



Ayo Mengenal Rempah Nusantara



Kementerian Pertanian Republik Indonesia
Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
2020

Ayo Mengenal Rempah Nusantara

Cetakan 1, 2020

Hak cipta dilindungi undang-undang
©Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian, 2020

Tim Penyusun

Pengarah : Kepala Pusat Perpustakaan dan Penyebaran
Teknologi Pertanian
Penanggung Jawab : Kepala Bidang Penyebaran Teknologi Pertanian
Penulis : Yani Trisnawati
Ilustrator : Hanif Muzaki
Perancang Sampul : Heru Tri Handoko
Editor : Endang Setyorini
Slamet Sutriswanto

Katalog dalam terbitan

TRISNAWATI, Yani
Ayo Mengenal Rempah Nusantara/Penulis: Yani Trisnawati.--Bogor: Pusat
Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2020.
iv, 48 hlm.: ill.; 23 cm

ISBN: 978 602 322 048 9

1. Rempah 2. Indonesia
I. Judul 3. Komik

633.8 (594)

Diterbitkan oleh:

Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Jalan Ir. H. Juanda No. 20 Bogor 16122
Telp. +62-251-8321746. Faks. +62-251-8326561
e-mail: pustaka@pertanian.go.id
Homepage : www.pustaka.setjen.pertanian.go.id

KATA PENGANTAR

Indonesia kaya akan aneka jenis rempah yang sudah dikenal luas di dunia sejak masa lalu. Namun, keunggulan rempah Indonesia itu kini makin menurun. Oleh karena itu, pemerintah bertekad untuk membangkitkan kembali kejayaan rempah Nusantara.

Berbagai upaya pun dilakukan, antara lain aktif meningkatkan dukungan pada kegiatan budi daya, pengolahan, dan pemasaran aneka rempah, termasuk melakukan regenerasi pekebun agar keunggulan rempah Indonesia dapat terus dipertahankan. Mengenalkan aneka rempah kepada anak-anak sejak dini juga penting agar generasi muda makin memahami dan menghargai salah satu kekayaan alam Indonesia tersebut.

Dalam rangka mengenalkan aneka rempah dan manfaatnya serta sejarah rempah Indonesia, Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian (PUSTAKA) menerbitkan buku Ayo Mengenal Rempah Nusantara. Buku disajikan dengan bahasa yang sederhana dan dilengkapi dengan ilustrasi yang menarik.

Semoga penerbitan buku ini dapat meningkatkan pengetahuan dan minat generasi penerus bangsa pada bidang pertanian khususnya rempah. Kiranya melalui bacaan ringan ini akan muncul generasi muda yang gigih melestarikan kejayaan rempah Indonesia.

Bogor, Juli 2020

Kepala Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian



Dr. Ir. Abdul Basit, M.S.

Kala Musim Hujan Tiba

Udara sore ini makin dingin karena cuaca mendung sejak pagi dan hujan turun mulai jam 15.00. Hanif dan adiknya yang masih berusia 4 tahun, sedang asyik bermain di halaman ketika hujan turun. Mereka pun bermain hujan sambil tertawa-tawa.

Tak lama kemudian, Ibu memanggil mereka untuk mandi dengan air hangat. Sehabis mandi, ibu membalur tubuh Hanif dengan minyak kayu putih dan untuk adik ibu membalurkan minyak telon.

Hanif bertanya pada ibu, “Ibu, apa bedanya minyak kayu putih dan minyak telon?”

“Minyak kayu putih lebih hangat sedangkan minyak telon hangatnya cocok untuk anak yang masih kecil”, jawab Ibu.

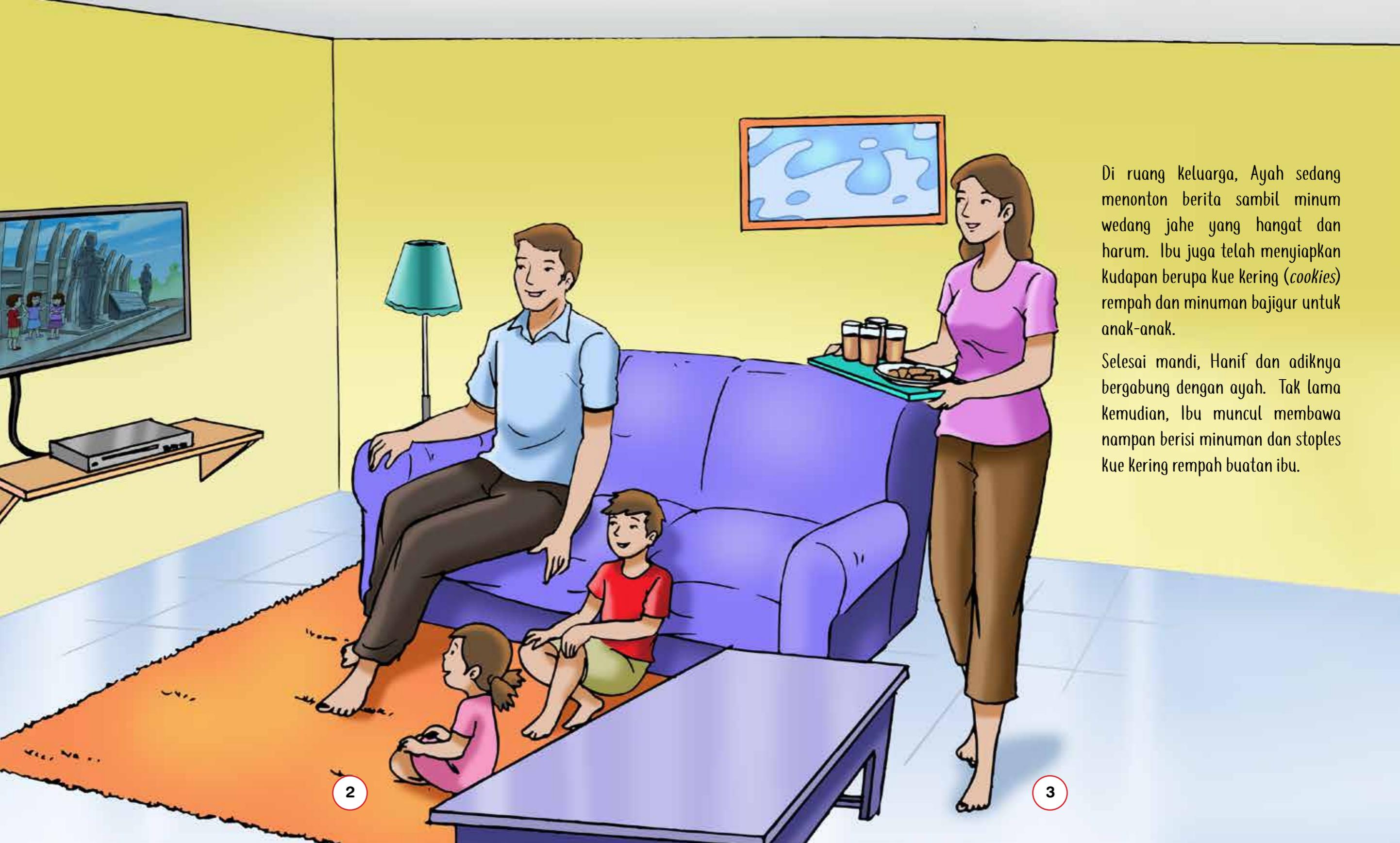


Minyak Kayu putih dan telon terbuat dari apa Bu?

Minyak Kayu putih berasal dari ekstrak daun dan ranting pohon Kayu putih, sedangkan minyak telon berasal dari campuran antara minyak Kayu putih, minyak adas, dan minyak Kelapa.

Yang jelas keduanya membuat badan Kalian hangat dan tetap sehat, meski Kalian bermain hujan-hujan.





2

3

Di ruang keluarga, Ayah sedang menonton berita sambil minum wedang jahe yang hangat dan harum. Ibu juga telah menyiapkan kudapan berupa kue kering (*cookies*) rempah dan minuman bajigur untuk anak-anak.

Selesai mandi, Hanif dan adiknya bergabung dengan ayah. Tak lama kemudian, Ibu muncul membawa nampan berisi minuman dan stoples kue kering rempah buatan ibu.

