

**KAJIAN ETNOSAINS MAKANAN TABU
PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-BOOKLET***

SKRIPSI



Oleh:
Ina Ratun Barizah
NIM.212101100004

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
MEI 2025**

**KAJIAN ETNOSAINS MAKANAN TABU
PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-BOOKLET***

SKRIPSI

diajukan kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S. Pd.)
Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan Pendidikan Sains
Program Studi Tadris Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)



Oleh:

Ina Ratun Barizah
NIM.212101100004

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
MEI 2025**

**KAJIAN ETNOSAINS MAKANAN TABU
PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-BOOKLET***

SKRIPSI

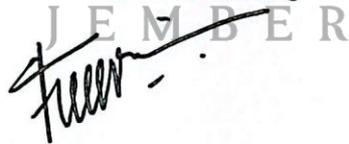
Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S. Pd.)
Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan Pendidikan Sains
Program Studi Tadris Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)

Oleh:

Ina Ratun Barizah
NIM.212101100004

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Disetujui Pembimbing



Rafiatul Hasanah S. Pd., M. Pd.
NIP. 198711202019032006

**KAJIAN ETNOSAINS MAKANAN TABU
PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-BOOKLET***

SKRIPSI

Telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu
Persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan Pendidikan Sains
Program Studi Tadris Ilmu Pengetahuan Alam

Hari : Rabu
Tanggal : 28 Mei 2025

Ketua Sidang Tim Penguji: Sekretaris Sidang


Dinar Maftukh Fajar, S. Pd., M. P. Fis.
NIP.199109282018011001


Mohammad Wildan Habibi, S.Pd., M.Pd.
NIP.198912282023121020

Anggota:

1. **Dr. A. Suhardi, ST., M.Pd.**
2. **Rafiatul Hasanah, S.Pd., M.Pd.**

()

()

Menyetujui,
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan



Dr. H. Abdul Mu'is, S. Ag., M. SI
NIP.197304242000031005

MOTTO

سَعَى مَا إِلَّا لِلْإِنْسَانِ لَيْسَ وَأَنْ

“Dan manusia tidak memperoleh apa-apa kecuali apa yang telah diusahakannya.”
(QS. An-Najm: 39).*



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

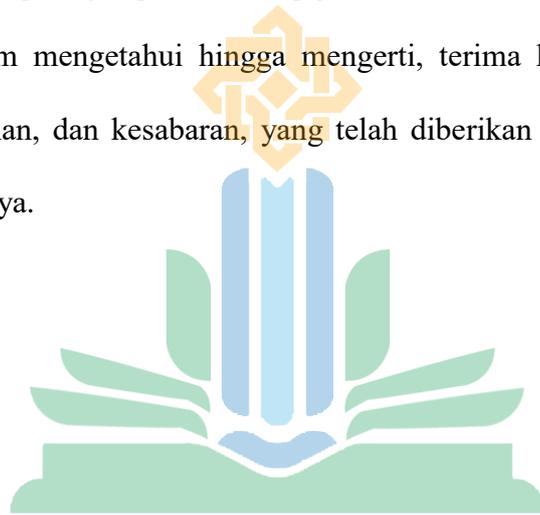
* Qur'an Kemenag,” diakses 23 April 2025. <https://quran.kemenag.go.id/>

PERSEMBAHAN

Puji syukur senantiasa dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, yang memungkinkan penyelesaian skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Shalawat serta salam tak lupa kami panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW, teladan umat manusia. Dengan ketulusan hati, skripsi ini dipersembahkan kepada:

1. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda tercinta Mansur (alm). Beliau memang tidak sempat menemani penulis dalam perjalanan selama menempuh Pendidikan di bangku perkuliahan. Alhamdulillah kini penulis sudah berada di tahap ini, menyelesaikan skripsi ini sebagai perwujudan terakhir sebelum benar-benar pergi. Meskipun pada akhirnya harus melewati perjalanan ini tanpa ditemani beliau. Terima kasih untuk selalu mengajarkan tetap kuat dan sabar. Rasa iri dan rindu yang tak tersampaikan, pelukan yang tak ada balasan sering membuat saya terjatuh, tapi itu semua tidak mengurangi rasa bangga dan terima kasih atas kehidupan yang ayah berikan.
2. Pintu surgaku, Ibu saya tersayang Ruhana. Yang perjuangannya sangat luar biasa, terima kasih banyak atas perjuangan dan do'a yang sudah diberikan sampai detik ini, sehingga segala urusan yang anakmu lakukan mendapatkan kemudahan dan kelancaran. Terima kasih untuk semua yang telah dikorbankan. Terima kasih atas nasehat perjuangan, dukungan motivasi serta salah satu alasan terkuat saya untuk bisa menyelesaikan skripsi ini. Semoga dengan selesainya skripsi ini dapat membuat bangga keluarga.

3. Saudara laki-laki saya Eko Susanto dan Maman Syabana, yang sudah memberikan kasih sayang begitu besar, menjaga saya sekaligus menggantikan peran seorang ayah yang masih saya butuhkan sampai saat ini. Terima kasih telah memberikan semangat, dukungan, dan motivasi sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu guru yang telah mengajarkan semua tentang hal-hal yang dari awalnya belum mengetahui hingga mengerti, terima kasih atas bimbingan, motivasi, arahan, dan kesabaran, yang telah diberikan dengan ikhlas kepada peserta didiknya.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan kata Alhadulillahirobbil alamiin, penulis memanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan beribu-ribu kenikmatan, hidayah serta inayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Booklet*”.

Adapun skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna mendapatkan gelar sarjana pendidikan pada Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai dengan tepat waktu tanpa adanya bantuan, arahan, motivasi, perhatian, dan dukungan dari beberapa pihak yang telah turut andil didalamnya. Penulis juga tidak lupa mengucapan beribu-ribu terima kasih akan hal itu kepada pihak-pihak sebagai berikut:

1. Bapak Prof. Dr. H. Hepni, S. Ag, M.M. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah banyak memberikan kesempatan, mendukung, dan memfasilitasi kami selama mengikuti kegiatan belajar mengajar di kampus.
2. Bapak Dr. H. Abdul Mu‘is, M.Si selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan yang telah memberikan izin penelitian.
3. Bapak Dr. Hartono, M.Pd. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Sains yang telah membantu segala hal yang diperlukan sebagai syarat skripsi.

4. Bapak Dinar Mafukh Fajar, S.Pd.,M.Pfis, selaku ketua Program Studi Ilmu Pengetahuan Alam yang telah membantu dalam segala hal yang diperlukan sebagai syarat skripsi.
5. Bapak Dr. Suparwoto Sapto Wahono, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membantu dan membina saya dalam menuntaskan urusan akademik perkuliahan.
6. Ibu Rafiatul Hasanah M.Pd, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan pengarahan, motivasi, dan meluangkan waktunya untuk membimbing peneliti dalam menyelesaikan penyusunan skripsi hingga dapat selesai dengan baik dan tepat pada waktunya.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Program Studi Tadris Ilmu Pengetahuan Alam yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menuntut ilmu di kampus UIN KHAS Jember.
8. Camat Sangkapura beserta masyarakat Kecamatan Sangkapura yang telah memberikan izin, turut membantu serta mendukung dilakukannya penelitian ini.
9. Camat Tambak beserta masyarakat Kecamatan Tambak yang telah memberikan izin, turut membantu serta mendukung dilakukannya penelitian ini.
10. Kepala Madrasah, guru IPA beserta siswa MTs Mambaul Falah yang telah memberikan izin, dan turun andil membantu serta mendukung peneliti dalam pelaksanaan penelitian hingga terselesainya penyusunan skripsi.

11. Kedua orang tua penulis, Alm. Bapak Mansur dan Ibu Ruhana yang telah memberikan dukungan, motivasi, kesabaran, wejangan, doa, serta kasih sayang yang tidak ada henti-hentinya.
12. Teruntuk teman-teman IPA 2 terima kasih selalu memberikan motivasi, semangat, dukungan tanpa henti sehingga secara tidak langsung membantu penulis dalam skripsi ini. Teruntuk sahabat saya khususnya Elsa, Destia, Nurul, Sefa, Aisy. kalian adalah orang-orang pilihan yang selalu berada dibalik layar, kebersamai dalam perjuangan, dan selalu mau penulis repotkan, terima kasih semoga sama-sama dilancarkan sampai akhir perjuangan.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, tetapi sudah mau menyempatkan dan meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Semoga segala hal bentuk bantuan yang telah diberikan kepada penulis menjadikan amal shaleh bagi beliau-beliau yang telah memberikan bantuan. Penulis sangat menyadari penulisan daripada skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam segi penyusunan maupun segi teknik penulisan dikarenakan dalam hal ini, penulis masih memiliki keterbatasan pengetahuan.

Untuk hal itu, dengan penuh keikhlasan dan kerendahan hati mengharapkan kritikan beserta saran dan masukan yang dapat menyempurnakan skripsi ini. Semoga dengan adanya skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan juga pada setiap pembacanya.

Amiin Ya Rabbal Alamin

Jember, 20 Mei 2025

Penulis



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

ABSTRAK

Ina Ratun Barizah, 2025 : *Kajian Etnosain Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet.*

Kata Kunci : Kajian Etnosains, Makanan Tabu, E-Booklet

Pulau Bawean merupakan pulau terpencil yang berada di Kabupaetn Gresik, namun pulau ini masih melestarikan kebudayaannya yang telah diwariskan oleh nenek moyang pulau ini salah satunya yaitu makanan tabu. Makanan tabu adalah jenis makanan yang dilarang untuk dikonsumsi dalam kondisi tertentu berdasarkan kepercayaan budaya yang berkembang dalam suatu masyarakat. Di Pulau Bawean, makanan tabu memiliki nilai penting dalam kehidupan sehari-hari, terutama terkait dengan kepercayaan yang diwariskan secara turun-temurun. Berdasarkan observasi awal makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean dikategorikan menjadi tiga yaitu buah dan sayuran, jenis hewani, dan makanan olahan. Masyarakat Pulau Bawean menabukan makanan tersebut tanpa mengetahui kandungan makanan tersebut secara pengetahuan ilmiah. Kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean diintegrasikan antara pengetahuan masyarakat dengan pengetahuan ilmiah yang dikemas dalam bentuk *e-booklet*.

Penelitian ini bertujuan (1) Mengetahui hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean (2) Mengetahui keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains masyarakat tentang makanan tabu (3) Mengetahui hasil validasi dari *e-booklet* tentang kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean.

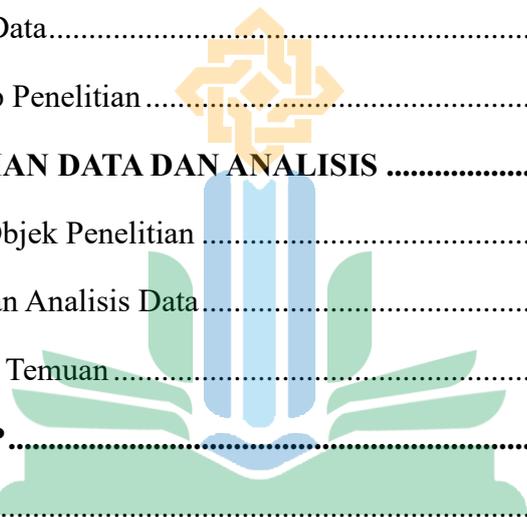
Pada penelitian ini peneliti menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi yang menghasilkan sebuah produk yang akan di validasi. Subjek penelitian terdiri dari Masyarakat Pulau Bawean yang ada pada dua Kecamatan yaitu Kecamatan Tambak dan Kecamatan Sangkapura, Guru IPA dan siswa MTs MBI Mambaul Falah. Pengumpulan data yang dilakukan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan validasi.

Hasil pada penelitian ini ialah (1) Hasil penelitian kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean menunjukkan bahwa masyarakat Pulau Bawean memiliki berbagai jenis makanan tabu, yang dikategorikan menjadi tiga kelompok utama: buah dan sayuran, jenis hewani, serta makanan olahan. Penelitian ini juga menemukan bahwa banyak masyarakat yang masih mempercayai dampak negatif dari makanan tabu ini, meskipun alasan ilmiahnya belum sepenuhnya dipahami. (2) Hasil keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains masyarakat, secara sains asli masyarakat terdapat alasan tertentu yang menyebabkan pelarangan makanan tabu tersebut pada subjek tertentu tanpa mengetahui kandungan makanan tersebut dengan jelas. Sedangkan sains ilmiah bisa ditinjau dari segi klasifikasi, morfologi, habitat, serta kandungan pada makanan tabu berdasarkan kategori tumbuhan dan hewan. (3) Hasil validitas media *e-booklet* terdiri dari ahli media didapatkan 89,3% dengan kategori sangat valid dengan revisi kecil, ahli materi didapatkan 89,3% dengan kategori sangat valid dengan revisi kecil, dan ahli materi didapatkan 90% dengan kategori sangat valid dengan revisi kecil

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.
PENGESAHAN PENGUJI	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	12
C. Tujuan Penelitian.....	12
D. Manfaat Penelitian	13
E. Definisi Istilah	15
F. Sistematika Pembahasan	16
BAB II KAJIAN PUSTAKA	18
A. Peneliti Terdahulu	18
B. Kajian Teori.....	27

BAB III METODE PENELITIAN	47
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	47
B. Lokasi Penelitian.....	48
C. Subjek Penelitian.....	49
D. Teknik Pengumpulan Data	51
E. Analisis Data	58
F. Keabsahan Data.....	60
G. Tahap-Tahap Penelitian	62
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	64
A. Gambaran Objek Penelitian	64
B. Penyajian dan Analisis Data.....	66
C. Pembahasan Temuan	125
BAB V PENUTUP.....	136
A. Kesimpulan	136
B. Saran.....	138
DAFTAR PUSTAKA.....	140
LAMPIRAN.....	148



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

DAFTAR TABEL

No	Uraian	Hal.
2.1.	Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian yang Akan Dilakukan	24
3.1	Instrumen Penilaian <i>E-Booklet</i> oleh Validator Ahli Materi.....	53
3.2	Instrumen Penilaian <i>E-Booklet</i> oleh Validator Ahli Media.....	54
3.3	Instrumen Penilaian <i>E-Booklet</i> oleh Validator Ahli Praktisi.....	56
3.4	Kriteria Validasi <i>E-booklet</i>	60
4.1	Daftar Makanan Tabu pada Masyarakat Bawean di Kecamatan Sangkapura.....	72
4.2	Daftar Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Tambak.....	77
4.3	Daftar Makanan Tabu pada Ibu Hamil.....	81
4.4	Daftar Makanan Tabu pada Ibu Menyusui.....	82
4.5	Daftar Makanan Tabu pada Balita	82
4.6	Daftar Makanan Tabu pada Lansia	83
4.7	Daftar Makanan Tabu pada Laki-Laki Dewasa dan Perempuan Dewasa.....	84
4.8	Nama Indonesia, Nama Lokal dan Nama Ilmiah Makanan Tabu berdasarkan Kategori Buah dan Sayuran.....	85
4.9	Nama Indonesia, Nama Lokal dan Nama Ilmiah Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Hewani	85
4.10	Famili dari Spesies yang Termasuk Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Buah dan Sayuran	86
4.11	Famili Dari Spesies Yang Termasuk Pada Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Buah Dan Hewani	86
4.12	Analisis Kontruksi Pengetahuan Masyarakat terhadap Pengetahun Ilmiah pada Makanan Tabu Masyarakat Pulau Bawean	88
4.13	Nama Ilmiah, Klasifikasi, Morfologi, dan Habitat Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Buah dan Sayuran	102

4. 14 Nama Ilmiah, Klasifikasi, Morfologi, dan Habitat Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Hewani	111
4. 15 Instrumen Ahli Media	118
4. 16 Instrumen Ahli Validasi Materi	121
4. 17 Instrumen Ahli Validasi Praktisi	123



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 J E M B E R

DAFTAR GAMBAR

No	Uraian	Hal.
2.1.	Peta Kecamatan Sangkapura dan Tambak	49



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Pernyataan keaslian tulisan.....	148
Lampiran 2: Matriks Penelitian.....	149
Lampiran 3: Jurnal Kegiatan Penelitian.....	152
Lampiran 4: Lembar Observasi di Sekolah MTs MBI Mambaul Falah.	153
Lampiran 5: Pedoman Wawancara	154
Lampiran 6: Rekonstruksi Pengetahuan Sains Asli Masyarakat Ilmiah Pada Kajian Etnosains Makanan Tabu Masyarakat Pulau Bawean	158
Lampiran 7: Transkrip Hasil Wawancara Kepada Beberapa Masyarakat Lokal Pulau Bawean	159
Lampiran 8: Tabulasi data wawancara informan yang memiliki kesamaan	165
Lampiran 9: Transkrip Hasil Wawancara Kepada Guru IPA MTs MBI Mambaul Falah Terkait Kajian Etnosain Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean	167
Lampiran 10: Contoh Desain Media Pembelajaran IPA Terintegrasi Etnosains pada Makanan Tabu Masyarakat Pulau Bawean dalam bentuk <i>E-Booklet</i>	169
Lampiran 11 : Daftar Informan.....	170
Lampiran 12 : Dokumentasi Penelitian.....	171
Lampiran 13: Instrumen Validasi Ahli Media	174
Lampiran 14: Instrumen Validasi Ahli Materi.....	177
Lampiran 15: Instrumen Validasi Ahli Praktisi	179
Lampiran 16: Surat Izin Penelitian Kecamatan Sangkapura	182
Lampiran 17: Surat Izin Penelitian Kecamatan Tambak	183
Lampiran 18: Surat Selesai Penelitian Kepada Kepala Mts MBI Mambaul Falah.....	184
Lampiran 19: Surat Selesai Penelitian dari Camat Sangkapura.....	185
Lampiran 20: Surat Selesai Penelitian dari Camat Tambak	186
Lampiran 21: Surat selesai Penelitian dari Kepala MTs MBI Mambaul Falah..	187
Lampiran 22: Biodata Penulis.....	188
Lampiran 23: Barcode <i>E-booklate</i>	189

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Pendidikan adalah proses yang bertujuan untuk mengembangkan dan membina potensi sumber daya manusia melalui berbagai aktivitas belajar dan mengajar. Sebagai salah satu wujud nyata kebudayaan, pendidikan memiliki peran penting dalam memperkuat dan mewariskan nilai-nilai budaya. Para ahli berpendapat bahwa lembaga pendidikan, pada setiap jenjangnya, berfungsi sebagai pusat pelestarian budaya¹. Proses pembudayaan dalam pendidikan bertujuan untuk menjadikan budaya sebagai visi dan misi utama, sehingga peserta didik mampu mengembangkan kemampuan belajar, menyesuaikan pemikiran, serta membentuk sikap sesuai adat dan norma budaya². Melalui proses ini, diharapkan peserta didik memperoleh keterampilan, sikap, dan karakter yang selaras dengan nilai-nilai budaya lokal, nasional, maupun global. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2012, yang menegaskan bahwa pendidikan berbasis budaya adalah upaya pendidikan yang memenuhi standar nasional, sekaligus dilengkapi keunggulan komparatif dan kompetitif berdasarkan nilai-nilai luhur budaya. Tujuannya adalah untuk membantu peserta didik mengembangkan potensi diri,

¹ Alwasilah, Suryadi dan Karyono. Etnopedagogi: Landasan Praktek Pendidikan dan Pendidikan Guru. Bandung: Kiblat. (2009).

² Koentjaraningrat, "Manusia Dan Kebudayaan Di Indonesia". Jakarta. Jambata. (2010)

sehingga mereka menjadi individu yang unggul, cerdas, visioner, peduli terhadap lingkungan dan keberagaman budaya, serta mampu menghadapi dinamika perkembangan dunia³. Hal tersebut selaras dengan Firman Allah S.W.T dalam Q.S. Al-Hujurat ayat 13 yang berbunyi:

عِنْدَ أَكْرَمِكُمْ إِنَّ ۖ لِنُعَارِفُوهَا وَقَبَائِلَ شُعُوبًا وَجَعَلْنٰكُمْ وَأَنْتَىٰ ذَكَرٍ مِّنْ خَلْقِنَا إِنَّا الْنَاسُ يَآئِبَهَا
 4 خَيْرٌ عَلِيمٌ اللَّهُ إِنَّ ۖ اتَّقِنَا اللَّهُ

Artinya: "Wahai manusia! Sesungguhnya kami telah menciptakan kalian menjadi laki-laki dan Perempuan, dan (dengan menciptakan manusia berpasangan) kami telah jadikan kalian berbangsa-bangsa dan bersuku-suku agar kalian saling mengenal. Sesungguhnya yang paling bertakwa. Sesungguhnya Allah Maha Mengetahui, Maha teliti.

Ayat Allah tersebut menjelaskan bahwa keberagaman bangsa dan suku adalah bagian dari fitrah manusia yang telah ditetapkan dalam penciptaannya. Keberadaan manusia yang terdiri dari berbagai bangsa dan suku bukanlah alasan untuk memicu perpecahan, rasisme, atau fanatisme kesukuan. Sebaliknya, keberagaman ini dimaksudkan untuk mendorong manusia membangun hubungan kemanusiaan yang bijaksana dan bersaing secara positif dalam menjadi individu terbaik di hadapan Allah Swt. Secara keseluruhan, Q.S. Al-Hujurat ayat 13 mengajarkan pentingnya menanamkan nilai-nilai persatuan, saling menghormati, dan menciptakan keharmonisan di antara agama, budaya, etnis, dan ras. Hal ini sangat relevan

³ Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2012

⁴ "Qur'an Kemenag," diakses 25 Oktober 2024. <https://quran.kemenag.go.id/>

untuk menjaga keutuhan serta kedaulatan Negara Kesatuan Republik Indonesia⁵.

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan budaya yang sangat mengagumkan. Keragaman budaya bangsa ini sudah menjadi tugas utama dari generasi bangsa untuk melestarikan dan melindungi keberadaanya. Keindahan budaya yang dimiliki bangsa Indonesia sangat beragam, sehingga bangsa lain mengakui akan keindahan budaya di Indonesia.⁶ Indonesia merupakan negara dengan ragam budaya dan kearifan lokal yang terdiri dari berbagai suku dan etnis.⁷ Kearifan lokal merupakan filosofi dan pandangan hidup yang timbul dan berkembang secara terus-menerus di dalam suatu wilayah dengan adat istiadat, nilai, norma, budaya, bahasa, kepercayaan, dan kebiasaan sehari-hari. Maka dari itu, kearifan lokal yang terdapat di berbagai suatu daerah dapat diartikan sebagai identitas bangsa Indonesia.⁸ Kearifan lokal dari pengetahuan masyarakat dikonversikan dengan pengetahuan ilmiah yang disebut dengan etnosains. Etnosains merupakan disiplin ilmu antara sains asli masyarakat dengan sains ilmiah.⁹

Keberagaman budaya yang dimiliki oleh Negara Indonesia, menjadi identitas bangsa. Bangsa Indonesia dikenal sebagai bangsa yang unik,

⁵ Departemen Agama, Al Qur'an dan Terjemahnya, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penafsir dan Penerjemah Al-Qur'an, 2003), 847

⁶ Nurul Akhmad, Ensiklopedia Keragaman Budaya (Alprin, 2020), hlm. 21

⁷ Aldeva Ilhami dkk., "Kajian Etnosains Tradisi Maaupo di Danau Bakuok Sebagai Sumber Pembelajaran Biologi," *Bioeduca: Journal of Biology Education* 2, no. 2 (19 Oktober 2020): 79–86.

⁸ Heronimus Delu Pingge, "KEARIFAN LOKAL DAN PENERAPANNYA DI SEKOLAH," *Jurnal Edukasi Sumba (JES)* 1, no. 2 (1 Oktober 2017): hlm. 130. <https://doi.org/10.53395/jes.v1i2.27>

⁹ Linda Novitasari dkk., "Fisika, Etnosains, Dan Kearifan Lokal Dalam Pembelajaran Sains," *Prosiding SNPF (Seminar Nasional Pendidikan Fisika)*, no. 0 (14 Agustus 2017): 81–88.

karena dapat hidup rukun dalam satu negara yang terdiri dari berbagai budaya. Banyak manfaat yang didapat dari pemahaman antar budaya, diantaranya: menumbuhkan sikap nasionalisme; pemupuk sikap toleransi; sumber ilmu pengetahuan; menambah pendapatan nasional; atraksi wisata; dan sebagai sumber inspirasi bagi para creator industri kreatif.¹⁰ Selain itu keberagaman ini juga telah membentuk struktur sosial masyarakat, yang memengaruhi jenis makanan yang tersedia dan kebiasaan makan yang dikonsumsi. Faktor budaya memegang peranan penting dalam menentukan status gizi seseorang, seperti makanan tabu yang masih sering dijumpai di beberapa daerah yang ada di Indonesia.

Makanan tabu merujuk pada jenis makanan yang dilarang untuk dikonsumsi oleh seseorang dalam kondisi tertentu karena diyakini dapat menimbulkan dampak negatif bagi yang mengonsumsinya. Larangan ini umumnya didasarkan pada aturan-aturan sosial yang tidak tertulis, yang terbentuk melalui nilai-nilai agama atau latar belakang Sejarah tertentu¹¹. Menabukan makanan, atau larangan mengonsumsi makanan tertentu, adalah tindakan menghindari makanan secara sengaja dengan alasan yang berbeda dari sekedar ketidaksukaan biasa terhadap makanan tersebut¹².

¹⁰ Ibid, hal. 295

¹¹ Ekwochi Uchenna Ekwochi et al., "Food Taboos and Myths in South Eastern Nigeria: The Belief and Practice of Mothers in the Region," *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 12, no. 1 (December 2016): 1–6, <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0079-x>.

¹² Meyer-Rochow Victor Benno Meyer-Rochow, "Food Taboos: Their Origins and Purposes," *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5, no. 1 (December 2009): 1–10, <https://doi.org/10.1186/1746-4269-5-18>.

Beberapa jenis makanan sering kali dianggap tabu untuk dikonsumsi oleh kelompok tertentu, seperti ibu hamil, ibu menyusui, balita, orang dewasa, maupun penderita penyakit tertentu. Di sejumlah daerah di Indonesia, misalnya, terdapat kepercayaan bahwa ibu hamil sebaiknya menghindari konsumsi udang, ikan pari, cumi, dan kepiting karena diyakini dapat menyebabkan kaki janin mencengkeram rahim, sehingga dapat menyulitkan proses persalinan¹³. Seperti contoh pada masyarakat Melayu memiliki kepercayaan bahwa ibu hamil dilarang mengonsumsi nanas dan harus menghindari minum es dalam jumlah banyak, karena dipercaya dapat menyebabkan bayi tumbuh terlalu besar dalam rahim, yang akan menyulitkan proses persalinan¹⁴.

Menurut UNICEF, makanan yang dianggap tabu dapat menjadi salah satu penyebab kekurangan gizi. Hal ini juga diperkuat oleh Penelitian Sholiha dan Sartika, yang menyatakan bahwa larangan mengonsumsi makanan tertentu berisiko meningkatkan kekurangan gizi, terutama pada ibu hamil. Makanan yang dianggap tabu sering kali mengandung protein tinggi, vitamin A, kalsium, dan zat besi, yang penting untuk kesehatan, sehingga penghindarannya dapat meningkatkan risiko kematian akibat

¹³ Sholihah Lini Anisfatus and Sartika Dewi Ratu Ayu, "Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger," *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 319–24, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.

¹⁴ Kartikowati, S. dan A. Hidir. 2014. Sistem Kepercayaan di Kalangan Ibu Hamil dalam Masyarakat Melayu. *Jurnal PARALLELA*, 1(2): 159-167.

pendarahan saat persalinan¹⁵. Secara teoritis, beberapa pantangan makanan memang memiliki dasar kesehatan, misalnya larangan mengonsumsi nanas karena dipercaya dapat memicu keguguran pada ibu hamil. Namun, di sisi lain, pembatasan terhadap jenis makanan tertentu justru dapat berdampak negatif, terutama jika menyebabkan berkurangnya asupan gizi yang dibutuhkan tubuh.

Hingga saat ini, makanan tabu sudah menjadi hal yang dikenal luas di kalangan masyarakat, salah satunya di Pulau Bawean. Sejak zaman dahulu, Pulau Bawean telah dihuni oleh berbagai kelompok etnis, seperti Madura, Jawa, Kemas (Palembang), Bugis, dan lainnya. Akibatnya, beragam etnis pendatang di pulau tersebut mengalami akulturasi, membentuk sub-suku Jawa yang dikenal sebagai Suku Boyan atau Suku Bawean. Meskipun setiap etnis awalnya memiliki budaya yang berbeda, mereka akhirnya meninggalkan identitas suku asal dan mengadopsi budaya baru. Hal ini berdampak pada percampuran pengetahuan, terutama dalam hal pola mengonsumsi makanan tabu. Pengetahuan ini terus berkembang di kalangan masyarakat Pulau Bawean, yang masih sangat memegang teguh ajaran leluhur mereka. Mitos tabu bagi kehamilan, haid, dan kelahiran masih dipengaruhi oleh nilai-nilai dan praktik budaya. Masyarakat Pulau Bawean dikenal menganut sistem medis naturalistik, yaitu sebuah sistem

¹⁵ Zepro Nejimu Biza, "Food Taboos and Misconceptions Among Pregnant Women of Shashemene District, Ethiopia, 2012," *Science Journal of Public Health* 3, no. 3 (2015): 410–16, <https://doi.org/10.11648/j.sjph.20150303.27>.

yang lebih mengutamakan keseimbangan alam dan dipengaruhi oleh kepercayaan serta budaya mengenai kesehatan, termasuk kesehatan perempuan¹⁶. Meskipun Pulau Bawean ini hanya Pulau terpencil yang berada di Kabupaten Gresik, namun Pulau ini masih melestarikan kebudayaannya yang telah diwariskan oleh nenek moyang Pulau ini salah satunya yaitu makanan tabu. Pulau Bawean juga dikenal sebagai Pulau Putri karena sebagian besar penduduk Pulau Bawean terdiri dari Perempuan. Oleh karena itu kepercayaan makanan tabu di Pulau Bawean kebanyakan berlaku pada kaum wanita, terutama wanita hamil. Biasanya, ibu hamil menjadi kelompok yang paling mempercayai pantangan makanan.

Berdasarkan observasi awal makanan tabu di pulau bawean terbagi menjadi tiga jenis, buah dan sayuran, jenis hewani, dan makanan olahan. beberapa makanan yang dianggap pantangan oleh Masyarakat pulau bawean adalah nanas, durian, tape, cumi-cumi, es, kepiting, udang, dan makanan pedas, dll. Ada juga yang melarang ibu hamil mengonsumsi tape karena diyakini dapat menyebabkan perut panas dan juga bisa menyebabkan keguguran. Bagi masyarakat Bawean, makanan seperti nanas, durian, dan tape dihindari karena dipercaya bisa menyebabkan keguguran.

Berdasarkan pernyataan tersebut, diperlukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan pendekatan etnosains. Etnosains didefinisikan sebagai pengetahuan yang berasal dari kebudayaan masyarakat dan mampu menjadi

¹⁶ Ep Pinky Saptandari Ep, "Nilai-Nilai dan Praktek Budaya Tentang Pemenuhan Kesehatan Perempuan Bawean," n.d., 36–37.

dasar untuk membangun sebuah realitas yang menekankan pada relasi antara budaya dan pengetahuan ilmiah modern¹⁷. Keragaman etnosains sejalan dengan beragamnya kebiasaan yang dimiliki oleh suatu masyarakat. Setiap komunitas dalam wilayah tertentu umumnya memiliki ritual adat yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini dapat terlihat, misalnya, pada masyarakat Pulau Bawean yang memiliki pantangan terhadap beberapa jenis makanan. Beberapa buah, sayuran, dan hewan dianggap tabu untuk dikonsumsi karena alasan tertentu yang diyakini secara budaya¹⁸.

Seiring dengan perkembangan masyarakat modern, adat istiadat serta kepercayaan yang diwariskan oleh nenek moyang semakin terpinggirkan dan mulai dilupakan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan sejumlah warga Pulau Bawean, ditemukan adanya gejala degradasi budaya, ditandai dengan semakin banyaknya masyarakat yang tidak lagi memahami makna di balik larangan terhadap makanan tertentu yang dianggap tabu¹⁹. Pengetahuan lokal terkait hewan dan tumbuhan yang tergolong sebagai makanan tabu sesungguhnya memiliki potensi besar dalam memberikan kontribusi terhadap perkembangan ilmu pengetahuan. Dalam konteks pendidikan, kajian mengenai hewan dan tumbuhan juga menjadi bagian dari materi klasifikasi

¹⁷ S. Abonyi Okechukwu Martha Ijok Adibe Njoku, "Innovations in Science and Technology Education: A Case for Ethnoscience Based Science Classrooms," 2014, 52–56.

¹⁸ Wahidah, B. F., & Husain, F. (2018). Etnobotani Tumbuhan Obat Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Desa Samata. *Life Science*, 7(2), 56–65.

¹⁹ Rahema, Wawancara salah satu Masyarakat Pulau Bawean Kecamatan Sangkapura

mahluk hidup yang diajarkan pada mata pelajaran IPA kelas VII di tingkat SMP.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada beberapa siswa kelas VII MTs MBI Mambaul Falah mengatakan bahwa belum tau menau tentang jenis tumbuhan dan hewan yang termasuk ke dalam makanan tabu. Siswa menyampaikan ketika pembelajaran IPA hanya dikaitkan dengan lingkungan sekitar berdasarkan dengan konteks pembelajaran, tidak dikaitkan antara pengetahuan IPA dengan budaya yang ada di Pulau Bawean yaitu mengenai makanan tabu.²⁰

Berdasarkan wawancara peneliti juga melakukan wawancara kepada Ibu Jamaliyah yang merupakan salah satu guru IPA di MTs MBI Mambaul Falah mengatakan bahwa materi klasifikasi makhluk hidup termasuk materi yang sulit untuk dipahami oleh siswa, karena di sana hanya menggunakan buku LKS dan buku paket sebagai bahan pembelajaran di sekolah, dan belum memiliki buku penunjang yang lain pada pembelajaran IPA yang dikaitkan dengan tumbuhan lingkungan sekitar, termasuk kearifan lokal.²¹

Pada observasi yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap kondisi sarana prasarana yang mendukung bahwa, di MTs MBI Mambaul Falah, memiliki fasilitas yang kurang lengkap seperti laboratorium dan perpustakaan. Sehingga biasanya guru dan siswa sering menggunakan

²⁰ Wawancara, Siswa MTs MBI Mambaul Falah

²¹ Jamaliyah, Wawancara salah satu guru IPA MTs MBI Mambaul Falah

google atau searching di internet untuk sumber bacaan mereka. Karena di sekoala tersebut sudah tersedia wifi sekolah dan siswa dapat menggunakan gadget/laptop dalam pantauan guru. Diketahui bahwa siswa belum pernah menggunakan buku penunjang berupa *e-booklet* guna untuk mendukung kegiatan pembelajaran. Siswa merasa bosan jika proses belajar hanya mengandalkan buku paket dan LKS. Sebagian besar siswa menyukai buku semi bergambar yang dapat mempermudah untuk memahami pembelajaran khususnya pada materi klasifikasi tumbuhan.

Berdasarkan pemaparan tersebut, diperlukan adanya buku penunjang berupa e-booklet untuk mendukung proses pembelajaran. Buku penunjang berperan dalam memperluas wawasan keilmuan, baik bagi guru maupun siswa. Kehadiran buku ini sangat membantu guru dalam menyampaikan materi, karena guru dapat lebih fokus menjelaskan poin-poin penting. Selain itu, buku penunjang juga mempermudah siswa dalam memahami materi dan membantu mereka dalam menyelesaikan tugas-tugas pembelajaran²². Salah satu manfaat keberadaan buku penunjang adalah membantu siswa dalam menyelesaikan tugas yang diberikan oleh guru. Dengan adanya pembahasan yang relevan sesuai bidang materi, siswa dapat lebih mudah memahami isi pelajaran dan menyelesaikan tugas dengan lebih cepat dan efektif²³. Buku penunjang pembelajaran pada penelitian ini

²² Tsani Fatimah dan Tri Wahyu Harimurtiningsing, "Pengaruh Pemanfaatan Koleksi Buku Penunjang Terhadap Prestasi Belajar Siswa Di Madrasah Aliyah Negeri (Man) 1 Semarang," *Information Science and Library* 1, no. 1 (20 Juni 2020): hlm. 11, <https://doi.org/10.26623/jisl.v1i1.2487>

²³ Fatimah dan Harimurtiningsing, "Pengaruh Pemanfaatan Koleksi Buku Penunjang Terhadap Prestasi Belajar Siswa Di Madrasah Aliyah Negeri (Man) 1 Semarang."

berdasarkan hasil wawancara kepada siswa, yaitu berupa *e-booklet* berbasis etnosains pada makanan tabu Masyarakat Pulau Bawean. Pembahasan mengenai makanan tabu ini diintegrasikan dengan materi klasifikasi makhluk hidup dan spesifikasi materinya yaitu klasifikasi tumbuhan dan klasifikasi hewan.

