



Studi Etnobotani Sate Padang di Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang

Oliv Nurul Kanaya, Des M

*Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang*

Email : Olivnurulkanaya05@gmail.com

ABSTRAK

Sate Padang adalah makanan khas Sumatera Barat. Makanan ini biasanya memakai bahan dasar berupa daging sapi atau jeroan, sedangkan untuk bumbu kuahnya diracik dari sereh, jehe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, cabe merah, dan banyak rempah lainnya. Sate padang merupakan salah satu makan favorit masyarakat sumatera dikarenakan rasanya yang gurih dan unik. Penelitian Etnobotani mengenai sate padang khususnya di daerah Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang belum pernah dilakukan sebelumnya, karena itu penelitian ini penting untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tumbuhan apa saja dan bagaimana pemanfaatannya oleh masyarakat sekitar, serta membahas mengenai kajian ilmiah dari tumbuhan-tumbuhan tersebut. Penelitian etnobotani ini dilakukan dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara pada masyarakat sekitar kelurahan Gurun laweh, kecamatan Nanggalo, kota Padang. Data yang terkumpul selanjutnya dilakukan analisis dengan teknik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 19 jenis tanaman sebagai bahan tambahan makanan Sate Padang, terdiri dari 12 famili yang berbeda-beda. Organ yang digunakan pada tumbuhan tersebut berupa daun, umbi, batang, rimpang, buah, biji dan juga kulit kayu.

Kata Kunci: Sate Padang, Etnobotani, Rempah-rempah

PENDAHULUAN

Tumbuhan merupakan keanekaragaman hayati yang selalu ada di sekitar kita, baik yang tumbuh liar ataupun yang sudah dibudidayakan. Indonesia sebagai negara yang kaya akan suku budaya masyarakat juga kaya akan keanekaragaman jenis tumbuhan tercatat tidak kurang dari 3000 jenis dari 200.000 jenis tumbuhan dilaporkan bermanfaat untuk pangan (Walujo, 2014). Tumbuhan yang paling banyak tumbuh di Indonesia adalah tumbuhan rempah karena berbagai jenis rempah rempah dapat ditemui di Indonesia dan penggunaannya pun telah lama dilakukan oleh masyarakat (Kaharuddin, 2019).

Rempah-rempah merupakan bahan tambahan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia dan banyak digunakan sebagai bumbu dalam makanan tradisional. Bumbu merupakan hal yang penting dalam setiap masakan, karena dapat berfungsi untuk meningkatkan cita rasa makanan dan dapat digunakan sebagai bahan pengawet makanan. Cita rasa yang diberikan dapat berupa bau harum dan sedap atau rasa tajam yang menyenangkan sehingga dapat memberikan karakteristik pada bahan pangan tersebut (Sianipar, dkk., 2008). Menurut (Duke *et al.*, 2002) Rempah-rempah juga merupakan bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Penggunaan



rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang, akar, biji, bunga atau bagianbagian tubuh tumbuhan (Hakim, 2015).

Makanan tradisional yang diracik dari berbagai bahan alami, sangat mudah ditemukan disekitar rumah masyarakat setempat. Salah satu makanan tradisional yang memanfaatkan tumbuhan sebagai bahan alami atau rempah dalam pembuatannya adalah Sate Padang. Sate Padang merupakan salah satu makanan khas Sumatera Barat. Sate padang dibuat dengan cara merebus daging terlebih dahulu dengan bumbu seperti kunyit, bawang putih, bawang merah, jahe dan lengkuas. Daging yang akan dijadikan sate direbus sampai empuk dan setelah itu dibakar di atas bara api. Proses perebusan dan pemberian bumbu ini dapat mengurangi kadar lemak pada daging dan bumbu yang digunakan merupakan bahan-bahan yang mengandung antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas (Chalid, 2009). Keunggulan dari sate padang yaitu memiliki aroma yang menggugah selera. Asal aroma tersebut tidak hanya dari daging sapi yang dipanggang di perapian, tapi juga dari kuah kental kuningnya yang sangat khas karena sate tersebut diolah dengan menggunakan rempah-rempah alami seperti serai, daun jeruk, daun kunyit, kapulaga, cengkeh, kayu manis, dan banyak rempah lainnya. Rempah tersebut selanjutnya dihaluskan terlebih dahulu. Bumbu yang sudah dihaluskan kemudian dimasak. Kemudian kuah bumbu dikentalkan dengan menggunakan tepung beras.

