

Valuasi Tanaman *Zingiberaceae* Sebagai Bahan Bumbu di Pasar Ciputat, Kota Tangerang Selatan

Valuation of Zingiberaceae Plants as Seasoning Ingredients in Ciputat Market, South Tangerang City.

Nia Aprilia Nurrahmah¹⁾, Nelli Yumiliensi¹⁾, Priyanti¹⁾, Ardian Khairiah¹⁾

1) Jurusan Biologi, Fakultas Sain dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
Jl. Ir H. Juanda No.95, Cemp. Putih, Kec. Ciputat Timur., Kota Tangerang Selatan, Banten, Jakarta
Email: niaaprilianr2722@gmail.com

Abstrak

Tanaman bumbu dari famili *Zingiberaceae* memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia, baik sebagai bahan pangan maupun obat tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan beberapa tanaman *Zingiberaceae* sebagai bahan bumbu di Pasar Ciputat, Kota Tangerang Selatan. Metode yang digunakan meliputi wawancara mendalam kepada dua pedagang sebagai informan kunci dan penyebaran kuesioner kepada 15 konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman seperti jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma longa*), lengkuas (*Alpinia galanga*), kencur (*Kaempferia galanga*) merupakan jenis yang paling sering dimanfaatkan sebagai bahan masakan. Sebagian besar responden merupakan ibu rumah tangga berusia 20–63 tahun, dengan frekuensi pembelian 1–3 kali seminggu. Volume pembelian per transaksi umumnya kurang dari 0,5 kg, dan harga berkisar di bawah Rp15.000. Pedagang memperoleh pasokan dari pasar induk, dengan harga yang fluktuatif namun masih memberikan keuntungan. Konsumen menilai kualitas tanaman bumbu sangat baik. Penelitian ini menegaskan bahwa tanaman *Zingiberaceae* memiliki nilai ekonomi dan kultural yang tinggi serta berpotensi untuk dikembangkan dalam konteks ketahanan pangan lokal dan pelestarian pengetahuan tradisional.

Kata kunci: Etnobotani, tanaman bumbu, valuasi, *Zingiberaceae*

PENDAHULUAN

Zingiberaceae merupakan famili tumbuhan herba tahunan (perennial) yang memiliki rimpang aromatik. Tumbuhan ini terdiri dari sekitar 1600 jenis yang banyak ditemukan di daerah tropis dan subtropis, terutama di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Umumnya, masyarakat Indonesia mengenal *Zingiberaceae* sebagai tumbuhan jahe-jahean yang dimanfaatkan sebagai bumbu masak, rempah-rempah, obat tradisional, bahan kosmetik dan tanaman hias (Lianah, 2020).

Peran *Zingiberaceae* sebagai bahan bumbu memegang peran penting bagi masyarakat. Beberapa jenis *Zingiberaceae* yang dimanfaatkan sebagai bahan bumbu diantaranya jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma domestica*), lengkuas (*Alpinia galanga*), kencur (*Kaempferia Galanga*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Bagian tumbuhan yang

dimanfaatkan adalah rimpang yang memiliki sifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa serta pengawet alami dalam makanan (Robi et al., 2019).

Selain itu, tanaman *Zingiberaceae* juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Tanaman ini banyak diperjualbelikan di pasar tradisional karena permintaan konsumen yang cukup stabil dan penggunaannya yang luas. Menurut Arum et al. (2012), masyarakat dari berbagai etnis di Indonesia memanfaatkan tanaman *Zingiberaceae* berdasarkan pengetahuan yang diwariskan secara turun-menurun, maupun informasi dari lingkungan sekitar (Arum, et al. 2012). Oleh karena itu, *Zingiberaceae* bukan hanya penting dari segi budaya dan kesehatan, tetapi berkontribusi dalam perekonomian masyarakat lokal.

Namun, sejauh ini masih sedikit penelitian yang menunjukkan seberapa besar nilai ekonomi tanaman *Zingiberaceae* di pasar tradisional, termasuk di Pasar Ciputat, yang merupakan salah satu pasar penting di kawasan Tangerang Selatan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai pengetahuan masyarakat sekitar Pasar Ciputat terhadap pemanfaatan tanaman *Zingiberaceae* sebagai bahan bumbu dapur, serta menilai nilai ekonomi bahan bumbu di pasar tradisional melalui wawancara dengan informan kunci, seperti pedagang sekitar Pasar Ciputat.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2025 di Pasar Ciputat Kota Tangerang Selatan.

