

Kearifan Lokal Tanaman Legundi dalam Usaha Bumbu “Samba Itam” Khas Nagari Sulit Air Kabupaten Solok

Local Wisdom of Legundi Plant in Business of “Samba Itam” Seasoning Characteristic in Sulit Air Village Solok Regency

Ikrimah Rhiza Mayesty¹, Eri Sayamar², Yulia Andriani²

¹Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, rhizamayesty18@gmail.com

²Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, eri.sayamarur@gmail.com; yulia.andriani@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan (1) mengidentifikasi dan mendeskripsikan kearifan lokal yang pernah ada dan yang masih dilakukan masyarakat dalam pengumpulan biji legundi; (2) mengidentifikasi dan mendeskripsikan kearifan lokal yang pernah ada dan masih dilakukan masyarakat dalam pembuatan bumbu hitam; (3) mengidentifikasi dan mendeskripsikan kearifan lokal yang pernah ada dan yang masih dilakukan masyarakat dalam pembuatan “Samba Itam”. Penelitian ini menggunakan teknik *snowball sampling* atau dilakukan secara berantai dengan meminta informasi pada orang yang telah diwawancarai atau dihubungi sebelumnya dan seterusnya. Jumlah responden pada penelitian ini yaitu 14 orang dengan 3 orang informan kunci (*key informan*), 5 orang pengumpul biji legundi, 3 orang pengusaha bumbu hitam dan 3 orang pengusaha “Samba Itam”. Berdasarkan hasil penelitian kesimpulan yang didapat adalah (1) kearifan lokal tanaman legundi yang masih ada dan pernah ada yang masih dijalankan oleh masyarakat pengumpul legundi berjumlah 7 kearifan lokal, pada pengumpulan biji legundi terdapat 4 (14,29%) dan pemasaran biji legundi sebanyak 3 (10,71%) dari total seluruh kearifan lokal; (2) kearifan lokal bumbu hitam yang masih ada dan pernah ada yang masih dijalankan oleh masyarakat berjumlah 12 kearifan lokal, pengolahan bumbu hitam terdapat 10 (35,71%) dan pemasaran terdapat 2 (7,14%) dari total seluruh kearifan lokal; (3) kearifan lokal “Samba Itam” yang masih ada dan pernah ada yang masih dijalankan oleh masyarakat berjumlah 9 (32,14%) dari total seluruh kearifan lokal.

Kata Kunci: kearifan lokal, tanaman legundi, nagari sulit air, samba itam

Abstract

This study aims to (1) Identify and describe of local wisdom that was, and is still done by the society in the collection of the seeds of vitex. (2) Identify and describe of local wisdom that ever existed and still do the community in the manufacture of seasonings black. (3) Identify and describe of local wisdom that was, and is still done by the society in the making “Samba Itam” as well as its application. This study using the technique of snowball sampling or chain by asking for information on people who have been interviewed or contacted previous and so on. The number of respondents in this study of 14 people with 3 key informants (key informants), 5 people collecting seeds legundi, 3 persons-entrepreneurs seasoning black and 3 persons-entrepreneurs “Samba Itam”. Based on the research results the conclusions obtained are (1) the local Wisdom of the plant legundi are still there and never there which is still carried on by the collecting society legundi amounted to 7 local wisdom, in the collection of the seeds of vitex there are 4 (14,29%) and marketing of seeds of vitex as much as 3 (10,71%) of the total of all local wisdom. (2) local Wisdom herbs black are still there and never there, which is still run by the society amounted to 12 local wisdom, seasoning black processing there is 10 (35,71%) and marketing, there are 2 (7,14%) of the total of all local wisdom. (3) local Wisdom “Samba Itam” are still there and never there, which is still run by the society amounted to 9 (32,14%) of the total of all local wisdom.

Keywords: local wisdom, legundi plant, sulit air village, samba itam

Pendahuluan

Sumatera Barat memiliki potensi hutan dengan keragaman tumbuhan yang cukup tinggi. Banyak keanekaragaman tumbuhan yang terdapat di dalamnya. Wilayah Sumatera Barat kebanyakan memiliki daerah yang tinggi dan memiliki banyak gunung sehingga tanah di kawasan ini subur, intensitas cahaya cukup dan memiliki hujan yang relatif tinggi. Hutan tropis yang sangat luas dengan kekayaan keanekaragaman hayati di dalamnya merupakan sumber daya alam yang tak ternilai harganya bagi Indonesia, karena di dalamnya terdapat gudang tumbuhan obat, sehingga dunia menjuluki Indonesia sebagai *live laboratory* [1]. Dari sekian banyak tanaman obat tradisional Indonesia, hanya beberapa saja yang sudah mempunyai data-data ilmiah. Salah satu tanaman yang mempunyai beberapa data-data ilmiah adalah tanaman legundi (*V. trifolia*). Tanaman ini dilaporkan mempunyai beberapa aktivitas farmakologi antara lain antibakteri, antifungi, insektisida, antikanker, analgesik, antialergi maupun antipiretik [2]. Bahkan, senyawa-senyawa aktif dari tanaman tersebut sudah dapat diisolasi dan diidentifikasi. Bukti-bukti ilmiah seperti ini sangatlah diperlukan untuk pengembangan lebih lanjut pemanfaatan legundi (*V. trifolia*) dalam dunia kesehatan dan pangan.

