



**ETNOBOTANI REMPAH TRADISIONAL MASYARAKAT
DAYAK KENYAH UMAQ JALAM DI KECAMATAN SEGAH
KABUPATEN BERAU**

Medi Hendra¹, Martha Oktaviani²

¹Laboratorium Anatomi dan Sistematika Tumbuhan, Jurusan Biologi FMIPA
Universitas Mulawarman

²Jurusan Biologi FMIPA Universitas Mulawarman
Email: medihendra@yahoo.com

DOI: dx.doi.org/10.26418/jpmipa.v11i2.40977

Abstract

*The local wisdom of the community is closely related to existing natural resources around them, including plant resources, which are used as spices. The Kenyah Umaq Jalan tribe in The Berau district is one of the sub-tribes of the Kenyah that still maintains local wisdom in the use and processing of herbs and spices. This tribe has a unique process of spices that are inherited from their ancestors. The purpose of this study was to examine ethnobotany spices of the Dayak Kenyah Umaq Jalan community in the Sub-district Segah, Berau District. The study was conducted in the sub-district of Segah in three villages, namely Batu Rajang, Siduung Indah, and Tepian Buah. Participatory Ethnobotanical Appraisal (PEA) was used as an exploratory survey. Interviews were conducted using standardized interviews and participating in spice processing activities with the informants. Around 25 species of plants are used as spices and herbs, such as *Albertisia papuana* Becc., *Pycnarrhena cauliflora* Diels., *Pycnarrhena manillensis* S. Vidal. used as a flavor enhancer. Some species *Sesamum indicum* L, *Hodgsonia macrocarpa* (Blume) Cogn., *Ricinus communis* L and *Arachis hypogea* L. for preparing their food with a certain method.*

Keywords: Dayak Kenyah Umaq Jalan, ethnobotany, spices.

Abstrak

Kearifan lokal masyarakat erat kaitannya dengan sumber daya alam yang adadi sekitarnya, termasuk sumber daya tumbuhan yang dijadikan sebagai bumbu dan bahan rempah. Suku Kenyah Umaq Jalan di Kabupaten Berau merupakan salah satu sub-suku Dayak Kenyah yang masih menjaga kearifan lokal dalam pemanfaatan dan pengolahan bumbu dan rempah. Suku ini memiliki kekhasan dalam



Received : 19/06/2020
Revised : 25/06/2020
Accepted : 27/07/2020

mengolah bumbu masak yang merupakan warisan turun-temurun. Tujuan penelitian ini untuk membahas etnobotani rempah tradisional dalam masakan Dayak Kenyah Umaq Jalan di Kecamatan Segah Kabupaten Berau. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Segah pada tiga desa meliputi Batu Rajang, Siduung Indah dan Tepian Buah. Metode yang digunakan yaitu survei eksploratif dengan menggunakan pendekatan partisipatif (*Participatory Ethnobotanical Appraisal*). Wawancara dilakukan dengan teknik wawancara berencana (*standardized interview*) dan ikut dalam aktifitas pengolahan bumbu dan rempah bersama informan. Diperoleh 25 jenis tumbuhan yang dijadikan sebagai rempah-rempah dan bumbu, diantaranya adalah *Albertisia papuana* Becc., *Pycnarrhena cauliflora* Diels., *Pycnarrhena manillensis* S. Vidal. yang digunakan sebagai penyedap rasa alami. Beberapa jenis seperti *Sesamum indicum* L., *Hodgsonia macrocarpa* (Blume) Cogn., *Pangium edule* Reinw., *Ricinus communis* L., dan *Arachis hypogaea* L. dimanfaatkan sebagai bumbu terasi (*payang*) dengan diolah secara tradisional.

Kata kunci: Bumbu, Dayak Kenyah Umaq Jalan, Etnobotani.

Makanan tradisional nusantara terkenal karena keragamannya maupun cita rasanya yang lezat. Makanan tradisional nusantara tidak hanya menyajikan cita rasa yang mengundang selera, tetapi juga menyimpan berbagai kekayaan kearifan lokal sebagai sumber dan pegangan hidup yang berharga bagi masyarakat Indonesia. Demikian pula, nilai-nilai yang ada di balik makanan tradisional nusantara perlu dimaknai kembali dalam konteks kekiniannya sehingga relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Menurut Setiawan (2016) makanan menjadi ekspresi kedekatan relasi antara manusia dengan lingkungan. Manusia membuat kombinasi kimiawi untuk menghasilkan rasa, bentuk, warna, atau bau tertentu dalam makanan. Berbagai teknologi dikembangkan untuk memodifikasi kualitas makanan, misalnya dengan bumbu masak, penguat aroma, atau pewarna makanan.