Ibu senang mencoba resep-resep baru untuk makanan keluarga. Sore ini Ibu menyajikan kudapan istimewa berupa *cinnamon roll cookies* nama kerennya.

“Ini Kue Kering yang tidak hanya lezat, tapi juga sehat. Cocok dengan minuman wedang jahe dan bajigur”, kata Ibu.

“Kok aromanya beda dengan kue Kering yang biasa Ibu buat ya?”, kata Hanif. “Hmm. enak kok. ada bulir-bulir manisnya, coba deh”, kata Ayah.

“Oh iya, rasanya enak. .nambah lagi ya Bu, ha..ha. ”

Hanif, Ibu sengaja tambahkan Kayu manis ini agar kita tidak sekadar makan kue Kering yang enak, tapi juga sehat. Kayu manis atau *cinnamon* memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Rempah ini berkhasiat mengendalikan gula darah. Jadi, kita bisa terhindar dari penyakit diabetes atau kencing manis seperti yang dialami kakek.



Hanif senang karena ternyata Kue Keringaroma baru tersebut ternyata enak dan pohonnya bagus.

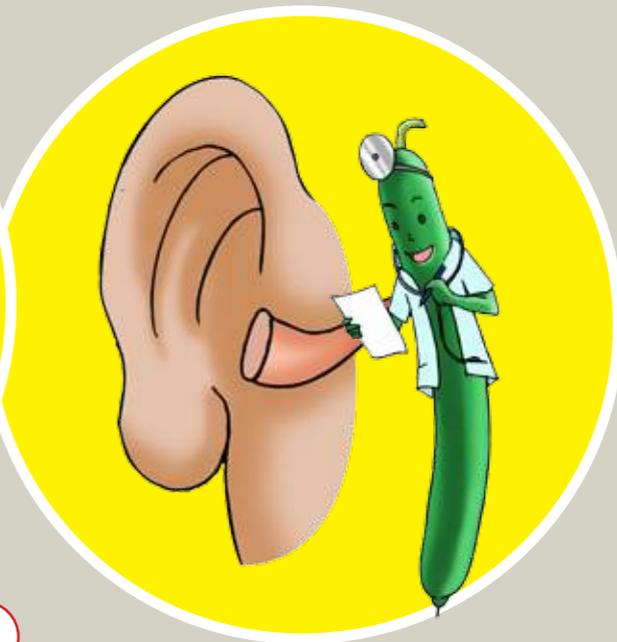
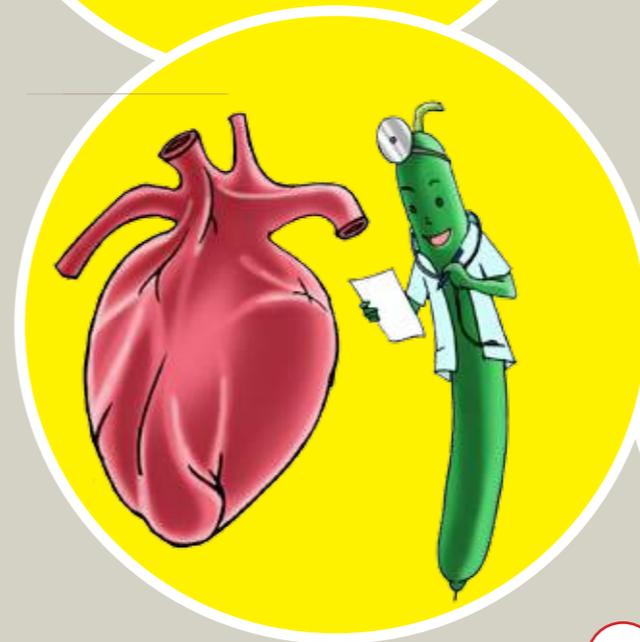
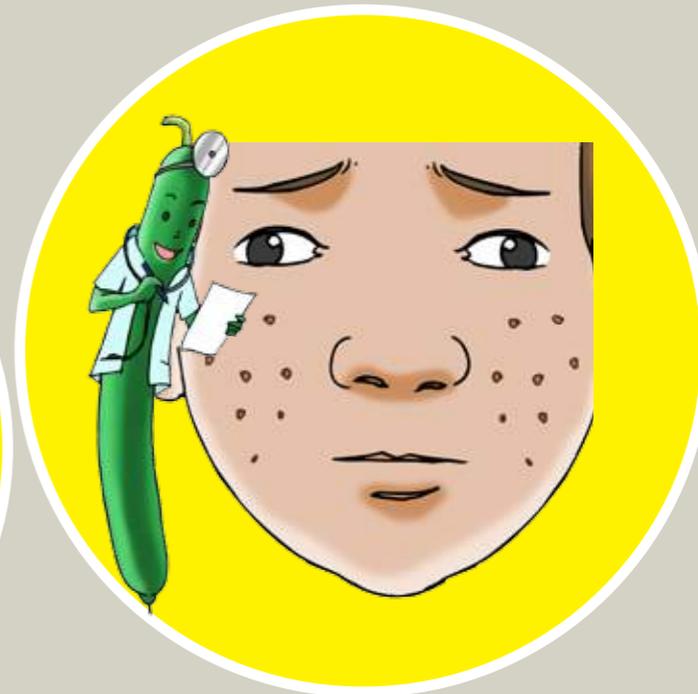
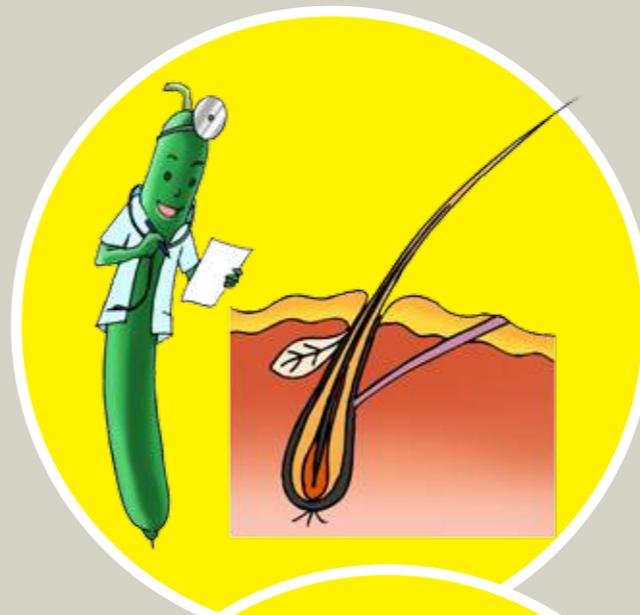


Minuman Rasa Baru

Bajigur juga minuman yang baru dikenal oleh Hanif. Oleh karena itu, Ayah dan Ibu bergantian menjelaskan tentang kandungan rempah yang berkhasiat untuk kesehatan. Bajigur merupakan salah satu minuman tradisional khas masyarakat Sunda, Jawa Barat. Bahan utamanya adalah gula aren dan santan. Agar rasanya lebih nikmat, biasanya ditambahkan sedikit jahe, bubuk vanili, dan garam.

6

Vanili berkhasiat untuk meningkatkan pertumbuhan rambut, mempercepat penyembuhan, mengurangi peradangan, mencegah penyakit kronis, melindungi jantung, dan mengatasi masalah jerawat



7

Hanif jadi penasaran karena dari tadi Ibu dan ayah menyebut kata “rempah”. Dia ingin tahu lebih banyak. Ayah berjanji akan mengajak Hanif ke Pak Revi, teman Pak Ino yang punya banyak informasi tentang aneka tanaman rempah. Pak Revi juga seorang peneliti yang menekuni aneka tanaman rempah.

Keesokan harinya Ayah mengajak Hanif ke rumah Pak Revi. Benar saja, pak Revi menanam aneka rempah untuk bumbu dan taman obat keluarga. Kebetulan Pak Revi juga sedang membuat taman Pekarangan Pangan Lestari.

Ayah menyampaikan maksudnya kalau Hanif ingin tahu tentang rempah. Pak Revi menyambut Ayah dan Hanif dengan gembira dan langsung menunjukkan tanaman rempah yang ada di pekarangan. Setelah itu, Pak Revi mengajak Ayah dan Hanif ngobrol di ruang tamu sambil melihat video tentang rempah di laptop Pak Revi.