Teknik dan Metode Pengambilan Data

Dalam penelitian ini, metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur dan survei untuk memperoleh informasi mengenai valuasi tanaman dari famili *Zingiberaceae* seperti jahe, lengkuas, kunyit, temulawak dan kencur sebagai bahan bumbu yang diperdagangkan di Pasar Ciputat. Wawancara dilakukan kepada pedagang rempah di pasar Ciputat sebagai informan kunci yang berjumlah 2 orang untuk menggali secara mendalam persepsi nilai, preferensi, pola pembelian, serta fluktuasi harga dan pasokan tanaman *Zingiberaceae*. Sementara itu, survei dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 15 responden yang terdiri dari pembeli di sekitar Pasar Ciputat.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada penelitian ini, yaitu kamera *handphone*, alat tulis dan perekam suara.

Analisis Data

Data yang diperoleh dari wawancara dan survei kemudian dianalisis secara kualitatif. Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel dan diagram lingkaran untuk memberikan gambaran nilai ekonomi dan sosial dari tanaman *Zingiberaceae* sebagai bahan bumbu di pasar tradisional.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tanaman *Zingiberaceae* sebagai Bahan Bumbu di Pasar Ciputat

Tanaman *Zingiberaceae* yang sering dimanfaatkan sebagai bahan bumbu oleh masyarakat di sekitar Pasar Ciputat di antaranya jahe, lengkuas, kencur, kunyit, dan temulawak. Menurut Nuraeni et al (2022) penggunaan tanaman bumbu tersebut dilakukan dengan cara ditumbuk halus bersama bumbu rempah lain, diparut, atau diiris tipis lalu dimasukkan ke dalam masakan. Pada tabel 1 terdapat gambaran manfaat dari tanaman kunyit, jahe, temulawak, kencur dan lengkuas. Dari tanaman tersebut, yang dimanfaatkan sebagai bahan bumbu adalah rimpangnya. Rimpang tanaman *Zingiberaceae* mengandung minyak atsiri yang kaya akan manfaat dan aktivitas farmakologisnya (Sandy & Susilawati, 2021). Pemanfaatan jahe dan lengkuas sebagai bumbu masakan memberikan rasa pedas, pengharum serta penguat dari cita rasa masakan bersantan, seperti olahan daging. Kencur memiliki aroma yang khas dan kuat sebagai bumbu dalam masakan yang biasa digunakan dalam pembuatan karedok dan menjadi bahan penting dalam pembuatan seblak. Lengkuas dan kunyit juga sebagai penambah cita rasa dan aroma pada masakan. Namun, kunyit juga bisa dimanfaatkan untuk memberi pewarna alami pada makanan, contohnya dalam pembuatan nasi kuning, serta dapat digunakan juga untuk menghilangkan bau amis pada daging dan ikan (Nuraeni et al., 2022).

Tabel 1. Pemanfaatan Tanaman *Zingiberaceae*

Nama Spesies	Bagian tumbuhan	Digunakan sebagai	Produk Olahan	Manfaat
Kunyit	Rimpang	Bahan masakan, ditanam kembali	Ayam ungkep, Opor ayam, nasi kuning, Kari ayam	Memberikan warna kuning alami, aroma khas dan mengurangi bau amis.
Jahe	Rimpang	Bahan masakan, ditanam kembali	Soto ayam, sayur sop, semur daging	Memberikan rasa hangat, pedas, dan aroma yang khas
Lengkuas	Rimpang	Bahan masakan	Rendang, ayam goreng lengkuas, gulai ikan.	Mengurangi bau amis, aroma yang khas dan rasa hangat dan pedas ringan

Kencur	Rimpang	Bahan masakan	Seblak, urap, karedok.	Memberikan aroma yang khas, mengurangi bau amis, sedikit menyengat
Temulawak	Rimpang	Bahan masakan	Kaldu ayam	Memberikan aroma yang khas, mengurangi bau amis

