

PENGOLAHAN TUMBUHAN PANGAN OLEH MASYARAKAT USING KEMIREN SEBAGAI SUMBER BELAJAR

PROCESSING OF FOOD PLANTS BY *USING* KEMIREN COMMUNITY AS LEARNING SOURCE

Dyah Wahyu Purwaningsih¹⁾, Agus Prasetyo Utomo¹⁾, Sawitri Komarayanti¹⁾

¹⁾Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Jember
dyahwahyu761@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui jenis tumbuhan pangan, cara pengolahan dan kearifan lokal dalam mengolah bahan makanan tradisional, serta potensi hasil penelitian sebagai sumber belajar Biologi. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara kualitatif. Pengujian keabsahan data melalui triangulasi, *Cross-referenced information*, dan *repeated information*. Tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren Banyuwangi sebagai bahan makanan tradisional terdapat 26 jenis tanaman, terdiri dari 22 famili yang termasuk dalam tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*). Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan adalah buah 31%, biji 25%, daun 21%, umbi 14%, bunga 4%, dan rebung 4%. Pengolahan tumbuhan pangan yang dilakukan yaitu dengan cara dikukus, direbus, digoreng, dan tanpa dimasak (*Mentah*). Kearifan lokal yang dimiliki yaitu meliputi kepercayaan, pengetahuan, dan praktik. Kepercayaan yaitu mempercayai penggunaan pare pada tumpeng serakat yang memiliki arti atau simbol bahwa rejeki tidak akan putus dan terus selalu ada, pengetahuan dan praktik adalah pada pengolahan dan bahan yang digunakan tetap tidak ada perubahan. Hasil penelitian dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar berupa Buku Saku. Hasil uji validasi oleh ahli validasi media 92,5% dan validator ahli materi 95% sehingga dikategorikan sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar.

Kata kunci: Tumbuhan Pangan, Makanan Tradisional, Masyarakat Using Desa Kemiren, Cara pengolahan, Sumber Belajar.

ABSTRACT

The purpose of the study was to determine the types of food plants used as traditional food ingredients, processing of food plants, local wisdom, and also the potential of research results as a source of learning biology. The research method used is descriptive qualitative with data collection techniques of observation,

interviews, and documentation. Data analysis was carried out qualitatively. Testing the validity of the data through triangulation, cross-referenced information, and repeated information. Food plants that are used by the Using Community in Kemiren Village, Banyuwangi as traditional food, there are 26 types of plants, consisting of 22 families that are included in seed plants (Spermatophytes). The plant parts used were 31% fruit, 25% seeds, 21% leaves, 14% tubers, 4% flowers, and 4% bamboo shoots. Processing of food plants is done by steaming, searching, frying, and without cooking (raw). Local wisdom that is owned includes beliefs, knowledge, and practices. Trust is believing in the use of bitter melon on a cone which has a meaning or symbol that fortune will not break and will always be there, knowledge and practice is on processing and the materials used remain unchanged. The results of this study can be used as a learning resource in the form of a Pocket Book. The results of the validation test carried out by the validator are 92.5% media validation and 95% material expert validators so that they are feasible to be used as learning resources.

Keywords: Food Plants, Traditional Food of the People Using Kemiren Village, Processing Methods, Learning Resources.

PENDAHULUAN

Tumbuhan pangan merupakan segala jenis tumbuhan yang menghasilkan karbohidrat dan protein, yang termasuk didalamnya yaitu makanan pokok, makanan tambahan, minuman, bumbu masakan, dan rempah-rempah (Bangsawan, 2012, dalam Cita & Hasibuan, 2019, hal. 308). Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan meliputi buah, daun, batang, umbi, bunga, serta seluruh organnya (Prabaningrum, Nugroho, Kaswirnarni, 2018, hal. 29). Tumbuhan pangan menjadi sumber utama bagi kehidupan masyarakat di pedesaan (Rosyadi & Purnomo 2012, dalam Cita & Hasibuan, 2019, hal. 308).

