

BAB II. PEMBAHASAN MASALAH DAN SOLUSI MASALAH BUMBU DAPUR RIMPANG

II.1 Sejarah Penggunaan Bumbu Dapur

Bumbu dapur adalah istilah yang digunakan untuk rempah - rempah dan biasa disimpan di dapur untuk keperluan memasak (Darwati, 2013, h. 22). Menurut Fatini (2019), “Bumbu dapur merupakan bumbu dasar yang digunakan dalam suatu masakan, agar masakan yang dihasilkan memiliki rasa dan aroma yang sedap”. Rempah adalah tanaman aromatik yang terdiri dari bagian tanaman seperti bunga, kulit, buah, batang, daun, umbi, dan rimpang yang memiliki aroma dan rasa yang kuat. Sebelum digunakan untuk keperluan memasak, bumbu dapur digunakan sebagai bahan herbal untuk pengobatan dan pengawetan. Hal tersebut diketahui dari sejarah penggunaan rempah untuk mengawetkan mayat manusia dengan cara pembalseman yang dilakukan oleh bangsa Mesir. Jenis rempah yang digunakan untuk metode pembalseman adalah adas, jinten, *cassia*, cengkeh, *sweet marjoram*, dan rempah lainnya yang berasal dari Timur Jauh (*Far East*) (Herudiyanto dan Indiarto, 2008, h. 1).

Bangsa Eropa sudah mengetahui keistimewaan rempah sejak 3000 SM. Rempah menjadi komoditas berharga bagi kehidupan masyarakat disana. Faktor iklim menyebabkan tanaman rempah sulit tumbuh di kawasan Eropa. Cosmas Indicopleustes, seorang tokoh dari Alexandria, Eropa datang ke Ceylon dan India untuk mendapatkan rempah. Menurut Cosmas sekitar tahun 548, Ceylon merupakan wilayah yang memegang peran penting dalam perdagangan rempah (Hakim, 2016, h. 5). Sampai akhirnya, beberapa tokoh terkenal Eropa seperti Marco Polo, Nicolo de Conti, Ferdinand Magellan dan Christopher Columbus mengelilingi dunia untuk berburu rempah berharga. Dari perburuan rempah, ditemukan beberapa pulau baru dan rempah telah menjadi bagian sejarah dunia.

Kekayaan akan rempah, membuat Indonesia pernah dijajah beberapa negara dari Eropa. Nusantara berhasil diperkenalkan ke benua Eropa oleh salah satu tokoh terkenal Portugis yaitu Alfonso de Albuquerque. Portugis pertama kali datang ke

Indonesia melalui Maluku dan menjajah Indonesia sejak tahun 1509 - 1595 (Darwati, 2013, h. 26). Pada abad ke - 15 ini pula, kerajaan Sunda diajak bekerjasama dalam bidang perdagangan oleh Portugis (Hakim, 2016, h. 7). Kolonialisasi Portugis berakhir setelah Belanda (1602 - 1942) menduduki Indonesia. Spanyol (1521 - 1692) pernah menjajah Indonesia dengan tujuan yang sama, masa penjajahan Spanyol berakhir karena adanya konflik dengan Portugis dan menyebabkan adanya perjanjian yang membuat Spanyol tidak bisa melanjutkan perdagangan di Maluku (Nursetiawati, 2019).

II.2. Masakan Indonesia

Bangsa - bangsa di seluruh dunia sejatinya sudah melakukan proses memasak makanan dan cara mengolahnya pun tidak terlalu berbeda. Menurut Bartono dan Ruffiano (2006), “Mengolah makanan pada dasarnya adalah persoalan pemberian panas yang memiliki berbagai macam cara, dan cara ini sudah dikenal setiap bangsa sejak jaman dahulu”. Beberapa proses umum dalam dunia memasak diantaranya menggoreng, membakar, memanggang, merebus, mengukus, merendam bahan makanan dengan cairan bumbu, menyaring, dan lain - lain. Menurut Lundberg (seperti dikutip Bartono dan Ruffiano, 2006), “Memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga setiap bahan makanan yang dimasak dapat dimakan (*eatable*), lezat dilidah (*palatable*), aman untuk dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestable*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*).”

Masakan Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya yang dimiliki nusantara. Kuliner nusantara terdiri dari ragam jenis masakan, kue, minuman, dan lain - lain. Kuliner nusantara yang sangat beragam memiliki citarasa sesuai dengan daerah asalnya masing - masing karena masakan Indonesia tidak luput dari kebudayaan yang dimiliki tiap daerah. Tiap daerah memiliki ciri khas kebudayaan dalam mengolah makanan. Masakan Indonesia telah diwariskan secara turun menurun melalui resep atau warisan keluarga. Resep adalah acuan dan petunjuk mengenai petunjuk bahan, cara memasak, dan catatan lainnya yang berguna untuk mendapatkan keseragaman rasa, penampilan, nutrisi dan besarnya porsi (Bartono

dan Ruffiano, 2006, h. 27). Salah satu kunci kelezatan masakan nusantara adalah dengan penggunaan bumbu dapur.

II.3. Kebudayaan Memasak Suku Sunda

Kebudayaan adalah segala kegiatan sehari - hari yang menggunakan alat dan teknologi. Mengolah makanan merupakan bagian kebudayaan (Sasmita, 2019). Keadaan alam Jawa Barat cukup subur, sehingga hasil alam di sekitar wilayah Jawa Barat dimanfaatkan orang Sunda untuk dalam kehidupan sehari - hari (Herayati, Masnia, dan Haryanti, 1993, h. 9). Salah satu pemanfaatan produk alam dengan dijadikan sumber pangan. Makan dan minum merupakan kebutuhan dasar setiap manusia. Makanan dan minuman tersebut dapat dinikmati dengan cara diolah terlebih dahulu maupun mentah. Masyarakat Sunda sudah memiliki teknologi tradisional dalam mengolah makanan, hal tersebut dipengaruhi oleh keadaan alam di sekitar masyarakat Sunda. Masyarakat Sunda menyebut makanan sebagai *kadaharan* adalah suatu benda yang dapat dimakan (Satjadibrata, 1976, h. 101). Macam *kadaharan* Sunda menurut Kasmana (2019) dibagi menjadi 3 bagian yaitu *kejo atau sangu* (nasi atau makanan pokok), *deungeun sangu* (pendamping makanan pokok) dan *cangkarang bongkang* (kudapan).

Sama halnya dengan konsep memasak secara global, masyarakat Sunda mengolah makanan menggunakan api dan melalui perantara seperti digoreng, *dibubuy* atau dikukus, dan *dibeleum*. *Dibeuleum* adalah teknik memasak makanan dengan cara dibakar di atas api dengan media perantara seperti lempengan seng atau aluminium, kuali dan genteng yang terbuat dari tanah liat. Selain melalui perantara, makanan dapat dimasak langsung diatas api seperti pepes (*pais*). Teknik merebus makanan disebut *digodog* digunakan untuk mengolah bahan makanan mentah yang tidak bisa langsung dimakan seperti sayuran dan umbi - umbian. Bumbu dapur menjadi elemen penting dalam masakan Sunda dalam menciptakan kelezatan. Hal tersebut membuat masakan Sunda digemari banyak orang, tidak sulit untuk menemui restoran yang menyajikan hidangan Sunda di Indonesia. Pengolahan masakan Sunda pun tidak terlalu sulit sehingga mudah dibuat sendiri dirumah.

