa Arab berakhir setelah bangsa Portugis langsung masuk ke India, lalu ke Malaka dan akhirnya ke pusat rempah dunia untuk cengkeh dan pala, yaitu Maluku. Tabel 1 dapat menjadi sumber informasi penting untuk penelitian lebih mendalam pada era 1-1550 M.

Kesimpulan paling penting yang dapat diambil dari Tabel 1 ini adalah bahwa perkembangan rempah dalam mengisi peradaban dunia sejak tahun masehi berkembang sangat cepat. Dengan ciri masuknya bangsa Eropa ke dalam kancah perdagangan global rempah dengan kepeloporan Portugis dalam memutus fenomena

monopoli spasial yang dinikmati pedagang bangsa Arab, Persia, dan India.

Tabel 3. Perkembangan Rempah Dunia Era Tahun 1600-1900

1600	Belanda	Perebutan Kepulauan Maluku dengan Portugal
	Spanyol	Bersaing untuk mendapatkan rempah
1650	Belanda	Mengendalikan perdagangan rempah yang bersumber di Nusantara
		Membuat kelangkaan rempah di Kepulauan Maluku
1700	Sri Lanka	Penanaman kopi; kemudian di Brasil
	Eropa	Kopi, kakao, dan tembakau sudah mengalahkan rempah
1750	Prancis	Peter Poivre membawa pala dan cengkeh ke Mauritius dan Reunion
	Belanda	Menghancurkan tanaman rempah dalam upaya meningkatkan harga
1800	England	Mengambil Kepulauan Maluku dalam waktu singkat
	Amerika	Perdagangan lada dengan Nusantara membangun jutawan di Salem, MA
1850	Eropa	Nilai rempah menurun tajam
		Gula menjadi komoditas penting
1900	Dunia	Perubahan dalam pola pangan; nilai rempah menurun

Sumber: <https://unitproj.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm?spicefilename=TimelineHistorySpiceTrade.txt&itemsuppress=yes&displayswitch=0> (28-1-2018)

Informasi dari Tabel 1 dan 2 menunjukkan bahwa pasar rempah sudah berkembang sejak sebelum masehi dengan jarak yang sangat jauh dari pusat rempah itu berada. Pada awal tarikh masehi, Kekaisaran Romawi sudah memanfaatkan rempah dalam

jumlah besar dan sebagai simbol status bagi kaum elite Roma. Para pedagang bangsa Arab mengendalikan lalu lintas rempah ke Eropa selama berabad-abad.

Sebagaimana telah disebutkan bahwa pada tahun 500 Masehi dari data yang tersedia, di pasar rempah Eropa sudah didapat rempah yang berasal dari Maluku. Artinya, bangsa Eropa khususnya Portugis memerlukan waktu kurang lebih 1.000 tahun untuk sampai di Malaka. Waktu tersebut diukur dari sudah tersedianya rempah asal Maluku di Eropa sejak tahun 500 M dan bangsa Portugis mencapai Malaka pada tahun 1511.

Tahun 1500-an awal ini merupakan tahun yang sangat penting bagi perjalanan sejarah rempah dan perkembangan politik-ekonomi, khususnya di Nusantara dan umumnya di Asia Tenggara atau Asia. Bahkan perjalanan rempah dapat dikatakan lebih seru lagi mengingat dampaknya melahirkan globalisasi yang berbau dengan kolonialisme dan imperialisme bangsa-bangsa Eropa di Asia, Australia, dan Afrika.

Hal tersebut diawali dengan keberhasilan bangsa Portugis di bawah komando Alfonso de Albuquerque menaklukkan Malaka pada 24 Agustus 1511. Menurut sejarawan M.C. Ricklefs, penaklukan Malaka ini telah menyebabkan perubahan permanen dalam sejarah perkembangan ekonomi di kawasan ini.

Hampir satu abad bangsa Portugis menguasai perdagangan rempah Nusantara. Bangsa Eropa lainnya lalu merasa tertantang bagaimana dan melalui jalan mana untuk bisa mendapatkan rempah, khususnya cengkeh dan pala dari pusatnya, yaitu Asia atau lebih tepatnya Maluku. Tantangan tersebut menciptakan perlombaan di antara mereka.

Bangsa Portugis itu sendiri sudah menguasai perdagangan rempah hampir satu abad. Namun, bangsa Portugis tidak berhasil memonopoli seluruh rempah di Nusantara. Justru bangsa Belanda dengan VOC (*Verenigde Oost-Indische Compagnie*) akhirnya menjadi

pemenang di Nusantara dengan memonopoli rempah dan komoditas lainnya melalui penjajahan di wilayah ini.

Tabel 4. Nilai Absolut dan Nilai Relatif Ekspor Rempah dari Jawa dan Madura Tahun 1823-1824 sampai 1871-1873

Tahun	Nilai nominal dan nilai relatif ekspor rempah Indonesia pada periode 1823-1873	
	Nilai nominal (1.000 Guilder)	Nilai relatif (persentase dari total ekspor, %)
1823-25	1.084	8,0
1826-30	694	7,1
1831-35	1.252	6,8
1836-40	2.211	5,2
1841-45	1.790	3,5
1846-50	1.736	3,6
1851-55	1.531	2,6
1856-60	1.424	1,7
1861-65	1.030	1,2
1866-70	1.102	1,2
1871-73	1.597	1,4

Sumber: Kano 2008

Gelombang besar dari bangsa Eropa ke Asia, Asia Tenggara, atau Nusantara untuk berburu rempah itu akhirnya menciptakan hubungan bangsa yang menjajah (Eropa) dan yang dijajah (Asia). Nusantara itu sendiri menjadi bagian wilayah jajahan Belanda.

Dalam hubungannya dengan rempah ini ada kisah yang sangat mengharukan, yaitu kisah tukar-menukar Pulau Run dengan Manhattan (New York) melalui Perjanjian Breda pada tahun 1667. Pulau Run yang sebelumnya milik Inggris ditukar dengan Manhattan yang sebelumnya milik Belanda. Penukaran tersebut menandakan bahwa nilai Pulau Run masa itu tentu sangat tinggi sehingga setara dengan nilai lahan (lokasi) di Manhattan.

Dunia menyaksikan setelah 351 tahun berlalu, Manhattan sudah menjadi pusat dunia baru. Namun, Pulau Run atau Maluku yang 400 tahun lalu menjadi pusat dunia, dewasa ini masih tetap menjadi wilayah tertinggal. Ke mana hasil rempah ini pergi?

### *Akhir Kejayaan Rempah pada Era Kolonial*

Masa kejayaan rempah ini tampaknya tidak lebih dari 200 tahun lamanya. Hal ini dapat diukur nilai ekspor rempah dari Indonesia ke pasar global. Data Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai ekspor rempah pada tahun 1823-1873 hanya berkisar 1,2-8% dengan nilai tertinggi pada tahun 1823-1825. Sedangkan yang terendah pada 1861-1865 dan 1866-1870, masing-masing hanya mencapai 1,2% dari nilai ekspor total. Posisi rempah pada era ini digantikan oleh kopi.

Dengan mengamati arus deras perdagangan dunia yang dipicu dan dipacu oleh rempah pada abad ke-15 yang kemudian melahirkan gemuruh globalisasi pada abad ke-16 dan ke-17, telah menumpuk kekayaan di negara Eropa dalam jumlah yang luar biasa besar. Sebaliknya, keadaan di negara Afrika, Asia, dan Australia justru mengalami pemiskinan hampir dalam segala bentuknya.

Dalam kondisi tersebut dapat dikatakan pula bahwa zaman kejayaan emas hijau berupa rempah di Nusantara telah berakhir sebagaimana diperlihatkan data pada Tabel 4. Pada abad ke-19, kontribusi ekspor rempah tinggal 8%, kemudian menurun menjadi hanya 1,4% pada tahun 1871-1873.

Posisi rempah dalam perekonomian nasional dewasa ini juga tidak lebih baik dari posisi akhir abad ke-19. Pada tahun 2014, tercatat bahwa nilai devisa yang diperoleh dari ekspor rempah hanyalah 577,62 juta dolar AS atau 0,32% dari nilai ekspor total perdagangan umum yang mencapai 180,29 miliar dolar AS. Jika diambil persentase hasil devisa dari rempah terhadap nilai devisa

pertanian maka nilai devisa yang didapat masih sekitar 9,7%, yakni perbandingan dari hasil ekspor rempah dengan nilai devisa ekspor hasil pertanian 5,92 miliar dolar AS (ekspor minyak sawit senilai 17,46 miliar dolar AS dicatat sebagai ekspor hasil manufaktur).

### *Tren Pasar Rempah pada Era Mendatang*

Dengan fakta di atas, apa yang bisa dijadikan argumen yang mendasari bahwa memang cukup kuat untuk bisa mengatakan kejayaan rempah pada masa lalu bisa diciptakan kembali?

Untuk menjawab pertanyaan di atas, dilakukan analisis sebagai berikut. *Pertama*, tren permintaan rempah dari negara maju. Tren yang positif dan cukup besar menunjukkan bahwa menjadikan rempah berjaya kembali pada masa yang akan datang mendapat dukungan dari pasar di negara maju.

Indikator tren pasar di negara maju ini penting mengingat negara maju bertindak sebagai pembeli rempah yang berasal dari negara berkembang. Sebaliknya, negara berkembang yang umumnya berada di wilayah tropika merupakan penghasil rempah. Dengan demikian, antarnegara berkembang penghasil rempah ini merupakan negara yang satu dengan lainnya berkompetisi mendapatkan pembeli negara maju.

*Kedua*, mendalami kandungan zat yang terdapat dalam tanaman rempah sejalan dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan hasil-hasil penelitian terbaru. Pencarian ini dilandasi pada hasil penemuan yang menunjukkan ada-tidaknya potensi tanaman rempah menjadi obat yang bisa mengatasi penyakit yang makin berkembang pada masa mendatang dan dewasa ini belum tersedia obatnya, seperti kanker atau diabetes.

*Ketiga*, kemajuan dalam ilmu pangan apakah menunjukkan peran zat dalam rempah ini dalam menciptakan cita rasa yang makin baik dan sekaligus makin sehat. *Keempat*, hubungan zat dalam rempah dengan kebutuhan industri obat-obatan pertanian

sebagai substitusi pestisida. Selama ini pestisida menjadi tulang punggung Revolusi Hijau, tetapi meninggalkan dampak negatif pada lingkungan hidup.

Apabila keempat hal di atas jawabannya adalah positif maka rempah mengandung potensi kejayaannya dapat kembali berkibar pada era mendatang. Data pada Tabel 5 menunjukkan selama periode 1980-1994 telah terjadi peningkatan impor rempah di Amerika Serikat, dari 2,9% pada 1980 menjadi 6,0% pada 1994. Data pada Tabel 6 dapat dibaca sebagai kelanjutan pasar rempah di Amerika Serikat dalam periode 1999-2014. Tampak bahwa permintaan rempah di Amerika Serikat terus meningkat secara nyata.

Pada tahun 2014, Amerika Serikat mengimpor rempah dari delapan negara penghasil rempah utama, yaitu Vietnam, India, China, Indonesia, Brasil, Madagaskar, Meksiko, dan Peru, mencapai 1.203,8 juta dolar AS. Sedangkan dari sumber lainnya bernilai 244,2 juta dolar AS. Pada tahun 2000, nilai impor Amerika Serikat dari Vietnam 18,6 juta dolar AS, India 91,7 juta dolar AS, China 26,0 juta dolar AS, Indonesia 132,3 juta dolar AS, Brasil 40,7 juta dolar AS, Madagaskar 30,6 juta dolar AS, Meksiko 29,1 juta dolar AS, dan Peru 1,4 juta dolar AS.

Dengan membaca data pada Tabel 5 dapat disimpulkan bahwa tren Amerika Serikat dalam menyerap rempah dunia meningkat dengan pesat. Dunia mencatat negara pengekspor rempah terbesar adalah Vietnam. Negara ini dengan cepat mengisi pasar rempah Amerika Serikat dari nilai devisa 16,6 juta dolar AS pada 1999 menjadi 284 juta dolar AS pada 2014, atau meningkat 17,1 kali lipat dalam tempo 15 tahun.

Sedangkan Indonesia dalam 15 tahun tersebut ternyata hanya mampu meningkatkan nilai devisa hasil ekspor rempah ke Negeri Paman Sam sebesar 1,62 kali lipat saja. Negara penghasil rempah lainnya dapat melipatgandakan ekspor rempah ke Amerika Serikat jauh lebih besar dari Indonesia.

Tabel 5. Impor Amerika Serikat untuk Komoditas Pertanian Umum dan Rempah Tahun 1980-1994

Tahun (Jan-Des)	Total Impor Pertanian (Juta dolar AS)			Total Impor Rempah (3)	Pangsa Rempah dari Impor Non- kompetitif (%)
	Kompetitif (1)	Non- kompetitif (2)	Total		
1980	10.358	7.043	17.401	203	2,9
1981	11.171	5.736	16.907	207	3,6
1982	9.985	5.360	15.345	222	4,1
1983	11.009	5.527	16.536	228	4,1
1984	12.619	6.716	19.335	267	4,0
1985	13.067	6.902	19.969	286	4,1
1986	13.436	8.017	21.453	395	4,9
1987	13.781	6.621	20.402	446	6,7
1988	14.691	6.263	20.954	354	5,7
1989	15.610	6.139	21.749	378	6,2
1990	17.202	5.568	22.770	364	6,5
1991	17.139	5.580	22.719	373	6,7
1992	18.946	5.678	24.624	378	6,7
1993	19.362	5.618	24.980	353	6,3
1994	20.087	6.731	26.818	401	6,0

Sumber: U.S. Departement of Agriculture

Keterangan:

- (1) Impor komoditas kompetitif terdiri atas impor semua komoditas yang kompetitif terhadap komoditas pertanian yang diproduksi secara komersial di Amerika Serikat.
- (2) Impor nonkompetitif adalah impor komoditas yang tidak dihasilkan di Amerika Serikat, seperti karet, kopi, teh, kakao, pisang, dan sebagian besar rempah.
- (3) Total impor rempah termasuk oleoresins.

Data pada Tabel 6 berikut ini menunjukkan bahwa potensi pasar Amerika Serikat terus membesar, namun Indonesia belum dapat bersaing dengan sumber rempah negara lainnya. Vietnam merupakan negara dengan jumlah paling besar mendapatkan devisa dari ekspor rempah ke Amerika Serikat.

Tabel 6. Perkembangan Impor Rendah dari Negara Pengekspor Utama ke Amerika Serikat, 1999-2014

Tahun	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Negara	Juta dolar AS															
Vietnam	16,6	18,6	12,1	18,9	20,7	28,9	32,6	37,0	29,4	51,7	55,9	64,3	130,1	100,8	177,6	284,0
India	144,6	91,7	59,4	51,8	46,3	54,1	51,2	66,6	122,4	132,6	96,5	119,8	174,7	209,4	181,2	184,0
China	20,8	26,0	28,1	31,1	38,4	54,7	53,7	49,0	62,9	83,3	80,1	107,6	121,4	116,5	131,0	163,7
Indonesia	100,3	132,3	106,1	80,9	119,2	72,8	50,8	58,8	91,5	130,5	100,2	146,2	182,5	242,2	216,3	163,2
Brasil	37,2	40,7	35,4	27,2	28,3	34,0	32,1	39,1	44,6	29,2	33,8	39,9	73,8	63,1	91,7	108,5
Madagaskar	19,0	30,6	78,1	115,5	179,0	134,2	36,9	31,1	34,2	29,2	28,6	28,3	25,5	45,3	50,2	74,4
Mexico	30,6	29,8	28,5	35,9	30,1	26,2	31,4	32,4	31,6	32,1	40,0	44,5	48,6	51,9	58,7	60,2
Peru	0,1	1,4	2,6	7,4	7,9	16,8	34,9	40,1	42,0	61,9	45,6	46,2	63,1	60,2	49,7	59,4
Rest of the World	125,9	149,2	134,7	144,2	174,7	162,8	137,8	145,2	161,0	175,0	166,5	202,1	225,3	223,8	237,0	244,2
World	495,0	520,5	486,0	512,8	644,6	584,6	461,6	499,4	619,8	725,6	647,3	799,0	1044,9	1113,3	1193,3	1341,4
Quantity (1.000 mt)	189,5	192,0	203,9	232,9	243,4	248,4	259,6	276,9	269,4	288,7	284,4	300,3	316,6	326,2	337,9	336,9

Sumber: USDA

Pasar Uni Eropa juga memperlihatkan situasi seperti halnya yang diperlihatkan pasar Amerika Serikat. Pada periode 2012-2016, impor rempah Uni Eropa dari negara berkembang meningkat dari sekitar 260 ribu ton menjadi sekitar 310 ribu ton atau tren meningkat 10% per tahun. Hal ini menunjukkan situasi optimis akan pasar rempah pada masa periode yang akan datang.

### ***Peran Baru Rempah pada Era Mendatang***

Fakta yang berhubungan dengan peran baru dari rempah terhadap umat manusia yang terungkap melalui hasil riset pada saat ini adalah makin tegas dan jelasnya peran rempah. Baik terhadap kesehatan dalam bentuk obat (biofarmaka atau *biomedicine*), pencipta rasa (makanan, wewangian, aroma, dan lain-lain), dan sebagai bahan substitusi pestisida di bidang pertanian. Literatur mengenai hal ini akan disajikan tersendiri pada Bab IV.

Fokus rempah dalam pengobatan pada masa mendatang yang menarik untuk diperhatikan adalah pengobatan untuk dua jenis penyakit yang sampai sekarang belum ditemukan obatnya, yaitu kanker dan diabetes. Populasi dunia yang makin meningkat dengan perkiraan jumlah penduduk dunia pada tahun 2050 mencapai sekitar 9-12 miliar jiwa, ternyata diperkirakan persentase jumlah penduduk yang akan menderita penyakit kanker atau diabetes juga makin besar. Tren ini secara langsung merupakan tantangan bagi dunia farmasi agar kondisi endemik penyakit tersebut tidak terjadi. Tren seperti itu tentu saja merupakan potensi pasar atau permintaan baru yang berdampak positif terhadap masa depan rempah Indonesia.

Peran rempah dalam menciptakan rasa, aroma, kegairahan, dan sebagai simbol status dalam masyarakat sudah dikenal sejak zaman sebelum masehi. Sementara fakta meredupnya era rempah pada akhir abad ke-18 dan baru hidup lagi pada masa sekarang sangat erat berhubungan dengan kesuksesan produk sintetik

pada masa lalu. Namun, pengalaman dan perkembangan ilmu pengetahuan serta teknologi di bidang ini telah mengubah selera dunia yang mengarah kembali ke serba alami. Selain aspek cita rasa yang didapat, dampak peningkatan kemakmuran masyarakat dunia masyarakat juga mendapatkan rasa aman (*safety*) bagi kesehatan dari produk berbasis bahan alami seperti rempah.

Kejayaan rempah di masa lalu merupakan kejayaan yang dinikmati bangsa lain yang memiliki kekuatan untuk menguasai rempah hingga sumbernya, yaitu di Nusantara, khususnya Maluku. Permintaan bangsa Eropa, Mesir, dan Timur Tengah terhadap rempah sudah berkembang sejak zaman sebelum masehi dengan dominasi bangsa Arab sebagai pihak yang memonopoli jalur rempah antara Asia dan Timur Tengah serta Eropa.

Sifat monopoli yang memberikan keuntungan besar ini telah mendorong bangsa Eropa untuk mencari jalan dan mendapatkan keuntungan yang besar. Bangsa Portugis, setelah lebih dari seribu tahun, mencari jalan ke tempat rempah asal Maluku yang telah dikenal di Roma dan berhasil menaklukkan Malaka pada tahun 1511. Penaklukan Malaka ini telah mengubah seluruh sistem ekonomi dan perdagangan di kawasan Nusantara dan Asia. Penemuan jalan rempah ke sumbernya di Maluku oleh Portugis telah membuka jalan bagi perjalanan bangsa Eropa lainnya, seperti Belanda, Inggris, dan Spanyol.

Akhirnya, perjalanan rempah bukan hanya mewujudkan perdagangan global, tetapi juga penjajahan bangsa Asia, Afrika, dan Australia oleh bangsa Eropa secara global. Mengembalikan kejayaan rempah Nusantara perlu didasari kenyataan pahit

sejarah di atas. Sejarah tersebut menjadi landasan kuat untuk membangun strategi dan kebijakan nasional mendatang.

Sumber potensi nilai rempah yang bisa menjadi sumber kejayaan Indonesia dan rakyatnya cukup tersedia untuk kehidupan era mendatang. Tren pasar Eropa dan Amerika Serikat serta negara maju lainnya cukup besar apabila Indonesia mampu bersaing dengan negara penghasil rempah lainnya. Pasar tersebut juga tersedia di dalam negeri mengingat Indonesia merupakan negara dengan penduduk terpadat keempat di dunia.

Produk yang diharapkan tersedia dari rempah adalah yang sifatnya *luxurius*, seperti obat dan bahan cipta rasa. Kebijakan hingga *blueprint* rinci untuk mengembalikan kejayaan rempah Nusantara untuk kesejahteraan rakyat dan bangsa Indonesia yang mampu mengungguli strategi dan kebijakan bangsa lain sangat diperlukan agar sejarah kepedihan masa lalu tidak terulang.



## Bab 2.

# REMPAH DUNIA

**P**eran dan fungsi rempah telah berkembang sedemikian rupa dalam membentuk proses perkembangan peradaban bangsa di dunia yang telah berlangsung sejak lebih dari 3.000 tahun sebelum masehi hingga sekarang. Walaupun kebutuhan manusia terhadap rempah tidak seperti kebutuhan pokok manusia seperti beras atau gandum, ternyata jenis dan bentuk serta fungsi pemanfaatan rempah ini tidak lekang dimakan waktu dan tidak mengenal arti rempah menjadi komoditas usang. Bahkan rempah dari dahulu hingga sekarang tetap terkesan sebagai komoditas eksotis atau lebih dari itu, eksotis dan mewah.

Nilai ekonomi rempah saat ini tidak seperti masa lalu yang menjadi subjek perebutan bangsa di dunia. Namun demikian, jalan rempah juga tidak kalah menariknya dengan jalan sutera dalam menghubungkan peradaban bangsa di dunia menjadi suatu peradaban global di masa lalu. Bahkan jalan rempah ternyata jalan yang mewujudkan berbagai bentuk model penjajahan bangsa yang kuat terhadap bangsa yang lemah, khususnya penjajahan bangsa Eropa terhadap bangsa Afrika, Asia, Australia, dan Amerika.

Dengan perjalanan panjang peradaban umat manusia terkait rempah ini, pertanyaan penting yang perlu dijawab adalah apabila kejayaan rempah ini berkembang kembali pada era dunia mendatang, apa maknanya bagi Indonesia?

## **Cikal Bakal Rempah sebagai Perlambang Kemajuan Peradaban Dunia**

Hasil pengkajian arkeologis menunjukkan bahwa rempah telah dimanfaatkan sejak zaman Romawi atau Mesir Kuno. Hasil penggalian di Quseir al-Qadim, lokasi pelabuhan di pantai Laut Merah, Mesir menunjukkan bukti baru jejak perdagangan rempah. Kondisi lingkungan yang kering menyebabkan peninggalan bahan tanaman pada masa lalu tetap terjaga (tidak rusak) dan tersedia dalam jumlah yang cukup banyak, termasuk jenis rempah dan berbagai jenis tanaman pangan.

Quseir al-Qadim merupakan pusat perhubungan pada masa Romawi, yaitu tahun 1-250 M (dikenal dengan Myos Hormos) dan pada masa Islam, yaitu tahun 1050-1500 M (dikenal dengan Kusayr). Hasil penggalian menunjukkan terdapatnya tujuh jenis rempah asal tropika, termasuk lada hitam (*Piper nigrum*), jahe (*Zingiber officinale*), cardamom (*Elettaria cardamomum*), turmeric (*Curcuma* sp.), fagara (cf. *Tetradium ruticarpum*), myrobalan (*Terminalia bellirica* dan *Terminalia chebula*), dan betelnut (*Areca catechu*). Dalam kedua periode yang berbeda tersebut, terlihat perbedaan yang nyata dan perubahannya dalam hal jenis dan skala perdagangan antara zaman Romawi dan Islam.

Pada zaman Romawi, rempah digunakan sebagai bagian dari fungsi ritual seperti penguburan atau persembahan dalam menghasilkan wewangian dan pengobatan. Hanya lada hitam yang dimanfaatkan sebagai penyedap masakan. Pada masa Islam zaman pertengahan, peran rempah telah berkembang pesat di Timur Tengah dan Eropa, khususnya untuk pengobatan. Pada

kedua periode tersebut, rempah merupakan barang mewah dan umumnya hanya dimiliki dan dimanfaatkan oleh masyarakat lapisan atas.

Dalam proses menguasai rempah, berkembang hubungan sosial yang kompleks, mengubah realitas sosial, dan menciptakan perebutan kekuasaan. Dalam bahasa sekarang, globalisasi pada 2.000 tahun yang lalu atau lebih merupakan fenomena yang tercipta akibat rempah yang lokasi produsennya selain belum diketahui secara pasti, juga jaraknya jauh sekali.

Bersamaan dengan faktor tersebut, ketersediaan (*supply*) komoditas rempah yang tersedia berada jauh di bawah permintaan masyarakat maju pada zaman Romawi dan Mesir Kuno. Persoalannya tidak sekedar selera atau rasa enak makanan, wewangian, atau penyembuhan, dan kesan mewah, tetapi lebih dari itu. Rempah juga analog dengan kemewahan, status sosial, keuntungan besar, dan tentu saja simbol kekuasaan. Artinya, menguasai rempah sama dengan menguasai dunia.

Bangsa Roma sudah mengonsumsi bermacam jenis makanan seperti yang dikonsumsi zaman modern sekarang. Jahe merupakan rempah yang sudah dikenal baik sejak zaman Romawi Kuno. Minuman yang terbuat dari jahe ini sering dihidangkan bersama garam dan lada. Kata *ginger* juga untuk menggambarkan rempah secara keseluruhan. Jahe merupakan rempah yang pertama kali dikenal di Eropa Barat. Jahe didatangkan dari India sejak zaman Yunani Kuno.

Bangsa Mesir Kuno mengunyah kapulaga (*cardamon*) untuk membersihkan gigi. Bangsa Roma dan Yunani menggunakan kapulaga untuk pewangi (parfum). Adapun cengkeh dan pala merupakan penyedap dan perangsang nafsu makan bagi bangsa Roma. Pedagang bangsa Arab mengirim cengkeh ke Roma dari tempat yang sekarang bernama Indonesia. Pada zaman itu, cengkeh juga dipandang sebagai bagian dari obat.

Pada musim dingin, orang kaya Roma biasa menghidangkan makanan dengan saus dan rempah. Jenis makanan ini dinamakan “makanan kota” (*city eating*). Buku resep terbaik makanan bangsa Roma hampir selalu memuat lada di dalamnya. Pliny seorang senator dan intelektual Roma memandang lada adalah perangsang makan yang kuat.

Pesta dengan berbagai sudut kemewahan merupakan tradisi bangsa Romawi. Dengan segala macam dekorasi dan hiasan pesta, termasuk hadirnya para wanita cantik sebagai penghibur dan para budak sebagai pekerja turut memeriahkan pesta. Tentu saja berbagai hidangan yang lezat, musik atau akrobat, dan banyak variasinya memenuhi meja makan dan tempat-tempat penting di dalam pesta tersebut. Pesta ini juga sebagai bagian dalam memperlihatkan kekayaan dan posisi dari penyelenggara, hadirin, dan undangan dalam pesta secara keseluruhan.

Bangsa Mesir sudah mengimpor rempah seperti lada, cassia, kayu manis, dan jahe dari Timur. Rempah sudah dikenal dalam dunia ilmu kedokteran di Yunani. Hippocrates (460-377 SM) menulis tentang rempah dan herbal termasuk *saffron*, kayu manis, merica, *mint*, dan *marjoram*. Hippocrates mengingatkan bahwa perhatian penuh perlu diberikan kepada pengolahan herbal untuk maksud pengobatan. Dari 400 obat herbal yang digunakan Hippocrates paling tidak setengahnya masih dimanfaatkan hingga kini.

Sebagaimana telah dikemukakan, bangsa Romawi merupakan bangsa pengguna rempah yang luar biasa. Anggur (*wine*) diberi cita rasa rempah, balsam rasa rempah, dan minyak wangi beraroma rempah menjadi simbol kehidupan pada zaman Romawi Kuno. Rempah yang dipandang sebagai obat juga biasa digunakan sebagai bahan penyembuh dalam plester atau perban dari bagian badan yang luka.

Dalam menghubungkan Dunia Timur dan Eropa serta Mesir, peran pedagang bangsa Arab sangat menentukan. Para pedagang bangsa ini mendapatkan keuntungan lokasi strategis yang membelah dunia Timur (Asia) dan Barat (Romawi). Dengan demikian, rempah yang dibelinya di India atau Nusantara dengan harga murah dapat dijual dengan harga tinggi di pasar Eropa. Hal ini sebagai akibat dari struktur pasar *spatial monopoli* yang dinikmatinya selama 1.000 tahun lebih sebelum akhirnya bangsa Eropa (Portugis), yaitu Vasco da Gama sampai di Calicut (India) pada 20 Mei 1498.

## **Jalur Perdagangan Rempah Sebelum Abad ke-16**

Uraian pada bagian terdahulu menyampaikan bahwa *region* konsumen rempah berada di Roma, Yunani, dan Mesir sejak zaman dahulu, walaupun *region* penghasil (*supply*) rempah berada di Asia. Bahkan cengkeh dan pala, wilayah penghasilnya masih terpusat di Maluku. Peta Gambar 1 menunjukkan bagaimana bangsa Arab yang berada di Semenanjung Arabia menjadi wilayah penghubung antara Asia, Afrika, dan Eropa.

Pada abad ke-7 dan ke-8, hubungan perdagangan antara India dan Asia Tenggara memegang peran yang sangat penting bagi pedagang Persia dan Arab dalam membentuk jalur rempah dari Asia ke Afrika dan Eropa. Alexandria menjadi pelabuhan penting yang menghubungkan rempah dari India atau Nusantara masuk ke Eropa, sebaliknya juga barang-barang yang diperdagangkan ke Asia. Cengkeh dan pala dari Maluku setelah melewati Sri Lanka atau India, masuk pelabuhan di Yaman atau kota dagang lainnya di Semenanjung Arab sebelum masuk ke Eropa atau Afrika.



Sumber: <http://www.ipekyollari.net/Images2/AxumIncenseTradeAfrica.gif>

Gambar 1. Jalur perdagangan rempah sebelum bangsa Eropa masuk Asia

## Peran Eropa dalam Perdagangan Rempah Dunia pada Abad ke-16 hingga 18

Insentif ekonomi yang demikian tinggi dari monopoli rempah oleh pedagang Arab dan Timur Tengah umumnya telah merangsang lahirnya keinginan kuat penguasa dan pengusaha di Eropa untuk mendapatkan langsung rempah dari sumbernya.

Di antara bangsa Eropa, bangsa Portugis merupakan bangsa yang berhasil pertama kali sampai di Asia setelah sukses melewati Semenanjung Harapan di Afrika Selatan. Di bawah pimpinan Vasco da Gama, pelaut ulung bangsa Eropa itu sampai di Calicut

pada 21 Mei 1498. Pendaratan di Pelabuhan Calicut ini dicatat sebagai titik awal yang nantinya menciptakan perubahan total pada seluruh sendi kehidupan di Asia, Afrika, Australia, Amerika, dan tentu saja di Eropa itu sendiri.

Perkembangan kemaritiman di atas merupakan salah satu buah penting dari kelahiran *Renaissance* di Eropa. *Renaissance* yang bermula di Italia pada tahun 1350 ternyata telah membangun Eropa menjadi negara yang berkembang dan maju hampir di segala bidang kehidupan, terutama di bidang ekonomi, politik, seni, dan sastra. Bahkan yang paling menentukan adalah kekuatan militer dengan teknologi maritim yang sanggup mengelilingi dunia dan sekaligus menaklukkan bangsa-bangsa yang ditemui.

The Telegraph, 6 Oktober 2015, di antara banyak terbitan, baik populer maupun sains, menyatakan bahwa perubahan mendasar yang terjadi di Eropa setelah keruntuhan Kekaisaran Romawi adalah *renaissance* yang sering diartikan sebagai kelahiran kembali kejayaan bangsa Eropa. Kelahiran kembali atau *renaissance* tersebut telah menciptakan suasana baru yang membuat terjadinya ledakan budaya, politik, ilmu pengetahuan, dan intelektualitas di Eropa pada era abad ke-14 hingga 17.

*Renaissance* mulai berkembang pada abad ke-14 di Florence, Italia. Kemudian menyebar dengan cepat ke seluruh Eropa. Bersamaan dengan itu berkembang eksplorasi, perdagangan, bahkan perang. Seperti pada zaman Romawi Kuno dan Yunani Kuno terjadi perang di antara keduanya, sehingga pada zaman *renaissance* juga banyak peperangan. Pasukan bangsa pemenang kembali ke kampung halamannya setelah menaklukkan bangsa lain, bukan hanya membawa kemenangan perang, tetapi juga membangun budaya baru bagi bangsanya.

Italia pada abad ke-14 merupakan tempat subur untuk revolusi kebudayaan. Bencana *The Black Death* yang telah memakan korban jutaan orang bangsa Eropa, satu di antara tiga orang meninggal pada periode 1346-1353. Bencana ini telah mengubah tatanan

masyarakat, khususnya hubungan demografis dan sumber daya ekonomi secara keseluruhan.

Penurunan jumlah penduduk membuat rasio penduduk terhadap sumber daya ekonomi meningkat sebagaimana digambarkan dalam peningkatan nilai upah. Bangsa Italia sebagai bangsa keturunan pemerintahan dengan cepat menunjukkan kelebihanannya. Misalnya, keluarga *the Medici of Florence* melihat Romawi Kuno dan Yunani Kuno sebagai sumber inspirasi untuk perkembangan peradaban, termasuk seni, sastra, dan budaya.

Perubahan di atas melahirkan manusia hebat dalam bidang seni, seperti Leonardo da Vinci, Botticelli, Michelangelo, Raphael, dan Donatello. Di balik seni tersebut berkembang peradaban baru dalam bidang intelektualitas manusia di Eropa. Zaman ini juga melahirkan Copernicus dan Galileo yang membalik pemahaman tentang dunia melalui ilmu pengetahuan yang melampaui batas-batasnya pada saat itu, yakni membuktikan bahwa bumilah yang mengelilingi matahari.

Kemajuan dalam bidang ilmu kimia telah melahirkan mesiu sebagai bahan peledak. Sedangkan kemajuan dalam matematika melahirkan sistem baru dalam keuangan dan perdagangan, serta membuat sistem navigasi pelayaran yang membuka kesempatan untuk mengelilingi dunia. Columbus menemukan benua Amerika dan Ferdinand Magellan mengelilingi dunia. Selanjutnya, kondisi tersebut melahirkan penemuan benua baru, tanah dan budaya baru, yang kemudian menjadi akar terjadinya kolonialisme dan imperialisme benua Afrika, Asia, Australia, dan Amerika oleh bangsa Eropa.

Eksplorasi rempah merupakan perjuangan panjang bangsa Eropa. Sejak zaman Romawi Kuno, bangsa Eropa sudah menginginkan dapat langsung menemukan sumber rempah dan belanja rempah di tempat penghasilnya. Namun, keinginannya tersebut tak pernah terwujud sebagaimana telah diuraikan pada bagian sebelumnya.

Para pedagang rempah di Timur Tengah sangat pandai memanfaatkan *geographical proximity* atau *regional advantage* yang berada di tengah antara produsen rempah (India dan Nusantara) dengan pembeli rempah (Eropa). Posisi seperti itu bisa memberikan keuntungan 100 kali lipat.

Setelah bangsa Portugis hampir 100 tahun berada di Nusantara, bangsa Belanda mulai menghabiskan rasa penasarannya bagaimana untuk bisa mencapai Nusantara sendiri sehingga dapat memutus monopoli rempah yang dilakukan Lisbon selama itu. Pada tahun 1594, para pengusaha Belanda mendirikan perusahaan yang diberi nama "*Company of Far Land*".

Tujuan utama dari pendirian perusahaan ini adalah untuk menemukan jalan laut sampai ke sumber rempah di Asia. Perusahaan ini sukses mencapai Banten pada Agustus 1597. Dengan menggunakan empat kapal menjelajahi laut, kembali ke Belanda tiga kapal dengan kargo kecil berisikan lada. Keberhasilan ini mendorong berdirinya lima perusahaan yang berbeda. Pada tahun 1598 diberangkatkan 22 kapal dari pelabuhan Belanda menuju Nusantara, selanjutnya pada tahun 1601 berangkat lagi 65 kapal ke Nusantara.

Kondisi itu menyebabkan persaingan di antara pengusaha Belanda dalam perdagangan rempah di Eropa. Mengantisipasi hal itu, Pemerintah Belanda menyarankan untuk dilakukan amalgamasi perusahaan-perusahaan Belanda yang akan berdagang rempah ke Asia. Pada 20 Maret 1602 terbentuklah VOC (*Verenigde Oostindische Compagnie*). Dengan berdirinya VOC ini, terdapat dua kekuatan besar dari bangsa Eropa yang masuk ke wilayah Nusantara dan Asia, yaitu Portugis dan Belanda.

VOC menancapkan dan mengembangkan kekuasaannya di Cranganore, Cochin, Nagappattinam (India), Kolombo (Sri Lanka), Malaka (Malaysia), Jakarta (Batavia), Ambon (Indonesia), dan Deshima. Kekuasaan Portugis hanya tinggal di dua tempat, yaitu Goa (India) dan Makao (RRT).

Perlu dicatat bahwa Jepang tidak memberikan tempat kepada bangsa Eropa, kecuali kepada VOC. Imbalan utamanya adalah VOC harus memberikan informasi tentang perkembangan kemajuan perdagangan, teknologi, dan militer di Eropa.

Bangsa Eropa lainnya yang kemudian dengan cepat menjadi pesaing Portugis dan Belanda adalah Spanyol, Inggris, dan Prancis. Spanyol dan Portugis mengalami pola eksplorasi khusus, yaitu diatur Perjanjian Tordesillas. Perjanjian ini menegaskan bahwa wilayah ke arah timur dari bujur 370 menjadi wilayah Portugal dan wilayah ke barat menjadi wilayah Spanyol. Perjanjian ini ditandatangani Spanyol pada 2 Juli 1494 dan Portugis menandatangani pada 5 September 1494.

Konflik antara VOC dan Inggris mencapai puncaknya pada tahun 1623 ketika pasukan VOC menahan pedagang Inggris di Ambon. Kemudian membunuh banyak tahanan berkebangsaan Inggris. Perdamaian penuh antara Belanda dan Inggris dicapai melalui Perjanjian Breda (*The Treaty of Breda*) yang ditandatangani Belanda, Inggris, Prancis, Denmark, dan Norwegia di Kota Breda pada 31 Juli 1667.

Perjanjian ini menjadi sangat penting bagi setiap pembahasan rempah Nusantara karena dapat ditarik kesimpulan bahwa rempah memberikan nilai sangat tinggi pada waktu itu. Bahkan Belanda bersedia bertukar kekuasaan dengan Inggris, yaitu Pulau Run yang menjadi pusat pala dan cengkeh di Kepulauan Bandaneira yang dimiliki Inggris dengan Manhattan, New York, yang dimiliki Belanda.

Keuntungan dari perdagangan rempah bagi VOC mulai terasa mengalami kelesuan setelah tahun 1670 sebagai akibat perkembangan pembangunan di Inggris dan Jepang. Pada masa sebelumnya, EIC (*English East India Company*) bukan merupakan pesaing berat bagi VOC di Asia. Tetapi setelah penyerangan gabungan yang dilakukan Inggris dan Prancis terhadap Belanda

pada tahun 1672, membuka banyak kesempatan baru bagi EIC di Asia.

Perang di Eropa tersebut telah membuat VOC melemah sebagaimana tampak dari penurunan nilai penjualan, pengiriman rempah ke Asia, dan dipaksa untuk mengembalikan kapal-kapal laut VOC ke Eropa. Sebaliknya, EIC mengembangkan perdagangan dengan India dan meningkatkan perdagangan rempah di Eropa dari 25% pada periode sebelumnya menjadi 44% pada tahun 1670-an.

Selanjutnya, dengan pembentukan *the French Compagnie des Indie* pada tahun 1664 dan masuknya *the Danish East India Company* yang didirikan pada tahun 1672, persaingan dalam perdagangan rempah menjadi semakin ketat.

Dalam persaingan tersebut, VOC tidak tinggal diam. VOC bereaksi dengan menutup perdagangan rempah bagi para pesaing VOC di Banten pada tahun 1684. Sikap VOC tersebut berarti menutup pedagang rempah dari Pantai Barat Sumatera. Pada tahun 1689, Belanda berhasil membangun monopoli rempah yang sangat efektif di Asia. Namun demikian, jika pada periode 1668-1670 hasil lada dan rempah memberikan 57% dari keuntungan VOC, maka pada periode 1698-1700 keuntungan dari produk tradisional tersebut berkurang menjadi tinggal 37%.

VOC juga menghadapi masalah dalam hubungan dagangnya dengan Jepang dan RRT. Pada tahun 1662, benteng VOC, Zeelandia di Taiwan diambil kembali oleh Kaisar Ch'ing. RRT juga memaksa VOC membeli sutera dari negara tersebut, tetapi kemudian menutup penjualan sutera kepada VOC pada tahun 1666.

VOC terpaksa membeli dari Bengali untuk menggantikan sutera dari RRT guna mengisi pasar Jepang. Sedangkan Jepang sebagai negara importir emas dan perak dari VOC melarang ekspor rempah menaikkan harga dan mengendalikannya dengan ketat sehingga secara drastis menurunkan keuntungan VOC.

Lebih jauh lagi pada tahun 1685, Jepang menerapkan batas absolut terhadap nilai total perdagangan dengan VOC. Karena rempah Jepang menjadi sumber pembiayaan dalam menjalankan perdagangan antar-Asia, menyebabkan keuntungan dari seluruh perdagangan VOC dengan negara Asia pada awal abad ke-18 menjadi hilang. Pada tahun 1700, pendapatan VOC untuk membiayai perdagangan di Asia hampir seluruhnya bergantung pada perdagangan perak Eropa.

Mulai tahun 1680-an, VOC menyadari bahwa perusahaan berada dalam situasi melemah sebagaimana diperlihatkan dari penurunan margin keuntungan. VOC lalu mengembangkan strategi ekspansi. Surat-surat berharga (*bond*) yang dimiliki VOC dinilai berisiko rendah. Dengan menggunakan modal tersebut, mulai tahun 1680, VOC meminjam dana dalam jumlah yang besar dan bunga rendah di Eropa dan Asia untuk ekspansi perdagangan.

Kebijakan ekspansif tersebut telah membuka banyak perkembangan. Misalnya, selama tahun 1660-an dari Eropa telah berangkat sekitar 4.000 orang, setengahnya adalah orang Belanda. Pada tahun 1729-an diberangkatkan lagi sekitar 7.200 orang per tahun dengan komposisi 60% orang Belanda. Selama tahun 1680-an, VOC memberangkatkan 20 kapal per tahun ke Asia dan tahun 1720-an mengirimkan 38 kapal yang lebih besar per tahun ke Asia. Sementara itu, jumlah kapal sebagai armada perdagangan Asia menurun dari 107 kapal pada tahun 1670 menjadi hanya 52 kapal pada tahun 1720-an.

Data menunjukkan bahwa dari periode tahun 1680 ke 1720 terjadi peningkatan bobot muatan kapal sebanyak 125%. Namun, harga jual barang yang diimpor ke Eropa hanya meningkat 78%. Kenaikan volume perdagangan tersebut menggambarkan bahwa VOC sudah melakukan diversifikasi perdagangan dari Asia ke Eropa dengan mengangkut mulai dari rempah, lada, tekstil, kopi, teh, porselin, pewarna, obat, dan garam.

Untuk membiayai keperluan politik dan militer di Asia, VOC menaikkan pajak, pungutan, dan sumbangan dari 10% pendapatan menjadi 30% pada tahun 1730. Walaupun begitu, perdagangan antar-Asia ini pada abad ke-18 tidak lagi menguntungkan dan membutuhkan subsidi dari Eropa. Strategi ekspansi mengalami kegagalan mengingat ekspansi skala usaha yang dilakukan justru menurunkan keuntungan.

Pada masa keemasan VOC antara tahun 1630 dan 1670, rata-rata keuntungan mencapai 18% dari pendapatan. Sementara masa ekspansi dari tahun 1680-1720 keuntungannya hanya 10%. Pengembalian tahunan terhadap modal yang ditanam pada masa sebelum ekspansi sekitar 6%, sedangkan pada masa ekspansi hanya 3,4%.

Namun demikian, meski pendapatan terhadap investasi rendah dan menurun, ternyata nilai saham VOC meningkat dan mencapai rekor tinggi pada tahun 1720-an. Bahkan memberikan dividen sebesar 3,4%, hanya sedikit lebih rendah daripada obligasi Pemerintah Belanda.

Pada periode 1730-1780-an, VOC mengalami peningkatan biaya di satu pihak dan penurunan keuntungan di pihak lain. Keuntungan yang dicapai hanya 23% dari pendapatan total. Akibat dividen melebihi keuntungannya, VOC terpaksa dilikuidasi di Asia dan Eropa dan mulai bergantung pada pinjaman jangka pendek untuk bertahan hidup.

## **Rempah Pemicu Kolonialisme dan Imperialisme**

Abad ke-17 hingga 18 merupakan abad yang mewariskan pelajaran bagaimana bangsa Eropa setelah berhasil menemukan jalan ke Nusantara, kemudian sukses membangun bangsanya dengan memanfaatkan institusi yang dinamakan korporasi. Visi besar bangsa Belanda dengan VOC dan bangsa Inggris dengan EIC telah memberikan kekuatan dan kekuasaan.

Jadi, keberadaan VOC dan EIC bukan hanya ingin mendapatkan keuntungan dari rempah, tetapi juga untuk menancapkan kukukuku tajam penjajahan terhadap hampir semua bangsa di muka bumi ini. Hal itu menjadi pengalaman panjang sekitar 200 tahun Nusantara di bawah kekuasaan VOC hingga akhirnya VOC jatuh bangkrut. Sampai Nusantara kemudian menjadi jajahan resmi negara Belanda mulai tahun 1800.

Jadi, perubahan yang menarik dalam lintasan sejarah tersebut adalah bahwa kekayaan suatu bangsa ditentukan kinerja korporasi dari bangsa yang bersangkutan. Sedangkan kekayaan yang terdapat dalam wilayah suatu bangsa belum tentu menjadi sumber kemakmuran bagi bangsa tersebut. Bahkan sebaliknya, kekayaan sumber daya bisa saja menjadi sumber malapetaka sebagaimana yang terjadi pada bangsa Indonesia, yaitu rempah sebagai penyebab menjadi bangsa yang dijajah oleh bangsa lain.

Dimulai dengan masuknya bangsa India, Arab, RRT, dan kemudian Eropa, surplus ekonomi dari rempah menurun akibat berkembangnya pertanian rempah di banyak tempat (selama tanah dan iklim memungkinkannya). Data pada tahun 1874-1908 menunjukkan, kontribusi ekspor rempah sudah berada pada selang 2,6-4,3%. Pada zaman itu, ekspor terbesar disumbangkan kopi, yaitu 24,5-39,9% dari nilai total ekspor sampai tahun 1895. Untuk periode selanjutnya, kontribusi kopi juga menurun. Bahkan pada tahun 1906-1908, kontribusi kopi dari seluruh nilai ekspor tinggal 4,3%. Adapun kontribusi gula terhadap penerimaan ekspor tetap berkisar 27,1-37,1% pada periode tahun 1874-1875 hingga 1906-1908.

