

Kekayaan Rempah Indonesia yang Nyaris Lenyap : 5 Rempah Langka Ini Punya Manfaat Luar Biasa!

Indonesia pernah jadi “Kepulauan Rempah” yang bikin bangsa-bangsa Eropa rela berlayar berbulan-bulan. Tapi hari ini, sebagian warisan itu sedang menuju kepunahan. Siapa yang bertanggung jawab?

Prolite – Bayangkan kamu sedang memasak kari, tapi bumbu-bumbu khas Nusantara yang harusnya ada di dalam panci perlahan-lahan menghilang dari muka bumi. Bukan karena kamu lupa beli di pasar — tapi karena pohonnya memang tidak ada lagi. Ngeri, kan?

Inilah realita yang sedang mengancam beberapa rempah asli Indonesia. Di balik nama-nama asing seperti “saffron” dan “truffle” yang ramai diperbincangkan di media sosial, Indonesia punya harta karunnya sendiri yang jauh lebih tua, lebih kaya khasiat — tapi sayangnya sedang terancam punah.

Baca Juga:Horor Psikologis Naik Daun: Saat Teror Tak Lagi Datang dari Hantu, Melainkan dari Pikiran Sendiri

Alih fungsi lahan, kurangnya minat budidaya, dan banjirnya rempah impor di pasar modern menjadi biang keladi utamanya. Mari kita kenali mereka, sebelum terlambat!

1. Pohon Kepel (Kisereh) — Si Deodoran Alami Putri Keraton yang Hampir Hilang

Kekayaan Rempah Indonesia yang Nyaris Lenyap : 5 Rempah Langka Ini Punya Manfaat Luar Biasa!



Namanya mungkin asing di telinga, tapi bagi para putri keraton Raja Mataram di Yogyakarta, pohon ini adalah “kecantikan rahasia” mereka. Pohon Kepel (*Stelechocarpus burahol*), yang di beberapa daerah juga dikenal sebagai burahol, cindul, atau turalak — adalah flora identitas resmi Daerah Istimewa Yogyakarta yang kini termasuk dalam kategori tanaman langka.

Baca Juga: Action Management: Mengapa Banyak Orang Unggul dalam Perencanaan, tetapi Gagal pada Eksekusi?

Yang bikin pohon ini luar biasa: buahnya yang berbentuk mirip sawo dipercaya bisa mengubah aroma keringat, napas, dan urine menjadi harum — digunakan sejak lama sebagai

Kekayaan Rempah Indonesia yang Nyaris Lenyap : 5 Rempah Langka Ini Punya Manfaat Luar Biasa!

deodoran alami oleh para putri bangsawan.

Daging buahnya juga dikenal sebagai peluruh kencing (diuretik), pencegah radang ginjal, bahkan disebut-sebut sebagai KB alami bagi wanita dalam tradisi Jawa. Daunnya bermanfaat untuk mengatasi asam urat dan menurunkan kadar kolesterol, sementara kayunya sangat kuat dan tahan lama untuk bahan industri.

Ironisnya, pohon ini menjadi langka justru karena sejarahnya sendiri. Konon, rakyat zaman dahulu tidak berani menanam kepel karena takut kualat — karena pohon ini hanya boleh ada di halaman keraton. Akibatnya, pohon kepel hanya tersisa di beberapa titik di Pulau Jawa dan butuh upaya konservasi genetik yang serius untuk diselamatkan.

2. Andaliman — “Lada Batak” dengan Sensasi Seperti Setrum Listrik



Kekayaan Rempah Indonesia yang Nyaris Lenyap : 5 Rempah Langka Ini Punya Manfaat Luar Biasa!

Pernah makan arsik ikan mas atau natinombur khas Batak Toba? Kalau pernah, kamu pasti ingat sensasi getir dan kebas yang aneh tapi menggoda di lidah — seolah seperti setrum listrik ringan. Itulah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*), si lada Batak yang kini mulai langka.

Andaliman hanya tumbuh di daerah tertentu di Sumatera Utara — khususnya Kabupaten Toba Samosir, Tapanuli Utara, Samosir, dan Dairi — pada ketinggian 1.100 hingga 1.500 meter di atas permukaan laut. Di luar habitatnya, andaliman sangat sulit ditemukan, dan biji tanaman ini dikenal sangat sulit berkecambah sehingga budidayanya menjadi tantangan tersendiri.

Di luar dapur Batak, andaliman sebenarnya memiliki potensi global yang luar biasa. Ia mengandung kandungan antioksidan tinggi dan senyawa hydroxy-alpha-sanshool yang bermanfaat untuk mempercepat penyembuhan luka dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Menariknya, andaliman bahkan sudah diekspor ke Jerman sebagai rempah premium eksotis — meski volumenya masih sangat kecil, yaitu sekitar 274 kg dengan nilai Rp431 juta.