II.4. Objek Penelitian

II.4.1. Bumbu Dapur Masakan Sunda

Nama - nama makanan Sunda tertulis dalam naskah kuno *Swawarcinta* dan naskah *Siksa Kanda ng Karesian*, naskah - naskah tersebut sudah ada sejak abad ke - 15 atau sekitar tahun 1518 (Sasmita, 2019). Pada masakan Sunda didominasi rasa asin gurih, asam, segar, pedas, sedikit manis serta beraroma wangi (Dewi, Gardjito dan Putri, 2017, h. 91). Dibalik kelezatan masakan Sunda, keistimewaan lain yang dimiliki masakan Sunda adalah rasa ringan meskipun menggunakan berbagai macam jenis bumbu dapur (Dewi, dkk., 2017, h. 91). Makanan utama atau pokok suku Sunda didominasi oleh nasi. Nasi yang berasal dari beras memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi.



Gambar II.1 Bumbu Dapur Masakan Pesmол Gurami
Sumber: Dokumentasi pribadi (2020)

Berdasarkan data resep yang dirangkum dari berbagai sumber seperti buku resep Tim Dapur Demedia (2010) dan Fatini (2019) pada masakan Sunda tidak hanya berbicara mengenai rasa hidangan lauk untuk dimakan bersama nasi, tetapi masakan Sunda juga mengandung berbagai nutrisi yang dihasilkan oleh bahan dan bumbu yang digunakan. Contoh masakan Sunda yaitu soto, pesmol gurami, sayur asem, *sangu tutug* oncom, ayam goreng cibiuk, *karedok*, *ase cabe hejo*, urap, dan lainnya. Salah satu resep masakan Sunda yang menggunakan 4 jenis bumbu rimpang adalah pesmol gurami dengan bahan ikan gurami, air, wortel, mentimun. Dalam pesmol gurami menggunakan bumbu dapur seperti jeruk nipis, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, kencur, daun salam, garam, gula, kunyit, jahe, kemiri, serai, lengkuas. Pesmол gurami dimasak dengan cara cuci ikan lalu beri air

perasan jeruk nipis. Ikan gurami digoreng lalu tumis bumbu halus dan masukkan serai, lengkuas, daun salam, timun, wortel, gula serta garam. Tambahkan air lalu *godog* hingga mendidih. Ikan gurami goreng dimasak bersama bumbu sampai bumbu meresap pada ikan. Nutrisi yang terkandung dalam masakan Sunda diantaranya protein, vitamin, karbohidrat, dan lain-lain yang diperlukan oleh tubuh. Hal tersebut menjadikan orang Sunda memiliki kecerdasan dalam mengolah makanan. Dalam sepiring hidangan Sunda terdapat komponen nabati dan hewani yang mampu memenuhi kebutuhan gizi dalam tubuh (Sasmita, 2019).

Selain dalam bentuk utuh, kini terdapat bumbu dapur instan dalam bentuk giling atau halus dan bumbu bubuk. Penggunaan bumbu dapur instan dapat menghemat tenaga dan waktu masyarakat. Bumbu dasar dihasilkan dari berbagai macam jenis bumbu dapur yang dihaluskan serta diberi garam dan gula sebagai pengawet alami. Bumbu dasar terdiri dari bumbu merah, bumbu putih dan bumbu kuning. Bumbu dasar dipakai untuk berbagai macam masakan Nusantara.



Gambar II.2 Bumbu Dapur Rimpang Masakan Sunda dalam Bentuk Instan Bubuk
Sumber: Dokumentasi pribadi (2020)

Semua bumbu dapur masakan Sunda termasuk kedalam klasifikasi rempah bumbu. Masakan Sunda memiliki aroma, rasa gurih, dan pedas yang kuat (Fatini, 2019). Bumbu dapur yang masih utuh memang memiliki aroma, rasa, dan warna yang lebih kuat dibandingkan bumbu dapur instan meskipun daya tahan bumbu asli tidak seawet bumbu instan (Fatini, 2019). Menurut Yasa Boga (seperti dikutip Sinatra, 2017) agar mempermudah pembagian jenis bumbu dapur, berikut bagan bagian bumbu dapur berdasarkan bagian tanaman:

Tabel II.1 Klasifikasi Bumbu Dapur
 Sumber: Data pribadi (2020)



Cita rasa masakan Sunda terdiri dari beberapa jenis bumbu dapur, yaitu bawang merah, bawang putih, kencur, jahe, lengkuas, kunyit, lada, ketumbar, kemiri, pala, daun salam, seledri, daun kemangi, jintan, asam jawa, tomat, bawang daun, serai, kecombrang, serta berbagai macam cabai seperti cabai rawit, cabai merah, cabai merah keriting, dan cabai hijau.

- Bumbu dapur bagian daun



Gambar II.3 Bumbu Dapur Daun pada Masakan Sunda
(kemangi, daun salam, seledri, bawang daun, daun jeruk, dan serai)
Sumber: Dokumentasi pribadi (2019)

- Bumbu dapur umbi lapis



Gambar II.4 Bumbu Dapur Umbi Lapis pada Masakan Sunda
(bawang putih dan bawang merah)
Sumber: Dokumentasi pribadi (2019)

- Bumbu dapur bagian kulit, bunga, dan biji



Gambar II.5 Bumbu Dapur Biji, Bunga pada Masakan Sunda
(ketumbar, kemiri, lada, pala, kecombrang)
Sumber: Dokumentasi pribadi (2019)

- Bumbu dapur bagian buah



Gambar II.6 Bumbu Dapur Buah pada Masakan Sunda
(Macam Cabai, Tomat, Asam Jawa)
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2019)

- Bumbu dapur bagian akar rimpang



Gambar II.7 Bumbu Dapur Rimpang Masakan Sunda
(Kencur, Lengkuas, Kunyit, Jahe)
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Diantara klasifikasi bumbu dapur dan berdasarkan hasil analisis data lapangan bumbu dapur rimpang merupakan bumbu dapur yang sulit untuk dibedakan. Sekilas bumbu dapur rimpang memiliki bentuk yang hampir serupa, yaitu sama – sama memiliki bentuk lonjong / bulat, adanya percabangan pada bagian ruasnya, dan kulit luar tertutupi sisa tanah dan tekstur kulit luar yang bersisik.

II.4.2. Bumbu Dapur Rimpang dalam Masakan Sunda

Menurut Tjitroepomo (Seperti dikutip Fahlefi, 2013) rimpang adalah organ atau bagian pada tumbuhan yang berfungsi menyerap air dari dalam tanah dan tempat penyimpanan cadangan makanan. Sedangkan menurut Hakim (2016) “Rimpang adalah modifikasi batang yang tertanam dalam tanah. Sebagaimana batang tanaman di atas tanah, batang tanaman yang tumbuh di dalam tanah juga mengalami perilaku percabangan yang merayap di bawah permukaan tanah”.

Berdasarkan data Keputusan Menteri Pertanian Nomor 511/Kpts/PD.310/9/2006 tahun 2006 (seperti dikutip Salim dan Munadi, 2017), tanaman kunyit, kencur, lengkuas, dan jahe termasuk jenis tanaman obat yang dibudidayakan. Tanaman obat bermanfaat untuk berbagai hal seperti dijadikan bumbu dapur, sebagai bahan industri minuman dan makanan, bahan kosmetik, dan lain - lain (Salim dan Munadi, 2017, h. V). Tanaman rimpang mudah ditanam di lahan yang terbatas dengan berbagai kondisi. Hasil dari tanaman yang berupa akar rimpang sering digunakan

sebagai bahan kebutuhan memasak dalam skala kecil (Salim dan Munadi, 2017, h. 24).

