

AIR SERBAT SEBAGAI SUMBER FITONUTRIEN TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU DI KOTA PONTIANAK

Hildawati^{1*}, Rere Pautio Noso², Lutfiah Lira Irwanti³, Delta Nabilla Maharani⁴, Irwayuni⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia

Email: ¹hildawati@fisip.untan.ac.id, ²e1121241014@student.untan.ac.id,

³e1121241057@student.untan.ac.id, ⁴e1121241052@student.untan.ac.id,

⁵e1121241030@student.untan.ac.id

ABSTRAK

Air serbat merupakan minuman rempah yang melekat dalam kehidupan masyarakat Melayu Pontianak dan dipahami memiliki manfaat kesehatan. Penelitian ini bertujuan menjelaskan struktur resep serbat, pemaknaan kesehatan oleh masyarakat, serta keterkaitannya dengan kandungan fitonutrien dalam perspektif *Ethno-Nutrition* dan *Medical Ethnobiology*. Melalui observasi dan wawancara mendalam dengan enam informan kunci, ditemukan bahwa resep serbat tersusun atas bahan inti yaitu cengkeh, kayu manis, dan kapulaga serta bahan variasi yaitu pandan, kayu secang, pala, bunga lawang, adas manis, dan rosella yang mencerminkan adaptasi domestik. Secara emik, serbat dimaknai memiliki empat fungsi kesehatan: menghangatkan tubuh, menjaga stamina, meredakan keluhan pada kaki, dan memberikan kenyamanan pada lambung. Pemaknaan ini selaras dengan sifat bioaktif rempah, seperti eugenol dan sinamaldehyd yang menghasilkan efek hangat, polifenol dan flavonoid yang mendukung metabolisme energi, brazilin dan myristicin yang bersifat antiinflamasi, serta senyawa gastroprotektif pada kapulaga, pandan, dan adas manis. Temuan ini menunjukkan bahwa air serbat merupakan produk biokultural yang menghubungkan tradisi kuliner, pengalaman sensori, dan mekanisme fitokimia, sehingga memperlihatkan keberlanjutan pengetahuan gizi tradisional dalam konteks kesehatan modern.

Kata Kunci: Air Serbat, Melayu, Fitonutrien, Ethno-nutrition, Medical Ethnobiology

ABSTRACT

Serbat is a spiced beverage embedded in the daily life of the Malay community in Pontianak and is culturally understood to possess various health benefits. This study aims to describe the structural composition of serbat recipes, the community's health-related interpretations, and their relationship to phytonutrient content through the perspectives of Ethno-Nutrition and Medical Ethnobiology. Through observations and in-depth interviews with six key informants, the study identifies that serbat consists of core ingredients—cloves, cinnamon, and cardamom—and a set of variable ingredients such as pandan leaves, sappan wood, nutmeg, star anise, anise seeds, and rosella, which reflect domestic adaptation. Emically, serbat is understood to serve four primary health functions: warming the body, sustaining stamina, alleviating leg discomfort, and providing digestive comfort. These interpretations correspond with the bioactive properties of the spices, including eugenol and cinnamaldehyde that produce warming effects, polyphenols and flavonoids that support energy metabolism, brazilin and myristicin with anti-inflammatory activity, and gastroprotective compounds found in cardamom, pandan, and anise. These findings demonstrate that serbat constitutes a biocultural product that bridges culinary tradition, sensory experience, and phytochemical mechanisms, thereby illustrating the continuity of traditional nutritional knowledge within the context of modern health practices.

Keywords: *Air Serbat, Melay, Phytonutrient, Ethno-nutrition, Medical Ethnobiology*

A. PENDAHULUAN

Etnis Melayu merupakan salah satu kelompok etnis besar di Indonesia yang mayoritas menempati wilayah pesisir Pulau Sumatra, Kalimantan, dan sebagian Sulawesi [1], [2]. Sejak abad ke-13, identitas mereka dibentuk oleh bahasa Melayu, adat istiadat, dan nilai-nilai Agama Islam, dengan orientasi kuat pada kehidupan pesisir serta sungai besar melalui perdagangan, pelayaran, dan pertanian lahan basah [3], [4], [5]. Di Kalimantan Barat, etnis Melayu berkembang dalam berbagai pusat kebudayaan yang berbentuk kesultanan, seperti Tanjungpura, Mempawah, Sambas, Landak, dan Pontianak dengan Kesultanan Pontianak yang berdiri pada 1771 [6], [7] [8]

Salah satu warisan kuliner masyarakat Melayu Pontianak adalah air serbat, yaitu minuman berbasis rempah yang telah lama dikenal dalam tradisi jamuan maupun pengobatan lokal [9], [10]. Air Serbat dibuat dari jahe, kayu manis, secang, cengkeh, kapulaga, pandan, dan adas manis yang direbus hingga menghasilkan minuman berwarna coklat kemerahan dengan aroma khas dan rasa hangat. Bagi masyarakat Melayu, serbat memiliki fungsi sosial sebagai bagian penting jamuan adat, misalnya dalam tradisi *Saprahan*, hajatan pernikahan, atau penyambutan tamu. Selain itu, air serbat juga memiliki fungsi bagi kesehatan yang diyakini mampu meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah penyakit berbagai penyakit [11], [12], [13], [14]

