

## **Inventarisasi Jenis Rempah-rempah Dipasar Tradisional Kota Palembang**

### ***(Inventory Of Types Of Spices In The Traditional Market Of Palembang City)***

Ismi Fauziah Kartikasari<sup>1)</sup>, Nasrulloh Fatahudin<sup>2)\*</sup>, Nurul Pajria Apriliani<sup>3)</sup>, Ana Rahmi<sup>4)</sup>, Siti Fatimah<sup>5)</sup>, Meta Yuliana<sup>6)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

<sup>2)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

<sup>3)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

<sup>4)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

<sup>5)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

<sup>6)</sup>Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Negeri Raden Fatah Palembang

Jl. Pangeran Ratu No.3, 8 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30267, Indonesia

Email: [nasrullahfatahudin@gmail.com](mailto:nasrullahfatahudin@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

Rempah adalah bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan bisa dimanfaatkan sebagai bumbu, penyedap rasa, pewangi, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas. Penelitian ini mengkaji tentang pemanfaatan rempah-rempah yang ada di pasar tradisional kota Palembang. Metode penelitian menggunakan metode Deskripsi Kualitatif dengan analisis data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi dilakukan secara langsung ditempat (*insitu*). Hasil temuan pada penelitian ini teridentifikasi sebanyak 47 jenis tumbuhan rempah yang diperdagangkan di lima pasar tradisional kota Palembang. Dari 47 jenis tumbuhan rempah diperoleh 21 jenis famili. Famili yang paling banyak digunakan oleh Masyarakat kota Palembang berasal dari famili **Zingiberaceae** (5 spesies). **Zingiberaceae** adalah famili yang berasal dari tumbuhan obat-obatan yang di gunakan oleh masyarakat baik akar, bunga, daun, dan batangnya.

**Keywords:** *Pasar Tradisional, Rempah, Bumbu, Obat, Jamu*

#### **ABSTRACT**

Spices are parts of plants that are aromatic and can be used as spices, flavorings, fragrances and food preservatives which have limited use. This research examines the use of spices in the traditional markets of Palembang city. The research method uses the Qualitative Description method with data analysis using observation, interviews and documentation carried out directly on site (in situ). The findings in this research identified 47 types of spice plants that were traded in five traditional markets in the city of Palembang. Of the 47 types of spice plants, 21 types of families were obtained. The family most widely used by the people of Palembang city comes from the Zingiberaceae family (5 species). Zingiberaceae is a family of medicinal plants that are used by the community including their roots, flowers, leaves and stems.

**Keywords:** *Traditional Market, Spices, Condiments, Medicine, Herbal Medicine*

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Rempah adalah salah satu produk kekayaan alam Indonesia yang sudah diakui dunia (Sanjaya & Nurraharjo, 2023). Beberapa jenis tanaman rempah ditanam khusus untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, khususnya pengolahan makanan untuk penambah rasa dalam makanan (Sanggau et al., 2023). Tumbuhan yang mempunyai aroma khas disebut dengan rempah-rempah. Rempah merupakan bagian dari tanaman obat seperti daun, akar, batang, buah, kulit, buah, dan biji yang dimanfaatkan untuk bumbu dasar, pengawet, penyedap atau aroma serta sebagai pewarna alami (Mayasari et al., 2023)

Faktor geografis sangat berpengaruh terhadap musim hujan dan musim kemarau, serta tentunya kelembaban udara di seluruh wilayah di Indonesia. Inventarisasi adalah metode pengumpulan informasi mengenai jenis tumbuhan yang biasanya melibatkan survei lapangan langsung untuk menjamin keberlanjutan sumber daya hayati dan penggunaan lahan untuk memastikan tanaman tidak beresiko mengalami kerusakan maupun kepunahan. Selain itu, pengumpulan data ini memberikan informasi sebaran jenis tanaman di berbagai wilayah di Indonesia (Lestari et al., 2023)