## **Rempah pada Abad ke-20**

Perang Dunia II merupakan titik puncak pertarungan antara negara maju pada saat itu. Negara tersebut terbagi dalam dua kelompok besar, yaitu negara dengan paham ideologis atau politik seperti

Jerman, Jepang, dan Italia dengan negara sekutu di Eropa Barat dan Amerika Serikat serta negara yang bersatu dalam Uni Soviet.

Perang di antara negara tersebut telah mengubah situasi perekonomian dunia secara mendasar, terutama terkait lahirnya negara merdeka di benua Asia dan Afrika setelah Perang Dunia II usai. Kemudian berlanjutnya Perang Dingin antara Blok Barat (Amerika Serikat dan Eropa Barat) dengan Blok Timur (negara yang bersekutu dengan Uni Soviet atau Republik Rakyat Tiongkok).

Pada saat Perang Dunia II terjadi, negara yang berada di Asia dan Afrika umumnya merupakan negara jajahan bangsa Eropa, Amerika, atau Jepang. Setelah Perang Dunia II usai, satu per satu negara yang sebelumnya berstatus sebagai negara jajahan berubah menjadi negara merdeka. Sebagai negara merdeka baru, negara di kawasan tersebut menjadi negara yang harus mengatur dirinya sendiri, termasuk bidang perekonomian yang di dalamnya terdapat rempah.

Vietnam misalnya, merupakan negara yang baru bersatu antara Vietnam Utara yang menyatakan kemerdekaan pada 2 September 1945 dan Vietnam Selatan menjadi satu negara merdeka pada 30 April 1975. Sedangkan Indonesia sendiri menyatakan kemerdekaannya pada 17 Agustus 1945. Perubahan status politik dari bangsa jajahan menjadi bangsa merdeka pada pasca Perang Dunia II telah mengubah peta ekonomi dunia, termasuk rempah di dalamnya secara radikal.

Bangsa-bangsa Asia dan Afrika serta negara di Amerika Tengah dan Amerika Selatan hampir seluruhnya pada saat Perang Dunia II berlangsung masih merupakan bangsa yang tergantung sebagian besar ekonominya dari pertanian. Negara yang baru merdeka pun memulai pembangunan ekonominya dari pembangunan pertanian.

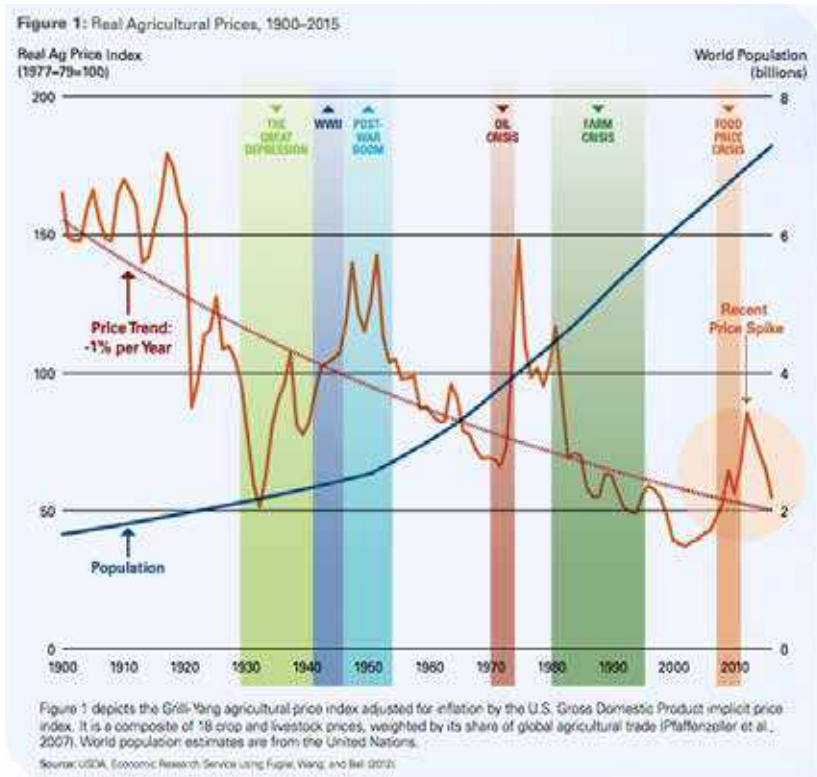
Sementara negara maju juga memacu pertaniannya untuk terwujudnya kelimpahan pangan. Hal itu sebagai buah dari

berkembangnya paham bahwa suatu negara akan maju, aman, dan damai apabila negara tersebut dicirikan surplus pangan. Artinya, secara global telah terjadi kompetisi antara negara maju dengan negara berkembang di bidang pertanian, terutama komoditas pangan.

Secara jelas hal ini diperlihatkan dengan telah terjadinya tren harga riil yang menurun dari komoditas pertanian di pasar global seperti diperlihatkan Gambar 2. Gambar tersebut menunjukkan bahwa walaupun penduduk dunia pasca Perang Dunia II bertambah jumlahnya secara eksponensial, tapi harga riil komoditas pertanian selama 1900-2000 tampaknya cenderung terus menurun. Terlihat dengan adanya fluktuasi yang tajam pada waktu-waktu tertentu, misalnya sekitar masa Perang Dunia II itu sendiri dan masa embargo minyak bumi pada 1970-an, serta pada tahun-tahun terakhir dekade pertama abad ke-21. Namun demikian, secara keseluruhan harga riil komoditas pertanian selama abad ke-20 kecenderungannya menurun.

Kenyataan tren harga komoditas pertanian yang menurun tersebut telah menciptakan kesulitan bagi negara berkembang, mengingat industri dan jasa di negara berkembang hingga kini tak kunjung mengalami kemajuan berarti. Penurunan harga-harga komoditas pertanian di pasar global dengan sendirinya menekan pendapatan petani di negara berkembang melalui impor komoditas pertanian dari negara maju, terutama impor pangan seperti gandum, kedelai, dan jagung.

Sementara itu, ekspor utama dari negara berkembang berupa komoditas pertanian, khususnya komoditas perkebunan seperti rempah, karet, kelapa sawit, dan lain-lain, tren harga riilnya juga menurun. Dengan demikian, negara berkembang yang notabene telah menjadi negara merdeka, pada tahap pembangunan pasca Perang Dunia II masih tetap menghadapi kesulitan dalam melaksanakan pembangunan akibat persaingan di pasar dunia dalam komoditas pertanian yang harga riilnya semakin rendah.



Gambar 2. Tren harga riil komoditas pertanian tahun 1900-2010

Bahkan negara berkembang kebutuhan pangannya menjadi tergantung pada produksi pertanian di negara maju. Walaupun dalam komoditas tertentu seperti rempah atau kopi yang hanya bisa diproduksi di negara berkembang dengan iklim tropis, sebagai sumber devisa dari negara berkembang, komoditas yang diekspor masih berupa bahan mentah atau bahan baku. Harga dari komoditas ini selain cenderung menurun, juga rendah. Di pihak lain, industri dan jasa di negara berkembang hingga sekarang masih tertinggal.

Gambar 2 telah melahirkan banyak reaksi dari para pakar ekonomi pembangunan yang telah memberikan kontribusi terhadap berdirinya tatanan kelembagaan dunia. Antara lain, pandangan Prebisch dan Singer yang mendorong berdirinya UNCTAD (*United Nations Conference on Trade and Development*). UNCTAD mencoba memperjuangkan perbaikan harga-harga komoditas pertanian produksi negara berkembang yang hingga sekarang merupakan sumber utama pendapatan devisa. Rempah menempati posisi penting bagi negara berkembang termasuk Indonesia, namun harga riilnya cenderung menurun.

Perjalanan rempah secara global sejak masa lalu hingga kini dan dalam ruang lingkup dunia di mana Indonesia merupakan bagian di dalamnya telah memberikan banyak pelajaran.

Pertama, perjalanan rempah dalam peradaban manusia telah dimulai sejak perhitungan waktu peradaban sebelum masehi, seperti peradaban Mesir Kuno, Yunani Kuno, dan Romawi. Dalam perjalanan peradaban tersebut telah berinteraksi antarbangsa di dunia, seperti, India, Arab, Persia, China, Eropa, dan Nusantara. Di antara beragam jenis rempah, Maluku merupakan asal cengkeh dan pala. Dalam peradaban rempah yang sudah ribuan tahun usianya itu, Maluku sudah menjadi pusat perhatian dunia sejak masa awal peradaban tersebut.

Kedua, rempah merupakan komoditas mewah (*luxurius*). Fungsi rempah beragam, mulai dari keperluan ritual, pengharum, cita rasa, pengawet, obat atau herbal, *adventour*, dan lain-lain. Harganya juga sangat mahal, karena telah menciptakan beragam strategi antarbangsa di dunia untuk menguasainya.

Ketiga, Arab merupakan bangsa yang menguasai perdagangan rempah ke Eropa lebih dari 1.000 tahun. Referensinya, tahun 500 M bangsa Romawi sudah mengenal cengkeh dan pala yang berasal dari Maluku. Saat itu, bangsa Romawi kebutuhan rempahnya bergantung pada pedagang Arab yang berkolaborasi dengan pedagang India (anak benua penghasil rempah penting bagi dunia).

Keempat, tingginya keuntungan yang diperoleh dari rempah telah mendorong bangsa Eropa ingin mendapatkan langsung rempah dari sumbernya, yaitu Asia, khususnya Maluku. Pelaut Portugis di bawah pimpinan Vasco da Gama berhasil melewati Tanjung Harapan, Afrika, dan tiba di Gowa, Calicut, India pada tahun 1498. Pada tahun 1510, Vasco da Gama menaklukkan Gowa, India. Selanjutnya, Portugis menaklukkan Malaka pada tahun 1511. Dengan demikian, diperlukan waktu sekitar 1.000 tahun untuk bangsa Eropa sampai kepada tujuannya mendapatkan rempah dari tempat di mana tanaman ini tumbuh.

Kelima, kehadiran bangsa Eropa di Malaka dan selanjutnya di Asia telah menciptakan situasi baru yang jauh berbeda dari pola perdagangan sebelumnya. Bangsa Eropa melanjutkan cara yang dikembangkan sebelumnya di Afrika dan Amerika, yaitu terjadi evolusi dari perdagangan, monopoli perdagangan, dan akhirnya penjajahan bangsa-bangsa di Asia, termasuk Indonesia.

Dalam proses ini pada awalnya rempah-rempah sebagai komoditas utama perdagangan yang sangat menguntungkan. Namun posisinya dalam perdagangan semakin mengecil akibat posisi rempah yang tidak lagi langka di pasar dunia, serta telah terjadi perkembangan baru sistem perekonomian

dunia akibat terjadinya revolusi industri di Eropa Barat. Posisi rempah digantikan kopi dan gula pada tahun 1800-an.

Keenam, Perang Dunia II telah melahirkan tatanan masyarakat dunia yang baru. Bangsa-bangsa Asia dan Afrika sebagai bangsa penghasil rempah statusnya berubah dari bangsa yang sebelumnya dijajah bangsa Eropa dan Amerika Serikat menjadi bangsa yang merdeka. Namun demikian, dalam hal perekonomian, bangsa-bangsa Asia dan Afrika ini masih tetap mengalami kesulitan akibat tren harga riil komoditas pertanian yang menurun dan akibat sektor industri dan jasanya yang tidak kunjung maju dan berkembang.

Secara keseluruhan dapat diambil satu kesimpulan bahwa suatu wilayah yang kaya sumber daya alam seperti rempah belum tentu menikmati kekayaannya tersebut. Apalagi jika tidak dapat mengatur strategi, menyusun kebijakan, dan mengamankan kebijakan tersebut demi kepentingan masyarakat di mana kekayaan tersebut berada. Indonesia perlu mengambil pelajaran dari perkembangan dunia dalam upaya membangkitkan kembali kejayaan rempah di masa lalu.

## Bab 3.

# REMPAH NUSANTARA

Pada Bab II pembahasan mencakup ruang lingkup global di mana Indonesia berada di dalamnya, sementara dalam bab ini diungkapkan bagaimana sudut pandang Indonesia melihat ke dunia global. Mengingat rempah sebagai komoditas perkebunan yang terkait dengan lahan dan agroklimat di mana komoditas rempah tersebut dibudidayakan.

Karena itu, informasi tentang distribusi geografis rempah-rempah di Nusantara menjadi bagian pertama yang dibahas. Sebagaimana telah disebutkan dalam prolog, jenis rempah yang dibahas dibatasi pada enam jenis rempah yang memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, yaitu: cengkeh, pala, lada, kayu manis, vanili, dan jahe.

Distribusi geografis rempah di Nusantara berkembang sejalan dengan interaksi komunitas Nusantara dengan komunitas global melalui perdagangan rempah yang kemudian berubah menjadi sistem penjajahan oleh bangsa-bangsa Eropa. Perkembangan atau perubahan sistem produksi dan perdagangan rempah dari masa sebelum bangsa Eropa bercokol di Indonesia hingga menjadi

penjajah sebagai bahan pembelajaran untuk membangun strategi dan kebijakan mengembalikan kejayaan rempah Nusantara.

## **Geografis Rempah Nusantara**

Rempah yang ditanam dan berkembang di Indonesia dapat dikategorikan sebagai tanaman asli Indonesia dan introduksi dari negara lain. Tanaman rempah asli Indonesia meliputi pala, cengkeh, temu-temuan, dan kemiri. Sedangkan lada, asam, vanili, kapulaga, jahe, dan kayu manis merupakan tanaman introduksi.

Tanaman rempah tumbuh dan berkembang sesuai dengan kesesuaian lahan dan lingkungan yang mendukung, serta kebutuhan dalam penggunaan rempah sebagai bumbu keluarga. Selain itu juga berkembang sebagai usaha tani keluarga, bahkan beberapa komoditas berkembang dalam bentuk perusahaan perkebunan. Hasil produksi tanaman ini selain untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri, juga berkembang sebagai komoditas ekspor.

Tanaman rempah menurut fungsi dan kegunaannya sangat potensial berkembang untuk mendukung perekonomian keluarga, wilayah, dan negara. Bahkan Indonesia dijuluki sebagai “*Mother of Spices*” (Ibu Rempah) karena keunggulan geografisnya.

**Cengkeh** (*Syzygium aromaticum* L.) adalah tanaman rempah asli Kepulauan Maluku (Ternate dan Tidore), daerah kepulauan yang dahulu dikenal penjelajah sebagai *Spice Islands*. Tanaman ini merupakan rempah yang telah dikenal dan digunakan sejak ribuan tahun sebelum masehi. Cengkeh pernah menjadi salah satu rempah yang paling populer dan mahal di Eropa, melebihi harga emas.

Tanaman ini merupakan pohon yang sekarang terdapat hampir di seluruh wilayah di Indonesia. Daerah penghasil cengkeh utama adalah Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Tengah, Kalimantan Timur, Maluku, Nusa Tenggara Timur,

Papua, Riau, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Utara, Sumatera Selatan, dan DI Yogyakarta. Selain di Indonesia, cengkeh hanya dikenal berkembang di Madagaskar. Bahkan produksi cengkeh di negara tersebut mampu menyaingi Indonesia. Cengkeh selain dikembangkan dalam bentuk tanaman perkebunan rakyat, juga perkebunan swasta.

**Pala** (*Myristica fragran* Haitt.) merupakan tanaman asli Indonesia berupa pohon buah yang tinggi, dengan pusat asal dan pusat keragaman genetiknya adalah Pulau Banda, Siau, Maluku Utara, dan Papua. Selain sebagai rempah, pala juga berfungsi sebagai tanaman penghasil minyak atsiri yang banyak digunakan dalam industri pengalengan, minuman, dan kosmetik. Meski tanaman pala berkembang hampir di seluruh wilayah Indonesia, tetapi hanya lima daerah penghasil pala utama, yaitu Maluku Utara, Maluku, Aceh, Sulawesi Utara, dan Jawa Barat.

**Lada** (*Piper nigrum* Linn.) yang dikenal sebagai *king of spices* berasal dari daerah Ghat Barat, India. Sekitar tahun 110-600 SM banyak pendatang Hindu yang datang ke Jawa. Mereka itu yang diperkirakan pertama kali membawa bibit lada ke Banten yang kemudian berkembang ke daerah lain di Jawa (Jawa Barat dan Jawa Tengah), selanjutnya ke Sumatera (terutama Lampung dan Bangka), bahkan ke Kalimantan dan Sulawesi.

Saat ini lada banyak telah berkembang dan ditanam di 24 provinsi, meliputi Aceh, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung, Bengkulu, Sumatera Barat, Riau, Kalimantan Barat, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, Kalimantan Utara, Lampung, NTB, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sumatera Selatan, Sumatera Utara, Jawa Timur, Jawa Tengah, Banten, Jawa Barat, DI Yogyakarta, dan Bali. Provinsi penghasil lada utama adalah Lampung, Bangka Belitung, Kalimantan Timur, dan Kalimantan Barat.

**Kayu manis** terdapat beberapa jenis, yang asli tanaman Indonesia adalah *Cinnamomum burmanii*, *C. javanicum*, *C. sintok*,

dan *C. cullilawan*. Sedangkan yang introduksi adalah kayu manis asli (*true cinnamon*) yang disebut juga kayu manis ceylon (*Cinnamon zeylanicum*), berasal dari Sri Lanka. Tanaman ini di negara aslinya tumbuh hingga 1.200 m dpl.

Di dunia perdagangan yang dikenal adalah kulit kayu manis yang dihasilkan dari *C. burmanii*, *C. zeylanicum*, dan *C. casia*. Kayu manis yang terakhir ini berasal dari China. Di Indonesia kayu manis yang berkembang adalah *C. burmanii* dan *C. zeylanicum*, keduanya awal berkembang di daerah Jawa Barat, selanjutnya ke wilayah Sumatera Barat, Jambi, dan DI Yogyakarta yang sekarang menjadi produsen utama. Di Indonesia sebenarnya terdapat 29 spesies kayu manis yang tersebar di Jawa, Sumatera, Maluku, dan Papua.

**Vanili** (*Vanilla planifolia*) diintroduksi ke Indonesia oleh Belanda pada tahun 1819. Awalnya vanili ditanam di Kebun Raya Bogor hanya untuk koleksi taman botani yang digagas Prof. Dr. Reinwadt. Pada perkembangannya tahun 1864, vanili mulai ditanam di Temanggung, Jawa Tengah. Kemudian menyebar ke beberapa wilayah seperti Lampung, Bali, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara, Sumatera Selatan, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, NTB, NTT, dan Papua.

Pulau Jawa menjadi daerah terpesat dalam proses berkembangnya tanaman vanili pada tahun 1960-1970. Hal ini menjadi alasan mengapa ekspor vanili Indonesia kemudian lebih dikenal dengan nama "*Java Vanilla Beans*". Dari beberapa genus vanili seperti *Vanilla planifolia*, *V. pompona*, dan *V. Garneri*. Namun, jenis *V. planifolia* yang paling banyak ditemukan di Indonesia yang dikenal dengan nama komersial *Madagascar Bourbon Vanilla*.

**Jahe** (*Zingiber offiChinale* Rosc.) adalah tanaman rempah berupa tumbuhan rumpun berbatang semu penghasil rimpang. Jahe tanaman asal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai China. Tanaman jahe di dunia tersebar di daerah tropis, benua

Asia, dan Kepulauan Pasifik. Saat ini jahe berkembang di Jamaica, Brasil, Hawaii, Afrika, India, China, Jepang, Filipina, Australia, Selandia Baru, Thailand, dan Indonesia.

Dikenal tiga macam jahe yang diusahakan, yakni jahe kecil putih (emprit), jahe gajah, dan jahe merah. Jahe kecil putih di Indonesia ditemukan di hampir semua wilayah dan umumnya ditanam di halaman rumah. Sedangkan yang diusahakan untuk diperdagangkan dalam skala luas adalah jahe gajah dan jahe merah.

Dalam dunia perdagangan, penamaan jahe didasarkan kepada daerah asalnya. Misalnya, jahe Afrika, jahe Chochin, atau jahe Jamaika. Sejak 250 tahun yang lalu, jahe di China sudah digunakan sebagai bumbu dapur dan obat. Di Malaysia, Filipina, dan Indonesia jahe banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Sedangkan di Eropa pada abad pertengahan, jahe digunakan sebagai aroma pada bir. Provinsi penghasil jahe utama saat ini adalah Jawa Timur, Bengkulu, Jawa Barat, Jawa Tengah, Sumatera Utara, Lampung, Sulawesi Tenggara, dan Sulawesi Tengah.

## **Pulau Rempah Nusantara**

Dalam pengembangan tanaman rempah di berbagai wilayah Indonesia selama ini, selain dukungan kesesuaian sumber daya lahan dan lingkungan adalah kebiasaan atau keterampilan dalam budi dayanya. Hal itu juga dapat dihubungkan langsung dengan pemenuhan permintaan dan kebutuhan rempah dalam perdagangan dan perekonomian Nusantara dan dunia.

**Cengkeh** umumnya tumbuh dan berkembang dengan baik pada wilayah dan lingkungan dengan topografi datar sampai bergelombang, ketinggian di bawah 700 m di atas permukaan laut (dpl), suhu 22-32°C, kelembapan nisbi kurang dari 70%, curah hujan 1.500-3.500 mm/tahun, dan bulan kering kurang dari 3

bulan. Selain itu, tanaman cengkeh membutuhkan lahan dengan drainase yang baik dan tanah gembur yang banyak mengandung butiran pasir.

Kedalaman efektif lahan agar akar cengkeh dapat menembus tanah dan mampu menyerap air dan hara dengan baik sekurang-kurangnya adalah 2-3 meter. Karena itu, pertumbuhan dan produktivitas tinggi tanaman didominasi di wilayah Maluku, Sulawesi, Sumatera, Jawa, dan Bali. Di lapangan, lokasi berlereng yang menghadap ke laut di wilayah kepulauan dengan persyaratan tumbuh dan berkembang yang sesuai, pertumbuhan vegetatif dan generatif tanaman cengkeh tampak sangat ideal (Gambar 3).



(a)



(b)



(c)

Gambar 3. Pertanaman cengkeh milik petani di (a) Desa Taludaa, Gorontalo pada ketinggian 450 m dpl, menghadap ke laut, (b) milik swasta di Banaran, Blitar, Jawa Timur tahun 2018. (c) Bunga cengkeh Zanzibar Gorontalo.

**Pala**, tanaman ini tumbuh dan berproduksi dengan baik pada lokasi dengan ketinggian < 700 m dpl, memiliki curah hujan 2.000-4.500 mm per tahun dan curah hujan harian 100-160 hari, suhu 25-30°C, kelembapan nisbi < 75%, serta berdrainase baik. Namun demikian, untuk berproduksi dengan baik diperlukan komposisi tanaman jantan dan betina yang ideal, setidaknya satu jantan dan delapan betina.

Wilayah produksi utama pala saat ini, selain Maluku (Ternate, Halmahera, Bacan, Banda) dan Papua, adalah Jawa Barat dan Aceh. Umumnya wilayah pengembangan cengkeh juga sesuai untuk pengembangan pala, meski belum tentu wilayah tersebut masuk dalam kategori sangat sesuai bagi tanaman pala. Saat ini, di Indonesia perkembangan wilayah produksi pala tidak lagi didominasi Maluku. Kualitas produksi pala Jawa Barat juga meningkat sehingga dapat bersaing di pasar global.



(a)

(b)

Gambar 4. Pertanaman pala. (a) Koleksi plasma nutfah di Kebun Percobaan Cicurug, Sukabumi tahun 2016. (b) Pertanaman pala rakyat di Bogor.



Gambar 5. Penampilan buah pala Banda

**Lada**, tanaman ini dapat tumbuh dan berkembang dengan baik pada wilayah dengan curah hujan 2.000-2.500 mm per tahun atau rata-rata 2.300 mm per tahun. Tanaman ini tidak menghendaki bulan kering yang kurang dari 60 mm dan lama masa kering < 2 bulan. Suhu yang mendukung pertumbuhan adalah 23-32°C dengan lengas nisbi optimal 60-80%.

Lahan lada sangat memerlukan drainase yang baik, karena drainase yang kurang baik akan menyebabkan berkembangnya penyakit busuk pangkal batang yang sangat ditakuti saat ini. Wilayah yang memproduksi lada yang baik saat ini didominasi lahan kering di Lampung, Bangka Belitung, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, dan Sulawesi Selatan, meski banyak wilayah lain juga dapat bercocok tanam lada, termasuk wilayah pasang surut.



(a)



(b)

Gambar 6. Pertanaman lada: (a) milik swasta di Bangka Tengah dengan tiang panjat mati, (b) milik rakyat dengan tiang panjat tanaman kapuk di Bangka Tengah, tahun 2018

**Kayu manis**, dapat tumbuh pada ketinggian hingga 2.000 m dpl, tergantung jenisnya. Tanaman ini tumbuh baik pada keadaan iklim tropis basah. Iklim tropis basah tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun dengan jumlah cukup, sekitar 2.000-2.500 mm/tahun dengan suhu berkisar 18-22°C, tergantung jenisnya, dengan kelembapan < 75%. Sinar matahari yang dibutuhkan tanaman hanya sekitar 40-70%.

Tanaman kayu manis tumbuh dengan sangat baik pada jenis tanah latosol, andosol, podsolik merah kuning, dan mediteran. Umumnya areal penanaman kayu manis berada di tanah miring atau lereng yang memiliki air tanah yang dalam. Daerah penghasil utama kayu manis adalah Sumatera Barat dan Jambi (Gambar 7).



(a)

(b)

Gambar 7. Pertanaman kayu manis rakyat (a) di Pegunungan Kerinci, Jambi. (b) Pohon induk kayu manis di Kebun Percobaan Laing, Solok, Sumatera Barat

**Vanili**, umumnya tumbuh baik pada lahan yang mengandung humus, subur, berstruktur remah dan gembur dengan daya pengikat air cukup, serta drainasenya baik karena sistem perakaran vanili yang dangkal. Tanah gembur dan ringan yaitu tipe tanah lempung berpasir (*sandy loam*) dan lempung berpasir

kerikil (*gravelly sandy loam*), mudah menyerap air, pH tanah  $\pm$  5,5-6,5. Namun perlu diperhatikan, tanaman vanili tidak tahan pada tanah yang air tanahnya dangkal ( $< 5$  m).

Untuk pertanaman, kemiringan tanah sebaiknya 3-7%. Jika lebih dari 3-7% sebaiknya dibuat teras. Vanili dapat hidup di daerah beriklim tropis, curah hujan 1.500-2.000 mm/tahun, cahaya matahari 30-50%, suhu udara optimal 22-25°C, kelembapan udara sekitar 60-80%, dan ketinggian tempat 300-800 m dpl. Tanah gembur dan ringan yaitu tipe tanah lempung berpasir dan lempung berpasir kerikil, mudah menyerap air, pH tanah  $\pm$  5,5-6,5. Hujan yang terus-menerus dan kelembapan udara yang cukup tinggi menyebabkan buah vanili wangi/aromanya kurang. Sentra produksi vanili ada di Bali, Jawa, Lampung, dan Alor (NTT).



Gambar 8. Pertanaman vanili rakyat menggunakan varietas unggul Vania 2 di Bali.

**Jahe**, tanaman ini mempunyai daya adaptasi yang luas di daerah tropis sehingga dapat tumbuh di dataran rendah sampai pegunungan. Namun, untuk tumbuh dan berproduksi secara optimal, tanaman jahe membutuhkan kondisi lingkungan tumbuh yang sesuai. Jahe cocok ditanam di daerah tropis pada kisaran suhu 25-35°C, pH tanah 5-7, curah hujan 2.500-3.500 mm, bulan kering kurang dari 3 bulan.



Gambar 9. Pertanaman jahe putih kecil varietas unggul jahe putih kecil Halina-1 dan jahe merah Jahira-2 (Hasil Kementerian Pertanian di Sukabumi)

Daerah utama penghasil jahe saat ini adalah Jawa Timur berada di Kabupaten Malang, Pacitan, Ngawi, Nganjuk, Ponorogo, dan Pamekasan. Sedangkan di Jawa Tengah berlokasi di Kabupaten Temanggung, Wonosobo, Magelang, Karanganyar, Wonogiri, dan Semarang. Sementara di Jawa Barat di Kabupaten Cianjur, Garut, Ciamis, dan Sukabumi. Untuk Sumatera Utara berada di Kabupaten Simalungun dan Toba Samosir. Provinsi lainnya adalah Kalimantan Selatan, Lampung, dan Bengkulu.

Di Indonesia umumnya jahe masih dibudidayakan petani yang ada di Pulau Jawa. Karena itu, pantas bila Pulau Jawa adalah wilayah penghasil jahe yang berkualitas tinggi. Bahkan tidak hanya jahe yang ikut dibudidayakan, ada kunyit, kencur, temulawak, dan berbagai tanaman yang difungsikan sebagai obat tradisional lainnya.

## **Rempah Nusantara Sebelum Kehadiran Bangsa Eropa**

Aktivitas produksi dan perdagangan rempah merupakan kepingan sejarah Indonesia yang sudah berlangsung sebelum bangsa Eropa menginjakkan kakinya di Nusantara pada awal tahun 1500-an. Hal tersebut tak terlepas dari keberadaan sejumlah tanaman rempah asli Indonesia, seperti cengkeh, pala, kayu manis, kemiri, kapulaga, dan cendana yang telah dikenal. Bahkan telah digunakan ribuan tahun sebelum masehi serta tumbuh subur di sejumlah wilayah Nusantara. Pada saat itu, rempah merupakan komoditas perdagangan utama yang sangat berharga. Misalnya, cengkeh yang pada masa kejayaannya memiliki nilai jual setara dengan harga emas batangan.

Pada zaman dahulu, rempah merupakan komoditas yang sangat dicari dalam perdagangan di Dunia Timur. Kemolekan rempah Nusantara tentu saja sangat menarik perhatian para pedagang rempah ulung dunia kala itu. Perjalanan rempah Nusantara ke pasar elit dunia saat itu, khususnya di Eropa, tak

terlepas dari peran para pedagang dari tiga bangsa, yaitu India, RRT (Tiongkok), dan Arab (Timur Tengah). Rute perdagangan rempah Nusantara yang melibatkan ketiga bangsa tersebut disajikan pada Gambar 10.



Sumber: [https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan\\_rempah](https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan_rempah)

Gambar 10. Rute perdagangan rempah Nusantara (biru muda) dan jalur sutera (merah)

### ***Era Bangsa India***

Catatan tertulis mengenai cengkeh ditemukan dalam kitab Weda, kitab suci bangsa Aria dari India Utara. Bangsa Aria adalah bangsa yang membangun peradaban Hindu dan Buddha dan menyebarkannya ke seluruh penjuru Asia. Kitab Weda ditulis dalam bahasa Sansekerta pada tahun 1700-800 SM (era Hindu) dan 800-350 SM (era Buddha). Bangsa Aria telah menggunakan rempah sejak awal peradabannya, namun pengenalan mereka dengan cengkeh tercatat dalam era Buddha.

Cengkeh diperkirakan mencapai India melalui Malaysia. Karena “lavanga” (bahasa Sansekerta untuk cengkeh) berasal dari bahasa Melayu. Bunga lavanga cengkeh juga muncul dalam cerita epik Ramayana yang ditulis bangsa India antara tahun 350 SM dan 1 M. Antara 600 SM–1400 M para misionaris dan pedagang India menjelajah kawasan Asia untuk menyebarkan ajaran Hindu dan Buddha, serta memperdagangkan rempah yang menjadi salah satu komoditas terpenting saat itu. Penjelajahan mereka meliputi RRT dan seluruh Asia Tenggara, termasuk Kepulauan Maluku di mana mereka mendapatkan rempah.

Menurut catatan sejarah, pada milenium pertama SM (sekitar 1000 SM) orang-orang Hindustan (termasuk India) terlibat dalam perdagangan laut dan darat untuk komoditas barang-barang mewah, seperti rempah, emas, batu mulia, kulit hewan langka, kayu arang, dan mutiara. Para pedagang rempah ulung dari India antara lain Vanika dari Gujarat dan Chetti dari India Selatan. Perdagangan jalur laut ini terjadi di Laut Merah dan Samudra Hindia. Jalur laut di Laut Merah adalah dari Bab-el-Mandeb ke Berenike. Dari sana menggunakan jalur darat ke Sungai Nil, kemudian dengan perahu ke Alexandria.

Pada awal abad 80 SM, Alexandria telah menjadi pusat perdagangan yang dominan untuk masuknya rempah India ke dalam dunia Yunani-Romawi. Kapal-kapal dari Hindustan (India) berlayar ke Mesir. Rute maritim yang berkembang di Asia Selatan ini tidak dikuasai kekuatan tunggal, melainkan melalui berbagai sistem.

Rempah dari Timur ini dibawa ke pelabuhan perdagangan rempah besar di Hindustan, seperti Barbaricum, Barygaza, Muziris, Korkai, Kaveripattinam, dan Arikamedu. Pos-pos perdagangan ini kemudian melayani pasar dari negeri RRT dan Arab. Perdagangan antara Hindustan dan dunia Yunani-Romawi terus mengalami peningkatan. Dalam perdagangan tercatat rempah merupakan

produk utama dari Hindustan yang diekspor ke Dunia Barat melebihi sutra dan komoditas lainnya.

Hadirnya bangsa India di Nusantara pada awal hingga pertengahan milenium pertama sebelum masehi juga dapat dibuktikan catatan sejarah perkembangan tanaman lada. Menurut catatan sejarah, tanaman lada yang dikenal sebagai *king of spices* dilaporkan berasal dari Ghat Barat, India. Pada tahun 110-600 SM banyak pendatang Hindu yang tiba di Pulau Jawa. Para pendatang tersebut diperkirakan yang pertama kali membawa tanaman lada ke daerah Banten hingga akhirnya berkembang di Nusantara.

Pada masa itu, di Pulau Jawa dan Kalimantan, permintaan terhadap komoditas aromatik, termasuk di dalamnya sejumlah rempah, mengalami peningkatan melalui pengenalan budaya Hindustan. Di antaranya menu kuliner yang banyak menggunakan rempah. Dengan demikian, bangsa India tidak hanya memperdagangkan rempah Nusantara, juga turut memperkaya komoditas dan budaya rempah di Nusantara.

### ***Era Bangsa Tionghoa***

Bukti linguistik dan arkeologi menunjukkan bahwa penduduk Molluca (Kepulauan Maluku) telah memperdagangkan rempah-rempah sampai ke China, India, bahkan Arab. Demikian pula menurut pustaka UCLA Louise M. Darling Biomedical Library, RRT telah mengimpor cengkeh sekitar tahun 200 SM.

Di antara pedagang rempah RRT yang terkenal yaitu Suku Tionghoa dari Provinsi Fujian. Hal ini diperkuat catatan Dinasti Han 206 BC/SM-220 AD/Mang banyak memanfaatkan keharuman cengkeh sebagai penyegar napas. Pada masa kejayaan Dinasti Han tersebut, semua yang akan bertemu dan berinteraksi dengan Kaisar RRT diharuskan mengulum atau mengunyah cengkeh untuk menghindarkan kaisar dari bau napas tak segar. Catatan sejarah tersebut memberikan gambaran perdagangan rempah

Nusantara yang telah terjadi karena cengkeh merupakan tanaman asli Indonesia yang berasal dari Pulau Ternate, Tidore, Motir, Makian, dan Bacan.

### *Era Bangsa Timur Tengah*

Bangsa Timur Tengah telah memanfaatkan rempah untuk berbagai keperluan sejak tahun 5000 SM. Sejarah mencatat bahwa bangsa Arab memonopoli rempah mulai tahun 2000 SM. Di paruh kedua milenium pertama sebelum masehi, suku Arab Selatan dan Barat Arabia mengambil kontrol atas perdagangan darat rempah dari Arab Selatan ke Laut Mediterania. Suku-suku tersebut adalah M'ain, Qataban, Hadhramaut, Saba, dan Himyarite. Di utara, Suku Nabath menguasai jalur perdagangan yang melintasi Negev dari Petra ke Gaza. Perdagangan ini membuat suku-suku Arab tersebut menjadi sangat kaya. Bahkan wilayah Arabia Selatan disebut sebagai "*Arabia Eudamon*" (Arabia yang gembira) oleh orang-orang Yunani.

Sekitar tahun 1000 SM, para pedagang Arab juga terlibat dalam perdagangan rempah melalui jalur laut. Perdagangan jalur laut ini terjadi di Laut Merah dan Samudra Hindia, seperti halnya yang dilakukan para pedagang rempah India. Jalur darat pada awalnya membantu perdagangan rempah, tapi rute perdagangan maritim menyebabkan pertumbuhan yang luar biasa dalam aktivitas komersial.

Pada tahun 100 SM, Pedagang Arab membuka jalur perdagangan maritim ke India, RRT, dan seluruh Kepulauan Melayu dan berdagang langsung dengan penduduk Maluku. Jalur perdagangan yang dirintis bangsa Arab menghubungkan Arab, Baghdad, India, Guangzhou (RRT), dan *Spice Islands* alias Kepulauan Maluku.

Selama abad pertengahan, para pedagang muslim mendominasi rute perdagangan rempah maritim di seluruh Samudra Hindia.

Mereka mendapat keuntungan besar dari daerah sumber rempah di Timur Jauh (Asia Tenggara) dan mengirimkan rempah dari emporium perdagangan di Hindustan ke arah barat ke Teluk Persia dan Laut Merah yang merupakan rute darat menuju ke Eropa. Rempah yang dibeli bangsa Arab dari Nusantara dan India dijual dengan keuntungan hingga 100 kali lipat. Bahkan bangsa Mesir pun sudah mengimpor rempah seperti lada, kayu manis, dan jahe dari Timur.

Pada pertengahan abad ke-7, bangkitnya Islam berimbas pada ditutupnya rute darat kafilah yang melalui Mesir dan Kanal Firaun, sehingga memisahkan komunitas perdagangan Eropa dari Aksum dan Hindustan. Pedagang-pedagang Arab, terutama keturunan pelaut dari Aden Yaman dan Oman, akhirnya mengambil alih pengiriman rempah-rempah melalui pedagang Levant dan Venesia untuk Eropa.

Alexandria menjadi pelabuhan penting yang menghubungkan rempah dari India dan Nusantara masuk ke Eropa, sebaliknya juga barang-barang yang diperdagangkan ke Asia. Cengkeh dan pala dari Maluku dikirim ke emporium perdagangan di India melewati pelabuhan seperti Kozhikode dan Ceylon (sekarang Sri Lanka). Produk tersebut kemudian dikirim ke arah barat melintasi pelabuhan Arabia di Timur Dekat, ke Ormus di Teluk Persia, dan Jeddah di Laut Merah, dan kadang-kadang dikirim ke Afrika Timur.

Penduduk Abbasiyah menggunakan Alexandria, Damietta, Aden, dan Siraf sebagai pelabuhan pintu masuk ke India dan RRT. Pedagang yang tiba dari India di kota pelabuhan Aden membayar upeti dalam bentuk jebat, kapur barus, ambergris, dan cendana kepada Ibnu Ziyad, Sultan Yaman. Bangsa Arab dan bangsa Kanaan/Fenisia (sekitar Lebanon di masa sekarang) adalah yang pertama memperkenalkan rempah, termasuk cengkeh dari Kepulauan Maluku ke Benua Eropa.

Perdagangan rempah telah membawa kekayaan besar bagi kekhalifahan Abbasiyah, bahkan menginspirasi legenda terkenal seperti Sinbad si Pelaut. Para pelaut dan pedagang awal ini sering berlayar dari kota pelabuhan Basra. Akhirnya setelah banyak pelayaran, mereka akan kembali menjual barang-barang mereka termasuk rempah di Baghdad. Untuk mempertahankan dominasinya, bangsa Arab merahasiakan sumber rempah dari bangsa Barat dengan mengarang dongeng yang sangat pelik tentang di mana dan bagaimana mereka mendapatkan rempah tersebut selama berabad-abad.

## **Rempah Nusantara pada Masa Kolonialisme**

Sejak zaman Romawi Kuno, bangsa Eropa sangat ingin menemukan sumber rempah yang merupakan komoditas sangat berharga kala itu. Keinginan tersebut akhirnya menemukan momentum pada abad ke-15. Tepatnya pada tahun 1453, bangsa Turki Utsmani merebut Konstantinopel sehingga Kekaisaran Bizantium (Romawi Timur) berakhir. Dengan demikian, satu-satunya rute perdagangan rempah dari Timur (India dan Nusantara) dikuasai dan dikendalikan oleh Kesultanan Utsmaniyah.

Saat itu, Kesultanan Utsmaniyah menarik pajak yang sangat besar terhadap barang dagangan yang menuju Eropa Barat, termasuk rempah. Hal ini semakin mendorong bangsa Eropa untuk menemukan sumber rempah dari Timur dan membelinya langsung dari sumber tersebut untuk mendapatkan keuntungan yang besar serta menumbangkan monopoli perdagangan rempah bangsa Arab.

Eksplorasi bangsa Eropa menuju sumber rempah Nusantara mulai menemui titik terang dengan ditemukannya rute maritim menuju Timur dengan memutari Afrika. Peristiwa inilah yang mengawali mulai tumbanginya dominasi perdagangan rempah bangsa Arab, khususnya di India dan Nusantara.

Bangsa Portugis merupakan yang pertama mencoba menjelajahi Afrika Utara di bawah Henry sang Navigator sekitar tahun 1400. Pada tahun 1497 atas perintah Manuel I dari Portugal, empat kapal di bawah komando navigator Vasco da Gama mengitari Tanjung Harapan. Kemudian melanjutkan ke pantai timur Afrika ke Malindi untuk berlayar menyeberangi Samudra Hindia dan tiba di Kalikut, selatan Hindustan, ibu kota penguasa lokal Zamorin pada 20 Mei 1498.

Bangsa Eropa mulai menginjakkan kakinya di Nusantara setelah pasukan Portugis di bawah komando Alfonso de Albuquerque menaklukkan Malaka pada 24 Agustus 1511. Setelah keberhasilan tersebut, Alfonso mempelajari lokasi keberadaan Kepulauan Maluku yang dikenal sebagai *Spice Islands*.

Pada November 1511, Alfonso mengutus tiga kapal yang dikomandani António de Abreu. Saat itu sejumlah pelayar Melayu direkrut untuk memandu pelayaran menuju Jawa, Kepulauan Sunda, Kepulauan Ambon hingga akhirnya tiba di Kepulauan Banda yang merupakan sumber pala dan cengkeh dunia pada awal tahun 1512. Pasukan Portugis tersebut tinggal selama sebulan serta membeli dan memenuhi kapal-kapal mereka dengan pala dan cengkeh. Saat itulah kekayaan rempah Nusantara telah terbuka bagi orang Eropa untuk dieksplorasi.

Pasukan António de Abreu juga berhasil mencapai Pulau Buru, Ambon, dan Seram. Akhirnya pada tahun 1522, pasukan Portugis diizinkan Sultan Ternate untuk membangun benteng di Ternate yang diberi nama "*the Forte de São João Baptista de Ternate*".

Tak hanya di Kepulauan Maluku, pasukan Portugis juga membeli dan memperdagangkan rempah dari wilayah Nusantara lainnya. Pada tahun 1513, komandan Portugis di Malaka yang bernama Jorge de Albuquerque memerintahkan staf bawahannya berlayar ke China menggunakan kapal yang dipenuhi komoditas lada dari Sumatera. Peristiwa ini menggambarkan saat itu produk lada dari Sumatera sudah diperdagangkan Portugis ke RRT.



Sumber: [http://en.wikipedia.org/wiki/Afonso\\_de\\_Albuquerque](http://en.wikipedia.org/wiki/Afonso_de_Albuquerque)

Gambar 11. Ilustrasi Pulau Ternate dengan Benteng São João Baptista yang dibangun tahun 1522 (insert: Benteng São João Baptista)

Bahkan dalam perdagangan rempah tidak jarang bangsa Portugis lebih banyak menjual ke negara lain daripada memasok ke negara asal mereka. Sebagai contoh, sekitar tahun 1530-an Portugis mengirimkan lebih banyak cengkeh, pala, dan fuli ke India dan Ormus daripada ke Portugal. Para pembeli di Ormus adalah para pedagang Moor yang meneruskannya melewati Persia, Arabia, dan seluruh Asia sejauh Turki.

Pada awal abad ke-16, Portugis telah menguasai penuh rute pelayaran Afrika yang menghubungkan tiga samudra. Mulai dari Kepulauan Maluku di perbatasan Samudra Pasifik, melalui Malaka, India, dan Sri Lanka (yang kemudian berkembang ke China dan Jepang), sampai ke Lisbon (Portugal) melintasi Samudra Hindia

dan Atlantik. Bangsa Portugis menguasai perdagangan rempah di Nusantara hampir satu abad. Namun demikian, selama periode tersebut bangsa Portugis masih belum berhasil memonopoli seluruh rempah di Nusantara.

Keberhasilan Portugis menemukan rute pelayaran ke pusat rempah cengkeh dan pala di Kepulauan Maluku serta lada di Sumatera mendorong bangsa Eropa lainnya, seperti Spanyol, Belanda, dan Inggris berbondong-bondong mendapatkan rempah di Nusantara, bahkan berkeinginan menguasainya. Sepanjang abad ke-16 dan 17, bangsa Portugis dan Spanyol memperebutkan penguasaan tanah rempah di Maluku. Setelah itu, perebutan kekuasaan tersebut disusul bangsa Belanda pada abad ke-17.

Upaya pertama Spanyol menyaingi Portugis dalam eksplorasi perdagangan rempah ke Asia di antaranya melalui ekspedisi Christopher Columbus yang akhirnya malah menemukan sebuah benua tak dikenal di antara Eropa dan Asia. Tak berhenti di situ, Raja Spanyol Charles I memilih dan memerintahkan Ferdinand Magellan untuk mencari rute pelayaran Barat dan menemukan *the Spice Islands* (Kepulauan Maluku).

Bangsa Spanyol akhirnya berhasil mencapai Filipina (Asia) melalui ekspedisi Ferdinand Magellan pada 16 Maret 1521. Kemudian pada 6 November 1521 mencapai Kepulauan Tidore, Maluku dengan menggunakan dua kapal (yang diberi nama Trinidad dan Victoria) serta mengangkut 115 orang pasukan. Pasukan Spanyol selanjutnya melakukan perdagangan rempah dengan Sultan Tidore yang saat itu merupakan musuh Sultan Ternate yang bersekutu dengan Portugis. Ekspedisi Ferdinand Magellan tersebut melahirkan rute perdagangan rempah dari Barat ke Asia yang pertama.

Setelah melakukan perdagangan di Maluku, kedua kapal Spanyol yang sudah dipenuhi muatan rempah berencana kembali ke negara asalnya. Namun, dalam perjalanan pulang ke Spanyol tersebut, kapal Trinidad mengalami kebocoran tidak jauh dari

Kepulauan Maluku. Kapal Trinidad memerlukan perbaikan lama sehingga akhirnya pada 21 Desember 1521 diputuskan hanya kapal Victoria dan sebagian pasukan yang melanjutkan perjalanan ke Spanyol dipimpin Komandan Juan Sebastián Elcano.

Beberapa minggu kemudian, kapal Trinidad berhasil diperbaiki dan berencana kembali ke Spanyol menggunakan rute Samudra Pasifik. Tapi, rencana tersebut gagal karena kapal Trinidad ditangkap pasukan Portugis. Dengan demikian, dari lima kapal di bawah komando Ferdinand Magellan hanya satu yang kembali ke Spanyol, yaitu kapal Victoria yang dikomandani Juan Sebastián Elcano dan penuh muatan cengkeh dari Maluku.

Setelah bangsa Portugis berkuasa hampir 100 tahun, selanjutnya giliran bangsa Belanda yang berhasil merambah dan mengambil alih sentra-sentra rempah di Nusantara dari bangsa Portugis. Keberhasilan Belanda sekaligus menumbangkan monopoli Lisbon dalam perdagangan rempah asal Nusantara.