Dari zaman nenek moyang, bumbu dan rempah-rempah telah dicari seperti emas. Mereka telah memainkan peranan penting dalam seluruh peradaban. Di Cina kuno, India, Roma, sebagian besar rempah-rempah berasal dari daerah tropis Asia. Kata “rempah” mengacu pada bagian tumbuhan yang kering dan keras. Rempah-rempah diperoleh dari berbagai bagian tumbuhan seperti akar, kulit batang, pucuk, bunga, buah, biji, dan batang beberapa jenis tumbuhan (Gonsalves, 2010).

Bumbu masak merupakan campuran yang terdiri dari beberapa rempah yang ditambahkan pada bahan makanan sebelum disajikan. Bumbu dapat berupa komponen tunggal seperti rempah-rempah secara individual ataupun campuran dari beberapa bumbu dasar, misalnya bawang putih, bawang merah, garam dan lainnya. Setiap suku berbeda dalam pemanfaatan tumbuhan untuk masakan tradisional. Demikian pula

masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur yang dalam kehidupan sehari-hari umumnya masih memanfaatkan bahan rempah tradisional.

Menurut Whittier (1973) sub suku masyarakat Dayak Kenyah berjumlah tidak kurang dari 40 kelompok dan hidup dalam sekitar 100 komunitas. Masyarakat Dayak Kenyah Lepoq Jalan merupakan salah satu sub suku Dayak Kenyah yang masih menjaga kearifan lokal dalam pemanfaatan dan pengolahan bumbu dan rempah. Pemanfaatan ini dikenal secara turun temurun melalui pengetahuan lokal, namun pengaruh budaya modern dan akses kenyamanan modern (termasuk bumbu-bumbu masak modern) mengubah pengetahuan lokal dan penggunaan bumbu-bumbu tradisional. Implikasinya adalah bahwa pengetahuan asli tentang penggunaan bumbu tradisional secara bertahap menurun dan terancam punah di wilayah studi. Beberapa penelitian telah menunjukkan penurunan pengetahuan lokal, tidak hanya tentang bumbu dan rempah namun kecenderungan penduduk asli yang kalangan mudanya mulai melupakan tentang pengetahuan asli mereka seperti dilaporkan oleh (Shaheen, et al., 2014; Hong, et al., 2015).

Bumbu dan rempah-rempah memiliki peran utama untuk meningkatkan palatabilitas dalam suatu masakan dengan memberikan rasa, warna dan aroma dalam masakan (Bharali, et al., 2017). Di Indonesia, penelitian etnobotani mengenai tumbuhan bumbu dan rempah dalam masakan masih terbilang sangat sedikit. Sangat terbatas literatur yang tersedia tentang bumbu dan rempah

pada masyarakat Dayak di Kalimantan pada umumnya.

Suku Dayak Kenyah Umaq Jalan merupakan salah satu sub-suku Dayak Kenyah. Kata 'umaq' berarti rumah, jadi identitas kelompok mereka seringkali disamakan dengan nama kampung atau rumah panjang darimana mereka berasal. Orang Dayak Kenyah beranggapan bahwa tanah asal mereka adalah dataran tinggi Apo Kayan. Diduga suku bangsa ini bermigrasi dari dataran tinggi dekat perbatasan Indonesia dan Serawak (Malaysia). Sekarang masyarakat Dayak Kenyah tersebar sampai ke bagian hulu Sungai Bahau, Sungai Baram, Sungai Baluy, Sungai Kayan dan Sungai Mahakam serta anak anak sungainya (Hidayah, 2015).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkapkan keanekaragaman bumbu masak dan rempah serta pengolahannya oleh masyarakat Dayak Kenyah Lepoq Jalan. Masyarakat sub-suku ini terbanyak bermukim di Kecamatan Segah Kabupaten Berau, dimana pada kawasan ini terjadi perubahan lahan untuk perkebunan maupun pertambangan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan September-November 2019 di Kecamatan Segah pada tiga desa yaitu Desa Siduung Indah, Batu Rajang dan Tepian Buah. Identifikasi spesimen dan pembuatan herbarium akan dilakukan di Laboratorium Anatomi dan Sistemika Tumbuhan FMIPA Universitas Mulawarman, Samarinda.

Metode yang digunakan yaitu survei eksploratif dengan menggunakan pendekatan partisipatif (*Participatory Ethnobotanical*

Appraisal) (Ifandi, et al., 2016). Wawancara dilakukan dengan teknik wawancara berencana (*standardized interview*) dan ikut dalam aktifitas pengolahan bumbu bersama informan. Jumlah informan setiap desa sebanyak 20 orang sehingga total informan sebanyak 60 orang.