Negara-negara yang beriklim tropis mempunyai lahan subur yang kaya akan keanekaragaman hayati. Sekitar 50% tanaman yang ada di dunia ini berasal dari daerah tropis, termasuk rempah-rempah (Suyasa & Mahendrapati, 2022). Masyarakat Indonesia pada awalnya menggunakan rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari sebagai bumbu masakan, bahan obat, dan untuk meningkatkan aktivitas ritual keagamaan (Fitriani et al., 2023). Manfaat utama rempah-rempah adalah untuk meningkatkan cita rasa dan aroma masakan. Rempah-rempah juga memiliki manfaat dalam kesehatan dan kecantikan. Rempah-rempah merupakan komponen tumbuhan aromatik yang sering digunakan dalam pengobatan, wewangian dan makanan sebagai pewarna dan pengawet. Rempah-rempah yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur yang dijual tersedia dalam berbagai bentuk, antara lain segar, basah, dan kering (Hajriansyah, 2023)

Rempah dapat dengan mudah diperoleh di pasar-pasar yang ada baik tradisional dan modern. Pasar tradisional adalah salah satu dari berbagai tempat

penyedia berbagai tanaman rempah. Pasar tradisional, selain menjadi salah satu tempat berbelanja kebutuhan pangan, juga menjadi penyedia rempah untuk berbagai keperluan. Pasar tradisional juga berfungsi sebagai tempat pertukaran informasi pengetahuan lokal antar pedagang, antar pembeli, dan antar pembeli dan pedagang (Nuraeni et al., 2022).

Rempah-rempah seringkali digunakan dalam bidang pengobatan tidak hanya sebagai bumbu masakan, namun juga sebagai obat untuk Masyarakat yang masih di desa, berbeda dengan obat-obatan berbahan kimia yang bertujuan mengobati penyakit tertentu, tanaman obat mempunyai khasiat yang sangat berbeda-beda. Dalam pemilihan bahan baku jamu simpesa harus memperhatikan kandungan kimia, aroma, rasa, kandungan kimia, dan sifat fisiologis tanaman rempah tersebut. Ketepatan dalam memilih bahan pokok obat herbal yang tepat tidak hanya bergantung pada jenis tumbuhannya saja, tetapi juga bagian tanaman yang dimanfaatkan. Hal ini dikarenakan setiap bagian tanaman mempunyai keunikan khusus yang berbeda-beda (Kaharuddin et al., 2019)

Berdasarkan materi yang telah dipaparkan maka penelitian ini akan berfokus pada penerapan metode deskripsi kualitatif dalam mengenali jenis rempah-rempah dan manfaatnya agar dapat mempermudah dalam mengenali jenis rempah yang ada di pasar tradisional kota Palembang.

## **METODE PENELITIAN**

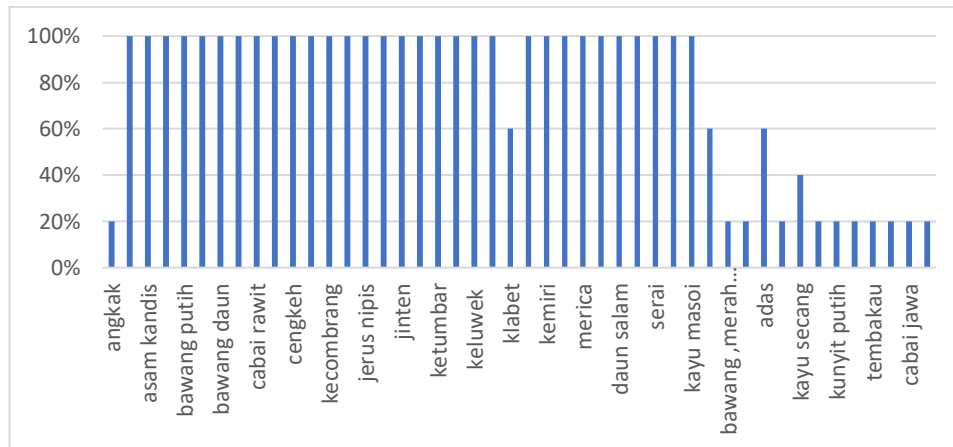
Penelitian ini dilaksanakan di P.1, P.2, P.3, P.4, P.5 kota Palembang. Pengambilan data dilakukan pada Bulan September 2023. Metode penelitian menggunakan metode Deskripsi Kualitatif, yang digunakan untuk menggambarkan atau mengeksplorasi tentang jenis rempah-rempah serta pemanfaatannya di P.1, P.2, P.3, P.4, P.5 kota Palembang.

