

**ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI
KABUPATEN SUMENEP MADURA DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-KATALOG* INTERAKTIF
UNTUK SISWA KELAS X SMA**

SKRIPSI



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ

Oleh :

INAYATUL FADIYAH

NIM 211101080015

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

**ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI
KABUPATEN SUMENEP MADURA DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-KATALOG* INTERAKTIF
UNTUK SISWA KELAS X SMA**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
Jurusan Pendidikan Sains
Program Studi Tadris Biologi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Oleh:
INAYATUL FADIYAH
NIM **211101080015**

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

**ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN
SUMENEP MADURA DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-KATALOG*
INTERAKTIF UNTUK SISWA KELAS X SMA**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
Jurusan Pendidikan Sains
Program Studi Tadris Biologi

Oleh:

INAYATUL FADIYAH
NIM 211101080015

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

Disetujui Pembimbing

Dr. Wiwin Maisyaroh, M.Si.
NIP. 198212152006042005

**ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL
DI KABUPATEN SUMENEP MADURA DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI *E-KATALOG* INTERAKTIF
UNTUK SISWA KELAS X SMA**

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 Biologi

Hari : Senin

Tanggal : 08 Desember 2025

Tim Penguji

Ketua


Firda Mafar, M.IP.
NIP. 198407292019031004

Sekretaris


Risma Nurhlm, M.Sc.
NIP. 199002272020122007

Anggota :

1. Dr. Husni Mubarak, S.Pd., M.Si.

2. Dr. Wiwin Maisyaroh, M.Si.

Menyetujui

Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan



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

MOTTO

أَوَلَمْ يَرَوْا إِلَى الْأَرْضِ كَمْ أَنْبَتْنَا فِيهَا مِنْ كُلِّ زَوْجٍ كَرِيمٍ

“Apakah mereka tidak memperhatikan bumi, betapa banyak Kami tumbuhkan di bumi itu berbagai macam pasangan (tumbuh tanaman) yang baik?”

(QS. Asy-Syu'ara': 26) [7]*



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

* Kementerian Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2019).

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahillobbil'amin, segala puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat Karunia serta kemudahan atas apa yang telah penulis kerjakan selama ini. Dari hati yang paling dalam, penulis menyampaikan terima kasih yang tiada terhingga tentang pengalaman, inspirasi dan motivasi, serta pengetahuannya dengan penuh keikhlasan. Skripsi ini penulis persembahkan kepada orang-orang terkasih, yaitu:

1. Cinta pertama sekaligus motivator saya ayahanda Moh. Sadik, terima kasih sudah menjadi ayah yang hebat selalu jadi panutan, terima kasih atas do'a, dukungan, motivasi, kerja keras, dan pengorbanan tanpa henti yang telah engkau curahkan demi masa depanku.
2. Pintu Surga ku, Ibunda tercinta Tola'isa yang senantiasa memberikan dukungan moral maupun material. Perempuan tangguh yang tak pernah lelah mengorbankan segalanya demi kebahagiaan dan keberhasilanku. Terimakasih sudah menjadi tempat keluh kesah terbaik untuk penulis disaat penulis berada di titik terendah dalam penulisan ini.
3. Kepada adikku tersayang, Ach. Ubaidillah Mukhtar terima kasih telah menjadi sumber semangat dan kebahagiaan di setiap langkah perjuangan ini. Kakak belajar banyak darimu tentang arti kesederhanaan, ketulusan, dan keceriaan dalam menjalani hari-hari. Semoga keberhasilan kecil ini dapat menjadi bukti bahwa dengan tekad dan do'a, tidak ada yang mustahil untuk diraih.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis skripsi ini dapat terselesaikan. Sholawat serta salam semoga tercurahkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW. Semoga kita termasuk umatnya dan mendapatkan syafaatnya di yaumul qiyamah.

Skripsi dengan judul “Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Katalog* Interaktif untuk Siswa” ini sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Sarjana Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember. Proses penelitian skripsi ini bukan tidak ada hambatan, melainkan penuh dengan lika-liku yang membuat penulis harus bekerja keras dalam mengumpulkam data-data sesuai dengan maksud dan tujuan penelitian serta dalam penyusunan skripsi ini. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Hepni, S.Ag., M.M., CPEM, Selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah banyak memberikan kesempatan, mendukung, dan memfasilitasi 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 dukungan serta menyediakan fasilitas untuk mahasiswa dalam proses perkuliahan.
3. Bapak Dr. Hartono, M.Pd selaku Ketua Jurusan Pendidikan Sains yang selalu merangkul serta memberikan dukungan tanpa henti kepada seluruh

mahasiswa.

4. Ibu Dr. Wiwin Maisyaroh, M.Si selaku Koordinator Program Studi Tadris Biologi sekaligus sebagai Dosen Pembimbing saya dalam menyelesaikan skripsi. Terima kasih atas arahan, bimbingan, perhatian dan kesabaran yang diberikan sehingga saya mampu menyelesaikan tugas akhir dengan baik dan sesuai harapan.
5. Ibu Laila Khusnah, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik yang senantiasa mendampingi dari awal perkuliahan hingga dititik ini, terima kasih telah dibimbing dan diberikan saran masukan selama ini.
6. Ibu Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si. selaku validator ahli materi yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membantu menilai serta memberikan kritik dan saran yang begitu bermanfaat.
7. Bapak Dr. Nanda Eska Anugrah Nasution, M.Pd. selaku validator ahli media yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membantu menilai serta memberikan kritik dan saran yang bermanfaat.
8. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Program Studi Tadris Biologi yang telah mendidik dan memberikan ilmu kepada penulis selama menimba ilmu di kampus Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
9. Bapak Kepala Desa dari Desa Kertasada, Desa Batuputih dan Desa Lenteng yang telah memberikan kesempatan serta waktu untuk melakukan penelitian khususnya di Sumenep Madura.
10. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam melakukan penelitian, yang

tidak bisa disebutkan satu persatu sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan baik dan lancar.

Akhirnya, semoga segala amal baik yang telah Bapak/Ibu berikan kepada penulis menjadikan amal baik, penulis sangat menyadari penulisan pada skripsi ini selalu ada celah dan kekurangan dalam setiap upaya manusia, karena kesempurnaan kekurangan dalam setiap upaya hanya milik Allah SWT. Oleh karena itu, penulis selalu membuka diri untuk menerima saran dan kritikan dari semua pihak demi perbaikan skripsi ini.

Jember, 18 Oktober 2025



Inayatul Fadiyah
211101080015

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

ABSTRAK

Inayatul Fadiyah, 2025 : “*Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa Kelas X SMA*”

Kata kunci; bahan makanan tradisional, e-katalog interaktif, etnobotani, Kabupaten Sumenep, sumber belajar.

Penelitian ini mendeskripsikan dan mengkaji jenis-jenis tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep, Madura. Latar belakang penelitian ini adalah pentingnya pelestarian pengetahuan lokal (*local wisdom*) terkait etnobotani yang mulai tergerus oleh perkembangan zaman, sekaligus upaya untuk mengintegrasikan nilai kearifan lokal dalam konteks pendidikan. Fokus penelitian adalah mendokumentasikan keanekaragaman jenis tanaman pangan yang dimanfaatkan dalam makanan tradisional di wilayah tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui tanaman apa saja yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh masyarakat di Kabupaten Sumenep, 2) Mengetahui pemanfaatan tanaman apa saja yang dijadikan sebagai bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep, dan 3) Mengetahui validasi *e-katalog* kajian etnobotani pemanfaatan bahan makanan tradisional untuk siswa kelas X SMA materi Keanekaragaman Hayati.

Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi di Desa Kertasada, Batu Putih, dan Lenteng. Data etnobotani dianalisis dengan menghitung Nilai Guna (*Use Value/UV*), sedangkan produk *e-katalog* divalidasi oleh ahli materi dan media menggunakan angket.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 32 jenis tanaman lokal dari 17 famili yang dimanfaatkan dalam 17 jenis olahan makanan tradisional, dengan beberapa yang paling khas yaitu cakee Madura, len-olen, nasi serpang khas Kertasada, urap-urap sayur alor, dan olet Madura. Tanaman yang umum dimanfaatkan antara lain padi (*Oryza sativa*), kacang tanah (*Arachis hypogaea*), dan kelapa (*Cocos nucifera*) yang masing-masing memiliki nilai budaya, ekonomi dan ekologis penting bagi masyarakat Sumenep.

Selanjutnya, hasil kajian etnobotani dikembangkan menjadi *e-katalog* interaktif sebagai media pembelajaran untuk siswa kelas X pada materi Keanekaragaman Hayati. Media ini dirancang untuk membantu peserta didik memahami keterkaitan antara keanekaragaman hayati dan budaya lokal di Kabupaten Sumenep. *E-katalog* tersebut telah divalidasi oleh ahli materi dan ahli media dengan nilai rata-rata 86,31% yang termasuk kategori sangat valid, sehingga dinyatakan valid digunakan dari aspek kelayakan isi maupun penyajian. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi pada pelestarian kearifan lokal sekaligus menghadirkan inovasi media pembelajaran biologi berbasis teknologi yang relevan dengan konteks budaya Indonesia.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	14
C. Tujuan Penelitian.....	14
D. Manfaat Penelitian.....	15
E. Definisi Istilah	17
F. Sistematika Pembahasan	18
BAB II KAJIAN PUSTAKA	21
A. Penelitian Terdahulu	21
B. Kajian Teori.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	37

B. Lokasi Penelitian	37
C. Subjek Penelitian.....	38
D. Teknik Pengumpulan Data	40
E. Analisis Data	42
F. Keabsahan Data.....	46
G. Tahap-tahap Penelitian.....	47
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	49
A. Gambaran Objek Penelitian	49
B. Penyajian dan Analisis Data.....	51
C. Pembahasan Temuan.....	144
BAB V PENUTUP	157
A. Simpulan.....	157
B. Saran.....	158
DAFTAR PUSTAKA	160
LAMPIRAN	

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

DAFTAR TABEL

No	Uraian	Hal
2.1	Persaman, Perbedaan dan Orisinalitas Penelitian	25
3.1	Kisi-kisi angket Validasi Ahli Media	45
3.2	Kisi-kisi angket Validasi Ahli Materi	45
3.3	Kisi-kisi Skala Likert	45
3.4	Kategori Persentase Kevalidan	46
4.1	Spesies Tanaman Yang Dimanfaatkan Masyarakat Kabupaten Sumenep....	53
4.2	Perhitungan Nilai Guna (UV) Pada Tanaman Yang Dimanfaatkan Sebagai Bahan Makanan Tradisional	117
4.3	Hasil Uji Validitas.....	144



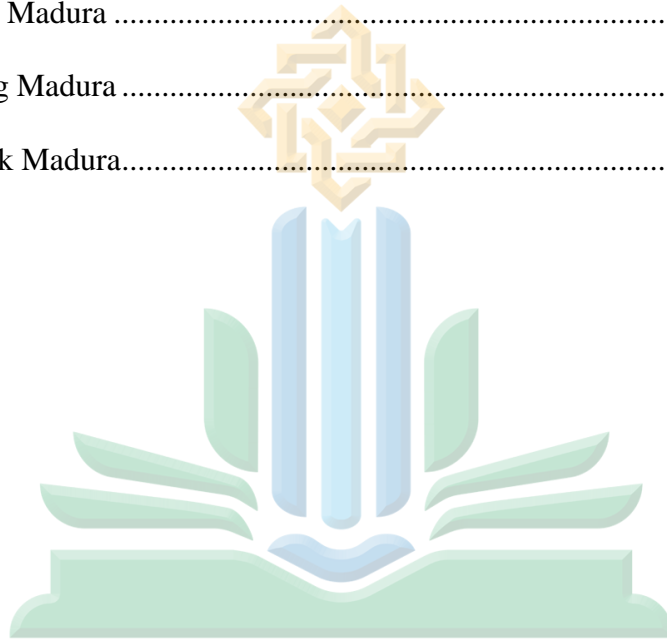
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR GAMBAR

No.	Uraian	Hal
2.1	Makanan Tradisional Khas Sumenep yang Dikaji.....	31
3.1	Titik Lokasi Penelitian	37
4.1	Tanaman Bawang Putih	57
4.2	Tanaman Wortel.....	59
4.3	Tanaman Daun bawang prei.....	60
4.4	Tanaman Lada/merica	62
4.5	Tanaman Daun Kenikir	64
4.6	Tanaman Kelapa.....	66
4.7	Tanaman Jeruk purut.....	68
4.8	Tanaman Cabai	70
4.9	Tanaman Singkong.....	72
4.10	Tanaman Padi Ketan.....	74
4.11	Tanaman Tebu.....	77
4.12	Tanaman Pisang	79
4.13	Tanaman Aren.....	81
4.14	Tanaman Daun pandan.....	83
4.15	Tanaman Tomat	85
4.16	Tanaman Wijen	87
4.17	Tanaman Kacang hijau.....	88
4.18	Tanaman Padi.....	90

4.19 Tanaman Bawang merah.....	92
4.20 Tanaman Seledri.....	94
4.21 Tanaman Serai.....	96
4.22 Tanaman Kemiri.....	97
4.23 Tanaman Ketumbar.....	99
4.24 Tanaman Kunyit.....	100
4.25 Tanaman Jahe.....	102
4.26 Tanaman Daun salam.....	104
4.27 Tanaman Kemangi.....	106
4.28 Tanaman Kacang tanah.....	107
4.29 Tanaman Gandum.....	109
4.30 Tanaman Kubis/kol.....	110
4.31 Tanaman Kentang.....	112
4.32 Tanaman Jeruk nipis.....	114
4.33 Cakee Madura.....	126
4.34 Urap-urap sayur alor.....	127
4.35 Olet Madura.....	128
4.36 Keripik pisang khas Madura.....	129
4.37 Palotan pendheng.....	130
4.38 Apen Madura.....	131
4.39 Gettas Madura.....	132
4.40 Onde-onde khas Madura.....	133
4.41 Len-olen Madura.....	134

4.42 Jemblem Madura.....	135
4.43 Kaldu kokot Madura	136
4.44 Tajin sobih.....	137
4.45 Nasi serpang Madura.....	138
4.46 Lepet Madura	139
4.47 Kocor Madura	140
4.48 Jenang Madura	141
4.49 Gethuk Madura.....	142



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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Indonesia adalah negara yang kaya, baik dalam budaya maupun alam. Kekayaan ini saling berkaitan karena keragaman etnis dan tradisi masyarakat tumbuh bersamaan dengan keragaman hayati yang sangat tinggi.¹ Pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun menunjukkan bagaimana masyarakat memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan untuk memenuhi kebutuhan hidup, mulai dari obat tradisional, tanaman hias, bahan pangan, serta bumbu penyedap masakan. Dengan kata lain, keanekaragaman hayati bukan hanya kekayaan alam, tetapi juga merupakan dasar material bagi keberlanjutan kehidupan dan budaya masyarakat Indonesia.

Hubungan erat antara kekayaan alam dan budaya ini semakin diperkuat oleh kondisi geografis Indonesia sebagai negara kepulauan, yang melahirkan keragaman etnis dan budaya yang sangat luas. Keragaman budaya ini memiliki korelasi yang signifikan dengan keanekaragaman hayati, sebagaimana tercermin dari banyaknya bahasa daerah, yaitu sekitar 718 bahasa yang digunakan oleh berbagai kelompok masyarakat.² Para ahli etnobotani menyatakan bahwa keragaman bahasa dan budaya memiliki

¹ Widjaja, E.A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J.S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Waluyo, E.B., dan Semiadi, G. (2014). *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia 2014*. Jakarta: LIPI Press.

² Hiwasaki, L., Luna, E., Syamsidik, dan Shaw, R. (2014). *Local & Indigenous Knowledge For Community Resilience: Hydro-mete- orological Disaster Risk Reduction and Climate Change Adaptation in Coastal and Small Island Communities*. Jakarta: UNESCO.

hubungan yang kuat dengan tingkat keanekaragaman hayati di suatu wilayah.³ Hal ini menunjukkan bahwa budaya tidak hanya dibentuk alam, tetapi juga berperan aktif dalam membentuk cara masyarakat berinteraksi dengan lingkungan, termasuk dalam memilih, mengelola, dan memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari.

Sebagai implementasi nyata dari hubungan antara budaya dan keanekaragaman hayati, masyarakat secara berkelanjutan memanfaatkan sumber daya alam tersebut, baik flora maupun fauna sebagai sumber pangan. Namun, lingkup penelitian ini secara spesifik dibatasi pada etnobotani tumbuhan sebagai bahan makanan tradisional. Pembatasan ini didasarkan pada tiga pertimbangan pokok. Pertama, dari segi ekologi dan sosial budaya, tumbuhan memiliki peran yang lebih dominan, berkesinambungan, dan bervariasi sebagai penyedia bahan pangan pokok, sayuran, bumbu, dan buah-buahan sehari-hari di Kabupaten Sumenep. Kedua, pengetahuan lokal tentang tumbuhan yang mencakup aspek identifikasi, bagian yang dimanfaatkan, hingga teknik pengolahan merupakan kearifan yang kompleks dan rentan tergerus akibat modernisasi, sehingga pendokumentasiannya menjadi suatu keharusan. Ketiga, aspek relevansi pendidikan, kajian tentang tumbuhan selaras secara langsung dengan muatan kurikulum Biologi kelas X SMA, khususnya pada materi Keanekaragaman Hayati dan Morfologi Tumbuhan. Kesesuaian ini memungkinkan pengemasan temuan penelitian menjadi e-katalog interaktif yang terarah, kontekstual, dan efektif sebagai sumber

³ Maffi, L. dan Dilts, O. (2014). Biocultural Diversity Toolkit. British Columbia: Terralingua. Vols 1-5

belajar.

Meskipun keanekaragaman hayati dan pengetahuan tradisional menjadi fondasi kuat bagi pemenuhan pangan, Indonesia tetap menghadapi tantangan kompleks dalam ketahanan pangan nasional. Peningkatan jumlah penduduk berbanding lurus dengan permintaan ketersediaan pangan. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, perkiraan impor 2025 sebesar 906.040 ton terdiri dari impor kebutuhan industri sebesar 905.160 ton (berdasarkan Rekor Tingkat Menteri 16 Mei 2025) dan estimasi impor kebutuhan benih 880 ton berdasarkan realisasi tahun sebelumnya. Sementara perkiraan ekspor merupakan rata-rata tiga tahun terakhir, sehingga perkiraan ketersediaan total tahun 2025 setelah ditambah impor dan dikurangi ekspor adalah sebesar 19,85 juta ton.⁴ Kondisi ini bertolak belakang dengan potensi Indonesia yang kaya akan sumber daya alam. Ketergantungan terhadap bahan pangan impor tidak terjadi secara sederhana, melainkan dipengaruhi oleh beberapa faktor yang saling berkaitan. Pertama, produktivitas pertanian domestik masih belum optimal akibat keterbatasan lahan, minimnya penerapan teknologi modern, dan rendahnya minat generasi muda terhadap sector pertanian. Hal ini mengakibatkan pasokan dalam negeri tidak mampu memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat. Kedua, faktor ekonomi turut berperan. Biaya produksi di dalam negeri, mulai dari harga pupuk, upah tenaga kerja, hingga distribusi, seringkali lebih tinggi dibandingkan dengan harga komoditas impor, sehingga impor menjadi pilihan yang lebih efisien

⁴ Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, *Buletin Konsumsi Pangan*, Vol. 16 No. 1 Tahun 2025. hal. 32

dari sisi biaya. Ketiga, perubahan pola konsumsi masyarakat turut mendorong tingginya impor. Meningkatnya permintaan terhadap produk berbasis gandum seperti mi instan dan roti, misalnya, tidak diimbangi dengan kemampuan produksi gandum dalam negeri. Terakhir, kondisi alam Indonesia tidak selalu mendukung budi daya semua jenis komoditas pangan. Beberapa tanaman memerlukan kondisi iklim, jenis tanah, dan ketersediaan air yang spesifik, yang tidak dapat dipenuhi di semua wilayah dalam skala besar. Keterbatasan agroekologis ini turut memperkuat ketergantungan pada pasokan dari luar negeri.⁵

Pemenuhan kebutuhan pangan seharusnya dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya alam berpotensi di sekitar kita. Masyarakat sejak dahulu telah memanfaatkan berbagai jenis tanaman untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Pola pemanfaatan tanaman oleh masyarakat inilah yang kemudian menjadi kajian penting dalam bidang ilmu tertentu yang membahas hubungan manusia dan tanaman. Ilmu tersebut dikenal dengan etnobotani, yang secara khusus mempelajari bagaimana tanaman dimanfaatkan dalam berbagai aspek kehidupan manusia, termasuk dalam bidang kuliner.

Etnobotani merupakan kajian mengenai pemanfaatan tanaman sebagai bahan dalam pembuatan masakan dan minuman.⁶ Meskipun sumber pangan

⁵ Dian Fajar Prayoga, "Ketergantungan Impor: Mengapa Indonesia Masih Bergantung pada Pangan Asing", 3 Juli 2025. <https://bipk.uma.ac.id/2025/07/03/ketergantungan-impor-mengapa-indonesia-masih-bergantung-pada-pangan-asing/>

⁶ Audra, S., Dharmono., & Amintarti, S. (2021). Validitas Buku Etnobotani Tumbuhan *Nauclea subdita* (Korth) Steud., di Kawasan Hutan Bukit Tamiang Kabupaten Tanah Laut. *Wahana-Bio : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 13(1), 1-10.

tradisional Indonesia sangat luas dan mencakup beragam bahan, seperti yang terlihat dalam 14 kategori utama meliputi:⁷ padi-padian, umbi-umbian, ikan, daging, telur dan susu, sayur-sayuran, kacang-kacangan, buah-buahan, minyak dan kelapa, bahan minuman, bumbu-bumbuan, konsumsi lainnya, makanan dan minuman jadi, rokok dan tembakau, fokus kajian ini terletak pada kontribusi tumbuhan. Berdasarkan Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) tahun 2019, makanan tradisional didefinisikan sebagai makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut.⁸ Bahan utama dari tanaman yang diambil dari pekarangan, kebun, atau hutan baik untuk dikonsumsi langsung maupun diperdagangkan. Pemanfaatan ini menunjukkan bahwa makanan tradisional bukan sekedar produk olahan, melainkan juga cerminan dari hubungan timbal balik antara masyarakat dengan lingkungan dan sumber daya alam yang mendukung.

Makanan tradisional dikonsumsi oleh masyarakat berdasarkan potensi alam serta kearifan lokal yang berkembang di setiap daerah. Keberadaan makanan tradisional mencerminkan budaya setempat yang memiliki ciri khas kedaerahan, bersifat unik dan beragam serta mencerminkan kekayaan sumber daya hayati yang dimiliki suatu wilayah.⁹ Makanan tradisional tidak hanya

<http://dx.doi.org/10.20527/wb.v13i1.8545>

⁷ Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, *Buletin Konsumsi Pangan*, Vol. 16 No. 1 Tahun 2025. hal. 11

⁸ Petunjuk Teknis Badan Ketahanan Pangan, (2018). *Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia

⁹ Deva Juniarti, "Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur". *Jurnal Sejarah Kebudayaan dan Kependidikan*, Vol 9 No. 2, Desember 2021, hal. 50

berperan sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi memiliki peran yang lebih luas dalam kehidupan masyarakat. Selain menyehatkan, makanan tradisional berfungsi sebagai pemersatu sosial, dapat dikembangkan menjadi produk ekonomi, dan menjadi magnet pariwisata yang meningkatkan pendapatan daerah. Cara suatu komunitas memanfaatkan tanaman untuk makanan sangat dipengaruhi oleh budayanya, mulai dari bahan yang dipilih, cara mengolah, hingga bagaimana menyajikannya. Pengetahuan kaya tentang sumber pangan ini juga dimiliki oleh masyarakat Madura, yang dengan cerdas memanfaatkan berbagai jenis tanaman untuk menciptakan kuliner tradisional mereka yang unik.

Etnis Madura memiliki karakteristik budaya dan biodiversitas yang sangat unik, yang tercermin dari cara hidup, adat istiadat, serta hubungan dengan alam. Wilayah Madura memiliki ekosistem yang meliputi daerah pesisir, mangrove, hutan kering, dan pertanian. Tanaman yang tumbuh di Madura umumnya adalah tanaman lokal seperti jagung, singkong, kacang tanah, dan masih banyak lainnya yang menjadi bagian penting dari pola makan masyarakat setempat. Masyarakat Madura telah lama memanfaatkan keanekaragaman hayati di sekitar mereka untuk makanan, obat tradisional, serta keperluan rumah tangga. Pengelolaan sumber daya alam etnis Madura dikenal memiliki kearifan lokal dalam mengelola sumber daya alam secara terus-menerus. Sistem *pertanian tumpang sari* (menanam beberapa jenis tanaman secara bersamaan) adalah salah satu teknik yang digunakan masyarakat untuk menjaga produktivitas lahan sekaligus mempertahankan

biodiversitas.¹⁰ Di Madura, penerapan teknik ini juga diterapkan sebagai siasat penyesuaian, dengan tata kelolanya mengikuti karakteristik alam dan situasi lingkungan sekitar yang pada umumnya bersifat kering.

Potensi alam Pulau Madura paling menonjol di bidang lahan pertanian dan wilayah pesisirnya. Kondisi iklimnya yang kering disertai pantainya yang panjang membuat kawasan ini menjadi penghasil garam terbesar di Indonesia sekaligus kaya akan hasil laut, misalnya berbagai jenis ikan, kerang dan biota laut lainnya. Di sektor pertanian, warga setempat mengembangkan berbagai jenis tanaman pangan seperti padi, jagung, kacang-kacangan dan sayur-sayuran yang dapat tumbuh sesuai dengan kondisi lingkungan sekitarnya. Keanekaragaman hayati di darat maupun pesisir menjadi sumber daya utama bagi kehidupan sehari-hari dan juga memberi peluang untuk mengembangkan pangan berbasis lokal, baik tanaman pangan maupun hasil laut ini kemudian diolah menjadi makanan tradisional yang tidak hanya bernilai budaya dan ekonomi tetapi juga mendukung ketahanan pangan lokal, termasuk di wilayah Kabupaten Sumenep.

Kabupaten Sumenep merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di ujung timur Pulau Madura Provinsi Jawa Timur.¹¹ Kabupaten Sumenep memiliki sejarah panjang sebagai salah satu kerajaan di Madura yang berpengaruh terhadap budaya lokal, memiliki peninggalan sejarah yang masih

¹⁰ Saputra, S. (2022). Peningkatan Produktivitas Lahan Menggunakan Pola Tanam Tumpang Sari pada Gapoktan Warga Panggupay.

¹¹ U Rosyidah, L Hanifah, "Strategi Pengembangan Pantai Sembilan Pulau Gili Genting Sumenep Sebagai Icon Pariwisata Halal Di Madura", *Jurnal Ilmiah* Vol 10, No. 2 (Desember 2021)

ada hingga saat ini dengan kekayaan alam, dan budaya yang unik.¹² Keanekaragaman alam dan budaya tersebut tercermin pula dalam variasi makanan tradisional masyarakatnya. Dengan cakupan wilayah yang luas meliputi 320 desa, kajian etnobotani di Kabupaten Sumenep memerlukan fokus yang spesifik agar dapat dilakukan secara mendalam. Oleh karena itu, penelitian ini membatasi lokasi kajian pada tiga desa yang dipilih secara purposif, yakni Desa Kertasada, Desa Batuputih, dan Desa Lenteng. Pemilihan ini didasarkan pada pertimbangan keterwakilan keragaman lingkungan pertanian dan sosial-budaya yang dimiliki Sumenep, sehingga diharapkan mampu memberikan gambaran yang lengkap meskipun tidak bersifat penelitian menyeluruh. Ketiga desa tersebut juga dipandang sebagai lokasi yang masih mempertahankan pengetahuan tradisional mengenai pengolahan bahan pangan secara turun-temurun, sehingga sangat relevan untuk tujuan pendokumentasian etnobotani bahan makanan tradisional.

Pola konsumsi masyarakat Madura mengalami perkembangan sepanjang sejarah, dipengaruhi oleh faktor iklim, perpindahan penduduk, dan interaksi budaya dengan kelompok lain.¹³ Perkembangan kuliner makanan tradisional ini menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengoptimalkan sumber daya alam lokal untuk ketahanan pangan. Tidak hanya itu, pemanfaatan bahan pangan lokal juga berperan penting dalam manfaat kesehatan melalui rempah-rempah dan herbal, memperkuat identitas budaya,

¹² Fadly Rahman, F. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016), hal. 124

¹³ Muh. Syamsuddin. *History of Madura : Sejarah, Budaya, dan Ajaran Luhur Masyarakat Madura* (Yogyakarta: Arasaka Publisher, 2019) hal. 63

serta memiliki potensi ekonomi sebagai daya tarik wisata. Potensi ini berlandaskan pada kekayaan alam, sebagaimana dibuktikan penelitian di Pulau Kangean, Sumenep yang mendokumentasikan 37 jenis tanaman pekarangan, dengan famili Zingiberaceae (seperti jahe, kunyit dan kencur) sebagai yang paling dominan untuk bumbu dan obat.¹⁴ Temuan ini menjadi contoh nyata bahwa kuliner Madura berakar dari keberagaman sumber daya hayati.

Urgensi kajian etnobotani di Kabupaten Sumenep didorong oleh ancaman terhadap pengetahuan tradisional. Modernisasi dan globalisasi menyebabkan resep serta teknik pengolahan mulai terlupakan. Minat generasi muda yang seringkali lebih tertarik pada makanan cepat saji mempercepat hilangnya pengetahuan tradisional.¹⁵ Tidak hanya itu, banyak juru masak adalah generasi tua yang telah menguasai resep dan teknik memasak selama bertahun-tahun. Tantangan ekonomi juga muncul, di mana usaha makanan tradisional sering kalah bersaing dengan makanan modern yang lebih mudah diakses. Oleh karena itu, pendokumentasian melalui kajian etnobotani menjadi solusi penting untuk menyelamatkan warisan ini.

Tantangan yang dihadapi makanan tradisional di Sumenep memerlukan perhatian serius, salah satunya melalui kajian etnobotani. Kajian semacam ini penting untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan nilai-nilai budaya, kesehatan, dan keberlanjutan yang melekat pada makanan tradisional, sehingga dapat memastikan pelestarian warisan kuliner bagi

¹⁴ Indah, N.K., Kusumawati, N., & Mugiyanto, A. "Kajian Tanaman Pekarangan di Pulau Kangean Sumenep, Madura Jawa Timur", *Jurnal Sains dan Matematika* Vol. 8 No. 2 (2023)

¹⁵ M Ali, "Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia", *Journal of Economics Busniess Management* Vol 3 No. 3 (2025)

generasi mendatang. Pengetahuan mengenai aneka makanan tradisional Sumenep, seperti Kaldu Kokot, Gettas, Cake, dan Nasi Serpang, cenderung terbatas pada generasi tua dan para praktisi lokal, sehingga perkembangannya menjadi terhambat.¹⁶ Oleh karena itu, upaya pendokumentasian secara sistematis melalui kajian etnobotani menjadi penting untuk mendokumentasikan keanekaragaman sumber hayati, konteks budaya dan masyarakat penggunaannya, dan nilai manfaat dari makanan tradisional tersebut secara lebih lengkap.

Hal ini selaras dengan firman Allah SWT Q.S Asy Syuara (26;7), yang berbunyi:¹⁷

أَوَلَمْ يَرَوْا إِلَى الْأَرْضِ كَمْ أَنْبَتْنَا فِيهَا مِنْ كُلِّ زَوْجٍ كَرِيمٍ ﴿٧﴾

Artinya : “Dan apakah mereka tidak memperhatikan bumi, betapa banyak Kami tumbuhkan di bumi itu berbagai macam pasangan (tumbuh-tanaman) yang baik?”

Dalam hal ini, Ayat ini sejalan dengan konsep etnobotani, karena menunjukkan bagaimana tanaman, yang menjadi perhatian utama etnobotani, adalah bagian dari ciptaan Allah yang harus diperhatikan, dipahami, dan dimanfaatkan secara bijaksana. Tanaman yang baik adalah tanaman yang memiliki manfaat bagi kehidupan, termasuk tanaman yang dapat digunakan untuk bahan makanan tradisional.¹⁸ Ini merupakan tanda kebesaran Allah SWT. Ayat ini juga mengajak manusia untuk merenungkan keindahan dan

¹⁶ Ekawati, R., & Ayuningtyas, D. I. “Penamaan dan Penjenamaan Kuliner Tradisional Sumenep, Madura” *Mozaik Humaniora* Vol. 24 No. 1 (2024)

¹⁷ Kementerian Agama, “Qur’an Kemenag”, 2022 <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/26?from=7&to=7>

¹⁸ K Firdawati, S Syamswisna, “Etnobotani Tanaman Pangan dari Masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi”, *Bioscientist Jurnal Ilmiah* Vol 9 No. 2 (2021) <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v9i2.4206>

keteraturan ciptaan Allah di alam.

Kajian etnobotani bahan makanan tradisional telah menjadi fokus kajian yang dalam berbagai penelitian. Temuan dari sejumlah studi terdahulu memberikan landasan teoritis yang relevan dengan penelitian ini, terutama yang berkaitan dengan etnobotani bahan makanan tradisional. Seperti yang tertulis pada penelitian Thobib Hasan Al Yamini, menyatakan bahwa asam jawa (*Tamarindus indica*), nangka (*Artocarpus heterophyllus*), dan mente (*Anacardium occidentale*) merupakan spesies dengan nilai budaya dan ekonomi tinggi yang dimanfaatkan sebagai biji-bijian, bumbu, dan minuman.

Penelitian Novita K. Indah juga menjelaskan terdapat 37 jenis tanaman pekarangan, dengan famili Anacardiaceae dan Zingiberaceae sebagai kelompok yang paling dominan. Tanaman Anacardiaceae dimanfaatkan bagian buah sebagai bahan konsumsi, sedangkan anggota Zingiberaceae digunakan sebagai bumbu masak, rempah, serta tanaman obat (toga).

Penelitian Revi Nurlilah juga menjelaskan bahwa tumbuhan yang dimanfaatkan, bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dasar, cara pembuatan serta sumber perolehan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dasar jamu tradisional di Kecamatan Metro Barat. Data hasil penelitian ini dikumpulkan menjadi satu dalam bentuk ensiklopedia eletronik sebagai sumber belajar biologi.

Penelitian Linda Mariyani menjelaskan bahwa jenis-jenis dari tanaman rempah yang digunakan, bagian tanaman yang digunakan sebagai bumbu rempah masakan Padang, serta cara pengolahan pemanfaatan rempah-rempah

menjadi bumbu masakan Padang khas Minangkabau. Penelitian Sintia Simanjuntak menjelaskan bahwa memanfaatkan tanaman mangrove sebagai bahan pangan oleh masyarakat di Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Salah satu jenisnya, berembang (*Sonneratia caseolaris*), api-api (*Avicenna marina*), jeruju (*Acanthus ilicifolius*), perepat (*Sonneratia alba*), dan nipah (*Nypa fruticans*) yang menghasilkan olahan sirup, dodol, kue bawang dan jus.

Meskipun berbagai penelitian telah membuktikan bahwa kekayaan etnobotani bahan pangan di berbagai wilayah Indonesia, seperti yang terlihat pada studi-studi tentang tanaman pekarangan, jamu tradisional, rempah masakan khas, dan pemanfaatan mangrove, aspek mengenai pengetahuan lokal etnobotani bahan makanan tradisional dalam konteks kearifan lokal Madura serta transformasinya menjadi media pembelajaran berbasis e-katalog yang interaktif masih relatif minim dieksplorasi. Oleh sebab itu, dari penelitian-penelitian terdahulu di atas terdapat celah yang belum banyak dibahas, terutama pada pendokumentasian dan pengemasan etnobotani bahan makanan tradisional khas Kabupaten Sumenep ke dalam sebuah platform digital yang berfungsi tidak hanya sebagai arsip, tetapi juga sebagai sumber belajar biologi yang kontekstual dan menarik bagi generasi muda. Maka penelitian ini bertujuan untuk menjawab celah penelitian dari studi-studi sebelumnya yang belum terjawab terkait pengembangan E-Katalog Interaktif Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep, khususnya bagaimana identifikasi dan pendokumentasian jenis tanaman, bagian yang

dimanfaatkan, cara pengolahan tradisional, serta rancangan dan implementasi *e-katalog* interaktif sebagai sumber belajar biologi untuk siswa kelas X SMA dalam meningkatkan pemahaman tentang keanekaragaman hayati, nilai kearifan lokal, dan pelestarian budaya makanan tradisional Madura.

Kajian etnobotani bahan makanan dapat dijelaskan melalui *e-katalog* interaktif sebagai media pembelajaran yang efektif bagi siswa kelas X SMA. Media ini secara langsung menghubungkan konsep keanekaragaman hayati dengan contoh nyata pemanfaatan tanaman pangan dalam budaya lokal, sehingga membuat pembelajaran biologi menjadi lebih relevan. Selain bertujuan untuk meningkatkan dan mendalami pemahaman konsep, *e-katalog* ini juga dirancang untuk menumbuhkan kesadaran dan penghargaan terhadap kearifan lokal sebagai identitas budaya yang harus dilestarikan. Secara praktis media ini turut mendukung pengembangan literasi digital siswa melalui pengalaman belajar yang interaktif, serta berperan penting dalam mendokumentasikan pengetahuan tradisional tentang bahan makanan agar tidak hilang ditelan zaman.

Untuk memastikan *e-katalog* interaktif yang dihasilkan bersifat informatif, dan edukatif, penelitian ini mengintegrasikan proses validasi dua aspek. Pertama, validasi materi akan dilakukan oleh dosen ahli materi menguji keakuratan konten ilmiah, mulai dari identifikasi tumbuhan hingga deskripsi pemanfaatannya. Kedua, validasi media akan dilaksanakan oleh ahli media pembelajaran guna menilai kelayakan desain, aspek pedagogis, dan teknis *e-katalog* sebagai sumber belajar. Proses validasi ganda ini memastikan produk

akhir tidak hanya akurat secara ilmiah tetapi juga efektif untuk pembelajaran sebagai alat bantu ajar pada materi Keanekaragaman Hayati.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai bahan makanan tradisional khususnya di Kabupaten Sumenep. Maka dari itu, peneliti mengangkat judul **“Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Di Kabupaten Sumenep Madura Dan Pemanfaatannya Sebagai *E-Katalog* Interaktif Untuk Siswa Kelas X SMA”**.

B. Fokus Penelitian

1. Tanaman apa saja yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh Masyarakat di Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana pemanfaatan tanaman untuk bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep?
3. Bagaimana validasi *e-katalog* kajian etnobotani pemanfaatan bahan makanan tradisional untuk siswa kelas X SMA pada materi Keanekaragaman Hayati?

C. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan tanaman apa saja yang digunakan sebagai bahan makanan oleh Masyarakat di Kabupaten Sumenep, Madura
2. Mengetahui pemanfaatan tanaman apa saja yang dijadikan sebagai bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep, Madura
3. Mengetahui validasi *e-katalog* kajian etnobotani pemanfaatan bahan makanan tradisional untuk siswa kelas X SMA pada materi

Keanekaragaman Hayati.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu etnobotani, khususnya terkait dengan pemahaman lebih mendalam tentang interaksi antara masyarakat lokal dengan lingkungan alamnya, terutama dalam pemanfaatan tanaman sebagai sumber pangan. Selain itu, penelitian ini dapat memperkaya pengetahuan tentang kearifan lokal dan nilai-nilai budaya yang terkait dengan pengelolaan sumber daya alam.

2. Manfaat Praktis

1. Bagi peneliti

Peneliti dapat memperluas wawasan tentang kekayaan hayati lokal dan cara masyarakat memanfaatkan sumber daya alam sebagai bahan makanan tradisional. Ini juga akan memperkuat keterampilan peneliti dalam melakukan riset etnobotani serta membangun hubungan dengan masyarakat lokal.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat setempat dapat lebih menghargai dan melestarikan pengetahuan tradisional mereka terkait penggunaan tanaman sebagai bahan pangan. Selain itu, hasil penelitian ini dapat mendorong pemanfaatan pangan lokal secara berkelanjutan, sehingga berkontribusi pada ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi berbasis potensi

alam lokal serta memberikan manfaat seperti konservasi lingkungan. Dengan memahami bahan-bahan yang tersedia dan cara tradisional dalam mengolahnya, koki dan pengusaha makanan dapat menciptakan resep baru atau mengembangkan varian produk yang menggabungkan tradisi dengan inovasi.

3. Bagi Siswa

Pembuatan e-katalog interaktif ini diharapkan dapat berfungsi sebagai sumber daya pendidikan yang menarik bagi siswa yang memiliki minat terhadap tanaman yang dijadikan sebagai bahan makanan tradisional dan menginspirasi untuk belajar, dengan demikian latihan soal yang terdapat dalam *e- katalog* akan memudahkan belajar mandiri.

4. Bagi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Hasil dari penelitian etnobotani bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dapat dijadikan referensi kepustakaan bagi mahasiswa maupun peneliti lainnya untuk dapat mengembangkan kearifan lokal yang terdapat pada masing masing daerah. Dengan mengidentifikasi dan mempelajari bahan makanan tradisional dari Kabupaten Sumenep, kampus dapat membantu menemukan potensi baru untuk inovasi pangan lokal. Pengetahuan ini bisa diaplikasikan dalam riset ketahanan pangan, teknologi pangan, atau pengembangan produk lokal yang lebih sehat dan ramah lingkungan.

E. Definisi Istilah

Beberapa penegasan istilah penting yang tercantum pada penelitian ini, sebagai berikut :

1. Bahan Makanan Tradisional

Bahan makanan tradisional merupakan pangan yang berasal dari sumber daya alam lokal dan telah digunakan secara turun-temurun oleh suatu masyarakat. Di Kabupaten Sumenep, bahan makanan ini erat kaitannya dengan adat dan identitas budaya Madura. Penekanan pada tanaman dalam kajian ini dilakukan karena tanaman merupakan komponen utama pangan harian masyarakat, lebih mudah diprediksi keberadaannya sebagai warisan kuliner yang lestari, serta banyak terlibat dalam ritual atau tradisi khas Sumenep. Dengan demikian, fokus pada tanaman memungkinkan pemahaman yang lebih mendalam tentang hubungan antara pangan, budaya, dan kearifan lokal masyarakat Madura.

2. E-Katalog Interaktif

E-katalog (*electronic catalogue*) merupakan katalog pembelajaran yang disajikan dalam bentuk digital. E-katalog ini berperan sebagai sumber belajar elektronik yang menyajikan materi pembelajaran etnobotani bahan makanan tradisional secara sistematis dan visual, dilengkapi dengan glosarium dan daftar pustaka untuk mendukung pemahaman penggunanya yang dapat diakses secara fleksibel melalui komputer, tablet, atau smartphone. E-katalog dikembangkan dengan ukuran kustom 1410 x 2250 piksel dan rasio aspek 1:1,6 untuk memastikan tampilan yang tajam dan

responsif di berbagai perangkat digital. Standar e-katalog yang digunakan dalam kajian ini mengacu pada struktur yang sistematis dan lengkap, dimulai dari halaman sampul (*cover*) dan salam redaksi sebagai pengantar, dilanjutkan dengan tinjauan materi hingga pembahasan tentang tanaman pangan Sumenep yang diperkaya dengan galeri visual dan fakta unik. Dengan adanya e-katalog ini, tidak hanya menjadi media penyimpanan informasi, tetapi juga berfungsi sebagai alat pembelajaran yang sistematis dan mudah diakses untuk mendukung kajian biologi dan etnobotani khususnya dalam upaya melestarikan kearifan lokal Madura.

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan ini merupakan deskripsi singkat dari fokus alur pembahasan dari penelitian ini yang dimulai dari bab I Pendahuluan hingga bab V Penutup, berikut ini merupakan sistematika pembahasan pada penelitian ini :

Bab I Pendahuluan memuat konteks penelitian yang berisikan uraian mengenai konteks penelitian yang akan diteliti. Terdapat fokus penelitian yang berisikan mengenai beberapa permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini, selain itu juga terdapat manfaat penelitian yang berisikan mengenai beberapa manfaat yang penelitian ini bagi pihak lainnya. Terdapat definisi istilah yang berisikan beberapa definisi istilah terkait penelitian yang akan diteliti dan terdapat sistematika pembahasan yang berisikan tentang deskripsi alur pembahasan pada penelitian ini.

Bab II Kajian Pustaka memuat penelitian terdahulu yang berisikan mengenai beberapa penelitian terdahulu yang serupa dengan penelitian ini dan

dalam bab ini pula berisikan tentang kajian teori yang yang berisikan pembahasan tentang teori yang digunakan pada perspektif penelitian, pembahasan tentang teori yang berhubungan dengan penelitian dapat menambah wawasan peneliti terkait permasalahan yang dikaji. Pada bab ini terdapat teori yang menjelaskan mengenai Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif untuk Siswa Kelas X SMA.

Bab III Metode Penelitian yang berisikan tentang pendekatan dan jenis penelitian yang dipilih untuk menjawab fokus penelitian pada penelitian ini. Pada bab ini juga berisikan tentang Lokasi penelitian yang menunjukkan wilayah atau tempat yang digunakan sebagai penelitian. Terdapat pula sub bab subjek penelitian yang dimana dalam subjek penelitian dilaporkan mengenai jenis data yang digunakan dalam penelitian ini dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini. Terdapat teknik pengumpulan data yang dimana berisikan cara yang digunakan peneliti dalam melakukan pengumpulan data. Terdapat analisis data yang dimana terdapat pemaparan cara yang digunakan peneliti selama hingga setelah pengumpulan data. Terdapat keabsahan data yang berisikan pemaparan usaha peneliti dalam memastikan keabsahan data yang diperoleh serta terdapat tahapan-tahapan penelitian yang berisikan mengenai proses penelitian Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif untuk Siswa Kelas X SMA.