Bumbu dapur bagian rimpang berfungsi sebagai penambah aroma wangi, rasa, warna dan bumbu marinasi daging pada masakan Sunda, berikut penjelasan rinci mengenai beberapa bumbu dapur rimpang yang digunakan:

1. Lengkuas atau *Laja/Laos (Alpinia galanga)*

Klasifikasi tanaman lengkuas:

Divisi: *Magnoliophyta*.

Kelas: *Liliopsida*

Subkelas: *Commelinidae*

Ordo: *Zingiberales*

Famili: *Zingiberaceae*

Genus: *Alpinia*

Spesies: *Alpinia galanga*



Gambar II.8 Lengkuas
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Tanaman rimpang berbatang semu dan dapat dipanen pada usia 4 - 5 bulan menurut Kobayashi (Seperti dikutip Khumairoh, 2017). Tanaman lengkuas dapat tumbuh di kawasan tropis dan subtropis. Memiliki kandungan minyak asiri yang terdiri dari sineol, metil sinamat, kamfen, galangal, galangin, dan alpinen. Ukuran rimpang lengkuas cukup besar, sehingga lengkuas yang dijual di pasaran sudah dipotong - potong. Terdapat dua jenis rimpang lengkuas yaitu lengkuas putih dan lengkuas merah. Lengkuas memiliki rasa kesat, pedas, dan rimpang yang keras. Dibanding rimpang lainnya, kulit luar

rimpang cukup mengkilap dan sisa tanah tidak terlalu menempel. Lengkuas bisa digunakan untuk melembutkan daging.



Gambar II.9 Bagian Luar Kulit Rimpang Lengkuas
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

2. Jahe (*Zingiber officinale*)

Klasifikasi tanaman jahe:

Divisi: *Tracheophyta*

Kelas: *Magnoliopsida*

Subkelas: *Zingiberidae*

Ordo: *Zingiberales*

Famili: *Zingiberaceae*

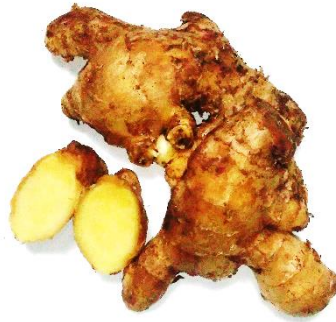
Genus: *Zingiber*

Spesies: *Zingiber officinale*

Tanaman jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang sudah lama tumbuh di Indonesia (Saparino dan Setyaningrum, 2013, h. 6). Rimpang jahe berukuran besar dengan bentuk lonjong seperti jemari yang menggembung di antara bagian ruas rimpang. Memiliki aroma khas, dengan daging rimpang berwarna kuning muda, memiliki kandungan air cukup tinggi, dan memiliki banyak serat. Rimpang jahe segar berwarna kuning agak kotor, jika rimpang sudah tua berwarna coklat keabuan (Hening dan Muhlisah, 1999, h. 25).

Rasa pedas dan cukup menyengat ditimbulkan oleh zat senyawa keton gingerol (Saparino dan Setyaningrum, 2013, h. 16). Memiliki berbagai

macam jenis yaitu jahe putih kecil (6,13 - 31,7 cm), jahe putih besar (15,83 - 32,75 cm), dan jahe merah (12,33 - 12,6 cm). Tanaman jahe dapat tumbuh sekitar 30 - 100 cm dengan daun berbentuk lonjong dan lancip. Rimpang jahe dapat dipanen setelah tanaman berusia 10 - 12 bulan.



Gambar II.10 Jahe
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)



Gambar II.11 Bagian Luar Kulit Rimpang Jahe
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

3. Kencur atau *Cikur* (*Kaempferia galanga*)

Klasifikasi tanaman kencur:

Divisi: *Magnoliophyta*

Kelas: *Liliopsida*

Subkelas: *Commelinidae*

Ordo: *Zingiberales*

Famili: *Zingiberaceae*

Genus: *Kaempferia*

Spesies: *Kaempferia galanga*



Gambar II.12 Kencur
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Kencur berasal dari kata “*kachora*” dalam bahasa Sansekerta berarti temu putih. Ukuran kencur lebih kecil bila dibandingkan dengan bumbu rimpang lainnya. Bagian dalam kencur berwarna putih, bertekstur lunak dan cukup berair sedangkan kulitnya berwarna cokelat. Setiap bagian rimpang menjalar dan menyatu (Winarto, 2004, h. 34). Memiliki aroma yang khas dan rasa agak pedas bila dimakan langsung. Tidak memiliki serat seperti rimpang jahe dan lengkuas.

Zat kimia yang terkandung dalam kencur antara lain mineral (kalsium, besi, kalium, besi, dan kalsium), minyak atsiri (berupa asam sinamic, borneol, gom, alkaloid, asam anistic, sineol, kamphene, paraeumarin), serat pangan, energi, protein, karbohidrat, lemak, dan pati (Ramdani, 2009, h. 15). Tanaman kencur dapat tumbuh subur di pegunungan dan dataran rendah.



Gambar II.13 Bagian Luar Kulit Rimpang Kencur
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

4. Kunyit atau *Konéng* (*Curcuma longa* linn)

Klasifikasi tanaman kunyit:

Divisi: *Magnoliophyta*

Kelas: *Liliopsida*

Subkelas: *Zingiberidaea*

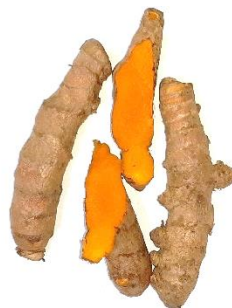
Ordo: *Zingiberales*

Famili: *Zingiberaceae*

Genus: *Curcuma*

Spesies: *Curcuma longa*

Tanaman kunyit berhabitat asli di Asia, khususnya Asia Tenggara. Kunyit memiliki warna kuning pekat dan dapat digunakan sebagai pewarna alami. Rimpang kunyit memiliki bentuk tabung memanjang dan jarang yang bercabang. Ukuran rimpang kunyit seukuran jari orang dewasa. Mengandung senyawa kurkuminoid yang terdiri atas desmetoksikumin, kurkumin, dan bisdesmetoksikurkumin (Ramdani, 2009, h. 11). Bagian dalam kunyit memiliki kandungan air. Kulit luar rimpang kunyit berwarna coklat dan sedikit warna oranye muda di beberapa bagian. Memiliki rasa yang agak pahit dan aroma khas, walaupun aromanya tidak sekuat kencur dan jahe.



Gambar II.14 Kunyit
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)



Gambar II.15 Bagian Luar Kulit Rimpang Kunyit
Sumber: Dokumentasi pribadi (2020)

II.4.3. Manfaat dan Khasiat Bumbu Dapur Rimpang

Sebelum digunakan sebagai penyedap masakan, beberapa jenis bumbu dapur digunakan sebagai obat herbal, bahan pembalseman mayat oleh nenek moyang pada jaman dahulu. Selain cabai, jahe bahkan sudah digunakan menjadi bahan sambal yang berfungsi sebagai penghangat tubuh oleh orang Sunda (Sasmita, 2019). Kini bumbu dapur masih digunakan di bidang kesehatan dan kecantikan sebagai obat alami. Berikut manfaat bumbu dapur rimpang berdasarkan masing - masing jenis bumbu:

1. Lengkuas

Metil sinamat, galangal, galangin, alpinene, dan kamfen merupakan kandungan minyak asiri pada lengkuas. Pengobatan tradisional menggunakan lengkuas sebagai obat batuk, rematik, kolera, tetes telinga, penyakit kulit seperti kurap dan panu (Hakim, 2016, h. 143). Rimpang lengkuas berguna untuk menghangatkan tubuh, merangsang otot, menambah nafsu makan, dan bersifat kerminatif yaitu memperlancar pengeluaran gas dalam tubuh (Winarto, 2004, h. 47).