Penelitian serupa telah dilakukan sebelumnya, seperti penelitian oleh Whenni Milasari dengan judul “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Banyuwangi dan Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer”²⁴ dan penelitian yang dilakukan oleh Anisatus Sholihah dengan judul “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember serta Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer”²⁵. Berbeda dengan penelitian tersebut, pada penelitian ini peneliti menggunakan lokasi Pulau Bawean dikarenakan pada pulau tersebut masih sangat kental tentang kepercayaan pada nenek moyang. Sehingga masyarakat Pulau Bawean masih banyak yang belum memahami secara teori atau sains mengenai mengapa makanan tersebut diataskan oleh nenek moyang mereka. Hal tersebut mendasari dilakukannya penelitian pada masyarakat Pulau Bawean. Adapun pengetahuan lokal masyarakat Pulau Bawean terkait makanan tabu yang

²⁴ milasari, “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu Pada Masyarakat Banyuwangi Dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer Skripsi.”. (Universitas Jember, 2019)

²⁵ Sholihah Anisa. “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu Pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, Dan Pandalungan Di Kabupaten Jember Serta Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer”. (Universitas Jember, 2019).

berlaku di daerahnya selama ini belum pernah dilakukan dokumentasi, sehingga hal ini mendasari.

Oleh karena itu, kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean, yang di padukan dengan pemanfaatan *e-booklet* sebagai media edukasi merupakan langkah strategis untuk menyebarkan informasi dan pengetahuan mengenai makanan tabu di Pulau Bawean. Dengan demikian penelitian ini dilakukan dengan judul **“Kajian Etnosains Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya sebagai *E-Booklet*”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, fokus penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean?
2. Bagaimana keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains masyarakat tentang makanan tabu?
3. Bagaimana hasil validasi dari *e-booklet* tentang kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean

2. Mengetahui keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains masyarakat tentang makanan tabu
3. Mengetahui hasil validasi dari *e-booklet* tentang kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean

D. Manfaat Penelitian

Peneliti berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh orang terutama pihak-pihak terkait. Dapat berupa manfaat secara teoritis dan praktis. Manfaat dalam penelitian antara lain.

1. Manfaat Teoritis

Peneliti berharap penelitian tentang “Kajian Etnosains Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Booklet*” diharapkan mampu memberikan sumbangsih pemikiran dan dukungan terhadap penelitian sejenis serta menjadi tambahan wawasan pengetahuan baik di lingkungan pendidikan maupun di masyarakat.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Hasil dari penelitian kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat pulau bawean dan pemanfaatannya sebagai *e-booklet* dapat dijadikan referensi kepustakaan bagi mahasiswa maupun peneliti lainnya untuk dapat mengembangkan kearifan lokal yang terdapat pada masing masing daerah serta dapat dikaitkan dengan sumber belajar lainnya.

b. Bagi Guru

Penelitian ini membantu guru dalam memilih materi pembelajaran IPA yang lebih menarik, yakni yang mengombinasikan pengetahuan ilmiah dan kearifan lokal masyarakat.

c. Bagi Siswa

Penelitian etnosains mengenai makanan tabu di Pulau Bawean dapat memperkaya wawasan siswa dalam mempelajari Klasifikasi Tumbuhan dan Klasifikasi Hewan, sekaligus menunjukkan keterkaitannya dengan kearifan lokal. Dengan demikian, pembelajaran IPA menjadi lebih kontekstual dan dekat dengan kenyataan hidup mereka.

d. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan keilmuan dan pengetahuan tentang makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean serta dapat mengetahui pengaruh dari makanan tabu terhadap kesehatan.

e. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai bahan atau referensi untuk memperkaya penelitian selanjutnya mengenai Kajian Etnosains Makanan Tabu.

f. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas dan menambah wawasan bagi peneliti mengenai Kajian Etnosain Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean.

E. Definisi Istilah

Definisi istilah berisi penjelasan mengenai makna dari kata-kata kunci yang menjadi fokus dalam judul penelitian. Tujuannya adalah untuk memastikan pemahaman yang tepat dan menghindari kebingungan terkait interpretasi istilah tersebut sesuai dengan konteks yang dimaksud oleh peneliti. Berdasarkan judul "Kajian Etnosain Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya sebagai *E-Booklet*". Istilah-istilah yang perlu dijelaskan yaitu :

1. Kajian Etnosains

Kajian etnosains merupakan pendekatan ilmiah yang mengkaji pengetahuan tradisional atau lokal yang dimiliki oleh suatu masyarakat dalam memahami dunia alam sekitarnya. Kajian ini berfokus pada bagaimana masyarakat tradisional mengorganisir, menginterpretasi, dan memanfaatkan pengetahuan yang diwariskan secara turun-temurun.

2. Makanan Tabu

Makanan tabu adalah jenis makanan yang dilarang atau dihindari oleh suatu kelompok masyarakat karena alasan budaya, agama, atau kepercayaan tertentu. Larangan ini bisa didasarkan pada keyakinan

bahwa makanan tersebut membawa dampak negatif bagi kesehatan, dianggap tidak pantas, atau bertentangan dengan nilai-nilai spiritual.

3. Masyarakat Pulau Bawean

Masyarakat Pulau Bawean merujuk pada komunitas sosial yang tinggal di Pulau Bawean, sebuah pulau kecil yang terletak di Laut Jawa, sekitar 150 km sebelah utara Gresik, Jawa Timur. Pulau ini terdiri dari dua kecamatan, yaitu Sangkapura dan Tambak, dengan mayoritas penduduknya berasal dari suku Bawean.

4. *E-booklet*

E-booklet adalah sebuah media berbentuk digital yang menyajikan informasi atau materi secara ringkas dan menarik, biasanya dalam format PDF atau lainnya yang mudah diakses secara elektronik. *E-booklet* sering digunakan untuk menyampaikan materi edukasi, promosi, panduan, atau informasi tertentu dengan tata letak visual yang menarik, termasuk teks, gambar, grafik, dan elemen multimedia lainnya.

F. Sistematika Pembahasan

Bagian sistematika pembahasan ini memuat deskripsi dan penjelasan mengenai susunan proposal skripsi secara keseluruhan. Tujuannya adalah untuk memudahkan pembaca dalam memahami alur proposal skripsi ini. Struktur penyusunan proposal ini serupa dengan proposal skripsi pada umumnya. Berikut ini adalah gambaran umum mengenai isi dari setiap bab dalam skripsi ini:

1. Bab satu : bagian pendahuluan, yang berisikan tentang konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi istilah dan terakhir sistematika pembahasan.
2. Bab dua : bagian kajian teori, yang mengandung dua unsur pendukung yakni kajian penelitian terdahulu dan kajian teori. Kedua unsur ini memuat pemaparan bahasan mengenai teori ataupun kajian literasi yang masih ada kaitannya dengan kajian etnosains Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya sebagai *E-Booklet*.
3. Bab tiga : bagian metode penelitian. Pada bagian ini berisikan bahasan mengenai metode penelitian mulai dari pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek penelitian, teknik penelitian data, analisis data dan keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian.
4. Bab empat : bagian penyajian dan analisis data. Pada bab empat ini berisikan penjelasan dan gambaran dari objek penelitian, penyajian data, analisis data, serta pembahasan temuan yang telah dilakukan oleh peneliti .
5. Bab lima : bagian penutup. Bagian ini berisikan inti keseluruhan dari pembahasan yang ada pada skripsi. Dapat disebut juga sebagai kesimpulan dari skripsi ini. Kesimpulan ini masih memiliki keterkaitan dengan fokus masalah dan tujuan dari dilaksanakannya suatu penelitian pada skripsi ini. Dan pembahasan selanjutnya diisi dengan saran dan penutup dari peneliti.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Peneliti Terdahulu

Bagian ini dipaparkan penelitian terdahulu yang sesuai dengan topik penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti. Hal ini bertujuan agar peneliti dapat mengetahui pembaharuan dari peneliti sebelumnya, di antaranya:

1. Whenni Milasari. 2019. “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Banyuwangi dan Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer”²⁶. Universitas Jember. Tujuan penelitian ini adalah 1) mengetahui makanan yang menjadi tabu bagi masyarakat Banyuwangi, 2) mengetahui subyek makanan tabu di masyarakat Banyuwangi, 3) mengetahui alasan makanan yang dijadikan sebagai hal yang tabu, 4) mengetahui makanan tabu ditinjau dari sudut pandang kesehatan bagi masyarakat Banyuwangi, 5) mengetahui hasil uji validasi buku ilmiah populer mengenai Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Banyuwangi. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian adalah deskriptif dengan metode kualitatif. Teknik Pengambilan sampel menggunakan teknik Purposive Sampling untuk memperoleh sampel awal dan Snowball Sampling untuk memperoleh sampel berikutnya. Wawancara yang digunakan yaitu wawancara Semi-Structured dengan

²⁶ milasari, “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu Pada Masyarakat Banyuwangi Dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer Skripsi.”. (Universitas Jember, 2019)

Open-Ended sebagai tipe pertanyaannya. Teknik observasi yang digunakan yakni teknik observasi langsung (*Participant Observation*). Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 3 kelompok jenis makanan yang ditabukan oleh masyarakat Suku Jawa, Suku Madura dan Suku Osing di Banyuwangi, yaitu kelompok buah dan sayur, kelompok hewani (lauk pauk) dan kelompok olahan makanan. Makanan tabu yang termasuk kelompok buah dan sayur meliputi nangka, mangga kweni, nanas, durian, tebu, terung, jantung pisang, kluwek, kacang tanah, pisang bagian tepi, timun, semangka, labu siam, seladah (arnong), daun katuk, pepaya, pisang kembar, rebung, nangka muda, keluwih dan kecambah kacang hijau. Kelompok hewani (lauk pauk) yang menjadi makanan tabu diantaranya adalah cumi-cumi, kepiting, udang, ikan laut, telur, sayap ayam, brutu (pantat ayam), daging ayam, teri, dan daging kambing. Kelompok olahan makanan yang menjadi makanan tabu adalah makanan yang pedas, makanan yang masam, es, cangkaro', petis, rujak buah, makanan yang bersantan, makanan yang panas, nasi goreng, minyak kelapa makanan yang berminyak (goreng-gorengan) dan makanan yang manis-manis (gula-gulaan).

2. Anisatus Sholihah. 2019. "Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pendalungan di Kabupaten Jember

serta Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer”²⁷. Universitas Jember. Tujuan pada penelitian ini adalah 1) mengetahui jenis makanan yang ditabukan oleh masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember, 2) mengetahui alasan ditabukannya jenis makanan tertentu oleh masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember, 3) mengetahui siapa saja golongan yang menjadi subjek pelarangan untuk makanan tabu pada masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember, 4) mengetahui sudut pandang kesehatan terkait makanan tabu pada masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan yang menjadi subjek untuk makanan tabu di Kabupaten Jember, dan 5) mengetahui hasil uji validasi buku ilmiah populer mengenai kajian etnobiologi makanan tabu pada masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif eksploratif dengan metode kualitatif. Penelitian dilakukan di tiga kecamatan yaitu Kecamatan Kalisat (Suku Madura), Kecamatan Puger (Suku Jawa), dan Kecamatan Sumpalsari (Masyarakat Pandalungan) di Kabupaten Jember. Teknik pengambilan sampel menggunakan purposive sampling dan snowball sampling. Pengumpulan data hasil penelitian didapatkan dengan menggunakan beberapa teknik sebagai berikut: 1) wawancara, bersifat semi structured menggunakan tipe pertanyaan open-ended; 2)

²⁷ Sholihah Anisa. “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu Pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, Dan Pandalungan Di Kabupaten Jember Serta Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer”. (Universitas Jember, 2019).

observasi, dengan melibatkan teknik observasi langsung (participant observation); dan 3) dokumentasi, yang bertujuan dalam mempelajari karakter dari masyarakat setempat dan daerah lokasi penelitian. Data disajikan dalam bentuk deskripsi kualitatif secara menyeluruh dari hasil observasi dan wawancara berupa kalimat dan bahasa yang mudah dipahami.

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat tiga kategori makanan tabu yang berlaku pada masyarakat suku Madura, Jawa, dan Pendalungan di Kabupaten Jember, di antaranya kategori buah dan sayur termasuk buah dengan bentuk tak lazim, kategori hewani (hewan yang dijadikan lauk), dan kategori makanan minuman olahan. Alasan penabuan makanan pada masyarakat tersebut secara umum adalah faktor budaya yang bersifat simbolis dan kesehatan yang bersifat fungsional. Sebagian besar subjek pelanggaran makanan tabu adalah perempuan yang terdiri dari ibu hamil, ibu menyusui, gadis, dan perempuan menstruasi sedangkan subjek pelanggaran makanan tabu pada laki-laki hanya pada golongan perjaka. Dalam sudut pandang kesehatan, praktik menabukan makanan memberikan dampak negatif seperti tidak terkonsumsinya gizi dari makanan tabu sedangkan dampak positifnya yakni sebagai upaya pencegahan terjadinya dampak buruk pada kesehatan khususnya pada fase kritis kehidupan seperti kehamilan dan laktasi.

3. Vilomenasanung. 2022. “Identifikasi Kategori Makanan Tabu pada Kaum Perempuan Suku Waling”²⁸. Universitas Flores.

Tujuan Penelitian ini yakni untuk mengetahui jenis makanan yang ditabukan bagi kaum perempuan suku Waling. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif, dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sementara itu, teknik analisis data dalam penelitian ini diawali dengan pengumpulan data, reduksi data (data reduction), pemaparan data (display data) dan penarikan kesimpulan. Temuan penting penelitian lapangan menunjukkan bahwa masyarakat suku Waling memiliki sistem keyakinan adat yang berasal dari para leluhur. Sistem keyakinan ini diwariskan secara turun-temurun. Salah satu sistem keyakinan yang diwariskan itu berupa pantangan makanan yang wajib dijalankan oleh kaum perempuan suku Waling.

4. Zahratul Hayati dan Uswatun Hasanah. 2024. “Faktor Penyebab Food Taboo Pada Ibu Hamil Di Indonesia : Literature Review”. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Akbid Surya Mandiri Bima* Vol. 2, No. 1, Bulan Juli Tahun 2024, hlm. 17-26.²⁹

²⁸ Vilomenasanung. “IDENTIFIKASI KATEGORI MAKANAN TABU PADA KAUM PEREMPUAN SUKU WALING”. 2022

²⁹ Hayati Zahratul and Hasanah Uswatun, “Faktor Penyebab Food Taboo Pada Ibu Hamil Di Indonesia : Literature Review,” *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan* 2, no. 1 (July 31, 2024): 17–26, <https://doi.org/10.70683/jkk.v2i1.23>.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor penyebab terjadinya food taboo pada ibu hamil di Indonesia dengan menggunakan pendekatan literature review. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan literature review. Penelitian ini menggunakan penelitian terdahulu dengan kriteria yang sudah ditentukan langsung oleh peneliti yakni artikel yang terindeks Sinta 2,3,4 dan 5 serta waktu publikasi maksimal 10 tahun terakhir. Pencarian artikel dengan menggunakan Google Scholar sehingga ditemukan sebanyak 9 artikel yang mendukung. Setelah dilakukan analisis maka dapat diketahui beberapa faktor dominan yang dapat mempengaruhi perilaku food taboo pada ibu hamil di Indonesia antara lain, kebudayaan, kepercayaan, pengetahuan, pendidikan, lingkungan, dan pengalaman pribadi. Rekomendasi yang dapat diberikan kepada ibu hamil maupun ibu menyusui yakni melakukan peningkatan pengetahuan ibu hamil maupun ibu menyusui terkait makanan yang dapat dikonsumsi maupun yang tidak dapat dikonsumsi sehingga ibu hamil dan ibu menyusui tidak mengalami kurang gizi.

5. Wulan Auditna, Budiman, dan Eka Prasetya Hati Baculu. 2019. "Persepsi Ibu Hamil terhadap Makanan Tabu di Desa Bulubete

Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi”. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).³⁰

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang makanantabu pada Ibu Hamil di Desa Bulubete Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian dengan pendekatan kualitatif, dengan jumlah informan sebanyak 7 orang yang terdiri dari informan kunci, informan biasa, dan informan tambahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor budaya dan pendidikan informal mengambil andil dalam kegiatan praktek tabu pada makanan ibu hamil yang ada di Desa Bulubete, makanan yang di tabukan pada ibu hamil di Desa Bulubete yaitu cumi-cumi, ikan cakalang, krang lau, belut, gurita, udang, kepiting, nangka, nanas, mangga. Saran kepada masyarakat yang ada di Desa Bulubete khususnya untuk ibu hamil, sebaiknya jangan terlalu mudah percaya masukan dari orang lain tentang makanan tabu sebelum makanan tersebut hasil penelitian maupun yang direkomendasikan oleh dokter, dan petugas kesehatan yang ada di Desa.

Tabel 2.1.
Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian yang akan Dilakukan

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
Whenni Milasari	Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Banyuwangi dan	1. Jenis penelitian kualitatif dengan tema utama “kajian etno”	1. Lokasi penelitian 2. Subjek yang diteliti

³⁰ Wulan Auditna, Budiman, dan Eka Prasetya Hati Baculu. “Persepsi Ibu Hamil terhadap Makanan Tabu di Desa Bulubete Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi”. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1). 2019.

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
	Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer	<ol style="list-style-type: none"> 2. Pengkajian dengan konteks lingkungan 3. Ditujukan sebagai sumber belajar 4. Objek yang diteliti sama-sama makna tabu 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Produk sumber belajar yang berbeda
Anisatus Sholihah	Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pendalungan di Kabupaten Jember serta Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis penelitian kualitatif dengan tema utama “kajian etno” 2. Pengkajian dengan konteks lingkungan 3. Ditujukan sebagai sumber belajar 4. Objek yang diteliti sama-sama makna tabu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi penelitian 2. Subjek yang diteliti 3. Produk sumber belajar yang berbeda
Vilomenasanung	Identifikasi Kategori Makanan Tabu pada Kaum Perempuan Suku Waling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis penelitian kualitatif 2. Pengkajian dengan konteks lingkungan 3. Objek yang diteliti sama-sama makna tabu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi penelitian 2. Subjek yang diteliti hanya Perempuan saja 3. Tidak ditujukan sebagai sumber belajar
Zahratul Hayati dan Uswatun Hasanah	Faktor Penyebab Food Taboo Pada Ibu Hamil Di Indonesia : Literature Review	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keduanya sama-sama mengkaji mengenai makanan tabu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi penelitian 2. Subjek yang diteliti pada penelitian ini hanya ibu hamil saja 3. Tidak ditujukan sebagai sumber belajar
Wulan Auditna, Budiman, dan Eka Prasetia Hati Baculu	Persepsi Ibu Hamil terhadap Makanan Tabu di Desa Bulubete Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis penelitian kualitatif 2. Pengkajian dengan konteks lingkungan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Subjek yang diteliti pada penelitian ini hanya ibu hamil saja

Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
		3. Objek yang diteliti sama-sama makanan tabu	2. Tidak ditujukan sebagai sumber belajar

Distingsi atau ketidak samaan yang terbaru dari penelitian yang diangkat atau yang akan dilakukan peneliti dengan penelitian terdahulu terdapat dalam beberapa hal, diantaranya sebagai berikut : ketidaksamaan yang pertama, penelitian yang akan dilakukan ini merupakan suatu penemuan baru di Pulau Bawean yang mana masih jarang ditemukan adanya penyusunan skripsi yang dilatar belakangi dan bertemakan kajian etnosains, sebagaimana yang diterapkan dalam penelitian terdahulu terbatas pada hasil penelitian kajian etnosains berupa jurnal. Kedua yaitu objek yang diteliti mencakup seluruh masyarakat yaitu, laki-laki, perempuan, orang dewasa, dan-anak-anak. Sedangkan pada beberapa penelitian terdahulu objek yang diteliti lebih spesifik pada wanita saja dan ibu hamil saja. Ketiga yaitu tempat penelitian yaitu Pulau Bawean. Salah satu pulau terpencil yang berada di Kabupaten Gresik yang jarang diketahui oleh orang-orang. Pulau ini juga masih sangat melestarikan kebudayaan dari nenek moyangnya. Sedangkan pada penelitian terdahulu menggunakan tempat penilitian yang sudah diketahui banyak orang seperti Banyuwangi, Jember, dll. Terakhir, Output yang dihasilkan yaitu kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat pulau Bawean dan pemanfaatannya sebagai *e-booklet*. Sedangkan pada penelitian terdahulu tidak ada produk yang dahasikak atau tidak ditujukan sebagai sumber belajar.

B. Kajian Teori

1. Kajian Etnosains

Istilah "kajian" memiliki beberapa pengertian, antara lain: (1) pelajaran; dan (2) penyelidikan terhadap suatu hal. Berdasarkan pengertian tersebut, kata "kajian" merujuk pada suatu proses, metode, atau tindakan untuk mengkaji, yang mencakup analisis atau penelaahan mendalam terhadap objek tertentu. Istilah ini mengandung makna konseptual yang memerlukan pemahaman secara lebih mendalam, sehingga dibutuhkan upaya eksplorasi untuk memahaminya. Oleh karena itu, kajian menjadi penting bagi siapa pun yang membutuhkan pemahaman terhadap suatu topik secara lebih komprehensif³¹. Istilah "etnosains" berasal dari bahasa Yunani *ethos* yang berarti "bangsa" dan bahasa Latin *scientia* yang berarti "pengetahuan". Berdasarkan asal katanya, etnosains dapat diartikan sebagai pengetahuan yang dimiliki oleh suatu bangsa atau komunitas, yang merepresentasikan kearifan lokal dalam kehidupan kelompok masyarakat tersebut³². Etnosains didefinisikan sebagai pengetahuan yang berasal dari kebudayaan masyarakat dan mampu

³¹ Hendrik W. Pongoh, Edwin Manumpahi, dan Shirley Y.V.I.Goni, "Kajian Kekerasan Dalam Rumah Tangga Terhadap Psikologi Anak Di Desa Soakonora Kecamatan Jailolo Kabupaten Halmahera Barat," E-Journal "Acta Diurna" 5, no. 1 (2016): 2772–90, <https://doi.org/10.1177/0886260518759060>

³² Wulansari Nur Iva and Admoko Setyo, "Eksplorasi Konsep Fisika pada Tari Dhadak Merak Reog Ponorogo," *PENDIPA Journal of Science Education* 5, no. 2 (January 23, 2021): 163–72, <https://doi.org/10.33369/pendipa.5.2.163-172>.

menjadi dasar untuk membangun sebuah realitas yang menekankan pada relasi antara budaya dan pengetahuan ilmiah modern³³

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Llyoed yang dikutip dalam Winarti, dijelaskan bahwa etnosains berperan penting dalam menghilangkan pandangan bahwa sains hanya terbatas pada ilmu pengetahuan modern dan metodologi yang diakui secara umum. Studi etnosains membantu untuk merefleksikan tradisi intelektual yang berkembang dalam berbagai budaya, serta menangani permasalahan ilmiah yang ingin diselesaikan oleh masyarakat. Dalam mengkaji etnosains, fokus utama harus pada pemahaman terhadap cara-cara, aturan, norma, dan nilai-nilai yang berlaku, yang mengatur atau membatasi apa yang boleh dan tidak boleh dilakukan, serta memberikan petunjuk mengenai bagaimana suatu hal seharusnya dilakukan dalam konteks budaya tertentu³⁴.

Pemahaman masyarakat asli (Indigenous Science atau Indigenous Knowledge) menjadi fokus dalam kajian etnosains yang berkembang dari perspektif budaya asli terkait objek dan aktivitas yang berhubungan dengan fenomena alam. Pengetahuan masyarakat asli ini bekerja melalui sudut pandang budaya, namun juga mencakup proses ilmiah seperti observasi, klasifikasi, dan

³³ S. Abonyi Okechukwu Njoku, "Innovations in Science and Technology Education: A Case for Ethnoscience Based Science Classrooms," 52–56.

³⁴ AVRILLIA, R. *KAJIAN ETNOSAINS TRADISI MALAMANG SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPA (STUDI KASUS DI KOTA PADANG PROVINSI SUMATERA BARAT)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau). (2024).

pemecahan masalah dengan mempertimbangkan seluruh aspek budaya mereka. Hal ini tercermin dalam kajian etnosains yang mencakup keberagaman tumbuhan, jenis binatang, penyakit, warna, dan berbagai fenomena lainnya. Selain itu, masyarakat berusaha mengatasi berbagai tantangan berdasarkan pengetahuan yang mereka miliki pada waktu tertentu. Sebagai contoh, selama berabad-abad, kehidupan masyarakat sangat bergantung pada pengetahuan mereka tentang lingkungan, di mana banyak spesies tanaman dibudidayakan dan dimanfaatkan dalam kehidupan mereka. Berbagai jenis tanaman yang kini memiliki peran penting dalam pengobatan modern, telah menjadi bagian dari perkembangan farmakologi dan tetap diingat oleh masyarakat karena pengetahuan tersebut terus dibagikan secara turun-temurun³⁵.

Pemahaman kita mengenai dunia berasal dari berbagai sumber informasi yang ada. Hal ini sering kali disebut dengan berbagai istilah, seperti Pengetahuan Tradisional, Pengetahuan Pribumi, Pengetahuan Ekologi Tradisional, Sains Asli, budaya lokal, kearifan lokal, dan istilah lainnya. Sistem pemahaman ini berkembang secara turun-temurun dari generasi ke generasi, berdasarkan wawasan yang diperoleh mengenai alam semesta, keberagaman hayati, serta cara penyampaian pengetahuan baik

³⁵ Sumarni Woro, "Etnosains Dalam Pembelajaran Kimia: Prinsip, Pengembangan dan Implementasinya," (Semarang: Unnes Press, 2018),9-14.

secara individu maupun kolektif melalui adat istiadat, baik secara lisan maupun tulisan. Berbagai istilah tersebut sering kali memiliki kesamaan makna yang dapat tumpang tindih, meskipun tetap merujuk pada konsep yang berbeda. Dalam kajian etnosains, terdapat beberapa istilah yang digunakan untuk menggambarkan hal tersebut, yaitu sebagai berikut³⁶:

a. Pengetahuan Tradisional (*Traditional Knowledge*)

Pengetahuan tradisional kini menjadi sumber informasi yang sangat penting bagi para arkeolog, ahli biologi, ahli klimatologi, dan berbagai bidang lainnya. Pengetahuan ini sering kali disebut sebagai mitos, sementara sains dipandang sebagai sesuatu yang objektif, dapat diukur, dan memiliki dasar untuk menciptakan atau mengevaluasi pemahaman yang dianggap "nyata."

Pengetahuan tradisional mencakup teknologi sederhana yang digunakan oleh masyarakat, yang didasarkan pada berbagai karakteristik spiritual, seperti yang terlihat dalam bidang pertanian, hukum, psikologi, hingga astronomi.

b. Sains asli (*Indigenous Science*)

Sains asli (*Indigenous Science*) merujuk pada pengetahuan yang dimiliki oleh suku-suku lokal, yang tercermin dalam kebiasaan dan bahasa mereka, serta berasal dari keyakinan yang

³⁶ Sumarni Woro, "Etnosains Dalam Pembelajaran Kimia: Prinsip, Pengembangan dan Implementasinya," (Semarang: Unnes Press, 2018),9-1.

diwariskan secara turun-temurun. Pengetahuan ini berorientasi pada aktivitas fisik, kognitif, dan emosional, yang mencakup pemahaman yang diwariskan oleh generasi terdahulu. Pengetahuan tersebut bersifat multidimensional dan mencakup dimensi rohani serta geografi mistis. Hardesty menjelaskan bahwa sains asli, yang sering disebut juga sebagai etnosains (ethnoscience), adalah suatu kajian yang menggabungkan perspektif budaya untuk memahami kebenaran yang terkait dengan fenomena alam di masyarakat tersebut.

Dari segi cara berpikir, cara pandang, serta metode analisis terhadap alam, terdapat dua konsep sains, yaitu sains asli yang menggunakan metode sederhana dan bersifat makroskopik, serta sains modern yang menggunakan metode ilmiah dan bersifat mikroskopik. Sains asli atau pengetahuan yang diwariskan oleh generasi terdahulu ini bersifat holistik, mencakup keseluruhan aspek kehidupan masyarakat tradisional dalam keseharian mereka, dan erat kaitannya dengan hubungan mereka dengan alam pada masa tersebut. Sayangnya, sebagian besar pengetahuan tradisional ini kini telah terlupakan atau hilang, terutama karena kurangnya pemahaman tentang pentingnya menjaga lingkungan dan melindungi keberagaman hayati yang ada di sekitarnya.

c. Kearifan lokal (*local wisdom*)

Kearifan lokal terdiri dari dua kata, yaitu "kearifan" yang berarti kebijaksanaan atau wisdom, dan "lokal" yang merujuk pada sesuatu yang bersifat setempat. Secara umum, kearifan lokal dapat dipahami sebagai berbagai gagasan bijaksana yang berlaku di suatu daerah, yang memiliki nilai-nilai positif dan diikuti oleh masyarakat setempat. Kearifan lokal juga merujuk pada pemahaman asli yang telah menjadi bagian dari sistem kepercayaan, norma, dan kebudayaan suatu komunitas, serta dituangkan dalam adat istiadat atau mitos yang diwariskan secara turun-temurun. Sumber dari kearifan lokal bersifat dinamis dan terus berkembang, sehingga dapat menjadi dasar dalam pengambilan kebijakan di tingkat lokal, terutama dalam bidang kesehatan, pertanian, pendidikan, pengelolaan sumber daya manusia, serta aktivitas masyarakat desa. Kearifan lokal ini juga mencerminkan nilai-nilai kebudayaan yang luhur dalam masyarakat, yang umumnya telah diajarkan dari generasi ke generasi. Nilai-nilai seperti penghargaan, penghormatan, dan kerja sama menjadi contoh nyata dari kearifan lokal tersebut.

Pengembangan kearifan lokal yang relevan dengan konteksnya memiliki tujuan utama untuk mendukung perkembangan kebangsaan. Namun, dalam konteks pendidikan, pemaknaan terhadap kearifan lokal tersebut masih kurang

optimal. Meskipun dalam struktur kurikulum pendidikan terdapat istilah *muatan lokal*, namun pemaknaannya belum cukup menggali potensi kearifan lokal secara maksimal.

Pemberian muatan lokal ke siswanya hanyalah terbatas dengan dilaksanakan mapel bahasa daerah yang diajarkan lewat intradan ekstrakurikuler. Dilain sisi juga kerap mendengar istilah keunggulan lokal. Dalam konsepnya, kearifan lokal serta keunggulan lokal yakni kebijakan individu yang didasarkan dalam filosofi berbagai nilainya, etikanya, berbagai nilainya ataupun tindakannya yang melambang dengan sederhana. Keunggulan lokal yakni seluruhnya yang dijadikan ciri khusus daerahnya yang meliputi aspek ekonominya, budayanya, kreasi seninya, tradisinya, teknologi informasinya serta komunikasinya, ekologiannya, hasil buminya, layanan/jasanya, sumber daya alamnya, sumber daya manusianya ataupun lainnya yang dijadikan keunggulan daerahnya. Maka keunggulan lokal yakni kegiatan serta pelaksanaan meningkatkan berbagai nilai pada keunggulan daerah hingga jadi produk maupun jasanya yang memiliki nilai unggul, memiliki keunikan serta mempunyai pengunggulan komparatif³⁷.

³⁷ Rahma, I. S. *Kajian Etnosains pada Proses Pembuatan Genteng Sebagai Bahan Ajar IPA SMP/MTs* (Doctoral dissertation, IAIN KUDUS). (2023).

2. Makanan Tabu

a. Definisi Makanan Tabu

Tabu makanan merupakan larangan untuk mengonsumsi jenis makanan tertentu yang diyakini dapat mendatangkan ancaman atau hukuman bagi pelanggarnya. Hukuman tersebut dipercaya berasal dari kekuatan supranatural atau mistik yang akan menimpa siapa pun yang melanggar aturan tersebut³⁸. Makanan tabu atau biasa disebut juga dengan pantangan makanan merupakan suatu larangan dalam mengonsumsi makanan tertentu karena jika melanggarnya maka akan mendapat beberapa ancaman atau hukuman. Di dalam ancaman atau hukuman tersebut terdapat kekuatan supranatural atau mistik yang akan menghukum bagi mereka yang melanggar atau mengonsumsi makanan tabu.

Tabu merupakan kebijaksanaan dalam bentuk pembatasan atau larangan, terutama terkait dengan konsumsi jenis makanan tertentu. Beberapa alasan mengapa makanan menjadi tabu antara lain karena dianggap tidak lazim, khawatir menyebabkan kemandulan, kebiasaan pribadi, ketakutan akan penyakit, faktor kesehatan, larangan agama, serta pembatasan terhadap jenis hewan tertentu. Larangan ini biasanya berakar dari keyakinan atau tradisi yang telah lama dianut. Oleh karena itu, untuk

³⁸ Ekwochi Ekwochi et al., "Food Taboos and Myths in South Eastern Nigeria," 1–6.

melindungi diri dari hal-hal yang dianggap negatif, seseorang diharapkan tetap mengikuti kebiasaan yang dianjurkan oleh orang tua atau leluhur³⁹.

Menurut Kadir, pantangan terhadap makanan tertentu atau makanan tabu hampir dapat ditemukan di seluruh wilayah Indonesia. Pantangan ini kerap dikaitkan dengan aspek kesehatan dan umumnya diwariskan secara turun-temurun, dari nenek moyang hingga anak cucu, bahkan berlanjut ke generasi berikutnya. Praktik ini biasanya dijalankan oleh anak-anak yang masih berada dalam asuhan ibu, serta oleh kaum perempuan, terutama ibu hamil dan menyusui. Selama masa kehamilan, kebutuhan gizi meningkat secara signifikan, sehingga penerapan pantangan makanan dapat menimbulkan risiko kekurangan zat gizi. Apabila larangan tersebut dijalankan secara ketat, dampaknya tidak hanya dirasakan oleh ibu hamil, tetapi juga dapat memengaruhi kesehatan bayi yang dikandung. Pantangan makanan pada ibu hamil berpotensi menyebabkan kekurangan asupan protein hewani, lemak, vitamin A, kalsium, dan zat besi⁴⁰.

b. Jenis Makanan Tabu

³⁹ Sukandar Dandang, "MAKANAN TABU DI JENEPONTO SULAWESI SELATAN," *Jurnal Gizi dan Pangan* 2, no. 1 (March 11, 2017): 42, <https://doi.org/10.25182/jgp.2007.2.1.42-46>.

⁴⁰ Lini Anisfatus Sholihah and Ratu Ayu Dewi Sartika, "Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger," *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 313, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.

Setiap kelompok sosial atau suku di Indonesia memiliki kepercayaan dan kebiasaan yang khas, termasuk larangan terhadap konsumsi makanan tertentu. Kepercayaan dan tradisi tersebut umumnya diturunkan secara turun-temurun dari para leluhur. Sebagian dari praktik ini dapat memberikan dampak positif bagi kehidupan masyarakat, namun tidak jarang pula berpotensi menimbulkan efek negatif⁴¹. Dalam konteks makanan tabu, misalnya, ada jenis makanan yang memang bermanfaat jika dihindari, tetapi larangan yang tidak disertai pemahaman yang tepat juga dapat berdampak buruk, seperti menyebabkan kekurangan gizi, gangguan kesehatan, dan berbagai permasalahan lainnya..

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Katz dan

Weaver, tabu makanan dapat diklasifikasikan ke dalam dua

kategori, yaitu tabu makanan permanen dan tabu makanan sementara. Tabu makanan permanen merupakan larangan yang

berlaku seumur hidup bagi kelompok masyarakat tertentu.

Sebagai contoh, umat Muslim dan Yahudi tidak diperbolehkan

mengonsumsi daging babi, sedangkan penganut agama Hindu

menghindari daging sapi karena hewan tersebut dianggap suci.

Di sisi lain, tabu makanan sementara hanya berlaku dalam

⁴¹ Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating," *Annual Review of Anthropology* 31, no. 1 (October 2002): 99–119, <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>.

jangka waktu tertentu. Larangan ini umumnya diterapkan pada perempuan dalam fase-fase khusus siklus reproduksi mereka, seperti selama kehamilan, persalinan, menyusui, masa inisiasi, atau ketika mengalami kondisi kesehatan tertentu⁴².

Dalam kajian ilmu gizi, makanan tabu yang berkaitan dengan jenis makanan tertentu dapat diklasifikasikan ke dalam tiga kelompok. Pertama, pantangan yang bersifat haram menurut ajaran agama Islam, di mana larangan tersebut bersifat mutlak, tidak dapat diperdebatkan, dan harus diterima sepenuhnya. Kedua, pantangan makanan yang tidak bersumber dari ajaran agama, melainkan berasal dari kepercayaan atau budaya tertentu; jenis pantangan ini sebaiknya dihilangkan apabila terbukti dapat berdampak negatif terhadap status gizi dan kesehatan. Ketiga, pantangan makanan yang belum diketahui secara pasti dampaknya terhadap kesehatan atau status gizi, sehingga memerlukan penelitian atau observasi lebih lanjut secara berkelanjutan guna mengetahui konsekuensinya dalam jangka panjang⁴³.

c. Makanan Tabu di Indonesia

⁴² Sholihah Anisatus Sholihah, "PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI JURUSAN PENDIDIKAN MIPA FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS JEMBER 2019," 2019.