Berbagai penelitian gizi dan farmakologi menunjukkan bahwa rempah-rempah penyusun serbat mengandung fitonutrien dengan aktivitas antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, dan metabolik. Misalnya, Jahe mengandung gingerol dan shogaol [15] kayu manis mengandung polifenol dan sinamaldehyd yang mendukung sensitivitas insulin [16] secang mengandung brazilin dengan aktivitas antioksidan dan antimikroba [17]; cengkeh mengandung eugenol sebagai antiseptik dan antiinflamasi [18]; sementara kapulaga, pandan, dan adas manis mengandung minyak atsiri serta flavonoid dengan fungsi gastroprotektif, metabolik, dan penenang [19], [20]. Temuan-temuan tersebut berkelindan dengan konsep fitonutrien tradisional, yakni pemahaman mengenai senyawa bioaktif tumbuhan yang digunakan secara turun-temurun sebagai bagian dari sistem pengetahuan kesehatan lokal [21] dan sejalan dengan kajian etnobiologi yang menekankan hubungan manusia–biota–lingkungan dalam praktik pangan dan kesehatan [22]

Sebagai upaya memahami keterkaitan antara dimensi budaya dan dimensi biologis ini, maka penelitian ini menggunakan teori *Ethno-Nutrition* [23] dan *Medical Ethnobiology* [24]. *Ethno-Nutrition* menekankan bahwa pemahaman masyarakat terhadap pangan dibentuk oleh kategori kultural dan praktik keseharian, sementara *Medical Ethnobiology* menyoroti pemanfaatan sumber daya biologis dalam sistem kesehatan tradisional. Melalui dua teori ini, air serbat dapat dipahami sebagai minuman tradisional, sekaligus sebagai produk budaya dan farmakope lokal yang mengandung pengetahuan gizi dan kesehatan.

Penelitian sebelumnya selalu berfokus pada analisis laboratorium, seperti kajian mengenai kandungan metabolit sekunder dan aktivitas antioksidan air serbat [13], serta pengembangan variasi produk serbat dengan modifikasi pemanis [25]. Selain itu, penelitian tentang rempah-rempah yang menjadi bahan penyusun serbat juga secara konsisten menunjukkan berbagai manfaat kesehatan [15], [16], [17], [18], [19]. Namun demikian, penelitian-penelitian

tersebut bergerak secara terpisah antara analisis ilmiah dan kajian budaya. Hingga kini, belum ada penelitian yang mengkaji air serbat secara integratif dengan menghubungkan pemaknaan emik masyarakat Melayu Pontianak mengenai fungsi, peran, dan nilai serbat dengan analisis etik mengenai kandungan bioaktif dan potensi kesehatannya. Ketiadaan pendekatan yang menyatukan dua dimensi ini menimbulkan kesenjangan (*gap*) penting dalam pemahaman air serbat sebagai sumber fitonutrien tradisional, padahal minuman ini beroperasi dalam kerangka praktik kesehatan lokal yang tidak dapat dijelaskan hanya dengan uji laboratorium.

Oleh karena itu, penelitian ini dirancang untuk mengisi kekosongan tersebut dengan mengaitkan secara langsung pemaknaan kultural air serbat sebagai bagian dari tradisi pangan Melayu (perspektif emik) dengan temuan ilmiah kontemporer mengenai kandungan bioaktif rempah penyusunnya (perspektif etik). Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana masyarakat Melayu Pontianak memaknai air serbat dalam konteks sosial dan kesehatan, menganalisis komponen fitonutrien rempah-rempah yang digunakan, serta mengintegrasikan kedua perspektif tersebut untuk membangun pemahaman biokultural yang komprehensif mengenai air serbat. Melalui pendekatan ini, penelitian diharapkan memberikan kontribusi teoretis bagi penguatan kajian antropologi gizi dan ethnobiology, sekaligus membuka peluang pengembangan pangan fungsional berbasis pengetahuan lokal masyarakat Melayu Pontianak.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengeksplorasi pemaknaan masyarakat Melayu Pontianak terhadap air serbat sebagai sumber fitonutrien tradisional yang berlandaskan teori Ethno-nutrition [23] untuk menelaah bagaimana masyarakat memahami pangan tradisional dalam kaitannya dengan kesehatan, serta Medical Ethnobiology [24] untuk mengkaji pemanfaatan rempah sebagai sumber daya biologis dalam sistem kesehatan tradisional.

Penelitian ini dilakukan di Kota Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia, yang dipilih karena merupakan salah satu pusat kebudayaan Melayu dengan tradisi kuliner khas air serbat yang masih lestari. Lokasi ini relevan untuk menelaah peran air serbat dalam praktik sosial dan kesehatan masyarakat. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2025 hingga Agustus 2025.

Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling*, dengan kriteria khusus yaitu (1) masyarakat Melayu Pontianak; (2) memiliki pengetahuan mengenai resep, teknik meracik, serta pemaknaan kesehatan air serbat yang diwariskan dalam keluarga atau komunitas; (3) memiliki pengalaman dalam praktik pembuatan, penyajian, atau penggunaan air serbat, baik dalam konteks adat maupun konsumsi sehari-hari.

Tabel. 1. Daftar Informan

No.	Nama	Usia
1.	Syamsiah	51 Tahun
2.	Oktaviani	35 Tahun
3.	Tina	38 Tahun
4.	Neneng Neng	51 Tahun
5.	Pak Dias	53 Tahun
6.	Tuti	55 Tahun

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilaksanakan secara dialogis menggunakan pedoman terstruktur untuk menggali pengetahuan lokal masyarakat mengenai bahan dan proses pembuatan *air serbat* serta keyakinan mereka terhadap manfaat kesehatannya. Observasi difokuskan pada pengamatan langsung praktik pembuatan *air serbat*. Selain itu, dokumentasi berupa catatan lapangan, foto, dan literatur pendukung digunakan untuk memperkuat hasil wawancara dan observasi.

Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman [26], yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dalam tahap reduksi data, transkrip wawancara dan catatan observasi dikode untuk mengidentifikasi tema-tema seperti makna serbat dalam kehidupan sosial, keyakinan terhadap khasiat rempah, praktik pembuatan, serta hubungan antara pengetahuan lokal dan kesehatan. Tahap penyajian data dilakukan dengan menyusun matriks tematik yang memetakan keterkaitan antara data kultural (pemaknaan emik) dengan data ilmiah mengenai fitonutrien dari literatur (perspektif etik). Matriks ini berfungsi menampilkan bagaimana setiap rempah yang disebutkan informan berhubungan dengan temuan farmakologi dan gizi kontemporer. Pada tahap penarikan kesimpulan, temuan emik dan etik disintesis untuk menafsirkan posisi air serbat sebagai sumber fitonutrien tradisional serta sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Melayu Pontianak. Proses analisis dilakukan secara berulang untuk menjaga konsistensi interpretasi.

Penelitian ini dilakukan dengan mematuhi prinsip etika penelitian sosial dan budaya untuk melindungi hak serta kepentingan masyarakat Melayu Pontianak. Sebelum wawancara dilakukan, peneliti terlebih dahulu menjelaskan tujuan, metode, serta manfaat penelitian kepada calon informan secara terbuka. Sesuai prinsip *informed consent*, persetujuan diperoleh secara lisan maupun tertulis. Identitas informan dapat dicantumkan sebagai bentuk pengakuan atas kontribusi mereka, namun dianonimkan atau dituliskan dalam bentuk inisial apabila informan meminta demikian. Data hasil wawancara dan dokumentasi disimpan dengan standar kerahasiaan tinggi dan hanya diakses oleh peneliti. Validasi data dilakukan melalui *member checking*, yaitu memberikan kesempatan kepada informan untuk meninjau serta mengonfirmasi ulang data yang mereka berikan sebelum penelitian difinalisasi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Struktur Resep Serbat dan Kandungan Fitonutrien

Dalam tradisi kuliner, resep tidak pernah hadir sebagai sesuatu yang sepenuhnya kaku dan seragam. Resep selalu berada di persimpangan antara kontinuitas tradisi dan ruang inovasi, sehingga memungkinkan munculnya variasi resep tanpa menghapus identitas pokoknya [27], [28]. Dalam kajian antropologi pangan, [29] menegaskan bahwa resep berfungsi sebagai kode budaya yang memiliki dua lapisan: lapisan inti yang wajib dipertahankan untuk menjaga identitas, dan lapisan variasi yang dapat menyesuaikan dengan selera, ketersediaan bahan, atau dinamika sosial. Berdasarkan kerangka ini, air serbat masyarakat Melayu Pontianak juga menunjukkan struktur serupa, yakni keberadaan bahan inti dan bahan variasi.

Dari hasil observasi dan wawancara, terdapat tiga rempah yang digunakan secara konsisten oleh semua informan, yaitu cengkeh, kayu manis, dan kapulaga. Dengan demikian, ketiganya berfungsi sebagai lapisan inti yakni penanda identitas air serbat. Sebagaimana dalam kutipan wawancara berikut:

“kalau yang pokoknye lah tu kan, die kan kayu manis, cengkeh, itu yang dah pasti dah t, terus ape agik ye, kapulaga” (Tina, 38 tahun)

Terjemahan:

“Kalau (bahan) yang pokoknya itu,. ada kayu manis, cengkeh, dan apalagi ya, kapulaga”

Tabel 2. di bawah ini menunjukkan pola penggunaan rempah oleh para informan. Seluruh responden menggunakan tiga rempah inti cengkeh, kayu manis, dan kapulaga. Sementara bahan seperti pandan, kayu secang, pala, bunga lawang, adas manis, dan rosella hanya digunakan oleh sebagian informan.

Table 2. Bahan Rempah dalam Struktur Resep Air Serbat

Informan	Kapulaga	Cengkeh	Kayu Manis	Daun Pandan	Kayu Secang	Pala	Bunga Lawang	Adas Manis
Syamsiah	✓	✓	✓	✓	X	X	X	X
Oktaviani	✓	✓	✓	X	✓	✓	X	✓
Tina	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓
Neneng Neng	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	X
Pak Dias	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	X
Tuti	✓	✓	✓	X	X	✓	X	X

Dari tabel di atas konsistensi penggunaan rempah inti membentuk batas simbolik yang membedakan serbat dari minuman rempah lain sekaligus menjadi cultural marker ke-Melayu-an. Sementara itu, variasi penggunaan rempah lain mencerminkan negosiasi budaya di ruang domestik, di mana tiap rumah tangga menyesuaikan resep sesuai selera dan ketersediaan bahan. Pola ini selaras dengan pandangan [29] bahwa lapisan inti menjaga identitas kuliner, sementara lapisan variasi mencerminkan ruang inovasi yang dipengaruhi praktik sehari-hari dan dinamika sosial [27]. Dengan demikian, adanya struktur inti dan variasi menegaskan posisi serbat sebagai simbol budaya yang adaptif, yang terus diperbarui tanpa kehilangan akar tradisionalnya.