Hays menyebutkan bahwa bangsa Belanda telah berhasil mengembangkan rute-rute Selatan yang lebih cepat dan efisien menuju Nusantara dibandingkan rute yang digunakan bangsa Portugis. Pada tahun 1594, para pengusaha Belanda mendirikan perusahaan yang diberi nama "*Company of Far Land*". Tujuan utama dari pendirian perusahaan ini adalah untuk menemukan jalan laut sampai ke sumber rempah-rempah di Asia.

Ekspedisi pertama Belanda berlayar dari Amsterdam (April 1595) ke Hindia Timur (sekarang Indonesia). Perusahaan ini sukses mencapai Banten pada Agustus 1597. Pada tahun 1599, konvoi kapal Belanda lainnya kembali dengan membawa 600.000 pon rempah dan produk Hindia Timur lainnya.

Sejarah mencatat selama 350 tahun penjajahan Belanda di Indonesia dapat dibagi menjadi enam periode. Yakni, (1) periode VOC (1600-1800), (2) periode *Confusion dan Uncertainty* (1800-1830), (3) periode *Cultuurstelsel* (1830-1870), (4) periode liberal

(1870-1900), (5) periode etik (1900-1930), dan (6) periode depresi besar (1930-1940). Pada 20 Maret 1602 terbentuklah VOC (*Verenigde Oostindische Compagnie*) dengan modal kapital sekitar 6,5 juta guilders.

Bangsa Belanda mengambil alih Ambon dari Portugis pada tahun 1605. Bangsa Belanda bekerja sama dengan penguasa setempat dan membentuk sekutu anti-liberian. Perusahaan Inggris, *the English East India Company*, yang didirikan pada tahun 1600 merupakan pesaing yang paling ngotot. Ketika penduduk Kepulauan Banda Kecil (Maluku Selatan) masih menjual pala ke pedagang Inggris, bangsa Belanda membunuh dan mengusir hampir seluruh penduduk daerah tersebut. Bahkan mengganti dengan pembantu dan budak yang dipaksa bekerja di perkebunan pala. Pada saat itu, sekitar 70 perkebunan didirikan, sebagian besar di Pulau Banda dan Ai.

Sejarah mencatat, di antara penguasa Belanda yang paling berpengaruh pada masa awal kolonialisme Belanda di Nusantara yaitu Jan Pieterszoon Coen. Ia merupakan Gubernur Jenderal VOC tahun 1619-1623 dan tahun 1627-1629. Pada masa kekuasaannya hampir seluruh penduduk asli Pulau Banda di Maluku dimusnahkan untuk menjaga kerahasiaan dan memonopoli rempah. Bahkan ia pernah merencanakan Jayakarta (Jakarta) sebagai pelabuhan dagang utama Asia, walaupun akhirnya tidak tercapai.

Untuk menjaga monopoli perdagangan rempahnya, Jan Pieterszoon Coen mengusir pesaing VOC keluar dari Kepulauan Maluku. Coen juga merebut Pelabuhan Jayakarta dari Sultan Banten dan mendirikan pos perdagangan Sunda Kelapa. Sejak saat itu, Sunda Kelapa menjadi Ibukota VOC yang kemudian dilanjutkan Pemerintah Belanda pada tahun 1816.

Kebijakan yang sama juga dilanjutkan para penerus Coen, di antaranya terhadap penduduk Pulau Seram yang merupakan sentra cengkeh pada tahun 1656. Saat itu, bangsa Spanyol dipaksa

hengkang dari Tidore dan Ternate pada tahun 1663. Bahkan, Sultan Gowa Makassar yang melakukan perdagangan bebas digulingkan kekuasaannya pada tahun 1669.

Bangsa Belanda membangun benteng di ibu kota Gowa, Makassar dan Manado, serta mengusir seluruh pedagang asing. Pada tahun 1659, bangsa Belanda membakar kota pelabuhan Palembang (dulunya Kerajaan Sriwijaya) untuk menguasai perdagangan lada Nusantara. Pada tahun 1689, Belanda berhasil membangun monopoli rempah yang sangat efektif di Asia.

Bangsa Belanda juga memonopoli perdagangan pala dan cengkeh serta mempertahankannya terpusat di Maluku. Saat terjadi “perang rempah” (*the Spice Wars*) pada abad ke-17 dan 18, bangsa Belanda “memberangus” perkebunan pala dan cengkeh untuk menjaga harga agar tetap tinggi dan menumbangkan pesaingnya di pasaran. Tak hanya itu, bangsa Belanda juga merendam benih pala dalam larutan “lime”, sehingga tak seorang pun dapat menanam pala tanpa diberi wewenang.

Saat itu, pala merupakan komoditas berharga di dunia setelah emas dan perak. Pala banyak digunakan sebagai perisa, pengawet, dan juga obat. Bangsa Belanda bisa meraup untung hingga 60.000% dari perdagangan pala asal Pulau Banda. Sebagai solusi “perang rempah” ditandatangani Perjanjian Breda yang isinya Pulau Run yang merupakan sentra rempah yang sebelumnya milik Inggris ditukar dengan Manhattan yang sebelumnya milik Belanda.

Kembali ke penguasaan wilayah Banten oleh VOC yang berhubungan dengan perdagangan rempah kala itu. Awalnya, Kesultanan Banten menguasai daerah Lampung yang merupakan produsen lada. Banten menerapkan sistem wajib tanam terhadap tanaman lada yang sangat mirip dengan sistem *cultuurstelsel*. Saat Banten menguasai wilayah Lampung, masyarakat diwajibkan menanam 500 batang pohon lada.

Penanaman lada dilakukan dalam lingkup keluarga. Lada banyak ditanam oleh masyarakat pepadun. Hasil panen lada yang siap dijual dikumpulkan kepada Jenang, kemudian oleh Jenang dijual kepada Jenjen. Jenjen ini tidak memiliki hak untuk memerintah, hanya perwakilan Banten dalam menghimpun hasil bumi untuk diangkut ke Banten.

Kesultanan Banten mengalami kemunduran, ketika timbul perselisihan antara Sultan Abdulfatah dengan anaknya yang terkenal dengan nama Sultan Haji. Pada 14 Maret 1683, VOC menangkap Sultan dan dipenjarakan di Batavia sampai meninggal tahun 1692. Penangkapan itu mengakhiri peperangan Banten melawan VOC sehingga secara resmi VOC menguasai wilayah Banten.

Sultan Haji dinobatkan menjadi Sultan Banten pada tahun 1682. Atas bantuannya melawan pasukan Sultan Ageng Tirtayasa, VOC mendapatkan izin untuk berdagang secara langsung dengan penduduk Lampung yang merupakan sentra lada di Sumatera. Selain Lampung, sentra lada lainnya di Sumatera yaitu Aceh yang pada abad ke-16 menguasai perdagangan lada hanya mencapai 3,9% dari total ekspor.

Pada abad ke-16 dan 17, Lampung yang berada di bawah kekuasaan Kesultanan Banten akhirnya jatuh ke tangan VOC. Lada Lampung yang dikenal dengan lada hitamnya sudah diekspor ke berbagai negara sejak abad ke-16. Lada merupakan komoditas yang membuat Lampung menjalin hubungan dengan wilayah-wilayah lainnya di kawasan Nusantara pada abad ke-16. Beberapa wilayah di Lampung yang menjalin hubungan dengan Jawa dan Sunda yaitu negeri Sekampung dan Tulangbawang. Karena itu tak heran, pada awal penjelajahan di Nusantara, tiga kapal Belanda kembali ke negaranya dengan membawa kargo kecil berisikan lada.

## Produksi dan Perdagangan Rempah Setelah VOC

Revolusi Prancis tahun 1789 memberikan pengaruh bagi negara di Eropa. Kaum patriot muncul di Belanda dan membentuk sebuah pemerintahan baru yang merupakan bagian dari Prancis dengan nama Republik Bataaf. Louis menempatkan Herman Wilhem Daendels sebagai Gubernur Jenderal pertama (1808-1811) di Nusantara. Pada tahun 1816, secara resmi Pemerintah Kolonial Belanda menguasai wilayah-wilayah yang dulu dikuasai VOC.

Saat itu, pemerintah menerapkan beberapa kebijakan dalam perkebunan untuk meningkatkan keuntungan Pemerintah Hindia Belanda. Sebagai contoh, pemerintah kolonial membatasi wilayah perkebunan lada Lampung merupakan salah satu wilayah yang dipertahankan produksi ladanya. Lada Lampung merupakan lada hitam terbaik di kawasan Sumatera sehingga produksi di wilayah ini tetap dipertahankan.

Pada masa itu, lada merupakan komoditas wajib ditanam, namun dalam skala yang kecil. Sementara itu, wilayah lain dikembangkan komoditas perkebunan lainnya. Wilayah produksi lada dibatasi untuk menjaga agar harga lada tetap tinggi karena pada abad ke-19 lada bukan lagi komoditas ekspor utama. Petani lada diwajibkan untuk menjual produknya kepada Pemerintah Kolonial melalui kepala marga.

Pada tahun 1816 sampai 1830, Pemerintah Kolonial akhirnya menerapkan sistem sewa tanah (*landdelijk stelsel*). Pada dasarnya, sistem sewa tanah ini untuk menghilangkan kefeodalan dan menunjung aspek kebebasan, namun upaya ini gagal. Kendala yang terjadi di Lampung dalam perdagangan lada ialah terdapat ikatan antara Jenang dan petani lada. Jenang tidak ingin kehilangan peranannya sebagai perantara dalam perdagangan lada.

Pada periode tahun 1820-1870, peran dan nilai ekonomi komoditas rempah di dunia semakin menurun. Hal ini ditunjukkan dari nilai dan kontribusi ekspor rempah Nusantara ke pasar

global. Tabel 7 menunjukkan bahwa nilai ekspor rempah pada tahun 1823-1873 hanya berkisar 1,2-8% dengan nilai tertinggi pada tahun 1823-1825 dan terendah pada 1861-1865 dan 1866-1870, masing-masing hanya mencapai 1,2% dari nilai ekspor total. Posisi rempah pada era ini digantikan oleh kopi. Sedangkan data pada tahun 1874-1908 menunjukkan bahwa kontribusi ekspor rempah berada pada selang 2,6-4,3%.

Tabel 7. Kontribusi Nilai Ekspor Rempah dari Jawa dan Madura Tahun 1823-1873 terhadap Total Nilai Ekspor Indonesia

Tahun	Nilai (000 guilders)	Kontribusi terhadap total ekspor (%)
1823-1825	1.084	8,0
1826-1830	694	7,1
1831-1835	1.252	6,8
1836-1840	2.211	5,2
1841-1845	1.790	3,5
1846-1850	1.736	3,6
1851-1855	1.531	2,6
1856-1860	1.424	1,7
1861-1865	1.030	1,2
1823-1825	1.102	1,2
1826-1830	1.597	1,4

Sumber: Kano, 2008

Makin melemahnya ekspor rempah dari Nusantara tersebut juga berkaitan periodisasi penjajahan/sistem kolonialisasi Belanda saat itu. Seperti dijelaskan sebelumnya, pada tahun 1830-1870 Pemerintah Belanda di Nusantara memberlakukan sistem *cultuur-stelsel* (tanam paksa). Sistem tanam paksa yang diterapkan Gubernur van de Bosch ini untuk menggenjot produksi *cash-crops* perkebunan di Nusantara untuk tujuan ekspor, terutama kopi dan gula.

Pada periode tersebut, kopi dan gula merupakan komoditas primadona di Eropa, sebaliknya pasar rempah sedang mengalami kelesuan. Penerapan sistem tanam paksa ini telah merevolusi Nusantara dari produsen rempah untuk kapitalisme saudagar menjadi produsen bahan mentah untuk kapitalisme industri.

Tanaman lada bukan lagi komoditas penting sehingga dalam sistem tanam paksa lada tergolong dalam tanaman yang wajib ditanam dalam skala kecil. Dalam sistem ini, lada yang dihasilkan petani harus diserahkan kepada Pemerintah Kolonial sebagai pajak. Pelaksanaan sistem tanam paksa melibatkan struktur yang ada di masyarakat.

Dalam masyarakat Lampung, jenang bertugas mengumpulkan hasil produksi, Pemerintah Kolonial memberikan imbalan berupa gaji. Pemerintah Kolonial melalui para jenang memerintahkan petani menanam lada. Sesuai kontrak, para pengolah kebun diwajibkan menanam lada dalam jumlah tertentu, 1.000 batang bagi pengolah berkeluarga dan 500 batang bagi pria lajang.



(a)



(b)

Gambar 12. Perkebunan lada pada zaman Belanda: (a) Lampung dan (b) Bangka (Sumber: *dalam* Masroh, 2015)

Sistem tanam paksa telah memberikan keuntungan yang besar bagi Belanda. Bayangkan, dalam waktu tak lebih dari 20 tahun (1840-1859) sistem ini telah memberikan pendapatan sekitar 300 juta guilders. Dari nilai itu sekitar 92%-nya berasal dari kopi dan gula. Sementara itu, kontribusi rempah dan komoditas lainnya terhadap pendapatan sistem tanam paksa tak lebih dari 8% (Tabel 8).

Tabel 8. Pendapatan Sistem Tanam Paksa 1840-1859 (dalam 000 guilders)

Komoditas	Tahun		
	1840-1849	1850-1854	1855-1859
Kopi	64.827	77.540	105.599
Gula	-4.082	3.385	33.705
Lain-lain (termasuk lada dan kayu manis)	13.653	5.610	3.299
<b>Total</b>	<b>74.398</b>	<b>86.535</b>	<b>142.603</b>

Sumber: Elson

Berikut adalah hasil produksi dari perkebunan lada di Lampung pada tahun 1857-1866.

Tabel 9. Produksi Lada Hitam Lampung 1857-1866

Tahun	Jumlah (pikul)
1857	6.685
1858	14.402
1859	3.332
1860	4.045
1861	4.762
1862	8.947
1863	10.067
1864	14.423
1865	7.966
1866	5.338

Pada tahun 1870 dikeluarkan Undang-Undang Agraria dan secara perlahan sistem tanam paksa dihapuskan. Undang-undang ini membuat wilayah Hindia Belanda terbuka untuk penanaman modal asing sehingga banyak perkebunan muncul di berbagai wilayah di Indonesia. Dalam perkebunan lada hal ini memberikan dampak yang negatif. Tanaman lada makin bersaing dengan tanaman ekspor lainnya.

Dalam Bijlage OO dalam *Koloniaal Verslag* 1912 diketahui bahwa tidak ada perusahaan yang bergerak di bidang perkebunan lada di Lampung. Umumnya perkebunan lada di Sumatera banyak dikelola pribumi dan RRT (Blink, 1936: 119).

Pada tahun 1900, gaya hidup penduduk dunia mengalami perubahan sehingga peran rempah semakin menurun. Pada pertengahan abad ke-19, lahirlah teknologi refrigerasi/pendingin buatan. Sebelum munculnya teknologi pendingin buatan, rempah juga digunakan sebagai pengawet makanan serta menutupi rasa makanan yang mulai busuk. Munculnya teknologi baru ini mengakibatkan penurunan status keseluruhan konsumsi rempah dan perdagangannya. Dalam Stebbe (1921: 209) diketahui bahwa produksi lada tahun 1913 di seluruh wilayah Sumatera sebagai berikut.

Tabel 10. Produksi Lada Hitam di Sumatera Tahun 1913 (dalam kg)

Wilayah	Lada Putih	Lada Hitam	Total
Lampung	428.000	11.537.000	11.965.000
Aceh	3.000	3.780.000	3.783.000
Palembang	358.000	1.759.000	2.177.000
Sumatera Timur	-	898.000	898.000
Riau	496.000	223.000	719.000
Bengkulu	87.000	427.000	514.000

Sumber: Stebbe, 1921: 209

Lampung merupakan penghasil lada hitam terbesar di Sumatera pada masa kolonial, sehingga wilayah tersebut merupakan aset penting bagi pemerintah dalam perdagangan lada. Dalam *Economisch Statistische Berichten* 5 April 1922 No. 327 disebutkan bahwa wilayah pemasaran lada di Eropa yaitu Amsterdam, London, Hamburg, Havre, Bordeaux, Marseille, dan Tri-este.

Sedangkan pasar lada di Amerika berada di New York dan San Fransisco. Untuk kawasan Asia dan Australia, pasar lada ada di Kobe Jepang, Melbourne, dan Sidney Australia. Lada dikumpulkan di Pelabuhan Batavia, kemudian dijual ke berbagai negara tersebut. Hindia Belanda memasok sekitar tiga perempat dari produksi lada di dunia yang berasal dari produksi lada di Sumatera dan Kalimantan (*Economisch-Statistische Berichten* 5 April 1922 No. 327).

Selama perang dunia terjadi, Batavia berkembang menjadi pasar lada (*Economisch-Statistische Berichten* 5 April 1922 No. 327). Dapat dilihat bahwa sebagian besar lada yang ada di Batavia dibawa ke Nederland v/o dan Singapura. Hal ini karena permintaan terhadap lada semakin meningkat saat terjadi Perang Dunia I (1814-1818). Dalam *Economisch Statistische Berichten* 5 April 1922 No. 327 disebutkan pada tahun 1919 di Batavia harga lada mencapai harga f 50, kemudian turun menjadi f 29, naik menjadi f 40, dan kembali stabil pada harga f 47.

Karena harga lada di pasaran Eropa meningkat tajam selama perang, akhirnya banyak permintaan dari Batavia. Pada saat perang berakhir, ekspor lada ke Eropa menurun drastis, tapi sebaliknya ekspor lada hitam ke kawasan Asia, Afrika, Australia, dan Amerika meningkat drastis. Lada hitam banyak diekspor ke Vereen. Staten v. N. - Am.

Dari *Economisch Statistische Berichten*, *Woensdag* 11 Juli 1917 No. 80 (*online*: [www.delfner.nl](http://www.delfner.nl)) bahwa Hindia Belanda mengeksport hasil produknya ke beberapa negara seperti Belanda, Amerika,

Inggris, Jepang, dan beberapa negara lainnya. Tercatat jumlah ekspor lada hitam Hindia Belanda sebanyak 246.794 pikul. Lada hitam dan putih diekspor ke Amerika sebanyak 96.357 pikul, Straits 113.683 pikul, Inggris 5.729 pikul, Jepang 998 pikul, Die Laden 4.219 pikul, dan China 25.808 pikul.

Dalam laporan *Departement van Landbouww Nijverheid En Handel Departement of Agriculture* tahun 1930 dilihat bahwa Lampung mengekspor 12.920.475 kg lada hitam ke luar negeri. Dengan jumlah ini Lampung memenuhi 76% dari seluruh total ekspor lada hitam di Hindia Belanda.

Selain itu, Lampung juga mengekspor lada hitam ke berbagai wilayah di Hindia Belanda, yakni Jawa sebanyak 2.886.430 kg dan ekspor ke daerah lainnya sebanyak 8.543 kg sehingga totalnya 2.894.973 kg. Jadi, apabila dijumlahkan Lampung mengekspor lada hitam, baik ke luar maupun dalam negeri, sebanyak 15.815.448 kg atau 77% dari seluruh total ekspor.

*Departement van Landbouww Nijverheid En Handel Departement of Agriculture* diketahui bahwa jumlah ekspor lada hitam dan putih wilayah Lampung sejumlah 15.816.219 kg. Jumlah ini mencapai 47,5% dari total ekspor lada di Hindia Belanda.

Tabel 11. Perdagangan Lada Lampung Selama Tahun 1890-1916

Tahun	Harga Lada (per ½ kg)	Ekspor Lada Lampung dari Hindia Belanda (ton)
1890	21	9.426
1891	19	8.634
1892	15½	12.426
1893	14	9.299
1894	11	10.278
1895	11	8.117
1896	10½	15.479
1897	16½	14.532

Tahun	Harga Lada (per ½ kg)	Ekspor Lada Lampung dari Hindia Belanda (ton)
1898	22½	14.431
1899	28½	12.873
1900	30¼	11.398
1901	30¾	10.673
1902	30	11.809
1903	31¼	14.078
1904	31	12.922
1905	26⅝	13.604
1906	23½	20.130
1907	17½	16.945
1908	16½	20.201
1909	20⅞	19.180
1910	18⅞	26.180
1911	27¼	24.695
1912	26⅞	26.541
1913	25½	19.045
1914	57¼	21.604
1915	50	22.249
1916	175	11.952

Sumber: *Ecnomic-Statistische Berichten Woensdag 5 April 1922 No. 327.* (Online: [www.delpher.nl](http://www.delpher.nl)) diakses pada 1 April 2015

Selain Lampung, Bangka juga telah menjadi eksportir lada sejak zaman Belanda dengan produk utama lada putih (Tabel 12). Volume ekspor tahun 1920 hanya sekitar 4.700 ton, tetapi terus meningkat dan mencapai lebih dari tiga kali lipat pada tahun 1932. Pada saat itu, harga lada turun sehingga nilai devisa yang diperoleh 50% lebih rendah dari ekspor tahun 1929 saat harga lada sangat tinggi (lebih dari dua kali lipat).

Tabel 12. Ekspor Lada dari Bangka Tahun 1920-1932

Tahun	Volume ekspor (metrik ton)	Nilai (FL 000)
1920	4.752	5.045
1921	5.516	4.381
1922	4.774	1.934
1923	4.842	2.760
1924	4.924	3.700
1925	4.634	5.965
1926	4.784	7.158
1927	6.541	11.662
1928	6.700	15.666
1929	8.635	19.423
1930	12.236	17.614
1931	12.692	9.942
1932	15.674	7.818

Sumber: Huitema (1933)

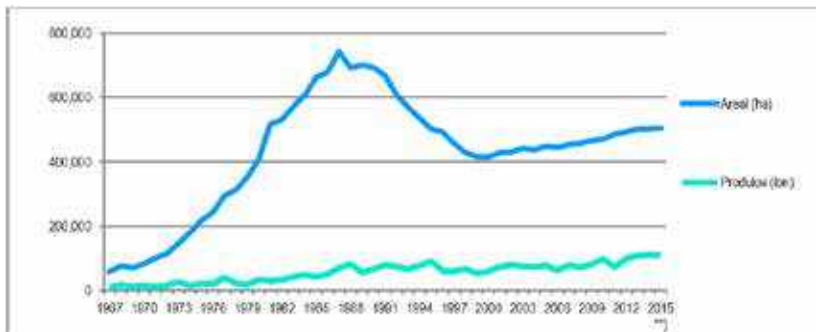
Pada abad ke-19, komoditas perdagangan lain seperti kopi dan timah mengungguli lada dalam ekonomi dunia. Akibatnya, banyak petani lada yang beralih ke tanaman ekspor lainnya. Dalam buku *20 Tahun Indonesia Merdeka* (1966: 230) dapat dilihat jumlah perkebunan makin sedikit dibandingkan perkebunan lainnya. Jumlah perkebunan lada tahun 1940 hanya 39 kebun dengan produksi 100 ton, sama dengan jumlah kebun coklat.

## **Produksi dan Perdagangan Rempah Setelah Kemerdekaan RI**

Informasi terpenting dalam upaya membangkitkan kembali kejayaan cengkeh Indonesia adalah tingkat dan tren produksi dari komoditas rempah yang dibicarakan. Informasi ini dapat menunjukkan sampai mana intensitas penanganan rempah setelah

Indonesia merdeka dari penjajahan Belanda dan apa yang harus dipersiapkan apabila kejayaannya ingin dibangkitkan kembali.

**Cengkeh.** Dengan mengambil tahun 1967 sebagai tahun dasar, dapat dilihat perkembangan luas areal kebun cengkeh yang meroket. Pada tahun 1967, luas areal kebun cengkeh Indonesia sebesar 59.559 hektar (ha). Pada tahun 1987, luas areal kebun cengkeh melonjak menjadi 742.269 ha atau meningkat sebesar 12,4 kali dari tahun 1967. Namun, dalam perkembangan selanjutnya luas areal perkebunan cengkeh menurun drastis dan mencapai titik terendah pada tahun 2000, yaitu hanya 415.598 ha. Luas areal perkebunan cengkeh pada tahun 2015 kembali meningkat mencapai 503.500 ha (Gambar 13).



Gambar 13. Luas areal dan produksi cengkeh tahun 1967-2015

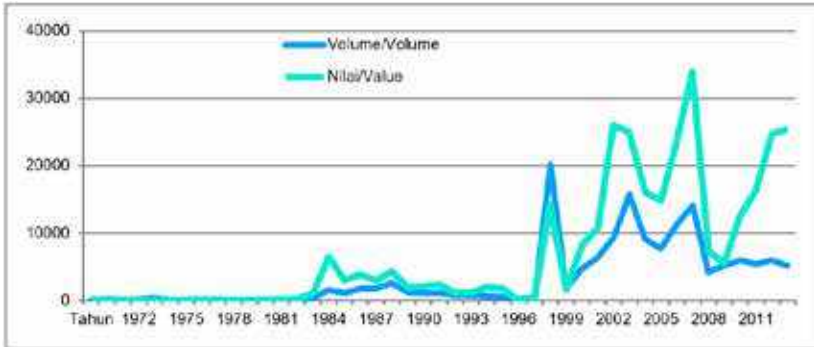
Peningkatan luas area perkebunan cengkeh dari tahun 1967 hingga 1987 (selama 20 tahun) tersebut, ternyata diikuti perkembangan produktivitas (hasil cengkeh per ha) yang menurun (Gambar 14). Sebelum tahun 1987, peningkatan produksi cengkeh nasional bersumber pada perluasan areal kebun, namun produktivitas justru memberikan kontribusi negatif terhadap total produksi.



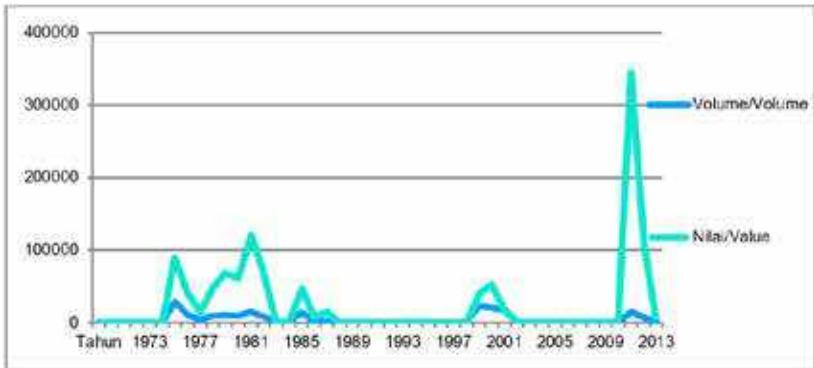
Gambar 14. Produktivitas cengkeh nasional, tahun 1967-2015

Sejak tahun 2000, perkembangan produksi dan luas areal memiliki tren yang sama. Tren perkembangan produktivitas berubah setelah tahun 1987 dan tren produktivitas bergerak bersamaan arahnya pada periode 2000 sampai sekarang.

Cengkeh walaupun sempat menjadi komoditas ekspor Indonesia, posisinya bukan sebagai sumber devisa yang memberikan kontribusi besar. Sebaliknya, dengan besarnya permintaan industri rokok kretek, posisi Indonesia masih menempati posisi *net-importer* cengkeh. Nilai ekspor sebelum tahun 1998 dapat dikatakan tidak ada dan pada tahun 1998 nilai ekspor cengkeh mencapai 20.157 dolar AS (Gambar 15). Adapun nilai impor cengkeh juga tidak terlalu bergejolak, kecuali periode setelah tahun 2009, dari hampir tidak ada menjadi 345.151 dolar AS (Gambar 16).



Gambar 15. Volume dan nilai ekspor cengkeh tahun 1970-2013



Gambar 16. Volume dan nilai impor cengkeh tahun 1970-2013

**Pala.** Selama periode 1975-2014 pertumbuhan produksi pala rata-rata meningkat 3,48% per tahun (Tabel 13). Pada periode tersebut, kontribusi peningkatan areal terhadap peningkatan produksi pala mencapai rata-rata 3,38% per tahun lebih besar dibanding kontribusi peningkatan produktivitas yang hanya 1,28% per tahun. Ini menunjukkan bahwa setelah kemerdekaan upaya peningkatan produksi lebih ditekankan pada peningkatan areal, bukan pada peningkatan produktivitas.

Selama periode 1975-1998 peningkatan produktivitas rata-rata 2,89% per tahun lebih besar dibanding rata-rata peningkatan areal 0,98% per tahun. Sedangkan rata-rata peningkatan produksi pada periode itu mencapai 1,71% per tahun. Ini menunjukkan kontribusi produktivitas terhadap peningkatan produksi lebih besar dibanding peningkatan areal.

Berbeda dengan periode 1999-2014, kontribusi areal terhadap peningkatan produksi jauh lebih besar dibanding peningkatan produktivitas (Tabel 13). Bahkan peningkatan produktivitas pada periode tersebut mengalami pertumbuhan negatif, yaitu -1,13% per tahun. Rendahnya produktivitas karena sebagian besar usaha tani pala merupakan perkebunan rakyat yang umumnya pengetahuan dalam budi daya dan modalnya terbatas. Sekalipun ada perkebunan negara dan swasta, namun sangat kecil dibandingkan dengan luas perkebunan rakyat.

Tabel 13. Perkembangan Luas Areal, Produksi, dan Produktivitas Pala Tahun 1975-2014

Periode	Pertumbuhan (%)		
	Areal	Produksi	Produktivitas
1975-2014	3,38	3,48	1,28
1975-1998	0,98	1,71	2,89
1999-2014	6,81	6,03	-1,13

Sumber: Ditjenbun, 2014, diolah

Bahkan sejak tahun 2004, berdasarkan data Ditjen Perkebunan (2014) tidak ada lagi perkebunan swasta yang bergerak pada budi daya pala. Pertanaman pala milik rakyat umumnya jarang dipupuk dan hanya mengandalkan alam. Selain itu, petani juga membudidayakan tanaman lain seperti durian, kelapa, langsung, dan tanaman buah-buah lainnya sehingga produktivitasnya rendah.

Seperti halnya lada, sebagian besar produk pala (biji kering, fuli, maupun minyak atsiri) diekspor ke luar negeri. Indonesia merupakan produsen pala terbesar dunia dengan pangsa pasar sekitar 40% untuk biji pala dan 70% untuk fuli yang dikenal di pasar internasional sebagai pala Banda (*Banda nutmeg*). Bahkan standar internasional untuk mutu pala mengacu pada pala Banda. Selain dalam bentuk biji kering, Indonesia juga mengekspor fuli, minyak atsiri, dan berbagai varian produknya.

Nilai ekspor pala selama periode 1969-2012 mengalami peningkatan sebesar 27,27% per tahun dengan nilai devisa 1,3 miliar dolar AS. Pada periode yang sama, nilai impor mengalami peningkatan rata-rata 131,01% per tahun dengan nilai sebesar 4 juta dolar AS (Tabel 14).

Tabel 14. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Pala, 1969-2012

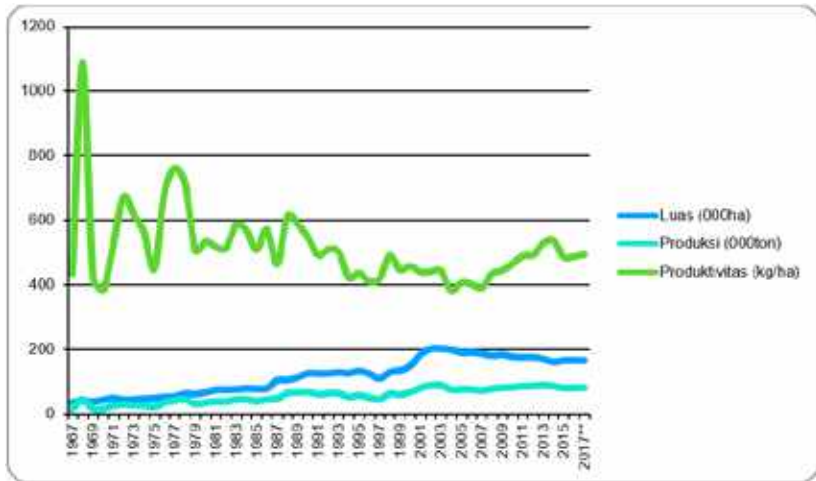
Periode	Ekspor		Impor		Neraca (000 dolar AS)
	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	
1969-2012	1.287.951	27,27	4.004	131,01	1.283.947
1969-1998	400.179	34,43	556	143,19	399.623
1999-2012	887.772	12,25	3.448	104,93	884.324

Sumber: BPS, Statistik Perkebunan, diolah

Nilai ekspor dan impor pada periode 1969-1998 lebih kecil dibanding periode 1999-2012. Hal tersebut disebabkan naiknya volume ekspor dan membaiknya harga pala di pasar internasional tiga dasawarsa terakhir. Selain ekspor, Indonesia juga mengimpor meski nilainya kecil. Secara keseluruhan, neraca perdagangan pala sampai saat ini mengalami tren positif secara konsisten.

**Lada.** Seperti halnya cengkeh, perkembangan luas areal dan produksi lada sedikit meningkat, tetapi perkembangan produktivitas cenderung menurun. Luas areal pertanaman lada selama lebih dari 30 tahun (1967-1998) menunjukkan peningkatan

luas areal yang sangat pesat dan mencapai titik tertinggi pada tahun 1995 dengan luas areal 134.689 ha (Gambar 17).



Gambar 17. Luas, produksi, dan produktivitas lada nasional tahun 1967-2017

Sejalan dengan pertambahan luas areal, produksi lada nasional juga meningkat, namun sangat fluktuatif. Kenaikan produksi ini selain karena bertambahnya luas areal, juga akibat terjadinya perbaikan produktivitas meski peningkatannya tidak signifikan. Produktivitas lada tertinggi dicapai pada tahun 1968 mencapai 1.087 kg/ha.

Sayangnya, produktivitas lada tahun-tahun selanjutnya menurun tajam. Sempat meningkat kembali tahun 1977, namun tidak pernah mengungguli produktivitas tahun 1968. Bahkan tahun berikutnya produktivitas lada kembali menurun dan relatif stabil pada kisaran sekitar 400-500 kg/ha sampai akhir 1990-an.

Peningkatan luas areal tanaman lada terus berlanjut dan pada tahun 2003 mencapai luas tertinggi sebesar 204.364 ha. Namun, setelah tahun 2003 sampai 2017, luas areal menurun. Pada tahun 2017, luas areal lada tinggal 167.626 ha dengan sentra produksi

utama di tujuh provinsi, yaitu Bangka Belitung (48.695 ha), Lampung (44.794 ha), kemudian Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tenggara (14.400 ha), Sumatera Selatan (11.000 ha), Kalimantan Timur (9.600 ha), dan Kalimantan Barat (7.800 ha).

Penurunan luas areal lada dipicu adanya penurunan harga dan serangan penyakit busuk pangkal batang dan penyakit kuning yang belum sepenuhnya dapat dikendalikan. Harga yang rendah menyebabkan petani beralih ke komoditas perkebunan lainnya, antara lain sawit, kopi, karet, dan kakao. Petani lada di Bangka juga banyak yang beralih profesi menjadi penambang timah karena dapat memberikan jaminan penghasilan harian, sementara usaha tani lada hanya memberikan hasil sekali setahun.

Produksi lada dari tahun 1999-2017 meningkat rata-rata 1,59%. Produksi lada tertinggi dicapai tahun 2008 sebanyak 91,04 ribu ton. Namun, kemudian menurun kembali dan berada pada kisaran 82 ribu ton sampai tahun 2017 (Ditjenbun, 2015). Peningkatan produksi lada pada periode ini lebih karena bertambahnya luas areal. Produktivitas lada cenderung menurun dan mencapai titik terendah pada tahun 2004. Namun, pada tahun 2005 hingga 2014 produktivitas lada kembali meningkat tetapi pertumbuhannya semakin melambat.

Produktivitas lada Indonesia sangat rendah dibandingkan negara pengekspor lada lainnya. Misalnya, Vietnam yang mencapai 1.500 kg/ha, Malaysia lebih dari 1.300 kg/ha, bahkan Brasil bisa mencapai 2.075 kg/ha (IPC, 2017). Rendahnya produktivitas karena sebagian besar usaha tani lada merupakan perkebunan rakyat (PR) yang menguasai 99,87% luas areal lada di Indonesia. Penyebab lainnya adalah pengelolaan lahan petani masih secara tradisional dan belum banyak yang menerapkan inovasi teknologi. Padahal produktivitas lada pada pertanaman petani yang menerapkan inovasi teknologi mencapai 4 ton/ha.

Jika menengok sejarah perdagangan lada Indonesia di dunia, telah berlangsung sejak zaman Kerajaan Hindu. Bahkan, sebelum

Perang Dunia II, Indonesia sudah menguasai hampir seluruh kebutuhan lada dunia (80%). Namun, seiring perkembangan waktu dan munculnya produsen lada baru, kontribusi Indonesia semakin menurun (fluktuatif antara 16-26%) dan menempati posisi kedua setelah Vietnam dengan kontribusi 34-53%.

Produk lada Indonesia, sebagian besar dijual ke pasar internasional dan hanya sekitar 26% untuk kepentingan konsumen dalam negeri. Di pasar internasional, lada Indonesia dikenal dengan nama *Lampung Black Pepper* (lada hitam) dan *Muntok White Pepper* (lada putih) karena memiliki cita rasa dan aroma yang sangat khas. Kedua jenis lada tersebut digunakan sebagai standar perdagangan lada dunia.

Data dari Ditjen Perkebunan (2016) menunjukkan bahwa volume ekspor lada Indonesia di pasar dunia pada periode 1967-1998 sangat fluktuatif, namun menunjukkan peningkatan yang positif. Ekspor lada pada tahun 1967 masih sangat rendah, hanya 336 kg. Namun, mengalami peningkatan secara konsisten dan mencapai volume tertinggi pada tahun 1992, yaitu sebesar 63.327 ton.

Volume ekspor menurun drastis pada tahun 1993 karena penurunan harga mencapai lebih dari lima kali lipat, dari 1 dolar AS menjadi 0,17 dolar AS. Pada tahun 1994, harga pala internasional mengalami perbaikan, kemudian tahun 1998 mendekati 5 dolar AS sehingga ekspor mengalami peningkatan kembali secara konsisten. Pada tahun 2015, volume ekspor mencapai 58.075 ton.

Data Ditjen Perkebunan (2016) menyebutkan Indonesia juga mengimpor lada dan volumenya semakin besar setiap tahun. Kalau pada tahun 1975, impor lada sebesar 92 ton maka pada tahun 2016 meningkat menjadi 2.749 ton.

Selama periode 1969-2016 nilai ekspor meningkat rata-rata 18,92% per tahun dengan total nilai devisa sebesar 5 miliar dolar AS. Sedangkan nilai impor mengalami peningkatan lebih besar

dengan rata-rata 53,71% per tahun dengan total nilai devisa 0,2 miliar dolar AS, sehingga neraca perdagangan lada masih positif dengan total nilai 4,8 miliar dolar AS (Tabel 15)

Tabel 15. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Lada, 1969-2016

Periode	Ekspor		Impor		Neraca (000 dolar AS)
	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	
1969-2016	4.954.535	18,92	132.516	53,71	4.822.019
1969-1998	1.699.503	43,35	20.989	204,11	1.678.514
1999-2016	3.255.032	11,24	111.527	109,80	3.143.505

Sumber: BPS dan Ditjen Perkebunan, diolah

Mungkin perlu diwaspadai kecenderungan peningkatan impor (Ditjen Perkebunan, 2016). Fakta tersebut menunjukkan walaupun status Indonesia masih sebagai negara *net-exporter* lada, namun pertumbuhan impor dalam jumlah maupun dan nilai meningkat pesat.

**Vanili.** Tanaman vanili sebagian besar dibudidayakan rakyat dan hanya sebagian kecil diusahakan perkebunan swasta. Luas areal pengembangan vanili sangat fluktuatif. Selama 1977-2014 produksi vanili mengalami peningkatan rata-rata 4,86% per tahun. Peningkatan produksi tersebut lebih banyak ditunjang oleh naiknya produktivitas dibanding bertambahnya areal (Tabel 16).

Selanjutnya dalam Tabel 16 dapat dilihat bahwa rata-rata peningkatan produksi per tahun pada periode 1977-1998 sedikit lebih kecil dibanding kenaikan produksi pada periode 1999-2014. Meski rata-rata peningkatan areal dan produktivitas periode 1977-1998 lebih besar dibanding periode 1999-2014, namun peranan produktivitas dalam peningkatan produksi tetap lebih besar dibanding areal.

Tabel 16. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas Vanili, 1977-2014

Periode	Pertumbuhan (%)		
	Areal	Produksi	Produktivitas
1977-2014	5,32	4,86	6,59
1977-1998	7,72	4,05	8,39
1999-2014	2,03	5,59	4,11

Sumber: Ditjen Perkebunan

Data Ditjen Perkebunan (2016) menunjukkan Indonesia dikenal sebagai salah satu eksportir vanili dengan nama yang telah dikenal di dunia sebagai *Java vanilla beans*. Data Tabel 17 menunjukkan selama periode 1969-2014, nilai ekspor mengalami peningkatan rata-rata 51,31 % per tahun dengan total nilai devisa sebesar 619 juta dolar AS. Sedangkan pada periode yang sama, nilai impor mengalami penurunan rata-rata 52,23% per tahun dengan total devisa sebesar 15 juta dolar AS. Dengan demikian, selama periode tersebut neraca perdagangan vanili positif.

Tabel 17. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Vanili, 1969-2014

Periode	Ekspor		Impor		Neraca (000 dolar AS)
	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	
1969-2014	619.183	51,31	15.393	-52,23	603.790
1969-1998	198.899	6,62	14.72	39,00	197.427
1999-2014	420.284	-4.076	13.921	-348,68	406.363

Sumber: BPS dan Ditjen Perkebunan, diolah

**Kayu Manis.** Seperti komoditi rempah lainnya, luas areal kayu manis terbesar berasal dari perkebunan rakyat, sekalipun ada perkebunan negara dan swasta tetapi luasnya tidak signifikan. Selama periode 1967-2014, produksi kayu manis berkembang pesat dengan peningkatan rata-rata 6,98% per tahun. Sedangkan

areal dan produktivitasnya mengalami kenaikan dengan rata-rata 5,02% dan 4,19% per tahun. Dengan demikian, peranan areal dan produktivitas dalam peningkatan produksi hampir seimbang (Tabel 18).

Data juga menyebutkan peningkatan produktivitas pada periode 1967-1998 lebih kecil dibanding periode 1999-2014. Namun, bertambahnya areal pada periode 1967-1998 lebih besar dibanding periode 1999-2014. Dengan demikian, kenaikan produksi pada periode 1967-1998 lebih besar dibanding periode 1999-2014. Penurunan produksi pada periode 1999-2014 lebih banyak karena berkurangnya areal pertanaman kayu manis.

Tabel 18. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas Kayu Manis, 1967-2014

Periode	Pertumbuhan (%)		
	Areal	Produksi	Produktivitas
1967-2014	5,02	6,98	4,19
1967-1998	7,84	6,95	2,44
1999-2014	-0,1	6,14	7,27

Sumber: Ditjen Perkebunan

Kayu manis Indonesia diperdagangkan di pasar internasional dan dikenal dengan beberapa nama dagang, antara lain *Korinchi cassia* dan *Padang cassia*. Selama periode 1969-2012, nilai ekspor kayu manis meningkat rata-rata 2,2% per tahun dengan total nilai devisa sebesar 820 juta dolar AS. Selama periode tersebut, nilai impor meningkat 705,35% per tahun dengan nilai devisa 2,68 juta dolar AS. Secara keseluruhan, selama periode tersebut neraca perdagangan kayu manis Indonesia positif dengan total nilai 817 juta dolar AS (Tabel 19).

Tabel 19. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Kayu Manis, 1969-2012

Periode	Ekspor		Impor		Neraca (000 dolar AS)
	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	
1969-2012	820.160	2,2	2.679	705,35	817.481
1969-1998	399.876	30,24	2.665	1.079,83	397.211
1999-2012	420.284	55,9	14	440,98	420.270

Sumber: BPS dan Ditjen Perkebunan, diolah

**Jahe.** Indonesia merupakan negara produsen jahe terbesar keempat di dunia, setelah India, Nigeria, dan China. Budi daya jahe hampir 50% dilakukan di Pulau Jawa, khususnya Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Sedangkan sisanya tersebar di luar Jawa seperti Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi.

Data Ditjen Perkebunan (2013) menunjukkan perkembangan luas areal pertanaman jahe di Jawa mengacu pada data tahun 1996-2013 terjadi peningkatan dengan rata-rata pertumbuhan lebih rendah dari di luar Jawa.

Tabel 20 menunjukkan selama periode 1996-2013 produksi jahe meningkat rata-rata 14,47% per tahun. Sedangkan luas areal dan produktivitas masing-masing naik sebesar 5,27% dan 9,65% per tahun. Dengan demikian, peranan produktivitas terhadap kenaikan produksi lebih besar dibanding pertambahan areal. Jika tahun 1996 sebesar 11,8 ton/ha maka tahun 2013 naik menjadi 22 ton/ha.

Tabel 20. Pertumbuhan Areal, Produksi, dan Produktivitas jahe, 1996-2013

Periode	Pertumbuhan (%)		
	Areal	Produksi	Produktivitas
1996-2013	5,27	14,47	9,65
1996-1998	12,72	50,62	41,30
1999-2013	4,27	9,65	5,43

Sumber: Ditjen Perkebunan

Menurut data Ditjen Perkebunan (2013), volume ekspor jahe Indonesia sangat fluktuatif, bahkan cenderung menurun, tergantung dari kinerja produksi jahe dalam negeri. Volume ekspor tertinggi dicapai pada tahun 1996, setelah itu turun drastis, terutama setelah tahun 1999. Total volume ekspor selama kurun waktu 1996-2013 mencapai 260.204 ton, sedangkan total impor 62.469 ton.

Data dalam Tabel 21 menunjukkan bahwa selama periode 1996-2013, nilai ekspor jahe meningkat rata-rata 103,93% per tahun dengan total nilai devisa sebesar 117 juta dolar AS. Sedangkan pada periode yang sama, nilai impor jahe meningkat rata-rata 240,13% per tahun dengan total nilai devisa 46 juta dolar AS. Secara keseluruhan, pada periode tersebut negara perdagangan jahe mengalami surplus dengan nilai total 71 juta dolar AS.

Tabel 21. Pertumbuhan Ekspor dan Impor Jahe, 1996-2013

Periode	Ekspor		Impor		Neraca (000 dolar AS)
	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	Nilai (000 dolar AS)	Pertumbuhan (%)	
1996-2013	116.804	103,93	46.288	240,13	70.516
1996-1998	47.559	-27,15	134	-31,26	474.25
1999-2013	69.245	121,41	46.154	276,32	23.091

Sumber: BPS dan Pusdatin, diolah

## KERJA SAMA LINTAS PULAU REMPAH

Sesuai dengan kebutuhan pasarnya, lalu lintas pasar rempah dalam negeri meliputi wilayah penghasil rempah ke wilayah berpenduduk dengan populasi tinggi, wilayah yang memiliki industri pengolahan makanan (Bali, Jawa, Sumatera, dan Sulawesi), dan terdapat pelabuhan laut yang dapat memfasilitasi transportasi kemaritiman antarpulau serta ekspor. Kerja sama antara pulau penghasil dengan non-penghasil rempah berlangsung dalam

kaitannya dengan perdagangan, industri, dan perekonomian wilayah.

Kedekatan jarak dan kemudahan transportasi dari dan antarwilayah produsen rempah dengan lokasi pelabuhan laut internasional untuk ekspor menjadi pertimbangan penting dalam pengembangan kerja sama antarpulau penghasil rempah. Tetapi, kerja sama antara pulau penghasil rempah dan pulau lokasi industri serta pemasaran rempah selama ini cenderung berjalan dengan sendirinya tanpa banyak campur tangan pemerintah, baik pemerintah pusat maupun daerah.

Pada masa lampau, kerja sama perdagangan rempah terbentuk dengan baik antara kerajaan-kerajaan di Nusantara dan mancanegara melalui transportasi kemaritiman tradisional. Pada zaman kolonial, transportasi kemaritiman antara kerajaan dan perdagangan internasional dibatasi dan dimonopoli perusahaan-perusahaan dagang milik swasta dan Pemerintah Kolonial Belanda melalui perusahaan transportasi Pemerintah Belanda, *N.V. Koninklijk Paketvaart Maatschappij* (KPM).

