

Studi Etnobotani Minuman Pokak di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo Sebagai Potensi Wisata Kuliner

Fitriyah Heni Dwi¹, Mala Herfian^{2*}, Mohammad Malik Trias³, M. Cholid Wahyudi⁴, Rafiatul Hasanah⁵
Tadris Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Negeri KH. Achmad Shiddiq Jember, Jalan Mataram No.1,
Kabupaten Jember, Indonesia

*Penulis korespondensi, e-mail: mala.harfian@gmail.com

Abstract: Wedang Pokak or Pokak syrup is a traditional drink. This drink is made from a mixture of ginger, cinnamon, lime leaves, lemongrass, sugar, and other spices. The people of Probolinggo usually serve this drink during Eid. Pokak syrup is believed to be useful for warming the body, eliminating body odor, and containing natural antioxidants. This ethnographic research was conducted with data collection techniques in interviews and questionnaires as secondary data. Interviews were conducted by purposive sampling, namely producers and consumers of Pokak syrup. The data collected were analyzed using descriptive techniques. The results showed that from 7 types of plants as the main ingredients of Pokak syrup, it could be obtained easily around the community yards of Clarak Village. The most widely used plant organs in making Pokak syrups are the stems and leaves. The materials used belong to different families, including spices, and are angiosperms division.

Key Words: Staple syrup, spices, Angiosperms

Abstrak: Wedang pokak atau sirup pokak merupakan minuman tradisional. Minuman ini terbuat dari campuran jahe, kayu manis, daun jeruk, sereh, gula dan rempah lainnya. Minuman ini biasa disuguhkan masyarakat Probolinggo pada saat lebaran. Sirup pokak diyakini mampu bermanfaat untuk menghangatkan badan, menghilangkan bau badan, dan terdapat kandungan antioksidan alami. Penelitian etnografi ini dilakukan dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan juga kuisioner sebagai data sekunder. Wawancara dilakukan dengan *purposive sampling* yaitu produsen dan konsumen sirup pokak. Data yang terkumpul dilakukan analisis dengan teknik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 7 jenis tanaman sebagai bahan utama tanaman sirup pokak dapat di peroleh dengan mudah di sekitar pekarangan masyarakat Desa Clarak. Organ tanaman yang paling banyak digunakan dalam pembuatan sirup pokak adalah bagian batang dan daun. Bahan yang digunakan tersebut memiliki famili yang berbeda-beda, tergolong rempah-rempah dan merupakan Devisi *Angiospermae*.

Kata Kunci: Sirup pokak, rempah-rempah, *Angiospermae*

1. Pendahuluan

Industri pariwisata tentu tidak terlepas dari kuliner makanan maupun minuman. Tentu kuliner makanan dan minuman ini akan menjadi nilai jual yang tinggi ketika dikembangkan dari unsur ke-khasan daerah tertentu. Keberadaan produk makanan dan minuman khas akan berkontribusi dalam meningkatkan dan mendukung obyek pariwisata secara signifikan. Dengan berkembangnya pariwisata dan diimbangi dengan keberadaan makanan maupun minuman khas akan menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung (*food tourism*). Tentu ini juga akan menjadi obyek tambah dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan berinovasi maupun menjaga tradisi terhadap resep makanan/minuman khas daerah. Hal tersebut juga dapat disaksikan dalam program tayangan televisi terhadap pariwisata yang selalu tidak ketinggalan dengan adanya wisata boga seperti wisata kuliner. Hal ini akan semakin menjadi pendorong masyarakat untuk melakukan perjalanan wisata dan secara khusus berwisata kuliner didaerah tertentu dengan cita rasa yang khas. Tayangan yang menarik baik dari obyek wisata yang menyuguhkan keindahan dan juga wisata kuliner yang sangat lezat di televisi juga akan ikut mendorong masyarakat mengenal masakan

How to Cite:

maupun minuman setiap daerah yang khas. Indonesia dengan luas dan beragamnya masyarakat menjadi potensi luar biasa besar dalam sajian wisata makanan (*food tourism*). Hal tersebut juga didukung dengan kekayaan dan keragaman etnis sekaligus budaya yang tumbuh di masyarakat, dan yang lebih memungkinkan lagi adalah setiap yang masing-masing daerah memiliki kuliner khas. Berkembangnya pariwisata maupun wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk menambah popularitas dan daya tarik turis untuk berkunjung agar bisa dikenal masyarakat dunia lebih luas serta sekaligus meningkatkan pendapatan sehingga mampu mendorong pertumbuhan ekonom dan mensejahterakan masyarakat (Tanico, 2016).