Pemakaian bumbu tersebut menjadikan sate padang berpenampilan atraktif dengan warna-warna yang mencolok dan aroma yang khas sehingga merangsang indera penglihatan dan indera penciuman serta rasa yang diciptakan dari sate padang dapat diterima luas masyarakat Indonesia. Sate Padang memakai bahan daging sapi, lidah, atau jeroan (jantung, usus,dan tetelan) dengan bumbu kuah kental ditambah cabai yang banyak sehingga rasanya pedas tapi gurih dan enak (Handayani, 2011).

Etnobotani berpotensi mengungkapkan sistem pengetahuan tradisional dari suatu kelompok masyarakat atau etnis mengenai keanekaragaman sumberdaya hayati, konservasi dan budaya (Tapundu, 2015). Penelitian etnobotani yang membahas mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pembuatan sate padang belum ada sebelumnya khususnya pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat di wilayah kelurahan Gurun Laweh, kecamatan Nanggalo, kota Padang. Karena itu penelitian ini sangat penting untuk dilakukan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tumbuhan, kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan rempah di wilayah Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang. Serta mengkaji mengenai pengetahuan ilmiah dari masing-masing tumbuhan tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sebuah informasi mengenai pemanfaatan sumber daya alam hayati terutama tumbuhan sebagai bahan pangan dalam upaya pelestarian.



METODE PENELITIAN

Studi literatur tentang etnobotani tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pembuatan makanan tradisional Sate Padang oleh masyarakat Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang, dilaksanakan pada bulan Oktober sampai dengan November 2021. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara bebas (*open ended*). Wawancara bebas ini dilakukan pada seluruh penjual sate padang yang ada di Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang, yaitu dengan total penjual Sate Padang sebanyak 3 orang, selain itu wawancara juga dilakukan dengan masyarakat yang memiliki pengetahuan cukup baik mengenai pemanfaatan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari sebanyak 15 orang dengan rata rata umur 40 sampai dengan 60 tahun.

Pada tahap pertama, narasumber diwawancara mengenai tumbuhan apa saja yang digunakan dalam pembuatan sate padang, selanjutnya, peneliti dan narasumber mendiskusikan mengenai bagaimana kearifan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan-tumbuhan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Kemudian peneliti akan melakukan studi literature dengan cara mencari artikel ilmiah nasional dan internasional yang berkaitan dengan topik yang dibahas. Dari data-data tersebut didapatkan analisis antara sudut pandang pengetahuan masyarakat dengan sudut pandang ilmu pengetahuan modern (secara ilmiah).

Hasil interpretasi data akan dideskripsikan dalam narasi atau laporan kualitatif meliputi tentang tumbuhan, bagian tumbuhan, kearifan lokal dalam memanfaatkan tumbuhan sebagai bahan pembuatan Sate Padang, serta kajian ilmiah mengenai tumbuhan tersebut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap masyarakat mengenai tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan Sate Padang, terdapat 19 jenis tumbuhan yang digunakan, dari 19 tumbuhan tersebut merupakan jenis tumbuhan yang termasuk golongan tumbuhan rempah-rempah yang biasa dimanfaatkan sebagai penyedap masakan/bumbu dapur. Tumbuhan tersebut dapat dilihat dalam tabel 1.