Pada masa dan setelah perang kemerdekaan, Pemerintah Belanda melakukan blokade ekonomi sehingga perdagangan nasional dan internasional terhenti, termasuk jalur perdagangan rempah yang berdampak krisis keuangan pada pemerintahan Republik. Pada masa ini, lalu lintas perdagangan internasional rempah dan hasil bumi lainnya dari Nusantara ke mancanegara mengalami keterpurukan.

Pada era sekarang, selain pemanfaatan kemudahan berkaitan dengan perkembangan teknologi transportasi dan komunikasi yang canggih, pemerintah perlu terus memberikan pelayanan yang kreatif dan menarik. Selain itu juga dapat memberi motivasi untuk mendorong kerja sama pengembangan rempah di wilayah *existing* dan potensial menjangkau pasar internasional, baik wilayah pasar tradisional maupun pengembangan pasar baru.

Aspek yang dapat menjadi titik potensial dalam ekonomi kreatif pengembangan rempah adalah pengembangan produk baru yang berdaya saing tinggi dan memiliki nilai tambah, serta kualitas produk yang mampu mengantisipasi isu global antara lain isu kesehatan dan lingkungan. Aspek lainnya adalah dalam kemasan produk yang menarik dan *degradable*, informasi pasar terkait harga dan lokasi produksi, promosi produk secara aktif dan kreatif, serta promosi yang agresif dari wilayah spesifik produksi dan pengembangan yang dapat dikaitkan dengan tujuan wisata.

Pemerintah pusat dan daerah serta masyarakat umum yang berkepentingan dalam usaha tani, perindustrian, dan perdagangan rempah, perlu mengoptimalkan kerja sama antarwilayah (lintas pulau) dan mancanegara melalui pemanfaatan keberadaan Dewan Rempah Indonesia dan lembaga internasional seperti *International Pepper Community* (IPC) yang berkantor pusat di Jakarta.

Fakta menunjukkan Indonesia, khususnya Maluku, dalam sejarahnya bukan hanya sebagai sumber rempah dunia, melainkan sebagai salah satu asal-muasal rempah dunia, yaitu pala dan cengkeh. Namun, fakta juga menunjukkan bahwa mengalirnya rempah Nusantara ke belahan dunia lain sejak dulu hingga kini masih bersifat asimetris. Di satu sisi memberikan kesejahteraan hidup bagi bangsa lain, tapi di sisi lain belum memberikan kesejahteraan hidup bagi rakyat dan bangsa Indonesia.

Jika dilihat dari perkembangan produktivitas dan fluktuasi harga yang terjadi di pasar dunia (digambarkan dalam fluktuasi nilai ekspor-impor), dapat dikatakan baik penyediaan teknologi maupun pengelolaan pasar rempah selama ini belum ditangani dengan baik. Atas dasar fakta tersebut, jika kejayaan rempah ingin dibangkitkan kembali, diperlukan energi dan kreativitas yang sangat besar.

## Bab 4.

# REMPAH DAN GAYA HIDUP

**P**eran beras atau gandum dalam mengisi kehidupan manusia dapat dipahami dengan mudah, yaitu masing-masing sebagai pangan pokok untuk bangsa Asia dan Eropa. Tetapi peran rempah-rempah dalam mengisi kehidupan manusia sifatnya lebih beragam daripada beras atau gandum.

Kalau begitu apa yang menyebabkan bangsa-bangsa di dunia pada masa lalu berlomba mencari sumber rempah-rempah sampai harus saling berperang? Harganya yang sangat tinggi mengalahkan risiko dalam perjalanan dan perdagangan serta mengalahkan biaya transportasi (pelayaran) yang memakan waktu lebih dari satu tahun pulang pergi Eropa-Nusantara.

Harga tinggi adalah akibat dari permintaan tinggi, sedangkan persediaan barang ada dalam situasi langka. Meningkatnya suplai rempah karena berkembangnya produksi rempah di berbagai lokasi dan berkembangnya teknologi akibat kemajuan dalam inovasi barang substitusi bagi rempah, telah menurunkan harga rempah secara cepat. Kejayaan rempah pada masa lalu berlangsung tidak lebih dari 200 tahun setelah bangsa Eropa hadir

dan mengeksploitasi rempah di Nusantara. Dengan latar belakang pemikiran ini, maka jenis kehidupan baru seperti apa yang kiranya kondusif dengan prasyarat untuk kebangkitan rempah Indonesia?

## **Peran Iptek**

### *Komposisi Kimia Rempah*

Tanaman rempah terdiri atas berbagai jenis, namun bab ini hanya akan menguraikan komoditi rempah asli Indonesia (cengkeh, pala, dan kayu manis khususnya *C. burmani*). Selain itu, komoditi rempah introduksi yang telah berkembang di Indonesia sejak zaman dahulu dan memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perkenomian nasional, yaitu lada, vanili, dan jahe.

Selain menghasilkan produk yang digunakan sebagai bumbu masak, tanaman rempah juga menghasilkan senyawa metabolit sekunder, antara lain oleoresin dan minyak atsiri. Oleoresin adalah campuran alami dari minyak atsiri dan resin yang diperoleh dari proses ekstraksi menggunakan pelarut organik ataupun melalui cara ekstraksi dengan CO<sub>2</sub> pada kondisi superkritik.

Jenis pelarut mempengaruhi kualitas dan rendemen oleoresin yang diperoleh. Alkohol merupakan pelarut yang paling banyak digunakan dalam pembuatan oleoresin karena lebih aman. Oleoresin memiliki aroma khas dan aroma rempah yang sama dengan aslinya, karena kandungan komponen tidak menguap (nonvolatil). Sedangkan minyak atsiri dihasilkan dari proses penyulingan/destilasi air.

Minyak atsiri merupakan komponen volatil (mudah menguap) atau dikenal juga sebagai minyak eteris (*aetheric oil*), minyak esensial, minyak terbang, dan minyak aromatik. Minyak atsiri adalah kelompok besar minyak nabati yang berwujud cairan yang mudah menguap pada suhu ruang sehingga memberikan aroma yang khas. Kandungan dan komposisi senyawa kimia minyak atsiri sangat dipengaruhi jenis, varietas, cara budi daya, kondisi

agroklimat, cara dan pascapanen, teknik penyulingan, dan metode yang digunakan untuk mengidentifikasi senyawa.

**Cengkeh.** Tanaman cengkeh menghasilkan bunga cengkeh sebagai bahan baku rempah dan rokok kretek. Bunga cengkeh kering mengandung *fixed oil* (lemak), resin, *tannin*, protein, selulosa, *pentosan*, dan mineral. Serbuk bunga, tangkai bunga, dan daun cengkeh mengandung *saponin*, *tannin*, alkaloid, glikosida, dan *flavonoid*. Sedangkan tangkai bunga cengkeh mengandung *saponin*, *tannin*, glikosida, dan flavonoid.



(a)

(b)

Gambar 18. Bunga cengkeh: (a) segar dan (b) kering

Cengkeh dapat diproses menjadi aneka produk, antara lain oleoresin dan minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan produk hasil destilasi air/penyulingan yang dapat diperoleh dari bunga, daun, ranting, maupun tangkai bunga. Kandungan minyak cengkeh yang berasal dari hasil penyulingan daun (1-4%), batang (5-10%), dan bunga (10-20%).

Minyak atsiri cengkeh mengandung senyawa kimia utama eugenol 72-90%, eugenol asetat 5-15 %,  $\beta$ -cariofileno,  $\beta$ -pinene, *limonene*, *farnesol*, *benzaldehyde*, *2-heptanone*, *ethyl hexanoate*, *vanillin*, dan *cratogenic acid*. Dari golongan *tannin* adalah *bicornin*, *gallotannis acid*, dan metil salisilat (sering digunakan sebagai penghilang rasa

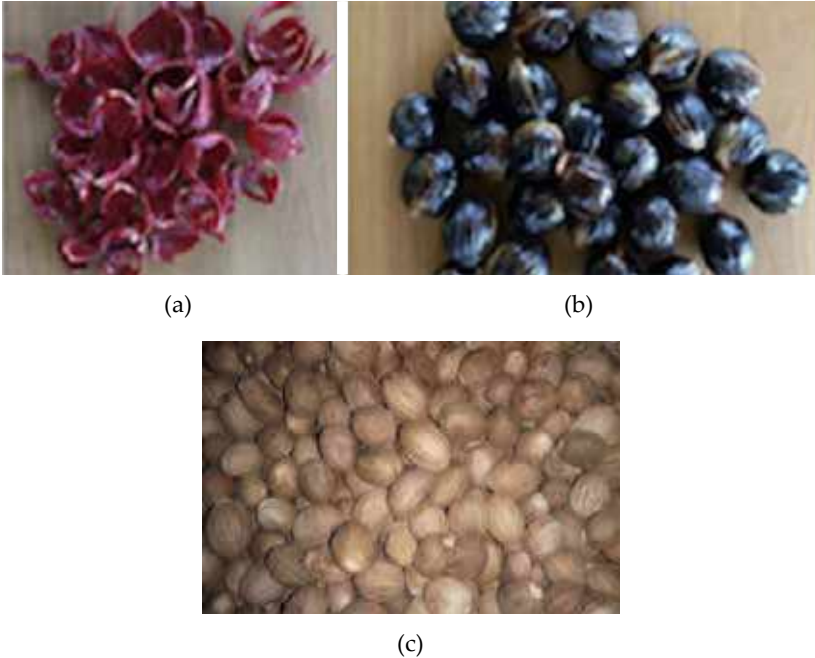
sakit). Sedangkan dari golongan *flavonoid* yaitu *eugenin*, *kaempferol*, *rhamnetin*, dan *eugenitin*. Dari golongan *triterpenoid* yaitu *stigmaterol* dan *campesterol*. Beberapa komponen *sesquiterpenes* antara lain *trans-karyofilen*, *alfa-humulen*, dan karyofilen oksida. Cengkeh juga mengandung berbagai senyawa bioaktif lain yaitu *chavicol*,  $\alpha$ -ylangene, dan *eugenone*.

Rendemen dan mutu dari minyak atsiri maupun eugenol yang dihasilkan dipengaruhi asal tanaman, varietas, mutu bahan, penanganan bahan sebelum penyulingan, metode penyulingan, dan cara analisis. Eugenol merupakan senyawa penciri dan penentu aroma cengkeh.

Kadar eugenol dalam minyak atsiri bunga cengkeh asal Maluku, Sulawesi, Sumatera, dan Jawa yang dianalisis menggunakan kromatografi gas-spektrometri massa (GCMS) berturut-turut  $93,17 \pm 1,72\%$ ,  $65,66 \pm 0,80\%$ ,  $60,29 \pm 0,67\%$ , dan  $55,88 \pm 0,98\%$ . Kadar eugenol dari bunga cengkeh yang diproses melalui destilasi air 85-89%, sedangkan dari daun cengkeh 77-88%. Minyak bunga cengkeh yang berasal dari Sumatera dan dianalisis menggunakan GCMS mengandung *trans-caryophyllene* 15,98%, *alpha-humulene* 1,151%, eugenol 73,95 %, dan *aceuto eugenol* 8,56 %.

**Pala.** Tanaman pala dikenal sebagai rempah multiguna karena setiap bagian tanaman dapat dimanfaatkan. Buah pala terdiri atas daging buah (77,8%), fuli (4%), tempurung (5,1%), dan biji (13,1%). Biji dan fuli merupakan produk utama dari tanaman pala yang sebagian besar untuk ekspor. Pala selain dimanfaatkan untuk rempah juga menghasilkan minyak atsiri.

Minyak pala diperoleh dari penyulingan biji pala muda yang berumur 3-5 bulan, warna biji dan fuli masih berwarna putih. Minyak yang disuling dari biji tua akan menghasilkan senyawa kimia safrol dan metil eugenol dengan konsentrasi yang melebihi standar.



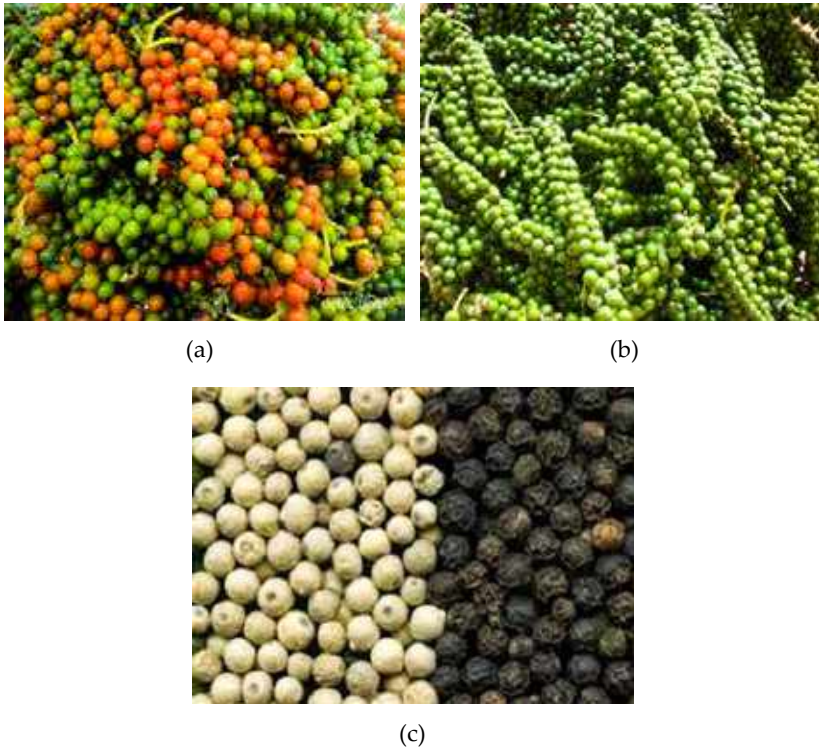
Gambar 19. Bagian buah pala: (a) fuli, (b) biji pala berbatok, (c) biji kering tanpa batok

Komponen volatil (minyak atsiri) pada oleoresin yang diidentifikasi menggunakan GCMS menghasilkan 52 senyawa. Senyawa utama yang teridentifikasi antara lain *sabinene*, *myristicin*, *elemicin*, *a-pinene*, *b-pinene*, *limonene*, *terpinen-4-ol*, asam myristat, *3-carene*, *gamma terpinene*, *safrole*, *myristicin*, eugenol, metil eugenol, isoeugenol, *elimicine*, *camphene*, *myrcene*,  $\alpha$ -phellandrene,  $\alpha$ -terpinene,  $\gamma$ -terpine, *limonene*, *1,8-cineole*, dan *linalool*.

*Myristicin* merupakan senyawa penciri pada pala, namun bersifat toksik dan dapat menimbulkan kecanduan apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak. Kadar *myristicin* minyak pala bervariasi dari 1,93-15,73%. Standar yang ditetapkan *International Standard Organization* (ISO 3215;2002) dan Standar Nasional

Indonesia (SNI) untuk kadar *myristicin* minimal 5% dan maksimal 12%.

**Lada.** Tanaman lada menghasilkan aneka produk yaitu lada putih, lada hitam, dan produk olahan lainnya antara lain lada hijau, serbuk (bubuk lada putih atau lada hitam), oleoresin, dan minyak atsiri. Lada putih diproses dari buah lada yang telah masak (berwarna kuning sampai merah), kemudian direndam, lalu dikupas kulitnya, dicuci, kemudian dikeringkan. Lada hitam dipanen dari buah lada yang masih hijau, lalu dipisahkan dari tangkainya, kemudian dikeringkan (Gambar 20).



Gambar 20. Buah lada untuk diproses menjadi (a) lada putih, (b) lada hitam, (c) produk lada putih dan lada hitam

Lada putih Indonesia ‘Muntok White Pepper’ dan lada hitam “Lampung Black Pepper” dikenal sebagai merek lada dengan kualitas terbaik di dunia yang telah memperoleh sertifikat Indikasi Geografi (IG) dari Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.

Oleoresin lada merupakan saripati/komponen utama dari buah lada, terdiri atas minyak atsiri (aroma) dan resin (rasa). Minyak atsiri lada mengandung senyawa kimia dari golongan *lignans*, alkaloid, flavonoid, komponen aromatik, dan amida. Senyawa kimia yang terdapat pada minyak lada antara lain *piperin*, asam askorbat, beta karoten, asam laurat, asam myristat, asam palmitat, *alpha terpineol*, *acetophenone*, *hexonal*, *nerol*, *nerolidol*, *1,8 cineol*, *dihydrocarveol*, *citral*, *alpha pinen*, *sabinene*, *phellandrene*, *linalool*, *limonene*, dan *piperoinol*. *Piperine* adalah senyawa yang memberikan rasa pedas pada lada.

**Kayu manis.** Kayu manis terdiri atas beberapa jenis yang dikenal di dunia perdagangan. Namun yang banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. verum* atau *true cinnamon/Ceylon Cinnamon*, *C. cassia* dikenal sebagai *cassia* atau *chinese cassia* atau *cassia lignea*, *C. burmani* dikenal sebagai *Indonesian cassia*, *Padang cassia*, atau *Kerinci cassia*, dan *C. loureirii* sebagai *Vietnamese cassia*.

*C. verum* dan *C. cassia* selain banyak digunakan sebagai rempah, juga sebagai sumber minyak atsiri. Sedangkan *Indonesian cassia* (*C. burmani*) lebih banyak dimanfaatkan sebagai rempah daripada sebagai sumber minyak atsiri. *C. burmani* merupakan kayu manis asli Indonesia dan kontribusi terbesar dari ekspor kayu manis Indonesia berasal dari jenis *C. burmani*.

Selain dikomersialkan dalam bentuk kulit batang kering (Gambar 21), kulit kayu manis juga diperdagangkan dalam bentuk serbuk, oleoresin, ataupun minyak atsiri. Senyawa yang terkandung dalam minyak atsiri kayu manis terdiri atas *cinnamaldehyde*, *linalool*, *camphor*, *terpinen-4-ol* dan *1,8-cineole*, *eugenol*, *safrole*, *c-muurolene*, *acadinol*, *germacrene D*, *a-terpineol*,

*a-cadiene*, *1,6-octadien-3-ol*, *3,7-dimethyl* dan *1-phenyl-propane-2,2-diol diethanoate*.



Gambar 21. Kulit batang kayu manis

**Vanili.** Tanaman vanili menghasilkan buah (polong) yang bernilai ekonomi tinggi. Polong vanili yang dikomersialkan merupakan hasil fermentasi sehingga warnanya berubah menjadi hitam kecokelatan sampai hitam mengkilat. Polong hasil fermentasi yang berkualitas baik adalah yang berwarna hitam mengkilat (Gambar 22), mengandung minyak yang memiliki kurang lebih 200 jenis senyawa, tetapi konsentrasinya masing-masing sangat kecil.

Komponen utama dari minyak vanili adalah *vanillin*, konsentrasinya dapat mencapai 2%. Komponen lainnya *p-hydroxybenzaldehyde*, *p-hydroxybenzyl methyl ether*, asam asetat, eugenol, *piperonal*, *caproic acid*, dan *vanillyl ethyl ether*. *Vanilin* dan *piperonal* bertanggung jawab terhadap rasa vanili dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Senyawa lain yang terdeteksi pada minyak vanili adalah *anise alcohol*, *methylguaiacol*, dan *p-cresol*. Kondisi agroklimat, cara budi daya, dan fermentasi menyebabkan perbedaan pada komposisi dan konsentrasi senyawa kimia yang terdapat dalam vanili.



(a)



(b)

Gambar 22. Buah vanili (a) segar dan (b) hasil fermentasi

**Jahe.** Jahe memiliki beberapa macam berdasarkan warna dan ukuran rimpang, yaitu jahe putih besar, jahe putih kecil, dan jahe merah. Jahe dimanfaatkan sebagai rempah dalam bentuk rimpang segar, simplisia untuk bahan obat-obatan (Gambar 23), oleoresin, dan minyak atsiri. Rimpang jahe mengandung karbohidrat (50-70%), lemak (3-8%), *terpenes* (komponen menguap/volatil), dan fenol (tidak menguap/nonvolatil).

Komponen volatil (minyak atsiri) terdiri atas oleoresin (4,0-7,5%) yang bertanggung jawab terhadap aroma jahe dengan komponen terbanyak adalah *zingiberen* dan *zingiberol*. Komponen nonvolatil (*gingerol* dan *shogaol*) bertanggung jawab terhadap rasa pedas pada jahe. Minyak atsiri jahe berwarna bening sampai kuning tua.



Gambar 23. Simplisia jahe putih kecil

Analisis kimia menunjukkan rimpang jahe mengandung lebih dari 400 senyawa kimia. Komponen terpen meliputi *zingiberene*,  $\beta$ -bisabolene,  $\alpha$ -farnesene,  $\beta$ -sesquiphellandrene, dan  $\alpha$ -curcumene. Sedangkan komponen fenol adalah *gingerol*, *paradols*, dan *shogaol*. Kandungan *gingerols* dapat mencapai 23-25% dan *shogaol* (18-25%) merupakan komponen tertinggi di dalam minyak jahe. Selain itu, rimpang jahe juga mengandung asam amino, serat kasar, abu, protein, *phytosterol*, vitamin (*nicotinic acid* dan vitamin A), serta mineral.

Komponen aroma meliputi *zingiberene* dan *bisabolene*. Sedangkan pemberi rasa pedas adalah *gingerols* dan *shogaols*. Aroma dan rasa jahe disebabkan campuran komponen volatil, *shogaols*, dan *gingerol*. Komponen *gingerol* dan *shogaol* lainnya dengan konsentrasi (1–10%) adalah *6-paradol*, *1-dehydro gingerdione*, *6-gingerdione*, *10-gingerdione*, *4-gingerdiol*, *6-gingerdiol*, *8-gingerdiol*, *10-gingerdiol*, dan *diaryl heptanoids*.

## *Fungsi Kesehatan*

Gaya hidup sehat yang dikenal dengan slogan kembali ke alam (*back to nature*) meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi produk bahan alam yang bebas dari bahan kimia sintetik sehingga permintaan bahan herbal semakin meningkat. Hal tersebut mendorong berbagai kalangan untuk melakukan pengujian berbagai jenis tanaman terhadap kesehatan.

Hasil kajian pada 100 sumber pangan yang kaya akan kandungan polifenol menunjukkan bahwa tanaman rempah adalah jenis pangan dengan kandungan polifenol lebih tinggi daripada buah-buahan, biji-bijian, ataupun sayuran. Di antara tanaman rempah, cengkeh memiliki kandungan polifenol dan senyawa antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan tanaman rempah lainnya.

**Cengkeh.** Cengkeh memiliki daya tarik yang kuat bagi komunitas medis maupun nonmedis karena memiliki banyak aktivitas biologi. Minyak cengkeh mengandung eugenol dengan kadar tinggi, yaitu sebagai antiseptik dan analgesik pada pengobatan gigi dan mulut, antijamur, antibakteri, antioksidan, antikarsinogen, dan anti radikal bebas.

Minyak cengkeh mempunyai efek farmakologi sebagai stimulan, anestetik lokal, karminatif, antiemetik, antiseptik, dan antispasmodik. Minyak cengkeh juga bersifat kemo-preventif atau anti-karsinogenik. Hasil uji telah menunjukkan bahwa cengkeh membantu dalam mengendalikan kanker paru pada tahap awal.

Mutagen adalah zat kimia yang mengubah susunan genetik DNA dan menyebabkan mutasi. Senyawa biokimia yang ditemukan dalam cengkeh, seperti fenilpropanoid memiliki sifat anti-mutagenik. Fenilpropanoid mampu mengontrol efek mutagenik secara signifikan.

Cengkeh juga mengandung sejumlah besar antioksidan. Peranan antioksidan untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan

telah banyak dilaporkan, antara lain melindungi organ tubuh dari efek radikal bebas. Senyawa kimia dalam bunga cengkeh yang berfungsi sebagai antioksidan yaitu senyawa fenolik (asam galat), flavonol glukosida, komponen fenol (eugenol, asetil eugenol), dan tanin.

Aktivitas antioksidan dari minyak cengkeh lebih tinggi dari antioksidan sintetis yang diukur sebagai DPPH. Aktivitasnya dari mulai yang tertinggi berturut-turut adalah minyak cengkeh, BHT, *alfatocopherol*, hidrokoksisilatbutilasi hidroksisol, dan *trolox*. Eugenol memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan *hydroxyanisole butylated*, BHT, *trolox*, dan  $\alpha$ -tocopherol, diukur menggunakan beberapa metode, yaitu DPPH, ABTS, *N,N*-dimethyl-*p*-phenylenediamine, CUPRAC, dan *ferri reducing assay*.

Antioksidan pada cengkeh mampu melindungi hati (bersifat hepatoprotektif), sangat membantu dalam menangkal radikal bebas dan lipid pada organ hati. Antioksidan pada minyak cengkeh juga terbukti mampu mengatasi penurunan daya ingat akibat stres oksidatif. Minyak cengkeh mampu mengembalikan daya ingat dan meningkatkan kemampuan belajar pada tikus yang diberi skopolamin pada dosis 0,025, 0,05, dan 0,1 ml/kg dibandingkan kelompok kontrol.

Selain itu, minyak cengkeh dan minyak jinten hitam (*Nigella sativa*) secara signifikan mampu melindungi hati tikus jantan terhadap kerusakan akibat terpapar aflatoksin. Pengujian manfaat cengkeh terhadap kanker juga menunjukkan hasil positif. *Skrining* terhadap berbagai jenis tanaman yang berpotensi sebagai antikanker menunjukkan bahwa ekstrak cengkeh memiliki aktivitas sitotoksik yang ampuh terhadap beberapa sel kanker manusia.

Hasil studi secara *in vitro* dan *in vivo* mengenai aktivitas biologi dan antikanker menggunakan ekstrak etil asetat cengkeh, menunjukkan bahwa senyawa asam oleanolat memiliki aktivitas

antitumor. Baik ekstrak etil asetat maupun senyawa asam oleanolat menunjukkan aktivitas terhadap beberapa jenis sel kanker.

Hasil uji terhadap sel kanker usus besar menunjukkan bahwa aktivitas ekstrak etil asetat lebih tinggi daripada senyawa tunggal asam oleanolat. Ekstrak etil asetat cengkeh mampu menginduksi apoptosis pada dosis yang sesuai. Hasil ini menunjukkan bahwa ekstrak cengkeh dapat dimanfaatkan sebagai ramuan terapi baru untuk pengobatan kanker kolorektal. Asam oleanat merupakan salah satu senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai antikanker.

Kandungan utama minyak cengkeh adalah eugenol. Eugenol juga terbukti memiliki aktivitas antiproliferatif terhadap beberapa sel kanker. Aktivitas eugenol secara signifikan lebih tinggi dari asam oleanat dan ekstrak etil asetat.

Cengkeh juga bermanfaat untuk mengatasi osteoporosis. Ekstrak hidrokarbon dari cengkeh termasuk senyawa fenolik seperti eugenol dan turunannya seperti flavon, isoflavon, dan flavonoid sangat membantu menjaga kepadatan tulang dan kandungan mineral tulang serta meningkatkan kekuatan tulang. Eugenol dari cengkeh dapat meningkatkan proliferasi sel osteoblas (sel yang bertanggung jawab dalam proses pembentukan tulang).

Cengkeh juga memiliki sifat anti-inflamasi dan penghilang rasa sakit. Studi pada ekstrak cengkeh yang diberikan kepada tikus percobaan menunjukkan eugenol mampu mengurangi peradangan karena edema. Eugenol memiliki kemampuan untuk mengurangi rasa sakit dengan menstimulasi reseptor rasa sakit. Rasa nyeri pada tulang belakang umumnya dirasakan penderita osteoporosis lanjut usia. Senyawa eugenol pada cengkeh berfungsi sebagai analgesik yang sangat membantu mengurangi rasa sakit. Selain bersifat sebagai analgesik, eugenol dari minyak cengkeh juga memiliki aktivitas anti-inflamasi.

Cengkeh telah dimanfaatkan dalam banyak obat tradisional untuk sejumlah penyakit. Salah satu penyakit tersebut adalah

diabetes. Pada pasien yang menderita diabetes, jumlah insulin yang diproduksi tubuh tidak mencukupi atau tidak diproduksi sama sekali. Penelitian telah mengungkapkan bahwa ekstrak dari cengkeh mampu berfungsi seperti insulin dengan cara tertentu dan membantu mengendalikan kadar gula darah.

Cengkeh telah banyak dimanfaatkan untuk mengatasi penyakit gusi seperti gingivitis dan periodontitis. Ekstrak bunga cengkeh secara signifikan mengontrol pertumbuhan patogen oral penyebab berbagai penyakit mulut. Cengkeh juga dapat digunakan untuk mengatasi sakit gigi karena sifat-sifatnya yang membunuh rasa sakit.

Eugenol juga memiliki aktivitas antibakteri spektrum luas, antara lain terhadap bakteri yang penyebab penyakit lambung. Eugenol dan *cinnamaldehyde* pada 2 µg/ml mampu menghambat pertumbuhan 31 strain *Helicobacter pylori* setelah 9 jam dan 12 jam inkubasi, dan lebih kuat dari *amoxicillin* dan tanpa menimbulkan resistansi.

Selain sebagai antioksidan dan antibakteri, cengkeh juga memiliki aktivitas antivirus. Eugenin, senyawa yang diisolasi dari cengkeh, diuji terhadap strain virus herpes dan menunjukkan hasil yang efektif pada konsentrasi 5 µg/ml. Pengujian antiherpes pada tikus menunjukkan bahwa ekstrak air dari bunga cengkeh menunjukkan aktivitas *antiherpes simplex tipe 1* (HSV-1) yang kuat ketika dikombinasikan dengan *acyclovir*. Kombinasi keduanya cukup aman terhadap tikus. Aktivitas sinergis ini lebih kuat pada otak daripada kulit yang terinfeksi virus herpes.

Di dalam Ayurveda, bunga cengkeh kering mengandung senyawa yang membantu dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh dengan meningkatkan jumlah sel darah putih. Rempah seperti cengkeh dan pala telah diketahui memiliki sifat aphrodisiak. Percobaan menggunakan ekstrak cengkeh dan pala dibandingkan dengan obat standar, baik cengkeh maupun pala, menunjukkan efek yang positif.

Selain memiliki manfaat kesehatan bagi manusia, cengkeh juga memiliki aktivitas sebagai pestisida. Produk cengkeh berupa daun, gagang bunga, minyak cengkeh, dan eugenol bersifat sebagai fungisida, bakterisida, nematisida, dan insektisida karena dapat menekan, bahkan mematikan pertumbuhan miselium jamur, koloni bakteri, dan nematoda.

Senyawa turunan eugenol yaitu metil eugenol yang dapat diperoleh dengan proses sintesa dari eugenol mempunyai aroma khas serangga betina (*sex pheromon*). Karena itu, senyawa tersebut banyak digunakan sebagai atraktan untuk menarik lalat jantan dalam pengendalian lalat buah.

Sebagai fungsida, minyak cengkeh cukup efektif mengatasi gangguan pada tanaman akibat patogen tular tanah, antara lain *P. capsici*, *R. lignosus*, *Sclerotium* sp., dan *F. oxysporum*. Sebagai pengawet, minyak cengkeh memiliki daya hambat terhadap berbagai jenis jamur seperti *Mucor* sp., *Microsporium gypseum*, *Fusarium monoliforme* NCIM 1100, *Trichophytum rubrum*, *Aspergillus* sp., dan *Fusarium oxysporum* MTCC 284.

Senyawa aktif yang bertanggung jawab sebagai antijamur adalah eugenol karena mampu menimbulkan lisis pada spora dan miselia. Eugenol dapat mengakibatkan kerusakan membran dan deformasi makromolekul. Minyak cengkeh dan eugenol memiliki aktivitas sebagai nematisida, terutama terhadap *Melodogyne incognita* dan *Rodopholus similis* dalam konsentersasi yang tinggi, yaitu 1-10%. Sebagai insektisida, eugenol pada konsentersasi 10% dapat menyebabkan *A. fasciculatus* tidak menghasilkan keturunan.

Selain itu, minyak cengkeh dapat juga dimanfaatkan sebagai obat anestesi dalam penangkapan ikan hias dari tempat asalnya maupun selama proses penanganan, pemilihan, dan transportasinya sebagai alternatif pengganti larutan sianida. Minyak cengkeh mempunyai beberapa keunggulan sebagai anestesi ikan dibandingkan bahan lain yang terbuat dari bahan kimia termasuk MS. 222, *quinaldine*, dan *benzocain*.

Berbagai bukti ilmiah tentang aktivitas biologi cengkeh menunjukkan bahwa cengkeh merupakan tanaman yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Cengkeh tidak saja sebagai pengawet makanan dan sumber pangan kaya akan senyawa antioksidan, tapi juga produk kesehatan yang telah terbukti secara ilmiah. Ini merupakan peluang bagi pemanfaatan cengkeh untuk mengantisipasi berkurangnya penggunaan komoditas tersebut dalam industri rokok kretek. Hasil studi tersebut sekaligus membuktikan mengapa cengkeh telah digunakan selama berabad-abad.

**Pala.** Komoditas ini memiliki banyak manfaat kesehatan, antara lain mengurangi rasa sakit dan peradangan, melancarkan pencernaan, menjaga fungsi otak, menghilangkan racun dalam tubuh, menjaga kesehatan mulut dan gusi, membantu mengatasi insomnia, meningkatkan kesehatan tulang, dan mencegah anemia dan obat pelega perut. Dalam dosis rendah, pala dapat digunakan untuk mengurangi flatulensi (kembung perut), meningkatkan daya cerna dan selera makan, serta untuk mengobati diare, muntah, dan mual.

Penelitian farmakologi mengungkapkan berbagai aktivitas pala seperti antioksidan, antibakteri, antidiabetes, hipolipidemia, hepatoprotektif, dan analgesik. Ekstrak etanol pala menunjukkan aktivitas antiproliferatif terhadap sel kanker paru-paru, usus besar, prostat, kepala dan leher, serta payudara. Efek terapeutik dari pala disebabkan oleh minyak atsiri.

*Myristicin* banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi. Biasanya digunakan sebagai obat penenang dan campuran obat tertentu. *Myristicin*, *safrol*, dan *elimisin* adalah *phenylpropene* yang bersifat psikoaktif, antikolinergik, dan bersifat halusinogen.

Senyawa kimia dalam biji pala bersifat antidepresan sehingga banyak direkomendasikan untuk mengatasi kesulitan tidur atau insomnia. Biji pala telah banyak digunakan pada produk peningkat kualitas tidur. Kandungan Mg sangat penting bagi tubuh untuk

mengurangi ketegangan urat saraf, mampu merangsang produksi serotonin, dan menstimulasi ketenangan. Serotonin mengubah melatonin pada otak sehingga menginduksi rasa tenang dan tidur.

Salah satu komponen kimia pala mirip dengan mentol, memiliki karakteristik sebagai pereda nyeri alami. Pala juga dapat memperbaiki kesehatan otak. *Myristisindan macelignan* dari minyak atsiri pala terbukti mampu mengurangi degradasi saraf dan fungsi kognitif yang umumnya terjadi pada kasus demensia dan alzheimer, sehingga mampu mempertahankan fungsi otak secara normal dan sehat.

Pala juga dapat membantu membuang racun dari liver dan ginjal akibat konsumsi alkohol, obat-obatan, ataupun cemaran polutan dari makanan sehingga memperbaiki fungsi hati dan ginjal. Senyawa aktif pada pala membantu menyerap batu ginjal dan meningkatkan fungsi ginjal dan hati.

Pala memiliki sifat antibakteri sehingga mampu membunuh bakteri pada gusi dan gigi, memperbaiki kesehatan mulut, terutama mencegah halitosis (bau mulut). Karena itu, pala banyak digunakan sebagai bahan baku industri pasta gigi dan *mouthwash* herbal. Pala juga mengandung senyawa bioaktif yang bersifat antikanker. Senyawa bioaktif dalam ekstrak metanol dan minyak atsiri dapat menginduksi kematian sel (apoptosis) pada sel-sel leukemia sehingga dapat menghentikan penyebaran sel kanker dan metastasis.

Biji pala juga memiliki manfaat untuk mengatasi gangguan fungsi seksual. Pemberian 50% ekstrak etanol dosis tunggal pala dan cengkeh pada tikus meningkatkan aktivitas kawin. Hasil pengujian pada tikus, ekstrak buah pala memiliki potensi sebagai *aphrodisiac*.

Kandungan mineral pala (kalium) sangat bermanfaat dalam mempertahankan fungsi organ. Kalium adalah vasodilator yang melemaskan pembuluh darah sehingga mengurangi tekanan

darah dan menurunkan tekanan pada sistem kardiovaskular. Selain itu, kalium juga memfasilitasi penyerapan nutrisi dari makanan, membuat proses pencernaan menjadi cepat dan efisien. Kalsium dalam pala dapat meningkatkan kesehatan tulang dan mencegah osteoporosis. Kandungan zat besi dalam biji pala dapat meningkatkan jumlah sel darah merah dan mencegah anemia.

Secara tradisional, pala telah lama dimanfaatkan untuk meningkatkan penampilan dan kesehatan kulit. Caranya dengan mencampur pasta pala dengan air atau madu, lalu digunakan untuk perawatan kulit, membantu mengurangi peradangan dan iritasi pada kulit, meningkatkan hidrasi, menghaluskan kulit, serta mengurangi noda akibat cacar, bisul, dan jerawat.

Sekalipun banyak manfaat kesehatan pala yang telah dibuktikan secara ilmiah, namun mengonsumsi pala secara berlebihan dapat memiliki efek psikotropika, halusinasi, atau narkotika. Mengonsumsi terlalu banyak dapat menyebabkan kejang, palpitasi jantung tidak teratur, dan muntah.

**Lada.** Lada merupakan rempah yang paling banyak penggunaannya di dunia. Selain sebagai bahan bumbu (rempah), lada juga memiliki manfaat kesehatan. Beberapa laporan menyatakan bahwa lada bersifat sebagai antioksidan, antara lain karena adanya senyawa asam askorbat, beta karoten, asam laurat, asam myristat, asam palmitat, dan piperin.

Manfaat kesehatan lain dari lada antara lain sebagai analgesik, anti-osteoporosis, dan anti-inflamasi. Lada dan minyak lada bermanfaat untuk membantu pencernaan, membuang gas, mengatasi keracunan makanan, maag, kolera, disentri, dan rasa mual karena hipotermia.

Penelitian tentang khasiat antikanker telah dilakukan pada berbagai jenis tanaman. Salah satu tanaman yang memiliki potensi yang luar biasa sebagai antikanker adalah lada. Ekstrak lada (bebas piperin) menunjukkan aktivitas terhadap sel-sel kanker payudara

pada tikus dan dinyatakan memiliki toksisitas rendah dan efek antitumor yang kuat.

Ekstrak etanol lada memiliki aktivitas antikanker yang kuat terhadap kanker kolorektal. Ini membuka peluang pengembangan obat baru untuk pengobatan kanker kolorektal. Beberapa senyawa kimia lain telah diisolasi dari lada dan diketahui bahwa asam fenolat merupakan senyawa yang menunjukkan aktivitas farmakologi yang paling kuat terhadap beberapa penyakit. Selain itu, lada telah terbukti memiliki berbagai aktivitas farmakologi lainnya seperti antihipertensi, antiostatik, antimikroba, antioksidan, anti-inflamasi, dan aktivitas imunomodulator.

Komponen utama minyak lada adalah piperin yang merupakan komponen alkaloid. Piperin dari lada hitam memiliki aktivitas anti-inflamasi, anti-osteoporosis, analgesik, antipiretik, dan antidepresi. Piperin juga memiliki aktivitas sebagai antimikroba, hepatoprotektif, antioksidan, antimutagenik, dan antikarsinogenik. Selain itu, piperin memiliki fungsi untuk memperbaiki daya ingat dan kemampuan kognitif dengan cara menstimulasi senyawa kimia pada otak sehingga bermanfaat untuk mengatasi alzheimer dan kepikunan.

Piperin juga dapat meningkatkan ketersediaan ketercernaan atau penyerapan senyawa kimia dalam makanan dan obat-obatan serta mempercepat proses penyerapan di jaringan usus, antara lain meningkatkan bioavailabilitas senyawa antikanker ataupun sebagai antikanker yang menurunkan ukuran masa tumor antikarsinogen.

Konsumsi lada juga dapat meningkatkan sekresi asam klorida dalam lambung dan memperbaiki penyerapan makanan ke dalam usus sehingga mencegah sembelit dan kolikelin. Lada juga bermanfaat mencegah pembentukan gas, meningkatkan keringat, dan peluruh air seni sehingga dapat membuang racun, asam urat, urea, serta kelebihan air dan lemak.

Kelebihan lain dari lada adalah berfungsi sebagai *carminative* (perangsang pembuangan gas) dan peluruh lemak. Kulit buah lada dapat memecahkan sel-sel lemak sehingga membantu menurunkan berat badan, melarutkan kelebihan kolesterol, mencegah *atherosclerosis*, serangan jantung, dan stroke.

Dalam Ayuverda, lada juga berfungsi mengatasi masalah flu dan batuk, melancarkan sinusitis dan hidung tersumbat, merangsang pengeluaran dahak dari saluran pernapasan, merangsang bersin sehingga sumbatan-sumbatan pada saluran pernapasan menjadi lancar, dan membantu penyembuhan dari infeksi. Lada juga bersifat sebagai antioksidan, dapat mencegah kerusakan organ akibat radikal bebas, membantu mencegah kanker, jantung, memperbaiki fungsi hati, mengatasi penuaan dini, serta mencegah pikun. Selain itu juga berfungsi untuk memperbaiki kerusakan mukosa usus dan *ulser*.

**Kayu manis.** Kayu manis dikenal sebagai salah satu rempah paling tua di dunia dan diketahui memiliki banyak manfaat kesehatan, antara lain sebagai analgesik, antibakteri, antidiabetes, antijamur, antioksidan, antirematik, antitrombotik, anti-osteoporosis, anti-inflamasi, dan antitumor.

Senyawa *2-hydroxy-cinnamaldehyde* dari kayu manis berfungsi sebagai analgesik yang sangat membantu untuk mengurangi rasa sakit. Senyawa tersebut juga bersifat anti-inflamasi dan antijamur. Komponen utama minyak kayu manis yang memiliki efek *therapeutik* adalah *cinnamaldehyde*.

Sebagai anti-osteoporosis, kayu manis dengan senyawa aktifnya *cinnamaldehyde* dan *2-methoxy cinnamaldehyde* mampu mencegah osteoporosis dengan cara menghambat pembentukan sel osteoklast (sel yang bertanggung jawab pada penyerapan tulang) beserta aktivitas penyerapan tulangnya.

Selain itu, kayu manis memiliki sifat antibakteri. Kayu manis dikombinasikan dengan *thyme* menunjukkan daya hambat terhadap *H. pylori* dan aktivitas *urease* yang paling ampuh. Aktivitas

antibakteri dua ekstrak kayu manis yang berbeda (metilen klorida dan etanol) terhadap tujuh isolat klinis *H. pylori*, ekstrak kayu manis (100 µg) menghasilkan zona penghambatan yang lebih besar dari zona penghambatan yang dihasilkan beberapa antibiotik (10 µg ampisilin, 30 µg tetrasiklin, 15 µg eritromisin, 30 µg nalidiksik asam, dan 25 µg *co-trimoxazole*). Efek antibakteri dari ekstrak kayu manis kemungkinan karena senyawa *cinnamaldehyde* dan daya hambat *cinnamaldehyde* > eugenol > *carvacrol*.

Penelitian untuk mencari obat herbal antidiabetes pada 49 jenis tanaman menggunakan tikus percobaan menunjukkan kayu manis memiliki senyawa yang mampu meningkatkan aktivitas insulin dan juga memiliki fungsi bioaktif mirip insulin. Hasil identifikasi senyawa diperoleh bahwa polifenol polimer pada kayu manis berfungsi sebagai antioksidan dan mampu meningkatkan aktivitas insulin 20 kali lipat. Selain kayu manis, pala dan cengkeh juga memiliki fungsi bioaktif mirip insulin sehingga sangat bermanfaat untuk mengendalikan intoleransi glukosa dan diabetes.

**Vanili.** Vanili kaya akan antioksidan. Salah satu fungsi terpenting dari antioksidan adalah untuk menetralkan dampak dari radikal bebas dalam tubuh yang merupakan hasil samping dari proses metabolisme sel. Antioksidan dari vanili dapat mencegah efek negatif dari radikal bebas, membantu mencegah kerusakan sel dan jaringan di sekitar tubuh, merangsang regenerasi sel alami tubuh, dan meningkatkan kekebalan tubuh sehingga melindungi dari berbagai penyakit infeksi dan kanker.

Selama berabad-abad, vanili telah digunakan mengatasi peradangan. Vanili dapat membantu meringankan kondisi radang sendi, asam urat, dan kondisi peradangan lainnya, termasuk radang hati akibat kecanduan minuman beralkohol. Vanili juga sering digunakan dalam produk kebersihan dan kecantikan karena memiliki khasiat pada rambut dan kulit. Minyak atsiri vanili dapat memperkuat rambut, mendorong aliran darah ke kulit kepala, serta mendorong pertumbuhan dan rambut yang lebih estetik.

Di Afrika Kuno, dukun menggunakan vanili untuk masalah perut. Para dokter Eropa pada abad ke-16 dan ke-17 menggunakan vanili sebagai penangkal keracunan, keluhan pada perut, dan sebagai afrodisiak. Minyak vanili memiliki sifat *antispasmodic*, *balsamic*, penenang, *emmenagogue*, antioksidan, antidepresan, dan afrodisiak.

**Jahe.** Jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang paling banyak dikonsumsi di dunia dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut catatan sejarah, ternyata jahe telah dimanfaatkan sebagai tonik kesehatan sejak lebih dari 5.000 tahun oleh orang India dan China.

Manfaat jahe bagi kesehatan berkaitan dengan fungsi senyawa aktif sebagai antioksidan, anti-inflamasi, antimutagen, dan aktivitas biologi lainnya. Hasil penelitian tentang manfaat kesehatan jahe secara *in vitro* dan *in vivo* menunjukkan bahwa komponen aktif pada jahe bermanfaat untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan.

Ekstrak jahe telah dilaporkan untuk memberikan efek radioprotektif pada tikus yang terkena radiasi gamma. Terapi dengan [6]-gingerol mampu menurunkan stres oksidatif yang diinduksi ultraviolet-B (UVB). Kehadiran stres oksidatif dikaitkan dengan berbagai penyakit. Banyak laporan yang menyatakan jahe dan beberapa komponennya memiliki aktivitas antioksidan dan terbukti secara *in vitro*.

Jahe juga dilaporkan sangat efektif sebagai antiradang (anti-inflamasi), *osteoarthritis*, dan rematik. Mayoritas bukti ilmiah tampaknya menunjukkan jahe dan berbagai komponennya memiliki efek anti-inflamasi, baik secara *in vitro* maupun *ex vivo*. Senyawa [6]-gingerol dari jahe merah berfungsi sebagai analgesik yang sangat membantu untuk mengurangi rasa sakit.

Studi tentang aktivitas antikanker pada jahe dan berbagai komponennya difokuskan pada berbagai sediaan jahe mulai dari

ekstrak kasar sampai senyawa murni *6-gingerol*, *6-shogaol*, dan *zerumbone*, senyawa *sesquiterpene* yang berasal dari jahe. Efektivitas jahe dalam mencegah atau menekan pertumbuhan kanker telah diperiksa dalam berbagai jenis kanker, termasuk limfoma, hepatoma, kanker kolorektal, kanker payudara, kanker kulit, kanker hati, dan kanker kandung kemih. Hasilnya menunjukkan bahwa senyawa jahe menekan proliferasi sel kanker manusia melalui induksi apoptosis.