Pengolahan menurut KBBI Online yaitu proses, cara mengolah atau memasak suatu bahan atau barang untuk menjadi lebih sempurna (kbbi.kemendikbud.id). Menurut Handayani & Marwanti (2011, hal 14) pengolahan bahan pangan menjadi makanan siap saji mempunyai tujuan 1) merubah bahan pangan mentah menjadi makanan setengah jadi atau makanan siap saji, 2) menyiapkan makanan yang siap disajikan atau dikonsumsi supaya lebih menarik, dan 3) mencegah kerusakan makanan atau untuk mengawetkan makanan. Cara pengolahan tanaman sebagai bahan pangan oleh masyarakat dilakukan dengan cara direbus, dimasak, tanpa pengolahan (langsung dikonsumsi), dan dihaluskan. Sebagian besar

tanaman dikonsumsi dengan melewati proses pengolahan dengan cara dimasak, baik dengan cara dikukus, digoreng maupun dicampur dengan bahan rempah (Nurchayati & Ardiyansyah, 2019, hal. 15-16).

Pangan Lokal atau disebut juga makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal (UU No. 18 Tentang Pangan, 2012). Makanan tradisional atau pangan lokal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia mempunyai kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut (Tyas, 2017, hal. 2). Pengolahan makanan tradisional baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus (Harsana, Baiquni, Harmayani, & Widyaningsih, 2018, hal. 41).

Masyarakat Using merupakan salah satu masyarakat yang menempati wilayah Banyuwangi. Masyarakat ini sangat kental dengan adat istiadatnya. Salah satu daerah yang memegang teguh adat dan tradisi adalah Masyarakat Kemiren (Nursafitri, pageh, & Wirawan, 2020, hal. 181). Desa Kemiren bertempat di Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi, Wilayah Desa Kemiren sebagian besar merupakan area pertanian ini yang menyebabkan mata pencaharian masyarakat bertumpu pada sektor pertanian, Kebun dan lahan pertanian yang mereka miliki banyak ditanami tumbuhan-tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk kehidupan sehari-hari, salah satunya adalah sebagai bahan konsumsi (Nur, Antariksa, & Sari, 2010, hal. 61)

Kearifan lokal adalah segala bentuk kebijakan yang didasari oleh nilai-nilai kebaikan yang dipercaya, diterapkan dan selalu dijaga keberlangsungannya secara turun temurun oleh sekelompok orang dalam lingkungan atau wilayah tertentu yang menjadi tempat tinggal mereka (Njatrijani, 2018, hal. 18). Kearifan lokal bersifat pragmatis, sehingga kearifan lokal bisa berpotensi untuk dijadikan sebagai sumber belajar biologi.

Sumber belajar merupakan komponen sistem instruksional yang meliputi pesan, orang, bahan alat, teknik dan lingkungan, yang mana hal ini dapat mempengaruhi hasil belajar siswa (Mudhoffir, 1992, 1-2, dalam M. Nur, 2012, hal.

67-68). Biologi merupakan salah satu cabang ilmu yang mempelajari tentang makhluk hidup dan lingkungannya. pembelajaran biologi yaitu terjadinya interaksi yang sesungguhnya antara subjek dan objek belajar biologi. Objek belajar biologi berupa makhluk hidup dan segala aspek kehidupannya, Pembelajaran biologi merupakan jendela bagi para siswa untuk mengenal keanekaragaman hayati serta interaksinya dengan lingkungan (Suryaningsih, 2018, hal. 60). Jadi sumber belajar biologi merupakan segala sumber belajar yang berkaitan dengan makhluk hidup. Salah satu sumber belajar yang dapat digunakan adalah buku saku.

