

Bahan Rempah Tradisional dari Masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur

Traditional spices of Dayak Kenyah society in East Kalimantan

SITI SUSIARTI^{*}, FRANCISCA MURTI SETYOWATI

Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Bogor 16122

Diterima: 17 Pebruari 2005. Disetujui: 29 April 2005.

ABSTRACT

The diversity of plant in Indonesia is high, including variety of spices, which have been known by Indonesian society since long time ago. Several very popular plants are clove (*Syzygium aromaticum*), pepper (*Piper nigrum*), cinnamon (*Cinnamomum burmanii*), and nutmeg (*Myristica fragrans*). Variety of spices has connection with cultures. In each region and society, they have a special spices in their traditional food. The research was conducted in villages in Pujungan district and other places in East Kalimantan Province and commonly Dayak Kenyah society. The methods used for this study was by interviewing of local society and direct observation in the fields where plant spices occurred. The results indicated that traditional Dayak in East Kalimantan used bekai (*Albertisia papuana* Becc.), payang aka (*Hodgsonia macrocarpa* (Bl.) Cogn.), payang kurek (*Aleurites moluccana* (L.) Willd.), payang kayu (*Pangium edule* Reinw.), payang lengku (*Ricinus communis* L.), and payang salap (*Sumbaviopsis albicans* (Blume) J.J.Sm.) for preparing their food with certain method.

© 2005 Jurusan Biologi FMIPA UNS Surakarta

Key words: traditional spices, Dayak Kenyah, East Kalimantan.

PENDAHULUAN

Keanekaragaman sumber daya hayati di Indonesia cukup tinggi termasuk sebagai bahan rempah. Bahan rempah telah dikenal sejak berabad-abad yang lalu. Beberapa di antara yang sangat terkenal adalah cengkeh, lada, kayu manis, dan pala. Cengkeh sudah dikenal beratus-ratus tahun sebelum masehi, saat itu cengkeh digunakan untuk keperluan rempah-rempah dan wangi-wangian (Hadipoentyanti dan Rostiana, 1992).

Kalimantan Timur dihuni oleh beberapa suku bangsa yaitu Banjar, Kutai, Tunjung, Benuaq, Bahau, dan Kenyah. Kenyah sendiri terdiri dari sub-sub kelompok seperti Umaq Jalan, Umaq Tau, Umaq Baka, Umaq Timai, Umaq Bakung, dan lain-lain (Melalatoa, 1995). Dengan sarana dan prasarana yang terbatas, masyarakatnya telah mengembangkan pengetahuan, sistem kepercayaan, sistem sosial, menghimpun pengalaman demi pengalaman dalam rentang waktu yang sudah amat panjang. Mereka mengembangkan pengetahuan dengan mengolah alam sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan akan pangan, rumah, sandang dan lain-lain. Bumbu adalah bahan yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap, termasuk garam, terasi, cuka, gula, rempah dan sebagainya. Sedangkan rempah adalah bumbu yang berasal dari tumbuhan, baik segar maupun kering yang dicampurkan pada masakan sebagai penyedap (Soediartha *et al.*, 1978;

Purwadarminta, 1982; Somaatma-dja, 1985; Rismunandar, 1988). Setiap daerah atau tiap suku bangsa mempunyai kekhasan tersendiri dalam mengelola tumbuhan untuk dijadikan masakan tradisional. Untuk mengungkap pengetahuan tradisional masyarakat lokal dalam mengelola sumber daya alam di sekitarnya, terutama tentang bahan rempah tradisional, maka diadakan penelitian pada masyarakat Dayak Kenyah di daerah Kalimantan Timur.