Struktur resep ini juga berimplikasi pada komposisi fitonutrien serbat. Sebelum menguraikan kandungan tiap rempah, penting untuk menempatkan fitonutrien dalam konteks yang lebih luas. Fitonutrien adalah senyawa bioaktif alami yang ditemukan dalam tumbuhan dan berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, dan imunomodulator yang membantu menjaga keseimbangan metabolisme tubuh serta menurunkan risiko penyakit degenerative [30], [31], [32]. Berbagai penelitian mutakhir menunjukkan bahwa fitonutrien mampu memberikan efek antidiabetes, antialergi, hingga antikanker melalui mekanisme regulasi metabolik dan perlindungan seluler [33], [34]. Dalam tradisi kuliner, fitonutrien banyak terkandung dalam rempah-rempah, termasuk bahan penyusun air serbat.

Berikut Tabel 3. Yang menguraikan mengenai kandungan fitonutrien dari bahan inti dan bahan variasi air serbat:

Table 3. Kandungan Fitonutrien dalam Struktur Resep Air Serbat

Kategori	Rempah (Nama Latin)	Kandungan Fitonutrien	Manfaat Kesehatan
Inti	Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	Eugenol, eugenyl acetate, β -caryophyllene, flavonoid, asam fenolat, tanin, saponin	Antiinflamasi, analgesik, antibakteri, antikanker, antioksidan, imunomodulator
	Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmannii</i>)	Polifenol, sinamaldehyd, asam sinamat, minyak atsiri, flavonoid, triterpenoid	Antioksidan, antidiabetes, penurun kolesterol, penyeimbang metabolisme
	Kapulaga (<i>Amomum cardamomum</i> L.)	Alkaloid, flavonoid, tannin, minyak atsiri (sineol, terpineol, α -borneol)	Antibakteri, gastroprotektif, mendukung kesehatan pencernaan & metabolisme
Variasi	Daun Pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i>)	Polifenol, flavonoid, alkaloid, tanin	Antioksidan, antibakteri, antidiabetes
	Kayu Secang (<i>Caesalpinia sappan</i>)	Brazilin, flavonoid, fenolik	Antioksidan kuat, antiinflamasi, protektif sel
	Pala (<i>Myristica fragrans</i>)	Minyak atsiri, fenolik, eugenol, flavonoid, safrolen, myristicin	Penenang, antioksidan, antibakteri, antiinflamasi
	Bunga Lawang (<i>Illicium verum</i>)	Anetol, linalool, minyak atsiri, flavonoid, asam shikimat, asam galat	Antibakteri, antijamur, antivirus, antioksidan
	Adas Manis (<i>Pimpinella anisum</i>)	Anethole, flavonoid, estragole, minyak atsiri	Antibakteri, antiparasit, menyejukkan saluran cerna

Bahan inti serbat yaitu cengkeh, kayu manis, dan kapulaga yang masing-masing menyumbang sifat bioaktif tertentu yang membentuk pemaknaan kesehatan pada tingkat lokal. Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) kaya eugenol, eugenyl acetate, dan β -caryophyllene yang memiliki aktivitas antiinflamasi, analgesik, antibakteri, serta antikanker; kandungan fenolik lainnya seperti flavonoid, asam fenolat, tanin, dan saponin memperkuat efek antioksidan dan imunomodulator [35], [36]. Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) mengandung polifenol, sinamaldehyd, asam sinamat, minyak atsiri, flavonoid, dan triterpenoid dengan manfaat farmakologis sebagai antioksidan, antidiabetes, penurun kolesterol, serta penyeimbang metabolisme tubuh [37], [38]. Kapulaga (*Amomum cardamomum* L.) juga kaya senyawa bioaktif, termasuk alkaloid, flavonoid, tannin, serta minyak atsiri seperti sineol, terpineol, dan α -borneol, yang memberikan efek antibakteri, gastroprotektif, serta mendukung kesehatan metabolik dan pencernaan [39], [40].

Sementara itu, bahan variasi memperkaya spektrum fitonutrien serbat. Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terbukti mengandung metabolit sekunder berupa polifenol, flavonoid, alkaloid, dan tanin yang berfungsi sebagai antioksidan, antibakteri, serta berpotensi menurunkan kadar gula darah [41], [42],

[43]. Kayu secang (*Caesalpinia sappan*) mengandung brazilin, flavonoid, dan berbagai senyawa fenolik yang memiliki aktivitas antioksidan kuat, antiinflamasi, serta protektif terhadap kerusakan sel akibat radikal bebas [44], [45]. Pala (*Myristica fragrans*) diketahui kaya minyak atsiri, fenolik, eugenol, flavonoid, safrolen, dan myristicin, yang secara farmakologis berfungsi sebagai penenang, antioksidan, antibakteri, sekaligus agen antiinflamasi [45], [46]. Bunga lawang (*Illicium verum*) memiliki anetol, linalool, minyak atsiri, flavonoid, serta asam shikimat dan asam galat, dengan manfaat sebagai antibakteri, antijamur, antivirus, dan antioksidan [46], [47]. Adas manis (*Pimpinella anisum*) mengandung anethole, flavonoid, estragole, serta minyak atsiri yang memberikan efek antibakteri, antiparasit, sekaligus menyejukkan saluran cerna [48]. Sementara itu, Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) berkontribusi pada kandungan antosianin, vitamin A dan C, riboflavin, niasin, serta flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, metabolik, dan protektif terhadap penyakit degenerative [47], [49].