Pak Revi, ini lho Hanif, yang penasaran dengan tanaman rempah

Wah bagus itu. .!
Ayo hanif dan Bapak, silakan masuk dulu. .!



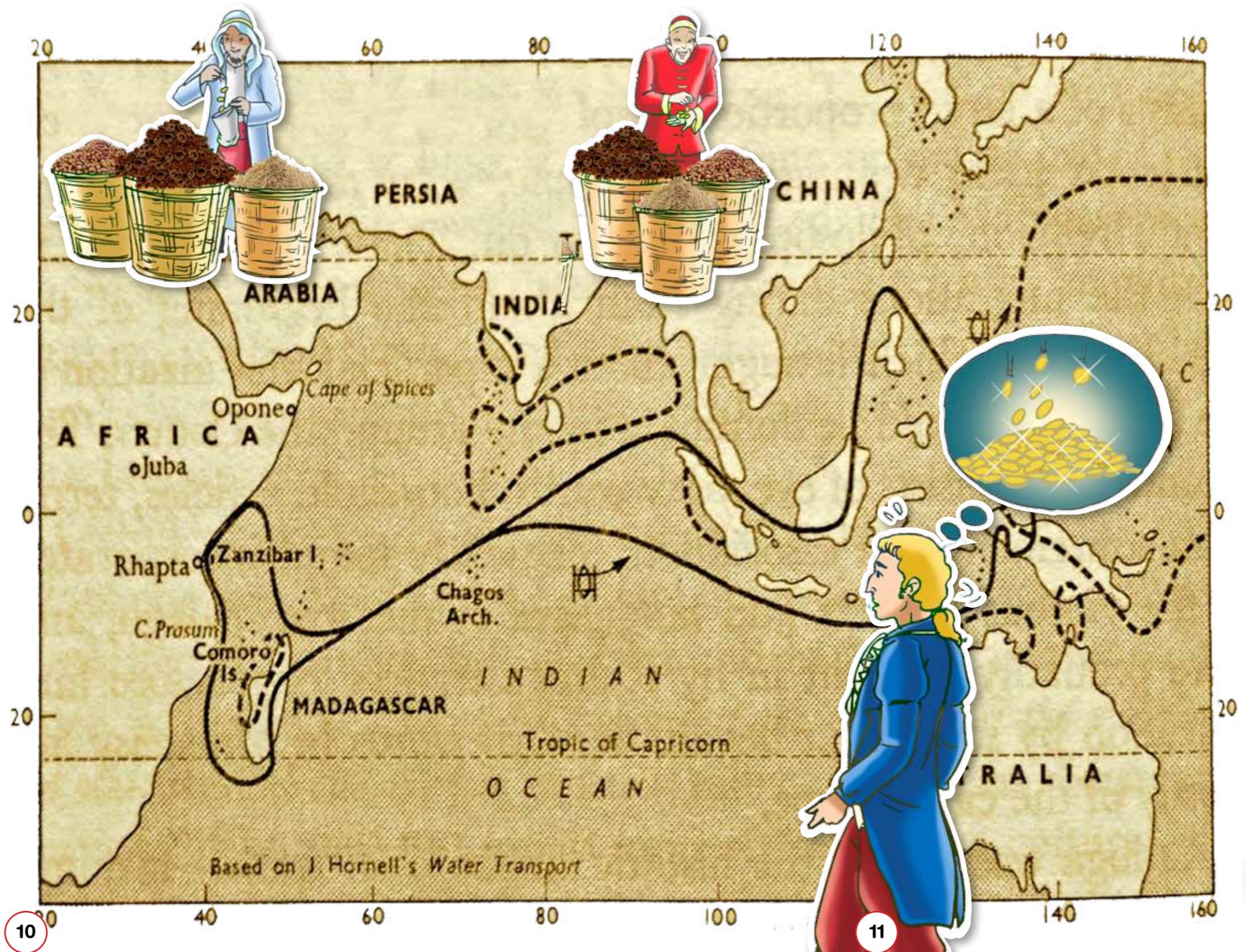
Info Pak Ino

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil sebagai pengawet atau perisa dalam makanan. Rempah-rempah berbeda dengan tanaman yang digunakan untuk tujuan yang mirip, seperti tanaman obat, sayuran beraroma, dan buah kering.

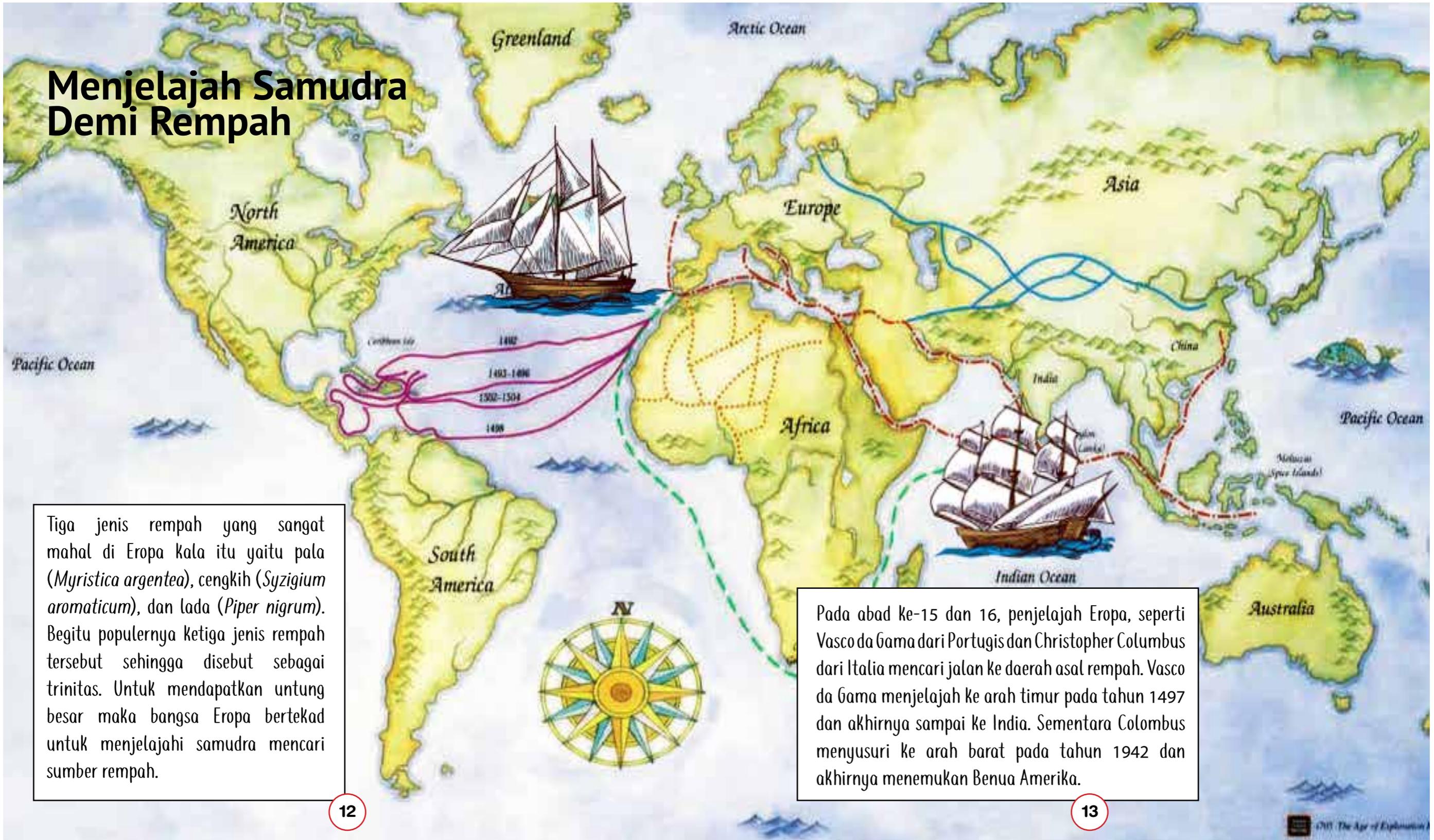
Ketika Rempah Lebih Mahal dari Emas

Pada zaman dahulu bangsa Eropa ingin menguasai perdagangan rempah-rempah di dunia. Saat itu, rempah-rempah sangat berharga dan banyak digunakan bangsa Eropa untuk bumbu makanan, upacara keagamaan, dan pengobatan. Bahkan, harga rempah lebih mahal daripada harga emas. Sementara, rempah sulit didapatkan di Eropa.