BAHAN DAN METODE

Penelitian dilakukan di beberapa desa di Kecamatan Pujungan meliputi: desa Long Alango, desa Long Apan Baru, dan desa Apauping; Kecamatan Mentarang meliputi: desa Paking, dan Kecamatan Kayan Hulu meliputi: Long Sei Barang. Semuanya termasuk dalam wilayah Kabupaten Malinau dan Bulungan di Kalimantan Timur. Masyarakat di desa-desa tersebut umumnya terdiri dari beberapa sub etnik dari Dayak Kenyah, Dayak Lun Dayeh, dan Dayak Punan. Untuk mengetahui tradisi dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan rempah dilakukan wawancara dan pengamatan langsung di lapangan. Wawancara dilakukan dengan masyarakat setempat yang tahu banyak tentang bahan rempah tradisional termasuk proses pembuatannya. Juga dicatat nama lokal, bagian yang digunakan, dan tempat tumbuhnya. Material yang ditemukan, dibuat herbarium untuk keperluan identifikasi, serta dibandingkan dengan spesimen lain koleksi Herbarium Bogoriense-LIPI, Bogor untuk mengetahui daerah penyebarannya.

♥ Alamat korespondensi:

Jl. Ir. H. Juanda 22, Bogor 16122.

Tel.: +62-251-322035. Fax.: +62-251-336538.

e-mail: herbogor@indo.net.id.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemanfaatan tumbuhan

Setiap daerah atau 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. Mereka memanfaatkan bahan rempah tersebut dari lingkungan yang ada di sekitarnya, selain dari pekarangan juga dari hutan yang tumbuh liar. Menurut Chin (1985), bahan makanan masyarakat Dayak Kenyah yang penting berasal dari tumbuhan yang sudah dibudidayakan di sekitarnya, dari sungai, hewan berburu dan tetumbuhan di hutan. Masyarakat bermukim di sekitar hutan. Sedangkan lokasi penelitian berada di sekitar dan di dalam Taman Nasional Kayan Mentarang. Menurut Setyowati (2000), terdapat 138 jenis tumbuhan bahan pangan yang dimanfaatkan masyarakat Dayak Kenyah Lepo' Ma'ut di Long Alango, Kecamatan Pujungan, baik yang diambil dari pekarangan maupun hutan.

Masyarakat Dayak Kenyah, memanfaatkan bahan rempah dari tumbuhan di sekitarnya seperti bekai (*Albertisia papuana* Becc.), 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* (Blume) J.J.Sm.). Beberapa jenis tumbuhan rempah juga dikenal di daerah lain, seperti *Amomum acre* di Makassar, *Bouea macrophylla* di Jawa Barat, *Garcinia macrophylla* di Sumatra Barat dan Sumatra Utara (Rugayah dkk., 1989).

Bekai atau mekai atau afak yang diambil adalah bagian daunnya dan dimanfaatkan untuk bahan penyedap, bahkan dikenal sebagai vetsin Dayak Kenyah. Daunnya dikeringkan di bawah sinar matahari lalu ditumbuk sampai halus dan dapat disimpan kalau sewaktu-waktu diperlukan. Daun yang sudah halus ini dapat dicampur dengan sayur lainnya sebagai penyedap, tetapi umumnya dicampur dengan daun ubi kayu yang sudah ditumbuk lalu ditumis.

Macam-macam payang di antaranya adalah payang aka, payang salap, payang lengku, payang kurek dan payang kayu, semuanya dapat dibuat menjadi makanan semacam terasi dengan diolah terlebih dahulu. Caranya buah dibelah, diambil bijinya, direbus, dibiarkan kira-kira 1 minggu sampai busuk, dibakar, diambil bagian dalamnya, ditumbuk, dimasukkan ke dalam bambu dan diletakkan di atas perapian kira-kira 2 hari sampai didapatkan semacam terasi yang dimanfaatkan untuk bahan penyedap. Terasi ini dapat dicampur sayur atau sambal. Terasi yang dibuat dari payang kayu (*Pangium edule*) cenderung merupakan antioksidan meskipun kurang efektif (Hudiyono dkk., 2001).