Indonesia juga adalah negara yang sangat kaya akan keragaman budaya dan makanan tradisional daerah. Makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain. Salah satu makanan tradisional yang ada di Indonesia adalah gulai. Hidangan ini berasal dari Sumatera sebagai hasil pengaruh dan penerapan seni memasak India yang kaya akan rempah dan bumbu seperti kari. Gulai adalah salah satu bumbu hidangan dasar yang paling dikenal dalam masakan Minangkabau, kuah gulai yang berwarna kuning ini menjadi bumbu dan memberikan citarasa bagi berbagai macam hidangan yang disajikan di rumah makan Padang. Namun beda halnya dengan penyajian gulai pada salah satu Nagari yang berada di Kabupaten Solok tepatnya Nagari Sulit Air yang mengolah gulai ayam dengan bentuk fisik yang berbeda dengan gulai ayam biasa. Gulai ayam di desa ini berwarna hitam, dimana warna hitam ini berasal dari bumbu “legundi” yang didapat dari biji legundi.

Tujuan dari penelitian ini yaitu: (1) mengidentifikasi dan mendeskripsikan serta mengetahui penerapan kearifan lokal yang pernah ada dan yang masih dilakukan masyarakat dalam pengumpulan biji legundi; (2) mengidentifikasi dan mendeskripsikan serta mengetahui penerapan kearifan lokal yang pernah ada dan masih dilakukan masyarakat dalam pembuatan bumbu hitam; (3) mengidentifikasi dan mendeskripsikan serta mengetahui penerapan kearifan lokal yang pernah ada dan yang masih dilakukan masyarakat dalam pembuatan “*Samba Itam*” serta penerapannya.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Nagari Sulit Air Kecamatan X Koto Diatas Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat, dimulai November 2018 sampai dengan Maret 2019. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Untuk mendapatkan data primer, peneliti harus mengumpulkan secara langsung melalui wawancara dengan responden. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi atau kelembagaan terkait meliputi topografi daerah, pemerintahan, kependudukan, sarana dan prasarana, dan data lain yang menunjang penelitian. Dalam menganalisis data serta menguji keabsahan data digunakan metode deskriptif kualitatif yaitu menguraikan serta menginterpretasikan data yang diperoleh ditempat penelitian melalui informan kunci.

Hasil dan Pembahasan

Sejarah Tanaman Legundi, Bumbu Hitam dan “*Samba Itam*”

Sejak tahun 1940-an Masehi masyarakat Nagari Sulit Air juga sudah mengenal tanaman legundi sebagai tanaman obat tradisional. Biji legundi dijadikan obat tradisional oleh para dukun terdahulu, karena di Nagari Sulit Air pohon legundi mudah ditemui di pematang sawah dan juga di

tepi jalan. Bumbu hitam merupakan serbuk halus berwarna hitam yang berasal dari biji legundi yang telah disangrai dan kemudian dihaluskan. Bumbu hitam ini digunakan sebagai campuran gulai yang akan merubah gulai berwarna hitam dan memiliki rasa yang gurih. Dimulai dari pembuatan gulai hitam *macho* untuk pengobatan *biriang*, kemudian gulai hitam galundi dicobalah dicampur dengan ayam. Ternyata rasanya sangat enak, tersebar dari mulut ke mulut sehingga banyak yang mencoba masakan tersebut hingga akhirnya ditetapkan gulai ayam hitam tersebut menjadi masakan tradisional Nagasi Sulit Air. Sehingga pada acara tertentu dan pada acara pernikahan harus ada masakan gulai ayam hitam ini.

Identifikasi Penerapan Kearifan Lokal Tanaman Legundi

Kearifan lokal merupakan suatu bentuk kearifan lingkungan yang ada dalam kehidupan masyarakat lokal dalam berinteraksi dengan lingkungan di suatu tempat atau daerah. Kearifan lokal yang berkembang di masyarakat merupakan hasil dari kebiasaan-kebiasaan masyarakat sebagai bentuk adaptasi terhadap alam dan lingkungan. Kearifan lokal pada tanaman legundi yang dijalani pengumpul biji legundi yang digunakan sebagai bahan baku "*Samba Itam*". Kearifan lokal tanaman legundi yang dijalani pengumpul legundi di Nagari Sulit Air dilakukan dari pengumpulan biji legundi hingga penjualan ke pengusaha bumbu hitam.

Tabel 1. Identifikasi kearifan lokal pemanenan biji legundi yang dilakukan dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal		
		Dahulu Ada, Sekarang Tidak	Dahulu dan Sekarang Ada	Dahulu Tidak Ada, Sekarang Ada
A. Pemanenan biji legundi				
1	Pemanenan dilakukan oleh wanita		√	
2	Merupakan sambilan ketika ke sawah atau gembala ternak		√	
3	Memanen dilakukan dengan memotong ranting paling muda		√	
4	Hasil panen dijemur hingga kering		√	
B. Penjualan biji legundi				
1	Penjualan biji legundi kering dilakukan di pasar rakyat		√	
2	Pengumpul mengantarkan langsung ke rumah produksi			√
3	Pengumpul menerima uang penjualan biji legundi setelah bumbu hitam terjual		√	
Jumlah penerapan kearifan lokal			6	1
Jumlah kearifan lokal			7	

