

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara besar di kawasan Asia Tenggara yang terdiri atas ratusan pulau. Indonesia juga merupakan salah satu negara yang bersifat majemuk dan dilambangkan dalam semboyan “Bhineka Tunggal Ika” yang artinya berbeda-beda tapi tetap bersatu. Indonesia memiliki beragam etnik (suku) yang hidup dan berkembang dengan tradisi serta keyakinan religius yang beragam pula sehingga lahir corak budaya berbeda satu sama lain. Kebudayaan yang bersifat majemuk dan berbeda-beda tersebut tetap dilindungi dan dimajukan sebagai wujud nilai-nilai kebudayaan lokal yang memperkuat kebudayaan nasional (Bagus, 2001).

Keanekaragaman suku atau etnis dengan pengetahuan tradisional dan budaya yang berbeda menjadikan Indonesia sebagai negara kaya akan kebudayaan. Pengetahuan tradisional yang dimiliki setiap suku atau etnis tersebut diwariskan secara turun temurun antara lain pemanfaatan tanaman sebagai obat tradisional, tanaman hias, bumbu masak atau penyedap makanan. Keadaan sarana dan prasarana yang terbatas menjadikan masyarakat dapat mengembangkan pengetahuan, sistem kepercayaan dan sistem sosial. Masyarakat mengembangkan pengetahuan dengan mengolah alam sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan pangan, rumah, sandang, obat-obatan dan lain-lain (Soediarso *et al.*, 1978).

Rokan Hulu memiliki kekhasan adat, keanekaragaman budaya, dan kehidupan masyarakat yang religius dengan pengaruh beberapa kultur etnis disekitarnya seperti etnis Melayu, Minangkabau, Mandailing, Jawa dan bahkan masih terdapatnya masyarakat terasing seperti Bonai dan Sakai. Hal ini menjadikan Rokan Hulu memiliki keanekaragaman rempah tradisional yang digunakan secara turun-temurun sebagai bumbu masakan dan makanan khas (Siregar, 2007).

Secara histori kabupaten Rokan Hulu memiliki lima kerajaan antara lain Kerajaan Rambah, Kerajaan Tambusai, Kerajaan Kepenuhan, Kerajaan Kunto Darussalam, dan Kerajaan Rokan (Nurzana *et al.*, 2007). Masing-masing kerajaan memiliki masakan tradisional yang khas dan salah satunya adalah Kerajaan Istana Rokan. Menurut Syam (2010), Kerajaan Istana Rokan memiliki masakan tradisional yang telah ada sejak zaman pemerintahan Raja Rokan yang pertama yaitu Sutan Seri Alam. Adapun masakannya antara lain *Nasi Jouk Maman, Paih, Kokek asam durian, Panggang Ikan, Samba Licak, Urab, Gulai Klupak Tobiang, Anyang Pucuk Botiek, Randang ayam, Gulai cindawan* dan masih banyak lainnya.

Daun maman (*Cleome viscosa*) jenis rempah dari famili Cleomaceae merupakan salah satu rempah yang digunakan dalam bumbu masakan tradisional Rokan Hulu. Bagian rempah maman yang digunakan sebagai rempah adalah bagian daun. Rempah ini memberikan rasa asam pada masakan sehingga masakan lebih bercita rasa yang khas. Maman dapat ditemukan secara liar di Ladang, dan Perkampungan masyarakat. Salah satu masakan yang menggunakan rempah ini adalah *Nasi Jouk Maman*.