Bab IV penyajian data dan analisis yang berisikan mengenai gambaran objek penelitian yang dimana pada bagian ini mendeskripsikan Gambaran umum objek penelitian yang diikuti oleh sub-sub bahasan yang disesuaikan fokus penelitian. Terdapat penyajian dan analisis data yang berisikan mengenai uraian data yang diperoleh dengan menggunakan metode dan prosedur yang diuraikan seperti pada bab III. Terdapat pula pembahasan temuan, pada bab ini terdapat gagasan penelitian dan penafsiran serta penjelasan dari temuan yang diungkap dari lapangan.

Bab V penutup yang memuat simpulan, dimana simpulan dapat ditarik dari keseluruhan pembahasan untuk menjawab masalah penelitian dan pada bab ini pula berisikan saran-saran yang berkaitan dengan penelitian, pada penulisan saran-saran ini mengacu yang bersumber dari penelitian, pembahasan dan kesimpulan akhir dari hasil penelitian yang telah dilakukan.



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

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang memiliki relevansi yang sangat erat dengan penelitian ini antara lain:

1. Penelitian Linda Mariyani pada tahun 2022 dalam skripsinya yang berjudul Studi Etnobotani Jenis Rempah pada Bumbu Masakan Padang Khas Minangkabau di Kecamatan Tanjung Karang Pusat, Bandar Lampung dilakukan di sejumlah rumah makan Padang setempat. Informasi penelitian diperoleh dari juru masak dan pemilik rumah makan yang merupakan keturunan Minangkabau. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi jenis rempah yang digunakan, bagian tanaman yang dimanfaatkan, serta teknik pengolahan rempah sebagai bumbu masakan Padang. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yang bertujuan menggambarkan secara sistematis fakta, karakteristik, dan fenomena terkait pemanfaatan rempah. Data lapangan dikumpulkan melalui observasi dan wawancara, dengan penentuan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan pengetahuan responden mengenai rempah-rempah masakan Padang. Seluruh hasil observasi dan wawancara kemudian dicatat dalam lembar kerja penelitian.
2. Penelitian dilakukan oleh Novita K. Indah pada tahun 2023 dengan judul Kajian Tanaman Pekarangan di Pulau Kangean, Sumenep, Madura, Jawa Timur. Penelitian ini berfokus pada pemanfaatan tanaman lokal

pekarangan yang berfungsi sebagai lumbung hidup, warung hidup dan apotik hidup sekaligus menjadi lahan konservasi kekayaan plasma nutfah masyarakat setempat. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 37 jenis tanaman pekarangan, dengan famili Anacardiaceae dan Zingiberaceae sebagai kelompok yang paling dominan. Tanaman dari Anacardiaceae umumnya dimanfaatkan pada bagian buah sebagai bahan konsumsi, sedangkan anggota Zingiberaceae digunakan sebagai bumbu masak, rempah serta tanaman obat (toga). Bagian tanaman yang dimanfaatkan meliputi daun, batang, buah, buah, dan biji sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh bagian tanaman pekarangan memiliki potensi pemanfaatan oleh masyarakat Pulau Kangean.

3. Penelitian dilakukan oleh Thobib Hasan Al Yamini pada tahun 2023 yang berjudul Etnobotani Tumbuhan Pangan Liar dan Semi liar Masyarakat Suku Madura Di Kabupaten Sampang dan Pamekasan. Fokus utama pada penelitian ini yakni mengkaji pemanfaatan TPLS sebagai bagian dari strategi adaptasi masyarakat Madura terhadap kondisi lingkungan yang kering. Penelitian ini mengidentifikasi 122 spesies dari 47 famili yang dimanfaatkan sebagai sumber buah-buahan, sayuran, karbohidrat, biji-bijian, bumbu dan minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa asam jawa (*Tamarindus indica*), nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan mente (*Anacardium occidentale*) merupakan spesies dengan nilai budaya dan ekonomi tertinggi. Temuan ini menegaskan bahwa meskipun terjadi perubahan sosial dan modernisasi, pemanfaatan tumbuhan lokal masih

berperan penting dalam ketahanan pangan dan pelestarian pengetahuan tradisional masyarakat Madura.

4. Penelitian Sintia Simanjuntak pada tahun 2023 berjudul Etnobotani Mangrove sebagai Bahan Pangan oleh Masyarakat di Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang bertujuan mengidentifikasi jenis mangrove yang dimanfaatkan sebagai sumber pangan oleh masyarakat setempat. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui wawancara semi terstruktur dengan teknik *purposive sampling*. Sebanyak 99 responden berusia 20–50 tahun yang memiliki pengetahuan tentang mangrove dan memanfaatkannya sebagai bahan pangan dilibatkan dari tiga desa penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat lima jenis mangrove yang dimanfaatkan, yaitu *Sonneratia caseolaris* (100%), *Avicennia marina* (66,67%), *Acanthus ilicifolius* (66,67%), *Sonneratia alba* (66,67%), dan *Nypa fruticans* (33,33%). Bagian tanaman yang paling sering dimanfaatkan adalah buah (80%) dan daun (20%). Produk olahan pangan yang dihasilkan meliputi sirup dan selai (40%), dodol (20%), kue bawang (20%), serta jus (20%), dengan metode pengolahan utama berupa pemasakan (70%), penggorengan (20%), dan konsumsi langsung (10%).
5. Penelitian yang dilakukan oleh Revi Nurlillah pada tahun 2024 dalam skripsinya yang berjudul Studi Etnobotani Jamu Tradisional Di Kecamatan Metro Sebagai Sumber Belajar Biologi. Fokus penelitian yang ingin dicapai yaitu menganalisis tumbuhan yang dimanfaatkan, bagian

tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dasar, cara pembuatan serta sumber perolehan tumbuhan yang digunakan sebagai bahan dasar jamu tradisional di Kecamatan Metro Barat. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan yang bersifat kualitatif lapangan (*Field Research*) yaitu suatu penelitian yang dilakukan secara sistematis dengan menggunakan data yang ada di lapangan. Dalam penelitian kualitatif terdapat tiga jenis data yaitu hasil wawancara, hasil pengamatan dan yang terpenting yaitu dokumentasi. Peneliti juga melakukan observasi secara langsung dengan informan pembuat jamu tradisional, konsumen jamu tradisional dan penjual bahan dasar jamu tradisional. Adapun teknik yang digunakan yaitu dengan *purposive sampling* dengan menentukan sampel penelitian yang dianggap sesuai dan mampu untuk mencapai tujuan penelitian. Peneliti harus benar benar mengetahui dan beranggapan bahwa informan yang dipilihnya dapat memberikan informasi yang diinginkan sesuai dengan permasalahan penelitian. Data hasil penelitian ini dikumpulkan menjadi satu dalam bentuk ensiklopedia elektronik yang dapat digunakan sebagai sumber belajar atau sebagai referensi tambahan pada pembelajaran biologi. Ensiklopedia elektronik ini selain menarik dan bervariasi juga dapat diakses secara bebas kapanpun dan dimana pun menggunakan handphone.

Terdapat sejumlah persamaan dan perbedaan mendasar antara penelitian ini dengan penelitian terdahulu. Ringkasan dari perbandingan tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1
Persamaan dan Perbedaan Penelitian

No.	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Linda Mariyani (2022)	Etnobotani Jenis Rempah Pada Bumbu Masakan Padang Khas Minangkabau Di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Bandar Lampung	1) Fokus pada kuliner tradisional bumbu masakan padang dan bahan makanan tradisional 2) Kedua penelitian sama sama menggunakan metode kualitatif	1) Penelitian terdahulu lebih spesifik pada rempah rempah sedangkan peneliti mencakup bahan makanan yang lebih bervariasi, termasuk tidak hanya rempah-rempah tetapi juga bahan-bahan lain yang digunakan dalam kuliner tradisional Madura
2.	Novita K. Indah (2023)	Kajian Tanaman Pekarangan di Pulau Kangean, Sumenep, Madura, Jawa Timur.	1) Berfokus pada masyarakat lokal di Kabupaten Sumenep 2) Kearifan lokal yang juga menjadi elemen penting dalam kedua penelitian	1) Pada penelitian terdahulu fokusnya lebih luas tidak hanya pada bahan makanan, dan kajian holistik, sedangkan peneliti fokusnya lebih spesifik penggunaan tumbuhan sebagai bahan makanan
3.	Thobib Hasan Al Yamini (2023)	Etnobotani Tumbuhan Pangan Liar dan Semi-Liar Masyarakat Suku Madura di Kabupaten Sampang dan Pamekasan.	1) Fokus bahan makanan lokal/tradisional 2) Penelitian yang sama yaitu di Madura	1) Penelitian terdahulu berfokus pada tumbuhan pangan liar dan semi liar, yang sudah diolah menjadi kuliner, sedangkan peneliti fokus pada bahan makanan tradisional yang digunakan dalam kuliner tradisional.
4.	Sintia Simanjuntak	Etnobotani Mangrove	1) Keduanya berfokus pada	Penelitian terdahulu fokus pada

No.	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
	(2023)	Sebagai Bahan Pangan Oleh Masyarakat Di Kecamatan Percut Seituan Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara	pemanfaatan tumbuhan dalam konteks bahan pangan 2) Kedua penelitian mempertimbangkan konteks lokal dalam memahami pemanfaatan tumbuhan	tumbuhan mangrove dan jenis mangrove yang digunakan sebagai bahan pangan, sedangkan peneliti lebih fokus pada berbagai jenis tumbuhan lokal yang digunakan dalam makanan tradisional.
5.	Revi Nurlillah (2024)	Studi Etnobotani Jamu Tradisional Di Kecamatan Metro Sebagai Sumber Belajar Biologi	1) Menekankan aspek pengetahuan lokal serta bentuk pemanfaatan tumbuhan yang digunakan 2) Menghasilkan produk pengembangan berbasis digital	1) Fokus utama penelitian terdahulu pada tumbuhan bahan dasar jamu tradisional, sedangkan peneliti fokus pada penggunaan tanaman dalam bahan makanan tradisional.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

B. Kajian Teori

1. Etnobotani

Etnobotani merupakan suatu kajian yang membahas tentang bagaimana pengetahuan masyarakat lokal tentang suatu tanaman serta pemanfaatannya.²⁰ Hal ini sudah diwariskan secara turun temurun. Dalam studi etnobotani, penting untuk menggali pengetahuan tradisional masyarakat terkait tanaman, meliputi metode pengumpulan, cara

²⁰ Harshberger, J.W., *The purposes of ethnobotany* (Amerika Serikat: Botanical Gazette, 1895): hal. 146-154

pemanfaatan serta teknik pengolahannya. Penelitian ini juga dapat memberikan gambaran mengenai keanekaragaman tanaman yang dimanfaatkan oleh komunitas lokal, termasuk potensi kandungan kimiawi dari tanaman tersebut.

Etnobotani sangat penting dipelajari masyarakat Indonesia karena pemanfaatan tanaman acara tradisional oleh suku-suku bangsa di Indonesia masih banyak yang belum diketahui. Beberapa bidang kajian etnobotani menurut Purnama antara lain:

- a. Bahan pangan adalah bahan makanan pokok dan makanan tambahan, minuman dan rempah rempah.
- b. Papan dan perlengkapan yaitu jenis tanaman yang digunakan untuk pembangunan papan atau perumahan bagi suatu suku bangsa dengan yang lainnya memiliki kebutuhan akan jenis tanaman yang berlainan dikaitkan dengan budaya setempat.
- c. Bahan sandang yaitu bahan-bahan dasar sandang, yang berasal dari tanaman dikaitkan dengan budaya suatu suku bangsa
- d. Bahan obat-obatan yaitu jenis tanaman obat dan tentang cara pembuatannya.
- e. Ritual dari setiap suku bangsa itu berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya, sehingga kebutuhan jenis tanaman yang digunakan juga berbeda.
- f. Perlengkapan upacara tradisional dan kegiatan sosial. Indonesia memiliki banyak suku bangsa dengan upacara adatnya masing-masing,

sehingga beranekaragam pula jenis tanaman yang dimanfaatkan untuk kebutuhan tersebut.²¹

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, etnobotani berkembang menjadi cabang ilmu yang cangkupannya mempelajari hubungan manusia dengan sumber daya alam tanaman dan lingkungannya.²² Etnobotani tidak hanya dilihat dari bagaimana tanaman tersebut digunakan tetapi juga bagaimana penduduk dari suku tersebut memandang dan menjaga tanaman tersebut, bagaimana hubungan timbal balik antara manusia dengan tanaman di mana manusia menggantungkan hidup dari tanaman tersebut.

Berdasarkan pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa etnobotani adalah cabang ilmu yang mempelajari tentang tanaman lokal pada masyarakat tertentu yang berkaitan dengan penggunaan baik secara pangan, digunakan sebagai tanaman bahan makanan dan penggunaan kebermanfaatan tanaman lainnya. Kajian etnobotani dapat digunakan sebagai alat untuk mendokumentasikan pengetahuan masyarakat tradisional serta masyarakat awam yang telah menggunakan berbagai macam jenis tanaman untuk menunjang kehidupannya.

2. Bahan Makanan Tradisional Etnis Madura

Bahan makanan tradisional melibatkan berbagai aspek untuk memahami peran, fungsi dan nilai-nilai yang terkandung dalam bahan

²¹ Lia Angela, M.Pd, MuhammadAlfian, M.Pd, Anggi Desviana Siregar, M.Pd., *Etnobotani Berbasis Kajian Sains Keagamaan* (Jawa Barat: CV. Adanu Abimata, 2023), 8.

²²Luchman Hakim, *Etnobotani dan Manajemen Kebun-Pekarangan Rumah* (Malang:Penerbit Selaras, 2014)

makanan yang digunakan secara turun-temurun dalam suatu budaya. Dalam hal ini, berfokus pada hubungan antara manusia dan tanaman dalam konteks budaya.²³ Dalam konteks bahan makanan tradisional, teori ini menggali cara-cara pengolahan, penggunaan, dan pengetahuan lokal yang dimiliki oleh masyarakat. Menyoroti nilai-nilai dan pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun.

Bahan makanan tradisional sering kali merupakan hasil dari praktik-praktik kearifan lokal yang mencerminkan cara masyarakat beradaptasi dengan lingkungan mereka. Kearifan lokal berperan dalam pengelolaan dan pelestarian bahan makanan tradisional. Teori ini membantu memahami bagaimana bahan makanan tradisional terintegrasi dalam sistem pangan masyarakat dan bagaimana perubahan lingkungan atau sosial dapat mempengaruhi sistem tersebut. Dalam adaptasi lingkungan, melihat bagaimana masyarakat tradisional mengadaptasi bahan makanan mereka berdasarkan kondisi lingkungan. Dalam kajian bahan makanan tradisional, sering kali ada penekanan pada pentingnya pelestarian pengetahuan dan praktik yang terpinggirkan akibat modernisasi dan perubahan sosial. Pelestarian ini penting karena hilangnya pengetahuan kuliner berarti hilangnya bagian dari identitas, sejarah dan tradisi suatu masyarakat.

Sejalan dengan itu, etnis Madura dikenal dengan kekhasan kulinernya yang kaya rempah, bumbu, dan teknik memasak tradisional.

²³ Deva Juniarti, "Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis dan Fungsinya dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur", *Jurnal Kebudayaan*, Vol 9 No. 2 (2021): hal. 44-53

Makanan tradisional Madura seringkali menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia di sekitar mereka. Makanan tradisional etnis Madura muncul dari kombinasi berbagai faktor, termasuk kondisi geografis dan sumber daya alam.²⁴

3. Makanan Tradisional Khas Sumenep (Desa Kertasada, Batuputih dan Lenteng) dan Upaya Konservasi Biodiversitas

Makanan tradisional memiliki hubungan yang erat dengan konservasi biodiversitas karena sering kali berasal dari praktik pertanian dan pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan.²⁵ Makanan tradisional berkaitan erat dengan konservasi biodiversitas, karena berasal dari praktik pertanian dan pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan. Sebagai warisan budaya, makanan tradisional juga berperan penting dalam menjaga kelestarian alam, dengan bahan-bahan yang lahir dari praktik pertanian lokal turun-temurun. Kajian ini berfokus pada 17 makanan khas Sumenep dari tiga desa terpilih yang mencerminkan kekayaan sumber daya alam dan kearifan ekologis masyarakat. Bahan lokal seperti kacang, umbi-umbian, dan rempah-rempah dalam hidangan seperti *cakee*, *urap-urap sayur alor*, *olet*, dan *palotan pendheng* menunjukkan pola konsumsi yang selaras dengan ekosistem setempat. Sementara itu, *keripik pisang*, *getas*, *onde-onde*, *len olen*, *jemblem*, *lepet*, *kue cucur*, *jenang madura*, dan *gethuk* mewakili pengolahan hasil kebun menjadi camilan tradisional.

²⁴ Drs. H. Muhammad Syamsuddin, M.Si. *History of Madura: Sejarah, Budaya dan Ajaran Luhur Masyarakat Madura* (Yogyakarta:Arashka Publisher, 2019), hal. 4

²⁵ Jatna Supriatna, *Konservasi Biodiversitas: Teori dan Praktik di Indonesia* (Jakarta:Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2018) hal. 119

Apen Madura memperlihatkan variasi kue tradisional, sedangkan *kaldu kokot*, *tajin sobih*, dan *nasi serpang khas Kalianget* merupakan hidangan utama yang kaya akan rasa. Visualisasi beberapa makanan khas tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.1 berikut.



Gambar 2.1 : Makanan Tradisional Khas Sumenep yang Dikaji

(Dari kiri atas: *cakee*, *urap-urap sayur alor*, *olet* dan *palotan pendheng*)

Penelitian ini membatasi kajian pada makanan tradisional yang memiliki identitas kuat sebagai produk budaya Sumenep, dengan karakteristik yang berbeda dari kabupaten lain di Madura seperti Pamekasan, Sampang, dan Bangkalan. Dalam konteks internal Sumenep, penelitian memfokuskan analisis pada tiga desa yang mewakili keragaman ekologis dan sosial-budaya wilayah ini yaitu satu desa pesisir, satu desa agraris pedalaman, dan satu desa yang terkait dengan pusat budaya keraton. Pemilihan ini penting karena meski makanan seperti *nasi serpang*

atau kaldu kokot diklaim khas Sumenep, sering terdapat variasi resep antarkecamatan.

Pemilihan makanan mengacu pada standar tradisional masyarakat berdasarkan tiga kriteria: perbedaan komposisi bahan dan bumbu (seperti pada *tajin sobih* atau *palotan pendheng*), ketersediaan dan popularitas yang terbatas di Sumenep (seperti *apen madura* atau *len olen*), serta penggunaan teknik tradisional yang menghasilkan cita rasa unik (seperti pada getas atau jemblem). Penelitian ini mengkaji makanan yang tetap terjaga dengan rasa aslinya di Sumenep, khususnya dalam ketiga desa yang dipilih.

Keunikan kuliner Sumenep bersumber pada rasa dan sejarah panjang sebagai bekas pusat keraton dan kota pelabuhan, dengan pengaruh budaya luar yang disaring dan diolah kembali. Karakter rasa utamanya adalah kegurihan mendalam dari santan dan rempah sangrai seperti ketumbar, berbeda dari rasa asin gurih khas Pamekasan dan Sampang. Pengaruh Jawa terlihat di Bangkalan karena kedekatannya dengan Surabaya. Contohnya, Sate Matang menggunakan daging matang dengan bumbu kacang dan koya ketumbar, berbeda dari sate Madura umumnya yang dibakar. Kaldu kokot juga khas dengan penggunaan kacang hijau yang menjadi bahan utamanya.

Pembahasan penelitian mencakup penyajian dan makna budaya, di mana makanan seperti *nasi serpang* dan *tajin sobih* sering terkait dengan tradisi keraton yang formal, berbeda dari penyajian harian di daerah lain.

Teknik pengolahan dan komposisi bumbu pada ke-17 makanan ini menciptakan identitas Sumenep yang berbeda dari kuliner Madura yang telah dipasarkan secara massal.

Dalam konteks sosial budaya, makanan-makanan ini seperti *cakee* dalam acara tertentu hingga *onde-onde* dan *gethuk* dalam jamuan berperan sebagai perekat dan simbol identitas masyarakat Sumenep dalam acara pernikahan dan perayaan keraton. Kekhasan ini juga memiliki variasi antardesa di Sumenep, yang menjadi fokus kajian pada ketiga desa terpilih.

Ciri pembeda kuliner Sumenep berakar pada keanekaragaman hayati lokal dan kebijaksanaan turun-temurun dalam memilih dan mengolah bahan. Setiap makanan, dari *urap-urap sayur alor* hingga *jenang madura*, menggambarkan rangkaian sejarah, hubungan dengan alam, dan nilai budaya yang berbeda dengan daerah lain, serta memperkaya warisan kuliner Madura yang sering disederhanakan hanya pada hidangan yang paling terkenal. Pelestarian kuliner khas Sumenep penting untuk mempertahankan biodiversitas, kearifan lokal, dan identitas budaya yang unik. Dengan batasan geografis yang jelas, penelitian ini memberikan kontribusi mendalam terhadap pemetaan kuliner Madura dan menegaskan keunikan budaya Sumenep, baik sebagai suatu kesatuan budaya yang berbeda dari kabupaten tetangga maupun sebagai wilayah yang kaya akan keragaman internal.

4. E-Katalog Interaktif

E-katalog interaktif adalah desain pembelajaran yang berasal dari inovasi perkembangan elektronik digital yang di dalamnya dapat mengakses teks, gambar, grafik, animasi, serta video dalam waktu yang tidak terbatas dan lebih fleksibel. E-katalog dirancang untuk menyajikan materi pembelajaran secara menarik dan interaktif, sehingga memudahkan siswa dalam memahami isi materi sekaligus memotivasi mereka untuk mengikuti proses pembelajaran. Penggunaan e-katalog interaktif dalam pembelajaran bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pembelajaran, serta memberikan solusi koligatif yang mencakup konteks ilmiah, proses, konten, dan sikap.²⁶

Katalog digital atau e-katalog dapat diakses melalui berbagai perangkat seperti HP, tablet, laptop, maupun komputer sehingga memberikan fleksibilitas pembelajaran yang luas. Dalam pengembangannya, e-katalog ini dirancang menggunakan dua perangkat lunak pendukung, yaitu canva dan heyzine. Canva berperan sebagai aplikasi desain grafis untuk memnuat tata letak dan elemen visual, dilengkapi fitur lengkap untuk mendesain gambar. Hasil desain tersebut kemudian dikonversi menjadi format digital interaktif dengan Heyzine Flipbook. Perangkat lunak ini yang memiliki fungsi untuk tampilan seperti membuka buku fisik (*flipbook*) dan memiliki audio, yang menjadikan e-

²⁶ Nia Suprihatin, Sjaifuddin, Annisa N., “Pengembangan E-katalog Interaktif Berbasis Treffinger untuk Melatih Kemampuan Berpikir Kreatif Siswa”, *Jurnal Pendidikan MIPA* Vol. 14 No. 4 (2024) <https://doi.org/10.37630/jpm.v14i4.2003>

katalog lebih interaktif dengan pengguna.²⁷ E-katalog ini dikembangkan dengan ukuran kustom 1410 x 2250 piksel dan rasio aspek 1:1,6 untuk memastikan tampilan yang tajam dan responsif di berbagai perangkat digital. Standar e-katalog yang digunakan dalam kajian ini mengacu pada struktur yang sistematis dan lengkap, dimulai dari halaman sampul (*cover*) dan salam redaksi sebagai pengantar, dilanjutkan dengan tinjauan materi hingga pembahasan tentang tanaman pangan Sumenep yang diperkaya dengan galeri visual dan fakta unik dan 17 makanan tradisional yang sudah dikaji seperti cakee, kaldu kokot, gettas, olet, len-olen.

E-Katalog interaktif memberikan banyak manfaat dalam proses pembelajaran yaitu memudahkan guru dalam menyampaikan materi dengan cara yang lebih menarik dan interaktif, sehingga dapat meningkatkan minat dan motivasi siswa. Selain itu, e-katalog juga mempermudah siswa dalam memahami isi materi pembelajaran dengan menyajikan informasi secara visual, yang dapat meningkatkan pemahaman konsep-konsep pelajaran. Kelebihan lainnya terletak pada fitur interaktif, evaluasi langsung, serta kemudahan akses kapan pun dan di mana pun sesuai dengan kebutuhan siswa.

Penggunaan e-katalog interaktif berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan dan efisiensi biaya. Dengan adanya e-katalog, penggunaanya mengurangi ketergantungan pada kertas dan buku paket, sehingga turut menjaga kelestarian alam dan lingkungan. Selain itu, dengan berbagai

²⁷ Wiwik Pratiwi, Sholeh Hidayat, and Suherman Suherman, "Pengembangan E-Modul Berbasis Heyzine Di Gugus Menes," VOX EDUKASI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan 14, no. 1 (2023): 156–63, <https://doi.org/10.31932/ve.v14i1.2173>

fitur pendukungnya, e-katalog ini membantu pemahaman siswa, meningkatkan literasi digital, serta mempermudah proses pembelajaran untuk mencapai hasil belajar yang memuaskan.²⁸ Dengan demikian e-katalog ini, tidak hanya menjadi media penyimpanan informasi, tetapi juga berfungsi sebagai alat pembelajaran yang sistematis dan mudah diakses untuk mendukung kajian biologi dan etnobotani khususnya dalam upaya melestarikan kearifan lokal Madura.



²⁸ Jajo Firman Raharjo “Pelatihan *E-learning* dan Pembuatan Buku Ajar Digital Bagi Peningkatan Peran Guru *Millenial*” *Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, Vol. 1 No. 2 (2021)

BAB III

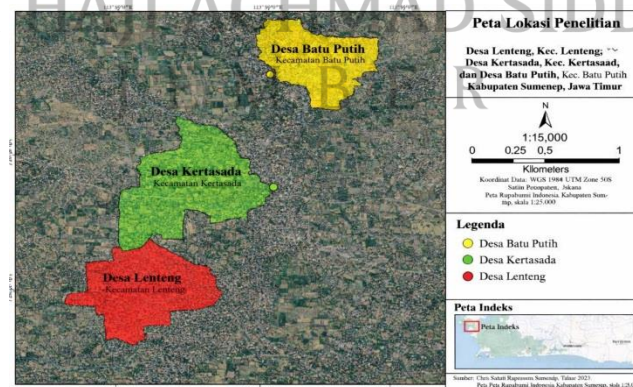
METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan jenis pendekatan deskriptif eksploratif, karena memberikan keleluasaan bagi peneliti untuk mengeksplorasi dan mendeskripsikan fenomena yang kompleks dan mendapatkan pemahaman yang menyeluruh. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Adapun identifikasi tanaman dilakukan secara langsung, difoto, dicatat dan kemudian diidentifikasi. Proses ini disampaikan melalui narasi, menyajikan perspektif mendalam dari informan, dan dilakukan dalam kondisi lingkungan yang alami.²⁹

B. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di tiga desa di Kabupaten Sumenep, Madura yaitu Desa Kertasada, Desa Batuputih, dan Desa Lenteng (visualisasi titik lokasi dapat dilihat pada Gambar 3.1).



Gambar 3.1 Titik Lokasi Penelitian

Sumber: ArcGIS EARTH

²⁹ Zuchri Abdussamad, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 1st ed. (Makassar: Syakir Media Press, 2021)

Pemilihan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa ketiga desa secara kolektif mewakili sistem pertanian dan konteks social budaya wilayah tersebut, sehingga mampu memberikan gambaran yang utuh meskipun penelitian ini tidak menjangkau 320 desa yang ada. Desa-desa terpilih merupakan lokasi di mana pengetahuan tentang masakan tradisional masih diwariskan dan dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari, dengan masyarakat setempat yang secara turun-temurun menjaga resep serta cara mengolah bahan pangan khas sebagai penjaga penting kuliner tradisional Madura. Selain itu, letak ketiga desa yang cukup terpencil dari kota juga membantu menjaga keanekaragaman sumber pangan lokal serta mendukung lestariannya praktik pertanian tradisional.

Masing-masing desa memiliki basis sumber daya alam yang unik dalam memanfaatkan sumber daya alam setempat, baik berupa tanaman, hasil laut maupun hewan ternak. Perbedaan ini memberikan gambaran yang lebih lengkap dan memungkinkan analisis yang lebih mendalam dalam memahami bagaimana masyarakat menyesuaikan makanan mereka dengan lingkungan tempat tinggal. Dengan tradisi yang masih kuat dan sedikitnya pengaruh makanan cepat saji, ketiga desa ini menjadi lokasi yang sangat tepat untuk mengkaji, mendokumentasikan, dan melestarikan kearifan lokal bahan makanan tradisional Sumenep secara menyeluruh.

C. Subyek Penelitian

Subyek dalam penelitian ini adalah masyarakat di tiga lokasi penelitian, yaitu Desa Kertasada, Desa Batuputih, dan Desa Lenteng di

Kabupaten Sumenep. Penentuan informan dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. *Purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampling dengan ketentuan khusus yang sesuai dengan keperluan penelitian sedangkan *snowball sampling* adalah teknik pengambilan sampel dan populasi.³⁰ Teknik *purposive sampling* digunakan pada tahap awal untuk menentukan informan kunci pertama, yaitu jurumasak tradisional dari ketiga desa yang dianggap memiliki pengetahuan mendalam tentang makanan tradisional. Selanjutnya, teknik *snowball sampling* digunakan untuk menjangkau informan berikutnya berdasarkan rekomendasi dari informan sebelumnya. Proses *snowball sampling* berhenti setelah mencapai titik kejenuhan data, yang dapat dilihat dari redundansi informasi dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi.

Melalui teknik tersebut, terkumpul 10 orang informan dari ketiga desa yang dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. Juru masak tradisional (pembuat makanan/pedagang tradisional) sebagai sumber utama (*key informant*). Mereka dipilih karena memiliki pengetahuan mendalam tentang pengolahan, resep turun-temurun, dan makna kultural di balik hidangan tradisional.
2. Petani yang membudidayakan tanaman pangan tradisional. Mereka memberikan informasi mengenai jenis tanaman, teknik bercocok tanam, perawatan tanaman serta pemanfaatan hasil panen dalam konteks kuliner.
3. Masyarakat lokal yang berpengetahuan tentang penggunaan bahan

³⁰ Ika Lenaini, "Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling". *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah* 6, no. 1 (2021): 33-39

makanan tradisional dalam kehidupan sehari-hari. Mereka melengkapi data dengan informasi mengenai nilai-nilai kultural, pantangan, kebiasaan konsumsi, serta perubahan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal dari waktu ke waktu.

Semua informan berusia antara 40 hingga 65 tahun ke atas. Pemilihan kriteria usia ini dipilih untuk memastikan keaslian data yang dikumpulkan, dengan pertimbangan bahwa para informan telah mengalami proses pewarisan pengetahuan kuliner secara langsung serta mengamati secara nyata perkembangan perubahan budaya pangan di wilayah Sumenep.

D. Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan peneliti dalam penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah teknik observasi. Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung terhadap partisipan dan konteks yang terlibat dalam fenomena penelitian.³¹ Teknik observasi ini dilakukan untuk melihat secara langsung, mengorganisir dan mengumpulkan data yang relevan dengan fenomena penelitian.

Observasi dilakukan dengan mengamati langsung proses pengolahan makanan tradisional serta tanaman pangan yang ditanam di pekarangan dan sawah. Tujuannya adalah untuk memperoleh pengetahuan

³¹ Ardiansyah, Risnita, and M. Syahrani Jailani, "Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif," *Jurnal IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam* 1, no. 2 (2023): 1–9, <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>.

langsung tentang bahan dasar makanan tradisional serta tanaman pangan sumber bahan pokok. Pada penelitian ini jenis observasi yang dilakukan adalah teknik observasi partisipasi pasif, dimana observasi tersebut dilakukan oleh peneliti secara langsung di lapangan tetapi tidak terlibat langsung dalam objek penelitian.³²

2. Wawancara

Selain metode observasi, penelitian ini juga menggunakan metode wawancara untuk memperoleh data yang lebih valid melalui wawancara mendalam dengan subyek penelitian. Metode ini memungkinkan peneliti mendapatkan keterangan langsung dari informan. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian yakni wawancara semi-terstruktur guna memperoleh informasi dari informan atau narasumber mengenai bahan makanan tradisional, cara pengolahannya serta tanaman pangan yang ada di Desa Kertasada, Batuputih, dan Lenteng, Kabupaten Sumenep.

Wawancara semi-terstruktur dipilih karena memungkinkan peneliti menemukan permasalahan yang lebih terbuka dengan tetap berpedoman pada panduan wawancara yang telah disiapkan sebelumnya. Dengan demikian, peneliti dapat mengembangkan pertanyaan secara lebih responsif terhadap jawaban yang diberikan informan. Informan yang di wawancarai meliputi juru masak tradisional (pedagang/pembuat makanan), petani, dan masyarakat dari ketiga desa tersebut.

³² Ismail Suardi Wekke, *Metode Penelitian Sosial*, (Yogyakarta: Penerbit Gawe Buku, 2019), 71.

3. Dokumentasi

Teknik yang digunakan dalam penelitian selanjutnya adalah teknik dokumentasi. Teknik ini merupakan teknik yang sangat penting dalam penelitian kualitatif, dimana teknik dokumentasi bersifat sebagai bukti adanya denomena atau kegiatan yang terjadi, baik itu kegiatan yang berkenaan dengan penelitian ataupun yang berkaitan dengan fenomena penelitian secara langsung. Kegiatan dokumentasi berupa foto, video ataupun rekaman suara. Pada penelitian ini, teknik dokumentasi dilakukan setiap pengambilan data, saat wawancara informan ataupun saat kegiatan observasi.

E. Analisis Data

1. Teknis analisis data hasil penelitian

Pelaksanaan analisis data pada penelitian kualitatif merupakan proses mencari dan Menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan dokumentasi lainnya yang bersifat informatif dan berhubungan dengan tujuan penelitian yang telah dirancang. Berikut ini merupakan analisis data model interaktif Milles, Huberman.³³

a. Pengumpulan data

Pengumpulan data adalah proses di mana peneliti mengumpulkan dan mengukur informasi tentang variabel yang akan diteliti dengan menggunakan metode yang telah dipilih, yang kemudian

³³ Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, and Johnny Saldaña, *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, Edition 4 (Los Angeles London New Delhi Singapore Washington DC: Sage, 2018).

memungkinkan seseorang untuk menjawab pertanyaan yang relevan dan mengevaluasi hasilnya.

b. Kondensasi data (reduksi data)

Data lapangan yang diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi perlu di catat secara teliti dan rinci. Proses kondensasi data dilakukan dengan merangkum, memilih informasi penting, memfokuskan pada hal utama, dan mencari tema yang relevan dengan objek penelitian. Data yang telah dikondensasi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, memudahkan peneliti dalam pengumpulan data berikutnya.

c. Penyajian data

Setelah melalui proses reduksi, data yang telah diringkaskan kemudian disajikan dalam bentuk narasi singkat, diagram, grafik, atau hubungan antar kategori. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data umumnya menggunakan teks deskriptif yang bersifat naratif untuk menjelaskan temuan dengan rinci.

d. Penarikan kesimpulan

Penarikan kesimpulan atau verifikasi merupakan tahap pengambilan keputusan akhir dari permulaan pengumpulan data, alur sebab akibat dan proporsi lain.

Selain analisis data menggunakan model interaktif Miles, Huberman juga terdapat tambahan analisi data mengenai nilai guna spesies atau *use value* (UV) untuk memvalidasi kepentingan relatif

spesies yang dikenal secara lokal, nilai guna spesies dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:³⁴

$$UV = \sum U_i/N$$

Keterangan:

UV : Nilai guna spesies

U_i : Jumlah penggunaan spesies yang dinyatakan oleh masing-masing informan

N : Jumlah total informan yang diwawancarai

Perhitungan nilai guna spesies diperlukan untuk upaya konservasi karena terdapat resiko eksploitasi berlebihan pada spesies-spesies yang memiliki nilai guna tinggi yang juga dapat membahayakan keberadaan spesies tersebut di masa mendatang.³⁵

2. Teknik analisis output hasil penelitian

Output dari penelitian ini berupa *e-katalog* sebagai referensi mata kuliah etnobiologi. Sebelum tahap publikasi, ensiklopedia perlu melalui tahapan validasi oleh beberapa ahli, seperti ahli media dan ahli materi. Berikut ini merupakan kisi-kisi angket untuk mengetahui tingkat kevalidan dari ensiklopedia digital tersebut.

³⁴ Ashfaq Ahmed Awan, Tanweer Akhtar, Muhammad Jamil Ahmed, Ghulam Murtaza, "Quantitative Ethnobotany Of Medicinal Plants Uses In The Jhelum Valley, Azad Kashmir, Pakistan" Acta Ecologica Sinica, Elsevier, <https://doi.org/10.1016/j.chnaes.2020.09.002>

³⁵ Fadoua Asraoui, Mariem Ben-said, Adnane Louajri, "Etnobotanical survey of five wild medicinal plants used by local population in Taza Province (Northeastern Morocco)" Multidisciplinary Science Journal Vol.7 no.5 (2024). <https://doi.org/10.31893/multiscience.2025095>

- a. Aspek yang dapat dilihat sebagai berikut:³⁶

Tabel 3.1
Kisi-kisi Angket Validasi Ahli Media

No.	Aspek yang diukur
1.	Tampilan sampul <i>e-katalog</i>
2.	Desain isi <i>e-katalog</i>
3.	Kemudahan pengguna <i>e-katalog</i>

Tabel 3.2
Kisi-kisi Angket Validasi Ahli Materi

No.	Aspek yang diukur
1.	Kelayakan isi
2.	Kelayakan penyajian
3.	Penilaian bahasa

Aspek diatas akan diturunkan menjadi kriteria, dimana kriteria ini yang akan menentukan bahwa *e-katalog* hasil dari etnobotani bahan makanan tradisional layak digunakan atau tidak. Dalam uji validasi terdapat skala likert sebagai penilaian validasi sebagai berikut:

Tabel 3.3
Skala Likert

Kategori	Skor
Sangat setuju	5
Setuju	4
Ragu-ragu	3
Tidak setuju	2
Sangat tidak setuju	1

Sumber : Siti Qoimatus, 2024:60

Untuk mengetahui bahwa *e-katalog* ini layak digunakan atau tidak, yaitu dengan menghitung rata-rata presentase jawaban angket

³⁶ Siti Qoimatus Zahro, "Pengembangan E-Booklet Keanekaragaman Hayati Pada Tumbuhan Lumut (Bryophyta) Di Puncak Badean Untuk Siswa Kelas X Di SMA Negeri 4 Jember Tahun Pelajaran 2023/2024" (Skripsi, UIN Kiai Haji Achmad Shidiq Jember, 2024).

dengan rumus berikut:

Kelayakan *e-katalog* = jumlah skor semua aspek dari semua validator
 skor maksimal semua aspek x 100%

$$\text{Hasil validasi} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100\%$$

Tabel 3.4
Kategori Presentase Kevalidan

No.	Penilaian Khusus	Presentase
1.	Sangat layak	85,00% - 100,00%
2.	Layak	69,00% - 84,00%
3.	Cukup Layak	53,00% - 68,00%
4.	Kurang Layak	37,00% - 52,00%
5.	Tidak valid	20,00% - 36,00%

Sumber : Siti Qoimatus, 2024:60

F. Keabsahan Data

Keabsahan data merupakan proses yang penting dalam penelitian kualitatif. Untuk memperoleh suatu keabsahan data maka diperlukan pengujian atas data yang telah diperoleh. Dalam penelitian kualitatif terdapat suatu proses untuk melihat keabsahan data yaitu melalui uji triangulasi sebagai berikut.³⁷

1. Triangulasi teknik

Triangulasi teknik merupakan proses untuk melihat keabsahan data dengan melakukan beberapa teknik yang berbeda pada sumber data yang sama.³⁸ Triangulasi teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi. Sedangkan untuk sumber data kegiatan

³⁷ Sugiyono (2019). Metode Penelitian Pendidikan (Kuantitatif, kualitatif, kombinasi, R&D dan Penelitian Pendidikan). Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung

³⁸ Andarusni Alfansyur and Mariyani, "Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber Dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial," Historis 5, no. 2 (2020): 146–50.

Upacara Mendhak Sanggring secara langsung peneliti menggunakan teknik observasi dan dokumentasi.

2. Triangulasi sumber

Triangulasi sumber merupakan teknik untuk melihat keabsahan data dengan menggunakan beberapa sumber dengan teknik yang sama.³⁹

Seperti pada penggunaan beberapa sumber data beberapa informan untuk memastikan keabsahan data penelitian.

G. Tahap Tahap Penelitian

1. Tahap Persiapan Awal

Tahap persiapan awal merupakan tahap sebelum peneliti melakukan proses pengambilan data, berikut ini tahapan dari tahap persiapan awal:

- a. Identifikasi permasalahan dengan menentukan topic penelitian
- b. Melakukan studi literature terkait dengan konteks penelitian berdasarkan permasalahan yang ditemukan
- c. Menentukan desain penelitian
- d. Memilih lokasi penelitian yaitu Desa Kertasada, Desa Batuputih, dan Desa Lenteng Kabupaten Sumenep
- e. Melakukan izin penelitian pada lokasi penelitian
- f. Menentukan partisipan penelitian yang memenuhi kriteria yang telah ditentukan
- g. Penyusunan instrument penelitian

³⁹ Dedi Susanto, Risnita, and M. Syahrani Jailani, "Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah," *Jurnal QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 53–61, <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>.

2. Tahap Pelaksanaan dan Pengumpulan Data

Pada tahap ini, peneliti melakukan komunikasi langsung dengan informan penelitian yang telah ditentukan sebelumnya guna memperoleh data terakit dengan topik penelitian yaitu etnobotani bahan makanan dan pemanfaatannya oleh masyarakat di ketiga desa tersebut. Pada proses komunikasi, peneliti melakukan metode wawancara yang didukung dengan observasi dan dokumentasi untuk menambah keaslian dari data yang diperoleh. Pada tahap ini, peneliti melakukan beberapa hal berikut:

- a. Komunikasi langsung dengan informan dengan wawancara yang didukung dengan observasi serta dokumentasi.
- b. Melakukan analisis data.
- c. Pemaparan data serta pengkajian hasil penelitian.

3. Tahap Akhir

Pada tahap ini, peneliti menyusun serangkaian hasil data yang telah di analisis sesuai dengan pedoman karya tulis Ilmiah Universitas Islam Kiai Haji Achmad Siddiq Jember mulai dari penyajian data, pembahasan atau pengkajian hasil penelitian, serta kesimpulan.

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Objek Penelitian

Kabupaten Sumenep terletak di ujung timur pulau Madura, provinsi Jawa Timur. Secara administratif, kabupaten ini terdiri atas 27 kecamatan, 328 desa dan 4 kelurahan. Wilayah kabupaten Sumenep merupakan wilayah yang unik karena mencakup daratan utama dan 126 pulau kecil di sekitarnya. Berdasarkan letak geografisnya, Sumenep berada pada titik koordinat $113^{\circ}32'54''$ – $116^{\circ}16'48''$ Bujur Timur dan $4^{\circ}55'$ – $7^{\circ}24'$ Lintang Selatan. Wilayah ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Selat Madura dan Laut Flores di selatan, Kabupaten Pamekasan di barat, serta Laut Flores di Timur.

Luas wilayah Kabupaten Sumenep adalah $2.039,46 \text{ km}^2$, yang terbagi menjadi dua bagian utama: daratan seluas $1.146,93 \text{ km}^2$ (54,79%) yang meliputi 18 kecamatan yaitu: kecamatan Ambunten, Batang-batang, Batu putih, Bluto, Dasuk, Dungkek, Gapura, Ganding, Guluk-guluk, Kalianget, Lenteng, Manding, Batuan, Pasongsongan, Paragaan, Rubaru, Saronggi, dan Kota Sumenep serta kepulauan seluas wilayah $946,53 \text{ km}^2$ (45,51%) yang terdiri dari 9 kecamatan diantaranya: kecamatan Arjasa, Kangayan, Gayam, Nonggunong, Gili genteng, Masalembu, Raas, Sapeken dan Talango.⁴⁰ Sebagian besar wilayahnya didominasi lahan kering dengan iklim tropis kering, curah hujan rendah, dan musim kemarau panjang. Kondisi ini berpengaruh signifikan terhadap pola pertanian dan jenis vegetasi yang dapat

⁴⁰ Moh. Hasan Basri. "Pengembangan pariwisata dalam peningkatan ekonomi masyarakat di Kabupaten Sumenep", Vol. 3 No. 2

tumbuh di wilayah tersebut.

Dari sisi budaya, masyarakat Sumenep merupakan etnis Madura yang dikenal dengan nilai-nilai kekerabatan yang kuat, kepatuhan pada adat, dan keterikatan pada tanah kelahiran (tanean lanjheng). Bahasa Madura dialek Sumenep digunakan dalam kehidupan sehari-hari, sementara agama Islam sangat memengaruhi kehidupan sosial dan tradisi masyarakat. Karakter geografis ini lah yang membentuk sikap masyarakat yang ulet, tangguh dan menghargai kearifan lokal dalam mengelola sumber daya alam.

Penelitian ini berfokus pada tiga desa yang mewakili karakteristik tersebut, yaitu Desa Kertasada, Batuputih dan Desa Lenteng. Ketiganya memiliki basis ekonomi pada sektor pertanian lahan kering, perikanan, dan usaha mikro tradisional. Masyarakat di desa-desa ini mempertahankan tradisi kuat dalam memanfaatkan tanaman lokal sebagai bahan makanan, yang tidak terpisahkan dari identitas budaya mereka.