Buku saku adalah buku yang berukuran kecil dapat disimpan dalam saku dan mudah di bawa kemana-mana (Saputra & Sari, 2018, hal. 2). Buku Saku adalah buku yang berukuran kecil dengan memuat materi secara padat, ringkas, dan jelas yang bisa disimpan dalam saku dan mudah untuk dibawa kemana-mana. Buku Saku digunakan sebagai alat bantu untuk menyampaikan informasi terkait materi pelajaran dan lainnya yang bersifat satu arah, sehingga dapat mengembangkan potensi peserta didik menjadi pembelajaran yang mandiri (Mardatillah, 2018, hal. 35).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juni 2021 di Desa Kemiren, Kecamatan Glagah, Kabupaten Banyuwangi. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan pengembangan. Pada penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sumber data berasal dari sumber data primer yang diperoleh dari informan masyarakat Using Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi yang mengolah tumbuhan sebagai makanan tradisional. Informan terdiri dari informan utama dan informan rekomendasi, informan utama yaitu tokoh dan tetua adat. Informan rekomendasi adalah orang yang direkomendasikan oleh informan utama yaitu masyarakat Using Desa Kemiren yang memanfaatkan dan mengolah tumbuhan pangan sebagai makanan tradisional. Penentuan informan dilakukan dengan menggunakan *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Analisis data dilakukan secara kualitatif. Pengujian keabsahan data melalui triangulasi, *Cross-referenced information*, dan *repetead information*.

Hasil penelitian ini dimanfaatkan sebagai pengembangan sumber belajar berupa Buku Saku pada mata pelajaran Biologi SMA. Pengembangan Buku Saku dalam penelitian ini mengacu pada model ADDIE. Menurut Cahyadi (2019, hal. 36) model intruksional ADDIE merupakan proses instruksional yang terdiri dari lima langkah yaitu (*Analyze, Design, Development, Implementation* dan *Evaluation*). Pada penelitian ini penulis melakukan sampai tahapan *Analyze, Design, dan Development*.

Tahap *Analyze* pada penelitian ini dilakukan dengan menentukan Kompetensi Dasar (KD) yang sesuai dengan hasil penelitian dan akan diimplementasikan kedalam bahan ajar, serta menganalisis materi yang relevan dengan hasil penelitian untuk mencapai kompetensi yang diinginkan. Tahap *Design* dilakukan untuk mempersiapkan segala hal yang dibutuhkan dalam pengembangan Buku Saku yang dapat mendukung pembelajaran disekolah. Kegiatan yang dilakukan adalah menentukan materi pembelajaran berdasarkan kompetensi yang sudah ditentukan yang ingin dicapai. Menentukan rancangan seperti gambar ilustrasi, dan *lay out* pada sumber belajar.

Tahapan *Development* dalam tahapan ini membuat kerangka konseptual terkait bahan ajar Buku Saku, di antaranya yaitu mengumpulkan sumber yang relevan untuk bahan materi, penyusunan bahan ajar seperti gambar ilustrasi, pengetikan, pengeditan, dan pengaturan *lay out* pada sumber belajar. Tahapan pengembangan ini juga melakukan validasi untuk mengukur kelayakan produk yang dibuat sebelum mengimplementasikan kepada peserta didik. Validasi dilakukan oleh validator ahli media dan validator ahli materi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa kemiren didiami oleh Masyarakat Using yang merupakan penduduk asli Banyuwangi. Wilayah Desa Kemiren sebagian besar merupakan area pertanian yang menyebabkan mata pencaharian masyarakat bertumpu pada sektor pertanian (Nur, Antariksa, & Sari, 2010, hal. 61). Tumbuhan yang dihasilkan banyak dimanfaatkan untuk memenuhi kepentingan Masyarakat Using Kabupaten Banyuwangi, termasuk makanan tradisional. Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional oleh

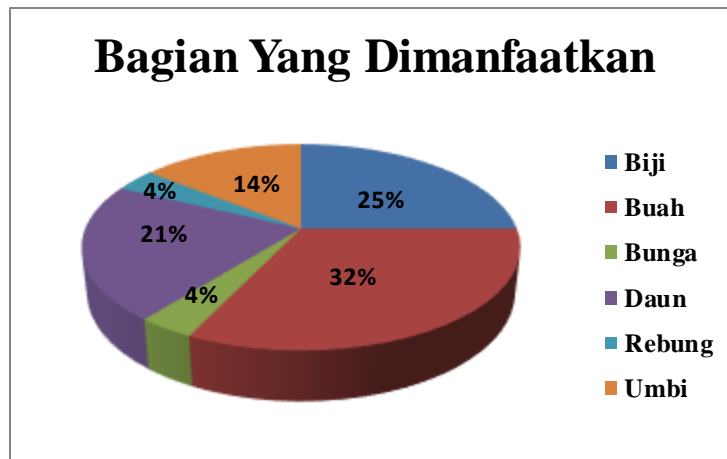
Masyarakat Using Kemiren tergolong kedalam divisi tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*) sebanyak 26 tumbuhan yang terdiri dari 22 famili pada 11 jenis makanan. Data makanan dan tumbuhan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Makanan Tradisional dan Tumbuhan Yang Digunakan