Penelitian ini dilaksanakan dengan tahapan awal yaitu observasi yang dilakukan peneliti di P.1, P.2, P.3, P.4, P.5. Observasi, wawancara dan dokumentasi dilakukan secara langsung ditempat (*insitu*). Subjek penelitian adalah para pedagang rempah – rempah yang berjualan di pasar P.1, P.2, P.3, P.4, P.5 dan beberapa Konsumen yang membeli rempah – rempah ketika peneliti melakukan observasi.

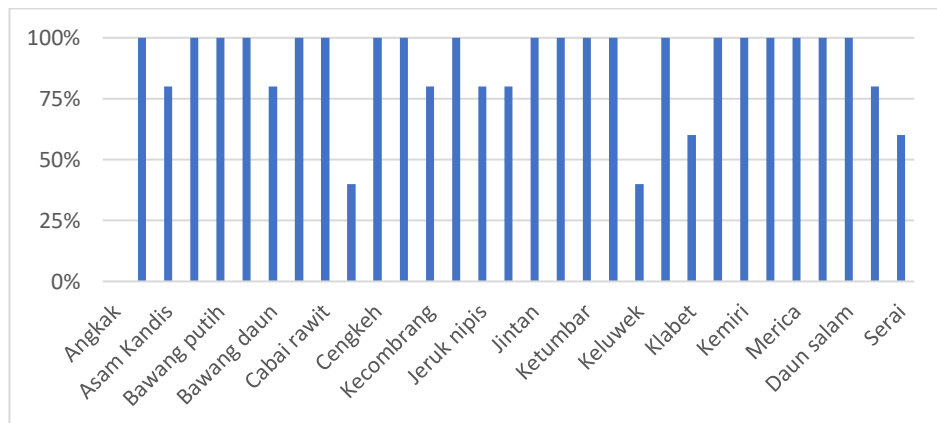
## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil

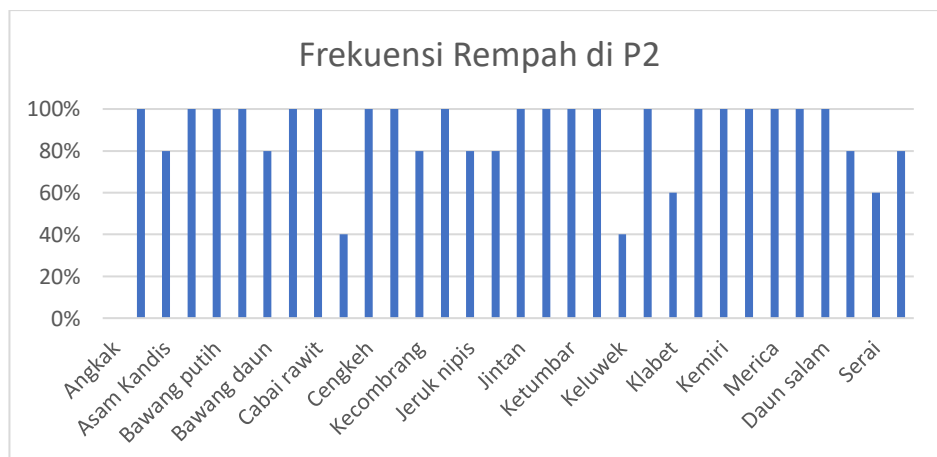
Grafik 1.1 Rata-rata Jenis Rempah Yang Dijual Dipasar Tradisional Kota Palembang