Saudagar-saudagar Arab dan Cina saat itu telah melakukan perdagangan rempah dengan menempuh rute dari Asia Selatan hingga Timur Tengah dan Eropa. Mereka menutup rapat-rapat informasi mengenai jalur atau peta menuju daerah penghasil rempah-rempah tersebut agar mereka dapat menangguk untung.



Menjelajah Samudra Demi Rempah



Tiga jenis rempah yang sangat mahal di Eropa kala itu yaitu pala (*Myristica argentea*), cengkih (*Syzygium aromaticum*), dan lada (*Piper nigrum*). Begitu populernya ketiga jenis rempah tersebut sehingga disebut sebagai trinitas. Untuk mendapatkan untung besar maka bangsa Eropa bertekad untuk menjelajahi samudra mencari sumber rempah.

Pada abad ke-15 dan 16, penjelajah Eropa, seperti Vasco da Gama dari Portugis dan Christopher Columbus dari Italia mencari jalan ke daerah asal rempah. Vasco da Gama menjelajah ke arah timur pada tahun 1497 dan akhirnya sampai ke India. Sementara Columbus menyusuri ke arah barat pada tahun 1492 dan akhirnya menemukan Benua Amerika.

Napak Tilas Kejayaan Rempah Indonesia

“Apakah rempah trinitas saja yang sekarang dikembangkan Pak”?, tanya Ayah pada Pak Revi.

Menurut Pak Revi, Indonesia kaya sekali dengan aneka jenis rempah yang bernilai tinggi. Sebagai contoh adalah vanili kering, jintan hitam, dan kapulaga.

Pak Revi memperlihatkan video wilayah-wilayah penting yang menjadi tonggak sejarah kejayaan rempah Indonesia.

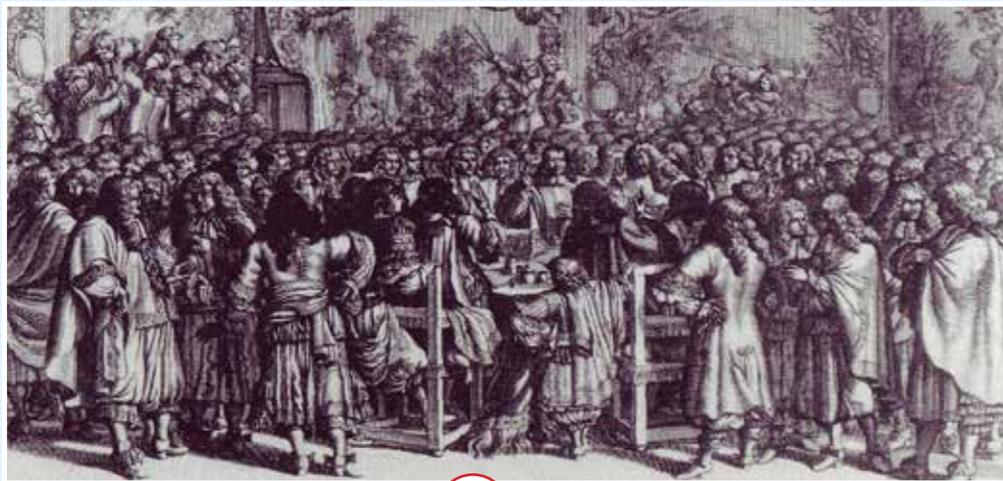
Di Indonesia Timur ada Ternate, Maluku Utara yang diusulkan menjadi Titik Nol Jalur Rempah Nusantara. Lalu ada Sulawesi Utara dengan Pulau Siau yang terkenal dengan palanya yang memiliki kandungan miristisin terbaik.





Pala, Emas Hijau Terbaik dari Pulau Run

Pala dari Pulau Run, Banda diperebutkan oleh Belanda dan Inggris. Melalui Perjanjian Breda, Inggris menyerahkan Pulau Run kepada Belanda. Sebagai imbalannya, Belanda menyerahkan Pulau Manhattan di Amerika Serikat, yang juga diperebutkan keduanya, kepada Inggris.



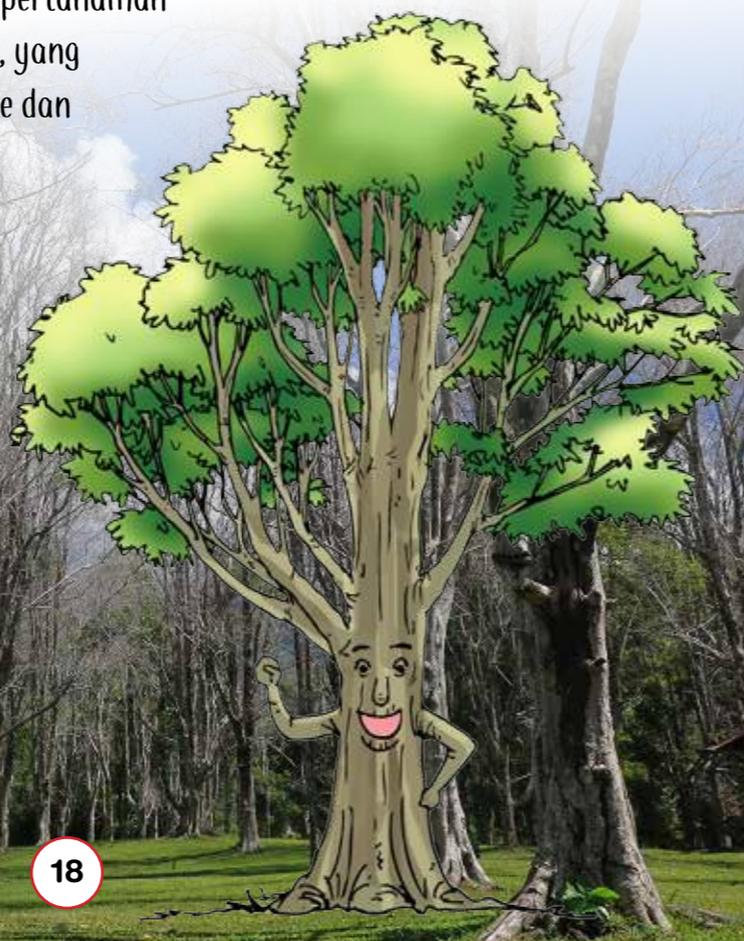
Perlu diketahui bahwa luas Pulau Manhattan 18 kali lipat dari Run. Namun, Belanda merasa sangat beruntung karena dengan menguasai Pulau Run akhirnya dapat menguasai seluruh Kepulauan Banda, satu-satunya kawasan penghasil pala di dunia kala itu. Saat itu, harga 0,5 kilogram pala setara dengan tujuh lembu jantan gemuk!



Pohon Cengkih Afo, Harta Karun di Maluku Utara

Di Maluku Utara, pohon-pohon cengkih tua menjadi saksi hidup kejayaan rempah Nusantara. Demikian pula, benteng-benteng tua peninggalan Portugis, Spanyol, dan Belanda turut menyaksikan hiruk-pikuk perdagangan rempah dunia di bumi Nusantara.

Dimulai dari pohon cengkih Afo, yang diyakini sebagai cengkih tertua di dunia. Usianya diperkirakan mencapai ratusan tahun. Di sekitar pertanaman cengkih Afo, tersebar tanaman pala, yang juga komoditas andalan dari Ternate dan Tidore.



18



19

“Hanif, ayo sekarang kita lihat emas hijau yang ada di Indonesia bagian barat, seru Pak Revi.