Minuman sebagai salah satu kebutuhan yang bisa di kembangkan sebagai salah satu daya tarik wisata khususnya yang berada di wilayah Jawa Timur. Dengan alasan tersebut diatas sudah sewajarnya bahwa sekarang ini sangat marak obyek wisata sekaligus kuliner yang berkembang pesat di berbagai daerah, tidak terkecuali di Jawa Timur. Kerajaan budaya sendiri yang ada di Jawa Timur tentu berbeda dengan yang ada di luar sana. Termasuk adanya Minuman khas Jawa Timur yang telah diketahui bersama bahwa setiap daerah pasti memiliki ciri khas dan mempunyai minuman khas tersendiri. Hal ini terjadi karena faktor pengaruh keadaan geografis wilayah, adat istiadat dan lain sebagainya (Rachmani & Choironi, 2020). Minuman yang khas jawa timur diantaranya aneka jenis wedang misalnya wedang angslé dan wedang jaselang, minuman dingin misalnya es gudir dan es plaret yang bahan bakunya berasal dari bahan lokal yang ada di sekitar wilayah tersebut.

Indonesia sering dikenal dengan kearifan lokal tinggi. Kearifan lokal ini termasuk salah satunya adalah potensi pangan. Potensi pangan ini terdiri dari berbagai macam makanan sekaligus minuman tradisional. Minuman khas yang ada di Indonesia sangat banyak serta beragam sehingga hampir semua daerah memiliki jenis minuman tradisional sendiri. Sebagai contoh produk khas minuman tradisional adalah seperti sinom, wedang jahe, kunyit asem, bajigur, wedang pokak dan lain-lain. Produk minuman khas yang masih tradisional ini diracik dari berbagai bahan alami yang sangat mudah ditemukan disekitar rumah masyarakat setempat. Bahan alami yang dimaksud seperti pemanfaatan batang dari tanaman (secang, kayu manis, dll), pemanfaatan buah dari tanaman (lemon, jeruk nipis, jeruk limau, dll), memanfaatkan bagian umbi atau rimpang (jahe, temulawak, kunir, dll), dan juga dari bagian daun tanaman (kumis kucing, sambiloto, dll). Salah satu jenis minuman tradisional yang dikenal oleh masyarakat probolinggo adalah wedang pokak. Wedang pokak adalah minuman tradisional yang diracik dari akar-akaran dan dedaunan yang direbus dengan air, dan disaring (Wulandari & Azrianingsih, 2014)

Salah satu contoh minuman khas yang ada di Probolinggo adalah wedang atau sirup pokak. Wedang pokak adalah salah satu minuman tradisional yang diracik dari campuran jahe, kayu manis, daun jeruk, sereh, gula dan rempah lainnya. Rempah-rempah tersebut diracik hingga menghasilkan minuman yang khas masyarakat probolinggo dalam bentuk wedang pokak. Wedang pokak yang banyak beredar di wilayah probolinggo saat ini yaitu berupa sirup pokak. Ketika lebaran hampir seluruh masyarakat Probolinggo menyuguhkan sirup pokak, karena hal tersebut mejadi salah satu tradisi masyarakat Probolinggo ketika merayakan hari idul fitri. Rempah-rempah dalam sirup pokak ini mempunyai kandungan antioksidan yang cukup tinggi sehingga dalam mengkonsumsinya dapat memperoleh beragam manfaat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh. Komposisi bahan digunakan dalam pembuatan sirup pokak yaitu jahe, cengkeh, serai, kayu manis, kayu secang, jeruk purut dan pandan. Pembuat sirup pokak pada umumnya adalah warga Probolinggo sendiri. Mereka meracik sekaligus memasarkan di toko-toko terdekat hingga mencapai serluruh pulau jawa. Sirup pokak Bu Indri sering mendapat pernghargaan dari tingkat kota hingga provinsi bahkan sampai nasional menganui kuaalitas dan rasa sehingga banyak yang suuka dan tertarik dengan sirup pokak Ibu Indri.

