

Utilization of Forest Plants as Spices by Women in Benua Kencana Village, Sintang

Ellen Putri Yumita¹, Gusti Eva Tavita¹, Fathul Yusro^{1*}, Yeni Mariani¹

¹Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia;

Article History

Received : February 08th, 2025

Revised : March 15th, 2025

Accepted : April 10th, 2025

*Corresponding Author:

Fathul Yusro,

Fakultas Kehutanan,

Universitas Tanjungpura,

Pontianak, Indonesia;

Email: fathulyusro@gmail.com

Abstract: Spices have many benefits, especially as additional ingredients in cooking, traditional medicine and raw materials for the pharmaceutical and cosmetic industries. This study aims to identify forest plant species utilized as spices by women in Benua Kencana Village, Sintang Regency, and to understand their usage and processing practices. The research employed a survey method with semi-structured interviews involving 161 female respondents. Data analysis was conducted using *Use Value* (UV) and *Fidelity Level* (FL) to assess the degree of utilization and community trust in forest spice plants. The results indicate that the utilized plant parts include leaves, stems, fruits, and bark, serving various functions such as flavor enhancers (sweet, sour, and aromatic), tenderizers, preservatives, and neutralizers in cooking. The plants with the highest UV values (1.00) were *Garcinia xanthochynus* (asam kandis) and *Pycnarrhena cauliflora* (sengkubak), while those with the highest FL values (100%) included *Pycnarrhena cauliflora* (sengkubak), *Eryngium foetidum* (sumpak laut), *Garcinia xanthochynus* (asam kandis), *Baccaurea motleyana* (rambai), and *Baccaurea angulata* (benit). Women play a dominant role in the management and utilization of these spices, particularly in selecting, processing, and passing down knowledge about their uses. This study highlights the importance of documenting and preserving local knowledge to support food security and the conservation of natural resources.

Keywords: Ethnobotany, forest spice plants, *Use Value*, *Fidelity Level*, women's role.

Pendahuluan

Hutan tropis memiliki peran penting dalam menyediakan berbagai sumber daya alam yang dimanfaatkan oleh manusia, salah satunya adalah hasil hutan bukan kayu (HHBK) (Ramadhan et al., 2022); (Silalahi et al., 2019). HHBK merupakan sumber daya hayati yang mencakup produk nabati dan hewani serta produk turunannya, kecuali kayu. Berdasarkan Peraturan Menteri Kehutanan Nomor P.35/Menhut-II/2007, HHBK meliputi rotan, bambu, getah, daun, kulit, buah, madu, dan rempah-rempah. Pemanfaatan HHBK telah menjadi bagian dari mata pencaharian masyarakat, terutama di daerah yang bergantung pada sumber daya hutan (Pasaribu et al., 2021).

Di Indonesia, masyarakat memanfaatkan tumbuhan hutan sebagai rempah-rempah dan hal ini telah berlangsung secara turun-temurun dan menjadi bagian dari budaya kuliner. Rempah-rempah merupakan tumbuhan yang memiliki aroma khas dan berfungsi sebagai penambah cita rasa makanan (Nuraeni et al., 2022). Menurut (Pramesthi et al., 2020), rempah sering dikategorikan sebagai bumbu kering, sedangkan (Nabila et al., 2024) menyebutkan bahwa bumbu merupakan tanaman aromatik yang digunakan dalam bentuk segar maupun kering untuk meningkatkan cita rasa masakan. Selain sebagai bahan penyedap makanan, beberapa jenis rempah juga memiliki manfaat sebagai obat tradisional dan bahan baku industri farmasi (Pramesthi et al., 2020).

Penelitian mengenai pemanfaatan tumbuhan rempah telah dilakukan di beberapa daerah di Kalimantan Barat. Studi oleh (Wardhani, 2021) di Kabupaten Sintang menemukan 32 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu, terdiri atas 7 jenis rempah dan 25 jenis bumbu, dengan 4 jenis berasal dari hutan. Sementara itu, penelitian (Robi & Kartikowati, 2019) di Desa Empoto, Kabupaten Sanggau, mengidentifikasi 59 spesies tumbuhan rempah dari 27 famili yang digunakan oleh masyarakat suku Dayak dan Melayu, di mana 5 jenis merupakan rempah hutan. (Jaira et al., 2015) juga melaporkan bahwa masyarakat Dayak Jangkang Tanjung memanfaatkan 7 spesies tumbuhan sebagai penyedap rasa, sedangkan masyarakat Melayu di Desa Sungai Kosak menggunakan 9 spesies tumbuhan dengan fungsi serupa.