Makna Kesehatan Serbat: Keterkaitan Emik–Etik

Bagi masyarakat Melayu Pontianak, air serbat dipahami sebagai minuman sehat yang akrab dengan keseharian mereka. Informan menggambarkan serbat sebagai minuman yang (1) menghangatkan tubuh; (2) menjaga stamina; (3) bagus untuk kesehatan kaki; dan (4) baik untuk kesehatan lambung. Pemaknaan tersebut lahir dari pengalaman sensori yang mereka rasakan secara langsung, misalnya rasa pedas hangat dari cengkeh dan kayu manis, aroma wangi kapulaga dan pandan, serta warna merah secang yang diasosiasikan dengan kekuatan tubuh. Sebagaimana disampaikan informan:

“Serbat bagus bikin hangat tubuh, jadi nyaman badan kalau habis minum” (Tuti, 43 Tahun)

“Bagus tuh minum itu (serbat) tuh untuk kaki, biar ndak lemas nah sepong nih buat tubuh” (Nenek Neng, 61 Tahun)

“Bagus untuk Lambung, juga untuk kaki bisa biar tidak pegal-pegal” (Pak Dias, 53 Tahun)

“Pokoknya kalau serbat ni kan, kalau panas tuh kan untuk buang panas, untuk panas dalam gitu” (Tina, 38 Tahun)

Dalam perspektif antropologi gizi, pemaknaan kesehatan ini merupakan kategori emik, yakni cara masyarakat menilai kesehatan berdasarkan pengalaman tubuh dan kosmologi lokal. Teori ethno-nutrition menjelaskan bahwa masyarakat tidak mengukur kesehatan melalui konsep kalorik atau kimiawi, tetapi melalui sensasi, reaksi tubuh, dan pengetahuan turun-temurun [23]. Sementara itu, dalam *medical ethnobiology*, serbat diposisikan sebagai bagian dari *farmakope lokal*, yaitu praktik masyarakat menggunakan rempah sebagai agen terapeutik untuk menjaga keseimbangan tubuh [24]. Menariknya, pemaknaan emik tersebut ternyata sejalan dengan penjelasan etik dalam kajian fitonutrien modern.

Pemaknaan serbat sebagai “menghangatkan tubuh” memiliki korespondensi ilmiah yang sangat jelas. Kandungan eugenol pada cengkeh dan sinamaldehyd pada kayu manis memiliki efek vasodilator, analgesik, dan antiinflamasi, yang memperlancar aliran darah perifer dan menghasilkan sensasi hangat [16], [38]. Efek ini persis seperti yang dialami informan dan menjadi contoh bagaimana “kehangatan” dipahami secara emik sebagai pemulihan

energi, sementara secara etik merupakan respons fisiologis terhadap senyawa bioaktif rempah inti. Dengan demikian, apa yang dianggap masyarakat sebagai tanda tubuh “lebih enak” merupakan manifestasi dari mekanisme fitokimia yang telah terbukti secara ilmiah.

Pemaknaan bahwa serbat “menjaga stamina” juga mendapat penjelasan melalui kandungan polifenol, flavonoid, tanin, antosianin, dan minyak atsiri dalam cengkeh, kayu manis, kapulaga, pandan, secang, dan rosella [16], [18], [19], [43]. Senyawa ini bersifat antioksidan, berfungsi menurunkan stres oksidatif, memperbaiki metabolisme energi, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Bagi masyarakat, pengalaman tubuh yang “tidak cepat lelah” setelah minum serbat dipahami sebagai stamina; bagi ilmu pengetahuan, itu adalah hasil aktivitas antioksidan yang memengaruhi metabolisme. Ini menunjukkan hubungan langsung antara kategori etik mengenai tenaga dan kategori etik mengenai regulasi metabolik.

Pemaknaan serbat sebagai “bagus untuk kesehatan kaki,” terutama untuk mengurangi pegal atau lemas, konsisten dengan kandungan brazilin pada kayu secang dan myristicin serta eugenol pada pala [46]. Senyawa-senyawa ini bersifat antiinflamasi dan analgesik, sehingga dapat meredakan ketegangan otot dan nyeri muskuloskeletal ringan. Apa yang dipahami masyarakat sebagai rasa “ringan di kaki” adalah representasi etik dari efek farmakologis yang bekerja pada sistem saraf dan otot. Ini menunjukkan bagaimana kategori sensori lokal diterjemahkan secara ilmiah sebagai respons tubuh terhadap fitonutrien tertentu.

Adapun pemaknaan bahwa serbat “baik untuk lambung” memiliki dasar etik yang kuat. Kapulaga mengandung sineol, terpineol, dan α -borneol yang bersifat gastroprotektif, membantu meredakan iritasi dan meningkatkan kenyamanan pencernaan [19], [39], [40]. Sementara itu, adas manis dan pandan memiliki efek antispasmodik dan karminatif, yang menenangkan saluran cerna dan mengurangi kembung. Ketika informan menyebut serbat “baik untuk lambung,” yang mereka rujuk adalah pengalaman tubuh yang secara ilmiah dapat dijelaskan melalui mekanisme perlindungan mukosa dan pengurangan stres oksidatif pada sistem pencernaan.