Aktivitas antikanker dari jahe dan komponennya antara lain karena aktivitas antioksidan dan kemampuan menginduksi apoptosis, menurunkan proliferasi. Jahe dan senyawa aktif *6-gingerol* dan *6-shogaol* menunjukkan aktivitas antikanker terhadap *gastro intestine (GI cancer)*.

Hasil pengujian secara *in vitro* dan *in vivo* pada hewan percobaan serta studi epidemiologi menunjukkan jahe dengan komponen aktifnya mampu menekan pertumbuhan dan menginduksi apoptosis (kematian sel) per berbagai jenis sel kanker, di antaranya kanker kulit, indung telur (ovarium), usus besar, payudara, serviks (mulut rahim), mulut, ginjal, prostat, *gastric*, pankreas, liver, otak, dan *cholangiocarcinoma*. Namun, hasil pengujian antikanker jahe pada manusia masih terbatas.

Penggunaan jahe yang paling umum dan diketahui sejak lama adalah mengurangi gejala mual dan muntah (antiemetik). Mual dan muntah mempengaruhi sebagian besar wanita hamil. Selama bertahun-tahun jahe telah direkomendasikan dan digunakan mencegah mual untuk wanita hamil. Jahe juga telah direkomendasikan untuk memerangi mual akibat kemoterapi.

Manfaat jahe untuk pengobatan organ hati dan gangguan pencernaan menunjukkan bahwa jahe umumnya efektif sebagai antiemetik. Efektivitas jahe sebagai antiemetik telah dikaitkan dengan efek karminatif yang membantu memecah dan membuang gas dari usus. Secara keseluruhan, jahe cukup efektif dalam

mengurangi mual dan muntah dan memiliki efek samping yang merugikan bagi penderita termasuk wanita hamil.

Selain itu, beberapa bukti mendukung peran protektif jahe dalam fungsi kardiovaskular dan sejumlah kondisi penyakit lainnya. Fungsi kardiovaskular menunjukkan bahwa konsumsi ekstrak jahe terstandar menurunkan area lesi aterosklerotik aorta, trigliserida plasma dan kolesterol, lipoprotein densitas rendah (LDL), dan agregasi LDL pada tikus.

Jahe juga berpotensi mengobati berbagai aspek penyakit kardiovaskular *in vitro* pada hewan percobaan. Hasilnya mendukung efek anti-inflamasi, antioksidan, antiplatelet, hipotensi, dan hipolipidemik. Namun, uji coba pada manusia kurang meyakinkan dan masih perlu dilakukan penelitian yang lebih komprehensif.

Namun demikian, jahe juga telah digunakan selama berabad-abad untuk mengobati penyakit pernapasan seperti asma. Asma adalah penyakit kronis yang ditandai peradangan dan hipersensitivitas sel otot polos saluran napas yang menyebabkan kejang. Komponen rimpang jahe dilaporkan mengandung senyawa ampuh yang mampu menekan reaksi alergi dan berguna untuk pengobatan dan pencegahan penyakit alergi.

Jahe juga dilaporkan memiliki efek antidiabetes. Dalam model tikus diabetes yang diinduksi dengan *streptozotocin*, tikus yang diberi makan jahe menunjukkan toleransi glukosa yang lebih baik dan tingkat insulin serum yang lebih tinggi dari tikus yang tidak diobati. Hal itu menunjukkan bahwa jahe dapat membantu mengontrol kadar gula darah.

Pengobatan dengan ekstrak jahe menghasilkan penurunan yang signifikan dalam peningkatan fruktosa di tingkat lipid, berat badan, hiperglikemia, dan hiperinsulinemia yang terkait dengan resistensi insulin. Ekstrak jahe segar (diberikan setiap hari, 500

mg/kg secara intraperitoneal) pada tikus diabetes yang diinduksi *streptozotocin* mampu menurunkan kadar glukosa, kolesterol, dan triasilgliserol serum.

Selain itu juga terjadi penurunan kadar protein urine, asupan air, output urine, dan mencegah penurunan berat badan yang terkait dengan diabetes. Senyawa [6]-gingerol juga telah ditemukan meningkatkan penyerapan glukosa pada insulin sensitif. Studi selanjutnya menunjukkan senyawa [6]-shogaol atau [6]-gingerol secara signifikan bermanfaat mengendalikan diabetes pada manusia.

Jahe kering memiliki khasiat dalam mengobati demensia, termasuk penyakit alzheimer. Selain itu, penggunaan ekstrak jahe dapat meringankan gejala kolitis ulseratif yang diinduksi asam asetat pada tikus. Kolitis ulseratif adalah penyakit radang usus kronis yang berulang yang tidak diketahui sebabnya.

Data penelitian tersebut menunjukkan bahwa jahe dan senyawa bioaktifnya terakumulasi dalam saluran pencernaan yang mendukung khasiat jahe sebagai agen antinausea (mual dan muntah) dan sebagai senyawa pencegah kanker usus besar. Penggunaan jahe yang paling umum adalah untuk mengurangi muntah dan mual yang terkait dengan kehamilan, kemoterapi, dan pascaoperasi.

Data klinis tidak diragukan lagi menunjukkan bahwa jahe setidaknya sama efektifnya. Bahkan mungkin lebih baik dari vitamin B6 dalam mengobati gejala mual dan muntah. Jahe juga dapat mengurangi kolesterol dan meningkatkan metabolisme lipid sehingga membantu mengurangi risiko penyakit kardiovaskular dan diabetes. Tidak ada laporan yang menunjukkan jahe memiliki efek samping yang merugikan atau dapat memperparah penyakit pada wanita hamil atau pasien sehingga dinyatakan aman untuk digunakan.

### *Fungsi Cita Rasa, Aroma, dan Pengawet*

Kandungan senyawa kimia pada tanaman rempah selain memiliki fungsi kesehatan juga dapat memberikan cita rasa, aroma, dan memiliki aktivitas sebagai pengawet makanan. Misalnya, bunga cengkeh kering banyak dimanfaatkan dalam pembuatan kue seperti nastar.

Serbuk cengkeh, kayu manis, jahe, dan vanila banyak digunakan dalam pembuatan makanan ringan seperti kue pie dan biskuit. Pie banyak menggunakan serbuk kayu manis. *Ginger bread*, biskuit jahe/*speculas* umumnya menggunakan jahe dan vanili. Selain pemberi rasa, fungsi rempah juga sebagai pemberi aroma sehingga meningkatkan daya tarik konsumen.

Lada hitam dan rempah-rempah lainnya selain mampu membangkitkan cita rasa, juga memberikan manfaat gizi dan obat alami. Peran lada sebagai pembangkit cita rasa terutama banyak dimanfaatkan pada pangan berbasis daging, ayam, ikan, dan telur. Karena itu, peramalan tren konsumsi lada per kapita dihitung berdasarkan konsumsi pangan tersebut. Sedangkan manfaat sebagai obat alami, kandungan piperin pada lada mampu meningkatkan penyerapan makanan dengan menstimulasi rasa yang mendorong lambung meningkatkan sekresi asam HCl.

Daging buah pala dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti manisan, sirup, jus, permen, selai, jeli, dan *chutney* (Gambar 24). Oleoresin pala sering digunakan dalam penyedap minuman ringan, makanan kalengan, dan kosmetik. Biji pala banyak digunakan sebagai bumbu kuliner karena rasa dan sifatnya sebagai pengawet makanan. Oleoresin pala digunakan dalam pembuatan masakan daging dan sayur. Safrol juga banyak digunakan sebagai perisa makanan dengan batas maksimum pada produk berbungu adalah 10 mg/kg.

Minyak pala umumnya digunakan dalam industri makanan dan minuman (sebagai penyedap, pewangi, dan pengawet),

kosmetika, parfum, dan industri farmasi. Produk lain yang berasal dari biji pala adalah mentega pala, yaitu *trimiristin* yang dapat digunakan sebagai minyak makan dan bahan industri kosmetik.



Gambar 24. Produk makanan dan minuman pala

Jahe telah digunakan sebagai penyedap makanan jauh sejak berabad-abad lalu. Bahkan sampai kini masih menjadi komoditas yang banyak dicari konsumen. Pemanfaatan jahe dalam berbagai bentuk, baik segar, kering, asinan, diawetkan, dikristalkan, manisan, bubuk, digiling, oleoresin, maupun minyak atsiri. Rasanya agak pedas dan sedikit manis dengan aroma yang kuat dan pedas.

Jahe segar juga banyak dimanfaatkan untuk bumbu masakan atau pembuatan minuman penghangat dan umumnya ditambahkan susu. Minuman berbasis jahe seperti susu jahe, serbat, bandrek, serbuk instan, ataupun dalam bentuk sirup/cair telah lama berkembang dan perkembangannya semakin pesat seiring dengan meningkatkannya pengetahuan akan manfaat jahe.

Tanaman rempah juga berfungsi sebagai pengawet makanan. Di antara tanaman rempah, cengkeh dan kayu manis terbukti

sangat potensial sebagai pengawet makanan. Cengkeh juga memiliki aktivitas antibakteri yang kuat yang diuji pada beberapa bakteri dan *strain* jamur.

Ekstrak air cengkeh dengan konsentrasi 3% menunjukkan efek bakterisida lengkap terhadap patogen yang mengontaminasi makanan, yaitu *Escherichia coli* (*E. coli*), *Staphylococcus aureus*, dan *Bacillus cereus*. Pada konsentrasi 1% ekstrak cengkeh juga menunjukkan aksi penghambatan yang baik.

Eugenol sebagai komponen utama dari minyak cengkeh memiliki fungsi sebagai bakterisida dan sangat efektif sebagai pengawet makanan. Eugenol dan ekstrak bunga cengkeh juga diuji terhadap dua bakteri patogen penyebab penyakit pada manusia yang terbawa makanan, yaitu *Salmonella enterica serovar Typhimurium* LT2 dan *Listeria innocua* [29]. Hasil ini menunjukkan cengkeh memiliki potensi besar sebagai aditif/pengawet makanan karena sangat efektif dan relatif aman.

Minyak kayu manis banyak dimanfaatkan dalam makanan, kosmetika, perisa, industri pangan, dan farmasi. Ekstrak *C. burmanii* memiliki aktivitas antibakteri pada lima bakteri patogen manusia terbawa makanan seperti *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella anatum*. Hasil analisis menunjukkan bahwa (*E*)-*cinnamaldehida* dan *proanthocyanidins* merupakan komponen minyak atsiri yang paling dominan dan menunjukkan aktivitas antibakteri yang signifikan.

### ***Fungsi Industri***

Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat, berdampak pada peningkatan kebutuhan produk pangan yang bebas dari aditif, pewarna, perisa, pewangi, maupun pengawet sintetis. Karena itu, tren permintaan terhadap produk bahan alam semakin meningkat. Kandungan senyawa kimia pada rempah yang memiliki berbagai fungsi, secara langsung maupun tidak

langsung dapat mendorong tumbuhnya berbagai jenis industri berbasis rempah.

Industri berbasis rempah dapat dikembangkan untuk menghasilkan aneka produk, mulai dari produk primer seperti cengkeh kering, biji lada hitam, biji pala kering, jahe kering, kayu manis, ataupun produk olahan lainnya dengan nilai tambah tinggi. Misalnya: industri makanan, minuman, minyak atsiri, oleoresin, antioksidan, aditif, pengawet (*preservatives*), perisa (*flavor*), aroma/fragrans (aromaterapi, parfum), pewarna alami (*colourants*), kosmetika, ataupun industri farmasi.

Senyawa bioaktif dari tanaman rempah yang secara ilmiah terbukti memiliki fungsi kesehatan, baik untuk antioksidan maupun bahan baku farmasi, sehingga sangat potensial dikembangkan menjadi industri fraksinasi yang menghasilkan senyawa tunggal. Sedangkan manfaat rempah sebagai pewangi dan fungsi antimikroba sangat potensial dikembangkan untuk menghasilkan bahan kebutuhan rumah tangga. Contohnya *toileteries*, produk keperluan pribadi/*personal care* (sabun, obat kumur/*mouthwash*, *dental care*, dsb), dan bahan kebutuhan rumah tangga lainnya berbasis rempah (pewangi pakaian, detergen, dsb).

Selain itu, berbagai hasil penelitian yang menunjukkan fungsi minyak atsiri, ekstrak, maupun senyawa bioaktif pada tanaman rempah yang efektif sebagai antihama, nematoda, ataupun antimikroba patogen tanaman (bakteri, jamur) dapat mendorong pengembangan industri pestisida nabati.

### ***Fungsi Religi***

Jauh sebelum rempah dimanfaatkan sebagai bumbu masak, tanaman rempah telah dimanfaatkan dalam ritual keagamaan. Selain menambah cita rasa, rempah juga digunakan untuk “memanggil” Tuhan, menyembuhkan atau mengusir wabah penyakit, mengawetkan mayat, serta untuk keperluan seksualitas.

Kayu manis merupakan jenis rempah yang paling awal digunakan dalam upacara keagamaan. Orang Yunani membakarnya untuk dupa yang digunakan di kuil dan rumah mereka. Di zaman Mesir Kuno rempah banyak untuk upacara keagamaan yang didokumentasikan dengan baik dalam papirus Elbers. Selama 3500 SM, orang Mesir Kuno menggunakan rempah lokal untuk membumbui makanan mereka, bahan kosmetik, dan *lotion* untuk membalsem mayat mereka.

Pada masa Firaun (1400 SM), ada bukti jaringan perdagangan yang luas dengan Asia. Di antara produk tanaman Asia yang biasa digunakan di Mesir Kuno adalah kayu manis (Asia Tenggara), cengkeh (Maluku), dan pala (Pulau Banda). Rempah tersebut digunakan tidak hanya sebagai bagian dari proses pembalseman, tetapi juga minyak dan dupa pengurapan.

Rempah seperti kayu manis adalah komponen penting dari ritual pembalseman. Bangsa Mesir Kuno percaya bahwa rempah sangat penting untuk pengawetan daging karena memiliki aroma yang akan menutupi bau tidak enak dari daging yang membusuk.

Dalam kitab agama Yahudi, ada beragam produk rempah yang disebutkan di dalamnya, seperti balsam, gaharu, kayu manis, kemenyan, kumkuma (safron), dan mur (damar wangi). Kulit kayu manis untuk menghiasi Kuil Perdamaian dan Capitol yang dibangun di Roma Kuno. Sejak tahun 22 SM di Tiongkok, cengkeh digunakan sebagai rempah yang dimasukkan dalam peti mayat pada upacara keagamaan.

### ***Fungsi Lingkungan***

Rempah dapat secara langsung ataupun tidak langsung berkontribusi terhadap lingkungan hidup yang berkelanjutan. Selain memberikan kesempatan kerja dan pendapatan bagi masyarakat perkebunan, pohon cengkeh misalnya, dapat

dimanfaatkan dalam konservasi tanah dan air pada lahan-lahan yang relatif agak miring, demikian juga pohon pala.

Adapun tanaman rempah yang bukan merupakan pohon, tetapi perdu atau tanaman setahun, apabila dikembangkan di lahan-lahan kering akan meningkatkan nilai lahan sekaligus dapat dirancang untuk menanggulangi kemiskinan. Dengan demikian, pemikiran mengembalikan kejayaan rempah Nusantara bisa sekaligus membangun lingkungan yang berkelanjutan secara terintegrasi dengan penanggulangan kemiskinan dan penurunan kesenjangan sosial ekonomi antarwilayah.

## **Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Rempah Indonesia**

### *Sejarah dan Budaya*

Kemasyuran rempah Nusantara sudah tercatat di banyak manuskrip kuno sebagai bagian penting dalam pembentukan peradaban dunia. Rempah Nusantara juga menjadi salah satu komoditas penting dalam jalur perdagangan, bahkan sejak zaman kejayaan kerajaan besar di dunia. Apabila perjalanan rempah itu dipetakan maka Indonesia akan menjadi pusat dari jalur rempah dunia. Dalam sejarahnya, Indonesia memang sudah sejak lama mengisi kecenderungan budaya penggunaan rempah dalam kehidupan manusia di Nusantara maupun mancanegara. Cukup banyak dokumen maupun temuan sejarah menunjukkan hal tersebut.

Peran rempah dalam menciptakan rasa, aroma, kegairahan, dan sebagai simbol status dalam masyarakat sudah dikenal sejak zaman sebelum masehi. Fakta meredupnya era rempah pada akhir abad ke-18 dan baru hidup lagi saat sekarang berhubungan dengan kesuksesan produk sintetik pada masa lalu.

Pengalaman dan perkembangan ilmu pengetahuan serta teknologi di bidang ini telah mengubah selera dunia yang mengarah ke serba alami kembali. Dari rempah, selain aspek cita rasa yang didapat, maka sebagai dampak peningkatan kemakmuran masyarakat dunia didapat juga sifat aman (*safety*) bagi kesehatan. Jadi, sangat jelas bahwa rempah sejak dulu, baik langsung maupun tidak langsung sampai sekarang menjadi *trend setter* budaya dunia.

### ***Tantangan Masa Depan***

Fakta yang berhubungan dengan peran baru dari rempah bagi umat manusia melalui hasil-hasil riset terungkap juga peran rempah terhadap kesehatan dalam bentuk obat (biofarmaka atau *biomedicine*) dan pencipta rasa (makanan, wewangian, aroma, dan lain-lain). Bahkan kini rempah juga bisa sebagai bahan substitusi pestisida di bidang pertanian.

Fokus rempah dalam pengobatan pada masa mendatang yang menarik untuk diperhatikan adalah pengobatan untuk dua jenis penyakit yang sampai sekarang belum ditemukan obatnya, yaitu kanker dan diabetes. Dengan populasi dunia yang makin meningkat dengan perkiraan jumlah penduduk dunia pada tahun 2050 mencapai sekitar 9-12 miliar jiwa, maka sangat besar persentase jumlah penduduk yang diperkirakan akan menderita dua penyakit tersebut.

Tren ini secara langsung merupakan tantangan bagi dunia farmasi dalam menjawab agar kondisi endemik penyakit tersebut tidak terjadi. Tren seperti itu tentu saja merupakan potensi pasar atau permintaan baru yang berdampak positif terhadap masa depan rempah Indonesia.

Untuk menjawab tantangan tersebut, hendaknya dilakukan berbagai analisis. *Pertama*, bagaimana tren permintaan rempah dari negara maju. Tren positif dan cukup besar menunjukkan

bahwa membuat rempah berjaya kembali pada masa mendatang mendapat dukungan dari pasar di negara maju.

Indikator tren pasar di negara maju ini penting mengingat negara maju bertindak sebagai pembeli rempah yang berasal dari negara berkembang. Sebaliknya, negara berkembang yang umumnya berada di daerah tropika merupakan penghasil rempah. Dengan demikian, antarnegara berkembang penghasil rempah ini merupakan negara yang satu dengan lainnya berkompetisi untuk mendapatkan pembeli negara maju.

*Kedua*, mendalami kandungan zat yang terdapat dalam tanaman rempah sejalan dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan hasil-hasil penelitian terbaru. Pencarian ini dilandasi pada hasil penemuan yang menunjukkan ada tidaknya potensi tanaman rempah menjadi obat yang bisa mengatasi penyakit yang makin berkembang pada masa mendatang dan dewasa ini belum tersedia obatnya seperti kanker atau diabetes.

*Ketiga*, bagaimana kemajuan dalam ilmu pangan. Apakah menunjukkan peran zat dalam rempah ini dalam menciptakan cita rasa yang makin baik dan sekaligus juga pangan yang dihasilkan makin sehat.

*Keempat*, hubungan zat dalam rempah dengan kebutuhan industri obat-obatan pertanian sebagai substitusi pestisida yang menjadi tulang punggung Revolusi Hijau, tetapi meninggalkan dampak negatif pada lingkungan hidup.

Jika keempat hal di atas jawabannya adalah positif maka rempah mengandung potensi kejayaannya dapat kembali berkibar pada era mendatang.

Posisi rempah dalam perekonomian nasional dewasa ini juga tidak lebih baik dari posisi pada akhir abad ke-19. Pada tahun 2014 tercatat bahwa nilai devisa yang diperoleh dari ekspor rempah hanyalah 577,63 juta dolar AS atau hanya 0,32 % dari nilai ekspor total perdagangan umum yang mencapai 180,29 miliar dolar AS.

Namun demikian, jika diambil persentase hasil devisa dari rempah terhadap nilai devisa pertanian, maka nilai devisa yang didapat masih sekitar 9,7%. Persentase itu merupakan perbandingan dari hasil ekspor dengan nilai devisa ekspor hasil pertanian sebesar 5,93 miliar dolar AS. Apapun kondisinya saat ini, ke depan masyarakat cenderung menginginkan gaya hidup sehat yang lebih alami, antara lain dengan penggunaan rempah.

Produk gaya hidup akan mendominasi perdagangan internasional di tengah meningkatnya masyarakat kelas ekonomi menengah di berbagai belahan dunia. Saat ini masyarakat dunia sedang bergabung ke kelas menengah. Ciri utama dari kelompok tersebut adalah meningkatnya kebutuhan gaya hidup. Sekarang adalah *lifestyle* era berbeda dengan 1980-1990 yang merupakan era komoditas *boom* seperti sawit.

Dengan demikian, ke depan produk yang mendukung kebutuhan gaya hidup bakal mengalami peningkatan permintaan dari berbagai belahan dunia. Produk tersebut di antaranya kopi, kakao, dan rempah. Tak terbatas urusan komoditas, jasa gaya hidup seperti pariwisata juga bakal mengalami peningkatan. Jadi, reformasi maupun deregulasi aturan harus terus dikembangkan agar mendukung kemudahan perkembangan gaya hidup masyarakat dunia tersebut. Indonesia dinilai dalam posisi yang sangat kuat untuk menggarap hal ini.

Surplus neraca dagang pada Agustus 2017 sebesar 1,72 miliar dolar AS menjadi yang tertinggi sejak 2012. Momentum tersebut dinilai tepat bagi Indonesia untuk segera merealisasikan sejumlah perjanjian bebas dengan negara mitra dagang yang nantinya bakal berujung kepada peningkatan investasi. Dengan demikian, diharapkan kita dapat menghasilkan keunggulan komparatif dan kompetitif dari rempah melalui adanya peningkatan investasi disertai pengembangan dan iptek untuk rempah yang memadai.

Zaman digital telah membuat hampir semua orang tidak dapat melepaskan diri dari telepon seluler dengan segala macam aplikasinya. Pada zaman digital ini, biaya untuk mendapatkan informasi dapat dikatakan sangat murah dibandingkan kondisi tahun 1980-an. Analogi dengan zaman digital yang mendorong lahirnya pasar produk digital, dapatkah hal serupa lahir dalam zaman kesehatan dan bioteknologi serba rempah?

Sebagaimana telah diuraikan pada bagian terdahulu bahwa kandungan kimia yang terdapat dalam rempah bisa dimanfaatkan untuk sumber obat-obatan, kecantikan, penyedap rasa, pengawet, anti-patogen, dan karakteristik positif lainnya. Jika hal itu menjadi tren baru maka implikasinya adalah menciptakan zaman baru bagi rempah.

Tren kehidupan semacam ini sudah tergambar dalam peningkatan impor rempah oleh negara maju. Dengan demikian, jika Indonesia ingin menghidupkan kembali kejayaan rempah ini maka perlu sekuat tenaga menciptakan tren jenis kehidupan baru yang serba menginginkan rempah selalu hadir tiap kesempatan.

Kehidupan baru pada masa 60 tahun mendatang akan didorong oleh dua hal, yaitu kemajuan dalam bidang teknologi kesehatan dan kemajuan bioteknologi. Peran dan fungsi rempah dalam kehidupan baru yang akan terbentuk segera berada di kedua aspek kehidupan baru tersebut.

Karena itu, potensi mengembalikan kejayaan masa lalu rempah akan tergantung pada kesiapan dan kemampuan Indonesia untuk mengisi kehidupan baru tersebut. Sebagai ilustrasi, cengkeh, lada, pala, kayu manis, vanili, dan jahe bukan hanya berfungsi sebagai bumbu masakan untuk

memberikan cita rasa pada makanan, tetapi hasil kajian ilmiah mengungkapkan tanaman tersebut juga memiliki manfaat kesehatan, termasuk bahan obat kanker atau diabetes. Rempah dan kehidupan baru akan segera lahir meniru kelahiran kehidupan masyarakat digital.

## Bab 5.

# PROSPEK EKONOMI REMPAH

**S**ebelumnya telah diuraikan tentang rempah dari sudut pandang sejarah, kimia, kesehatan, produksi, dan aspek-aspek penting terkait lainnya. Pada bab ini perhatian akan difokuskan pada sudut pandang rempah dilihat dari sisi prospek ekonomi dan kesejahteraan. Istilah prospek ekonomi lebih diarahkan pada nilai berdasarkan pasar, sedangkan kesejahteraan merupakan istilah untuk menangkap manfaat dari sisi nilai pasar dan nonpasar sekaligus.

Untuk mendapatkan gambaran lebih luas tentang prospek rempah hingga tahun 2045 atau lebih, terlebih dahulu digambarkan perkiraan perkembangan ekonomi dunia hingga tahun 2045 di mana Indonesia berada di dalam arus globalisasi yang makin kencang tersebut. Dalam ruang lingkup tersebut disampaikan pemikiran tentang peran rempah dalam perekonomian nasional dan konsep pembangunan Pulau Rempah Nusantara (PRN), sebagai himpunan unit kesatuan Pulau Rempah Nusantara. Rancang bangun dan *branding* PRN merupakan instrumen strategi dan kebijakan membangkitkan kembali kejayaan rempah Nusantara.

## Prospek Ekonomi Dunia dan Indonesia

Bappenas (2017) memperkirakan pada tahun 2045 penduduk dunia telah mencapai 9,45 miliar jiwa. Walaupun pertumbuhan penduduk tersebut lebih dari separuhnya disumbangkan Afrika, namun penduduk Asia saat itu diperkirakan menempati 55%.

Tren dan peningkatan jumlah penduduk dunia akan mengubah struktur dan proses perkembangan perekonomian dunia pada masa mendatang. Arus migrasi penduduk antarnegara akan semakin berkembang dan juga arus urbanisasi makin meningkat. Pada tahun 2045 penduduk dunia yang bermukim di daerah urban atau perkotaan akan meningkat menjadi sekitar 65%.



Sumber: Bappenas, 2017. *Visi Indonesia 2045*

Gambar 25. Megatren Dunia 2045

Dari 65% penduduk urban tersebut sekitar 95% berasal dari negara *emerging economies*. Dengan gambaran komposisi penduduk sebagian besar berada di perkotaan, maka pembangunan perkotaan

sangat penting dan menentukan pertumbuhan ekonomi, daya saing, dan kualitas hidup masyarakat pada umumnya. Output negara *emerging economies* pada 2050 diperkirakan mencapai 71% dari total output dunia. Asia menempati lebih dari setengahnya (54%) dari output dunia. Secara lebih lengkap gambaran Megatren Dunia 2045 hasil kajian Bappenas (2017) disampaikan pada Gambar 25.

Tren perekonomian dunia sebagaimana telah disebutkan akan mengubah konstelasi negara di dunia. Pada tahun 2016, dari 10 negara skala ekonomi terbesar dunia, Indonesia menempati peringkat ke-8 dunia diukur berdasarkan Produk Domestik Bruto (PDB). Pada tahun 2050, Indonesia diperkirakan akan mencapai peringkat ke-4 ekonomi dunia, berada satu tingkat di bawah Amerika Serikat. Pada Tabel 22 disajikan perkembangan peringkat PDB 20 negara di dunia pada tahun 2016, 2030, dan 2050.

Tabel 22. Pergeseran Perkembangan 10 Negara Ekonomi Terbesar Dunia 2016-2050

*Emerging markets will dominate the world's top 10 economies in 2050 (GDP at PPPs)*

	2016	2050	
China	1	1	China
US	2	2	India
India	3	3	US
Japan	4	4	Indonesia
Germany	5	5	Brazil
Russia	6	6	Russia
Brazil	7	7	Mexico
Indonesia	8	8	Japan
UK	9	9	Germany
France	10	10	UK

E7 economies
  G7 economies

Sumber: <https://www.pwc.com/gx/en/issues/economy/the-world-in-2050.html>

Tabel 23. Proyeksi Peringkat Ekonomi 20 Negara di Dunia Berdasarkan PDB pada Nilai PPP (Nilai Dolar Konstan 2016, Miliar)

GDP PPP Ranking	2016 rankings		2030 rankings		2050 rankings	
	Country	GDP at PPP	Country	Projected GDP at PPP	Country	Projected GDP at PPP
1	China	21,269	China	38,008	China	58,499
2	United States	18,562	United States	23,475	India	44,128
3	India	8,721	India	19,511	United States	34,102
4	Japan	4,932	Japan	5,606	Indonesia	10,502
5	Germany	3,979	Indonesia	5,424	Brasil	7,540
6	Russia	3,745	Russia	4,736	Russia	7,131
7	Brazil	3,135	Germany	4,707	Mexico	6,863
8	Indonesia	3,028	Brazil	4,439	Japan	6,779
9	United Kingdom	2,788	Mexico	3,661	Germany	6,138
10	France	2,737	United Kingdom	3,638	United Kingdom	5,369
11	Mexico	2,307	France	3,377	Turkey	5,184
12	Italy	2,221	Turkey	2,996	France	4,705
13	South Korea	1,929	Saudi Arabia	2,755	Saudi Arabia	4,694
14	Turkey	1,906	South Korea	2,651	Nigeria	4,348
15	Saudi Arabia	1,731	Italy	2,541	Egypt	4,333
16	Spain	1,690	Iran	2,354	Pakistan	4,236
17	Canada	1,674	Spain	2,159	Iran	3,900
18	Iran	1,459	Canada	2,141	South Korea	3,539
19	Australia	1,189	Egypt	2,049	Philippines	3,334
20	Thailand	1,161	Pakistan	1,868	Vietnam	3,176

Sumber: <https://tara.pwcc.com/gx/ent/issues/economy/the-world-in-2050.html>

## *Proyeksi Permintaan Rempah Dunia*

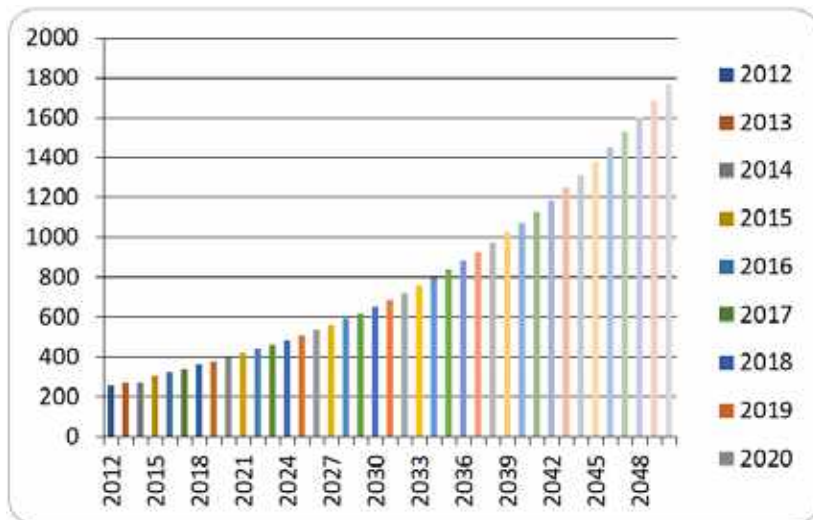
Pengetahuan tentang proyeksi permintaan rempah dunia, utamanya volume dan jenis yang diperdagangkan di pasar dunia sangat penting, terutama dalam rangka perencanaan dan orientasi produksi rempah suatu negara. Apabila permintaan rempah dunia diproyeksikan meningkat secara konsisten, maka negara akan mengambil peluang untuk mengisi pasar dunia tersebut. Karena itu, produksi rempah negara tersebut harus direncanakan sesuai kebutuhan permintaan dalam negeri dan volume, serta rempah yang diinginkan mengisi pasar dunia.

Menurut hasil kajian Sjoerd Herms (2016), tingkat konsumsi rempah dunia meningkat sebesar 2-5% per tahun dengan nilai pada tahun 2013 diperkirakan sebesar 16 miliar dolar AS. Rempah yang diperdagangkan di pasar dunia mencapai 1,5 juta ton pada tahun 2013. Produksinya didominasi jahe, lada hitam, dan tumerik. Diperkirakan nilai rempah yang diperdagangkan di pasar dunia tersebut mencapai 12 miliar dolar AS. Pada tahun 2019 diprediksi meningkat menjadi 16,6 miliar dolar AS.

Dari 1,5 juta ton sebanyak 700 ribu ton atau 47% merupakan ekspor atau permintaan negara maju, seperti Amerika Serikat, Jepang, dan Uni Eropa. Sedangkan sisanya 53% merupakan permintaan negara lainnya di dunia. Dari 1,5 juta ton tersebut, sebanyak 513 ribu ton atau 34% merupakan permintaan Uni Eropa. Dengan demikian, Uni Eropa merupakan pasar yang besar untuk ekspor rempah, khususnya dari negara berkembang seperti Indonesia. Uni Eropa mengimpor dari China sebanyak 35%, India 17%, Vietnam 11%, Indonesia 7%, Brasil 5%, dan Peru 3%, sedangkan sisanya 22% dari negara lainnya. Dengan demikian, Uni Eropa menjadi pasar besar di dunia bagi eksportir rempah dunia.

Menggunakan data perkembangan impor, diproyeksikan permintaan rempah Uni Eropa pada tahun 2050 meningkat sebesar lima kali lipat dibanding sekarang. Produksi rempah Uni Eropa

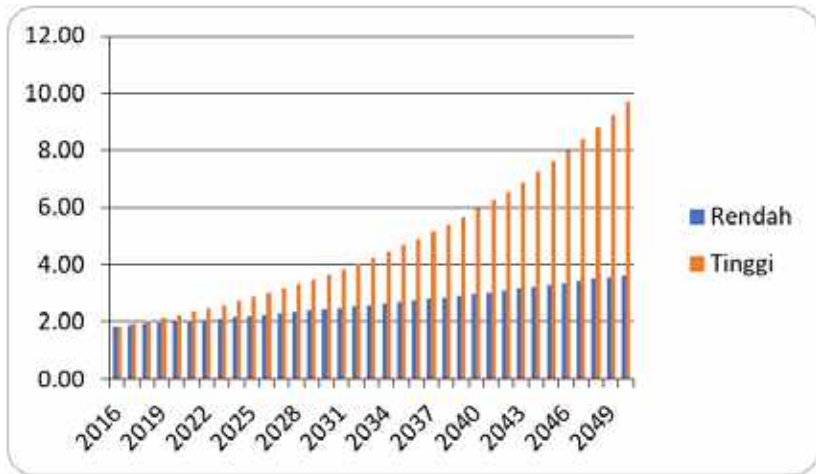
saat ini hanya 0,15 juta ton, sedangkan impornya mencapai 0,5 juta ton atau defisit 330% dari produksinya. Ini merupakan pasar ekspor yang potensial bagi Indonesia di masa yang akan datang.



Sumber: diolah dari data CBI (Center for The Promotion of Import from Developing Countries, 2017)

Gambar 26. Permintaan Eropa terhadap rempah, 2017-2050

Pada tahun 2013, total produksi rempah dunia mencapai 7,5 juta ton dan sebagian besar atau sekitar 80% (6 juta ton) dikonsumsi dalam negeri. Produsen rempah terbesar berada di Asia sebanyak 81% dan disusul Afrika 12%, sedangkan sisanya 7% berasal dari negara lain di dunia. Produksi rempah di dunia diperkirakan meningkat sekitar 4%, sementara konsumsi meningkat 5%. Dengan demikian, terjadi kekurangan pasokan di pasar dunia. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi Indonesia meningkatkan *market share*.



Sumber: Diolah dari Data Sjoerd Herm (2016)

Gambar 27. Proyeksi permintaan dunia terhadap rempah, 2017-2050

Diperkirakan permintaan dunia terhadap rempah pada tahun 2050 akan meningkat sebesar lima kali lipat (perkiraan rendah) dan 12 kali lipat hasil perkiraan tinggi. Jika hal tersebut dikaitkan dengan kondisi saat ini bahwa laju produksi lebih rendah dibanding laju konsumsi, maka dunia akan mengalami defisit. Karena itu, diperkirakan pada masa mendatang juga akan mengalami defisit. Kondisi tersebut merupakan peluang besar bagi Indonesia untuk meningkatkan produksi rempah yang berorientasi ekspor.

Rata-rata pangsa rempah Indonesia di pasar dunia sebesar 21,06% dan 31,43% diekspor ke negara ASEAN. Ekspor rempah Indonesia ke pasar dunia meliputi lada, pala, jahe, kayu manis, vanili, dan lainnya. Namun, Indonesia masih mengimpor komoditas rempah tersebut. Secara keseluruhan selama 10 tahun terakhir, neraca perdagangan kelima komoditas rempah tersebut positif (lihat uraian kontribusi komoditas rempah terhadap devisa negara).

## **Proyeksi Permintaan Pasar Domestik Rempah**

Salah satu tugas pokok pemerintah dalam bidang pertanian adalah menyediakan pasokan pangan yang sehat dan cukup sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pengembangan suatu komoditas tidak hanya untuk memenuhi permintaan pasar domestik, tetapi juga mengisi kebutuhan pasar dunia. Namun demikian, tergantung pada kelayakan teknis dan ekonomis dari komoditas yang bersangkutan.

Jika suatu komoditas memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif di pasar dunia dan pasar domestik, maka pengembangan komoditas tersebut tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar domestik, tetapi permintaan pasar dunia. Tetapi sebaliknya, jika komoditas yang bersangkutan tidak memiliki keunggulan apa pun, baik di pasar domestik maupun pasar dunia, maka komoditas tersebut tidak akan dikembangkan.

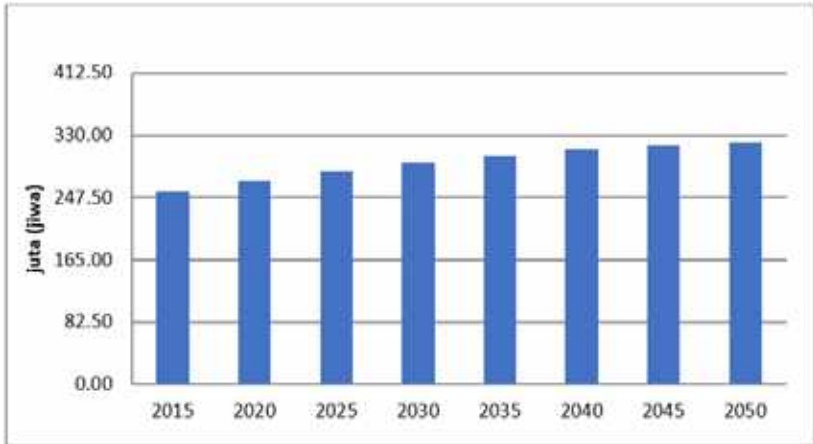
Berdasarkan data yang ada, beberapa komoditas rempah seperti lada, cengkeh, pala, vanili, kayu manis, dan jahe memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif, baik di pasar domestik maupun pasar dunia. Keunggulan tersebut ditunjukkan neraca perdagangan yang selalu surplus.

Salah satu informasi dasar yang diperlukan pemerintah dalam perencanaan produksi komoditas rempah ke depan adalah proyeksi permintaan komoditas yang bersangkutan di pasar domestik, paling tidak proyeksi 30 tahun ke depan. Dengan demikian, pemerintah dapat merencanakan kebutuhan areal komoditas yang akan dikembangkan.

Berikut disampaikan hasil proyeksi permintaan pasar domestik untuk komoditas rempah yang meliputi lada, cengkeh, pala, vanili, kayu manis, dan jahe dengan beberapa asumsi sebagai berikut.

1. Periode proyeksi 2015-2050.
2. Data penduduk pada periode 2015-2050 bersumber dari UNPRA (2013).
3. Tingkat kehilangan panen dan lainnya diasumsikan sebesar 5%.
4. Produksi siap konsumsi ( $P_i$ ) adalah produksi dikurangi kehilangan panen (5%).
5. Permintaan atau konsumsi langsung manusia (KLi) bersumber dari data susenas BPS. Ternyata, tingkat konsumsi (kg/tahun/kapita) tidak mengalami perubahan selama 2 atau 4 dasawarsa yang lalu. Jika ada beberapa komoditas yang mengalami perubahan terlalu signifikan maka tingkat konsumsi langsung untuk periode proyeksi (2015-2050) diasumsikan sama dan tidak mengalami perubahan.
6. Permintaan untuk industri dihitung dari produksi yang siap dikonsumsi ( $P_i$ ) dikurangi ekspor ( $X_i$ ) ditambah impor ( $I_i$ ) dikurangi konsumsi langsung (KLi).
7. Laju permintaan industri periode proyeksi diasumsikan sama dengan laju permintaan industri dalam periode 10-15 tahun terakhir.
8. Untuk komoditas vanili, jahe, dan kayu manis, data konsumsi langsung dan permintaan industrinya tidak ada sehingga keduanya digabung menjadi permintaan total.

Hasil proyeksi United Nation (2013), jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2020 sebesar 269,41 juta dan pada tahun 2050 mencapai 321,37 juta (Gambar 28). Peningkatan jumlah penduduk tersebut akan meningkatkan permintaan langsung maupun tidak langsung terhadap komoditas rempah untuk bahan baku industri di pasar domestik.



Sumber: UNFPA (2013)

Gambar 28. Proyeksi jumlah penduduk Indonesia, 2015-2050

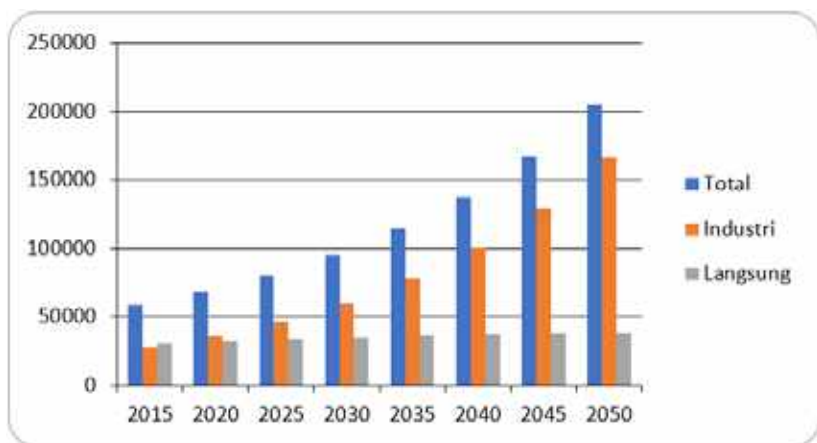
**Lada.** Selain sebagai bumbu dapur dengan cita rasa pedas yang khas, lada juga berguna untuk kesehatan, seperti mengobati batuk, flu, dan lainnya. Konsumsi langsung lada berupa biji sebagai bumbu dapur, sedangkan permintaan untuk industri juga berupa biji yang diolah lebih lanjut menjadi bentuk bubuk ataupun bentuk lainnya sebagai bahan campuran produk makanan dan minuman. Sebagian lagi ada yang diolah menjadi obat herbal.

Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap komoditas lada diproyeksikan meningkat secara konsisten. Kalau pada tahun 2015, permintaan lada di pasar domestik sebesar 59 ribu ton maka pada 2050 menjadi 205 ribu ton atau meningkat rata-rata 6,7% per tahun (Gambar 29).

Pada tahun 2015, produksi dalam negeri sebesar 92 ton, sedangkan impor 6 ton. Dengan asumsi kehilangan panen dan lainnya sebesar 5%, total penyediaan dalam negeri setelah dikurangi ekspor sebesar 59 ribu ton. Dari jumlah tersebut, 31 ribu ton merupakan permintaan konsumsi langsung (rata-rata

0,12 kg/tahun/kapita) dan sisanya sebesar 28 ribu ton merupakan permintaan untuk industri.

Permintaan lada di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat empat kali lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut dipicu pesatnya perkembangan industri makanan dan minuman yang menggunakan lada sebagai salah satu bahan baku dan juga pesatnya perkembangan industri obat herbal perkembangan industri obat herbal.



Diolah dari Berbagai Sumber, 2018

Gambar 29. Permintaan domestik lada, 2015-2050

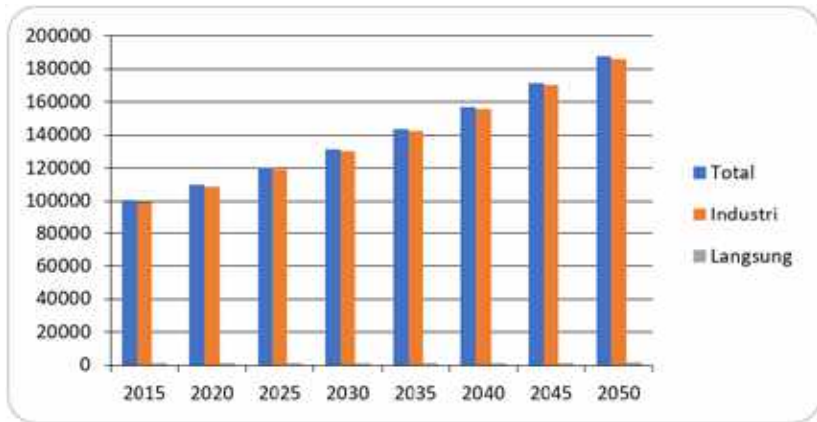
Selama periode 2015-2050, permintaan lada untuk industri diperkirakan meningkat sebesar 6,7% per tahun. Sedangkan permintaan konsumsi langsung per kapita tidak mengalami perubahan, diasumsikan sebesar 0,12 kg/kapita/tahun. Tambahan permintaan langsung sampai tahun 2050 karena bertambahnya

jumlah penduduk. Sedangkan melonjaknya permintaan industri sebagai imbas dari pesatnya perkembangan industri makanan dan minuman yang menggunakan lada sebagai salah satu bahan baku dan pesatnya perkembangan industri obat herbal.

Permintaan lada untuk pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat empat kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal harus meningkat empat kali lipat pada tahun 2050. Jika ke depan permintaan pasar dunia mengalami peningkatan dan Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 juga harus meningkat lebih dari empat kali lipat sesuai kebutuhan ekspor. Data ekspor-impor, menunjukkan lada memiliki prospek yang sangat baik sebagai komoditas andalan ekspor.

**Cengkeh.** Hampir seluruhnya biji cengkeh merupakan bahan baku industri rokok. Karena itu, permintaan di pasar domestik dipresentasikan dari permintaan industri rokok. Data Susenas BPS menunjukkan konsumsi langsung sangat kecil, yaitu 0,005 kg/kapita/tahun. Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap cengkeh diproyeksikan meningkat. Kalau pada tahun 2015 permintaan di pasar domestik sebesar 101 ribu ton, maka pada tahun 2050 menjadi 188 ribu ton atau meningkat 2% per tahun (Gambar 30).

Pada tahun 2015, produksi cengkeh dalam negeri sebesar 105 ribu ton, sedangkan impor 308 ton. Dengan asumsi kehilangan panen dan lainnya sebesar 5% maka total penyediaan dalam negeri setelah dikurangi ekspor (5 ribu ton) sebesar 101 ribu ton. Dari jumlah tersebut, sekitar 2 ribu ton adalah permintaan konsumsi langsung (rata-rata 0,005 kg/tahun) dan sisanya sebanyak 99 ribu ton adalah permintaan dari industri rokok.



*Diolah dari Berbagai Sumber, 2018*

Gambar 30. Proyeksi permintaan domestik cengkeh, 2015-2050

Permintaan cengkeh di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat dua kali lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut praktis disebabkan naiknya permintaan untuk industri rokok.

Selama periode 2015-2050 permintaan cengkeh untuk industri diperkirakan meningkat sebesar 2% per tahun, sedangkan permintaan konsumsi langsung per kapita tidak banyak mengalami perubahan. Naiknya permintaan langsung karena bertambahnya jumlah penduduk, sedangkan peningkatan permintaan industri karena bertambahnya kapasitas industri rokok.

