

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki sumber daya alam yang beranekaragam, khususnya sumber daya alam hayati yang memiliki peranan penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Peranan penting tersebut dapat dilihat dari begitu banyaknya penggunaan sumber daya alam hayati, antara lain sebagai bahan pangan, obat-obatan, kosmetik, pewarna, dan perlengkapan upacara adat.

Ada berbagai jenis tumbuhan yang dipergunakan untuk bahan pangan khususnya dalam pembuatan masakan tradisional. Rempah-rempah adalah tumbuhan yang biasa tumbuh di daerah sekitar pemukiman dan dibudidayakan oleh sebagian masyarakat untuk digunakan sebagai pengawet atau bumbu pelengkap rasa dalam masakan khas suatu daerah.

Cara pengolahan rempah-rempah dalam berbagai jenis masakan telah menjadi suatu budaya lokal yang diwariskan oleh nenek moyang. Hingga saat ini tradisi pemanfaatan tumbuhan rempah dalam pembuatan makanan masih dilestarikan oleh banyak etnis di seluruh Indonesia. Dalam pengolahan rempah-rempah untuk aneka makanan tradisional sebagian besar bahan-bahan yang digunakan berasal dari alam sekitar dan biasanya pengolahan rempah-rempah berdasarkan kearifan lokal. Dengan demikian makanan yang dihasilkan relatif bebas dari pengaruh zat-zat kimia.

Makanan tradisional menjadi suatu ciri khas bagi etnis tertentu karena memberikan citarasa yang khas. Namun seiring berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan, masyarakat mulai mengonsumsi masakan siap saji atau *instan*. Peneliti menduga hal ini dapat mengurangi pengetahuan dalam tradisi kuliner khas masyarakat itu sendiri. Kurangnya usaha untuk melestarikan pengetahuan tentang proses pengolahan jenis-jenis tumbuhan rempah mengakibatkan generasi muda kurang mengenal akan tradisi kuliner dengan memanfaatkan tumbuhan sekitar khususnya rempah-rempah sebagai bahan pangan dan bumbu masakan.

Rempah-rempah yang tumbuh dilingkungan sekitar dimanfaatkan dengan pengetahuan yang sudah menjadi tradisi. Rempah-rempah ini banyak digunakan sebagai bahan pangan dan bumbu masakan tradisional. Masakan yang dihasilkan berupa masakan khas yang mempunyai makna simbolik dalam tradisi kuliner suatu etnis. Etnis Mandailing di Sumatera Utara adalah salah satu kelompok etnis yang banyak memanfaatkan rempah-rempah dalam tradisi kuliner mereka karena menghasilkan masakan dengan citarasa khas, tekstur yang menarik, aroma yang sesuai dengan selera khas Mandailing. Berbagai jenis rempah-rempah dipergunakan oleh etnis Mandailing ini, baik dalam pembuatan *ikkayu* (bahasa setempat untuk menyebutkan lauk) maupun dalam pembuatan kue-kue. Dengan demikian rempah-rempah dianggap sebagai bahan pangan yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan kelompok etnis ini.

Rempah-rempah yang dipergunakan umumnya berasal dari daerah sekitar. Karena rempah-rempah merupakan bahan pangan yang digunakan sebagai pelengkap untuk makanan sehari-hari, maka banyak yang menanam sendiri

tumbuhan rempah di halaman rumah mereka. Untuk memudahkan mereka mendapatkan tumbuhan rempah serta memberikan kesempatan bagi tetangga untuk mendapatkannya. Bagi orang Mandailing rempah-rempah mempunyai fungsi yang kuat bukan saja sebagai penyedap atau pelengkap dalam pembuatan makanan khas mereka, tetapi fungsinya lebih dari itu yakni terwujudnya kedekatan dilingkungan sekitar dan membuat perasaan seperti berada di kampung halaman.

Ini dikarenakan terdapat rumah makan khas Mandailing di kota-kota besar Sumatera Utara seperti Medan, Binjai, Tebing Tinggi dan Pematang Siantar yang mayoritas penduduknya bukan etnis Mandailing. Tetapi masakan khas Mandailing ini tetap dikonsumsi oleh masyarakat setempat walaupun masakan ini relatif lebih mahal harganya dari masakan lainnya. Disebabkan masakan khas Mandailing memiliki citarasa yang khas maka penikmat masakan ini tidak hanya berasal dari masyarakat Mandailing saja namun etnis lain juga menikmati masakan khas Mandailing tersebut.

Berdasarkan hal diatas, maka peneliti yang berasal dari etnis Mandailing sendiri tertarik untuk meneliti penggunaan tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner etnis Mandailing di Desa Aek godang Kecamatan Hulu Sihapas Kabupaten Padang Lawas Utara(Paluta).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan ketertarikan penulis untuk meneliti lebih dalam Etnobotani tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner etnis Mandailing, maka penulis mengidentifikasi beberapa masalah yang akan diteliti yakni:

1. Jenis rempah yang dimanfaatkan sebagai tradisi kuliner dalam etnis Mandailing di Desa Aek Godang.
2. Manfaat jenis rempah tersebut dalam tradisi kuliner dalam etnis Mandailing di Desa Aek Godang.
3. Apa saja tradisi kuliner khas Mandailing dan bagaimana cara pengolahan rempah-rempah sehingga menjadi tradisi kuliner khas etnis Mandailing di Desa Aek Godang.
4. Bagaimana proses pelestarian pengetahuan pemanfaatan tumbuhan rempah dari generasi ke generasi.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah ditetapkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apa jenis rempah yang dimanfaatkan sebagai tradisi kuliner dalam etnis Mandailing di Desa Aek Godang?
2. Apa manfaat jenis rempah tersebut dalam tradisi kuliner etnis Mandailing di Desa Aek Godang?
3. Apa saja tradisi kuliner khas mandailing dan bagaimana cara pengolahan rempah-rempah sehingga menjadi sebuah tradisi tradisi kuliner dalam etnis Mandailing yang menggunakan rempah di Desa Aek Godang?
4. Bagaimana proses pelestarian pengetahuan pemanfaatan tumbuhan rempah dari generasi ke generasi?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui jenis rempah-rempah yang dimanfaatkan dalam tradisi kuliner etnis Mandailing di Desa Aek Godang.
2. Untuk mengetahui manfaat jenis rempah tersebut dalam tradisi kuliner etnis Mandailing di Desa Aek Godang.
3. Untuk mengetahui apa saja tradisi kuliner khas mandailing dan cara pengolahan rempah-rempah sehingga menjadi ciri khas etnis mandailing di Desa Aek Godang.
4. Untuk mengetahui bagaimana proses pelestarian pengetahuan pemanfaatan tumbuhan rempah dari generasi ke generasi.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan etnobotani tumbuhan rempah dan sebagai perbandingan bagi peneliti lain yang mengkaji etnobotani tumbuhan rempah dalam tradisi kuliner etnis Mandailing.
2. Memberikan pemikiran bagi orang-orang yang berasal dari etnis Mandailing untuk melestarikan tradisi kuliner yang memanfaatkan sumber daya hayati.
3. Sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan bagi penulis.