⁴³ Kadir, A. Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan Serta Pengaruhnya terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Publikasi Pendidikan*. 2016, 6 (1).
<https://doi.org/10.26858/publikan.v6i1.1795>

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman suku bangsa, di mana setiap suku memiliki tradisi dan budaya yang unik. Tradisi dan budaya yang mengakar kuat dalam suatu kelompok masyarakat turut membentuk pola kehidupan sehari-hari mereka. Hal ini tercermin dalam berbagai aspek, termasuk perilaku dan kebiasaan rutin, seperti pola konsumsi makanan, jenis makanan yang dikonsumsi, frekuensi makan, hingga adanya pantangan terhadap makanan tertentu.⁴⁴ Sebagaimana dijelaskan dalam penelitian yang dilakukan oleh Kartikowati dan Hidir, masyarakat Melayu di Kecamatan Singingi Hilir, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau, memiliki sejumlah pantangan makanan (makanan tabu) yang diterapkan khususnya pada ibu hamil, ibu menyusui, dan ibu yang memiliki anak balita. Selama masa kehamilan, ibu dilarang mengonsumsi buah nanas serta minuman dingin atau es secara berlebihan karena diyakini dapat menyebabkan janin tumbuh terlalu besar, sehingga menyulitkan proses persalinan. Selain itu, makanan pedas juga dipantang karena dianggap dapat memengaruhi kondisi bayi. Beberapa jenis buah seperti nangka juga dihindari karena dipercaya dapat menyebabkan bayi mengalami kembung setelah dilahirkan. Sementara itu, konsumsi telur secara

⁴⁴ Lina Nurbaiti et al., "Kebiasaan makan balita stunting pada masyarakat Suku Sasak: Tinjauan 1000 hari pertama kehidupan (HPK)" 27, no. 2 (2014): 104-12.
<https://doi.org/10.20473/mkp.V27I22014.104-112>

berlebihan oleh ibu hamil juga dihindari karena diyakini dapat menyebabkan anak mengalami bisulan⁴⁵. Makanan tabu di Indonesia tidak terbatas pada larangan yang ditujukan bagi ibu hamil saja. Setiap daerah di Indonesia memiliki kepercayaan dan aturan tersendiri terkait pantangan makanan, yang umumnya bersumber dari ajaran dan warisan nenek moyang masing-masing daerah.

a. Pulau Bawean

1) Letak Geografis

Menurut data administratif kependudukan yang tercatat sejak tahun 1974, Pulau Bawean merupakan bagian dari wilayah Kabupaten Gresik yang terletak di Provinsi Jawa Timur⁴⁶. Pulau Bawean merupakan bagian dari Kabupaten Gresik yang terletak di Pulau Jawa. Secara geografis, pulau ini berada pada koordinat 112°45' Bujur Timur dan 5°45' Lintang Selatan, dengan total luas mencapai 196,27 km². Kecamatan Sangkapura mencakup wilayah seluas 118,72 km² yang terdiri dari 17 desa, sementara Kecamatan Tambak memiliki luas area 77,55 km² dengan 13 desa⁴⁷. Terletak di Laut Jawa, Pulau Bawean berjarak sekitar 120

⁴⁵ Kartikowati, S., dan A. Hidir. Sistem Kepercayaan Di Kalangan Ibu Hamil dalam Masyarakat Melayu. *Jurnal Paralela*.2014. 1 (2).

⁴⁶ B Budianto, "Penentuan Ukuran Utama dan Rencana Garis Fast Ferry 150 Pax Untuk Penyeberangan Rute Gresik - Bawean," *Kapal: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kelautan* 14, no. 1 (May 18, 2017): 1–6, <https://doi.org/10.14710/kpl.v14i1.13460>.

⁴⁷ Rizal, A dan W. Hariyanto. Pengelolaan Pemasaran Wisata Pulau Kecil dalam Rangka Peningkatan Wisatawan Domesti dan Internasional di Pulau Bawean Gresik. *Prosiding Seminar Nasional Riset Majemen & Bisnis*. 2016. ISSN: 978-602-361-041-9.

km atau 90 mil laut di utara Gresik⁴⁸. Secara administratif, Pulau Bawean terbagi menjadi dua wilayah kecamatan, yaitu Kecamatan Tambak dan Kecamatan Sangkpura⁴⁹.

Kecamatan Tambak terdiri dari 13 desa, yaitu Sukaoneng, Kepuh Legundi, Tanjungori, Kepuk Teluk, Diponggo, Tambak, Pekalongan, Sukalela, Teluk Jatidawang, Gelam, Paromaan, Grejeg, dan Kelompanggubug. Sementara itu, Kecamatan Sangkpura mencakup 17 desa, antara lain Kebontelukdalam, Balikterus, Kotakusuma, Sungai Teluk, Sawahmulya, Sungairujing, Kumalasa, Lebak, Bululanjang, Daun, Dekatagung, Sidogedung (Pudakit Timur), Suwari, Pudakit Barat, Gunung Tengah, dan Patar Selamat. Pulau Bawean memiliki posisi strategis di Alur Laut Kepulauan Indonesia (ALKI), yang menghubungkan wilayah timur dan barat, menjadikannya bagian dari jalur laut internasional yang sudah ada sejak lama. Selain itu, dari perspektif wilayah udara, Pulau Bawean juga menjadi jalur penerbangan penting yang sering dilalui oleh pesawat domestik maupun internasional.⁵⁰

2) Masyarakat Pulau Bawean

⁴⁸ Kisanarti, E. A. Kajian Meteo-Oseonografi Untuk Operasional Pelayaran Gresik-Bawean. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. 2018. <http://hdl.handle.net/123456789/139>

⁴⁹ Prasetyo, D, dan Setyadi, D. I. Perancangan Fil Pendek Bertema Wisata dengan Pendekatan Storytelling sebagai Media Promosi Pulau Bawean. Jurnal Sains dan Seni ITS. 6(1), (2017) 2337-3520

⁵⁰ Wijayanti, Evi Dwi. Variasi Dialek Bahasa bawean di Wilayah Pulau Bawean Kabupaten Gresik:Kajian Dialektologi. Skripsi. Surabaya: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga. 2016

Pulau Bawean adalah sebuah pulau kecil yang terletak di Laut Jawa, sekitar 2 mil laut dari Pulau Jawa. Sebagian besar penduduk Pulau Bawean menggantungkan hidupnya sebagai nelayan atau petani, selain juga banyak yang bekerja sebagai Tenaga Kerja Indonesia (TKI) di Malaysia dan Singapura. Etnis mayoritas yang mendiami Pulau Bawean adalah Suku Bawean, diikuti oleh Suku Jawa, Madura, serta beberapa suku lainnya seperti Bugis dan Madailing⁵¹. Masyarakat Pulau Bawean tercatat dalam sub Suku Jawa menurut sensus yang dilakukan oleh BPS pada tahun 2010. Pada awalnya, pulau ini dihuni oleh penduduk yang berasal dari Madura. Namun, seiring berjalannya waktu, penduduk Bawean tidak lagi menganggap diri mereka sebagai keturunan Madura. Mereka memandang bahwa identitas mereka merupakan hasil dari proses pembauran dengan para pendatang yang berasal dari Jawa, Sulawesi, Kalimantan, dan Sumatra. Akibatnya, terbentuklah komunitas yang menyebut dirinya sebagai masyarakat Bawean⁵².

Penduduk Pulau Bawean merupakan hasil percampuran dari berbagai suku, seperti suku Jawa, Madura, Kalimantan, Sulawesi, dan Sumatera, yang juga mempengaruhi budaya dan

⁵¹ Nur Maghfirah Aesthetika and Poppy Febriana, "Integrated Marketing Communication Bawean Island Tour," *Prosiding Semnasfi* 1, no. 1 (May 9, 2018): 276, <https://doi.org/10.21070/semnasfi.v1i1.1163>.

⁵² Muhammad Ihwanus Sholik et al., "MERANTAU SEBAGAI BUDAYA (EKSPLORASI SISTEM SOSIAL MASYARAKAT PULAU BAWEAN)" 10, no. 2 (2016).

bahasa yang ada di sana. Bahasa yang digunakan di Pulau Bawean dianggap sebagai hasil perkembangan atau perubahan dari bahasa Madura, karena banyak kata dasarnya yang berasal dari bahasa Madura. Namun, bahasa tersebut juga mengandung unsur-unsur dari bahasa Jawa, Melayu, dan Inggris, yang dipengaruhi oleh migrasi penduduk Bawean ke Malaysia untuk bekerja. Meskipun bahasa yang digunakan mirip dengan bahasa Jawa, bahasa Bawean bukanlah bahasa Jawa yang umum digunakan di daerah Jawa, melainkan telah mengalami perubahan dalam hal genom, dialek, dan cara penyampaiannya⁵³. Suku Bawean untuk komunikasi sehari-harinya menggunakan Bahasa Bawean.

Bahasa Bawean memiliki kesamaan dengan bahasa Madura,

namun meskipun keduanya mirip, adat dan budaya mereka berbeda. Masyarakat Bawean enggan disebut sebagai orang Madura karena perbedaan tersebut mencerminkan terbentuknya kebudayaan yang berkembang secara terpisah dari Madura. Kegiatan utama yang dilakukan di Pulau Bawean antara lain bertani padi dan pertukangan kerajinan. Selain itu, penangkapan ikan juga menjadi salah satu aktivitas penting di pulau ini. Meski demikian, nelayan sukses di Pulau Bawean banyak berasal dari

⁵³ Rosidin. Nilai-nilai Kerukunan Dalam Kearifan Lokal Masyarakat Bawean Gresik. *Jurnal Al Qalam*, (2016) 21(1) : 134.

etnis Madura. Selain menjadi nelayan, sebagian besar penduduk Pulau Bawean juga bekerja sebagai petani. Selain padi, mereka juga menanam kacang tanah, terutama pada musim kemarau atau setelah musim panen padi. Pulau Bawean dikenal dengan tradisi merantau yang kuat di kalangan laki-laki, sehingga pulau ini sering disebut sebagai Pulau Wanita. Merantau bagi masyarakat Bawean sangat berkaitan dengan budaya serta kondisi alam yang ada⁵⁴.

b. E-Booklet

E-Booklet merupakan sebuah buku kecil yang menyajikan materi pembelajaran atau informasi penting dengan penggunaan bahasa yang efektif, padat, dan jelas, sehingga pesan yang ingin disampaikan dapat dengan mudah dipahami. E-booklet dirancang secara menarik, dilengkapi dengan gambar berwarna atau ilustrasi, dan dapat diakses secara online maupun dalam bentuk data (soft file)⁵⁵. Booklet merupakan gabungan dari dua kata, yaitu "book" yang berarti buku, dan "leaflet" yang berarti lembaran kertas yang memuat informasi tentang suatu hal. Sementara itu, e-booklet adalah booklet yang disajikan dalam format elektronik, yang memungkinkan akses melalui perangkat teknologi seperti ponsel

⁵⁴ Sarifin, M. R dan M. F. Sukimi. Serupa tapi berbeda: Kajian Kes Komuniti Bawean Kampung Sungai Tirom, Johor Malaysia. (2016). 12(5) : 6.

⁵⁵ W. K. U.Yamir., "Pengembangan Bahan Ajar Berbasis E-booklet Pada Materi Sistem Ekskresi Kelas XI IPA Untuk SMA Di Pekanbaru Tahun Ajaran 2021/2022". Skripsi, Universitas Islam Riau. (2022): 14

atau komputer. Secara umum, *e-booklet* terdiri dari beberapa bagian, yaitu sampul, daftar isi, pendahuluan, isi, dan daftar pustaka. Sebagai media pembelajaran yang efektif, *e-booklet* harus memperhatikan aspek konsistensi, format, tipografi, warna, serta ilustrasi. Selain itu, pembuatan *e-booklet* juga harus mempertimbangkan aspek materi yang disajikan, cara penyajian, penggunaan bahasa yang jelas dan mudah dibaca, serta desain grafis yang mendukung⁵⁶.

Sesuai dengan namanya *e-booklet* berbasis elektronik sehingga dapat diakses menggunakan smartphone, laptop, dan komputer sehingga mudah diakses⁵⁷. *E-booklet* bisa dibuka kapanpun dan dimanapun sehingga bersifat fleksibel⁵⁸. Bentuk *e-booklet* pada dasarnya mirip dengan *e-book*, namun perbedaannya terletak pada ukuran yang lebih kecil pada *e-booklet*. Meskipun demikian, fungsinya tetap sama, yakni sebagai bahan ajar atau media pembelajaran. Dibandingkan dengan buku cetak, buku digital seperti *e-booklet* memiliki keunggulan dalam hal penyebaran

⁵⁶ Nur Ika Amalia, Yuniawatika, dan Tri Murti, "Pengembangan E-booklet Berbasis Karakter Kemandirian dan Tanggung Jawab Melalui Aplikasi Edmodo pada Materi Bangun Datar," Jurnal

Kajian Teknologi Pendidikan 3, no. 3 (2020): 288.

⁵⁷ Yulianti, dkk. Pengembangan Media E-booklet Materi Zat Untuk Meningkatkan Karakter Siswa SD Islamic Global School Malang. Elementary School, 6. No. 2. (2019)

⁵⁸ Munawaroh, A. H. "Pengembangan E-Booklet Sains Dalam Al-Qur'an Materi Keanekaragaman Hayati Kelas X SMA/MA" Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Tulungagung, (2021).

yang lebih mudah, yang dapat dilakukan melalui berbagai media seperti website, kelas daring, email, dan platform digital lainnya⁵⁹.

E-booklet memiliki fungsi yang sama dengan *booklet* karena *e-booklet* merupakan bentuk digitalisasi dari *booklet*. Berikut ini beberapa fungsi *booklet* sebagai berikut:

- a. Menimbulkan minat sasaran pembaca
- b. Membantu mengatasi banyak hambatan
- c. Membantu sasaran pembaca untuk belajar lebih banyak dan cepat
- d. Merangsang sasaran pembaca untuk meneruskan pesan-pesan yang diterima oleh orang lain
- e. Mempermudah penyampaian bahasa pendidikan
- f. Mempermudah penemuan informasi oleh sasaran pembaca
- g. Mendorong keinginan orang untuk mengetahui lalu memahami
- h. Membantu memperjelas pengertian yang diperoleh⁶⁰

E-booklet dan booklet memiliki keunggulan yang serupa.

Menurut Roza dalam penelitian yang dilakukan oleh Sari dan Werdhiarini, salah satu kelebihan booklet adalah tampilannya yang lebih menarik dibandingkan dengan media lain, seperti leaflet. Booklet mampu memuat informasi yang lebih lengkap dan

⁵⁹ SETIAWAN, Hendra; WARDHANI, Hilda Aqua Kusuma. Pengembangan Media E-Booklet Pada Materi Keanekaragaman Jenis Nepenthes. *Edumedia: Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 2018, 2:2

⁶⁰ Vadira Rahma Sari and Agustina Endah Werdhiarini, "Pengembangan Media Booklet dalam Membantu Pengaturan Diet Penderita DM Tipe 2," *Jurnal Kesehatan* 8, no. 2 (October 12, 2020): 71–77, <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i2.99>.

terperinci, sehingga memberikan kesan yang lebih mendalam serta dapat meningkatkan minat pembaca. Sementara itu, sebagai media digital, e-booklet memiliki keunggulan dalam hal penyebaran informasi yang lebih cepat kepada banyak orang, meskipun mereka berada di tempat yang berjauhan. Selain itu kelebihan *e-booklet* dibandingkan dengan *booklet* cetak adalah:

- a. *E-booklet* lebih ringkas dari pada *booklet* cetak, penggunaan smartphone dan perangkat genggam lainnya mempermudah pembaca untuk membuka ebooklet kapan saja dan dimana saja.
- b. *E-booklet* lebih tahan lama karena bentuk digital, jadi tidak mudah lebih rusak daripada *booklet* cetak.
- c. *E-booklet* lebih ramah lingkungan dibandingkan dengan *booklet* biasa karena tidak membutuhkan tinta dan kertas⁶¹.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

⁶¹ Sari and Werdiharini.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi, karena pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh data dan informasi yang bersifat deskriptif guna mengungkap makna-makna yang tersembunyi di balik uraian atau penuturan para informan⁶². Metode etnografi merupakan pendekatan penelitian yang dilakukan secara mendalam untuk mengkaji perilaku yang berlangsung secara alami dalam suatu budaya atau kelompok sosial tertentu, dengan tujuan memahami budaya tersebut dari sudut pandang para pelakunya⁶³.

Menurut Sulistyono dan Basuki dalam kutipan Prabowo dan Heriyanto, penelitian kualitatif merupakan jenis penelitian yang berfokus pada ide, persepsi, pendapat, serta kepercayaan individu yang diteliti, yang kesemuanya tidak dapat diukur secara kuantitatif. Dalam pendekatan ini, teori tidak digunakan secara kaku atau dipaksakan, melainkan dimanfaatkan secara fleksibel guna memperoleh pemahaman yang utuh mengenai suatu fenomena berdasarkan pandangan subjek yang diteliti⁶⁴. Penelitian kualitatif tidak bergantung pada prosedur statistik atau teknik

⁶² Sugiyono. Metode Penelitian kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.(2014)

⁶³ Sujarweni, wiratna. Metodologi penelitian lengkap, praktis, dan mudah dipahami. Yogyakarta: pustaka baru pres. (2012).

⁶⁴ Aan Prabowo and Heriyanto Heriyanto, "ANALISIS PEMANFAATAN BUKU ELEKTRONIK (E-BOOK) OLEH PEMUSTAKA DI PERPUSTAKAAN SMA NEGERI 1 SEMARANG," *Jurnal Ilmu Perpustakaan* 2, no. 2 (August 14, 2013): 1–9.

kuantifikasi lainnya, melainkan lebih menekankan pada pemahaman mendalam terhadap berbagai aspek kehidupan masyarakat, seperti sejarah, perilaku, struktur organisasi, aktivitas sosial, maupun ekonomi. Hasil dari penelitian kualitatif berupa deskripsi yang mendalam mengenai ucapan, tulisan, serta perilaku yang dapat diamati dari individu, kelompok, atau organisasi tertentu, yang dianalisis secara menyeluruh dalam konteks yang spesifik⁶⁵.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian terletak di dua kecamatan yang ada di Pulau Bawean Kabupaten Gresik, yaitu Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak. Pulau Bawean adalah sebuah pulau kecil yang terletak di Laut Jawa, sekitar 2 mil laut dari Pulau Jawa⁶⁶. Pulau Bawean di Kabupaten Gresik dipilih sebagai lokasi penelitian ini karena masyarakatnya masih mempertahankan tradisi yang diwariskan oleh leluhur, termasuk kepercayaan terhadap makanan tabu yang hingga kini tetap dijaga kelestariannya.

⁶⁵ I. Made Laut Mertha Jaya, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif: Teori, Penerapan, dan Riset Nyata* (Anak Hebat Indonesia, 2020), hlm. 6

⁶⁶ Nur Maghfirah Aesthetika and Poppy Febriana, "Integrated Marketing Communication Bawean Island Tour," *Prosiding Semnasfi* 1, no. 1 (May 9, 2018): 276, <https://doi.org/10.21070/semnasfi.v1i1.1163>.



Gambar 3.1 Peta Kecamatan Sangkapura dan Tambak
(Sumber: Google Maps)⁶⁷

C. Subjek Penelitian

Subjek penelitian juga sering disebut sebagai responden, yaitu pihak yang memberikan tanggapan atau informasi yang dibutuhkan oleh peneliti dalam proses pengumpulan data. Istilah lain yang digunakan untuk menyebut subjek atau responden dalam penelitian adalah informan⁶⁸. Adapun subyek penelitian ini adalah Masyarakat Pulau Bawean yang ada pada dua Kecamatan yaitu Kecamatan Tambak dan Kecamatan Sangkapura.

Penelitian ini menerapkan teknik pengambilan sampel secara *snowball sampling*. Sampel awal atau *key informant* terdiri dari individu yang memiliki peran penting dalam masyarakat serta memiliki pengetahuan, pengalaman, dan pemahaman yang luas mengenai budaya setempat, dan bersedia untuk berbagi informasi tersebut⁶⁹. Dalam penelitian ini, sampel dipilih berdasarkan kriteria tertentu, yaitu: 1) penduduk asli, 2) memiliki pengetahuan terkait jenis makanan tabu di Pulau Bawean beserta

⁶⁷ "Google Maps," Google Maps, diakses 31 Desember 2024.

⁶⁸ MH Khalifah, Bab III Metode Penelitian Etheses. Uin-Malang. AC. id, 2019,pp 42-48.

⁶⁹ Tongco, Ma. Dolores C. Purposive Sampling as a Tool for Informant Selection. *Ethnobotany Research & Applications*. (2007) 5: 147-158.

alasan di balik penetapan tabu tersebut, dan 3) memperoleh pengetahuan tersebut secara turun-temurun. Adapun yang menjadi key informant dalam penelitian ini adalah Mbah Lam, seorang masyarakat asli Pulau Bawean yang juga sesepuh dengan pemahaman mendalam mengenai berbagai jenis makanan tabu di wilayah tersebut. Pemilihan sampel narasumber selanjutnya dilakukan dengan menggunakan teknik snowball sampling, yakni teknik sampling dimana sampel narasumber berikutnya berdasarkan informasi yang diperoleh dari sampel awal dengan kriteria yang sama dengan sampel narasumber awal⁷⁰.

Untuk memperoleh hasil penelitian yang berkualitas tinggi, data yang dikumpulkan harus mendukung dan memperkaya penelitian tersebut. Dalam penelitian kualitatif, data yang diperoleh terdiri dari dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merujuk pada informasi yang diperoleh langsung melalui interaksi lisan, seperti percakapan atau wawancara, serta perilaku yang ditunjukkan oleh responden. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari sumber-sumber lain, seperti hasil penelitian sebelumnya, dokumen-dokumen grafis (misalnya tabel, catatan, dll), dokumentasi, video, rekaman, dan lainnya⁷¹.

1. Sumber Data Primer

Data primer yang peneliti kumpulkan berlatar dari hasil observasi dan wawancara dengan penduduk asli Masyarakat Pulau

⁷⁰ Nurdiani, N. Teknik Sampling Snowball dalam Penelitian Lapangan. ComTech (2014) 5(2): 1110-1118.

⁷¹ Sandu, Siyotto and M. Ali Sodik, "Dasar Metodologi Penelitian" Literasi Media

Bawean tentang makanan yang ditabukan. Untuk dokumentasi seperti video rekaman, foto juga dikumpulkan oleh peneliti.

2. Data Sekunder

Data Sekunder yang peneliti ambil ialah dengan memanfaatkan data yang tertulis berupa dokumen, buku ataupun e-book, jurnal, skripsi, dan kajian Pustaka lainnya yang relevansinya ada kaitan dengan penelitian, seperti pada skripsi dari Whenni Milasari. 2019 dengan judul “Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Banyuwangi dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer” dan Anisatus Sholihah. 2019 dengan judul "Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pendalungan di Kabupaten Jember Serta Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer”.

D. Teknik Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui beberapa metode, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi.

1. Teknik Wawancara

Pengumpulan data dilakukan melalui teknik wawancara semi-terstruktur dengan menggunakan pertanyaan terbuka (open-ended). Teknik ini bersifat fleksibel, namun tetap berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disusun sebelumnya. Wawancara semi-terstruktur memberikan kesempatan bagi peneliti untuk menggali informasi secara lebih mendalam dari setiap responden. Meskipun

pertanyaan yang diajukan kepada setiap narasumber adalah sama, prosedur wawancara yang telah ditetapkan tetap diikuti untuk memastikan kelancaran dan konsistensi proses pengumpulan data⁷².

2. Teknik Observasi

Penelitian ini menggunakan observasi langsung (*participant observation*) untuk melengkapi data dan informasi yang diperlukan⁷³.

Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mengamati secara langsung fenomena yang terjadi.

3. Dokumentasi

Teknik dokumentasi digunakan untuk menggali karakteristik masyarakat serta wilayah yang menjadi fokus penelitian. Data yang dikumpulkan mencakup informasi dari berbagai sumber, seperti berita yang diterbitkan di surat kabar, informasi yang diperoleh dari internet, laporan-laporan, serta data sekunder yang berasal dari instansi terkait⁷⁴.

Dokumentasi dilakukan secara bersamaan dengan wawancara dan observasi. Alat yang digunakan dalam proses ini meliputi literatur, sumber online, kamera untuk mengambil foto dan video berkualitas tinggi, serta perekam suara untuk merekam informasi yang disampaikan oleh narasumber. Penggunaan kamera dan perekam suara

⁷² David J Simbo, "An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Babungo, Northwest Region, Cameroon," *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6, no. 1 (December 2010): 8, <https://doi.org/10.1186/1746-4269-6-8>.

⁷³ Albuquerque, U.P., L.V.F.C da Cunha, R.F.P. de Lucena, R.R.N.A. 2. *Methods and Technique in Ethnobiology*. New York : Spriner Science Bussiness. (2014)

⁷⁴ Achmad Rizal Hb, Indah Novita Dewi, and Nur Hayati, "ETNOEKOLOGI MASYARAKAT SEKITAR TAMAN NASIONAL TAKA BONERATE DALAM PEMANFAATAN KIMA LUBANG (*Tridacna crocea*) DAN IKAN MALAJA (*Siganus canaliculatus*)," *Jurnal Penelitian* 9.

bertujuan untuk memperoleh data yang lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya..

4. Instrumen Validasi

Daftar instrumen penilaian ensiklopedia oleh validator:

Tabel 3.1
Instrumen penilaian *E-Booklet* oleh validator ahli materi.

No.	Pernyataan	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi relevan dengan konteks penelitian						
2.	Penyajian materi ringkas, sederhana dan menyeluruh						
3.	Penyampaian informasi secara efektif						
4.	Memudahkan pembaca untuk memahami informasi						
5.	Kelengkapan dan ketepatan materi						
6.	Kedalaman materi sesuai dengan tujuan penyusunan <i>E-Booklet</i>						
7.	Materi yang disajikan sesuai perkembangan mutakhir						
8.	Materi yang disajikan sesuai dengan kehidupan sehari – hari						
9.	Materi yang disajikan diintegrasikan dari pengetahuan masyarakat terhadap pengetahuan ilmiah						
10.	Pengemasan materi dalam ensiklopedia sesuai dengan pendekatan keilmuan						

No.	Pernyataan	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
	yang bersangkutan (pendekatan saintifik)						
11.	Penyusunan materi terstruktur dengan baik						
12.	Kejelasan penggunaan kalimat						
13.	Keefektifan penggunaan kalimat						
14.	Penulisan sesuai dengan kaidah EYD						
15.	Penggunaan kalimat yang tidak menimbulkan multitafsir						

(Diaptasi : Riza Rusdiana Firmani, 2022)⁷⁵

Tabel 3.2
Instrumen penilaian *E-Booklet* oleh validator ahli media.

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian				Keterangan
		1	2	3	4	
Efisiensi Media	1. Mudah digunakan					
	2. Mudah disimpan					
	3. Pemakaian tidak memerlukan perlakuan khusus					
	4. Kemenarikan <i>E-Booklet</i>					
Keakuratan <i>E-Booklet</i>	5. Desain warna <i>E-Booklet</i>					
	6. Penggunaan bahasa yang					

⁷⁵ FIRMANI, R. R. Keanekaragaman Tanaman Obat di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember dan Pemanfaatannya Sebagai Booklet. 2022. Universitas Jember

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian				Keterangan
		1	2	3	4	
	digunakan dalam <i>E-Booklet</i> mudah di pahami					
	7. Kesesuaian pemakaian jenis huruf yang digunakan					
	8. Konsistensi penggunaan huruf, gambar, spasi, dan pengetikan pada <i>E-Booklet</i>					
	9. Keserasian pemilihan warna					
	10. Keserasian warna tulisan pada <i>E-Booklet</i>					
	11. Kombinasi warna yang digunakan dalam mendesain <i>E-Booklet</i>					
Estetika	12. Ketepatan warna dalam setiap lembarnya					
	13. Kemenarikan <i>E-Booklet</i>					
	14. Tidak mudah lepas, ataupun hancur saat digunakan					
	15. Memiliki bahan yang aman digunakan untuk siswa					
Total Keseluruhan						

(Diaptasi : Riza Rusdiana Firmani, 2022)⁷⁶

Tabel 3.3.
Instrumen penilaian *E-Booklet* oleh validator ahli praktisi.

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian				Keterangan
		1	2	3	4	
Ketertarikan	1. Tampilan <i>E-Booklet</i> menarik					
	2. <i>E-Booklet</i> ini membuat siswa lebih bersemangat dalam belajar IPA					
	3. Dengan menggunakan <i>E-Booklet</i> dapat membuat belajar IPA tidak membosankan					
	4. <i>E-Booklet</i> ini mendukung siswa untuk menguasai pelajaran biologi, khususnya klasifikasi makhluk hidup					
	5. Adanya keterkaitan materi dengan lingkungan sekitar membuat <i>E-Booklet</i> mudah dipahami					

⁷⁶ FIRMANI, R. R. Keanekaragaman Tanaman Obat di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember dan Pemanfaatannya Sebagai Booklet. 2022. Universitas Jember.

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian				Keterangan
		1	2	3	4	
Materi	6. Penyampaian materi dalam <i>E-Booklet</i> ini berkaitan dengan kehidupan sehari-hari					
	7. Materi yang disajikan dalam <i>E-Booklet</i> ini mudah dipahami					
	8. <i>E-Booklet</i> ini mendorong siswa untuk lebih memperhatikan keadaan lingkungan sekitar					
Bahasa	9. Kalimat dan paragraph yang digunakan dalam <i>E-Booklet</i> ini jelas dan mudah dipahami					
	10. Bahasa yang digunakan dalam konten <i>E-Booklet</i> ini sederhana dan mudah dimengerti					
	11. Huruf yang digunakan sederhana dan mudah dibaca mendesain <i>E-Booklet</i>					
	12. Pemilihan kata dan penggunaan					

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian				Keterangan
		1	2	3	4	
	kalimat sesuai dengan kemampuan Bahasa siswa tingkat SMP					
Total Keseluruhan						

(Diadaptasi : Riza Rusdiani Firmani, 2022)⁷⁷

E. Analisis Data

Analisis data dimaknai sebagai suatu proses menyikapi data, menyusun, memilah, dan mengolahnya ke dalam satu susunan yang sistematis dan bermakna. Jika data-data diumpamakan sebagai tumpukan informasi dan fakta yang berserakan, maka proses menyusun data, mengolahnya ke dalam suatu pola atau format yang lebih teratur mudah dipahami dan dimaknai merupakan analisis data⁷⁸.

Dalam menganalisis data, peneliti menerapkan teknik yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman. Pendekatan ini melibatkan proses pengumpulan data secara berkelanjutan hingga data yang dibutuhkan dianggap lengkap. Menurut Miles dan Huberman, analisis data mencakup empat tahapan utama: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Berikut ini adalah penjelasan lebih rinci mengenai langkah-langkah analisis data berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman.

⁷⁷ FIRMANI, R. R. Keanekaragaman Tanaman Obat di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember dan Pemanfaatannya Sebagai Booklet. 2022. Universitas Jember.

⁷⁸ Haryoko Sapto, Bahartiar, dan Arwandi Fajar, Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik, & Prosedur Analisis) (Makassar: Badan Penerbit UNM, 2020), 193.

1. Reduksi Data

Reduksi data adalah salah satu tahap dalam analisis data yang melibatkan pemilihan, pemusatan perhatian, penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data mentah menjadi bentuk yang lebih terorganisir dan bermakna. Proses ini dapat dipahami sebagai upaya untuk merangkum informasi yang relevan, sekaligus menggali wawasan secara mendalam dengan mempertimbangkan konteks penelitian yang sedang dilakukan.

Dalam tahap reduksi data, peneliti merangkum dan memilih data inti yang relevan dari informasi yang diperoleh dari informan. Proses ini bertujuan untuk menyajikan gambaran yang lebih jelas dan fokus, sehingga dapat menjadi dasar yang lebih kuat bagi penelitian lanjutan.

2. Penyajian Data

Penyajian data dalam penelitian kualitatif dilakukan dengan menggunakan teks naratif, serta didukung oleh bagan dan tabel untuk memperkuat hasil penelitian.

3. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan penemuan baru yang belum pernah diteliti sebelumnya. Penemuan ini bisa berupa skripsi atau identifikasi objek yang awalnya belum jelas, namun setelah penelitian menjadi lebih terang dan terdefinisi.

4. Validasi

Untuk memvalidasi hasil analisis data yang akan divalidasi oleh tiga validator, yaitu: validasi materi, validasi media, dan validator praktisi. Kelayakan produk E-Booklet dapat diketahui dengan mengkonversikan jumlah skor dalam bentuk presentase, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Nilai Kriteria E-Booklet} = \frac{\text{jumlah skor yang didapat}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

Tabel 3.4.
Kriteria Validasi E-Booklet

No.	Kriteria	Tingkat Validasi
1.	84%-100%	Sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil
2.	68%-83%	Valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil
3.	52%-67%	Cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan
4.	36%-51%	Tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar
5.	<36%	Sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar

(Diadaptasi : Riza Rusdiana Firmaani, 2022)⁷⁹

F. Keabsahan Data

⁷⁹ FIRMANI, R. R. Keanekaragaman Tanaman Obat di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember dan Pemanfaatannya Sebagai Booklet. 2022. Universitas Jember.

Uji keabsahan data pada penelitian etnosains tentang makanan tabu di masyarakat Pulau Bawean dengan pendekatan kualitatif deskriptif sangat penting untuk memastikan validitas dan reliabilitas hasil penelitian. Dalam penelitian kualitatif, validitas data dapat ditingkatkan melalui beberapa teknik, termasuk triangulasi. Triangulasi adalah teknik yang digunakan untuk memeriksa konsistensi data dari berbagai sumber atau metode sehingga dapat meningkatkan keakuratan informasi yang dikumpulkan.

1. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber melibatkan pengumpulan data dari berbagai narasumber yang berbeda, seperti tokoh masyarakat, sesepuh, dan individu dari berbagai kelompok umur di Pulau Bawean. Dengan membandingkan informasi dari berbagai narasumber, peneliti dapat memastikan bahwa data yang dikumpulkan konsisten dan dapat diandalkan. Misalnya, jika informasi mengenai makanan tabu tertentu diperoleh dari beberapa informan yang berbeda dengan kesaksian yang serupa, maka data tersebut dianggap lebih valid.

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik melibatkan penggunaan beberapa metode pengumpulan data seperti wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi. Dengan menggabungkan berbagai teknik, peneliti dapat memvalidasi data yang diperoleh dari satu metode dengan data yang diperoleh dari metode lainnya. Misalnya, hasil wawancara tentang

makanan tabu dapat dikonfirmasi melalui observasi langsung pada upacara adat atau dokumentasi sejarah lokal⁸⁰.

G. Tahap-Tahap Penelitian

Dalam penelitian, terdapat beberapa tahapan yang perlu diikuti. Menurut Creswell, tahapan dalam penelitian kualitatif terdiri dari enam langkah sebagai berikut:

1. Mengenali dan Memahami Masalah

Peneliti harus terlebih dahulu mengidentifikasi fokus penelitian, yaitu menentukan isu atau fenomena spesifik yang ingin dipelajari atau diteliti.

2. Kajian Pustaka (Literature Review)

Pada tahap ini, peneliti perlu mengumpulkan bahan referensi dan literatur yang relevan dengan topik penelitian. Selain itu, peneliti diharapkan dapat menemukan kebaruan (novelty) atau keunggulan dari penelitiannya dibandingkan dengan studi-studi sebelumnya.

3. Menetapkan Tujuan Penelitian

Tahap ini bertujuan untuk merumuskan tujuan yang jelas, sehingga dapat membantu peneliti menjaga fokus dan batasan penelitian selama proses pengumpulan data.

4. Pengumpulan Data

⁸⁰ Moleong, L.J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. (2022)

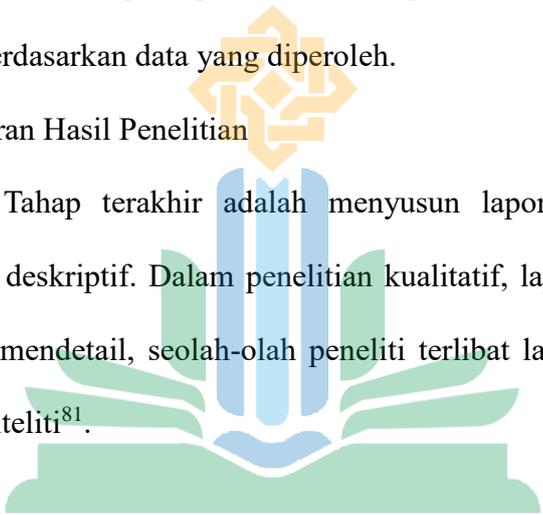
Peneliti mengidentifikasi dan memilih objek serta partisipan yang memiliki potensi, pengetahuan, dan keterampilan yang relevan untuk dilibatkan dalam penelitian.

5. Analisis Data

Setelah data terkumpul, peneliti melakukan analisis untuk memahami, menginterpretasi, dan menghasilkan wawasan atau gagasan baru berdasarkan data yang diperoleh.

6. Pelaporan Hasil Penelitian

Tahap terakhir adalah menyusun laporan penelitian dalam bentuk deskriptif. Dalam penelitian kualitatif, laporan harus disajikan secara mendetail, seolah-olah peneliti terlibat langsung dalam situasi yang diteliti⁸¹.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

⁸¹ Muhammad Rijal Fadli, "Memahami desain metode penelitian kualitatif" 21, no. 1 (2021).