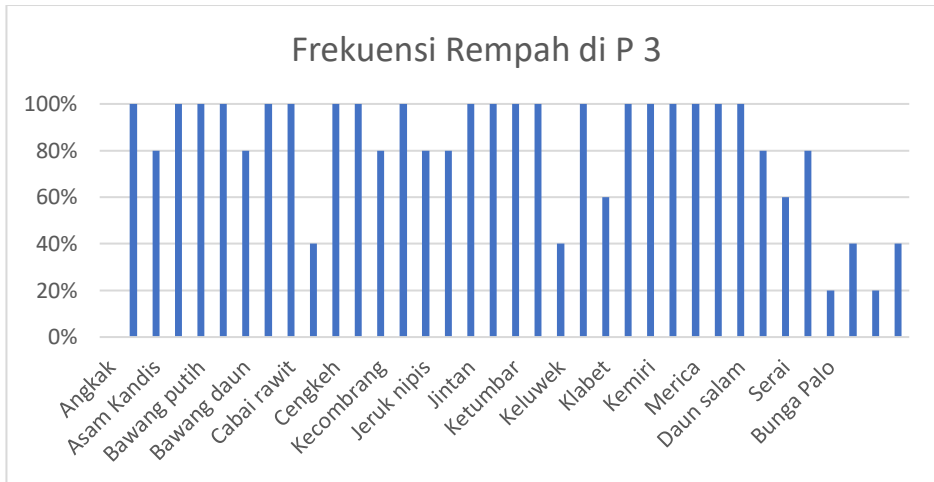
Grafik 2.1 Jenis Rempah Yang Dijual Di P.1 Kota Palembang



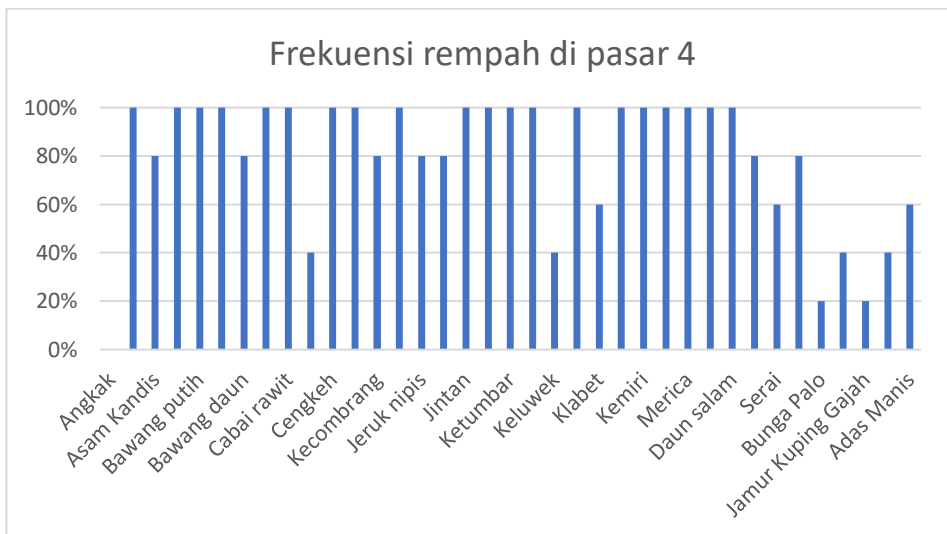
Grafik 2.2 Jenis Rempah Yang Dijual Di P.1 Kota Palembang



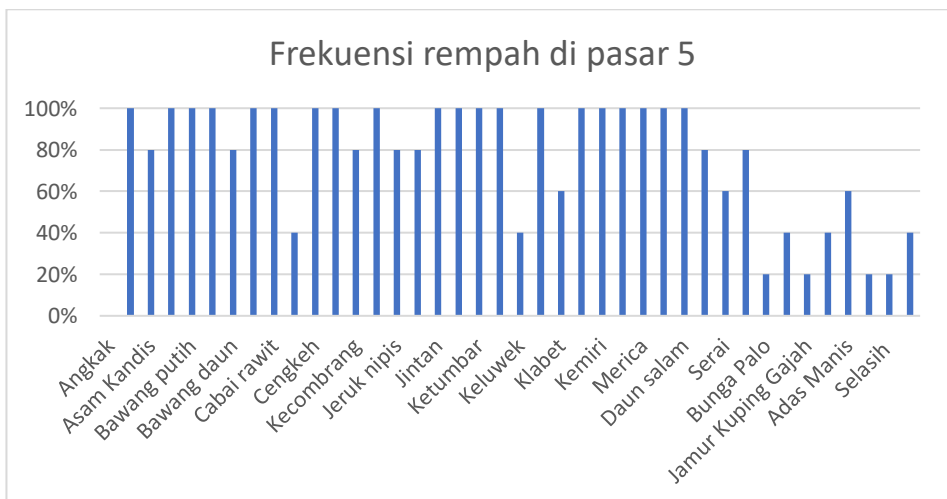
Grafik 2.3 Jenis Rempah Yang Dijual Di P.1 Kota Palembang