2. Jahe

Rimpang jahe dapat menghilangkan masuk angin, perut kembung, penyakit kulit, sakit kepala migrain, gatal - gatal, mencegah kebotakan, dijadikan obat batuk berdahak, penambah nafsu makan dan mengobati penyakit kulit. Rimpang jahe mengandung gingerol, shogaol, dan zingerol yang membuat jahe terasa pedas juga menjadi zat antioksidan untuk tubuh. Zat antioksidan dapat mencegah berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, penyumbatan pembuluh darah, dan lainnya (Astawan, 2016, h. 60). Jahe digunakan dalam

minuman - minuman tradisional yang dapat menghangatkan tubuh seperti bandrek, wedang jahe, sekoteng, kopi jahe, dan lain - lain. Jahe iris dapat menjadi obat isap untuk melegakan tenggorokan (Astawan, 2016, h. 60).

3. Kencur

Tanaman kencur memiliki bentuk bunga yang indah dan dapat dimanfaatkan sebagai tanaman hias. Kencur segar dapat menyembuhkan kembung dan mual pada perut. Selain itu, kencur dapat menjadi obat masuk angin, bengkak, dan menyembuhkan tenggorokan gatal. Seperti rimpang lainnya, kencur dapat mengobati berbagai macam penyakit seperti masuk angin, diare, sakit kepala, batuk, keseleo, keracunan jamur, muntah - muntah, tetanus menghilangkan lelah, influenza, radang telinga dan lambung. Minyak asiri yang dihasilkan kencur bermanfaat untuk bahan jamu, obat - obatan dan kosmetik. Serat pangan yang terkandung dalam kencur dapat mengeluarkan racun (Ramdani, 2009, h. 15).

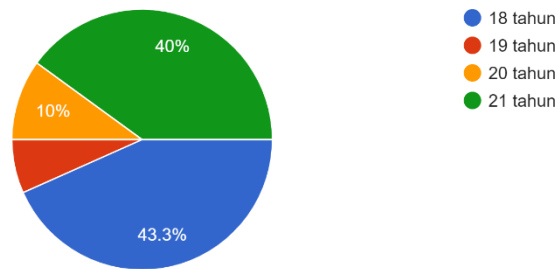
4. Kunyit

Kunyit dikenal sebagai bahan pewarna kuning. Di Eropa kunyit digunakan sebagai pewarna keju dan mentega. Selain untuk pewarna makanan, kunyit dapat digunakan untuk mewarnai bahan - bahan kerajinan yang terbuat dari sutera, wol dan kapas. Para putri keraton Jawa menggunakan kunyit untuk perawatan kulit dan mengobati kudis dan infeksi kulit. Kunyit dapat menjadi pencegah perut kembung karena dapat mengeluarkan zat yang tidak dibutuhkan tubuh pada empedu. Rimpang kunyit dapat membantu menyembuhkan diabetes mellitus, usus buntu, tifus, keputihan, disentri, diare dan dapat memperlancar ASI serta haid (Ramdani, 2009, h. 12).

II.5. Analisis

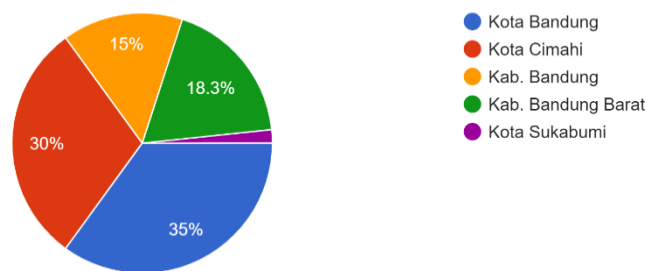
Data yang didapat berasal dari hasil wawancara dan kuisioner yang dibagikan kepada 60 orang responden. Responden terdiri dari perempuan dan laki - laki berusia 18 - 21 tahun atau remaja akhir yang tinggal di kawasan Bandung Raya. Kriteria terkait responden yang dipilih karena masyarakat yang tinggal di perkotaan cenderung kesulitan membedakan bumbu dapur. Kuisioner yang disebarakan bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan responden mengenai bumbu

dapur. Pertanyaan kuisisioner disebarakan menggunakan *Google Form* dan diisi responden dari tanggal 16 – 20 Juni 2020. Berikut data hasil kuisisioner:



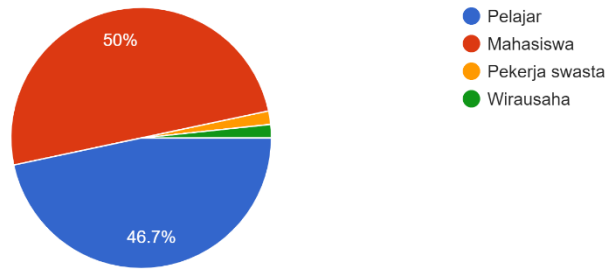
Gambar II.16 Diagram Usia Responden
Sumber: Data Pribadi (2020)

Responden yang paling banyak mengisi adalah remaja akhir berusia 18 tahun sebanyak 26 orang (43,3%) diikuti responden berusia 21 tahun atau 40% (21 orang), responden berusia 20 tahun sebanyak 6 orang (10%) dan yang paling sedikit responden berusia 19 tahun sebanyak 4 orang (6,7%).



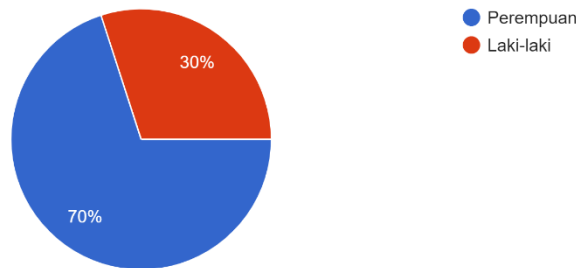
Gambar II.17 Diagram Domisili Responden
Sumber: Data Pribadi (2020)

Domisili responden paling banyak berasal dari kota Bandung yaitu sebanyak 21 orang responden (35%), lalu kota Cimahi sebesar 30% atau sebanyak 18 orang, responden yang berasal dari kabupaten Bandung Barat sebanyak 11 orang atau 18,3%, responden berasal dari kabupaten Bandung sebanyak 9 orang atau sebesar 15% dan 1 responden (1,7%) yang berasal dari luar Bandung Raya berasal dari kota Sukabumi.



Gambar II.18 Diagram pekerjaan responden
Sumber: Data Pribadi (2020)

Pekerjaan responden didominasi oleh mahasiswa sebanyak 30 orang (50%), pelajar sebanyak 26 orang (46,7%) dan lainnya yaitu 1 orang responden merupakan pekerja swasta dan 1 responden sebagai wirausaha sebanyak 3,4%.