Data yang diperoleh di lapangan melalui wawancara, observasi lapangan, dan studi pustaka dikumpulkan dan dipelajari, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif berupa uraian tentang jenis-jenis bumbu dan rempah serta proses pengolahannya (Tribudiarti, et al., 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Suku Dayak Kenyah Umaq Jalan jumlah populasinya cukup banyak dan tersebar di seluruh Kalimantan Timur, Kalimantan Utara dan bahkan hingga ke Malaysia. Suku ini dulunya mendiami dataran tinggi Apo Kayan yang merupakan hulu beberapa sungai besar di Kalimantan termasuk sungai Kayan dan sungai Mahakam. Migrasi suku Dayak Kenyah Umaq Jalan bermula dari peristiwa Ganyang Malaysia sehingga mereka kemudian menetap dan bertempat tinggal jauh dari tanah asal mereka. Di Kalimantan Timur sendiri suku Dayak Kenyah Umaq Jalan tersebar luas seperti di Kabupaten Mahakam Hulu dan Kutai Barat mencakup Desa Data Bilang, Desa Ujo Bilang dan Desa Rukun Damai, Kabupaten Kutai Timur mencakup Desa Gemar Baru, Desa Rantau Sentosa, Desa Mekar, Desa Long Segar dan Wahau. Selanjutnya di Kota Samarinda mencakup Desa Pampang, Desa Long Anay, Karang Mumus hingga Tenggarong. Di Kabupaten Berau tersebar di Desa

Tepian Buah, Desa Siduung Indah dan Desa Rajang (Anonim, 1990).

Masyarakat suku Dayak Kenyah Umaq Jalan umumnya petani berladang. Dalam memenuhi kebutuhan pangan dari hewan dan tumbuhan suku Dayak Kenyah Umaq Jalan tergolong masyarakat tradisional yang memiliki kearifan lokal yang diwariskan secara turun temurun dari nenek moyang mereka. Kearifan lokal ini masih dipertahankan karena pemenuhan pangan yang masih sangat bergantung pada alam dan arus modernisasi yang lambat pada kelompok masyarakat ini. Beberapa contoh pengolahan pangan tradisional yang masih dilakukan seperti pengawetan daging babi (*Sus barbatus*) dan ikan Padeq (*Tor tambroides*) dengan diasapi pada suhu tertentu sehingga tahan cukup lama. Hal ini dilakukan pada saat musim migrasi babi atau musim kemarau dimana ikan cukup banyak dan mudah diperoleh dari sungai. Selanjutnya pengetahuan lokal mereka dalam mengolah beberapa tumbuhan liar menjadi bumbu penyedap tradisional (*payang*) sebagai penyedap rasa pengganti vetsin.

Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini sebanyak 25 jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu dan rempah pada masakan masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan bervariasi meliputi biji, buah, daun, rimpang dan umbut (Gambar 1.). Masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan memanfaatkan bahan rempah dari tumbuhan di sekitarnya, baik tumbuhan budidaya (B) maupun tumbuhan liar (L). Walaupun sebagian besar tumbuhan rempah pada Tabel 1. adalah tanaman

budidaya tapi beberapa jenis merupakan tanaman alami yang coba dibudidayakan dengan cara memindahkan anakan tanaman beserta tanahnya dari hutan ke pekarangan atau kebun (L/B) seperti mekai (*Albertisia papuana* dan *Pycnarrhena* spp).

Usaha untuk membuat bumbu instant dari daun mekai (*Albertisia papuana*) dilaporkan oleh (Mayasari, et al., 2017). Hal ini akan memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi dan lebih praktis dalam penggunaan serta memudahkan dalam pengemasan dan pengangkutannya. Namun pada masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan usaha pengolahan daun mekai hanya dengan dikeringkan dan dihaluskan menjadi serbuk sehingga lebih mudah dalam penyimpanan.

Salah satu tumbuhan rempah yang belum dibudidayakan adalah *Pangium edule* (payang kayu) dan di lokasi penelitian sudah jarang ditemukan. Biji tumbuhan ini dimanfaatkan sebagai bahan penyedap dengan diolah terlebih dahulu. Jadi hampir keseluruhan tumbuhan rempah ini telah dibudidayakan oleh masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan yang bermukim di Kecamatan Segah. Hal ini berbeda dengan yang dilaporkan oleh Uluk, et al. (2001) pada masyarakat Dayak Kenyah yang bermukim di kawasan TN Kayan-Mentarang bahwa 70-73% tumbuhan bumbu dan rempah diperoleh dari hutan.