Masyarakat di ketiga desa tersebut menerapkan teknik pertanian adaptif seperti tumpang sari dan rotasi tanaman untuk menjaga kesuburan tanah di tengah keterbatasan air.⁴¹ Berbagai jenis tanaman pangan seperti padi gogo, kacang-kacangan, kelapa, dan tanaman hortikultura pekarangan yang dikelola secara turun-temurun. Pemanfaatannya tidak hanya sebagai sumber pangan, tetapi telah terintegrasi penuh dalam berbagai ritual adat, upacara kehidupan (kelahiran, pernikahan, kematian), serta perayaan hari besar keagamaan. Hal ini mempererat solidaritas sosial dan melestarikan

⁴¹ Kurniawan, D., & Fatmawati, I. "Persepsi masyarakat Madura Terhadap Peran Tumbuhan Etnofarmaka di Kabupaten Sumenep", *Jurnal Pertanian Cemara* Vol 16 No. 2 (2023) hal. 809–820. <https://doi.org/10.24929/fp.v16i2.809>

pengetahuan lokal.

Di tengah arus modernisasi, masyarakat Sumenep menjaga ketahanan budayanya dengan terus mempraktikkan resep dan teknik pengolahan berbasis tanaman lokal. Praktik ini tidak hanya menjadi penanda identitas yang khas, tetapi juga mengoptimalkan keanekaragaman hayati pangan lokal. baik dari lahan kering maupun pesisir sebagai aset yang mendukung ketahanan pangan, ekonomi, dan kelestarian ekologi wilayah. Pola pengolahan dan penyajian bahan makanan tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi ini menjadi sarana vital dalam memelihara keberlanjutan budaya.

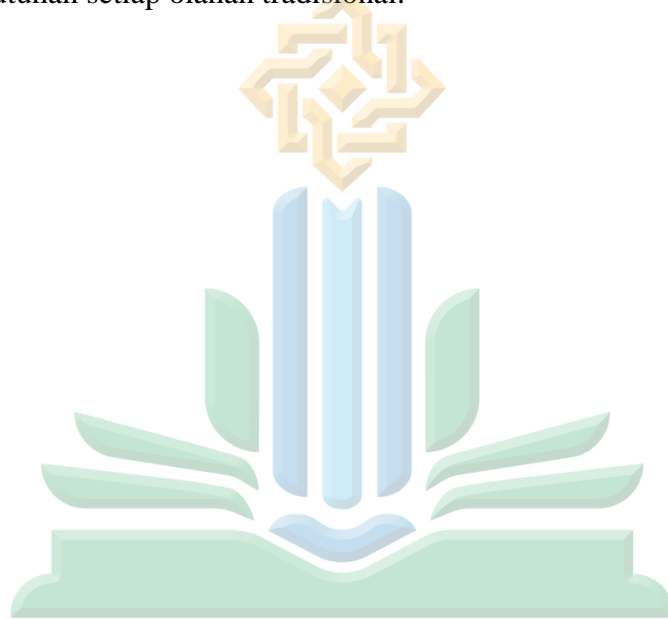
Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk mendokumentasikan potensi tanaman pangan lokal dan pemanfaatannya, tetapi juga mengungkap strategi adaptasi kearifan lokal dalam menjembatani nilai-nilai tradisional dengan dinamika perubahan sosial-budaya yang terjadi saat ini.

B. Penyajian dan Analisis Data

1. Keanekaragaman Tanaman Yang Dimanfaatkan Oleh Masyarakat Kabupaten Sumenep Sebagai Bahan Makanan Tradisional

Masyarakat Kabupaten Sumenep memiliki kekayaan flora (tanaman) lokal yang dimanfaatkan secara turun-temurun sebagai bahan dasar berbagai makanan tradisional. Setiap jenis tanaman yang digunakan memiliki fungsi spesifik dalam memenuhi kebutuhan gizi, baik sebagai sumber karbohidrat dan protein nabati, hingga peran sebagai bahan tambahan yang memperkaya rasa dan tekstur. Hasil identifikasi

menunjukkan terdapat 32 spesies tanaman yang berasal dari 17 famili, dengan famili Poaceae (padi-padian) dan Solanaceae (terong-terongan) sebagai kelompok yang paling banyak dimanfaatkan. Pemanfaatannya mencakup beragam bagian tumbuhan, mulai dari, umbi, akar, batang, daun, bunga hingga biji yang dipilih sesuai dengan karakteristik dan kebutuhan setiap olahan tradisional.



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

Berdasarkan data dari penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh hasil pada Tabel 4.1

Tabel 4.1
Spesies tanaman yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kabupaten Sumenep sebagai bahan makanan tradisional

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian	Cara Pengolahan	Jenis Olahan/Makanan
1.	Bawang putih	<i>Allium sativum</i>	Amaryllidaceae	Umbi	Diulek dengan bumbu lainnya	Cakee Madura, kaldu kokot. Nasi serpang khas Kertasada.
2.	Wortel	<i>Daucus carota</i>	Apiaceae	Umbi (akar)	Diiris	Cakee Madura.
3.	Bawang prei	<i>Allium ampeloprasum</i>	Amaryllidaceae	Daun dan batang	Dicincang	Cakee Madura, kaldu kokot.
4.	Lada/merica	<i>Piper nigrum</i>	Piperaceae	Buah (biji lada)	Diulek	Cakee Madura, kaldu kokot.
5.	Sayur alor/kenikir	<i>Cosmos caudatus</i>	Asteraceae	Daun	Direbus	Urap-urap.
6.	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	Arecaceae	Buah (daging), Nira.	Diparut, disadap pada bunga jantan,	Urap-urap, olet Madura, keripik pisang khas Madura, palotan pendheng, Apen Madura, Gettas, len-olen, tajin sobih, nasi serpang khas Kertasada, lepet Madura, kocor Madura, jenang Madura, gethuk Madura.
7.	Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	Rutaceae	Daun	Dimemarkan dan direbus	Urap-urap.
8.	Cabai merah	<i>Capsicum annum</i>	Solanaceae	Buah	Direbus, dan diulek	Cakee Madura, urap-urap, palotan pendheng, kaldu kokot, nasi serpang khas Kertasada.

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian	Cara Pengolahan	Jenis Olahan/Makanan
9.	Singkong	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiaceae	Umbi	Direbus, dikukus dan ditumbuk	Olet Madura, len-olen, jemblem, gethuk Madura.
10.	Padi ketan	<i>Oryza sativa</i> var. glutinosa	Poaceae	Biji (gabah)	Direndam, dikukus, dan ditanak	Olet Madura (ketan hitam), palotan pendheng (ketan putih), Gettas Madura (ketan putih), Onde-onde (ketan putih), Tajin sobih Madura (ketan putih), lepet Madura (ketan putih), jenang Madura (ketan hitam dna putih).
11.	Tebu	<i>Saccharum officinarum</i>	Poaceae	Batang (penghasil air tebu dan gula)	Diperas/digiling, dan direbus	Keripik pisang khas Madura, gettas, kocor Madura, gethuk Madura.
12.	Pisang	<i>Musa Paradisiaca</i>	Musaceae	Buah dan daun	Digoreng, daun sebagai wadah alami	Keripik pisang khas Madura, tajin sobih.
13.	Aren	<i>Arenga pinnata</i>	Arecaceae	Nira	Dilakukan penyadapan dan direbus	Olet Madura, len-olen, jemblem, tajin sobih.
14.	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	Pandanaceae	Daun	Direbus bersama masakan	Palotan pendheng, apen Madura, tajin sobih, kocor Madura, jenang Madura.
15.	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae	Buah	Diiris, dihaluskan dan direbus	Palotan pendheng.
16.	Wijen	<i>Sesamum indicum</i>	Pedaliaceae	Biji	Disangrai	Onde-onde khas Madura.
17.	Kacang	<i>Vigna radiata</i>	Fabaceae	Biji dan	Direbus dan	Urap-urap (kecambah), Onde-onde

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian	Cara Pengolahan	Jenis Olahan/Makanan
	hijau			tunas (kecambah)	dihaluskan untuk bijinya, dikukus sebentar untuk kecambah	khas Madura, kaldu kokot.
18.	Padi	<i>Oryza sativa</i>	Poaceae	Biji (gabah)	Digiling, dan ditanak	Apen Madura, kaldu kokot, tajin sobih Madura (tepung beras), nasi serpang khas Kertasada, kocor Madura.
19.	Bawang merah	<i>Allium cepa</i> var. <i>ascallonicum</i>	Amaryllidaceae	Umbi	Diiris, dicincang, dihaluskan	Cakee Madura, kaldu kokot, nasi serpang khas Kertasada.
20.	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	Apiaceae	Daun	Diiris halus dan direbus	Kaldu kokot.
21.	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i>	Poaceae	Batang (daun batang)	Direbus bersama masakan	Kaldu kokot, Nasi serpang khas kertasada.
22.	Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>	Euphorbiaceae	Biji	Disangrai, dihaluskan	Nasi serpang khas kertasada.
23.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	Apiaceae	Biji	Disangrai, diulek	Nasi serpang khas kertasada.
24.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Diparut, dihaluskan	Nasi serpang khas kertasada.
25.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae	Rimpang	Dimemarkan, diparut dan direbus	Nasi serpang khas kertasada.
26.	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Myrtaceae	Daun	Diremas, direbus	Nasi serpang khas kertasada.
27.	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae	Daun	Disajikan mentah (dikonsumsi segar)	Nasi serpang khas kertasada.

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Famili	Bagian	Cara Pengolahan	Jenis Olahan/Makanan
28.	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabaceae	Biji	Direbus, disangrai, dan dihaluskan	Lepet Madura.
29.	Gandum	<i>Triticum aestivum</i>	Poaceae	Biji	Digiling (menjadi tepung terigu)	Onde-onde Madura.
30.	Kubis/ kol	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Daun	Diiris, direbus, dan ditumis	Cakee Madura.
31.	Kentang	<i>Solanum Tuberosum</i> L.	Solanaceae	Umbi	Diiris, direbus, digoreng	Cakee Madura.
32.	Jeruk nipis	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	Buah	Diperas (digunakan segar)	Kaldu kokot.

Berikut penjelasan morfologi dari setiap spesies :

1) Bawang putih (*Allium sativum* L.)

Bawang putih merupakan bumbu penting dalam berbagai olahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep. Aroma khasnya jadi penentu utama rasa masakan tradisional masyarakat.



Gambar 4.1 : Bawang putih
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Asparagales

Famili : Amaryllidaceae

Genus : *Allium*

Spesies : *Allium sativum*

Bawang putih adalah tanaman herba tinggi sekitar 30-60 cm, dengan batang semu (pseudostem) yang terbentuk oleh pelepah daun yang saling melilit. Daunnya berbentuk pita memanjang dan runcing, dengan lebar antara 0,4-1,2 cm. Tiap tanaman bisa memiliki

7 hingga 10 helai daun.⁴² Sistem perakaran bawang putih berupa akar serabut yang pendek dan menyebar dari dasar umbi. Umbinya terdiri dari 8-20 siung yang terbungkus oleh selaput tipis yang menyerupai kertas. Setiap siung menyimpan cadangan makanan dan memiliki tunas yang adpat tumbuh menjadi tanaman baru. Kemampuan berkembang biak melalui tunas inilah yang membuat bawang putih mudah dibudidayakan.

Untuk memenuhi kebutuhannya yang besar, masyarakat Sumenep mendapatkan bawang putih dengan kombinasi menanam sendiri di dataran tinggi seperti di Desa Batuputih dan membeli dari luar daerah. Karena bawang putih membutuhkan kondisi datarang tinggi untuk tumbuh optimal, dan mengandalkan pasokan dari sentra produksi nasional seperti Magelang, Temanggung, Karanganyar, dan Wonosobo.⁴³

2) Wortel (*Daucus carota* var. *sativus* Hoffm.)

Wortel adalah sayuran yang sering ditemukan dalam masakan khas Sumenep. Kandungan warna jingga cerah dan teksturnya yang renyah menjadikan masakan untuk menambah rasa, warna, serta nilai gizi pada makanan tradisional.

⁴² Meriem, S., Armita, D., Alir, R. F., & Masriany, M “Karakter Morfologi Dan Fisiologi Perkecambahan Umbi Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Pada Penyimpanan Suhu Rendah”, *Jurnal Teknosains* Vol. 15 No. 2 (2021) <https://doi.org/10.24252/teknosains.v15i2.19992>

⁴³ Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, Sumber: pertanian.go.id <https://share.google/KiZenEKw9qCWVzTz8>



Gambar 4.2 : Wortel
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Apiales

Famili : Apiaceae

Genus : *Daucus*

Spesies : *Daucus carota* Subsp. *sativus*

Tanaman wortel merupakan sayur yang tumbuh tegak dengan batang bercabang, biasanya setinggi sekitar 30-60 cm. Daunnya berwarna hijau, berbentuk seperti bulu halus dan berlekuk. Bagian yang paling dikenal dan dimanfaatkan adalah akarnya yang tumbuh memanjang dan membesar menjadi umbi berwarna oranye terang karena kandungan beta-karoten. Selain oranye, ada juga wortel berwarna ungu, merah, putih, dan kuning.⁴⁴ Akar ini berfungsi sebagai tempat penyimpanan makanan bagi tanaman.

⁴⁴ Laily, Misbhatul (2023) *Karakteristik Fisikokimia Chip Wortel (Daucus carota L.) Varietas Lokal Dengan Beberapa Metode Pengeringan*, S2 thesis, Universitas Andalas <http://scholar.unand.ac.id/id/eprint/458085>

Wortel juga menghasilkan bunga kecil berwarna putih yang tumbuh berkumpul seperti payung. Bunga ini berkembang menjadi biji untuk berkembang biak. Struktur akarnya yang khusus ini membuat wortel kaya akan vitamin dan mineral, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi.

Di Sumenep, salah satu daerah yang terkenal dengan panen wortelnya adalah Desa Rubaru.⁴⁵ Untuk memenuhi kebutuhannya, masyarakat di sana tidak hanya mengandalkan hasil panen lokal dari Desa Rubaru, tetapi juga menanam wortel sendiri di pekarangan atau ladang, serta membelinya dari pasar setempat untuk melengkapi persediaan.

3) Bawang prei (*Allium ampeloprasum* L.)

Bawang prei merupakan salah satu sayuran aromatik yang sering dipakai dalam masakan tradisional Sumenep. Aromanya yang tidak terlalu menyengat seperti daun bawang biasa dan rasanya yang sedikit manis dapat memperkaya rasa masakan.



Gambar 4.3 : Daun bawang prei
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁴⁵ Peristiwa Daerah Koramil, TIMES Indonesia <https://timesindonesia.co.id/peristiwa-daerah/152528/koramil-rubaru-panen-perdana-wortel>

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Asparagales

Famili : Amaryllidaceae

Genus : *Allium*

Spesies : *Allium ampeloprasum* L.

Secara fisik, bawang prei memiliki batang semu yang berbentuk seperti silinder berongga, terbentuk dari pelepah daun yang menyatu. Daunnya panjang, pipih, dan berwarna hijau tua hingga hijau kebiruan dengan ujung yang tumpul. Daun-daun ini tumbuh tegak dan tersusun dalam roset yang rapat, saling melapisi satu sama lain. Bagian tengah daunnya berongga, yang menjadi ciri khas membedakannya dari jenis bawang lain. Tanaman ini memiliki akar serabut dan dapat berkembang biak melalui umbi kecil di pangkal batang atau melalui biji.⁴⁶

Dalam masakan tradisional, bawang prei sering digunakan sebagai penyedap dan penambah aroma, selain juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang bermanfaat.⁴⁷

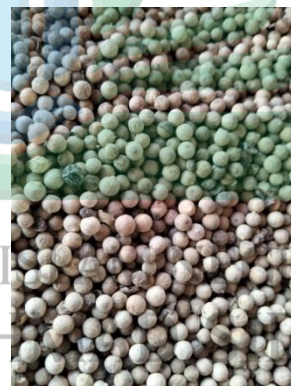
⁴⁶ Aprilia, Annisa (2023) *TA : Budidaya Tanaman Bawang Daun (Allium ampeloprasum L.) Secara Organik di CV Tani Organik Merapi*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung <http://repository.polinela.ac.id/id/eprint/5502>

⁴⁷ E Dewi “Analisa Usahatani dan Efisiensi Pemasaran Bawang Prei di Kecamatan Ngantru Kabupaten Tulungagung” *Jurnal Agribisnis* Vol. 11 (13)

Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, masyarakat Sumenep mendapatkan bawang prei melalui budidaya lokal. Bawang prei ini dibudidayakan oleh petani setempat di berbagai ketinggian, dari dataran rendah hingga dataran tinggi. Para petani umumnya menggunakan metode vegetatif, yaitu menanam kembali tunas-tunas kecil dari tanaman yang sudah ada, bukan dari biji.

4) Lada/merica (*Piper nigrum* L.)

Lada atau merica adalah rempah khas yang sering dipakai dalam masakan tradisional Sumenep. Rasa pedas dan hangatnya membantu memperkuat cita rasa masakan, yang memberikan rasa khas pedas dan hangat.



Gambar 4.4: Lada/merica
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Piperales

Famili : Piperaceae

Genus : *Piper*

Spesies : *Piper nigrum*

Tanaman lada merambat dengan batang yang lunak dan berwarna hijau kecoklatan, dan merambat dengan menggunakan akar udara yang tumbuh di sepanjang batangnya. Tanaman ini bisa merambat hingga ketinggian 4–5 meter jika ada tiang atau ranting untuk ditumpangnya. Daunnya berbentuk oval sampai elips dengan ujung runcing, berwarna hijau tua mengkilap, dan permukaannya halus. Daun-daun ini tersusun berselang seling di sepanjang batang.

Buah lada tumbuh bergerombol seperti tandan. Ketika masih muda warnanya hijau, lalu berubah menjadi kuning dan merah saat matang. Buah kecil inilah yang setelah dikeringkan menghasilkan lada hitam, atau diolah lebih lanjut menjadi lada putih.⁴⁸ Akar

tanaman ini terdiri dari akar tunggan yang kuat dan akar udara yang membantunya merambat dan menyerap nutrisi.

Di Sumenep, Madura lada bukanlah tanaman lokal yang dibudidayakan secara bersar-besaran. Selama ini, lada yang beredar di pasaran lokal terutama didapatkan melalui jalur perdagangan antarpulau. Para pedagang di Madura umumnya memperoleh lada melalui beberapa sumber, terutama melalui pusat distribusi di Jawa Timur. Sebagian besar lada masuk ke Madura melalui Surabaya

⁴⁸ Vanessa Adisa. *Lada: Sejarah, Peran dan Keajaiban Rempah Tropis* (Yogyakarta: RUMAH BACA, 2023) hal. 50

sebagai gerbang utama, kemudian didistribusikan ke pasar grosir di Madura. Dari sana, lada dijual di pasar-pasar tradisional, baik dalam bentuk butiran utuh maupun yang sudah dihaluskan menjadi bubuk.

5) Sayur alor/kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.)

Sayur alor adalah masakan tradisional khas Sumenep yang berbahan dasar aneka sayuran lokal. Hidangan ini dikenal karena rasanya yang segar dan penggunaan bumbu sederhana, yang bersama-sama menciptakan cita rasa khas masakan rumahan Madura.



Gambar 4.5 : Daun kenikir

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Asterales

Famili : Asteraceae

Genus : *Cosmos*

Spesies : *Cosmos caudatus*

Tanaman sayur alor (tanaman kenikir) termasuk tanaman semak tahunan yang tumbuh tegak dengan batang lunak dan bercabang, mencapai tinggi 1–2 meter. Daunnya berbentuk majemuk dengan helaian kecil berwarna hijau segar, bertekstur halus, dan memiliki aroma khas yang segar serta sedikit pedas, sehingga cocok dijadikan sayuran atau lalapan.⁴⁹

Bunganya tumbuh tunggal dengan kelopak berwarna merah muda hingga ungu muda, disertai benang sari kuning yang menarik serangga penyerbuk. Setelah berbunga, tanaman ini menghasilkan buah kecil. Kenikir memiliki sistem akar serabut yang efektif menyerap nutrisi, mudah ditanam, dan kaya gizi sebagai sayuran hijau segar.

Untuk mendapatkan sayur alor sebagai bahan urap-urap, masyarakat Sumenep biasanya memanfaatkannya dengan tiga cara:

memetik dari tanaman liar yang tumbuh di sekitar lingkungan, menanamnya sendiri di pekarangan rumah, atau membelinya langsung di pasar-pasar tradisional setempat.

6) Kelapa (*Cocos nucifera* L.)

Kelapa merupakan tanaman yang sangat berguna dan banyak dipakai dalam masakan khas Sumenep. Hampir semua bagiannya bisa dimanfaatkan. Daging buahnya sering diolah menjadi berbagai masakan, sementara parutannya diperas untuk diambil santannya.

⁴⁹ Unik Purwasih, M. Galih Pramuswara. “Inovasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth) Sebagai Pewarna Alami Pada Mie Basah”, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka* Vol. 2 No. 05 (2023) <https://doi.org/10.62668/sabangka.v2i05.711>

Selain itu, air nira dari bunga kelapa juga diolah menjadi gula. Penggunaan kelapa dalam masakan tradisional, mulai dari dagingnya yang diparut hingga nira yang didapat dari penyadapan, memberikan rasa gurih dan manis yang khas. Proses penyadapannya dilakukan dengan memukul perlahan tangkai bunga kelapa agar cairan nira mengalir, mengiris ujung bunganya tipis-tipis agar nira menetes, dan menampung cairan bening tersebut dalam wadah bambu.⁵⁰



Gambar 4.6 : Kelapa
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Arecales

Famili : Arecaceae

Genus : *Cocos*

Spesies : *Cocos nucifera*

Varietas : *Cocos nucifera* var. *typica* (Kelapa Dalam)

⁵⁰ AW Krisdianto, "Pengaruh kondisi penyadapan terhadap kualitas nira kelapa (*Cocos nucifera*)" *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, Vol. 1 No. 1 (2022) <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.263>

Kelapa adalah sejenis palem yang termasuk dalam keluarga Arecaceae. Pohonnya tinggi, lurus, dan memiliki satu batang utama yang permukaannya kasar, tanpa cabang. Tingginya bisa mencapai 20–30 meter. Daunnya besar dan menyirip, panjangnya bisa 4–6 meter, terkumpul rapat di pucuk pohon membentuk mahkota yang rimbun dan hijau. Setiap daun terdiri dari banyak helaian yang panjang dan ramping.

Buah kelapa bentuknya bulat hingga oval, dengan kulit luar yang keras dan berserat. Di dalamnya terdapat daging buah berwarna putih dan air kelapa. Buah ini tumbuh dari bunga yang berkembang dalam rangkaian. Akar kelapa adalah akar serabut yang tumbuh menyebar dari pangkal batang, berfungsi menopang pohon yang menjulang tinggi.⁵¹ Secara ekonomi, kelapa sangat berharga karena hampir semua bagiannya bisa dimanfaatkan sebagai sumber makanan, minyak, bahan serat, dan material bangunan.

Varietas kelapa yang paling banyak dimanfaatkan di Sumenep adalah kelapa dalam (*Cocos nucifera* var. *typica*). Lahan perkebunan kelapa di kabupaten ini mencapai puluhan ribu hektar, menjadikan Sumenep sebagai salah satu sentra produksi kelapa terbesar di Jawa Timur. Daerah seperti Kecamatan Dasuk dan Kecamatan Batang-Batang dikenal sebagai penghasil utamanya. Hasil kelapa Sumenep tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi

⁵¹ Jamilah Nasution, Emmy H., Muthia Sari Ningrum, *Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera)*. (Jawa Tengah: Penerbit NEM, 2024) hal. 16

juga disuplai ke kota-kota besar seperti Surabaya dan Bandung, bahkan diekspor hingga ke luar negeri seperti Malaysia.⁵²

7) Jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.)

Jeruk purut sering dimanfaatkan daunnya sebagai penyedap alami dalam masakan tradisional. Aromanya yang kuat dan segar berperan penting dalam memperkaya cita rasa dan memberikan karakter khas pada berbagai hidangan.



Gambar 4.7 : Daun jeruk purut
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Sapindales

Famili : Rutaceae

Genus : *Citrus*

Spesies : *Citrus hystrix*

⁵² Imam Muhlis, *Sumenep Dukung Kementan 5 Juta Pohon Kelapa*, Radio Republik Indonesia (2025) Source: RRI.co.id <https://share.google/dBQPqCOAubk9aNfYC>

Jeruk purut adalah jenis tanaman jeruk yang dikenal dengan daun khasnya. Daun ini unik karena bentuknya menyerupai dua helai daun yang menyatu di bagian pangkal, sehingga tampak seperti angka delapan atau bilah keris. Warnanya hijau tua mengilap, permukaannya halus dengan tekstur sedikit berkerut. Ukurannya bervariasi, umumnya sepanjang 6–12 cm dengan lebar 3–6 cm. Aromanya yang kuat dan segar berasal dari kandungan minyak atsiri yang tinggi, terutama terasa saat daun diremas. Warna permukaan bawah daun biasanya lebih terang dibanding sisi atasnya.

Dalam masakan, daun jeruk purut sering dipakai sebagai penyedap alami karena aromanya yang menyegarkan.⁵³ Selain untuk bumbu, daun ini juga kerap dimanfaatkan dalam pengobatan tradisional atau herbal. Tanaman jeruk purut memiliki akar tunggang yang kuat untuk menopang pertumbuhannya dan menyerap nutrisi dari tanah.

Masyarakat Sumenep mendapatkan jeruk purut melalui beberapa cara. Sebagian menanamnya sendiri di pekarangan atau kebun, seperti di Kecamatan Dasuk yang dikenal memiliki tradisi budidaya jeruk yang kuat.⁵⁴ Bahan ini juga mudah ditemui di pasar-pasar tradisional setempat. Ketika produksi lokal menurun, pasokan jeruk purut didatangkan dari daerah penghasil utama seperti

⁵³ Fery A.S, Zakaria H.A, Purwadi, “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jeruk Purut Pada Edible Film Berbasis Kulit Ceker Ayam Terhadap Kualitas Sosis Sapi” *Jurnal Tropical Animal Science* Vol. 5 No. 2 (2023) <https://doi.org/10.36596/tas.v5i2.1198>

⁵⁴ Dian Ekawati, *Petani Dasuk Bangkit, Kembali Kejayaan Jeruk* Berita Madura, 2025 Source: beritamadura.co.id <https://share.google/XEHxrhScaPd1LuqYT>

Tulungagung di Jawa Timur, atau melalui pengepul yang mendistribusikan hasil panen dari berbagai wilayah.

8) Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.)

Cabai merah dikenal sebagai bumbu yang memberikan rasa pedas khas dalam berbagai masakan tradisional Sumenep. Ukurannya yang kecil namun aromanya kuat membuat cabai ini sering digunakan untuk mempertegas rasa dan kehangatan pada hidangan lokal.



Gambar 4.8 : Cabai merah
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili : Solanaceae

Genus : *Capsicum*

Spesies : *Capsicum annuum*

Cabai merah adalah tanaman dengan batang yang tegak dan bercabang, yang bagian pangkalnya terlihat seperti kayu. Tingginya bisa mencapai 30 cm hingga 1 meter. Batangnya berwarna hijau sampai coklat muda dengan tekstur yang agak kasar. Daunnya berbentuk lonjong dengan ujung meruncing, berwarna hijau tua, dan permukaannya halus. Daun-daun ini tumbuh berselang-seling di sepanjang batang, dengan tangkai yang pendek.

Bunganya kecil, berwarna putih atau sedikit keunguan, dan memiliki lima kelopak. Dari bunga inilah kemudian tumbuh buah cabai yang bentuknya bervariasi ada yang lurus, melengkung, atau keriting. Warna buahnya pun beragam saat matang, mulai dari merah, hijau, kuning, hingga oranye.⁵⁵ Buah cabai menjadi bagian terpenting karena digunakan sebagai bumbu dan pemberi rasa pedas dalam masakan. Akar cabai adalah akar tunggang yang bercabang-cabang, berfungsi untuk menyerap air dan nutrisi dari dalam tanah.

Pasokan cabai merah di Sumenep didapatkan dari beberapa sumber. Sebagian masyarakat membudidayakannya sendiri di pekarangan dengan bibit yang dibeli. Sementara itu, untuk skala yang lebih besar, beberapa kecamatan seperti Bluto khususnya Desa Bumbungan dikenal sebagai penghasil cabai dengan lahan yang luas, sehingga masyarakat dapat membeli langsung dari sana.⁵⁶ Ketika

⁵⁵ Aminatun Nisa, Erlina Ambarwati. "Keragaman Morfologi Bunga dan Buah Dua Puluh Aksesori Cabai (*Capsicum* sp.)", *Jurnal Vegetalika* Vol 11 No. 4 (2024) <https://doi.org/10.22146/veg.63923>

⁵⁶ Dinas Kominfo dan Informatika Provinsi Jawa Timur, *Harga Tinggi, Petani Sumenep*

produksi lokal berkurang, misalnya karena musim kemarau atau serangan hama, para pedagang mengimpor cabai dari luar daerah, seperti Probolinggo atau Kediri di Jawa, melalui distributor besar. Pasar Anom di Sumenep berperan sebagai pasar induk, yang menjadi pusat distribusi cabai kiriman sebelum disalurkan ke pasar-pasar kecil di berbagai desa.

9) Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.)

Singkong merupakan sumber karbohidrat yang mudah diolah dan sering digunakan dalam berbagai hidangan tradisional.⁵⁷ Teksturnya yang lembut setelah melewati proses penggilingan dan rasanya yang netral membuatnya cocok dipadukan dengan berbagai bumbu, sehingga dapat berperan sebagai bahan utama maupun pelengkap dalam masakan khas masyarakat.



Gambar 4.9 : Singkong
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Malpighiales

Famili : Euphorbiaceae

Genus : *Manihot*

Spesies : *Manihot esculenta*

Singkong tumbuh dengan batang yang tegak, bercabang, dan berkayu, dengan tinggi bisa mencapai 1-3 meter. Batangnya berwarna coklat keabu-abuan dan permukaan terasa kasar. Daunnya berbentuk seperti jari-jari tangan, dengan 5–7 helaian yang panjang dan runcing.⁵⁸ Daun berwarna hijau tua dan tumbuh berselang-seling pada tangkai yang panjang.

Akar tunggang singkong akan membesar menjadi umbi sebagai tempat menyimpan cadangan makanan. Umbi ini berbentuk memanjang, berkulit keras, dan berwarna putih atau kekuningan di dalamnya. Umbi singkong dikenal luas sebagai sumber karbohidrat utama di daerah tropis. Selain umbinya, daun singkong yang masih muda juga sering diolah menjadi sayur.

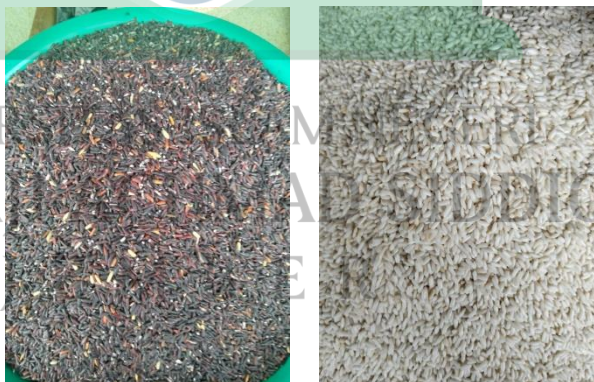
Sebagian besar masyarakat di pedesaan Sumenep, seperti Desa Pragaan memiliki lahan pertanian yang luas, digunakan untuk

⁵⁸ Hartono, Tomy Vrilla (2023) *Skripsi: Identifikasi Karakter Morfologi Enam Klom Ubi Kayu (Manihot esculenta) Sebagai Bahan Pangan*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung <http://repository.polinela.ac.id/id/eprint/5094>

menanam singkong sebagai mata pencaharian utama. Penanaman biasanya dilakukan pada musim kemarau atau awal musim hujan untuk menjaga kadar air tanah. Petani rutin melakukan pengairan (disebut *menurap* dalam bahasa Madura) dan pemupukan menggunakan pupuk organik maupun non-organik untuk hasil maksimal.

10) Padi ketan (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*)

Padi ketan salah satu varietas padi yang penting dan sering dipakai sebagai bahan baku berbagai makanan tradisional. Sifatnya yang lengket setelah dimasak membuatnya cocok dijadikan bahan utama atau pelengkap, terutama untuk sajian yang membutuhkan tekstur padat dan rasa gurih yang khas. Ada dua jenis yang umum dimanfaatkan, yaitu padi ketan putih dan padi ketan hitam.⁵⁹



Gambar 4.10 : Ketan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁵⁹ Hesti Mei W, Jelly Dwi R, Tutut Indah S. “Makanan Olahan Ketan (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) dan Maknanya dalam Berbagai Tradisi Adat Jawa Timur untuk Menyambut Kelahiran Bayi” *Jurnal Sinkesjar* Vol. 3 No. 1 (2024) <https://doi.org/10.29407/hjf68z17>

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Oryza*

Spesies : *Oryza sativa*

Varietas : *glutinosa* (khusus beras ketan)

Padi ketan mudah dikenali dari bijinya yang lengket setelah dimasak. Tanaman ini tumbuh tegak dengan batang berbentuk bulat dan beruas-ruas, tinggi sekitar 80–120 cm. Batangnya cenderung lebih kokoh dan tahan terhadap kondisi lahan basah. Daunnya panjang, sempit, dan lurus dengan ujung runcing, berwarna hijau tua.

Daun-daun ini tersusun berselang-seling di tangkai pendek dan permukaannya licin.

Bagian reproduktif padi ketan berupa malai, yang terdiri dari serangkaian tangkai yang menghasilkan bunga kecil. Bunga ini kemudian berkembang menjadi bulir ketan. Bulir ketan memiliki kulit luar yang lebih tebal dibanding padi biasa dan kandungan amilosa yang rendah, sehingga menghasilkan nasi yang lengket. Sistem perakarannya terdiri dari akar tunggang dan akar ramhit yang menyebar di tanah, berfungsi menyerap air, nutrisi, serta menopang

tanaman di lahan basah.

Di Sumenep, kedua jenis padi ketan ini dimanfaatkan dalam pembuatan jenang, salah satu olahan tradisional khas Madura. Ketan putih biasanya digunakan untuk membuat jenang palotan, sementara kombinasi ketan hitam dan putih sering diolah menjadi jenang dengan variasi rasa dan warna yang khas. Untuk memenuhi kebutuhan ini, padi ketan di Sumenep diperoleh melalui dua cara utama. Sebagian masyarakat menanamnya secara mandiri di lahan sawah atau tegalan dengan sistem tradisional *Gagaranca* (menanam padi ketan di lahan kering), memanennya menggunakan ani-ani untuk menjaga kualitas bulir, lalu mengolahnya menjadi beras ketan. Sebagian lainnya, terutama pelaku usaha kuliner, membelinya langsung dari petani lokal atau pasar tradisional di sentra produksi seperti Kecamatan Rubaru dan Gapura, Sumenep.

11) Tebu (*Saccharum officinarum* L.)

Tebu banyak tumbuh di berbagai daerah, termasuk di lahan pertanian dan area terbuka. Batangnya dimanfaatkan untuk menghasilkan air tebu yang segar, yang merupakan bahan dasar pembuatan gula dan berbagai minuman serta makanan tradisional.



Gambar 4.11 : Tebu
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Saccharum*

Spesies : *Saccharum officinarum*

Tebu adalah tanaman yang tingginya bisa mencapai 2–5 meter, dengan batang beruas-ruas berwarna hijau, kekuningan, atau kemerahan.⁶⁰ Batangnya keras dan manis karena mengandung sukrosa. Daunnya panjang, berbentuk pita, dengan tepi yang tajam dan permukaan kasar. Akarnya serabut, menyebar ke samping dan ke dalam tanah untuk menopang batangnya yang tinggi serta menyerap nutrisi. Meski bisa berbunga, tanaman budidaya biasanya

⁶⁰ Nabiilatussaniyya (2025) *Analisis Vegetasi Gulma Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Tanaman Tebu di Lahan Sawah sdi Desa Tajinan Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim

dipelihara agar tetap berfokus menghasilkan batang yang manis. Bagian utama yang dimanfaatkan adalah batangnya, yang banyak mengandung air tebu dan sukrosa sebagai bahan baku gula, minuman segar, serta berbagai produk pangan tradisional.⁶¹

Di Sumenep, masyarakat membudidayakan tebu di lahan kering (tegalan), meski skalanya belum sebesar tanaman pangan lain seperti padi atau singkong. Sementara sentra produksi utama tebu di Madura berada di Bangkalan dan Sampang, Sumenep sendiri memiliki potensi lahan yang cukup luas, mencapai sekitar 16.651 hektar.

Untuk mengolah tebu menjadi gula pasir, ada perbedaan antara cara tradisional dan modern. Secara umum, prosesnya meliputi: penggilingan batang tebu untuk mendapatkan air nira, pemurnian nira dengan menambahkan zat kapur, penguapan hingga menjadi sirup kental, kristalisasi dengan menambahkan bibit gula, dan sentrifugasi (pemutaran berkecepatan tinggi) untuk memisahkan kristal gula dari cairan sisa (tetes tebu), sehingga dihasilkan gula pasir kering yang siap digunakan.⁶²

⁶¹ Septarini D, Ida Ayu, Made Ria D “Studi Anther Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum* L.) Sebagai Tanaman Donor Kultur Mikrospora” *Jurnal Biologi dan Diversitas* Vol. 1 No. 1 (2022) <https://doi.org/10.31537/biosapphire.v1i1.641>

⁶² Galuh Banowati, “Analisis perbandingan pendapatan usaha tebu menjadi gula pasir: Studi kasus petani mitra PG di Kabupaten Sleman dan Kabupaten Malang” *Jurnal Pengelolaan Perkebunan* Vol. 5 No. 2 (2024)

12) Pisang (*Musa x paradisiaca* L.)

Pisang adalah buah yang sering diolah menjadi berbagai makanan tradisional. Rasa manis dan tekstur lembutnya membuat pisang mudah diolah, baik sebagai bahan utama maupun tambahan dalam hidangan khas masyarakat.



Gambar 4.12 : Pisang
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Famili : Musaceae

Genus : *Musa*

Spesies : *Musa paradisiaca*

Varietas : Pisang raja

Pisang merupakan tumbuhan dengan batang semu yang disusun dari rangkaian pelepah daun, bukan berupa kayu sejati.

Tinggi tanaman ini berkisar antara 2 sampai 7 meter.⁶³ Daunnya lebar, memanjang, berwarna hijau terang, dan memiliki tepian yang mudah sobek bila tertiup angin. Susunan daunnya melingkar mengitari batang semu, didukung oleh pelepah berlapis tebal yang berperan sebagai penyangga.

Bunga pisang muncul di pucuk batang lalu berubah menjadi tandan buah yang terdiri atas puluhan buah berukuran sedang sampai besar. Buahnya berbentuk lengkung dengan kulit hijau saat masih muda dan berubah kuning ketika masak. Sistem perakarannya berupa akar serabut yang tumbuh dari dasar batang semu dan menjalar di dalam tanah untuk menyerap air serta unsur hara. Salah satu varietas yang banyak dibudidayakan adalah pisang raja, terutama di daerah seperti Sumenep, Madura, karena tekstur dan rasanya yang cocok untuk diolah menjadi keripik pisang khas Madura. Masyarakat setempat membudidayakan tanaman pisang ini secara turun-temurun sebagai bagian dari pertanian lokal.

13) Aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.)

Pohon aren dikenal sebagai tumbuhan multifungsi yang sering dimanfaatkan dalam beragam aspek kehidupan, terutama untuk kebutuhan kuliner tradisional. Cairan nira yang diperoleh dari mayangnya bisa diolah menjadi gula aren, sedangkan bagian-bagian lain seperti ijuk serta buah mudanya juga memiliki nilai guna

⁶³ Delpiana S., Rosmidah H. "Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan" *Jurnal Ilmiah Biologi* Vol. 11 No. 1 (2023) <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7115>

masing-masing. Kehadiran pohon ini memberikan sumbangsih yang signifikan dalam menghasilkan berbagai makanan dan minuman dengan rasa manis yang khas.⁶⁴



Gambar 4.13: Aren
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Arecales

Famili : Arecaceae

Genus : *Arenga*

Spesies : *Arenga pinnata*

Pohon aren adalah sejenis palma yang tumbuh tinggi menjulang dengan batang tunggal, kokoh dan bertekstur kasar. Tingginya bisa mencapai 10-20 meter. Batangnya berwarna coklat

⁶⁴ Rosy H, Moch Fadlal I.P, Fani N. “ProsesProduksi Gula Aren Cetak (*Arenga pinnata*, Merr)di Indonesia”, *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* Vol. 5 No. 2 (2023) <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10237>

keabuan dan biasanya masih terlihat bekas-bekas pelepah daun yang sudah rontok menempel. Daunnya sangat besar dan berbentuk seperti sirip panjang, bisa sepanjang 3-5 meter, dengan helaian yang runcing. Daun-daun besar ini berkumpul di puncak batang, membentuk semacam mahkota yang rindang.

Bunganya tumbuh berkelompok dalam tandan besar dekat pangkal daun.⁶⁵ Buahnya kecil, bulat atau agak lonjong, berwarna hijau ketika masih muda lalu berubah coklat saat matang. Dari pohon inilah diambil nira, cairan manis yang menjadi bahan baku gula aren. Akarnya sangat kuat, terdiri dari akar tunggang yang dalam dan akar serabut yang menyebar, yang berfungsi menopang tubuhnya yang tinggi serta mencari makanan dan air di dalam tanah.

Di Sumenep, Madura, masyarakat mendapatkan pohon aren melalui tiga cara utama. Pertama, dengan memanfaatkan pertumbuhan alami (liar) yang tersebar. Kedua, melalui sentra produksi di daerah seperti Pragaan, Sumenep. Penyebaran biji aren ini sering dibantu oleh musang atau luwak yang memakan buahnya. Biji yang tidak tercerna kemudian tersebar melalui kotoran hewan ini di area perbukitan atau kebun warga. Cara ketiga adalah yang paling praktis: yaitu petani biasanya hanya perlu merawat "anakan" (bibit kecil) yang tumbuh liar di lahan mereka sendiri. Bibit ini

⁶⁵ Cantikka R, Dharmono, Maulana K.R, "Kajian Etnobotani Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Desa Sabubur Kecamatan Jorong Kabupaten Tanah Laut", *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial* Vol. 1 No. 3 (2022) <https://doi.org/10.55784/jupeis.Vol1.Iss3.175>

kemudian dibesarkan hingga pohonnya siap disadap niranya untuk diolah menjadi *Gula Cobbhuk*, yaitu gula aren khas Sumenep. Berbeda dengan tanaman musiman tertentu, pohon aren merupakan tanaman tahunan yang dapat dipanen setiap tahun, karena semua bagiannya berguna, terutama sebagai penghasil nira dan gula.

14) Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.)

Pandan adalah tanaman wangi yang sering dipakai untuk mengharumkan masakan tradisional. Daunnya yang harum memberi rasa dan aroma yang khas.



Gambar 4.14 : Daun Pandan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Pandanales

Famili : Pandanaceae

Genus : *Pandanus*

Spesies : *Pandanus amaryllifolius*

Pandan adalah tanaman pendek dengan batang yang hampir tak terlihat karena tertutup rumpun daunnya yang lebat. Tanaman ini biasanya setinggi orang dewasa, sekitar 1 sampai 2 meter. Daunnya panjang, ramping, dan runcing di ujungnya, dengan warna hijau tua yang mengilap serta tepian bergerigi halus. Ciri yang paling dikenali adalah aromanya yang harum dan khas, sehingga daun pandan sering digunakan sebagai pewangi alami untuk berbagai masakan dan minuman tradisional.⁶⁶

Akar pandan adalah jenis akar serabut yang tumbuh menjalar dari pangkal batangnya. Akar ini berfungsi menyerap air dan nutrisi dari dalam tanah, sekaligus mengokohkan posisi tanaman. Pandan tumbuh dengan sangat subur di daerah tropis yang lembap dan pada tanah yang gembur. Di Sumenep, banyak masyarakat yang sengaja menanam pandan di pekarangan rumah karena sifatnya yang mudah tumbuh di mana saja bahkan sering dianggap tanaman liar sehingga sangat praktis untuk dipetik kapan saja untuk kebutuhan dapur sehari-hari.

⁶⁶ Dewa Putu Agus K.M, "Pemanfaatan bunga telang dibandingkan daun pandan sebagai pewarna alami dalam proses pembuatan klepon", *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* Vol. 1 No. 10 (2022) <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.186>

15) Tomat (*Solanum lycopersicum* L.)

Tomat merupakan bahan pelengkap yang banyak digunakan untuk menambah rasa segar dan sedikit asam pada berbagai olahan tradisional.⁶⁷ Kandungan airnya yang tinggi dan warnanya yang menarik membuat tomat berperan dalam memperkaya cita rasa masakan.



Gambar 4.15 : Tomat
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili : Solanaceae

Genus : *Solanum*

Spesies : *Solanum lycopersicum*

⁶⁷ Sidrat S, Rosdiani A, Nur Fitrianti B. “Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamur Tiram”, *Journal of Agritech Science* Vol. 5 No. 2 (2021) <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.777>

Tomat adalah tanaman semusim yang punya batang tegak dan agak berkayu di bagian bawah. Tingginya bisa mencapai setengah sampai satu setengah meter, tergantung jenisnya. Daunnya berwarna hijau tua, berbentuk seperti sirip dengan tepian bergerigi khas, dan terasa agak kasar karena berbulu halus.

Bunganya yang putih atau ungu muda akan berubah menjadi buah berwarna cerah mulai dari merah, kuning, hingga ungu saat matang.⁶⁸ Akarnya berupa akar tunggang yang kuat, berfungsi menyerap makanan dan menopang tanaman. Selain populer dan bernilai ekonomi, tomat juga dikenal sebagai sumber vitamin C yang baik.