Grafik 2.3 Jenis Rempah Yang Dijual Di P.1 Kota Palembang



Grafik 2.3 Jenis Rempah Yang Dijual Di P.1 Kota Palembang



## **Pembahasan**

Berdasarkan survei dan wawancara yang telah dilakukan didapat sebanyak 47 jenis tanaman rempah berasal dari 21 famili. Famili yang sering digunakan oleh Masyarakat kota Palembang berasal dari famili *Zingiberaceae* (5 spesies) dan *Amaryllidaceaw*. *Amaryllidaceae* adalah tanamanan lili dengan bunga yang beraneka warna sehingga banyak orang yang tertarik menanamnya sebagai tanaman hias yang sudah dalam tahap penelitian (Lestari et al., 2023). Sedangkan *Zingiberaceae* merupakan salah satu famili dari tumbuhan obat yang di gunakan oleh masyarakat untuk diambil organ tanamannya. Masyarakat di indonesia biasanya memanfaatkan tanaman rempah sebagai bahan untuk masakan, tanaman hias, bahan baku pembuatan kosmetik, bahan baku minuman, bahan baku obat dan penumbuh rambut (Hamidi et al., 2022).

Jenis tanaman rempah yang sering dijumpai dipasar tradisional adalah jenis tanaman umum yang sering digunakan dalam masakan seperti, asam jawa, asam kandis, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, bawang daun, cabai, cabai rawit, lada, cengkeh, kencur, kecombrang, jahe, jeruk nipis, jeruk purut, jintan, kelapa, kapulaga, ketumbar, kayu manis, keluwek, kunyit, lengkuas, kemiri, pala, merica, pekak/ bunga lawing, daun salam, seledri, serai, kemangi, kayu masoi buah manjakani. Sedangkan ada rempah yang jarang dijumpai dan hanya terdapat di beberapa pasar seperti, angkak, klabet, bawang merah pakistan, sedap malam, Sedap malam, kas- kas, adas, kembang pala, kayu secang, brotowali, buah majakani, kayu putih, pinang, tembakau, bawang tunggal, gula aren, jamur kucing gajah, cabai jawa dan selasih.

Pada grafik 1.1, grafik 1.2, grafik 1.3, grafik 1.4, dan grafik 1.5 diperoleh hasil presentase ketersediaan rempah dikelima pasar tradisional kota Palembang. Dimana hasil presentase menunjukkan frekuensi ketersediaan Tanaman rempah seperti angkak dan kelabet sulit dijumpai di pasar tradisional kota Palembang dikarenakan Masyarakat dikota Palembang jarang menggunakan jenis tanaman rempah ini sebagai obat, jamu, maupun bumbu dalam menambah cita rasa pada masakan.hal ini terlihat jelas sebagaimana ditunjukkan pada kelima grafik. Yang dimana hasil presentase dari ketersediaan rempah menunjukkan bahwa tanaman yang sering di jumpai merupakan tanaman seperti asam kandis, bawang-bawangan,

kencur, jahe, lengkuas, dan kunyit, sedangkan untuk angkak, dan klabet itu masih jarang dijumpai.

Tanaman rempah yang termasuk kedalam famili *Zingiberaceae* yaitu tumbuhan jahe yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae* merupakan suatu tumbuhan herba tegak dengan tinggi 30-75 cm, memiliki daun kecil lonjong dengan panjang 15-23 cm, lebarnya kurang dari 2,5 cm, terorganisir atas dua baris bergantian warnanya hijau. Pada bunga bewarna kuning sedikit hijau dengan bibir bunga bewarna ungu sedikit gelap dengan bintik putih kekuningan dan kepala sari bunga berwarna ungu. Akarnya yang bercabang dan berbau harum, berwarna kuning atau orange dan berserat. Di dalam taksonomi tumbuhan, jahe termasuk dalam subdivisi Spermatophyta; subdivisi Angiospermae; kelas Monocotyledonae; ordo Zingiberales; famili Zingiberaceae; genus *Zingiber* (Raising et al., 2023).