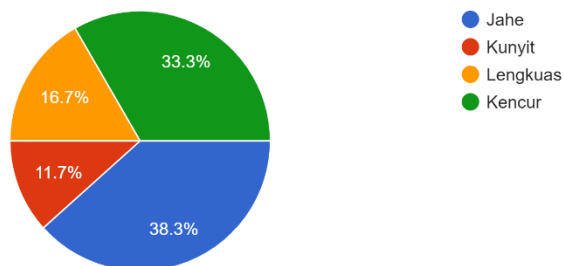


Gambar II.19 Diagram Jenis Kelamin Responden
Sumber: Data Pribadi (2020)

Responden yang mengisi kuisioner terdiri dari responden perempuan sebanyak 42 orang atau sebesar 70% dan responden laki – laki sebanyak 18 orang atau 30%.

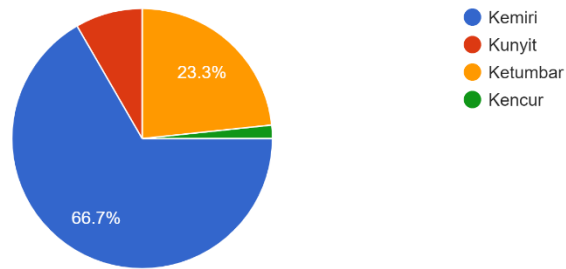
Pada kuisisioner dibuat pula permainan “Tebak-tebak Bumbu Dapur”. Responden diminta untuk menebak nama bumbu dapur dengan memilih satu jawaban benar berdasarkan gambar bumbu yang tersedia.

1. Jawaban: Kencur



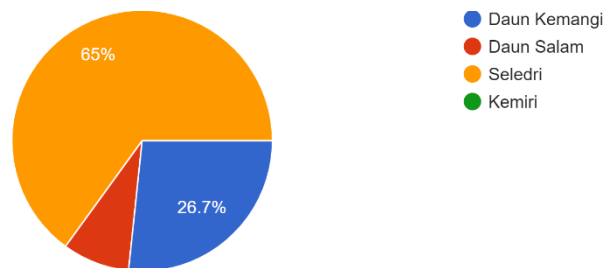
Gambar II.20 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Kencur
Sumber: Data Pribadi (2020)

2. Jawaban: Kemiri



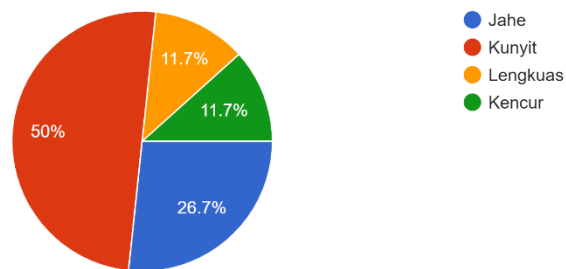
Gambar II.21 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Kemiri
Sumber: Data Pribadi (2020)

3. Jawaban: Seledri



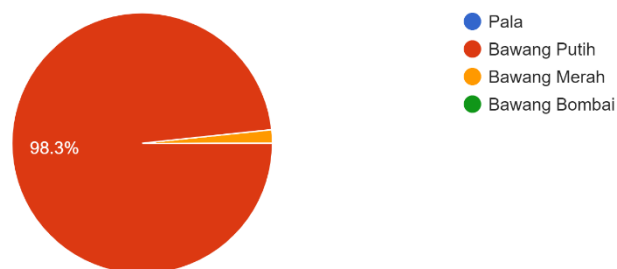
Gambar II.22 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Seledri
Sumber: Data Pribadi (2020)

4. Jawaban: Kunyit



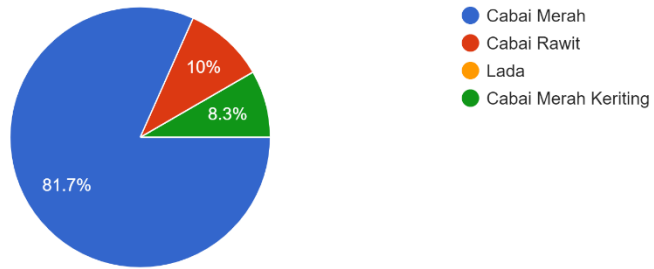
Gambar II.23 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Kunyit
Sumber: Data Pribadi (2020)

5. Jawaban: Bawang Putih



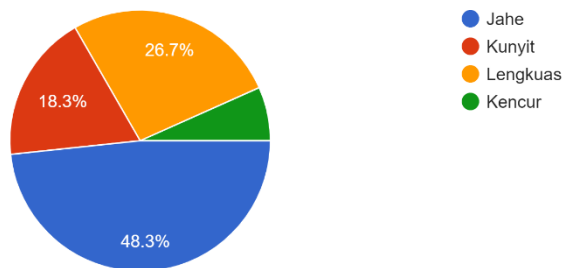
Gambar II.24 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Bawang Putih
Sumber: Data Pribadi (2020)

6. Jawaban: Cabai Merah



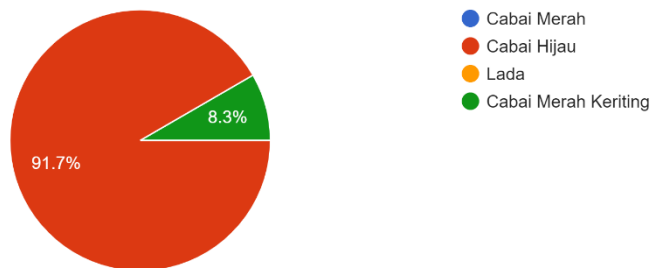
Gambar II.25 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Cabai Merah
Sumber: Data Pribadi (2020)

7. Jawaban: Lengkuas



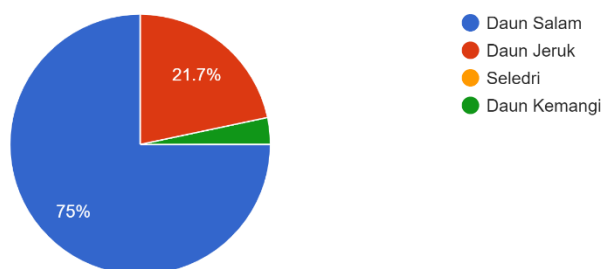
Gambar II.26 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Lengkuas
Sumber: Data Pribadi (2020)

8. Jawaban: Cabai Hijau



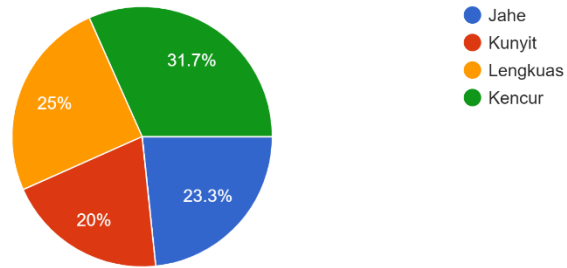
Gambar II.27 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Cabai Hijau
Sumber: Data Pribadi (2020)

9. Jawaban: Daun Salam



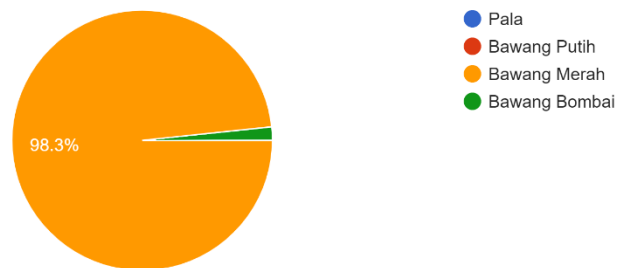
Gambar II.28 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Daun Salam
Sumber: Data Pribadi (2020)