Salah satu daerah penghasil tomat yang dikenal di Sumenep adalah Desa Kerta, yang dikenal sebagai wilayah produktif untuk memanen tomat. Selain itu, di Desa Gaddu Barat juga berkembang kelompok tani seperti Mandala Farm dan Putra Jaya, yang aktif dalam budidaya dan usaha tomat. Masyarakat juga bisa mendapatkan tomat segar di pusat perbelanjaan utama seperti Pasar Anom Baru di Sumenep.

16) Wijen (*Sesamum indicum* L.)

Wijen adalah biji-bijian kecil yang sering dipakai untuk menambah rasa dan aroma pada makanan tradisional. Teksturnya

⁶⁸ Safitri, Riana Intan (2022) *Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Tomat Ceri (Lycopersicum esculentum Mill) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis Pupuk NPK*. Project Report, Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Gresik

yang renyah dan rasanya yang gurih membuatnya cocok ditaburkan atau dicampurkan ke dalam berbagai hidangan, memberikan rasa gurih yang khas.⁶⁹



Gambar 4.16 : Wijen
(Sumber: Tim tetanam, 2025)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Lamiales

Famili : Pedaliaceae

Genus : *Sesamum*

Spesies : *Sesamum indicum*

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Wijen merupakan tanaman semusim berbatang tegak dengan tinggi sekitar 30-100 cm. Daunnya berbentuk lanset hingga oval dengan permukaan agak kasar. Bunganya berwarna putih hingga ungu muda dan berukuran kecil. Buahnya berupa kapsul lonjong yang berisi biji-biji kecil berwarna putih, kuning, atau hitam. Biji

⁶⁹ Ermina S, Nurhamidi, Rijanti A. “Pengaruh Daya Terima Biskuit Ikan Gabus dan Biji Wijen”, *Sains Medisina* Vol. 1 No. 2 (2022) <https://doi.org/10.63004/snsmed.v1i2.68>

wijen dikenal sebagai sumber minyak nabati yang kaya akan asam lemak tak jenuh dan antioksidan.⁷⁰ Tanaman ini memiliki akar tunggang yang kuat untuk menopang pertumbuhannya.

Pasokan wijen sebagian besar didatangkan dari sentra produksi daerah lain di Jawa Timur seperti Nganjuk, Sidoarjo, dan Lamongan.⁷¹ Setelah diimpor ke daerah ini, wijen kemudian diperjualbelikan di pasar lokal Sumenep, dan seringkali digunakan sebagai taburan untuk onde-onde atau makanan tradisional lainnya.

17) Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek)

Kacang hijau sering diolah menjadi berbagai hidangan tradisional. Teksturnya yang lembut setelah dimasak dan kandungan gizinya yang tinggi menjadikan kacang hijau cocok digunakan, baik sebagai bahan utama maupun pelengkap dalam beragam sajian manis dan gurih.



Gambar 4.17 : Kacang hijau dan Kecambah
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁷⁰ Sari, P. D., (2020). Pengaruh pupuk organik terhadap morfologi dan hasil wijen (*Sesamum indicum* L.). *Jurnal Hortikultura*, 32(3), 190–197. <https://doi.org/10.29244/jhortikultura.32.3.190-197>

⁷¹ Zaki Zubaidi, “Budidaya Wijen, Cara Kreatif Kades Gempolklutuk Sidoarjo Manfaatkan Tanah Kas Desa”, *Peristiwa Jatim Now*

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

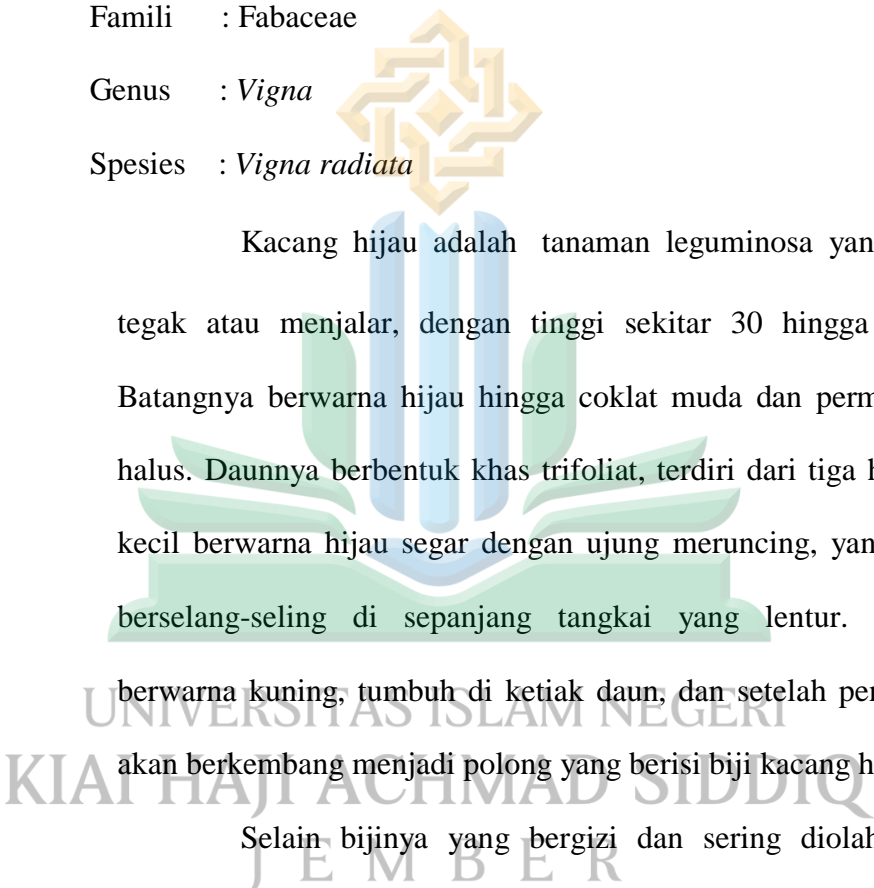
Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Fabales

Famili : Fabaceae

Genus : *Vigna*

Spesies : *Vigna radiata*



Kacang hijau adalah tanaman leguminosa yang tumbuh tegak atau menjalar, dengan tinggi sekitar 30 hingga 100 cm. Batangnya berwarna hijau hingga coklat muda dan permukaannya halus. Daunnya berbentuk khas trifoliat, terdiri dari tiga helai daun kecil berwarna hijau segar dengan ujung meruncing, yang tumbuh berselang-seling di sepanjang tangkai yang lentur. Bunganya berwarna kuning, tumbuh di ketiak daun, dan setelah penyerbukan akan berkembang menjadi polong yang berisi biji kacang hijau.⁷²

Selain bijinya yang bergizi dan sering diolah menjadi berbagai hidangan tradisional seperti bubur, tanaman ini juga bernilai dari bagian lainnya. Kecambahnya, atau yang dikenal sebagai taoge, banyak dimanfaatkan sebagai bahan segar dalam masakan, salah satunya sebagai komponen penting dalam urap-urap.

⁷² Wijayanti, Krisinia (2023) *Skripsi : Viabilitas Benih Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Pada Beberapa Kemasan Penyimpanan Dan Varietas Yang Berbeda*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung.

Dengan sistem perakaran yang terdiri dari akar tunggang bercabang dan akar serabut yang kuat untuk menyerap nutrisi, kacang hijau tidak hanya menjadi sumber pangan, tetapi juga menunjukkan perannya yang lengkap dalam kuliner Nusantara dari biji hingga kecambahnya..

i.

18) Padi (*Oryza sativa* L.)

Padi adalah tanaman sereal dan merupakan salah satu sumber pangan utama di dunia, terutama di Asia.⁷³ Banyak hidangan tradisional terbuat dari padi. Beras hasil panennya menjadi bahan dasar berbagai makanan, baik yang disajikan sebagai makanan pokok maupun diolah menjadi makanan khas lain dengan cita rasa dan nilai budaya tersendiri.



Gambar 4.18: Padi

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁷³ Miranda Yustika E.M, “Pelestarian Plasma Nutfah Padi Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Beras Indonesia”, *Journal of Critical Ecology* Vol. 1 No. 2 (2024) <https://doi.org/10.61511/jcreco.v1i2.1170>

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

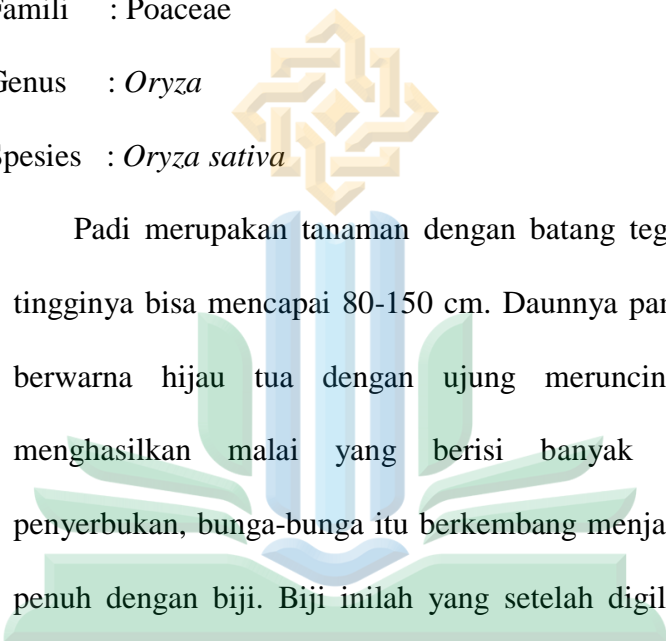
Kelas : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Oryza*

Spesies : *Oryza sativa*



Padi merupakan tanaman dengan batang tegak dan berongga, tingginya bisa mencapai 80-150 cm. Daunnya panjang, sempit, dan berwarna hijau tua dengan ujung meruncing. Tanaman ini menghasilkan malai yang berisi banyak bunga⁷⁴. Setelah penyerbukan, bunga-bunga itu berkembang menjadi bulir padi yang penuh dengan biji. Biji inilah yang setelah digiling akan menjadi beras yang kita konsumsi.

Di Sumenep, padi biasanya dipanen dari sawah sendiri oleh petani, namun hasilnya sangat bergantung pada musim. Pada Desember 2025 ini, wilayah Sumenep tidak sedang berada pada puncak panen raya karena sedang memasuki musim penghujan. Sebagian besar petani justru tengah sibuk mengolah lahan dan mempersiapkan musim tanam utama yang biasanya terjadi pada Februari–Maret. Dengan kata lain, Desember menjadi awal musim

⁷⁴ Ferdianto, Dedik (2023) *Karakterisasi Morfologi Kultivar Padi (Oryza sativa) lokal di Kabupaten Lamongan Jawa Timur*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim

tanam baru bagi mereka. Hanya beberapa wilayah kecil di Sumenep yang baru saja menyelesaikan panen terakhir tahun ini.

19) Bawang merah (*Allium cepa* L.)

Bawang merah adalah bumbu dasar penting dalam masakan tradisional.⁷⁵ Aromanya yang khas serta rasa manis pedas (setelah ditumis) yang memperkaya rasa dan memberikan ciri khas pada masakan.



Gambar 4.19: Bawang merah
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Tracheophyta

Class : Liliopsida

Ordo : Asparagales

Family : Amaryllidaceae

Genus : *Allium*

Species : *Allium cepa*

Varietas : *Allium cepa* var. *aggregatum* (bawang merah lokal)

⁷⁵ Iis K, Anton. "Pemberdayaan Masyarakat Petani dengan Memanfaatkan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Produksi Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa", *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol. 1 No. 1 (2022) <https://doi.org/10.52434/jpm.v1i1.1795>

Bawang merah merupakan tanaman dengan batang semu yang pendek, terbentuk dari pelepah daun yang membentuk umbi. Akarnya berupa akar serabut yang tumbuh dari pangkal umbi untuk menyerap nutrisi dan menopang tanaman. Daunnya berbentuk tabung berongga, berwarna hijau muda hingga tua, dan tumbuh tegak membentuk rumpun berlapis.

Umbi bawang merah terbentuk dari modifikasi pelepah daun yang membesar dan menyatu, membentuk struktur berlapis-lapis yang menyimpan cadangan makanan. Ukuran dan bentuknya bervariasi tergantung jenis dan kondisi tumbuhnya. Meski dapat berbunga dan menghasilkan biji, bawang merah komersial umumnya diperbanyak secara vegetatif melalui siung atau umbi.⁷⁶

Di Sumenep, Madura, pasokan bawang merah sangat melimpah. Sentra produksinya tersebar di lima kecamatan utama, yaitu Batuputih, Rubaru, Pasongsongan, Bluto, dan Guluk-guluk. Hasil panen dari wilayah-wilayah ini kemudian didistribusikan ke pasar-pasar tradisional di masing-masing desa untuk dijual, menjadikan bawang merah sebagai salah satu tanaman lokal yang mudah dijumpai masyarakat.

⁷⁶ Raylander Smith S. "Perspektif Pengembangan Tanaman Bawang Merah (*Allium ascolanicum* L.) di Lahan Gambut", *Jurnal Sumberdaya Lahan* Vol. 16 No. 1 (2022) <http://dx.doi.org/10.21082/jsdl.v16n1.2022.23-32>

20) Seledri (*Apium graveolens* L.)

Seledri merupakan sayuran aromatik yang sering digunakan sebagai pelengkap dalam berbagai hidangan.⁷⁷ Aromanya yang segar, menambah keharuman dan memperindah tampilan hidangan terutama pada sajian berkuah atau tumisan.



Gambar 4.20: Daun seledri
(Sumber: Dokumentasi Pribadi di Pasar)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Apiales

Famili : Apiaceae

Genus : *Apium*

Spesies : *Apium graveolens*

Varietas : *Apium graveolens* var. *secalinum* (seledri daun)

Seledri memiliki batang tegak berongga yang bisa tumbuh hingga 70 cm. Daunnya berwarna hijau muda, berbentuk majemuk

⁷⁷ Maria U, Akhmad M, Nanik S. "Use of Celery (*Apium graveolens* L.) as a Source of Antioxidant in Potato Vermicelli (*Solanum tuberosum*)" *Jurnal Agrobioteknologi* Vol. 1 No. 1 (2024) <https://doi.org/10.33061/agrobiotek.v1i1.9820>

dengan helaian kecil bergerigi, dan tersusun berseling pada tangkai yang panjang. Bunganya kecil, berwarna putih kekuningan, dan tumbuh dalam rangkaian seperti payung di ujung cabang.

Seledri banyak digunakan sebagai penyedap rasa dalam masakan, terutama untuk menambah aroma segar dan memperindah tampilan hidangan berkuah atau tumisan. Selain itu, sayuran ini juga memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan.⁷⁸

Pasokan seledri di Sumenep umumnya didatangkan dari luar daerah melalui jalur distribusi sayuran segar. Kondisi geografis Madura yang cenderung kering kurang ideal untuk budidaya seledri, karena tanaman ini biasanya tumbuh optimal di dataran tinggi seperti di Malang, Magetan, atau Probolinggo. Meski demikian, budidaya seledri skala kecil tetap ada di wilayah ini, namun produksinya belum mampu memenuhi kebutuhan pasar lokal secara keseluruhan.

21) Serai (*Cymbopogon citratus* DC.)

Serai merupakan bumbu aromatik yang banyak dipakai untuk memberikan aroma segar pada masakan tradisional. Batangnya yang khas sering digunakan dalam hidangan berkuah atau tumisan untuk memperkuat cita rasa pada hidangan.

⁷⁸ Anisatu Z. Wakhidah, "Seledri (*Apium graveolens* L.): Botani, Ekologi, Fitokimia, Bioaktivitas dan Pemanfaatan", *Jurnal Pro-Life* Vol. 8 No. 2 (2021) <https://doi.org/10.33541/pro-life.v8i2.3208>



Gambar 4.21: Serai
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Cymbopogon*

Spesies : *Cymbopogon citratus*

Serai tumbuh tegak hingga 1–2 meter dan membentuk rumpun rapat. Batangnya berupa batang semu dari tumpukan pelepah daun. Daunnya panjang, pipih, berujung runcing, berwarna hijau kekuningan, dengan aroma yang kuat, sehingga sering dimanfaatkan sebagai penyedap dan obat tradisional.⁷⁹ Tanaman ini berbunga kecil dalam malai yang tersembunyi, serta berakar serabut untuk menyerap nutrisi. Serai banyak dibudidayakan di daerah tropis dan memiliki

⁷⁹ Else, Else (2024) *Uji Kemampuan Konsentrasi Larutan Ekstrak Serai (Cymbopogon citratus) dalam Membunuh Larva Nyamuk Aedes Aegypti Instar III*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang. <http://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/6468>

nilai ekonomi penting sebagai rempah, bahan obat, dan aromaterapi.

Di Sumenep, serai umumnya ditanam sendiri oleh masyarakat di pekarangan rumah. Bahkan, tak jarang tanaman ini tumbuh liar dan kemudian dimanfaatkan oleh warga sekitar sebagai bumbu rempah untuk keperluan memasak sehari-hari.

22) Kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Willd.)

Kemiri merupakan bumbu penting dalam masakan tradisional. Bijinya yang kaya minyak memberikan rasa gurih dan tekstur kental, sehingga sering dijadikan sebagai pengental dalam berbagai hidangan khas.⁸⁰



Gambar 4.22: Kemiri

(Sumber: Dokumentasi Pribadi di Pasar)

Klasifikasi:

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Malpighiales

Famili: Poaceae

Genus : *Aleurites*

Spesies : *Aleurites moluccanus*

⁸⁰ Yohanes P.L, Oktavianus Gore Jeja, Martina Y. R. “Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Potensi Lokal Kemiri”, *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol. 6 No. 1 (2025) <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5445>

Pohon kemiri tumbuh tinggi, hingga 15–25 meter, dengan batang berkayu berwarna abu-abu kecoklatan. Daun mudanya berwarna putih mengilap seperti perak, lalu berubah hijau tua saat dewasa. Bunganya berbentuk malai putih kekuningan, dan buahnya bulat dengan cangkang keras yang berisi biji kemiri. Bijinya kaya minyak dan sering digunakan sebagai bumbu pengental dan penambah cita rasa gurih dalam masakan tradisional.⁸¹

Masyarakat Sumenep umumnya tidak membudidayakan kemiri. Karena memerlukan kondisi tanah dan iklim yang spesifik, kemiri lebih banyak didatangkan dari daerah lain, seperti Jombang yang dikenal sebagai sentra penghasil kemiri.⁸² Untuk mendapatkannya, warga Sumenep biasanya membeli kemiri di pasar. Para pedagang setempat mengambil stok dari distributor rempah, yang banyak berlokasi di Surabaya, sebelum dijual kembali kepada konsumen.

23) Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.)

Ketumbar merupakan rempah yang sering digunakan sebagai bumbu penyedap dalam masakan tradisional. Bijinya yang beraroma khas dan berrasa hangat memberikan cita rasa unik serta memperkaya kekayaan rasa pada hidangan lokal.

⁸¹ Sahid, A., & Ratnaningsih, Y. (2023). Potensi dan pemanfaatan hasil hutan kemiri (*Aleurites moluccana*) di kawasan BKPH Tambora, Kabupaten Bima. *Jurnal Silva Samalas*, 4(1), Article 3974. <https://doi.org/10.33394/jss.v4i1.3974>

⁸² Diana, *Menengok Buah Kemiri Wonosalam Jombang, jadi sumber penghasilan Warga Lokal*, Source : KlikJatim.com



Gambar 4.23 : Ketumbar
(Sumber: Dokumentasi Pribadi di Pasar)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Apiales

Famili : Apiaceae

Genus : *Coriandrum*

Spesies : *Coriandrum sativum*

Ketumbar adalah tanaman semusim yang tumbuh tegak setinggi 0,5–1 meter, dengan batang hijau berongga dan tidak berkayu. Daunnya berbentuk menyirip dengan helaian kecil bergerigi. Bunganya tumbuh dalam payung kecil berwarna putih-keunguan, yang kemudian menjadi buah kecil berbentuk bulat hingga lonjong—buah kering inilah yang dikenal sebagai biji ketumbar.⁸³

⁸³ Hadipoentyanti, E. “Pengelompokan Kultivar Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) Berdasar Sifat Morfologi”, *Buletin Plasma Nutfah*, Vol. 10 No. 1 (2021) hal. 32–36.

Akar ketumbar berupa akar tunggang yang bercabang untuk menyerap nutrisi. Berdasarkan bentuk buahnya, ketumbar memiliki tiga tipe utama: bulat kecil, bulat besar, dan lonjong. Sebagai rempah, bijinya yang beraroma khas dan rasa hangat sering digunakan untuk menambah cita rasa makanan tradisional.

Di Sumenep, ketumbar tidak dibudidayakan oleh masyarakat karena tanaman ini lebih cocok tumbuh di dataran tinggi dengan iklim sejuk. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, masyarakat biasanya membelinya di pasar. Para pedagang mendapatkan pasokan ketumbar dari gudang-gudang rempah yang berlokasi di Surabaya dan Sidoarjo, sebelum kemudian didistribusikan ke pasar tradisional di wilayah Sumenep.

24) Kunyit (*Curcuma longa* L.)

Kunyit merupakan rempah yang banyak digunakan dalam masakan tradisional. Ia memberikan warna kuning khas dan sedikit pahit, sehingga berperan sebagai pewarna alami sekaligus penambah cita rasa pada berbagai hidangan lokal.⁸⁴



Gambar 4.24: Kunyit
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁸⁴ Erie Hidayat, Ayuni M. "Pudding Herbal Jahe dan Kunyit untuk Menambah Khasiat dan Cita Rasa", *Jurnal Manajemen Kuliner* Vol. 2 No. 2 (2023) <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i2.192>

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Famili : Zingiberaceae

Genus : *Curcuma*

Spesies : *Curcuma longa*

Kunyit adalah tanaman herba tahunan yang tumbuh membentuk rumpun padat. Bagian utamanya adalah rimpang berwarna kuning-oranye terang yang menjadi sumber warna, aroma, dan rasa khas dalam masakan serta pengobatan tradisional. Tanaman ini memiliki batang semu dari pelepah daun, daun tunggal berbentuk lonjong berwarna hijau cerah, dan bunga berwarna putih hingga kuning pucat yang tumbuh dari rimpang. Sebagai tanaman tropis, kunyit tumbuh optimal di tanah gembur dan lembap, serta dikenal sebagai pewarna alami dan penambah cita rasa hangat dalam berbagai hidangan lokal.⁸⁵

Di Kabupaten Sumenep, produksi kunyit cukup signifikan. Berdasarkan data BPS, Sumenep termasuk salah satu penghasil utama tanaman biofarmaka (obat-obatan) di Madura. Pada periode 2024–2025, produksi kunyit di wilayah ini tercatat lebih

⁸⁵ Malika Nur Rohmah, “Pemanfaatan dan Kandungan Kunyit (*Curcuma longa*) sebagai Obat dalam Perspektif Islam” *Journal of Islam, Science, and Technology Integration* Vol. 2 No. 1 (2024) <https://doi.org/10.18860/es.v2i1.18151>

dari 143.000 kg (143 ton) per tahun.⁸⁶ Kunyit banyak dibudidayakan oleh warga di lahan kering atau tegalan milik mereka, menjadikannya salah satu pertanian andalan lokal.

25) Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe)

Jahe merupakan rempah yang sering digunakan dalam berbagai masakan tradisional. Rimpangnya memberikan rasa hangat, aroma segar, dan sensasi pedas sehingga menambah cita rasa pada hidangan masyarakat.⁸⁷



Gambar 4.25: Jahe
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Famili : Zingiberaceae

Genus : *Zingiber*

Spesies : *Zingiber officinale*

⁸⁶ Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep (Statistics of Sumenep Regency)

⁸⁷ Iseu L, Nabila Z.S, "Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Bahan Rempah dalam Pembuatan Inivasi Makanan Herbal Penambah Immunitas", *Jurnal Bakti Saintek* Vol. 6 No. 2 (2022) <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>

Jahe adalah rempah yang dimanfaatkan terutama dari bagian rimpangnya, yaitu batang yang tumbuh di bawah tanah. Rimpang jahe berwarna krem hingga coklat di bagian luar, dengan dalam berwarna kuning pucat hingga tua. Teksturnya berserat dan aromatik, dengan rasa pedas khas yang berasal dari kandungan gingerol. Tanaman ini tumbuh setinggi 60–120 cm, memiliki batang semu dari pelepah daun, daun berwarna hijau tua berbentuk lanset, dan akar serabut. Bunganya berbentuk bulir berwarna hijau kekuningan dengan aksen ungu atau merah, meski jarang muncul dalam budidaya komersial. Sebagai tanaman tropis, jahe tumbuh optimal di tanah gembur dan lembap. Ada beberapa varietas utama, seperti jahe merah, jahe emprit (kecil), dan jahe gajah (besar), yang berbeda dalam ukuran, warna, dan kekuatan aromanya.⁸⁸

Sama seperti kunyit, jahe di Sumenep termasuk komoditas tanaman obat yang diproduksi langsung oleh petani. Daerah ini memiliki potensi besar dalam budidaya jahe, khususnya varietas jahe gajah, dan jahe emprit untuk bumbu dapur. Data statistik menunjukkan produksi jahe di Sumenep mencapai puluhan hingga ratusan ribu kilogram per tahun, dengan catatan tahun-tahun sebelumnya sekitar 74 hingga 125 ton.⁸⁹ Salah satu sentra budidayanya adalah di lahan kering, seperti di Kecamatan Manding, khususnya Desa Manding Laok, yang menjadi pusat

⁸⁸ Liswidyawato Rahayu, I. *Budidaya Jahe* (Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia, 2022), hal. 23

⁸⁹ Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep (*Statistics of Sumenep Regency*)

pengembangan jahe merah. Budidaya jahe sering dijadikan usaha alternatif oleh petani, terutama pada musim kemarau.

26) Daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.)

Daun salam merupakan bumbu herbal yang sering digunakan dalam masakan tradisional untuk memberikan rasa dan aroma khas yang lembut.



Gambar 4.26: Daun salam
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Myrtales

Famili : Myrtaceae

Genus : *Syzygium*

Spesies : *Syzygium polyanthum*

Tanaman daun salam dapat tumbuh tinggi hingga 15–30 meter dengan percabangan yang rapat dan tajuk yang lebat. Daunnya merupakan daun tunggal berbentuk lanset hingga elips, tersusun

berhadapan, berwarna hijau tua mengilap di bagian atas dan lebih pucat di bagian bawah. Ukuran daun berkisar antara 6–15 cm panjang dan 3–7 cm lebar, dengan tepi rata dan ujung meruncing. Ciri khas daun salam adalah aromanya yang harum karena mengandung minyak atsiri, serta helaiannya yang tebal dan tidak mudah robek.⁹⁰

Batang tanaman ini berkulit coklat keabu-abuan dan agak pecah-pecah. Bunganya tersusun dalam malai kecil berwarna putih kekuningan yang tumbuh di ketiak daun, sementara buahnya berbentuk bulat kecil dengan diameter sekitar 1 cm, berwarna hijau saat muda dan berubah menjadi hitam keunguan saat matang. Sistem perakarannya berupa akar tunggang yang kuat dengan banyak cabang lateral. Daun salam banyak digunakan sebagai penyedap alami dalam beragam hidangan Nusantara.

Masyarakat di desa Sumenep mendapatkannya dengan cara menanam dan membudidayakan di pekarangan rumah. Karena daun salam seperti tanaman liar yang umumnya tumbuh di tegalan warga, sehingga mudah untuk dibudidayakan.

27) Kemangi (*Ocimum x africanum* Lour.)

Kemangi merupakan tanaman herbal yang sering dijadikan pelengkap dalam makanan tradisional. Daunnya beraroma khas memberikan rasa segar pada berbagai masakan.

⁹⁰ Wahyudi, Dea R, Dewi S. “Daun salam (*Syzygium polyanthum*) Rempah Khas Indonesia dengan Berbagai Manfaat Farmakologi”, *Journal of Pharmaceutical Education* Vol. 5 No. 3 (2025) <https://doi.org/10.37311/ijpe.v5i3>



Gambar 4.27: Daun kemangi
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Lamiales

Famili : Lamiaceae

Genus : *Ocimum*

Spesies : *Ocimum x africanum*

Tanaman kemangi termasuk tanaman herba yang tumbuh setinggi 30-60 cm. Batangnya berbentuk persegi dengan daun hijau berbentuk oval. Aroma khasnya yang kuat berasal dari kandungan minyak atsiri seperti linalool dan citral.⁹¹

Tanaman ini menghasilkan bunga kecil berwarna putih hingga keunguan dan memiliki akar tunggang yang bercabang serabut. Dalam kuliner, daun kemangi sering dimanfaatkan sebagai

⁹¹ Falakara, MHD. Yoga, "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) untuk Pengendalian Penyakit Karat Daun pada tanaman Kacang Kedelai di Rumah Kaca", *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara*.
<https://repository.uisu.ac.id/handle/123456789/2563>

lalapan atau penyedap masakan tradisional karena aromanya yang segar.

Umumnya, di Sumenep kemangi didapatkan dengan dua cara, yaitu ditanam sendiri dipekarangan rumah atau kebun karena kemangi mudah tumbuh dan dibeli di pasar tradisional bagi yang tidak menanam sendiri. Pasokan kemangi di pasar biasanya berasal dari petani atau pedagang yang membudidayakannya.

28) Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.)

Kacang tanah merupakan bahan pangan yang sering digunakan dalam berbagai olahan tradisional baik digunakan sebagai isian ataupun bumbu masakan.



Gambar 4.28: Kacang tanah
(Sumber: Dokumentasi Pribadi di Pasar)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Fabales

Famili : Fabaceae

Genus : *Arachis*

Spesies : *Arachis hypogaea*

Kacang tanah adalah tanaman herba dengan batang lunak yang tumbuh mendekati tanah. Daunnya majemuk, terdiri dari empat anak daun berbentuk oval. Bunganya berwarna kuning kecil dan melakukan penyerbukan sendiri. Unikny, setelah penyerbukan, tangkai bunganya akan tumbuh ke bawah tanah untuk mengubur bakal buah. Di dalam tanah, buah berkembang menjadi polong yang berisi 1–4 biji kaya protein dan minyak. Biji inilah yang menjadi bahan pangan penting, terutama dalam berbagai camilan dan masakan tradisional.⁹²

Kacang tanah umumnya didapatkan dengan cara dibudidayakan langsung oleh petani lokal terutama di lahan kering atau tegalan pada musim kemarau. Ada yang membelinya di pasar pusat seperti Pasar Anom Baru di Sumenep yang sudah dijual dalam keadaan segar dan sudah dikupas.

29) Gandum (*Triticum aestivum* L.)

Gandum merupakan salah satu sumber bahan pangan yang digunakan dalam beberapa olahan tradisional. Bijinya sering diolah menjadi tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan berbagai

⁹² Iskandar Umarie, W., Widiarti, W., Rahayu, R., & Suyani, I. S. “Analisis Karakteristik Fisiologi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) pada Frekuensi Pengolahan Tanah dan Optimalisasi Populasi Tanaman”, *Jurnal Agroqua*, Vol. 20 No. 2 (2022), hal. 370–387 <https://doi.org/10.32663/ja.v20i2.3075>

makanan.⁹³



Gambar 4.29: Gandum
(Sumber: Pertanian Studi Gizi, 2025)

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Tracheophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Triticum*

Spesies : *Triticum aestivum*

Gandum termasuk tanaman sereal dengan akar serabut yang kuat. Batangnya tegak dan beruas, dilapisi pelepah daun. Daunnya tipis memanjang seperti pita, berwarna hijau dengan tulang daun sejajar. Bunganya tumbuh dalam bentuk malai di ujung batang, yang terdiri dari spikelet-spikelet kecil. Dari sinilah dihasilkan biji gandum berbentuk lonjong, berwarna kuning kecoklatan, dan kaya

⁹³ Anunggiling T, Asrul B, Dwi K.S, Mauren G.M, “Komposisi Gandum Gizi dan Peluang Bisnis Dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue Muffin”, *Jurnal Tata Boga* Vol. 11 No. 3 (2022)

akan karbohidrat serta protein gluten. Biji inilah yang menjadi bahan dasar utama pembuatan tepung terigu.⁹⁴

Masyarakat di Sumenep tidak menanam atau memproduksi gandum sendiri karena tanaman ini tidak cocok dengan iklim kering Madura. Gandum memerlukan iklim subtropis dengan suhu yang lebih sejuk. Oleh karena itu, masyarakat Sumenep mendapatkan gandum atau produk turunanya seperti tepung terigu melalui distribusi dari daerah seperti Surabaya, Gresik atau Jakarta melalui pedagang grosir.

30) Kubis/Kol (*Brassica oleracea* var. *Capitata* L.)

Kubis atau kol merupakan sayuran yang sering digunakan sebagai bahan pelengkap dalam berbagai masakan dan menambah kesegaran pada makanan.



Gambar 4.30: Kubis/kol
(Sumber: Dokumentasi Pribadi di Pasar)

⁹⁴ Ahmadi, S., Anugrahwati, D. R., & Yakop, U. M. (n.d.). "Hasil dan komponen hasil dua varietas gandum pada beberapa sumber tanah berbeda." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek*, Vol. 1 No. 3 (2022) <https://doi.org/10.29303/jima.v1i3.1457>

Klasifikasi:

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Brassicales

Famili : Brassicaceae

Genus : *Brassica*

Spesies : *Brassica oleracea*

Varitas : *Brassica oleracea* var. *capitata*

Kubis atau kol adalah sayuran dengan kepala yang terbentuk dari daun-daun yang tumbuh rapat dan menggulung. Sistem perakarannya adalah akar serabut yang pendek namun bercabang banyak, cocok untuk menyerap nutrisi dari lapisan tanah atas. Batangnya sangat pendek, sehingga daun tampak menumpuk langsung membentuk krop. Daunnya berwarna hijau muda hingga tua, berbentuk bulat atau oval dengan permukaan licin, dan tulang daun yang menonjol. Bagian luar daun berfungsi sebagai pelindung, sementara daun dalam membentuk struktur padat yang dapat dimakan.⁹⁵

Bunga kubis berwarna kuning dan berbentuk tandan, namun pada budidaya komersial sayuran ini umumnya dipanen sebelum fase berbunga. Buahnya berbentuk polong memanjang yang berisi biji kecil berwarna coklat kehitaman. Kubis biasanya dikembangkan

⁹⁵ Ilya V. Strembovskiy, Pavel Yu. Kroupin, "The Current Status and Prospects of Molecular Marker Applications in Head Cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.)", *Journal of Agricultural Biotechnology* Vol. 15 No. 11 (2025) <https://doi.org/10.3390/agronomy15112644>

melalui biji dan menjadi bahan pelengkap yang populer dalam masakan tradisional berkat teksturnya yang renyah serta rasa ringan dan segarnya.

Kubis di wilayah Kabupaten Sumenep utamanya didatangkan dari luar daerah karena kondisi dataran rendah setempat kurang ideal untuk budidayanya. Pasokan utama berasal dari sentra penghasil sayuran dataran tinggi di Jawa Timur, seperti Malang dan Probolinggo dengan jumlah produksi 830.146,50 Kw pada tahun 2024-2025.⁹⁶ kemudian didistribusikan ke pasar tradisional lokal seperti Pasar Anom Baru. Harga kubis di Sumenep sangat dipengaruhi oleh kelancaran distribusi dan kondisi musim.

31) Kentang (*Solanum tuberosum* L.)

Kentang adalah sumber karbohidrat yang kerap diolah berbagai makanan tradisional. Dengan teksturnya yang lembut setelah dimasak, kentang mudah dipadukan dengan berbagai bumbu rempah, sehingga menjadi bahan pangan yang serbaguna dalam berbagai masakan.



Gambar 4.31: Kentang
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

⁹⁶ Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, Source : jatim.bps.go.id

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili : Solanaceae

Genus : *Solanum*

Spesies : *Solanum tuberosum*

Kentang termasuk tanaman herba yang berkembang biak melalui umbi. Akarnya serabut dan tumbuh dari pangkal batang. Batangnya tegak, beruas-ruas, dan menghasilkan stolon (batang bawah tanah) yang nantinya membentuk umbi.⁹⁷ Daunnya majemuk menyirip, terdiri dari 7–9 anak daun berwarna hijau tua dan permukaan sedikit kasar.

Bunganya tumbuh dalam rangkaian payung berwarna putih hingga ungu. Umbi kentang berkulit cokelat, kuning, merah, atau ungu dengan “mata tunas” sebagai titik tumbuh, sedangkan buahnya berbentuk buni kecil berwarna hijau dan beracun. Dengan kandungan pati yang tinggi, umbi kentang menjadi sumber karbohidrat pada berbagai makanan tradisional.⁹⁸

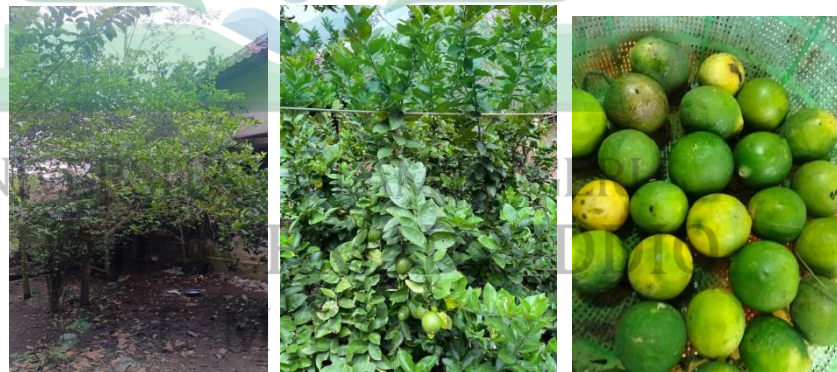
⁹⁷ Ayu Betty S, *Pengaruh Konsentrasi Auksin dan Sitokinin Terhadap Perkembangan Tunas Mikro Kentang (Solanum tuberosum L.)* (Skripsi, Universitas HKBP Nommensen, 2021), diakses pada 2 Desember 2025 <http://repository.uhn.ac.id/handle/123456789/5461>

⁹⁸ Putra, B. (2023). “Analisis Struktur Umbi dan Kandungan Pati Kentang Varietas Populer.” *Jurnal Biologi Tropis*, 7(2), 121–130.

Masyarakat Sumenep mendapatkan pasokan kentang melalui perdagangan antardaerah dari wilayah dataran tinggi karena kentang membutuhkan ketinggian ideal 1.000-2.000 mdpl dengan suhu dingin. Pemasok utama yaitu dari Pasuruan yang menyumbang 60% kentang di Jawa Timur, Probolinggo dan Malang.⁹⁹ Kentang dari petani di pegunungan dikumpulkan kemudian dikirim menggunakan truk menuju pasar-pasar induk di Sumenep. Masyarakat juga membelinya di pasar atau melalui pedagang sayur keliling.

32) Jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle)

Jeruk nipis adalah buah yang sering digunakan sebagai penyedap masakan tradisional. Dengan rasa asamnya yang segar, jeruk nipis sering diperas dan dipadukan dalam berbagai hidangan.



Gambar 4.32 : Jeruk nipis
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Klasifikasi :

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Magnoliopsida

⁹⁹ Stroberi dan Kentang Sebagai Tanaman Dataran Tinggi, Source : pertanian.go.id

Ordo : Sapindales

Famili : Rutaceae

Genus : *Citrus*

Spesies : *Citrus aurantiifolia*

Jeruk nipis (*Citrus × aurantiifolia*) adalah tanaman perdu yang umum dijumpai di pekarangan maupun daerah tropis. Pohonnya tumbuh dengan ketinggian sekitar 2 hingga 5 meter, memiliki batang berkayu dan ranting-ranting yang sering dihuni duri-duri pendek. Daunnya berwarna hijau tua, berbentuk oval memanjang dengan permukaan licin yang mengandung minyak atsiri, sehingga saat diremas akan mengeluarkan aroma segar khas jeruk.

Bunganya berukuran kecil, berwarna putih, dan tumbuh baik sendiri maupun berkelompok, dengan aroma harum yang menarik serangga penyerbuk. Buahnya bulat dengan diameter sekitar 3–6 cm, kulit tipis berwarna hijau saat muda dan menguning saat matang. Daging buahnya berwarna hijau pucat, berair, dan memiliki rasa asam yang tajam karena kandungan asam sitratnya yang tinggi. Di dalam buah, dapat ditemui biji-biji kecil berwarna putih, meski beberapa varietas ada yang hampir tidak berbiji.¹⁰⁰

¹⁰⁰ Randy Saputra, “Klasifikasi dan Identifikasi Jeruk Nipis dan Jeruk Mandarin Menggunakan Convolutional Neural Network” *Jurna; Ilmiah Teknologi Sistem Informasi* Vol. 5 No. 4 (2024) <https://doi.org/10.62527/jitsi.5.4.282>

Masyarakat umumnya mendapatkan jeruk nipis ini dengan cara menanam sendiri di pekarangan rumah atau kebunnya karena tanaman ini termasuk tanaman yang mudah tumbuh di iklim tropis seperti Madura, sehingga banyak keluarga yang menanamnya untuk kebutuhan sehari-hari.

Dari 32 jenis tanaman yang telah dijelaskan, keberadaannya tidak hanya terbatas di Sumenep, melainkan juga dapat ditemui di berbagai daerah lain. Namun, di Sumenep tanaman-tanaman ini memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat, baik sebagai bahan pangan, bumbu rempah, sumber obat, maupun komoditas perdagangan. Selain itu, pemanfaatannya dalam kuliner tradisional Madura juga beragam, beberapa spesies digunakan dalam lebih dari satu jenis olahan makanan.