Setiap daerah memiliki komposisi bumbu yang berbeda pada setiap jenis masakan. Suku atau etnis Minangkabau di Sumatera Barat memiliki 20 Jenis rempah yang digunakan sebagai rempah pada tiga jenis masakan tradisional (Husna, 2011). Jenis rempah yang digunakan pada bumbu masakan sangat beragam dan tergantung dengan jenis masakannya. Salah satunya adalah jenis masakan tradisional yang terdapat di Kerajaan Istana Rokan. Berdasarkan keanekaragaman masakan yang ada di Kerajaan Istana Rokan, maka akan diperoleh beragam jenis rempah yang digunakan sebagai bumbu masakan. Karena belum adanya penelitian terkait penggunaan bumbu masakan ini maka perlu dilakukan eksplorasi untuk menginventarisasi jenis-jenis rempah yang digunakan masyarakat dalam memasak makanan tradisional di daerah agar rempah tersebut tidak tergerus oleh waktu.

1.2 Rumusan Masalah

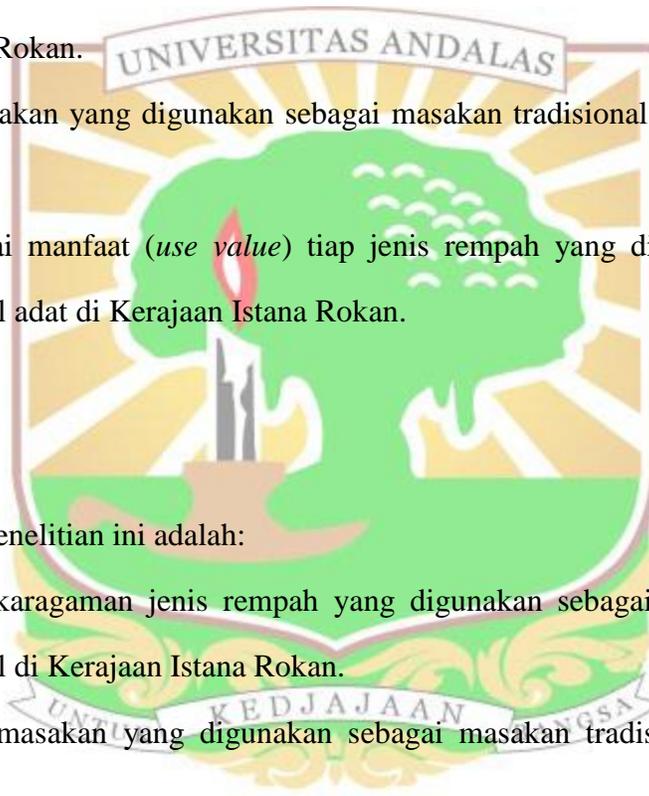
Pengamatan di lapangan menunjukkan banyaknya jenis rempah yang dipergunakan dalam masakan tradisional khas Kerajaan Istana Rokan. Maka dari itu perlu dilakukan inventarisasi jenis-jenis rempah yang digunakan masyarakat dalam masakan tradisional khas tersebut dan mengetahui nilai penting dari masing-masing rempah yang dipergunakan. Berdasarkan hal tersebut, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja jenis rempah yang digunakan sebagai rempah pada bumbu masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan.
2. Apa saja jenis masakan yang digunakan sebagai masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan.
3. Bagaimanakah nilai manfaat (*use value*) tiap jenis rempah yang digunakan dalam bumbu masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui keanekaragaman jenis rempah yang digunakan sebagai rempah dalam bumbu masakan tradisional di Kerajaan Istana Rokan.
2. Mengetahui jenis masakan yang digunakan sebagai masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan.
3. Mengetahui nilai manfaat dari tiap jenis rempah yang digunakan dalam bumbu masakan tradisional adat di Kerajaan Istana Rokan.



1.4 Manfaat Penelitian

Data dari hasil penelitian ini dapat mengisi khasanah pengetahuan terkait studi etnobotani dan membuka wawasan mengenai kekayaan budaya dan tradisi di Kerajaan Istana Rokan khususnya dibidang kuliner, sehingga menumbuhkan kembali kesadaran untuk meneladani filosofinya dan menjaga kelestarian semua jenis rempah yang dipergunakan di alam. Penelitian ini juga dapat digunakan sebagai informasi ilmu pengetahuan serta dapat dijadikan dasar bagi penelitian selanjutnya.

