

ABSTRAK

Rahayu S, Ernisa. (2018). Jember: Etnobotani Tumbuhan Yang Dijadikan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Using Di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember. Pembimbing: (1) Ir.Elfi Herriyanto, M.P. (2) Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si. M.Pd

Kata Kunci : Etnobotani, Tumbuhan Penyedap Rasa, Using

Etnobotani merupakan salah satu ilmu yang mempelajari kebiasaan hubungan antara masyarakat dengan alam lingkungannya yang meliputi kearifan lokal, adat istiadat, kebudayaan dan tentang sumber daya alam tumbuhan yang dapat dipelajari dengan cara observasi langsung terhadap masyarakat setempat. Tumbuhan sebagai Penyedap rasa merupakan tumbuhan yang dapat menghasilkan rasa dan bau yang digunakan untuk tambahan pada setiap masakan agar memiliki cita rasa khas dan bahan yang digunakan alami dari tubuh tumbuhan tanpa adanya tambahan zat-zat kimia.

Permasalahan yang muncul dari latar belakang yaitu Seiring berkembangnya zaman banyak masyarakat yang kurang memanfaatkan berbagai macam tumbuhan untuk dijadikan bahan penyedap rasa alami karena banyak masyarakat yang kurang sadar pentingnya hidup sehat, dan lebih menyukai hal-hal yang instant tanpa dapat mengetahui efek yang akan terjadi dalam jangka panjang maka dari itu pemanfaatan tumbuhan-tumbuhan alami sebagai penyedap rasa adalah alternatif yang baik untuk masyarakat dan mengurangi resiko-resiko yang ditimbulkan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif metode *snowball sampling* dan teknik *purposive sampling*. Lokasi penelitian ini yaitu di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi penelitian dilakukan pada Masyarakat Using, pada bulan Mei tahun 2019. Teknik pengumpulan data adalah observasi, dokumentasi, wawancara, identifikasi dan dokumentasi. Instrumen dalam penelitian ini yaitu tumbuhan yang dijadikan sebagai penyedap rasa alami serta alat **atau sumber pendukung**.

Tumbuhan yang digunakan sebagai penyedap rasa alami oleh masyarakat Using Desa Kemiren terdapat 23 Spesies dari 19 Famili antara lain : kunyit, bawang merah, kemiri, salam, lengkuas, tomat, kluwak, kecombrang, serai, asam jawa, seledri, belimbing wuluh, bawang putih, cabai, kayu manis, jeruk purut, lada, ketumbar, mundu, jahe, kemangi, kencur.

Hasil penelitian tumbuhan yang dijadikan sebagai penyedap rasa alami. Setelah melakukan kegiatan analisis kurikulum K-13 Revisi bahwa Etnobotani tumbuhan yang dijadikan sebagai penyedap rasa alami tersebut dapat berpotensi sebagai sumber belajar biologi pada SMA/MA/Sederajat Kelas X bab keanekaragaman hayati.

Berdasarkan hasil tersebut, simpulan dari penelitian Etnobotani Tumbuhan Yang Dijadikan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Using Di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi, yaitu penggunaan beberapa tumbuhan sebagai penyedap rasa alami dan data hasil penelitian ini dapat berpotensi sebagai sumber belajar biologi pada SMA/MA/Sederajat kelas X pada mata pelajaran biologi Bab keanekaragaman hayati.



Rahayu S, Ernis. (2018). Jember: Ethnobotany of plants that are used as flavoring in natural societies using in the village of Kemiren, Glagah sub-district, Banyuwangi Regency. Thesis, Biology Education and Teaching Faculty Education Study Program, Muhammadiyah Jember University. Advisors: (1) Ir. Elfien Herryanto, M.P. (2) Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si. M.Pd

Keywords: Ethnobotany, Flavoring Plants, Using

Ethnobotany is one of the sciences that studies the habits of relations between people and their natural environment which includes local wisdom, customs, culture and about plant natural resources that can be learned by direct observation of the local community. Plants as flavoring are plants that can produce taste and the odor used in addition to each dish to have a distinctive taste and natural ingredients from the plant's body without any additional chemicals.

Problems that arise from the background are: As the ages evolve, many people are not using various kinds of plants to make natural flavorings because many people are less aware of the importance of healthy living, and prefer instant things without knowing the effects that will occur in long term, therefore the use of natural plants as flavoring is a good alternative for the community and reduces the risks posed.

This type of research is descriptive qualitative snowball sampling method and purposive sampling technique. The location of this research is in the Kemiren Village, Glagah Subdistrict, Banyuwangi Regency, the research was conducted in the Using Society, in May 2019. Data collection techniques were observation, documentation, interviews, identification and documentation. The instruments in this study are plants that are used as natural flavoring and supporting tools or sources.

The plants used as natural flavoring by the community Using Kemiren Village are 23 species from 19 families including: turmeric, red onion, candlenut, greetings, galangal, tomatoes, mongoose, kecombrang, lemongrass, tamarind, celery, starfruit, garlic, chili, cinnamon, kaffir lime, pepper, coriander, mundu, ginger, basil, kencur.

The results of research on plants that are used as natural flavoring. After conducting the K-13 Revision curriculum analysis activities that plant ethnobotany which is used as natural flavoring can potentially be a source of biology learning in the SMA / MA / equivalent Class X biodiversity chapter.

Based on these results, the conclusions from the Ethnobotany Study of Plants That Are Used as Flavoring Natural Flavors in Using Communities in Kemiren Village, Glagah District, Banyuwangi Regency, namely the use of several plants as natural flavorings and data from the results of this study could potentially be a source of biology learning in SMA / MA / Equivalent class X on biology subjects Biodiversity chapter.