Untuk mengukur seberapa penting setiap spesies

berdasarkan kegunaannya menurut informasi dari narasumber, digunakan perhitungan *Use Value* (UV) atau Nilai Guna. Rincian perhitungan UV dan jenis pemanfaatan setiap tanaman dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut :

Tabel 4.2
Perhitungan Nilai Guna (UV) Pada Tanaman Yang Dimanfaatkan Sebagai Bahan Makanan Tradisional

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \Sigma U_i/N$
1.	Bawang putih	<i>Allium sativum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan cakee Madura • Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan kaldu kokot • Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan nasi serpang 	$3/10 = 0,3$
2.	Wortel	<i>Daucus carota</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Umbi akarnya dimasak dengan bahan lainnya pada cakee 	$1/10 = 0,1$
3.	Bawang prei	<i>Allium ampeloprasum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daun dan batangnya diiris untuk menambah aroma pada makanan cakee • Daun dan batangnya diiris untuk menambah aroma pada makanan kaldu kokot 	$2/10 = 0,2$
4.	Lada/merica	<i>Piper nigrum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bijinya diulek untuk memberi rasa pedas hangat dicampurdengan rempah lainnya digunakan sebagai bahan bumbu pada cakee • Bijinya diulek untuk memberi rasa pedas hangat dicampurdengan rempah lainnya digunakan sebagai bahan bumbu pada kaldu kokot 	$2/10 = 0,2$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
5.	Sayur alor/ kenikir	<i>Cosmos caudatus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daun kenikir digunakan sebagai bahan utama urap-urap sayur alor 	$1/10 = 0,1$
6.	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai taburan pada makanan urap-urap • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai taburan pada olet Madura • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai taburan pada palotan pendheng • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai taburan pada makanan len-olen • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai taburan pada makanan gethuk • Serat buah (daging) dikeluarkan lemaknya untuk digunakan sebagai minyak kelapa, untuk penggorengan keripik pisang khas Madura • Buahnya (daging) diparut dan diperas untuk dijadikan santan yang digunakan sebagai bahan apen Madura • Buahnya (daging) diparut digunakan sebagai campuran adonan pada gettas • Buahnya (daging) diparut dijadikan santan untuk melembutkan dan memberi aroma khas pada gettas 	$14/10 = 1,4$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
			<ul style="list-style-type: none"> • Buahnya (daging) diparut dijadikan santan sebagai kuah tajin sobih • Buahnya (daging) diparut dan di goreng sebagai serundeng nasi serpang • Buahnya (daging) diparut dijadikan santan untuk memberikan rasa gurih pada lepet • Buahnya (daging) diparut dijadikan santan yang dicampur dengan bahan lain pada kocor Madura • Buahnya (daging) diparut dijadikan santan sebagai kuah jenang Madura 	
7.	Jeruk purut	<i>Citrus hystrix</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daunnya dimemarkan atau direbus bersama makanan sebagai aroma segar pada urap-urap 	$1/10 = 0,1$
8.	Cabai merah	<i>Capsicum annum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buah cabai digunakan sebagai pemberi rasa pedas dan warna merah pada masakan urap-urap • Buah cabai digunakan sebagai sambal pada palotan pendheng • Buah cabai digunakan sebagai pemberi rasa pedas dan warna merah pada kaldu kokot • Buah cabai digunakan sebagai pemberi 	$5/10 = 0,5$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
			rasa pedas pada nasi serpong • Buah cabai direbus yang digunakan sebagai pemberi rasa pedas pada cakee	
9.	Singkong	<i>Manihot esculenta</i>	• Umhi akarnya digunakan sebagai bahan utama olahan olet Madura • Umhi akarnya digunakan sebagai bahan utama olahan len-olen • Umhi akarnya digunakan sebagai bahan utama olahan jemblem • Umhi akarnya digunakan sebagai bahan utama olahan gethuk	$4/10 = 0,4$
10.	Padi ketan	<i>Oryza sativa</i> var. glutinosa	• Biji ketan hitam digunakan sebagai taburan pada olet • Biji ketan putih digunakan sebagai bahan utama makanan palotan pendheng • Biji ketan putih digunakan sebagai bahan campuran pada gettas • Biji ketan putih dihaluskan dan digunakan sebagai campuran kulit luar onde-onde • Biji ketan putih digunakan sebagai bubur pada tajin sobih • Biji ketan putih digunakan sebagai bahan utama olahan lepet • Biji ketan putih dijadikan bubur yang	$7/10 = 0,7$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
			dicampur dengan ketan hitam pada jenang Madura	
11.	Tebu	<i>Saccharum officinarum</i>	<ul style="list-style-type: none"> Air tebunya digunakan sebagai pemanis gula pada taburan kripik pisang khas Madura Air tebunya digunakan sebagai gula pasirnya pada gettas Air tebunya digunakan sebagai pemanis dijadikan gula pasir dan di campurkan dengan olahan kocor Air tebunya digunakan sebagai pemanis dijadikan gula pasir dan di campurkan dengan olahan gethuk 	$4/10 = 0,4$
12.	Pisang	<i>Musa Paradisiaca</i>	<ul style="list-style-type: none"> Buahnya dimanfaatkan sebagai olahan kripik pisang Daunnya digunakan sebagai pembungkus alami tajin sobih 	$2/10 = 0,2$
13.	Aren	<i>Arenga pinnata</i>	<ul style="list-style-type: none"> Niranya dimanfaatkan sebagai gula merah cair dan dijadikan sebagai kuah pada olet Niranya dimanfaatkan sebagai gula merah cair dan dijadikan sebagai kuah pada len-olen Niranya dimanfaatkan sebagai gula merah cair dan dijadikan sebagai 	$5/10 = 0,5$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
			campuran pada tajin sobih • Niranya dimanfaatkan sebagai gula merah padat sebagai isian pada jemblem • Niranya dimanfaatkan untuk pemanis apen	
14.	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	• Daunnya direbus bersama masakan dan digunakan sebagai pengharum aroma masakan pada palotan pendheng • Daunnya direbus dicampur dengan adonan sebagai pengharum aroma pada apen • Daunnya direbus bersama masakan dan digunakan sebagai pengharum aroma masakan pada tajin sobih • Daunnya direbus bersama masakan dan digunakan sebagai pengharum aroma masakan pada jenang Madura • Daunnya dicampur dengan adonan kocor sebagai pengharum aroma	5/10 = 0,5
15.	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i>	• Buahnya digunakan sebagai bahan campuran cabai untuk dijadikan samal pada palotan pendheng	1/10 = 0,1
16.	Wijen	<i>Sesamum indicum</i>	• Bijinya disangrai yang digunakan sebagai bahan taburan pada onde-onde	1/10 = 0,1
17.	Kacang hijau	<i>Vigna radiata</i>	• Bijinya dihaluskan dan digunakan	

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
			sebagai bahan isian onde-onde • Bijinya digunakan sebagai bahan utama kaldu kokot • Tunas kecambahnya digunakan sebagai urap-urap	$3/10 = 0,3$
18.	Padi	<i>Oryza sativa</i>	• Berasnya dijadikan tepung beras sebagai bahan utama apen • Berasnya dijadikan tepung beras sebagai olahan tajin sobih • Berasnya dijadikan tepung beras sebagai bahan utama kocor • Berasnya dijadikan sebagai lontong, pengganti nasi pada kaldu kokot • Berasnya dimanfaatkan sebagai nasi pada olahan nasi serpong	$5/10 = 0,5$
19.	Bawang merah	<i>Allium cepa</i> var. <i>ascallonicum</i>	• Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan cakee Madura • Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan kaldu kokot • Umbinya digunakan sebagai bumbu rempah bahan makanan nasi serpong	$3/10 = 0,3$
20.	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	• Daunnya digunakan sebagai penambah aroma pada kaldu kokot	$1/10 = 0,1$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
21.	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daunnya digunakan sebagai penambah aroma pada kaldu kokot • Daunnya digunakan sebagai penambah aroma pada nasi serpong 	$2/10 = 0,2$
22.	Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bijinya digunakan sebagai bumbu dan bahan penguat pada masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
23.	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bijinya digunakan sebagai bumbu rempah pada masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
24.	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpangnya dimanfaatkan sebagai pewarna alami dan penambah rasa pada masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
25.	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rimpangnya dimanfaatkan sebagai bumbu rempah dapur dan penambah rasa masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
26.	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daunnya dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
27.	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daunnya dimanfaatkan sebagai lalapan segar dengan aroma yang khas pada masakan nasi serpong 	$1/10 = 0,1$
28.	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bijinya dimanfaatkan sebagai isian pada olahan lepet 	$1/10 = 0,1$
29.	Gandum	<i>Triticum aestivum</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bijinya dimanfaatkan sebagai tepung terigu pada olahan onde-onde 	$1/10 = 0,1$
30.	Kubis/ kol	<i>Brassica</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Daunnya dimanfaatkan sebagai 	$1/10 = 0,1$

No.	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Kegunaan	UV (<i>use value</i>) $UV = \sum U_i/N$
		<i>oleracea</i> L.	campuran sayur pada olahan cakee	
31.	Kentang	<i>Solanum Tuberosum</i> L.	<ul style="list-style-type: none"> • Umbinya dimanfaatkan sebagai topping yang digoreng pada olahan cakee 	$1/10 = 0,1$
32.	Jeruk nipis	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	<ul style="list-style-type: none"> • Buahnya dimanfaatkan sebagai pemberi rasa sedikit asam dan diperas pada masakan kaldu kokot 	$1/10 = 0,1$



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

Berdasarkan data pada Tabel 4.2, perhitungan *use value* dan kegunaan setiap spesies didasarkan pada penyebutan tanaman yang dimanfaatkan dalam bahan makanan tradisional oleh para informan. Perhitungan UV dihitung dengan membahas jumlah laporan penggunaan spesies oleh informan dengan membagi pada jumlah informan yang memberikan informasi tersebut. Dari tabel tersebut, dapat diketahui bahwa tanaman dengan nilai *use value* tertinggi adalah kelapa dan padi ketan.

2. Pemanfaatan Tanaman pada Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep

Uraian berikut menyajikan pemanfaatan berbagai tanaman pada makanan tradisional sebagai bahan utama maupun pelengkap dalam proses pengolahannya:

a. Cakee Madura

Cakee adalah salah satu makanan tradisional khas Madura yang biasanya disajikan dalam acara pernikahan. Berdasarkan hasil wawancara dengan warga setempat dan pengamatan langsung saat penelitian, terungkap bahwa cakee memang sering disuguhkan pada acara pernikahan kepada tamu.



Gambar 4.33: Cakee Madura
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Makanan cakee menggunakan beberapa bahan utama yang berasal dari tanaman lokal Madura. Bahan yang paling dominan adalah wortel (*Daucus carota*) yang diiris dicampurkan dengan bahan lainnya seperti kubis atau kol (*Brassica oleracea*) yang sudah dipotong halus lalu direbus bersamaan dengan taburan kentang (*Solonum tuberosum*) yang sudah digoreng. Bumbu dasar terdiri dari bawang merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan bawang putih (*Allium sativum*) yang memberikan rasa gurih. Cabai merah (*Capsicum annum*) sebagai rasa pedas dan memberi warna pada olahan, diulek bersama lada (*Piper nigrum*). Sementara daun bawang (*Allium fistulosum*) digunakan sebagai pelengkap sayuran yang direbus bersama dengan bahan lainnya untuk memperkaya rasa. Pada kuah cakee, diberikan saus *delmonte* untuk menambahkan warna dan pedas ringan.

b. Urap-urap Sayur Alor

Urap-urap sayur alor merupakan makanan tradisional yang menggunakan bahan utama daun alor/kenikir (*Cosmos caudatus*).



Gambar 4.34 : Urap-urap sayur alor
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Dalam penyajiannya, sayur alor direbus sebentar agar lebih lunak. Bumbu utama menggunakan kelapa parut (*Cocos nucifera*) yang diparut lalu dikukus dan ditaburkan sebagai topping, yang biasanya menjadi ciri khas dari urap-urap. Daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) ditambahkan ke dalam rebusan urap-urap. Selain itu, kecambah atau tauge (*Vigna radiata*) direbus dan digunakan sebagai pelengkap urap-urap yang sering dipadukan dengan bahan urap-urap lainnya. Rasa pedas alami berasal dari cabai merah (*Capsicum annuum*) yang diulek dan di campurkan ke parutan kelapa untuk memberi warna pada olahan. Langkah terakhir, ketika semuanya sudah matang, siap untuk disajikan ataupun diperjual belikan.

c. Olet Madura

Olet merupakan makanan tradisional dari Lenteng Madura, berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) yang digiling kemudian direbus hingga empuk.



Gambar 4.35 : Olet khas Lenteng

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Setelah singkong selesai direbus dan masih panas, umumnya di letakkan di atas plastik besar dan wadah khusus untuk dipipih dan

ditaburi ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*). Ketika olahan sudah lumayan dingin, bisa dipotong sesuai keinginan. Selanjutnya, kelapa (*Cocos nucifera*) diparut dan ditaburkan di atas olahan olet untuk menambah rasa gurih. Langkah terakhir, olahan ini kemudian disiram dengan pemanis alami dari gula aren atau tangguli (*Arenga pinnata*) yang sudah disadap niranya. Makanan ini hanya ada di Desa Lenteng yang bisa dibeli di pasar tradisional Lenteng, maka dari itu desa ini disebut Desa Oelet.

d. Keripik pisang Khas Madura

Keripik pisang khas Madura merupakan olahan tradisional yang memanfaatkan pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai bahan utama. Pisang yang dipilih adalah varietas pisang raja karena rasanya yang manis alami setelah digoreng.



Gambar 4.36: Keripik Pisang Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Salah satu keunikan keripik pisang Madura dan perbedaan dengan tempat lain yaitu terletak pada penggunaan minyak kelapa (*Cocos nucifera*) sebagai penggorengan, bukan minyak sawit seperti

pada keripik pisang pada umumnya. Penggunaan minyak kelapa yang khusus ini memberikan aroma wangi yang khas ketika pisang digoreng. Pemanis pada keripik pisang ini dari air tebu (*Saccharum officinarum*) yang sudah diproses menjadi gula. Perpaduan pisang, minyak kelapa, dan gula tebu memberikan rasa keripik pisang Madura yang manis dan gurih.

Keripik pisang khas Madura memiliki perbedaan dibandingkan keripik pisang dari daerah lain. Terlihat dari proses penggorengannya yang menggunakan minyak kelapa buatan sendiri. Selain itu, penggunaan gula tebu juga memberikan rasa manis pada olahan ini dan warnanya sedikit keemasan, berbeda dengan gula rafinasi.

e. Palotan pendheng

Palotan Pendheng adalah salah satu olahan tradisional khas Madura yang berbahan utama beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) yang dikukus hingga menghasilkan tekstur kenyal ketika matang.



Gambar 4.37: Palotan pendheng

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Makanan ini biasanya disajikan dengan taburan kelapa (*Cocos nucifera*) yang diparut, dengan ditambahkan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) ketika dikukus dengan kelapanya agar memberikan wangi alami pada parutan kelapanya. Sebagai pelengkap bumbunya, potongan cabai (*Capsicum annuum*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*) yang sudah diiris diulek untuk dijadikan sambal. Pada olahan ini, biasanya ditambahkan ikan pindang sebagai lauknya dan disajikan di atas piring lengkap dengan sambalnya.

f. Apen Madura

Apen merupakan makanan tradisional khas Madura yang berbahan dasar tepung beras (*Oryza sativa*) yang diolah menjadi adonan empuk.



Gambar 4.38: Apen madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Dalam pembuatan olahan ini, memanfaatkan pemanis alami dari gula merah dari aren (*Arenga pinnata*) yang sudah disadap niranya. Selanjutnya, kelapa (*Cocos nucifera*) yang sudah diparut dan diperas santannya dicampurkan dengan gula merah agar lebih kental seperti

karamel. Selain itu, daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) digunakan sebagai pewangi alami yang dicampurkan dengan santan ketika direbus, dan terkadang ada yang menambahkan sebagai hiasan di atas olahan apen yang dibentuk sesuai selera.

g. Gettas Madura

Gettas adalah salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar beras ketan putih (*Oryza sativa glutinos*) yang dikukus dan dibentuk adonan.



Gambar 4.39: Gettas Khas Sumenep
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada olahannya, gettas memanfaatkan kelapa (*Cocos nucifera*) yang diparut sebagai taburan dan santan yang dihasilkan lalu dicampurkan dengan adonan lainnya. Selain itu, ditambahkan gula pasir dari tebu (*Saccharum officinarum*) yang sudah melewati penyadapan, untuk digunakan sebagai pemanis alami olahan gettas. Perbedaan Gettas Madura dengan gettas dari daerah lain terletak pada pemilihan bahan dan teknik pengolahan. Gettas Madura menggunakan beras ketan sebagai bahan utama, bukan beras biasa atau campuran tepung seperti pada getas dari beberapa daerah lain. Selain itu,

pemanfaatan gula asli dari tebu dan santan kelapa yang memberikan rasa lebih manis dan gurih, berbeda dengan getas dari tempat lainnya karena menggunakan gula pasir saja dan tidak menggunakan santan.

h. Onde-onde Khas Madura

Onde-onde khas Madura adalah jajanan tradisional yang menggunakan beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) sebagai bahan utama kulitnya dan dicampur dengan tepung terigu yang berasal dari Gandum (*Triticum aestivum*).



Gambar 4.40: Onde-onde Madura
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Beras ketan ini ditanak hingga menjadi adonan kenyal yang membungkus isi dari onde-onde. Untuk taburan luar, memanfaatkan biji wijen (*Sesamum indicum*) yang memberikan rasa gurih. Bagian isi onde-onde diisi dengan kacang hijau (*Vigna radiata*) yang dihaluskan dan dicampur dengan taburan gula pasir untuk memberikan rasa manis lalu dikukus sampai matang. Perbedaan onde-onde Madura dengan olahan onde-onde lain yaitu terletak pada beras ketan yang digunakan sebagai bahan kulit, bukan tepung terigu atau campuran tepung lain.

i. Len-olen Madura

Len-olen Madura merupakan jajanan tradisional yang dikenal dengan teksturnya yang kenyal serta bentuknya yang berwarna-warni.



Gambar 4.41: Len olen jajanan Madura
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses pembuatannya, bahan utama yang digunakan adalah singkong (*Manihot esculenta*) yang digiling halus lalu dikukus hingga empuk. Setelah diangkat adonan singkong yang sudah matang, lalu dibentuk adonan kecil yang dipadukan dengan pewarna makanan yang kemudian dikukus lagi hingga matang. Selanjutnya kelapa (*Cocos nucifera*) diparut untuk digunakan sebagai taburan pada olahan len-olen. Sebagai pemanis alami, dimanfaatkan gula aren (*Arenga pinnata*) seperti gula merah yang dicairkan sedikit sama dengan tekstur karamel. Meskipun pewarna yang digunakan pada Len-olen Madura bukan berasal dari pewarna alami, penggunaan warna-warni inilah yang menjadi ciri khas makanan tradisional ini.

j. Jemblem

Jemblem Madura adalah salah satu makanan tradisional yang masih dipertahankan keberadaannya oleh masyarakat, terutama di pedesaan.



Gambar 4.42: Jemblem Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan jemblem ini adalah singkong (*Manihot esculenta*). Singkong digiling menjadi halus yang kemudian dikukus hingga lembut, lalu di dinginkan. Setelah itu, adonan singkong dipipihkan di tangan untuk memasukkan isian gula aren (*Arenga pinnata*) ditengah adonan sebagai pemanis alami. Proses selanjutnya adalah membulatkan kembali adonan hingga gula aren tertutup rapat di dalamnya dan siap untuk digoreng.

k. Kaldu Kokot Madura

Kaldu kokot adalah salah satu hidangan tradisional Madura yang dibuat dari kaki sapi yang direbus lama hingga kuahnya pekat, dah gurih. Kaldu ini biasanya disajikan dalam berbagai acara keluarga dan acara besar lainnya sebagai hidangan utama.



Gambar 4.43: Kaldu kokot Madura
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Bahan utama kaldu ini adalah kacang hijau (*Vigna radiata*) yang menjadi ciri khas kaldu dengan rasa gurih. Sebagai pelengkap karbohidrat, beras (*Oryza sativa*) diolah menjadi lontong, pengganti nasi. Bumbu-bumbu rempahnya seperti bawang merah (*Allium cepa*) dan bawang putih (*Allium sativum*) diiris, diulek dan dicampurkan dengan kuah kaldunya. Daun seledri (*Apium graveolens*) dan daun bawang (*Allium fistulosum*) yang sudah dipotong, ditambahkan sebagai penyegar rasa dan aroma. Untuk pemberi pedasnya, ditambahkan cabai (*Capsicum annuum*), sementara jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) digunakan untuk menambahkan asam-segar pada kaldu kokot. Serai (*Cymbopogon citratus*) juga dicampurkan dengan kuah yang direbus untuk menambahkan aroma. Merica atau lada (*Piper nigrum*) diulek disatukan dengan bumbu lainnya. Kombinasi bumbu rempah pada kaldu ini memberikan rasa yang khas pada makanan kaldu kokot.

1. Tajin sobih

Tajin sobih merupakan makanan tradisional khas dari Madura yang masih ada sampai sekarang.



Gambar 4.44: Tajin sobih Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses pembuatannya, olahan ini menggunakan beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) yang tanak hingga menjadi bubur. Untuk menambahkan kekentalan, dicampurkan dengan tepung beras (*Oryza sativa*) sehingga bubur menjadi lebih padat. Kelapa (*Cocos nucifera*) yang diparut dan diperas menjadi santan dimasak bersama bubur untuk memberikan aroma dan rasa pada bubur (*tajhin*). Selanjutnya, ketika proses bubur sudah selesai dididihkan pemanis alami dari gula aren (*Arenga pinnata*) yang dilarutkan dan dimasak menjadi cairan gula kental pada tajin sobih.

Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) digunakan sebagai aroma alami pada bubur. Biasanya Tajin Sobih disajikan di atas daun pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai wadah alami yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga memberikan aroma khas yang

melengkapi cita rasa makanan tradisional ini.

m. Nasi serpang (Khas Kertasada Kalianget)

Nasi serpang merupakan makanan tradisional yang dikenal di daerah Kertasada, Kalianget.



Gambar 4.45: Nasi serpang Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses penyajiannya, bahan utama olahan ini menggunakan nasi putih yang berasal dari beras (*Oryza sativa*) sebagai sumber karbohidrat. Beras ini ditanak menjadi nasi, sedangkan kelapa (*Cocos nucifera*) dimanfaatkan daging kelapanya disangrai hingga kering untuk dijadikan serundeng sebagai taburan pelengkap nasi. Bumbu dasar seperti bawang merah (*Allium cepa*) dan bawang putih (*Allium sativum*) diiris dan ditumis dengan bumbu lainnya. Tambahan rempah-rempah seperti cabai (*Capsicum annuum*) memberikan rasa pedas, kemiri (*Aleurites moluccanus*) dan ketumbar (*Coriandrum sativum*) dimemarkan lalu diulek dengan cabai, sementara kunyit (*Curcuma longa*), jahe (*Zingiber officinale*), dan serai (*Cymbopogon citratus*) dipotong kecil kecil disatukan dengan bumbu yang lain lalu

diulek untuk dijadikan bumbu dasar untuk mengolah berbagai lauk pauk yang ada pada nasi serpong. Daun salam (*Syzygium polyanthum*) di rebus bersama dengan bumbu lauk pauk sedangkan daun kemangi (*Ocimum basilicum*) di sajikan dengan mentah seperti lalapan pada hidangan nasi serpong.

n. Lepet Madura

Lepet Madura adalah salah satu jajanan tradisional yang masih dipertahankan pembuatannya oleh sebagian masyarakat. Makanan ini dikenal dengan bentuknya yang dibungkus daun kelapa.



Gambar 4.46: Lepet Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses pembuatannya, lepet Madura menggunakan beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) sebagai bahan utama. Ketan ini dimasak dengan campuran santan kelapa yang diperoleh dari perasan parutan (*Cocos nucifera*). Ketika adonan ketan sudah matang, di dinginkan sebentar sembari menunggu kacang tanah (*Arachis hypogaea*) direbus hingga empuk untuk dijadikan sebagai isian dari lepet. Lepet dibentuk lonjong lalu ditengahnya diisi kacang yang sudah

direbus, kemudian dibungkus dari daun kelapa muda atau janur dan diikat oleh tali rafia gunanya supaya bentuk lepet tetap padat dan rapi.

o. Kue Cucur (Kocor Madura)

Kocor adalah salah satu jajanan tradisional khas Madura yang berbahan dasar tepung beras. Kue ini biasanya dibentuk menggunakan tangan dan digoreng. Biasanya sering disajikan dalam syukuran, atau cemilan sehari-hari.



Gambar 4.47: Kocor Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses pengolahannya dari tepung beras (*Oryza sativa*) dicampur dengan santan kelapa (*Cocos nucifera*) dan gula merah dari tebu (*Saccharum officinarum*) yang sudah dilelehkan, kemudian diaduk hingga membentuk adonan kental. Adonan ini lalu dicetak menggunakan tangan atau sendok kecil dan langsung digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan. Aroma wangi alami dari daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) sering juga direbus bersama santan untuk menguleni adonan. Dengan cara ini, kocor Madura memberikan rasa gurih dan aroma wangi yang menjadi ciri khas kue kocor.

p. Jenang Madura (*tajhin* Madura)

Jenang adalah hidangan tradisional yang masih sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Madura. Sampai saat ini, jenang tetap diproduksi oleh pengolah lokal dengan cara-cara yang diwariskan secara turun-temurun.



Gambar 4.48: Jenang Madura
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Dalam proses pembuatannya, jenang dimasak menggunakan ketan putih dan ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) sebagai bahan utama. Ketan hitam dan ketan putih ini dimasak hingga menjadi bubur kental sebagai dasar jenang. Selain itu, santan kelapa (*Cocos nucifera*) yang sudah diperas digunakan sebagai kuah pada jenang. Gula merah yang berasal dari aren (*Arenga pinnata*) yang sudah dilelehkan memberikan rasa manis alami dengan aroma karamel yang kemudian disiramkan sedikit pada adonan jenang. Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dicampur dengan santan untuk memberikan aroma harum alami selama proses perebusan. Pada saat penyajian, jenang biasanya disirami dengan santan kental untuk menambah rasa

gurih yang menyatu dengan manisnya jenang.

q. Gethuk Madura

Gethuk merupakan salah satu jajanan tradisional sederhana yang berbahan dasar umbi-umbian



Gambar 4.49: Gethuk Madura

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada proses pengolahannya, singkong (*Manihot esculenta*) direbus hingga empuk lalu dihaluskan. Kemudian adonan gethuk dicampurkan dengan pewarna makanan sesuai selera, lalu dibentuk dengan alat pencetak khusus gethuk dan dikukus. Setelah proses pengukusan, gethuk ini biasanya disajikan dengan taburan kelapa (*Cocos nucifera*) yang sudah diparut. Sebagai pemanis alami, dimanfaatkan gula kelapa (*Cocos nucifera*) yang dicampurkan ke adonan singkong.

Pemanfaatan bahan-bahan tanaman lokal dalam berbagai makanan tradisional Madura menunjukkan kekayaan kearifan etnobotani dengan masyarakat setempat. Dengan pengolahan yang

sederhana, tradisi kuliner ini tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga mendukung keberlanjutan sumber daya alam. Kajian dan pendokumentasiannya penting untuk menjaga dan mengembangkan tanaman pangan tradisional di masa mendatang.

3. Validasi Sebagai E-katalog Interaktif Pangan Lokal

Pemanfaatan tanaman pangan di Kabupaten Sumenep menjadi sebuah inovasi pembelajaran yang berkaitan dengan kearifan lokal. Penelitian ini menghasilkan produk media e-katalog Biologi yang berfokus pada kajian etnobotani bahan pangan lokal. E-katalog interaktif ini relevan digunakan dalam pembelajaran tentang keanekaragaman hayati untuk siswa kelas X SMA. Media dikembangkan menggunakan sistem barcode ini dirancang agar peserta didik dapat mengakses informasi dengan mudah mengenai berbagai jenis tanaman yang dimanfaatkan masyarakat Sumenep sebagai bahan makanan tradisional.

a. Analisis Data Validasi Produk

Pengujian kelayakan *e-katalog* sebagai media pembelajaran untuk siswa kelas X pada materi Keanekaragaman Hayati, dilakukan berdasarkan penilaian dosen validator ahli materi dan dosen validator ahli media. Validator ahli materi adalah Ibu Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si., sedangkan validator ahli media adalah Bapak Dr. Nanda Eska Anugrah Nasution, M.Pd. Hasil angket yang telah diperoleh kemudian dihitung untuk mengetahui kelayakan media, yang dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.2:

Tabel 4.3
Hasil Uji Validitas

Indikator Penilaian	Validator	
	Ahli Materi	Ahli Media
Presentase rata-rata tiap validator (%)	<p>Hasil Validasi =</p> $\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100\%$ $\frac{85}{105} \times 100\% = 80,95$	<p>Hasil Validasi =</p> $\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100\%$ $\frac{55}{60} \times 100\% = 91,67$
Kriteria	Sangat Layak	Sangat Layak
Presentase rata-rata total	86,31%	
Kriteria	Sangat Layak	

Berdasarkan Tabel 4.3 dapat dilihat bahwasanya hasil rata-rata dari masing masing validator materi dan validator media menunjukkan tingkat validitas dari *e-katalog* tersebut. Pemberian penilaian “Sangat Layak” dari masing-masing validator membuktikan bahwa *e-katalog* ini telah memenuhi standar kevalidan yang ditentukan.

C. Pembahasan Temuan

1. Jenis Tanaman Pangan Lokal Yang Dimanfaatkan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan 32 spesies tanaman oleh masyarakat Sumenep tidak terbatas pada fungsi kuliner, melainkan merupakan perwujudan suatu sistem pengetahuan etnobotani yang komprehensif dan bernilai. Setiap jenis tanaman memiliki peran yang saling terkait dengan lingkungan dan kehidupan masyarakat, meliputi fungsi sebagai bahan pangan, peran dalam tradisi sosial-budaya serta kontribusinya bagi keberlanjutan ekologi dan perekonomian lokal. uraian

berikut menganalisis sejumlah tanaman utama yang merepresentasikan dimensi-dimensi makna tersebut.

Kelapa, padi, dan padi ketan berperan sebagai pondasi budaya dan penopang ketahanan pangan masyarakat. Kelapa (*Cocos nucifera*) yang seluruh bagiannya seperti santan, daging, airnya dimanfaatkan, tidak hanya menjadi sumber gizi tetapi juga melambangkan kemakmuran dalam berbagai hidangan. Santannya menjadi dasar cita rasa pada banyak makanan tradisional.¹⁰¹ Di sisi lain, padi (*Oryza sativa*) sebagai bahan pokok yang dibudidayakan secara luas, bersama dengan padi ketan sebagai varietas khusus, tidak hanya berfungsi memenuhi kebutuhan karbohidrat.¹⁰² Beras ketan juga menjadi bahan inti dalam makanan tradisional seperti jenang dan palotan pendheng, yang mengukuhkan perannya dalam tradisi kemasyarakatan dan identitas bersama. Temuan ini sesuai dengan fungsi padi sebagai penyangga ketahanan pangan, namun yang menjadi membedakan Sumenep adalah keterkaitan erat pengolahan beras ketan dengan berbagai tradisi masyarakat dan perayaan adat di wilayah ini.

Di sisi lain, Aren (*Arenga pinnata*) mencerminkan kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan. Temuan penelitian ini mendukung kajian sebelumnya mengenai pemanfaatan aren sebagai

¹⁰¹ Suci Okdivia P, Wiwik G, “Kualitas Rendang Daging Dengan Penggunaan Santan Kelapa Segar dan Santan Instan”, *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* Vol. 3 No. 2 (2022) <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb>

¹⁰² Sakina, D. “Strategi pengembangan usahatani padi di Kabupaten Sumenep”, *Jurnal Agriscience*, Universitas Trunojoyo, 475-486. <http://journal.trunojoyo.ac.id/agriscien>

sumber pangan alternatif bernilai ekonomi.¹⁰³ Keunikan di Sumenep tampak pada pengolahan nira aren menjadi Gula Cobbhuk sebuah produk gula aren khas dengan bentuk dan rasa yang unik dibandingkan daerah lain serta perannya yang sebagai pemanis utama dalam hidangan tradisional. Hal ini menunjukkan adanya upaya memperkaya ragam pangan lokal dengan menciptakan produk khas yang membedakannya dari wilayah lain.

Kelompok bumbu dasar dan rempah aromatik seperti bawang merah, bawang putih, serai, kunyit, jahe, lada, dan ketumbar tidak hanya menjadi pondasi cita rasa tetapi juga mencerminkan warisan pengetahuan tradisional tentang khasiat tanaman. Penggunaannya dalam masakan seperti kaldu kokot dan nasi serpong berfungsi untuk menyusun beragam rasa sekaligus didasari keyakinan akan manfaat kesehatannya, seperti menghangatkan tubuh atau melancarkan pencernaan. Kemiri berperan sebagai pengental dan penambah rasa gurih alami.¹⁰⁴ Sementara daun salam dan jeruk purut memberikan aroma khas yang menjadi penanda keaslian suatu hidangan. Temuan mengenai bawang putih dan seledri sebagai bahan berkhasiat selaras dengan praktik di Sumenep. Namun, kekhasan lokal justru terlihat pada kombinasi dari rempah-rempah tersebut dalam racikan bumbu kaldu kokot, yang menghasilkan cita rasa khas yang sulit ditemukan di daerah lain.

¹⁰³ Yeblo, Y., Maruapey, A., & Febriadi, I. "Etnobotani Pohon Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Kampung Werbes Distrik Bikar Kabupaten Tambrau", *Agriva Journal (Journal of Agriculture and Sylva)*, Vol. 2 No. 2 (2024) hal. 8-19. <https://doi.org/10.33506/agriva.v2i2.3495>

¹⁰⁴ Maria Endang, Lambertus Langga, Santy Permata Sari "Inovasi Pengolahan Minyak Kemiri Sebagai Penggerak Ekonomi Kreatif Desa" *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol. 6 No. 1 (2025) <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5422>

Tanaman seperti pandan, seledri, kemangi, dan cabai menampilkan strategi kuliner yang bertujuan menciptakan keseimbangan pada indra pengecap sekaligus mendukung kesejahteraan. Pandan memberikan aroma harum yang khas pada makanan, seledri menyegarkan hidangan berkuah. Sedangkan kemangi menetralkan bau amis pada lalapan dan dipercaya membantu pencernaan.¹⁰⁵ Disisi lain, cabai memberikan rasa pedas pada masakan. Pemanfaatan keempat tanaman ini menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang cara menyelaraskan rasa, aroma, dan manfaat bagi tubuh.

Sementara itu, sayur alor (kenikir), kacang hijau, kacang tanah, wortel, tomat, kubis, dan kentang mencerminkan upaya diversifikasi sumber pangan dan gizi yang bersumber dari pekarangan. Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai lalapan fungsional sementara kacang-kacangan menjadi penyedia protein nabati mendukung kecukupan gizi keluarga. Wortel, tomat, kubis, dan kentang menunjukkan bagaimana sayuran kaya vitamin dan sumber karbohidrat alternatif berhasil diolah dan disajikan ke dalam hidangan tradisional seperti urap-urap sayur alor. Kajian mengenai upaya memperkaya ragam lokal pangan dan kandungan gizi sayuran turut menguatkan pentingnya kelompok tanaman ini dalam konsumsi masyarakat.¹⁰⁶

¹⁰⁵ Gea Mustika F, Titania P, Salas Alif D “Dari Kebun ke Cangkir: The “Kinasih” Kemangi Jahe Wujudkan Ketahanan Pangan Berkelanjutan KWT Jombor, Sukoharjo” *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner* Vol. 2 No. 2 (2025)

¹⁰⁶ Dr. Henny J, dr., M.Kesa, Dr. Euis Yuslianti, drg., M.Kes. Iis Inayati Rakhmat, dr., M.Kes *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas* (Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2021) hal. 11-15

Singkong dan Jeruk Nipis menonjol sebagai simbol kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan dan kesederhanaan. Singkong umumnya menjadi sumber karbohidrat pengganti beras.¹⁰⁷ Tanaman ini tumbuh subur di lahan kering Madura. Sementara itu, jeruk nipis dengan rasa asamnya yang menyegarkan berfungsi sebagai bumbu serbaguna sekaligus bahan pengobatan rumah tangga yang mudah didapatkan, yang mengutamakan kepraktisan dan kemandirian masyarakat.

Gandum khususnya dalam bentuk tepung terigu, memberikan sudut pandang lain sebagai simbol akulturasi dan perubahan sistem pangan. Penggunaannya dalam aneka jajanan dan kue modern mencerminkan proses penerimaan bahan pangan global, yang di satu sisi menunjukkan ketergantungan pada impor, namun di sisi lain mengingatkan pentingnya menguatkan kembali kemandirian pangan yang bertumpu pada sumber daya lokal.¹⁰⁸

Pisang (*Musa sp.*) dan tebu (*Saccharum officinarum*) melengkapi gambaran sistem pangan yang mengutamakan pemanfaatan menyeluruh dan prinsip daur ulang sumber daya dan hampir semua bagian pisang dapat dimanfaatkan.¹⁰⁹ Sementara tebu diolah menjadi gula merah tradisional, yang mencerminkan prinsip efisiensi dan pemanfaatan optimal sumber

¹⁰⁷ Mujuna Hatuala, La Doni, La Ode R. “Pembuatan Pangan Alternatif Dari Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Pengganti Nasi Sebagai Pemanfaatan Makanan Lokal”, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka* Vol. 2 No. 3 (2024) <https://doi.org/10.58266/jpmb.v2i3.81>

¹⁰⁸ Ni Putu Arista, Ni Luh Karmini “Analisis Faktor-faktor yang Memengaruhi Volume Impor Gandum di Indonesia” *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang* Vol. 5 No. 1 (2023) <https://doi.org/10.55606/sinov.v5i1.588>

¹⁰⁹ Eva Riyanty Lubis, *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang* (Jakarta:Penerbit Bhuana Ilmu Populer, 2021) hal. 24

daya yang tersedia.¹¹⁰

Secara keseluruhan, keberagaman pemanfaatan 32 spesies tanaman ini menggambarkan suatu sistem pangan yang tangguh, bermakna, dan terikat erat dengan ekologi lokal. Setiap jenis tanaman tidak sekadar menjadi barang dagangan, melainkan sebuah unsur kehidupan yang menyimpan pengetahuan turun-temurun, nilai budaya, serta strategi adaptasi masyarakat Sumenep dalam berinteraksi dengan lingkungan sekitarnya.

2. Cara Pengolahan Tanaman Pangan Lokal

Pengolahan tanaman pangan lokal merupakan komponen penting dalam sistem pengetahuan tradisional masyarakat Sumenep. Dalam perspektif etnobotani, proses pengolahan tidak hanya bertujuan menghasilkan makanan siap konsumsi, tetapi juga mencerminkan hubungan harmonis antara manusia, lingkungan, dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Setiap tahapan pengolahan mengandung nilai kearifan lokal yang menunjukkan pemahaman masyarakat terhadap karakteristik biologis bahan pangan serta pentingnya menjaga kualitas nutrisi, rasa, dan keamanan pangan.¹¹¹

Tahapan umum pengolahan tanaman pangan meliputi proses pemilihan bahan segar, pencucian menggunakan air bersih, pengupasan,

¹¹⁰ Nina Manlintang P, NA Fatiha, M Valentino, M Aji Indra. "Optimalisasi Potensi Daerah: Transformasi Sari Tebu Menjadi Gula Merah" *Prosiding Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Palembang* Vol. 3 No. 1 (2025)

¹¹¹ Taufik Firmanto "Mewujudkan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Uma Lengge Masyarakat Adat Maria Kabupaten Bima" *Jurnal Ilmiah Hukum* Vol. 13 No. 2 (2024) <https://doi.org/10.34304/jf.v13i2.282>

pemotongan, penumbukan, penghalusan rempah, perebusan, pengukusan, penggorengan, dan fermentasi sederhana.¹¹² Masing-masing teknik tersebut dipilih berdasarkan sifat bahan tanaman dan tujuan pengolahan. Misalnya, umbi-umbian seperti singkong (*Manihot esculenta*) umumnya direbus atau dikukus untuk menjaga tekstur dan kandungan karbohidrat sebelum diolah menjadi makanan khas seperti *olet* dan *jember*. Sementara itu, kentang (*Solanum tuberosum*) umumnya diiris dan dikombinasikan dengan sayuran lainnya sebagai taburan *cakee Madura*.

Daun-daunan seperti kemangi (*Ocimum basilicum*), kenikir/alor (*Cosmos caudatus*), daun jeruk (*Citrus hystrix*), dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) umumnya digunakan dalam keadaan segar sebagai pelengkap lauk dan bahan *urap-urap* dan *kaldu kokot*, sehingga proses pengolahannya mengutamakan pencucian yang baik untuk mempertahankan aroma volatil dan senyawa bioaktifnya.¹¹³ Selain itu, berbagai rempah seperti kunyit, jahe, ketumbar, dan merica ditumbuk atau dihaluskan untuk dijadikan bumbu dasar, menunjukkan pemahaman lokal terhadap daya simpan rempah kering dan kemampuan aromatiknya dalam meningkatkan rasa serta kualitas hidangan tradisional.

Teknik fermentasi sederhana, seperti pada pembuatan tape singkong, mencerminkan keahlian masyarakat dalam memanfaatkan mikroorganisme alami untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi pangan.

¹¹² Titis Linangsari, S.T.P., M.Sc. *Ilmu dan Teknologi Pangan: Teknologi Pengolahan Pangan: Metode dan Prinsip* (Padang: Lingkar Edukasi Indonesia, 2025) hal. 77

¹¹³ Astri Iga, Eka Prasasti, Paini Sri W, Dodi D *Teknologi Pengolahan Pangan Herbal* (Sumatera Barat: CV HEI PUBLISHING INDONESIA, 2023) hal. 51-52

Sementara itu, pengeringan bahan seperti kelapa parut untuk keperluan jangka panjang menunjukkan strategi pelestarian pangan yang dikembangkan secara lokal guna memperpanjang umur simpan bahan pangan. Praktik-praktik ini sejalan dengan prinsip keberlanjutan dan efisiensi dalam pemanfaatan sumber daya hayati.

Selain fungsi kuliner, proses pengolahan tanaman pangan tradisional juga mengandung dimensi sosial dan ritual.¹¹⁴ Banyak hidangan tradisional disiapkan dalam konteks acara pernikahan, syukuran, dan acara keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan pangan merupakan bagian penting dari identitas dan budaya masyarakat Sumenep. Setiap hidangan tradisional mulai dari kaldu kokot yang memiliki cita rasa gurih hingga jenang yang didominasi rasa manis berfungsi sebagai penghubung yang mengaitkan masyarakat dengan lingkungan alam, serta hubungan sosial di antara mereka. Proses pengolahan yang dilakukan secara manual, seperti aktivitas mengulek bumbu menggunakan lesung atau mengaduk santan dalam kuali besar oleh para ibu dan nenek, tidak semata-mata bertujuan memproduksi makanan. Lebih dari itu, aktivitas tersebut merupakan bentuk pewarisan pengetahuan dan nilai-nilai budaya yang dijalani secara turun-temurun. Makanan tradisional dengan demikian menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari berbagai momen penting dalam kehidupan masyarakat, mulai dari perayaan pernikahan, ritual selamatan laut, hingga ekspresi syukur pasca panen. Makanan juga

¹¹⁴ Shinta, Rachmadani *Skripsi: Makna Simbolik Makanan Tradisional Pinyaram dalam Upacara Batagak Penghulu di Nagari Baringin Palembang*. S1 thesis, Universitas Andalas

berperan sebagai symbol budaya yang dipahami oleh masyarakat Sumenep sebagai unsur integral dari identitas mereka.

Keunikan pengolahan dan makna filosofis yang terkandung dalam makanan tradisional Sumenep semakin tampak apabila dibandingkan dengan daerah lain di Indonesia. Sebagai contoh, masakan khas Jawa Tengah seperti gudeg didominasi oleh rasa manis dengan penggunaan gula merah yang mencerminkan pengaruh budaya agraris dan struktur sosial feodal pada masa kerajaan Mataram.¹¹⁵ Sementara itu, masakan Sumatera Barat seperti rendang atau gulai menonjolkan cita rasa pedas dan intensitas rempah yang tinggi, yang merefleksikan tradisi merantau serta kondisi iklim tropis basah.¹¹⁶ Berbeda dengan kedua wilayah tersebut, masakan Sumenep lebih mengandalkan kesederhanaan bahan baku serta kedalaman rasa yang dihasilkan melalui proses pengolahan yang memerlukan ketelatenan. Ciri khas pengolahan santan dengan teknik ngaron yaitu metode memasak santan yang dipanaskan terus-menerus dengan api kecil sampai santannya terpisah menjadi minyak (yang naik ke permukaan) dan padatan santan, suatu karakter yang jarang ditemui pada hidangan berbasis santan di wilayah pesisir lain yang umumnya mempertahankan konsistensi santan tanpa diolah lebih lanjut. Selain itu, penggunaan rempah-rempah lokal seperti konye' (kunyit) memberikan warna kuning keemasan serta sentuhan rasa pahit yang khas, yang membedakannya dari cita rasa

¹¹⁵ Vernaldi Agriansya Dwi Saputra, "Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta", *Undergraduate Conference on Language* Vol. 1 No. 1 (2021)

¹¹⁶ Hesti Ayuningtyas Pangastuti, *Kuliner Khas Sumatera : Tradisi hingga Nilai Gizi* (Itera Press: Lampung), 2022 hal. 65

masakan Madura di wilayah Bangkalan atau Sampang yang lebih banyak memanfaatkan rasa asam dan pedas cabai. Aspek penyajian makanan juga menunjukkan perbedaan budaya yaitu kebiasaan makan secara *lesehan* dan berbagi dari satu wadah besar di Sumenep mencerminkan nilai-nilai kebersamaan dan kesetaraan yang masih terjaga, berbeda dengan pola konsumsi individualis yang lebih umum ditemui di daerah perkotaan yang telah terpengaruh budaya Barat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa setiap hidangan tradisional Sumenep tidak hanya merepresentasikan aspek indra perasa, tetapi juga mengandung narasi mengenai kondisi geografis, historis, dan cara hidup masyarakat yang selaras dengan lingkungan alamnya yang memiliki karakteristik spesifik.

Berdasarkan hal tersebut, dokumentasi dan kajian mendalam terhadap praktik pengolahan pangan lokal menjadi sangat penting sebagai upaya pelestarian pengetahuan tradisional serta sebagai sumber belajar kontekstual dalam pengembangan materi pembelajaran berbasis kearifan lokal.

3. Pemanfaatan *E-katalog* Interaktif Pangan Lokal

Pada penelitian ini, pembelajaran relevan dengan kehidupan siswa dipadukan dengan pemanfaatan sumber daya alam sekitar serta teknologi digital berbentuk *e-katalog* etnobotani bahan makanan tradisional Kabupaten Sumenep. Pendekatan ini memungkinkan siswa untuk mempelajari konsep biologi, seperti klasifikasi, morfologi, dan pemanfaatan tanaman, secara langsung melalui objek nyata di lingkungan

mereka, sekaligus memanfaatkan media digital sebagai sumber informasi.

E-katalog yang dikembangkan telah melalui proses validasi. Kevalidan materi dilakukan oleh Ibu Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si selaku dosen Tadris Biologi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember. Hasil angket validasi ahli materi dapat dilihat pada tabel 4.3 yang menunjukkan bahwa hasil kevalidan segi materi sebesar 80,95% yang dapat diartikan berdasarkan kategori presentase kevalidan dengan rentang nilai 69,00%-84,00% adalah layak digunakan. Dari hasil validasi oleh ahli materi terdapat catatan-catatan perbaikan untuk perkembangan produk yang lebih baik.

Selain segi materi, *output* penelitian ini yang berupa e-katalog interaktif juga melalui tahap validasi dari segi media yang dilakukan oleh ahli media yaitu Bapak Dr. Nanda Eska Anugrah Nasution, M.Pd. selaku dosen Biologi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Hal ini juga dilakukan untuk memastikan kelayakan media dari segi cover desain, isi desain dan kemudahan penggunaan. Hasil presentase kevalidan menunjukkan nilai sebesar 91,67% yang mengartikan bahwa E-katalog ini sangat layak digunakan dari segi media. Adapula catatan yang diberikan oleh ahli media sebagai bentuk perbaikan. Hasil validasi materi dapat dilihat pada tabel 4.3. Dari hasil angket masing-masing dijumlah lalu dicari rata-ratanya, sehingga mendapatkan nilai akhir 86,31% yang artinya e-katalog interaktif sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

Melalui *e-katalog* interaktif yang dikembangkan, siswa dapat mengakses informasi terkait jenis tanaman pangan lokal seperti kacang tanah, singkong, kemangi, padi, dan berbagai rempah khas Madura. Informasi tersebut mencakup nama lokal dan ilmiah, morfologi, bagian yang dimanfaatkan, cara pengolahan tradisional, hingga nilai budaya yang melekat pada masing-masing tanaman. Integrasi antara informasi digital dan pengalaman langsung di lapangan menjadikan pembelajaran lebih konkret, bermakna, serta mendukung keterampilan berpikir tingkat tinggi siswa.¹¹⁷

Selain itu, pembelajaran berbasis lingkungan dan budaya lokal mendorong siswa menjadi pengamat aktif terhadap potensi alam sekitarnya. Siswa diajak untuk melakukan proses ilmiah melalui observasi, dokumentasi, analisis, hingga penyusunan kesimpulan terkait objek yang diamati. Model ini sejalan dengan prinsip *scientific inquiry* dalam pendidikan biologi yang menekankan proses penemuan dan pembuktian ilmiah.¹¹⁸ Melalui penerapan metode tersebut, siswa tidak hanya menghafal konsep, tetapi juga membangun pengetahuan secara mandiri berdasarkan data yang mereka peroleh dari lingkungan sekitar.