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Objek Penelitian

Pada bagian ini akan ditemukan mengenai dekripsi dan gambaran objek penelitian secara umum serta diikuti dengan penjelasan-penjelasan bahasan yang disesuaikan dengan fokus yang diteliti. berikut adalah gambaran objek penelitian yang telah dilakukan :

1. Sejarah Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean

Pulau Bawean adalah sebuah pulau kecil yang berada di Laut Jawa, sekitar 2 mil laut dari Pulau Jawa. Sebagian besar penduduknya bekerja sebagai nelayan atau petani, selain itu banyak yang menjadi tenaga kerja di Malaysia dan Singapura. Mayoritas penduduk di pulau ini berasal dari Suku Bawean⁸². Penduduk Pulau Bawean merupakan hasil perpaduan berbagai suku, seperti Jawa, Madura, Kalimantan, Sulawesi, dan Sumatera, yang turut memengaruhi budaya dan bahasa mereka. Bahasa yang digunakan di Bawean diduga merupakan bentuk perkembangan dari bahasa Madura, karena masih mengandung kata dasar dari bahasa tersebut, namun telah bercampur dengan unsur bahasa Jawa, Melayu, dan Inggris.

⁸² Aesthetika Nur Magfirah and Febriana Poppy, "Integrated Marketing Communication Bawean Island Tour," *Prosiding Semnasfi* 1, no. 1 (May 9, 2018): 276, <https://doi.org/10.21070/semnasfi.v1i1.1163>.

Hal ini disebabkan oleh banyaknya warga Bawean yang bekerja atau bermigrasi ke Malaysia⁸³.

Masyarakat Pulau Bawean, yang terletak di Laut Jawa dan mayoritas dihuni oleh suku Bawean, memiliki tradisi yang kaya akan aturan dan pantangan makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu konsep yang dijunjung tinggi adalah makanan tabu, yaitu jenis makanan yang dilarang untuk dikonsumsi oleh kelompok tertentu dalam masyarakat karena alasan adat, kepercayaan, atau kesehatan. Salah satu contoh makanan tabu di Pulau Bawean adalah konsumsi beberapa jenis buah sayuran dan hewan, yang diyakini dapat membawa kesialan atau menyebabkan penyakit tertentu. Larangan ini berasal dari kepercayaan leluhur yang sampai sekarang masih berlaku bagi sebagian Masyarakat di Pulau Bawean. Selain itu, masyarakat setempat juga meyakini bahwa wanita hamil dilarang mengonsumsi beberapa hewan laut, karena diyakini dapat menyebabkan bayi lahir cacat atau mengalami kesulitan dalam persalinan.⁸⁴

Pantangan makanan di Pulau Bawean tidak hanya berkaitan dengan kepercayaan mistis, tetapi juga dengan norma sosial dan keseimbangan ekosistem. Misalnya, larangan mengonsumsi jenis-jenis tertentu dari hewan laut bertujuan untuk menjaga populasi dan keberlanjutan sumber daya alam, mengingat Pulau Bawean memiliki ekosistem laut yang penting bagi

⁸³ Rosidin Rosidin, "NILAI-NILAI KERUKUNAN DALAM KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT BAWEAN GRESIK," *Al-Qalam* 21, no. 1 (January 9, 2016): 129, <https://doi.org/10.31969/alq.v21i1.211>.

⁸⁴ Mbah Lam, 'Diwawancara Oleh Penulis', *Desa Grejog Kecamatan Tambak Kabupaten Gresik 23 Januari 2025*

kehidupan masyarakatnya. Selain itu, beberapa pantangan juga muncul sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur atau tokoh adat yang memiliki sejarah tersendiri dalam masyarakat. Tradisi ini diajarkan sejak dini agar setiap generasi memahami pentingnya menjaga keseimbangan antara manusia, alam, dan dunia spiritual. Meskipun zaman semakin modern dan banyak aturan adat mulai luntur, sebagian masyarakat Bawean tetap mempertahankan tradisi ini sebagai bagian dari identitas budaya mereka⁸⁵.

B. Penyajian dan Analisis Data

Pada tahap penyajian dan analisis data, peneliti akan menyajikan berbagai temuan yang diperoleh selama proses penelitian di lapangan. Langkah pertama adalah melakukan pengelompokan dan tipologi data yang dikumpulkan. Data ini kemudian akan dianalisis dan diuraikan sesuai dengan fokus serta tahapan penelitian yang telah ditentukan sebelumnya. Informan dalam penelitian ini merupakan penduduk asli daerah tersebut yang mewarisi pengetahuan tentang makanan tabu secara turun-temurun dari leluhur mereka. Berdasarkan hasil penelitian, semua informan berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia antara 23 hingga 80 tahun. Mayoritas informan, Pengetahuan mereka mengenai makanan tabu diperoleh secara lisan dari nenek moyang atau orang tua dan terus dipercaya serta diterapkan dalam kehidupan sehari-hari hingga saat ini.

⁸⁵ Mbah Lam, 'Diwawancarai Oleh Penulis', *Desa Grejog Kecamatan Tambak Kaabupaten Gresik, 23 Januari 2025*.

Dalam tahap penyajian dan analisis data ini, peneliti akan menjelaskan berbagai data yang diperoleh selama penelitian di lapangan. Pertama, peneliti akan mengklasifikasikan serta mengidentifikasi tipologi dari data yang telah disajikan dan dianalisis. Selanjutnya, hasil pemaparan data ini akan dijabarkan sesuai dengan tahapan dan fokus penelitian yang telah ditetapkan. Dalam pengambilan data, peneliti menggunakan teknik *Purposive Sampling* dan *Snowball Sampling*. Dalam teknik purposive sampling, peneliti mengumpulkan data melalui wawancara dengan narasumber yang dianggap paling relevan dan memiliki pemahaman mendalam mengenai Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean. Selain itu, wawancara dilakukan dengan metode triangulasi agar peneliti dapat memperoleh sumber data yang memadai dan akurat. Dalam hal ini wawancara peneliti dilakukan dengan Sesepeuh yang dirasa sangat memahami makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean. Adapun hasil wawancara yang didapatkan oleh peneliti kepada sesepeuh sebagai mana berikut:

“Sejarah makanan tabu berkaitan dengan mitos, kepercayaan leluhur dan nilai-nilai budaya nenek moyang yang bertujuan untuk menjaga kesehatan dan keseimbangan alam. Makanan tabu dalam masyarakat Pulau Bawean berakar pada kepercayaan dan tradisi budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Larangan mengonsumsi makanan tertentu sering kali dikaitkan dengan adat istiadat, nilai spiritual, dan sistem kepercayaan Islam yang dianut mayoritas penduduk. Beberapa pantangan makanan juga berhubungan dengan mitos leluhur. Selain itu, makanan tabu dapat berfungsi sebagai penanda identitas sosial dan bentuk penghormatan terhadap adat yang dipercaya membawa berkah atau menghindarkan dari bala. Adapun makanan yang dianggap tabu oleh Masyarakat Pulau Bawean yaitu: Durian, nanas, udang, terong, tape, *enos* (cumi), *pettes* (petis), *odeng* (udang), *dhelima* (buah delima). Nagka, daging kambing, terong, singkong, *nasek kerreng* (nasi kering), *tellor*(telur), jengkol, makanan pedas, *pete*, *es*, *antemon* (timun), *pellem*

ngode (mangga muda), seladah, makanan berminyak, *jhukok lele* (ikan lele).”⁸⁶

Pada wawancara diatas dijelaskan bahwa makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean itu berasal dari leluhur atau nenek moyang mereka yang hingga saat ini masih dilestarikan. Ada beberapa makanan tabu yang telah disebutkan oleh Mbah lam. Untuk mengetahui lebih lanjut informasi mengenai makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean ibu Muslihah mengatakan:

“Sasaran pelarangan untuk makanan tabu itu biasanya ada ibu hamil, ibu menyusui, balita, lansia, remaja laki-laki dan Perempuan. Adapun alasan dari makanan yang ditabukan tersebut yakni Durian: Makan durian bisa menyebabkan bayi lahir cacat atau keguguran. Durian dianggap sebagai makanan yang “panas” dan bisa memengaruhi suhu tubuh ibu, yang dikhawatirkan berbahaya bagi janin. Nanas: dianggap "panas" untuk tubuh dan dipercaya dapat merangsang kontraksi rahim. Tradisi ini mungkin berasal dari pengamatan bahwa nanas mengandung bromelain, meski konsentrasinya sangat kecil untuk memicu kontraksi jika dikonsumsi dalam jumlah wajar. Udang: Udang dapat membuat bayi lahir dengan tubuh yang lemah atau mudah sakit. Alasannya Udang dianggap sebagai makanan yang “berat” untuk pencernaan ibu hamil, sehingga dikhawatirkan akan berdampak pada janin. Terong: Makan terong dapat menyebabkan bayi lahir dengan kulit gelap atau kusam. Warna terong yang gelap dianggap dapat memengaruhi warna kulit bayi. Tape: Tape dianggap bisa membuat janin "mabuk.". alasannya tape mengandung alkohol dari proses fermentasi, yang mungkin berbahaya jika dikonsumsi dalam jumlah besar. Enos (cumi): Bayi akan menjadi "bingung" atau lamban belajar jika ibu makan cumi. Alasannya Perilaku cumi yang sering mengeluarkan tinta diartikan sebagai simbol kebingungan atau kekacauan. Pettes (petis): Bayi akan berkulit yang gelap atau berlendir. Alasannya karena warna petis yang cenderung gelap dan teksturnya lengket. Dhelima (buah delima): Jika ibu makan delima, bayi akan lahir dengan air liur berlebih. Alasannya Warna merah delima sering dikaitkan dengan cairan tubuh, termasuk air liur. Nangka: Makan nangka atau cempedak akan menyebabkan bayi

⁸⁶ Mbah Lam, 'Diwawancara Oleh Penulis', Desa Grejeg Kecamatan Tambak Kabupaten Gresik 23 Januari 2025

menjadi kembung atau sulit buang gas. Alasannya Tekstur dan rasa manis dari buah ini diyakini berpengaruh pada perut bayi melalui ASI. Daging kambing: Mengonsumsi daging kambing saat hamil akan membuat bayi lahir dengan sifat pemarah atau "panas dalam". Alasannya Kambing dianggap makanan "panas," sehingga diyakini dapat memengaruhi emosi bayi atau kondisi kesehatan ibu. Nasek kerreng (nasi kering): Dapat menyebabkan bayi lahir dengan kondisi kurang gizi atau lemah. Alasannya nasi kering sering dikaitkan dengan makanan yang kurang bergizi, sehingga dikhawatirkan tidak mencukupi kebutuhan nutrisi ibu hamil dan janin. Tellor(telur): Mengonsumsi telur ayam kampung bisa menyebabkan bayi lahir dengan tubuh yang "licin," sehingga sulit dikeluarkan saat persalinan. Alasannya Telur dianggap simbol "licin," sehingga diasosiasikan dengan kondisi fisik bayi saat lahir. Makanan pedas: Mengonsumsi makanan pedas dapat membuat bayi lahir dengan kulit yang merah atau sering menangis. Alasannya Pedas dianggap memberikan efek panas pada tubuh ibu, yang dipercaya memengaruhi kondisi bayi. Pete dan jengkol: Makan petai atau jengkol dapat membuat bayi lahir dengan bau badan yang tidak sedap. Alasannya Bau khas petai dan jengkol dianggap bisa memengaruhi aroma tubuh bayi setelah lahir. Es: Minum air es dapat membuat bayi lahir dengan tubuh besar dan menyulitkan proses persalinan. Alasannya Air dingin dianggap dapat memperlambat metabolisme tubuh ibu, yang dipercaya berkontribusi pada pertumbuhan bayi secara tidak terkendali. Antemon (timun): Makan timun akan membuat bayi mudah kembung atau pilek. Alasannya Timun dianggap makanan yang dingin dan memengaruhi suhu tubuh bayi melalui ASI. Pellem ngode (mangga muda): Makan mangga muda bisa membuat bayi lahir dengan sifat manja atau suka menangis. Alasannya Mangga muda yang asam dianggap memengaruhi sifat emosional bayi. Ikan lele: Ibu hamil yang makan ikan lele akan melahirkan anak yang malas. Alasannya Lele dianggap sebagai simbol kemalasan karena perilakunya yang pasif di lumpur.⁸⁷

Dari hasil wawancara tersebut peneliti telah mendapatkan informasi tentang alasan dari beberapa makanan tabu dan siapa saja sasaran pelarangan dari makanan tabu tersebut yang telah terangkum pada tabel 4.3 dan 4.4.

⁸⁷ Bu Musliha, 'Diwawancara Oleh Penulis', Desa Sungai Rujing Kecamatan Sangkapura Kabupaten Gresik 28 Januari 2025

Penelitian ini juga mencakup analisis masalah yang dilakukan di MTs MBI Mambaul Falah. Tujuan dari analisis ini adalah untuk mendeskripsikan hasil validitas e-booklet mengenai makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean. Data yang digunakan diperoleh melalui wawancara dan observasi terhadap proses pembelajaran siswa di MTs MBI Mambaul Falah. Hasil wawancara dengan guru IPA yang menjadi informan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

“Pembelajaran IPA yang saya laksanakan selama pembelajaran umumnya masih menggunakan perangkat pembelajaran standar, seperti buku paket dan LKS. Namun, materi yang diajarkan kepada siswa belum pernah mencakup konsep etnosains. Karena sebelumnya saya belum tahu apa itu etnosains, termasuk integrasi antara ilmu pengetahuan alam dan lingkungan sekitar, seperti budaya makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean yang sampai saat ini masih dilestarikan.”⁸⁸

Hasil wawancara ini juga mengindikasikan bahwa sekolah tersebut masih memerlukan peningkatan wawasan terkait perangkat pembelajaran berbasis etnosains. Saat ini, pendekatan etnosains belum diterapkan secara optimal dalam proses pembelajaran, baik dari segi strategi pengajaran, media pembelajaran, sumber belajar, maupun bahan ajar. Temuan ini diperkuat oleh pernyataan beberapa siswa dalam wawancara berikut:

“Metode pembelajaran yang umumnya digunakan meliputi ceramah, pemberian tugas menulis, mengerjakan LKS, diskusi kelompok, serta praktikum di laboratorium. Namun, upaya untuk mengaitkan materi pembelajaran dengan unsur budaya sejauh ini

⁸⁸ Bu Jamaliyah, 'Diwawancara Oleh Penulis', MTS MBI Mambaul Falah, 27 Februari 2025

belum diterapkan, kecuali beberapa kali dikaitkan dengan tumbuhan yang ada di lingkungan sekolah.”⁸⁹

Berdasarkan hasil wawancara dengan siswa MTs MBI Mambaul Falah, diketahui bahwa guru di sekolah tersebut masih dominan menggunakan model pembelajaran ceramah dan diskusi. Namun, pengintegrasian antara pembelajaran IPA dengan kearifan lokal hingga saat ini belum pernah diterapkan.

1. Hasil Kajian Etnosains Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean

a. Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura

Hasil pegumpulan data dalam penelitian kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura diperoleh 5 informan. Informasi yang diperoleh mencakup beberapa jenis makanan yang ditabukan oleh Masyarakat tersebut dengan berbagai alasan kultur (pamali) maupun kesehatan bahkan beberapa tidak diketahui alasan ditabukannya makanan tersebut. Beberapa golongan yang menjadi subjek pelarangan untuk makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean ini adalah ibu hamil, ibu menyusui, balita, lansia, gadis (perempuan dewasa), perjaka (laki-laki dewasa). Namun sebagian besar sasaran makanan tabu adalah

⁸⁹ Siswa MTs Mambaul Falah, 'Diwawancara Oleh Penulis', MTS MBI Mambaul Falah, 27 Februari 2025

perempuan. Adapun ragam jenis makanan tabu dan alasan yang mendasari pantangan makanan pada masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.1
Daftar Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan
1.	Nanas	Ibu hamil	- Keguguran/perut ibu panas
2.	Durian	Ibu hamil	- Keguguran/perut ibu panas
3.	Udang (<i>odeng</i>)	Ibu hamil	- Bayi lemah dan mudah sakit
4.	Terong	Ibu hamil	- Bayi akan menyusut
5.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Ibu hamil	- Perut ibu akan panas
6.	Tape (<i>tape</i>)	Ibu hamil	- Membuat janin mabuk
7.	Pete	Ibu hamil	- Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
8.	Jengkol	Ibu hamil	- Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
9.	Delima (<i>dhelima</i>)	Ibu hamil	- Air liyur bayi banyak ketika lahir
10.	Singkong (<i>bikapok</i>)	Ibu hamil	- Rambut bayi sedikit/botak
11.	Nangka	Ibu hamil	- Keguguran
12.	Pisang kembar	Ibu hamil	- Bayi akan kembar siam
13.	Telur (<i>tellor</i>)	Ibu hamil	- Ibu akan gatal-gatal
14.	Cumi (<i>ennos</i>)	Ibu hamil	- Bayi susah keluar saat melahirkan
15.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Ibu hamil	- Bayi belekan dan diare
16.	Nasi kering (<i>nasek kerreng</i>)	Ibu hamil	- Bayi demam

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan
17.	Ikan laut (<i>jhukok laot</i>)	Ibu menyusui	- Asi bau amis
18.	Es	Ibu menyusui	- Bayi akan batuk dan pilek
19.	Daging ayam (<i>dheghingn ajem</i>)	Ibu menyusui	- Tali pusar tidak cepat kering
20.	Mentimun (<i>antemun</i>)	Ibu menyusui	- Bayi mudah kembung dan pilek
21.	Minuman bersoda	Ibu menyusui	- Bayi menjai kembung/sakit perut
22.	Mangga muda (<i>pellem ngode</i>)	Ibu menyusui	- Bayi sering muntah
23.	Seladah	Ibu menyusui	- Asi bau amis
24.	Makanan berminyak	Ibu menyusui	- Bayi akan diare
25.	Kacang tanah	Ibu menyusui	- Bekas luka jaitn susah kering
26.	Ikan teri (<i>jhukok bilis</i>)	Ibu menyusui	- Asi bau amis
27.	Petis (<i>pettes</i>)	Ibu menyusui	- Assi bau amis
28.	Ikan lele (<i>jhukok lele</i>)	Balita	- Balita menjadi malas/lamban
29.	Daging Kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Balita	- Balita sering terserang panas dalam
30.	Nanas	Balita	- Mudah sakit dan terkena diare
31.	Tape (<i>tape</i>)	Balita	- Membuat balita lemas dan mabuk
32.	Ikan asin (<i>jhukok kerreng</i>)	Balita	- Gatal-gatal atau ruam kulit
33.	Buah salak	Balita	- Sulit BAB
34.	Mentimun (<i>antemon</i>)	Balita	- mudah terkena flu atau kembung
35.	Jengkol	Balita	- Memiliki bau badan yang tidak sedap
36.	Pete	Balita	- Memiliki bau badan yang tidak sedap

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan
37.	Makanan pedas (<i>kakana pedhis</i>)	Balita	- Diare dan panas dalam
38.	Durian (<i>dhurien</i>)	Balita	- Mengalami panas dalam atau mimisan
39.	Air Es (<i>aeng es</i>)	Balita	- Mudah sakit atau terkena flu
40.	Makanan Berminyak atau Gorengan	Balita	- Gangguan pencernaan
41.	Kacang Tanah	Balita	- Alergi atau gatal-gatal
42.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Lansia	- Mudah terkena darah tinggi atau stroke
43.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Lansia	- Sakit maag atau diare
44.	Ikan asin (<i>jhukok kerreng</i>)	Lansia	- Menyebabkan rematik atau sakit sendi
45.	Nanas	Lansia	- Tekanan darah naik pada orang tua
46.	Durian (<i>dhurian</i>)	Lansia	- Dapat menyebabkan kolesterol tinggi atau penyakit jantung
47.	Udang (<i>odeng</i>)	Lansia	- Memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.
48.	Terong	Lansia	- Memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.
49.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Lansia	- Nyeri sendi atau memperparah rematik
50.	Tape (<i>tape</i>)	Lansia	- Tulang keropos atau osteoporosis

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan
51.	Pete	Lansia	- Menyebabkan rematik atau nyeri sendi pada orang tua
52.	Jengkol	Lansia	- Membuat orang tua mudah merasa panas atau sulit tidur
53.	Delima (<i>dhelima</i>)	Lansia	- Mengalami kembung atau kesulitan buang angin
54.	Mentimun	Perempuan dewasa	- Darah berhenti saat haid
55.	Kepala ayam (<i>olona ajem</i>)	Laki-laki/perempuan dewasa	- Mudah nyeletuk
56.	Sayap ayam (<i>kolebengna ajem</i>)	Laki-laki/perempuan dewasa	- Menjadi penakut
57.	Pisang kembar	Laki-laki/perempuan dewasa	- Diyakini akan memiliki suami lebih dari satu (poligami)
58.	Kacang tanah	Laki-laki/perempuan dewasa	- Mudah berjerawat

Kecamatan Sangkapura adalah salah satu kecamatan yang terletak di Kota Gresik tepatnya di Pulau Bawean yang sebagian besar penduduknya merupakan suku Bawean. Pengetahuan mengenai makanan tabu di daerah ini masih berkembang dan diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari hingga sekarang, meskipun tenaga kesehatan semakin meningkat dan proses kelahiran telah menggunakan jasa tenaga kesehatan. Hal ini dibuktikan dari kepercayaan Masyarakat yang meyakini petuah nenek moyangnya tentang makanan yang ditabukan akan menghindari dirinya dari mara bahaya dan hal-hal yang tidak diinginkan. Petuah dari nenek

moyang dianggap menjadi suatu kebenaran dan lebih baik dari informasi tenaga medis. Tetapi seiring perkembangan zaman sekarang tak banyak juga masyarakat yang di Kecamatan ini sudah tidak percaya mengenai makanan tabu tersebut.

b. Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Tambak

Hasil pengumpulan data dalam penelitian kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Tambak diperoleh 5 informan. Informasi yang diperoleh mencakup beberapa jenis makanan yang ditabukan oleh Masyarakat tersebut dengan berbagai alasan kultur (pamali) maupun kesehatan bahkan beberapa tidak diketahui alasan ditabukannya makanan tersebut. Beberapa golongan yang menjadi subjek pelarangan untuk makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean ini adalah ibu hamil, ibu menyusui, balita, lansia, gadis (perempuan dewasa), perjaka (laki-laki dewasa). Namun sebagian besar sasaran makanan tabu adalah perempuan. Adapun ragam jenis makanan tabu dan alasan yang mendasari pantangan makanan pada masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Tambak dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.2
Daftar Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di
Kecamatan Tambak

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan/Mitos
1.	Terong	Ibu hamil	- Bayi akan menyusut
2.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Ibu hamil	- Perut ibu akan panas
3.	Tape (<i>tapai</i>)	Ibu hamil	- Membuat janin mabuk
4.	Pete	Ibu hamil	- Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
5.	Nanas	Ibu hamil	- Keguguran/perut ibu panas
6.	Telur (<i>tellorna ajem</i>)	Ibu hamil	- Ibu akan gatal-gatal
7.	Cumi (<i>ennos</i>)	Ibu hamil	- Bayi susah keluar saat melahirkan
8.	Durian (<i>dhurien</i>)	Ibu hamil	- Keguguran/perut ibu panas
9.	Udang (<i>odeng</i>)	Ibu hamil	- Bayi lemah dan mudah sakit
10.	Jengkol	Ibu hamil	- Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
11.	Delima (<i>dhelima</i>)	Ibu hamil	- Air liyur bayi banyak ketika lahir
12.	Makanan pedas (<i>kakana pedhis</i>)	Ibu hamil	- Bayi belekan dan diare
13.	Es	Ibu hamil	- Ukuran bayi saat dilahirkan besar
14.	Mangga muda (<i>pellem ngode</i>)	Ibu menyusui	- Bayi sering muntah
15.	seladah	Ibu menyusui	- Asi bau amis
16.	Makanan berminyak	Ibu menyusui	- Bayi akan diare
17.	Daging ayam (<i>dheghingna ajem</i>)	Ibu menyusui	- Bayi gatal-gatal

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan/Mitos
18.	Minuman dingin (<i>aeng cellep</i>)	Ibu menyusui	- Bayi flu
19.	Udang (<i>odeng</i>)	Ibu menyusui	- Bayi gatal-gatal
20.	Cumi (<i>ennos</i>)	Ibu menyusui	- Bayi gatal-gatal
21.	Kerang	Ibu menyusui	- Bayi gata-gatal
22.	Mie instan	Ibu menyusui	- bayi gatal-gatal
23.	Petis (<i>pettes</i>)	Ibu menyusui	- Bayi gatal-gatal
24.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Ibu menyusui	- Bayi akan sakit mata
25.	Buah salak	Balita	- Sulit BAB
26.	Mentimun (<i>antemon</i>)	Balita	- mudah terkena flu atau kembang
27.	Jengkol	Balita	- Memiliki bau badan yang tidak sedap
28.	Pete	Balita	- Memiliki bau badan yang tidak sedap
29.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Balita	- Diare dan panas dalam
30.	Buah salak	Balita	- Sulit BAB
31.	Ikan lele (<i>jhukok lele</i>)	Balita	- Ikan lele
32.	Daging Kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Balita	- Daging Kambing
33.	Nanas	Balita	- Nanas
34.	Air Es atau Minuman Dingin	Balita	- Air Es atau Minuman Dingin
35.	Makanan Berminyak atau Gorengan	Balita	- Makanan Berminyak atau Gorengan

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan/Mitos
36.	Kacang Tanah	Balita	- Alergi atau gatal-gatal
37.	Tape (<i>tape</i>)	Balita	- Membuat balita lemas dan mabuk
38.	Ikan asin (<i>jhukok kerrang</i>)	Balita	- Gatal-gatal atau ruam kulit
39.	Buah salak	Balita	- Sulit BAB
40.	Air Es atau Minuman Dingin	Balita	- mudah sakit atau terkena flu
41.	Makanan Berminyak atau Gorengan	Balita	- Gangguan pencernaan
42.	Daging kambing (<i>dheghingna embi</i>)	Lansia	- mudah terkena darah tinggi atau stroke
43.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Lansia	- sakit maag atau diare
44.	Ikan asin (<i>jhukok kerrang</i>)	Lansia	- menyebabkan rematik atau sakit sendi
45.	Jeroan (Organ Dalam Hewan)	Lansia	- menyebabkan kolesterol tinggi atau penyakit jantung
46.	Durian (<i>dhurien</i>)	Lansia	- tekanan darah naik pada orang tua
47.	Kerang	Lansia	- memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.
48.	Kacang Tanah	Lansia	- nyeri sendi atau memperparah rematik
49.	Minuman Bersoda	Lansia	- tulang keropos atau osteoporosis
50.	Minuman Dingin atau Es	Lansia	- menyebabkan rematik atau nyeri sendi pada orang tua

No.	Jenis Makanan Tabu	Sasaran Makanan Tabu	Alasan/Mitos
51.	Telur Bebek	Lansia	- membuat orang tua mudah merasa panas atau sulit tidur
52.	Buah Nangka	Lansia	- mengalami kembung atau kesulitan buang angin
53.	Daging Kijang	Laki-laki/perempuan dewasa	- sulit mendapatkan jodoh atau sering mengalami kesialan dalam hubungan
54.	Pisang kembar	Laki-laki/perempuan dewasa	- diyakini akan memiliki suami/istri lebih dari satu (poligami)
55.	Telur Setengah Matang	Laki-laki/perempuan dewasa	- menjadi pemalas dan sulit dalam pekerjaan rumah tangga
56.	Daging Kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Laki-laki/Perempuan dewasa	- cepat marah dan sulit mengendalikan emosi.

Kecamatan Tambak adalah salah satu kecamatan di Pulau Bawean selain Kecamatan Sangkapura. Masyarakat di Kecamatan ini tidak jauh beda dengan Masyarakat yang ada di Kecamatan Sangkapura yang masih memiliki kepercayaan tentang makanan tabu. Salah satu informan mengungkapkan bahwa pernah terjadi kelahiran bayi dengan kondisi jari tangan dan kaki yang berdempet. Menurut informan, kondisi tersebut diyakini disebabkan oleh ibu bayi yang mengonsumsi pisang dempet selama kehamilan. Kejadian ini terjadi di Desa Grjeg, Tambak. Namun, identitas bayi tersebut tidak diketahui secara pasti karena adanya berbagai versi cerita yang beredar. Peristiwa ini semakin memperkuat keyakinan masyarakat terhadap pantangan makanan tertentu.

c. Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak berdasarkan Sasarannya

1. Makanan Tabu pada Ibu Hamil

Tabel 4.3
Daftar Makanan Tabu pada Ibu Hamil

No.	Jenis Makanan	Alasan
1.	Nanas	Keguguran/perut ibu panas
2.	Durian	Keguguran/perut ibu panas
3.	Udang (<i>odeng</i>)	Bayi lemah dan mudah sakit
4.	Terong	Bayi akan menyusut
5.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Perut ibu akan panas
6.	Tape (<i>tape</i>)	Membuat janin mabuk
7.	Pete	Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
8.	Jengkol	Memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir
9.	Delima (<i>dhelima</i>)	Air liyur bayi banyak ketika lahir
10.	Singkong (<i>bikapok</i>)	Rambut bayi sedikit/botak
11.	Nangka	Keguguran
12.	Pisang kembar	Bayi akan kembar siam
13.	Telur (<i>tellor</i>)	Ibu akan gatal-gatal
14.	Cumi (<i>ennos</i>)	Bayi susah keluar saat melahirkan
15.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Bayi belekan dan diare
16.	Nasi kering (<i>nasek kerreng</i>)	Bayi demam

2. Makanan Tabu pada Ibu Menyusui

Tabel 4.4
Daftar Makanan Tabu Pada Ibu Menyusui

No.	Jenis Makanan	Alasan
1.	Ikan laut (<i>jhukok laot</i>)	Asi bau amis
2.	Es	Bayi akan batuk dan pilek

No.	Jenis Makanan	Alasan
3.	Daging ayam (<i>dheghingn ajem</i>)	Tali pusar tidak cepat kering
4.	Mentimun (<i>antemun</i>)	Bayi mudah kembung dan pilek
5.	Minuman bersoda	Bayi menjai kembung/sakit perut
6.	Mangga muda (<i>pellem ngode</i>)	Bayi sering muntah
7.	Seladah	Asi bau amis
8.	Makanan berminyak	Bayi akan diare
9.	Kacang tanah	Bekas luka jaitn susah kering
10.	Ikan teri (<i>jhukok bilis</i>)	Asi bau amis
11.	Petis (<i>pettes</i>)	Assi bau amis
12.	Kerang	Bayi akan gatal-gatal

3. Makanan Tabu pada Balita

Tabel 4.5
Daftar Makanan Tabu Pada Balita

No.	Jenis Makanan	Alasan
1.	Ikan lele (<i>jhukok lele</i>)	Balita menjadi malas/lamban
2.	Daging Kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Balita sering terserang panas dalam
3.	Nanas	Mudah sakit dan terkena diare
4.	Tape (<i>tape</i>)	Membuat balita lemas dan mabuk
5.	Ikan asin (<i>jhukok kerreng</i>)	Gatal-gatal atau ruam kulit
6.	Buah salak	Sulit BAB
7.	Mentimun (<i>antemon</i>)	mudah terkena flu atau kembung
8.	Jengkol	Memiliki bau badan yang tidak sedap
9.	Pete	Memiliki bau badan yang tidak sedap
10.	Makanan pedas (<i>kakana pedhis</i>)	Diare dan panas dalam
11.	Durian (<i>dhurien</i>)	Mengalami panas dalam atau mimisan
12.	Air Es (<i>aeng es</i>)	Mudah sakit atau terkena flu
13.	Makanan Berminyak atau Gorengan	Gangguan pencernaan
14.	Kacang Tanah	Alergi atau gatal-gatal

4. Makanan Tabu pada Lansia

Tabel 4.6
Daftar Makanan Tabu Pada Lansia

No.	Jenis Makanan	Alasan
1.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Mudah terkena darah tinggi atau stroke
2.	Makanan pedas (<i>kakanan pedhis</i>)	Sakit maag atau diare
3.	Ikan asin (<i>jhukok kerreng</i>)	Menyebabkan rematik atau sakit sendi
4.	Nanas	Tekanan darah naik pada orang tua
5.	Durian (<i>dhurian</i>)	Dapat menyebabkan kolesterol tinggi atau penyakit jantung
6.	Udang (<i>odeng</i>)	Memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.
7.	Terong	Memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.
8.	Daging kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	Nyeri sendi atau memperparah rematik
9.	Tape (<i>tape</i>)	Tulang keropos atau osteoporosis
10.	Pete	Menyebabkan rematik atau nyeri sendi pada orang tua
11.	Jengkol	Membuat orang tua mudah merasa panas atau sulit tidur
12.	Delima (<i>dhelima</i>)	Mengalami kembung atau kesulitan buang angin
13.	Kerrang	memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.

5. Makanan Tabu pada Laki-laki Dewasa dan Perempuan Dewasa

Tabel 4.7
Daftar Makanan Tabu pada Laki-laki Dewasa dan Perempuan Dewasa

No.	Jenis Makanan	Alasan
1.	Daging Kambing (<i>dheghingna embi'</i>)	cepat marah dan sulit mengendalikan emosi.
2.	Kepala ayam (<i>olona ajem</i>)	Mudah nyeletuk
3.	Sayap ayam (<i>kolebengna ajem</i>)	Menjadi penakut
4.	Mentimun	Darah haid berhenti

No.	Jenis Makanan	Alasan
5.	Pisang kembar	Remaja perempuan
6.	Kacang tanah	Mudah berjerawat

2. Keterkaitan Antara Sains Ilmiah Dengan Sains Masyarakat tentang Makanan Tabu

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan mengacu pada instrumen penelitian tahap sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk memahami persepsi masyarakat lokal terhadap nama lokal serta nama ilmiah dari berbagai jenis tumbuhan dan hewan yang termasuk ke dalam makanan tabu Masyarakat Pulau Bawean. Wawancara dengan beberapa informan di Kecamatan Saangkapura dan Kecamatan Tambak menghasilkan informasi mengenai berbagai jenis makanan tabu. Data mengenai spesies dan nama lokal dari tumbuhan dan hewan yang termasuk ke dalam makanan tabu tersebut dapat dilihat pada Tabel 4.10 berikut.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Tabel 4.8

Nama Indonesia, Nama Lokal dan Nama Ilmiah Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Buah dan Sayuran

No.	Nama Indonesia	Nama Lokal	Nama Ilmiah
1.	Nanas	Nanas	<i>Ananas comosus L.</i>
2.	Durian	Dhurien	<i>Durio zibethinus</i>
3.	Terong	Terong	<i>Solanum melongena</i>
4.	Delima	Dhelima	<i>Punica granatum</i>
5.	Nangka	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>
6.	Petai	Pete	<i>Parkia speciosa</i>
7.	Jengkol	Jengkol	<i>Pithecellobium jiringa</i>
8.	Mentimun	Antemon	<i>Cucumis sativus</i>
9.	Mangga	Pellem	<i>Mangifera indica</i>
10.	Salak	Salak	<i>Salacca zalacca</i>

No.	Nama Indonesia	Nama Lokal	Nama Ilmiah
11.	Seladah	Seladah	<i>Lactuca sativa</i>
12.	Kacang Tanah	Kacang	<i>Arachis hypogaea</i>
13.	Singkong	Bikapok	<i>Manihot esculenta</i>

Tabel 4.9
Nama Indonesia, Nama Lokal dan Nama Ilmiah Makanan Tabu
Berdasarkan Kategori Hewani

No.	Nama Indonesia	Nama Lokal	Nama Ilmiah
1.	Udang	Odeng	<i>Penaes monodon</i>
2.	Cumi	Ennos	<i>Loligo vulgaris</i>
3.	Kambing	Embi'	<i>Capra aegagrus hircus</i>
4.	Ikan lele	Jhukok lele	<i>Clarias batrachus</i>
5.	Ayam	Ajem	<i>Gallus gallus</i>
6.	Kerang Dara	Kerang Dara	<i>Anadara granosa</i>

Hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan beberapa informan didasarkan pada instrumen penelitian yang telah disusun sebelumnya. Wawancara ini bertujuan untuk memahami pemahaman masyarakat lokal mengenai famili dari spesies yang termasuk pada makanan tabu kategori buah dan sayuran. Keseluruhan hasil wawancara ini dirangkum dalam bentuk tabel pada bagian penyajian data, yang dapat dijadikan sebagai acuan. Berikut ini disajikan tabel yang memuat informasi mengenai famili dari spesies yang termasuk pada makanan tabu kategori buah dan sayuran.