Wedang pokak memiliki banyak manfaat seperti: 1) dapat mencegah penyakit kronis seperti kangker, jantung, hipertensi dan lain-lain. 2) rempah-rempah dari wedang pokak dapat mengobati batuk berdarah, diare, disentri dan lain-lain. 3) senyawa fenol yang terkandung pada rempah dari wedang pokak ada jenis antioksidan dalam bahan makanan ataupun minuman. 4). Komponen lain yang bersifat afrosidak menimbulkan rangsangan dan kekuatan seksual, diuretik yang melancarkan pembuangan air seni, astrigen yang mengatur aliran darah melalui kontraksi pembuluh darah dan ekspektoran yang melancarkan pembuangan dahak (Septiana, Samsi, & Mustaufik, 2017)

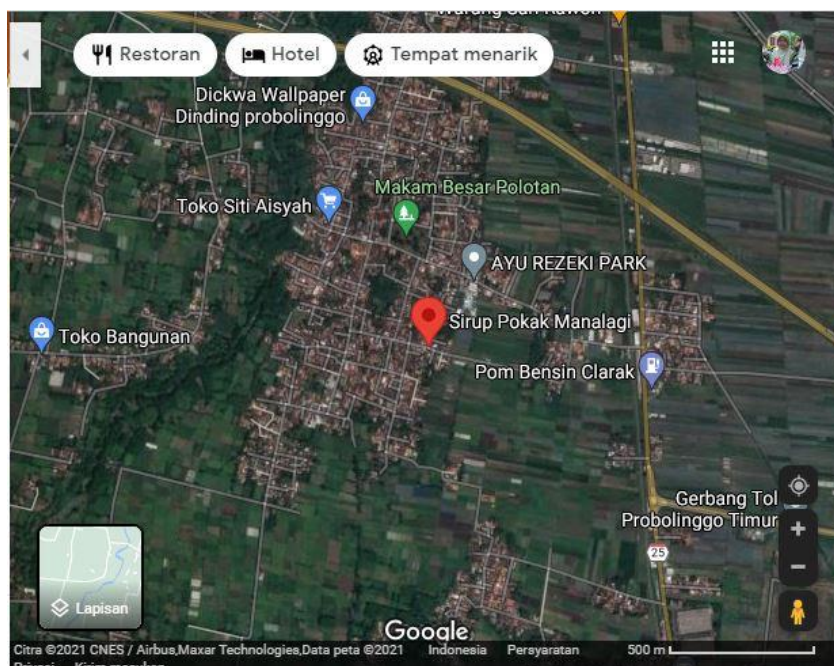
Kandungan dari bahan alami sirup pokok akan berfungsi secara efektif dan mampu memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh jika komponen bioaktif yang terdapat didalamnya dapat terekstrak dengan baik. Selain itu kandungan yang terdapat di dalamnya akan mampu meningkatkan kualitas jika bahan baku yang digunakan adalah yang terbaik. Akan tetapi secara tradisional pengolahan sirup pokok belum mampu di proses ekstraksi yang tepat. Sehingga hal ini perlu dikembangkan lagi agar mampu meningkatkan mutu produk minuman yang dihasilkan. Kemampuan bioaktif yang ada dalam bahan alami sirup pokok juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah efektivitas ekstraksi komponen fitokimia dari bahan-bahan minuman, proses pembuatan (pemanasan dan pasteurisasi), dan juga kondisi penyimpanan. Lama waktu proses ekstraksi akan mempengaruhi hasil dan juga suhu penyimpanan sangat berpengaruh terhadap komponen bioaktif yang terekstrak.