Tabel 1. Tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan Sate Padang

No.	Nama Tumbuhan	Nama Latin	Famili	Organ yang Digunakan
1.	Salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Myrtaceae	Daun
2.	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	Zingiberaceae	Umbi
3.	Serai/Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	Poaceae	Batang



4.	Jeruk Purut	<i>Citrus hystrix</i>	Rutaceae	Daun
5.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Zingiberaceae	Rimpang, Daun
6.	Asam Kandis	<i>Garcinia xanthochymus</i>	Clasiaceae	Buah
7.	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>	Amaryllidaceae	Umbi
8.	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>	Amaryllidaceae	Umbi
9.	Cabe Merah	<i>Capsicum annum</i>	Solanaceae	Buah
10.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Rimpang
11.	Kayu Manis	<i>Cinnamomum verum</i>	Lauraceae	Kulit kayu
12.	Pala	<i>Myristica fragrans</i>	Myristicaceae	Biji
13.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	Apiaceae	Biji
14.	Lada	<i>Piper nigrum</i>	Piperaceae	Buah
15.	Jintan Putih	<i>Cuminum cyminum</i>	Apiaceae	Biji
16.	Adas Manis	<i>Pimpinella anisum</i>	Apiaceae	Biji
17.	Bunga Lawang	<i>Illicium verum</i>	Schisandraceae	Buah
18.	Kapulaga	<i>Amomum compactum</i>	Zingiberaceae	Buah
19.	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>	Myrtaceae	Kuncup bunga kering

Total famili dari 19 jenis tumbuhan tersebut adalah sebanyak 12 famili. Tumbuhan pada tabel 1 ternyata banyak di temukan oleh masyarakat di pekarangan. Bagian organ tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan sate padang adalah daun, buah, bunga, biji, batang, rimpang, umbi, dan kulit kayu. Selanjutnya akan ditampilkan data mengenai kearifan lokal masyarakat Gurun laweh, Nanggalo dalam memanfaatkan tumbuhan tersebut akan ditampilkan dalam tabel 2.

Tabel 2. Hasil survey masyarakat tentang pemanfaatan tumbuhan dalam pembuatan sate padang

No.	Tumbuhan	Pengetahuan Masyarakat
1.	Salam	Sebagai bumbu penyedap masakan, dan sebagai obat herbal untuk menurunkan tekanan darah dan kolesterol
2.	Lengkuas	Sebagai penyedap alami masakan serta penghilang bau pada ayam atau daging



3. Serai/Sereh	Digunakan sebagai obat herbal untuk mengobati batuk, sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Minyak sereh dimanfaatkan sebagai bahan alami pengusir nyamuk
4. Jeruk Purut	Digunakan sebagai bumbu penyedap masakan dan sebagai obat herbal yang berkhasiat untuk menyembuhkan flu
5. Kunyit	Sebagai pelengkap bumbu masakan, sebagai bahan untuk pembuatan jamu. Sebagai bahan alami untuk menjaga kesehatan dan kecantikan seperti pemakaian dalam perawatan kulit dan wajah
6. Asam Kandis	Sebagai bumbu penyedap masakan
7. Bawang Merah	Sebagai bumbu masak, dan sebagai bahan penyedap masakan, misalnya bawang goreng.
8. Bawang Putih	Sebagai penyedap alami masakan
9. Cabe Merah	Sebagai bahan masakan
10. Jahe	Sebagai bumbu penyedap masakan, Sebagai bahan untuk pembuatan minuman tradisional. Sebagai obat tradisional.
11. Kayu Manis	Sebagai bumbu penyedap masakan, dan sebagai bahan untuk olahan kue
12. Pala	Sebagai penyedap untuk kue, atau roti, dan juga digunakan sebagai bahan penyedap masakan
13. Ketumbar	Sebagai aroma dalam masakan, dan sebagai obat herbal
14. Lada	Sebagai bumbu dapur
15. Jintan Putih	Sebagai bumbu dapur
16. Adas Manis	Sebagai bumbu dapur, karena memiliki wangi yang khas
17. Bunga Lawang	Sebagai bahan alami pengobatan untuk gangguan pencernaan, dan sebagai bahan penyedap makanan
18. Kapulaga	Sebagai bumbu dapur, sebagai campuran jamu, dan digunakan sebagai obat herbal tradisional
19. Cengkeh	Sebagai bumbu dalam masakan. Sebagai bahan campuran dalam pembuatan minuman tradisional

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat di wilayah Gurun Laweh memanfaatkan 19 jenis tumbuhan dengan famili yang berbeda.

Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)



Tanaman salam mempunyai kandungan kimia minyak atsiri 0,2% (sitral, eugenol), flavonoid (katekin dan rutin), tannin dan metil kavicol (methyl chavicol) yang dikenal juga sebagai estragole atau p-allylanisole. Senyawa tersebut mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Tanin dan flavonoid merupakan bahan aktif yang mempunyai efek anti inflamasi dan antimikroba (Adjirni, 1999;; Sumono dan Wulan, 2009; Lelono, dkk, 2013). *Syzygium polyanthum* mengandung tanin, minyak atsiri, seskuiterpen, triterpenoid, steroid, sitral, saponin, dan karbohidrat (Moeloek, 2006). Dengan berbagai kandungan zat yang terdapat pada tanaman salam, diharapkan tanaman ini di samping sebagai penyedap alami pada masakan dapat juga berfungsi menurunkan kadar kolesterol yang tinggi. Keberadaan tanaman salam yang sudah umum dalam masyarakat dan mudah didapatkan, diharapkan akan mempermudah edukasi dan pengenalan daun salam kepada masyarakat sebagai salah satu bahan alternatif dalam pengobatan, penyedap masakan, dan penyerapan CO₂ (Harismah, 2016).

Lengkuas (*Alpinia galangal*)

Beberapa jenis rempah telah diketahui mempunyai daya antimikroba (Astawan, 2004). Di Indonesia banyak rempah-rempah dan bumbu asli yang mengandung zat aktif antimikroba yang berpotensi sebagai bahan pengawet alami salah satunya adalah lengkuas.

Serai (*Cymbopogon citrates*)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ewansiha dkk (2012), dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis diketahui bahwa kandungan fitokimia yang terdapat pada serai dapur adalah tanin, flavonoid, fenol, karbohidrat dan minyak esensial.

Jeruk Purut (*Citrus hystrix*)

Daun jeruk purut mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, steroid, kumarin, fenolik, tanin, saponin, terpen, dan minyak atsiri. Sedangkan, bagian kulit buah jeruk purut banyak mengandung senyawa golongan flavonoid dan steroid, serta senyawa kumarin (Setiawan, 2000). Jeruk purut termasuk famili Rutaceae, dimana bagian buah dan daunnya umumnya dipakai oleh masyarakat sebagai obat tradisional. Bagian daun umumnya digunakan untuk mengatasi kelelahan sehabis sakit berat dan juga untuk menambah cita rasa masakan, sedangkan kulitnya digunakan sebagai obat bisul, panas dalam, radang kulit, radang payudara, kulit bersisik, dan kulit mengelupas (Setiawan, 2000). Selain itu, kulit buah jeruk purut juga dapat digunakan untuk penyedap masakan, pembuatan kue, dan dibuat manisan (Setiadi dan Parmin, 2004).

Kunyit (*Curcuma longa*)

Rimpang dari kunyit mengandung beragam minyak volatil, meliputi antara lain tumerone, atlantone, dan zingiberone. Komponen lainnya adalah gula, protein, dan resin (Akram et al., 2010). Kunyit telah lama dimanfaatkan dalam kesehatan dan pemeliharaan tubuh. Dalam dunia kosmetik, kesehatan kulit dan kecantikan, kunyit secara empiric dilaporkan untuk dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan luar, antara lain untuk menghilangkan jerawat, menghilangkan noda bekas jerawat, dan mengurangi kulit berminyak. Selain



penggunaan medik, kunyit berperan dalam seni kuliner dan keperluan lainnya. Kurkumin memberikan efek warna kuning pada masakan dan dapat mengundang selera. Kunyit adalah pewarna alami untuk makanan, seperti pada nasi kuning yang telah dikenal secara luas di Indonesia (Hakim, 2015).

Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*)

Buah asam kandis memiliki kandungan fraksi etil asetat yang mengandung senyawa golongan fenolik, flavonoid, alkaloid, saponin, asam hidroksi sitrat, dan asam askorbat yang berperan sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas (Cahyani, 2018).

Bawang Merah (*Allium cepa*)

Bawang merah adalah bumbu dasar bagi kebanyakan masakan yang dihidangkan. Bawang merah mengandung beberapa komponen esensial bagi kesehatan seperti minyak atsiri, sikloaliin, metilaliin, dihidroaliin, flavonglikosida, kuersetin, saponin (Hakim, 2015).

Bawang Putih (*Allium sativum*)

Bawang putih mengandung lebih dari 100 metabolit sekunder yang sangat berguna termasuk alliin, alliinase, allisin, S-allilsistein, diallil sulfida, allil metil trisulfida (Challem, 1994). Allisin merupakan senyawa yang tidak stabil dan tidak tahan terhadap panas. Senyawa ini kebanyakan mengandung belerang yang bertanggung jawab atas rasa, aroma, dan sifat-sifat farmakologi bawang putih seperti antibakteri, antijamur, antioksidan, antikanker. Aktivitas biologi pada bawang putih telah banyak diteliti salah satunya sebagai antimikrobia, antioksidan, dan antiinflamasi (Borlinghaus, dkk., 2014; Charu, dkk., 2014).

Cabe Merah (*Capsicum annum*)

Cabai mengandung capsaicin yang menyebabkan rasa pedas. Cabai ditemukan sebagai bumbu pengungguh selera, cabai juga banyak digunakan untuk terapi kesehatan. Berbagai hasil penelitian menyatakan cabai dapat membantu menyembuhkan kejang otot, rematik, sakit tenggorokan dan alergi (Sembiring, 2009). Cabai merah juga berfungsi sebagai antioksidan yang merupakan senyawa yang penting bagi tubuh dan memiliki fungsi sebagai penangkap radikal bebas yang banyak terdapat didalam tubuh. Memakan cabai dapat mengurangi resiko kanker, karena di dalam cabai terdapat beberapa zat antioksidan yang melawan zat toksis dan sumber penyakit didalam tubuh. Zat antioksidan seperti vitamin C dan vitamin E, betakaroten dan beta crytoxantin dapat memerangi zat toksis yang ada dalam tubuh (Bakhtiar, 2009).

Jahe (*Zingiber officinale*)

Jahe secara luas juga diketahui sebagai bahan preservatif dalam seni kuliner. Berbagai masakan tradisional memanfaatkan jahe sebagai bumbu masak. Jahe merah mempunyai kandungan minyak atsiri tertinggi dan digunakan untuk berbagai macam pengobatan, antara lain adalah rematik, influenza, asma, masuk angin, dan radang tenggorokan. Jahe mengandung minyak esensial, antara lain adalah gingerol, zingerone, shogaol, farnesene, dan sejumlah kecil betaphelladrene, cineol, dan citral (Hakim, 2015).



Kayu Manis (*Cinnamomum verum*)

Minyak esensial dari spesies *Cinnamomum* digunakan sebagai antimicrobial dan anti-inflamatori. Penggunaan tradisional percaya bahwa kayu manis bermanfaat sebagai obat batuk, sariawan, eksim, peluruh angin, peluruh keringat. Kayu manis juga dipercaya dapat mengatasi asam urat dan hernia. Kayu manis juga dimanfaatkan dalam penyembuhan diabetes. Fungsi lain dari kayu manis bagi tubuh adalah mencegah penggumpalan darah, anti kanker, meningkatkan fungsi otak, menurunkan kolesterol, mengontrol gula darah, dan menghangatkan tubuh (Hakim, 2015).