Tabel 1 menjelaskan kearifan lokal tanaman legundi yang dilakukan oleh pengumpul dalam kegiatan panen biji legundi berjumlah 7 kearifan lokal. 6 dari 7 kearifan lokal dalam kegiatan panen ini dilakukan sejak dahulu dan masih banyak diterapkan zaman sekarang, karena masyarakat yang sudah lama tinggal di desa ini masih menganggap kearifan yang ditinggalkan oleh nenek moyang sangat erat dan harus dipertahankan bahkan akan diwariskan kepada anak, cucu dan kemenakan. Kearifan lokal yang seperti ini masih dilakukan pada saat sekarang karena masih mempertahankan budaya kearifan yang masih ada. 1 kearifan lokal yang dahulu tidak dilakukan dan sekarang dilakukan yaitu pengumpul mengantarkan langsung ke rumah produksi dikarenakan masyarakat sudah banyak yang memiliki kendaraan pribadi. Beda dengan dahulu, masyarakat memanfaatkan kendaraan umum yang hanya untuk pergi ke pasar pada hari Jum'at saja.

[3] menjelaskan bahwa wujud kearifan lokal dapat dikelompokkan menjadi 3 sifat, yaitu tersurat, tersirat dan tersuruk. Yang tersurat artinya, kegiatan-kegiatan yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Yang tersirat, artinya kegiatan-kegiatan yang dilakukan walaupun berulang-ulang tetapi belum nyata dan tidak langsung kelihatan hasilnya. Sedangkan yang tersuruk, merupakan sesuatu hal yang sangat dipercaya masyarakat dan berpengaruh pada kehidupan mereka sendiri, termasuk suatu kearifan yang tidak boleh diketahui oleh orang lain (hidayah) seperti mitos dan sebagainya. Identifikasi kearifan lokal berdasarkan sifat tersurat, tersirat dan tersuruk pada tanaman legundi dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa kearifan lokal yang tersurat berjumlah 7 kearifan lokal. Selanjutnya kearifan lokal yang tersurat terdapat 4 kearifan lokal, yaitu hasil panen dijemur hingga kering. Terdapat 3 kearifan lokal yang tersirat dan tidak terdapat kearifan lokal yang tersuruk. Hal ini berarti kearifan lokal tanaman legundi di Nagari Sulit Air sebagian besar

merupakan kearifan lokal yang dilakukan walaupun berulang-ulang dan nyata dan kelihatan langsung hasilnya. Ketiga hal tersebut juga bersifat sinergis dan sulit dipisahkan karena saling mempengaruhi. Oleh karena itu, kegiatan-kegiatan pengumpulan biji legundi di Nagari Sulit Air lebih bernuansa aktifitas kelakuan berpola dari manusia, masyarakat, perilaku, tindakan/aktifitas kehidupan keseharian yang mencerminkan kultur masyarakat dan religius [4].

Tabel 2. Identifikasi kearifan lokal tersurat, tersirat dan tersuruk pada tanaman legundi

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal			Manfaat
		Tersurat	Tersirat	Tersuruk	
A. Pemanenan biji legundi					
1	Pemanenan dilakukan oleh wanita		√		Dilakukan wanita untuk membantu suami mencari nafkah
2	Merupakan sambilan ketika ke sawah atau gembala ternak		√		Memanfaatkan waktu ketika gembala
3	Memanen dilakukan dengan memotong ranting paling muda		√		Proses pembuahan biji legundi selanjutnya lebih cepat
4	Hasil panen dijemur hingga kering	√			Agar biji legundi dapat disimpan lama
B. Penjualan biji legundi					
1	Penjualan biji legundi kering dilakukan di pasar rakyat	√			Transaksi lebih mudah
2	Pengumpul mengantarkan langsung ke rumah produksi	√			Agar biji legundi dapat langsung diolah
3	Pengumpul menerima uang penjualan biji legundi setelah bumbu hitam terjual	√			Sebagai tabungan bagi pengumpul legundi
Jumlah penerapan kearifan lokal		4	3		
Jumlah kearifan lokal Keseluruhan			7		

Identifikasi Penerapan Kearifan Lokal Bumbu hitam

Pengolahan bumbu hitam merupakan proses pembuatan bumbu hitam yang dimulai dari bahan baku biji legundi kering hingga menjadi bumbu hitam. Pengolahan dimulai dari menyangrai biji legundi kering, kemudian ditumbuk sampai halus dan diayak lalu dikemas dan siap untuk dipasarkan. Langkah pengolahan biji legundi menjadi bumbu hitam adalah sebagai berikut:

- Biji legundi kering, kulit manis dan kapulaga serta bahan tambahan lainnya dicampur jadi satu dalam kuali besi besar untuk disangrai.
- Disangrai hingga hitam. Waktu penyangraian \pm 1,5 jam. Disangrai di atas tungku dengan menggunakan kayu bakar.
- Ketika proses sangrai setengah matang, api yang berasal dari pembakaran kayu dimasukkan ke dalam wajan sampai api menyambar biji legundi. Jika api telah padam menandakan biji legundi telah matang.
- Kemudian setelah biji legundi dingin, dilakukan proses penghalusan dengan cara menumbuk biji legundi di *losuang* dengan menggunakan *alu*.
- Selanjutnya dilakukan proses pengayakan dengan menggunakan saringan tepung biasa.
- Untuk memperhalus tekstur bubuk hitam, dilakukan pengayakan kembali yang dikenal dengan istilah daerah "krosai". Hal ini dilakukan dengan saringan yang terbuat dari kain perca.
- Setelah itu bubuk hitam siap dibungkus sesuai dengan ukuran berat yang dibutuhkan. Bungkus plastik ditutup menggunakan api dari *lompu cogok*.