Dalam wedang pokok terdapat berbagai macam rempah-rempah yang dikemas dalam bentuk sirup yang diproduksi di Desa Karangrejo. Kajian mengenai khasiat dari rempah-rempah yang diracik dalam sirup pokok serta jenis tanaman yang digunakan sebagai penyusun sirup pokok ini merupakan tujuan dari penelitian ini. Dengan demikian hal tersebut dapat dipakai sebagai acuan bagi pelestarian sumber daya hayati berdasar pada kearifan lokal.

2. Metode

Penelitian Etnobotani ini dilaksanakan di Desa Clarak, Kecamatan Leces, Kabupaten Probolinggo pada tanggal 8 Mei 2021 dan tanggal 17 Juni 2021. Penelitian ini dilakukan dengan dasar *purposive sampling* yaitu produsen sirup pokok dan juga pembeli atau pengonsumsi sirup pokok. Data dalam penelitian dikumpulkan dengan teknik wawancara tidak terstruktur. Wawancara tidak terstruktur bertujuan agar data yang dikumpulkan diperoleh secara mendalam (*deep interview*). Alat bantu yang digunakan dalam mengumpulkan data berupa alat dokumentasi yaitu alat tulis dan kamera.

Data sekunder dalam mendukung penelitian ini menggunakan kuisioner atau pertanyaan ditujukan kepada masyarakat atau konsumen yang mengetahui manfaat tumbuhan yang terkandung pada sirup pokok. Data yang dikumpulkan meliputi jenis tumbuhan, bagian tumbuhan yang digunakan atau organ tumbuhan dan juga kegunaan atau khasiat tumbuhan. Data dilakukan analisis dengan teknik deskriptif untuk menjelaskan data yang diperoleh baik dari wawancara terhadap pembuatan sirup pokok maupun seorang konsumen yang sudah ditentukan.



Gambar 1. Gambar Peta Lokasi Penelitian

3. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap produsen minuman Sirup Pokak Khas Probolinggo terdapat 7 komposisi yang digunakan dalam pembuatan Sirup Pokak. Tujuh komposisi tanaman adalah sari tebu, jahe, pandan wangi, kayu manis, sereh, jeruk purut, dan cengkeh. Dari 7 komposisi tersebut merupakan jenis tumbuhan yang termasuk golongan tumbuhan rempah-rempah yang biasa dimanfaatkan sebagai penyedap masakan/bumbu dapur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis tumbuhan rempah-rempah merupakan kekayaan alam yang berkontribusi penting dalam kelangsungan kehidupan manusia. Rempah-rempah tidak hanya digunakan untuk penyedap makanan tetapi juga sebagai jamu, anti-mikroba, dan antioksidan. Semakin tinggi tingkat kesadaran manusia terkait pentingnya kesehatan dengan memanfaatkan bahan alami berupa tumbuhan rempah-rempah yang berperan penting dalam kesehatan, sehingga rempah-rempah muncul dalam berbasis bentuk makanan dan minuman yang menjadi hidangan wisata kuliner seperti minuman sirup pokak, bandrek hanjung, sekoteng, dan sebagainya (Maeliyati et al., 2013). Berdasarkan jenis tumbuhan rempah-rempah itu juga dapat digunakan sebagai bahan dasar acuan dalam pelestarian sumberdaya hayati berdasar kearifan lokal.