10. Jawaban: Jahe



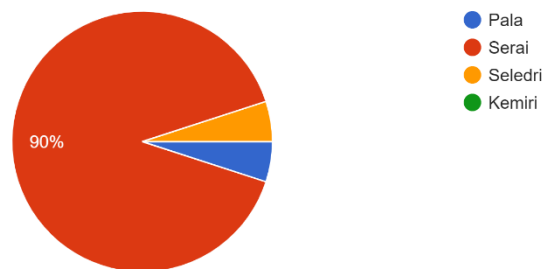
Gambar II.29 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Jahe
Sumber: Data Pribadi (2020)

11. Jawaban: Bawang Merah



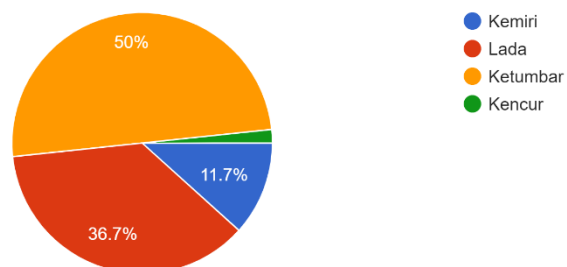
Gambar II.30 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Bawang Merah
Sumber: Data Pribadi (2020)

12. Jawaban: Serai



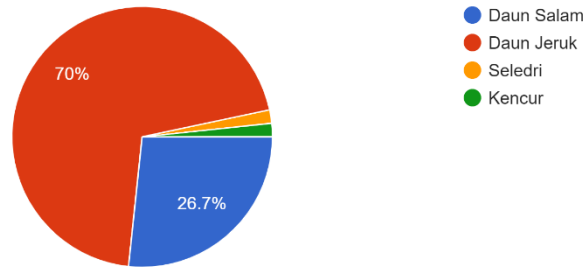
Gambar II.31 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Serai
Sumber: Data Pribadi (2020)

13. Jawaban: Ketumbar



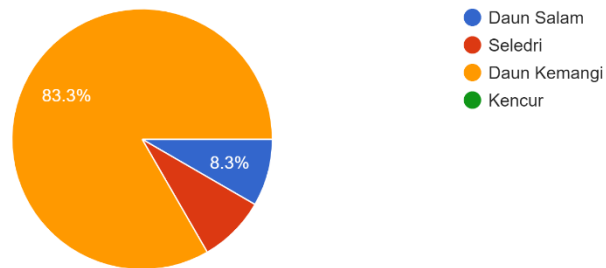
Gambar II.32 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Ketumbar
Sumber: Data Pribadi (2020)

14. Jawaban: Daun Jeruk



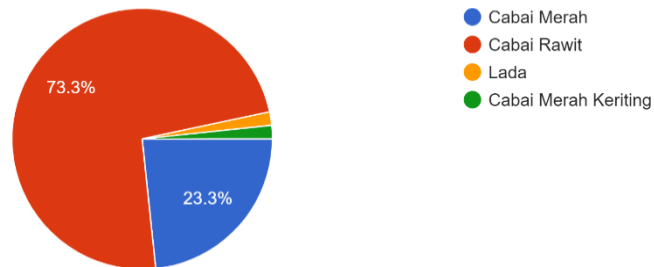
Gambar II.33 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Daun Jeruk
Sumber: Data Pribadi (2020)

15. Jawaban: Daun Kemangi



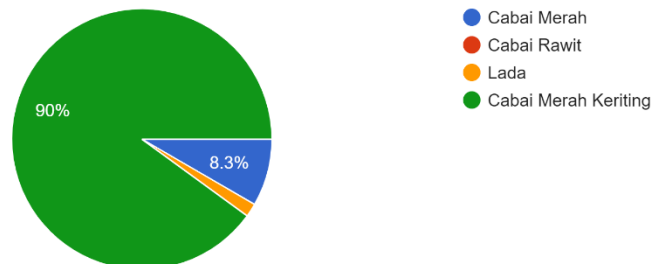
Gambar II.34 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Daun Kemangi
Sumber: Data Pribadi (2020)

16. Jawaban: Cabai Rawit



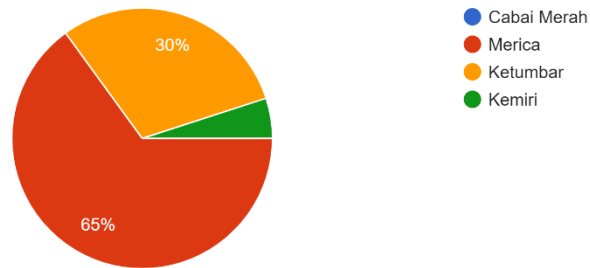
Gambar II.35 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Cabai Rawit
Sumber: Data Pribadi (2020)

17. Jawaban: Cabai Merah Keriting



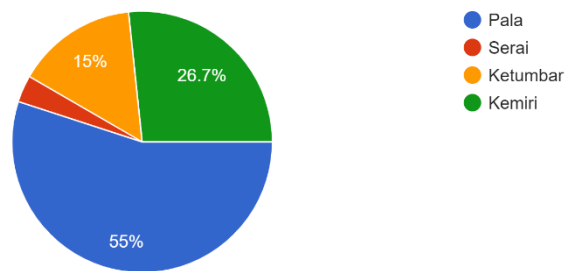
Gambar II.36 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Cabai Merah Keriting
Sumber: Data Pribadi (2020)

18. Jawaban: Lada / Merica



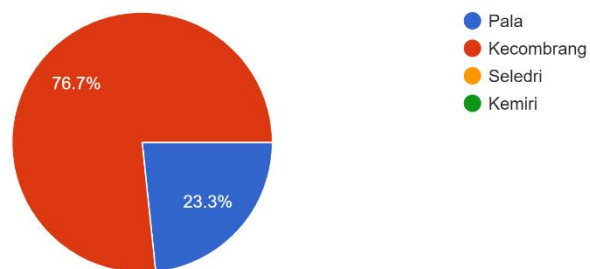
Gambar II.37 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Lada / Merica
Sumber: Data Pribadi (2020)

19. Jawaban: Pala



Gambar II.38 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Pala
Sumber: Data Pribadi (2020)

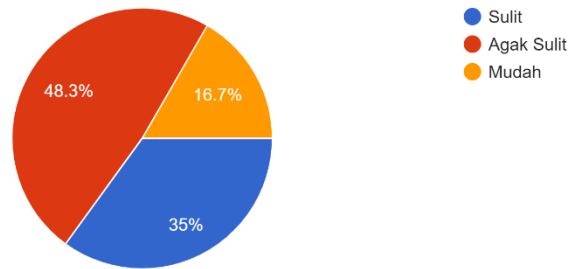
20. Jawaban: Kecombrang



Gambar II.39 Kunci Jawaban “Tebak-tebak Bumbu Dapur” Kecombrang
Sumber: Data Pribadi (2020)

Data menunjukkan bumbu dapur rimpang merupakan bumbu dapur yang sulit untuk dibedakan bila dibandingkan dengan bumbu dapur jenis lain. Bumbu dapur jahe merupakan bumbu yang paling sulit diidentifikasi (23,3% menjawab benar), lalu bumbu rimpang lengkuas (26,7% menjawab benar), kencur (33,3% menjawab benar), dan bumbu kunyit merupakan bumbu rimpang yang paling mudah dikenali diantara rimpang lainnya (50% menjawab benar).