Pala (*Myristica fragrans*)

Minyak esensial (essential oils) yang diekstrak dari biji dan salut biji (arillus) biji pala kaya akan Myristicin, Elemicin, Safrole, dan Sabinine (Maya et al., 2004). Beberapa kelompok masyarakat menggunakan dan memanfaatkan buah pala untuk menghilangkan masuk angin, menghilangkan insomnia dan menambah nafsu makan. Pala juga digunakan untuk menjaga kesehatan mulut, memperlancar sistem pencernaan, meredakan asam lambung dan menghilangkan muntah. Konsumsi buah pala juga dapat berakibat kepada melancarkan peredaran darah dan menormalkan tekanan darah. Penelitian medis menjelaskan bahwa pala berpotensi dalam pengobatan anemia dan diabetes. Buah pala juga digunakan dalam perawatan kulit (Hakim, 2015).

Ketumbar (*Coriandrum sativum*)

Biji ketumbar mengandung kalsium, fosfor, magnesium, zat besi, Niasin, Riboflavin dan Asam folat. Minyak atsiri dari ketumbar yang masuk dalam tubuh berkhasiat sebagai stimulan, penguat organ pencernaan, merangsang enzim pencernaan, dan peningkatan fungsi hati. Ketumbar diketahui mempengaruhi dan meningkatkan nafsu makan (Hakim, 2015).

Lada (*Piper nigrum*)

Lada dimanfaatkan sebagai bumbu masakan karena mempunyai sifat menghangatkan dan melancarkan peredaran darah. Lada dilaporkan kaya akan kandungan Pyridoxine, riboflavin, thiamin dan niacin. Lada adalah sumber penting dari vitamin antioksidan, seperti vitamin C dan vitamin A. Lada juga kaya akan anti oksidan flavonoid polyphenolic seperti carotenes, cryptoxanthin, zeaxanthin dan lycopene. Komponen-komponen ini dapat membantu tubuh untuk menghilangkan radikal bebas dari tubuh dan dengan demikian melindungi tubuh dari kanker dan aneka penyakit (Hakim, 2015).

Jintan Putih (*Cuminum cyminum*)

Tanaman ini mengandung minyak atsiri, luteolin, apigenin, minyak lemak, hans, dan zat samak. Biji jintan putih mengandung unsur minyak menguap sebanyak kurang dari 8 %. Komponen lain yang berisi lebih dari 1 % adalah monoterpen, sesquiterpen, aldehid aromatik dan oksida aromatik. Komponen yang jumlahnya kecil adalah terpen, terpenol, terpenal, terpenon, ester terpen, dan komponen aromatic (Sahelian, 2005).

Adas Manis (*Pimpinella anisum*)



Adas manis (*Pimpinella anisum*) merupakan ternu (perdu) scmusim. Biji adas manis banyak diperlukan sebagai bahan obat karena zat yang terkandung di dalamnya dapat mengatasi sakit karminativa, mulas, dan schagainya. Saponin, flavonoid, dan kandungan minyak atsiri dalam biji adas diketahui mempunyai kemampuan antibakteri. Adanya zat antibakteri tersebut dapat digunakan untuk pengobatan diare berdarah.

Bunga Lawang (*Illicium verum*)

Bagian utama bunga lawang yang sering dijadikan sebagai bumbu rempah adalah bagian buahnya yang berbentuk bintang, karena pada buahnya terdapat biji yang mengandung minyak atsiri dan resin (Parthsarathy, 2008). Buah dari bunga lawang mengandung minyak atsiri (anethole 85-90%), resin, lemak, tanin, pektin, terpen, limoeonene, estradol, safrol, timokuinon, flavonoid, glukosida, saponin (Ali, et al., 2010).

