

## Daun Apa, Penyedap Rasa Yang Berasal Dari Hutan Rimba

Oleh Nurbani dan Bachrian P  
Senin, 17 November 2014 10:08

---

Penyedap rasa buatan biasanya mengandung MSG (*Monosodium Glutamat*), tetapi suku Dayak Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara secara turun-temurun menggunakan daun penyedap rasa alami sebagai bumbu dapur. Penggunaan penyedap rasa buatan yang berlebihan dapat membahayakan kesehatan dan dapat memicu tekanan darah tinggi, asma, kaker, diabetes, kelumpuhan serta penurunan kecerdasan.

Daun penyedap rasa yang biasa disebut orang Kabupaten Bulungan **Daun Apa (MEKAI)** biasanya mereka ambil dari hutan. Tanaman ini hidup menjalar, ditanaman lain dan tidak merugikan tanaman yang ditumpangnya.



Daun Apa (Mekai) telah ditanam oleh Bapak Markus Beren dikebunnya dan telah lama dijual belikan. Pengolahannya sangat sederhana yaitu dengan memanen daun yang telah tua, lalu dimasukkan ke masakan/sayuran sebagai penyedap rasa. Supaya daun apa ini lebih tahan lama, daun ditumbuk lalu dikeringkan. Daun Apa (Mekai) merupakan tanaman berdaun majemuk, warna daun bagian atas (munsel) hijau tua mengkilat, warna daun bagian bawah (munsel) hijau, serta permukaan daun bagian atas/bawah mengkilap, ujung daun meruncing, ukuran daun tua panjang  $\pm 30$  cm dan lebar  $\pm 9$  cm, tangkai daun berwarna hijau dengan panjang 5 cm.