Tabel 4.10
Famili Dari Spesies Yang Termasuk Pada Makanan Tabu Berdasarkan
Kategori Buah Dan Sayuran

No.	Famili	Spesies
1.	Bromeliaceae	<i>Ananas comasus</i>
2.	Malvaceae	<i>Durio zibethinus</i>
3.	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i>
4.	Lythraceae	<i>Punica granatum</i>
5.	Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i>
6.	Fabaceae	<i>Parkia speciosa</i>
7.	Fabaceae	<i>Pithecellobium jringga</i>

No.	Famili	Spesies
8.	Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i>
9.	Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i>
10.	Arecaceae	<i>Salacca zalacca</i>
11.	Asteraceae	<i>Lactuca sativa</i>
12.	Fabaceae	<i>Arachis hypogaea</i>
13.	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta</i>

Tabel 4.11
Famili Dari Spesies Yang Termasuk Pada Makanan Tabu
Berdasarkan Kategori Hewani

No.	Famili	Spesies
1.	Penaeidae	<i>Penaeus monodon</i>
2.	Loliginidae	<i>Loligo vulgaris</i>
3.	Bovidae	<i>Capra aegagrus hircus</i>
4.	Clariidae	<i>Clarias batrachus</i>
5.	Phasianidae	<i>Gallus gallus</i>
6.	Arcidae	<i>Anadara granosa</i>

Hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan beberapa informan di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak pada instrumen penelitian yang telah disusun sebelumnya. Wawancara ini bertujuan untuk memahami sejauh mana masyarakat lokal mengenali nama ilmiah, klasifikasi, morfologi, kandungan serta habitat dari berbagai jenis makanan tabu berdasarkan kategori buah, sayuran dan hewani. Seluruh hasil yang diperoleh dirangkum dalam tabel penyajian data, yang dapat dijadikan sebagai referensi. Berikut merupakan nama ilmiah, klasifikasi, morfologi, kandungan, serta habitat dari berbagai jenis makanan tabu berdasarkan kategori buah, sayuran (tumbuhan) dan hewani.

Tabel 4.12

Analisis Kontruksi Pengetahuan Masyarakat terhadap Pengetahuan Ilmiah pada Makanan Tabu Masyarakat Pulau Bawean

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
1.	Nanas	<i>Ananas comasus (L.) Merr)</i>	Menurut masyarakat Pulau Bawean buah nanas ditabukan bagi ibu hamil, balita, dan orang tua. Bagi ibu hamil buah nanas ditabukan karena dapat menyebabkan keguguran dan perut ibu akan panas. Bagi balita buah nanas ditabukan karena dapat menyebabkan balita akan mudah sakit dan terkena diare. Sedangkan bagi orang tua buah nanas ditabukan karena dapat memicu tekanan darah tinggi naik.	Bagi ibu hamil, nanas mengandung vitamin C, folat, dan bromelain yang dapat meningkatkan imunitas dan membantu penyerapan zat besi. Namun, bromelain dalam jumlah besar berpotensi merangsang kontraksi rahim, terutama pada trimester pertama, sehingga sebaiknya dikonsumsi dalam porsi kecil dan tidak berlebihan. Balita (di atas 1 tahun) dapat memperoleh manfaat dari nanas berupa vitamin C untuk daya tahan tubuh, serat untuk pencernaan, serta enzim bromelain yang membantu pencernaan protein. Namun, karena sifatnya yang asam, pemberian nanas harus bertahap untuk menghindari iritasi lambung atau reaksi alergi. Bagi lansia, nanas bermanfaat untuk meningkatkan pencernaan, mengurangi peradangan (berkat bromelain), dan mendukung kesehatan tulang (karena kandungan mangan). Namun, lansia dengan masalah lambung (seperti maag atau GERD) harus membatasi konsumsinya karena

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				keasaman nanas dapat memicu gejala tidak nyaman.
2.	Durian	<i>Durio zibethinus</i>	Menurut masyarakat Pulau Bawean buah durian ditabukan bagi ibu hamil, balita, dan orang tua. Bagi ibu hamil buah durian ditabukan karena dapat menyebabkan keguguran dan perut ibu akan panas. Bagi balita buah durian ditabukan karena jika mengonsumsinya akan menyebabkan panas dalam dan mimisan. Sedangkan bagi orang tua buah durian ditabukan karena dapat menyebabkan koleterol tinggi dan menyebabkan stroke.	Mengonsumsi durian dapat memberikan manfaat sekaligus risiko bagi ibu hamil, balita, dan orang tua, tergantung pada porsi dan kondisi kesehatan. Bagi ibu hamil, durian kaya akan folat, kalium, dan serat yang penting untuk perkembangan janin dan mencegah sembelit. Namun, karena kandungan gulanya tinggi, konsumsi berlebihan dapat meningkatkan risiko diabetes gestasional dan berat badan berlebih. Selain itu, durian bersifat panas, sehingga sebagian orang percaya dapat memicu kontraksi jika dimakan dalam jumlah besar. Untuk balita, durian mengandung energi, vitamin C, dan mineral yang mendukung pertumbuhan, tetapi teksturnya yang padat dan kandungan gula tinggi dapat memicu obesitas atau gangguan pencernaan jika diberikan terlalu dini (sebelum usia 1 tahun) atau berlebihan. Pada lansia, durian dapat menjadi sumber energi dan antioksidan, tetapi kadar gula dan kalorinya berisiko memperburuk

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				diabetes, hipertensi, atau kolesterol jika tidak dikontrol. Selain itu, kandungan sulfur dalam durian dapat menyebabkan kembung atau gangguan pencernaan pada orang tua dengan pencernaan sensitif. Oleh karena itu, konsumsi durian sebaiknya dibatasi (1–2 biji per sajian) dan disesuaikan dengan kondisi kesehatan masing-masing kelompok.
3.	Terong	<i>Solanum melongena</i>	Menurut kepercayaan Masyarakat Pulau Bawean terong ditabukan bagi ibu hamil dan orang tua. Bagi ibu hamil terong ditabukan karena dipercaya bayi yang lahir nantinya akan menyusut. Sedangkan bagi orang tua terong ditabukan karena dipercaya akan memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.	Terong mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat bagi ibu hamil dan janin. Kandungan vitamin C dalam terong belanda berperan penting dalam meningkatkan daya tahan tubuh ibu hamil, membantu penyerapan zat besi, dan mendukung pertumbuhan janin. Namun, konsumsi berlebihan harus dihindari karena terong mengandung solanin, senyawa alkaloid yang dalam jumlah tinggi dapat memicu kontraksi rahim. Bagi orang tua, terong bermanfaat karena rendah kalori, dan kaya kalium, yang membantu mengontrol tekanan darah. Meski demikian, terong dapat memicu reaksi alergi atau nyeri sendi pada sebagian lansia akibat kandungan solanin, sehingga disarankan dikonsumsi

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				dalam keadaan matang dan porsi moderat.
4.	Delima	<i>Punica granatum</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean buah delima ditabukan bagi ibu hamil dan orang tua. Bagi ibu hamil buah delima ditabuk karena dipercaya air liyur bayi yang lahir nantinya akan banyak. Atau bayi yang lahir nantinya akan ileran. Sedangkan bagi orang tua buah delima ditabukan karena dipercaya akan menyebabkan perut kembung atau susah buang angin.	Buah delima kaya akan nutrisi yang bermanfaat bagi ibu hamil dan orang tua. Bagi ibu hamil, delima mengandung asam folat, zat besi, dan vitamin C yang mendukung perkembangan janin, mencegah anemia, serta memperkuat sistem imun. Antioksidannya juga melindungi dari kerusakan sel dan mengurangi risiko komplikasi kehamilan. Sementara itu, bagi orang tua, delima membantu menjaga kesehatan jantung, melawan peradangan, memperlambat penuaan sel, serta mendukung fungsi otot, saraf, dan pencernaan. Dengan kandungan lengkap tersebut, delima sangat baik untuk menunjang kesehatan secara alami.
5.	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean buah Nangka ditabukan bagi ibu hamil karena dipercaya jika mengonsumsinya akan menyebabkan ibu keguguran.	Nangka memiliki sejumlah kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi ibu hamil jika dikonsumsi dalam jumlah wajar. Buah ini kaya akan vitamin C, yang berperan dalam meningkatkan sistem imun, membantu penyerapan zat besi, serta mendukung perkembangan tulang dan jaringan janin. Kandungan vitamin

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				A-nya penting untuk pertumbuhan mata, kulit, dan organ janin, sementara vitamin B kompleks (seperti B6 dan riboflavin) membantu metabolisme energi dan perkembangan saraf bayi. Nangka juga mengandung serat tinggi, yang membantu mencegah sembelit—masalah umum selama kehamilan. Selain itu, mineral seperti kalium dalam nangka membantu menjaga keseimbangan elektrolit dan tekanan darah, sedangkan kalsium dan magnesium mendukung kesehatan tulang ibu dan janin.
6.	Pete	<i>Parkia speciosa</i>	Menurut kepercayaan Masyarakat Pulau Bawean pete ditabukan bagi ibu hamil, balita, dan orang tua. Bagi ibu hamil pete ditabukan karena dipercayai akan memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir. Begitupun pada balita pete ditabukan karena dipercaya balita akan memiliki bau badan yang tidak sedap. Sedangkan pada orang tua pete ditabukan karena dipercaya dapat menyebabkan rematik atau nyeri sendi.	Pete (<i>Parkia speciosa</i>) mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk protein, serat, karbohidrat, vitamin (seperti vitamin A, B, dan C), serta mineral (seperti kalsium, zat besi, dan fosfor). Selain itu, pete kaya akan antioksidan dan senyawa sulfur (seperti asam amino yang mengandung sulfur) yang memberikan aroma khas namun juga memiliki manfaat antibakteri dan antidiabetes. Kandungan seratnya yang tinggi membantu pencernaan, sementara kaliumnya baik untuk kesehatan jantung. Meski bergizi, konsumsi berlebihan

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				dapat menyebabkan efek samping seperti perut kembung karena kandungan gasnya yang tinggi. Selain itu, Sulfur dalam petai juga memengaruhi bau urine dan napas, sehingga perlu diperhatikan.
7.	Jengkol	<i>Pithecellobium jiringa</i>	Menurut kepercayaan Masyarakat Pulau Bawean pete ditabukan bagi ibu hamil, balita dan orang tua. Begitupun pada balita pete ditabukan karena dipercaya balita akan memiliki bau badan yang tidak sedap. Bagi ibu hamil jengkol ditabukan karena dipercayai akan memengaruhi aroma bayi ketika sudah lahir. Sedangkan pada orang tua jengkol ditabukan karena dipercaya dapat membuat orang tua mudah merasa panas atau sulit tidur.	Jengkol mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk protein, serat, karbohidrat, vitamin (seperti vitamin B kompleks dan vitamin C), serta mineral (seperti kalsium, fosfor, zat besi, dan kalium). Selain itu, jengkol kaya akan senyawa organik seperti asam jengkolat (djengkolic acid) yang dapat menyebabkan bau khas dan risiko gangguan kesehatan jika dikonsumsi berlebihan. Kandungan antioksidan dalam jengkol juga bermanfaat untuk menangkal radikal bebas, sementara seratnya mendukung kesehatan pencernaan. Namun, konsumsi berlebihan dapat menyebabkan keracunan asam jengkolat atau masalah ginjal.
8.	Mentimun	<i>Cucumis sativis</i>	Menurut kepercayaan Masyarakat Pulau Bawean antemon atau mentimun ditabukan bagi ibu menyusui, balita, dan Perempuan dewasa. Bagi ibu menyusui mentimun	Kandungan pada mentimun mampu membantu menurunkan tekanan darah, karena mentimun mengandung kalium (potassium),

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
			ditabukan karena dipercaya pengaruhnya akan sampai ke bayi, yaitu bayi akan mudah kembung/sakit perut. Bagi balita ditabukan karena dipercaya jika mengonsumsinya akan mudah terkena flu dan kembung. Sedangkan bagi Perempuan dewasa ditabukan karena dipercaya darah yang keluar saat haid tidak lancar.	magnesium, dan fosfor yang efektif mengobati hipertensi. Mentimun yang bersifat diuretik karena kandungan airnya yang tinggi sehingga membantu menurunkan tekanan darah. Buah mentimun mempunyai sifat hipotensif (menurunkan tekanan darah), karena kandungan air dan kalium dalam mentimun akan menarik natrium ke dalam intraseluler dan bekerja dengan membuka pembuluh darah (vasodilatasi) yang dapat menurunkan tekanan. Kalium merupakan elektrolit intraseluler yang utama, dalam kenyataannya 98% kalium tubuh berada dalam sel, 2% ini untuk fungsi neuromuskuler. Kalium mempengaruhi aktivitas baik otot-otot maupun otot jantung.
9.	Mangga	<i>Mangifera indica</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean buah pellem atau mangga ditabukan bagi ibu menyusui karena dipercaya bayi akan sering muntah.	Mangga kaya akan nutrisi penting seperti vitamin C, vitamin A, serat, kalium, asam folat, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan, termasuk meningkatkan imunitas, kesehatan mata, dan pencernaan. Mangga matang mengandung lebih banyak gula dan energi yang baik untuk ibu menyusui,

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				<p>sementara mangga muda yang lebih asam kaya vitamin C dan membantu penyerapan zat besi, penting untuk mencegah anemia pasca-persalinan. Namun, konsumsi mangga muda perlu dibatasi karena keasamannya bisa memengaruhi ASI, meskipun tidak langsung berdampak pada bayi. Disarankan mengonsumsi mangga dalam porsi wajar dan memilih mangga matang atau mengolah mangga muda dengan gula merah untuk mengurangi keasamannya.</p>
10.	Salak	<i>Salacca zalacca</i>	<p>Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean buah salak ditabukan bagi balita karena dipercaya balita akan susah buang air besa (BAB).</p>	<p>Salak mengandung karbohidrat, serat (pektin dan tannin), vitamin C, kalium, serta antioksidan seperti beta-karoten, juga mineral penting seperti kalsium dan fosfor yang baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi. Meski bermanfaat, kandungan tannin yang tinggi terutama pada salak muda dapat menyebabkan rasa sepat dan sembelit jika dikonsumsi berlebihan.</p>
11.	Selada	<i>Lactuca sativa</i>	<p>Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean selada ditabukan bagi ibu menyusui karena dipercaya asi yang keluar nanti akan berbau sangat amis.</p>	<p>Selada (<i>Lactuca sativa</i>) adalah sayuran daun yang kaya akan air, serat, dan nutrisi penting seperti vitamin A, C, K, serta folat (vitamin B9). Daunnya</p>

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				<p>mengandung mineral seperti kalium, kalsium, magnesium, dan zat besi dalam jumlah kecil, serta senyawa antioksidan seperti beta-karoten dan lutein yang bermanfaat untuk kesehatan mata. Rendah kalori (sekitar 15 kkal per 100 gram) dan hampir bebas lemak, selada cocok untuk diet sehat. Kandungan seratnya membantu pencernaan, sementara airnya (95% dari berat) menjaga hidrasi tubuh. Beberapa varietas, seperti selada romaine, memiliki kadar nutrisi lebih tinggi dibanding selada iceberg.</p>
12.	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i>	<p>Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean kacang tanah ditabukan bagi ibu menyusui, balita, dan Perempuan/laki-laki dewasa. Kacang tanah ditabukan bagi ibu menyusui karena dipercaya bekas luka jaitan akan susah kering. Bagi balita kacang tanah ditabukan karena dipercaya dapat menyebabkan alergi atau gatal-gatal. Dan bagi Perempuan/laki-laki dewasa kacang tanah ditabukan karena dipercaya jika mengonsumsinya jerawat mudah tumbuh.</p>	<p>Kacang tanah mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk protein (sekitar 25-30%), lemak (terutama lemak tak jenuh, 40-50%), karbohidrat (20-25%), serat, vitamin (seperti vitamin E, B kompleks, dan folat), serta mineral (seperti magnesium, fosfor, kalium, dan zat besi). Selain itu, kacang tanah kaya akan antioksidan, seperti resveratrol dan asam fitat, yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan sistem kekebalan tubuh. Namun, kacang tanah juga</p>

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				mengandung alergen yang dapat memicu reaksi pada sebagian orang.
13.	Singkong		Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean singkong ditabukan bagi ibu hamil karena dipercaya bayi yang lahir nantinya rambutnya sedikit/botak.	Singkong merupakan sumber karbohidrat kompleks yang kaya pati, serat, vitamin C, vitamin B kompleks (terutama folat), serta mineral seperti kalium, magnesium, dan kalsium, namun rendah protein dan lemak sehingga perlu dikombinasikan dengan makanan bergizi lainnya. Kandungan antioksidannya seperti flavonoid dan saponin bermanfaat melawan radikal bebas. Bagi ibu hamil, singkong dapat menjadi sumber energi alternatif saat mengalami mual, dan folatnya penting untuk mencegah cacat tabung saraf pada janin. Namun, singkong mentah mengandung senyawa beracun linamarin, sehingga harus diolah dengan benar dikupas, direndam, dan dimasak matang untuk aman dikonsumsi.
13.	Udang	<i>Panaeus monodon</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean udang ditabukan bagi ibu hamil dan orang tua, bagi ibu hamil udang ditabukan karena dipercaya bayi yang lahir nantinya akan lemah dan mudah sakit. Sedangkan bagi orang tua udang ditabukan	Udang mengandung protein berkualitas tinggi, omega-3, yodium, selenium, fosfor, dan vitamin B12 yang bermanfaat bagi ibu hamil dan orang tua. Pada ibu hamil, udang mendukung perkembangan otak janin dan mencegah anemia, sementara bagi orang tua membantu

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
			karena dipercaya dapat memperburuk kolesterol dan menyebabkan sakit sendi.	menjaga massa otot, mengurangi peradangan, dan memperlambat penuaan sel. Meski kadar merkuri pada udang rendah, konsumsinya sebaiknya dibatasi 2–3 porsi per minggu dan dimasak matang sempurna. Orang tua dengan kolesterol tinggi atau asam urat perlu membatasi konsumsi karena kandungan purin dan kolesterolnya. Disarankan memilih metode masak sehat seperti dikukus atau dipanggang dan menghindari bagian kepala udang.
14.	Cumi	<i>Loligo vulgaris</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean cumi ditabukan bagi ibu hamil karena dipercaya bayi akan sulit keluar saat dilahirkan.	Jika dilihat dari segi zat gizi bahwa kandungan gizi pada cumi-sebetulnya luar biasa baik, kandungan proteinnya cukup tinggi, yaitu 17,9g/100gram cumi-cumi segar. Cumi-cumi memiliki kelebihan dibandingkan dengan hasil laut lainnya, yaitu tidak ada tulang belakang mudah di cerna, memiliki rasadan aroma yang khas serta mengandung semua. Jenis asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Mineral penting yang terdapat pada cumi-cumi adalah natrium, fosfor, kalsium, magnesium, dan selenium. Fosfor dan kalsium berguna untuk

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				<p>pertumbuhan dan kandungannya. Selain kaya akan protein, cumi-cumi akan merupakan sumber vitamin yang baik misalnya vitamin B1 (tiamin), B2(riboflavin), B12 (niasin), asam folat, serta vitamin larut lemak (A,D,E dan K).</p>
15.	Kambing	<i>Capra aegagrus hircus</i>	<p>Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean daging kambing ditabukan bagi ibu hamil, balita dan orang tua. Bagi ibu hamil daging kambing ditabukan karena dipercaya jika mengonsumsinya perut ibu akan paans. Bagi balita daging kambing ditabukan karena dipercaya balita akan sering terserang panas dalam. Sedangkan bagi orang tua daging kambing ditabukan karena dipercaya dapat memicu terkena darah tinggi dan stroke.</p>	<p>Daging kambing mengandung nutrisi penting seperti asam lemak omega-3, seng, zat besi, dan protein. Selain itu Daging kambing mengandung asam lemak tak jenuh seperti oleat, linoleat, dan linolenat yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah.</p>
16.	Ikan lele	<i>Clarias batrachus</i>	<p>Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean ikan lele ditabukan bagi balita karena dipercaya balita tersebut akan menjadi pemalas.</p>	<p>Ikan lele dikenal sebagai sumber protein hewani yang kaya nutrisi dengan kandungan gizi yang tinggi. Secara umum, ikan lele mengandung protein sekitar 18-20%, yang terdiri dari asam amino esensial lengkap, penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Selain itu, lele juga mengandung lemak sehat, termasuk asam lemak omega-3 dan omega-6.</p>

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
17.	Ayam	<i>Gallus gallus</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean daging ayam ditabukan bagi ibu menyusui dan laki-laki/perempuan dewasa. Bagi ibu menyusui daging ayam ditabukan karena dipercaya tali pusar tidak cepat kering. Sedangkan bagi laki-laki/Perempuan dewasa bagian ayam ditabukan yaitu kepala ayam dan bagian sayap. Bagian kepala ayam ditabukan bagi laki-laki/Perempuan dewasa karena dipercaya jika mengonsumsinya akan memiliki sifat yang mudah nyeletuk. Sedangkan bagian sayap ayam jika dikonsumsi bagi laki-laki/Perempuan dewasa akan memiliki sifat penakut.	Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang sangat bermanfaat bagi ibu hamil dan perkembangan janin. Kandungan proteinnya yang tinggi membantu pembentukan jaringan tubuh janin serta mendukung pertumbuhan sel-sel baru. Selain itu, daging ayam juga mengandung zat besi yang penting untuk mencegah anemia pada ibu hamil, serta vitamin B kompleks seperti B6 dan B12 yang berperan dalam perkembangan sistem saraf janin. Konsumsi daging ayam dalam jumlah cukup selama kehamilan juga dikaitkan dengan peningkatan status gizi ibu dan berat badan lahir bayi yang normal ¹ . Meski demikian, penting untuk memastikan bahwa daging ayam dimasak hingga matang sempurna untuk menghindari risiko infeksi bakteri seperti Salmonella yang dapat membahayakan kehamilan.
18.	Kerrang dara	<i>Anandara granosa</i>	Menurut kepercayaan masyarakat Pulau Bawean kerrang dara ditabukan bagi ibu menyusui karena dipercaya jika mengonsumsinya bayi akan gatal-gatal.	Secara nutrisi, kerang dara kaya akan protein berkualitas tinggi (mencapai 10-15% dari beratnya), berbagai mineral penting seperti zat besi, seng, selenium, dan tembaga, serta mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk

No.	Nama Umum	Nama Ilmiah	Pengetahuan Masyarakat	Pengetahuan Ilmiah
				perkembangan otak dan kesehatan kardiovaskular. Namun, kerang dara juga berisiko mengandung logam berat (seperti merkuri dan kadmium) yang terakumulasi dari lingkungan perairan, bakteri patogen (terutama jika dikonsumsi mentah atau setengah matang), serta senyawa alergen yang dapat memicu reaksi hipersensitivitas.

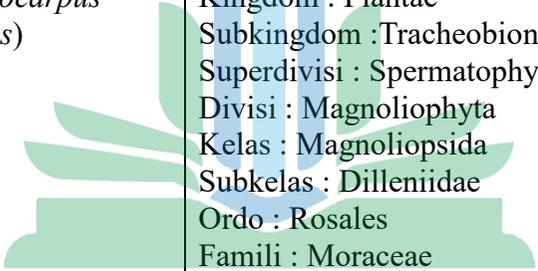
Tabel 4.13

Nama Ilmiah, Klasifikasi, Morfologi, dan Habitat Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Buah dan Sayuran (Tumbuhan)

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
1.	<p>Nanas (<i>Nanas (Ananas comosus)</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Viridiplantae Superdivisi : Embryophyta Divisi : Tracheophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Commelinidae Ordo : Poales Famili : Bromeliaceae Genus : <i>Ananas</i> Mill. Spesies : <i>Ananas comosus</i></p>	<p>Buah nanas (<i>Ananas comosus</i>) memiliki morfologi yang khas dan mudah dikenali. Tanaman ini termasuk dalam famili Bromeliaceae dengan batang yang pendek dan tebal, dikelilingi oleh daun-daun panjang, sempit, dan berduri di tepinya. Daun nanas tersusun dalam bentuk roset, berwarna hijau tua, dan memiliki lapisan lilin di permukaannya yang membantu mengurangi penguapan. Buah nanas sebenarnya adalah gabungan dari banyak buah kecil yang menyatu, membentuk struktur tunggal yang</p>	Perkebunan

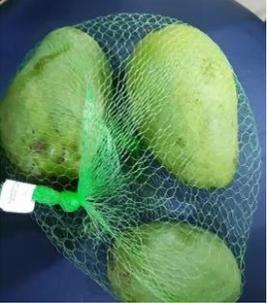
No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
			<p>disebut <i>sinkarpik</i>. Buahnya berbentuk silinder dengan kulit bersisik keras berwarna kuning kehijauan saat matang, dan mahkota daun hijau di bagian atasnya. Daging buah nanas berwarna kuning, juicy, serta memiliki rasa manis asam yang segar, dengan tekstur renyah karena adanya serat-serat kecil. Akar nanas termasuk akar serabut yang tumbuh menyebar di dekat permukaan tanah. Morfologi nanas secara keseluruhan mencerminkan adaptasinya terhadap lingkungan tropis yang hangat dan lembap.</p>	
2.	<p>Durian (<i>Durio zibethinus</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Dilleniidae Ordo : Malvales Famili : Malvaceae Genus : <i>Durio</i> Spesies : <i>Durio zibethinus</i></p>	<p>Durian (<i>Durio zibethinus</i>) adalah pohon tropis yang memiliki morfologi khas dengan batang tegak, tinggi mencapai 25–50 meter, dan bergetah. Daunnya berbentuk lonjong dengan ujung runcing, permukaan atas mengkilap, dan bagian bawah kecokelatan. Bunganya berkelompok, berwarna putih kekuningan hingga merah muda, serta mekar di malam hari. Buahnya berbentuk bulat atau oval, berukuran besar dengan kulit berduri tajam, berwarna hijau hingga kecokelatan saat matang. Daging buahnya tebal, berwarna kuning keemasan, bertekstur lembut, dan memiliki aroma yang kuat serta khas. Bijinya</p>	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
			berbentuk bulat atau lonjong, berwarna cokelat, dan tertanam dalam daging buah.	
3.	Terong (<i>Solanum melongena</i>) 	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Dilleniidae Ordo : Solanales Famili : Solanaceae Genus : <i>Solanum</i> Spesies : <i>Solanum melongena</i>	Terong (<i>Solanum melongena</i>) merupakan tanaman herba atau semiperdu dengan batang tegak, bercabang, dan berbulu halus. Daunnya lebar, berbentuk oval hingga menjari dengan tepi bergerigi dan permukaan berbulu. Bunganya berwarna ungu dengan mahkota berbentuk bintang dan benang sari kuning. Buah terong bervariasi dalam bentuk dan warna, mulai dari ungu, hijau, hingga putih, dengan kulit halus atau sedikit berbulu. Bijinya kecil, pipih, dan berwarna cokelat. Akar terong bersifat tunggang dengan akar lateral yang menyebar di dalam tanah.	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
4.	Delima (<i>Punica granatum</i>) 	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Rosidae Ordo : Myrtales Famili : Lythraceae Genus : <i>Punica</i> Spesies : <i>Punica granatum</i>	Delima (<i>Punica granatum</i>) merupakan tanaman perdu atau pohon kecil dengan tinggi sekitar 2–5 meter. Batangnya berkayu, bercabang banyak, dan memiliki kulit berwarna cokelat keabu-abuan. Daunnya berbentuk lonjong, berwarna hijau mengkilap, dan tersusun berlawanan. Bunganya berbentuk corong dengan warna merah terang, oranye, atau putih. Buah delima berbentuk bulat dengan kulit tebal dan keras, berwarna merah atau kekuningan saat matang, serta berisi banyak biji yang dikelilingi oleh aril berdaging transparan yang kaya akan air dan memiliki rasa manis atau asam.	Perkebunan
5.	Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) 	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Dilleniidae Ordo : Rosales Famili : Moraceae Genus : <i>Artocarpus</i> Spesies : <i>Artocarpus heterophyllus</i>	Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) memiliki morfologi khas dengan batang tegak, berkayu, dan bergetah putih. Daunnya berbentuk lonjong, tebal, dan mengkilap dengan tepi rata. Bunganya majemuk, berwarna hijau kekuningan, dan muncul langsung dari batang atau cabang. Buah nangka berukuran besar dengan kulit berduri lunak, berwarna hijau saat muda dan kuning kecoklatan saat matang. Daging buahnya berwarna kuning keemasan, beraroma khas,	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
			serta mengandung biji besar yang dapat dikonsumsi setelah dimasak.	
6.	Petai (<i>Parkia speciosa</i>) 	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Rosidae Ordo : Fabales Famili : Fabaceae (Leguminosae) Genus : <i>Parkia</i> Spesies : <i>Parkia speciosa</i>	Petai (<i>Parkia speciosa</i>) adalah pohon tropis yang memiliki batang tegak, berkayu, dan dapat mencapai tinggi hingga 20 meter. Daunnya majemuk menyirip ganda dengan helaian kecil-kecil. Bunganya berbentuk bola berwarna kuning kehijauan, muncul dalam tandan panjang. Buahnya berupa polong panjang, pipih, dan berisi biji berwarna hijau yang memiliki aroma khas. Akar petai termasuk akar tunggang yang kuat untuk menopang pertumbuhannya.	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
7.	<p>Jengkol (<i>Pithecellobium jiringa</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Angiospermae Kelas : Dicotyledonae Subkelas : Rosidae Ordo : Fabales Famili : Fabaceae Genus : <i>Pithecellobium</i> Spesies : <i>Pithecellobium jringga</i></p>	<p>Jengkol merupakan pohon berukuran sedang dengan tinggi mencapai 10–26 meter. Daunnya majemuk menyirip genap dengan bentuk elips hingga lonjong dan berwarna hijau mengkilap. Bunganya berwarna putih kekuningan, berbentuk kecil, dan berkelompok dalam malai. Buahnya berupa polong melingkar atau bengkok dengan kulit keras berwarna ungu kehitaman saat matang. Biji jengkol berwarna coklat keunguan, berbentuk bulat pipih, dan memiliki aroma khas yang kuat akibat kandungan senyawa sulfur. Tanaman ini tumbuh di daerah tropis dengan tanah subur dan drainase baik.</p>	Perkebunan
8.	<p>Mentimun (<i>Cucumis sativus</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Dilleniidae Ordo : Cucurbitales Famili : Cucurbitaceae Genus : <i>Cucumis</i> Spesies : <i>Cucumis sativus</i></p>	<p>Mentimun (<i>Cucumis sativus</i>) adalah tanaman merambat dengan batang lunak, berbulu, dan memiliki sulur untuk membantu pemanjatan. Daunnya berbentuk menjari dengan tepi bergerigi. Bunganya berwarna kuning dan terbagi menjadi bunga jantan serta betina dalam satu tanaman (monoecious). Buahnya berbentuk silindris memanjang, berwarna hijau saat muda dan kekuningan saat matang, dengan daging buah yang berair dan biji kecil di bagian tengah. Akar mentimun berserat dan dangkal, cocok untuk tanah gembur dengan drainase baik.</p>	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
9.	<p>Mangga (<i>Mangifera indica</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Rosidae Ordo : Sapindales Famili : Anacardiaceae Genus : <i>Mangifera</i> Spesies : <i>Mangifera indica</i></p>	<p>Mangga (<i>Mangifera indica</i>) memiliki morfologi berupa pohon berbatang tegak, berkayu, dan berkulit kasar dengan percabangan yang rindang. Daunnya berbentuk lonjong hingga lanset, berwarna hijau mengilap, dan tersusun berseling. Bunganya majemuk dalam bentuk malai, berwarna kekuningan dengan aroma harum. Buahnya berbentuk bulat hingga oval, berkulit tipis dan licin, dengan warna bervariasi dari hijau, kuning, hingga kemerahan saat matang. Daging buahnya tebal, berair, dan manis, mengelilingi biji tunggal yang keras di bagian tengah.</p>	Perkebunan
10.	<p>Salak (<i>Salacca zalacca</i>)</p> 	<p>Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Liliopsida Subkelas : Arecidae Ordo : Arecales Famili : Arecaceae Genus : <i>Salacca</i> Spesies : <i>Salacca zalacca</i></p>	<p>Salak (<i>Salacca zalacca</i>) adalah tanaman palma dengan batang pendek yang tumbuh dalam rumpun. Daunnya berbentuk menyirip dengan duri tajam di sepanjang pelepahnya. Buah salak berbentuk bulat hingga agak lonjong, berwarna coklat dengan kulit bersisik menyerupai ular. Daging buahnya berwarna putih kekuningan, terdiri dari 2–3 lobus, bertekstur renyah atau sedikit lembek tergantung varietasnya, serta memiliki rasa manis, asam, atau sepat. Bijinya berwarna coklat kehitaman dan keras. Salak tumbuh di</p>	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
			daerah tropis dengan tanah yang subur dan drainase baik.	
11.	Selada (<i>Lactuca sativa</i>) 	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Asteridae Ordo : Asterales Famili : Asteraceae Genus : <i>Lactuca</i> Spesies : <i>Lactuca sativa</i>	Selada (<i>Lactuca sativa</i>) adalah tumbuhan berdaun hijau yang termasuk dalam keluarga Asteraceae. Morfologi selada meliputi akar serabut yang dangkal, batang pendek yang berfungsi sebagai tempat tumbuh daun, serta daun yang beragam bentuknya, mulai dari lonjong hingga keriting, dengan tekstur renyah dan warna hijau hingga kemerahan. Bunganya berbentuk kecil berwarna kuning atau putih, tersusun dalam malai, dan menghasilkan biji kecil berbentuk pipih. Selada tumbuh baik di daerah beriklim sejuk dan sering dibudidayakan sebagai sayuran untuk konsumsi segar dalam salad atau lalapan.	Perkebunan
12.	Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea</i>)	Kingdom : Plantae Subkingdom : Tracheobionta Superdivisi : Spermatophyta Divisi : Magnoliophyta Kelas : Magnoliopsida Subkelas : Rosidae Ordo : Fabales Famili : Fabaceae Genus : <i>Arachis</i> Spesies : <i>Arachis hypogaea</i>	Kacang tanah (<i>Arachis hypogaea</i>) merupakan tanaman legum dengan morfologi khas. Akar tanaman ini bersifat tunggang dengan banyak akar lateral yang mengandung bintil akar sebagai tempat fiksasi nitrogen. Batangnya berkayu lunak, bercabang, dan tumbuh mendatar atau sedikit tegak. Daunnya majemuk berpasangan, berbentuk oval dengan ujung runcing. Bunga kacang tanah berwarna kuning cerah dan melakukan	Perkebunan

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
			<p>polinasi sendiri sebelum akhirnya batang bunga memanjang ke dalam tanah untuk membentuk polong. Polong kacang tanah berbentuk oval dengan cangkang keras dan berbiji 1–4 butir. Setelah matang, polong tetap berada di dalam tanah, sehingga kacang tanah termasuk geokarpik.</p>	
13.	<p>Singkong (<i>Manihot esculenta</i>)</p> 	<p>Kingdom: Plantae Subkingdom: Tracheobionta Superdivisi: Spermatophyta Divisi: Magnoliophyta Kelas: Magnoliopsida Subkelas: Rosidae Ordo: Malpighiales Famili: Euphorbiaceae Genus: <i>Manihot</i> Spesies: <i>Manihot esculenta</i></p>	<p>Tanaman singkong memiliki morfologi khas yang mudah dikenali, dengan batang silindris, berkayu, dan beruas yang dapat tumbuh hingga 1–5 meter. Daunnya bertangkai panjang dan berbentuk menjari dengan 5–9 anak daun berwarna hijau tua hingga keunguan. Bunga singkong kecil, berwarna putih atau kekuningan, dan tumbuh dalam malai di ketiak daun, meskipun tanaman ini lebih sering diperbanyak secara vegetatif melalui stek batang. Bagian paling bernilai adalah umbinya, yang tumbuh di dalam tanah, berkulit coklat dan berdaging putih atau kekuningan, kaya akan pati. Akar singkong berupa akar serabut, dengan beberapa bagian menebal membentuk umbi yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan.</p>	Perkebunan

Tabel 4.14

Nama Ilmiah, Deskripsi serta Kandungan Makanan Tabu Berdasarkan Kategori Hewani

No.	Nama Ilmiah	Klasifikasi	Morfologi	Habitat
1.	Udang (<i>Penaeus monodon</i>) 	Kingdom : Animalia Subkingdom : Bilateria Filum : Arthropoda Kelas : Malacostraca Ordo : Decapoda Famili : Penaeidae Genus : <i>Penaeus</i> , Spesies : <i>Penaeus monodon</i>	Udang memiliki morfologi yang khas dengan tubuh bersegmen yang terbagi menjadi kepala (cephalothorax) dan abdomen. Kepala dilindungi oleh karapaks yang keras dan dilengkapi dengan sepasang mata majemuk, dua pasang antena untuk sensor lingkungan, serta alat mulut berupa mandibula, maksila, dan maksiliped untuk makan. Abdomen terdiri dari beberapa segmen dengan kaki renang (pleiopod) dan ekor berbentuk kipas (uropod dan telson) yang membantu pergerakan di air. Udang juga memiliki lima pasang kaki jalan (pereopod), dengan satu atau dua pasang pertama biasanya berkembang menjadi capit (chelae) yang berfungsi untuk bertahan dan menangkap makanan. Kerangka luar (eksoskeleton) udang terdiri dari kitin yang memberikan perlindungan sekaligus fleksibilitas dalam pergerakan.	Laut

2.	<p>Cumi (<i>Loligo vulgaris</i>)</p> 	<p>Kingdom: Animalia Subkingdom: Bilateria Filum: Mollusca Kelas: Cephalopoda Ordo: Teuthida Famili: Loliginidae Genus: <i>Loligo</i> Spesies: <i>Loligo vulgaris</i></p>	<p>Cumi-cumi memiliki tubuh lunak dan berbentuk torpedo yang dilindungi oleh mantel fleksibel. Bagian kepala cumi-cumi dilengkapi dengan sepasang mata besar yang berkembang baik untuk mendeteksi cahaya dan gerakan di lingkungan laut. Cumi-cumi memiliki delapan lengan pendek dan dua tentakel panjang yang digunakan untuk lmenangkap mangsa. Di bagian mulutnya terdapat paruh yang kuat untuk mengunyah makanan. Sistem pergerakan cumi-cumi menggunakan sifon, yaitu organ yang mengeluarkan air dengan tekanan tinggi untuk berenang secara cepat (jet propulsion). Warna tubuh cumi-cumi dapat berubah berkat sel kromatofor di kulitnya, yang berfungsi sebagai kamuflase atau komunikasi antar individu.</p>	Laut
3.	<p>Kambing (<i>Capra aegagrus hircus</i>)</p> 	<p>Kingdom: Animalia Subkingdom: Bilateria Filum: Chordata Kelas: Mammalia Ordo: Artiodactyla Famili: Bovidae Genus: <i>Capra</i> Spesies: <i>Capra aegagrus hircus</i></p>	<p>Daging kambing memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan daging sapi, dengan serat yang lebih halus dan warna merah khas yang cenderung lebih terang. Kandungan lemaknya relatif lebih rendah dan umumnya tersebar di antara serat daging, bukan menggumpal seperti pada daging sapi. Permukaan daging kambing cenderung lebih kering karena kandungan airnya yang lebih sedikit, serta memiliki aroma khas yang lebih</p>	Peternakan

			kuat dibandingkan jenis daging lainnya. Saat dimasak, daging kambing bisa menjadi empuk atau alot tergantung pada usia kambing dan metode pengolahannya.	
4.	<p>Ikan lele (<i>Clarias batrachus</i>)</p> 	<p>Kingdom: Animalia Subkingdom: Bilateria Filum: Chordata Kelas: Actinopterygii Ordo: Siluriformes Famili: Clariidae Genus: <i>Clarias</i> Spesies: <i>Clarias batrachus</i></p>	<p>Lele memiliki tubuh memanjang dan licin tanpa sisik, dengan kulit yang dilapisi lendir untuk mempermudah pergerakan di air dan melindungi dari infeksi. Kepalanya lebar dan agak pipih dengan mulut besar yang dilengkapi empat pasang sungut (barbel) yang berfungsi sebagai alat peraba dan pendeteksi makanan di lingkungan berlumpur. Mata lele relatif kecil, menyesuaikan dengan habitatnya yang keruh. Ikan ini memiliki sirip punggung kecil dengan duri keras (patil) yang dapat digunakan sebagai pertahanan diri, serta sirip dada dan sirip ekor yang membantu pergerakan. Sirip ekor berbentuk membulat, sedangkan sirip perut dan sirip dubur memanjang untuk keseimbangan. Lele juga memiliki organ labirin yang memungkinkannya bernapas di air dengan kadar oksigen rendah.</p>	Tambak

5.	<p>Daging ayam/ayam (<i>Gallus gallus</i>)</p> 	<p>Kingdom: Animalia Subkingdom: Metazoa Filum: Chordata Kelas: Aves Ordo: Galliformes Famili: Phasianidae Genus: Gallus Spesies: <i>Gallus gallus</i></p>	<p>Daging ayam memiliki morfologi yang terdiri dari serat otot yang lunak dengan warna bervariasi dari putih pucat hingga merah muda, tergantung pada jenis dan bagian tubuh ayam. Struktur ototnya terbagi menjadi daging putih, yang lebih banyak terdapat di dada dan sayap, serta daging merah pada bagian paha dan kaki, yang lebih berlemak dan memiliki lebih banyak mioglobin. Serat otot ayam cenderung lebih pendek dibandingkan daging merah seperti sapi, sehingga lebih empuk dan mudah dicerna. Selain itu, daging ayam memiliki sedikit jaringan ikat, mengandung lemak terutama di bawah kulit, serta memiliki kandungan protein tinggi yang penting bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia.</p>	Pernakan
6.	<p>Kerang dara (<i>Anadara granosa</i>)</p> 	<p>Kingdom: Animalia Subkingdom: Filum: Mollusca Kelas: Bivalvia Ordo: Arcida Famili: Arcidae Genus: <i>Anadara</i> Spesies: <i>Anadara granosa</i></p>	<p>Kerang dara (<i>Anadara granosa</i>) memiliki cangkang berbentuk oval dengan permukaan bergaris radial kasar dan simetris. Warna cangkangnya bervariasi dari putih kekuningan hingga kecoklatan, dengan bagian dalam berwarna putih mengkilap. Kerang ini memiliki dua cangkang (bivalvia) yang dihubungkan oleh ligamen elastis, memungkinkan mereka membuka dan menutup. Bagian tubuh lunaknya berwarna kemerahan karena mengandung hemoglobin,</p>	Laut

			yang berfungsi dalam transportasi oksigen. Kerang darah hidup di perairan berlumpur atau pasir berlumpur dengan cara menggali menggunakan kakinya yang kecil dan kuat.	
--	--	--	--	--



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Setelah diidentifikasi beberapa jenis makanan tabu berdasarkan kategori buah, sayuran, dan hewani, diperoleh data dari tabel 4.13, tabel 4.14, tabel 4.15, dan tabel 4.16. data tersebut menunjukkan terdapat 10 jenis famili pada kategori buah dan sayur yaitu *Bromeliaceae*, *Mlvaceae*, *Solanaceae*, *Lythraceae*, *Moraceae*, *Fabaceae*, *Cucurbitaceae*, *Anacardiaceae*, *Arecaceae*, *Asteraceae*. Sedangkan pada kategori hewani terdapat 6 jenis famili yaitu *Penaeidae*, *Loliginidae*, *Bovidae*, *Clariidae*, *Phasianidae*, *Arcidae*.

