

**KEANEKARAGAMAN TUMBUHAN BUMBU BEBERAPA MASAKAN  
TRADISIONAL MINANGKABAU**

**SKRIPSI SARJANA BIOLOGI**

**OLEH  
HAFIZHATUL HUSNA  
B.P. 05133047**



**JURUSAN BIOLOGI  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2011**

## ABSTRAK

Penelitian mengenai Keanekaragaman Tumbuhan Bumbu Beberapa Masakan Tradisional Minangkabau telah dilaksanakan mulai dari bulan April – November 2010 di dua wilayah Minangkabau di Sumatera Barat yaitu Darek dan Pasisia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi jenis dan kuantitas tumbuhan bumbu masak tradisional Minangkabau. Data dikumpulkan dengan melakukan wawancara terhadap beberapa informan kunci di setiap lokasi penelitian. Dari penelitian ini didapatkan 20 jenis tanaman bumbu masak yang tergolong kedalam 14 famili. Jenis-jenis tumbuhan yang didapatkan tergolong kepada bumbu Randang sebanyak 13 jenis, 17 jenis digunakan sebagai bumbu Gulai Cubadak dan 15 Jenis digunakan sebagai bumbu Gulai Ikan. Jumlah jenis tumbuhan bumbu antara wilayah Darek dan Pasisia adalah sama yaitu 17 jenis namun berbeda jenis tumbuhannya. Didapatkan tiga jenis tumbuhan bumbu yang spesifik di daerah Darek yaitu *Averrhoa belimbii*, *Alleurites moluccana* dan *Piper nigrum* dan tiga jenis tumbuhan bumbu yang spesifik untuk daerah Pasisia yaitu *Myristica fragrans*, *Eugenia aromatica* dan *Amomum cardamomum*. Kesamaan kuantitas bumbu masak yang digunakan antara daerah yang dibandingkan, untuk Randang adalah Pariaman dengan Payakumbuh, yang diikuti oleh Padang Panjang, Bukittinggi dan Pesisir Selatan. Kemudian untuk Gulai Cubadak yaitu Bukittinggi dengan Payakumbuh yang diikuti dengan Padang Panjang, kemudian dengan Pariaman dan Pesisir Selatan. Dan untuk Gulai Ikan, kesamaan kuantitas dari yang paling dekat adalah Padang panjang dengan Payakumbuh yang diikuti oleh Bukittinggi kemudian Pariaman dan terakhir Pesisir Selatan.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tumbuhan saat ini menjadi salah satu penyedia bahan makanan bagi manusia, baik secara langsung ataupun tidak langsung. Secara langsung tumbuhan menyediakan bahan makanan pokok seperti gandum, beras dan jagung serta berbagai jenis sayuran dan buah-buahan yang penting untuk nutrisi manusia. Selain itu tumbuhan juga menjadi bahan olahan untuk produk lain seperti mentega, minyak goreng, susu kedelai, dan yang lainnya. Tumbuhan pun menjadi bahan makanan hewan yang juga menjadi makanan manusia atau dapat juga digunakan sebagai bahan pelengkap dalam pengolahan masakan-masakan manusia (Anonymous, 2009).

Telah diketahui bahwa jumlah jenis tanaman pangan yang sudah dibudidayakan secara besar-besaran tidak begitu banyak. Masyarakat Indonesia sendiri banyak menggunakan jenis-jenis tumbuhan untuk keperluan sehari-hari sebagai bahan pelengkap dalam pengolahan masakan atau sebagai bumbu masak. Tanaman-tanaman yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan ini biasa dikenal sebagai rempah-rempah. Menurut Sastrapradja, dkk (1989) *cit*, Hendra (2002), terdapat 55 jenis tanaman rempah-rempah yang secara teratur dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia, terutama yang tinggal di pedesaan.

Dalam kaitannya dengan pemanfaatan tumbuh-tumbuhan sebagai bumbu masakan, Indonesia memiliki berbagai jenis masakan tradisional daerah yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan dalam mengunjungi Indonesia. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki beragam jenis masakan tradisional yang khas adalah Sumatera Barat atau yang juga dikenal sebagai Minangkabau.

Minangkabau merupakan salah satu suku bangsa di Indonesia yang mendiami wilayah Sumatera Barat. Wilayah Minangkabau menurut Piliang (2009) terbagi seperti tergambar pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembagian Wilayah Minangkabau menurut Piliang (2009)

Berdasarkan Gambar 1 dapat diketahui bahwa wilayah Minangkabau terdiri atas “darek” dan “rantau”. Daerah darek, adalah daerah yang berada di sekitar Gunung Singgalang, Sago, dan Merapi yang terdiri atas tiga “luhak”, yakni Luhak Tanah Data, Luhak Agam, dan Luhak Limo Puluah Koto. Daerah darek ini disebut juga sebagai daerah asal Minangkabau (Sahrul, 2005).