Perempuan dan rempak memiliki hubungan yang erat, terutama terkait dengan aspek rumah tangga, disisi lain rempah juga memiliki aspek ekologis dan ekonomi. (Sijabat et al., 2021) menyatakan bahwa perempuan, khususnya ibu rumah tangga, memiliki peran penting dalam mengolah dan memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai bahan pangan dan obat tradisional. Menurut (De Almeida et al., 2012), perempuan cenderung lebih aktif dalam membudidayakan tanaman di lingkungan sekitar mereka, sehingga memiliki pengetahuan yang lebih luas mengenai manfaat dan penggunaannya. (Torres-Aviles et al., 2016) juga mengungkapkan bahwa perempuan lebih banyak mengetahui pemanfaatan tumbuhan karena mereka bertanggung jawab atas kebutuhan pangan dan kesehatan keluarga.

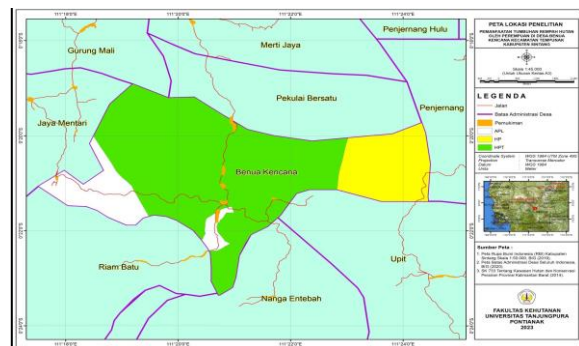
Beberapa peneliti telah melakukan kajian mengenai pemanfaatan tumbuhan rempah di Kalimantan Barat, akan tetapi kajian yang berfokus pada peran perempuan dalam pemanfaatan rempah hutan masih terbatas. Desa Benua Kencana merupakan salah satu desa di Kecamatan Tempunak Sintang, di mana masyarakatnya masih bergantung pada hutan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, termasuk sebagai sumber rempah-rempah. Tumbuhan rempah dari hutan digunakan dalam berbagai keperluan, seperti bumbu masakan, pengawet, pewarna alami, penguat cita rasa, dan bahan aromatik, dengan praktik yang

diwariskan secara turun-temurun. Namun, informasi mengenai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah hutan serta bagaimana perempuan mengelola dan mempertahankan pengetahuan tradisional ini masih terbatas. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan hutan yang dimanfaatkan sebagai rempah-rempah oleh perempuan di Desa Benua Kencana, serta memahami bagaimana praktik pemanfaatan dan pengolahannya.

Bahan dan Metode

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Benua Kencana, Kecamatan Tempunak, Kabupaten Sintang (Gambar 1). Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada keberadaan masyarakat yang masih memanfaatkan tumbuhan hutan sebagai rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian ini berlangsung selama periode tertentu (Juli-Agustus 2023) yang mencakup proses pengumpulan data di lapangan serta analisis hasil.



Gambar 1. Peta lokasi penelitian

Metode dan Teknik Pengambilan Sampel

Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan wawancara semi-terstruktur untuk mengumpulkan data dari responden perempuan yang terlibat dalam pemanfaatan tumbuhan rempah hutan. Jumlah sampel responden ditentukan menggunakan rumus Slovin (Sugiyono, 2017) dengan tingkat kelonggaran 5% dan tingkat kepercayaan 95%, berdasarkan jumlah kartu keluarga (KK) di Desa Benua Kencana. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh jumlah responden sebanyak 161 orang yang tersebar di tiga dusun, yaitu Dusun Layang Mentari (72 orang), Dusun Balai Penambah (36 orang), dan Dusun Balai Temenggung (53 orang).

Analisis Data

Data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan responden menggunakan panduan pertanyaan yang telah disusun sebelumnya. Informasi yang dikumpulkan mencakup jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah, bagian yang digunakan, cara pengolahan, serta manfaatnya.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan indeks etnobotani (Phatlamphu et al., 2021), yaitu *Use Value (UV)* dan *Fidelity Level (FL)*. Analisis *Use Value* digunakan untuk mengukur tingkat kepentingan suatu spesies berdasarkan frekuensi penggunaannya oleh masyarakat, sedangkan *Fidelity Level* mengukur tingkat kesepakatan di antara responden mengenai pemanfaatan spesies tertentu untuk tujuan spesifik.