Identifikasi kearifan lokal pengolahan bumbu hitam yang dilakukan dahulu dan sekarang dapat dilihat pada Tabel 3. Berdasarkan Tabel 3 kearifan lokal pengolahan bumbu hitam berjumlah 10 kearifan lokal. Tidak terdapat kearifan lokal yang dahulu dilakukan sekarang tidak, sedangkan kearifan lokal yang dahulu dan sekarang masih dilakukan berjumlah 9 kearifan lokal dan 1 kearifan lokal yang dilakukan sekarang sedangkan dahulu tidak dalam pengolahan bumbu hitam. Kearifan

lokal dahulu dan sekarang masih dipertahankan oleh pengusaha bumbu hitam dan masih tetap digunakan. Kearifan lokal yang merupakan hal baru yaitu menggunakan heker untuk menutup plastik bumbu hitam, hal ini dikarenakan seiring berkembangnya teknologi yang semakin modern.

Tabel 3. Identifikasi kearifan lokal pengolahan bumbu hitam yang dilakukan dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal		
		Dahulu Ada, Sekarang Tidak	Dahulu dan Sekarang Ada	Dahulu Tidak Ada, Sekarang Ada
1	Membaca Basmallah sebelum memulai pengolahan bumbu hitam		√	
2	Menggunakan tungku kaki tiga		√	
3	Menggunakan bahan bakar kayu api		√	
4	Wajan/kuali yang digunakan terbuat dari besi		√	
5	Menambah rempah-rempah alami saat penyangraian		√	
6	Memasukkan api ke dalam wajan		√	
7	Menumbuk menggunakan lesung (<i>losuang</i>) yang ditanam di tanah		√	
8	Melakukan pengayakan ulang (<i>krosai</i>)		√	
9	Bungkus bumbu hitam di lem dengan api dari lampu pelita (<i>lampu cogok</i>)		√	
10	Bungkus bumbu hitam di tutup dengan heker			√
Jumlah penerapan kearifan lokal			9	1
Jumlah kearifan lokal			10	

Pemasaran Bumbu Hitam

Pemasaran Bumbu hitam merupakan kegiatan menjual produk hasil pengolahan komoditi pertanian. Bumbu hitam merupakan salah satu khas Nagari Sulit Air yang sangat populer dan sering dijadikan oleh-oleh atau buah tangan bagi masyarakat Nagari Sulit Air itu sendiri dibeli untuk sanak saudara yang ada di rantau. Tabel 4 menjelaskan kearifan lokal pemasaran bumbu hitam dahulu dan sekarang. Kearifan lokal dari dahulu dan sekarang yang sudah tidak ditemukan lagi yaitu kearifan lokal dalam membuat bumbu hitam untuk konsumsi sendiri, karena setelah berdirinya usaha bumbu hitam masyarakat sudah mengonsumsi bumbu hitam dari pengusaha bumbu hitam tersebut. Hal ini disebabkan karena pengolahan bumbu hitam yang dianggap susah dan membutuhkan waktu lama.

Tabel 4. Identifikasi kearifan lokal pemasaran bumbu hitam yang dilakukan dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal		
		Dahulu Ada, Sekarang Tidak	Dahulu dan Sekarang Ada	Dahulu Tidak Ada, Sekarang Ada
1	Mengirim bumbu hitam untuk rumah makan yang berada di luar kota		√	
2	Mengirim bumbu hitam kepada saudara yang berada di rantau untuk dijual kembali		√	
Jumlah penerapan kearifan lokal		0	2	0
Jumlah kearifan lokal		2		

Dari Tabel 4 dapat dilihat bahwa jumlah kearifan lokal dalam pemasaran bumbu hitam terdapat 2 kearifan lokal. Kearifan lokal yang dilakukan sejak dahulu sampai sekarang masih dipertahankan terdapat 2 kearifan lokal. Dan tidak terdapat kearifan lokal yang baru ada sekarang sedangkan dahulu tidak ada. Pengusaha bumbu hitam di Nagari Sulit Air secara umum masih mempertahankan tradisi yang dilakukan oleh nenek moyang dahulu dalam melakukan pemasaran bumbu hitam legundi.

[3] menjelaskan bahwa wujud kearifan lokal dapat dikelompokkan menjadi 3 sifat, yaitu tersurat, tersirat dan tersuruk. Yang tersurat artinya, kegiatan yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Yang tersirat, artinya kegiatan yang dilakukan walaupun berulang-ulang tetapi belum nyata dan tidak langsung kelihatan hasilnya. Sedangkan yang tersuruk, merupakan sesuatu hal yang sangat dipercaya masyarakat dan berpengaruh pada kehidupan mereka sendiri, termasuk suatu kearifan yang tidak boleh diketahui oleh orang lain (hidayah) seperti mitos dan sebagainya. Identifikasi kearifan lokal usaha bumbu hitam berdasarkan sifat tersurat, tersirat dan tersuruk dapat dilihat pada Tabel 5..

