

SENGKUBAK (*Pycnarrhena cauliflora* Miers.) Diels, TANAMAN OBAT POTENSIAL SEBAGAI PENYEDAP ALAMI

Sitti Fatimah Syahid dan Totong Sugandi
Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat
Email: ifa_sy@yahoo.co.id

Perubahan pola hidup masyarakat yang kurang sehat diantaranya tingginya kebiasaan mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan pengawet, pewarna, maupun penyedap rasa diduga dapat memicu kanker. Penyedap rasa sintetis seperti vetsin atau jenis lainnya yang mengandung bahan kimia monosodium glutamat (MSG) dapat menimbulkan rasa gurih pada makanan. Namun, penggunaan MSG kedalam makanan dalam waktu panjang akan berdampak kepada kesehatan. Salah satu upaya agar kesehatan selalu terjaga adalah dengan menggunakan bahan alami sebagai pengganti penyedap sintetis. Daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Miers.) Diels telah lama digunakan oleh masyarakat di Kalimantan Barat terutama di daerah Sintang sebagai pengganti penyedap rasa sintetis dalam proses masakan karena tergolong aman dan tidak menimbulkan efek samping. Saat ini penggunaan sengkubak mulai jarang dilakukan karena masyarakat ingin segala sesuatu yang mudah dan praktis padahal berdampak negatif terhadap kesehatan. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (Balitro) memiliki koleksi Sumber Daya Genetik (SDG) sengkubak hasil kegiatan eksplorasi ke Kalimantan Selatan di tahun 2006. Koleksi sengkubak saat ini dipelihara di rumah kaca. Penggunaan sengkubak sebagai penyedap masakan cukup mudah. Daun dicuci bersih lalu dipotong-potong dan dicampurkan ke dalam makanan yang akan dimasak sehingga menimbulkan rasa gurih dan kualitas makanan pun terjamin sehat. Hasil uji organoleptik ekstrak daun sengkubak pada konsentrasi 0,25% paling disukai panelis bila ditambahkan pada masakan. Sengkubak berpeluang diteliti dan dikembangkan lebih lanjut karena juga berkhasiat sebagai obat.

Kata kunci: (*Pycnarrhena cauliflora* Miers.) Diels, substitusi penyedap makanan sintetis,

PENDAHULUAN

Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Miers) Diels, merupakan tanaman obat potensial yang memiliki banyak manfaat baik dalam pengobatan maupun sebagai bumbu makanan. Di Kalimantan Barat tanaman ini dikenal dengan nama "sansan", atau ada juga yang menyebut "sokai", tumbuh subur di daerah perbukitan pada ketinggian 500-1500 m dari permukaan laut. Akar tanaman memiliki rasa pahit dan pedas (Afrianti, 2007).

Sengkubak termasuk kedalam famili dari Menispermaceae. Jenis ini memiliki batang yang sedikit berkayu, tumbuh hidup subur di habitat alaminya di daerah Sintang, Kalimantan Barat. Tanaman ini belum ada yang membudidayakan sehingga informasinya sangat terbatas. Hasil wawancara dengan warga Kalimantan Barat menyatakan bahwa sengkubak dapat berbunga, berbuah, dan menghasilkan biji di habitat aslinya di tengah hutan, namun belum ada kepastian kapan biji tanaman dapat berkecambah membentuk tanaman lengkap (Akiung Kalbar 2019). Selama ini penduduk setempat mengoleksi benih sengkubak yang telah tumbuh menjadi tanaman dari hutan dan memperbanyak di luar habitat aslinya.

Sengkubak yang tumbuh liar di hutan pedalaman Kalimantan Barat telah lama digunakan penduduk sebagai penyedap rasa dalam masakan. Namun, saat ini ada kecenderungan perubahan pada hidup masyarakat kearah yang lebih praktis yaitu menggunakan penyedap rasa sintetis yang cenderung tidak sehat. Padahal, produk alami yang telah digunakan sejak lama tidak memiliki efek samping terhadap kesehatan. Bahan alami sengkubak perlu mendapat perhatian untuk dikembangkan.

Balitro memiliki satu akses SDG sengkubak hasil kegiatan eksplorasi plasma nutfah ke Kalimantan Selatan pada tahun 2008 dan saat ini dipelihara di rumah kaca. Dalam makalah ini akan diuraikan mengenai klasifikasi dan morfologi tanaman, bahan aktif, pemanfaatan sebagai bumbu masak dan obat serta perbanyakan tanaman.

