

[Kebudayaan, Rempah, dan Ketahanan Pangan](#)

Ditulis oleh Purnawan Andra pada Sabtu, 04 Januari 2025



Selama ini kita kerap menerjemahkan kebudayaan sebagai sebuah bentuk kesenian dan pertunjukan semata. Padahal kebudayaan merupakan ide gagasan, perspektif, hingga pola hidup yang menyangkut segala sisi kehidupan. Kebudayaan menjadi cara manusia merespons segala permasalahan hidup, mulai dari problem personal-komunal, masalah sosial ekonomi hingga politik.

Ketika memaknai kebudayaan dari perspektif peningkatan kesehatan dan penanggulangan kemiskinan, kebudayaan juga memiliki peran signifikan. Hal ini tercermin pada kebudayaan masyarakat desa ketika memaknai kearifan lokal dalam kehidupannya. Ekspresi budaya mereka bahkan dapat mendorong pemanfaatan sumber pangan berbasis lokal dalam menghadapi problem kehidupan.

Restu Gunawan (2024) menyebut hampir setiap desa di Indonesia mempunyai sumber kalori dan protein yang berasal dari lingkungan. Seperti halnya dalam usaha menanggulangi gizi buruk, tetumbuhan dan tanaman obat yang tumbuh di mana-mana dan dipraktikkan sejak dulu kala, telah mampu menjadi referensi penting dalam menjaga kesehatan. Pengetahuan tradisional tentang pengobatan dan fungsi dari setiap jenis tumbuhan sudah banyak ditulis di manuskrip dan secara turun-menurun dipraktikkan melalui tradisi lisan.

Ragam Pangan

Dalam konteks ini, seperti dalam penanggulangan tengkes dan kemiskinan, Indonesia sesungguhnya diberkati dengan biodiversitas yang kaya, termasuk ragam pangan lokal, yang berpotensi sebagai sumber pangan berkelanjutan. Sumber-sumber pangan lokal yang ada bisa dimanfaatkan untuk menjadi solusi masalah yang dihadapi.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup yang terus berkembang, kebutuhan konsumen terhadap bahan pangan juga berubah. Kini, konsumen tidak hanya mencari pangan (lokal) sebagai sumber zat gizi, tetapi juga pangan yang juga memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh.

Baca juga: [Mendaras Kitab Tuhfah, Mengulik Wahdatul Wujud](#)

Fenomena ini telah melahirkan apa yang kita sebut pangan fungsional, yang mengandung komponen aktif dengan fungsi fisiologis, baik untuk pencegahan penyakit, penyembuhan,

maupun optimalisasi kesehatan.

Salah satu contohnya adalah tanaman rempah dan obat yang telah lama dikenal mengandung senyawa fitokimia yang bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa penelitian telah membuktikan manfaat fitokimia dari tanaman seperti pala (*Myristica fragrans*), jahe (*Zingiber officinale*), kencur (*Kaempferia galanga*), temu lawak (*Curcuma zanthorrhiza*), kunyit (*Curcuma longa*), dan mengkudu (*Morinda citrifolia*). Pangan fungsional yang menggunakan bahan baku tanaman rempah dan obat ini umumnya diolah menjadi bermacam produk seperti minuman kesehatan, jamu, jus, sirup, manisan, acar, minuman instan dan sebagainya.

Peranan Penting

Rempah-rempah memang telah memegang peranan penting dalam sejarah, Dari zaman kuno hingga masa modern, rempah telah menjadi sebuah lintasan jalur, tidak hanya dalam bidang ekonomi perdagangan, tapi juga telah menjadi sarana penting dalam konektivitas wilayah dan budaya di seluruh dunia hingga elemen perubahan sosial.

Jalur rempah telah menjadi pusat perdagangan rempah-rempah yang sangat berharga seperti pala, cengkih, lada, kayu manis, dan rempah-rempah lainnya sejak ribuan tahun lalu. Para pedagang dari berbagai belahan dunia berlayar melintasi lautan untuk mencapai Nusantara, menciptakan jaringan perdagangan yang kompleks dan memberikan kontribusi besar terhadap ekonomi global.

Baca juga: Tahun-Tahun yang Penuh Ketidakpastian dan Apa Tugas Kaum Intelektual

Hingga kini, rempah sesungguhnya memainkan peran penting dalam merespons kompleksitas problem yang dihadapi masyarakat. Terkait dengan ketahanan pangan, rempah-rempah bukan hanya memberikan rasa dan aroma pada makanan. Penggunaan rempah dalam pengolahan makanan telah membantu manusia mempertahankan keamanan dan ketahanan pangan karena memiliki sifat antimikroba dan pengawet alami, terutama di masa lalu ketika metode pengawetan makanan modern belum ada.

Rempah-rempah juga memperkaya berbagai hidangan dan menyediakan alternatif rasa, tekstur, dan nilai gizi. Dengan mengandalkan rempah, masyarakat dapat menciptakan diversifikasi dan variasi makanan yang memperkaya pola makan mereka dan mengurangi

ketergantungan pada satu jenis pangan saja, semisal beras, seperti yang terjadi selama ini.

Dengannya, budidaya dan perdagangan rempah bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Potensi tersebut bisa dikembangkan sebagai nilai jual sekaligus memperkuat pondasi ketahanan ekonomi lokal. Terlebih dengan potensi geografis Indonesia, seharusnya mampu mendongkrak ketahanan pangan nasional.

Di sisi lain, hal ini juga bisa mengurangi risiko kerentanan terhadap fluktuasi pasar global. Dengan rempah yang mudah tumbuh di negara tropis, sistem perawatan dan ketahanan yang mudah serta mudah diusahakan dalam skala besar dan kecil, peluang ekspor komoditas rempah Indonesia masih menjanjikan. Ini karena pasar herbal dan rempah-rempah kering dunia diprediksi akan terus meningkat. Para ahli mengatakan pangsa pasarnya diperkirakan mencapai 8,4 miliar dolar pada akhir 2028.

Baca juga: [Memahami Pernyataan Gus Menteri](#)

Tantangan

Meski demikian, beberapa tantangan perlu diatasi. Semisal perubahan iklim yang dapat memengaruhi produksi rempah dan menyebabkan ketidakstabilan pasokan. Peningkatan suhu, pola hujan yang tidak teratur, dan bencana alam lainnya dapat mengancam ketahanan pangan di wilayah-wilayah yang bergantung pada rempah.

Di sisi lain, perubahan sosial ekonomi dari modernisasi dan globalisasi telah mengubah dinamika perdagangan rempah, kadang dengan membawa dampak negatif bagi petani dan produsen lokal. Untuk itu penting untuk memastikan bahwa manfaat dari perdagangan rempah didistribusikan secara adil dan berkelanjutan.

Pada saat yang sama, pertumbuhan industri rempah dapat menimbulkan efek signifikan pada ekosistem alami di mana rempah tumbuh. Maka kita perlu menjaga keberlanjutan lingkungan dan praktik pertanian yang ramah lingkungan untuk memastikan rempah sebagai bagian integral solusi problem pangan di masa depan.

Jika akhir-akhir ini kita merayakan jalur rempah dalam perspektif historis, maka dengan memahaminya dalam konteks kebudayaan, ekonomi, dan ekologis, kita dapat mengambil langkah-langkah politis strategis untuk mengoptimalkan potensi, merawat kegunaan dan

menjaga keberlangsungan manfaat rempah-rempah dalam menghadapi masalah ketahanan pangan, peningkatan kesehatan dan penanggulangan kemiskinan, seperti yang terjadi selama ini.