Tabel 5. Identifikasi kearifan tersurat, tersirat, dan tersuruk yang dilakukan dalam usaha bumbu hitam dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal			Manfaat
		Tersurat	Tersirat	Tersuruk	
A. Pengolahan Bumbu hitam					
1	Membaca Basmallah sebelum memulai pengolahan bumbu hitam	√			Semoga pengolahan diberkahi dan dilancarkan serta mendapat hasil yang maksimal
2	Menggunakan tungku kaki tiga	√			Memudahkan penyangraian dan mempercepat proses masaknya biji legundi
3	Menggunakan bahan bakar kayu api	√			Menghemat biaya, aroma dari pembakaran kayu lebih harum
4	Wajan/kuali yang digunakan terbuat dari besi	√			Kuali mampu menyimpan panas merata sehingga mampu mematangkan biji legundi secara sempurna
5	Menambah rempah-rempah alami saat penyangraian		√		Menambah cita rasa bumbu hitam
6	Memasukkan api ke dalam wajan		√		Agar tingkat kematangan bij legundi sempurna
7	Menumbuk menggunakan lesung (<i>losuang</i>) yang ditanam di tanah	√			Lebih sehat dibandingkan menghaluskan pakai mesin
8	Melakukan pengayakan ulang (<i>krosai</i>)		√		Agar tekstur bubuk hitam benar-benar halus
9	Bungkus bumbu hitam di lem dengan api dari lampu pelita (<i>lampu cogok</i>)	√			Tutup bumbu hitam lebih rapat dan tidak gampang tumpah
10	Bungkus bumbu hitam di tutup dengan hekter	√			Cara ini dilakukan agar lebih cepat dan praktis
B. Pemasaran Bumbu Hitam					
1	Mengirim bumbu hitam untuk rumah makan yang berada di luar kota	√			Pengiriman ke luar kota untuk rumah makan yang sudah berlangganan langsung dari rumah produksi
2	Mengirim bumbu hitam kepada saudara yang berada di rantau untuk dijual kembali	√			Mempermudah masyarakat Sulit Air yang berada di perantauan yang mau masak " <i>Samba Itam</i> "
Jumlah Penerapan Kearifan Lokal Keseluruhan		9	3	0	
Jumlah Kearifan Keseluruhan			12		

Kemudian selanjutnya diidentifikasi jumlah kearifan tersurat, tersirat dan tersuruk, yang dilakukan dalam pengolahan bumbu hitam pada zaman dahulu dan zaman sekarang. Yang tersurat, artinya kegiatan-kegiatan yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Yang tersirat, artinya kegiatan-kegiatan yang dilakukan walaupun berulang-ulang tetapi belum nyata dan tidak langsung kelihatan hasilnya. Yang tersuruk, merupakan sesuatu hal yang sangat dipercaya masyarakat dan berpengaruh pada kehidupan mereka sendiri, termasuk suatu kearifan yang tidak boleh diketahui oleh orang lain (hidayah). Yang tersurat berarti bisa tertulis, masih bisa dilaksanakan dan bisa

dalam bentuk fisik. Yang tersirat berarti menunjukkan ada suatu bayangan ke arah kearifan lokal, baik yang masih ada ataupun yang pernah ada. Sedangkan yang tersuruk berarti suatu kearifan lokal tersebut tidak diketahui atau tidak disadari keberadaannya, ataupun orang-orang tertentu saja yang mengetahui baik yang masih dilaksanakan ataupun yang pernah dilaksanakan.

Dari Tabel 5 dapat dilihat bahwa kearifan lokal yang tersurat berjumlah 9 kearifan lokal, dan terdapat 3 kearifan yang tersirat sedangkan tidak terdapat kearifan lokal yang tersuruk. Dari seluruh kearifan lokal bumbu hitam yang dilakukan baik dahulu dan sekarang pada umumnya merupakan kearifan lokal yang tersurat. Berarti kearifan lokal bumbu hitam di Nagari Sulit Air sebagian besar merupakan kearifan lokal yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Pengusaha bumbu hitam masih tetap melakukan hal yang masih dalam kepercayaan mereka baik itu mulai dari pengolahan bumbu hitam sampai dengan pemasaran bumbu hitam. Pengusaha masih tetap mempertahankan hal yang mereka lakukan dari dahulu sampai dengan sekarang.

Identifikasi Penerapan Kearifan Lokal “*Samba Itam*”

Penjual “*Samba Itam*” yang dijadikan responden merupakan penjual nasi padang atau ampera yang berada di Nagari Sulit Air. Dikatakan sebagai penjual “*Samba Itam*” karena merupakan menu spesifik atau menu utama yang disajikan. Pada umumnya semua penjual “*Samba Itam*” akan memproduksi bumbu hitam sendiri tidak membeli dari pengusaha bumbu hitam dikarenakan untuk menghemat biaya produksi.