KLASIFIKASI DAN MORFOLOGI TANAMAN

Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Miers) Diels termasuk famili dari Menispermaceae. Secara taksonomi sengkubak dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Backer and Brink, 1963):

Kingdom : Plantae
Divisio : Magnoliophyta
Klas : Liliopsida
Ordo : Ranunculales
Famili : Menispermaceae
Genus : *Pycnarrhena*
Spesies : *Pycnarrhena cauliflora* Miers. Diels

Di habitat alaminya sengkubak hidup diantara pohon-pohon besar. Cabang tanaman berbentuk zigzag dengan permukaan yang berbulu halus. Bentuk daun ellip, ujung daun meruncing, pangkal daun runcing, tepi daun rata, urat daun jelas dan melengkung sebelum mencapai tepi daun. Permukaan daun bagian atas licin dan mengkilat, sedangkan daun bagian bawah agak berbulu. Warna daun dan batang hijau tua, bentuk batang bulat. Memiliki bunga jantan dan betina dalam satu tanaman. Bunga berbentuk untaian, dalam satu tangkai terdapat satu bunga. Koleksi sengkubak yang ada di rumah kaca Balitro belum pernah berbunga dan berbuah. Diduga agroklimat yang berbeda dengan habitat aslinya tidak mendukung tanaman untuk tumbuh optimal.

BAHAN AKTIF

Kandungan bahan aktif dalam daun sengkubak belum diketahui secara pasti. Analisis fitokimia ekstrak etanol daun tanaman menunjukkan adanya senyawa alkaloid pada daun sengkubak yang memiliki aktivitas antioksidan (Masriani et al., 2011). Selain itu tanaman ini juga memiliki potensi sebagai anti kanker (Masriani et al., 2014)

Daun sengkubak yang juga dikenal sebagai daun vetsin tersebut memiliki kandungan asam glutamate, inposin 5-monofosfat (IMP) dan guanosin 5 monofosfat (GMP). Selain itu juga adanya kandungan protein, karbohidrat,

mineral dan air (Agustin, 2019). Adanya kandungan senyawa tersebut diduga memberikan rasa sedap/gurih disaat daun digunakan sebagai pengganti penyedap sintetis. Ekstrak methanol daun sengkubak memiliki aktivitas antioksidan dan bersifat toksik terhadap larva *Artemia salina* L dengan nilai LC₅₀ < 1000 ppm sehingga berpotensi sebagai anti kanker (Purba et al., 2014).

KEGUNAAN TANAMAN

Sengkubak telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat di Kalimantan Barat terutama suku Dayak dan Melayu sebagai bahan penyedap makanan. Tanaman ini memiliki kandungan protein dan karbohidrat, minal dan air. Selain itu daun sengkubak juga dimanfaatkan sebagai obat untuk sakit kepala dengan cara melakukan pengkompresan di saat demam sebagai obat luar. Masyarakat Dayak dan Melayu telah bertahun-tahun menggunakan daun sengkubak sebagai pengganti penyedap rasa. Untuk penggunaan sehari-hari dalam masakan, daun sengkubak dipotong halus dan ditambahkan sebagai penyedap ke dalam makanan sehingga menghasilkan makanan yang gurih dan sehat. Jika ingin dapat disimpan lebih lama, daun sengkubak dipotong kecil kecil, lalu dikeringkan dan disimpan dalam wadah tertutup sehingga dapat disimpan lama dan dapat digunakan sewaktu-waktu bila diperlukan. Penggunaan sengkubak sebagai pengganti penyedap makanan sintetis akan memberikan manfaat terutama bagi mereka yang alergi terhadap penyedap rasa. (Gambar 1).



Gambar 1. Daun sengkubak sebagai pengganti penyedap sintetis

Hasil uji organoleptik dari ekstrak daun sengkubak menunjukkan bahwa penggunaan pada konsentrasi 0,25% merupakan hasil yang disukai panelis pada masakan (Setyiasi et al., 2013). Jadi bubuk sengkubak dapat digunakan sebagai pengganti penyedap sintetis tanpa menimbulkan efek samping dan lebih sehat.