3. Hasil Validitas E-Booklet Tentang Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean

a. Potensi Masalah

Hasil observasi peneliti menemukan adanya beberapa kendala, di mana guru masih cenderung mengandalkan metode ceramah dengan bahan ajar berupa LKS dan buku paket. Hal ini menyebabkan siswa kurang fokus dalam menyimak penjelasan guru. Solusi yang dapat diterapkan adalah dengan meningkatkan keterampilan guru dalam menciptakan pembelajaran yang menarik, seperti menumbuhkan antusiasme belajar, mengembangkan kreativitas, serta memanfaatkan potensi kearifan lokal di lingkungan sekitar siswa. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti berupaya mengatasi hal ini dengan memanfaatkan media pembelajaran berupa E-Booklet. Tujuannya adalah untuk meningkatkan motivasi dan antusiasme siswa sekaligus memperkaya pemahaman mereka mengenai kearifan lokal di lingkungan sekitarnya.

b. Pengumpulan Data

1) Validasi Ahli

Validasi produk penelitian ini melibatkan tiga ahli, yaitu ahli media, ahli materi, dan ahli praktisi. Proses validasi dilakukan oleh tiga ahli yaitu ahli media, ahli materi, dan ahli praktisi (guru). Validator ahli media dilakukan oleh dosen Ibu Ibu Laily Yunita Susanti, S.Pd., M.Si. sedangkan validator ahli materi dilakukan oleh dosen Ibu Imaniah Bazlina Wardani, M.Si. dan validator ahli praktisi dilakukan oleh guru IPA di MTs MBI Mambaul Falah yaitu Ibu Jamiliyah S.Pd. Pengumpulan data ini dilakukan dengan mengisi angket yang telah disediakan peneliti untuk masing-masing validator. Hasil angket yang diperoleh kemudian dihitung untuk mengetahui kelayakan media.

c. Desain Produk

E-Booklet ini dirancang sebagai media pembelajaran yang tidak hanya berfokus pada keakuratan materi, tetapi juga menekankan aspek visual melalui gambar dan kombinasi warna yang menarik sesuai dengan kriteria yang ditetapkan peneliti. Keunikan media ini terletak pada penyajian konten kearifan lokal lingkungan siswa yang terintegrasi dengan materi pembelajaran, membedakannya dari media ajar konvensional.

d. Validasi Desain

Media *E-Booklet* yang sudah dirancang kemudian diuji validitas oleh validator yaitu validator ahli media, ahli materi dan ahli praktisi (guru).

1) Data Validasi Ahli Media

Tahap validasi media berlangsung hingga diperoleh persetujuan dari validator media. Proses penilaian mengacu pada data kuesioner yang menunjukkan hasil berikut:

Tabel 4.15
Instrumen Validasi Ahli Media

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Efisiensi Media	1. Mudah digunakan					✓	Sangat sesuai
	2. Mudah disimpan					✓	Sangat sesuai
	3. Pemakaian tidak memerlukan perlakuan khusus				✓		Sesuai
	4. Kemenarikan E-Booklet					✓	Sangat sesuai
Keakuratan Ensiklopedia	5. Desain warna E-Booklet				✓		Sesuai
	6. Penggunaan bahasa yang digunakan dalam E-Booklet mudah di pahami					✓	Sangat sesuai
	7. Kesesuaian pemakaian jenis huruf yang digunakan				✓		Sesuai
	8. Konsistensi penggunaan huruf, gambar, spasi, dan pengetikan pada E-Booklet				✓		Sesuai
Estetika	9. Keserasian pemilihan warna				✓		Sesuai
	10. Keserasian warna tulisan pada E-Booklet					✓	Sangat sesuai
	11. Kombinasi warna yang digunakan				✓		Sesuai

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
	dalam mendesain E-Booklet						
	12. Ketepatan warna dalam setiap lembarnya					✓	Sangat sesuai
	13. Kemenarikan E-Booklet				✓		Sesuai
	14. Tidak mudah lepas, ataupun hancur saat digunakan				✓		Sesuai
	15. Memiliki bahan yang aman digunakan untuk siswa					✓	Sangat sesuai
Total Keseluruhan		67					Sangat valid

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa aspek penilaian ahli media masih adanya perlu perbaikan, yaitu dari ukuran tulisan pada cover (program studi dan nama penulis) perlu diperbesar dengan ukuran font (14 dan 16) dan pemilihan background (warna gradasi) disarankan agar huruf lebih terbaca dan menarik. Namun hasil dari validasi tersebut dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{Ex}{Exi} \times 100$$

$$P = \frac{67}{75} \times 100 = 89,3\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka hasil penilaian dari ahli media keseluruhan mencapai 89,3%. Jika persentase yang diperoleh

mencapai 84% sampai 100% maka media *e-booklet* dikategorikan sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil. Dari perhitungan diatas diperoleh 91,6% maka media *e-booklet* dikategorikan sangat valid. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 68% sampai 83% maka media dikategorikan valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 52% sampai 67% maka media dikategorikan cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan. Apabila hasil persentasi memperoleh hasil 36% sampai 51% maka media dikategorikan tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar. Sedangkan hasil persentase dibawah 36% maka media dikategorikan sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar.

2) Data Hasil Validasi Ahli Materi

Tahap validasi materi berlangsung hingga diperoleh persetujuan dari validator ahli materi. Proses penilaian mengacu pada data kuesioner yang menunjukkan hasil berikut:

Tabel 4.16
Instrumen Lembar Validasi Ahli Materi

No.	Pernyataan	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi relevan dengan konteks penelitian					✓	Sangat sesuai

No.	Pernyataan	Penilaian					Keterangan	
		1	2	3	4	5		
2.	Penyajian materi ringkas, sederhana dan menyeluruh					✓	Sangat sesuai	
3.	Penyampaian informasi secara efektif					✓	Sangat sesuai	
4.	Memudahkan pembaca untuk memahami informasi					✓	Sangat sesuai	
5.	Kelengkapan dan ketepatan materi				✓		Sesuai	
6.	Kedalaman materi sesuai dengan tujuan penyusunan <i>E-Booklet</i>				✓		Sangat sesuai	
7.	Materi yang disajikan sesuai perkembangan mutakhir				✓		Sangat sesuai	
8.	Materi yang disajikan sesuai dengan kehidupan sehari – hari					✓	Sesuai	
9.	Materi yang disajikan diintegrasikan dari pengetahuan masyarakat terhadap pengetahuan ilmiah					✓	Sangat sesuai	
10.	Pengemasan materi dalam ensiklopedia sesuai dengan pendekatan keilmuan yang bersangkutan (pendekatan saintifik)					✓	Sangat sesuai	
11.	Penyusunan materi terstruktur dengan baik				✓		Sesuai	
12.	Kejelasan penggunaan kalimat					✓	Sangat sesuai	
13.	Keefektifan penggunaan kalimat					✓	Sangat sesuai	
14.	Penulisan sesuai dengan kaidah EYD					✓	Sangat sesuai	
15.	Penggunaan kalimat yang tidak menimbulkan multitafsir					✓	Sangat sesuai	
Total Keseluruhan		67						Sangat valid

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa aspek penilaian ahli materi terdiri dari dua aspek, yaitu aspek pembelajaran dan rekayasa media. Hasil dari validasi tersebut dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{Ex}{Exi} \times 100$$

$$P = \frac{67}{75} \times 100 = 89,3\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka hasil penilaian dari ahli materi keseluruhan mencapai 89,3%. Jika persentase yang diperoleh mencapai 84% sampai 100% maka media *e-booklet* dikategorikan sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 68% sampai 83% maka media dikategorikan valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil. Dari perhitungan diatas diperoleh 89,3% maka media *e-booklet* dikategorikan valid. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 52% sampai 67% maka media dikategorikan cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan. Apabila hasil persentasi memperoleh hasil 36% sampai 51% maka media dikategorikan tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar. Sedangkan hasil persentase dibawah 36% maka media dikategorikan sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar.

3) Data Hasil Validasi Ahli Praktisi

Tahap validasi praktisi berlangsung hingga diperoleh persetujuan dari validator ahli praktisi. Proses penilaian mengacu pada data kuesioner yang menunjukkan hasil berikut:

Tabel 4.17

Instrumen Lembar Validasi Ahli Praktisi

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Ketertarikan	1. Tampilan <i>E-Booklet</i> menarik				✓		Sesuai
	2. <i>E-Booklet</i> ini membuat siswa lebih bersemangat dalam belajar IPA				✓		Sesuai
	3. Dengan menggunakan <i>E-Booklet</i> dapat membuat belajar IPA tidak membosankan					✓	Sangat sesuai
	4. <i>E-Booklet</i> ini mendukung siswa untuk menguasai pelajaran biologi, khususnya klasifikasi makhluk hidup					✓	Sangat sesuai
	5. Adanya keterkaitan materi dengan lingkungan sekitar membuat <i>E-Booklet</i> mudah dipahami					✓	Sangat sesuai
Materi	6. Penyampaian materi dalam <i>E-Booklet</i> ini berkaitan dengan kehidupan sehari-hari					✓	Sangat sesuai
	7. Materi yang disajikan dalam <i>E-Booklet</i> ini mudah di pahami					✓	Sangat sesuai

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
	8. <i>E-Booklet</i> ini mendorong siswa untuk lebih memperhatikan keadaan lingkungan sekitar				✓		Sesuai
Bahasa	9. Kalimat dan paragraph yang digunakan dalam <i>E-Booklet</i> ini jelas dan mudah dipahami				✓		Sesuai
	10. Bahasa yang digunakan dalam konten <i>E-Booklet</i> ini sederhana dan mudah dimengerti				✓		Sesuai
	11. Huruf yang digunakan sederhana dan mudah dibaca mendesain <i>E-Booklet</i>				✓		Sesuai
	12. Pemilihan kata dan penggunaan kalimat sesuai dengan kemampuan Bahasa siswa tingkat SMP					✓	Sesuai
Total Keseluruhan		54					Sangat valid

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa aspek penilaian ahli materi terdiri dari dua aspek, yaitu aspek pembelajaran dan rekayasa media. Hasil dari validasi tersebut dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{Ex}{Exi} \times 100$$

$$P = \frac{54}{60} \times 100 = 90\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka hasil penilaian dari ahli materi keseluruhan mencapai 90%. Jika persentase yang diperoleh mencapai 84% sampai 100% maka media *e-booklet* dikategorikan sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 68% sampai 83% maka media dikategorikan valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil. Dari perhitungan diatas diperoleh 90% maka media *e-booklet* dikategorikan valid. Apabila hasil persentase memperoleh hasil 52% sampai 67% maka media dikategorikan cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan. Apabila hasil persentasi memperoleh hasil 36% sampai 51% maka media dikategorikan tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar. Sedangkan hasil persentase dibawah 36% maka media dikategorikan sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar.

C. Pembahasan Temuan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan dalam bagian penyajian data dan analisis, penelitian ini diawali dengan pengamatan serta observasi awal oleh peneliti terhadap lingkungan sekitar, khususnya terkait penerapan konsep masyarakat dalam budaya dan kearifan lokal. Salah satu

aspek yang menarik perhatian peneliti adalah kajian etnosains mengenai makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kesadaran peneliti akan besarnya potensi kearifan lokal di sekitarnya. Sebagaimana dijelaskan dalam berbagai literatur, kearifan lokal merupakan sumber belajar yang kaya dan memiliki nilai edukatif tinggi di Indonesia. Potensi ini dapat dimanfaatkan, dikemas, dan disesuaikan dengan kompetensi pembelajaran untuk dijadikan bahan ajar yang menarik dan inovatif. Penggunaan bahan ajar yang relevan dengan konteks materi serta lingkungan peserta didik diyakini mampu meningkatkan efektivitas proses pembelajaran⁹⁰. Peneliti menilai bahwa sangat penting untuk mengembangkan suatu penelitian yang berbasis pada pengetahuan masyarakat, khususnya yang berkaitan erat dengan budaya dan kearifan lokal.

Setelah menentukan objek penelitian, peneliti menyusun rencana penelitian melalui tahap pendahuluan yang mencakup studi literatur dan studi lapangan. Studi literatur berperan sebagai dasar untuk pelaksanaan penelitian awal di lapangan. Data yang diperoleh dari tahap pendahuluan, sebagaimana telah dijelaskan dalam bagian penyajian data dan analisis, menjadi dasar dalam pemilihan judul serta sebagai titik awal dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian. Selanjutnya, pada tahap pra-penelitian, setelah lokasi dan subjek penelitian ditetapkan, peneliti menyusun instrumen yang sesuai dengan teknik pengumpulan data dan desain penelitian. Instrumen yang disusun meliputi

⁹⁰ ‘Umdatun Ni’mah, “Systematic Literature Review: Efektivitas Penggunaan Bahan Ajar Berbasis Etnosains Pada Pembelajaran IPA SMP/MTs” (skripsi, IAIN KUDUS, 2023). <http://repository.iainkudus.ac.id/12059/>

pedoman wawancara, lembar observasi, dan dokumentasi, yang disesuaikan dengan tiga kategori subjek penelitian, yaitu masyarakat Pulau Bawean yang memahami konsep makanan tabu, guru IPA MTs MBI Mambaul Falah, serta siswa MTs MBI Mambaul Falah.

Setelah data diperoleh melalui teknik dan instrumen penelitian yang tepat, langkah selanjutnya adalah melakukan analisis. Proses analisis ini mencakup kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean serta uji validitas terhadap buku ensiklopedia yang membahas topik tersebut. Selain itu, dilakukan pula analisis etnosains mengenai makanan tabu di masyarakat Pulau Bawean dengan melibatkan partisipasi langsung dari warga lokal yang memahami tradisi tersebut. Tujuan dari analisis ini adalah untuk mengintegrasikan pengetahuan masyarakat dengan ilmu pengetahuan modern terkait makanan tabu yang masih diyakini hingga kini. Hasil penelitian ini akan dijadikan dasar dalam pengembangan bahan ajar berupa e-booklet tentang makanan tabu di Pulau Bawean yang diintegrasikan dengan pembelajaran IPA di MTs MBI Mambaul Falah.

1. Bagaimana Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean

Pulau Bawean merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur, dan terdiri dari dua kecamatan, yaitu Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak. Pulau ini dikenal memiliki budaya lokal yang masih kuat, baik dalam aspek seni, tradisi, maupun adat istiadat yang masih dijaga oleh masyarakat setempat. Seperti

halnya daerah lain, masyarakat Pulau Bawean memiliki pengetahuan dan praktik budaya tersendiri, termasuk dalam hal makanan tabu. Meskipun hidup di era modern, pengetahuan mengenai makanan tabu masih berkembang dan diyakini, tidak hanya oleh masyarakat tradisional, tetapi juga oleh sebagian masyarakat yang mengidentifikasi diri mereka sebagai modern. Kepercayaan ini umumnya didasari oleh kekhawatiran terhadap dampak buruk yang mungkin timbul jika suatu pantangan dilanggar. Praktik sosial semacam ini tidak selalu membawa dampak positif, namun dalam beberapa kasus juga dapat menimbulkan dampak negatif⁹¹. Hal ini memberikan ide untuk dilakukan pengkajian setiap praktik sosial yang berlaku, termasuk praktik menabukan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean yang dilakukan di dua kecamatan, yaitu Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak, diperoleh sepuluh informan yang memenuhi kriteria penelitian. Rentang usia para informan berada antara 28 hingga 80 tahun, dengan latar belakang pengetahuan yang diperoleh secara turun-temurun mengenai makanan tabu yang berlaku di masyarakat setempat. Mayoritas informan berprofesi sebagai buruh tani, diikuti oleh pedagang, buruh pabrik, dan ibu rumah tangga. Seluruh

⁹¹ Patil, R. A. Mittal, V. DR, M. I. Khan, M. Raghavia. 2010. Taboos and misconceptions about food during pregnancy among rural population of Pondicherry. *Calicut Medical Journal*, 8(2): 1-5.

informan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap aturan makanan tabu di daerahnya, yang diwariskan dari generasi ke generasi⁹².

Kebiasaan makan terkait pantangan makanan pada masyarakat Pulau Bawean dapat dikelompokkan ke dalam beberapa kategori. Jenis makanan yang ditabukan meliputi buah dan sayuran (termasuk buah yang tidak umum), bahan pangan hewani, serta olahan makanan dan minuman. Di antara ketiga kategori tersebut, buah dan sayur mendominasi sebagai jenis makanan tabu yang paling banyak dijumpai, melebihi bahan hewani dan produk olahan. Sebagian besar larangan konsumsi ini didasari oleh faktor budaya dan kesehatan, sehingga membatasi asupan buah, sayur, sumber protein hewani, serta makanan dan minuman olahan dalam periode tertentu, baik bagi perempuan maupun laki-laki⁹³.

Setiap daerah atau kelompok etnis memiliki kekhasan dalam praktik sosial budayanya, termasuk dalam hal pantangan terhadap jenis makanan tertentu. Berdasarkan hasil penelitian ini, masyarakat Pulau Bawean di Kabupaten Gresik cenderung lebih banyak menabukan buah dan sayuran dibandingkan dengan bahan pangan hewani atau makanan olahan. Temuan ini berbeda dengan hasil penelitian Sholihah dan Ratu yang menyatakan bahwa secara umum, makanan yang paling sering dianggap tabu secara

⁹² *Observasi dan wawancara di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak Pulau Bawean, 23 Januari-24 Februari*

⁹³ *Observasi dan wawancara di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak Pulau Bawean, 23 Januari-24 Februari*

global adalah produk hewani⁹⁴. Kesimpulan serupa juga ditemukan dalam penelitian Gadegbeku dkk. di mana 61% makanan pantangan berasal dari hewan dan hanya 39% dari tumbuhan⁹⁵. Menurut Penelitian Sholihah dan Ratu, perbedaan ini mungkin dipengaruhi oleh kondisi geografis dan kebiasaan konsumsi harian. Faktor geografis menentukan ketersediaan bahan pangan setempat, yang pada akhirnya membentuk pola makan masyarakat⁹⁶.

Makanan Tabu yang berlaku di Pulau Bawean khususnya di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak ternyata semuanya hampir sama dan tidak ada perbedaan. Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, Masyarakat Pulau Bawean menabukan beberapa jenis buah, sayuran, hewan, dan makanan olahan. Buah yang termasuk ke dalam makana tabu yaitu, nanas, durian, terong, delima, Nangka, petai, jengkol, mentimun, mangga, salak, selada, kacang tanah, singkong, hewan yang termasuk ke dalam makanan tabu yaitu, udang, cumi, kambing, ika lele, ayam, kerang dara⁹⁷.

⁹⁴ Sholihah Lini Anisfatus and Sartika Dewi Ratu Ayu, "Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger," *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 319–24, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.

⁹⁵ Gadegbeku, C., R. Wayo, G. A. – Badu, E. Nukpe, A. Okai. 2013. Food taboos among residents at Ashongman - Accra, Ghana. *Food Science and Quality Management*, 15: 21-29.

⁹⁶ Sholihah Lini Anisfatus and Sartika Dewi Ratu Ayu, "Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger," *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 319–24, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.

⁹⁷ *Observasi dan wawancara di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak Pulau Bawean, 23 Januari-24 Februari*

2. Bagaimana keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains Masyarakat tentang makanan tabu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean memiliki keterkaitan yang erat antara pengetahuan lokal (sains masyarakat) dan sains ilmiah. Masyarakat Pulau Bawean memiliki kepercayaan turun-temurun tentang jenis-jenis makanan yang dianggap tabu untuk dikonsumsi oleh kelompok tertentu, seperti ibu hamil, ibu menyusui, balita, dan lansia. Kepercayaan ini didasarkan pada pengalaman empiris dan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari nenek moyang. Namun, ketika ditinjau dari perspektif sains modern, beberapa alasan di balik larangan tersebut memiliki dasar ilmiah yang dapat dijelaskan secara rasional.

Beberapa makanan tabu yang dihindari oleh masyarakat Pulau Bawean ternyata memiliki dampak negatif terhadap kesehatan jika dikonsumsi dalam kondisi tertentu. Misalnya, nanas (*Ananas comosus L.*) dianggap tabu bagi ibu hamil karena dipercaya dapat menyebabkan keguguran. Secara ilmiah, nanas mengandung enzim bromelain yang dapat memicu kontraksi rahim jika dikonsumsi dalam jumlah besar, terutama pada kehamilan trimester awal. Demikian pula, durian (*Durio zibethinus*) dianggap "panas" dan dapat memengaruhi suhu tubuh ibu hamil. Dari sudut pandang medis, durian memang tinggi gula dan kalori, sehingga konsumsi berlebihan dapat memengaruhi metabolisme tubuh. Contoh lainnya adalah larangan mengonsumsi cumi-cumi (*Loligo vulgaris*) bagi ibu hamil karena

diyakini dapat menyebabkan bayi sulit keluar saat persalinan. Secara ilmiah, cumi-cumi mengandung kolesterol tinggi dan senyawa logam berat seperti merkuri jika berasal dari perairan tercemar, yang berpotensi memengaruhi perkembangan janin. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun alasan masyarakat bersifat kultural, dampak kesehatan yang mereka khawatirkan memiliki dasar ilmiah⁹⁸.

Beberapa makanan tabu juga mencerminkan kearifan lokal masyarakat dalam menjaga keseimbangan ekosistem. Misalnya, larangan mengonsumsi ikan tertentu pada musim-musim tertentu dapat dikaitkan dengan upaya pelestarian populasi ikan. Praktik semacam ini sejalan dengan konsep *sasi* dalam masyarakat Maluku, di mana larangan mengambil sumber daya alam tertentu bertujuan untuk menjaga keberlanjutan. Meskipun tidak secara eksplisit disebutkan dalam penelitian ini, pola serupa mungkin berlaku di Pulau Bawean, di mana larangan konsumsi hewan laut tertentu bertujuan untuk mencegah overeksploitasi⁹⁹.

Penelitian ini juga mengungkap bahwa sebagian besar masyarakat Pulau Bawean belum sepenuhnya memahami alasan ilmiah di balik larangan makanan tabu. Mereka lebih mengandalkan kepercayaan turun-temurun tanpa mengetahui dasar medis atau biologisnya. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian Sholiha dan Sartika (2019) yang menyatakan bahwa makanan tabu sering kali menyebabkan kekurangan gizi karena

⁹⁸ Kadir, Abdul. Pantangan Makanan dan Dampaknya terhadap Kesehatan Ibu Hamil. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2017.

⁹⁹ Kartikowati, Rina, dan Ahmad Hidir. "Kearifan Lokal dalam Pantangan Makanan Ibu Hamil di Masyarakat Melayu." *Jurnal Antropologi Indonesia* 15, no. 1 (2020): 78-92..

masyarakat menghindari makanan bergizi tanpa memahami manfaat atau risikonya secara ilmiah¹⁰⁰. Oleh karena itu, integrasi pengetahuan lokal dengan sains modern melalui media seperti *e-booklet* dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tanpa mengikis nilai-nilai budaya. Temuan penelitian ini mendukung pendapat penelitian Winarti (2018) bahwa etnosains berperan sebagai jembatan antara pengetahuan tradisional dan sains modern. Dalam konteks pendidikan, materi tentang makanan tabu dapat diintegrasikan ke dalam pembelajaran IPA, khususnya pada topik klasifikasi makhluk hidup dan gizi. Misalnya, siswa dapat mempelajari kandungan nutrisi dan efek fisiologis dari makanan tabu seperti nanas atau durian, sekaligus memahami nilai budaya di balik larangan tersebut. Pendekatan ini tidak hanya memperkaya wawasan siswa tetapi juga melestarikan kearifan lokal¹⁰¹.

Keterkaitan antara sains masyarakat dan sains ilmiah tentang makanan tabu di Pulau Bawean menunjukkan bahwa banyak larangan konsumsi makanan memiliki dasar kesehatan yang valid, meskipun disampaikan dalam bentuk mitos atau kepercayaan. Integrasi kedua perspektif ini melalui media edukasi seperti *e-booklet* dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang gizi dan kesehatan tanpa meninggalkan nilai-nilai budaya. Selain itu, pendekatan etnosains dalam pendidikan dapat

¹⁰⁰ Sholiha, Anisatus, dan R. A. Sartika. "Kajian Etnobiologi Makanan Tabu pada Masyarakat Suku Madura, Jawa, dan Pandalungan di Kabupaten Jember serta Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer." *Jurnal Pendidikan Biologi* 12, no. 2 (2019): 45-60.

¹⁰¹ Winarti, Eni. *Etnosains dalam Pembelajaran IPA*. Yogyakarta: Deepublish, 2018.

menjadi model untuk mengajarkan sains secara kontekstual dan relevan dengan kehidupan sehari-hari.

Dalam penelitian ini, perhitungan *use value* tidak digunakan karena pendekatan yang diambil lebih berfokus pada kajian etnosains untuk mengungkap makna budaya dan kepercayaan di balik makanan tabu, bukan pada analisis utilitas atau nilai manfaat (*use value*) dari makanan tersebut. Hal ini sesuai dengan teori penelitian kualitatif etnografi yang banyak diterapkan dalam studi budaya di Indonesia, di mana prioritas diberikan pada pemahaman mendalam terhadap pengetahuan lokal, nilai-nilai tradisional, dan konstruksi sosial masyarakat, bukan pada pengukuran kuantitatif seperti *use value*. Penelitian-penelitian sebelumnya di Indonesia, seperti kajian etnobiologi makanan tabu di Banyuwangi (Milasari, 2019) dan Jember (Sholihah, 2019), juga tidak menerapkan perhitungan *use value* karena lebih berorientasi pada deskripsi kualitatif, identifikasi jenis makanan tabu, serta analisis keterkaitan antara sains masyarakat dan sains modern. Dengan demikian, pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini sejalan dengan tradisi penelitian etnosains di Indonesia yang menekankan kontekstualisasi budaya dan kepercayaan lokal.

Dengan tidak digunakannya *use value*, temuan penelitian ini dapat lebih terfokus pada aspek sosio-kultural, seperti alasan di balik pantangan makanan, kelompok sasaran yang terkena larangan, serta integrasi pengetahuan tradisional dengan sains modern dalam bentuk *e-booklet*. Hal ini memperkuat relevansi penelitian dalam pelestarian kearifan lokal

sekaligus pengembangan media edukasi berbasis budaya. *Use value* umumnya digunakan dalam penelitian etnobotani/etnozooologi untuk mengukur tingkat pemanfaatan suatu spesies, tetapi tidak relevan dalam konteks makanan tabu karena fokusnya adalah larangan konsumsi, bukan utilitas.

3. Bagaimana validitas dari *E-booklet* pada kajian etnosains makanan tabu Masyarakat Pulau Bawean

Pemanfaatan etnosains dalam bentuk *E-Booklet* dalam dunia pendidikan berkaitan erat dengan peran media pembelajaran dalam meningkatkan efektivitas proses belajar serta hasil belajar siswa. Media yang menarik mampu membangkitkan rasa ingin tahu peserta didik, yang pada akhirnya berkontribusi positif terhadap peningkatan sikap, keterampilan, dan pengetahuan mereka. Dalam penelitian ini, *E-Booklet* digunakan sebagai salah satu media pembelajaran yang diharapkan mampu menunjang proses tersebut.

E-Booklet adalah buku saku dalam format elektronik yang dirancang sebagai media pembelajaran. Materi yang disajikan dalam *E-Booklet* disusun secara ringkas, menarik, dan mudah dipahami, serta dilengkapi dengan gambar untuk memperjelas isi. Media ini dapat digunakan dalam proses pembelajaran, baik dengan pendampingan guru maupun secara mandiri oleh peserta didik. Secara fisik, *E-Booklet* memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan buku pada umumnya, sehingga praktis dan mudah

diakses.¹⁰² E-Booklet yang bersifat informatif dan didesain secara menarik mampu membangkitkan rasa ingin tahu siswa, sehingga dapat membantu mereka memahami materi pembelajaran dengan lebih mudah dan efektif¹⁰³.

Kelayakan penggunaan kajian etnosains sebagai bahan dalam ensiklopedia pembelajaran dievaluasi oleh ahli media guna menghasilkan media pembelajaran yang efektif. Penilaian terhadap desain produk dilakukan oleh para validator menggunakan instrumen validasi khusus. Hasil penilaian dari para pakar media tersebut menjadi dasar untuk menentukan tingkat kelayakan *e-booklet* sebagai media pembelajaran¹⁰⁴. Kelayakan materi dalam *E-Booklet* pembelajaran dinilai melalui proses validasi oleh ahli materi dengan menggunakan instrumen penilaian yang dirancang secara khusus. Konten yang disajikan bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas, memperdalam pemahaman, dan mendukung perkembangan peserta didik.

Oleh karena itu, media *E-Booklet* yang dikembangkan tidak hanya disesuaikan dengan karakteristik dan minat baca siswa, tetapi juga telah

¹⁰² Hendra, H & Hilda, H. (2018). Pengembangan Media E-Booklet Pada Materi Keanekaragaman Jenis Nepenthes. *Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 3(2), 82–88.

¹⁰³ Hanifah, H. & Afikani T, Y. I. (2020). Pengembangan Media Ajar E-Booklet Materi Plantae Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Biologi Siswa. *Jurnal Biologi*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.3375/jber.v1i1.2631>

¹⁰⁴ Melati Melati dkk., “KONTRIBUSI BAHAN AJAR ENSIKLOPEDIA PEMANFAATAN TUMBUHAN OBAT TRADISIONAL PADA MASYARAKAT KECAMATAN BINONGKO, KABUPATEN WAKATOBİ,” *Biokatalis: Jurnal Ilmu Biologi Dan Pendidikan Biologi* 1, no. 2 (11 Juni 2024): hlm. 78. <https://doi.org/10.69972/biokatalis.v1i2.114>

teruji kelayakannya dalam lingkungan belajar yang relevan, sehingga mampu menunjang tercapainya tujuan pembelajaran¹⁰⁵.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

¹⁰⁵ Yuni Permatasari dkk., "UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN ENSIKLOPEDIA FUNGI ENDOFIT TANAMAN MENGGUDU (*Morinda Citrifolia* L.) UNTUK MATERI FUNGI KELAS X SMA/MA," Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 5, no. 1 (2022): hlm. 299.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan deskripsi yang telah dilakukan sebelumnya mengenai kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean serta pemanfaatannya sebagai E-Booklet, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bagaimana Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean. Kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean dibagi menjadi tiga, yaitu makanan tabu berdasarkan kategori buah dan sayur (tumbuhan), makanan tabu berdasarkan kategori hewan (hewani), dan makanan tabu berdasarkan kategori makanan olahan. Makanan tabu berdasarkan kategori sayur dan buah (tumbuhan) terdiri dari nanas, durian, terong, delima, nangka, pete, jengkol, mentimun, mangga, salak, selada, kacang tanah, singkong. Sedangkan makanan tabu berdasarkan kategori hewan (hewani) terdiri dari udang, cumi, kambing, ikan lele, daging ayam, kerang dara. Dan makanan tabu berdasarkan kategori makanan olahan terdiri dari es, makanan pedas, minuman bersoda, mie instan. Beberapa jenis makanan tabu tersebut ditabukan dengan berbagai macam alasan yang didapat dari kepercayaan nenek moyang secara turun-temurun tanpa mengetahui kandungan dari makanan tersebut. Adapun sasaran subjek dari

makanan tabu tersebut merupakan ibu hami, ibu menyusui, balita, lansia, dan laki-laki/perempuan dewasa.

2. Bagaimana keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains Masyarakat tentang makanan tabu. Pada makanan tabu tersebut terdapat sains masyarakat dan sains ilmiah. Secara sains asli masyarakat terdapat alasan tertentu yang menyebabkan pelarangan makanan tabu tersebut pada subjek tertentu tanpa mengetahui kandungan makanan tersebut dengan jelas. Sedangkan sains ilmiah bisa ditinjau dari segi klasifikasi, morfologi, habitat, serta kandungan pada makanan tabu berdasarkan kategori tumbuhan dan hewan.
3. Bagaimana validitas dari *E-Booklet* kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean. Kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean yang divaliditas ialah dalam pemanfaatannya sebagai *e-booklet*. Hasil uji validitas dari validator ahli media didapatkan persentase 89,3%, hasil uji validitas dari ahli materi didapatkan persentase 89,3%, hasil uji validitas dari ahli praktisi didapatkan persentase 90%. Sehingga rata-rata tersebut dikategorikan sangat valid dan dapat digunakan sebagai suplemen belajar maupun sebagai sumber pengetahuan ilmiah kepada Masyarakat khususnya generasi muda Masyarakat Pulau Bawean Kabupaten Gresik.