No	Makanan Tradisional	Jenis Tumbuhan	Famili	Bagian yang dimanfaatkan
1.	<i>Tumpeng serakat</i>	Bayam	Amaranthaceae	Daun
		Kelor	Moringaceae	Daun
		Pare	Cucurbitaceae	Daun, buah
		Katuk	Phyllanthaceae	Daun
		Labu siam	Cucurbitaceae	Buah
		Mentimun	Cucurbitaceae	Buah
		Selada air	Brassicaceae	Daun
		Kacang panjang	Papilionaceae	Buah
		Padi / beras	Poaceae	Biji
2.	<i>Sambel tumpeng serakat</i>	Cabai rawit	Solanaceae	Buah
		Kacang tanah	Fabaceae	Biji
		Kemiri	Euphorbiaceae	Biji
3.	<i>Sego golong</i>	Padi / beras	Poaceae	Biji
4.	<i>Sambel sego golong</i>	Cabai rawit	Solanaceae	Buah
		Kacang tanah	Fabaceae	Biji
		kemiri	Euphorbiaceae	Biji
5.	<i>Pelasan</i>	Jagung	Graminaceae	Biji
		Kedelai	Leguminosae	Biji
		kelapa	Arecaceae	Buah
6.	<i>Sambal kecombrang</i>	Kecombrang	Zingiberaceae	Bunga
		Cabai rawit	Solanaceae	Buah
		Bawang merah	Amaryllidaceae	Umbi
		Bawang putih	Alliaceae	Umbi

7.	<i>Pecel pitik</i>	Kemiri	Euphorbiaceae	Biji
		Kelapa	Aracaceae	Buah
		Kacang tanah	Fabaceae	Biji
		Cabai merah	Solanaceae	Buah
		Jeruk limau	Rutaceae	Buah
8.	<i>Bindol</i>	Kluwak	Achariaceae	Biji
		Lengkuas	Zingiberaceae	Umbi
9.	<i>Sambel kluwak</i>	Kluwak	Achariaceae	Biji
		Cabai rawit	Solanaceae	Buah
		Bawang merah	Amaryllidaceae	Umbi
		Bawang putih	Alliaceae	Umbi
10.	<i>Uyah asem</i>	Belimbing wuluh	oxalidaceae	Buah
		Kecombrang	Zingiberaceae	Rebung
		Daun salam	Myrtaceae	Daun
		Kunyit	Zingiberales	Umbi
11.	<i>Tape buntut</i>	Beras ketan	Graminae	Biji
		Daun kemiri	Euphorbiaceae	Daun

Peresentase bagian tumbuhan yang dimanfaatkan dapat dilihat pada gambar1, dimana dapat diketahui bahwa bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah (31%). Jenis tanaman yang dimanfaatkan bagian buahnya adalah belimbing wuluh, cabai merah, cabai rawit, jeruk limau, kacang panjang, kelapa, labu siam, pare, mentimun.



Gambar 1. Persentase Bagian Tumbuhan Yang Digunakan

Pengolahan menurut KBBI adalah proses, cara mengolah atau memasak suatu bahan atau barang untuk menjadi lebih sempurna (kbbi.kemendikbud.id). Cara mengolah tumbuhan pangan menjadimakanan tradisional yang dilakukan oleh Masyarakat Kemiren dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Cara Mengolah Makanan Tradisional

No	Jenis Masakan	Cara mengolah			
		Direbus	Dikukus	Digoreng	Tanpa dimasak
1.	Tumpeng Serakat	√	√		
2.	Sambel tumpeng serakat		√	√	
3.	Sego golong		√		
4.	Sambel sego golong		√	√	
5.	Pelasan		√		
6.	Sambal kecombrang				√
7.	Pecel pitik			√	√
8.	Bindol	√		√	
9.	Sambel kluwak			√	
10.	Uyah asem	√			
11.	Tape buntut		√		