Permintaan pasar domestik pada tahun 2050 diprediksi meningkat sekitar dua kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal meningkat dua kali lipat pada tahun 2050. Jika ke depan permintaan pasar dunia mengalami

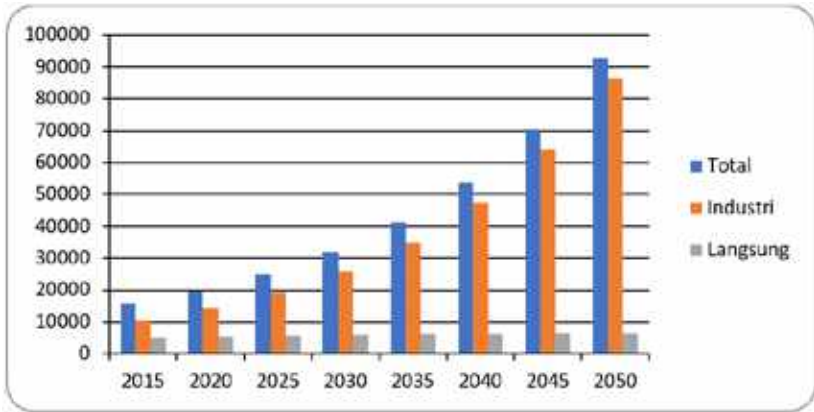
peningkatan dan Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 didorong meningkat lebih dari dua kali lipat sesuai dengan kebutuhan ekspor.

Berdasarkan data ekspor-impor, komoditas cengkeh memiliki peluang sebagai komoditas andalan ekspor, walaupun neraca perdagangan cengkeh berfluktuasi antara surplus dan defisit yang disebabkan fluktuasi produksi. Karena itu, apabila cengkeh ingin menjadi komoditas andalan ekspor dan juga untuk mengisi permintaan pasar domestik, maka produksi cengkeh perlu diusahakan meningkat dan tidak berfluktuatif.

**Pala.** Komoditas ini dapat dikonsumsi langsung sebagai bumbu masakan dan juga diolah lebih lanjut menjadi produk makanan dan minuman olahan. Saat ini sebagian besar produk lada diolah lebih lanjut menjadi produk makanan dan minuman, hanya sebagian kecil untuk bumbu masakan. Karena itu, tidak mengherankan jika permintaan pala untuk bahan baku produk makanan dan minuman mendominasi permintaan pala di pasar domestik.

Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap komoditas pala diproyeksikan meningkat. Kalau tahun 2015 permintaan di pasar domestik sebesar 16 ribu ton maka pada tahun 2050 diprediksi menjadi 93 ribu ton atau meningkat 6,9% per tahun (Gambar 31). Pada tahun 2015, produksi dalam negeri sebesar 34 ribu ton, sedangkan impor 96 ton.

Dengan asumsi kehilangan panen dan lainnya sebesar 5%, total penyediaan dalam negeri setelah dikurangi ekspor (17 ribu ton) menjadi sebesar 16 ribu ton. Dari jumlah tersebut, 5 ribu ton permintaan konsumsi langsung (rata-rata 0,02 kg/tahun), sisanya sebesar 11 ribu ton merupakan permintaan industri.



*Diolah dari Berbagai Sumber, 2018*

Gambar 31. Proyeksi permintaan domestik pala, 2015-2050

Permintaan pala di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat enam kali lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut sebagian besar disebabkan berkembangnya industri olahan pala.

Selama periode 2015-2050 permintaan pala untuk industri diperkirakan meningkat sebesar 6,9% per tahun. Sedangkan permintaan konsumsi langsung per kapita tidak mengalami perubahan, hanya 0,02 kg/kapita/tahun. Naiknya permintaan langsung tersebut disebabkan bertambahnya jumlah penduduk. Sedangkan naiknya permintaan industri didorong pesatnya perkembangan industri makanan dan minuman olahan.

Permintaan pasar domestik pada tahun 2050 meningkat sekitar enam kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal juga naik enam kali lipat pada tahun 2050. Jika ke depan permintaan pasar dunia mengalami peningkatan dan

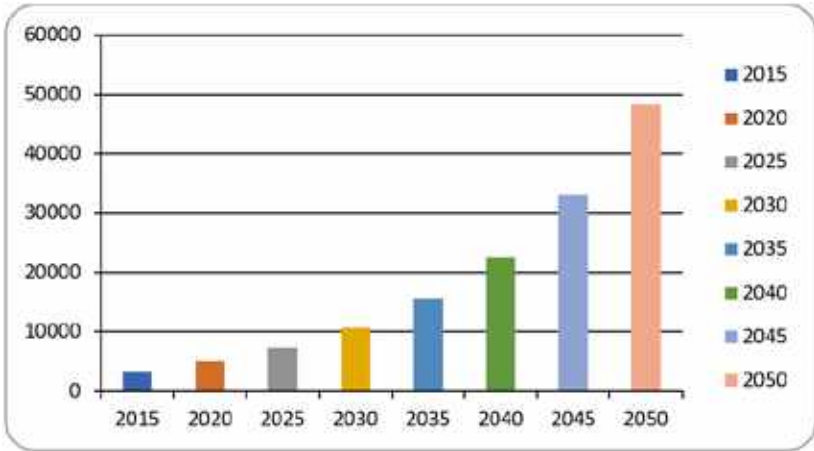
Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 didorong meningkat lebih dari enam kali lipat sesuai kebutuhan ekspor. Berdasarkan data ekspor-impor menunjukkan pala memiliki prospek yang sangat baik sebagai komoditas andalan ekspor.

**Vanili.** Vanili digunakan sebagai penguat rasa aroma dalam makanan dan minuman. Vanili memiliki cita rasa dan aroma yang khas dan sangat kuat untuk penyedap cita rasa makanan dan minuman. Vanili untuk cita rasa makanan dan minuman adalah yang sudah diolah dan praktis untuk digunakan. Permintaan vanili olahan tersebut selain untuk kebutuhan rumah tangga, juga sebagai bahan baku industri makanan dan minuman. Data tentang konsumsi langsung tidak ada, yang tersedia adalah konsumsi total.

Permintaan vanili di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat 14 kali lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut dipicu oleh naiknya permintaan untuk industri.

Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap vanili diproyeksikan meningkat. Faktor utamanya adalah bertambahnya jumlah penduduk dan penggunaan vanili sebagai cita rasa vanili dalam industri makanan dan minuman. Kalau pada tahun 2015 permintaan di pasar domestik sebesar 3 ribu ton maka pada tahun 2050 menjadi 48 ribu ton atau meningkat 30% per tahun (Gambar 32).

Selama periode 2015-2050, permintaan vanili di pasar domestik meningkat sebesar 30% per tahun. Permintaan pada tahun 2050 meningkat sekitar 14 kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal meningkat 14 kali lipat pada tahun 2050.



Diolah dari Berbagai Sumber, 2018

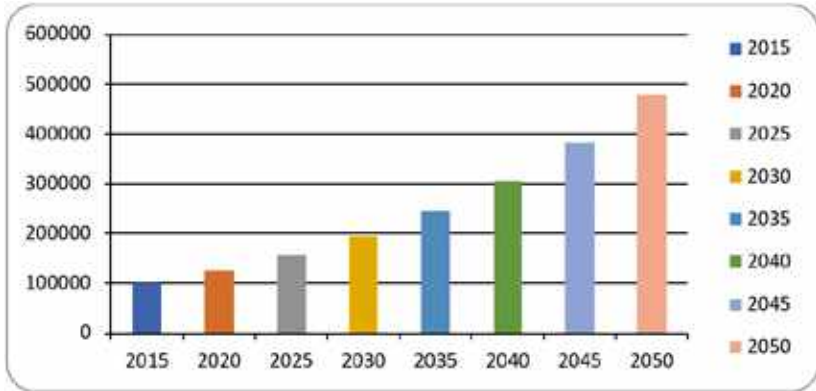
Gambar 32. Proyeksi permintaan domestik vanili, 2015-2050

Jika ke depan permintaan pasar dunia mengalami peningkatan dan Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 didorong meningkat lebih dari 14 kali lipat sesuai kebutuhan ekspor. Berdasarkan data ekspor-impor menunjukkan bahwa vanili memiliki prospek yang sangat baik sebagai komoditas andalan ekspor.

**Kayu manis.** Kayu manis selain untuk menambah cita rasa makanan dan minuman, juga dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal dengan berbagai khasiat penyembuhan penyakit, seperti diabetes, anti-infeksi, menurunkan kolesterol, mencegah kanker, dan lainnya. Saat ini banyak permintaan kayu manis oleh industri obat-obatan untuk diekstrak dan dijadikan obat herbal penyembuh berbagai penyakit.

Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap komoditas kayu manis diproyeksikan meningkat. Kalau pada tahun 2015 permintaan di pasar domestik sebesar 100 ribu ton maka pada tahun 2050 menjadi 478 ribu ton atau meningkat

5% per tahun (Gambar 33). Peningkatan permintaan kayu manis tersebut sejalan dengan berkembangnya industri obat herbal.



*Diolah dari Berbagai Sumber, 2018*

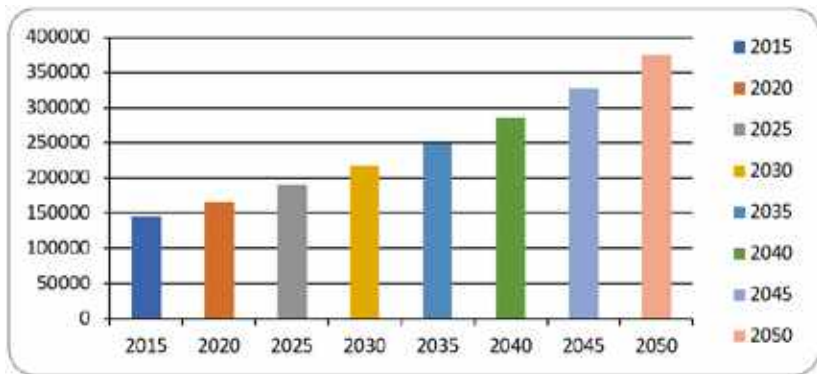
Gambar 33. Proyeksi permintaan domestik kayu manis, 2015-2050

Permintaan kayu manis di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat 5 kali lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut dipicu naiknya permintaan untuk industri.

Permintaan kayu manis di pasar domestik pada tahun 2050 meningkat sekitar lima kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal meningkat lima kali lipat pada tahun 2050. Apabila ke depan permintaan pasar dunia mengalami peningkatan dan Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 didorong bisa naik lebih dari lima kali lipat sesuai kebutuhan ekspor. Berdasarkan data ekspor-impor menunjukkan bahwa kayu manis memiliki prospek yang sangat baik sebagai komoditas andalan ekspor.

**Jahe.** Sama halnya seperti kayu manis, jahe untuk menambah cita rasa makanan dan minuman, juga dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal dengan berbagai khasiat penyembuhan penyakit, misalnya diabetes, anti-infeksi, menurunkan kolesterol, mencegah kanker, dan lainnya. Saat ini banyak permintaan jahe dari industri obat untuk diekstrak dan dijadikan obat herbal penyembuh berbagai penyakit.

Selama periode 2015-2050, permintaan pasar domestik terhadap komoditas jahe diproyeksikan meningkat. Kalau pada tahun 2015 permintaan di pasar domestik sebesar 145 ribu ton maka tahun 2050 diprediksi menjadi 375 ribu ton atau meningkat 3% per tahun (Gambar 34). Peningkatan permintaan jahe tersebut sejalan dengan berkembangnya industri obat herbal.



*Diolah dari Berbagai Sumber, 2018*

Gambar 34. Proyeksi permintaan domestik jahe, 2015-2050

Permintaan jahe di pasar domestik pada tahun 2050 diproyeksikan meningkat tiga lipat dibanding saat ini. Peningkatan permintaan tersebut dipicu pesatnya perkembangan industri obat-obatan herbal.

Selama periode 2015-2050 permintaan jahe meningkat sebesar 5% per tahun. Permintaan pasar domestik pada tahun 2050 meningkat sekitar tiga kali lipat dibanding tahun 2015. Ini berarti produksi dalam negeri minimal meningkat tiga kali lipat pada tahun 2050. Jadi, jika permintaan pasar dunia mengalami peningkatan dan Indonesia berniat mengisi pasar ekspor, maka produksi dalam negeri pada tahun 2050 didorong meningkat lebih dari tiga kali lipat sesuai kebutuhan ekspor. Berdasarkan data ekspor-impor menunjukkan bahwa jahe memiliki prospek yang sangat baik sebagai komoditas andalan ekspor.

## **Peran Rempah dalam Perekonomian Nasional**

Dalam bidang pertanian, kegiatan sepanjang alur vertikal rantai pasok suatu komoditas yang dimulai dari hulu berupa kegiatan produksi, tengah kegiatan pengolahan, dan hilir kegiatan pemasaran sampai kepada pengguna akhir (*end user*). Semua itu merupakan kegiatan ekonomi yang menghasilkan nilai ekonomi (*value added*) untuk masyarakat yang terlibat dalam kegiatan tersebut.

Kegiatan produksi cengkeh misalnya, akan membutuhkan tenaga kerja dan sarana produksi seperti benih, pupuk, pestisida, dan input usaha tani lainnya. Selain itu, kegiatan produksi membutuhkan modal untuk membayar upah tenaga kerja, membeli input usaha tani, dan membayar biaya lainnya sampai menghasilkan produk berupa biji cengkeh. Upah yang diterima petani merupakan pendapatan petani atau lebih dikenal dengan istilah kompensasi tenaga kerja.

Biji cengkeh merupakan output dari kegiatan produksi cengkeh. Biaya produksi yang dikeluarkan petani akan dibayar dari hasil penjualan biji cengkeh tersebut. Hasil penjualan cengkeh merupakan nilai output (output dikali harga). Keuntungan yang diperoleh petani merupakan pendapatan bagi petani. Kompensasi tenaga kerja ditambah keuntungan menanam cengkeh tersebut

dalam ekonomi disebut dengan nilai tambah. Dengan demikian, setiap kegiatan produksi akan menghasilkan output (nilai biji cengkeh), nilai tambah (kompensasi tenaga kerja dan keuntungan usaha), dan kesempatan kerja (petani yang bekerja).

Biji cengkeh tersebut dijual ke pabrik rokok untuk selanjutnya diolah dan dicampur dengan tembakau menjadi rokok kretek. Sama halnya dengan kegiatan produksi, kegiatan pengolahan di pabrik rokok membutuhkan tenaga kerja dan input pengolahan sampai menghasilkan produk akhir (*final product*) berupa rokok kretek yang siap dipasarkan kepada konsumen. Kegiatan pengolahan tersebut juga akan menghasilkan output berupa rokok kretek, nilai tambah berupa upah tenaga kerja, keuntungan usaha, dan menciptakan kesempatan kerja.

Rokok kretek selanjutnya dipasarkan kepada konsumen akhir. Perjalanan rokok kretek tersebut sampai ke konsumen akhir melalui beberapa saluran pemasaran. Rokok kretek dari pabrik dijual kepada distributor, selanjutnya dari distributor dijual kepada pengecer, dan pengecer dijual kepada konsumen akhir atau pedagang asongan. Setiap saluran pemasaran tersebut mendapatkan keuntungan dan sekaligus menciptakan nilai tambah dan kesempatan kerja.

Uraian di atas memberikan gambaran kepada kita bahwa setiap kegiatan ekonomi sepanjang alur vertikal rantai pasok suatu komoditas menghasilkan output, nilai tambah, dan kesempatan kerja. Apabila seluruh hasil kegiatan ekonomi tersebut bukan hanya komoditas pertanian, tapi juga seluruh kegiatan komoditas dan jasa di dalam suatu negara, maka akan menghasilkan output, nilai tambah, dan kesempatan kerja nasional.

Jumlah output yang secara nasional menggambarkan berapa kemampuan negara menyediakan barang dan jasa yang diperlukan penduduknya. Kalau berlebih (surplus) diekspor, tetapi sebaliknya kalau kurang (defisit) mengimpor. Ekspor menciptakan devisa atau menyumbang devisa negara, sebaliknya

impor menguras devisa. Dalam ekonomi, nilai ekspor dikurangi nilai impor disebut neraca pembayaran. Jika nilai ekspor lebih besar dari impor suatu komoditas maka neraca perdagangan komoditas yang bersangkutan disebut surplus, tetapi sebaliknya disebut defisit.

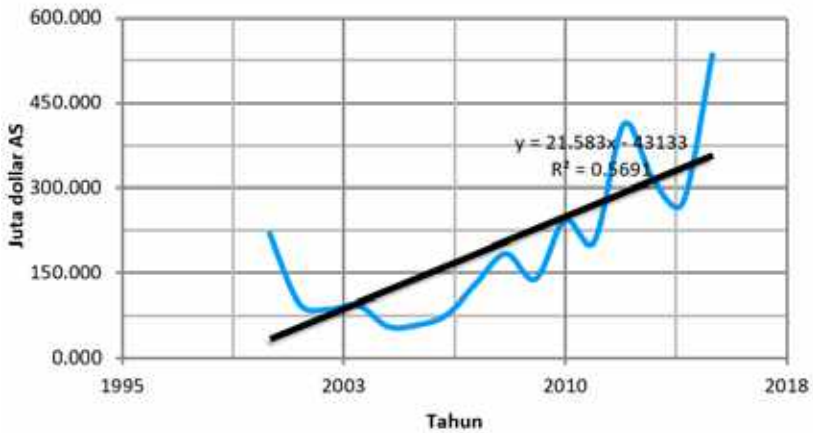
Berikut diuraikan tentang peranan komoditas rempah-rempah terhadap perekonomian nasional. Indikator peran dalam perekonomian adalah kontribusi terhadap devisa, output nasional, PDB (Produk Domestik Bruto) atau nilai tambah nasional dan penciptaan kesempatan kerja.

### *Kontribusi terhadap Devisa Negara*

Peran suatu komoditas terhadap perekonomian suatu negara dapat dilihat dari kontribusinya terhadap devisa negara. Makin besar kontribusinya maka makin besar pula peranannya dalam perekonomian negara.

Kontribusi suatu komoditas terhadap devisa negara dapat dilihat dari nilai ekspor komoditas yang bersangkutan. Namun, seringkali nilai ekspor yang tinggi tidak mencerminkan kontribusinya terhadap devisa yang riil. Bisa jadi karena nilai impor komoditas yang bersangkutan juga tinggi melebihi nilai eksportnya sehingga kontribusinya terhadap devisa negara menjadi negatif. Karena itu, ukuran yang lebih tepat menghitung kontribusi suatu komoditas terhadap devisa negara adalah selisih antara nilai ekspor dengan nilai impor atau neraca perdagangan.

**Lada.** Selama periode 2000-2015, neraca perdagangan lada meningkat secara konsisten dengan sedikit berfluktuasi dan berada di kuadran positif (Gambar 35). Kalau pada tahun 2000 neraca perdagangan lada sebesar 218 juta dolar AS maka pada tahun 2015 meningkat lebih dua kali lipat menjadi 535 juta dolar AS. Selama periode tersebut neraca perdagangan lada tidak pernah defisit. Ini menunjukkan lada merupakan komoditas andalan devisa negara.



Sumber: Diolah dari data FAO (2017) dan BPS

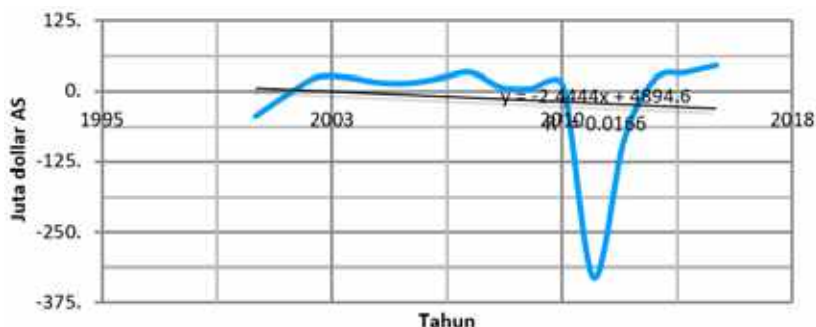
Gambar 35. Kontribusi lada terhadap devisa negara (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

Peningkatan neraca pembayaran selama lima belas tahun terakhir dipicu peningkatan ekspor, sedangkan impor relatif stabil dan kecil. Peningkatan ekspor disebabkan tarikan permintaan dunia yang makin besar dan didukung peningkatan surplus produksi dalam negeri.

Kombinasi antara peningkatan surplus produksi dan stabilitas konsumsi dalam negeri dan tarikan permintaan dunia yang makin besar menghasilkan peningkatan surplus neraca pembayaran secara konsisten. Arah perkembangan neraca pembayaran lada (Gambar 35) menunjukkan tren positif dan meningkat secara konsisten.

Dengan demikian, berdasarkan perkembangan surplus neraca pembayaran dalam lima belas tahun terakhir dapat dikatakan bahwa ke depan komoditas lada dapat menjadi andalan dalam penciptaan devisa negara. Karena itu untuk meningkatkan peran tersebut, surplus produksi dalam negeri perlu terus didorong secara konsisten dan stabil.

**Cengkeh.** Selama periode 2000-2015 neraca perdagangan cengkeh meningkat, tapi trennya negatif dan sangat berfluktuasi (Gambar 36). Jika pada tahun 2000 neraca perdagangan cengkeh minus 44 juta dolar AS maka tahun 2015 meningkat menjadi 46 juta dolar AS. Pada tahun 2011, neraca perdagangan cengkeh mengalami defisit yang luar biasa sebesar 328 juta dolar AS. Nilai itu tidak pernah dialami selama lima belas tahun terakhir. Defisit neraca perdagangan tersebut disebabkan menurunnya produksi dan meningkatkan permintaan dalam negeri.



Sumber: Diolah dari Data FAO (2017) dan BPS

Gambar 36. Kontribusi cengkeh terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

Pada tahun 2011, produksi cengkeh Indonesia sebesar 72.248 ton turun dibanding tahun 2010 sebesar 98.385 ton. Namun, mulai tahun 2012 produksi mengalami pemulihan menjadi 99.890 ton dan pada tahun 2013 meningkat lagi menjadi 100.725 ton. Sementara volume impor tahun 2011 meningkat tajam dibanding 10 tahun terakhir, yaitu sebesar 14.979 ton, tapi pada tahun 2012 dan selanjutnya volume impor mengalami penurunan.

Berdasarkan data produksi dan volume impor tersebut menunjukkan peningkatan volume impor tahun 2011 dipicu penurunan produksi pada tahun tersebut. Padahal volume impor

sangat dipengaruhi oleh produksi; penurunan produksi cengkeh akan memicu impor dan sebaliknya.

Peningkatan volume impor dan penurunan ekspor menyebabkan defisit neraca pembayaran yang sangat besar sampai mencapai minus 328 juta dolar AS. Namun, mulai tahun 2013 mengalami pemulihan dan neraca perdagangan cengkeh surplus. Dengan demikian, neraca pembayaran cengkeh sangat dipengaruhi fluktuasi produksi.

Selama ini produksi cengkeh sangat berfluktuatif karena faktor musim, keunggulan kompetitif dengan komoditas lain sehingga banyak petani beralih kepada tanaman lain, kondisi benih yang tidak unggul, kebijakan pemerintah, dan lainnya. Dengan demikian, selama kondisi produksi berfluktuatif seperti saat ini, cengkeh tidak bisa diandalkan untuk pemasukan devisa negara.

Tabel 24. Dampak Penutupan Impor Cengkeh  
(Rp1,5 Triliun)

No.	Uraian	Rp juta/orang
1.	Output	1.751.814
2.	Pendapatan	1.379.811
3.	Kesempatan kerja	204.779

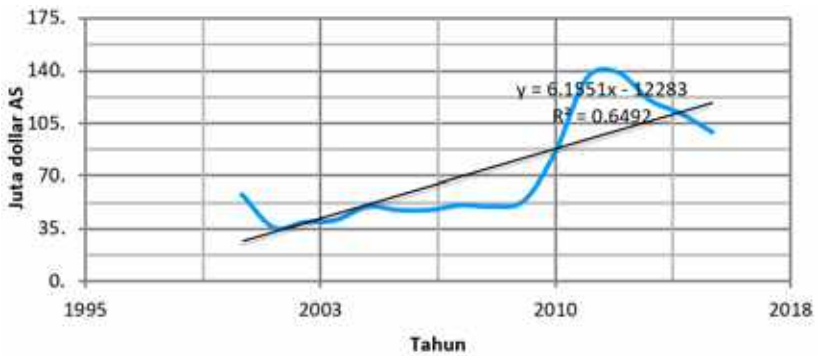
Impor cengkeh akan menyebabkan petani kehilangan pekerjaan dan pendapatan.

Setiap tahun impor cengkeh diperkirakan sekitar Rp1,5 triliun. Impor cengkeh menyebabkan pengurangan pendapatan yang terkait dengan kegiatan ekonomi cengkeh sebesar Rp1,4 triliun dan kesempatan kerja berkurang sebanyak 205 ribu orang (Tabel 24). Akibat impor tersebut, petani cengkeh yang paling menderita. Sekitar 80% petani cengkeh kehilangan pendapatan

dan kesempatan kerja. Kondisi sangat merugikan perekonomian pertanian. Karena itu, perlu didorong peningkatan produksi dalam negeri untuk memenuhi kebutuhan cengkeh dalam negeri melalui perbaikan di tingkat usaha tani. Sangatlah mungkin apabila produksi dalam negeri surplus dapat diekspor, karena ke depan permintaan cengkeh di pasar dunia sedang meningkat.

**Pala.** Selama periode 2000-2015 neraca perdagangan pala selalu menunjukkan surplus dan trennya meningkat secara konsisten dengan sedikit berfluktuasi (Gambar 37). Kalau pada tahun 2000 neraca perdagangan pala sebesar 58 juta dolar AS maka pada tahun 2015 meningkat hampir dua kali lipat menjadi 99 juta dolar AS.

Surplus dan peningkatan neraca pembayaran selama lima belas tahun terakhir tersebut dipicu peningkatan ekspor, sedangkan impor stabil. Peningkatan ekspor dipicu tarikan permintaan dunia yang makin besar dan didukung peningkatan surplus produksi dalam negeri.



Sumber: Diolah dari data FAO (2017) dan BPS

Gambar 37. Kontribusi pala terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

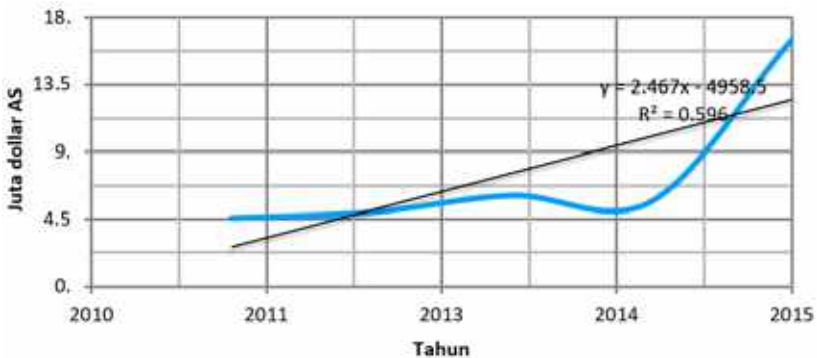
Kombinasi surplus peningkatan produksi, stabilitas konsumsi dalam negeri, dan tarikan permintaan dunia yang makin besar menghasilkan peningkatan surplus neraca pembayaran secara

konsisten. Arah perkembangan neraca pembayaran pada Gambar 37 menunjukkan tren positif.

Dengan demikian, ke depan peran komoditas pala dalam penciptaan devisa dapat diandalkan. Untuk meningkatkan peran tersebut, produksi dalam negeri perlu terus didorong meningkat secara konsisten.

**Vanili.** Selama periode 2011-2015 neraca perdagangan vanili menunjukkan tren meningkat secara konsisten dengan sedikit berfluktuasi (Gambar 38). Kalau pada tahun 2011 neraca perdagangan lada sebesar 5 juta dolar AS maka tahun 2015 meningkat lebih tiga kali lipat menjadi 17 juta dolar AS.

Peningkatan neraca pembayaran selama lima tahun terakhir dipicu peningkatan ekspor, sedangkan impor stabil. Peningkatan ekspor dipicu tarikan permintaan dunia yang makin besar dan didukung naiknya produksi dalam negeri.



Sumber: Diolah dari data FAO (2017) dan BPS

Gambar 38. Kontribusi vanili terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

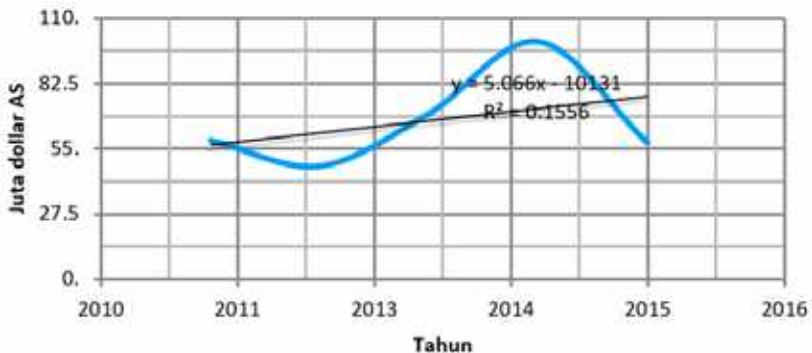
Kombinasi peningkatan produksi, stabilitas konsumsi dalam negeri, dan tarikan permintaan dunia yang makin besar menghasilkan peningkatan neraca pembayaran secara konsisten.

Arah perkembangan neraca pembayaran vanili (Gambar 38) menunjukkan tren positif.

Dengan demikian, ke depan peran komoditas vanili dalam penciptaan devisa dapat diandalkan. Untuk meningkatkan peran tersebut, produksi dalam negeri perlu terus didorong meningkat secara konsisten.

**Kayu manis.** Selama periode 2011-2015 neraca perdagangan kayu manis stabil, tetapi menunjukkan tren meningkat secara konsisten dan berfluktuasi (Gambar 39). Kalau pada tahun 2011 neraca perdagangan lada sebesar 59 juta dolar AS maka pada tahun 2015 sedikit menurun menjadi 58 juta dolar AS. Pada tahun 2014, neraca perdagangan kayu manis pernah mencapai surplus 100 juta dolar AS.

Hasil analisis tren menunjukkan perkembangan neraca pembayaran selama lima tahun terakhir positif. Tren positif tersebut dipicu peningkatan ekspor, sedangkan impor stabil. Peningkatan ekspor dipicu tarikan permintaan dunia yang makin besar dan didukung peningkatan produksi dalam negeri.



Sumber: Diolah dari data FAO (2017) dan BPS

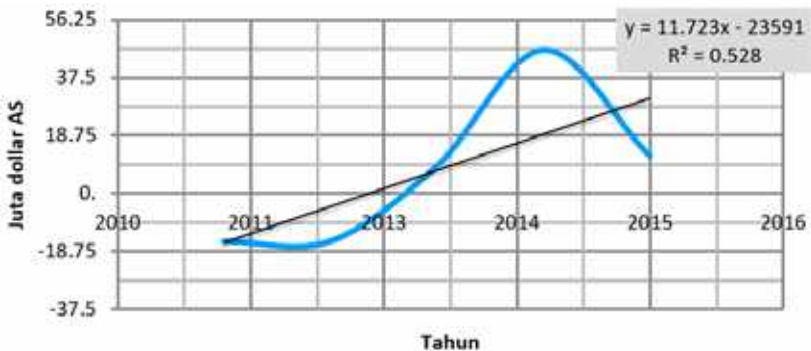
Gambar 39. Kontribusi kayu manis terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

Kombinasi peningkatan produksi, stabilitas konsumsi dalam negeri, dan tarikan permintaan dunia yang makin besar menghasilkan peningkatan neraca pembayaran secara konsisten. Arah perkembangan neraca pembayaran kayu manis (Gambar 39) menunjukkan tren positif.

Dengan demikian, ke depan peran komoditas kayu manis dalam penciptaan devisa dapat diandalkan. Untuk meningkatkan peran tersebut, produksi dalam negeri perlu terus didorong meningkat secara konsisten.

**Jahe.** Selama periode 2011-2015 neraca perdagangan jahe menunjukkan tren meningkat secara konsisten dengan sedikit berfluktuasi (Gambar 40). Kalau pada tahun 2011 neraca perdagangan jahe defisit sebesar 15 juta dolar AS maka pada tahun 2015 mengalami surplus sebesar 12 juta dolar AS.

Peningkatan neraca pembayaran selama lima tahun terakhir dipicu peningkatan ekspor, sedangkan impor stabil. Peningkatan ekspor dipicu tarikan permintaan dunia yang makin besar dan didukung peningkatan produksi dalam negeri.



Sumber: Diolah dari data FAO (2017) dan BPS

Gambar 40. Kontribusi jahe terhadap devisa (neraca perdagangan), 2000-2015 (juta dolar AS)

Kombinasi peningkatan produksi, stabilitas konsumsi dalam negeri, dan tarikan permintaan dunia yang makin besar menghasilkan peningkatan neraca pembayaran secara konsisten. Arah perkembangan neraca pembayaran jahe (Gambar 40) menunjukkan tren positif.

Dengan demikian, ke depan peran komoditas jahe dalam penciptaan devisa dapat diandalkan. Untuk meningkatkan peran tersebut, produksi dalam negeri perlu terus didorong meningkat secara konsisten.

### ***Kontribusi terhadap PDB***

Setiap kegiatan ekonomi sepanjang alur vertikal agribisnis suatu komoditas akan menghasilkan output. Output tersebut dijual akan menghasilkan nilai output atau pendapatan. Dengan demikian, setiap komoditas akan menghasilkan total nilai output dari seluruh kegiatan ekonomi sepanjang alur vertikal komoditas yang bersangkutan.

Penghitungan nilai output suatu komoditas tersebut tujuannya untuk mengetahui peranannya terhadap pembentukan output nasional. Makin besar persentase output yang dihasilkan suatu komoditas, makin besar juga perannya terhadap perekonomian nasional.

Nilai output atau hasil penjualan atau hasil pendapatan suatu kegiatan, misalnya usaha tani akan dibagi untuk faktor produksi (input produksi dan tenaga kerja, pajak-pajak) dan keuntungan usaha. Keuntungan usaha itulah yang disebut nilai tambah. Nilai tambah yang tercipta dari seluruh kegiatan ekonomi di suatu negara disebut dengan Pendapatan Domestik Kotor atau PDB (*Product Domestic Bruto*).

Nilai PDB ini digunakan pemerintah untuk mengetahui berapa pendapatan total dan berapa pendapatan per kapita. Pendapatan per kapita dapat dirinci per lapisan masyarakat (kaya, menengah,

dan miskin), juga bisa dirinci berdasarkan wilayah (kota vs desa, berkembang vs belum berkembang, dan industri vs pertanian vs perdagangan). Semua informasi yang berkaitan dengan PDB tersebut penting sebagai salah satu bahan menyusun kebijakan publik untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya.

Sama halnya dengan output dan PDB, kesempatan kerja yang tercipta dari seluruh kegiatan ekonomi suatu negara sangat penting untuk mengetahui kemampuan negara menciptakan pekerjaan bagi penduduknya. Apabila kemampuan menciptakan lapangan kerja lebih kecil dari kebutuhan maka akan menciptakan pengangguran dan sebaliknya.

Informasi tentang output, PDB, dan kesempatan kerja secara nasional dan regional (provinsi, kabupaten), maupun sektor dan per kegiatan (komoditas), dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS). Khusus untuk per sektor dan kegiatan, BPS mengeluarkan informasi tersebut secara periodik setiap lima tahun berupa tabel input-output (I-O). BPS terakhir mengeluarkan Tabel I-O pada tahun 2010.

Secara keseluruhan, tanaman rempah menciptakan output sebesar Rp150 triliun atau sekitar 1,15% dari total output nasional (Tabel 25), sedangkan PDB yang diciptakan sebesar Rp70 triliun (Tabel 26). Output dan PDB yang diciptakan tanaman rempah memang relatif kecil dibandingkan padi. Hal ini karena belum intensifnya pengelolaan tanaman rempah dan industri hilir juga belum banyak berkembang.

Selama periode 1985-2010 peran tanaman rempah terhadap pembentukan output dan PDB mengalami penurunan. Kalau tahun 1985 peran tanaman dalam pembentukan output nasional sebesar 1,33% maka tahun 2010 menurun menjadi 1,14%. Begitu juga dengan PDB, selama periode tersebut peran tanaman rempah mengalami penurunan dari 1,08% menjadi 1,05%. Ini menunjukkan selama tiga dasawarsa perhatian pemerintah dalam pengembangan tanaman rempah masih kurang.

Tabel 25. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan Output

Komoditas	Output (Rp juta)	Proyeksi Output Rempah (Rp juta)	Peran Rempah (% Output)	
			1985	2010
Cengkeh	9.066.682	9.066.682	0,269	0,069
Tanaman perkebunan lainnya	54.432.590	18.144.197	0,030	0,138
Industri rokok	124.457.214	41.485.738	0,684	0,316
Industri makanan lainnya	244.949.143	81.649.714	0,343	0,623
<b>Total</b>	<b>432.905.629</b>	<b>150.346.331</b>	<b>1,326</b>	<b>1,147</b>
Padi		212.757.116		1,623

Sumber: Tabel I-O, 2010. BPS

Catatan: Peran output rempah diasumsikan 1/3 dalam tanaman perkebunan lainnya, industri rokok, dan industri makanan lainnya.

Tabel 26. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan PDB, 2010

Komoditas	GDP (Rp juta)	GDP Rempah (Rp juta)	Peran Rempah (% PDB)	
			1985	2010
Cengkeh	8.030.142	8.030.142	0,14	0,12
Tanaman perkebunan lainnya	46.678.368	15.559.456	0,04	0,23
Industri rokok	67.306.516	22.435.505	0,47	0,34
Industri makanan lainnya	72.829.338	24.276.446	0,16	0,36
<b>Total</b>	<b>194.844.364</b>	<b>70.301.549</b>	<b>1,08</b>	<b>1,05</b>
Padi		186.138.784		2,78

Sumber: Tabel I-O 2010

Catatan: Peran output rempah-rempah diasumsikan 1/3 dalam tanaman perkebunan lainnya, industri rokok, dan industri makanan lainnya.

Ide untuk meraih kembali kejayaan rempah Nusantara dalam mendukung perekonomian perlu disambut gembira. Pasalnya, Indonesia memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif dalam pengembangan tanaman rempah di dunia.

## Kontribusi terhadap Kesempatan Kerja

Total kesempatan kerja yang mampu diciptakan dari kegiatan agribisnis tanaman rempah sebanyak 2 juta orang. Jumlah itu jauh lebih kecil dibandingkan usaha tani padi. Hal ini karena usaha tani padi jauh lebih intensif tenaga kerja dibanding tanaman rempah (Tabel 27).

Tabel 27. Peranan Komoditas Rempah dalam Penciptaan Tenaga Kerja, 2010

Komoditas	Tenaga Kerja (Orang)	Proyeksi TK Rempah (Orang)	Peran Rempah dalam TK Nas (%)
Cengkeh	1.181.316	1.181.316	0,53
Tanaman perkebunan lainnya	1.145.924	381.975	0,17
Industri rokok	487.485	162.495	0,07
Industri makanan lainnya	936.854	312.285	0,14
<b>Total</b>	<b>3.751.578</b>	<b>2.038.070</b>	<b>0,92</b>
Padi		28.901.683	13,06

Sumber: Tabel I-O 2010. BPS

Catatan: Peran output rempah-rempah diasumsikan 1/3 dalam tanaman perkebunan lainnya, industri rokok, dan industri makanan lainnya.

Tabel 28. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap Output Nasional

No.	Sektor	Rp juta	Persen
14	Cengkeh	1.552.546	88,63
52	Bangunan	29.274	1,67
61	Lembaga keuangan	25.738	1,47
53	Perdagangan	21.969	1,25
39	Industri pupuk dan pestisida	16.447	0,94
62	Usaha bangunan dan jasa perusahaan	11.101	0,63
17	Tanaman lainnya	10.216	0,58
40	Industri kimia	7.697	0,44
25	Lainnya	76.826	4,39
<b>41</b>	<b>Total</b>	<b>1.751.814</b>	<b>100</b>

Sumber: Tabel I-O 2010, dihitung menggunakan matrik Leontief

Tabel 29. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap PDB Nasional

No.	Sektor	Rp juta	Persen
14	Cengkeh	1.278.333	92,65
61	Lembaga keuangan	16.873	1,22
53	Perdagangan	11.732	0,85
52	Bangunan	10.628	0,77
62	Usaha bangunan dan jasa perusahaan	7.785	0,56
17	Tanaman lainnya	7.764	0,56
25	Penambangan minyak, gas, dan panas bumi	6.105	0,44
39	Industri pupuk dan pestisida	5.463	0,40
41	Lainnya	35.127	2,55
47	<b>Total</b>	<b>1.379.811</b>	<b>100</b>

Sumber: Tabel I-O 2010, dihitung menggunakan matrik Leontif

Tabel 30. Dampak Penutupan Impor Cengkeh (Rp1,5 Triliun) terhadap Kesempatan Kerja Nasional

No.	Sektor	Orang	Persen
14	Cengkeh	202.284	98,78
53	Perdagangan	702	0,34
17	Tanaman lainnya	320	0,16
52	Bangunan	228	0,11
39	Industri pupuk dan pestisida	137	0,07
37	Industri bambu, kayu, dan rotan	102	0,05
62	Usaha bangunan dan jasa perusahaan	85	0,04
61	Lembaga keuangan	80	0,04
56	Lainnya	841	0,41
63	<b>Total</b>	<b>204.779</b>	<b>100</b>

Sumber: Tabel I-O 2010, dihitung menggunakan matrik Leontif

## Bab 6.

# KEBIJAKAN DAN STRATEGI

Dari bab terdahulu dapat ditarik pelajaran bahwa sejarah merupakan fungsi dari rangkaian kebijakan-kebijakan yang telah diambil dan dilaksanakan institusi yang memutuskan kebijakan tersebut. Secara jelas bagaimana kebijakan Kerajaan Spanyol dan Portugis menciptakan para pelaut yang berhasil menembus ketidaktahuan dan ketertinggalan dalam bidang kemaritiman pada era sebelumnya. Buah yang dipetik dua bangsa ini adalah Columbus menemukan Amerika, Vasco da Gama sampai di India, dan Albuquerque menaklukkan Malaka.

Baru setelah hampir satu abad kemudian bangsa Belanda tiba di Banten dan kemudian terjadilah gelombang besar bangsa Eropa masuk ke Asia, khususnya Nusantara. Kemajuan di Eropa tersebut tidak tiba-tiba terjadi, melainkan sebagai hasil dari lahirnya kembali budaya mereka yang dinamakan dengan *Renaissance* yang berkembang mulai tahun 1350-1400 di Florence, Italia.

Kemajuan dalam bidang ilmu pengetahuan, seni, dan budaya inilah yang mengubah bangsa Eropa dari bangsa yang sebelumnya tertinggal menjadi bangsa yang maju dalam pengertian penguasaan teknologi militer, institusi ekonomi dan keuangan, serta ilmu

pengetahuan dan teknologi. Dalam proses perkembangan tersebut, rempah masuk menjadi komoditas penting mengingat keuntungannya sangat menggiurkan.

Keuntungan yang didapat Lisbon memberikan rangsangan yang sangat kuat terhadap Belanda, sehingga negara tersebut mengambil kebijakan membentuk VOC. Pendirian VOC ini merupakan kebijakan negara yang membuat sukses Belanda mewujudkan cita-citanya mengambil alih penguasaan rempah Nusantara dari Portugis dan bangsa lainnya. Walaupun pada era VOC juga, rempah kemudian mengalami masanya meredup, tetapi sejarah ini menjadi pelajaran penting dalam rangka membangkitkan kembali kejayaan rempah Nusantara pada masa mendatang.

## **Pengembangan Rempah Setelah Kemerdekaan**

Sejak berdiri Maret 1602 sampai dibubarkan pada 1 Januari 1800, VOC tidak sepenuhnya berhasil memonopoli perdagangan rempah, terutama pala, bunga pala, dan cengkeh. Tingginya intensitas keterlibatan VOC dalam berbagai aspek, termasuk perdagangan dan politik (terutama urusan politik dengan raja-raja Jawa) dan ditambah dengan trauma kekalahan Belanda dari Prancis, menyebabkan semakin berkurangnya fokus dan kekuatan VOC dalam mengelola perdagangan rempah di Nusantara.

Kondisi lingkungan strategis setelah Perang Dunia II dan menjelang Kemerdekaan Indonesia semakin menyebabkan berkembangnya monopoli perdagangan rempah. Pada masa setelah kemerdekaan antara 1945-1950, Pemerintah Indonesia menghadapi situasi keuangan negara yang kritis, kas negara kosong, dan terjadi inflasi yang sangat tinggi. Kondisi itu sebagai akibat agresi dan blokade ekonomi Belanda.

Perhatian pemerintah pada masa itu lebih mengutamakan pemenuhan kebutuhan pangan penduduk dan membuka akses

perdagangan luar negeri yang terhenti. Misalnya, membuka hubungan dagang langsung dengan luar negeri, seperti dengan perusahaan swasta Amerika (Isbrantsen Inc.).

Tujuan dari kontak ini adalah membuka jalur diplomatis ke berbagai negara. Usaha ini dirintis BTC (*Banking and Trading Corporation*) atau Perseroan Bank dan Perdagangan, suatu badan perdagangan semi-pemerintah yang membantu usaha ekonomi pemerintah, dipimpin oleh Sumitro Djojohadikusumo dan Ong Eng Die.

Hasil transaksi pertama dari kerja sama tersebut adalah Amerika bersedia membeli barang ekspor Indonesia seperti gula, karet, teh, rempah, dan lain-lain. Tetapi selanjutnya kapal Amerika yang mengangkut barang pesanan dan memuat barang ekspor dari Indonesia dicegat dan seluruh muatannya disita kapal Angkatan Laut Belanda.

Pemerintah Soekarno-Hatta lalu membentuk Badan Perancang Ekonomi pada 19 Januari 1947. Badan tersebut bertugas membuat rencana pembangunan ekonomi jangka waktu 2-3 tahun yang akhirnya disepakati untuk jangka waktu 10 tahun. Badan ini antara lain bertugas menasionalisasikan semua cabang produksi (perdagangan, perkebunan, industri) yang dimiliki Pemerintah Belanda dengan mengubah dalam bentuk badan hukum.

Hal ini dilakukan dengan harapan agar Indonesia dapat menggunakan semua cabang produksi secara maksimal dan kuat di mata hukum internasional. Nasionalisasi perusahaan perdagangan hasil bumi milik Belanda yang terkait dengan perdagangan hasil bumi (gula, karet, tembakau, rempah, dan lain-lain) mengalami dampak kebijakan pemerintah. Salah satu perusahaan internasional dagang hasil bumi (kopi, karet, cengkeh, tembakau, gula, dan lain-lain) milik Belanda di Surabaya (Internatio) mengalami nasionalisasi.

Saat yang sama, Pemerintah RI pada 1947 juga membentuk perwakilan resmi di Singapura yang diberi nama *Indonesian Office* (Indoff). Secara resmi, badan ini merupakan badan yang memperjuangkan kepentingan politik Indonesia di luar negeri. Namun, secara rahasia berusaha menembus blokade ekonomi Belanda dengan perdagangan barter. Hal ini ditempuh agar perdagangan yang terbentuk sebelum kemerdekaan dapat terus dilanjutkan dan berlangsung di bawah Pemerintahan RI. Pada era inilah, perdagangan rempah Nusantara mengalami keterpurukan yang berat.

Nasionalisasi aset produktif pemerintah berupa bangunan umum, perkebunan, dan industri yang telah ada sebelum perang menjadi milik negara, baru terlaksana sepenuhnya pada tahun 1957. Program ini didukung rekonstruksi dan rasionalisasi angkatan perang (RERA) 1948. Sejumlah angkatan perang dikurangi secara drastis untuk mengurangi beban negara di bidang ekonomi dan meningkatkan efisiensi angkatan perang. Bekas prajurit disalurkan pada bidang-bidang produktif dan diurus Kementerian Pembangunan dan Pemuda.