Tabel 1. Jenis – jenis Tumbuhan Rempah-rempah pada minuman Sirup Pokak

No	Nama Bahan	Nama Lokal	Nama Latin	Famili	Organ yang Digunakan	kategori
1.	Gula (sari Tebu)	Gula (tebu)	<i>Saccharum officinarum</i>	Gramineae	Batang	Bumbu
2.	Jahe	Jahe, jae	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Rempah
3.	Pandan Wangi	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandanaceae	Daun	Rempah
4.	Kayu Manis	Kanyengar	<i>Cinnamon burmannii</i>	Lauraceae	Kulit kayu	Rempah
5.	Sereh	Sereh, sere	<i>Cymbopogon nardus</i>	Poaceae	Batang dan Daun	Rempah
6.	Jeruk Purut	Jeruk wangi, jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	Rutaceae	Daun	Rempah
7.	Cengkeh	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>	Myrtaceae	Bunga	Rempah

Total famili yang didapat sebanyak 7 famili yang mana setiap jenis tumbuhan tersebut berbeda famili. Tumbuhan pada tabel 1 ternyata banyak di temukan oleh masyarakat di pekarangan. Bagian organ tanaman yang paling banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama sirup pokak yaitu pada bagian batang dan daun.

Tabel 2. Hasil survey Pengetahuan Masyarakat terhadap kandungan sirup poka

No.	Bahan Sirup Pokak	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
1.	Gula	Sebagai bahan pemanis pada makanan atau minuman	Kandungan Gula pasir terdiri dari sukrosa 97,1%, gula reduksi 1,24%, dengan kadar air 0,96% dan senyawa organik selain gula adalah 0,7 %. Gula berfungsi sebagai bahan pemanis alami pada makanan, sebagai pembentukan tekstur dan pembentukan rasa melalui reaksi penyoklatan. Sukrosa merupakan disakarida yang berperan dalam pengolahan makanan terdiri dari molekul glukosa dan fruktosa (Firlieyanti, 2003).
2.	Jahe	<ul style="list-style-type: none"> - Digunakan untuk menghangatkan badan - Menghilangkan masuk angin - Melegakan tenggorokan - Untuk bahan aneka bumbu masakan 	Jahe mengandung minyak esensial seperti <i>gingerol</i> (sebagai anti-inflammatory yang dapat meredakan nyeri, anti-biotik, meredakan mual dan migraine), <i>zingeron</i> (rasa pedas pada jahe dan digunakan sebagai obat diare), <i>shogaol</i> , <i>farnesene</i> , dan sejumlah kecil <i>beta-phelladrene</i> , <i>cineol</i> , dan <i>citral</i> .

			Aroma khas jahe dihasilkan oleh senyawa volatile. Jahe juga mengandung minyak atsiri digunakan untuk pengobatan antara lain rematik, influenza, asma, masuk angin, dan radang tenggorokan (Redi Aryanta, 2019).
3.	Pandan Wangi	Digunakan untuk bahan membuat kue (pewangi dan pewarna alami)	Kandungan yang terdapat didalamnya adalah alkaloid, saponin, flavoida, tanin, polifenol, dan zat warna. Daun pandan wangi dimanfaatkan sebagai pewarna alami, penguar aroma kue dan masakan, sebagai herbal mengobati penyakit rematik, dan pegal linu (Silalahi, 2018).
4	Kayu Manis	<ul style="list-style-type: none"> - Digunakan untuk membuat jamu - Untuk pengharum pemanis gula - Untuk bahan bumbu dapur (bahan untuk gulai) 	Kayu manis memiliki komponen minyak esensial seperti <i>ethyl cinnamate</i> , <i>linalool</i> , <i>cinnamaldehyde</i> , <i>beta-caryophyllene</i> , dan <i>methyl chavicol</i> . Minyak esensial dari spesies <i>Cinnamomum</i> dapat digunakan sebagai antimicrobial dan anti-inflamatori. Kandungan minyak esensial seperti <i>eugenol</i> berperan aktif terhadap penurunan tingkat Trees atau memberikan rasa tenang, dapat digunakan sebagai bahan bius lokal dan antiseptik berguna dalam membantu menyembuhkan sakit gigi (Emilda, 2018).
5.	Sereh	Digunakan sebagai bahan masakan dan bahan membuat jamu untuk menurunkan kolesterol	Sereh mengandung minyak esensial, bahan aktif, mineral, vitamin dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Komponen kimia yang ada pada sereh adalah sitral atau lemonal yang mempunyai sifat antimikroba dan anti-jamur. Mengandung minyak esensial seperti myrcene, citronellol, methyl heptenone, dipentene, geraniol, limonene, geranyl acetate, nerol, dan sebagainya yang berperan mengatasi iritasi, memiliki sifat sebagai insektisida, anti fungi, dan antiseptik. Sereh kaya akan vitamin B5, vitamin B-6, vitamin B-1, mineral seperti kalium, seng, besi, mangan (digunakan sebagai ko-faktor untuk enzim <i>superoxide dismutase</i>), tembaga dan magnesium (Khasanah, Budiyanto, & Widiani, n.d.).
6.	Jeruk Purut	Digunakan sebagai bahan masakan	Terdapat kandungan minyak atsiri citronelal yang sangat dominan. Sebagian kecil minyak atsiri dalam daun yaitu citranelol, nerol, dan limonena digunakan untuk meredakan stress, relaksasi, menambah stamina dan sebagai penyedap makanan (Lestari, 2016).
7.	Cengkeh	Digunakan untuk bahan bumbu (bahan gulai) dan untuk obat sakit gigi (direndam dengan air hangat)	Cengkeh merupakan sumber senyawa fenolik sebagai <i>flavonoid</i> , <i>hidroksibenzoic acids</i> , <i>hidroksinamic acids</i> , dan <i>hidroksiphenyl proprns</i> . Cengkeh ini mengandung minyak