Pemanfaatan *e-katalog* dalam pembelajaran juga memberikan fleksibilitas dan aksesibilitas yang lebih luas. Siswa dapat melakukan

¹¹⁷ Naila A, Winda I, Ahmad Hasanuddin “Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Higher Order Thinking Skills (HOTS) di Era Digital” *Jurnal Ilmu Pendidikan dan Psikologi* Vol. 2 No. 2 (2025)

¹¹⁸ Zainal Asikin “Penerapan Pendekatan Inkuiri Dalam Pembelajaran Biologi Untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa” *Jurnal Ilmiah IPA dan Matematika (JIIM)* Vol. 2 No. 3 (2024) <https://doi.org/10.61116/jiim.v2i3.476>

eksplorasi informasi baik di sekolah maupun di rumah, serta dapat belajar secara mandiri maupun kolaboratif. Hal ini sejalan dengan laporan OECD yang menyatakan bahwa sumber belajar digital mampu memperkuat pengalaman belajar, menyediakan materi yang kaya konteks, dan mendukung pembelajaran adaptif sesuai kebutuhan siswa.¹¹⁹

Dengan demikian, integrasi e-katalog etnobotani bahan pangan tradisional dan pembelajaran kontekstual tidak hanya meningkatkan capaian kognitif siswa, tetapi juga membentuk karakter peduli budaya, rasa cinta lingkungan, dan kesadaran terhadap keberlanjutan sumber daya alam. Pembelajaran ini sekaligus memperkuat identitas lokal siswa sebagai bagian dari masyarakat Madura yang kaya akan pengetahuan tradisional. Media digital seperti *e-katalog* dapat meningkatkan efektivitas pembelajaran karena menyajikan materi secara interaktif dan visual, sehingga mendorong pengalaman belajar yang lebih eksploratif, menyenangkan, dan bermakna.¹²⁰

Oleh karena itu, pembelajaran kepada siswa memanfaatkan *e-katalog* berbasis etnobotani bahan makanan tradisional Sumenep tidak hanya relevan dengan kebutuhan pendidikan abad 21, tetapi juga menjadi strategi yang tepat dalam melestarikan budaya lokal, mengenalkan biodiversitas daerah, dan menanamkan nilai-nilai ekologis kepada peserta didik sejak dini.

¹¹⁹ OECD Digital Education Outlook, Towards an Effective Digital Education Ecosystem 2023

¹²⁰ Dara A, Lukmanul Hakim, Dwi Indah S “Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis E-katalog untuk Menumbuhkan Minat Belajar Siswa Kelas VIII SMP pada Tema Makanan Berbahaya” *Jurnal Pendidikan MIPA* Vol. 13 No. 2 (2023) <https://doi.org/10.37630/jpm.v13i2.984>

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang tertuang dalam penyajian data dan analisis mengenai Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep dan pemanfaatannya sebagai *E-katalog* Interaktif untuk Siswa, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penelitian ini mengidentifikasi 32 spesies tanaman dari 17 famili yang digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai olahan makanan tradisional oleh masyarakat Kabupaten Sumenep. Beberapa tanaman yang banyak dimanfaatkan antara lain bawang putih, kentang, daun salam, kemangi, padi, kelapa, dan jahe. Setiap spesies memiliki fungsi khusus, mulai dari sumber karbohidrat, protein nabati, bahan pelengkap, penambah aroma, hingga pemanis alami. Selain itu, proses pengolahan makanan tradisional yang ditemukan juga memiliki kekhasan tersendiri, seperti penggunaan minyak kelapa tradisional, gula tangguli, serta rempah-rempah lokal. Temuan ini menunjukkan bahwa tanaman pangan lokal tidak hanya berperan sebagai bahan makanan, tetapi juga sebagai bagian penting dari identitas budaya dan kearifan lokal masyarakat Sumenep.
2. Pemanfaatan tanaman pangan lokal oleh masyarakat Kabupaten Sumenep menjadi pondasi utama dalam penyusunan 17 jenis makanan tradisional. Beberapa olahan yang paling khas antara lain cakee Madura, len-olen, urap-urap sayur alor, nasi serpang khas Kertasada Kalianget, dan olet

Madura. Setiap tanaman memiliki bagian yang dimanfaatkan secara spesifik, seperti daging buah pada kelapa, nira pada aren dan kelapa, daun pada daun salam dan daun jeruk purut, umbi pada bawang merah dan bawang putih. Selain itu, terdapat perbedaan *use value* (UV) di setiap spesies tanaman yang digunakan pada bahan makanan tradisional. Analisis nilai *use value* (UV) dapat digunakan sebagai upaya konservasi dalam melestarikan spesies baik tumbuhan dan hewan. Nilai guna yang diperoleh dari perhitungan tanaman, yang paling tinggi adalah Kelapa dan Padi ketan.

3. Pemanfaatan *e-katalog* interaktif yang dikembangkan sebagai hasil penerapan penelitian berfungsi sebagai media pembelajaran biologi untuk siswa kelas X pada materi Keanekaragaman Hayati. E-katalog ini menyajikan informasi tentang spesies tanaman lokal dan pemanfaatannya dalam makanan tradisional secara terstruktur, visual, dan mudah dipahami, sehingga menjadi sumber belajar kontekstual yang menghubungkan konsep keanekaragaman hayati dengan praktik budaya masyarakat Sumenep. Produk ini telah divalidasi oleh ahli materi dan ahli media dengan memperoleh nilai rata-rata 86,31, yang termasuk dalam kategori sangat valid dan layak digunakan. Hasil validasi ini menunjukkan bahwa e-katalog layak digunakan sebagai media pembelajaran yang efektif dan berkualitas dalam mendukung pelestarian pengetahuan lokal melalui pendekatan pembelajaran modern.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas wilayah penelitian ke seluruh kecamatan di Kabupaten Sumenep, termasuk pulau-pulau terluar, guna memperoleh data etnobotani bahan makanan tradisional yang lebih lengkap dan representatif. Selain itu, melibatkan lebih banyak informan dari latar budaya dan usia yang berbeda dapat memperkaya variasi pengetahuan lokal serta meningkatkan validitas data.
2. Disarankan agar pengembangan e-katalog ke depan memanfaatkan lebih banyak fitur multimedia, seperti video pengolahan bahan makanan, animasi struktur tanaman, audio penjelasan lokal, serta kuis evaluatif berbasis permainan (gamifikasi). Dengan pendekatan tersebut, e-katalog tidak hanya berfungsi sebagai media informasi, tetapi juga sebagai media pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi, kemandirian belajar, dan kemampuan berpikir kritis siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Zuchri. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. 1st ed. Makassar: Syakir Media Press, 2021.
- Ahmadi, S., Anugrahwati, D. R., & Yakop, U. M. "Hasil dan komponen hasil dua varietas gandum pada beberapa sumber tanah berbeda." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek* 1, no. 3 (2022).
<https://doi.org/10.29303/jima.v1i3.1457>
- Alfansyur, Andarusni dan Mariyani. "Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber Dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial." *Historis* 5, no. 2 (2020): 146–50.
- Aminatun Nisa, Erlina Ambarwati. "Keragaman Morfologi Bunga dan Buah Dua Puluh Aksesori Cabai (*Capsicum* sp.)." *Jurnal Vegetalika* 11, no. 4 (2024).
<https://doi.org/10.22146/veg.63923>
- Anisatu Z. Wakhidah. "Seledri (*Apium graveolens* L.): Botani, Ekologi, Fitokimia, Bioaktivitas dan Pemanfaatan." *Jurnal Pro-Life* 8, no. 2 (2021).
- Anunggiling T, Asrul B, Dwi K.S, Mauren G.M. "Komposisi Gandum Gizi dan Peluang Bisnis Dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue Muffin." *Jurnal Tata Boga* 11, no. 3 (2022).
- Aprilia, Annisa. *TA : Budidaya Tanaman Bawang Daun (Allium ampeloprasum L.) Secara Organik di CV Tani Organik Merapi*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung, 2023.
- Ardiansyah, Risnita, and M. Syahrani Jailani. "Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif." *Jurnal IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam* 1, no. 2 (2023): 1–9.
<https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Asraoui, Fadoua, Mariem Ben-said, Adnane Louajri. "Ethnobotanical survey of five wild medicinal plants used by local population in Taza Province (Northeastern Morocco)." *Multidisciplinary Science Journal* 7, no.5 (2024).
- Audra, S., Dharmono., & Amintarti, S. (2021). Validitas Buku Etnobotani Tumbuhan *Nauclea subdita* (Korth) Steud., di Kawasan Hutan Bukit Tamiang Kabupaten Tanah Laut. *Wahana-Bio : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 13(1), 1-10.
<http://dx.doi.org/10.20527/wb.v13i1.8545>
- Awan, Ashfaq Ahmed, Tanweer Akhtar, Muhammad Jamil Ahmed, Ghulam Murtaza. "Quantitative Ethnobotany Of Medicinal Plants Uses In The Jhelum Valley, Azad Kashmir, Pakistan." *Acta Ecologica Sinica*, Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/j.chnaes.2020.09.002>

Ayu Betty S. Pengaruh Konsentrasi Auksin dan Sitokinin Terhadap Perkembangan Tunas Mikro Kentang (*Solanum tuberosum* L.). Skripsi, Universitas HKBP Nommensen, 2021. Diakses pada 2 Desember 2025.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep (Statistics of Sumenep Regency).

Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. Sumber : jatim.bps.go.id.

Cantikka R, Dharmono, Maulana K.R. "Kajian Etnobotani Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Desa Sabubur Kecamatan Jorong Kabupaten Tanah Laut." *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial* 1, no. 3 (2022).
<https://doi.org/10.55784/jupeis.Vol1.Iss3.175>

Dara A, Lukmanul Hakim, Dwi Indah S. "Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis E-katalog untuk Menumbuhkan Minat Belajar Siswa Kelas VIII SMP pada Tema Makanan Berbahaya." *Jurnal Pendidikan MIPA* 13, no. 2 (2023). <https://doi.org/10.37630/jpm.v13i2.984>

Delpiana S., Rosmidah H. "Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan." *Jurnal Ilmiah Biologi* 11, no. 1 (2023).

Dewi, E. "Analisa Usahatani dan Efisiensi Pemasaran Bawang Prei di Kecamatan Ngantru Kabupaten Tulungagung." *Jurnal Agribisnis* 11 (13).

Dewa Putu Agus K.M. "Pemanfaatan bunga telang dibandingkan daun pandan sebagai pewarna alami dalam proses pembuatan klepon." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 1, no. 10 (2022).
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.186>

Dian Ekawati. Petani Dasuk Bangkit, Kembali Kejayaan Jeruk. *Berita Madura*, 2025. Sumber: beritamadura.co.id <https://share.google/XEHxrhScaPd1LuqYT>

Dian Fajar Prayoga. "Ketergantungan Impor: Mengapa Indonesia Masih Bergantung pada Pangan Asing", 3 Juli 2025.
<https://bipk.uma.ac.id/2025/07/03/ketergantungan-impor-mengapa-indonesia-masih-bergantung-pada-pangan-asing/>

Diana. Menengok Buah Kemiri Wonosalam Jombang, jadi sumber penghasilan Warga Lokal. Sumber : KlikJatim.com.

Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. Sumber: pertanian.go.id
<https://share.google/KiZenEKw9qCWVzTz8>

Ekawati, R., & Ayuningtyas, D. I. "Penamaan dan Penjenamaan Kuliner Tradisional Sumenep, Madura." *Mozaik Humaniora* 24, no. 1 (2024).

Else, Else. Uji Kemampuan Konsentrasi Larutan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dalam Membunuh Larva Nyamuk *Aedes Aegypti* Instar III. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang, 2024.

- Erie Hidayat, Ayuni M. "Pudding Herbal Jahe dan Kunyit untuk Menambah Khasiat dan Cita Rasa." *Jurnal Manajemen Kuliner* 2, no. 2 (2023).
<https://doi.org/10.59193/jmn.v2i2.192>
- Ermina S, Nurhamidi, Rijanti A. "Pengaruh Daya Terima Biskuit Ikan Gabus dan Biji Wijen." *Sains Medisina* 1, no. 2 (2022).
- Fadly Rahman, F. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016, hal. 124.
- Falakara, MHD. Yoga. "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) untuk Pengendalian Penyakit Karat Daun pada tanaman Kacang Kedelai di Rumah Kaca." *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara*.
- Ferdianto, Dedik. *Karakterisasi Morfologi Kultivar Padi (*Oryza sativa*) lokal di Kabupaten Lamongan Jawa Timur*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2023.
- Fery A.S, Zakaria H.A, Purwadi. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jeruk Purut Pada Edible Film Berbasis Kulit Ceker Ayam Terhadap Kualitas Sosis Sapi." *Jurnal Tropical Animal Science* 5, no. 2 (2023).
<https://doi.org/10.36596/tas.v5i2.1198>
- Firdawati, K., Syamswisna, S. "Etnobotani Tanaman Pangan dari Masyarakat Desa Mekar Pelita Kecamatan Sayan Kabupaten Melawi." *Bioscientist Jurnal Ilmiah* 9, no. 2 (2021). <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v9i2.4206>
- Galuh Banowati. "Analisis perbandingan pendapatan usaha tebu menjadi gula pasir: Studi kasus petani mitra PG di Kabupaten Sleman dan Kabupaten Malang." *Jurnal Pengelolaan Perkebunan* 5, no. 2 (2024).
- Gea Mustika F, Titania P, Salas Alif D. "Dari Kebun ke Cangkir: The "Kinasih" Kemangi Jahe Wujudkan Ketahanan Pangan Berkelanjutan KWT Jombor, Sukoharjo." *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner* 2, no. 2 (2025).
- Hadipoentyanti, E. "Pengelompokan Kultivar Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) Berdasar Sifat Morfologi." *Buletin Plasma Nutfah* 10, no. 1 (2021): 32–36.
- Hakim, Luchman. *Etnobotani dan Manajemen Kebun-Pekarangan Rumah*. Malang: Penerbit Selaras, 2014.
- Harshberger, J.W. *The purposes of ethnobotany*. Amerika Serikat: *Botanical Gazette*, 1895, hal. 146-154.
- Hartono, Tomy Vrilla. *Skripsi: Identifikasi Karakter Morfologi Enam Klom Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Sebagai Bahan Pangan*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung, 2023.
- Hesti Ayuningtyas Pangastuti. *Kuliner Khas Sumatera : Tradisi hingga Nilai Gizi*. Iterapress: Lampung, 2022, hal. 65.

- Hesti Mei W, Jelly Dwi R, Tutut Indah S. “Makanan Olahan Ketan (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) dan Maknanya dalam Berbagai Tradisi Adat Jawa Timur untuk Menyambut Kelahiran Bayi.” *Jurnal Sinkesjar* 3, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.29407/hjf68z17>
- Hiwasaki, L., Luna, E., Syamsidik, dan Shaw, R. *Local & Indigenous Knowledge For Community Resilience: Hydro-meteorological Disaster Risk Reduction and Climate Change Adaptation in Coastal and Small Island Communities*. Jakarta: UNESCO, 2014.
- Iis K, Anton. “Pemberdayaan Masyarakat Petani dengan Memanfaatkan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Produksi Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2022). <https://doi.org/10.52434/jpm.v1i1.1795>
- Ilya V. Strembovskiy, Pavel Yu. Kroupin. “The Current Status and Prospects of Molecular Marker Applications in Head Cabbage (**Brassica oleracea* var. *capitata* L.).” *Journal of Agricultural Biotechnology* 15, no. 11 (2025). <https://doi.org/10.3390/agronomy15112644>
- Imam Muhlis. Sumenep Dukung Kementan 5 Juta Pohon Kelapa. *Radio Republik Indonesia*, 2025. Sumber: [RRI.co.id https://share.google/dBOPqCOAubk9aNfYC](https://share.google/dBOPqCOAubk9aNfYC)
- Indah, N.K., Kusumawati, N., & Mugiyanto, A. “Kajian Tanaman Pekarangan di Pulau Kangean Sumenep, Madura Jawa Timur.” *Jurnal Sains dan Matematika* 8, no. 2 (2023).
- Iseu L, Nabila Z.S. “Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Bahan Rempah dalam Pembuatan Inivasi Makanan Herbal Penambah Immunitas.” *Jurnal Bakti Saintek* 6, no. 2 (2022).
- Iskandar Umarie, W., Widiarti, W., Rahayu, R., & Suyani, I. S. “Analisis Karakteristik Fisiologi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) pada Frekuensi Pengolahan Tanah dan Optimalisasi Populasi Tanaman.” *Jurnal Agroqua* 20, no. 2 (2022), hal. 370–387. <https://doi.org/10.32663/ja.v20i2.307>
- Jajo Firman Raharjo. “Pelatihan E-learning dan Pembuatan Buku Ajar Digital Bagi Peningkatan Peran Guru Millenial.” *Jurnal Abdi Masyarakat UMUS* 1, no. 2 (2021).
- Jamilah Nasution, Emmy H., Muthia Sari Ningrum. *Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera)*. Jawa Tengah: Penerbit NEM, 2024, hal. 16.
- Jatna Supriatna. *Konservasi Biodiversitas: Teori dan Praktik di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2018, hal. 119.
- Juliastuti, Henny, Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas. Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2021, hal. 11-15.

- Kementerian Agama Republik Indonesia. Al-Qur'an. Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2019.
- Kementerian Agama. "Qur'an Kemenag", 2022. <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/26?from=7&to=7>
- Krisdianto, AW. "Pengaruh kondisi penyadapan terhadap kualitas nira kelapa (Cocos nucifera)." Prosiding Seminar Nasional Instiper 1, no. 1 (2022). <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.263>
- Kurniawan, D., & Fatmawati, I. "Persepsi masyarakat Madura Terhadap Peran Tumbuhan Etnofarmaka di Kabupaten Sumenep." Jurnal Pertanian Cemara 16, no. 2 (2023): 809–820.
- Laily, Misbhatul. Karakteristik Fisikokimia Chip Wortel (Daucus carota L.) Varietas Lokal Dengan Beberapa Metode Pengeringan. S2 thesis, Universitas Andalas, 2023.
- Lenaini, Ika. "Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling." HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah 6, no. 1 (2021): 33-39.
- Lia Angela, M.Pd, MuhammadAlfian, M.Pd, Anggi Desviana Siregar, M.Pd. Etnobotani Berbasis Kajian Sains Keagamaan. Jawa Barat: CV. Adanu Abimata, 2023, hal. 8.
- Liswidyawato Rahayu, I. Budidaya Jahe. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia, 2022, hal. 23.
- Maffi, L. dan Dilts, O. Biocultural Diversity Toolkit. British Columbia: Terralingua, 2014. Vols 1-5.
- Malika Nur Rohmah. "Pemanfaatan dan Kandungan Kunyit (Curcuma longa) sebagai Obat dalam Perspektif Islam." Journal of Islam, Science, and Technology Integration 2, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.18860/es.v2i1.18151>
- Maria Endang, Lambertus Langga, Santy Permata Sari. "Inovasi Pengolahan Minyak Kemiri Sebagai Penggerak Ekonomi Kreatif Desa." Jurnal Pengabdian Masyarakat 6, no. 1 (2025). <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5422>
- Maria U, Akhmad M, Nanik S. "Use of Celery (Apium graveolens L.) as a Source of Antioxidant in Potato Vermicelli (Solanum tuberosum)." Jurnal Agrobioteknologi 1, no. 1 (2024).
- Meriem, S., Armita, D., Alir, R. F., & Masriany, M. "Karakter Morfologi Dan Fisiologi Perkecambahan Umbi Bawang Putih (Allium sativum L.) Pada Penyimpanan Suhu Rendah." Jurnal Teknosains 15, no. 2 (2021).
- Mifta, Hurrahma and Firnawati, Sakalena and Novriani, S.P., M.Si. Pengaruh Pemberian Berbagai Pupuk Kompos dan NPK Majemuk Terhadap

- Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). Other thesis, Universitas Baturaja, 2022.
- Miles, Matthew B., A. Michael Huberman, and Johnny Saldaña. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, Edition 4. Los Angeles London New Delhi Singapore Washington DC: Sage, 2018.
- Miranda Yustika E.M. “Pelestarian Plasma Nutfah Padi Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Beras Indonesia.” *Journal of Critical Ecology* 1, no. 2 (2024).
- Moch. Hasan Basri. “Pengembangan pariwisata dalam peningkatan ekonomi masyarakat di Kabupaten Sumenep”, Vol. 3 No. 2.
- Muh. Syamsuddin. *History of Madura: Sejarah, Budaya, dan Ajaran Luhur Masyarakat Madura*. Yogyakarta: Arasaka Publisher, 2019, hal. 63.
- Mujuna Hatuala, La Doni, La Ode R. “Pembuatan Pangan Alternatif Dari Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Pengganti Nasi Sebagai Pemanfaatan Makanan Lokal.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka* 2, no. 3 (2024). <https://doi.org/10.58266/jpmb.v2i3.81>
- Nabiilatussaniyya. *Analisis Vegetasi Gulma Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Tanaman Tebu di Lahan Sawah di Desa Tajinan Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2025.
- Naila A, Winda I, Ahmad Hasanuddin. “Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Higher Order Thinking Skills (HOTS) di Era Digital.” *Jurnal Ilmu Pendidikan dan Psikologi* 2, no. 2 (2025).
- Nina Manlintang P, NA Fatiha, M Valentino, M Aji Indra. “Optimalisasi Potensi Daerah: Transformasi Sari Tebu Menjadi Gula Merah.” *Prosiding Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Palembang* 3, no. 1 (2025).
- Ni Komang Diantari, Ketut Widyani Astuti. “Potensi Ekstrak Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Nutraceutical.” *Prosiding Workshop&Seminar Nasional Farmasi* 2 (2023).
- Ni Putu Arista, Ni Luh Karmini. “Analisis Faktor-faktor yang Memengaruhi Volume Impor Gandum di Indonesia.” *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang* 5, no. 1 (2023). <https://doi.org/10.55606/sinov.v5i1.588>
- Ni Wayan F, Ketut Widyani A. “Review Aktivitas Anti Inflamasi Daun Jeruk Purut, Daun Dadap dan Daun Sirih Berdasarkan Kearifan Lokal Bali Dalam Usaha Tenung Tanyalara.” *Journal Sport Science, Health and Tourism of Mandalika* 5, no. 1 (2024).

- Nia Suprihatin, Sjaifuddin, Annisa N. "Pengembangan E-katalog Interaktif Berbasis Treffinger untuk Melatih Kemampuan Berpikir Kreatif Siswa." *Jurnal Pendidikan MIPA* 14, no. 4 (2024).
- Novian Wely Asmoro. "Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan." *Journal of Food and Agricultural Product* 1, no. 1 (2021).
- OECD Digital Education Outlook, Towards an Effective Digital Education Ecosystem 2023.
- Peristiwa Daerah Koramil, TIMES Indonesia. <https://timesindonesia.co.id/peristiwa-daerah/152528/koramil-rubaru-panen-perdana-wortel>
- Petunjuk Teknis Badan Ketahanan Pangan. Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) Tahun 2019. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Buletin Konsumsi Pangan, Vol. 16 No. 1 Tahun 2025, hal. 11.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Buletin Konsumsi Pangan, Vol. 16 No. 1 Tahun 2025, hal. 32.
- Putra, B. "Analisis Struktur Umbi dan Kandungan Pati Kentang Varietas Populer." *Jurnal Biologi Tropis* 7, no. 2 (2023): 121–130.
- Randy Saputra. "Klasifikasi dan Identifikasi Jeruk Nipis dan Jeruk Mandarin Menggunakan Convolutional Neural Network." *Jurnal Ilmiah Teknologi Sistem Informasi* 5, no. 4 (2024).
- Raylander Smith S. "Perspektif Pengembangan Tanaman Bawang Merah (*Allium ascolanicum* L.) di Lahan Gambut." *Jurnal Sumberdaya Lahan* 16, no. 1 (2022): 23-32. <http://dx.doi.org/10.21082/jsdl.v16n1.2022.23-32>
- Rina Kurnianingsih, Kurniasih, Sukiman, Nur Indah. "Diversifikasi Pengolahan Kacang Lokal Lombok Menjadi Pangan Fungsional di Desa Ubung Lombok Tengah." *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 4, no. 4 (2021).
- Riyanty Lubis, Eva. *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer, 2021, hal. 24.
- Rosy H, Moch Fadlal I.P, Fani N. "Proses Produksi Gula Aren Cetak (*Arenga pinnata*, Merr) di Indonesia." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 5, no. 2 (2023). <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10237>
- Safitri, Riana Intan. *Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Tomat Ceri (*Lycopersicum esculentum* Mill) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis Pupuk NPK*. Project Report, Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Gresik, 2022.

- Sahid, A., & Ratnaningsih, Y. (2023). Potensi dan pemanfaatan hasil hutan kemiri (*Aleurites moluccana*) di kawasan BKPH Tambora, Kabupaten Bima. *Jurnal Silva Samalas*, 4(1)
- Sakina, D. "Strategi pengembangan usahatani padi di Kabupaten Sumenep." *Jurnal Agriscience*, Universitas Trunojoyo, 475-486.
- Saputra, S. (2022). Peningkatan Produktivitas Lahan Menggunakan Pola Tanam Tumpang Sari pada Gapoktan Warga Panggupay.
- Sari, P. D. (2020). Pengaruh pupuk organik terhadap morfologi dan hasil wijen (*Sesamum indicum* L.). *Jurnal Hortikultura*, 32(3), 190–197.
- Septarini D, Ida Ayu, Made Ria D. "Studi Anther Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum* L.) Sebagai Tanaman Donor Kultur Mikrospora." *Jurnal Biologi dan Diversitas* 1, no. 1 (2022).
- Sidrat S, Rosdiani A, Nur Fitrianti B. "Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamur Tiram." *Journal of Agritech Science* 5, no. 2 (2021). <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.777>
- Stroberi dan Kentang Sebagai Tanaman Dataran Tinggi. Sumber : pertanian.go.id.
- Suci Okdivia P, Wiwik G. "Kualitas Rendang Daging Dengan Penggunaan Santan Kelapa Segar dan Santan Instan." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 3, no. 2 (2022).
- Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan (Kuantitatif, kualitatif, kombinasi, R&D dan Penelitian Pendidikan)*. Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung, 2019.
- Susanto, Dedi, Risnita, and M. Syahrani Jailani. "Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah." *Jurnal QOSIM : Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 53–61. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>
- Syamsuddin, Muhammad. *History of Madura: Sejarah, Budaya, dan Ajaran Luhur Masyarakat Madura*. Yogyakarta: Arashka Publisher, 2019, hal. 4.
- Taufik Firmanto. "Mewujudkan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Uma Lengge Masyarakat Adat Maria Kabupaten Bima." *Jurnal Ilmiah Hukum* 13, no. 2 (2024).
- Tinjung Mary Prihtanti. "Evaluasi Respon Kelompok Tani dalam Kegiatan Introduksi Budidaya Gandum." *Warta LPM* 25, no. 1 (2022).
- Titis Linangsari, S.T.P., M.Sc. *Ilmu dan Teknologi Pangan: Teknologi Pengolahan Pangan: Metode dan Prinsip*. Padang: Lingkara Edukasi Indonesia, 2025, hal. 77.

- U Rosyidah, L Hanifah. "Strategi Pengembangan Pantai Sembilan Pulau Gili Genting Sumenep Sebagai Icon Pariwisata Halal Di Madura." *Jurnal Ilmiah* 10, no. 2 (Desember 2021).
- Unik Purwasih, M. Galih Pramuswara. "Inovasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth) Sebagai Pewarna Alami Pada Mie Basah." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka* 2, no. 05 (2023).
<https://doi.org/10.62668/sabangka.v2i05.711>
- Vanessa Adisa. *Lada: Sejarah, Peran dan Keajaiban Rempah Tropis*. Yogyakarta: RUMAH BACA, 2023, hal. 50.
- Vernaldi Agriansya Dwi Saputra. "Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta." *Undergraduate Conference on Language* 1, no. 1 (2021).
- Wahyudi, Dea R, Dewi S. "Daun salam (*Syzgium polyanthum*) Rempah Khas Indonesia dengan Berbagai Manfaat Farmakologi." *Journal of Pharmaceutical Education* 5, no. 3 (2025).
- Wekke, Ismail Suardi. *Metode Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Penerbit Gawe Buku, 2019, hal. 71.
- Widjaja, E.A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J.S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Waluyo, E.B., dan Semiadi, G. *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia* 2014. Jakarta: LIPI Press, 2014.
- Wijayanti, Krisinia. *Skripsi : Viabilitas Benih Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Pada Beberapa Kemasan Penyimpanan Dan Varietas Yang Berbeda. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung, 2023.
- Wiwik Pratiwi, Sholeh Hidayat, and Suherman Suherman. "Pengembangan E-Modul Berbasis Heyzine Di Gugus Menes." *VOX EDUKASI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan* 14, no. 1 (2023): 156–63. <https://doi.org/10.31932/ve.v14i1.2173>
- Yeblo, Y., Maruapey, A., & Febriadi, I. "Etnobotani Pohon Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Kampung Werbes Distrik Bikar Kabupaten Tambrau." *Agriva Journal (Journal of Agriculture and Sylva)* 2, no. 2 (2024): 8-19.
<https://doi.org/10.33506/agriva.v2i2.3495>
- Yohanes P.L, Oktavianus Gore Jeja, Martina Y. R. "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Potensi Lokal Kemiri." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6, no. 1 (2025).
- Zaki Zubaidi. "Budidaya Wijen, Cara Kreatif Kades Gempolklutuk Sidoarjo Manfaatkan Tanah Kas Desa." *Peristiwa Jatim Now*.

Zainal Asikin. "Penerapan Pendekatan Inkuiri Dalam Pembelajaran Biologi Untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa." Jurnal Ilmiah IPA dan Matematika (JIIM) 2, no. 3 (2024). <https://doi.org/10.61116/jiim.v2i3.476>



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

Lampiran 1: Pernyataan Keaslian Tulisan

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : INAYATUL FADIYAH
 NIM : 211101080015
 Program Studi : Tadris Biologi
 Fakultas : Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
 Instansi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam hasil penelitian yang terwujud dalam skripsi dengan judul “Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif Untuk Siswa” 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 dikemudian hari ternyata hasil penelitian ini terbukti terdapat unsur-unsur penjiplakan dan ada klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Jember, 08 November 2025


 METERAI TEMPEL
 6FANX149767536

INAYATUL FADIYAH
 NIM : 211101080015

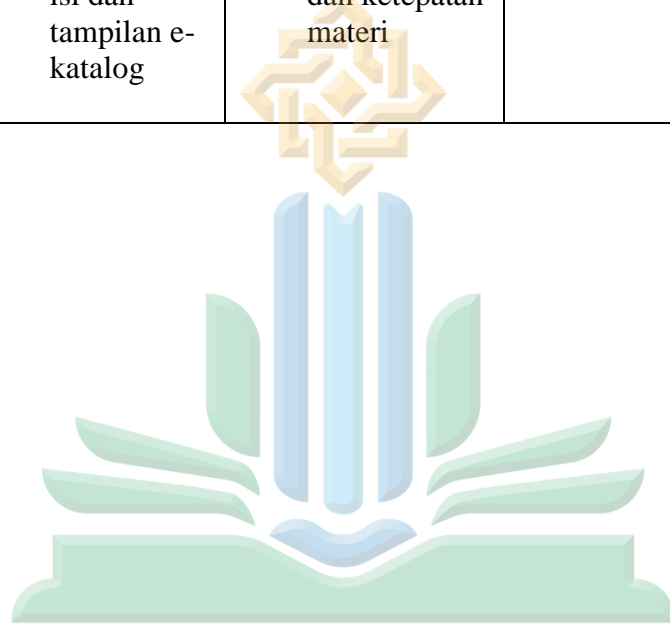
Lampiran 2. Matriks Penelitian

MATRIKS PENELITIAN

Judul	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sumber Data	Metode Penelitian	Fokus Penelitian
Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa	1. Etnobotani Bahan Makanan Tradisional	<ul style="list-style-type: none"> Jenis tumbuhan bahan makanan tradisional Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengetahui jenis tanaman bahan makanan di Kabupaten Sumenep Madura Nama lokal dan nama ilmiah tumbuhan yang digunakan masyarakat Bagian tumbuhan yang digunakan (daun, buah, umbi, biji, batang, bunga, getah) Alasan pemilihan 	<ul style="list-style-type: none"> Masyarakat Kabupaten Sumenep (Desa Kertasada, Desa Batuputih, dan Desa Lenteng) Key Informan : Tokoh masyarakat/Kepala Desa, pelaku kuliner/pembuat makanan tradisional khas Madura dan petani lokal 	<ul style="list-style-type: none"> Jenis penelitian adalah Kualitatif Deskriptif Pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi Teknik pengambilan data menggunakan <i>Purposive sampling</i> dan <i>Snowball sampling</i> Instrumen penelitian menggunakan panduan wawancara 	<ol style="list-style-type: none"> Tanaman apa saja yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional oleh Masyarakat di Kabupaten Sumenep? Bagaimana pemanfaatan tumbuhan untuk bahan makanan tradisional di Kabupaten Sumenep? Bagaimana pemanfaatan kajian

		<ul style="list-style-type: none"> - Nilai kearifan lokal dan budaya 	bagian tersebut <ul style="list-style-type: none"> - Upaya pelestarian dan keberlanjutan bahan pangan lokal oleh masyarakat - Pengetahuan turun-temurun tentang tumbuhan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> - Informan Umum: Ibu rumah tangga, pedagang makanan tradisional di pasar, dan masyarakat asli setempat Sumenep 	terstruktur, lembar observasi dan lembar hasil dokumentasi <ul style="list-style-type: none"> - Analisis data model Milles & Hubberman - Uji validitas menggunakan triangulasi teknik dan triangulasi sumber 	etnobotani bahan makanan tradisional sebagai <i>e-katalog</i> interaktif untuk siswa kelas X pada materi Keanekaragaman Hayati?
	2. Pemanfaatan hasil etnobotani	<ul style="list-style-type: none"> - Pembuatan konten e- 	<ul style="list-style-type: none"> - Kesesuaian isi dengan 			

	sebagai e-katalog interaktif untuk siswa	katalog interaktif - Kelayakan isi dan tampilan e-katalog	hasil studi etnobotani - Kebenaran dan ketepatan materi			
--	--	--	--	--	--	--



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

Lampiran 3. Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden :
 Tempat Tanggal Lahir :
 Jenis Kelamin :
 Agama :

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara :
 Tempat Wawancara :
 Waktu Wawancara :



Sumenep, Juli 2025

Responden

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 J E M B E R
 (Nama terang dan tanda tangan)

C. Tabel Pedoman Wawancara Pengetahuan atau Penggunaan Tanaman Pangan sebagai Bahan Makanan Tradisional pada Masyarakat Sumenep, Madura

No.	Pertanyaan
	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? Jika iya, sebutkan beberapa contohnya
	Dimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut?
	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan tersebut sebagai bahan makanan hingga saat ini?
	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut
	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional tersebut?
	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional?
	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan?
	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut?
	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut?
	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara?
	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? Jika iya, mengapa? Jika tidak mengapa?
	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa?
	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan disekitar rumah?

Lampiran 4 : Hasil Instrumen Wawancara

✓ Responden 1

Instrumen Wawancara

Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa

A. Identitas Responden

Nama Responden

Sotik (masyarakat lokal)

Tempat Tanggal Lahir

: Sumenep, 09 Juni 1955

Jenis Kelamin

: Perempuan

Agama

: Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara

: Hayatul Fadryah

Tempat Wawancara

: Kediaman Masyarakat, Kertasada

Waktu Wawancara

: 6 Februari (10.40 WIB)

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

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Daur kehur	Kuah Tradisional ^{daur kehur}	Daur	Diuci dan daunya di rebus	Menanam
2.	Cabai	Arum pedas pada sayur makanan	Buah	Diuci & di ulek	Menanam
3.	B. putih	Membuat arum dan rasa gurih pd masakan	Umbi (siung)	Siungnya di potong kecil	Menanam
4.	Kemiri	Sebagai bahan pengental dan penambah rasa gurih	Biji	Dihaluskan / kadang di- gunakan utk. ubi.	Membelinya di pasar
5.	Kentang	Sebagai bahan utama karfiel	Umbi	Di rebus dan dihaluskan	Beli di pasar
6.	Daurjeruk	memberikan aroma segar dan khas pada masakan	Daur	Diuci, digunakan utuh (di- rebus)	Menanam
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? Iya Jika iya, sebutkan beberapa contohnya banyak sekali, makanan sehari-hari pun ada dari tumbuhan misal daun kelor, cabai, bawang putih, kemiri, kentang, dan je
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? Saya mendapatkan informasi ini dari orang tua saya sejak kecil.
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? Iya
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut semua yg saya sebutkan di atas biasanya dipakai buat bumbu-bumbu masakan dan daun kelor jadi kuah.
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? Buah, daun, umbi (Niang)
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? biasanya dida yg dipotong kecil-kecil dan di ulek
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? kalau daun kelor sebagai kuah bikin harum, umbi yang lainnya sbg bumbu bahan dasar, cabai
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? Iya, disini penggunaan tumbuhan seperti jahe, kunyit, bawang putih bukan hanya soal rasa, tapi juga pada kesehatan
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? kalau saya hasil tanaman yg saya rawat dari dulu
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? Iya
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? Iya Jika iya, mengapa kami masih mempertahankannya karena makanan tradisional ini punya rasa khas dan menjadi bagian dari identitas budaya kami. Jika tidak mengapa
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? Penting sekali, supaya anak cucu kami tahu dan bisa melanjutkan masakan tradisional kami
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? Tidak banyak, hanya beberapa tanaman seperti bawang putih, kelor, cabai, daun jeruk untuk kebutuhan dapur sehari-hari.

Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden : Sum (Pedagang)
 Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 20 Februari 1960
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara : Hayatul Fadriyah
 Tempat Wawancara : Lokasi jualan makanan tradisional, Kertareda
 Waktu Wawancara : 6 Februari 2025 (08.00 WIB)



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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya bahu</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>seperti daun pandan, serai, jahe dan kunyit yang biasa dipakai</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Informasinya yang saya pelajari dari pengalaman langsung di kebun dan ladang serta dari cara orang dulu masak</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut! <i>jerang Madura, gerai, jahe dan kunyit jadi bumbu masakan dapur</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>daunnya, rimpangnya untuk jahe dan kunyit, daun sama batang untuk serai</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>dimasukkan ke dalam masakan, diulek untuk jahe dan kunyit, dimasukkan ke dalam masakan.</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>daun pandan memberikan aroma wangi pada masakan (jerang), serai memberikan aroma khas yang segar, kunyit pewarna alami</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>daun pandan selain aromatik daun pandan juga sering digunakan upacara adat/ritual sbg simbol kesucian atau kekekalan dan keharmonisan</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>dengan menanamnya dan sebagian beli di pasar</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Iya</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya,</i> Jika iya, mengapa Jika tidak mengapa
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>penting agar kita mengenal dan menghargai tanaman serta cara pengolahan makanan tradisional</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya, saya menanam jenis tanaman sayur dan bumbu dapur agar mudah diambil saat memasak.</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Dau Pandan	Memberikan aroma wangi pada makanan	Dauinya	dimasukkan ke dalam masakan, kue, dan minuman	Menanam
2.	Serai	memberikan aroma segar pada masakan	Dauri dan batangnya	dipukulkan dan dipipihkan kedalam masakan atau ke dalam uhl.	Menanam
3.	Jahew	Memberikan rasa hangat dan membantu menghidangkan aroma amis pada ikan	Rimpang	dihaluskan dan dimasukkan ke dalam masakan	Menanam
4.	Kunyit	Memberikan warna kuning alami	Rimpang	dipotong tipis, ditiris, dan dicampur dengan minyak kelapa	Menanam
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

→ Responden 3

. Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden : Fufimah (Juru masak Tradisional)
Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 01 Februari 1977
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara : Hayatul Fadiyah
Tempat Wawancara : Kedriaman, Desa Kertasada
Waktu Wawancara : 6 Februari 2025 (09.00 WIB)

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>lyg, banyak macamnya seperti kemangi, serih, kelapa, dan banyak lagi, sayur elu</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Dari dulu jaman masih ada nenek saya, dan turun ke saya</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya, bahkan bisa dibidang setiap hari apalagi di pekarangan rumah Ibu ada yang ditanam</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut <i>kelaw untu kemangi saya sama keluarga biasanya untu kebaya memarah kalapan, kelaw serih itu bumbu masakannya, dan karkut, nasi serang</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Ada bagian daunnya dan kadang banyan</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>Pertama kali, pasti di cuci dahulu lalu dituangkan dengan dipant ul kalapanya, kadang di rebus mntah untu kemangi</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>Kemangi, bisa pengharum dalam kalapan dan bisa diolah juga, serih itu bisa sebagai bumbu dapur</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>Tumbuhan yg saya sebutkan, kurang tau ya tapi sepetinya bndu kn kita ya biasanya menggunakan ini tp ada nilai budayanya</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>Ada yang dari hasil panen sendiri dan ada yang beli di pasar</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Alhamdulillah masih ya, apalagi disini sang banyak yang memang bertani</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya masih, karena jika iya, mengapa lebih awet sm lidah orang madura mungkin. kn jika tidak mengapa kalau masalah makanan yg seketika ini kurang cepet. jadi lebih enak memarah sendiri</i>
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>Menurut saya penting, karena semakin lama tdk ada orangnya, itu saya (aq) dan yg lain parti kita.</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya, Ada. Di pekarangan rumah belahang saya nanam sendiri, emang dari dulu.</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Kemangi	U/ makanan lalapapan	Damarnya	Diawet, di sajikan mentah	Ditaran di pekarangan
2.	Serih	dahan nasi urap, makanan	Dandan batang nya	Batangnya di potong kecil-kecil, lalu direbus dengan air garam	Beli di pasar
3.	Kelapa	Urap-urap	Daging buahnya	Dipang, dilubus	Mengambil di hutan rumah ada
4.	Sayur sirih	Urap-urap	Pada muda	Diawet, ditukus lalu	Mengambil di pekarangan rumah
5.	Wortel	Sebagai isian kue-kue	Unsur	Dicincang halus	Beli di pasar
6.	Kecambah	uruk urap-urap	Tunas muda kacang-kacangan	Direbus sebentar saja	Meranam
7.	Cabai	Sebagai aroma pedas	Buah	diulek bersama bumbu lainnya	Meranam
8.	Daur bawang putih	Sebagai bumbu aromatisasi pada makanan	Daur batang sawi	Di cincang halus lalu ditumis	Meranam
9.	Lada	Bumbu penyedap	Buah	Ditukus dan ditumis pada bumbu lainnya	Beli di pasar
10.	Pada	Bahan utama	Biji	Diawet kemudian di tarak menjadi nasi	Meranam
11.	Ketumbar	Rempah pembawa pada pembuatan nasi sepiang	Biji	Ditukus lalu dimasak bersama bumbu	Beli di pasar

Responden 4

, Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden
Tempat Tanggal Lahir
Jenis Kelamin
Agama

: Hasan errad (masyarakat lokal)
: Sumenep, 08 Agustus 1990
: Laki-laki
: Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara
Tempat Wawancara
Waktu Wawancara

: Inayatul Fadiyah
: Kediaman narasumber, Desa Babuputih.
: 13.20 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>pisang, kelapa, Tebu, padi ketan putih, Kelapa, kacang tanah.</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Mendengar dari Sesepuh dari Kampung</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut <i>Kripik pisang Madura & Lepet.</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Buah, Daging Kelapa yg tua, Nira, Biji (endosperm), Daging buah, Biji.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>dipotong kecil-kecil dan digoreng, digoreng minyak Kelapa, dituang nira nya & menjadi gulapanti, dimasak dikukus, dipanek dipress, ditetuk hingga empuk.</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>sebagai bahan utama adonan, sebagai pemanis dan isian.</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut?
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>dengan cara menanam</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Iya, lembak dan sekitarnya</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya, karena lebih sederhana untuk membuat bahan nya.</i> Jika iya, mengapa Jika tidak mengapa
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>sangat penting, supaya warisan turun-temurun ini tidak hilang.</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya ada.</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Piang	Bahan utama kerupuk piang	Buah	Dipotong kecil-kecil & digoreng	Menanam
2.	Kelapa	Digadukan media pengeringan yg sudah ada aroma khas	Daging kelapa yg tua	Digedihkan minyak kelapa (media pengeringan)	Menanam
3.	Tabu	Kelapa bahan peneras	Ptira	Dicaring, dirang, u/ minade gale p'sir	Menanam
4.	Padi ketan putih	Bahan utama lapet	Biji (endospermu)	Dina (sk. diukus)	Menanam
5.	Kelapa	Sebagai campuran isian da' kelapa, kaysir, lutan, lantur	Daging buah	Dipant, dan di peras.	Menanam
6.	Kacang tanah	Sebagai isian lapet.	Biji	Direbus hingga empuk	Menanam
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

Responden 5

. Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden	: Dasen (petani)
Tempat Tanggal Lahir	: Sumenep, 10 Agustus 1982
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara	: Inayatul Fadiyah
Tempat Wawancara	: Kedrajan Mangsumber, Desa Babuputih
Waktu Wawancara	: 11.05 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>Kacang Kijau, beras (padr), B. merah, B. putih, seledri, jeruk limau, Merica, Santan kelapa, gula aren, pisang, daun.</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>waktu masih kecil, sering di ajak pergi ke kebun dan sawah oleh orang tua. Dari situ, saya tahu tanaman yg bisa di makan & cara mengolah.</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya, pastinya</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut, <i>ada keldu kukat, tajin sdh.</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Ada daunnya, bijinya, buahnya, nira dan daun sbg wadah.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>Di kukus, di rebus, di ulek, dan ada yang di peras</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>banyak sekali perannya, ada yang mengedhi peneras alami, memberi segar, dan memberikan cita rasa yang khas</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>Sepertinya tdk ada, tapi kadang penden sering dibuat "nyadher" "ritual bulan hamil 7 bulan"</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>orang-orang itu ada yang menanam dan ada yang beli di dekat sini (pasar)</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Alhamdulillahnya iya, tapi tergantung musim. kan ada beberapa tumbuhan itu yang musiman.</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya masih ada, dan seperti ini</i> Jika iya, mengapa masih banyak, mungkin karena bahannya mudah di dapat Jika tidak mengapa dan sebagai cara menjaga tradisi dari nenek moyang.
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>saya setuju, karena srg perkembangan zaman yang cepet, kita harus menjaga spt tdk pernah</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya ada, saya menanam beberapa apaq! saya memang suka betani.</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	K. higaw	Bahan utama kald kulek	Biiji	Direbus sampai empuk	Menanam
2.	Padu	disediakan luring keldu	Biiji endosperm	Dicuci, dimasukkan kecupat	Menanam
3.	B. merah	bumbu rumpoh	Umbi (jantung)	Sebagai bumbu aromatik, ditis	Menanam
4.	B. putih.	"	Umbi (jantung)	Ditiris dan ditumis	Menbeli di pasar
5.	Selada	memberi aroma segar	Daur	Ditiris dan ditukarkan	"
6.	Jeruk nipis	memberi sedikit aromatik	Buah	Diperas di atas sajian	Menanam
7.	Merica	memberi rasa pedas hangat	Biiji	Pi bumbu	Menbeli di pasar
8.	Kelapa	di gedikan santan pada tajin esok	Ampas kelapa	Di panak kemudian diperas dan dimasukkan dg bahan	Penggir splan pelerangan
9.	Aren	perancis dalam tajin esok	Mara	Di lantikan dan dimasukkan hingga cairan kental	Menanam
10.	Pisang	sebagai wedah dalam u/ pengisian	Daur	Daur dicuci dan dianak sbda agar lebur	Menanam
11.					