Pengolahan bahan rempah dilakukan secara sederhana. Bahan rempah tradisional sangat menguntungkan tanpa adanya bahan kimia seperti mono sodium glutamat (MSG) yang umum dimanfaatkan sebagai bahan penyedap oleh masyarakat. Namun hal ini masih perlu diteliti lebih lanjut khususnya tentang kandungan kimianya. MSG ini dibuat melalui proses hidrolisis protein yang dianggap sebagai pencemar karena bersifat karsinogenik antara lain asam piroglutamat, mono dan dikloropropanol, serta amino heterosiklik (Napitupulu, 2002).

Nama lokal tumbuhan biasanya mempunyai arti. Misal payang aka, kata "aka" dimaksudkan untuk menyebut habitus tumbuhan yang merambat/liana, sedangkan kata "payang" dimaksudkan untuk menyebut tumbuhan yang dimanfaatkan untuk terasi. Begitu pula payang kayu,

tumbuhan ini dapat dimanfaatkan untuk terasi dengan habitus berupa pohon atau berkayu. Dalam upaya pengembangan beberapa jenis bahan rempah yang sering dimanfaatkan masyarakat Dayak Kenyah, masih perlu usaha pelestariannya terutama bekai, payang aka dan payang salap karena masih belum atau jarang dibudidayakan.

Gatra botani dari masing-masing rempah

Payang aka (*Hodgsonia macrocarpa* (Blume) Cogn. sin.: *Hodgsonia capniocarpa* Ridley) termasuk suku Cucurbitaceae. Payang aka ini berperawakan terna memanjang, panjangnya mencapai 20-30 m. Daunnya bercuping tiga, panjang dan lebarnya 15-25 cm. Buahnya bertipe buah buni, berbentuk agak bulat, berukuran (7-12)x(10-16) cm². Bijinya 6-12 butir, tebal, berbentuk bulat telur gepeng (3-7)x3x(1-2) cm³. Tumbuhan ini dapat bertahan hidup sampai umur 60-70 tahun (Heyne, 1987). Penyebarannya di daerah Kecamatan Pujungan cukup banyak. Dalam koleksi Herbarium Bogoriense, spesimen ini ditemukan sejak ekspedisi Borneo tahun 1893. Tumbuhan ini juga ditemukan di lokasi lain di Kalimantan, seperti: Kutai Barat, Sampit, Sambas, dan kawasan Malesia bagian barat lainnya. Bahkan menurut Verheij dan Coronel (1997) penyebarannya sampai India, Thailand, Indochina, dan Cina bagian selatan. Nama daerah lainnya adalah: akar kepayang, akar kepawang (Jawa), areuy picung celeng (Sunda), bilungking (Sumatra), khua mak khing (Laos), dai hai (Vietnam), dan kadam seed (Inggris). Bijinya dapat dimakan, juga menghasilkan minyak yang dapat digunakan sebagai obat tradisional. Di lokasi penelitian, bijinya yang dimanfaatkan sebagai bahan penyedap. Menurut Perry dan Metzger (1980), di Semenanjung Malaya, air rebusan daun dari *Hodgsonia macrocarpa* diminum untuk mengobati demam dan masalah hidung, sedangkan di Kalimantan, minyak dari biji *Hodgsonia macrocarpa*, ampas daun *Kaempferia*, dan kelapa dimanfaatkan sebagai minyak gosok untuk mengobati bengkak pada dada.

Payang kurek (*Aleurites moluccana* (L.) Willd.) termasuk suku Euphorbiaceae. Habitus berupa pohon besar, dengan tinggi mencapai 10-40 m, tajuk daunnya besar dan tampak keputihan. Daun berseling, tunggal, daun penumpu kecil, lekas luruh, dan panjang tangkai sampai 30 cm. Di lokasi penelitian tumbuhan ini cukup banyak dan bijinya dimanfaatkan sebagai bahan penyedap. Jenis ini termasuk tumbuhan rempah yang penting di Indonesia (Guzman dan Siemonsma, 1999).