Hasil wawancara dan pengamatan langsung di lapangan ditemukan adanya pemanfaatan bahan alami yang dijadikan penyedap rasa yang berasal tumbuhan hutan yang bernama *mekai*. Ada tiga jenis mekai yang dikenal oleh masyarakat Kenyah

Umaq Jalan yang berasal dari tumbuhan suku Menispermaceae yaitu mekai padeq (*Albertisia papuana*), mekai lemaq (*Pycnarrhena cauliflora*) dan mekai lan (*Pycnarrhena manillensis*). Walaupun susah untuk dibudidayakan ketiga jenis tumbuhan hutan ini terus dicoba untuk ditanam di kebun maupun pekarangan oleh masyarakat. Ini merupakan salah satu kearifan lokal masyarakat Dayak yang memanfaatkan tumbuhan liar dalam pemenuhan pangan dan mencoba untuk membudidayakan di sekitar tempat tinggal mereka. Uluk, et al. (2001) menyatakan bahwa biasanya masyarakat Dayak menanam tumbuhan bermanfaat di sekitar rumahnya dengan mengambil bibit-bibit dari hutan berdasarkan pengalaman mereka. Selanjutnya Zuhud, et al. (2007) menyatakan bahwa aksi konservasi masyarakat lokal terhadap hutan merupakan kristalisasi 3 stimulus, yaitu alamiah, manfaat, dan religius.

Daun tua tumbuhan mekai ini dijadikan bahan penyedap masakan oleh suku Dayak dengan berbagai nama daerah masing-masing seperti Daun Afa pada Dayak Abai dan Lun dayeh Nugroho, et al. (2018), daun Apah pada suku Tidung Rosnah, et al. (2016), daun Bekkai atau Mekai pada suku Dayak Kenyah Susiarti & Setyowati (2005), Daun Sokai pada di Kalimantan Tengah Mayasari (2016) dan Daun Sansakng pada masyarakat Dayak di Kalimantan Barat (Mayasari et al., 2017). Menurut Turner, et al. (2011) masyarakat lokal sekitar hutan sudah sejak lama berinteraksi dengan hutan yang menyediakan berbagai macam kebutuhan hidup seperti makanan, obat-obatan, dan lainnya. Hutan bukan hanya menyediakan

berbagai kebutuhan hidup namun juga berkontribusi terhadap pemeliharaan budaya dan pengetahuan asli masyarakat lokal. Hal ini menunjukkan

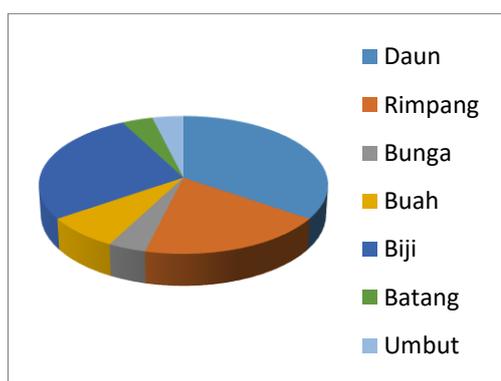
bahwa keanekaragaman pangan dan obat merupakan prioritas utama dan kemandirian suatu kampung.

Tabel 1. Jenis Tumbuhan Bumbu dan Rempah Sub-suku Kenyah Umaq Jalan

No.	Nama Ilmiah	Nama Lokal	Famili	Status	Bagian digunakan
1.	<i>Albertisia papuana</i> Becc.	Mekai Padeq	Menispermaceae	L/B	Daun
2.	<i>Allium fistulosum</i> L.	Bawang Perai	Amaryllidaceae	B	Daun
3.	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Bawang Puk	Amaryllidaceae	B	Daun
4.	<i>Alpinia galanga</i> Sw.	Lengkuas	Zingiberaceae	B	Rimpang
5.	<i>Apium graveolens</i> L.	Sop	Apiaceae	B	Daun
6.	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Pertek Sin	Fabaceae	B	Biji
7.	<i>Capsicum annum</i> L.	Limpoq	Solanaceae	B	Buah
8.	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf.	Udu Bawing	Poaceae	B	Batang
9.	<i>Curcuma domestica</i> Val.	Lia Mit	Zingiberaceae	B	Rimpang
10.	<i>Etingera elatior</i> (Jack) R.M. Smith	Tite Lan	Zingiberaceae	B	Bunga/ Umbut
11.	<i>Glicine max</i> Merr.	Kedelai	Fabaceae	B	Biji
12.	<i>Hodgsonia macrocarpa</i> (Blume) Cogn.	Payang Aka	Cucurbitaceae	L	Biji
13.	<i>Kaemferia galanga</i> L.	Lia Segun	Zingiberaceae	B	Rimpang
14.	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Kemangi	Lamiaceae	B	Daun
15.	<i>Pandanus amarylifolius</i> Roxb.	Pandan	Pandanaceae	B	Daun
16.	<i>Pangium edule</i> Reinw.	Payang	Achariaceae	L	Biji
17.	<i>Piper nigrum</i> L.	Lada	Piperaceae	B	Biji
18.	<i>Pycnarrhena cauliflora</i> Diels.	Mekai Lemaq	Menispermaceae	L/B	Daun
19.	<i>Pycnarrhena manillensis</i> S. Vidal	Mekai Lan	Menispermaceae	L/B	Daun
20.	<i>Ricinus communis</i> L.	Lengu	Euphorbiaceae	B	Biji
21.	<i>Sesamum indicum</i> L.	Kalisayat	Pedaliaceae	B	Biji
22.	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Ulem	Solanaceae	B	Buah