Cara pengolahan yang dilakukan oleh Masyarakat Using Kemiren dalam satu jenis makanan dapat menggabungkan beberapa cara dalam mengolah. Pengolahan makanan yang dilakukan memang merupakan sebuah tradisi yang sudah dilakukan secara turun temurun. Nurchayati & Ardiyansyah (2019, hal. 15-16) menyatakan bahwa sebagian besar proses pengolahan tumbuhan yang akan dikonsumsi dilakukan dengan cara dimasak, baik dengan cara dikukus, digoreng maupun dicampur dengan bahan rempah. Tabel 2 menunjukkan bahwa Masyarakat Using Kemiren mengolah makanan lebih dominan dengan cara dimasak dari pada tidak dimasak yaitu dengan cara dikukus, direbus, dan digoreng.



Dokumentasi pribadi, 2021

Gambar 2. Makanan Tradisional Masyarakat Using Kemiren

Kearifan lokal yang dimiliki oleh Masyarakat Using Kemiren yaitu meliputi kepercayaan, pengetahuan, dan praktik. *Selamatan* merupakan salah satu kearifan lokal bentuk kepercayaan yang dimiliki Masyarakat Using Desa Kemiren. Salah satu makanan tradisional yang digunakan adalah *tumpeng serakat* dan tumbuhan yang wajib ada adalah pare. Mereka mempercayai bahwa sulur pare merupakan simbol bahwa rejeki tidak akan putus dan terus selalu ada seperti pare yang terus menjalar. Selain itu kepercayaan yang lain adalah dilarang mencicipi masakan yang dibuat selamatan karena jika dicicipi dianggap memberikan makanan sisa. Pengetahuan yang dimiliki yaitu terkait jenis tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional, cara mengolah tumbuhan yang tepat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pengetahuan terhadap cara mengolah tumbuhan yang tepat sampai sekarang masih dilakukan.

Kearifan lokal dalam bentuk praktek adalah jenis tumbuhan dan cara pengolahan yang digunakan pada makanan tradisional yang dimiliki Masyarakat masih menggunakan jenis tumbuhan dan cara pengolahan yang sama dengan leluhur dalam membuat makanan tradisional. Selain itu, masyarakat juga menanam sendiri tumbuhan yang selalu dibutuhkan supaya ketika membutuhkan tidak bingung untuk mencari. Dengan demikian secara tidak langsung masyarakat telah melakukan pelestarian terhadap biodiversitas.

Penelitian yang berjudul identifikasi pengolahan tumbuhan pangan dalam makanan tradisional Masyarakat Using Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi sebagai sumber belajar biologi. data yang didapatkan dari hasil penelitian dapat dijadikan sebagai sumber belajar pada SMA/MA kelas X kurikulum 2013 revisi pada KD 3.8 Mengelompokkan tumbuhan ke dalam divisio berdasarkan ciri-ciri umum, serta mengkaitkan peranannya dalam kehidupan.

Sumber belajar merupakan komponen sistem instruksional yang meliputi pesan, orang, bahan, alat, tehnik dan lingkungan, yang mana hal ini dapat mempengaruhi hasil belajar siswa (Mudhoffir, 1992, 1-2, dalam M. Nur, 2012, hal. 67). Produk yang dikembangkan sudah memenuhi kriteria pembelajaran yang mengacu kepada Djohar (1987:48 dalam Situmorang, 2016, hal. 55) dimana sumber belajar yang ideal harus memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:

1. kejelasan potensi

Penentuan potensi lokal sebagai bahan ajar ditinjau dari kurikulum. Potensi lokal yang ditemukan pada penelitian ini yaitu penggunaan tumbuhan pangan pada makanan tradisional Masyarakat Using Kemiren Banyuwangi. Ketersediaan objek pembelajaran dalam bentuk potensi lokal diharapkan mampu mengajak peserta didik untuk mengungkap fakta-fakta sehingga peserta didik diharapkan dapat lebih mengenal tumbuhan pangan yang berada dilingkungan sekitarnya melalui pemahaman konsep bahan ajar berupa Buku Saku.