Kearifan lokal dalam pembuatan bumbu hitam ini yaitu dengan membeli biji legundi kering kepada pengumpul kemudian menyangrai biji tersebut sama seperti pengusaha bumbu hitam lakukan. Hanya saja, untuk proses penggilingan tidak dilakukan langsung setelah penyangraian tetapi penghalusan biji legundi tersebut dilakukan ketika akan memasak “*Samba Itam*” saja. Penghalusan biji legundi menggunakan *losuang* penggilingan cabe saja, beda dengan pengusaha bumbu hitam yang menggunakan *losuang* yang di tanam di tanah. Langkah pembuatan “*Samba Itam*” adalah sebagai berikut:

- a. Rempah dan bumbu gulai (kunyit, cabe, daun salam, serai, dan sebagainya) dimasukkan ke dalam kuah.
- b. Tambahkan santan kelapa sesuai takaran.
- c. Kemudian dipanaskan sambil terus diaduk, ketika santan sudah menyatu dengan bumbu tambahkan bubuk bumbu hitam legundi sesuai takaran.
- d. Setelah santan mendidih, masukkan ayam yang sudah dicuci bersih.
- e. Dimasak hingga matang.
- f. Gulai ayam hitam”*Samba Itam*” siap disajikan.

Tabel 6. Identifikasi kearifan lokal pengolahan “*Samba Itam*” yang dilakukan dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal		
		Dahulu Ada, Sekarang Tidak	Dahulu dan Sekarang Ada	Dahulu Tidak Ada, Sekarang Ada
1	Membaca Basmallah		√	
2	Menggunakan tungku batu		√	
3	Menggunakan bahan bakar kayu api		√	
4	Menggunakan kompor minyak tanah atau kompor gas			√
5	Menggunakan kuah besi		√	
6	Mencairkan bubuk legundi sebelum dimasukkan ke dalam gulai	√		
7	Ayam yang dimasak adalah ayam kampung		√	
8	Terdapat banyak variasi gulai hitam (ayam, ikan teri, telur dan jengkol)		√	
9	Memiliki kandungan banyak kandungan gizi meningkatkan kebugaran tubuh, meningkatkan selera makan dan dapat mengobati demam		√	
Jumlah penerapan kearifan lokal		1	7	1
Jumlah kearifan lokal		9		

Tabel 6 menjelaskan kearifan lokal yang dilakukan dalam pengolahan “*Samba Itam*” dari dahulu sampai sekarang. Terdapat 9 kearifan lokal yang biasa dilakukan dalam membuat “*Samba Itam*”. Terdapat 1 kearifan lokal yang dilakukan dahulu dan sekarang tidak dilakukan lagi, yaitu mencairkan bubuk legundi sebelum dimasukkan ke dalam gulai. Karena pada hal ini, sekarang pengolah langsung memasukkan bubuk legundi ke dalam gulai tanpa mencairkan dengan air dulu.

Hal ini dianggap lebih praktis dan lebih cepat. Namun, berdasarkan praktik di lapangan lebih kental dan lebih menyatu jika dicairkan dulu dengan air daripada tidak.

Kemudian terdapat 7 kearifan lokal yang dari dahulu hingga sekarang masih dipertahankan sebagai tradisi. Dan terdapat 1 kearifan lokal kearifan lokal yang dahulu tidak ada dan sekarang ada yaitu menggunakan kompor minyak tanah atau kompor gas. Hal ini dikarenakan karena pada zaman dahulu belum ada atau belum banyak yang menggunakan kompor. Masyarakat Nagari Sulit Air dahulu masih menggunakan tungku tradisional dengan bahan bakar kayu yang bisa ditemukan di semak-semak dan tidak membutuhkan biaya. Namun, seiring perkembangan zaman, masyarakat sudah mengikuti zaman modern yang serba praktis. Masyarakat sudah jarang yang mengumpulkan kayu bakar lagi, sudah cenderung menggunakan kompor.

[3] menjelaskan bahwa wujud kearifan lokal dapat dikelompokkan menjadi 3 sifat, yaitu tersurat, tersirat dan tersuruk. Yang tersurat artinya, kegiatan yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Yang tersirat, artinya kegiatan yang dilakukan walaupun berulang-ulang tetapi belum nyata dan tidak langsung kelihatan hasilnya. Sedangkan yang tersuruk, termasuk suatu kearifan yang tidak boleh diketahui oleh orang lain (hidayah) seperti mitos dan sebagainya. Berikut merupakan identifikasi kearifan lokal usaha bumbu hitam berdasarkan sifat tersurat, tersirat dan tersuruk.

Tabel 7. Identifikasi kearifan tersurat, tersirat, dan tersuruk yang dilakukan dalam pengolahan “*Samba Itam*” dahulu dan sekarang

No	Kearifan Lokal	Penerapan Kearifan Lokal			Manfaat
		Tersurat	Tersirat	Tersuruk	
1	Membaca Basmallah	√			Kewajiban umat muslim sebelum beraktivitas dan agar makanan yang dimasak berkah dan halal
2	Menggunakan tungku batu	√			Memudahkan dan mempercepat masaknya “ <i>Samba Itam</i> ”
3	Menggunakan bahan bakar kayu api	√			Masakan akan lebih matang sempurna dan rasanya lebih enak dan aroma yang lebih harum
4	Menggunakan kompor minyak tanah atau kompor gas	√			Untuk lebih praktis dan alternatif yang dipilih jika kayu bakar tidak ada
5	Menggunakan kualii besi	√			Kualii besi dapat membuat masakan gulai masak merata
6	Mencairkan bubuk legundi sebelum dimasukkan ke dalam gulai		√		Agar tekstur menjadi kental, cepat tercampur rata dan tidak terbentuk gumpalan
7	Ayam yang dimasak adalah ayam kampung	√			Tekstur ayam kampung lebih cocok karena tidak terlalu lunak dan rasanya lebih manis
8	Terdapat banyak variasi gulai hitam (ayam, ikan teri, telur dan jengkol)	√			Terdapat banyak alternatif pilihan masakan gulai hitam yang dapat disesuaikan dengan selera
9	Memiliki banyak kandungan gizi meningkatkan kebugaran tubuh, meningkatkan selera makan dan dapat mengobati demam		√		Bukan hanya untuk luk makan saja, “ <i>Samba Itam</i> ” juga bermanfaat untuk kesehatan
Jumlah penerapan kearifan lokal		7	2	0	
Jumlah kearifan lokal		9			