Dengan demikian, pembacaan etik dan etik terhadap serbat menunjukkan adanya korespondensi yang kuat antara makna lokal dan efek biologis. Serbat berfungsi sebagai contoh konkret pengetahuan biokultural: sebuah praktik minum yang menggabungkan pengalaman tubuh, tradisi kuliner, dan mekanisme farmakologis rempah. Melalui pendekatan ethno-nutrition dan medical ethnobiology, air serbat dapat dipahami sebagai jembatan antara tradisi dan sains, sekaligus sebagai wujud keberlanjutan pengetahuan gizi tradisional yang tetap relevan dalam konteks kesehatan modern.

D. KESIMPULAN

Struktur resep air serbat masyarakat Melayu Pontianak menunjukkan keterpaduan antara rempah inti—cengkeh, kayu manis, dan kapulaga—yang menjaga identitas kuliner, dan rempah variasi yang mencerminkan adaptasi rumah tangga terhadap selera serta ketersediaan bahan. Struktur ini membentuk dasar pemaknaan kesehatan yang hidup dalam perspektif etik masyarakat. Serbat dipahami memiliki empat fungsi utama: *menghangatkan tubuh*, *menjaga stamina*, *meredakan keluhan pada kaki*, dan *memberi kenyamanan pada lambung*. Keempat pemaknaan tersebut memiliki korespondensi ilmiah yang dapat dijelaskan melalui kandungan fitonutrien rempah-rempah penyusun serbat.

Efek hangat berkaitan dengan aktivitas eugenol dan sinamaldehyd; stamina berhubungan dengan kerja antioksidan polifenol dan flavonoid; keluhan kaki mereda melalui sifat antiinflamasi brazilin dan myristicin; dan kenyamanan lambung ditunjang oleh sifat gastroprotektif kapulaga, pandan, dan adas manis. Relasi antara makna kesehatan lokal dan mekanisme bioaktif ini menggambarkan bagaimana pengetahuan tradisional dan kajian fitokimia saling melengkapi. Dengan demikian, air serbat dapat dipahami sebagai produk biokultural yang menghubungkan tradisi kuliner Melayu dan pemanfaatan fitonutrien rempah, serta memperlihatkan keberlanjutan pengetahuan gizi tradisional dalam konteks kesehatan masyarakat masa kini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. S. Ahyat, "The Dynamics of Malay Culture in West Kalimantan in the 20 th Century," *Type: Double Blind Peer Reviewed International Research Journal Publisher: Global Journals Inc*, vol. 14, 2014.
- [2] A. Ananta, E. N. Arifin, M. S. Hasbullah, N. B. Handayani, and A. Pramono, "A New Classification of Indonesia's Ethnic Groups (Based on the 2010 Population Census)," Singapore, 2014. Accessed: Aug. 31, 2025. [Online]. Available: www.iseas.edu.sg
- [3] L. Hakim, "The Malay World in History: Study on Malay Identity," *Journal of Malay Islamic Studies*, vol. 1, no. 2, pp. 101–112, Dec. 2017, doi: 10.19109/JMIS.V1I2.3838.
- [4] S. Michalopoulos, A. Naghavi, and G. Prarolo, "Trade and Geography in the Spread of Islam," *Econ J (London)*, vol. 128, no. 616, p. 3210, Dec. 2017, doi: 10.1111/ECOJ.12557.
- [5] M. S. Yaapar, "Stages of development in Arabic philosophical nomenclature: Emergence, progression and stability," 2019.
- [6] U. Tjandrasasmita, *Arkeologi Islam Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2009. Accessed: Aug. 31, 2025. [Online]. Available: <https://books.google.co.id/books?id=Muoj7z9IOI8C&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- [7] M. Umberan, *Sejarah Kerajaan-Kerajaan Di Kalimantan Barat*. Kalimantan Barat: BPSNT Pontianak, 1996. Accessed: Aug. 31, 2025. [Online]. Available: <https://pustaka-bpkxii.org/pustaka/sejarah-kerajaan-kerajaan-di-kalimantan-barat>
- [8] K. Kartono, "Post-Birth Custom on Malay People in Jongkong, Kapuas Hulu," *Khatulistiwa*, vol. 8, no. 2, p. 15, Mar. 2019, doi: 10.24260/khatulistiwa.v8i2.1248.
- [9] L. Maryani, "Jejak Syiah Dalam Kesenian Tabot Bengkulu; Suatu Telaah Sejarah," *Mozaic Islam Nusantara*, vol. 4, no. 1, pp. 41–58, Apr. 2018.
- [10] H. Susanto, S. N. Triani, and Qomariah, "Malay Culture in The Kingdom of Sintang," *SeBaSa Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, vol. 4, no. 1, pp. 90–106, May 2021, [Online]. Available: <http://e-journal.hamzanwadi.ac.id/index.php/sbs>
- [11] A. Januardi, S. Superman, and H. Firmansyah, "Tradisi Masyarakat Sambas: Identifikasi Nilai-Nilai Kearifan Lokal dan Eksistensinya," *Jurnal Pendidikan Sosiologi dan Humaniora*, vol. 13, no. 1, p. 185, Mar. 2022, doi: 10.26418/j-psh.v13i1.52469.