Pada penelitian ini dilakukan wawancara kepada kedua informan kunci di mana informan pertama bernama Bapak Rahman, beliau sudah berdagang bahan bumbu sejak tahun 1996, sedangkan informan ke dua bernama Ibu Hani, merupakan pedagang muda yang kurang lebih sudah berjualan selama satu tahun. Kedua informan kunci mengatakan bahwa tanaman *Zingiberaceae* yang paling banyak di beli adalah jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur, permintaan tanaman tersebut tetap stabil, meskipun kuantitas pembelian bersifat fluktuatif tergantung waktu dan kebutuhan. Bapak Rahman mengatakan bahwa mayoritas pembelinya berasal dari kalangan Ibu rumah tangga berusia 30-50 tahun, dan mahasiswa, sedangkan Ibu Hani lebih banyak menjual kepada tukang sayur maupun ibu rumah tangga.

Kedua informan kunci mendapatkan pasokan utama tanaman *Zingiberaceae* dari Pasar Induk Kramat jati. Ketersediaan pasokan ini tergolong stabil, tetapi terkhusus pada kencur mengalami kendala ketersediaan pasokan pada waktu-waktu tertentu, sehingga menyebabkan harga nya yang cukup mahal, Ibu Hani mengatakan harga kencur dapat mencapai Rp50.000/kg yang jauh lebih mahal dibandingkan harga kunyit (10.000-20.000/kg), lengkuas (Rp15.000/kg) dan jahe (Rp35.000/kg). Fluktuasi harga ini dipengaruhi oleh kondisi panen, transportasi, dan permintaan musiman, sebagaimana dinyatakan oleh Yuliana et al. (2022) bahwa harga tanaman rempah tradisional erat kaitannya dengan cuaca, logistik, dan keterbatasan penyimpanan pasca-panen.

Frekuensi penjualan dari kedua informan kunci berbeda, di mana pada informan pertama bapak Rahman mengatakan frekuensi penjualan tidak menentu dengan rata-rata kurang dari 5 kg tanaman bumbu per minggu, terkecuali pada saat hari-hari tertentu, seperti Hari Raya Idul Fitri yang di mana biasanya konsumen membeli bumbu masakan lebih banyak karena memasak dalam jumlah banyak. Sedangkan pada informan ke dua, Ibu Hani mampu menjual bahan bumbu sebanyak satu karung per minggu, hal ini dikarenakan perbedaan pembeli dimana pada informan kunci kedua lebih banyak dibeli oleh tukang sayur yang menjualnya kembali.

Pengetahuan Pemanfaatan dan Pembelian Tanaman Zingiberaceae

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada usia 20-63 tahun, di mana secara demografi kelompok usia 15-64 tahun merupakan kelompok usia produktif, di mana kelompok usia tersebut umumnya lebih sadar akan manfaat kesehatan bahan alami dan cenderung memilih bahan yang masih segar. Tingkat pendidikan responden mayoritas Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan S1 yaitu sebesar 33,3 %. Mayoritas pekerjaan responden adalah ibu rumah tangga yaitu 80,3%.

Responden berbelanja tanaman *Zingiberaceae* setiap seminggu sekali dengan persentase sebesar 66% (10 orang), kemudian yang berbelanja 2-3 kali seminggu sebesar 27% (4 orang) dan yang berbelanja setiap hari hanya sebesar 7% (1 orang) (Gambar 1). Hal ini menunjukkan bahwa frekuensi pembelian tanaman *Zingiberaceae* tergolong rutin, di mana ibu rumah tangga membeli sesuai dengan kebutuhan mingguan mereka.

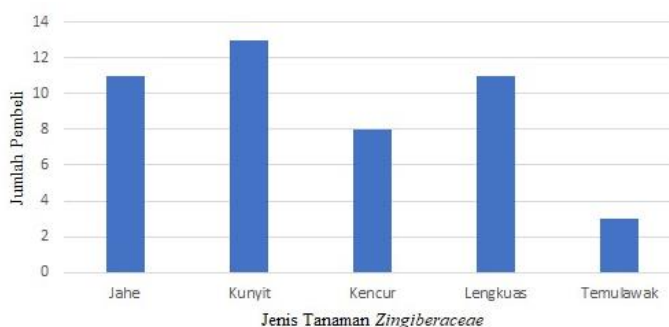


Gambar 1. Frekuensi Pembelian Tanaman *Zingiberaceae*

Selanjutnya, sebagian besar responden 93,3% (14 orang) membeli tanaman *Zingiberaceae* digunakan sebagai bahan bumbu masak, dan terdapat 6,7 % responden (1 orang) membeli tanaman *Zingiberaceae* tersebut untuk ditanam kembali di pekarangan rumah, sebagai upaya memenuhi kebutuhan bumbu dapur secara mandiri dan untuk kesehatan (Barokah, et al., 2022).