Tabel 7 dilihat bahwa kearifan lokal yang bersurat berjumlah 7 kearifan lokal, kearifan lokal yang tersirat berjumlah 2 kearifan lokal sedangkan tidak terdapat kearifan lokal yang tersuruk dalam pengolahan “*Samba Itam*” yang dilakukan oleh masyarakat Nagari Sulit Air. Kearifan lokal yang tersirat yaitu mencairkan bubuk legundi sebelum dimasukkan ke dalam gulai dan 7 kearifan lokal lainnya merupakan bentuk kearifan lokal tersurat. Hal ini berarti kearifan lokal dalam

pembuatan “*Samba Itam*” yang berada di Nagari Sulit Air masih sebagian besar merupakan kearifan lokal yang dilakukan secara nyata dan kelihatan. Pengusaha “*Samba Itam*” masih tetap mempertahankan hal yang mereka lakukan dari dahulu sampai sekarang.

Rekapitulasi Kearifan Lokal

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Nagari Sulit Air menunjukkan bahwa suatu kearifan lokal (*local wisdom*) dalam lingkungan pertanian bermula dari pengetahuan dan pengalaman orang tua dahulu yang diterapkan berulang kali dan diwariskan kepada keturunannya ataupun orang lain (masyarakat) secara lisan dan sikap. Terdapat beberapa dari keseluruhan kearifan lokal tersebut yang sudah ditinggalkan atau tidak dilakukan lagi oleh masyarakat Nagari Sulit Air serta ada juga terdapat kearifan lokal baru yang dahulu tidak ada sekarang ada tetapi masih banyak kearifan lokal yang dari dahulu hingga sekarang masih dipertahankan oleh masyarakat setempat. Kearifan lokal yang dahulu dan sekarang dilakukan mulai dari pengumpulan dan penjualan biji legundi kemudian pengolahan dan pemasaran bumbu hitam hingga pembuatan “*Samba Itam*” direkapitulasikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rekapitulasi kearifan lokal yang dilakukan dahulu dan sekarang

No	Kelompok Kearifan Lokal	Jumlah	Dahulu Ada, Sekarang Tidak	Dahulu dan Sekarang Ada	Dahulu Tidak Ada, Sekarang Ada
A. Tanaman Legundi					
1	Pengumpulan biji legundi	4 (14,29%)	0	4	0
2	Penjualan biji legundi	3 (10,71%)	0	2	1
B. Bumbu Hitam					
3	Pengolahan bumbu hitam	10 (35,71%)	0	9	1
4	Pemasaran bumbu hitam	2 (7,14%)	0	2	0
C. “<i>Samba Itam</i>”					
5	Pengolahan “ <i>Samba Itam</i> ”	9 (32,14%)	1	7	1
Total		28 (100%)	1 (3,57%)	24 (85,71%)	3 (10,71%)

Dari Tabel 8 dapat dijelaskan bahwa semua kearifan lokal yang dilakukan dalam kegiatan pengumpulan biji legundi kemudian pengolahan dan pemasaran bumbu hitam hingga pengolahan “*Samba Itam*” berjumlah sebanyak 28 kearifan lokal. Kearifan lokal yang jumlahnya terbanyak adalah pada kegiatan pengolahan bumbu hitam yaitu sebanyak 10 kearifan lokal atau sebanyak 35,71%. Kemudian pada kegiatan pengolahan “*Samba Itam*” sebanyak 9 kearifan lokal atau sebanyak 32,14%. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kegiatan pengolahan bumbu hitam adalah kegiatan yang penting dalam pembuatan “*Samba Itam*” yang menjadi ciri khas Nagari Sulit Air.

Dari keseluruhan kearifan lokal dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, kearifan lokal yang dahulu ada sekarang tidak ada hanya terdapat 1 (3,57%) kearifan lokal yang sudah ditinggalkan, akan tetapi masih ada beberapa masyarakat yang masih mempertahankan. Kemudian kearifan lokal yang dahulu dan sekarang ada terdapat 24 (85,71%) kearifan lokal. Hal ini menandakan bahwa masyarakat masih mempertahankan nilai-nilai kearifan lokal yang sudah ada sejak dulu. Serta terdapat 3 (10,71) kearifan lokal yang baru yang dahulu tidak ada sekarang ada. Hal ini terjadi akibat perkembangan zaman yang semakin modern dan kearifan lokal ini terjadi mengikuti zaman.

Sedangkan kearifan lainnya tidak dapat dikatakan tidak penting karena kearifan tersebut saling menunjang dan atau saling mempengaruhi satu sama lain. Seperti kegiatan pemetikan biji legundi, jika salah dalam pemetikan biji legundi jika tidak memetik dengan mematahkan tangkai bijinya langsung maka pertumbuhan dan pembuahan biji legundi selanjutnya akan lama dan berarti akan mengurangi bahan baku dalam pembuatan “*Samba Itam*”. Dari ketiga macam wujud kearifan lokal yang didapatkan, maka dapat dikelompokkan pada Tabel 9.