Hasil dan Pembahasan

Jenis-jenis Tumbuhan Rempah Hutan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Desa Benua Kencana memanfaatkan 10 spesies tumbuhan hutan sebagai rempah dalam kehidupan sehari-hari, dimana 9 jenis diantaranya telah teridentifikasi sedangkan 1 jenis belum teridentifikasi. Berbagai bagian tumbuhan digunakan sebagai rempah hutan, termasuk daun, batang, buah, dan kulit. Pemanfaatan ini mencerminkan pengetahuan ekologi tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun, terutama di kalangan perempuan yang berperan sebagai pengolah bahan makanan dan penjaga tradisi kuliner lokal.

Berdasarkan Tabel 1, daun merupakan bagian yang paling sering dimanfaatkan, seperti pada tanaman sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*), bungkang (*Syzygium polyanthum*), dan berebuas (*Premna foetida*). Daun-daun ini digunakan sebagai penyedap rasa alami dan bahan aromatik dalam masakan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Yanti et al., 2023) yang menunjukkan bahwa pemanfaatan daun dalam kuliner tradisional memiliki nilai ekonomi dan budaya yang tinggi karena dapat menggantikan bumbu penyedap sintesis.

Selain daun, buah dan kulit juga dimanfaatkan sebagai pemberi cita rasa asam, seperti pada asam kandis (*Garcinia xanthochynus*), rambai (*Baccaurea motleyana*), dan lempaung (*Baccaurea lanceolata*). Peran

perempuan dalam pemilihan dan pemanfaatan bahan ini sangat signifikan, karena mereka bertanggung jawab atas pengolahan makanan dan pemeliharaan cita rasa khas dalam masakan rumah tangga. Studi oleh (Saadi et al., 2023) menunjukkan bahwa perempuan di komunitas pedesaan memiliki pengetahuan yang lebih luas dalam pemanfaatan tumbuhan rempah sebagai bahan kuliner dan obat tradisional dibandingkan dengan laki-laki.

Fungsi lain dari tumbuhan rempah hutan adalah sebagai bahan pelunak daging dan pengawet alami. Tanaman seperti benit (*Baccaurea angulata*) dan bungkang memiliki kandungan enzim yang dapat mempercepat proses pelunakan serat daging, sehingga sering digunakan dalam pengolahan makanan berbahan dasar protein hewani. Penggunaan bahan alami ini menggantikan produk komersial dan membantu mengurangi ketergantungan pada bahan kimia, seperti yang juga dilaporkan dalam penelitian (Najiah et al., 2021).

Aspek sosial, keterlibatan perempuan dalam pemanfaatan tumbuhan rempah hutan juga berkaitan erat dengan ketahanan pangan dan ekonomi rumah tangga. Perempuan tidak hanya bertanggung jawab dalam memasak, tetapi juga dalam mengelola dan menanam tumbuhan rempah di sekitar rumah mereka. Menurut studi oleh (Faqih, 2020), keterampilan perempuan dalam mengolah dan memanfaatkan tumbuhan rempah lokal berkontribusi terhadap pengurangan biaya rumah tangga dan mendukung keberlanjutan pangan berbasis sumber daya lokal.

Peran Perempuan dalam Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Hutan

Perempuan memiliki peran krusial dalam pemanfaatan tumbuhan rempah hutan, terutama dalam rumah tangga dan industri pangan lokal. Sebagai pengelola utama dalam kegiatan memasak dan pengobatan tradisional, perempuan turut berperan dalam pewarisan pengetahuan etnobotani yang mendukung ketahanan pangan masyarakat (Novriyanti et al., 2021). Dalam penelitian ini, wawancara terhadap 161 perempuan di Desa Benua Kencana menunjukkan bahwa mereka memiliki pemahaman luas mengenai jenis, manfaat, serta teknik pengolahan tumbuhan rempah hutan dalam kehidupan sehari-hari.