Kapulaga (*Amomum compactum*)

Buahnya dipergunakan untuk bahan penyedap dan penyegar makanan dan minuman. Buah kapulaga berkhasiat sebagai obat batuk, amandel, haid tidak teratur, mulas, tenggorokan gatal, radang lambung, demam, bau tubuh, bau mulut, sesak nafas, dan influenza. Buah Kapulaga yang disuling mengandung minyak atsiri dengan komposisi yaitu sineol, terpineol, borneol. Kadar sineol dalam buah lebih kurang 12% (Sinaga, 2008).

Cengkeh (*Syzygium aromaticum*)

Secara luas, masyarakat mengenal bunga kerin cengkeh sebagai bahan baku rokok kretek. Bunga kering cengkeh juga dimanfaatkan dalam minuman dan pembuatan kue. Manfaat cengkeh bagi kesehatan antara lain adalah membantu mengatasi dan mengobati sakit gigi, peradangan, mengatasi mual dan muntah, meningkatkan sistem pencernaan, dan meredakan batuk. Semua bagian tumbuhan cengkeh, terutama daun dan bunga bersifat aromatik. Cengkeh dikenal sebagai salah satu sumber senyawa fenolik sebagai flavonoid, hidroxibenzoic acids, hidroxicinamic acids dan hidroxiphenyl propens. Selain itu terdapat pula flavonoids eugenin, kaempferol, rhamnetin dan eugenitin. Kandungan lainnya adalah Triterpenoids seperti oleanolic acid (Bhowmik et al., 2012; Cortés-Rojas et al., 2014) (Hakim, 2015).

PENUTUP

Dalam pembuatan Sate Padang terdapat 19 jenis tumbuhan, yaitu : daun salam, lengkuas, serai, jeruk purut, kunyit, asam kandis, bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe, kayu manis, pala, ketumbar, lada, jintan putih, adas manis, bunga lawang, kapulaga, dan cengkeh. Dari 19 jenis tumbuhan tersebut terdiri dari famili yang berbeda. Organ yang diambil pada tumbuhan ini meliputi daun, umbi, rimpang, batang, buah, biji, dan bunga. Berdasarkan pengetahuan masyarakat, selain untuk bumbu masakan, tumbuhan ini juga sebagaimana besar dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal, untuk kecantikan, dan juga sebagai bahan campuran untuk pembuatan minuman tradisional seperti jamu. Berdasarkan studi literatur, tumbuhan yang digunakan dalam pembuatan sate padang ini umumnya



mengandung zat flavonoid dan juga tanin, kedua zat ini bermanfaat untuk antiinflamasi dan juga antimikroba. Selain itu, Sebagian besar tumbuhan tersebut juga mengandung minyak esensial seperti minyak atsiri yang bermanfaat bagi tubuh.

REFERENSI

- Adjirni. 1999. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia. Volume 5, Nomor 3*. Jakarta:Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia.
- Akram M, S.Uddin, A. Ahmed, K, Usmanghani, A. Hannan, E. Mohiuddin, M. Asif, (2010). Curcuma longa and curcumin: A review article. *Rom. j. biol. – plant biol.*, 55 (2): 65–70.
- Ali, R.M., A.S, Zainon., M.M, Nik., and H,Norhar. 2010. *ASEAN Herbal and Medicinal Plants*. Jakarta: ASEAN Secretariat. Halaman 325-326.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai : Solo.
- Bakhtiar MAH. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah (*Capsicum annum L*). *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Bhowmik, D., K.P. S. Kumar, A. Yadav, S Srivastava,S Paswan, A. Sankar, S. Dutta. 2012. Recent Trends in Indian Traditional Herbs *Syzygium aromaticum* and its Health Benefits. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1 (1): 13-22.
- Borlinghaus, J., F. Albrecht, M.C.H. Gruhlke, I.D. Nwachukwu, A.J. Slusarenko. 2014. Allicin: chemistry and biological properties. *Molecules*. 19:12591–12618. doi:10.3390/molecules190812591
- Cahyani, Wungu Endah, Suci, Dwi Margi, Darmawan, Arif. 2018. *Suplementasi Ekstrak Asam Kandis (Garcinia xanthochymus) dalam Air Minum terhadap Kualitas Daging dan Telur Puyuh*. *Feed Technology*. Bogor Agriculture University (IPB).
- Chalid. 2009. Kandungan Radikal Bebas Sate Padang dan Sate Madura di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. *Jurnal Kimia Valensi 1 (4)*. Hlm. 197-201.
- Challem, J. 1994. *The Wonder of Garlic*. http://www.drpasswater.com/nutrition_library/wonders_garlic.html [diakses 28 Sep 2017].
- Charu, K., S. Yogita, S. Sonali. 2014. Neutraceutical potential of organosulfur compounds in fresh garlic and garlic preparations. *Int. J. Pharm. Bio. Sci.* 5(1): (B)112–126.
- Cortés-Rojas FD. CRF de Souza, WP. Oliveir. 2014. *Clove (Syzygium aromaticum): a precious spice*. *Asian Pac J Trop Biomed.* 4(2): 90-96
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. *Handbook of Medial Spices*. CRC Press.