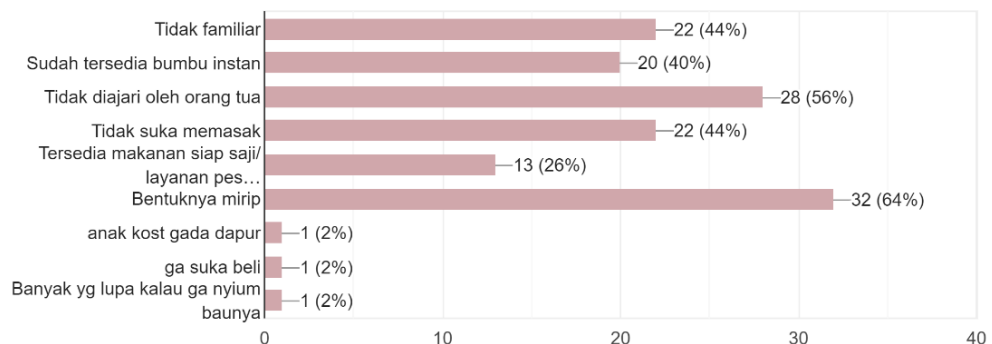
- Apakah Anda merasa kesulitan menjawab Tebak-tebakan Bumbu Dapur?



Gambar II.40 Diagram Tingkat Kesulitan “Tebak-tebakan Bumbu Dapur”
Sumber: Data Pribadi (2020)

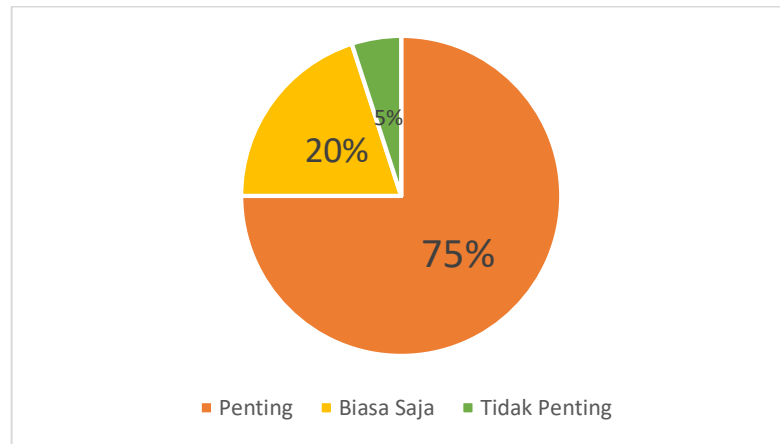
Sebanyak 10 responden (16,7%) menjawab mudah, 29 responden (48,3%) menjawab agak sulit, dan 21 responden (35%) menjawab sulit. Menurut responden yang menjawab mudah karena para responden sudah mengetahui nama-nama jenis bumbu dapur tersebut. Mereka mengetahui tiap jenis bumbu dapur karena suka memasak, sudah diberi tahu oleh orang tua, suka membeli bumbu dapur, dan sering melihat bumbu dapur tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Alasan responden yang memilih jawaban agak sulit dan sulit karena responden merasa bumbu – bumbu tersebut memiliki kemiripan fisik, orang tua yang tidak memberikan pengetahuan mengenai bumbu dapur, tidak familiar dengan bumbu-bumbu tersebut, jarang bahkan tidak suka memasak, adanya bumbu dapur siap pakai, lebih suka membeli masakan siap saji / menggunakan layanan pesan antar, tidak suka membeli bumbu dapur, tidak ada fasilitas untuk memasak (anak kost), dan tidak bisa membedakan jika tidak mencium bumbu dapur tersebut.



Gambar II.41 Diagram Alasan Kesulitan Menjawab
Sumber: Data Pribadi (2020)

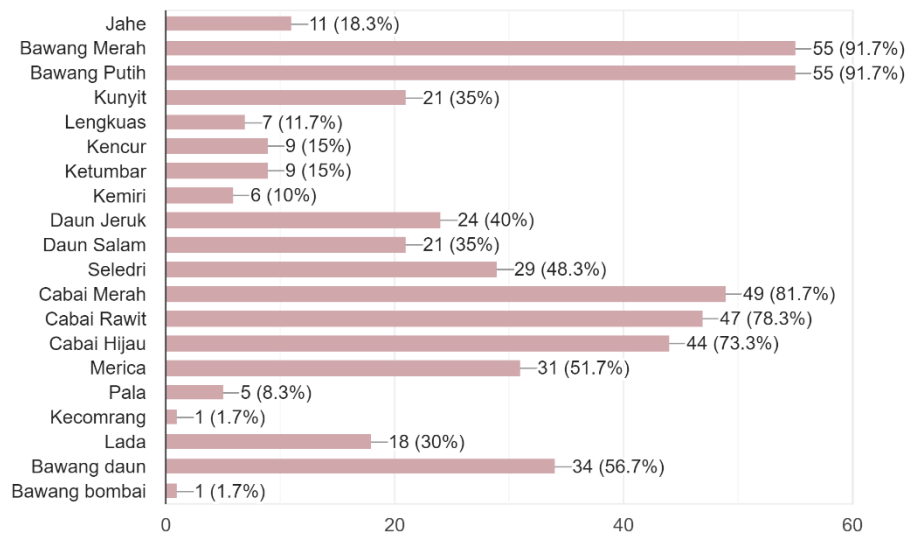
- Menurut Anda pentingkah memiliki kemampuan dalam membedakan bumbu dapur berdasarkan jenisnya? Berikan alasannya!



Gambar II.42 Diagram Pentingnya Dapat Membedakan Bumbu Dapur
Sumber: Data Pribadi (2020)

Sebanyak 45 orang responden (75%) menjawab pentingnya mengetahui perbedaan bumbu dapur. Alasannya karena setiap bumbu memiliki rasa yang berbeda sebab dapat mempengaruhi rasa masakan dan supaya tidak salah dalam mengolahnya. Alasan lainnya karena penting memiliki pengetahuan seputar manfaat dan fungsi setiap jenis bumbu dapur. Hal tersebut sebagai bekal pengetahuan untuk memasak, terutama bagi wanita sangat penting untuk bisa membedakan setiap jenis bumbu. Terdapat 12 (20%) jawaban responden yang memilih jawaban biasa saja, alasan responden memilih jawaban tersebut karena kini sudah tersedia bumbu siap pakai yang tidak merepotkan dalam pengolahannya dan harganya murah. Jika membeli bumbu dapur dapat menanyakan jenis bumbu yang dibutuhkan kepada penjual. Alasan lainnya mengenai ketersediaan makanan siap saji. Sebanyak 3 orang responden (5%) memilih jawaban tidak penting karena memiliki pengetahuan bumbu dapur hanya diperuntukkan bagi yang berprofesi sebagai juru masak dan bagi yang suka memasak saja, banyaknya layanan pesan antar makanan dan tidak semua orang harus bisa memasak.