Payang salap (*Sumbaviopsis albicans* (Blume) J.J.Sm.) termasuk suku Euphorbiaceae. Tumbuhan ini berbentuk pohon, tinggi dapat mencapai 8-10 m. Helaian daun membulat telur. Buah membulat, terdiri 3 cuping berbentuk kapsul 3,3x1,5 cm², berwarna coklat keemasan. Spesimen koleksi Herbarium Bogoriense, didapatkan dari Kutai bagian barat pada tahun 1925, Borneo bagian barat yang diambil dari hutan primer, Berau, Sandakan dan Tawao. Di lokasi penelitian tumbuhan ini jarang ditemukan. Biji dimanfaatkan sebagai bahan penyedap. Menurut Perry dan Metzger (1980), di Indochina batang dan daun jenis ini dimanfaatkan untuk mengobati sakit demam.

Payang lengku (*Ricinus communis* L.), termasuk suku Euphorbiaceae. Habitus berbentuk pohon kecil atau perdu dengan tinggi 1-5 m. Letak daun tersusun secara spiral, hijau gelap saat tua, panjang daun penumpu 1-3 cm; tangkai daun membundar, panjang 3,5-50 cm. Buah menjorong, berbentuk kapsul agak bulat, panjang 15-25 mm, berwarna coklat, berduri atau licin. Biji menjorong, panjang 9-17 mm, mampat; kulit biji berkilau dengan

sumbat tembaga pada dasarnya. Tumbuhan yang berasal dari Afrika Timur ini sudah tumbuh kira-kira 6000 tahun yang lalu di Mesir (Seegeler dan Oyen, 2001). Di lokasi penelitian tumbuhan ini termasuk jarang ditemukan. Biji dimanfaatkan sebagai bahan penyedap.

Payang kayu (*Pangium edule* Reinw.), termasuk suku Flacourtiaceae. Habitus berupa pohon besar, diameter mencapai 1 m dan tinggi pohon mencapai 40 m dengan tajuk lebat. Letak daun tersusun secara spiral, tunggal, membulat telur-menjangtung, (10-)12-30(-60)x8-20(-40) cm², hijau tua, gundul, berkilau di bagian atas dan gelap di bagian bawah. Buah merekah, asimetrik melonjong sampai bulat telur, 15-25(-30) cm, berwarna kecoklatan. Biji berbentuk hampir segitiga (3-)4-6x2-3(-4) cm², berminyak, berdaging, manis, mempunyai aroma, berwarna putih kehijau-hijauan jika segar dan setelah itu berwarna hitam. Di lokasi penelitian tumbuhan ini termasuk jarang ditemukan. Biji dimanfaatkan sebagai bahan penyedap.

Bekai (*Albortisia papuana* Becc.) termasuk suku Menispermaceae. Nama lokal lainnya adalah: mekai (Punan Benalui), afak (Dayak Lun Dayeh, Abai). Nama lokal becai juga digunakan oleh masyarakat Dayak Kenyah di Serawak (Forman, 1986). Tumbuhan ini berupa liana, agak licin, berwarna kehitaman saat kering. Tangkai daun membengkak pada kedua ujungnya, agak gundul, 2-10 cm; helaian daun lonjong menjorong atau menjorong, permukaan daun berkilau, tipis, dan menjangat. Spesimen koleksi Herbarium Bogoriense, didapatkan dari ekspedisi Borneo pada tahun 1896, serta dari kawasan Malesia lainnya seperti Sulawesi, Jawa, Maluku, dan pulau Irian (New Guinea). Di daerah Pujungan termasuk jarang ditemukan dan biasanya diambil dari hutan. Sedangkan di desa Paking, Kecamatan Malinau, Kalimantan Timur, tumbuhan ini sudah dibudidayakan di pekarangan. Daun dimanfaatkan sebagai bahan penyedap bahkan dikenal sebagai vetsin Dayak Kenyah.