Tabel 1. Jenis tumbuhan rempah hutan yang dimanfaatkan perempuan di Desa Benua Kencana

No	Nama Tumbuhan	Bagian yang digunakan	Cara pengolahan	Pemanfaatan	Use value (UV)
1	Asam kandis <i>Garcinia xanthochynus</i> (Clusiaceae)	Buah dan daun	Buah asam kandis dapat dijemur terlebih dahulu sebelum di simpan, daun mudanya dapat digunakan untuk campuran sayur seperti umbut	Cita rasa asam	1.00
2	Sengkubak <i>Pycnarrhena cauliflora</i> (Manispermaceae)	Daun	Daun sengkubak dapat ditumbuk maupun di gosok untuk campuran daun ubi ataupun daun muda dapat di campur pada rebung	Cita rasa manis	1.00
3	Bungkang <i>Syzygium polyanthum</i> (Myrtaceae)	Daun	Daun bungkang dapat digunakan sebagai campuran daging dan memberikan wangi pada masakan serta dapat melunakkan daging, daun bungkang dapat tahan lama jika sudah dijemur dan dapat di simpan	Aromatik dan pelunak	0.99
4	Benit <i>Baccaurea angulata</i> (Phyllanthaceae)	Daun	Daun diiris tipis-tipis kemudian dimasak campur daging dapat melunakkan daging	Pelunak	0.27
5	Rambai <i>Baccaurea motleyana</i> (Phyllanthaceae)	Kulit buah	Kulit buah dicuci bersih dan diiris tipis-tipis kemudian dapat dicampur pada masakan seperti ikan dan daging yang memberikan rasa asam pada masakan	Cita rasa asam	0.30
6	Lempaung <i>Baccaurea lanceolata</i> (Phyllanthaceae)	Buah	Buahnya dicuci bersih lalu ditumbuk, dan di campur pada ikan agar ikannya tidak terlalu amis, serta dapat memadatkan daging ikan jika difermentasi (pekasam)	Cita rasa asam, pengawet dan penetral	0.21
7	Berebuas <i>Premna foetida</i> (Verbenaceae)	Daun	Daun berbuas diiris tipis-tipis dan dicampur pada fermentasi ikan yang ingin dimasak yang memberikan wangi pada masakan dan mengurangi bau amis pada ikan yang akan dimasak	Aromatik dan penetral	0.68
8	Sumpak manis, tepus <i>Etilingera coccinea</i> (Zingiberaceae)	Batang (umbut)	Umbut tepus diambil dari batangnya yang dikupas kemudian dipotong lalu dicampur pada masakan yang berkuah dan memberikan rasa manis dan aroma wangi pada masakan	Cita rasa manis dan aromatik	0.71
9	Sumpak laut <i>Eryngium foetidum</i> (Apiaceae)	Daun	Daun sumpak laut sebelum digunakan diiris tipis-tipis dan di campurkan pada masakan seperti rebung yang di rebus dan memberikan rasa manis pada masakan	Cita rasa manis	0.22
10	Serai hutan Belum teridentifikasi	Daun	Daun muda pada serai kayu dapat di campurkan pada daun ubi tumbuk sedangkan daun tuanya dapat di campurkan pada daging dan memberikan wangi pada masakan	Cita rasa manis dan aromatik	0.16

Hasil analisis *Use Value* (UV) menunjukkan bahwa dua spesies dengan nilai UV tertinggi (1,00) adalah asam kandis (*Garcinia xanthochynus*) dan sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*). Kedua spesies ini sering digunakan oleh perempuan dalam memasak, baik sebagai penambah cita rasa maupun sebagai bahan dasar dalam pembuatan bumbu tradisional. Asam kandis digunakan sebagai pemberi rasa asam pada masakan berbahan ikan dan daging, sedangkan sengkubak dimanfaatkan untuk memberikan rasa gurih pada olahan sayur dan lauk pauk.

Pemilihan jenis tumbuhan rempah yang digunakan perempuan di Desa Benua Kencana di duga dipengaruhi oleh beberapa faktor utama:

1. Kemudahan Akses dan Ketersediaan. Tumbuhan rempah dengan nilai UV tinggi umumnya mudah ditemukan di sekitar hutan dan kebun rumah tangga. Menurut (Maia et al., 2021), ketersediaan sumber daya hayati berperan dalam menentukan intensitas pemanfaatannya.
2. Kebiasaan dan Tradisi Kuliner. Responden lebih sering menggunakan tumbuhan rempah yang telah dikenal secara turun-temurun dalam budaya kuliner mereka. Misalnya, sengkubak digunakan dalam masakan khas daerah, seperti campuran daun ubi tumbuk, yang juga ditemukan dalam studi (Yanti et al., 2023).
3. Pewarisan Pengetahuan Antar Generasi. Perempuan memperoleh pengetahuan mengenai manfaat tumbuhan rempah hutan dari ibu, nenek, atau anggota keluarga perempuan lainnya. Studi (Reyes-García et al., 2022) menegaskan bahwa perempuan memiliki peran utama dalam mentransmisikan pengetahuan etnobotani melalui praktik sehari-hari.
4. Nilai Fungsional dan Kesehatan. Beberapa spesies rempah juga digunakan karena diyakini memiliki manfaat kesehatan. Misalnya, sumpak manis (*Etligeria coccinea*) dan berebuas (*Premna foetida*) digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan karena dianggap berkhasiat. Hal ini selaras dengan penelitian (Ncube et al., 2022), yang menemukan bahwa perempuan cenderung lebih sadar akan manfaat tumbuhan dalam aspek kesehatan dan gizi keluarga dibandingkan laki-laki.

Spesies dengan nilai UV terendah dalam penelitian ini adalah serai hutan (UV = 0,16) (Gambar 2). Rendahnya nilai penggunaan spesies ini kemungkinan disebabkan oleh keterbatasan jumlah tanaman serta kurangnya pengetahuan mengenai manfaatnya. Hanya sebagian kecil perempuan yang mengetahui bahwa serai hutan dapat digunakan sebagai pemberi aroma dan rasa manis dalam masakan.



Gambar 2. Tumbuhan serai hutan

Keadaan ini menunjukkan bahwa tidak semua pengetahuan etnobotani diwariskan secara luas. Dalam beberapa kasus, generasi muda perempuan lebih sedikit mengetahui manfaat tumbuhan rempah dibandingkan generasi sebelumnya. Hal ini sejalan dengan studi (Suryaningrum et al., 2024), yang menyebutkan bahwa modernisasi dan ketergantungan pada produk bumbu instan menyebabkan berkurangnya penggunaan tumbuhan rempah tradisional.

Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Hutan Berdasarkan *Fidelity Level* (FL) dan Peran Perempuan dalam Pelestariannya

Fidelity Level (FL) merupakan parameter yang digunakan untuk mengukur persentase responden yang mengidentifikasi dan memanfaatkan suatu spesies tumbuhan tertentu untuk tujuan spesifik (Yusro et al., 2021). Semakin banyak suatu tumbuhan dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, maka nilai FL cenderung lebih rendah, yang mencerminkan tingkat spesifisitas penggunaan yang lebih rendah oleh masyarakat (Sari et al., 2021). Berdasarkan analisis *Fidelity Level* (FL) terhadap sepuluh jenis tumbuhan rempah hutan yang digunakan oleh masyarakat Desa Benua Kencana dalam berbagai kategori pemanfaatan seperti

pemberi rasa manis, asam, aromatik, pengawet, penetral rasa, dan pelunak dalam masakan. Ditemukan bahwa lima spesies memiliki nilai FL tertinggi, yaitu 100%.

Tabel 2. *Fidelity Level* Tumbuhan Rempah Hutan

No	Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Hutan	<i>Fidelity Level/FL (%)</i>
1	Cita rasa manis	Sengkubak (100.00), sumpak manis (62.28), sumpak laut (100.00), serai hutan (13.33)
2	Cita rasa asam	Asam kandis (100.00), rambai (100.00), lempaung (70.83)
3	Aromatik	Bungkang (92.73), berebuas (52.05), sumpak manis (37.35), serai hutan (86.67)
4	Pengawet	Lempaung (16.67)
5	Penetral	Lempaung (12.50), berebuas (47.95)
6	Pelunak	Bungkang (7.27) benit (100.00)

Spesies dengan nilai FL tertinggi tersebut adalah sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*) dan sumpak laut (*Etlingera coccinea*) sebagai pemberi rasa manis, asam kandis (*Garcinia xanthochynus*) dan rambai (*Baccaurea motleyana*) sebagai pemberi rasa asam, serta benit (*Baccaurea angulata*) yang dimanfaatkan sebagai bahan pelunak makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan (Jaira et al., 2015), yang mengungkap bahwa masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung memanfaatkan tumbuhan rempah sebagai penyedap rasa dalam kuliner tradisional mereka. Spesies seperti sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*) dan bungkang (*Syzygium polyanthum*) diketahui memiliki fungsi serupa dalam budaya kuliner masyarakat setempat. Selain itu, penelitian (Yanti et al., 2023) juga menunjukkan hasil yang sebanding, di mana beberapa jenis tumbuhan rempah memiliki nilai FL tertinggi (100%) sebagai penguat rasa, seperti terong asam dan rebung asam sebagai pemberi cita rasa asam, serta padi dan ketan yang berfungsi sebagai bahan pengawet makanan.