PERBANYAKAN TANAMAN

Informasi mengenai perbanyakan sengkubak sangat terbatas. Di habitat alaminya sengkubak dapat menghasilkan biji. Koleksi sengkubak yang dipelihara di rumah kaca Balitro sudah berumur sekitar 13 tahun dan belum pernah berbunga. Perbanyakan

media menjadi basah. Cabang tanaman yang akan digunakan untuk pencangkakan dikupas kulit batang bagian luar sepanjang lingkaran batang yang akan dicangkok dan dilakukan pengerikan pada lapisan kambium. Jaringan kambium yang sudah dikerik dibiarkan terbuka sekurang-kurangnya 24 jam. Selanjutnya media tanam yang sudah disiapkan dalam polibag



Gambar 2 Proses pencangkakan sengkubak di rumah kaca. a) persiapan media tumbuh, b) perendaman media tumbuh ke dalam air, c) proses penempatan media pada kambium dalam pencangkakan tanaman, dan d) pemeliharaan tanaman selama pencangkakan.

tanaman dengan setek belum pernah dicoba, namun secara vegetatif sengkubak dapat diperbanyak melalui cangkok. Pencangkakan sengkubak telah dilakukan di rumah kaca Balitro dan telah

diperoleh bahan tanaman hasil cangkok. Bahan tanaman yang digunakan adalah cabang yang tidak terlalu tua. Media tanam untuk pencangkakan adalah campuran tanah + pupuk kandang + arang sekam (2:1:1). Pada tahap awal, media dimasukkan ke dalam polibag berukuran 10 x 15 cm polibag diikat dan direndam dalam ember berisi air supaya

dilekatkan pada lapisan kambium tanaman yang akan dicangkok, lalu dilakukan pengikatan pada bagian atas dan bawah. Untuk mengurangi penguapan dan menjaga kelembaban media tumbuh, media disiram seminggu dua kali. Waktu yang dibutuhkan dari awal proses pencangkakan sampai menjadi individu baru membutuhkan waktu selama sepuluh bulan. Selanjutnya tanaman dipindahkan ke dalam polibag yang lebih besar untuk dipelihara di rumah kaca (Gambar 2 dan 3).

Benih sengkubak hasil perbanyakan melalui cangkok hasil dilakukan di Balitro, saat ini sedang dipelihara di rumah kaca. Bila memungkinkan tersedianya bahan tanaman dalam jumlah yang memadai, akan dicoba melakukan perbanyakan dengan setek.



Gambar 3. a) Visual akar sengkubak setelah pengcangkogan, dan b) tanaman sengkubak hasil cangkok umur tiga bulan di rumah kaca

KESIMPULAN

Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Miers.) Diels berpeluang digunakan sebagai penyedap alami pengganti bahan sintesis. Hasil uji kesukaan konsumen menunjukkan bahwa daun sengkubak nyata menimbulkan rasa gurih pada makanan. Penggunaan sengkubak sebagai penyedap masakan cukup dengan mencuci daun sampai bersih lalu dipotong-potong dan dicampurkan ke dalam makanan yang akan dimasak. Perbanyakan tanaman dapat dilakukan dengan cangkok.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti UT. 2007. The study of ethnobotany and conservation aspect of Sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Miers.) Diels. In Sintang, West. Kalimantan, Thesis, Postgraduate school, Institute of Agriculture, Bogor, Indonesia.
- Agustin K. 2019. Daun sengkubak ternyata berdaya magis. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/07/04/daun-sengkubak-ternyata-berdaya-magis> (diakses 24 Desember 2019).
- Akiong Kalbar. 2019. Sengkubak (Komunikasi pribadi).
- Backer CA and Brick BVD. 1963. Flora of Java 1. Netherland. N.V.P. Noordhoft. Groningen.

- Masriani., Enawati E dan Adyana IK. 2011. Aktivitas antioksidan ekstrak methanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Miers.) Diels. Asal Kalimantan Barat. Prosiding Semnas Herbs for cancers. FK Unissula Semarang. 119-127.
- Masriani., Mustofa., Jumina., Sunarti dan Enawati E. 2014. Cytotoxic and proapoptotic activities of crude alkaloid from root of sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Miers.) Diels in human breast cancer T47D Cell line. Research Article Scholars Academic Journal of Biosciences. 2(5): 336-340.
- Setyiasi M., Ardiningsih P dan Noviani S. 2013. Analisis organoleptik produk bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sangsangkng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). JKK. Vol 2(1):63-68.
- Purba DM., Wibowo MA dan Ardiningsih P. 2014. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak methanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.). JKK. 3(2):7-12.