KESIMPULAN

Masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur pada umumnya masih memanfaatkan bahan rempah tradisional khususnya sebagai bahan penyedap masakan seperti becai (*Albortisia papuana* Becc.), payang aka (*Hodgsonia macrocarpa* (Bl.) Cogn.), payang kurek (*Aleurites moluccana* (L.) Willd.), payang kayu (*Pangium edule* Reinw.), payang lengu (*Ricinus communis* L.), dan payang salap (*Sumbaviopsis albicans* (Blume) J.J.Sm.). Perlu

usaha pelestarian beberapa jenis bahan rempah terutama becai, payang aka, dan payang salap karena populasinya di lokasi penelitian jarang serta belum atau jarang dibudidayakan secara intensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Chin, S.C. 1985. *Agriculture and Resource Utilization in a Lowland Rainforest Kenyah Community. Special Monograph No. 4*. Kuching: The Museum of Kuching, Sarawak.
- Forman, L.L. 1986. Menispermaceae. In: *Spermatophyta, Flowering Plants. Flora Malesiana* 1 (10): 157-253.
- Guzman, C.C. de and J.S. Siemonsma (eds.). 1999. *Spices. Plant Resources of South-East Asia No.13*. Leiden: Backhuys Publishers.
- Hadipoentiyanti, E. dan O. Rostiana. 1992. Pemanfaatan Tanaman Rempah Dalam Kehidupan Masyarakat Indonesia. Dalam: Nasution, R.E., S. Riswan, P. Tjitropranoto, E.B. Walujo, W. Martowikrido, H. Roematyo dan S.S. Wardoyo (eds.). *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani*, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan R.I., Departemen Pertanian R.I., LIPI dan Perpustakaan Nasional; Cisarua, Bogor, 19-20 Pebruari 1992.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid III. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan & Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Hudiyono, S., Susilowati, S. Nurulita, L. Komalasari, and S. Kosela. 2001. Inhibition activity of the fermented *Pangium edule* Reinw. fraction to the enzymatic oxidation of linoleic acid. In: Kosela, S., W. Priyono, E. Saepudin, S. Hudiyono, and F. Roza (eds.). *Proceeding of the International Seminar on Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources*. Universitas Indonesia dan UNESCO, Depok, Indonesia, June 5-7, 2001.
- Melalatoa, M.J. 1995. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Napitupulu, R.N.R. 2002. Vetsin, si pembuat sensasi. *Alam Kita* 11 (2): 19-22.
- Perry, L.M. and J. Metzger. 1980. *Medicinal Plants of East & Southeast Asia. Attributed Properties & Uses*. London: The MIT Press.
- Purwadarminta, W.J.S. 1982. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Rismunandar. 1988. *Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Bandung: Penerbit Sinar Baru.
- Rugayah, D. Sulistiarini, T. Djarwaningsih, and E.A. Widjaja. 1989. South-East Asian Spices: Present State and Future Prospects as Exemplified by Indonesian Cooking. In: Siemonsma and Wulijarni-Soetjipto (eds.). *Proceeding of the First PROSEA International Symposium*. Bogor: PROSEA.
- Seegeler, C.J.P. and L.P.A. Oyen. 2001. *Ricinus communis* L. In: Vossen and Umali (eds.). *Plant Resources of South East Asia No. 14*. Leiden: Backhuys Publishers.
- Setyowati, F.M. 2000. Keanekaragaman tumbuhan pangan oleh Suku Dayak Kenyah di Hulu Sungai Bahau Kalimantan Timur. *Biosfera* 17: 25-33.
- Soediartha, A., E. Guhardja, dan H. Sudarmadi. 1978. *Bumbu dan Rempah*. Bogor: Departemen Ilmu dan Kesejahteraan Keluarga Pertanian, IPB.
- Somaatmadja, D. 1985. *Rempah-rempah Indonesia*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Verheij, E.W.M. and R.E. Coronel (eds.). 1997. *Buah-buahan yang Dapat Dimakan. Prosea. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2*. Jakarta: P.T. Gramedia Pustaka Utama dan Prosea Indonesia.