Rasionalisasi yang diusulkan Mohammad Hatta ini diikuti dengan intensifikasi pertanian, penanaman bibit unggul, dan peningkatan peternakan. Sekali lagi, pada era ini perdagangan rempah tidak banyak mendapat perhatian.

Dalam praktik sebelum nasionalisasi berjalan penuh, pelayaran domestik maupun pelayaran internasional di kawasan Nusantara masih dikendalikan perusahaan Belanda, khususnya *N.V. Koninklijk Paketvaart Maatschappij* (KPM) yang secara tidak langsung mendapatkan monopoli atas pelayaran di wilayah Hindia Belanda. Meski demikian, perdagangan hasil bumi di dalam negeri dan ke luar negeri tetap berjalan walau dengan volume yang terbatas, terutama perdagangan rempah (lada, cengkeh, pala) yang melalui pelabuhan tradisional seperti Tuban, Palembang, dan Makassar.

Pada Desember 1954, Pemerintah Indonesia mengeluarkan Peraturan Pemerintah (PP) No. 61 Tahun 1954 tentang nasionalisasi perusahaan pelayaran dalam pelabuhan (angkutan bandar) dan perusahaan bongkar muat (*veem*) asing di pelabuhan seluruh Indonesia. Dengan PP tersebut, usaha bidang Perusahaan Muatan Kapal Laut (PMKL) hanya boleh dimiliki perusahaan nasional Indonesia, baik swasta maupun negeri, termasuk KPM.

Ada tonggak yang penting masa ini yaitu nasionalisasi *De Javasche Bank* menjadi Bank Indonesia pada 15 Desember 1951 lewat UU No. 24 Tahun 1951 dengan fungsi sebagai bank sentral dan bank sirkulasi. Sebagai akibat Dekrit Presiden 5 Juli 1959, Indonesia menjalankan sistem demokrasi terpimpin dan struktur ekonomi menjurus pada sistem etatisme (segala-galanya diatur pemerintah).

Kebijakan ekonomi yang diambil pemerintah, termasuk nasionalisasi perusahaan asing pada masa itu belum mampu memperbaiki keadaan ekonomi Indonesia. Saat itu, pemerintah lebih dominan menangani urusan politik.

Dalam studinya, Arjuna Wiwaha (2013) dan Sentral Informasi Desa Kita (2008) menguraikan panjang lebar tentang sejarah ekonomi Indonesia pasca-kemerdekaan sampai Orde Reformasi. Pada masa awal kemerdekaan keadaan ekonomi keuangan Indonesia amat buruk.

Pemerintah kemudian mengadakan Konferensi Ekonomi pada Februari 1946 untuk memperoleh kesepakatan dalam menanggulangi masalah ekonomi yang mendesak, di antaranya masalah produksi dan distribusi makanan, masalah sandang, serta yang penting adalah status dan administrasi perkebunan-perkebunan.

Hal itu menjadi awal pemikiran penguasaan aset-aset perkebunan/pertanian untuk kepentingan nasional, termasuk rempah. Karena *Kasimo Plan* yang dicanangkan saat itu fokus

mengenai usaha swasembada pangan (dan ini memang paling penting), sehingga urusan rempah belum mendapat porsi perhatian yang tinggi sebagaimana masa penjajahan dulu.

Setelah perang kemerdekaan, daya saing produk rempah Nusantara merosot tajam. Kebanyakan petani menempatkan pekerjaannya sebagai pekerjaan sampingan, hanya beberapa komoditas rempah yang merupakan mata pencaharian utama. Jadi, wajar saja kalau salah satu Menteri Pertanian Indonesia mengatakan bahwa daya saing rempah memang sangat rendah.

Menyadari kelemahan dan potensinya sebagai produsen, Indonesia dan beberapa negara penghasil rempah terutama lada, pada tahun 1971 mendirikan Masyarakat Lada Internasional (*International Pepper Community/IPC*) di Bangkok. Organisasi itu beranggotakan Thailand (1971-1979), Brasil (sejak 1981), India (sejak 1972), Indonesia (sejak 1972), Malaysia (sejak 1972), Sri Lanka (sejak 2002), dan Vietnam (sejak 2005).

Karena lobi Indonesia yang kuat, pada tahun 1979 kantor pusat IPC dipindahkan ke Jakarta. Lebih dari itu, pada tahun 1999, IPC yang sebelumnya hanya fokus pada lada dalam perkembangan selanjutnya juga mencakup rempah secara umum.

Pada masa Presiden Soeharto, kebijakan ekonominya diarahkan pada pembangunan di segala bidang, tetapi sangat fokus pada urusan pangan. Hasilnya, pada tahun 1984 Indonesia berhasil swasembada beras, penurunan angka kemiskinan, perbaikan indikator kesejahteraan rakyat, seperti angka partisipasi pendidikan, penurunan angka kematian bayi, serta industrialisasi yang meningkat pesat.

Karena fokus kepada swasembada pangan (beras) pada era revolusi hijau, menyebabkan berkurangnya perhatian terhadap komoditas rempah. Usaha membangkitkan kembali kejayaan rempah tidak hanya pernah dicoba dilakukan melalui program pembangunan pertanian, tetapi juga pernah melalui filateli dan numismatik.

Pada tahun 1980, pemerintah pernah menerbitkan perangko bergambar kapal layar dan cengkeh untuk memperingati kegiatan menyusuri rute perjalanan Jakarta-Amsterdam yang dilaksanakan 12 Maret 1980 dengan nilai nominal perangko Rp60,00. Selain melalui perangko, memperkenalkan rempah juga dilakukan melalui desain uang. Pada tahun 1992 hingga 1998, pernah beredar uang kertas bergambar cengkeh dengan pecahan nominal Rp20.000,00.

Perkembangan rempah pernah sangat terpuruk ketika pemerintah membentuk Badan Penyangga dan Pemasaran Cengkeh (BPPC) pada akhir 1990-an. Pada era Orde Baru dikenal dengan ekonomi monopoli yang dikendalikan lembaga negara. Tapi, ironisnya justru dikendalikan perorangan yang lekat dengan penguasa. Tujuan dan target pembentukan BPPC dalam proposal tidak sesuai dengan implementasinya.

Sebelum BPPC berdiri, petani cengkeh bebas menjual langsung kepada pedagang melalui Koperasi Unit Desa (KUD). Akhir 1990-an, BPPC didirikan melalui Inpres sebagai lembaga perantara yang memasarkan cengkeh produksi petani ke industri pengguna cengkeh.

Sebelum BPPC berdiri, berdiri PT Kembang Cengkeh Nasional (KCN). KCN kemudian menjadi satu dari tiga lembaga yang mendirikan BPPC. Dua lainnya adalah KUD (Inkud) dan sebuah BUMN. Peraturan menteri membuat BPPC memiliki hak eksklusif membeli cengkeh dari petani, sementara perusahaan rokok (pengguna utama cengkeh) hanya boleh membeli cengkeh dari BPPC.

Keuntungan dari pembelian dan penjualan itu, berdasarkan Inpres Tahun 1992 menjadi Dana Penyertaan Modal (DPM) dan Simpanan Wajib Khusus Petani (SWKP). Dana itu dikelola BPPC, namun harus dibayarkan kembali pada petani. Faktanya dana ini tak pernah dibayarkan. Akhirnya justru pemerintah yang memberikan kompensasi pada petani.

Ironisnya, meski menjalankan praktik monopoli, BPPC mengalami kesulitan keuangan. Bahkan sebelum bubar tahun 1998, BPPC sempat menerima pinjaman dari Bank Indonesia 325 juta dolar AS. Namun, pinjaman tersebut tak terbayarkan sampai saat BPPC bubar tahun 1998.

Pembangunan pertanian subsektor rempah pernah dilakukan juga cukup intensif pada periode 1978-2005, ketika dibangun Proyek Peremajaan, Rehabilitasi, dan Perluasan Tanaman Ekspor (PRPTE-Perkebunan) dan Program Pengendalian Hama Terpadu Perkebunan. Pada masa tersebut muncul permasalahan teknis, terutama serangan layu pembuluh cengkeh di hampir seluruh wilayah cengkeh Indonesia. Bahkan pada awal periode tersebut, biaya riset dan pengembangan pengalokasiannya dikaitkan dengan sistem pungutan ekspor (CESS). Pada masa tersebut, data perdagangan ekspor rempah seperti cengkeh, lada, pala, vanili, kemiri, dan kayu manis cukup mendukung perencanaan pembangunan rempah.

Pada masa reformasi, dimulai dengan pemerintahan Presiden BJ Habibie, belum melakukan manuver-manuver yang cukup tajam dalam bidang ekonomi. Kebijakan masa reformasi masih mengutamakan urusan politik yang memang penting pada masanya. Begitu juga masa Presiden Abdurrahman Wahid, juga belum ada tindakan yang cukup berarti untuk menyelamatkan negara dari keterpurukan ekonomi.

Sampai pada masa pemerintahan Presiden Megawati Soekarnoputri, masalah yang mendesak untuk dipecahkan adalah pemulihan ekonomi dan penegakan hukum. Kebijakan yang ditempuhnya adalah mengatasi persoalan ekonomi secara makro. Sedangkan masa Presiden Susilo Bambang Yudhoyono kebijakan yang ditempuh masih fokus pada ekonomi makro, terutama kebijakan meningkatkan pendapatan per kapita, mendorong pertumbuhan ekonomi, serta mengundang investor asing dengan janji memperbaiki iklim investasi.

Ekonomi makro terhadap substansi komoditas tertentu seperti rempah masih belum ada program yang dibuat secara khusus. Mungkin hal ini beralasan karena saat itu utang negara, terutama yang terberat pada Dana Moneter Internasional (IMF) menjadi momok ekonomi nasional. Karena itu, pada Oktober 2006 Indonesia melunasi seluruh sisa utang pada IMF sebesar 3,2 miliar dolar AS dengan harapan Indonesia tak lagi mengikuti agenda IMF dalam kebijakan dalam negeri.

Pembentukan Masyarakat Rempah Indonesia (MRI) pada tahun 1999 yang diaspirasikan berbagai pihak yang berkepentingan terhadap rempah, sejatinya menunjukkan besarnya keprihatinan masyarakat terhadap kurangnya perhatian pemerintah terhadap perkembangan rempah Nusantara. Padahal ketika tahun 1998 terjadi krisis ekonomi, komoditas perkebunan termasuk rempah merupakan penyelamat ekonomi karena nilainya yang tinggi dan menjadi penghasil devisa dan cukai yang besar.

Sayangnya, keberpihakan terhadap pembangunan pertanian ternyata masih tetap tidak melirik pada rempah. Bahkan keprihatinan terhadap perhatian pemerintah terhadap rempah berlanjut dengan berdirinya Dewan Rempah Indonesia (DRI) pada tahun 2007 yang bertujuan mendorong pengembangan agribisnis rempah Indonesia. Hingga era 2005-2013, usaha masyarakat untuk menarik perhatian pemerintah juga belum menunjukkan hasil yang berarti.

Pada era Kabinet Kerja Jokowi-JK 2014-2019, pemerintah mulai menyadari potensi rempah bagi perekonomian dan budaya modern dengan mencanangkan kebangkitan kembali kejayaan rempah Nusantara melalui berbagai program. Banyak pihak menyadari tentang kelemahan dalam daya saing rempah Nusantara. Misalnya, terkait keterbatasan data, tidak konsistennya kualitas, dan kurangnya nilai tambah yang dicerminkan dari kurangnya diversifikasi produk.

Perhatian pemerintah terhadap pengembangan tanaman rempah setelah reformasi ditunjukkan dengan adanya Sub Direktorat Tanaman Rempah pada Direktorat Tanaman Tahunan pada Direktur Jenderal Perkebunan. Lalu berkembang pada tahun 2016 menjadi lebih konkret dengan dibentuknya Direktorat Tanaman Rempah dan Penyegar. Namun, pembentukan struktural organisasi di Ditjen Perkebunan terkait rempah sebenarnya belum cukup mendorong kebangkitan rempah. Sebab, program yang disusun masih kurang memberikan prioritas bagi pengembangan rempah.

Pemerintahan Jokowi-JK juga mencanangkan tahun 2018 sebagai Tahun Perbenihan Perkebunan, termasuk pengembangan perbenihan rempah (lada, cengkeh, kayu manis, vanili, pala, dan jahe). Program ini mengutamakan pengembangan varietas unggul yang terstandar dan bersertifikat untuk mendukung usaha tani rempah di wilayah-wilayah pengembangan.

Pencanangan Kebangkitan Kembali Rempah Indonesia harus menjadi momentum penting bagi semua sektor untuk memberikan perhatian khusus dengan program yang dapat mendukung pengembangan rempah secara aktif dan kreatif. Namun, dengan target yang jelas, baik dari sisi riset dan pengembangan, peningkatan produksi dan kualitas, pengembangan industri dan perdagangan, pemasaran dan promosi ke pasar internasional, serta promosi wisata terkait wilayah produsen rempah dan wisata ilmiah terkait rempah Nusantara.

## **Pemikiran Kebijakan Pengembangan Rempah Masa Depan**

Untuk sekadar upaya membangun imajinasi, andaikan kita kembali ke abad ke-16, yaitu tahun 1500-an, tepatnya 1511 ketika Malaka jatuh ke tangan Portugis. Tahun 1511 ini sangat penting bagi bangsa Asia, khususnya Asia Tenggara, mengingat kejatuhan Malaka ke tangan Portugis berarti telah terjadinya perubahan

konstelasi perdagangan secara total. Perdagangan di kawasan Asia Tenggara dengan simpul utama Malaka menjadi terganggu dengan perubahan sistem perdagangan yang diterapkan penguasa baru, yaitu Portugis.

Kehadiran Portugis di Malaka telah mengundang kemarahan Kerajaan Demak di Jawa. Kesadaran tersebut tentu sebagai reaksi terhadap perubahan kekuasaan yang terjadi di Malaka dan menyebabkan terganggunya konstelasi perdagangan dan kehidupan ekonomi di wilayah Nusantara.

Sejarah menunjukkan bahwa Demak memutuskan menyerang Portugis pada 1513, setelah dua tahun Portugis menduduki Malaka. Meski pasukan yang berangkat cukup besar, Dipati Unus gagal mengusir Portugis. Sejarah mencatat juga bahwa setelah Dipati Unus gagal mengusir Portugis dari Malaka, sejak itu tidak terjadi lagi upaya mengusir Portugis oleh raja-raja di Nusantara.

Belanda (VOC) memilih Batavia sebagai pusatnya dengan dua alasan utama. Pertama, Batavia berada di antara dua kerajaan yang selalu bersaing, yaitu Mataram di sebelah timur dan Banten di sebelah barat. Kedua, letak Batavia sangat strategis untuk menjangkau Malaka yang pada saat itu berada dalam kekuasaan Portugis.

Alasan strategis pertama adalah konflik kedua kerajaan tersebut merupakan keuntungan bagi VOC. Alasan kedua merupakan strategi jangka panjang VOC di Asia. Untuk alasan kedua, Belanda berhasil mengalahkan Portugis dan mengambil alih Malaka pada tahun 1641. Sedangkan untuk alasan pertama, seperti yang terjadi dengan Dipati Unus yang gagal mengusir Portugis dari Malaka. Begitu juga, Sultan Agung Raja Mataram yang juga gagal mengusir Belanda dari Batavia pada tahun 1628 dan 1629. Belanda menduduki Batavia mulai tahun 1610. Jadi, ada jeda 18 tahun antara pendudukan Batavia dengan penyerangan Mataram.

Gambaran di atas menunjukkan bahwa kebijakan dan strategi merupakan kunci sukses dari suatu keinginan untuk mencapai nilai yang besar. Strategi Belanda jauh lebih unggul dari strategi yang dibangun Portugis. Sedangkan raja-raja di Nusantara menjadi pihak yang akhirnya dikalahkan Belanda dan dijajah. Baru kemudian perubahan besar terjadi setelah Perang Dunia II dan negara yang sebelumnya dijajah memerdekakan dirinya, baik melalui perjuangan kemerdekaan maupun pemberian kemerdekaan.

Permasalahannya adalah bahwa sejarah masa lalu menunjukkan bahwa strategi yang dibangun bangsa-bangsa di dunia bukanlah mencari solusi saling menguntungkan atau *win-win solution*, melainkan ingin menjadi pemenang dan pihak lain menjadi yang dikalahkan. Dengan demikian, kekuatan menjadi pemukul utama, bukan lagi negosiasi mencari solusi saling menguntungkan.

Hal ini perlu dicamkan mengingat proyeksi pertumbuhan ekonomi dunia hingga 2050 sudah banyak dibuat pakar ekonomi yang memprediksi Indonesia akan menjadi negara dengan skala ekonomi menduduki urutan keempat dunia. Apakah skala ekonomi itu menjadi sumber kemakmuran dan kesejahteraan rakyat Indonesia ataukah skala ekonomi yang besar tersebut sebagian besar dimiliki pihak lain sebagaimana yang terjadi pada rempah di era penjajahan masa lalu? Peran negara sangat menentukan terhadap jawaban atas pertanyaan tersebut.

Pembangunan dewasa ini lebih didominasi pemikiran agregasi wilayah atau regionalisasi. Jadi, seolah-olah Indonesia ini merupakan satu kontinen daratan sehingga keunikan-keunikan wilayah menjadi tidak tampak. Model agregasi wilayah seperti itu menimbulkan bias yang sangat berbahaya bagi suatu negara berlandaskan sistem kepulauan. Suatu pulau pada dasarnya merupakan suatu unit wilayah yang berdiri sendiri. Ciri utamanya jika dibandingkan dengan kontinen adalah suatu pulau menyimpan stok air tawar lebih kecil daripada benua.

Ciri utama untuk mengetahui hal tersebut sangatlah mudah, di antaranya jarak antara puncak gunung dengan pantai pada sebuah pulau relatif sangat dekat dibandingkan dengan benua. Selanjutnya, sungai-sungai dalam suatu pulau selain sempit juga jaraknya pendek.

Sebagai ilustrasi, panjang Sungai Mississippi di Amerika Serikat mencapai 3.734 km, dibandingkan dengan sungai Ciliwung yang panjangnya hanya 97 km. Artinya, apabila sekarang hujan di hulu Sungai Ciliwung maka dalam 8-10 jam air hujan tersebut sudah akan sampai di Jakarta. Sebaliknya, hujan yang jatuh di hulu Sungai Mississippi baru akan sampai di Pantai Teluk Mexico setelah menempuh perjalanan sekitar 90 hari. Kenyataan ini sudah cukup untuk melihat pulau-pulau yang menjadi zamrud khatulistiwa ini dilihat secara unik mengingat stok dan aliran air tawar menjadi pembatas utama dalam mendukung kehidupan.

Kepulauan juga memiliki sejarah evolusi tersendiri yang menciptakan kapasitas pendukung kehidupan yang berbeda antara pulau satu dengan pulau lainnya. Pulau Jawa misalnya, merupakan pulau yang tanahnya sangat subur mengingat banyaknya gunung api di pulau ini. Walaupun Pulau Jawa hanya terdiri atas kurang dari 7% (128.297 km<sup>2</sup>) dari total wilayah Indonesia, namun hingga sekarang Pulau Jawa masih memproduksi lebih dari 50% pangan nasional. Dengan luas seperti itu, Pulau Jawa juga menanggung sekitar 60% dari populasi Indonesia (266 juta jiwa) atau di Jawa bermukim 175 juta lebih penduduk. Pola distribusi penduduk semacam itu membuat Indonesia secara spasial menghadapi permasalahan yaitu ketidakseimbangan antara kapasitas memberikan kehidupan yang layak (*regional carrying capacity*).

Berdasarkan sifat intrinsik pulau sebagaimana telah diuraikan, pengembangan suatu pulau lebih menghadapi banyak kendala, khususnya kendala ekologis. Jarak yang dekat antara puncak gunung dengan pantai mengisyaratkan bahwa daerah aliran sungai bagian hulu perlu mendapatkan proporsi yang lebih besar

untuk menjadi daerah konservasi tanah dan air agar sistem tata air dalam Daerah Aliran Sungai (DAS) dapat terjaga sehingga suplai air memenuhi syarat berkelanjutan.

Tujuan dari kebijakan mengembalikan kejayaan rempah Nusantara secara garis besar adalah terjadinya perubahan besar dalam kinerja sosial ekonomi rempah, sehingga komoditas tersebut menjadi tulang punggung perekonomian rakyat sesuai potensi wilayah dan karakteristik intrinsik masing-masing pulau. Dengan menggunakan sumber daya air dan topografi suatu pulau, pengembangan rempah menurut keunikan setiap pulau dikembangkan di Indonesia dengan garis kebijakan di atas dibangun.

Pengembangan ini mencakup:

1. Pemetaan pulau-pulau secara lengkap untuk mendapatkan sistem informasi geografis yang memadai bagi keperluan menyusun rancang bangun, perencanaan, dan pengelolaan.
2. Pemetaan kesesuaian lahan untuk pengembangan jenis rempah tertentu pada pulau-pulau yang dibicarakan.
3. Pengembangan rempah berbasis riset dan teknologi dengan penyusunan program dan implementasinya dari aspek hulu hingga hilir yang mengutamakan daya saing, nilai tambah, serta peningkatan produksi dan produktivitas sehingga mampu menyejahterakan petani dan pembangunan wilayah rempah.
4. Penyusunan rancang bangun dan perencanaan serta pembiayaan pengembangan rempah.
5. *Branding* pulau-pulau sesuai dengan visi: *Health, Peace, and Happiness*.
6. Penyusunan peraturan perundangan dan menetapkan kebijakan khusus.
7. Membangun sistem kerja sama sinergi pusat, provinsi, dan daerah.
8. Mendirikan organisasi implementasi dari kebijakan yang telah disusun.

## Strategi Pengembangan Rempah

Untuk mewujudkan kebijakan di atas, diperlukan strategi pengembangan yang sifatnya operasional, mencakup:

1. Pendirian tim persiapan upaya membangkitkan kejayaan rempah Nusantara. Tim ini secara khusus mengonsentrasikan diri dalam menyusun seluruh persiapan yang diperlukan, khususnya penyusunan peraturan perundangan, organisasi, dan lengkap dengan dukungan pembiayaannya.
2. Pembentukan Badan Koordinasi Pengembangan Rempah Nasional. Badan ini merupakan lembaga yang mengoordinasikan berbagai hal, mulai dari penyusunan rancang bangun, perencanaan, R&D, hingga *branding* pengembangan rempah nasional.
3. Mengundang dunia usaha baik yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri untuk berinvestasi dalam ragam aktivitas pengembangan rempah di unit-unit pengembangan rempah sesuai dengan rancang bangun dan perencanaan yang telah ditetapkan.

### *Rancang Bangun dan Branding Pulau Rempah Nusantara*

Rancang bangun (*design*) merupakan infrastruktur halus yang menggambarkan penataan pemanfaatan suatu ruang (spasial, region) dan waktu untuk suatu rangkaian pemanfaatan dalam jangka tertentu. Dengan rancang bangun ini, perilaku para partisipan di dalamnya dikondisikan dengan rancang bangun tersebut. Jangka waktu tertentu ini bisa dalam periode tertentu, misalnya 50 tahun, atau juga dalam jangka waktu tak terbatas.

Data sejarah rempah menunjukkan bahwa secara alami *mother nature* telah menciptakan rancang bangun lokasi dan penyebaran rempah di dunia. Kepulauan Maluku mendapatkan keunikan alamiah sebagai tempat satu-satunya di muka bumi ini sebagai

penghasil cengkeh dan pala. Rancang bangun alami tersebut telah membuat pola perilaku masyarakat dunia melihat Maluku sebagai satu-satunya sumber rempah di dunia.

Artinya, rancang bangun alami tersebut telah menciptakan monopoli spasial terhadap rempah dunia, yaitu cengkeh dan pala. Permintaan rempah terdapat di seluruh dunia, terutama di negara besar yang berada di belahan bumi Eropa, Timur Tengah, dan China. Permintaan dunia yang sangat besar tersebut tidak sebanding dengan produksi rempah yang dihasilkan secara unik di Kepulauan Maluku. Akibatnya, harga rempah di pasar dunia ketika itu sangat tinggi sehingga mengalahkan pengorbanan akibat risiko perjalanan dan pengangkutan serta risiko lainnya.

Rancang bangun sosial untuk mendapatkan kekayaan pada waktu tersebut adalah dengan cara menjajah atau memonopoli sumber kesejahteraan. Akibat berlakunya rancang bangun sosial tersebut yang terjadi adalah kebocoran ekonomi wilayah penghasil rempah. Bukti nyatanya adalah Pulau Run dan Kepulauan Maluku saat ini kondisi sosial ekonominya jauh tertinggal dari keadaan di Manhattan, New York. Padahal pada tahun 1667 ketika Perjanjian Breda dibuat antara Inggris dan Belanda, kondisi Pulau Run dan Manhattan tidak terlalu jauh berbeda.

Rancang bangun fisik dan sosial ekonomi dari suatu wilayah merupakan kedua hal yang tak terpisahkan. Mengingat Indonesia merupakan negara kepulauan dalam lingkungan benua maritim, maka unit terkecil dalam rancang bangun pengembangan rempah adalah suatu pulau.

Sebagai ilustrasi, Pulau Bali merupakan unit Rancang Bangun Pariwisata Nasional. Dalam penataan pariwisata ini, model Rancang Bangun Pariwisata Bali tunduk pada aturan adat istiadat yang tidak membolehkan tinggi bangunan melebihi tinggi pohon kelapa. Jadi, Rancang Bangun Pariwisata di Bali ini merupakan *resultante* dari segala aspek kehidupan di Pulau Dewata tersebut

dengan tujuan agar kesejahteraan dan kehidupan ekonomi di Bali berbasis pariwisata hidup secara berkelanjutan.

Dengan menggunakan Rancang Bangun Pariwisata Pulau Bali sebagai ide untuk membangun Rancang Bangun Pulau Rempah. Rancang bangun seperti apa yang kiranya perlu dibuat? Dari uraian pada Bab IV dan Bab V dapat diketahui bahwa sifat alamiah rempah memiliki keunikan tersendiri dibandingkan sifat alamiah komoditas pangan seperti padi atau ubi kayu.

Elemen psikologis seperti rasa sensasi atau elemen kesehatan seperti bahan baku obat. Elemen industri pangan seperti pengawet atau cita rasa. Elemen sosial seperti kelas sosial. Dengan banyaknya elemen tersebut maka Rancang Bangun Pulau Rempah memerlukan penanganan yang lebih kompleks.

Namun demikian, penciri utama dalam rancang bangun tersebut harus sama dengan rancang bangun seperti pada zaman dahulu, yaitu pulau rempah menjadi tujuan dunia untuk berkunjung dan menikmatinya. Artinya, rancang bangun yang dibuat menghasilkan koefisien gravitasi spasial yang sangat besar dari pulau rempah yang dimaksud.

Data pada Tabel 31 menunjukkan bahwa sektor pariwisata perannya dalam penerimaan devisa negara meningkat dari posisi urutan kelima pada tahun 2011 menjadi urutan keempat pada tahun 2013-2015. Sektor pariwisata itu sendiri tidak berdiri sendiri, melainkan merupakan persenyawaan dari banyak kegiatan ekonomi seperti hotel dan restoran, transportasi, olahraga, pemandangan alam yang indah, hiburan, dan kegiatan-kegiatan ekonomi lainnya.

Dalam perkembangannya, di sektor pariwisata juga bisa terdapat spesialisasi seperti wisata religi, wisata ilmu pengetahuan, wisata pengobatan dan kesehatan, dan bentuk wisata lainnya. Rancang Bangun Pengembangan Pulau Rempah (RBPPR) dapat dikembangkan sebagai bagian terpadu dari pengembangan

pulau tertentu yang berfungsi sebagai penarik, penghela, bahkan kalau memungkinkan sebagai pendorong perkembangan sumber pertumbuhan baru dari suatu pulau. Dengan kekayaan 17.000 pulau atau lebih, RBPP bagi pulau-pulau yang sesuai bagi perkebunan rempah dan industri atau jasa turunannya perlu dipersiapkan untuk menjadi infrastruktur halus dalam upaya mengembalikan kejayaan rempah Indonesia.

Tabel 31. Perkembangan Hasil Devisa Kontribusi Sektor Pariwisata

No.	Jenis Komoditas	Nilai (juta dolar AS)				
		2011	2012	2013	2014	2015
1.	Minyak bumi & gas bumi	41.477,10	36.977,00	32.633,20	30.318,80	18.552,10
2.	Batu bara	27.221,80	26.166,30	24.501,40	20.819,30	15.943,00
3.	Minyak kelapa sawit	17.261,30	18.845,00	15.839,10	17.464,90	15.385,20
4.	Karet olahan	14.258,20	10.394,50	9.316,60	7.021,70	5.842,00
5.	Pariwisata	8.554,39	9.120,85	10.054,15	11.166,13	12.225,89
6.	Pakaian jadi	7.801,50	7.304,70	7.501,00	7.450,90	7.371,90
7.	Alat listrik	7.364,30	6.481,90	6.418,60	6.259,10	5.644,80
8.	Tekstil	5.563,30	5.278,10	5.293,60	5.379,70	4.996,00
9.	Makanan olahan	4.802,10	5.135,60	5.435,80	6.486,80	6.456,30
10.	Bahan kimia	4.630,00	3.636,30	3.501,60	3.853,70	2.807,60
11.	Kertas dan barang dari kertas	4.214,40	3.972,00	3.802,20	3.780,00	3.605,50
12.	Kayu olahan	3.288,90	3.337,70	3.514,50	3.914,10	3.815,80

Sumber: Kementerian Pariwisata. <http://www.kemenpar.go.id/userfiles/devisa2011-015.pdf>

### ***Perencanaan Pengembangan***

Dengan dasar rancang bangun tersebut, perencanaan pengembangannya disusun dan menjadi pedoman dalam jangka pendek, jangka menengah, dan jangka panjang. Apabila rancang bangun itu sebagai infrastruktur yang mengondisikan perilaku para partisipan, maka perencanaan pengembangan dimaksudkan

sebagai intervensi sistem terhadap perilaku itu sendiri. Yakni, melalui penerapan target atau sasaran, alokasi anggaran, dan sumber daya manusia, serta perencanaan dalam pengembangan kelembagaan secara keseluruhan.

Dengan demikian, perencanaan pengembangan dan rancang bangun merupakan dua hal yang saling mengisi dalam pengembangan pulau rempah di Indonesia. Sebagai ilustrasi, pada bagian terdahulu dikatakan, penghentian impor cengkeh senilai Rp1,5 triliun akan menciptakan kesempatan kerja baru pada sektor cengkeh itu sendiri sebanyak 202 ribu orang dan secara total sebesar 204 ribu orang.

Artinya, penghentian impor cengkeh dalam menciptakan lapangan pekerjaan di perdesaan yang dewasa ini merupakan hal yang sangat strategis. Dengan kata lain, dalam penanganan sektor cengkeh apabila impor senilai Rp1,5 triliun itu dibiarkan berlanjut, maknanya adalah tanpa perencanaan yang tepat terhadap sektor ini telah menyebabkan potensi pengangguran sekitar 202 ribu orang di wilayah perdesaan.

Perencanaan pengembangan merupakan intervensi negara seperti halnya dengan target mengurangi impor cengkeh. Target ini dijabarkan dalam perencanaan pengembangan suatu pulau dengan beragam kegiatan secara rinci. Faktor risiko diperhitungkan dan pengelolaannya menjadi bagian integral dari perencanaan tersebut. Dengan demikian, pemaduan RBPPR dengan perencanaannya menjadi unit-unit pengembangan yang sifatnya unik. Integrasi keseluruhan dari unit-unit tersebut menjadi satu sistem kesatuan pengembangan rempah Nusantara.

### ***Branding***

Unit pengembangan rempah sebagaimana diuraikan di atas tidak akan memberikan pengaruh yang berarti tanpa upaya memasarkannya dengan baik. Pada era digital ini, persaingan

antarunit ekonomi begitu tergantung pada kesuksesan pemasaran. Dengan demikian, strategi pemasaran unit pengembangan pulau rempah tersebut menjadi bagian integral dalam upaya mengembalikan kejayaan rempah Nusantara.

Salah satu aspek pemasaran yang sangat penting dan menjadi bagian dari buku ini adalah *branding*. Menurut Kotler dan Keller, *branding* adalah “Broadly, a product is anything that can be offered to a market to satisfy a want or need, including physical goods, services, experiences, events, persons, places, properties, organizations, information, and ideas” (Kotler & Keller, 2015).

Lebih jelas lagi Kotler dan Keller menguraikan bahwa “Branding is the process of giving a meaning to specific products by creating and shaping a brand in consumers’ minds. It is a strategy designed by companies to help people to quickly identify their products and organization, and give them a reason to choose their products over the competition’s, by clarifying what this particular brand is and is not.” (Kotler dan Keller, 2015).

Sebagai ilustrasi betapa pentingnya *branding* ini dapat diambil pelajaran dari sektor ekonomi terpenting Indonesia, yaitu pariwisata. Pada Tabel 31 dapat dilihat bahwa penghasil devisa terbesar kelima untuk Indonesia adalah pariwisata. Namun demikian, jika sektor ini disandingkan dengan negara lain tampak dari 188 negara yang dirangkum dalam Index Mundi, maka posisi pariwisata Indonesia hanya menempati ranking ke-29.

Posisi Indonesia ini berada di bawah Singapura, Korea Selatan, dan bahkan berada di bawah Malaysia dan Thailand. Misalnya, Thailand dan Malaysia masing-masing mendapatkan devisa dari pariwisata sebesar 32,6 juta dolar AS dan 25,7 juta dolar AS, sedangkan Indonesia hanya 10,4 juta dolar AS.

Jadi, devisa dua negara tetangga tersebut dari pariwisata masing-masing 3,13 dan 2,47 kali lebih besar dari Indonesia.

Padahal luas dan potensi pariwisata Indonesia jauh melebihi kedua negara tersebut. Permasalahan utama yang dihadapi adalah lemahnya *branding* sehingga Indonesia tak memiliki “identitas”, akibatnya tidak dikenal dalam dunia konsumen.

Rempah sebagai komoditas yang telah menjadikan sejarah panjang dunia sejak ribuan tahun yang lalu tentunya sudah dengan sendirinya menjadi *branding* bagi Indonesia. Misalnya, Maluku identik dengan makna *spices island*. Dengan demikian, Indonesia adalah negara tujuan utama mendapatkan rempah. *Branding* tersebut sudah menjadi cap bagi Indonesia pada masa lalu. Pertanyaannya adalah *branding* seperti apa yang perlu dikembangkan sekarang agar rempah menjadi cap baru bagi Indonesia mendatang?

Pilihan bagi *branding* rempah dalam buku ini adalah rempah memberikan “*Health, Peace, and Happiness*”. Alasannya, *health* atau aspek kesehatan merupakan kontribusi materi dari zat-zat kimia yang dikandung rempah. *Peace* berarti kedamaian merupakan upaya anti-histori bahwa rempah yang dulu menjadi sumber peperangan dan kolonialisme. *Happiness* atau kebahagiaan adalah bagian penting dalam tujuan hidup di dunia dan akhirat.

Dengan demikian, pulau rempah di Indonesia adalah menjadi tujuan untuk mendapatkan kesehatan, kedamaian, dan kebahagiaan hidup. Pendapatan, kesempatan kerja, dan lingkungan hidup yang lebih baik merupakan derivasi dari visi *branding* di atas.

**Pilihan *branding*:**

Rempah memberikan “*Health, Peace, and Happiness*”

Tabel 32. Jumlah Wisatawan Berkunjung ke Negara

Urutan	Negara	Jumlah Wisatawan (orang)	Tahun
1	Prancis	84.452.000	2015
2	Amerika Serikat	77.510.000	2015
3	Spanyol	68.215.000	2015
4	China	56.886.000	2015
5	Italia	50.732.000	2015
6	Turki	39.478.000	2015
7	Jerman	35.555.000	2016
8	Inggris	34.436.000	2015
9	Rusia	33.729.000	2015
10	Thailand	32.588.000	2016
11	Meksiko	32.093.000	2015
12	Austria	26.719.000	2015
13	Hong Kong SAR, China	26.553.000	2016
14	Malaysia	25.721.000	2015
15	Yunani	23.599.000	2015
16	Jepang	19.737.000	2015
17	Arab Saudi	17.994.000	2015
18	Kanada	17.971.000	2015
19	Korea Selatan	17.242.000	2016
20	Polandia	16.722.000	2015
21	Macao SAR, China	15.703.600	2016
22	Belanda	15.007.000	2015
23	Ukraina	13.333.000	2016
24	India	13.284.000	2015
25	Kroasia	12.683.000	2015
26	Singapura	12.051.000	2015
27	Bahrain	11.621.000	2015
28	Denmark	10.424.000	2015
29	Indonesia	10.407.000	2015
30	Maroko	10.177.000	2015

Sumber: <https://www.indexmundi.com/facts/indicators/ST.INT.ARVL/rankings>

## ***Pengembangan Pulau Rempah***

Pada awal tahun 2018, harga cengkeh kering bervariasi dari paling rendah Rp230 ribu di Lampung hingga harga paling tinggi di Kalimantan Rp290 ribu/kg. Sedangkan harga cengkeh basah bervariasi dari Rp100 ribu/kg di Kalimantan dan paling tinggi Rp130 ribu/kg di Bali dan Lombok (*Sumber: <http://www.hargarempah.com/2016/08/harga-cengkeh-basah-dan-cengkeh-kering.html>*).

Andaikan harga cengkeh kering Rp100 ribu/kg maka dengan produktivitas 8 kg cengkeh kering/pohon dan petani memiliki 100 pohon, pendapatannya sebanyak Rp80 juta/tahun. Pendapatan ini setara dengan pendapatan padi sebanyak sekitar 16 kali.

Hal ini menunjukkan tanaman rempah seperti cengkeh dapat menjadi instrumen pertumbuhan, sekaligus pemerataan ekonomi masyarakat, khususnya yang bermukim pada ekosistem lahan kering. Dengan demikian, Rancang Bangun Pengembangan Pulau Rempah secara integral memasukkan aspek pemerataan pembangunan ini.

Untuk itu, wilayah, kepulauan, dan pulau-pulau penghasil rempah utama seperti Maluku Utara, Banda, Bangka, dan Lampung kebijakan pembangunan wilayahnya harus diarahkan dengan memberikan prioritas pada sektor tertentu, yakni pertanian, perdagangan, industri, pariwisata, pendidikan, dan infrastruktur/pekerjaan umum. Sektor itu harus mengutamakan program dan implementasinya dalam membangkitkan kembali kejayaan rempah wilayah tersebut.

Di bidang pertanian, program pengembangan rempah sebaiknya diarahkan pada aspek hulu hingga hilir dengan fokus utama pada peningkatan produktivitas, daya saing, dan nilai tambah. Di bidang perdagangan, program pengembangan informasi pasar domestik dan global, serta memberikan layanan perdagangan lintas pulau dan lintas negara.

Sedangkan di bidang pariwisata, perlu pengembangan promosi tujuan wisata wilayah penghasil rempah dengan menampilkan produk dan profil perkebunan rempah di brosur wisata, papan iklan di bandara, terminal, pelabuhan laut, dan lain-lain. Sementara di bidang pendidikan dapat ditampilkan kurikulum ilmu pengetahuan spesifik rempah andalan wilayah setempat agar generasi berikutnya mengenali potensi wilayah.

Di bidang pariwisata, perlu pengembangan promosi tujuan wisata wilayah penghasil rempah dengan menampilkan produk dan profil perkebunan rempah di brosur wisata, papan iklan di bandara, terminal, pelabuhan laut, dan lain-lain.

Belajar dari sejarah panjang perjalanan rempah dunia dapat ditarik pelajaran bahwa dalam lingkup kompetisi global, tepatnya pilihan kebijakan dan strategi untuk mengembalikan kejayaan rempah Nusantara, merupakan kunci mencapai keinginan tersebut. Kekuatan politik ekonomi yang dipilih dan dijalankan negara akan menentukan pilihan yang berkembang mulai dalam lingkup pemikiran hingga penerapan kebijakan tersebut di lapangan.

Belanda misalnya, mengambil pilihan kebijakan untuk mengambil keuntungan rempah dengan mendirikan perusahaan VOC sebagai instrumennya. Strategi yang dibangun adalah melihat Asia secara keseluruhan wilayah perdagangan. Kemudian Batavia dipilih sebagai pusat kendali dengan kriteria bahwa Jacatra adalah lokasi yang sangat strategis untuk kebijakan jangka panjang VOC.

Untuk itu, Indonesia perlu mengembangkan kebijakan dan strategi yang tepat pula dalam mengambil potensi nilai ekonomi

dan kesejahteraan yang dapat diciptakan rempah hingga tahun 2050. Mendasari kebijakan dan strategi pengembangan rempah berdasarkan keunikan dari masing-masing pulau. Kemudian menyatukannya dalam sistem rancang bangun dan perencanaan serta pengelolaannya secara nasional diharapkan akan mampu memiliki kekuatan strategis dalam menghadapi persaingan global yang makin intensif.



## Bab 7.

# MENUJU KEBANGKITAN REMPAH NUSANTARA

**B**uku ini membahas secara komprehensif dan mendalam tentang berbagai dimensi dari komoditas rempah Nusantara. Rempah khususnya di Maluku pada masa lampau pernah mencapai puncak kejayaan sehingga mengundang kehadiran saudagar bangsa Arab, Timur Tengah, dan Eropa untuk menguasai, bahkan memonopoli rempah langsung dari sumbernya. Eksistensi dan peran rempah bukan hanya telah mendorong perdagangan global, tetapi juga memotivasi terjadinya penjajahan bangsa-bangsa Asia (termasuk Indonesia), Afrika, dan Australia oleh bangsa-bangsa Eropa.

### **Rebranding Produk untuk Kesejahteraan Petani**

Bila Indonesia ingin mengembalikan kejayaan rempah Nusantara di masa datang, maka kenyataan pahit tentang sejarah rempah perlu menjadi landasan kuat untuk membangun strategi dan kebijakan pengembangan rempah mendatang. Ada dua aspek

penting yang perlu dicermati dalam merumuskan kebijakan pengembangan rempah masa datang tersebut.

*Pertama*, bagaimana prospek permintaan rempah ke depan, baik di pasar dunia maupun pasar domestik. *Kedua*, tren baru dalam pasar rempah yang memperluas permintaan yang memerlukan dukungan iptek dan inovasi melalui penelitian dan pengembangan (litbang). Kedua aspek tersebut akan menjadi fokus bahasan dalam bab ini yang kemudian diikuti dengan kerangka kebijakan pengembangan rempah nusantara.

## **Prospek Pasar yang Perlu Direspon**

Pembahasan tentang prospek ekonomi rempah, baik di pasar dunia maupun di pasar domestik yang dimuat pada Bab V memberikan intisari sebagai berikut.

1. Tingkat konsumsi rempah dunia meningkat sebesar 2-5% per tahun dengan nilai pada tahun 2013 sebesar 16,6 miliar dolar AS.
2. Volume rempah yang diperdagangkan mencapai 1,5 juta ton pada tahun 2013 senilai 12 miliar dolar AS dan meningkat menjadi 16 miliar dolar AS pada tahun 2016.
3. Impor rempah dunia terutama berasal dari negara maju, yaitu Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang yang ketiganya mencapai pangsa 47% dari total impor rempah dunia.
4. Uni Eropa menempati pangsa impor terbesar (34%) yang dipasok terutama oleh Tiongkok (35%), India (17%), Vietnam (11%), Indonesia (7%), dan Brasil (5%).
5. Pada tahun 2050, impor rempah oleh Uni Eropa diperkirakan akan meningkat menjadi 5 kali jumlah impor saat ini.
6. Pangsa ekspor rempah Nusantara mencapai 21,06% dan sekitar 31,4% diekspor ke negara ASEAN.

Pangsa pasar rempah Nusantara di Uni Eropa sebagai negara importir terbesar masih relatif kecil dan di bawah Vietnam sebagai negara yang mengembangkan rempah belakangan. Hal ini menunjukkan bahwa potensi meningkatkan kembali pangsa pasar rempah di masa datang masih cukup besar. Namun, kita juga harus mampu meningkatkan produksi rempah dengan efisien dan berdaya saing.

Selain untuk memasok pasar dunia, potensi permintaan rempah domestik juga menunjukkan tren yang positif dipicu oleh pertumbuhan penduduk, pendapatan, kesadaran tentang kesehatan, dan gaya hidup. Selain dikonsumsi langsung untuk penyedap bahan pangan atau untuk tujuan kesehatan, rempah juga digunakan sebagai bahan baku industri beragam produk. Tren perkembangan industri pengolah turut mendorong pesatnya peningkatan permintaan rempah domestik.

Dalam periode tahun 2015-2050, tren permintaan rempah domestik bervariasi antarkomoditas. Vanili menunjukkan tren peningkatan permintaan yang sangat pesat, yaitu sebesar 30% per tahun dengan jumlah permintaan tahun 2050 mencapai 14 kali jumlah permintaan tahun 2015. Hal ini dipicu terutama karena pesatnya perkembangan industri pengolah vanili untuk makanan dan minuman.

Komoditas lain yang juga cukup pesat peningkatan permintaannya di dalam negeri adalah pala, yang tumbuh sebesar 6,9% per tahun dengan jumlah permintaan tahun 2050 diperkirakan mencapai enam kali lipat dari permintaan tahun 2015. Demikian juga lada yang tumbuh sebesar 6,7% per tahun dan permintaan tahun 2050 diproyeksikan mencapai empat kali jumlah permintaan tahun 2015. Lagi-lagi permintaan bahan baku untuk industri pengolahan cukup mewarnai pesatnya permintaan pala dan lada.

## **Tren Baru Pasar Rempah sebagai Peluang**

Uraian pada Bab IV telah meyakinkan kita bahwa saat ini dan ke depan, rempah bukan hanya sebagai bumbu masakan yang memberikan cita rasa tertentu. Namun demikian, makin luas untuk menghasilkan produk kesehatan, kecantikan, aroma, pengawet, dan produk industri yang lebih luas.

Unsur kimia yang dikandung dalam rempah dapat diolah menghasilkan berbagai produk kesehatan yang mengatasi berbagai macam penyakit. Berbagai ramuan obat herbal berbasis rempah telah dimanfaatkan masyarakat sejak ribuan tahun yang lalu untuk mengobati berbagai penyakit.

Data senyawa kimia mengungkapkan bahwa tanaman rempah mengandung ratusan senyawa kimia, bergantung pada varietas, cara budi daya, kondisi agroklimat, cara panen dan pascapanen, serta cara analisis. Karena unsur kimia yang bersumber dari rempah bersifat alami, hal ini memiliki keunggulan tersendiri dibanding obat konvensional.

Pertumbuhan permintaan rempah di negara maju seperti Uni Eropa dan Amerika Serikat merefleksikan fenomena baru tentang diversifikasi penggunaan rempah untuk berbagai fungsi. Hal yang sama sedang dan akan terus terjadi di Indonesia, walaupun hal itu berjalan secara alamiah karena tidak ada faktor pendorong dari aspek kebijakan untuk mengakselerasi diversifikasi penggunaan rempah tersebut.

Tren baru tersebut harus dipandang sebagai suatu peluang untuk memperluas dan memperdalam kegiatan ekonomi produktif yang dapat dibangkitkan dari produksi rempah. Hal ini akan menjadi penciri industri rempah pada era mendatang yang didorong kemajuan bidang teknologi kesehatan dan budi daya serta pengolahan rempah, khususnya bioteknologi. Pertanyaannya sampai sejauh mana kita mampu merespon dan memperoleh

manfaat dari berbagai peluang yang diturunkan munculnya tren baru tersebut.

## **Menuju Kejayaan Rempah Nusantara**

Pembahasan dalam bab-bab sebelumnya tentang perjalanan sejarah rempah Nusantara memberikan pembelajaran berharga. Suatu wilayah yang kaya akan sumber daya alam seperti rempah, belum tentu menikmati kekayaannya tersebut. Apalagi jika tidak dapat mengatur strategi, menyusun kebijakan, dan mengamankan kebijakan tersebut demi kepentingan masyarakat yang memiliki kekayaan tersebut.