B. Saran

Berdasarkan permasalahan yang telah dibahas dalam kajian etnosains pada jamu karapan sapi Madura dan pemanfaatannya sebagai ensiklopedia, peneliti menyampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Sebelum melaksanakan penelitian serupa, disarankan untuk memiliki dasar pengetahuan yang kuat mengenai etnosains. Hal ini penting agar peneliti mampu menggali berbagai aktivitas budaya dan nilai-nilai lokal secara mendalam, serta menghubungkannya dengan konsep sains yang relevan. Dengan demikian, hasil kajian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih luas kepada masyarakat serta digunakan sebagai suplemen pembelajaran dalam materi IPA di sekolah.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan bahan ajar atau materi bacaan berbasis etnosains yang bersifat faktual dan terintegrasi dengan nilai-nilai budaya lokal. Materi ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi yang akurat serta suplemen pembelajaran yang bermanfaat bagi siswa tingkat SMP/MTs, sehingga memperkaya wawasan siswa tentang hubungan antara budaya dan ilmu pengetahuan.
3. Peneliti masa depan diharapkan lebih mendalami tradisi dan budaya yang ada di Indonesia, khususnya budaya dari daerah terdekat, untuk dikonversi menjadi pengetahuan ilmiah. Pendekatan ini memungkinkan budaya lokal memiliki nilai edukatif yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembelajaran kontekstual di sekolah, sehingga memperkuat apresiasi terhadap kekayaan budaya bangsa. Untuk peneliti

selanjutnya perhitungan use value diperlukan untuk penelitian etnosains terutama dalam penelitian etnobotani/etnozologi untuk mengukur tingkat pemanfaatan suatu spesies, tetapi tidak relevan dalam konteks makanan tabu karena fokusnya adalah larangan konsumsi, bukan utilitas.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar Sa'dun. Instrumen Perangkat Pembelajaran. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2017
- Albuquerque, U.P., L.V.F.C da Cunha, R.F.P. de Lucena, R.R.N.A. 2. Methods and Technique in Ethnobiology. New York : Spriner Science Bussiness. (2014)
- Alti, R. M., Anasi, P. T., Silalahi, D. E., Fitriyah, L. A., Hasanah, H., Akbar, M. R., Arifianto, T., Kamarudin, I., Herman, Malahayati, E. N., Hapsari, S., Jubaidah, W., Yanuarto, W. N., Agustianti, R., & Kurniawan, A. Media Pembelajaran. PT. Global Eksekutif Teknologi. 2022.
https://sar.ac.id/stmik_ebook/view-ZmplAwV0AmHRDHNYF.html
- Alwasilah, Suryadi dan Karyono. Etnopedagogi: Landasan Praktek Pendidikan dan Pendidikan Guru. Bandung: Kiblat. (2009).
- AVRILLIA, R. *KAJIAN ETNOSAINS TRADISI MALAMANG SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPA (STUDI KASUS DI KOTA PADANG PROVINSI SUMATERA BARAT)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau). (2024).
- B Budianto, "Penentuan Ukuran Utama dan Rencana Garis Fast Ferry 150 Pax Untuk Penyeberangan Rute Gresik - Bawean," *Kapal: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kelautan* 14, no. 1 (May 18, 2017): 1–6, <https://doi.org/10.14710/kpl.v14i1.13460>.
- Bachtiar S Bachri, "MEYAKINKAN VALIDITAS DATA MELALUI TRIANGULASI PADA PENELITIAN KUALITATIF," no. 1 (2010).
- Ekwochi Uchenna Ekwochi et al., "Food Taboos and Myths in South Eastern Nigeria: The Belief and Practice of Mothers in the Region," *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 12, no. 1 (December 2016): 1–6, <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0079-x>.
- Ep Pinky Saptandari Ep, "Nilai-Nilai dan Praktek Budaya Tentang Pemenuhan Kesehatan Perempuan Bawean," n.d., 36–37.
- Fatimah dan Harimurtiningsing, "Pengaruh Pemanfaatan Koleksi Buku Penunjang Terhadap Prestasi Belajar Siswa Di Madrasah Aliyah

Negeri (Man) 1 Semarang.”

- Gadegbeku, C., R. Wayo, G. A. – Badu, E. Nukpe, A. Okai. 2013. Food taboos among residents at Ashongman - Accra, Ghana. *Food Science and Quality Management*, 15: 21-29.
- Gizi Remaja. *Jurnal Publikasi Pendidikan*. 2016, 6 (1).
<https://doi.org/10.26858/publikan.v6i1.1795>
- Hadi Wiwin Puspita and Ahied Mochammad, “Kajian Etnosains Madura dalam Proses Produksi Garam sebagai Media Pembelajaran IPA Terpadu,” *Rekayasa* 10, no. 2 (October 2, 2017): 80,
<https://doi.org/10.21107/rys.v10i2.3608>
- Hana Sakura Putu Arga, Galih Dani Septiyan Rahayu, and Deden Herdiana Altaftazani, ‘Sumber Belajar IPS Berbasis Lingkungan’, 2019, 8–15.
- Hanifah, H. & Afikani T, Y. I. (2020). Pengembangan Media Ajar E-Booklet Materi Plantae Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Biologi Siswa. *Jurnal Biologi*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.3375/jber.v1i1.2631>
- Haryoko Spto, Bahartiar, dan Arwandi Fajar, *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik, & Prosedur Analisis)* (Makassar: Badan Penerbit UNM, 2020), 193.
- Hayati Zahratul and Hasanah Uswatun, “Faktor Penyebab Food Taboo Pada Ibu Hamil Di Indonesia : Literature Review,” *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan* 2, no. 1 (July 31, 2024): 17–26, <https://doi.org/10.70683/jkk.v2i1.23>.
- Hendra, H & Hilda, H. (2018). Pengembangan Media E-Boolet Pada Materi Keanekaragaman Jenis Nepenthes. *Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 3(2), 82–88.
- Hendrik W. Pongoh, Edwin Manumpahi, dan Shirley Y.V.I.Goni, “Kajian Kekerasan Dalam Rumah Tangga Terhadap Psikologi Anak Di Desa Soakonora Kecamatan Jailolo Kabupaten Halmahera Barat,” *E-Journal “Acta Diurna”* 5, no. 1 (2016): 2772–90,
<https://doi.org/10.1177/0886260518759060>

- I. Made Laut Mertha Jaya, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif: Teori, Penerapan, dan Riset Nyata* (Anak Hebat Indonesia, 2020), hlm. 6
- Kadir, Abdul. *Pantangan Makanan dan Dampaknya terhadap Kesehatan Ibu Hamil*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2017.
- Kartikowati, Rina, dan Ahmad Hidir. "Kearifan Lokal dalam Pantangan Makanan Ibu Hamil di Masyarakat Melayu." *Jurnal Antropologi Indonesia* 15, no. 1 (2020): 78-92.
- Kartikowati, S. dan A. Hidir. 2014. *Sistem Kepercayaan di Kalangan Ibu Hamil dalam Masyarakat Melayu*. *Jurnal PARALLELA*, 1(2): 159-167.
- Kisnarti, E. A. *Kajian Meteo-Oseonografi Untuk Operasional Pelayaran Gresik-Bawean*. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. 2018. <http://hdl.handle.net/123456789/139>
- Koentjaraningrat, "Manusia Dan Kebudayaan Di Indonesia". Jakarta. Jambata. (2010)
- Lina Nurbaiti et al., "Kebiasaan makan balita stunting pada masyarakat Suku Sasak: Tinjauan 1000 hari pertama kehidupan (HPK)" 27, no. 2 (2014): 104–12. <https://doi.org/10.20473/mkp.V27I22014.104-112>
- Lini Anisfatus Sholihah and Ratu Ayu Dewi Sartika, "Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger," *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 313, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.
- Majid, Abdul. *Perencanaan Pembelajaran Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya. (2014).
- Margono, S. *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta. (2014)
- Masyarakat Melayu. *Jurnal Parallela*. 2014. 1 (2).
- Maulida Zainab, "Produk Halal Thayyib Herba Penawar Al – Wahida Indonesia (Hpai) Di Tinjau Dari Surah Al – Maidah Ayat 88", (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara), 2016
- Melati Melati dkk., "KONTRIBUSI BAHAN AJAR ENSIKLOPEDIA PEMANFAATAN TUMBUHAN OBAT TRADISIONAL PADA MASYARAKAT KECAMATAN BINONGKO, KABUPATEN

- WAKATOBI,” *Biokatalis : Jurnal Ilmu Biologi Dan Pendidikan Biologi* 1, no. 2 (11 Juni 2024): hlm. 78. <https://doi.org/10.69972/biokatalis.v1i2.114>
- Meyer-Rochow Victor Benno Meyer-Rochow, “Food Taboos: Their Origins and Purposes,” *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5, no. 1 (December 2009): 1–10, <https://doi.org/10.1186/1746-4269-5-18>.
- MH Khalifah, Bab III Metode Penelitian Etheses. Uin-Malang. AC. id, 2019, pp 42-48.
- Milasari, “KAJIAN ETNOBIOLOGI MAKANAN TABU PADA MASYARAKAT BANYUWANGI DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI BUKU ILMIAH POPULER SKRIPSI.”
- Moleong, L.J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. (2022)
- Muhammad Ihwanus Sholik et al., “MERANTAU SEBAGAI BUDAYA (EKSPLOKASI SISTEM SOSIAL MASYARAKAT PULAU BAWEAN)” 10, no. 2 (2016).
- Muhammad Rijal Fadli, “Memahami desain metode penelitian kualitatif” 21, no. 1 (2021).
- Munawaroh, A. H. "Pengembangan E-Booklet Sains Dalam Al-Qur'an Materi Keanekaragaman Hayati Kelas X SMA/MA" Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Tulungagung, (2021).
- Nur Ika Amalia, Yuniawatika, dan Tri Murti, “Pengembangan E-booklet Berbasis Karakter
- Nur Maghfirah Aesthetika and Poppy Febriana, “Integrated Marketing Communication Bawean Island Tour,” *Prosiding Semnasfi* 1, no. 1 (May 9, 2018): 276, <https://doi.org/10.21070/semnasfi.v1i1.1163>.
- Patil, R. A. Mittal, V. DR, M. I. Khan, M. Raghavia. 2010. Taboos and misconceptions about food during pregnancy among rural population of Pondicherry. *Calicut Medical Journal*, 8(2): 1-5.
- Prabowo Aan and Heriyanto, “ANALISIS PEMANFAATAN BUKU ELEKTRONIK (E-BOOK) OLEH PEMUSTAKA DI PERPUSTAKAAN SMA NEGERI 1 SEMARANG,” *Jurnal Ilmu Perpustakaan* 2, no. 2 (August 14, 2016): 1–9.

- Prasetyo, D, dan Setyadi, D. I. Perancangan Fil Pendek Bertema Wisata dengan Pendekatan Storytelling sebagai Media Promosi Pulau Bawean. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 6(1), (2017) 2337-3520
- Publishing, Sleman, 2015,pp 27-29.
<https://books.google.co.id/books?id=QPhFDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Qur'an Kemenag, diakses 23 April 2025. <https://quran.kemenag.go.id/>
- RAHMA, Itsna Sharifa. *Kajian Etnosains tentang Proses Pembuatan Ubin sebagai Bahan Ajar IPA SMP/MTs* . 2023. Tesis Doktor. SUCI IAIN.
- Rizal Achmad Hb, Dewi Indah Novita, and Hayati Nur, "ETNOEKOLOGI MASYARAKAT SEKITAR TAMAN NASIONAL TAKA BONERATE DALAM PEMANFAATAN KIMA LUBANG (*Tridacna crocea*) DAN IKAN MALAJA (*Siganus canaliculatus*)," *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea* 3, no. 2 (July 31, 2014): 139-149, <https://doi.org/10.18330/jwallacea.2014.vol3iss2pp139-149>.
- Rizal, A dan W. Hariyanto. *Pengelolaan Pemasaran Wisata Pulau Kecil dalam Rangka Peningkatan Wisatawan Domesti dan Internasional di Pulau Bawean Gresik*. Prosiding Seminar Nasional Riset Majemen & Bisnis. 2016. ISSN: 978-602-361-041-9.
- Rosidin Rosidin, "NILAI-NILAI KERUKUNAN DALAM KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT BAWEAN GRESIK," *Al-Qalam* 21, no. 1 (January 9, 2016): 129, <https://doi.org/10.31969/alq.v21i1.211>.
- Roudloh Muna Lia, Wirda Udaibah, and Mulyatun., 'Pengembangan Modul Pembelajaran Kimia Berorientasi Etnosains Dengan Mengangkat Budaya Batik Pekalongan', *Unnes Science Education Journal*, 5.3 (2016), 1419–20
- S. Abonyi Okechukwu Martha Ijok Adibe Njoku, "Innovations in Science and Technology Education: A Case for Ethnoscience Based Science Classrooms," 2014, 52–56.
- Sandu, Siyotto and M. Ali Sodik, "Dasar Metodologi Penelitian" Literasi Media
- Sarifin, M. R dan M. F. Sukimi. 2016. Serupa tapi berbeda: Kajian Kes Komuniti Bawean Kampung Sungai Tirom, Johor Malaysia. 12(5) : 6.

- SETIAWAN, Hendra; WARDHANI, Hilda Aqua Kusuma. Pengembangan Media E-Booklet Pada Materi Keanekaragaman Jenis Nepenthes. *Edumedia: Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 2018, 2:2
- Sholihah Anisa. “KAJIAN ETNOBIOLOGI MAKANAN TABU PADA MASYARAKAT SUKU MADURA, JAWA, DAN PENDALUNGAN DI KABUPATEN JEMBER SERTA PEMANFAATANNYA SEBAGAI BUKU ILMIAH POPULER”. 2019.
- Sholihah Lini Anisfatus and Sartika Dewi Ratu Ayu, “Makanan Tabu pada Ibu Hamil Suku Tengger,” *Kesmas: National Public Health Journal*, February 1, 2014, 319–24, <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.372>.
- Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, “The Anthropology of Food and Eating,” *Annual Review of Anthropology* 31, no. 1 (October 2002): 99–119, <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>.
- Simbo David J, “An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Babungo, Northwest Region, Cameroon,” *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6, no. 1 (December 2014): 8, <https://doi.org/10.1186/1746-4269-6-8>.
- Sosial, Kesenian Dan Teknologi, “Jurnal Literasisosiologi 1, no. 2 (2019): 144. <https://doi.org/10.47783/literasisosiologi.v1i2.49>
- Sugiyono. Metode Penelitian kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.(2014)
- Sujarweni, wiratna. Metodologi penelitian lengkap, praktis, dan mudah dipahaimi. Yogyakarta: pustaka baru pres. (2012).
- Sukandar Dandang, “MAKANAN TABU DI JENEPONTO SULAWESI SELATAN,” *Jurnal Gizi dan Pangan* 2, no. 1 (March 11, 2017): 42, <https://doi.org/10.25182/jgp.2007.2.1.42-46>.
- Sumarni Woro, “Etnosains Dalam Pembelajaran Kimia: Prinsip, Pengembangan dan Implementasinya,” (Semarang: Unnes Press, 2018),9-14.
- Sumarto, “Budaya, Pemahaman dan Penerapannya „Aspek Sistem Religi Bahasa,

Pengetahuan

- Suparji, “Eksistensi Hukum Islam dan Kearifan Lokal,” *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI HUMANIORA* 5, no. 1 (March 30, 2019): 116, <https://doi.org/10.36722/sh.v5i1.327>.
- Suparji, “Eksistensi Hukum Islam dan Kearifan Lokal,” *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI HUMANIORA* 5, no. 1 (March 30, 2019): 21, <https://doi.org/10.36722/sh.v5i1.327>.
- Umdatun Ni'mah, “Systematic Literature Review: Efektivitas Penggunaan Bahan Ajar Berbasis Etnosains Pada Pembelajaran IPA SMP/MTs” (skripsi, IAIN KUDUS, 2023). <http://repository.iainkudus.ac.id/12059/>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan
- Vadira Rahma Sari and Agustina Endah Werdiharini, “Pengembangan Media Booklet dalam Membantu Pengaturan Diet Penderita DM Tipe 2,” *Jurnal Kesehatan* 8, no. 2 (October 12, 2020): 71–77, <https://doi.org/10.25047/j-kes.v8i2.99>.
- Vilomenasanung. “IDENTIFIKASI KATEGORI MAKANAN TABU PADA KAUM PEREMPUAN SUKU WALING”. 2022
- W. K. U.Yamir., “Pengembangan Bahan Ajar Berbasis E-booklet Pada Materi Sistem Ekskresi Kelas XI IPA Untuk SMA Di Pekanbaru Tahun Ajaran 2021/2022”. Skripsi, Universitas Islam Riau. (2022): 14
- Wahidah, B. F., & Husain, F. (2018). Etnobotani Tumbuhan Obat Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Desa Samata. *Life Science*, 7(2), 56–65.
- Whenni Milasari, “KAJIAN ETNOBIOLOGI MAKANAN TABU PADA MASYARAKAT BANYUWANGI DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI BUKU ILMIAH POPULER SKRIPSI,” 2019.. (2019)
- Wijayanti, Evi Dwi. Variasi Dialek Bahasa bawean di Wilayah Pulau Bawean Kabupaten Gresik:Kajian Dialektologi. Skripsi. Surabaya: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga. 2016
- Winarti, Eni. Etnosains dalam Pembelajaran IPA. Yogyakarta: Deepublish, 2018.
- Winarso, W.& Yulianti, D. Pengembangan Bahan Ajar Matematika Berbentuk Lefalet Berbasis Kemampuan Kognitif Siswa Berdasarkan Teori Bruner. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 6(1). (2017). 11-24.

- Wulan Auditna, Budiman, dan Eka Prasetia Hati Baculu. “Persepsi Ibu Hamil terhadap Makanan Tabu di Desa Bulubete Kecamatan Dolo Selatan Kabupaten Sigi”. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1). 2019.
- Wulansari Nur Iva and Admoko Setyo, “Eksplorasi Konsep Fisika pada Tari Dhadak Merak Reog Ponorogo,” *PENDIPA Journal of Science Education* 5, no. 2 (January 23, 2021): 163–72, <https://doi.org/10.33369/pendipa.5.2.163-172>.
- Yulianti, dkk. Pengembangan Media E-booklet Materi Zat Untuk Meningkatkan Karakter Siswa SD Islamic Global School Malang. Elementary School, 6. No. 2. (2019)
- Yuni Permatasari dkk., “UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN ENSIKLOPEDIA FUNGI ENDOFIT TANAMAN MENGGUDU (*Morinda Citrifolia* L.) UNTUK MATERI FUNGI KELAS X SMA/MA,” *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi* 5, no. 1 (2022): hlm. 299.
- Zepro Nejimu Biza, “Food Taboos and Misconceptions Among Pregnant Women of Shashemene District, Ethiopia, 2012,” *Science Journal of Public Health* 3, no. 3 (2015): 410–16, <https://doi.org/10.11648/j.sjph.20150303.27>.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Pernyataan Keaslian Tulisan

PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ina Ratun Barizah
NIM : 212101100004
Program Studi : Tadris Ilmu Pengetahuan Alam
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad
Siddiq Jember

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam hasil penelitian yang terwujud dalam skripsi yang berjudul "Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfatannya Sebagai *E-Booklet*" ini secara keseluruhan merupakan hasil penelitian yang dilakukan oleh saya sendiri, tidak ada unsur penjiplakan karya penelitian atau karya ilmiah yang pernah dilakukan atau dibuat orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar Pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata hasil penelitian ini terbukti terdapat unsur-unsur penjiplakan dan klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk di proses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya serta tanpa paksaan dari siapapun untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 20 Mei 2025

Saya Yang Menyatakan

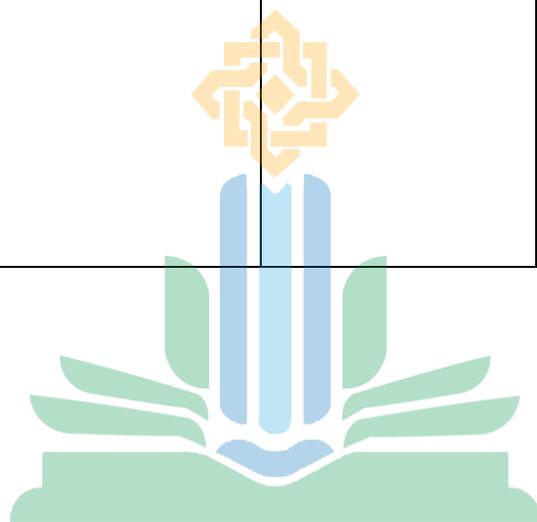

Ina Ratun Barizah
NIM.212101100004

LAMPIRAN 2 : Matriks Penelitian

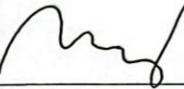
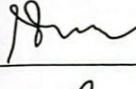
JUDUL	VARIABLE	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	FOKUS PENELITIAN
Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean Dan Pemanfaatannya Sebagai <i>E-Booklet</i>	<ol style="list-style-type: none"> Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean Keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains Masyarakat tentang makanan tabu 	<ol style="list-style-type: none"> Sejarah Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Tambak Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean di Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan 	Data Primer : <ol style="list-style-type: none"> Wawancara informan: <ol style="list-style-type: none"> Sesepeuh yang memiliki pengetahuan tentang makanan tabu di Pulau Bawean Masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang makanan tabu di Pulau Bawean Guru IPA MTs MBI Mambaul Falah Pustaka Observasi 	<ol style="list-style-type: none"> Pendekatan dan jenis penelitian: Jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan etnosains. Lokasi penelitian: Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak Pulau Bawean Kabupaten Gresik. Serta MTs Mambaul Falah sebagai lokasi penelitian lanjutan. Subyek penelitian: Masyarakat Pulau Bwean yang mempunyai 	<ol style="list-style-type: none"> Bagaimana hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean? Bagaimana keterkaitan antara sains ilmiah dengan sains masyarakat tentang makanan tabu? Bagaimana hasil validasi dari <i>e-booklet</i> tentang kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat

		<p>Tambak berdasarkan Sasarannya</p> <p>5. Keterkaitan Antara Sains Ilmiah Dengan Sains Masyarakat tentang Makanan Tabu</p>	<p>a. Lokasi Kecamatan Sangkapura dan Kecamatan Tambak</p> <p>b. Pembelajaran IPA di Mts MBI Mambaul Falah</p>	<p>pengetahuan tentang makanan tabu di Pulau Bawean dan Guru IPA MTs Mambaul Falah</p>	<p>Pulau Bawean?</p>
	<p>3. Pemanfaatannya Sebagai <i>E-Booklet</i></p>	<p>1. Keterkaitan hasil kajian etnosains makanan tabu pada Masyarakat Pulau Bawean.</p> <p>2. Pemetaan KD IPA SMP berdasarkan temuan konsep IPA yang teridikasi cocok dengan implementasi konsep</p>	<p>Data Sekunder</p> <p>1. Sumber lain atau literatur terkait</p> <p>a. Jurnal</p> <p>b. Skripsi</p> <p>c. Buku</p> <p>d. Internet</p>	<p>3. Teknik pengumpulan data:wawancara, observasi, dan dokumentasi</p> <p>4. Analisis data : analisis data kualitatif deskriptif (pengumpulan data, penyajian ata dan penarikan kesimpulan).</p> <p>5. Keabsahan data : perpanjangan, pengamatan,</p>	

		pembelajaran IPA di sekolah.		triangulasi data, meningkatkan ketekunan 6. Tahap-Tahap Penelitian: Mengenal dan Memahami Masalah, Kajian Pustaka (Literature Review), Menetapkan Tujuan Penelitian, Pengumpulan Data, Analisis Data, Pelaporan Hasil Penelitian	
--	--	------------------------------	--	---	--



LAMPIRAN 3 : Jurnal Kegiatan Penelitian

No.	Hari/Tanggal	Kegiatan	Paraf
1.	Kamis, 14 November 2024	Wawancara pra penelitian kepada Masyarakat Kecamatan Sangkaapuran dan Kecamatan Taambak	
2.	Terhitung mulai dari 18-22 November 2024	Melakukan kegiatan pra penelitian (Wawancara dan observasi) kepada guru IPA dan siswa di Mts Mambaul Falah	
3.	Rabu, 17 Januari 2025	Mengantarkan surat permohonan penelitian di wilayah Kecamatan Sangkapura kepada Camat Sangkapura	
4.	Rabu, 17 Januari 2025	Mengantarkan surat permohonan penelitian di wilayah Kecamatan Tambak kepada Camat Tambak	
5.	Terhitung mulai dari 23 Januari-24 Februari	Melakukan kegiatan penelitian (wawancara, observasi dan dokumentasi) di wilayah Kecamatan Sangkapura	
6.	Terhitung mulai dari 23 Januari-24 Februari	Melakukan kegiatan penelitian (wawancara, observasi dan dokumentasi) di wilayah Kecamatan Tambak	
7.	Jumat, 24 Februari 2025	Mengantarkan surat izin penelitian di MTs MBI Mambaul Falah	
8.	Selasa, 25 Februari 2025	Meminta surat selesai penelitian kepada Camat Sangkapura	
9.	Selasa, 25 Februari 2025	Meminta surat selesai penelitian kepada Camat Tambak	
10.	Terhitung mulai dari 26-28 Februari 2025	Melakukan kegiatan penelitian (wawancara, observasi dan dokumentasi) di MTs MBI Mambaul Falah	
11.	Jumat, 28 Februari 2025	Meminta surat selesai penelitian di MTs MBI Mambaul Falah	

LAMPIRAN 4 : Lembar Observasi di Sekolah MTs MBI Mambaul Falah

LEMBAR OBSERVASI

No.	Indikator	Aspek Yang Diamati	Ketersediaan	
			Ya	Tidak
1.	Ketersediaan Guru IPA	Jumlah guru IPA yang memadai	✓	
		Kesesuaian bidang yang diampu dengan disiplin ilmu yang dimiliki	✓	
		Kesesuaian beban mengajar guru IPA	✓	
2.	Ketersediaan Laboratorium	Ketersediaan ruang laboratorium		✓
		Ketersediaan alat-alat laboratorium		✓
		Ketersediaan tenaga/pengelola laboratorium		
3.	Ketersediaan Fasilitas yang Mendukung	Ketersediaan fasilitas penunjang pembelajaran yang memadai seperti LCD, Proyektor, wifi, dan lainnya	✓	
		Ketersediaan perangkat elektronik yang memadai seperti computer, handphone, dan lainnya.	✓	
		Ketersediaan sinyal yang memadai	✓	
4.	Lokasi Sekolah yang Mendukung	Lokasi sekolah dekat dengan keramaian	✓	
		Lokasi sekolah dekat dengan perkotaan		✓
		Lokasi sekolah dekat daerah Perkebunan, gunung, ladang dan lainnya	✓	
5.	Ketersediaan Perpustakaan	Adanya ruang perpustakaan	✓	
		Adanya buku penunjang E-Booklet		✓
		Adanya buku penunjang IPA		✓
		Adanya buku paket	✓	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

4	Informasi/pengetahuan yang dimiliki diaplikasikan hingga Sekarang	1. Ya	2. Tidak
---	---	-------	----------

PENGETAHUAN MAKANAN TABU PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN		
1	Sudah berapa lama tinggal di Pulau Bawean	<i>Jawaban:</i>
2	Bagaimana sejarah dari makana tabu yang ada di Pulau Bawean?	<i>Jawaban:</i>
3	Apa saja makanan yang dianggap tabu oleh masyarakat Pulau Bawean?	<i>Jawaban:</i>
4	Apa makna filosofi dari makanan yang ditabukan tersebut?	<i>Jawaban:</i>
5	Siapa saja sasaran / subjek pelarangan untuk makanan tabu tersebut?	<i>Jawaban:</i>
6	Apa latar belakang budaya atau kepercayaan di balik makanan tabu tersebut?	<i>Jawaban:</i>
7	Bagaimana pengetahuan tentang makanan tabu ini diwariskan dari generasi ke generasi?	<i>Jawaban:</i>
8	Apakah anda mengetahui makanan ini sekain kualitasnya sebagai makanan tabu dan kesediaan untuk memakan?	<i>Jawaban:</i>
9	Dalam situasi apa makanan tabu ini biasanya diperhatikan?	<i>Jawaban:</i>
10	Apakah ada sanksi sosial atau konsekuensi lain jika makanan tabu dilanggar?	<i>Jawaban:</i>
11	Bagaimana masyarakat menghindari atau menggantikan makanan tabu dalam kehidupan sehari-hari?	<i>Jawaban:</i>
12	Apakah makanan tabu memiliki hubungan dengan ketersediaan bahan pangan lokal?	<i>Jawaban:</i>
13	Apakah ada peran tertentu yang dimainkan oleh tokoh adat, agama, atau tetua masyarakat dalam	<i>Jawaban:</i>

14	menjaga aturan tabu makanan ini?	<i>Jawaban:</i>
14	Bagaimana pandangan masyarakat Pulau Bawean terhadap makanan tabu di era modern?	<i>Jawaban:</i>
15	Apakah aturan makanan tabu masih relevan di tengah perubahan sosial dan ekonomi masyarakat?	<i>Jawaban:</i>
16	Adakah usaha untuk mendokumentasikan atau melestarikan aturan tentang makanan tabu ini?	<i>Jawaban:</i>
17	Apakah makanan tabu ini memiliki dampak dari segi kesehatan, lingkungan, atau keseimbangan ekosistem?	<i>Jawaban:</i>
18	Bisakah aturan makanan tabu ini dimanfaatkan dalam konteks pendidikan sains, misalnya sebagai kajian etnosains di sekolah?	<i>Jawaban:</i>
19	Apa harapan Anda terhadap keberlanjutan tradisi makanan tabu di masa depan?	<i>Jawaban:</i>
20	Menurut Anda, bagaimana cara terbaik untuk memadukan tradisi ini dengan ilmu pengetahuan modern?	<i>Jawaban:</i>
21	Apakah Anda memiliki saran atau masukan terkait penelitian ini untuk membantu memahami lebih dalam tentang makanan tabu di Pulau Bawean?	<i>Jawaban:</i>

2. Guru IPA MTs MBI Mambaul Falah

No.	Pertanyaan
1	Strategi/metode/model pembelajaran apa saja yang biasa ibu gunakan saat proses pembelajaran IPA?
2	Apakah pembelajaran dengan pendekatan kontekstual seringkali digunakan saat proses pembelajaran IPA?
3	Dalam pelaksanaan pembelajaran IPA, ada berapa sumber buku pedoman pembelajaran yang biasa menjadi acuan dalam proses pembelajaran di sekolah? Apakah sumber bacaan tersebut sudah cukup untuk menunjang pemahaman siswa dalam mempelajari sains?
4	Kemudian, apakah ibu tahu pemaknaan daripada etnosains, serta keterkaitan dan implementasinya dalam pembelajaran IPA di sekolah?
5	Apakah ibu pernah menerapkan pembelajaran IPA berbasis etnosains di sekolah?
6	Apakah ibu pernah mengintegrasikan kearifan lokal yang ada di Pulau Bawean, khususnya pada makanan tabu materi IPA saat proses pembelajaran? Dan apakah ibu sebelumnya tahu mengetahui kearifan lokal tentang makanan tabu di Pulau Bawean?
7	Apakah ibu pernah menggunakan bahan ajar terintegrasi etnosains ataupun berbasis kearifan lokal dalam pembelajaran IPA?
8	Menurut ibu apakah kearifan lokal makanan tabu di Pulau Bawean dapat digunakan untuk membantu kegiatan pembelajaran IPA di sekolah ?
9	Dalam penelitian yang dilakukan di Pulau Bawean mengenai makanan tabu, peneliti menemukan beberapa konsep IPA yang terdapat dalam makanan tabu, menurut ibu konsep mana saja yang dapat masuk pada materi IPA tingkat SMP?
10	Berdasarkan data hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean serta dari gambaran perangkat pembelajaran yang sayalihatkan kepada ibu, apakah ibu setuju apabila dikatakan bahwa kearifan lokal makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean dapat dijadikan sumber belajar bagi siswa di sekolah?

3. Siswa MTs MBI Mambaul Falah

1. Apakah belajar IPA itu sulit?
2. Materi IPA apa yang dirasa sulit? Mengapa?
3. Bahan ajar apa saja yang digunakan oleh guru dalam pembelajaran pada materi tersebut?

4. Apakah kalian pernah belajar menggunakan bahan ajar selain buku paket atau LKS?
5. Apakah kalian tahu *e-booklet* ?
6. Apakah kalian pernah belajar materi Klasifikasi Makhluk Hidup dikaitkan dengan tumbuhan dan hewan sekitar?
7. Apakah kalian tahu jenis tumbuhan dan hewan yang masuk ke dalam makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean?



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

**LAMPIRAN 6 : Rekonstruksi Pengetahuan Sains Asli Masyarakat Ilmiah Pada
Kajian Etnosains Makanan Tabu Masyarakat Pulau Bawean**

Hal-hal yang ada pada Makanan Tabu	Sains Masyarakat	Sains Ilmiah
Perbedaan pada tingkatan gen, tingkatan spesies, dan tingkatan ekosistem yang terdapat pada makanan tabu berdasarkan jenis sayuran/tumbuhan dan hewani	Dampak mengonsumsi makanan tabu yang didasarkan dengan pengetahuan lokal atau kepercayaan nenek moyang	Kandungan makanan berdasarkan kesehatan dan Perbedaan pada bentuk jenis dan habitat merupakan kegiatan pembelajaran pada materi Kandungan Makanan Bergizi dan Klasifikasi Makhluk Hidup pada Fase D



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

LAMPIRAN 7 : Transkrip Hasil Wawancara Kepada Beberapa Masyarakat Lokal Pulau Bawean

C. GAMBARAN UMUM INFORMASI YANG AKAN DIGALI DARI INFORMAN		
PENGETAHUAN MAKANAN TABU PADA MASYARAKAT PULAU BAWEAN		
1	Sudah berapa lama tinggal di Pulau Bawean?	Jawaban: 46 tahun.
2	Bagaimana sejarah dari makanan tabu yang ada di Pulau Bawean?	Jawaban: Sejarah makanan tabu berkaitan dengan adat, kepercayaan, sejarah, & nilai-nilai budaya masyarakat.
3	Apa saja makanan yang dianggap tabu oleh masyarakat Pulau Bawean?	Jawaban: daging kambing, Durian, esat, ubi, kacang, anakan, dll.
4	Apa makna filosofi dari makanan yang ditabukan tersebut?	Jawaban: tergantung dari jenis makanan. Ada yang berkaitan dengan kesehatan & kesucian.
5	Siapa saja sasaran / subjek pelarangan untuk makanan tabu tersebut?	Jawaban: Ibu, suami, saudara, baik itu orang tua, remaja, remaja tua.
6	Apa latar belakang budaya atau kepercayaan di balik makanan tabu tersebut?	Jawaban: Kepercayaan dan nilai-nilai masyarakat yang berkaitan dengan adat dan kepercayaan.
7	Bagaimana pengetahuan tentang makanan tabu ini diwariskan dari generasi ke generasi?	Jawaban: Cerita mulut ke mulut, petuah dari orang tua, pengalaman, dan sebagainya.
8	Apakah ada perbedaan tabu makanan berdasarkan usia, jenis kelamin, atau status sosial?	Jawaban: Tidak ada perbedaan. Semua orang harus mematuinya.
9	Dalam situasi apa makanan tabu ini biasanya diperhatikan?	Jawaban: Kehamilan & kelahiran, atau sakit, baik itu.
10	Apakah ada sanksi sosial atau konsekuensi lain jika makanan tabu dilanggar?	Jawaban: Tidak ada.
11	Bagaimana masyarakat menghindari atau menggantikan makanan tabu dalam kehidupan sehari-hari?	Jawaban: Tidak ada yang menggantikan. Masyarakat menghindari dengan cara tidak memakannya.
12	Apakah makanan tabu memiliki hubungan dengan ketersediaan bahan pangan lokal?	Jawaban: Tidak ada hubungan. Makanan tabu berkaitan dengan adat dan kepercayaan.
13	Apakah ada peran tertentu yang dimainkan oleh tokoh adat, agama,	Jawaban: Tidak ada.

	atau tetua masyarakat dalam menjaga aturan tabu makanan ini?	
14	Bagaimana pandangan masyarakat Pulau Bawean terhadap makanan tabu di era modern?	Jawaban: cenderung mengabaikan. Perhatian, perhatian pada makanan masih dipertahankan. Ada beberapa yang sudah berubah. Cara: ada yang ada & ada yang tidak. Cara: ada yang ada & ada yang tidak. Cara: ada yang ada & ada yang tidak.
15	Apakah aturan makanan tabu masih relevan di tengah perubahan sosial dan ekonomi masyarakat?	Jawaban: Ya, terutama sebagai bagian identitas budaya. Ada beberapa yang sudah berubah. Cara: ada yang ada & ada yang tidak. Cara: ada yang ada & ada yang tidak.
16	Adakah usaha untuk mendokumentasikan atau melestarikan aturan tentang makanan tabu ini?	Jawaban: Masih terbatas, tetap ada beberapa usaha. Seperti: cerita lisan yg diturunkan antar generasi.
17	Apakah makanan tabu ini memiliki manfaat dari segi kesehatan, lingkungan, atau keseimbangan ekosistem?	Jawaban: Ya, karena ada beberapa makanan tabu bermanfaat dan kesehatan seperti alergi, dll.
18	Bisakah aturan makanan tabu ini dimanfaatkan dalam konteks pendidikan sains, misalnya sebagai kajian etnosains di sekolah?	Jawaban: Ya bisa.
19	Apa harapan Anda terhadap keberlanjutan tradisi makanan tabu di masa depan?	Jawaban: Berharap supaya kepercayaan ini tetap diwariskan secara turun temurun.
20	Menurut Anda, bagaimana cara terbaik untuk memadukan tradisi ini dengan ilmu pengetahuan modern?	Jawaban: Dengan meneliti penyebab kesehatan makanan tabu. Misalnya: kandungan gizi, kandungan lemak, protein, karbohidrat, dll. Dan bagaimana pengaruhnya terhadap kesehatan manusia.
21	Apakah Anda memiliki saran atau masukan terkait penelitian ini untuk membantu memahami lebih dalam tentang makanan tabu di Pulau Bawean?	Jawaban: Ada. Dengan melakukan penelitian lebih lanjut & mendokumentasikan. Dan mungkin bisa membantu masyarakat lain yang ingin memahami dan menjaga adat & budaya.