Perempuan memiliki peran sentral dalam praktik kuliner dan pengolahan tumbuhan rempah hutan. Di Desa Benua Kencana,

perempuan, khususnya ibu rumah tangga, berperan dalam mengumpulkan, mengolah, dan menggunakan tumbuhan rempah untuk keperluan sehari-hari. Pengetahuan ini diwariskan dari generasi ke generasi melalui praktik memasak, pengobatan tradisional, serta berbagai kegiatan rumah tangga lainnya.

Beberapa aspek peran perempuan dalam pemanfaatan dan pelestarian tumbuhan rempah hutan antara lain:

1. **Penjaga Tradisi Kuliner.** Perempuan memainkan peran penting dalam mempertahankan resep dan metode pengolahan tradisional yang menggunakan tumbuhan rempah. Misalnya, pemanfaatan sengkubak dan sumpak laut sebagai pemberi cita rasa manis serta asam kandis sebagai bahan penguat rasa asam dalam masakan merupakan praktik yang diwariskan dari generasi sebelumnya.
2. **Pemeliharaan dan Budidaya Tumbuhan Rempah.** Selain mengumpulkan tumbuhan rempah dari hutan, banyak perempuan di Desa Benua Kencana yang juga mulai menanam beberapa spesies rempah di pekarangan rumah mereka. Hal ini dilakukan untuk memastikan ketersediaan bahan rempah yang semakin sulit ditemukan di alam liar.
3. **Pendidikan dan Transfer Pengetahuan.** Perempuan berperan dalam mentransfer pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan rempah kepada generasi muda, baik melalui aktivitas memasak di rumah maupun melalui kegiatan sosial di komunitas. Tanpa keterlibatan perempuan, banyak informasi tentang manfaat tumbuhan rempah berisiko hilang.
4. **Pelestarian Kearifan Lokal.** Seiring dengan modernisasi dan pergeseran pola konsumsi masyarakat, beberapa tumbuhan rempah hutan mulai ditinggalkan. Perempuan memiliki peran krusial dalam memastikan bahwa penggunaan tumbuhan rempah tetap lestari, baik melalui praktik kuliner maupun pemanfaatannya dalam kesehatan dan pengobatan tradisional.

Faktor yang Mempengaruhi Nilai FL dan Keterkaitannya dengan Perempuan

Tingginya nilai FL pada spesies tertentu menunjukkan bahwa tumbuhan tersebut

memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat setempat, terutama dalam aktivitas memasak dan pengolahan makanan tradisional yang sebagian besar dilakukan oleh perempuan. Beberapa faktor yang diduga mempengaruhi nilai FL antara lain:

1. Tingkat Pengetahuan dan Penggunaan Secara Luas. Tumbuhan dengan nilai FL tinggi umumnya dikenal luas oleh masyarakat dan telah digunakan secara turun-temurun. Perempuan berperan sebagai penyebar utama informasi ini dalam lingkungan keluarga.
2. Keberagaman Fungsi dan Aplikasi dalam Masakan. Spesies dengan nilai FL tinggi biasanya memiliki fungsi utama yang jelas dalam masakan tradisional, seperti memberikan cita rasa tertentu atau memperbaiki tekstur makanan. Misalnya, benit sering digunakan sebagai bahan pelunak daging dalam masakan yang membutuhkan waktu memasak lebih lama.
3. Ketersediaan dan Kemudahan Akses. Tanaman rempah yang banyak ditemukan di lingkungan sekitar cenderung memiliki nilai FL tinggi karena lebih sering digunakan oleh masyarakat. Namun, jika ketersediaannya mulai berkurang, perempuan sering kali berinisiatif untuk membudidayakan tumbuhan tersebut di pekarangan rumah.

Sebaliknya, spesies dengan nilai FL rendah mencerminkan kurangnya pengetahuan atau keterbatasan akses terhadap tumbuhan tersebut. Dalam penelitian ini, tumbuhan dengan nilai FL terendah adalah bungkang (*Syzygium polyanthum*), yang memiliki FL sebesar 7,27% dalam kategori sebagai bahan pelunak makanan. Rendahnya nilai FL ini disebabkan oleh fakta bahwa selain sebagai rempah-rempah, bungkang juga lebih umum digunakan sebagai bahan obat tradisional.