Jenis tanaman *Zingiberaceae* yang paling sering dibeli oleh responden adalah kunyit (*Curcuma longa*), kemudian diikuti dengan lengkuas (*Alpinia galanga*), jahe (*Zingiber officinale*), kencur (*Kaempferia galanga*) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) (Gambar 2). Hal ini menunjukkan bahwa jenis rimpang yang paling umum digunakan dalam bahan masakan sehari-hari adalah kunyit, lengkuas, jahe dan kencur karena dapat dimanfaatkan sebagai penyedap rasa, pengharum serta penguat dari cita rasa pada masakan (Nuraeni, et al., 2022). Sementara itu, temulawak cenderung lebih sering dimanfaatkan sebagai bahan obat tradisional karena bermanfaat bagi kesehatan,

masyarakat jarang mengkonsumsi temulawak karena rasanya yang pahit agak pedas, dan aroma yang tajam (Sayuti, 2016).

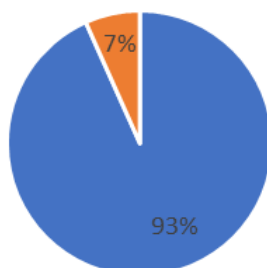


Gambar 2. Tanaman *Zingiberaceae* yang paling sering dibeli konsumen

Sebagian besar responden membeli tanaman *Zingiberaceae* dalam jumlah kurang dari 0,5 kg dengan persentase sebesar 80%. Hal ini menunjukkan bahwa ibu rumah tangga cenderung membeli bahan bumbu dalam jumlah yang kecil karena hanya digunakan untuk kebutuhan memasak harian atau mingguan, sehingga tidak diperlukan pembelian dalam jumlah yang besar. Sedangkan, responden yang membeli dalam jumlah lebih banyak, yaitu antara 0,5 hingga 1 kg hanya sebesar 20%. Hal ini menggambarkan perilaku konsumsi bumbu segar yang disesuaikan dengan frekuensi memasak dan kebutuhan rumah tangga sehingga mereka membeli secara bertahap guna menjaga kualitas masakan (Pramudita & Lestari, 2023).

Peningkatan permintaan konsumen terhadap tanaman *Zingiberaceae* untuk keperluan bahan masakan menyebabkan tanaman ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi di pasar (Nurcahyati & Fuad, 2018). Hal ini mendorong para pedagang dan petani untuk terus menyediakan pasokan yang cukup dan menjaga kualitas produk guna memenuhi kebutuhan konsumen yang terus meningkat. Meskipun demikian, harga beli tanaman *Zingiberaceae* oleh masyarakat tetap tergolong terjangkau. Saat ini, harga tanaman *Zingiberaceae* terutama jahe, lengkuas, temulawak, kencur dan kunyit di Pasar Ciputat berada dalam kondisi stabil. Berdasarkan hasil jawaban responden yang diperoleh menunjukkan bahwa harga tanaman bumbu tersebut dalam keadaan stabil atau jarang mengalami kenaikan. Dari 93% responden (14 orang) menyebutkan bahwa harga yang mereka keluarkan saat membeli bahan bumbu ini kurang dari Rp15.000 (Gambar 3). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas konsumen membeli dalam jumlah yang kecil sesuai kebutuhan harian mereka, yaitu hanya sebagai bahan masakan. Sementara itu, 7% responden (1 orang) membeli tanaman *Zingiberaceae* dengan harga antara Rp15.000 hingga Rp20.000 (Gambar 2). Responden tersebut menyatakan bahwa dengan harga ini dapat membeli dalam jumlah yang banyak. Selain untuk bahan masakan, responden tersebut juga memanfaatkan pembelian tanaman *Zingiberaceae*, yaitu kunyit, jahe dan temulawak untuk ditanam kembali di pekarangan rumahnya.