Tabel 9. Rekapitulasi kearifan lokal berdasarkan sifat tersurat, tersirat dan tersuruk

No	Kelompok Kearifan Lokal	Jumlah	Tersurat	Tersirat	Tersuruk
A. Tanaman Legundi					
1	Pengumpulan biji legundi	4 (14,29%)	1	3	0
2	Penjualan biji legundi	3 (10,71%)	3	0	0
B. Bumbu Hitam					
3	Pengolahan bumbu hitam	10 (35,71%)	7	3	0
4	Pemasaran bumbu hitam	2 (7,14%)	2	0	0
C. "Samba Itam"					
5	Pengolahan "Samba Itam"	9 (32,14%)	7	2	0
Total		28 (100%)	20 (71,43%)	8 (28,57%)	0 (0%)

Semua kearifan lokal dalam pengumpulan biji tanaman legundi hingga pengolahan "Samba Itam" yaitu berjumlah 28 kearifan lokal, dari 28 (100%) kearifan lokal terdapat 20 kearifan lokal yang sifatnya tersurat atau 71,43%. Kemudian terdapat 8 kearifan lokal yang bersifat tersirat atau 28,57% dan tidak terdapat kearifan lokal yang bersifat tersuruk dalam penelitian ini. Hal ini berarti bahwa kearifan lokal yang paling banyak adalah kearifan lokal tersurat. [3] menyatakan bahwa memang yang tersurat itu wajar lebih banyak dan alangkah lebih baik kalau sifat tersirat bisa ditingkatkan lagi karena akan mempengaruhi seperti yang tersurat. Dan untuk yang ketiga "yang tersuruk" dari pengalaman-pengalaman yang ada memang cukup sulit untuk diungkapkan tapi pasti ada pengaruhnya.

Masyarakat percaya bahwa apapun yang diciptakan Allah SWT pasti ada gunanya, karena itu orang tua dahulu senantiasa berfikir tentang sesuatu yang alami dilakukan untuk mempertahankan hidup, dimana apa yang dilakukan kenapa harus dilakukan dan seterusnya. Suatu kearifan bisa ditentukan dari pengamatan yang mungkin pada awalnya tidak serius dan kemudian lama kelamaan merasa perlu untuk diamati bisa jadi ditambah dengan hal-hal lain dan dampaknya pada dipilih/diseleksi apakah menjadi lebih baik atau kurang baik bila dikerjakan.

Suatu kearifan bukan saja menyangkut hal-hal yang bersifat fisik tapi juga non-fisik. Suatu kearifan pada hakikatnya bernuansa keagamaan, keserasian, keseimbangan, keadilan, dan tidak menghabiskan hal-hal lain karena alam selalu menuju pada keseimbangan baik pada sesuatu yang bersifat fisik dan non-fisik. Adanya gejala yang timbul, hakikatnya pasti ada sesuatu yang dilakukan sebelumnya yang menyebabkan ketidakseimbangan dan tidak sinergi. Pada hakikatnya suatu kearifan lokal pastilah bertujuan baik dan bermanfaat bagi kepentingan masyarakat, baik pada saat ini ataupun untuk generasi yang akan datang. Kadang-kadang sering terjadi, bahwa sesuatu yang dikerjakan tersebut dianggap sebagai sesuatu hal yang biasa, dan lumrah serta tidak pernah terfikirkan akan ada hubungan atau pengaruh dengan hal yang lain.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut: (1) Kearifan lokal tanaman legundi yang masih ada dan pernah ada yang masih di jalankan oleh masyarakat pengumpul legundi berjumlah 7 kearifan lokal, pada pengumpulan biji legundi terdapat 4 (14,29%) dan pemasaran biji legundi sebanyak 3 (10,71%) dari total seluruh kearifan lokal. (2) Kearifan lokal bumbu hitam yang masih ada dan pernah ada yang masih di jalankan oleh masyarakat berjumlah 12 kearifan lokal, pengolahan bumbu hitam terdapat 10 (35,71%) dan pemasaran terdapat 2 (7,14%) dari total seluruh kearifan lokal. (3) Kearifan lokal "Samba Itam" yang masih ada dan pernah ada yang masih dijalankan oleh masyarakat berjumlah 9 (32,14 %) dari total seluruh kearifan lokal. Penerapan kearifan lokal masih banyak dipertahankan dari dahulu sampai dengan sekarang, meskipun telah banyak hal baru yang masuk didalamnya.

Daftar Pustaka

- [1] Wijayakusuma, M. 2009. *Penyembuhan dengan Temulawak*. Jakarta :Sarana Pustaka Prima.
- [2] Nugroho. 2012. *Review Tanaman Obat Legundi (Vitex trifolia L)*. Yogyakarta: Fakultas MIPA. UGM Press.
- [3] Sayamar, Eri. 2014. *Analisis Kearifan Masyarakat dalam Lingkungan Pertanian di Kecamatan Kampar Timur Kabupaten Kampar*. Tesis (Tidak dipublikasi).Pekanbaru : Ilmu Lingkungan. Universitas Riau.
- [4] Koentjaraningrat. 2009. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta : Djambatan.