- Ewansiha, J. U., Garba, S. A., Mawak, J. D., dan Oyewole, O. A. 2012. Antimicrobial Activity of *Cymbopogon citratus* (Lemon Grass) and It's Phytochemical Properties. *Frontiers in Science*. 2(6):214-220.
- Hakim, L. (2015). Etnobotani Rempah-Rempah Di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi. *J-Pal*, 133-142.
- Hakim, L. (2015). *Rempah-Rempah dan herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Handayani, THW & Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Kementerian Pendidikan Nasional : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Harismah, Chusniatun. 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta LPM*, Vol .19, No. 2,: 110-118.
- Kaharruddin, K., Kusriani, K., & Luthfi, E. T. (2019). Klasifikasi Jenis Rempah-Rempah Berdasarkan Fitur Warna Rgb Dan Tekstur Menggunakan Algoritma K-Nearest Neighbor. *Informasi Interaktif*, 17-22.
- Lelono, R.A.A. dan Tachibana, S., 2013. Bioassay-guided isolation and identification of antioxidative compounds from the bark of *Eugenia polyantha*. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 16(16): 812-818.
- Maya, K.M., John Zachariah, T., and Krishnamurthy. (2004). Chemical Composition of Essential Oil of Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt) Accessions. *Journal of Spices and Aromatic Crops*.13(2):135-139.
- Moeloek FA. 2006. Herbal and traditional medicine: National perspectives and policies in Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 5(1):293-97.
- Parthasarathy, V.A., Chempakam, B., & Zachariah, T.J. 2008. *Chemistry of Spices*. London. UK: CABI.
- Rahmah, Et al. 2017. Pengaruh Penambahan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) Terhadap Kualitas Dendeng Sayat Ikan (*Chanos chanos*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 : 180-194.
- Sembiring, B.S., Winarti, C., dan Baringbing, B. 2003. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. *Buletin Tanaman Rempah dan Obat* 14(2): 9-16.
- Setiadi dan Parmin. 2004. *Jeruk Asam*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumono, A. dan Wulan, S.D.A. 2009. Kemampuan air rebusan daun salam (*Eugenia polyantha* W.) dalam menurunkan jumlah koloni bakteri *Streptococcus* sp. *Majalah Farmasi Indonesia*, 20(3), 112- 117.



Sianipar, dkk. 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik hidrasi dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 19 (1) : 32-39.

Tapundu, A. S., Anam, S., & Ramadhanil, R. (2015). Studi Etnobotani Tumbuhan Obat Pada Suku Seko Di Desa Tanah Harapan, Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Biocelbes*, 66-86.

Waluyo, E. B. (2014). *Memahami Keanekaragaman Untuk Membangun Masa Depan. In Prosiding Seminar Nasional Fmipa Universitas Hindu Indonesia.*

Wijayakusuma. 2005. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. EGC. Jakarta.

Setiawan. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Bogor : Trobus.