atsiri, eugenol, dan minyak esensial seperti *acetyl eugenol*, *beta-caryophyllene* dan *vanillin*, *Cratogenic acid*, *tannins*, *gallotannic acid*, dan *methyl salicylate*. Bermanfaat mengobati sakit gigi, peradangan, mengatasi mual, meredakan batuk (Tulungen, 2019).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Desa Clarak memanfaatkan tumbuhan untuk minuman dan juga obat. Dari jenis-jenis tumbuhan yang dijadikan sirup pokak semu terkandung dalam Kingdom Tumbuhan dan Devisi *Angiospermae* (Tjitrosoepomo, 2016) yang dijadikan minuman sirup pokak untuk minuman sehari-hari dan minuman ketika lebaran tiba dan dijadikan sebagai tradisi orang Probolinggo ketika lebaran disuguhkan sirup pokak.

Kandungan dalam sirup pokak yang utama adalah gula, gula sebagai penambah cita rasa terhadap sirup. Gula berasal dari hasil pemanasan dan pengeringan sari tebu (*Saccharum officinarum*) yang menyerupai butiran kristal berwarna putih dan manis. Gula mempunyai fungsi sebagai pengawetan alami untuk menurunkan kadar air yang dibutuhkan oleh mikroorganisme dan memberikan rasa manis. Sukrosa atau gula berperan penting dalam pengolahan makanan (Diyah et al., 2018). Sukrosa merupakan molekul disakarida yang terdiri dari 2 gula yaitu glukosa dan fruktosa yang mempunyai rasa paling manis (Chalid & Zulfakar, 2018). Penggunaan gula sebagai pengawet biasanya disebut dengan penggulaan. Makanan dan minuman yang sudah awet biasanya telah ditaburkan atau dicampurkan dengan gula (Jumriany, 2018)

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman yang mempunyai akar atau rimpang yang kuat dan bercabang serta akar yang membesar berwarna kekuningan. Jahe merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah yang digunakan untuk bumbu apur. Selain itu, Jahe adalah bahan dari sirup yang sangat familier bagi masyarakat. Jahe sudah biasa di konsumsi oleh masyarakat yaitu menjadi wedang yang berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti radang tenggorokan, rematik, influenza, masuk angin, asma, dan diare (Utami & Himawan, 2011). Jahe juga mengandung senyawa aktif non volatil fenol seperti gingerol, zingeron, dan shogaol sehingga menghasilkan antiosidan (Ryadha, Aulia, & Batara, 2021)

Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) sering ditemukan dan ditanam di pekarangan rumah dan daerah pinggir aliran sungai. Daun pandan wangi mempunyai bau harum yang khas. Daun pandanwangi juga merupakan esensi pelengkap olahan masakan maupun minuman yang sangat biasa masyarakat gunakan. Namun masyarakat belum banyak tahu akan manfaat dari daun pandan wangi selain memberikan aroma harum. Daun pandan wangi ini juga mengandung saponin, alkaloid, tanin, flavoida, polifenol dan zat pewarna (Silalahi, 2018). Pandan wangi merupakan salah satu rempah-rempah yang bermanfaat sebagai pewarna alami dan memberikan aroma dalam pembuatan masakan dan kue. Selain itu, pandan wangi juga berkhasiat dalam mengobati rematik, mengatasi lemah syaraf, dan mengobati pegal linu (Hakim, 2015)

Menurut Abdurrachman dan Hadjib, kayu manis (*Cinnamon burmannii*) merupakan salah satu tanaman rempah yang memiliki bau dan rasa khas sehingga sering digunakan untuk bumbu dapur dan tanaman obat. Kayu manis terdapat komponen kimia meliputi alkohol sinamat, asam sinamat, antosinin, kumarin, sinamaldehyd, minyak atsiri dengan kandungan gula, lemak sederhana, protein, dan lainnya. Komponen minyak atsiri lainnya adalah sinamaldehyda, etyl cinnamate dan eugenol. Kayu manis mempunyai aktioksidan tertinggi, kemampuan antimikroba, antivirus, antiseptik, antidiabet, antifungi, antitumor, penurunan tekanan darah, pembusukan lokal, kolesterol, serta mengandung senyawa rendah lemak dan menghangatkan tubuh (Ryadha et al., 2021)

Sereh (*Cymbopogon nardus*) merupakan tanaman yang termasuk kedalam rempah-rempah bumbu dapur. Sereh termasuk anggota family Poaceace. Umumnya masyarakat telah mengetahui manfaat dari tanaman ini. Tanaman ini biasa di tanam masyarakat dan sangat mudah untuk hidup diberbagai kondisi tanah. Sereh berguna sebagai rempah-rempah bumbu dapur dan berkhasiat obat herbal. Sereh juga disesut sebagai Lemongrass sebab mengeluarkan bau yang kuat menyerupai lemon yang banyak tumbuh di negara-

negara Tropis. Komponen yang terdapat dalam minyak sereh terdiri dari alkohol, ester, hidrokarbon, oksida, terpena, lactone, aldehid, dan lain-lain (Pratiwy, Kusumaningrum, & Aminullah, 2019).

Tanaman jeruk purut (*Citrus hystrix*) banyak ditemukan di pekarangan rumah yang digunakan sebagai rempah-rempah bumbu dapur untuk penyedap makanan sebab mengeluarkan aroma yang khas. Daun jeruk purut mengandung minyak astiri yang terdiri dari komponen citronelol, nerol, dan limonena. Daun jeruk purut berkhasiat untuk meredakan stress, menambah stamina, dan relaksasi.

Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) merupakan tanaman rempah yang banyak digunakan untuk pembuatan rokok, kosmetik, makan dan minuman, kesehatan, dan minyak astiri. Hampir semua bagian tumbuhan cengkeh dapat digunakan seperti daun, bunga yang aromatik. Cengkeh mengandung senyawa fenolik seperti eugenol 72%-90%. Eugenol memiliki senyawa aktif seperti flavonoid, saponin, tannin, dan minyak astiri bermanfaat sebagai obat (Towaha, 2012). Cengkeh sebagai sumber antioksidan yang bermanfaat menjaga kesehatan tubuh dan berkhasiat dalam mengobati sakit gigi, peradangan, mual dan muntal, meredakan batuk, obat kolera, penyakit jantung coroner, stroke, inflamasi, dan produk aroma terapi (Hakim, 2015).