Tiba-tiba muncul Bu Revi. “Wah seru ya Hanif, tapi jangan terlalu serius, ayo makan dulu bakso yang hangat ini”, kata Bu Revi. Mereka pun makan bakso kuah bersama-sama. Untuk menambah lezatnya kuah bakso, Pak Revi menambahkan bubuk lada.

“Hanif, bubuk lada ini juga merupakan salah satu rempah Indonesia yang terkenal di dunia. ada lada hitam dan ada lada putih”.

Hampir semua menu masakan dari berbagai negara menggunakan lada untuk memberi rasa sedikit pedas dan lezat.



Jalur Rempah Indonesia Warisan Budaya Dunia

“Alhamdulillah, nikmat sekali baksonya”, seru Ayah Hanif. Lalu mereka melanjutkan obrolannya dengan melihat video yang disajikan Pak Revi.

Jalur rempah berawal dari Indonesia Timur, Sulawesi Utara, Maluku Utara, lalu sampai Jawa dan Sumatera dan akhirnya ke Afrika dan Eropa. Rempah Indonesia telah menjadi bagian dari perkembangan peradaban wilayah-wilayah yang dilalui jalur perdagangan rempah. Untuk itu, Indonesia mengusulkan agar JALUR REMPAH menjadi warisan budaya dunia yang diakui UNESCO.



Wangi Rempah Indonesia: *MOTHER OF SPICES*

Saat ini terdapat 400-500 jenis rempah di dunia. Sebanyak 275 jenis di antaranya berada di Kawasan Asia Tenggara dan Indonesia paling dominan sehingga dijuluki sebagai *Mother of Spices*.

Dari keragaman jenis dan wilayah penghasil rempah tersebut, Indonesia memiliki peluang besar menjadi pemasok rempah dunia. Menurut data Organisasi Pangan Dunia FAO, permintaan dunia terhadap rempah-rempah setiap tahunnya naik 7-8%.



Rempah Indonesia Merajai Pasar Dunia

Rempah Indonesia sangat diminati negara-negara di dunia. Lada, pala, cengkih, vanili, dan kayu manis adalah rempah andalan untuk pasar dunia. Beberapa jenis rempah bahkan dihargai cukup tinggi.

Kayu manis	Rp140.000 - Rp174.000/kg
Cengkih	Rp240.000 - Rp1.000.000/kg
Kapulaga	Rp874.000/kg
Vanili Kering	Rp1.459.000/kg - Rp5.800.000/kg
Lada	Rp220.000/kg
Pala	Rp220.000/kg.

Rempah Indonesia telah diekspor ke berbagai belahan dunia. Vanili diekspor ke Amerika Serikat, Kanada, Mauritius, Belanda, dan Belgia. Lada diekspor ke Amerika Serikat, India, Spanyol, Kanada, dan Mesir. Sementara kayu manis diekspor ke Belanda, Peru, Bangladesh, Kanada, dan Korea Selatan.

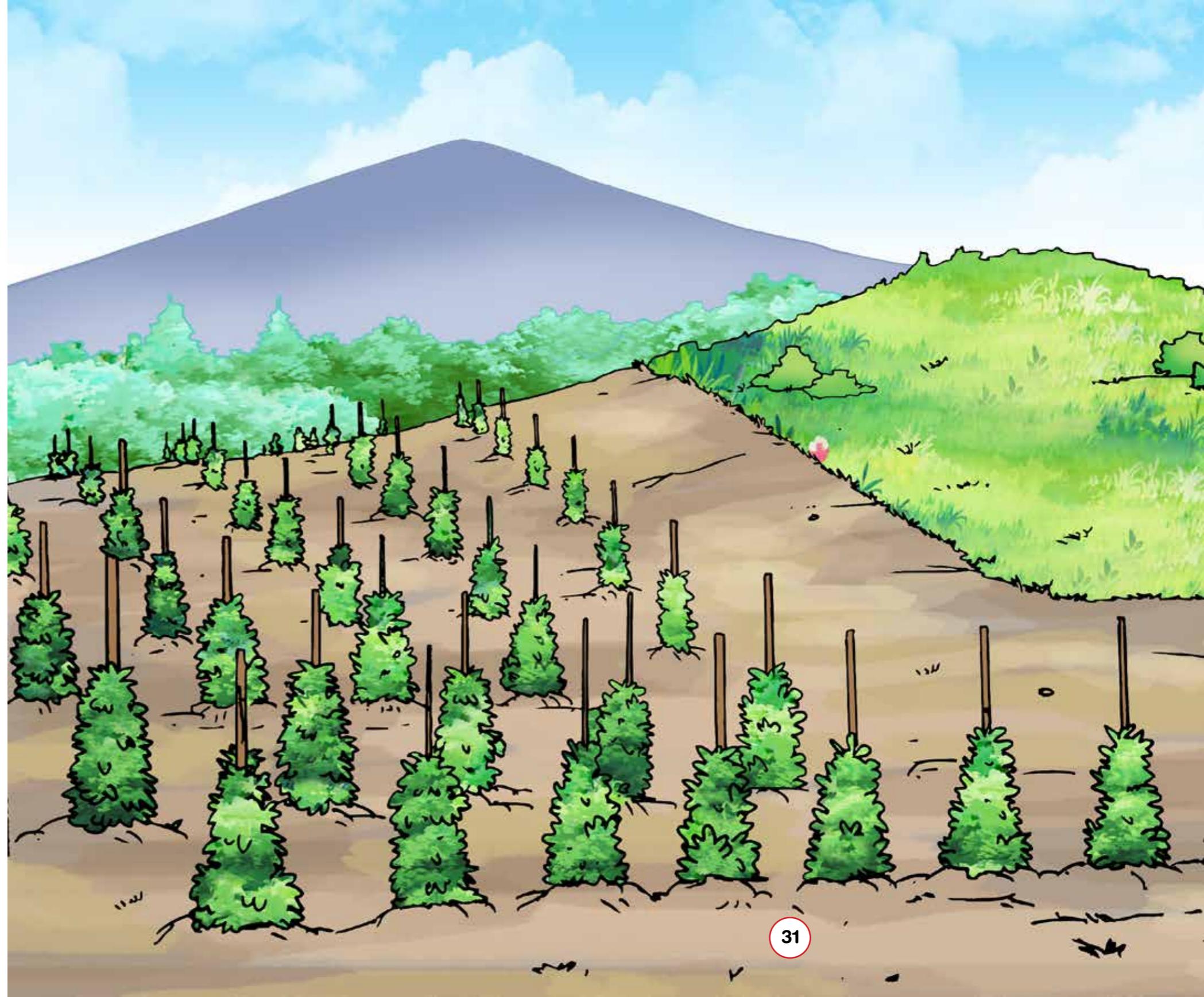


Senyum Pekebun: Kebun Rempah Kembali Mekar

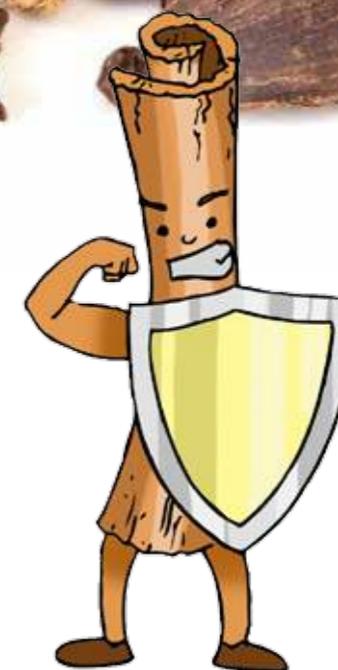
Pak Revi lalu memutar video yang baru direkamnya saat berkunjung ke Kebun lada di Sumatera. Kebun ladanya tampak subur dan merambat di tiang panjatnya.

“Ini Kebun yang sudah diremajakan dengan menggunakan benih unggul bantuan pemerintah”, kata Pak Revi.