3. Kapulaga Jawa — Sang “Ratu Rempah” yang Tersaingi Produk Impor

Kekayaan Rempah Indonesia yang Nyaris Lenyap : 5 Rempah Langka Ini Punya Manfaat Luar Biasa!



Kapulaga dijuluki “Queen of All Spices” bukan tanpa alasan — ia adalah rempah termahal ketiga di dunia setelah saffron dan vanili, dengan proyeksi nilai ekspor global yang mencapai US\$321,5 juta (sekitar Rp4,5 triliun) pada 2024. Tapi ironisnya, Kapulaga Jawa justru semakin terdesak oleh kapulaga impor dari India di pasar domestik.

Kapulaga Jawa adalah bumbu wajib untuk masakan kari, semur, dan berbagai hidangan tradisional yang memberikan aroma khas manis-pedas-segar yang tidak tergantikan.

Selain sebagai bumbu dapur, kapulaga memiliki manfaat kesehatan yang signifikan: mengandung mineral zinc dan magnesium yang baik untuk kesehatan jantung, bermanfaat untuk kesehatan pencernaan, dan penelitian dalam jurnal Agritech bahkan menunjukkan potensinya sebagai obat diabetes.

Jawa Barat dan Jawa Tengah sebenarnya punya potensi produksi yang sangat besar — Jawa Barat tercatat menghasilkan lebih dari 89 juta kilogram kapulaga pada 2021. Tapi tanpa keberpihakan pasar terhadap produk lokal, Kapulaga Jawa bisa terus terpinggirkan.

4. Kayu Secang — Pewarna Merah Alami yang Tersisih oleh Bahan Sintetis



Kamu mungkin pernah menikmati wedang uwuh atau minuman herbal merah yang menghangatkan di malam hari. Warna merahnya yang indah itu berasal dari kayu secang (*Caesalpinia sappan*) — rempah lama yang sudah ada sejak berabad-abad dan pernah menjadi komoditas perdagangan antarbangsa hingga penghujung abad ke-19.

Kayu secang kaya kandungan antioksidan tinggi yang mampu menangkal radikal bebas, dan terbukti bermanfaat untuk meningkatkan stamina, mengobati diare, dan sebagai anti-inflamasi alami.

Namun setelah industri pewarna sintetik berkembang pesat, nilai komersial kayu secang anjlok drastis. Kini keberadaannya mulai berkurang seiring alih fungsi lahan, dan hanya bertahan sebagai komoditas herbal lokal yang pasarnya masih terbatas.

5. Lada, Pala, Cengkeh, dan Vanili — Legenda Rempah yang Terancam di Tanah Asalnya

Ironi besar: rempah-rempah yang dulu membuat bangsa Eropa rela menjajah Indonesia selama ratusan tahun, kini justru terancam punah di wilayah asalnya sendiri. Di beberapa wilayah seperti Sumatera Selatan, lada, pala, cengkeh, dan vanili menghadapi ancaman serius akibat alih fungsi lahan dan — yang lebih memprihatinkan — kurangnya regenerasi petani muda yang mau melanjutkan budidaya.

Padahal, manfaat keempatnya tidak perlu diragukan lagi: sebagai penyedap rasa, bahan aromaterapi premium, pengobatan tradisional, hingga bahan baku industri farmasi global. Vanili Indonesia bahkan diakui sebagai salah satu yang terbaik di dunia — tapi produksinya terus menurun.

Mengapa Ini Terjadi dan Apa yang Bisa Kita Lakukan?

Tiga faktor utama mendorong kepunahan rempah-rempah asli Indonesia: alih fungsi lahan untuk perkebunan komoditas yang lebih menguntungkan secara jangka pendek, kurangnya budidaya dan regenerasi petani, serta banjirnya rempah impor yang lebih murah dan mudah diakses di pasar modern.

Rempah-rempah asli Indonesia bukan sekadar bumbu masak. Mereka adalah bagian dari identitas budaya, warisan sejarah, dan kekayaan hayati yang nilainya tak ternilai — dan seringkali memiliki kandungan manfaat yang jauh melampaui rempah impor.

Selamatkan Rempah Lokal, Selamatkan Identitas Kita!

Perubahan nyata dimulai dari pilihan kecil sehari-hari. Ketika berbelanja, pilihlah rempah lokal Indonesia. Ketika memasak, kenalkan anak-anak pada kekayaan rasa Nusantara. Kalau punya ruang di pekarangan, tanam pohon kepel, andaliman, atau kapulaga jawa — jadikan rumahmu bagian dari upaya konservasi yang hidup.

Karena jika kita tidak menjaga rempah-rempah ini, kita tidak hanya kehilangan bumbu dapur — kita kehilangan sepotong jiwa bangsa. Dan sekali kepunahan itu terjadi, tidak ada jalan untuk membalikkannya.

Bagikan artikel ini kepada siapa pun yang peduli pada kekayaan alam dan budaya Indonesia. Bersama, kita bisa jadi bagian dari perubahan!



Baca Selanjutnya
Mari Mambatik dengan Plataran Bandung dan Batik Komar