23.	<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walpers	Salam	Myrtaceae	L/B	Daun
24.	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Lia Pute	Zingiberaceae	B	Rimpang
25.	<i>Zingiber officinale</i> var. <i>rubrum</i> Thelaide	Lia Bala	Zingiberaceae	B	Rimpang

Ket: L = Liar dan B = Budidaya



Gambar 1. Diagram bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu.

Daun mekai dikeringkan dengan dijemur di bawah sinar matahari atau ditumpuk di atas perapian. Setelah kering daun dihaluskan sampai menjadi serbuk. Serbuk ini disimpan untuk digunakan sebagai bumbu ketika memasak sayuran, misalnya digunakan sebagai penyedap untuk memasak daun singkong yang sudah ditumbuk lalu ditumis. Pada saat ini keberadaan tumbuhan mekai sudah jauh berkurang sehingga masyarakat mencoba membudidayakannya. Apalagi serbuk dari daun mekai sekarang tidak hanya digunakan sebagai vetsin oleh suku Dayak saja namun juga diminati oleh masyarakat suku lain sehingga sering diperjual belikan hingga ke kota Samarinda. Daun mekai yang dijual di pasar dalam bentuk segar, kering maupun dalam bentuk bubuk (serbuk).

Menurut Kaefer & Milner (2008) banyak masakan etnik dewasa ini dikenal karena mengandalkan rempah-rempah dan bumbu yang khas. Namun informasi tentang jenis tanaman yang digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu tidak memadai atau benar-benar kurang. Mekai (*Albertisia papuana*) merupakan salah satu bumbu khas yang menjadi penciri masakan tradisional masyarakat Dayak di Kalimantan seperti dilaporkan (Robi, et al., 2019). Selanjutnya Purwayantie, et al. (2013) menyatakan bahwa *Albertisia papuana* Becc. mengandung senyawa umami (*glutamic, aspartic, IMP, GMP, AMP*) yang memberikan kontribusi untuk meningkatkan flavor pangan dan beberapa penelitian telah dilakukan mengenai cara penggunaan dan konsentrasi daun *Albertisia papuana* dalam masakan tradisional (Purwayantie, et al., 2013; Mayasari, et al., 2017).

Bharali, et al. (2017) menyatakan bahwa berdasarkan pengetahuan etnobotani komunitas etnis yang ditelitinya membagi bumbu dan rempah menjadi 4 katagori yaitu penyedap rasa, bumbu, pewarna dan preservasi / pengawet. Mekai (*Albertisia papuana*) merupakan tumbuhan liar yang digunakan sebagai penyedap rasa dan obat tradisional oleh suku-suku Dayak di Kalimantan, walaupun hingga saat ini masih sedikit penelitian yang meneliti tentang tumbuhan ini. Selain mekai yang

berasal dari jenis *Albertisia papuana*, suku Dayak di Kalimantan Timur dan Kalimantan Utara juga mengenal penyedap rasa (mekai) dari marga lain yaitu *Pycnarrhena cauliflora* dan *Cosciniium miosepalum* (Uluk, et al., 2000).

Pemanfaatan lain dari daun mekai ini adalah untuk pengobatan tradisional. Purwayantie, et al. (2018) melaporkan bahwa tumbuhan *Albertisia papuana* mengandung senyawa kimia alkaloid yang sangat baik untuk bahan obat. Selanjutnya Maritsa, et al. (2015) melaporkan tentang efek toksisitas *Albertisia papuana* terhadap kanker payudara.