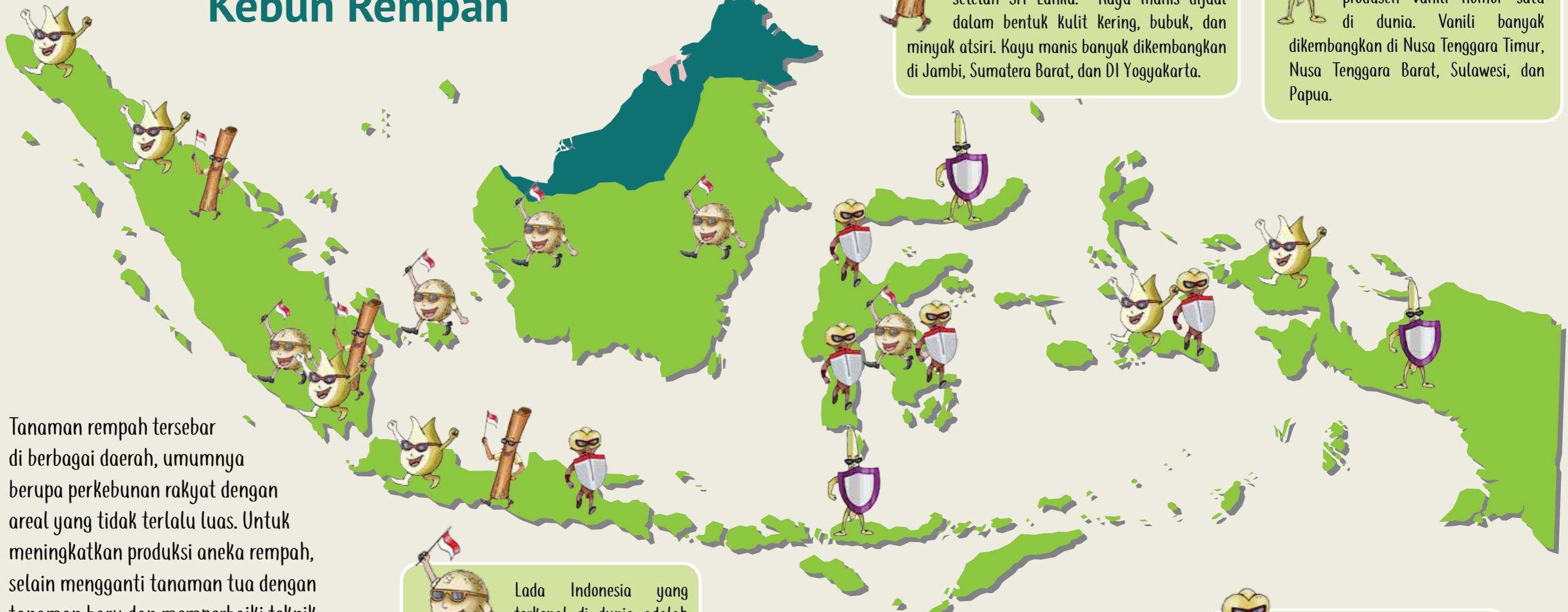
Pak Revi menyampaikan bahwa Kementerian Pertanian telah menyiapkan program untuk membangkitkan lagi kejayaan rempah Indonesia. Salah satu upayanya adalah melalui peremajaan kebun-kebum yang sudah tidak produktif dengan menggunakan benih unggul. Oleh karena itu, Pak Revi dan teman-temannya menyiapkan benih unggul aneka tanaman rempah, di antaranya, lada, pala, vanili, dan cengkih. Benih bermutu dan bersertifikat selanjutnya diberikan kepada pekebun untuk dikembangkan di kebun mereka.



Pak Revi dan kawan-kawan juga terus menciptakan teknologi baru untuk memajukan rempah Indonesia. Selain menggunakan benih unggul, pekebun juga diajak untuk menerapkan teknologi budi daya yang baik dan benar agar hasil panennya melimpah. Juga diciptakan alat pengering dan pengolah aneka rempah agar produk yang dihasilkan berkualitas baik



Memperluas Kebun Rempah



Tanaman rempah tersebar di berbagai daerah, umumnya berupa perkebunan rakyat dengan areal yang tidak terlalu luas. Untuk meningkatkan produksi aneka rempah, selain mengganti tanaman tua dengan tanaman baru dan memperbaiki teknik budi daya, Pak Revi dan kawan-kawan juga membantu pekebun untuk memperluas areal pertanamannya. Berikut ini sejumlah lokasi yang mengembangkan rempah dengan baik.



Lada Indonesia yang terkenal di dunia adalah lada putih dari Muntok di Pulau Bangka dengan nama *Muntok White Pepper*, dan lada hitam dari Lampung atau *Lampung Black Pepper*. Lada banyak dikembangkan Lampung, Bangka Belitung, Sulawesi Selatan, Kalimantan Barat, dan Kalimantan Timur.



Kayu manis, Indonesia merupakan produsen kayu manis terbesar kedua setelah Sri Lanka. Kayu manis dijual dalam bentuk kulit kering, bubuk, dan minyak atsiri. Kayu manis banyak dikembangkan di Jambi, Sumatera Barat, dan DI Yogyakarta.



Vanili, berasal dari Belgia. Indonesia pernah menjadi produsen vanili nomor satu di dunia. Vanili banyak dikembangkan di Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Sulawesi, dan Papua.



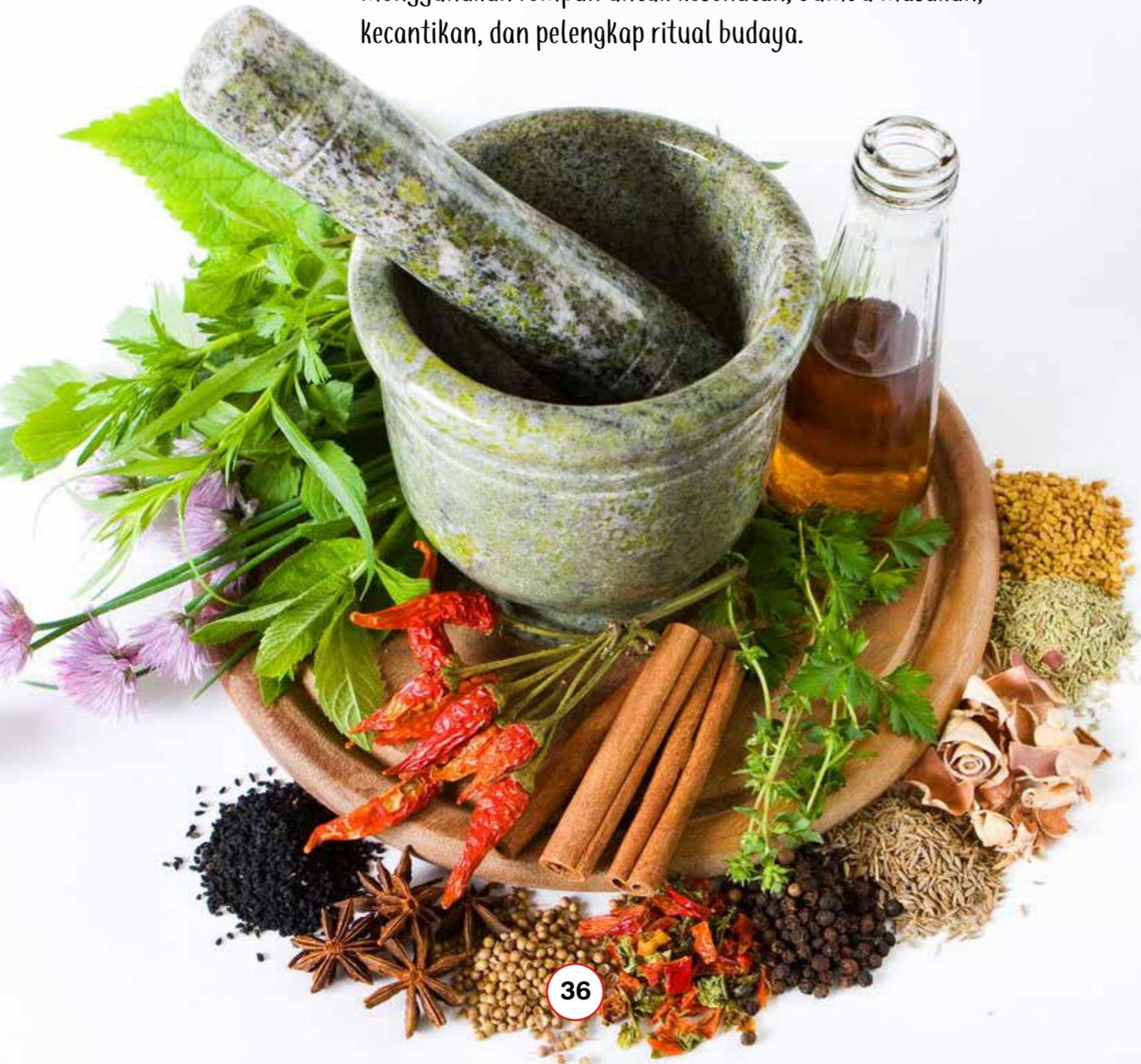
Pala merupakan tanaman asli Indonesia, banyak dikembangkan di Aceh, Sumatera Barat, Lampung, Jawa Barat, Maluku Utara, Papua Barat, dan sejumlah daerah di Papua.



