

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bangsa Indonesia merupakan satu di antara negara bangsa yang ada di dunia, memiliki kekayaan alam maupun budaya yang sangat berlimpah. Sebagai negara kepulauan yang terbentang dari Sabang sampai Merauke membawa potensi yang bervariasi sesuai dengan karakter alam dan budaya beribu ragam suku bangsa. Salah satu potensi yang dimiliki bangsa Indonesia dengan beribu ragam suku bangsa yaitu pemanfaatan tumbuh-tumbuhan yang ada disekitar lingkungan dan alam untuk dijadikan berbagai kegunaan. Seperti digunakan untuk rempah-rempah terhadap kuliner yang dimiliki suatu etnis dan merupakan salah satu kearifan lokal.

Kearifan pada masyarakat Indonesia merupakan pengetahuan asli dari masyarakat yang tinggal di pedesaan. Pengetahuan asli itu bermanfaat untuk mengatur kehidupan manusia baik mengatur hubungan antar manusia dalam suatu masyarakat, hubungan manusia dengan alam maupun hubungan manusia dengan Tuhan. Pengetahuan asli seperti itu dapat diwariskan secara turun temurun dari satu generasi ke generasi lain yang terus menerus dipedomani dalam kebiasaan kehidupan mereka dalam mengelola mata pencaharian dan memperkuat kepribadian. Keragaman suatu kebudayaan sangat di pengaruhi oleh keragaman ekologi dan keragaman ekosistem dimana suatu komunitas tersebut berada. Beragamnya keadaan tersebut akan mengkondisikan masyarakat dan pemanfaatan sumberdaya alam pada lingkungan dimana mereka tempati. Sebagai

komponen lingkungan, tumbuhan secara langsung mempunyai peranan yang sangat penting dalam kehidupan suatu masyarakat, khususnya tumbuhan rempah untuk bahan pangan.

Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara pada etnis Angkola adalah salah satu contoh masyarakat di Indonesia yang masih memanfaatkan tumbuhan rempah dalam kuliner sebagai makanan yang masih tradisional. Memperoleh suatu tumbuhan rempah masyarakat mempunyai pengetahuan tersendiri dalam melestarikannya. Banyak masyarakat berkebun dan sebagian juga memanfaatkannya dengan menanam rempah di sekitar pekarangan rumahnya, beberapa jenis rempah sengaja di tanam untuk mudah memperolehnya dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Selain mudah untuk memperolehnya masyarakat Angkola juga sangat antusias untuk saling berbagi kepada tetangga tanpa ada transaksi jual beli. Ini adalah salah satu contoh bagi masyarakat etnis Angkola yang ikatan persaudaraannya masih kuat, sehingga sama-sama bisa menikmati tanpa mengharapkan imbalan. Memperoleh rempah lainnya masyarakat mengambilnya dari hutan secara langsung tidak perlu di pelihara karena merupakan tumbuhan liar. Pengolahan makanan masyarakat di Kecamatan Portibi pada etnis Angkola memanfaatkan rempah sebagai bumbu, penyedap rasa makanan, penguat citarasa, pengharum dan beberapa diantaranya adalah pewarna makanan alami. Bagian tumbuhan rempah yang di manfaatkan oleh masyarakat etnis Angkola seperti daun, biji, buah, kulit dan kayu untuk menguatkan cita rasa kuliner pada etnis Angkola.

Pengetahuan masyarakat di Kecamatan Portibi pada etnis Angkola tentang tumbuhan rempah ini masih terpelihara karena merupakan tradisi secara turun temurun dari nenek moyang. 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 diseluruh Indonesia khususnya di Kecamatan Portibi pada etnis Angkola.

Pengelolaan rempah pada masyarakat di Kecamatan Portibi untuk makanan aneka tradisional sebagian besar bahan-bahan yang digunakan berasal dari alam sekitar, seperti pengolahan yang berdasarkan kearifan lokal. Makanan tradisional juga dipandang lebih aman dikonsumsi dibanding makanan yang dipasarkan yang banyak mengandung zat-zat kimia, maka makanan yang dihasilkan relatif bebas dari pengaruh zat-zat kimia.

Pengetahuan dalam pemanfaatan rempah sebagai bahan makanan tradisional yang menjadi suatu ciri khas bagi etnis Angkola sangat penting untuk dilestarikan oleh masyarakat supaya tetap memiliki kebudayaan yang khas. Akan tetapi berputarnya zaman menjadi ke era globalisasi dimana pola pikir masyarakat sudah berubah dan berpikir secara *instant*. Pengetahuan dalam pemanfaatan rempah yang diwariskan secara turun temurun sudah mulai terkikis dan menghilang pada generasi muda dan hanya dipahami *hatobangon* (nenek-nenek pada etnis Angkola), *umak-umakpardahan* (ibu rumah tangga) maupun juru masak rumah makan Angkola. Oleh karena itu, peneliti ingin meneliti dan menggali lebih dalam tentang tumbuhan rempah, manfaat serta cara pengolahan

rempah pada kuliner etnis Angkola. Berdasarkan latar belakang masalah yang peneliti uraikan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Rempah Kuliner Etnis Angkola: (Studi Etnobotani di Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara)**”.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka peneliti mengidentifikasi beberapa masalah yang akan diteliti yaitu:

1. Sistem pengetahuan etnis Angkola mengenai rempah pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.
2. Jenis-jenis rempah pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.
3. Bagian tumbuhan rempah (daun, biji, buah, kulit, kayu) yang di manfaatkan pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.
4. Manfaat rempah pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.
5. Pengolahan rempah pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Untuk menghindari semakin luasnya penelitian ini, maka penulis membatasi permasalahan yang akan diteliti. Agar masalah yang diteliti lebih jelas dan peneliti berfokus kepada: Sistem pengetahuan etnis Angkola terhadap rempah dan manfaatnya,sertacara pengolahan rempah pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi Kabupaten Padang lawas Utara.

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana sistem pengetahuan etnis Angkolan mengenai rempah dan manfaatnya pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi?
2. Bagaimana cara pengolahan rempah kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui sistem pengetahuan etnis Angkola mengenai rempah dan manfaatnya pada kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.
2. Mengetahui pengolahan rempah kuliner etnis Angkola di Kecamatan Portibi.

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

1. Secara Teoritis
  - a. Manfaat penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat mengembangkan bidang etnobotani mengenai tumbuhan rempah pada kuliner etnis Angkola.
  - b. Menjadi bahan rujukan dan referensi untuk penelitian-penelitian yang relevan dimasa yang akan datang.

## 2. Secara Praktis

- a. Penelitian ini dapat berguna sebagai penambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang etnobotani tumbuhan rempah pada kuliner etnis Angkola.
- b. Penelitian ini dapat berguna sebagai sumber informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan tumbuhan yang berpotensi sebagai tumbuhan rempah untuk bahan pangan, serta untuk tetap melestarikan jenis-jenis tanaman yang dianggap langka dan perlu dilestarikan.
- c. Penelitian ini dapat sebagai bahan masukan dan bahan perbandingan bagi peneliti selanjutnya mengenai etnobotani tumbuhan rempah pada kuliner etnis Angkola.