Pengolahan tumbuhan yang dijadikan sebagai bumbu dan rempah pada masakan tradisional masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan bervariasi yaitu disangarai, dihaluskan, dipotong-potong dan dibuat semacam terasi dengan diolah terlebih dahulu (*payang*). Kata “payang” dimaksudkan untuk menyebutkan tumbuhan yang dimanfaatkan untuk terasi. Ini merupakan pemanfaatan tumbuhan yang khas dari suku Dayak Kenyah yaitu terasi dayak yang terbuat dari bahan tumbuh-tumbuhan. Menurut Susiarti & Setyowati (2005) ada bermacam-macam tumbuhan payang dibuat oleh masyarakat Kenyah di Long Alango antara lain payang aka (*Hodgsonia macrocarpa* (Bl.) Cogn.), payang kurek (*Aleurites moluccana* (L.) Willd.), payang kayu (*Pangium edule* Reinw.), payang lengku (*Ricinus communis* L.) dan payang salap (*Sumbaviopsis albicans* (Bl.) J.J.Sm.).

Pada masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan yang bermukim di Kecamatan Segah ditemukan adanya jenis tumbuhan lain yang diolah menjadi terasi atau payang selain jenis

tersebut di atas. Beberapa tahun terakhir tumbuhan yang dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan payang ada tiga jenis yaitu *pertek sin* (*Arachis hypogaea* Linn.), kedelai (*Glycine max* Merr.) dan kalisayat (*Sasamum indicum* L.). Hal ini disebabkan keberadaan tumbuhan yang biasa digunakan untuk pembuatan payang semakin sulit ditemukan, khususnya dua jenis yang tidak dibudidayakan (*Hodgsonia macrocarpa* (Bl.) Cogn. dan *Pangium edule* Reinw.). Penyebab langkanya jenis-jenis tersebut diduga karena perubahan peruntukan lahan menjadi lahan perkebunan sawit dan pertambangan.

Masyarakat Kenyah Umaq Jalan mencari tumbuhan alternatif pengganti untuk membuat payang (terasi) yang berbeda dari bahan yang mereka ketahui sebelumnya. Kelompok masyarakat yang hidupnya sangat tergantung pada sumber daya alam tumbuhan akan berusaha memanfaatkan sumber daya yang ada seoptimal mungkin untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Menurut Shrestha (2013) makanan yang disiapkan mencerminkan perkembangan pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan sumber daya tumbuhan dan hewan di sekitar mereka. Salah satunya tercermin dari perubahan bahan dalam pembuatan terasi dayak yang tergantung pada sumber daya tumbuhan yang ada pada masyarakat Dayak Kenyah. Ketika tumbuhan liar yang biasanya menjadi bahan untuk membuat payang susah untuk ditemukan, mereka beralih ke tanaman budidaya yang lebih mudah diperoleh.

Cara pengolahan terasi dayak sangat sederhana yakni dengan

merebus biji-biji tumbuhan yang akan diolah menjadi payang (*Hodgsonia macrocarpa*, *Pangium edule*, dan *Ricinus communis*). Setelah direbus dibiarkan selama satu minggu sampai membusuk. Selanjutnya biji dibakar sebentar, biji dipecahkan dan diambil bagian dalamnya lalu ditumbuk. Bahan yang sudah halus dimasukkan ke dalam tabung bambu dan diletakkan di atas perapian kira-kira dua hari agar tetap awet dan menambah aromanya, sampai didapatkan semacam terasi yang dimanfaatkan untuk bahan penyedap.

Pengolahan terasi dayak dari bahan tumbuhan budidaya (kedelai, kalisayat, dan kacang tanah) lebih kurang sama yaitu dengan cara biji direbus sampai lunak dan dibiarkan dingin, selanjutnya dibungkus daun pisang atau dimasukkan tabung bambu dan disimpan beberapa hari sampai busuk. Setelah membusuk lalu ditumbuk sampai halus. Terasi yang telah ditumbuk dibungkus kembali dengan daun pisang lalu dipanaskan di atas bara api. Payang langsung dapat dikonsumsi sesudah dipanaskan beberapa saat di atas bara api. Pemakaian terasi dayak ini dapat langsung dicampur dengan sambal ataupun langsung dimakan dengan lauk-pauk.

Mayoritas masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan di lokasi penelitian mengenal dan membudidayakan tumbuhan rempah yang ditampilkan pada Tabel 1. Namun dalam masakan sehari-hari mereka cenderung menyukai masakan yang kurang menggunakan bumbu, seperti sayuran atau daging yang direbus saja. Masakan rebusan tersebut umumnya hanya menggunakan bumbu garam dan penyedap rasa alami dari daun

tumbuhan *mekai* saja. Masakan yang menggunakan beranekaragam bumbu dan rempah biasanya hanya dibuat untuk hari-hari besar, seperti pernikahan dan hari Natal saja.