■ <Rp15.000 ■ Rp15.000 - Rp20.000



Gambar 3. Harga Pembelian Tanaman *Zingiberaceae* di Pasar Ciputat

Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa pembelian tanaman *Zingiberaceae* terutama kunyit, kencur, temulawak, jahe dan lengkuas di kalangan konsumen Pasar Ciputat sering dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari-hari, yaitu untuk bahan masakan. Namun, hanya 1 orang yang memanfaatkan untuk ditanam kembali. Penanaman kembali tanaman *Zingiberaceae* dimaksudkan agar dapat melestarikan tanaman tersebut di area pekarangan rumahnya. Dari hasil jawaban responden yang diperoleh bahwa tanaman bumbu ini relatif mudah diakses dari segi harga dan ketersediaannya stabil di pasaran. Kemudian juga responden berpendapat bahwa kualitas dari tanaman *Zingiberaceae* di Pasar Ciputat memiliki kualitas yang selalu bagus, sehingga mereka dapat selalu memanfaatkan tanaman ini sebagai bahan bumbu dapur.

PENUTUP

Penelitian mengenai valuasi tanaman *Zingiberaceae* sebagai bahan bumbu di Pasar Ciputat diperoleh hasil bahwa tanaman bumbu seperti kunyit, jahe, lengkuas, kencur, dan temulawak memiliki peran penting sebagai bahan bumbu masakan yang dimanfaatkan oleh masyarakat di sekitar Pasar Ciputat. Sebagian besar konsumen merupakan ibu rumah tangga membeli tanaman ini secara rutin dalam jumlah yang kecil untuk kebutuhan hariannya. Kunyit menjadi jenis yang paling banyak dibeli oleh ibu rumah tangga, diikuti oleh jahe, lengkuas, dan kencur. Harga tanaman *Zingiberaceae* di Pasar Ciputat tergolong stabil dan terjangkau, dengan sebagian besar responden mengeluarkan kurang dari Rp15.000. Konsumen juga menilai kualitas tanaman ini sangat baik, sehingga tetap menjadi pilihan utama sebagai bumbu dapur. Hanya sebagian kecil konsumen yang membeli dalam jumlah besar atau memanfaatkan tanaman ini untuk ditanam kembali di pekarangan rumah.

REFERENSI

- Arum, G.P.F., Retnoningsih A., & Irsadi A. (2012). Etnobotani Tumbuhan Obat Masyarakat Desa Keseneng Kabupaten Semarang Jawa Tengah Kecamatan Sumowono. *Unnes Journal of Life Science*, 1 (2), 126-132.
- Nurcahyati, N., & Fuad, A. (2018). Kajian Etnobotani Tanaman Famili Zingiberaceae pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi. *Biosense*, 1(1), 24-35.
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian etnobotani tanaman rempah sebagai bumbu, obat dan kias. *Umbara*, 7(1), 27-38
- Sayuti, N.A. (2016). Pengaruh carboxymethyl cellulose natrium sebagai pengental terhadap stabilitas sirup temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb). *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional* 1(1): 913.
- Barokah, U., Rahayu, W., & Antriandarti, E. (2022). Pemanfaatan Lahan Pekarangan dengan Tanaman Bumbu Dapur Berkhasiat untuk Kesehatan di Kecamatan Mojolaban, Kabupaten Sukoharjo. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 856-862
- Pramudita, D. R., & Lestari, S. (2023). Perilaku Konsumen dalam Pembelian Bumbu Dapur Segar di Pasar Tradisional. *Jurnal Konsumen dan Pangan*, 12(1), 34–42.
- Sandy, P. M., & Susilawati, Y. (2021). Review Artikel: Manfaat Empiris Dan Aktivitas Farmakologi Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe), Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Farmaka*, 19(2), 36–47.
- Yuliana, N., Saputri, R., & Ramadhan, A. (2022). Analisis Rantai Pasok Tanaman Rempah di Pasar Tradisional. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 123-131.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati (2019). Etnobotani rempah tradisional di desa empoto kabupaten sanggau kalimantan barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1). 130–142.