- [12] D. Pratami Putri, E. A. M. Zuhud, R. Hermawan, and R. Tumanggor, "Keanekaragaman Tumbuhan untuk Bahan Betangas (The Diversity of Plants for Berangas Materials)," *Media Konservasi*, vol. 22, no. 1, pp. 87–91, Apr. 2017.
- [13] S. N. Asseggaf, M. Zakiah, and R. Ulfah, "Analisis Kandungan Metabolit Sekunder, Antioksidan dan Uji Aktivitas Antibakteri Minuman Tradisional Serbat Khas Kalimantan Barat dengan Variasi Komposisi dan Lama Perendaman," *Jurnal Kesehatan Andalas*, vol. 11, no. 2, pp. 64–71, 2022.
- [14] Y. N. Lestari, E. Farida, and N. Amin, "Pengembangan Produk dan Uji Sensori 'Serbat Herbal' Sebagai Minuman Peningkat Daya Tahan Tubuh (Product Development and Sensory Evaluation of 'Serbat Herbal' as an Immune-Enhancing Drink)," *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman (J.Gipas)*, vol. 5, no. 1, pp. 1–16, 2021, [Online]. Available: <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- [15] B. H. Ali, G. Blunden, M. O. Tanira, and A. Nemmar, "Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): A review of recent research," *Food and Chemical Toxicology*, vol. 46, no. 2, pp. 409–420, 2008, doi: 10.1016/j.fct.2007.09.085.
- [16] P. Ranasinghe, "Medicinal properties of 'true' cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*): a systematic review," *BMC Complement Altern Med*, vol. 13, no. 1, p. 275, 2013, doi: 10.1186/1472-6882-13-275.
- [17] A. Sulastri, "Brazilin from *Caesalpinia sappan* L. as antioxidant and antibacterial," *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, vol. 10, no. 3, pp. 186–190, 2017, doi: 10.22159/ajpcr.2017.v10i3.16585.
- [18] D. F. Cortés-Rojas, C. R. F. de Souza, and W. P. Oliveira, "Clove (*Syzygium aromaticum*): a precious spice," *Asian Pac J Trop Biomed*, vol. 4, no. 2, pp. 90–96, 2014, doi: 10.1016/S2221-1691(14)60215-X.
- [19] R. S. Verma, "Chemical composition, antioxidant, antimicrobial and anti-inflammatory activity of cardamom (*Elettaria cardamomum* (L.) Maton) essential oil," *Journal of Essential Oil Research*, vol. 33, no. 2, pp. 125–132, 2021, doi: 10.1080/10412905.2020.1871140.
- [20] A. Saxena and N. K. Vikram, "Role of selected Indian plants in management of type 2 diabetes: a review," *Journal of Alternative and Complementary Medicine*, vol. 10, no. 2, pp. 369–378, 2004, doi: 10.1089/107555304323062365.
- [21] N. J. Turner, "Ethnobiology: Overview of a Growing Field," *People and Nature*, vol. 4, no. 3, pp. 469–485, 2022, doi: 10.1002/pan3.10321.
- [22] R. Kaur and et al., "Spices and herbs as sources of thousands of phytochemicals: traditional knowledge and modern perspectives," *NPJ Sci Food*, 2025, doi: 10.1038/s41538-025-00458-z.
- [23] G. H. Pelto and P. J. Pelto, "Studying food habits: Methods and theory in nutritional anthropology," in *Food in Its Social Context: Anthropological and Socio-cultural Studies*, G. H. Pelto, P. J. Pelto, and E. Messer, Eds., London: Gordon and Breach Science Publishers, 1989, pp. 1–38.
- [24] N. L. Etkin, *Edible Medicines: An Ethnopharmacology of Food*. Tucson: University of Arizona Press, 2006.
- [25] A. F. Putri, O. A. Lestari, and D. Raharjo, "Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Karakteristik Sensori Minuman Fungsional Serbat," *Jurnal Sains Pangan dan Pertanian*, 2025, [Online]. Available: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jspdp/article/download/94735/75676606016>