Cengkih banyak digunakan untuk bumbu, aromaterapi, obat, pengawet makanan, dan penggunaan lainnya. Daerah pengembangan cengkih ada di Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Maluku, Sulawesi Tenggara, dan Sulawesi Tengah.

Rempah dan Kita

Sejak zaman dahulu, nenek moyang bangsa Indonesia telah menggunakan rempah untuk kesehatan, bumbu masakan, kecantikan, dan pelengkap ritual budaya.



Penggunaan rempah untuk kesehatan dapat dijumpai pada aneka jamu atau minuman tradisional. Agar lebih nikmat dan berkhasiat, rempah biasanya dipadukan dengan produk tanaman obat, seperti jahe, kunyit, dan temulawak.

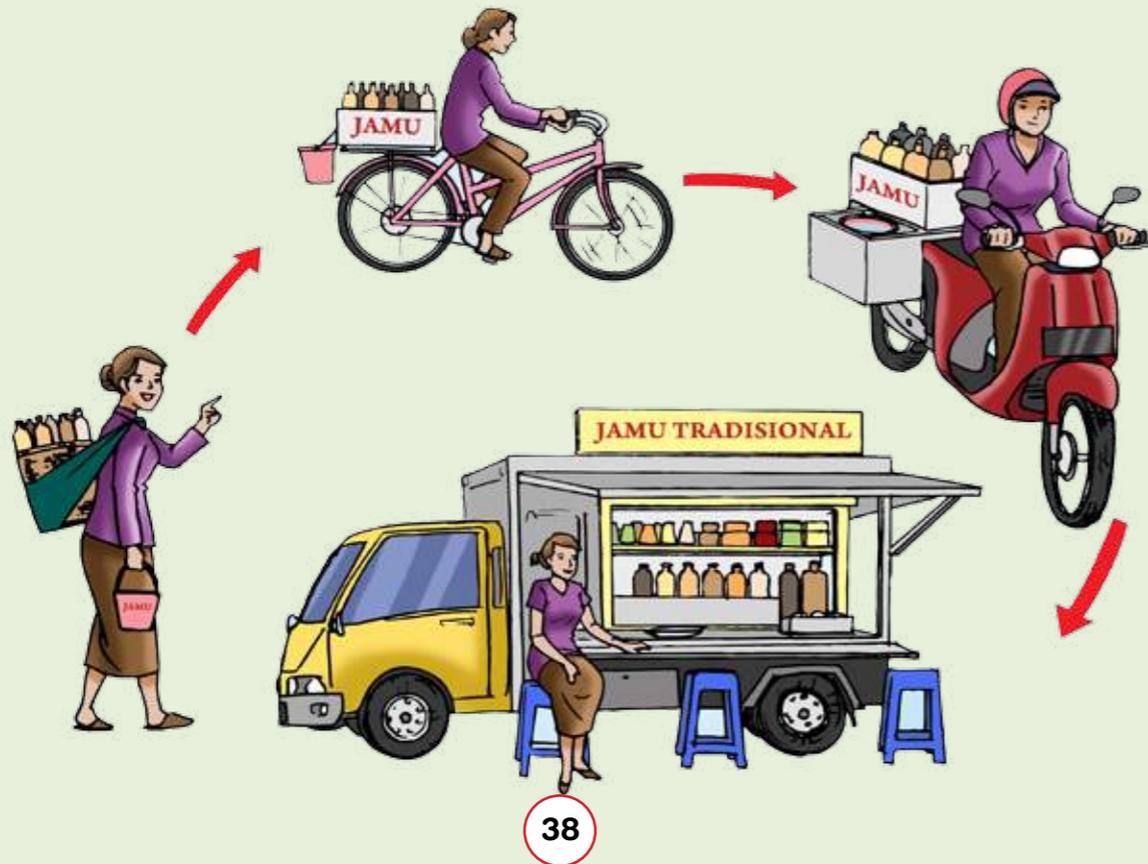


Rempah juga digunakan untuk pijat dan terapi penghilang lelah. Minyak Kayu putih, kutus-kutus, telon, minyak tawon, dan minyak lawang adalah contoh minyak atsiri dari tanaman rempah yang berkhasiat untuk menjaga kesehatan tubuh kita.

Jamu: Dari Gendongan Sampai Pabrik

Jamu telah menjadi bagian dari kehidupan nenek moyang bangsa Indonesia. Sejak zaman Kerajaan Mataram, sekitar tahun 1300 M, jamu menjadi minuman kesehatan bagi keluarga kerajaan maupun rakyat biasa.

Jamu terus dilestarikan dengan berdirinya Komite Jamu Indonesia pada masa pendudukan Jepang. Setelah Indonesia merdeka, jamu mengalami pasang surut. Namun, jamu mulai menanjak lagi popularitasnya tahun 1974-1990. Pada masa itu banyak pabrik jamu didirikan.



Sekarang pabrik jamu telah dikelola dengan teknologi modern sehingga terjamin kualitas dan khasiatnya. Bahkan, beberapa produk jamu Indonesia telah diekspor ke mancanegara.



Rempah untuk Mengusir Tikus

Harumnya cengkih, ternyata tidak disukai tikus. Tikus akan pergi bila di ruangan wangi aroma cengkih.



Lada yang beraroma tajam dan pedas sangat tidak disukai tikus. Dengan menaburkan biji dan serbuk lada di sudut-sudut ruangan maka tikus akan kabur.



Rempah untuk Parfum

Rempah dengan aromanya yang khas menjadi bahan baku parfum yang disukai.

Ekstrak atau minyak atsiri dari lada hitam, kayu manis, cengkih, dan pala sering digunakan untuk parfum karena memiliki aroma yang segar.