Menurut (Wahyudi et al., 2024) masyarakat telah menggunakan tanaman bungkang atau daun salam dalam pengobatan tradisional dan juga memanfaatkannya sebagai bumbu dapur karena memiliki aroma yang khas. Daun ini mengandung flavonoid, senyawa polifenol yang memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk sebagai antivirus, antimikroba, antialergi, antitumor, serta antioksidan yang membantu sistem pertahanan

tubuh. Oleh karena itu, meskipun nilai FL sebagai bahan pelunak makanan rendah, tumbuhan ini tetap memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat, terutama dalam konteks kesehatan dan pengobatan tradisional.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Benua Kencana memanfaatkan berbagai bagian tumbuhan rempah hutan, seperti daun, batang, buah, dan kulit, sebagai bahan penyedap alami dalam masakan. Analisis *Use Value* (UV) dan *Fidelity Level* (FL) mengungkapkan bahwa asam kandis, sengkubak, dan benit memiliki nilai pemanfaatan tertinggi, menunjukkan tingginya tingkat kepercayaan masyarakat terhadap manfaatnya. Perempuan berperan penting dalam pelestarian dan pemanfaatan rempah hutan, terutama dalam pengolahan dan transmisi pengetahuan secara turun-temurun. Upaya dokumentasi dan konservasi diperlukan untuk memastikan kelestarian pemanfaatan rempah hutan di masa depan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada Kepala Desa Benua Kencana, Kecamatan Tempunak, Kabupaten Sintang beserta seluruh aparat desa, serta masyarakat desa yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.

Referensi

- De Almeida, C. D. F. C. B. R., Ramos, M. A., Silva, R. R. V., De Melo, J. G., Medeiros, M. F. T., Arajo, T. A. D. S., De Almeida, A. L. S., De Amorim, E. L. C., Alves, R. R. D. N., & De Albuquerque, U. P. (2012). Intracultural variation in the knowledge of medicinal plants in an urban-rural community in the Atlantic Forest from Northeastern Brazil. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2012. <https://doi.org/10.1155/2012/679373>.
- Faqih, A. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pemanfaatan dan Penataan Pekarangan. *ABDIMAS GALUH*, 2(1), 1–11.

- Juira, N., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau. *Protobiont*, 4(3), 74–80.
- Maia, A. C. P., Ferreira, E. D. C., De Lucena, C. M., Souza, A. D. S., Da Cruz, D. D., & De Lucena, R. F. P. (2021). Comparing ethnobotanical knowledge of medicinal plants between community health workers and local experts in the “mata da paraíba” zone, northeastern brazil. *Biodiversitas*, 22(12), 5606–5616. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d221257>
- Nabila, A. P., Lintang Zahira, K., Deadonita, V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D. I., Prabu, B., Vladimir, M., Rafi, A., Adhillah, N., & Risqullah, N. (2024). Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*, 3(1). <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/potensial>
- Najiah, P. S. A., Hernawati, D., & Meylani, V. (2021). Efektivitas Hand Sanitizer Alami Ekstrak Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry) terhadap Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*. *Journal of Natural Sciences*, 2(3), 85–94. <https://doi.org/10.34007/jonas.v2i3.145>
- Ncube, S. F., Ndagurwa, H. G. T., Mundy, P. J., Sibanda, S., & Dlodlo, M. (2022). Ethnobotanical knowledge and use-value of *Harpagophytum* (Devil’s claw) in Matabeleland, Zimbabwe. *South African Journal of Botany*, 144, 134–144. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2021.08.015>
- Novriyanti, N., Nursanti, N., & Wulan, C. (2021). Short Communication: Do women have a piece of traditional knowledge on medicinal plants? A case study around Jambi Urban Forest, Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 4(2), 115–119. <https://doi.org/10.13057/asianjethnobiol/y040206>
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *UMBARA; Indonesian Journal of Anthropology*, 7(1), 27–38. <https://doi.org/10.24198/umbara.v7i1.39395>
- Pasaribu, G., Winarni, I., Gusti, R. E. P., Maharani, R., Fernandes, A., Harianja, A. H., Saragih, G. S., Turjaman, M., Tampubolon, A. P., Kuspradini, H., Lukmandaru, G., Njurumana, G. N., Sukito, A., Aswandi, A., & Kholibrina, C. R. (2021). Current challenges and prospects of indonesian non-timber forest products (Ntfps): A review. *Forests*, 12(12), 1–25. <https://doi.org/10.3390/f12121743>
- Phatlamphu, N., Saensouk, S., Saensouk, P., & Junsongduang, A. (2021). Ethnobotany of edible plants in Muang District, Kalasin Province, Thailand. *Biodiversitas*, 22(12), 5432–5444. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d221226>
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *BIODIK*, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- Ramadhan, R., Tosepu, R., Phuwapraisirisan, P., Amirta, R., Phontree, K., Firdaus, Y. F. H., Abdulgani, N., Muttaqin, M. Z., & Saparwadi. (2022). Evaluation of non-timber forest products used as medicinal plants from East Kalimantan (Indonesia) to inhibit α -glucosidase and free radicals. *Biodiversitas*, 23(11), 5551–5558. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d231102>
- Reyes-García, V., Fernández-Llamazares, Á., Aumeeruddy-Thomas, Y., Benyei, P., Bussmann, R. W., Diamond, S. K., García-del-Amo, D., Guadilla-Sáez, S., Hanazaki, N., Kosoy, N., Lavidés, M., Luz, A. C., McElwee, P., Meretsky, V. J., Newberry, T., Molnár, Z., Ruiz-Mallén, I., Salpeteur, M., Wyndham, F. S., ... Brondizio, E. S. (2022). Recognizing Indigenous peoples’ and local communities’ rights and agency in the post-2020 Biodiversity Agenda. *Ambio*, 51(1), 84–92. <https://doi.org/10.1007/s13280-021-01561-7>
- Robi, Y., & Masitoh Kartikawati, S. (2019). *Etonobotani Rempah Tradisional di Desa*

- Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat* (Vol. 7, Issue 1).
- Saadi, H., Jafari, S., & Karimi, S. (2023). Factors affecting the intention of Iranian rural women to use medicinal herbs. *BMC Complementary Medicine and Therapies*, 23(1). <https://doi.org/10.1186/s12906-023-03964-3>
- Sari, R. P., Yusro, F., & Mariani, Y. (2021). Medicinal Plants Used by Dayak Kanayatn Traditional Healers in Tonang Village Sengah Temila District Landak Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 324–335. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2557>
- Sijabat, E., Dwi Sayekti, W., & Lestari, D. A. H. (2021). Pengambilan Keputusan dan Pola Pembelian Bumbu Giling Pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 9(1), 25–32.
- Silalahi, R. H., Sihombing, B. H., & Sinaga, P. (2019). Potensi Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) di Hutan Lindung Raya Humala Kabupaten Simangulun. *Jurnal Akar*, 1(1), 38–51.
- Suryaningrum, D. A. S., Rizki Puspita Dewanti, Rysca Indreswari, & Ina Marwantina. (2024). Consumer Preferences on Processed Herbs and Spices Products of SMEs in Sukoharjo. *Jurnal Informasi Dan Teknologi*, 6(2), 116–122. <https://doi.org/10.60083/jidt.v6i2.537>
- Torres-Avilez, W., Medeiros, P. M. De, & Albuquerque, U. P. (2016). Effect of Gender on the Knowledge of Medicinal Plants: Systematic Review and Meta-Analysis. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2016, 12–15. <https://doi.org/10.1155/2016/6592363>
- Wahyudi, Pulungan, D. R. A., Syahfitri, D., & Salsabila, R. F. (2024). Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Rempah Khas Indonesia dengan Berbagai Manfaat Farmakologi: Literature Review. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education (e-Journal)*, 4(3), 2775–3670. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v4i3.28452>
- Wardhani, H. (2021). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu di Kabupaten Sintang Kalimantan Barat. *Edumedia: Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 5(2), 70–73.
- Yanti, H., Advinda, A., & Tavita, G. E. (2023). Pemanfaatan Tumbuhan Rempah dan Bumbu Tradisional oleh Masyarakat Desa Sebuduh Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*, 11(2), 432–450.
- Yusro, F., Mariani, Y., & Wardenaar, E. (2021). The Utilization of Medicinal Plants to Overcome Gastric Disorders by The Dayak Muara Tribe in Kuala Dua Village, Sanggau Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 416. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2638>