Penggunaan tumbuhan rempah dari kelompok bawang (*Allium* spp) biasanya diiris dan dicampurkan langsung ke sayuran yang akan ditumis, sedangkan kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dimakan sebagai lalapan atau menjadi rempah yang dicampurkan dalam masakan sayuran lain. Ulem (*Solanum torvum* Sw.) salah satu sayuran yang ditumis dan juga menjadi rempah yang ditambahkan ke dalam daun singkong tumbuk untuk menambah cita rasa sayur daun singkong tersebut. Demikian juga halnya daun sop (*Apium graveolens* L.) yang biasanya ditambahkan untuk menambah cita rasa sayuran.

Tite Lan (*Etilingera elatior*) salah satu rempah asli yang cukup banyak di lingkungan masyarakat Kenyah Umaq Jalan. Tumbuhan terna tahunan ini biasanya dimanfaatkan bunga dan umbut batangnya. Bunga dan umbut tersebut dipotong untuk ditumis langsung atau menjadi campuran sambal. Bunga Tite Lan sering digunakan sebagai campuran untuk memasak ikan sehingga memberi sensasi rasa asam dan aroma yang khas pada masakan tersebut. Menurut Handayani, et al. (2014) bunga dan daun tumbuhan ini mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, alkaloid, flavonoid, steroid, saponin dan minyak atsiri yang memiliki potensi sebagai antioksidan.

Jenis tumbuhan rempah tradisional yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan adalah dari suku Zingiberaceae. Selain Tite Lan (*Etilingera elatior*)

jenis yang dimanfaatkan sebagai rempah dalam masakan tradisional adalah Lengkuas (*Alpinia galanga*), Lia Mit (*Curcuma longa*), Lia Segun (*Kaemferia galanga*), Lia Pute (*Zingiber officinale*) dan Lia Bala (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). Rempah-rempah tersebut umumnya digunakan untuk membumbui ikan dan daging. Robi, et al. (2019) menyatakan bahwa masyarakat memanfaatkan rempah dari jenis Zingiberaceae sebagai bumbu masakan yaitu sebagai penguat cita rasa, penetral rasa atau penghilang bau amis, pengharum/aromatik dan juga sebagai pewarna pada masakan.

SIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan memanfaatkan sebanyak 25 jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu masak dan rempah, baik tumbuhan budidaya maupun tumbuhan liar. Beberapa jenis tumbuhan dijadikan sebagai penyedap rasa alami yaitu *Albertisia papuana* Becc., *Pycnarrhena cauliflora* Diels., dan *Pycnarrhena manillensis* S. Vidal. dengan nama lokal mekai yang mereka peroleh dari hutan maupun tanaman semi budidaya. Beberapa jenis seperti *Sesamum indicum* L., *Hodgsonia macrocarpa* (Blume) Cogn., *Pangium edule* Reinw., *Ricinus communis* L., dan *Arachis hypogaea* L. dimanfaatkan sebagai bumbu terasi (*payang*) dengan diolah secara tradisional. Pengolahan tumbuhan yang dijadikan sebagai rempah tradisional pada masakan tradisional Dayak Kenyah Umaq Jalan bervariasi yaitu disangrai, dihaluskan, dipotong-potong dan dibuat semacam bumbu terasi dengan diolah terlebih dahulu (*payang*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan untuk masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalan yang bermukim di Desa Batu Rajang, Desa Siduung Indah dan Desa Tepian Buah yang telah bermurah hati menerima penulis dan berbagi informasi tentang bumbu-bumbu masak yang sudah mulai langka keberadaannya. Khususnya kepada Kepala Adat dan Petinggi yang telah mengizinkan penulis melakukan riset di desa yang dipimpinnya dan kepada warga yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (1990). *Sejarah Pemerintah di Kalimantan Timur Dari Masa ke Masa*. Samarinda: Pemerintah Daerah Tingkat I Kalimantan Timur.
- Bharali, P., Sharma, C.L., Singh, B., & Sharma, M. (2017). Ethnobotanical studies of spice and plants used by some communities of Assam. *International of Journal of Advances in Scientific Research*, 3(1), 1-11.
- Gonsalves, J. (2010). *Economic Botany and Ethnobotany*. New Delhi: International Scientific Publishing Academy.
- Handayani, V., Ahmad, A. R., & Sudir, M. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M. Sm.) Menggunakan Metode DPPH. *Pharmaceutical Sciences & Research*, 1(2), 86-93.