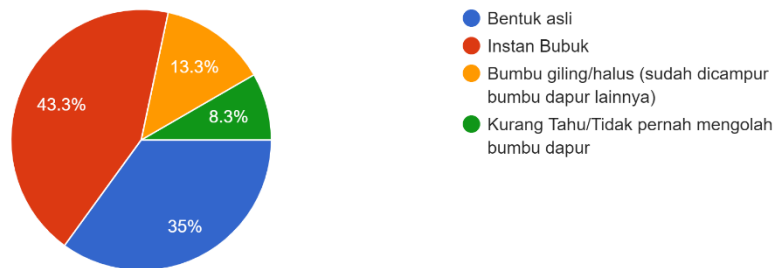
- Jenis bumbu dapur yang ditemukan dalam keseharian responden (boleh memilih lebih dari 1 jawaban)



Gambar II.43 Diagram Jenis Bumbu Dapur dalam Keseharian
Sumber: Data Pribadi (2020)

- Bentuk bumbu dapur yang ditemukan responden dalam keseharian

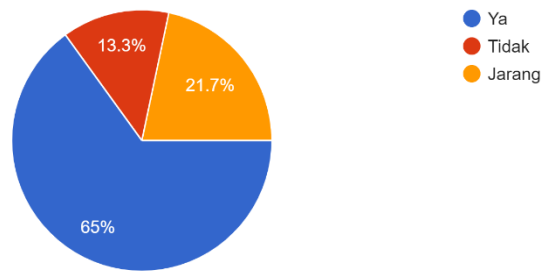
Bentuk bumbu dapur yang seperti apa yang Anda temukan dalam kehidupan sehari - hari?
60 responses



Gambar II.44 Diagram Bentuk Bumbu Dapur
Sumber: Data Pribadi (2020)

Bumbu dapur instan bubuk merupakan bentuk bumbu dapur yang paling banyak ditemukan dalam keseharian responden sebanyak 26 jawaban (43,3%), diikuti bumbu dapur bentuk asli sebanyak 21 jawaban (35%), lalu bumbu dapur giling / halus sebanyak 8 jawaban (13,3%), dan 5 orang responden (8,3%) memilih jawaban kurang tahu / tidak pernah mengolah bumbu dapur.

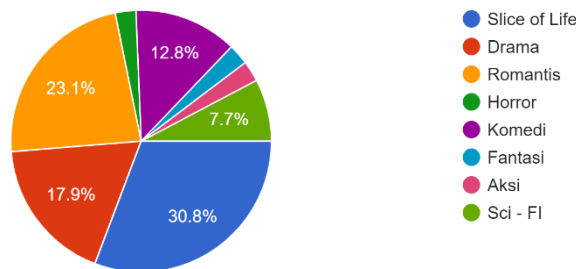
- Berikut pertanyaan mengenai kesukaan responden membaca komik digital.



Gambar II.45 Diagram Membaca Komik Digital
Sumber: Data Pribadi (2020)

Sebanyak 39 responden (65%) suka membaca komik digital, lalu sebanyak 13 (21,7%) responden jarang membaca komik digital dan 8 orang responden (13,3%) tidak suka membaca komik digital.

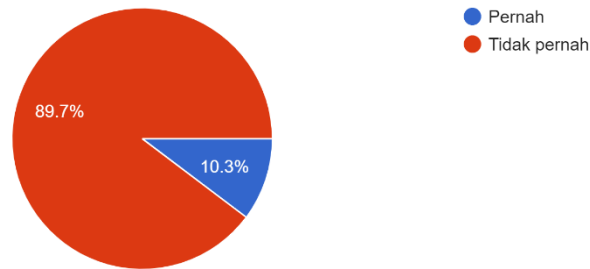
- Genre komik yang disukai responden, hanya dapat diisi oleh responden yang menjawab suka membaca komik digital.



Gambar II.46 Diagram Genre Komik Digital
Sumber: Data Pribadi (2020)

Berdasarkan data diatas, genre *slice of life* disukai oleh 12 responden (30,8%), genre romantis disukai oleh 9 responden (23,1%), genre drama disukai oleh 7 responden (17,9%), genre komedi disukai oleh 5 responden (12,8%), genre *sci-fi* disukai oleh 3 responden (7,7%), dan genre fantasi, horror, dan aksi masing – masing disukai oleh 1 responden.

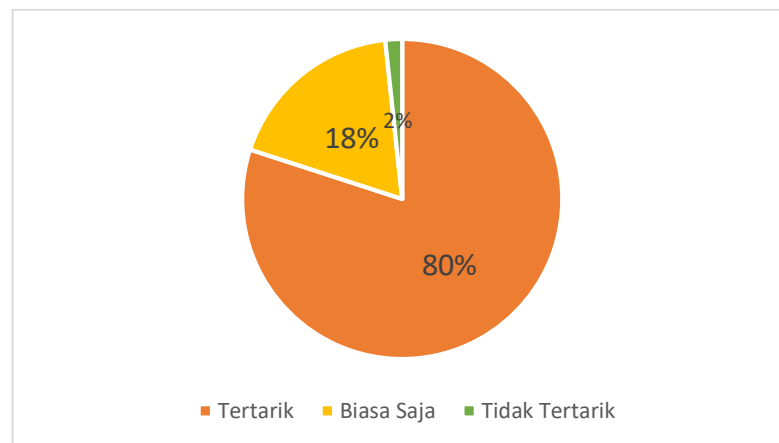
- Pertanyaan mengenai pernah atau tidak responden melihat komik digital mengenai bumbu dapur.



Gambar II.47 Diagram Komik Digital Tentang Bumbu Dapur
Sumber: Data Pribadi (2020)

Sebanyak 35 responden (89,7%) belum pernah membaca komik digital mengenai bumbu dapur dan 4 orang responden (10,3%) pernah melihat komik digital mengenai bumbu dapur.

- Ketertarikan responden untuk membaca cerita komik digital mengenai bumbu dapur.



Gambar II.48 Diagram Ketertarikan Membaca Komik Digital
Sumber: Data Pribadi (2020)

Berdasarkan data diatas, 80% responden tertarik untuk membaca komik digital mengenai bumbu dapur, 18% responden memberi tanggapan biasa saja dan 2% responden tidak tertarik untuk membaca komik digital mengenai bumbu dapur.

II.6. Resume

Rempah-rempah merupakan komoditas yang dapat tumbuh dengan baik di Indonesia. Kekayaan akan rempah menyebabkan Indonesia pernah dijajah oleh beberapa negara Eropa. Bumbu dapur merupakan bagian dari rempah dan sudah digunakan secara turun temurun. Bumbu dapur memiliki berbagai macam manfaat baik untuk memasak, kecantikan, dan kesehatan. Bumbu dapur dapat dijadikan sebagai pembeda hidangan nusantara dari masing-masing daerah. Dalam masakan Sunda, setidaknya terdapat 21 jenis bumbu dapur yang digunakan. Salah satu jenis bumbu dapur yang digunakan adalah bumbu dapur rimpang yang terdiri dari jahe, kunyit, kencur, dan lengkuas. Berdasarkan data lapangan, saat ini remaja akhir masih kesulitan dalam membedakan bumbu dapur rimpang karena bumbu dapur rimpang dianggap memiliki bentuk fisik yang sama. Jika diperhatikan secara seksama, setiap bumbu dapur rimpang memiliki ciri fisik yang berbeda dan memiliki manfaatnya masing – masing. Kesulitan membedakan bumbu dapur yang dialami remaja akhir disebabkan oleh beberapa hal seperti jarang bahkan tidak suka memasak, tersedianya bumbu instan dan makanan siap saji. Maka dari itu, diperlukan suatu upaya agar para remaja akhir memiliki pengetahuan dalam membedakan setiap jenis bumbu dapur rimpang dan mengetahui manfaat lain dari bumbu - bumbu tersebut.

II.7. Solusi Perancangan

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan sebelumnya, maka solusi perancangan dengan membuat sebuah media informasi mengenai cara membedakan bumbu dapur rimpang dan informasi seputar manfaat bumbu – bumbu dapur tersebut. Media informasi yang dibuat berupa media digital karena mudah diakses oleh khalayak sehingga informasi dapat tersampaikan dengan cepat.