2. kesesuaian dengan tujuan belajar

Data tumbuhan yang dihasilkan berdasarkan hasil penelitian yaitu termasuk kedalam tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*), terdapat 26 jenis tanaman yang termasuk

kedalam 22 famili. Data yang diperoleh dalam penelitian sesuai dengan kompetensi dasar (KD) pada kurikulum 13 revisi pada kelas X SMA yaitu KD 3.8 Mengelompokkan tumbuhan ke dalam divisio berdasarkan ciri-ciri umum, serta mengaitkan peranannya dalam kehidupan dan 4.8 Menyajikan laporan hasil pengamatan dan analisis fenetik dan filogenetik tumbuhan serta peranannya dalam kehidupan.

3. kejelasan sasaran

Sasaran dalam pengemasan bahan ajar Buku Saku ini adalah siswa kelas X SMA pada KD 3.8 Mengelompokkan tumbuhan ke dalam divisio berdasarkan ciri-ciri umum, serta mengaitkan peranannya dalam kehidupan.

4. kejelasan informasi yang dapat diungkap

Kejelasan Informasi yang di ungkap pada sumber belajar Buku Saku ini diperoleh dari hasil penelitian yang dilakukan dengan cara observasi dan wawancara kepada Masyarakat Using Desa Kemiren dan kemudian dideskripsikan dalam dokumen. Penyesuaian terhadap kurikulum juga harus diperhatikan serta KD yang digunakan yaitu KD 3.8 Mengelompokkan tumbuhan ke dalam divisio berdasarkan ciri-ciri umum, serta mengaitkan peranannya dalam kehidupan. Sehingga pada sumber belajar berisikan pengelompokkan tumbuhan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren sebagai bahan makanan tradisional kedalam devisio, cara pengolahan, serta peranan tumbuhan dalam kehidupan.

5. kejelasan pedoman eksplorasi

kejelasan pengemasan bahan ajar Buku Saku ini untuk mengetahui pengelompokan tumbuhan yang dimanfaatkan untuk di olah sebagai makanan tradisional oleh Masyarakat Using Desa Kemiren kedalam divisio serta pemanfaatan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari, sehingga Buku Saku ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan sumber belajar untuk memahami materi pengelompokkan tumbuhan berdasarkan divisio serta mengaitkan peranannya dalam kehidupan.

6. kejelasan perolehan yang diharapkan

kejelasan perolehan yang akan dicapai diharapkan kesesuaian KD 3.8 Mengelompokkan tumbuhan ke dalam divisio berdasarkan ciri-ciri umum, serta

mengaitkan peranannya dalam kehidupan yang dikemas dalam Buku Saku dapat meningkatkan motivasi, ketrampilan, dan hasil belajar peserta didik.

Pengembangan hasil penelitian yang dilakukan yaitu untuk menghasilkan sumber belajar berupa Buku Saku pada materi kingdom plantae serta mengetahui kelayakan produk yang dihasilkan dengan menggunakan validasi ahli media dan validasi ahli materi. Hasil validasi media yaitu 92,5% dan hasil validasi materi 95%, sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan jika hasil persentase 85,01 % - 100,00 % maka sumber belajar dinyatakan Sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tumbuhan pangan yang dimanfaatkan oleh Masyarakat Using Desa Kemiren Banyuwangi sebagai Makanan tradisional tergolong kedalam divisi tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*) sebanyak 26 tumbuhan yang terdiri dari 22 famili pada 11 jenis makanan. dengan bagian-bagian yang dimanfaatkan adalah buah sebanyak 31%, biji 25% , daun 21%, umbi 14%, bunga 4% dan rebung 4%. Cara pengolahan yang dilakukan oleh Masyarakat Using Kemiren dalam satu jenis makanan dapat menggabungkan beberapa cara dalam mengolah. Masyarakat Using kemiren mengolah makanan lebih dominan dengan cara dimasak dari pada tidak dimasak yaitu dengan cara dikukus, direbus, dan digoreng. Kearifan lokal yang dimiliki oleh Masyarakat Using Kemiren yaitu meliputi kepercayaan (*Selamtean*, penggunaan pare pada *Tumpeng serakat*, tidak boleh mencicipi makanan yang dibuat *Selametan*), pengetahuan (jenis tumbuhan yang digunakan, cara mengolah tumbuhan yang tepat), dan praktik (menanam sendiri tumbuhan yang digunakan, cara pengolahan yang diturunkan oleh leluhur). Hasil penelitian dapat dikembangkan sebagai sumber belajar dalam bentuk Buku Saku untuk kelas X pada KD 3.8 mengelompokkan tumbuhan kedalam divisio berdasarkan cir-ciri umum, serta mengaitkan peranannya dalam kehidupan. Hasil persentase validasi yang telah dilakukan oleh validator ahli media yaitu 92,5% dan validator ahli materi 95%