Kemudian ada kencur yang merupakan spesies yang unik dibandingkan dengan spesies famili *Zingiberaceae* lainnya yakni berdaun rapat permukaan tanah, berakar serabut dengan warna coklat kekuningan, dan berbatang pendek. Morfologi kencur yaitu batang basal, dengan daun hijau yang berbentuk tunggal serta pinggir daun merah kecoklatan. Daun kencur berbentuk lebar menjorong, sebagian bundar dengan ujung runcing pangkai berlekuk dan tepi rata. Selain itu, permukaan bagian atas daun tidak berbulu namun dibagian bawah terdapat bulu halus. Sedangkan Kencur memiliki tangkai daun sedikit pendek yang tertanam didalam tanah yang putih warnanya. Kencur berjumlah daun antara 2-3 helai tersusun saling berhadapa (Fadillah et al., 2023)

Indonesia adalah negara yang banyak menghasilkan sumber daya alam salah satunya yaitu rempah. Rempah mempunyai definisi nama yang berbed-beda tergantung dari tanaman asalnya dan dari bentuknya. Rempah-rempah ada yang berbentuk akar bunga, daun, biji, batang, yang dapat dimanfaatkan guna menambah cita rasa pada masakan, memberikan warna, dan mencegah pembusukan makanan, dan mengawetkan makanan, serta mempunyai banyak kegunaan bagi kebugaran tubuh. Seperti yang kita tahu, rempah merupakan ciri khas yang dari bangsa Indonesia yang menjadi keistimewaan sendiri yang sulit dijumpai di negara manapun. Salah satu fungsi utama dari rempah-rempah adalah kegunaannya sebagai bumbu kuliner. Beragamnya jenis tanaman rempah yang dimiliki oleh di

Indonesia, menunjukkan bahwa Masyarakat Indonesia sendiri, masih minim penerangan mengenai jenis rempah tersebut. Seiring berjalannya waktu dan budaya, pemahaman terhadap rempah semakin berkembang (Tanuwijaya & Roseanne, 2021).

Beberapa jenis tanaman yang dapat dimanfaatkan untuk mencegah dari berbagai macam virus yang dapat menyerang sistem imunitas tubuh seperti tanaman Jahe yang digunakan untuk membantu menjaga sistem imunitas tubuh. Jahe membantu tubuh agar tetap fit, dapat dimanfaatkan untuk mencegah dan mematikan bakteri berbahaya yang ada didalam tubuh. Dengan demikian sistem imunitas tubuh diperkuat. Adapun, temulawak salah satu kegunaannya untuk menjaga tubuh tetap bugar. Lalu Kunyit, yang bermanfaat sebagai antioksidan, antitumor, dan antikanker. Sebab senyawa yang ada didalam kunyit merupakan senyawa kurkuminoid dan minyak atsiri yang mempunyai peran penting dalam pemanfaatan kunyit ini (Faznur & Dkk, 2020)

Bagian dari tubuh tumbuhan yang mengandung senyawa fitokimia yang dapat dihasilkan tumbuhan selama proses metabolismenya. Beberapa tumbuhan seperti adas, jinten dan ketumbar digunakan bijinya untuk bumbu, dan rimpangnya biasa digunakan oleh tanaman seperti jahe, kunyit, lengkuas dan kapulaga, serta jeruk, daun salam, seledri dan daun bawang umum digunakan, penggunaan bumbu dapat dibedakan menjadi bumbu basah dan bumbu kering (Robi et al., 2019)

## **PENUTUP**

Iventarisasi merupakan cara pengumpulan data yang digunakan untuk mengetahui jenis tumbuhan yang umum, rempah adalah bagian dari tanaman yang bersifat aromatic dan dapat dimanfaatkan untuk obat, pengawaet dan penambah cita rasa pada masakan. Ada 47 jenis tanaman rempah yang diperjualbelikan di pasar induk kota Palembang. Dari 47 jenis tanaman rempah berasal dari 21 jenis famili. Famili yang paling sering digunakan adalah famili *zingiberaceae*. Jenis tanaman umum yang mudah di temukan seperti cabe, bawang, kencut, junyit, jahe, lengkuas, serai, ada beberapa jenis tanaman yang sulit ditemukan seperti angkak, kwlewek dan klabet.