Bab VI dari buku ini telah membahas strategi dan kebijakan ke depan dalam mengembalikan kejayaan rempah Nusantara. Berikut ini akan dikemukakan beberapa dimensi lain tentang kebijakan pengembangan rempah masa depan untuk melengkapi dan menekankan kembali yang dibahas pada Bab VI.

Salah satu kata kunci dari judul buku ini adalah “jaya” yang secara tersirat dapat dipandang sebagai sasaran strategis dari pembangunan rempah ke depan. Kata “jaya” secara bebas dapat dipadankan dengan kata lain yang lebih standar seperti “unggul” atau “berdaya saing”.

Dengan mempertimbangkan berbagai dimensi lingkungan strategis (baik domestik maupun global) yang mempengaruhi komoditas rempah seperti dibahas dalam buku ini, maka karakteristik sistem usaha rempah yang perlu diwujudkan dalam masa mendatang adalah sebagai berikut.

1. **Andal (*reliable*):** mampu menjamin ketersediaan berbagai produk yang dihasilkan, fleksibel, dan mampu memitigasi berbagai risiko produksi dan pasar akibat bencana alam, gangguan OPT, dan gangguan eksternal lain (termasuk perdagangan internasional).

2. **Inklusif (*inclusive*):** mampu memberikan banyak pilihan sumber penghidupan yang memadai dan stabil (pada produksi primer, tahap peningkatan nilai tambah dan industri hilir dari rantai nilai komoditas) dan mampu memenuhi kebutuhan pangan dan gizi keluarga berpendapatan rendah.
3. **Kompetitif (*competitive*):** mampu mencapai tingkat produktifitas tinggi dan berkelanjutan dalam penggunaan tenaga kerja, sumber daya alam, energi, dan infrastruktur. Selain itu, mampu mewujudkan sinergi dan ekonomi skala usaha/skup, menurunkan tingkat kehilangan hasil dan terbuang, menggunakan bahan baku lokal yang tersedia, mampu memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen (domestik dan internasional) tentang keragaman, kualitas, keterjangkauan, keamanan, dan etik.
4. **Sensitif lingkungan (*environmentally sensitive*):** mampu menjaga, mengurangi, dan merehabilitasi dampak lingkungan dalam produksi dan distribusi komoditas, serta sedapat mungkin berkontribusi positif terhadap penyediaan jasa lingkungan.

Aspek kompetitif sangat penting untuk mewujudkan rempah yang berdaya saing dan memberikan pendapatan yang layak bagi pelakunya, terutama petani. Namun, sekaligus memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif untuk memenuhi kebutuhan pasar domestik dan ekspor.

Aspek inklusif menekankan bahwa manfaat ekonomi dari rempah dapat dinikmati semua pelaku yang terkait dalam rantai nilai (*value chain*) sistem usaha rempah, terutama petani. Semua kebijakan pemerintah pusat, daerah, inisiatif swasta, dan masyarakat perlu secara sinergi diarahkan untuk mewujudkan sistem usaha rempah dengan empat karakteristik di atas.

**Sekali lagi tentang *rebranding*.** Sejarah menunjukkan bahwa pada masa lalu produk rempah Nusantara telah memiliki *brand*

tersendiri di pasar rempah global. Secara umum, Indonesia sudah dikenal sebagai *Mother of Spices* karena perannya sebagai produsen utama dari beberapa komoditas rempah. Apalagi Maluku yang telah diakui sebagai daerah asal dari cengkeh dan lada yang saat ini telah berkembang di banyak negara.

Pembahasan pada Bab VI telah menyinggung salah satu alternatif *branding* untuk rempah secara umum adalah: “*Health, Peace, and Happiness*”. Khusus untuk lada, di pasar dunia sudah lama dikenal “*Muntok White Pepper*” dan “*Lampung Black Pepper*” yang menunjukkan bahwa lada putih dari Muntok (Bangka Belitung) dan lada hitam dari Lampung telah diakui pasar dunia karena memiliki karakteristik unik yang hanya bisa diproduksi dan dipasok oleh kedua daerah tersebut.

Tentu *branding* seperti ini perlu terus dijaga dan ditingkatkan sehingga dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih tinggi lagi bagi Indonesia, khususnya bagi dua wilayah penghasil lada tersebut. Hal yang sama juga perlu terus dikembangkan untuk membangun *branding* komoditas rempah lainnya.

Membangun *branding* tersebut mencakup aspek yang luas. *Pertama*, dari sisi produksi perlu ditempuh upaya mewujudkan sistem produksi rempah yang memiliki empat karakteristik seperti dibahas terdahulu. Suatu hal yang mustahil jika ingin membangun *branding* rempah, tanpa disertai pengembangan sistem produksi yang sesuai dengan kaidah-kaidah yang standar.

*Kedua*, *branding* perlu menjadi bagian dalam kegiatan promosi pemasaran dan perdagangan, baik pasar domestik maupun pasar dunia. *Ketiga*, komunikasi publik yang seluas-luasnya untuk menekankan bahwa Indonesia memiliki *branding* produk rempah spesifik yang diunggulkan.

**Kebijakan lainnya.** Beberapa kebijakan lainnya yang perlu ditekankan adalah: (1) pengembangan bioekonomi untuk memanfaatkan potensi nilai tambah dan memanfaatkan biomassa yang

tersedia; (2) pendekatan wilayah dan korporasi untuk memperoleh ekonomi skala usaha/skup; (3) pembangunan dan perbaikan infrastruktur pedesaan; (4) kebijakan perdagangan untuk meraup manfaat perkembangan pasar (domestik dan global); (5) pengembangan inovasi pertanian untuk mendorong peningkatan produktivitas berkelanjutan dan pengembangan produk.

Kebijakan mengembalikan kejayaan rempah Nusantara dilandasi, *pertama*, prospek permintaan rempah di pasar dunia maupun domestik yang terus meningkat, baik jumlah maupun cakupan produknya dan pangsa Indonesia di pasar dunia masih relatif kecil. *Kedua*, tren baru penggunaan rempah yang mencakup bukan hanya sebagai penyedap makanan, tetapi meliputi pula bahan baku untuk produk kesehatan, aroma, pewarna, dan produk-produk industri lainnya.

Dengan demikian, kejayaan rempah Nusantara perlu diraih kembali untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia dan bukan untuk kepentingan pembeli seperti yang terjadi pada era sebelum dan era kolonial. Arah pengembangan sistem usaha rempah yang perlu diwujudkan memiliki empat karakteristik utama, yaitu andal, kompetitif, inklusif, dan sensitif lingkungan.

Namun, upaya mewujudkan sistem usaha rempah tersebut perlu disertai dengan *rebranding* untuk menonjolkan keunikan produk rempah Nusantara melalui promosi pemasaran dan perdagangan serta komunikasi publik yang luas.

# DAFTAR BACAAN

- Abdel-Wahhab MA, Aly SE. 2005. Antioxidant property of *Nigella sativa* (black cumin) and *Syzygium aromaticum* (clove) in rats during aflatoxicosis. *J Appl Toxicol* 25(3): 218-223.
- Abdelwahab SI, Abdalbasit Adam Mariod, Manal Mohamed Elhassan Taha, Faridah Qamaruz Zaman, Adil Hassan Ahmed Abdelmageed, Shamsul Khamis, Yasodha Sivasothy, Khalijah Awang. 2017. *Chemical composition and antioxidant properties of the essential oil of Cinnamomum altissimum Kosterm. (Lauraceae)*. *Arabian Journal of Chemistry* 10: 131-135.
- Adnyana K., I Gusti Agung Ayu Kartika. Kajian Efektivitas Penggunaan Tanaman Obat dalam Jamu untuk Pengobatan Osteoporosis I. *Jurnal Farmasi Galenika* 3(1): 20-29.
- Ali SM, Khan AA, Ahmed I, Musaddiq M, Ahmed KS, Polasa H, et al. 2005. *Antimicrobial activities of eugenol and cinnamaldehyde against the human gastric pathogen Helicobacter pylori*. *Ann Clin Microbiol Antimicrob.* 4: 20.
- Anderson, R. C. Leigh Broadhurst, M M. Polansky, W.F. Schmidt, A Khan, V.P Flanagan, NW Shoene and DJ Graves. 2004. *Isolation and Characterization of Polyphenol Type-A Polymers from Cinnamon with Insulin-like Biological Activity* *J. Agric. Food Chem.*, 2004, 52(1), pp 65–70. DOI: 10.1021/jf034916b.
- Anonymous. 2002. *Spice Trade*, in *Encyclopædia Britannica*.

- Anonymous. 2018. Afonso de Albuquerque. [https://en.wikipedia.org/wiki/Afonso\\_de\\_Albuquerque](https://en.wikipedia.org/wiki/Afonso_de_Albuquerque).
- Anonymous. 2018. Ferdinand Magellan. [https://en.wikipedia.org/wiki/Ferdinand\\_Magellan](https://en.wikipedia.org/wiki/Ferdinand_Magellan).
- Anonymous. 2018 Perdagangan Rempah. [https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan\\_rempah](https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan_rempah).
- Anonymous. 2018. Vasco da Gama. [https://en.wikipedia.org/wiki/Vasco\\_da\\_Gama](https://en.wikipedia.org/wiki/Vasco_da_Gama).
- Anonymous. Afonso de Albuquerque. 2018 [cited 2018 19 March 2018]; Available from: [https://en.wikipedia.org/wiki/Afonso\\_de\\_Albuquerque](https://en.wikipedia.org/wiki/Afonso_de_Albuquerque).
- Anonymous. Ferdinand Magellan. 2018 20 March 2018; Available from: [https://en.wikipedia.org/wiki/Ferdinand\\_Magellan](https://en.wikipedia.org/wiki/Ferdinand_Magellan).
- Anonymous. Perdagangan Rempah. 2018 15 March 2018; Available from: [https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan\\_rempah](https://id.wikipedia.org/wiki/Perdagangan_rempah).
- Anonymous. Vasco da Gama. 2018 18 March 2018; Available from: [https://en.wikipedia.org/wiki/Vasco\\_da\\_Gama](https://en.wikipedia.org/wiki/Vasco_da_Gama).
- Apicus. 1996. Cooking and Dining in Imperial Rome by Joseph Vehling, Book: Classical Cookbook by Andrew Dalby and Sally Grainger (J. Paul Getty Museum, 1996).
- Arenas, Merchan D.R., A.M. Acevedo, L.Y. Mendez, V.V. Kouznetsov, 2011, Scavenger Activity Evaluation of the Clove Bud Essential Oil (*Eugenia caryophyllus*) and Eugenol Derivatives Employing ABTS+ Decolorization, Science Pharmacy Research Article, 79, pp.779-791.
- Arjuna Wiwaha, 2013. Sejarah Perdagangan di Indonesia. <http://studyandlearningnow.blogspot.co.id/2013/01sejarah-perdagangan-di-indonesia.html>.
- Ayoola, G.A., F.M. Lawore, T. Adelowotan, I.E. Albinu, E. Adenipekun, H.A.B. Coker, and T.O. Odugbemi. 2008.

*Chemical Analysis and Antimicrobial Activity of The Essential Oil of Syzygium aromaticum (Clove)*. African Journal of Microbiology.

- Bambang Surowo. 2016. KPM vs PELNI: Persaingan Merebut Hegemoni Jaringan Pelayaran Nusantara. Jurnal Sejarah Citra Lekha, Vol. 1, No. 1: 11-23.
- Badan Pusat Statistik. Survei Sosial Ekonomi Nasional. Jakarta. Beberapa Tahun.
- Badan Pusat Statistik. Ekspor Impor. Jakarta. Beberapa Tahun; FAO. Statistik Ekspor Impor. Rome. Direktorat Perkebunan. Laporan Tahunan, Jakarta. Beberapa Tahun.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Tabel Input Output Tahun 2010. Jakarta.
- Bode A.M. and Zigang Dong. 2011. *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects*. 2<sup>nd</sup> edition. In: Benzie IFF, Wachtel-Galor S, editors. Boca Raton (FL): CRC Press/Taylor & Francis.
- Broadhurst, C.L., Polansky, M.M., Anderson, R.A., 2000. *Insulin-like biological activity of culinary and medicinal plant aqueous extracts in vitro*. J. Agric. Food Chem. 48, 849–852.
- Comtrade. 2015. Trade Map-International Trade Statistics. Geneva. *Market Analysis and Research*. International Trade Center (ITC). Diunduh dari <http://www.intracen.org> tanggal 30 Maret 2018.
- Coppen, J-JW. 1995. *Flavopurs and Fragrans of Plant Origin: Cinnamon*, pp.7-13. FAO-Rome. 108p.
- Cortés-Rojas D.F., Claudia Regina Fernandes de Souza, Wanderley Pereira Oliveira. 2014. Clove (*Syzygium aromaticum*): a precious spice. Asian Pac J Trop Biomed 4(2): 90-96.
- Devi KP, Nisha SA, Sakthivel R, Pandian SK. 2010. Eugenol (an essential oil of clove) acts as an antibacterial agent against *Salmonella typhi* by disrupting the cellular membrane. J Ethnopharmacol. 130(1): 107-115.

- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. Statistik Perkebunan Indonesia Tahun 2015-2017 (Lada).
- Ditjenbun. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia 2012-2014. Tanaman Rempah dan Penyegar. Hal. 81-108.
- Ditjenbun. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Tahun 2013-2015 (Cengkeh).
- Dorman HJ, Deans SG. 2000. Antimicrobial agents from plants: antibacterial activity of plant volatile oils. *J Appl Microbiol.* 88(2): 308-316.
- Elizabeth. R. Keragaan Komoditas Lada Indonesia (Studi Kasus di Kabupaten Bangka). <https://media.neliti.com/diunduh> tanggal 16 April 2018.
- Elson, R.E. 1990. Peasant Poverty and Prosperity under the Cultivation System in Java, in *Indonesian Economic History in the Dutch Colonial Era*, A. Booth, et al., Editors. 1990, Cambridge University Press.
- FAO. 2017. Statistik Ekspor Impor. Rome. Biro Pusat Statistik. Ekspor Impor, Jakarta. Beberapa Tahun.
- Fazaria DA., Dedi Budiman Hakim, Sahara. 2016. Analisis integrasi harga lada di pasar domestik dan internasional. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 10 (2): 225-242.
- G.M. Cragg dan D.J. Newman, "Plants as a source of anti-cancer agents", *Journal of Ethnopharmacology* 100 (2005) 72–79.
- Cülçin I. 2011. Antioxidant activity of eugenol: a structure-activity relationship study. *J Med Food* 14(9): 975-985.
- Gülçin I, Elmastaş M, Aboul-Enein HY. 2012. Antioxidant activity of clove oil-A powerful antioxidant source. *Arab J Chem.* 5(4): 489-499.
- Hafif, B., R. Mawardi., J.S. Utomo. 2017. Analisis Karakteristik Lahan dan Mutu Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) Daerah

- Lampung. *Jurnal Littri* 23(2): 63-71 DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/littri.v23n2.2017.63-71>. ISSN 0853-8212, e-ISSN 2528-6870.
- Halder S, Mehta AK, Kar R, Mustafa M, Mediratta PK, Sharma KK. 2011. Clove oil reverses learning and memory deficits in scopolamine-treated mice. *Planta Med.* 77(8): 830-834.
- Harnani, ED., Da'i, M. and Munawaroh M. 2010. Perbandingan Kadar Eugenol Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Meer. & Perry) Dari Maluku, Sumatera, Sulawesi, dan Jawa dengan Metode GC-MS. *Jurnal Farmasi Indonesia* 11 (1): 25-32.
- Harian Suara Merdeka tanggal 15 Maret 2015. Indonesia Berpotensi Jadi Eksporir Rempah Terbesar Dunia. Diunduh dari <http://www.suaramerdeka.com> tanggal 1 April 2018.
- Hill LE, Gomes C, Taylor TM. 2013. Characterization of beta-cyclodextrin inclusion complexes containing essential oils (trans-cinnamaldehyde, eugenol, cinnamon bark, and clove bud extracts) for antimicrobial delivery applications. *LWT-Food Sci Technol.* 51(1): 86-93.
- J. *Ethnopharmacol.* 2015 Jun 5;167:54-63. doi: 10.1016/j.jep.2014.09.036. Epub 2014 Sep 30.
- Jacob Burckhardt, 1961. *The Civilization of the Renaissance in Italy*. The translation of S.G.C. Middlemore, revised and edited by Irene Gordon. A Mentor Book Published by the New American Library.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, and S.J. Robbins, 1981. *Spices*. Vol. 1. London: Longman.
- Kano, H. 2008. *Indonesian Exports, Peasant Agriculture and the World Economy 1850-2000: Economic Structures in a Southeast Asian State*. Ohio, USA: Ohio University Press. 421p.

- Kaefer C.M., and John A. Milner. 2011. In: Benzie IFF, Wachtel-Galor S, editors. *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects*. 2nd edition. Boca Raton (FL): CRC Press/Taylor & Francis; 2011.
- Kurokawa M, Nagasaka K, Hirabayashi T, Uyama S, Sato H, Kageyama T, et al. 1995. Efficacy of traditional herbal medicines in combination with acyclovir against herpes simplex virus type 1 infection in vitro and in vivo. *Antiviral Res.* 27(1-2): 19-37.
- Liu, H., Schmitz JC, Wi J., Cao S. Beumer JH., Strychor S., Cheng L., Liu M., Cuicui W., Wu N., Zhao X. Zhang U., Liao J., Chu E and Lin X. 2014. Clove Extract Inhibits Tumor Growth and Promotes Cell Cycle Arrest and Apoptosis. *Oncol res* 21 (5): 247-259. doi: 10.3727/096504014x13946388748910.
- Marwati, DP. 2008. *Sejarah Nasional Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Masroh L., 2015. Perkebunan dan perdagangan lada di Lampung tahun 1816-1942. *Sejarah dan Budaya* 9(1): 64-78.
- M.C. Ricklefs, 2001. *A History of Modern Indonesia since c.1200* (3<sup>rd</sup>). PALGRAVE Houndmills, Basingstoke, Hampshire RG21 6XS.
- Meghwal M, Goswami TK. 2012. Chemical Composition, Nutritional, Medicinal, and Functional Properties of Black Pepper: A Review. 1: 172. doi:10.4172/scientificreports.172.
- Mehta KD, Garg GR, Mehta AK, Arora T, Sharma AK, Khanna N, et al. 2010. Reversal of propoxur-induced impairment of memory and oxidative stress by 4'-chlorodiazepam in rats. *Naunyn-Schmiedeberg's Arch Pharmacol.* 381(1): 1-10.
- Moinuddin G., Kshama Devi, Deepak Kumar Khajuria. 2012. Evaluation of the anti-depressant activity of *Myristica fragrans*

- (Nutmeg) in male rats. *Avicenna Journal of Phytomedicine* 2(2): 72-78.
- Morsy, NFS. 2016. A comparative study of nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt.) oleoresins obtained by conventional and green extraction techniques. *J Food Sci Technol* (October 2016) 53(10): 3770–3777 DOI 10.1007/s13197-016-2363-0.
- M. Umadevi, K.P. Sampath Kumar, Debjit Bhowmik, S. Duraivel. “ Traditionally Used Anticancer Herbs In India”. *Journal of MediChinal Plants Studies* Year: 2013, Volume: 1, Issue: 3 First page: (56) Last page: (74).
- Nurdjannah, D.A, R. Retnowati, U.P. Juswono, 2013, Aktivitas Antioksidan dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Kering Berdasarkan Aktivitas Antiradikal yang Ditentukan Menggunakan ESR. *Kimia Student Journal*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Nurdjannah, N dan T. Hidayat, 1994, Pengaruh Cara dan Waktu Distilasi terhadap Mutu Minyak Bunga Cengkeh, *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 9(2).
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif* 3 (2): 61–70.
- Nuryani, Y. dan Nasrun. 1992. Kayu Manis. *Perkembangan Penelitian Plasma Nutfah Tanaman Rempah dan Obat (Lanjutan)*, Edisi Khusus Littro, Vol. VIII No. 2: 39-53.
- Pérez-Conesa D, McLandsborough L, Weiss J. 2006. Inhibition and inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 colony biofilms by micellar-encapsulated eugenol and carvacrol. *J Food Prot.* 69(12): 2947-2954.
- Pérez-Jiménez J, Neveu V, Vos F, Scalbert A. 2010. Identification of the 100 richest dietary sources of polyphenols: an application of the phenol-explorer database. *Eur J Clin Nutr.* 64(Suppl 3): S112-S120.

- Prasad, S. and Tyagi AK. 2015. Ginger and Its Constituents: Role in Prevention and Treatment of Gastrointestinal Cancer Gastroenterology Research and Practice Volume 2015 (2015), 11 pages <http://dx.doi.org/10.1155/2015/142979>.
- P.R.D. Perera, S. Ekanayake, dan K.K.D.S. Ranaweera, "Compounds in *Syzygium cumini* Decoction and Ready to Serve Herbal Drink", Hindawi Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine Volume 2017, Article ID 1083589, 5 pages.
- Prianto H., Retnowati R., Juswono U.P. 2013. Isolasi dan karakterisasi dari minyak bunga cengkeh (*Syzygium aromaticum*) kering hasil distilasi uap. Kimia Student Journal, Vol. 1, No. 2, pp. 269-275.
- Purseglove J.W., E.G. Brown, S.I. Green, and S.R.J. Robbins. 1995. Spices. New York. Longman. p. 175-188.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, and S.J. Robbins. 1981. Spices. Vol. 1. London: Longman.
- Pusdatin. 2014. Perkembangan Ekspor dan Impor Tanaman Rempah dan Penyegar Tahun 2010-2014.
- Pusdatin. 2014. Outlook Komoditi Jahe. 70 h.
- Rana IS, Rana AS, Rajak RC. 2011. Evaluation of antifungal activity in essential oil of the *Syzygium aromaticum* (L.) by extraction, purification and analysis of its main component eugenol. Braz J Microbiol. 42(4): 1269-1277.
- Ricklefs, M.C. 2001. History of Modern Indonesia since c.1200, 3rd. PALGRAVE Houndmills, Basingstoke, Hampshire RG21 6XS. [https://en.wikipedia.org/wiki/Dutch\\_East\\_India\\_Company](https://en.wikipedia.org/wiki/Dutch_East_India_Company).
- Ritung, S., K. Nugroho, A. Mulyani, dan E. Suryani. 2011. Petunjuk Teknis Evaluasi Lahan untuk Komoditas Pertanian (Ed. Revisi). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balitbangtan.

- Rosihan, R., P. Wahid, R. Zaubin. 1996. Pewilayahan pengembangan tanaman lada di Indonesia. Monograf Tanaman Lada 67-75. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Ruhnayat, A., dan E. Martini. 2015. Budidaya Lada pada Kebun Campur. Kerja Sama Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (Balitro) dengan AGFOR SULAWESI.
- Sajuti, R. Ilham, N, Sadra, D, K. Hastuti S. Elizabeth, R dan Parsetyo, B. 2002. Analisis Permintaan dan Penawaran Komoditas Lada dan Vanili. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian.
- Schaffer, M. 2013. Pepper: A History of the World's Most Influential Spice. New York: Thomas Dunne Books 14.
- Sentral Informasi Desa Kita. 2008. <https://labtani.wordpress.com/2008/11/07/sejarah-perekonomian-indonesia/>.
- Sharp, MD. 2009. Analysis of Vanilla Compounds in Vanilla Extracts and Model Vanilla Ice Cream Mixes Using Novel Technology. Thesis for Masters of Science in the Graduate School of The Ohio State University, USA.
- Sjoerd Herms. 2016. Investment Opportunities in the Ethiopian Spices Sub Sector. Commissioner Kingdom of Netherland.
- Sofia PK, Prasad R, Vijay VK, Srivastava AK. 2007. Evaluation of antibacterial activity of Indian spices against common foodborne pathogens. *Int J Food Sci Technol.* 42(8): 910-915.
- Sprague T. 2011. History of Capitalist Development in Indonesia: Part One - Dutch Colonisation.
- Srivastava A.K., SK Srivastava, K.V. Syamsundar. 2005. Bud and Leaf Essential Oil Composition of *Syzygium aromaticum* from India and Madagascar. *Flavour Fragr. J.*, 20, pp.51-53.

- Stanley G. Deans (2001) Black Pepper, *Piper nigrum*. MediChinal and Aromatic Plants—Industrial Profiles, Book reviews. *Phytochemistry* 58: 827-829.
- Sukandar, D., N. Radiastuti, dan Khoeriyah, 2010, Karakterisasi Senyawa Aktif Anti Bakteri Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.), JKTI, 12(1).
- Sutyarsa, Kanedi. 2015. Effects of Black Pepper (*Piper nigrum* Linn.) Extract on Sexual Drive in Male Mice. *Research Journal of MediChinal Plant* 9 (1): 42-47. ISSN 1819-3455.DOI:10.3923/rjmp.2015.42.4.
- Tajuddin S.A, Shamshad A, Abdul L, Iqbal A. Aphrodisiac activity of 50% ethanolic extracts of *Myristica fragrans* Houutt. (nutmeg) and *Syzygium aromaticum* (L) Merr. and Perry (clove) in male mice: A comparative study. *Complement Altern Med.* 2003;3:6.
- Tapsell LC, Hemphill I, Cobiac L, Patch CS, Sullivan DR, Fenech M, Roodenrys S, Keogh JB, Clifton PM, Williams PG, Fazio VA, Inge KE. Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future. *Med J Aust.* 2006 Aug 21;185(4 Suppl):S4-24.
4. History Online. MediChinal Uses of Herbs and Spices.
- Teoh. L. 2013. The Ancient Spice Trade Route from Asia to Europe 1500s to 1700s Changed the World. <https://cleanfooddirtygirl.com/ancient-spice-trade-route-from-asia-to-europe/>.
- Tirta, T. 2016. Jejak Globalisasi dari Lada: Sejarah Perdagangan Lada Aceh ke Massachusetts (1797-1846). *Global History Indonesia*.
- Tresniawati C and E. Randriani. 2011. Uji Kekerabatan Aksesori Cengkeh di Kebun Percobaan Sukapura. *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1): p. 40-45.
- UCLA. History of Spice Trade. 2002 [cited 2018 18 March]; Available from: <https://unitproj.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm>

?spicefilename=TimelineHistorySpiceTrade.txt&itemsuppress  
=yes&displayswitch=0. (28-1-2018, 9:25am).

United Nation Population Fund. 2013. World Population Prospect.  
USA.

Van der Veen M dan Morales J. The Roman and Islamic spice trade:  
New archaeological evidence.



# GLOSARIUM

**Antioksidan** adalah zat untuk menetralkan dampak dari radikal bebas dalam tubuh yang merupakan hasil samping dari proses metabolisme sel.

**Asma** adalah penyakit kronis yang ditandai peradangan dan hipersensitivitas sel otot polos saluran napas yang menyebabkan kejang.

**Bangsa Aria** adalah bangsa yang membangun peradaban Hindu dan Buddha serta menyebarkannya ke seluruh penjuru Asia.

**Jahe** (*Zingiber officinale* Rosc.) adalah tanaman rempah berupa tumbuhan rumpun berbatang semu penghasil rimpang berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai Cina.

**Kalium** adalah vasodilator yang melempaskan pembuluh darah, sehingga mengurangi tekanan darah dan menurunkan tekanan pada sistem kardiovaskular.

**Kolitis ulseratif** adalah penyakit radang usus kronis yang berulang yang tidak diketahui sebabnya.

**Minyak atsiri** adalah kelompok besar minyak nabati yang berwujud cairan yang mudah menguap pada suhu ruang, sehingga memberikan aroma yang khas.

**Mutagen** adalah zat kimia yang mengubah susunan genetik DNA dan menyebabkan mutasi.

**Oleoresin** adalah campuran alami dari minyak atsiri dan resin, yang diperoleh dari proses ekstraksi menggunakan pelarut organik, maupun melalui cara ekstraksi dengan CO<sub>2</sub> pada kondisi superkritik.

**Piperine** adalah senyawa yang memberikan rasa pedas.

**Plasma nutfah** adalah substansi pembawa sifat keturunan yang dapat berupa organ utuh atau bagian dari tumbuhan atau hewan serta mikroorganisme.

**Subsidi** adalah alokasi anggaran pemerintah yang diberikan kepada perusahaan/lembaga yang memproduksi, menjual, mengeksport, atau mengimpor barang dan jasa yang memenuhi hajat hidup orang banyak sedemikian rupa sehingga harga jualnya dapat dijangkau oleh masyarakat.

**Varietas unggul** adalah galur hasil pemuliaan yang mempunyai satu atau lebih keunggulan khusus seperti potensi hasil tinggi, tahan terhadap hama, tahan terhadap penyakit, toleran terhadap cekaman lingkungan, mutu produk baik, dan/atau sifat-sifat lainnya serta telah dilepas oleh pemerintah.

# INDEKS

## A

Aceh 41, 45, 64, 69

agroklimat 39, 91, 96, 188

analgesik 99, 101, 104, 106, 107,  
108, 110

anemia 104, 106

antibakteri 99, 102, 104, 105,  
108, 109, 116

antidepresan 104, 110

antidiabetes 104, 108, 109, 112

anti-inflamasi 101, 106, 107,  
108, 110, 112

antijamur 99, 103, 108

antikanker 100, 101, 105, 106,  
107, 110, 111

antioksidan 99, 100, 102, 104,  
106, 107, 108, 109, 110, 111,  
112, 117

antitumor 101, 107, 108

Asia Tenggara 1, 8, 9, 23, 53, 56,  
118, 168, 169

## B

Banten 27, 29, 41, 54, 61, 62, 63,  
64, 159, 169

Batavia 27, 64, 70, 169, 182

Belanda 1, 7, 8, 9, 16, 27, 28, 29,  
30, 31, 32, 42, 60, 61, 62, 63,  
64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71,  
72, 74, 87, 159, 160, 161, 162,  
169, 170, 174, 180, 182

bioaktif 92, 101, 105, 109, 117

biofarmaka vi, 15, 120

blokade ekonomi 87, 160, 162

## C

*Cultuurstelsel* 61, 63, 66

## D

defisit 130, 131, 138, 145, 146,  
148, 149, 153

Defisit 148

devisa 10, 11, 12, 13, 15, 35, 36,  
72, 75, 78, 81, 82, 83, 84, 86,  
121, 122, 131, 145, 146, 147,  
148, 149, 150, 151, 152, 153,  
154, 167, 175, 176, 178

diabetes 11, 15, 102, 109, 112,  
113, 120, 121, 124, 141, 143

diversifikasi v, 30, 167, 188

## E

ekspor 9, 10, 11, 12, 13, 15, 29,  
32, 34, 40, 42, 64, 65, 66, 69,  
70, 71, 72, 73, 75, 76, 78, 81,  
83, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88,  
92, 95, 121, 122, 129, 130,  
131, 133, 134, 136, 138, 140,  
141, 142, 144, 145, 146, 147,  
149, 150, 151, 152, 153, 161,  
166, 186, 190

ekstraksi 90, 206

eugenol 91, 92, 93, 95, 96, 99,  
100, 101, 102, 103, 109, 116

## F

fermentasi 96, 97

## G

geografis 39, 40, 172

globalisasi 8, 10, 21, 125

## H

herbal 22, 36, 99, 105, 109, 134,  
135, 136, 141, 142, 143, 188

Hindia Belanda 65, 69, 70, 71,  
162

## I

imperialisme 8, 26, 31

impor 6, 12, 13, 15, 34, 75, 76,  
78, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88,  
123, 129, 133, 134, 136, 138,  
140, 141, 142, 144, 146, 147,  
148, 149, 150, 151, 152, 153,  
157, 158, 177, 186

introduksi 40, 42, 90

## K

kolonial v, 10, 65, 67, 70, 87, 192

kolonialisme 8, 26, 31, 57, 62,  
179

kompetitif 13, 119, 122, 132,  
149, 156, 190, 192

## L

lada hitam 20, 65, 70, 71, 81, 94,  
95, 107, 114, 117, 129, 191

## M

Malaka 6, 8, 16, 27, 37, 58, 59,  
159, 168, 169

Maluku 1, 5, 6, 7, 8, 10, 16, 23,  
36, 37, 40, 41, 42, 44, 45, 53,  
54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62,  
63, 88, 92, 118, 173, 174, 179,  
181, 185, 190

minyak atsiri 41, 78, 90, 91, 92,  
93, 94, 95, 97, 104, 105, 109,  
115, 116, 117

minyak cengkeh 91, 99, 100,  
101, 103, 116

monopoli 6, 7, 16, 23, 24, 27, 29,  
37, 57, 61, 62, 63, 160, 162,  
165, 166, 174

## N

nasionalisasi 161, 162, 163

neraca perdagangan 78, 82, 83,  
84, 131, 132, 138, 146, 147,  
148, 149, 150, 151, 152, 153

nonvolatil 90, 97

Nusantara v, vii, viii, 1, 2, 7, 8,  
9, 10, 16, 17, 23, 27, 28, 31, 32,

36, 39, 40, 43, 51, 52, 54, 55,  
56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64,  
65, 66, 67, 87, 88, 89, 90, 119,  
125, 156, 159, 160, 162, 164,  
167, 168, 169, 170, 172, 173,  
177, 178, 182, 185, 186, 187,  
189, 190, 192

## O

oleoresin 90, 91, 93, 94, 95, 97,  
114, 115, 117

osteoporosis 101, 106, 107, 108

## P

pasar domestik 132, 133, 134,  
135, 136, 137, 138, 139, 140,  
141, 142, 143, 144, 181, 186,  
190, 191

pasar dunia 34, 37, 81, 88, 129,  
130, 131, 132, 136, 137, 139,  
141, 142, 144, 150, 174, 186,  
187, 191, 192

PDB 127, 128, 146, 154, 155, 156,  
158

pengawet vi, 4, 36, 63, 69, 103,  
104, 114, 115, 116, 117, 123,  
175, 188

penjajahan 9, 16, 19, 32, 37, 39,  
61, 66, 74, 164, 170, 185

penyulingan 90, 91, 92

peradaban 4, 6, 19, 20, 26, 36,  
52, 119

Perang Dunia II 32, 33, 34, 38,  
81, 160, 170

perbenihan viii, 168

Perjanjian Breda 1, 9, 28, 63, 174

perkebunan rakyat 41, 77, 80,  
83

pestisida 12, 15, 103, 117, 120,  
121, 144, 157, 158

piperin 95, 106, 107, 114

polifenol 99, 109

Portugis 6, 8, 16, 23, 24, 27, 28,  
37, 58, 59, 60, 61, 62, 159,  
160, 168, 169, 170

produktivitas 44, 74, 75, 76, 77,  
78, 79, 80, 82, 83, 84, 85, 88,  
172, 181, 192

Proyeksi 128, 129, 131, 132, 133,  
134, 137, 139, 141, 142, 143,  
156, 157, 170

## R

*Renaissance* 6, 25, 159, 197

rimpang 42, 97, 98, 112, 205

rokok kretek 75, 91, 104, 145

Romawi 1, 7, 20, 21, 22, 23, 25,  
26, 36, 37, 53, 57

## S

surplus 32, 34, 86, 122, 132, 138,  
145, 146, 147, 149, 150, 152,  
153

## T

tanam paksa 66, 67, 68, 69

Ternate 40, 45, 55, 58, 59, 60, 63

Tidore 40, 55, 60, 63

Timur Tengah 1, 4, 16, 20, 24,  
27, 52, 55, 174, 185

topografi 43, 172

tropis 35, 42, 48, 49, 50

## V

varietas unggul 49, 50, 168

VOC 8, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 61,  
62, 63, 64, 65, 160, 169, 182

volatil 90, 93, 97, 98

## TENTANG PENULIS

**H. Andi Amran Sulaiman, Dr., MP., Ir.**, adalah Menteri Pertanian pada Kabinet Kerja Jokowi-JK sejak 2014. Doktor lulusan UNHAS dengan predikat Cumlaude (2002) ini memiliki pengalaman kerja di PG Bone serta PTPN XIV, pernah mendapat Tanda Kehormatan Satyalancana Pembangunan di Bidang Wirausaha Pertanian dari Presiden RI (2007) dan Penghargaan FKPTPI Award (2011). Beliau anak ketiga dari 12 bersaudara, pasangan ayahanda A.B. Sulaiman Dahlan Petta Linta dan ibunda Hj. Andi Nurhadi Petta Bau. Memiliki istri bernama Ir. Hj. Martati, dikaruniai empat orang anak: A. Amar Ma'ruf Sulaiman, A. Athirah Sulaiman, A. Muhammad Anugrah Sulaiman, dan A. Humairah Sulaiman. Pria kelahiran Bone (1968) yang memiliki keahlian di bidang pertanian dan hobi membaca ini, dalam kiprahnya sebagai Menteri Pertanian telah berhasil membawa Kementerian Pertanian sebagai institusi yang prestise.

**Kasdi Subagyo, Dr., M.Sc., Ir.**, adalah alumni S1 Universitas Brawijaya, Malang (1988), S2 di Gent Universiteit, Belgia (1996), dan gelar Doktor diperolehnya pada tahun 2003 dari Tsukuba University, Jepang. Semenjak Januari 2014, menjabat Kepala Biro Perencanaan Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Sebelumnya, tahun 2013 beliau menjabat Sekretaris Badan Litbang Pertanian dan pernah menjabat Kepala Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Karir sebagai birokrat

diawali dari Kepala Balitklimat (2005-2007), kemudian Kepala BPTP Jawa Barat (2007-2009) dan Kepala BPTP Jawa Tengah. Pada jabatan fungsional menduduki posisi Peneliti Ahli Utama dengan kepakaran bidang Hidrologi dan Konservasi Tanah.

**Agus Pakpahan, Prof.(R), Dr., M.Sc., Ir.**, adalah peneliti pada Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian sejak 1978. Ia telah diperbantukan ke Bappenas untuk menjabat: Kabid Analisis Kebijakan Pertanian (1992-1993), Pembantu Asisten Menteri Bidang Ilmu Pengetahuan (1994), Kepala Biro Bantuan dan Regional I (1995-96), dan Kepala Biro Kelautan, Kedirgantaraan, Lingkungan Hidup, dan Iptek (1996-97). Pada 1998-2003 yang bersangkutan diberi amanah menjabat Direktur Jenderal Perkebunan dan pada 2005-2010 menjabat Deputy Menteri BUMN Bidang Usaha Agroindustri, Kehutanan, Kertas, Percetakan, dan Penerbitan. Dalam bidang fungsional, gelar Ahli Peneliti Utama didapat pada 1996 dan profesor dalam bidang agroekonomi diperoleh pada 2013. Adapun latar belakang pendidikan yang bersangkutan adalah Sarjana Kehutanan diperoleh dari Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor (1978) dan gelar Ph.D dalam bidang ekonomi sumber daya alam didapat dari Department of Agricultural Economics, Michigan State University, Amerika Serikat pada 1988. Selain aktif meneliti dan menulis, yang bersangkutan juga aktif dalam mengembangkan organisasi petani seperti mendirikan Gabungan Asosiasi Petani Perkebunan Indonesia (Gapperindo) yang didirikan oleh 13 asosiasi-asosiasi petani perkebunan Indonesia, seperti Asosiasi Petani Tebu Rakyat Indonesia dan Asosiasi Petani Kelapa Sawit Indonesia. Beliau juga aktif mempromosikan bidang seni budaya di antaranya menyelenggarakan Drama Tari Cerita Max Havelaar di Keraton Yogyakarta (2001) dan Drama Tari Dipati Ukur di Gedung Merdeka Bandung (2009).

**Deciyanto Soetopo, Prof.(R), Dr. M.Sc., Ir.**, lahir di Surabaya tahun 1954 dan mengenyam pendidikan S1 dan S2 di Institut Pertanian Bogor serta S3 di University of the Philippines, Los

Banos. Bekerja di Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian sejak 1978 sebagai peneliti bidang perkebunan hingga mencapai jenjang Peneliti Utama. Komoditas perkebunan yang diteliti meliputi tebu, lada, kelapa, kelapa sawit, mentha, jahe, rosela, tembakau, pala, nilam, cengkeh, kapas, vanili, jambu mete, kenaf, jarak pagar, jarak kepyar, dan kayu manis, terutama pada bidang penelitian hama dan penyakit tanaman. Gelar Profesor Riset diperoleh dan dikukuhkan pada tahun 2010. Selama karier sebagai peneliti, lebih dari 130 karya tulis ilmiah dan ilmiah populer dalam bahasa Indonesia maupun Inggris telah dihasilkannya, termasuk di antaranya beberapa buku seri pembangunan pertanian. Pernah duduk sebagai ketua, anggota dewan redaksi, dan mitra bestari beberapa jurnal ilmiah terakreditasi. Saat ini masih duduk sebagai Ketua Dewan Redaksi Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian dan Jurnal Prespektif Perkebunan, serta anggota Dewan Redaksi Jurnal Entomology Indonesia. Pernah mendapat tugas memimpin unit pelaksana teknis penelitian, yaitu di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau dan Balai Penelitian Tanaman Tembakau dan Serat, Malang. Pada tahun 2015 menjadi koordinator Tim Pemantauan dan Evaluasi Komoditas Tebu, Biro Perencanaan, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.

**Nurliani Bermawie, Ph.D., Ir.**, adalah peneliti utama bidang pemuliaan tanaman dari Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Ia mulai bekerja di Balitro sejak tahun 1984. Ia menyelesaikan pendidikan S1 di Universitas Padjadjaran, Bandung pada tahun 1984 dan S3 di University of Reading, England, United Kingdom tahun 1990. Pada awal karirnya sebagai peneliti, ia bergabung dengan tim peneliti dari United Kingdom menangani penyakit Bakteri Pembuluh Kayu Cengkeh (BPKC) dalam Proyek ATA-71 (Agriculture Technical Assistance). Kemudian pada tahun 1993-1994, ia menerima Fellowship dari Japan Internasional for Agricultural Sciences (JIRCAS) tahun 1993-1994 untuk melakukan penelitian post doctoral di Tropical Agricultural Centre, Okinawa, Japan. Pada tahun 1995-2004, ia ditunjuk menjadi Ketua Kelompok

Peneliti Pemuliaan Tanaman. Selanjutnya tahun 2004-2008 diangkat sebagai Pemimpin Program Tanaman Obat. Karir strukturalnya dimulai tahun 2008 sampai 2011 sebagai Kepala Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Lepas dari struktural, ia kembali menjadi peneliti. Pada tahun 2017 ditunjuk menjadi Koordinator PUI (Pusat Unggulan Iptek) Tanaman Rempah dan Obat dan Pemimpin Program Tanaman Rempah. Selain sebagai peneliti, ia merupakan anggota Tim Teknis Keamanan Hayati dan Keamanan Pangan sejak tahun 1999 hingga 2011, anggota Tim Penilai Pelepas Varietas Tanaman (TP2V) Perkebunan sejak tahun 2006, dan anggota Komisi Perlindungan Varietas Tanaman (PVT) sejak tahun 2012 sampai sekarang. Selain itu, ia juga aktif sebagai anggota organisasi International Society for Nutraceutical and Functional Food (ISNFF) sejak tahun 2008 sampai 2010, anggota International Horticultural Sciences sejak tahun 2016, SABRAO dari tahun 2016, dan anggota Perhimpunan Pemuliaan Indonesia (PERIPI). Berbagai pertemuan internasional telah diikuti, baik sebagai pembicara undangan (*Invited Speaker*) maupun sebagai pemakalah dan sebagai anggota Delegasi Republik Indonesia (DELRI) seperti pada ASEAN Expert Group Meeting on Herbal Medicinal Plants dan International Pepper Community (IPC). Selain aktif sebagai penulis pada jurnal ilmiah nasional dan internasional, ia juga merupakan anggota Dewan Redaksi maupun Mitra Bestari pada beberapa publikasi ilmiah nasional seperti Jurnal Penelitian Tanaman Industri, Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia, Jurnal Agrobiogen, dan publikasi ilmiah internasional antara lain SABRAO Journal.

**Hoerudin, Ph.D., MfoodSt., SP.**, saat ini merupakan Kepala Bidang Program dan Evaluasi sekaligus peneliti muda di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BB Pascapanen), Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. Pada tahun 1998-2004, ia melaksanakan tugas di Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Kemudian sejak tahun 2005 hingga sekarang, bertugas di BB

Pascapanen. Hoerudin menyelesaikan pendidikan Sarjana Pertanian di Institut Pertanian Bogor pada tahun 1997. Selanjutnya, mendapatkan gelar Master of Food Studies (tahun 2004) dan Ph.D bidang Ilmu Pangan (tahun 2012) dari The University of Queensland, Brisbane, Australia.

**Bambang Prastowo, Prof.(R), Dr. M.Sc., Ir.**, lahir di Yogyakarta, 30 April 1952. Menempuh pendidikan S1 FTP UGM Yogyakarta pada tahun 1977 dan melanjutkan pendidikan S3 SPS IPB Bogor pada tahun 1983. Bekerja sebagai peneliti di Kementerian Pertanian dari tahun 1978-2017, kemudian menjadi Ahli Peneliti Utama pada tahun 1994-2017. Penulis pernah menjabat sebagai Profesor Riset pada tahun 2009, Kepala BPTP Sulteng-Sulut-Gorontalo tahun 1998-2000, Direktur Alsintan Kementerian Pertanian tahun 2000-2005, dan Kepala Puslibang Perkebunan 2005-2008. Penulis juga menjadi pembicara tamu di beberapa perguruan tinggi dalam dan luar negeri a.l. UGM, ITB, Unpad, UB, Unhas, IPB, ITS, Unila, Hohenheim Stuttgart, MARDI, Tokyo-UAT, Hainan, Bangkok, APEC-Seoul, dan Tokyo Bioindustry Asco. Penulis juga bekerja sama dalam penelitian Research Collaboration dengan FAO, ACIAR, BOSCH-Siemens-Univ Hohenheim, UGM, UB, UNS, dan ITB.

**Nizwar Syafaat Dr., MS., Ir.**, merupakan penulis yang mempunyai latar belakang ekonom bidang Ekonomi Wilayah dari Institut Pertanian Bogor (IPB). Pernah bekerja sebagai Ahli Peneliti Utama pada Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian (PSEKP) dan Direksi BUMN. Sekarang bekerja sebagai penulis lepas. Publikasi yang diterbitkan adalah Peran Sektor Pertanian dalam Perekonomian Nasional, Penerbit Lappera, Yogyakarta.





# MEMBANGKITKAN KEJAYAAN REMPAH NUSANTARA

Pemikiran tentang bagaimana mengembalikan sejarah kejayaan rempah Nusantara telah banyak diwacanakan. Namun, hasil pemikiran para pakar yang dilakukan secara lintas disiplin untuk membahas rempah Nusantara dan bagaimana mengembalikan kejayaannya dalam sebuah buku, belum banyak dilakukan. Buku ini membahas penggalian sejarah global, regional, dan lokal lintas milenium; pengetahuan teknis rempah dan manfaatnya dari masa lalu hingga sekarang dan perkiraan perkembangannya ke depan, serta dimensi ekonomi makro dan mikro rempah Nusantara, dapat dijumpai dan disajikan secara komprehensif. Melalui pendekatan regionalisasi kepulauan rempah kemudian dibangun *branding* dari setiap keunikan region rempah yang diintegrasikan dengan perencanaan pembangunan nasional yang utuh, rempah Nusantara dapat kembali berjaya pada waktu yang tidak terlalu lama. Buku ini sangat tepat dibaca oleh pimpinan nasional, para pemikir pembangunan, kepala daerah, perumus kebijakan, serta dosen dan mahasiswa.



**Sekretariat Badan Litbang Pertanian**

Jl. Ragunan No. 29 Pasar Minggu, Jakarta 12540

Telp. (021) 7806202, Fax (021) 7800644

Website : [www.litbang.pertanian.go.id](http://www.litbang.pertanian.go.id)

Email : [iaardpress@litbang.pertanian.go.id](mailto:iaardpress@litbang.pertanian.go.id)

ISBN 976-402-344-025-6



9 786023 442256