4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada produsen minuman sirup pokok khas Probolinggo dapat disimpulkan bahwa terdapat 7 komposisi jenis tumbuhan yang digunakan dalam membuat minuman sirup pokok khas Probolinggo. Bahan utama dari tumbuhan tersebut termasuk golongan rempah-rempah. Ke-tujuh bahan utama tersebut adalah seperti gula (sari tebu), jahe, pandan wangi, kayu manis, sereh, jeruk purut, dan cengkeh. Secara Ilmiah terbukti bahwa keyakinan masyarakat tentang khasiat bahan-bahan yang ada di dalam sirup pokok. Beberapa khasiat diantaranya adalah meningkatkan stamina, menghangatkan badan, mengobati flu, maag, badan pegal, bahkan menghilangkan bau badan yang digunakan dalam pembuatan sirup pokok khas probolinggo. Berdasarkan hasil yang diperoleh peneliti memberikan rekomendasi bahwa sirup pokok mempunyai potensi yang cukup besar sebagai lahan kuliner minuman khas Probolinggo. Namun akan lebih baik lagi jika sirup pokok dilakukan pengujian terhadap kandungan nilai gizi serta kelayakan konsumsi yang terdaftar dalam BPOM.

Daftar Rujukan

- Chalid, S. Y., & Zulfakar. (2018). Minuman Pandanwangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Minuman Sehat. *Kimia, Fakultas Saintek UIN Syarif Hodayatullah*, 220–224.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., ... Purwanto, P. (2018). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *JURNAL FARMASI DAN ILMU KEFARMASIAN INDONESIA*, 3(2), 67. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Emilda. (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum Burmannii* Nees Ex.Bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 246–252.
- Firleyanti, A. S. (2003). *Kajian Pembuatan dan Sifat-Sifat Sirup Gula Palma*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Hakim, L. (2015). *Rempah-Rempah dan herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Jumriany, S. (2018). *Efek Penambahan Gula Pasir terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri total Ikan bandeng *Chanos Chanos Forsskal**. Universitas Hassanuddin Makassar.
- Khasanah, R. A., Budiyan, E., & Widiani, N. (n.d.). *Pemanfaatan Ekstrak Sereh (*Chymbopogon Nardus* L.) Sebagai Alternatif Anti Bakteri *Staphylococcus Epidermidis* Pada Deodoran Parfume Spray**. 9.
- Lestari, T. (2016). Pemanfaatan Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Sebagai Biolarvasida. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 1(2). <https://doi.org/10.37341/jkkt.v1i2.86>
- Pratiwy, A. E., Kusumaningrum, I., & Aminullah, A. (2019). Utilization Of Lemongrass Extract (*Cymbopogon Citratus*) Against The Antioxidant Content And Sensory Properties Of Dark Chocolate Products. *Jurnal Pertanian*, 10(2), 80. <https://doi.org/10.30997/jp.v10i2.1927>

- Rachmani, E. P. N., & Choironi, N. A. (2020). *Pengolahan Sirup Rempah Sebagai Minuman Tradisional Untuk Pengembangan Produk Lokal Kabupaten Banyumas*. 2(1), 5.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Ryadha, R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi*, 3.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7. <https://doi.org/10.22146/agritech.17001>
- Silalahi, M. (2018). Pandanus amaryllifolius Roxb Pemanfaatan Dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Pro-Life*, 5(3), 626–636.
- Tanico, D. (2016). Melestarikan Minuman Tradisional Khas Jawa Timur Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism). *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1(2). <https://doi.org/10.26905/jpp.v1i2.511>
- Tjitrosoepomo, G. (2016). *Morfologi Tumbuhan* (20th ed.). Yogyakarta: UGM Press.
- Towaha, J. (2012). *Manfaat Eugenol Cengkeh Dalam Berbagai Industri Di Indonesia*. 11, 12.
- Tulungen, F. R. (2019). *Cengkeh Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan Manusia Melalui Pendekatan Competitive Intelligence*. 12.
- Utami, R., & Himawan, E. N. (2011). *Shelf Life And Antioxidant Activity Of*. (2), 7.
- Wulandari, R. A., & Azrianingsih, R. (2014). Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Persepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Jurnal Biotropika*, 2.