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana Sejarah dari makanan tabu yang ada di Pulau Bawean?	Sejarah makanan tabu berkaitan dengan mitos, kepercayaan leluhur dan nilai-nilai budaya nenek moyang yang bertujuan untuk menjaga kesehatan dan keseimbangan alam
2	Apa saja makanan yang dianggap tabu oleh masyarakat Pulau Bawean?	Durian, nanas, udang, terong, tape, <i>enos</i> (cumi), <i>pettes</i> (petis), ikan pare, <i>odeng</i> (udang), <i>dhelima</i> (buah delima). Nagka, daging kambing, terong, singkong, <i>nasek kerreng</i> (nasi kering), <i>tellor</i> (telur), jengkol, makanan pedas, pete, es, <i>antemon</i> (timun), <i>pellem ngode</i> (mangga muda), seladah, makanan berminyak, <i>jhukok lele</i> (ikan lele)
3	Apa makna filosofi dari makanan yang ditabukan tersebut	<p>Durian; Makan durian bisa menyebabkan bayi lahir cacat atau keguguran. Durian dianggap sebagai makanan yang “panas” dan bisa memengaruhi suhu tubuh ibu, yang dikhawatirkan berbahaya bagi janin.</p> <p>Nanas; dianggap "panas" untuk tubuh dan dipercaya dapat merangsang kontraksi rahim. Tradisi ini mungkin berasal dari pengamatan bahwa nanas mengandung bromelain, meski konsentrasinya sangat kecil untuk memicu kontraksi jika dikonsumsi dalam jumlah wajar.</p> <p>Udang; Udang dapat membuat bayi lahir dengan tubuh yang lemah atau mudah sakit. Alasannya Udang dianggap sebagai makanan yang “berat” untuk pencernaan ibu hamil, sehingga dikhawatirkan akan berdampak pada janin.</p> <p>Terong; Makan terong dapat menyebabkan bayi lahir dengan kulit gelap atau kusam. Warna terong yang gelap dianggap dapat memengaruhi warna kulit bayi,</p>

	 <p>UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER</p>	<p>Tape; Tape dianggap bisa membuat janin "mabuk.". alasannya tape mengandung alkohol dari proses fermentasi, yang mungkin berbahaya jika dikonsumsi dalam jumlah besar.</p> <p><i>Enos</i> (cumi); Bayi akan menjadi "bingung" atau lamban belajar jika ibu makan cumi. Alasannya Perilaku cumi yang sering mengeluarkan tinta diartikan sebagai simbol kebingungan atau kekacauan.</p> <p><i>Pettes</i> (petis); Bayi akan berkulit yang gelap atau berlendir. Alasannya karna warna petis yang cenderung gelap dan teksturnya lengket.</p> <p>Ikan pare; Makan ikan pari dapat menyebabkan bayi lahir dengan kulit berbintik atau bercak seperti pola pada ikan pari. Alasannya Ini mungkin berdasarkan pengamatan pada corak fisik ikan yang diasosiasikan dengan kondisi bayi.</p> <p><i>Dhelima</i> (buah delima); Jika ibu makan delima, bayi akan lahir dengan air liur berlebih. Alasannya Warna merah delima sering dikaitkan dengan cairan tubuh, termasuk air liur.</p> <p>Nangka; Makan nangka atau cempedak akan menyebabkan bayi menjadi kembung atau sulit buang gas. Alasannya Tekstur dan rasa manis dari buah ini diyakini berpengaruh pada perut bayi melalui ASI.</p> <p>Daging kambing; Mengonsumsi daging kambing saat hamil akan membuat bayi lahir dengan sifat pamarah atau "panas dalam". Alasannya Kambing dianggap makanan "panas," sehingga diyakini dapat memengaruhi emosi bayi atau kondisi kesehatan ibu.</p>
--	---	---

	 <p>UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER</p>	<p><i>Nasek kerreng</i> (nasi kering); Dapat menyebabkan bayi lahir dengan kondisi kurang gizi atau lemah. Alasannya nasi kering sering dikaitkan dengan makanan yang kurang bergizi, sehingga dikhawatirkan tidak mencukupi kebutuhan nutrisi ibu hamil dan janin.</p> <p><i>Tellor</i>(telur); : Mengonsumsi telur ayam kampung bisa menyebabkan bayi lahir dengan tubuh yang "licin," sehingga sulit dikeluarkan saat persalinan. Alasannya Telur dianggap simbol "licin," sehingga diasosiasikan dengan kondisi fisik bayi saat lahir.</p> <p>Makanan pedas; Mengonsumsi makanan pedas dapat membuat bayi lahir dengan kulit yang merah atau sering menangis. Alasannya Pedas dianggap memberikan efek panas pada tubuh ibu, yang dipercaya memengaruhi kondisi bayi.</p> <p>Pete dan jengkol; Makan petai atau jengkol dapat membuat bayi lahir dengan bau badan yang tidak sedap. Alasannya Bau khas petai dan jengkol dianggap bisa memengaruhi aroma tubuh bayi setelah lahir.</p> <p>Es; Minum air es dapat membuat bayi lahir dengan tubuh besar dan menyulitkan proses persalinan. Alasannya Air dingin dianggap dapat memperlambat metabolisme tubuh ibu, yang dipercaya berkontribusi pada pertumbuhan bayi secara tidak terkendali.</p> <p><i>Antemon</i> (timun); Makan timun akan membuat bayi mudah kembung atau pilek. Alasannya Timun dianggap makanan yang dingin dan memengaruhi suhu tubuh bayi melalui ASI.</p> <p><i>Pellem ngode</i> (mangga muda); Makan mangga muda bisa membuat</p>
--	---	---

		bayi lahir dengan sifat manja atau suka menangis. Alasannya Mangga muda yang asam dianggap memengaruhi sifat emosional bayi. Ikan lele; Ibu hamil yang makan ikan lele akan melahirkan anak yang malas. Alasannya Lele dianggap sebagai simbol kemalasan karena perilakunya yang pasif di lumpur.
4	Siapa saja sasaran atau subjek pelarangan untuk makanan tabu tersebut?	Ibu hamil, ibu menyusui, balita, orang tua, remaja laki-laki dan perempuan

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Siapa saja sasaran atau subjek pelarangan untuk makanan tabu tersebut?	Ibu hamil, ibu menyusui, balita, orang tua, remaja laki-laki dan Perempuan
2	Apa latar belakang budaya atau kepercayaan dibalik makanan tabu tersebut?"	Makanan tabu dalam masyarakat Pulau Bawean berakar pada kepercayaan dan tradisi budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Larangan mengonsumsi makanan tertentu sering kali dikaitkan dengan adat istiadat, nilai spiritual, dan sistem kepercayaan Islam yang dianut mayoritas penduduk. Beberapa pantangan makanan juga berhubungan dengan mitos leluhur. Selain itu, makanan tabu dapat berfungsi sebagai penanda identitas sosial dan bentuk penghormatan terhadap adat yang dipercaya membawa berkah atau menghindarkan dari bala
3	Bagaimana pengetahuan tentang makanan tabu ini diwariskan dari generasi ke generasi?	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh
4	Apakah ada perbedaan tabu makanan berdasarkan usia, jenis kelamin atau status sosial?	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan
5	Dalam situasi apa makanan tabu ini biasanya diperhatikan?"	Kehamilan, Menyusui, Blita, Orang tua

6	Apakah ada sanksi sosial atau konsekuensi lain jika makanan tabu dilanggar?	Tidak memiliki hukum sanksi formal, tetapi lebih kepada sanksi sosial atau konsekuensi budaya berupa teguran dari keluarga atau mendapatkan kesialan
---	---	--



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

LAMPIRAN 8 : Tabulasi data wawancara informan yang memiliki kesamaan

Pertanyaan Penelitian	Infroman				
	Mbah lam	Ibu Halimah	Ibu Hosaenah	Ibu Muslihah	Ibu Azizah
Apa saja makanan yang dianggap tabu oleh masyarakat Pulau Bawean?	Durian, nanas, udang, terong, tape, cumi, petis, udang, buah delima, kacang tanah, nangka, daging kambing, singkong, telur, jengkol, makanan pedas, pete, es, mentimun, mangga muda, selada, ikan lele, kerang dara, daging ayam, minuman bersoda, kepala dan sayap ayam	Mangga muda, nagka, jengkol, pete, ikan lele, daging kambing, daging, es, makanan pedas, makanan berminyak, minuman bersoda, kacang tanah, ikan asin, terong, udang cumi, tape, delima, singkong, , kacang tanah, durian, nanas, salak, daging ayam	mentimun, mangga muda, selada, ikan lele, kerang dara, daging ayam, minuman bersoda, kepala dan sayap ayam, Durian, nanas, udang, terong, tape, cumi, petis, udang, buah delima, kacang tanah, nangka, daging kambing, singkong, telur, jengkol, makanan pedas, pete, es	ikan lele, daging kambing, daging, es, makanan pedas, makanan berminyak, minuman bersoda, Mangga muda, nagka, jengkol, pete, kacang tanah, ikan asin, terong, udang cumi, tape, delima, singkong, , kacang tanah, durian, nanas, salak, daging ayam, ikan asin	daging ayam, minuman bersoda, kepala dan sayap ayam, durian, nanas, udang, terong, tape, cumi, petis, udang, buah delima, kacang tanah, nangka, daging kambing, singkong, telur, jengkol, makanan pedas, pete, es, mentimun, mangga muda, selada, ikan lele, kerang dara
Siapa saja sasaran atau subjek pelarangan untuk	Ibu hamil, ibu menyusui, balita,	Balita, lansia, Ibu hamil, ibu menyusui remaja	Ibu hamil, ibu menyusui, balita,	Ibu menyusui, ibu hamil, balita,	Lansia, Ibu menyusui, ibu hamil, balita,

makanan tabu tersebut?	lansia, remaja laki-laki dan Perempuan	laki-laki dan Perempuan,	lansia, remaja laki-laki dan Perempuan	lansia, remaja laki-laki dan Perempuan	remaja laki-laki dan Perempuan
Bagaimana pengetahuan tentang makanan tabu ini diwariskan dari generasi ke generasi?	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh	Cerita mitos dari keluarga dan petua dari orang tua atau sesepuh
Apakah ada sanksi sosial atau konsekuensi lain jika makanan tabu dilanggar?	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan	Ada, tetapi untuk status sosial tidak ada perbedaan
Dalam situasi apa makanan tabu ini biasanya diperhatikan?	Kehamilan, menyusui, balita, lansia (terutama yang mempunyai penyakit tertentu)	Kehamilan, menyusui, balita, lansia	Kehamilan, menyusui, balita, lansia (terutama yang mempunyai penyakit tertentu)	Menyusui, balita, kehamilan, lansia (terutama yang mempunyai penyakit tertentu)	Kehamilan, menyusui, balita, lansia

LAMPIRAN 9 : Transkrip Hasil Wawancara Kepada Guru IPA MTs MBI Mambaul Falah Terkait Kajian Etnosain Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean

P.01 :	Strategi/metode/model pembelajaran apa saja yang biasa ibu gunakan saat proses pembelajaran IPA?
J.01 :	Untuk strategi/metode/ model biasanya menyesuaikan dengan materi pembelajaran, tetapi biasanya lebih sering menggunakan metode ceramah.
P.02 :	Apakah pembelajaran dengan pendekatan kontekstual seringkali digunakan saat proses pembelajaran IPA?
J.02 :	Jarang digunakan mbak. Karena tidak semua materi IPA itu kontekstual.
P.03 :	Dalam pelaksanaan pembelajaran IPA, ada berapa sumber buku pedoman pembelajaran yang biasa menjadi acuan dalam proses pembelajaran di sekolah? Apakah sumber bacaan tersebut sudah cukup untuk menunjang pemahaman siswa dalam mempelajari sains?
J.03 :	Ada mbak, ada buku dari kemdikbud dan ada buku dari sekolah. Sebenarnya kurang, tetapi guru memanfaatkan buku yang ada dengan semaksimal mungkin.
P.04 :	Kemudian, apakah ibu tahu pemaknaan daripada etnosains, serta keterkaitan dan implementasinya dalam pembelajaran IPA di sekolah?
J.04 :	Belum tahu mbak.
P.05 :	Apakah ibu pernah menerapkan pembelajaran IPA berbasis etnosains di sekolah?
J.05 :	Belum pernah mbak.
P.06 :	Apakah ibu pernah mengintegrasikan kearifan lokal yang ada di Pulau Bawean, khususnya pada makanan tabu ke dalam materi IPA saat proses pembelajaran? Dan apakah ibu sebelumnya tahu mengetahui kearifan lokal tentang makanan tabu di Pulau Bawean?
J.06 :	Belum pernah juga mbak. Tapi kalau tentang makanan tabu saya tahu.
P.07 :	Apakah ibu pernah menggunakan bahan ajar terintegrasi etnosains ataupun berbasis kearifan lokal dalam pembelajaran IPA?

J.07 :	Tidak pernah mbak.
P.08 :	Menurut ibu apakah kearifan lokal makanan tabu di Pulau Bawean dapat digunakan untuk membantu kegiatan pembelajaran IPA di sekolah ?
J.08 :	Iya bisa mbak.
P.09 :	Dalam penelitian yang dilakukan di Pulau Bawean mengenai makanan tabu, peneliti menemukan beberapa konsep IPA yang terdapat dalam makanan tabu, menurut ibu konsep mana saja yang dapat masuk pada materi IPA tingkat SMP?
J.09 :	Masuk pada materi klasifikasi makhluk hidup untuk jenis makanan tabu sayuran dan hewani serta kandungan-kandungan dari makanan tabu itu sendiri.
P.10 :	Berdasarkan data hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean serta dari gambaran perangkat pembelajaran yang saya perlihatkan kepada ibu, apakah ibu setuju apabila dikatakan bahwa kearifan lokal makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean dapat dijadikan sumber belajar bagi siswa di sekolah?
J.10 :	Iya mbak saya setuju. Dari yang sudah saya lihat hasil kajian etnosains makanan tabu pada masyarakat Pulau Bawean itu dapat dijadikan sumber belajar bagi siswa.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

LAMPIRAN 10 : Contoh Desain Media Pembelajaran IPA Terintegrasi Etnosains pada Makanan Tabu Masyarakat Pulau Baweian dalam bentuk *E-Booklet*



LAMPIRAN 11 : Daftar Informan

No.	Nama	Jenis Kelamin	Usia (th)	Pekerjaan	Pend. Terakhir	Alamat
1	Lamrah	Perempuan	80	Pedagang jamu	SD	Grejeg
2	Salama	Perempuan	72	Buruh tani	SD	Pagherangan
3	Halimah	Perempuan	64	Pedagang	SMP	Sumber waru
4	Nur aini	Perempuan	30	Guru	S1	Pekalongan
5	Musyarrafah	Perempuan	48	Ibu Rumah Tangga	SMA	Teluk jati
6	Hosaenah	Perempuan	67	Tukang pijit	SMP	Menara
7	Husnul	Perempuan	50	Guru	S1	Gunung teguh
8	Muslihah	Perempuan	41	Pedagang	SMA	Duku
9	Azizah	Perempuan	68	Petani	SD	Sekang
10	Sabihah	Perempuan	35	Staf desa	S1	Suwari



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

LAMPIRAN 12 : Dokumentasi Penelitian

 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Mbah Lam</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Mbah Salama</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Halimah</p>
 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Nur Aini</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Musyarrafah</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Hosaenah</p>
 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Husnul</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Muslihah</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Azizah</p>
 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Sabihah</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Dengan Ibu Jamaliyah (Guru IPA MTs MBI Mambaul Falah)</p>	 <p>Gambar Dokumentasi Obsevasi Kelas di MTs MBI Mambaul Falah</p>

 <p>Gambar Nanas</p>	 <p>Gambar Durian</p>	 <p>Gambar Udang</p>
 <p>Gambar Terong</p>	 <p>Gambar Tape</p>	 <p>Gambar Cumi</p>
 <p>Gambar Petis</p>	 <p>Gambar Delima</p>	 <p>Gambar Nangka</p>
 <p>Gambar Daging Kambing</p>	 <p>Gambar Nasi Kering</p>	 <p>Gambar Telur Ayam</p>

 <p>Gambar Makanan Pedas</p>	 <p>Gambar Pete</p>	 <p>Gambar Jengkol</p>
 <p>Gambar Es</p>	 <p>Gambar Mentimun</p>	 <p>Gambar Mangga Muda</p>
 <p>Gambar Lele</p>	 <p>Gambar Selada</p>	 <p>Gambar Kacang tanah</p>
 <p>Gambar Singkong</p>	 <p>Gambar Daging ayam</p>	 <p>Gambar Kerang dara</p>

LAMPIRAN 13: Instrumen Validasi Ahli Media

INSTRUMEN VALIDASI AHLI MEDIA

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Makanan Taabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet
 Penyusun : Ina Ratun Barizah
 Pembimbing : Rafiatul Hasanah, S. Pd., M. Pd.
 Instansi : Tadris IPA Universitas Islam negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

A. Petunjuk Pengisian Lembar Validasi

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap setiap aspek dengan memberikan tanda check list pada kolom penilaian.
2. Jika diperlukan adanya revisi, mohon untuk menuliskan pada bagian komentar dan saran.
3. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan tanggapan terkait kelanjutan produk e-booklet dibagian Kesimpulan untuk melingkari salah satu.
4. Keterangan skor penilaian
 1 = Sangat tidak sesuai
 2 = Tidak sesuai
 3 = Cukup Sesuai
 4 = Sesuai
 5 = Sangat Sesuai

B. Identitas Validator

Nama : Laily Yunita Susanti, S.Pd., M.Si.
 Instansi : Tadris Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

C. Instrumen Penilaian Validator

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Efisiensi Media	1. Mudah digunakan					✓	
	2. Mudah disimpan					✓	
	3. Pemakaian tidak memerlukan perlakuan khusus				✓		
	4. Kemenarikan E-Booklet					✓	
Keakuratan Ensiklopedia	5. Desain warna E-Booklet				✓		
	6. Penggunaan bahasa yang digunakan dalam E-Booklet mudah di pahami					✓	

	7. Kesesuaian pemakaian jenis huruf yang digunakan				✓	
	8. Konsistensi penggunaan huruf, gambar, spasi, dan pengetikan pada E-Booklet				✓	
Estetika	9. Keserasian pemilihan warna				✓	
	10. Keserasian warna tulisan pada E-Booklet				✓	
	11. Kombinasi warna yang digunakan dalam mendesain E-Booklet				✓	
	12. Ketepatan warna dalam setiap lembarnya				✓	
	13. Kemenarikan E-Booklet				✓	
	14. Tidak mudah lepas, ataupun hancur saat digunakan				✓	
	15. Memiliki bahan yang aman digunakan untuk siswa				✓	
Total Keseluruhan						

D. Analisis Data

Kelayakan produk *e-booklet* dapat diketahui dengan mengkonversikan jumlah skor dalam bentuk presentase, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Nilai Kriteria E-Booklet} = \frac{\text{jumlah skor yang didapat}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

Kriteria Validasi E-Booklet

No.	Kriteria	Tingkat Validasi
1.	84%-100%	Sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil
2.	68%-83%	Valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil
3.	52%-67%	Cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan

4.	36%-51%	Tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar
5.	<36%	Sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar

E. Komentar dan Saran

Ukuran tulisan pada cover (prodi & nama penulis) perlu diperbesar (14 & 16)
 Pemilihan Background (warna gradasi) disarankan agar huruf lebih terbaca & menarik

F. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan Kesimpulan

1. Belum dapat digunakan
- ② Dapat digunakan dengan revisi
3. Dapat digunakan

Jember, 14 Mei 2025

Validator Ahli Media

Laily Yunita Susanti, S.Pd., M.Si.
 NIP.198906092019032007

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 JEMBER

LAMPIRAN 14 : Instrumen Validasi Ahli Materi

INSTRUMEN VALIDASI AHLI MATERI

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Makanan Taabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet
 Penyusun : Ina Ratun Barizah
 Pembimbing : Rafiatul Hasanah, S. Pd., M. Pd.
 Instansi : Tadris IPA Universitas Islam negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

A. Petunjuk Pengisian Lembar Validasi

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap setiap aspek dengan memberikan tanda check list pada kolom penilaian.
2. Jika diperlukan adanya revisi, mohon untuk menuliskan pada bagian komentar dan saran.
3. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan tanggapan terkait kelanjutan produk e-booklet dibagian Kesimpulan untuk melingkari salah satu.
4. Keterangan skor penilaian
 1 = Sangat tidak sesuai
 2 = Tidak sesuai
 3 = Cukup Sesuai
 4 = Sesuai
 5 = Sangat Sesuai

B. Identitas Validator

Nama : Imaniah Bazlina Wardani, M.Si.
 Instansi : Tadris Biologi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

C. Instrumen Penilaian Validator

No.	Pernyataan	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi relevan dengan konteks penelitian				√		
2.	Penyajian materi ringkas, sederhana dan menyeluruh				√		
3.	Penyampaian informasi secara efektif				√		
4.	Memudahkan pembaca untuk memahami informasi				√		
5.	Kelengkapan dan ketepatan materi				√		
6.	Kedalaman materi sesuai dengan tujuan penyusunan <i>E-Booklet</i>				√		
7.	Materi yang disajikan sesuai perkembangan mutakhir				√		
8.	Materi yang disajikan sesuai dengan kehidupan sehari – hari				√		
9.	Materi yang disajikan diintegrasikan dari pengetahuan masyarakat terhadap pengetahuan ilmiah				√		
10.	Pengemasan materi dalam ensiklopedia sesuai dengan pendekatan keilmuan yang bersangkutan (pendekatan saintifik)				√		
11.	Penyusunan materi terstruktur dengan baik			√			
12.	Kejelasan penggunaan kalimat				√		
13.	Keefektifan penggunaan kalimat				√		
14.	Penulisan sesuai dengan kaidah EYD				√		
15.	Penggunaan kalimat yang tidak menimbulkan multitafsir				√		

D. Analisis Data

Kelayakan produk *e-booklet* dapat diketahui dengan mengkonversikan jumlah skor dalam bentuk presentase, yaitu sebagai berikut:

Kriteria Validasi E-Booklet

No.	Kriteria	Tingkat Validasi
1.	84%-100%	Sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil
2.	68%-83%	Valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil
3.	52%-67%	Cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan
4.	36%-51%	Tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar
5.	<36%	Sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar

E. Komentar dan Saran

- Tambahkan nama umum/lokal pada tabel daftar spesies baik hewan maupun tumbuhan
- Pada kata pengantar menyebutkan ensiklopedia bukan e-booklet
- Belum ada materi klasifikasi, mengingat produk nantinya dijadikan suplemen belajar siswa SMP/MTS pada materi klasifikasi.
- Jangan hanya meletakkan peta lokasi penelitian, tp jelaskan lebih lanjut berapa luasan Pulau Bawean ada berapa kecamatan? yang diteliti ini masyarakat tertentu di pulau itu atau hanya di beberapa kecamatan/desa atau keseluruhan?
- Untuk mendukung penjelasan deskripsi morfologi spesies, lebih baik lagi ditambahkan gambar tumbuhannya, bisa studi literatur jika peneliti tidak mendokumentasikan
- Penulisan klasifikasi buat menurun mulai dari kingdom ke spesies, jangan dipotong dan dijadikan dua kolom. Jadi untuk menjelaskan perspesies bisa kamu tampilkan dulu gambar dan disampingnya klasifikasi. Lanjutkan bawahnya morfologi dan kandungannya.
- Konsisten menuliskan author pada nama ilmiah di bagian judul dan klasifikasi, jangan di bagian judul muncul author di bagian klasifikasi tidak, contoh ada di hal 18.
- Cek nama ilmiah, ada yg salah penulisan di judul dan klasifikasinya berbeda contoh ditemukan pada durian, jengkol, mentimun, singkong (ada garis bawah); cumi, dll (cek lagi semua)

F. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan Kesimpulan

1. Belum dapat digunakan
2. **Dapat digunakan dengan revisi**
3. Dapat digunakan

Jember, 14 Mei 2025
Validator ahli materi



Imaniah Bazlina Wardani, M.Si.
NIP:199401212020122014

LAMPIRAN 15 : Instrumen Validasi Ahli Praktisi

INSTRUMEN VALIDASI AHLI PRAKTIKI

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Makanan Taabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet
 Penyusun : Ina Ratun Barizah
 Pembimbing : Rafiatul Hasanah, S. Pd., M. Pd.
 Instansi : Tadris IPA Universitas Islam negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

A. Petunjuk Pengisian Lembar Validasi

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap setiap aspek dengan memberikan tanda check list pada kolom penilaian.
2. Jika diperlukan adanya revisi, mohon untuk menuliskan pada bagian komentar dan saran.
3. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan tanggapan terkait kelanjutan produk e-booklet dibagian Kesimpulan untuk melingkari salah satu.
4. Keterangan skor penilaian
 - 1 = Sangat tidak sesuai
 - 2 = Tidak sesuai
 - 3 = Cukup Sesuai
 - 4 = Sesuai
 - 5 = Sangat Sesuai

B. Identitas Validator

Nama : Jamiyah
 Instansi : MTs MBI Mambaul Falah

C. Instrumen Penilaian Validator

Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Penilaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Ketertarikan	1. Tampilan <i>E-Booklet</i> menarik				✓		
	2. <i>E-Booklet</i> ini membuat siswa lebih bersemangat dalam belajar IPA				✓		
	3. Dengan menggunakan <i>E-Booklet</i> dapat membuat belajar IPA tidak membosankan					✓	
	4. <i>E-Booklet</i> ini mendukung siswa untuk menguasai pelajaran biologi,					✓	

	khususnya klasifikasi makhluk hidup						
	5. Adanya keterkaitan materi dengan lingkungan sekitar membuat <i>E-Booklet</i> mudah dipahami					✓	
Materi	6. Penyampaian materi dalam <i>E-Booklet</i> ini berkaitan dengan kehidupan sehari-hari					✓	
	7. Materi yang disajikan dalam <i>E-Booklet</i> ini mudah di pahami					✓	
	8. <i>E-Booklet</i> ini mendorong siswa untuk lebih memperhatikan keadaan lingkungan sekitar					✓	
Bahasa	9. Kalimat dan paragraph yang digunakan dalam <i>E-Booklet</i> ini jelas dan mudah dipahami					✓	
	10. Bahasa yang digunakan dalam konten E-Booklet ini sederhana dan mudah dimengerti					✓	
	11. Huruf yang digunakan sederhana dan mudah dibaca mendesain <i>E-Booklet</i>					✓	
	12. Pemilihan kata dan penggunaan kalimat sesuai dengan kemampuan Bahasa siswa tingkat SMP						✓
Total Keseluruhan							

D. Analisis Data

Kelayakan produk *e-booklet* dapat diketahui dengan mengkonversikan jumlah skor dalam bentuk presentase, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Nilai Kriteria E-Booklet} = \frac{\text{jumlah skor yang didapat}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

Kriteria Validasi E-Booklet

No.	Kriteria	Tingkat Validasi
1.	84%-100%	Sangat valid, layak digunakan dan tidak perlu revisi atau revisi kecil
2.	68%-83%	Valid, layak digunakan dan melakukan revisi kecil
3.	52%-67%	Cukup valid, cukup layak digunakan dan melakukan revisi dengan meneliti kembali serta mencari kelemahan produk untuk disempurnakan
4.	36%-51%	Tidak valid, disarankan untuk tidak digunakan karena memerlukan revisi besar
5.	<36%	Sangat tidak valid, tidak layak untuk digunakan dan perlu melakukan revisi besar

E. Komentar dan Saran

- *Penulisannya diteliti lagi, ada beberapa kalimat yang typo*
- *Kesimpulannya dilengkapi lagi*

F. Kesimpulan

Lingkari pada nomor sesuai dengan Kesimpulan

1. Belum dapat digunakan
- ②. Dapat digunakan dengan revisi
3. Dapat digunakan

Jember, 15 Mei 2025

Validator Ahli Praktisi



Jamaliyah

LAMPIRAN 16 : Surat Izin Penelitian Kecamatan Sangkapura



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp.(0331) 428104 Fax. (0331) 427005 Kode Pos: 68136
 Website: [www.http://ftik.uinkhas-jember.ac.id](http://ftik.uinkhas-jember.ac.id) Email: tarbiyah.iainjember@gmail.com

Nomor : B-8466/In.20/3.a/PP.010/01/2025

Sifat : Biasa

Perihal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Yth. Kepala Kecamatan Sangkapura
 Sawah Mulya, Kec. Sangkapura, Kab. Gresik, Jawa Timur 61181

Dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, maka mohon diijinkan mahasiswa berikut :

NIM : 212101100004
 Nama : INA RATUN BARIZAH
 Semester : Semester tujuh
 Program Studi : Tadris IPA

untuk mengadakan Penelitian/Riset mengenai Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet selama 30 (tiga puluh) hari di lingkungan lembaga wewenang Bapak/Ibu Umar Junid, S.Sos., M.M

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Jember, 14 Januari 2025

Dekan,
 Wakil Dekan Bidang Akademik,

KHOTIBUL UMAM

LAMPIRAN 17 : Surat Izin Penelitian Kecamatan Tambak



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp.(0331) 428104 Fax. (0331) 427005 Kode Pos: 68136
Website:www.http://ftik.uinkhas-jember.ac.id Email: tarbiyah.iainjember@gmail.com

Nomor : B-8466/In.20/3.a/PP.010/01/2025

Sifat : Biasa

Perihal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Yth. Kepala Kecamatan Tambak

Jl. Raya Tambak No. 21, Kec. Tambak, Kab. Gresik, Jawa Timur 61182

Dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, maka mohon diijinkan mahasiswa berikut :

NIM : 212101100004
Nama : INA RATUN BARIZAH
Semester : Semester tujuh
Program Studi : Tadris IPA

untuk mengadakan Penelitian/Riset mengenai Kajian Etnosains Makanan Tabu pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet selama 30 (tiga puluh) hari di lingkungan lembaga wewenang Bapak/Ibu Muhammad Nursyamsi, S.P., M.M.A.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Jember, 14 Januari 2025

Prof. Dekan,
Nya. Dekan Bidang Akademik,
KHO TIBUL UMAM



LAMPIRAN 18 : Surat Selesai Penelitian kepada Kepala Mts MBI Mambaul Falah



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp.(0331) 428104 Fax. (0331) 427005 Kode Pos: 68136
Website:www.http://itik.uinkhas-jember.ac.id Email: tarbiyah.iainjember@gmail.com

Nomor : B-8466/In.20/3.a/PP.019/01/2025

Sifat : Biasa

Perihal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Yth. Kepala MTs MBI Mambaul Falah
Jl. Kyai Burhan Al-Mansur, Tambilung, Sukaoneng, Tambak, Gresik

Dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, maka mohon diijinkan mahasiswa berikut :

NIM : 212101100004
Nama : INA RATUN BARIZAH
Semester : Semester tujuh
Program Studi : Tadris IPA

untuk mengadakan Penelitian/Riset mengenai Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean Dan Pemanfaatannya Sebagai E-Booklet di lingkungan lembaga wewenang Bapak/Ibu Kepala Mts MBI Mambaul Falah

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Jember, 23 Januari 2025
Dekan,
Dekan Bidang Akademik,

KHOTIBUL UMAM

LAMPIRAN 19 : Surat Selesai Penelitian dari Camat Sangkapura



**PEMERINTAHAN KABUPATEN GRESIK
KECAMATAN SANGKAPURA**
Jl. Pendidikan No. 103 Telp. (0325) 421003 E-mail: kec_sangkapura@gmail.com
SANGKAPURA

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor: 070 / 873 / 437 . 117 / 2025

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Umar Junid, S.Sos., MM
Jabatan : Camat Sangkapura
NIP : 196810132009011001

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Ina Ratun Barizah
NIM : 212101100004
Program Studi : Tadris Ilmu Pengetahuan
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Universitas : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian dengan judul "Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Booklet*" sejak 23 Januari-24 Februari 2025 bertempat di Kecamatan Sangkapura.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
Gresik, 26 Februari 2025
Camat Sangkapura



Umar Junid, S.Sos., MM
NIP: 196810132009011001

LAMPIRAN 20 : Surat Selesai Penelitian dari Camat Tambak



**PEMERINTAHAN KABUPATEN GRESIK
KECAMATAN TAMBAK**
Jl. Raya Tambak No. 49 Telp. 0325-411001 Tambak - P. Bawean, Gresik
E-mail: tambak.kabgresika@gmail.com

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor: 070/266/437.118/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini:
 Nama : Muhammad Nursyamsi, S.P., M.M.A.
 Jabatan : Camat Tambak
 NIP : 197011241999011001

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa yang beridentitas :
 Nama : Ina Raton Barizah
 NIM : 212101100004
 Program Studi : Tadris Ilmu Pengetahuan
 Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
 Universitas : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian dengan judul "Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Booklet*" sejak 23 Januari-24 Februari 2025 bertempat di Kecamatan Tambak.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Gresik, 26 Februari 2025
 Camat Tambak

 Muhammad Nursyamsi, S.P., M.M.A.
 NIP. 197011241999011001

LAMPIRAN 21 : Surat selesai Penelitian dari Kepala MTs MBI Mambaul Falah



**MADRASAH BERTARAF INTERNASIONAL
MAMBAUL FALAH**

Jln. Kyai Burhan Al- Mansur, Tambilung, Sukaoneng, Tambak, Gresik kode Pos 61182

SURAT KETERANGAN
Nomor : 28/MBI/MF/II/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ali Subhan S.H., M.Ap
NIP : -
Jabatan : Direktur MBI Mambaul Falah

Menerangkan bahwa

Nama : Ina Ratun Barizah
NIM : 212101100004
Jurusan : Tadris IPA
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Judul : Kajian Etnosains Makanan Tabu Pada Masyarakat Pulau Bawean dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Booklet*

Nama tersebut di atas adalah mahasiswa Universitas Islam Negeri Kyai Haji Ahmad Sidik Jember dan **Telah Menyelesaikan Penelitian Skripsi** di MTs MBI Mambaul Falah mulai dari bulan 26 Februari s.d 28 Februari 2025.
Demikian keterangan ini dibuat untuk digunakan semestinya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Gresik, 28 Februari 2025
Direktur MBI Mambaul Falah




Ali Subhan, S. H., M.Ap

Lampiran 22 : Biodata Penulis**BIODATA PENULIS**

Nama : Ina Ratun Barizah
 NIM : 212101100004
 TTL : Gresik, 29 Juli 2003
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Alamat : Dusun Barat Sungai RT 02 RW 02, Desa Kotakusuma,
 Kecamatan Sangkapura , Kabupaten Gresik
 Status : Mahasiswa UIN KHAS Jember
 Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
 Program Studi : Tadris Ilmu Pengetahuan Alam
 Telepon/HP : 081390157519
 Email : inaratunbarizah@gmail.com

Riwayat Pendidikan

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| 1. TK Umar Mas'ud | 2008-2010 |
| 2. UPT SD Negeri 337 Gresik | 2010-2015 |
| 3. MDU Hidayatul Ulum | 2010-2015 |
| 4. SMP Negeri 7 Gresik | 2015-2018 |
| 5. SMA Negeri 1 Sangkapura | 2018-2021 |
| 6. UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember | 2021-2025 |

Organisasi Yang Pernah Digeluti:

1. Anggota Osis SMAN 1 Sangkapura (2019-2020)
2. Ketua Sekbid Bahasa Inggris di Osis SMAN 1 Sangkapura (2020-2021)
3. Ketua Komisi B Pramuka SMAN 1 Sangkapura (2020-2021)
4. Pengurus BSF-Jember Divisi Kewirausahaan (2022-2023)
5. Pengurus HMPS Vektor Tadris IPA (2023-2024)
6. Bendahara Umum BSF-Jember (2023-2024)
7. Dewan Penasehat Pengurus BSF-Jember (2024-2025)

Lampiran 23 : Barcode *E-booklate*