Responden 6

Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden
Tempat Tanggal Lahir
Jenis Kelamin
Agama

Nur Aida
: Ida (pedagang palatan pendheng)
: Sumenep, 22 September 1990
: Perempuan
: Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara
Tempat Wawancara
Waktu Wawancara

: Inayatul Fadiyah
: Lokasi jalan, Desa Babu Pith.
: 08.30 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? Iya Jika iya, sebutkan beberapa contohnya Padi ketan, Kelapa, Pandan, Cabai, Tomat, Bawang putih, Bawang merah
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? Saya juga belajar dari teman-teman yang sering berbagi resep dan cerita tentang makanan tradisional serta bahan dasar
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? Iya
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut, ya salah satunya itu yang saya jual palotan pendheng.
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? Padi → bijinya, kelapa → daging buah, pandan → daunnya, cabai → buahnya, Tomat → buahnya, Bawang putih & bawang merah → umbi (akarnya)
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? Padi → diukus, daging kelapa → diparut, pandan di rebus dg ketan, cabai & tomat, b. putih, b. merah → di jemur & dikukus, diulek
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? sebagai topping ketan, pengharum alami, dan berperan sebagai sambal
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? saya sebagian merendam, dan lainnya beli di pasar
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut?
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? Masih.
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? Iya, karena makanan tradisional dianggap sehat Jika iya, mengapa • Iya, karena makanan tradisional dianggap sehat Jika tidak mengapa dan alami, jadi banyak yang tetap memilih memakainya.
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? saya rasa penting, krn bahan makanan tradisional biasanya lebih sehat dibanding instan.
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? Iya, Ada krn saya punya kebun kecil jadi ada beberapa di sana, sisanya saya biasanya beli di pasar.

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Padi ketan	Bahan utama pelatan pndheng	Biji (Geras)	Dikukus hingga matang	Menanam
2.	Kelapa	Taburan di atas adonan ketan	Daging buah	Sebagai taburan di atas adonan ketan (yg dipukul)	Menanam di pekarangan
3.	Pandan	Memberi warna alami pada ketan	Daur	Di rebus bersama ketan	Menanam
4.	Cabai	Memberi aroma pedas pd sambal	Buah	Dimasak dan di ulek bersama bumbu lain	Menanam
5.	Tomat	Memberikan rasa segar & menyumbangkan rasa pedas	Buah	Dicuci bersih, di potong dan di ulek	Beli di pasar
6.	Bawang Merah	Pelengkap bumbu sambal	Umbr (tungg)	Di potong, di ulek bersama bumbu lain	Menanam
7.	Bawang putih	Pelengkap bumbu pasta sambal	Umbr (siung)	Di potong, di ulek bersama bumbu lain.	Beli di pasar
8.					
9.					
10.					
11.					

Responden 7

Instrumen Wawancara

**Ethobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden

: Salehah (juru masak tradisional)

Tempat Tanggal Lahir

: Sumenep, 21 April 1979

Jenis Kelamin

: Perempuan

Agama

: Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara

: Inayahul Fadiyah

Tempat Wawancara

: Kediaman Narsumber, Desa Batu Putih

Waktu Wawancara

: 15.00 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>Kelapa, padi, Ketan, Ginkong, pohon gwalan, kacang Kijau, kol / kubis, wortel, kentang, wijen.</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Dari zaman dulu dan turun temurun sampai sekarang.</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut <i>Palotun pendheng, tajan Sobih, lepet, len olen / cenil, onde-onde, cakee,</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Aira gwalan, biji, buah, umbi akar, daunnya.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>angas Kelapa diperas, beras ketannya dikukus, Ginkong dikukus dan ditumbuk, kacang wijen disedus</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>Kelapa sebagai santan, beras ketan bahan utama dan ginkong juga, Aira gwalan sbg penumis alami</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>Tidak Ada, cake biasanya untuk makanan</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>Dengan menanamnya, sebagian ada ada dari dulu</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Iya</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya, Karena tumbuhan bahan</i> Jika iya, mengapa? <i>Makanan tersebut mudah ditemukan</i> Jika tidak mengapa?
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>Sangat penting</i> <i>Karena Kita tidak menuliskan turunannya generasi yang akan rusak.</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya ada</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Kedondong	memberikan tekstur sedikit renyah & aroma like cake	Daur	Di cincang halus	Menanam
2.	B. merah	memperkuat aroma dan cita rasa cake.	Umbut (siring)	Di potong dan ditumis dgn bumbu lada	Menanam
3.	B. putih	"	"	"	Membeli di pasar
4.	Cabai merah	memberi warna dan pedas pada cake	Buah	Di potong kecil-kecil, ditumis	Menanam
5.	Tomat	menambah kelegasan & sedikit asam pada cake.	Buah	"	Menanam
6.	Seledri	memberikan aroma yang segar	Dan batang serai	Di masukkan ke adonan	Menanam
7.	Daur bawang	pelengkap akhir / menambah aroma cake	Daur	Di cincang dan ditumis	Menanam
8.	Seledri	"	Daur	"	Membeli di pasar
9.	Beras ketan putih	Kulit war onde onde	Biji	Ditolah hingga adonan kental dan lembut	Menanam
10.	Wijen	rasa gurih dan aroma khas dan taburan	Biji	Di sangrai	Membeli
11.	K. hijau	di jadikan isian yg sdh di olah lembut & manis.	Biji	Di kukus hingga lembut dan manis	Menanam

Responden B

Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden : Suminah (Masyarakat Lokal)
Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 28 Januari 1980
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara : Hayatul Fadiyah
Tempat Wawancara : Kediaman di Lonteng
Waktu Wawancara : 15.15 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>Paku, Telur, Punden, Limbong Kelapa</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Dari pengalaman saya ketika di tempat makan, jadi saya tahu langsung dari sumbernya tanaman yg bisa dimanfaatkan</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya, masih.</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut, <i>Kue cucur dan Gethuk</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Bagi, Hara, Daun, Unti (akar), Daing.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>Di kukus, Di panir</i> <i>Sebagai bahan utama makanan</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>sebagai pemanis alami,</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>Identitas kesederhanaan Makanan Madura.</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>Menanam, dan membeli di pasar.</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Ada</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Kalau saya pribadi, iya</i> Jika iya, mengapa <i>Karena kebiasaan terkadang pulalah tidak dg makanan tradisional</i> Jika tidak mengapa <i>lebih ke makanan instan yg menurut saya kurang sehat</i>
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>Penting, karena ini merupakan warisan dari nenek moyang.</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Tidak semuanya, tapi beberapa ada.</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Pada Cheung (beras)	Bahan utama kue wewur	Biji	Dididh dan ditelutur unjuk keane beras.	Menanam
2.	Tebu	Pemanis utama kue wewur	Hira	D. slah dipadkan 4 adonan ke bahan utama	Menanam
3.	Kelapa				
4.	Pandan	Pemanis utama adonan	Daur	Di masukkan ke dalam adonan, lutek ditatah	Menanam
5.	Singkong	Bahan utama getuk	Umke (cuka)	Dididh dan ditelutur. kagga empuk.	Menanam
6.	Kelapa	Wanggetuk adonan di gathen gula kelapa	Daging buah dan raga dipadkan 4 adonan	Dipant & Hira gubanya	Menanam
7.	Figs				
8.					
9.					
10.					
11.					

— Responden 9

. Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden : Sri astuti. (pedagang)
Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 13 Maret 1988
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara : Hayatul Fadiyah
Tempat Wawancara : Kediaman narasumber, Lenteng
Waktu Wawancara : 12.27 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>ginkung, Anas, Kelapa, Tadu, Bens kulan putih</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Sering lihat dan belajar dari</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>acara-budaya yg di adakan oleh pendes tentang bahan tanaman lokal</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut → <i>sektas & jenden</i> .
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Umbi (akar), Hiris, Daging buah.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>Di rebus & Di kukus, Diperas, Dipant, Dirasra</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>Sebagai bahan utama, pemanis alami, taburan</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>melambangkan keuletan dan identitas kita tapi kaya akan rasa</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>menanam di pekarangan dan ada juga yang dibeli di pasar.</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Iya, tapi sekarang semakin sulit di Temu</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Iya karena Ibu-ibu disini</i> Jika iya, mengapa <i>karena saya lebih suka makanan tradisional</i> Jika tidak mengapa <i>di banding makanan modern, yg trdch cepat dg lidah saya.</i>
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>sangat penting, untuk mengajari generasi selanjutnya, supaya tidak punah & hilang.</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Ada beberapa tanaman sayur dan bumbu dapur</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Beras lutan putih	Bahan dasar ketas	Biji	Di kukus hingga kuyal	Membeli
2.	Kelapa	Sebagai taburan dan santan kelapa menambah kelembutan	Daging buah	Dipant untuk bekuan dan di peras	Meraman
3.	Tebu	Sebagai pemanis alami yg di taktikan gula pasir	Hira	Hira yg di dah menjadi gula pasir	Meraman keddy membeli
4.	Singkang	Bahan utama jemblen	Umbi (akar)	Di kukus lama, hingga empuk.	Meraman
5.	Aren	Sebagai isian, pemanis alami	Hira	Dia merah / padat di malla ke kuyal adunan	Membeli
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					

— Responden 10

. Instrumen Wawancara

**Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep Madura
dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Interaktif Untuk Siswa**

A. Identitas Responden

Nama Responden : Munisrah (Juru masak tradisional)
Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 15 Mei 1970
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam

B. Pedoman Wawancara

Pewawancara : Inayatul Fadryah
Tempat Wawancara : Kediaman Lenteng
Waktu Wawancara : 10.25 WIB

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

No.	Pertanyaan
1.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara mengetahui jenis-jenis tumbuhan yang digunakan sebagai bahan makanan tradisional di daerah ini? <i>Iya.</i> Jika iya, sebutkan beberapa contohnya <i>singkong, padi lutan, kelapa, Aren, Padi, Pandan.</i>
2.	Darimana Ibu/Bapak/Saudara mengetahui informasi mengenai tumbuhan bahan makanan tradisional tersebut? <i>Saya mendengar dari para sesepuh di kampung. Mereka yang menjaga pengetahuan tradisional tumbuhan tsb.</i>
3.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara masih menggunakan atau mengolah tumbuhan sebagai bahan makanan hingga saat ini? <i>Iya</i>
4.	Sebutkan dan jelaskan jenis makanan tradisional yang menggunakan bahan dari tumbuhan tersebut, <i>makanan olet dan apen madura.</i>
5.	Bagian tumbuhan apa yang biasanya digunakan dalam makanan tradisional itu? <i>Umbi akar, biji, batang, daun, dan buah.</i>
6.	Bagaimana cara pengolahan atau cara memasak bahan tumbuhan tersebut dalam makanan tradisional? <i>Direbus, di kukus, di panir dan di peras.</i>
7.	Apa fungsi atau peran tumbuhan tersebut dalam makanan? <i>Ada yg sbg pewangi alami dan taburan (toping)</i>
8.	Apakah ada makna khusus atau nilai budaya yang terkait dengan penggunaan tumbuhan tersebut? <i>Ya, sebagai identitas kuliner Madura, kesederhanaan yang bernilai</i>
9.	Bagaimana cara memperoleh tumbuhan bahan makanan tersebut? <i>menanam nya</i>
10.	Apakah tumbuhan tersebut masih mudah ditemukan di daerah Ibu/Bapak/Saudara? <i>Iya</i>
11.	Apakah masyarakat di sekitar Ibu/Bapak/Saudara masih mempertahankan kebiasaan memasak makanan tradisional tersebut? <i>Masih, karena ada</i> Jika iya, mengapa <i>yang memasak makanan tradisional itu</i> Jika tidak mengapa <i>untuk acara keluarga dan acara lainnya.</i>
12.	Menurut Ibu/Bapak/Saudara, apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang bahan makanan tradisional ini? Mengapa? <i>Saya percaya pelestarian ini bisa membantu meningkatkan per-ekonomian masyarakat</i>
13.	Apakah Ibu/Bapak/Saudara memiliki tanaman yang di buat untuk bahan masakan/makanan disekitar rumah? <i>Iya saya menanam beberapa tanaman seperti singkong, kacang, cabai dan kelapa, aren.</i> <i>mudah pengembangannya</i>

No.	Nama Tumbuhan	Jenis Penggunaan (Nama Makanan Tradisional)	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan	Cara Mendapatkan
1.	Singkong	Bahan utama diet	Umbi (akar)	Dihaluskan dan diukus	Menanam
2.	Padi ketan hitam	teloran/biring diatas adonan	Biji	Di rendam sebentar, Diukus	Membeli di pasar
3.	Kelapa	Teluran kukus siap di sajikan	Daging buah	Dipant	Menanam
4.	Aron	Sebagai pemanis alami	Hirca	Geluwah pedasnya diiris tipis agar mudah lent dipanaskan	Menanam
5.	Padi (Kang buri)	Bahan utama apem madura	Biji	Dialah menjadi adonan lentur polen di masak - telur ayam	Menanam
6.	Kelapa	Sebagai santan dan gula pemanis alami	Daging kelapa yang tua dan Hira	Dipant, di peras -> Hira yg sllu wijali gula taler	Menanam
7.	Pandan	Pemanis alami adonan	- Daun	Di masukkan ke adonan ketika proses masak.	Menanam
8.					
9.					
10.					
11.					

Lampiran 5 : Angket Validasi

ANGKET VALIDASI AHLI MATERI

Judul penelitian:

IDENTITAS

Nama :
Jabatan :
NIP :
Pendidikan :
Instansi :

Petunjuk pengisian :

1. Mohon bapak/ibu untuk mengisi pada tempat identitas yang di sediakan.
2. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari bapak/ibu sebagai ahli materi tentang kualitas e-katalog
3. Mohon berikan tanda (✓) untuk setiap pendapat bapak/ibu pada kolom skala penilaian
4. Mohon berikan kritik dan saran agar peneliti dapat memperbaiki kekurangan
5. Atas bantuan dan kesediaan bapak/ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih

Kriteria penilaian :

Sangat setuju = 5
Setuju = 4
Ragu-ragu = 3
Tidak setuju = 2
Sangat tidak setuju = 1

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

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
Aspek Kelayakan Isi						
1.	Materi sesuai dengan capaian pembelajaran					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran					
3.	Materi yang disajikanurut sesuai dengan indikator					
4.	Kebenaran konsep materi ditinjau dari aspek keilmuan					
5.	Gambar atau ilustrasi yang disajikan sesuai dengan fakta dan data					
6.	Materi sesuai dengan tingkat perkembangan kognitif siswa kelas X IPA SMA/MA					
7.	Gambar aktual dan dilengkapi dengan penjelasan					
8.	Penggunaan pustaka mutakhir					
Kelayakan penyajian						
9.	Keruntutan penyajian E-katalog					
10.	Konsistensi sistematika sajian dalam kegiatan belajar					
11.	Kejelasan penyajian ilustrasi dengan materi					
12.	Penyajian gambar dan klasifikasi					
13.	Identitas gambar					
14.	Ketepatan penomoran dan penamaan					
Penilaian bahasa						
15.	Ketepatan struktur kalimat					
16.	Keefektifan kalimat					
17.	Ketepatan istilah					
18.	Kemampuan mendorong berfikir kritis					
19.	Bahasa sesuai dengan tingkat perkembangan intelektual siswa					
20.	Bahasa sesuai dengan tingkat perkembangan Emosional siswa					
21.	Konsistensi penggunaan istilah					
Jumlah						

Komentar :

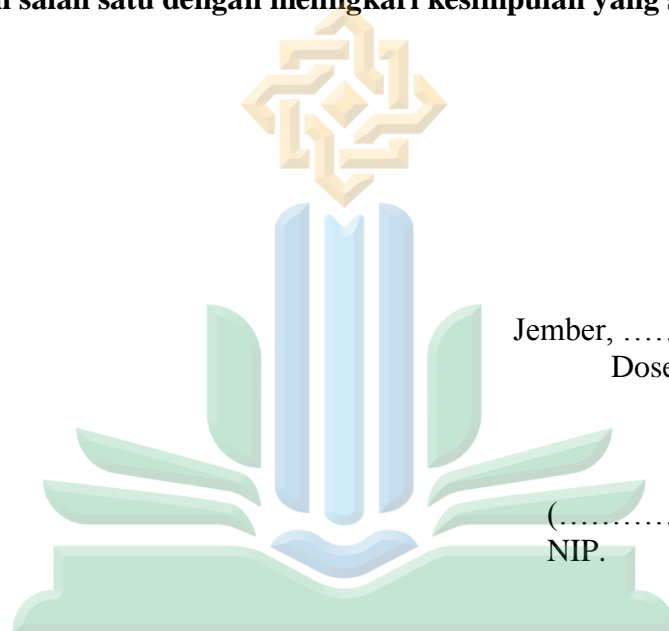
Saran :

Kesimpulan :

Materi dinyatakan

- A. Layak digunakan tanpa revisi
- B. Layak digunakan dengan revisi
- C. Tidak layak digunakan

Pilih salah satu dengan melingkari kesimpulan yang sesuai



Jember,2025
Dosen ahli materi

(.....)
NIP.

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

ANGKET VALIDASI AHLI MEDIA

Judul penelitian : Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Di Kabupaten Sumenep Madura Dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif Untuk Siswa

IDENTITAS

Nama :
Jabatan :
NIP :
Pendidikan :
Instansi :

Petunjuk pengisian :

1. Mohon bapak/ibu untuk mengisi pada tempat identitas yang disediakan.
2. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari bapak/ibu sebagai ahli media tentang kualitas e-katalog
3. Mohon berikan tanda (✓) untuk setiap pendapat bapak/ibu pada kolom skala penilaian
4. Mohon berikan kritik dan saran agar peneliti dapat memperbaiki kekurangan
5. Atas bantuan dan kesediaan bapak/ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih

Kriteria penilaian :

Sangat setuju = 5
Setuju = 4
Ragu-ragu = 3
Tidak setuju = 2
Sangat tidak setuju = 1

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

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
Aspek Tampilan dan Desain						
1.	Desain media sesuai dengan materi					
2.	Warna unsur tata letak sampul serasi dan memperjelas isi e-katalog					
3.	Ukuran huruf judul e-katalog proporsional dan terlihat jelas					
4.	Warna judul e-katalog kontras dengan warna latar belakang					
5.	Cover yang digunakan sesuai dengan warna yang menarik dan kreatif					
6.	Pemilihan jenis huruf					
Aspek Desain Isi						
7.	Penempatan unsur tata letak (judul, gambar, klasifikasi, dll) berdasarkan pola yang bervariasi					
8.	Pemisah antar paragraf jelas					
9.	Mampu mengungkapkan makna/arti dari objek					
10.	Penyajian keseluruhan ilustrasi serasi					
11.	Ketepatan penomoran dan penamaan gambar					
Aspek Penilaian Penggunaan						
12.	Media mudah untuk digunakan					
Jumlah						

Komentar :

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
Saran : KHAJAH AJCHMAD SIDDIQ
 J E M B E R

Kesimpulan :**Materi dinyatakan**

- A. Layak digunakan tanpa revisi
- B. Layak digunakan dengan revisi
- C. Tidak layak digunakan

Pilih salah satu dengan melingkari kesimpulan yang sesuai



Jember,2025
Dosen ahli materi

(.....)
NIP.

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

Lampiran 6 : Angket hasil validasi

ANGKET VALIDASI AHLI MATERI

Judul penelitian: Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep dan Pemanfaatannya Sebagai E-katalog Untuk Siswa

IDENTITAS

Nama : Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si
 Jabatan : Dosen
 NIP : 1987031620190320005
 Pendidikan : S2
 Instansi : UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Petunjuk pengisian :

1. Mohon bapak/ibu untuk mengisi pada tempat identitas yang di sediakan.
2. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari bapak/ibu sebagai ahli materi tentang kualitas e-katalog
3. Mohon berikan tanda (✓) untuk setiap pendapat bapak/ibu pada kolom skala penilaian
4. Mohon berikan kritik dan saran agar peneliti dapat memperbaiki kekurangan
5. Atas bantuan dan kesediaan bapak/ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih

Kriteria penilaian :

Sangat setuju = 5
 Setuju = 4
 Ragu-ragu = 3
 Tidak setuju = 2
 Sangat tidak setuju = 1

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
Aspek Kelayakan Isi						
1.	Materi sesuai dengan capaian pembelajaran			√		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran			√		
3.	Materi yang disajikan urut sesuai dengan indikator				√	
4.	Kebenaran konsep materi ditinjau dari aspek keilmuan			√		
5.	Gambar atau ilustrasi yang disajikan sesuai dengan fakta dan data				√	
6.	Materi sesuai dengan tingkat perkembangan kognitif siswa kelas X IPA SMA/MA				√	
7.	Gambar aktual dan dilengkapi dengan penjelasan			√		
8.	Penggunaan pustaka mutakhir				√	
Kelayakan penyajian						
9.	Keruntutan penyajian E-katalog				√	
10.	Konsistensi sistematika sajian dalam kegiatan belajar				√	
11.	Kejelasan penyajian ilustrasi dengan materi					√
12.	Penyajian gambar dan klasifikasi				√	
13.	Identitas gambar				√	
14.	Ketepatan penomoran dan penamaan					√
Penilaian bahasa						
15.	Ketepatan struktur kalimat				√	
16.	Keefektifan kalimat				√	
17.	Ketepatan istilah				√	
18.	Kemampuan mendorong berfikir kritis					√
19.	Bahasa sesuai dengan tingkat perkembangan intelektual siswa					√
20.	Bahasa sesuai dengan tingkat perkembangan Emosional siswa					√
21.	Konsistensi penggunaan istilah				√	
Jumlah						

Komentar :

1. Jenis font pada daftar isi diganti, jangan pakai arial narrow.
2. Gambar yang diambil dari internet, cantumkan sumbernya
3. Ukuran font harus seragam untuk penjelasan tanaman pada satu halaman, jangan berbeda-beda

4. Penulisan klasifikasi tumbuhan harus sesuai. Hanya bagian genus dan spesies yang miring (*italic*), selain itu tegak.
5. Konten terkait etnobotani masih belum kuat.
Contoh: makanan seperti olet, jemblem, dll belum dijelaskan itu makanan apa. Filosofi secara etnisnya bagaimana, dll
Fakta unik bisa langsung dimasukkan pada bagian tumbuhan yang dipakai, tidak perlu segmen khusus.
6. Penulisan daftar pustaka sesuaikan aturan

Saran :

Sebaiknya kuatkan di bagian etnisnya.

Contoh: kemangi dalam urap-urap filosofinya apa, dst. Bukan hanya didaftarkan bahwa kemangi dipakai untuk urap tanpa tahu maknanya apa

Kesimpulan :

Materi dinyatakan

- A. Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ B. Layak digunakan dengan revisi
- C. Tidak layak digunakan

Pilih salah satu dengan melingkari kesimpulan yang sesuai

Jember, 19 November 2025

Dosen ahli materi

(Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si)
NIP. 1987031620190320005

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

ANGKET VALIDASI AHLI MEDIA

Judul penelitian : Etnobotani Bahan Makanan Tradisional Di Kabupaten Sumenep
Madura Dan Pemanfaatannya Sebagai *E-katalog* Interaktif Untuk Siswa

IDENTITAS

Nama : Dr. Nanda Eska Anugrah Nasution, M.Pd.
Jabatan : Dosen Tadris Biologi
NIP : 1992103120190310006
Pendidikan : S1 Universitas Negeri Medan
S2 Universitas Negeri Medan
S3 Universitas Negeri Malang
Instansi : UIN KHAS Jember

Petunjuk pengisian :

1. Mohon bapak/ibu untuk mengisi pada tempat identitas yang disediakan.
2. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari bapak/ibu sebagai ahli media tentang kualitas e-katalog
3. Mohon berikan tanda (✓) untuk setiap pendapat bapak/ibu pada kolom skala penilaian
4. Mohon berikan kritik dan saran agar peneliti dapat memperbaiki kekurangan
5. Atas bantuan dan kesediaan bapak/ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih

Kriteria penilaian :

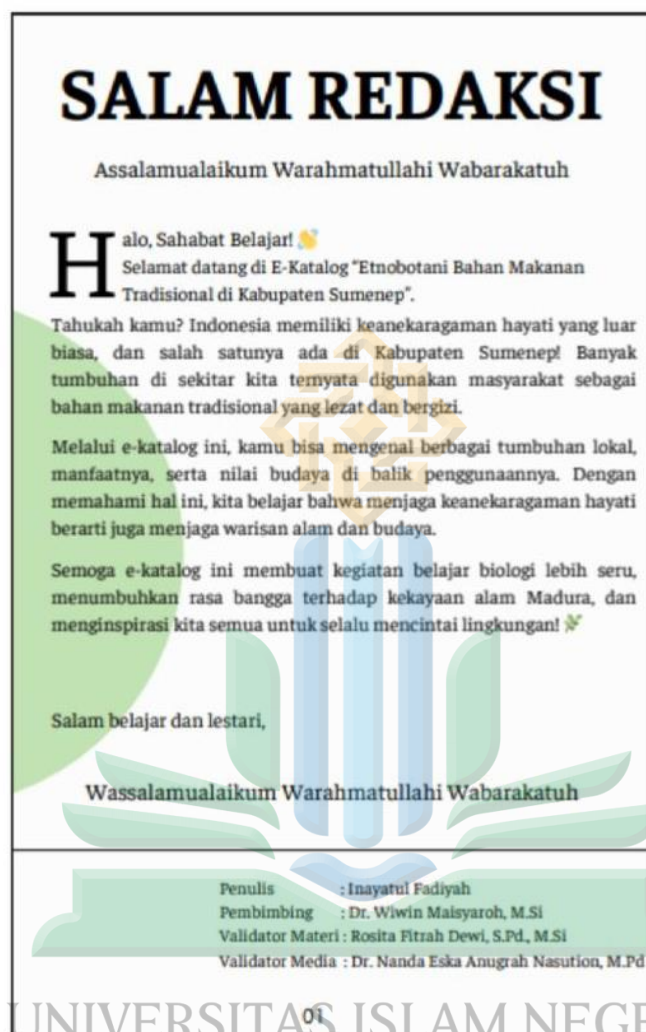
Sangat setuju = 5
Setuju = 4
Ragu-ragu = 3
Tidak setuju = 2

Sangat tidak setuju = 1

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
Aspek Tampilan dan Desain						
1.	Desain media sesuai dengan materi					X
2.	Warna unsur tata letak sampul serasi dan memperjelas isi e-katalog				X	
3.	Ukuran huruf judul e-katalog proporsional dan terlihat jelas				x	
4.	Warna judul e-katalog kontras dengan warna latar belakang					X
5.	Cover yang digunakan sesuai dengan warna yang menarik dan kreatif					X
6.	Pemilihan jenis huruf				X	
Aspek Desain Isi						
7.	Penempatan unsur tata letak (judul, gambar, klasifikasi, dll) berdasarkan pola yang bervariasi				X	
8.	Pemisah antar paragraf jelas					X
9.	Mampu mengungkapkan makna/arti dari objek					X
10.	Penyajian keseluruhan ilustrasi serasi					X
11.	Ketepatan penomoran dan penamaan gambar				X	
Aspek Penilaian Penggunaan						
12.	Media mudah untuk digunakan					x
Jumlah						

Komentar :

1. Tambahkan logo UIN di sampul
2. Tulisan biology education pindahkan ke bawah, lengkapi saja menjadi nama prodi, nama fakultas, nama universitas.
3. Jangan langsung salam redaksi, mulai dengan halaman sesudah cover dulu
4. Untuk semua halaman, berikan margin yang tipis saja tapi jangan setipis ini, jangan sampai teks terlalu dengan ke tepi. Paling tidak 1-2cm margin.



5. Deskripsi title tidak usah bold. Nomor halaman dekatkan ke garis, terlalu jauh untuk sekarang.

04	BIOLOGI ILMIAH Peran Etnobotani Sebagai Upaya Konservasi Keanekaragaman Hayati Oleh Berbagai Suku Di Indonesia
----	---

6. Judul suatu halaman harus lebih besar dan lebih tebal daripada subjudulnya. Begitu juga subjudul harus lebih besar dan tebal daripada subsubjudul, dst.

TINJAUAN MATERI

DESKRIPSI MATERI

7. Jarak antara paragraf dengan subjudul selanjutnya harus lebih lebar daripada jarak subjudul dengan paragraf miliknya.

nomenklatur), klasifikasi, serta ciri-ciri morfologi yang relevan dengan materi pembelajaran biologi.

KEGUNAAN DAN MANFAAT MATERI

Pembelajaran biologi ini dapat dijadikan sebagai dasar untuk peserta didik untuk mempelajari berbagai macam jenis tumbuhan, klasifikasi tumbuhan, morfologi tumbuhan, kegunaan dan informasi unik lainnya yang berada di dalam setiap barcodenya sehingga peserta didik akan mudah dalam mengakses dan mencari sumber yang cepat untuk menambah sumber ilmu pengetahuannya.

KEGUNAAN E-KATALOG TANAMAN PANGAN DALAM PEMBELAJARAN BIOLOGI

E-katalog tanaman pangan ini digunakan sebagai sumber belajar oleh peserta didik pada pembelajaran biologi khususnya pada materi

8. Setiap gambar, berikan judul gambarnya. Jika memungkinkan kasih nomor gambar.
9. Ada paragraf yang pakai indent, ada yg tidak.. seragamkan saja, pakai indent untuk semua paragraf.

Tumbuhan kentang termasuk herba semusim dengan batang tegak, beruas-ruas, dan bersifat lunak. Batangnya berwarna hijau dan sebagian tumbuh di bawah tanah membentuk umbi batang yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan berupa pati. Akar kentang merupakan akar serabut yang berkembang dari batang bawah tanah.

Daunnya majemuk menyirip dengan anak daun berbentuk oval hingga lonjong, berwarna hijau, dan memiliki permukaan berbulu halus. Bunga kentang tersusun dalam tandan di ujung

Sebagai sumber pangan utama, dimanfaatkan dalam berbagai olahan, seperti perkedel kentang, sambal goreng kentang, sayur lodeh, serta berbagai makanan tradisional Madura yang membutuhkan bahan pengisi atau pelengkap lauk, dan memiliki senyawa antioksidan (seperti flavonoid dan karotenoid) yang dapat membantu menjaga daya tahan tubuh dan kesehatan pencernaan.

10. Ini di header apa? Kok ada tulisan ini? Sepertinya template Canva ya? Ganti aja jadi sesuai konteks buku, misalnya Etnobotani Bahan Makanan Sumenep

GET & LEARN MORE

11. Bisa gak beberapa halaman tampilkan gambar contoh pangan makanan tradisional yg dibuat dari bahan tersebut..
12. Ini apa card-card-card? Sepertinya template juga ya, hapus kata card card

CARD 1 – Bumbu Dapur = Obat Alami Leluhur

✿ Kunyit, jahe, bawang putih, dan kemiri bukan hanya penyedap rasa, tapi juga ramuan tradisional masyarakat Madura.

Digunakan untuk menghangatkan tubuh, menyembuhkan luka ringan, hingga meningkatkan stamina alami.



13. Paragraf-paragraf yang dibuat chatgpt diperhalus lagi ya kalimat2nya. Jangan terasa robot, masih banyak kalimat robot.
14. Dapus terlalu sedikit.

Kesimpulan :

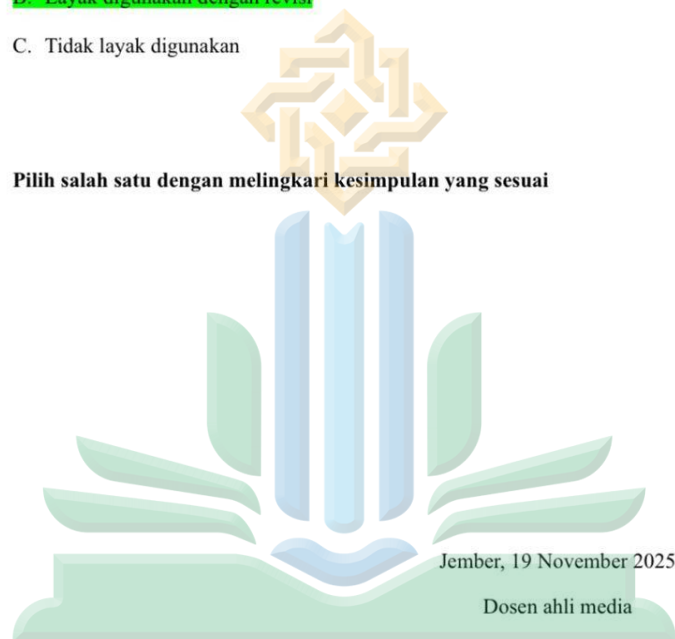
Materi dinyatakan

A. Layak digunakan tanpa revisi

B. Layak digunakan dengan revisi

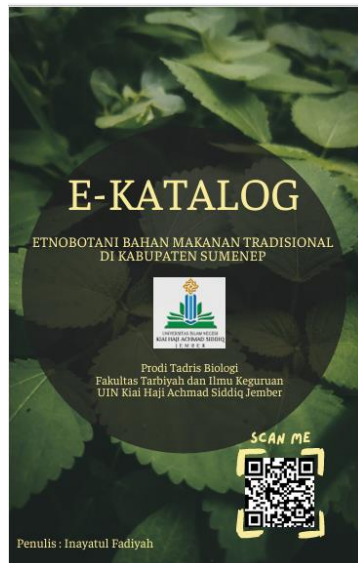
C. Tidak layak digunakan

Pilih salah satu dengan melingkari kesimpulan yang sesuai



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
(Dr. Nanda Eska Anugrah Nasution, M.Pd.)
NIP. 1992103120190310006

Lampiran 7 : Media hasil validasi



DAFTAR ISI

- 01 DAFTAR ISI
- 02 SALAM REDAKSI
- 03 TINJAUAN MATERI
- 04 BIOLOGI ILMIAH
- 05 SPOTLIGHT
- 06 GET & LEARN MORE
- 40 GALERI CITA RASA MADURA
- 41 PIONIR ETNOBOTANI
- 42 FAKTA UNIK
- 44 GLOSARIUM
- 45 DAFTAR PUSTAKA

SALAM REDAKSI

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Halo, Sahabat Belajar! Selamat datang di E-Katalog "Etobotani Bahan Makanan Tradisional di Kabupaten Sumenep".

Tahukah kamu? Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang luar biasa, dan salah satunya ada di Kabupaten Sumenep! Banyak tumbuhan di sekitar kita ternyata digunakan masyarakat sebagai bahan makanan tradisional yang lezat dan bergizi.

Melalui e-katalog ini, kamu bisa mengenal berbagai tumbuhan lokal, manfaatnya, serta nilai budaya di balik penggunaannya. Dengan memiliki hal ini, kita belajar bahwa menjaga keanekaragaman hayati berarti juga menjaga warisan alam dan budaya.

Semoga e-katalog ini membuat kegiatan belajar biologi lebih seru, memunculkan rasa bangga terhadap kekayaan alam Madura, dan menginspirasi kita semua untuk selalu mencintai lingkungan! ✨

Salam belajar dan lestari,

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Penulis : Inayatul Fadiyah
Pembimbing : Dr. Widiy Masrah, M.Si
Validator Materi : Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si
Validator Media : Dr. Nanda Eska Amrullah Nasution, M.Pd

TINJAUAN MATERI

DESKRIPSI MATERI

Materi dalam e-katalog ini membahas keanekaragaman hayati tumbuhan yang meliputi jenis tumbuhan, tata nama ilmiah (binomial nomenklatur), klasifikasi, serta ciri-ciri morfologi yang relevan dengan materi pembelajaran biologi.

KEGUNAAN DAN MANFAAT MATERI

Pembelajaran biologi ini dapat dijadikan sebagai dasar untuk peserta didik untuk mempelajari berbagai macam jenis tumbuhan, klasifikasi tumbuhan, morfologi tumbuhan, kegunaan dan informasi unik lainnya yang berada di dalam setiap barcodenya sehingga peserta didik akan mudah dalam mengakses dan mencari sumber yang cepat untuk menambah sumber ilmu pengetahuannya.

KEGUNAAN E-KATALOG TANAMAN PANGAN DALAM PEMBELAJARAN BIOLOGI

E-katalog tanaman pangan ini berfungsi sebagai sumber belajar biologi, khususnya pada materi keanekaragaman hayati yang membahas taksonomi tumbuhan. Melalui e-katalog, peserta didik dapat mempelajari klasifikasi, morfologi, serta pemanfaatan berbagai jenis tumbuhan. Selain menjadi media pembelajaran, e-katalog ini juga dapat dijadikan referensi tambahan saat praktikum tumbuhan di sekolah.

BIOLOGI ILMIAH

PERAN ETNOBOTANI SEBAGAI UPAYA KONSERVASI KEANEKARAGAMAN HAYATI OLEH BERBAGAI SUKU DI INDONESIA

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara megabiodiversitas dengan ribuan spesies tumbuhan yang termasuk di berbagai pulau.

Keanekaragaman hayati ini tidak hanya menjadi sumber pangan, obat, dan bahan kebutuhan hidup, tetapi juga bagian penting dari budaya dan kearifan lokal masyarakat. Melalui etnobotani, hubungan antara manusia dan tumbuhan dapat dipahami secara lebih mendalam, terutama dalam konteks pemanfaatan yang bijak dan berkelanjutan. Berbagai suku di Indonesia memiliki cara tersendiri dalam memanfaatkan tumbuhan untuk memenuhi kebutuhannya. Misalnya, masyarakat Baduy di Banten menggunakan sistem ladang berputih yang memperhatikan regenerasi hutan, masyarakat Dayak di Kalimantan mengenal hutan adat sebagai ruang konservasi alam, sedangkan masyarakat di Madura memanfaatkan lahan seperti kelor, daun salam, kemangi sebagai bahan makanan tradisional yang sarat nilai kearifan lokal.

Praktik-praktik etnobotani tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan tradisional memiliki peran penting dalam konservasi keanekaragaman hayati. Melalui pemahaman ini, generasi muda diharapkan dapat menyadari cara-cara leluhur dalam menjaga alam, serta mengintegrasikan nilai-nilai lokal dengan ilmu biologi modern untuk mewujudkan pelestarian lingkungan berkelanjutan.

SPOTLIGHT

SELINTAS INFORMASI TANAMAN PANGAN DAN MANFAATNYA



Tanaman pangan merupakan sumber utama kebutuhan hidup manusia yang menyediakan karbohidrat, protein, vitamin dan mineral.

Indonesia sebagai negara agraris dengan iklim tropis, memiliki beragam jenis tanaman pangan yang telah dimanfaatkan secara turun-temurun oleh masyarakat sebagai bahan makanan tradisional.

Beberapa di antaranya adalah padi, yang menjadi bahan dasar nasi dan sumber energi utama masyarakat Indonesia, jagung yang kerap diolah menjadi berbagai pangan tradisional dan menjadi sumber karbohidrat alternatif, serta kacang tanah dan kedelai yang kaya protein nabati dan sering digunakan sebagai bahan pelepasan lemak.

Setiap daerah memiliki cara unik dalam menanam, mengolah, dan memanfaatkan jenis tanaman tertentu sesuai kondisi lingkungannya. Melalui pemahaman etnobotani, kita dapat belajar banyak hal mengenai dan memanfaatkan tanaman pangan secara bijak berarti turut melestarikan keanekaragaman hayati serta memperkuat ketahanan pangan bangsa.

Kabupaten Sumenep dikenal memiliki kekayaan tanaman pangan lokal yang menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat Madura. Berbagai tumbuhan digunakan sebagai bahan utama dalam masakan tradisional yang masih lestari hingga kini. Contohnya, padi sebagai bahan dasar nasi dan tahu, strogan yang diolah menjadi strogan dan oke, pisang untuk adonan kue dan kemplis serta kelapa yang menjadi bagian utama dalam pengamatan, dan berbagai lainnya.

Pemanfaatan tanaman pangan tersebut menunjukkan betapa masyarakat Sumenep memiliki pengetahuan lokal yang kaya akan ilmu, sehingga tercipta berbagai inovasi atau kreasi pangan, budaya, dan pertanian yang beragam hayati di dalamnya.

GET & LEARN MORE

DESKRIPSI SINGKAT TANAMAN PANGAN

Kentang

Solanum tuberosum L.



Morfologi Tumbuhan

Tumbuhan kentang termasuk herba semusim dengan batang tegak, beruas-ruas, dan berbulu halus. Batangnya terletak dalam tanah dan memiliki permukaan berbulu halus. Bunga kentang tersusun dalam tandan di ujung batang, berwarna putih hingga ungu. Buah berupa buni kecil berwarna hijau hingga kuning yang mengandung banyak biji. Ciri utama dari kentang adalah umbi yang tumbuh dari batang, berbentuk bulat, memanjang, atau pipih, dengan permukaan yang berkeriput dan memiliki mata.

Manfaat Tanaman

Sebagai sumber pangan utama, kentang dimanfaatkan dalam berbagai hidangan, seperti "petekel" kentang, "sambal kentang", atau kentang goreng. Kentang juga digunakan sebagai bahan pengganti nasi dalam masakan tradisional Madura yang membantu dalam pengisian energi pelepasan lemak, dan memiliki senyawa antioksidan seperti flavonoid dan karotenoid yang dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan pencernaan.

Cara Penggunaaan

- Ditanam
- Digoreng
- Dijadikan bahan campuran dalam berbagai hidangan, seperti kentang goreng, kentang panggang, dan kentang rebus.

Bagian yang di manfaatkan

Umbi kentang

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Bawang Putih

Allium sativum L.



Morfologi Tumbuhan

Tumbuhan bawang putih atau daubur bawang putih oleh orang Madura termasuk herba semusim dengan batang semu yang pendek dan terbagi oleh pelepah daun. Batangnya tumbuh dari umbi yang berbentuk di bawah permukaan tanah dan tersusun atas beberapa silang yang beraturan hingga bagian bawang putih hingga keunguan. Akar bawang putih memiliki akar sesak yang tumbuh dari pangkal umbi dan berfungsi menyerap air serta unsur hara dari tanah.

Manfaat Tanaman

Memiliki ciri-ciri daun yang berbentuk pipih, menegang, berwarna hijau, dan tumbuh tegak dari pangkal batang. Daun memiliki tekstur lekat dan mengandung minyak atsiri yang menimbulkan aroma khas. Bawang putih termasuk dalam tandan di ujung batang, berbentuk bulat, dan berwarna putih keunguan, mengkilap, jarang muncul pada tanaman budidaya. Bagian yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan tradisional adalah umbi atau strogan yang mengandung minyak atsiri dan senyawa sulfur, digunakan sebagai bumbu dapur serta sebagai obat tradisional untuk menjaga kesehatan tubuh.

Cara Penggunaaan

- Dihaluskan atau digoreng untuk menambah rasa pada masakan tradisional seperti sambal goreng, bumbu dapur, dan lain-lain.

Bagian yang di manfaatkan

Umbi batang bawang putih

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida (dikotiled)
Ordo: Asparagales
Famili: Amaryllidaceae
Genus: Allium
Spesies: Allium sativum L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan pangan utama karena dapat menambah rasa pada masakan tradisional Madura.
- Sebagai pengapal daya tahan tubuh
- Sebagai bahan pengawet alami karena dapat menghambat pertumbuhan mikroba pada makanan.

Cara Penggunaaan

- Dihaluskan atau digoreng untuk menambah rasa pada masakan tradisional seperti sambal goreng, bumbu dapur, dan lain-lain.

Bagian yang di manfaatkan

Umbi batang bawang putih

04

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Wortel

Daucus carota L.



Morfologi Tumbuhan

Tumbuhan wortel termasuk herba semusim dengan akar tunggang yang mengalami penebalan berbentuk umbi berwarna oranye, kuning, atau ungu tergantung varietasnya. Umbi ini merupakan bagian batang yang termodifikasi dan berfungsi sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan berupa karbohidrat, vitamin, dan mineral.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan pengempuk masakan tradisional dan sumber energi yang penting.
- Sebagai bahan pewarna alami makanan, karena warna oranye alami wortel memberikan tampilan menarik pada hidangan tradisional.
- Sebagai bahan campuran masakan bayi (makanan kemplis), karena selulernya mudah dihaluskan setelah direbus.

Cara Penggunaaan

- Digoreng
- Ditanam
- Digoreng dan ditumis
- Dihaluskan setelah direbus
- Digoreng

Bagian yang di manfaatkan

Umbi akar

08

05

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Daun Bawang Prei

Allium ampeloprasum L.