- Hidayah, Z. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Hong, L. Z., Guo, K., Huang, S., Wei, B., Liu, S., Meng & C. Long. (2015). Ethnobotanical Study On Medicinal Plants Used By Maonan People in China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(32).
- Ifandi, S., Jumari, & Suedy S. W. A. (2016). Knowledge Understanding and Utilization of Medicinal Plants by Local Community Tompu District of Kaili, Sigi Biromaru, Central Sulawesi. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 8(1), 1-11.
- Kaefer, C. M., & Milner, J. A. (2008). The role of herbs and spices in cancer prevention. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 19, 347-361.
- Mayasari, E., Lestari, O. A., Saloko, S., & Ulfa, M. (2017). Karakteristik Sensori Ekstrak daun san-sangk (*Albertisia papuana* Becc.) dengan Penambahan NaCl pada berbagai Konsentrasi oleh Panelis Semi Terlatih. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3, 27-33.
- Mayasari, E. (2016). Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun Sokai (*Albertisia papuana* Becc.) Terhadap Kadar Asam Amino Glutamat Bebas. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(1), 38-42
- Maritsa, H., Moeljopawiro, S., & Kasiamdari, R.S. (2015). Sitotoksitas Ekstrak *Aspergillus fumigatus* dari Daun Mekai (*Albertisia papuana* Becc.) terhadap Sel Kanker Payudara T47D dan MCF-7. *Bio-Site/Biologi Dan Sains Terapan* 1(1), 34-40.
- Nugroho H., Pasaribu M., & Ismail S. (2018). Toksisitas Akut Ekstrak *Albertisia papuana* Becc. pada *Daphnia magna* dan *Danio rerio*. *Biota*, 3(3), 96-103.
- Purwayantie, S., Santoso, U., Supriyadi, & Garjito, M. (2013). Umami potential from crude extract of Bekkai lan (*Albertisia papuana* Becc.) leaves, an indigenous plant in East Kalimantan-Indonesia. *International Food Research Journal*, 20, 545-549.
- Purwayantie, S., Sediawan, W. B., & Saloko, S. (2018). *Albertisia papuana* Becc. An Indigenous Plant of Indonesia, Prospective as A Food and Medicine Ingredients, A Review. PATPI-SEAFEST International Conference Science-based Ingredients: The Future of Food in Asia At: Jakarta, Indonesia.
- Robi, Y., Kartikawati, S.M., & Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130-142.
- Rosnah, Hendra M., Kusumawati E. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Simplisia Daun Apah (*Albertisia*

- papuana*) Yang Digunakan Sebagai Penyedap Makanan Oleh Masyarakat Kab. Tana Tidung Terhadap Angka Cemar Mikroba. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 22-27.
- Shaheen, H., J. Nazir, S.S. Firdous, A. U.R. Khalid. (2014). Cosmetic Ethnobotany Practiced By Tribal Women Of Khasmir Himalayas. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, 4, 239-250.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons: Jurnal Etika Sosial*, 21(1), 113-140.
- Susiarti, S. & Setyowati, F. M. (2005). Bahan Rempah Tradisional Dari Masyarakat Dayak Kenyah Di Kalimantan Timur. *Biodiversitas*, 6(4), 285-287.
- Tribudiarti, M., Syamsuardi & Nurainas. (2018). Studi Etnobotani Jenis Rempah Yang Digunakan Dalam Bumbu Masakan Tradisional Adat di Kerajaan Rokan Hulu, Riau. *Berita Biologi*, 17(2), 175-182.
- Turner, N. J., Luczaj, L. J., Migliorini, P., Pieroni, A., Dreon, A. L., Sacchetti, L. E., & Paoletti, M. G. (2011). Edible and Tended Wild Plants. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30(1), 198-225.
- Uluk, A., Sudana, M. & Wollenberg, E. (2001). *Ketergantungan Masyarakat Dayak Terhadap Hutan di Sekitar Taman Nasional Kayan Mentarang*. Bogor: CIFOR.
- Whittier, H. B. (1973). Social Organization and Symbols of Social Differentiation. An Ethnographic Study of The Dayak Kenyah of East Kalimantan (Borneo). Ph.D. Dissertation. Michigan State University.
- Zuhud, E. A. M., Sofyan, K., Prasetyo, L. B., & Kartodihardjo, H. (2007). Sikap Masyarakat dan Konservasi: suatu analisis kedawung (*Parkia timoriana* (DC) Merr.) sebagai stimulus tumbuhan obat bagi masyarakat, kasus di Taman Nasional Meru Betiri, Jawa Timur. *Media Konservasi*, 12(1), 22-32.