

ABSTRAK

Fitriani, Inka (2019). *Etnobotani Tumbuhan Pewarna Alami Makanan Pada Masyarakat Using Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Jember. Pembimbing : (1) Agus Prasetyo Utomo, S.Si. M.Pd. (2) Ir. Arief Noor Akhmadi, M.P

Kata kunci : Etnobotani, Tumbuhan, Pewarna Alami, Using

Etnobotani merupakan ilmu-ilmu yang mempelajari keterkaitan antara manusia dengan tumbuhan disekitar. Tumbuhan pewarna alami adalah tumbuhan yang menghasilkan suatu zat warna tertentu, baik dari akar, batang, daun, buah. Masyarakat Using Desa Kemiren merupakan masyarakat yang dikenal masih kuat mempertahankan tradisinya, dan sangat menghormati dalam memanfaatkan tumbuhan alam sekitar.

Permasalahan yang muncul dari latar belakang perkembangan industri tekstil, makanan, farmasi, kosmetik, kerajinan, dan penyamaan kulit semakin meningkatnya penggunaan pewarna sintetis. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui jenis dan bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan.

Jenis penelitian adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik survey, observasi, wawancara, dokumentasi tanaman, identifikasi. Informan yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Adapun pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Informan primer tokoh adat, dan masyarakat Using, informan sekunder yaitu budayawan Using.

Tumbuhan yang ditemukan sebagai pewarna alami makanan terdiri dari 10 spesies antara lain suji untuk *jongkong ijo*, ketela pohon untuk jajanan *orhog-orhog*, daun pisang (*klaras*) untuk jajanan *lanun*, aren untuk *jajanan apem bluk*, *cucur*, *klemben*, *jenang sum-sum*, kunyit untuk makanan *uyah asem*, kluwak untuk *sambel kluwek*, cabe merah untuk *sambel sego tempong*, *pelasan*, waluh untuk jajanan *jenang selo*, buah naga untuk jajanan *cucur*. Bagian tumbuhan yang digunakan yaitu daun 39%, buah 30%, rimpang 20%, dan tandan bunga 12%. Dan cara pengolahannya dengan cara ditumbuk 80%, diparut 10%, dan direbus 10%. Tumbuhan pewarna alami makanan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Using Desa kemiren juga masih digunakan hingga saat ini. Hasil analisis kurikulum 2013 revisi mengenai hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumber belajar Biologi kelas X semester genap KD 3.7 materi Kingdom Plantae.

ABSTRACT

Fitriani, Inka (2019). Ethnobotany Plant Natural Dyes Food in Communities Using Kemiren Village, Glagah Subdistrict, Banyuwangi Regency. Jember: Thesis. Biology Education Study Program. Faculty of Teacher Training and Education. Muhammadiyah University of Jember. Advisors: (1) Agus Prasetyo Utomo, S.Si. M.Pd. (2) Ir. Arief Noor Akhmadi, M.P

Keywords: Ethnobotany, Plants Natural Dyes, Using

Ethnobotany is a study of the relationship between humans and surrounding plants. Natural coloring plants are plants that produce certain dyes, both from roots, stems, leaves, fruits. The Using Village of Kemiren is a community that is known to still maintain its tradition, and is very respectful in utilizing natural plants around.

Problems that arise from the background of the development of the textile, food, pharmaceutical, cosmetics, handicrafts, and leather equation industries are increasing the use of synthetic dyes. The purpose of the research is to find out the types and parts of plants that are used as natural food coloring.

This type of research is a type of qualitative descriptive research with survey techniques, observation, interviews, plant documentation, identification. The informants used are primary and secondary data. The sampling was done by purposive sampling and snowball sampling. Primary informants of traditional leaders, and Using communities, secondary informants, namely Using culture.

Plants found as natural food coloring consist of 10 species including suji for green jongkong, cassava for snacks orhog-orhog, banana leaves (klaras) for lanun snacks, sugar palm for apem snacks bluk, cucur, klemben, jenang sum-sum, turmeric for uyah tamarind food, kluwak for kluwek sauce, red chili for sego tempong sauce, pelasan, waluh for jenang selo snacks, dragon fruit for cucur snacks. Plant parts used were 39% leaves, 30% fruit, 20% rhizomes, and 12% flower bunches. And how to process it by 80% pounding, 10% shredded, and 10% boiled. Plant natural food coloring used by the community Using Kemiren Village is still used today. The results of the revised 2013 curriculum analysis on the results of the study can be used as a learning resource for Biology in the X semester X class 3.7 Kingdom Plantae material.