Darek merupakan daerah asal dari suku Minangkabau, dan rantau sebagai daerah perkembangan atau daerah taklukan. Hal ini tercermin dalam aturan adat Minangkabau yang menyatakan bahwa *luhak ba rantau* (luhak mempunyai rantau). Orang-orang yang mendiami daerah rantau awalnya adalah orang darek. Akibat perkembangan penduduk dan mendesakny kebutuhan hidup dan perekonomian, maka beberapa keluarga yang berasal dari darek melakukan migrasi (Sahrul, 2005).

Untuk wilayah Minangkabau yang terdapat di Propinsi Sumatera Barat, saat ini hanya dikenal dengan dua bagian saja yaitu darek dan “pasisia”. Hal ini dikarenakan untuk penyebutan daerah rantau biasanya sering digunakan pasisia saja. Walaupun sebenarnya pasisia hanyalah salah satu bagian dari rantau itu sendiri (Sahrul, 2005).

## V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang didapatkan maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Didapatkan 20 jenis tanaman yang tergolong kedalam 14 famili yang umum digunakan sebagai bumbu masakan tradisional Minangkabau. Dimana 13 jenis digunakan sebagai bumbu Randang, 17 jenis digunakan sebagai bumbu Gulai Cubadak dan 15 Jenis digunakan sebagai bumbu Gulai Ikan.
2. Jumlah jenis tumbuhan bumbu antara wilayah Darek dan Pasisia adalah sama yaitu 17 jenis namun berbeda jenis tumbuhannya.
3. Didapatkan tiga jenis tumbuhan yang spesifik didaerah Darek yaitu *Averrhoa belimbii*, *Alleurites moluccana* dan *Piper nigrum* dan tiga jenis spesifik untuk daerah Pasisia yaitu *Myristica fragrans*, *Eugenia aromatica* dan *Amomum cardamomum*.
4. Kesamaan kuantitas bumbu masak yang digunakan paling mirip antara daerah yang dibandingkan pada setiap masakan berturut-turut dari yang paling dekat ke yang paling jauh adalah :
  - a. Randang : Pariaman dengan Payakumbuh, yang diikuti oleh Padang Panjang, Bukittinggi dan Pesisir Selatan.
  - b. Gulai Cubadak : Bukittinggi dengan Payakumbuh yang diikuti dengan Padang Panjang, kemudian dengan Pariaman dan Pesisir Selatan
  - c. Gulai Ikan : Padang panjang dengan Payakumbuh yang diikuti oleh Bukittinggi kemudian Pariaman dan terakhir Pesisir Selatan

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2009. *Ethnobotany – Plant As Food*. <http://science.jrank.org/pages/2585/Ethnobotany.Html>. 15 Juni 2009
- Backer, C.A and Bakhuizen van den brink. 1963. *Flora Of Java Vol. I*. Wolters noordoff N.V. Groningen. Netherlend
- Backer, C.A and Bakhuizen van den brink. 1965. *Flora Of Java Vol. II*. Wolters noordoff N.V. Groningen. Netherlend
- Backer, C.A and Bakhuizen van den brink. 1968. *Flora Of Java Vol. III*. Wolters noordoff N.V. Groningen. Netherlend
- Balick, J. M. and Paul. A. Cox. 1996. *Plants, People And Culture, The Science Of Ethnobotany*. Scientific American Library. New York.
- Burkill, I.H. 1966. *A Dictionary of The Economic Product of The Malay Peninsula Vol. I*. Ministry of Agriculture And Co-Operatives, Kuala Lumpur. Malaysia.
- Corner, E.J.H. and Watanabe. 1969. *Collection Of Illustrated Tropical Plant*. kyoto
- Clifford, H.T. & W. Stephenson. 1975. *An Introduction to Numerical Classification*. Harvard Univ. Press.
- de Guzman, C.C. and Siemonsma J.S. (Editors). 1999. *Plant Resource of South-East Asia No. 13. Spices*. Backhyus Publishers, Leiden, The Netherlands. 400 pp.
- Dharmono. 2007. *Kajian Etnobotani Tumbuhan Jalukap (Centella asiatica L.) di Suku Dayak Bukit Desa Haratai 1 Loksado*. Bioscientiae 4. 71-78. [http://bioscientiae.unlam.ac.id/v4n2\\_dharmono.pdf](http://bioscientiae.unlam.ac.id/v4n2_dharmono.pdf). 6 Februari 2009.
- Djarwaningsih, T. 2005. *Capsicum spp. (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi*. Biodiversitas Vol. 6 No. 4. Hlm 292 – 296.
- Henderson, M. R. 1954. *Malayan Wild Flower, Monocotyledonae*. The Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.
- Hendra, M. 2002. *Pemanfaatan Tumbuhan Buah-Buahan dan Sayuran Liar oleh Suku Dayak Kenyah, Kalimantan Timur*. [http://rudycet.com/PPS702-ipb/medi\\_hendra.htm](http://rudycet.com/PPS702-ipb/medi_hendra.htm). 15 Juli 2009.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid I* Diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.