sehingga dikategorikan sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar.

Pengembangan Buku Saku pada penelitian kali ini hanya sampai dengan tahap validasi belum sampai ketahapan implementasi terhadap siswa dan evaluasi terhadap sumber belajar. Buku Saku yang dikembangkan dalam penelitian ini dikategorikan sangat layak namun masih perlu dilakukan penelitian lanjutan ketahapan uji kelas kecil, uji kelas besar diimplementasikan dalam pembelajaran pada materi Kingdom Plantae SMA kelas X.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, R. A. H. (2019). Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Addie Model. *Halaqa: Islamic Education Journal*, 3(1), 35–42. <https://doi.org/10.21070/halaqa.v3i1.2124>
- Cita, K. D., & Hasibuan, R. S. (2019). Pemanfaatan Tumbuhan Pangan Oleh Etnik Sunda, Di Kampung Nyangkewok, Kabupaten Sukabumi. *Media Konservasi*, 24(3), 303–313. <https://doi.org/10.29244/medkon.24.3.303-313>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Mardatillah. (2018). pengembangan buku saku identifikasi tumbuhan pada materi keanekaragaman hayati kelas X MIA 3 MA MADANI ALAUDIN PAOPAO. 1–8. <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001> <http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055> <https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006> <https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024> <https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252> <http://dx.doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252>
- Njatrijani, R. (2018). Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Kota Semarang. *Gema Keadilan Edisi Jurnal (ISSN: 0852-011)*, 5(1), 17–18.
- Nur, Tri Kurnia Hadi Muktining; Antariksa; Sari, N. (2010). Pelestarian Pola

- Permukiman Masyarakat Using Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Tata Kota Dan Daerah*, 2(1), 59–73.
- Nur, F. M. (2012). Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Pembelajaran Sains Kelas V Sd Pada Pokok Bahasan Makhluk Hidup Dan Proses Kehidupan. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1), 67–78.
- Nurchayati, N., & Ardiyansyah, F. (2019). Pengetahuan Lokal Tanaman Pangan dan Pemanfaatannya pada Masyarakat Suku Using Kabupaten Banyuwangi Local Knowledge of Food Crops and Its Utilization in Using Tribe of Banyuwangi Regency penduduk . Data dari Badan Pusat Statistik Pemenuhan kebutuhan panga. *Journal of Tropical Biology*, 07(1), 11–20.
- Nursafitri, Heni; pageh, I made; Wirawan, I. G. M. A. S. (2020). Perubahan Sosial Masyarakat Suku Osing Di Desa Kemiren Sebagai Media Pembelajaran Sosiologi. *E-Journal Pendidikan Sosiologi*, 2(3), 180–189.
- Prabaningrum, H., Nugrho, A. S., & Kaswinarni, F. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Bahan Pangan Di Cagar Alam Gebugan Semarang. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 26–31.
- Saputra, H., & Sari, N. P. (2018). Pembuatan Buku Saku Materi Keanekaragaman Makhluk Hidup Di Smpit Fajar Ilahi Batam Tahun Pelajaran 2016/2017. *Cahaya Pendidikan*, 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.33373/chypend.v4i1.1277>
- Situmorang, R. P. (2016). Analisis Potensi Lokal Untuk Mengembangkan Bahan Ajar Biologi Di SMA Negeri 2 Wonosari. *Pendidikan Sains Universitas Muhammadiyah Semarang*, 04(01), 51–57.
- Suryaningsih, Y. (2018). Ekowisata Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Bio Education*, 3(2), 59–72.
- Tyas, A. S. purwaning. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 1–14. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>