

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, rahmat, hidayah serta karunia-Nya senantiasa dilimpahkan kepada penulis. Sholawat serta salam penulis panjatkan kepada Rasulullah Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, serta umat-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Etnobotani Pemanfaatan Rempah Berbasis Kearifan Lokal Masyarakat Sunda Sebagai Suplemen Bahan Ajar”. Skripsi ini disusun dengan maksud untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh sarjana pendidikan Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi.

Dalam menyusun skripsi ini, tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang penulis alami. Sehingga penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu segala kritikan dan saran yang membangun untuk perbaikan skripsi ini sangat diharapkan, sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian sesuai dengan prosedur, metode serta ketentuan yang berlaku.

Tasikmalaya, Maret 2023

Penyusun,

Sambung Nadiyahati

172154029

UCAPAN TERIMAKASIH

Terselesaikannya penelitian ini tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis hendak menyampaikan ucapan terima kasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Dr. Diana Hernawati, M.Pd., selaku pembimbing I yang selalu menyediakan waktunya serta pemikirannya untuk memberikan bimbingan, motivasi, serta arahan untuk menyelesaikan proposal penelitian ini;
2. Rinaldi Rizal Putra, S.Pd., M.Sc., selaku pembimbing II yang selalu menyediakan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, serta semangat untuk segera menyelesaikan skripsi ini;
3. Dr. H. Nani Ratnaningsih, S. Pd., M. Pd., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Siliwangi;
4. Mufti Ali, S. Pd., M. Pd., selaku ketua jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan yang selalu memotivasi mahasiswa pendidikan biologi untuk segera menyelesaikan skripsi;
5. Dr. Purwati Kuswarini Suprpto, Msi., selaku dosen wali yang selalu memberikan nasehat dan motivasi untuk terus maju;
6. Ibu/bapak dosen serta seluruh staff di Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan Dewinda Oktavia Rahayu, Ria Rahmawati, Frista Mutiara, Reviana Siti Mardiah dan Rifqi Nurrahman yang selalu mendukung, memberi semangat, memotivasi dan mendoakan penulis. Semoga silaturahmi kita tetap terjaga serta selalu diberikan keberkahan dan kemudahan dalam hal apapun.

Terkhusus ucapan sangat pribadi yang sangat penulis cintai, sayangi dan banggakan kepada kedua orang tua yaitu Bapak Sumadi, Mamah Ani Rohaeni, yang telah membesarkan penulis sejak dalam kandungan hingga saat ini dengan segala cinta, kasih sayang yang tulus tidak ternilai, mendidik, membina, dan memajukan do'a kepada penulis. Terimakasih kepada adik yang sangat saya sayangi Traardiya

yang selalu memberikan semangat serta mendampingi proses penyelesaian tugas akhir ini. Semoga kita semua dapat berkumpul dan dipertemukan Kembali di Surganya Allah SWT.

Tidak ada sesuatu yang dapat penulis berikan sebagai tanda terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan jasa-jasa baiknya semoga pengorbanan waktu, tenaga, dan pikiran yang telah diberikan oleh beliau-beliau dan rekan-rekan yang turut membantu dalam proses pembuatan skripsi ini. Hanya kepada Tuhanlah penulis berdo'a semoga Allah Subhanahu wata'ala memberikan imbalan yang setimpal atas kebaikan yang telah berikan kepada penulis.

Semoga Allah Subhanahu wata'ala memberikan rahmat, taufik, dan hidayahnya kepada kita semua, Amin.

Tasikmalaya, Maret 2023

Penyusun

Sambung Nadiyahati

172154029

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN.....	ii
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Definisi Operasional.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian	8
1.5.1 Manfaat Teoretis	8
1.5.2 Manfaat Praktis	8
BAB 2 TINJAUAN TEORETIS	10
2.1 Kajian Pustaka.....	10
2.1.1 Kajian Etnobotani.....	10
2.1.2 Kajian Kearifan Lokal.....	14
2.1.3 Kajian Tanaman Rempah.....	18
2.1.4 Deskripsi Kawasan Kelurahan Gununggede.....	27
2.1.5 Suplemen Bahan Ajar	31
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	33
2.3 Kerangka Konseptual	36
2.4 Pertanyaan Penelitian	37
BAB 3 PROSEDUR PENELITIAN	38