- [26] M. B. Miles, A. M. Huberman, and J. Saldaña, *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, 3rd ed. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, 2014.
- [27] S. W. Mintz and C. M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating," *Source: Annual Review of Anthropology*, vol. 31, pp. 99–119, 2002, doi: 10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011.
- [28] C. Counihan and P. Van Esterik, "Food and culture: A reader: Third edition," *Food and Culture: A Reader*, pp. 1–634, Jan. 2012, doi: 10.4324/9780203079751/FOOD-CULTURE/RIGHTS-AND-PERMISSIONS.
- [29] J. Goody, "Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology," *Cooking, Cuisine and Class*, Jun. 1982, doi: 10.1017/CBO9780511607745.
- [30] M. S. Hossain, M. A. Wazed, S. Asha, M. R. Amin, and I. M. Shimul, "Dietary Phytochemicals in Health and Disease: Mechanisms, Clinical Evidence, and Applications—A Comprehensive Review," *Food Sci Nutr*, vol. 13, no. 3, p. e70101, Mar. 2025, doi: 10.1002/FSN3.70101.
- [31] I. Generalić Mekinić and V. Šimat, "Bioactive Compounds in Foods: New and Novel Sources, Characterization, Strategies, and Applications," *Foods 2025, Vol. 14, Page 1617*, vol. 14, no. 9, p. 1617, May 2025, doi: 10.3390/FOODS14091617.
- [32] V. Melini and M. Ruzzi, "Innovative Perspectives on Phytochemicals in Human Nutrition," *Nutrients*, vol. 17, no. 4, p. 711, Feb. 2025, doi: 10.3390/NU17040711.
- [33] Y. Yang and W. Ling, "Health Benefits and Future Research of Phytochemicals: A Literature Review," *J Nutr*, vol. 155, no. 1, pp. 87–101, Jan. 2025, doi: 10.1016/J.TJNUT.2024.11.007.
- [34] P. A. Pawase et al., "A conceptual review on classification, extraction, bioactive potential and role of phytochemicals in human health," *Future Foods*, vol. 9, p. 100313, Jun. 2024, doi: 10.1016/J.FUFO.2024.100313.
- [35] A. H. Abdul Aziz, D. N. Rizkiyah, L. Qomariyah, I. Irianto, M. A. Che Yunus, and N. R. Putra, "Unlocking the Full Potential of Clove (*Syzygium aromaticum*) Spice: An Overview of Extraction Techniques, Bioactivity, and Future Opportunities in the Food and Beverage Industry," *Processes 2023, Vol. 11, Page 2453*, vol. 11, no. 8, p. 2453, Aug. 2023, doi: 10.3390/PR11082453.
- [36] C. Lyu, M. Vonk, J. E. Hayes, J. Chen, C. G. Forde, and M. Stieger, "The heat is on: Consumers modify their oral processing behavior when eating spicy foods," *Curr Res Food Sci*, vol. 7, p. 100597, Jan. 2023, doi: 10.1016/J.CRFS.2023.100597.
- [37] J. Sharifi-Rad et al., "Cinnamomum Species: Bridging Phytochemistry Knowledge, Pharmacological Properties and Toxicological Safety for Health Benefits," *Front Pharmacol*, vol. 12, p. 600139, May 2021, doi: 10.3389/FPHAR.2021.600139/FULL.
- [38] O. E. Adebimpe-John, O. O. Osiboye, R. E. Adole, and B. V. Owoyele, "Comprehensive Metabolomic and Phytochemical Profiling of Saigon Cinnamon Reveals Promise as a Functional Food and Nutraceutical," Jul. 2025, doi: 10.21203/RS.3.RS-6972005/V1.
- [39] Abdullah et al., "Recent advances in the extraction, chemical composition, therapeutic potential, and delivery of cardamom phytochemicals," *Front Nutr*, vol. 9, p. 1024820, Sep. 2022, doi: 10.3389/FNUT.2022.1024820/BIBTEX.

- [40] S.; Bano *et al.*, “Deciphering the Potentials of Cardamom in Cancer Prevention and Therapy: From Kitchen to Clinic,” *Biomolecules* 2024, Vol. 14, Page 1166, vol. 14, no. 9, p. 1166, Sep. 2024, doi: 10.3390/BIOM14091166.
- [41] T. S. L. Bua, S. Linden, and N. F. Leswana, “Penetapan Kadar Flavonoid Pada Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS,” *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, pp. 9–14, Mar. 2025, doi: 10.37089/JOFAR.V10I1.253.
- [42] F. M. Nor, S. Mohamed, N. A. Idris, and R. Ismail, “Antioxidative properties of *Pandanus amaryllifolius* leaf extracts in accelerated oxidation and deep frying studies,” *Food Chem*, vol. 110, no. 2, pp. 319–327, Sep. 2008, doi: 10.1016/J.FOODCHEM.2008.02.004.
- [43] N. T. C. Quyen, N. T. N. Quyen, L. T. H. Nhan, and T. Q. Toan, “Antioxidant activity, total phenolics and flavonoids contents of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.),” *IOP Conf Ser Mater Sci Eng*, vol. 991, no. 1, Dec. 2020, doi: 10.1088/1757-899X/991/1/012019.
- [44] E. A. Asevedo *et al.*, “Unlocking the therapeutic mechanism of *Caesalpinia sappan*: a comprehensive review of its antioxidant and anti-cancer properties, ethnopharmacology, and phytochemistry,” *Front Pharmacol*, vol. 15, p. 1514573, 2025, doi: 10.3389/FPHAR.2024.1514573.
- [45] W. Insuan, N. Sillawatthumrong, T. Chahomchuen, S. Khamchun, F. Chueahongthong, and O. Insuan, “Brazilin content and potential biological properties of *Caesalpinia sappan* L. heartwood extracts from different extraction methods,” *Discover Applied Sciences*, vol. 6, no. 10, pp. 1–13, Oct. 2024, doi: 10.1007/S42452-024-06222-4/FIGURES/2.
- [46] K. Ashokkumar, J. Simal-Gandara, M. Murugan, M. K. Dhanya, and A. Pandian, “Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt.) essential oil: A review on its composition, biological, and pharmacological activities,” *Phytotherapy Research*, vol. 36, no. 7, p. 2839, Jul. 2022, doi: 10.1002/PTR.7491.
- [47] A. Bin Muhsinah *et al.*, “Antibacterial activity of *Illicium verum* essential oil against MRSA clinical isolates and determination of its phyto-chemical components,” *J King Saud Univ Sci*, vol. 34, no. 2, Feb. 2022, doi: 10.1016/J.JKSUS.2021.101800.
- [48] mostafa basheer *et al.*, “Mini review: Anise (*Pimpinella anisum* L.): phytochemical and Pharmacological activities,” *ERU Research Journal*, vol. 0, no. 0, pp. 0–0, Oct. 2023, doi: 10.21608/ERURJ.2023.215520.1039.
- [49] P. Bevan, M. V. Pastor, M. P. Almajano, and I. Codina-Torrella, “Antioxidant and Antiradical Activities of *Hibiscus sabdariffa* L. Extracts Encapsulated in Calcium Alginate Spheres,” *Polymers* 2023, Vol. 15, Page 1740, vol. 15, no. 7, p. 1740, Mar. 2023, doi: 10.3390/POLYM15071740.