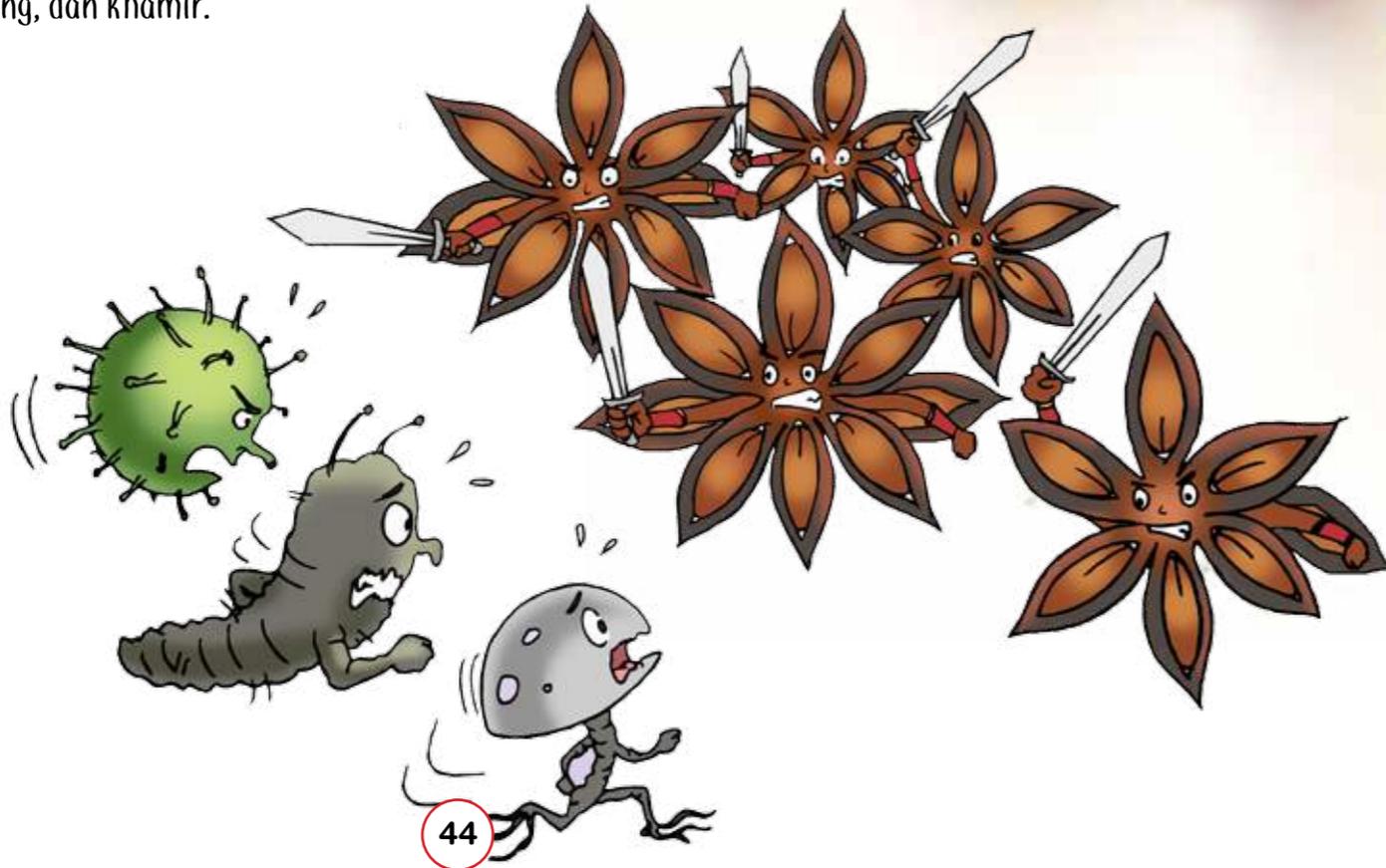
Kayu cendana, serai wangi, dan aneka rempah lainnya juga banyak digunakan untuk bahan parfum.



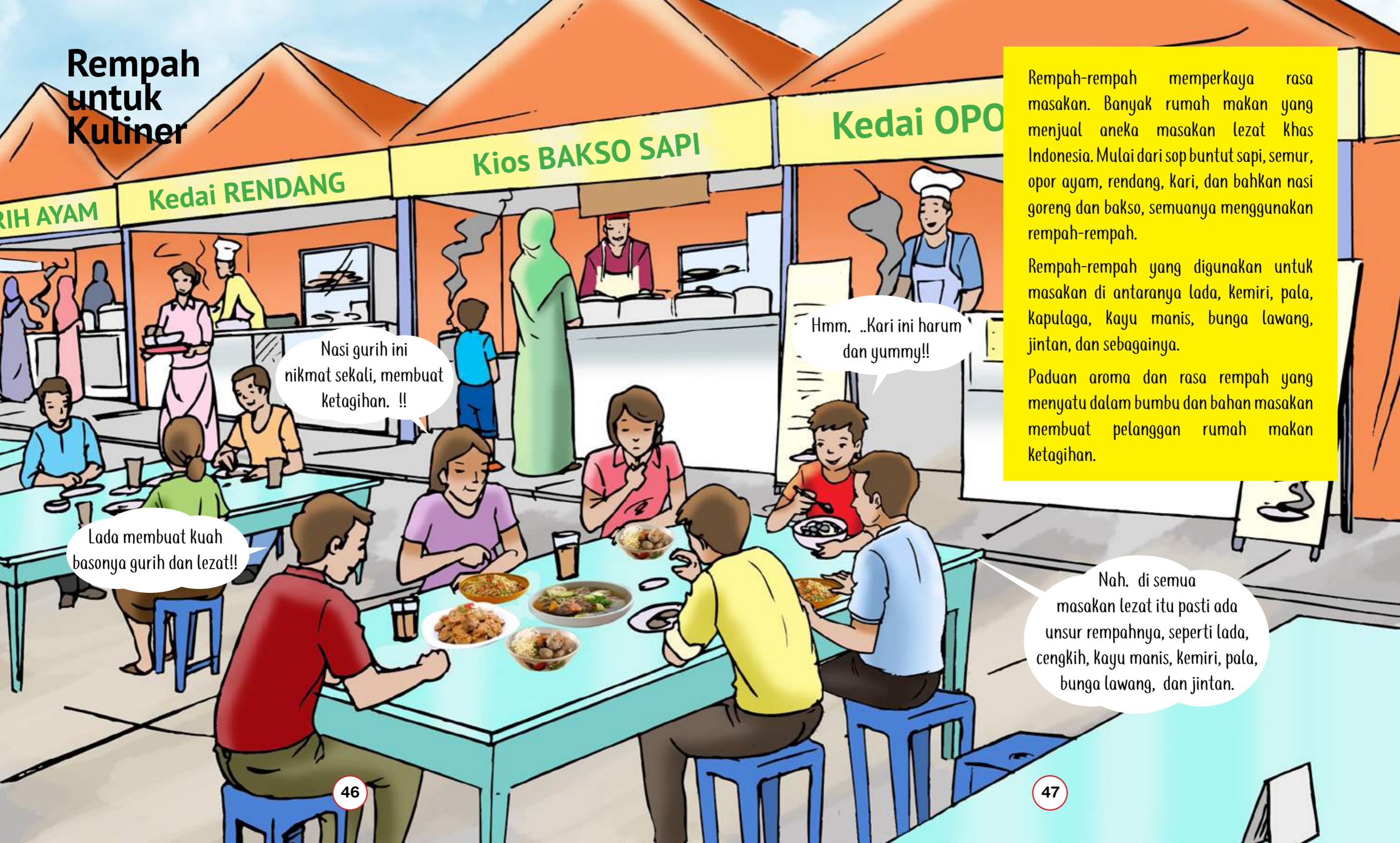
Rempah untuk Bahan Pengawet

Bunga lawang atau pekak bentuknya menyerupai bintang yang memiliki tujuh hingga delapan sisi dan berwarna cokelat.

Bunga lawang mengandung senyawa anetol yang memiliki sifat antimikroba yang berguna sebagai pengawet alami. Aktivitas antimikroba dalam senyawa tersebut efektif menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, dan khamir.



Rempah untuk Kuliner



Nasi gurih ini nikmat sekali, membuat ketagihan. !!

Lada membuat kuah basonya gurih dan lezat!!

Hmm. ..Kari ini harum dan yummy!!

Rempah-rempah memperkaya rasa masakan. Banyak rumah makan yang menjual aneka masakan lezat khas Indonesia. Mulai dari sop buntut sapi, semur, opor ayam, rendang, kari, dan bahkan nasi goreng dan bakso, semuanya menggunakan rempah-rempah.

Rempah-rempah yang digunakan untuk masakan di antaranya lada, kemiri, pala, kapulaga, kayu manis, bunga lawang, jintan, dan sebagainya.

Paduan aroma dan rasa rempah yang menyatu dalam bumbu dan bahan masakan membuat pelanggan rumah makan ketagihan.

Nah. di semua masakan lezat itu pasti ada unsur rempahnya, seperti lada, cengkih, kayu manis, kemiri, pala, bunga lawang, dan jintan.

Ayo Bangkitkan Lagi Kejayaan Rempah Indonesia



Setelah mendengar cerita kehebatan rempah Indonesia dari dulu hingga sekarang, Hanif jadi tertarik untuk mencari tahu lagi tentang rempah-rempah Indonesia. Dari 275 rempah yang ada, baru sekitar 15 jenis yang diceritakan.

Namun, bukan hanya Hanif yang tertarik, ayah juga tertarik untuk mempelajari peluang berkebun komoditas rempah.

Pak Revi mempersilakan Ayah dan Hanif untuk lebih mengenal rempah Indonesia. Pesan Pak Revi, “Mari kita bangkitkan lagi kejayaan rempah Nusantara”.