3.1 Metode Penelitian.....	38
3.2 Fokus Penelitian	38
3.3 Sumber Data Penelitian.....	38
3.4 Langkah-langkah Penelitian.....	40
3.4.1 Tahap Persiapan	40
3.4.2 Tahap Pelaksanaan	40
3.4.3 Tahap Pengolahan Data.....	42
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	43
3.5.1 Uji Keabsahan Data.....	43
3.5.2 Observasi.....	45
3.5.3 Wawancara.....	45
3.5.4 Kajian Pustaka.....	46
3.5.5 Jenis Data yang Dikumpulkan	46
3.6 Teknik Analisis Data.....	47
3.7 Waktu dan Tempat Penelitian	50
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Jenis Rempah yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Gununggede	54
4.1.2 Bagian Tanaman yang Digunakan	57
4.1.3 Sumber Perolehan Tanaman Rempah yang Dimanfaatkan.....	58
4.1.4 Cara Pengolahan Tanaman Rempah di Kelurahan Gununggede	58
4.1.5 Analisis Kuantitatif	65
4.2 Pembahasan.....	66
4.2.1 Jenis Tanaman Rempah yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Kelurahan Gununggede.....	66
4.2.2 Bagian Tanaman yang Digunakan	104
4.2.3 Sumber Perolehan Tanaman Rempah yang Dimanfaatkan.....	105
4.2.4 Cara Pengolahan Tanaman Rempah di Kelurahan Gununggede	109
4.2.5 Cara Pengolahan dan Pengelompokan Masakan Khas Sunda	114
4.2.6 Pengelompokan Tumbuhan Rempah Berdasarkan Cara Pemanfaatannya oleh Masyarakat Sunda di Kelurahan Gununggede	122

4.2.7 Analisis kuantitatif	126
4.2.8 Potensi Rempah di Masyarakat Sunda Kawasan Kelurahan Gununggede Sebagai Suplemen Bahan Ajar	134
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	137
5.1 Simpulan	137
5.2 Saran.....	137
DAFTAR PUSTAKA	138

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 kisi-kisi observasi.....	45
Tabel 3. 2 kisi-kisi wawancara.....	45
Tabel 3. 3 Jenis data yang dikumpulkan	46
Tabel 3. 4 Nilai kualitas (Q).....	49
Tabel 3. 5 Nilai intensitas (I).....	50
Tabel 3. 6 nilai eksklusivitas (E).....	50
Tabel 3. 7 waktu pelaksanaan penyusunan skripsi.....	52
Tabel 4. 1 Jenis tanaman rempah di Kelurahan Gununggede	54
Tabel 4. 2 penghitungan nilai kepentingan budaya.....	65
Tabel 4. 3 Sumber perolehan rempah di Kelurahan Gununggede	108
Tabel 4. 4 Hasil perhitungan rumus index cultural significance (ICS).....	132
Tabel 4. 5 Tingkat kepentingan rempah bermanfaat.....	133

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rempah pedas, Rimpang jahe	19
Gambar 2. 2 Biji pala	20
Gambar 2. 3 Rempah umbeliferons, bunga lawang	20
Gambar 2. 4 Rempah mengandung senyawa cinamyc aldehide	21
Gambar 2. 5 Rempah kaya senyawa fenolik	21
Gambar 2. 6 Rempah memberikan efek warna	21
Gambar 2. 7 Rempah yang berasal dari kuncup bunga.....	22
Gambar 2. 8 Rempah yang berasal dari daun, daun salam	23
Gambar 2. 9 Rempah yang berasal dari kulit batang	23
Gambar 2. 10 Rempah yang berasal dari rimpang	24
Gambar 2. 11 Rempah yang, berasal dari buah	24
Gambar 2. 12 Peta lokasi Kelurahan Gunung gede	28
Gambar 2. 13 Lahan perkebunan masyarakat	28
Gambar 2. 14 Lahan pesawahan masyarakat	29
Gambar 2. 15 tanaman potensial dipekarangan rumah	29
Gambar 2. 16 gotong royong dalam proses hajat aqiqah.....	30
Gambar 3. 1 wawancara kepada masyarakat	41
Gambar 3. 2 Wawancara kepada Masyarakat	41
Gambar 3. 3 Proses pendataan rempah	41
Gambar 3. 4 Proses dokumentasi tumbuhan rempah.....	42
Gambar 3. 5 Dokumentasi cara pemanfaatan tanaman rempah.....	42
Gambar 3. 6 Peta lokasi penelitian.....	51
Gambar 3. 7 Kawasan Kelurahan Gununggede	51
Gambar 4. 1 <i>Coriandrum sativum</i>	67
Gambar 4. 2 <i>Dracaena angustifolia</i>	69
Gambar 4. 3 <i>Aleuriteus molucanus</i>	70
Gambar 4. 4 <i>Tamarindus indica</i>	71
Gambar 4. 5 <i>Ocimum basilicum</i>	73
Gambar 4. 6 <i>Cinnamomum burmanii</i>	74
Gambar 4. 7 <i>Allium cepa</i>	75