## REFERENSI

- Fadillah, Z. N., Janah, Z. R., & Supriyatna, A. (2023). Studi Keberadaan Spesies Famili Zingiberaceae Di Kebun Bumi Herbal Ciburial Dago. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(2), 82–87. <http://ijespjournal.org>
- Faznur, L. S., & Dkk. (2020). Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat> E-Pemanfaatan Rempah-Rempah pada Era New Normal untuk Meningkatkan Imunitas Kekebalah Tubuh di Lingkungan Warujaya. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1), 1–10. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Fitriani, A., Dari, R. W., Siregar, I., & Purnomo, B. (2023). Jejak Historis Dan Peran Indonesia Dalam Jalur Rempah Sebagai Warisan Budaya Bahari. *Jurnal Pendidikan Sejarah & Sejarah FKIP Universitas Jambi*, 2(2), 2829–5137. <https://doi.org/10.22437/krinok.v2i2.18495>
- Hajriansyah. (2023). Identifikasi Jenis Rempah-Rempah Menggunakan Metode CNN Berbasis Android. *Jurnal Riset Sistem Informasi Dan Teknik Informatika (JURASIK)*, 8, 223–232.
- Hamidi, H., Nurokhman, A., Riswanda, J., Hiras Habisukan, U., Ulfa, K., Yachya, A., & Maryani, S. (2022). Identifikasi Jenis Tumbuhan Family Zingiberaceae Di Kebun Raya Sriwijaya Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. *STIGMA: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 15(02), 60–66. <https://doi.org/10.36456/stigma.15.02.6273.60-66>
- Kaharuddin, Kusri, & Luthfi, E. T. (2019). Klasifikasi Jenis Rempah-Rempah Berdasarkan Fitur Warna Rgb Dan Tekstur Menggunakan Algoritma K-Nearest Neighbor. *Jurnal Informasi Interaktif*, 4(1), 17–22.
- Lestari, S. P., Nurani, S., & Supriyatna, A. (2023). Tumbuhan Famili Amaryllidaceae Di Taman Sejarah Bandung. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan Inventarisasi*, 5(2), 51–61.
- Mayasari, S., Isnawati, N., Aprillia, F., Wigati, D., Agung, K., & Permana, Z. (2023). Edukasi Tanaman Rempah Untuk Meningkatkan Pengetahuan Pada Karang Taruna Garuda Cempaka di Kelurahan Gebang-Jember. *BERNAS:*

- Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 2196–2200.  
<https://doi.org/10.31949/jb.v4i3.5978>
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *Umbara*, 7(2), 27.  
<https://doi.org/10.24198/umbara.v7i2.39395>
- Raising, R., Ayuwardani, N., Hermawatiningsih, O. D., Hariningsih, Y., Maritha, V., & Indrasari, T. (2023). Pengelolaan hasil tanaman obat keluarga (TOGA) jamu instan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6–9.  
<https://doi.org/10.29303/indra.v4i1.176>
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati, . (2019). Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130–142. <https://doi.org/10.26418/jhl.v7i1.31179>
- Sanggau, K., Yanti, H., Advinda, A., & Tavita, G. E. (2023). *Hikma Yanti, Advinda\*, Gusti Eva Tavita. 11*, 432–450.
- Sanjaya, M., & Nurraharjo, E. (2023). Deteksi Jenis Rempah-Rempah Menggunakan Metode Convolutional Neural Network Secara Real Time. *Jurnal Sains Komputer & Informatika (J-SAKTI)*, 7(1), 22–31.  
<https://tunasbangsa.ac.id/ejurnal/index.php/jsakti>
- Suyasa, I. N., & Mahendrapati, A. N. (2022). Rempah Nusantara Dalam Seni Lukis Pada Media Talenan Dengan Teknik 3D. *Brikolase: Jurnal Kajian Teori ...*, 14(2), 224–237. <https://doi.org/10.33153/brikolase.v13i1.3356>
- Tanuwijaya, E., & Roseanne, A. (2021). Modifikasi Arsitektur VGG16 untuk Klasifikasi Citra Digital Rempah-Rempah Indonesia. *MATRIK: Jurnal Manajemen, Teknik Informatika Dan Rekayasa Komputer*, 21(1), 189–196.  
<https://doi.org/10.30812/matrik.v21i1.1492>