Gambar 4. 8 <i>Allium sativum</i>	77
Gambar 4. 9 <i>Allium fistulosum</i>	78
Gambar 4. 10 <i>Syzygium polyanthum</i>	79
Gambar 4. 11 <i>Syzygium aromaticum</i>	80
Gambar 4. 12 <i>Averrhoa bilimbi</i>	82
Gambar 4. 13 <i>Pandanus amaryllifolius</i>	83
Gambar 4. 14 <i>Piper nigrum</i>	84
Gambar 4. 15 <i>Cymbopogon citratus</i>	86
Gambar 4. 16 <i>Citrus hystrix</i>	87
Gambar 4. 17 <i>Citrus aurantifolia</i>	89
Gambar 4. 18 <i>Capsicum frutescens</i>	91
Gambar 4. 19 <i>Capsicum annum</i>	92
Gambar 4. 20 <i>Capsicum pubescens</i>	93
Gambar 4. 21 <i>Solanum lycopersicum</i>	94
Gambar 4. 22 <i>Zingiber officinale</i>	95
Gambar 4. 23 <i>Kaempferia galanga</i>	97
Gambar 4. 24 <i>Curcuma longa</i>	98
Gambar 4. 25 <i>Etlingera elatior</i>	99
Gambar 4. 26 <i>Elettaria cardamomma</i>	101
Gambar 4. 27 <i>Alpinia galanga</i>	102
Gambar 4. 28 <i>Illicium verum</i>	103
Gambar 4. 29 bagian tanaman yang digunakan	105
Gambar 4. 30 pemanfaatan lahan kurang produktif.....	107
Gambar 4. 31 Pemanfaatan karung bekas	107
Gambar 4. 32 Teknik budidaya tanaman pada lahan sempit	107
Gambar 4. 33 Penanaman rempah di pekarangan rumah.....	108
Gambar 4. 34 penggunaan rempah dengan cara diiris	112
Gambar 4. 35 Proses pengeringan rempah secara alami.....	112
Gambar 4. 36 Pelumatan rempah menggunakan cobek.....	113
Gambar 4. 37 Pemanfaatan tanaman rempah segar diiris	113
Gambar 4. 38 pengolahan bahan makanan dengan cara ditumis	116

Gambar 4. 39 pengolahan bahan makanan dengan cara digodog	117
Gambar 4. 40 pengolahan bahan makanan dengan cara dipais.....	118
Gambar 4. 41 Bahan makanan yang dibalut daun pisang	118
Gambar 4. 42 bubuy sampeu.....	119
Gambar 4. 43 pematangan bahan makanan dengan cara dibealum	120
Gambar 4. 44 Makanan sepinggan khas Sunda	122
Gambar 4. 45 Persentase berdasarkan familia	126
Gambar 4. 46 Persentase habitus	127
Gambar 4. 47 Persentase bagian tumbuhan yang digunakan.....	129
Gambar 4. 48 Desain booklet.....	136

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman wawancara	144
Lampiran 2. Informan Kelurahan Gununggede	148
Lampiran 3. Perhitungan persentase familia	149
Lampiran 4. Dokumentasi penelitian	150
Lampiran 5. Surat keterangan pembimbing Skripsi	152
Lampiran 6. Surat usulan judul skripsi.....	153
Lampiran 7. Surat pernyataan dewan bimbingan skripsi	154
Lampiran 8. Lembar Bimbingan Skripsi (Pembimbing I)	155
Lampiran 9. Lembar Bimbingan Skripsi (Pembimbing II)	156
Lampiran 10. Surat izin observasi	157
Lampiran 11. Surat Pelaksanaan obseervasi	158
Lampiran 12. Surat keterangan revisi proposal.....	159
Lampiran 13. surat keterangan revisi seminar hasil	160