Morfologi Tumbuhan

Daun bawang prei merupakan tumbuhan herba semusim yang tumbuh tegak dengan tinggi sekitar 40-80 cm. Tanaman ini memiliki batang semu yang terbentuk dari pelepah daun yang saling menyempit. Daunnya berbentuk silindris memanjang menyempit keatas, berwarna hijau muda hingga hijau tua, dan memiliki aroma khas bawang karena kandungan minyak atsiri.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami
- Sebagai bahan pengempuk hidangan berkuah
- Sebagai bahan taburan pada hidangan tradisional untuk menambah aroma dan rasa gurih alami.
- Sebagai pengempuk dalam gorengan atau sate ikan makanan tradisional untuk menambah cita rasa.

Cara Penggunaaan

- Digoreng dan ditumis
- Ditanam bersama bahan lain
- Digoreng halus dan dituangkan ke dalam adonan gorengan tradisional

Bagian yang di manfaatkan

Daun dan batang semu

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom: Plantae
Divisi: Spermatophyta
Subdivisi: Angiospermae
Kelas: Liliopsida
Ordo: Asparagales
Famili: Amaryllidaceae
Genus: Allium
Spesies: Allium ampeloprasum L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami
- Sebagai bahan pengempuk hidangan berkuah
- Sebagai bahan taburan pada hidangan tradisional untuk menambah aroma dan rasa gurih alami.
- Sebagai pengempuk dalam gorengan atau sate ikan makanan tradisional untuk menambah cita rasa.

Cara Penggunaaan

- Digoreng dan ditumis
- Ditanam bersama bahan lain
- Digoreng halus dan dituangkan ke dalam adonan gorengan tradisional

Bagian yang di manfaatkan

Daun dan batang semu

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Loak/Merica

Piper nigrum L.



Morfologi Tumbuhan

Lada atau merica merupakan tanaman perdu merambat yang memiliki talian. Batangnya berbentuk bulat, berkeriput, lunak, dan dapat tumbuh hingga mencapai panjang lebih dari 5 meter dengan bantuan batang penopang. Daunnya tunggal, berbentuk jantung lansong dengan ujung menyempit, berwarna hijau tua, dan permukaannya licin.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami
- Sebagai bahan pengempuk hidangan berkuah
- Sebagai bahan taburan pada hidangan tradisional untuk menambah aroma dan rasa gurih alami.
- Sebagai pengempuk dalam gorengan atau sate ikan makanan tradisional untuk menambah cita rasa.

Cara Penggunaaan

- Digoreng dan ditumis
- Ditanam bersama bahan lain
- Digoreng halus dan dituangkan ke dalam adonan gorengan tradisional

Bagian yang di manfaatkan

Buah (biji lada)

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom: Plantae
Divisi: Spermatophyta
Subdivisi: Angiospermae
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Piperales
Famili: Piperaceae
Genus: Piper
Spesies: Piper nigrum L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu utama dalam masakan tradisional, memberikan rasa pedas dan aroma khas
- Sebagai bahan penyedap alami, meningkatkan cita rasa gurih dan hangat pada masakan
- Sebagai bahan pengempuk dalam pembuatan sambal, bumbu tradisional

Cara Penggunaaan

- Ditumbuk atau dihaluskan
- Dituangkan ke dalam masakan
- Digoreng bersama bahan lain
- Digoreng utuh (lada belati)

Bagian yang di manfaatkan

Buah (biji lada)

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Sayur Alok/Kenikri

Cosmos caudatus Kunth



Morfologi Tumbuhan

Sayur alok atau kenikri (Cosmos caudatus Kunth) merupakan tumbuhan herba semusim yang tumbuh tegak dengan tinggi mencapai 1-2 meter. Batangnya bulat, berwarna hijau keunguan, dan agak berbulu. Daunnya majemuk menyirip ganda, berwarna hijau muda, dengan tepi bergerigi halus serta mengkilap. Antra khusa saat ditanam karena mengandung minyak atsiri.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami
- Sebagai bahan pengempuk hidangan berkuah
- Sebagai bahan taburan pada hidangan tradisional untuk menambah aroma dan rasa gurih alami.
- Sebagai pengempuk dalam gorengan atau sate ikan makanan tradisional untuk menambah cita rasa.

Cara Penggunaaan

- Digoreng dan ditumis
- Ditanam bersama bahan lain
- Digoreng halus dan dituangkan ke dalam adonan gorengan tradisional

Bagian yang di manfaatkan

Buah (biji lada)

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom: Plantae
Divisi: Spermatophyta
Subdivisi: Angiospermae
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Asterales
Famili: Asteraceae
Genus: Cosmos
Spesies: Cosmos caudatus Kunth

Manfaat Tanaman

- Sebagai sayuran lalap tradisional, diujikan mentah atau direbus
- Sebagai bahan utama dalam sayur-uping tradisional, memberikan aroma khas dan cita rasa segar pada campuran sayur dan paku-paku kelapa.
- Sebagai bahan pewangi alami makanan tradisional

Cara Penggunaaan

- Direbus sebentar (lalap)
- Ditumis
- Diujikan mentah sebagai lalap
- Dituangkan dengan pasta kelapa berbumbu

Bagian yang di manfaatkan

Daun muda

10

11

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kelapa *Cocos nucifera* L.



Morfologi Tumbuhan

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan tumbuhan monokotil yang tumbuh tegak dengan batang tunggal, tinggi dapat mencapai 10-30 meter. Batanganya tidak bercabang, beruas-ruas, dan dilapisi lempah pelapah daun tua. Akar kelapa berupa akar serabut yang tumbuh dari pangkal batang, menyerupai busa untuk menopang pohon besar.

Memiliki Daun majemuk menyirip, panjang 6-10 meter mencapai 3-6 meter, dengan helaian dalam berbentuk pita memanjang dan bertulang rusucing. Bunganya majemuk, muncul di antara pelapah daun (spadix), terdiri dari bunga jantan dan betina dalam satu tandan.

Buah kelapa termasuk buah batu beruas besar, memiliki kulit tebal (mesokarp) yang empuk, keras (endokarp), dan daging buah berwarna putih yang mengandung minyak dan air kelapa. Nira kelapa diperoleh dari penyadapan bunga jantan sebelum masak.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Spermatophyta
Subdivisi: Angiospermae
Kelas: Liliopsida
Ordo: Arecales
Famili: Arecaceae
Genus: *Cocos*
Spesies: *Cocos nucifera* L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan utama pembuatan kelapa dalam utap-utap tradisional Madura.
- Sebagai bahan pembuatan santan.
- Air kelapa muda sering digunakan dalam minuman tradisional.
- Sebagai bahan dasar minyak kelapa.

Cara Penggunaaan

- Dipangut dan dilidat.
- Diperas menjadi santan.
- Kulit dibersihkan.
- Air kelapa dimasak langsung.
- Daging kelapa digoreng atau diangut.

Bagian yang di manfaatkan

- Buah (daging kelapa, air kelapa).
- Nira (santan dari bunga jantan).

12

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Daun Jeruk Purut *Citrus hystrix* DC.



Morfologi Tumbuhan

Jeruk purut merupakan tumbuhan perdu atau pohon kecil dengan tinggi sekitar 2-5 meter. Batanganya berkayu, bercabang banyak, dan memiliki duri pada ketiak daun. Daunnya tunggal, namun tampak seperti ganda karena tangkai daun melebar menyempit helaian. Helaian daun berwarna hijau tua mengkilap, berbentuk lonjong hingga elips, dengan aroma khas kuat karena mengandung minyak atsiri.

Memiliki ciri-ciri bunganya kecil, berwarna putih dengan lima kelopak dan berantra harum. Buah jeruk purut berbentuk bulat kecil dengan permukaan kulit kasar dan mengandung minyak atsiri pekat pada kulit buahnya.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Spermatophyta
Subdivisi: Angiospermae
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Sapindales
Famili: Rutaceae
Genus: *Citrus*
Spesies: *Citrus hystrix* DC.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan penyusut alami pada utap-utap khas Madura.
- Sebagai penyedap alami masakan kuliner tradisional.
- Sebagai bahan pengkilap busi amis.
- Sebagai pewangi alami dalam pembuatan kue-kue tradisional.

Cara Penggunaaan

- Daunnya dititik halus.
- Daun dimasak bersama bumbu lain.
- Daun diukut atau dimasak agar minyak atsirinya keluar sehingga dimasak ke dalam masakan.
- Kulit buah dipangut atau diperas atsirnya.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun, dari kulit buah.

13

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kecambah *Vigna radiata* (L.)



Morfologi Tumbuhan

Tauge merupakan kecambah muda dari biji kacang hijau (*Vigna radiata*). Tumbuhan asalnya termasuk jenis herba semusim dengan batang tegak, berwarna hijau, dan berketul lunak. Daunnya majemuk dengan tiga helai anak daun berbentuk oval, berwarna hijau muda. Bunga kacang hijau berwarna kuning pucat dan tersusun dalam tandan di ketiak daun. Buahnya berupa polong panjang berisi beberapa biji kecil berwarna hijau.

Kecambah adalah hasil perkecambahan biji kacang hijau yang dipelihara dalam kondisi lembap tanpa sinar matahari langsung. Bagian yang tumbuh adalah batang dan akar muda berwarna putih kekuningan dengan ketul merah dan rasa segar.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Fabales
Famili: Fabaceae
Genus: *Vigna*
Spesies: *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan sayuran segar dalam masakan seperti utap-utap.
- Menambah nilai gizi, terutama protein nabati, vitamin C, dan serat.
- Membantu meningkatkan daya tahan tubuh karena kandungan antioksidanya.

Cara Penggunaaan

- Dibaca sebentar (blanching).
- Dicampur langsung dengan bumbu utap.
- Dijadikan campuran lauk tradisional.

Bagian yang di manfaatkan

- Kecambah (batang muda hasil perkecambahan biji kacang hijau).

14

GET & LEARN MORE

Cabai *Capiscum annum* L.



Morfologi Tumbuhan

Cabai merupakan tanaman perdu semusim yang memiliki batang tegak, berkayu tua, dan bercabang banyak. Batanganya berwarna hijau saat muda dan menjadi kecokelatan ketika tua. Daunnya tunggal, berbentuk lonjong hingga oval, ujung runcing, berwarna hijau tua, dan tumbuh bersebelahan. Bunganya berwarna putih, muncul di ketiak daun, dengan bentuk menyerupai lonceng kecil.

Buah cabai berbentuk memanjang atau agak bulat tergantung varietasnya, berwarna hijau saat muda dan berubah menjadi merah saat masak. Kulit buahnya halus dan mengandung kapsaisin yang memberikan rasa pedas. Di dalam buah terdapat banyak biji kecil berwarna hitam kelunggan.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Solanales
Famili: Solanaceae
Genus: *Capiscum*
Spesies: *Capiscum annum* L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu utama dalam masakan tradisional.
- Memberikan rasa pedas khas yang menyempatkan cita rasa masakan.
- Mengandung vitamin C dan antioksidan yang membantu menjaga daya tahan tubuh.
- Digunakan sebagai pengkilap busi amis dan werna alami pada berbagai hidangan pengkilap.

Cara Penggunaaan

- Dibersihkan terlebih dahulu.
- Digoreng atau diangut sebentar.
- Ditumis atau ditumis.

Bagian yang di manfaatkan

- Buah cabai.

15

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Singkong *Manihot esculenta* Crantz



Morfologi Tumbuhan

Singkong merupakan tanaman perdu tahunan dengan batang tegak, silindris, dan berkayu lunak. Batanganya berwarna cokelat keabu-abuan, memiliki ruas-ruas yang jelas, dan dapat tumbuh hingga ketinggian 2-3 meter. Daunnya tunggal, berbentuk lonjong, tersusun spiral, dan berbentuk menyirip dengan 5-9 lobus berwarna hijau atau hijau tua.

Memiliki bunga yang tersusun dalam malai di ujung batang, berwarna kekuningan hingga kemerahan. Buahanya berbentuk bulat kecil berwarna hijau. Bagian paling penting dari tanaman ini adalah umbi akarnya, berbentuk silindris memanjang dengan kulit luar berwarna cokelat dan daging putih berwarna putih hingga kekuningan.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Malpighiales
Famili: Euphorbiaceae
Genus: *Manihot*
Spesies: *Manihot esculenta* Crantz

Manfaat Tanaman

- Sebagai sumber karbohidrat utama pengganti nasi pada berbagai hidangan tradisional.
- Digunakan untuk membuat makanan khas seperti goreng, dodol, dan jembren.
- Memberikan tekstur kenyal dan rasa manis alami pada hidangan tradisional.
- Dapat diolah menjadi berbagai produk lain seperti tape, pepel, atau kerupuk tepung.

Cara Penggunaaan

- Dibaca.
- Dilidat dan dibersihkan.
- Digoreng.

Bagian yang di manfaatkan

- Umbi akar.

16

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Padi Ketan *Oryza sativa* var. *glutinosa*



Morfologi Tumbuhan

Tanaman ketan merupakan tumbuhan herba semusim yang mirip dengan padi, namun memiliki ciri khas ketan. Batanganya tegak, beruas-ruas, dan dapat tumbuh hingga ketinggian 1-1,5 meter. Daunnya berbentuk pita memanjang, berwarna hijau, dan tumbuh bersebelahan di batang.

Bunganya tersusun dalam malai di ujung batang, yang nantinya berkembang menjadi bulir padi. Bulir ketan memiliki kulit luar berwarna kuning kecokelatan. Setelah digiling, ketan beras ketan tampak lebih bulat dan berketul lengket bila dimasak.

Terdapat dua jenis ketan yang umum digunakan, yaitu ketan putih dan ketan hitam, keduanya memiliki aroma khas dan rasa gurih alami.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Poales
Famili: Poaceae
Genus: *Oryza*
Spesies: *Oryza sativa* L.
Varietas: *Oryza sativa* var. *glutinosa*

Manfaat Tanaman

- Sebagai sumber karbohidrat tradisional pengganti nasi.
- Digunakan dalam pembuatan jajanan pendhug yang dilidat dan disajikan dengan santan kelapa.
- Ketan hitam sering digunakan untuk membuat tape hitam, bebeh tradisional Madura.
- Memiliki nilai gizi tinggi, mengandung energi, protein, serat, dan besi.

Cara Penggunaaan

- Dilidat.
- Dibaca dan dibersihkan.
- Dididamir atau dipaparkan.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji atau bulir padi ketan.

17

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Areng *Arenga pinnata* (Wurm.) Merr.)



Morfologi Tumbuhan

Tanaman areng merupakan palma berketul besar dengan batang tunggal yang dapat tumbuh hingga 30-50 cm, berwarna abu-abu kecokelatan dan terdapat buahnya pelapah daun. Daunnya majemuk menyirip, panjang bisa mencapai 6-8 meter, dengan anak daun yang tersusun rapi berwarna hijau tua.

Bunganya muncul dalam tandan besar di antara pelapah daun, berwarna kekuningan, dan menghasilkan nira yang manis. Buah areng berbentuk bulat hingga oval, berwarna hijau saat muda dan menjadi hitam ketika tua, mengandung santan kental di bagian dalamnya. Nira yang keluar dari tandan bunga jantan biasanya diadap dan diolah menjadi gula areng, yang memiliki karakter kemanisan dan rasa manis karamel.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Arecales
Famili: Arecaceae
Genus: *Arenga*
Spesies: *Arenga pinnata* (Wurm.) Merr.

Manfaat Tanaman

- Sebagai pemanis alami pada masakan tradisional seperti dodol, jembren, lempeng, dan spon Madura.
- Memberikan rasa manis khas dan aroma karamel alami.
- Digunakan sebagai pengganti gula pasir pada hidangan tradisional.
- Mengandung mineral dan antioksidan yang baik untuk kesehatan.

Cara Penggunaaan

- Dimasak dan dituangkan (dikukus).
- Dicampur dalam adonan kue.
- Ditiriskan dalam santan atau air.
- Ditiriskan pada gula areng tradisional.

Bagian yang di manfaatkan

- Nira atau gula areng.
- Batang kelong.

18

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Tebu *Saccharum officinarum* L.



Morfologi Tumbuhan

Tebu merupakan tanaman herba tahunan yang memiliki batang tegak, silindris, beruas-ruas, dan dapat tumbuh hingga 3-5 meter. Batanganya berwarna hijau, kekuningan, atau ungu tergantung varietas, dengan permukaan halus dan mengandung banyak nira manis.

Daunnya berbentuk pita panjang, berwarna hijau, dan memiliki tepi agak tajam. Ujung daun runcing dengan pelapah yang membentuk batang. Bunganya tersusun dalam malai di ujung batang, berwarna putih keperakan. Akar tebu berupa akar serabut yang tumbuh dari ruas-ruas bagian bawah batang.

Batang tebu merupakan bagian yang paling penting karena menyimpan nira yang mengandung sukrosa tinggi. Bahan dasar pembuatan gula pasir, gula merah, maupun gula cair tradisional.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Poales
Famili: Poaceae
Genus: *Saccharum*
Spesies: *Saccharum officinarum* L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan baku utama pembuatan gula pasir, yang digunakan sebagai pemanis berbagai makanan dan minuman tradisional.
- Nira tebu juga diolah menjadi gula merah atau kental untuk campuran jembren.
- Mineral dalam nira tebu memiliki kandungan glukosa dan sukrosa tinggi.

Cara Penggunaaan

- Nira dipangut dari batang lalu dibaca hingga mengalir untuk diolah menjadi gula pasir atau gula paku.
- Gula pasir hasil olahan digunakan sebagai pemanis utama.
- Dicampur langsung dalam adonan atau buah santan.

Bagian yang di manfaatkan

- Batang (pita tebu).

20

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Pandan *Pandanus amaryllifolius* Roxb.



Morfologi Tumbuhan

Tanaman pandan merupakan tumbuhan monokotil berupa semak yang memiliki batang pendek, sering kali menjalar atau tegak, dan dapat mencapai tinggi 1-2 meter. Batanganya berwarna hijau hingga cokelat tua, sering kali muncul akar adventif di ruas-ruas batang bagian bawah untuk menopang tanaman.

Daunnya tunggal, panjang seperti pita, ujung runcing, tepi bergigit halus, dan berwarna hijau mengkilap. Daun tersusun spiral rapat di batang, mengandung minyak atsiri yang memberikan aroma khas. Bunganya jarang muncul pada pandan budidaya, dan buahanya berbentuk bulat kecil dengan permukaan berserat.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Pandanales
Famili: Pandanaceae
Genus: *Pandanus*
Spesies: *Pandanus amaryllifolius* Roxb.

Manfaat Tanaman

- Sebagai pewangi alami dalam berbagai masakan tradisional.
- Memberikan aroma harum khas pada nasi, bebeh, dan paku tradisional.
- Pandan sebagai pewangi alami pada masakan tradisional.
- Mengandung minyak atsiri yang memberi rasa dan aroma alami pada banyak jenis masakan.

Cara Penggunaaan

- Dibaca bersama bahan masakan untuk memberikan aroma alami.
- Ditiriskan atau dibersihkan dengan air.
- Ditiriskan atau dalam masakan atau minuman panas.
- Dicampur dengan santan atau lemak.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun.

21

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Tomat *Solanum lycopersicum* L.



Morfologi Tumbuhan

Tanaman tomat (*Solanum lycopersicum* L.) merupakan tumbuhan semusim yang tumbuh tegak atau agak merambat dengan tinggi antara 50 hingga 150 cm. Batanganya berbentuk bulat, berwarna hijau, lunak, dan berambut halus. Daun tomat tersusun bersebelahan menyirip dengan banyak anak daun berbentuk bulat, serta memiliki aroma khas bila diiris.

Bunganya berwarna kuning, tersusun dalam tandan, dan bersebelahan karena memiliki benangserai panjang. Buah tomat berbentuk bulat atau agak lonjong, berwarna hijau saat muda dan berubah menjadi merah, jingga, atau kuning ketika masak. Permukaan buah licin dengan daging buah berair dan berketul banyak. Akar tomat termasuk sistem akar tunggang yang bercabang banyak dan menyerap nutrisi tanah dengan baik.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Solanales
Famili: Solanaceae
Genus: *Solanum*
Spesies: *Solanum lycopersicum* L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan pelengkap bumbu masakan tradisional Madura seperti sambal dan utap.
- Memberikan rasa segar pada masakan tradisional.
- Sebagai pewarna alami pada hidangan masakan tertentu.
- Kandungan vitamin C dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Cara Penggunaaan

- Dimasak atau ditumis dengan bumbu.
- Digoreng sebagai lauk pendamping.
- Dibaca sebentar sebelum dimasak.
- Dibaca.

Bagian yang di manfaatkan

- Buah.

22

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Wijen *Sesamum indicum* L.



Morfologi Tumbuhan

Tanaman wijen merupakan tumbuhan semusim yang tumbuh tegak dengan tinggi mencapai 60-120 cm. Batanganya berbentuk bulat, berwarna hijau kekuningan, dan memiliki rambut halus. Daunnya berbentuk lonjong hingga lanset dengan ujung runcing, tersusun bersebelahan, dan berketul tandan besar, terdiri atas jantung pisang dan sirih buai.

Bunga wijen berbentuk seperti lonceng (tribulus), berwarna putih, merah muda, atau ungu muda, serta muncul di ketiak daun bagian atas. Buahanya berupa kapsul lonjong yang berisi banyak biji kecil berwarna putih, kecokelatan, atau hitam tergantung varietasnya. Akar wijen berupa akar tunggang yang kuat dan menembus tanah cukup dalam, mendukung pertumbuhan di lahan kering.

Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Lamiales
Famili: Pedaliaceae
Genus: *Sesamum*
Spesies: *Sesamum indicum* L.

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan taburan atau campuran pada kue tradisional Madura seperti gata, onde-onde, dan kue wijen.
- Sebagai sumber minyak nabati alami yang digunakan dalam proses memasak makanan tradisional.
- Menambah aroma dan cita rasa gurih pada hidangan panggang tradisional.
- Sebagai bahan tambahan yang memperkaya nilai gizi.

Cara Penggunaaan

- Ditumis: bijinya ditumis hingga kecokelatan untuk taburan kue seperti gata onde-onde.
- Dibersihkan: bijinya dibersihkan untuk menghaluskan minyak wijen.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji.

23

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Bawang Merah
Allium cepa var. aggregatum L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Asparagales
Famili: Amaryllidaceae
Genus: *Allium*
Spesies: *Allium cepa var. aggregatum L.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu dasar utama dalam masakan tradisional Madura.
- Memberikan aroma dan rasa gurih alami pada masakan tradisional.
- Digunakan sebagai pengawet alami karena mengandung senyawa antibiotik dan antijamur.
- Sebagai penambah nilai gizi terutama kandungan vitamin C, karotenoid, dan minyak atsiri.

Cara Penggunaaan

- Digoreng digunakan sebagai bumbu goreng berbagai makanan.
- Dibalurkan atau diaduk dicampur dengan bumbu lain sebagai dasar masakan tradisional.
- Diteruskan atau ditumis.

Bagian yang di manfaatkan

- Umbi (pang bawang merah)

24

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Selendi
Apium graveolens L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Apiales
Famili: Apiaceae
Genus: *Apium*
Spesies: *Apium graveolens L.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai penyedap alami dalam masakan tradisional.
- Memberikan aroma segar dan rasa khas pada masakan.
- Digunakan sebagai pelengkap hidangan (garnish) pada hidangan tradisional.
- Mengandung vitamin dan mineral seperti vitamin A, C, dan zat besi yang bermanfaat bagi kesehatan.

Cara Penggunaaan

- Didecapak halus dan ditaburkan merata pada hidangan untuk menambah aroma segar.
- Dieruk.
- Ditumis dengan bumbu lain untuk memperkaya rasa masakan.
- Dibalurkan.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun dan batang muda

25

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Serai
Cymbopogon citratus



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Poales
Famili: Poaceae
Genus: *Cymbopogon*
Spesies: *Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami pada masakan tradisional Madura.
- Memberikan aroma segar dan rasa segar pada masakan.
- Digunakan sebagai penghangat hawa untuk badan manusia seperti hawa dingin.
- Sebagai penyedap alami pada masakan tradisional.

Cara Penggunaaan

- Dimasukkan atau digoreng untuk menghangatkan aroma khas sebelum dimasak ke dalam masakan.
- Dieruk bersama bahan lain.
- Ditumis dengan bumbu lain.

Bagian yang di manfaatkan

- Batang bagian bawah (pangkal batang)

26

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kemiri
Alseuirtes moluccana L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Malvales
Famili: Euphorbiaceae
Genus: *Alseuirtes*
Spesies: *Alseuirtes moluccana (L.) Wttd.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu dasar pengawet dan pemberi rasa gurih alami pada masakan tradisional.
- Memberikan tekstur lembut dan aroma khas pada masakan.
- Digunakan sebagai sumber minyak atsiri dalam masakan tradisional.
- Menghangatkan lemak nabati dan protein yang bermanfaat bagi tubuh.

Cara Penggunaaan

- Dieruk atau dipanggang.
- Dibalurkan bersama bumbu lain.
- Ditumis dengan bumbu lain.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji (inti kemiri)

27

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Ketumbar
Coriandrum sativum L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Apiales
Famili: Apiaceae
Genus: *Coriandrum*
Spesies: *Coriandrum sativum L.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami yang memberikan aroma khas pada masakan tradisional.
- Digunakan sebagai pengawet dan pemberi rasa pada masakan.
- Sebagai pengawet alami karena mengandung minyak atsiri beraroma tajam.

Cara Penggunaaan

- Digoreng untuk menghangatkan aroma dan rasa yang lebih kuat.
- Dibalurkan atau diaduk bersama bumbu lain.
- Ditumis dengan bumbu lain.
- Dieruk atau ditumis.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji (buah ketumbar)

28

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kunyit
Curcuma longa L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Zingiberales
Famili: Zingiberaceae
Genus: *Curcuma*
Spesies: *Curcuma longa L.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai pewarna alami pada masakan tradisional.
- Memberikan aroma dan rasa khas yang tajam sedikit pahit pada masakan.
- Digunakan sebagai pengawet alami karena mengandung kurkumin beraroma tajam.

Cara Penggunaaan

- Dibalurkan atau ditumis untuk memberikan warna kuning pada masakan.
- Dieruk atau ditumis.
- Ditumis dengan bumbu lain.
- Dieruk atau ditumis.

Bagian yang di manfaatkan

- Rimpang

29

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Jahé
Zingiber officinale Roscoe



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Zingiberales
Famili: Zingiberaceae
Genus: *Zingiber*
Spesies: *Zingiber officinale Roscoe*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap alami dalam masakan tradisional.
- Memberikan aroma dan rasa pedas yang menambah cita rasa masakan.
- Digunakan dalam minuman tradisional seperti wedang jawa untuk menghangatkan tubuh.
- Mengandung senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan.

Cara Penggunaaan

- Digoreng.
- Dibalurkan bersama bumbu lain.
- Dieruk atau ditumis.
- Ditumis dengan bumbu lain untuk menghangatkan aroma yang kuat.

Bagian yang di manfaatkan

- Rimpang

30

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Daun salam
Syzygium polyanthum



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Myrtales
Famili: Myrtaceae
Genus: *Syzygium*
Spesies: *Syzygium polyanthum (Wight) Walp.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bumbu penyedap pada berbagai masakan tradisional.
- Memberikan aroma khas dan rasa gurih alami pada masakan tanpa menambah bahan penyedap buatan.
- Mengandung senyawa fenolik dan minyak atsiri yang bermanfaat bagi pencernaan dan kesehatan.

Cara Penggunaaan

- Dieruk.
- Ditumis atau ditumis dengan bumbu lain.
- Dimasukkan atau ditumis dengan bumbu lain.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun

31

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kemangi
Ocimum x citriderum



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Lamiales
Famili: Lamiaceae
Genus: *Ocimum*
Spesies: *Ocimum x citriderum Vitis*

Manfaat Tanaman

- Sebagai tambahan sayur untuk melengkapi hidangan.
- Memberikan aroma khas dan rasa segar pada masakan khas Madura.
- Digunakan sebagai penyedap rasa dan aroma alami dalam hidangan.
- Memiliki manfaat kesehatan seperti membantu pencernaan dan menghangatkan sirkulasi darah.

Cara Penggunaaan

- Dimasak mentah sebagai pelengkap.
- Dieruk dalam sayur matang.
- Dibalurkan bersama bumbu lain.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun muda dan paku tanaman.

32

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kacang Tanah
Arachis hypogaea L.



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Fabales
Famili: Fabaceae
Genus: *Arachis*
Spesies: *Arachis hypogaea L.*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan dasar sambal kacang yang digunakan pada berbagai hidangan tradisional.
- Sebagai sumber protein nabati dan lemak sehat untuk kesehatan.
- Dapat dijadikan bahan pelengkap camilan tradisional, seperti serupuk atau buncis kacang pada masakan khas pesisir Madura.

Cara Penggunaaan

- Disangrai.
- Dieruk.
- Dibalurkan dan digoreng dengan bumbu.
- Dieruk mentah atau tradisional.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji (kacang)

33

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kacang Hijau
Vigna radiata



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Magnoliopsida
Ordo: Fabales
Famili: Fabaceae
Genus: *Vigna*
Spesies: *Vigna radiata*

Manfaat Tanaman

- Sebagai bahan utama pembuatan sayur kacang hijau.
- Digunakan sebagai isian campuran pada kue tradisional seperti onde-onde.
- Didak menjadi tepung kacang hijau untuk bahan pembuatan donat dan camilan.
- Menjadi sumber karbohidrat, protein, dan energi dalam sajian pangan sehari-hari.

Cara Penggunaaan

- Dieruk dengan empuk untuk dibuat bubur.
- Dibalurkan sebagai isian kue tradisional.
- Dieruk dalam sajian untuk dibuat kacang hijau.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji

34

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Padi
Oryza sativa



Klasifikasi Tumbuhan

Kelompok: Plantae
Divisi: Magnoliophyta
Kelas: Liliopsida
Ordo: Poales
Famili: Poaceae
Genus: *Oryza*
Spesies: *Oryza sativa*

Manfaat Tanaman

- Menghasilkan beras sebagai makanan pokok utama.
- Menjadi bahan dasar berbagai olahan seperti tepung beras, bubur, dan lain-lain.
- Menghasilkan dedak yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan.
- Jerami padi dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengikat bangunan.

Cara Penggunaaan

- Gabah digiling menjadi beras.
- Beras diolah menjadi tepung beras untuk bahan kue.
- Beras dimasak dan diolah menjadi nasi.
- Bekas digiling sebagai campuran dedak.

Bagian yang di manfaatkan

- Beras (jati padi)
- Bekas/dedak

35

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Gandum *Triticum aestivum*



Morfologi Tumbuhan

Gandum merupakan tanaman semesta berbatang tegak dengan struktur batang dan berrangsang khas keluarga Poaceae. Daunnya berkeping pipih, panjang, dan sempit dengan permukaan sedikit kasar. Akar gandum berupa akar serabut yang menyebar luas di lapisan tanah dangkal, memungkinkannya tanaman menyerap air secara efisien pada kondisi kering. Bunganya tersusun dalam bentuk keping (spike) yang menumpang di atas spikelet yang rapat di sepanjang paku malak. Buah gandum berupa biji kecil berbentuk oval, berwarna kecoklatan ketika matang, dan biji inilah yang digiling menjadi tepung sebagai bahan pangan utama.

Struktur batang gandum cukup kokoh untuk menopang bulir yang semakin berat saat biji mulai mengempis, sementara permukaan spikelet dilindungi oleh gluma yang keras, tetapi biji memiliki lapisan albumin dan endosperma yang kaya pati, menjadikannya sumber energi penting. Morfologi yang adaptif terhadap iklim sedang hingga kering membuat gandum mampu tumbuh baik di berbagai kondisi tanah, sehingga menjadi salah satu tanaman semesta paling luas dibudidayakan di dunia.

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Kelas : Liliopsida
Ordo : Poales
Famili : Poaceae
Genus : Triticum
Spesies : Triticum aestivum

Manfaat Tanaman

- Menjadi sumber utama karbohidrat melalui produk tepung terigu.
- Bahan dasar roti, mie, pasta, biskuit, dan berbagai kue.
- Menghasilkan bekatul gandum (wheat bran) sebagai bahan pangan tinggi serat.
- Mengandung protein gluten yang berfungsi membentuk tekstur elastis pada adonan.

Cara Penggunaan

- Digiling menjadi tepung terigu.
- Biji utuh dimasak atau diolah menjadi produk seperti bulgur atau wheat berry.
- Bekatul gandum digunakan sebagai campuran makanan tinggi serat.

Bagian yang di manfaatkan

- Biji gandum
- Endosperma: sumber pati
- Bekatul gandum

36

ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Kubis/kut *Brassica oleracea*



Morfologi Tumbuhan

Kubis merupakan tanaman seruan berdaun yang tumbuh membentuk kepala (head) padat akibat daun-daun yang tumpang tindih dan saling menumpi. Daunnya lebar, tebal, dan ber tekstur halus hingga sedikit berkerut, dengan warna bervariasi dari hijau muda hingga hijau tua. Batang pendek dan tersembunyi di bagian pangkal sebagai membuat daun tampak menumpuk membentuk kepala. Akar kubis berupa akar tunggang dengan perakaran yang cukup banyak, memungkinkan tanaman menyerap nutrisi secara optimal di tanah yang subur. Bunga kubis jarang muncul saat fase konsumsi, tetapi bila dibiarkan tua akan menghasilkan bunga berwarna kuning khas famili Brassicaceae.

Struktur daun kubis dilapisi lapisan lilin tipis (kutikula) yang membantu mengurangi penguapan dan melindungi permukaan daun dari serangan hama siput. Ujung daun terlihat kaku dan menyerut dari pangkal, memberikan kekuatan pada bagian daun yang tebal. Biji kubis kecil-kecil yang kelompok membentuk mudah dipanen dan tidak disimpan lebih lama, sehingga banyak dimanfaatkan sebagai sayuran dalam berbagai olahan masakan.

Klasifikasi Tumbuhan

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Kelas : Magnoliopsida (dikotil)
Ordo : Brassicales
Famili : Brassicaceae
Genus : Brassica
Spesies : Brassica oleracea
Varietas : Brassica oleracea var. capitata

Manfaat Tanaman

- Digunakan sebagai sayuran dalam masakan sehari-hari.
- Menjadi campuran pada masakan tradisional, seperti soto, pepes, cake, dan tang.
- Dapat dicampurkan dalam adonan makanan modern, terutama ikan atau sapi yang pada cake dan roti sayur.
- Menyumbang serat, vitamin C, dan mineral.

Cara Penggunaan

- Dipotong lalu dimasak atau ditumis.
- Diletakkan tipis untuk campuran makanan.
- Dicampur dalam tumis ikan atau sapi pada cake atau roti.
- Digunakan mentah sebagai lalapan atau salad.

Bagian yang di manfaatkan

- Daun

37

MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Cakee Madura



Urap-urap Sayur atar



Olak Madura



Palatan pendhang Madura



Apen Madura



Gattas Madura



Onde-onde Madura



Len-olen Madura



MAKANAN TRADISIONAL DI SUMENEP

Jemblem Madura



Kaldu kakat Madura



Tajin sobih



Nasi serpong



Lepet Madura



Kocer Madura



Jenang Madura



Getruk Madura



39

GLOSARIUM

Tanaman Pangan	: Tumbuhan yang dibudidayakan dan dimanfaatkan sebagai sumber bahan makanan utama bagi manusia.
Akar serabut	: Jenis akar yang tumbuh dari pangkal batang dan menyebar ke segala arah, berfungsi menyerap air serta unsur hara dari tanah.
Etnobotani	: Ilmu yang mempelajari hubungan timbal balik antara manusia dengan tumbuhan dalam konteks budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat.
Herba	: Tumbuhan yang memiliki batang lunak, tidak berkayu, dan biasanya berumur pendek.
Kandungan fitokimia	: Senyawa alami yang terdapat dalam tumbuhan dan memiliki manfaat fisiologis, seperti minyak atsiri, flavonoid, atau alkaloid.
Klasifikasi tumbuhan	: Sistem pengelompokan tumbuhan berdasarkan kesamaan ciri morfologi, anatomi, dan hubungan kekerabatan.
Magnoliopsida (dikotil)	: Kelas tumbuhan berbunga yang memiliki dua kotiledon (daun lembaga), contohnya tomat, kemangi, dan kacang tanah.
Liliopsida (monokotil)	: Kelas tumbuhan berbunga yang memiliki satu kotiledon (daun lembaga), contohnya daun bawang, serai, dan padi.
Morfologi tumbuhan	: Ilmu yang mempelajari bentuk dan struktur luar tumbuhan seperti akar, batang, daun, bunga, dan buah.
Nira	: Cairan manis yang diperoleh dari batang atau bunga tumbuhan tertentu, seperti kelapa dan anan, sering digunakan sebagai bahan dasar pemanis.
Rempah-rempah	: Bagian tumbuhan seperti biji, akar, kulit batang, atau daun yang dimanfaatkan untuk memberi aroma, rasa, atau warna pada makanan.
Zat atsiri	: Minyak alami yang dihasilkan oleh tumbuhan tertentu dan memberikan aroma khas, biasanya digunakan sebagai bahan chat atau bumbu.

44

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilliani, A., Sukarsa, & Hidayat, H. A. (2020). Kajian Etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan pada masyarakat Jawa, *Scripta Biologica*.
- Edy Swandayani, R., Andini, A. S., & Sulastri, M. P. (2023). Etnobotani bahan makanan tradisional di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2).
Undikma E-Journal
- Suwardi, A. B., Syamsuwardi, & Mukhtar, E., & Nurainas. (2023). The diversity and traditional knowledge of wild edible fruits in Bengkulu, Indonesia. *Ethnobotany Research and Applications*, 25, 1-17. *Ethnobotany Journal*
- Syamsuwardi, S. (2024). Etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan oleh masyarakat Suku Dayak Bakati di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1).
Undikma E-Journal
- <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/edward-palmer>

<https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/edward-palmer>

45

PROFIL PENULIS



Nama : Inayatul Fadiyah
Tempat Tanggal Lahir : Sumenep, 30 Oktober 2002
Alamat : Lonteng Timur, Lonteng Sumenep
Email : inayatul.fadiyah128@gmail.com
Nomor HP : 0824884646
Riwayat Pendidikan : TK MITTAHUL ULUM
STN LONTENG TIMUR 1
MTs 1 Putri Annayah
MA 1 Annayah Putri

Katalog Elektronik ini merupakan karya pertamanya dalam menyelesaikan tugas akhir perkuliahan. Semoga ini menjadi awal untuk lahirnya karya-karya yang lebih menakutkan bagi dunia pendidikan.

46

Scan Barcode



Lampiran 8: Jurnal Kegiatan Penelitian

JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

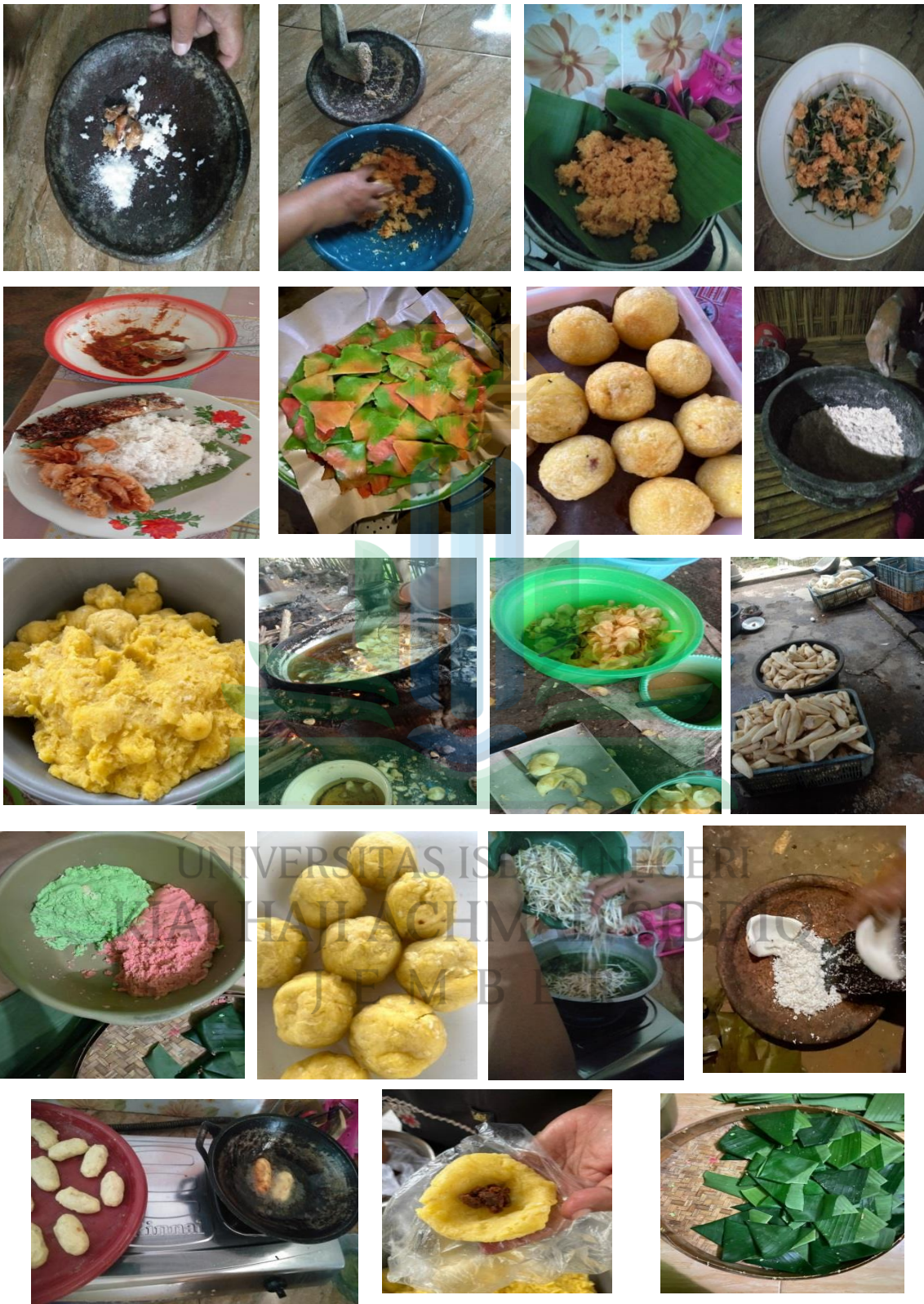
No.	Hari/Tanggal	Deskripsi Kegiatan
1.	Rabu, 5 Februari 2025	Melakukan observasi pra penelitian kepada sebagian perangkat desa untuk mengetahui tempat produksi makanan tradisional di daerah masing-masing
2.	Kamis, 6-7 Februari 2025	Melakukan wawancara kepada narasumber yakni Kepala Desa, Sesepuh, Petani dan Pedagang serta Informan umum
3.	Terhitung tanggal 10 hingga 14 Februari 2025	Melakukan kegiatan observasi secara langsung yaitu tepatnya pada pembuatan masing masing makanan tradisional di Desa Kertasada
4.	Terhitung tanggal 17 hingga 18 Februari 2025	Melanjutkan kegiatan observasi secara langsung dan cara pembuatan makanan tradisional di Desa Batu putih
5.	Jum'at, 21 Februari 2025	Melanjutkan kegiatan observasi secara langsung dan cara pembuatan makanan tradisional di Desa Lenteng
6.	Terhitung tanggal 25 Juni hingga 28 Juni 2025	Melanjutkan kegiatan observasi secara langsung dan cara pembuatan makanan tradisional yang belum di datangi tempat produksinya yakni di Lenteng
7.	Senin, 14 Juli 2025	Peneliti meminta surat selesai penelitian dari kantor Balai Desa
8.	Terhitung tanggal 3 November hingga 7 November 2025	Proses pengerjaan dan pembuatan media E-katalog

Lampiran 9 : Dokumentasi wawancara



Lampiran 10 : Dokumentasi Pengolahan Makanan Tradisional oleh Masyarakat Sumenep







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

Lampiran 11 : Surat Keterangan Selesai Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN SUMENEP
KECAMATAN KALIANGET
KEPALA DESA KERTASADA
 Jalan Yos Sudarso No. 202 Sumenep Telp. 0328-6769202
 Email : kantor.kertasada@gmail.com - website : kertasada.desa.sumenepkab.go.id

Kode Pos : 69471

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
 Nomor : 400.3.3/640/303.106/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Desa Kertasada, Kecamatan Kalianget, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama Lengkap	: INAYATUL FADIYAH
NIM	: 211101080015
Perguruan Tinggi	: UIN KHAS JEMBER
Fakultas	: Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Program Studi	: Tadris Biologi

Orang tersebut di atas benar-benar telah selesai melakukan penelitian di Wilayah Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, terhitung dari tanggal 10 Februari 2025 s/d 14 Februari 2025 dalam rangka penulisan skripsi dengan judul :
“ ETNOBOTANI BAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN SUMENEP DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI E-KATALOG UNTUK SISWA ”

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kertasada, 14 Juli 2025



KEPALA DESA KERTASADA



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

3529022004

400.3.3



PEMERINTAH KABUPATEN SUMENEP
KECAMATAN LENTENG
KEPALA DESA LENTENG TIMUR
Jalan Kelapa Nomor Telp. _____
LENTENG

Kode Pos 69461

Nomor : 474 / ~~152~~ /308.101 /2025
Sifat : Penting
Lampiran : 1(Satu)
Prihal : Surat Balasan Ijin Penelitian

Yth. INAYATUL FADIYAH
Di
Tempat

Prihal penelitian/riset mengenai : Etnobotani bahan makanan tradisional di kabupaten sumenep madura dan pemanfatanya sebagai E-katalog interaktif untuk siswa :

Nama : INAYATUL FADIYAH
NIM : 211101080015
Perguruan Tinggi : UIN KHAS JEMBER
Fakultas : Tarbiyah dan ilmu keguruan

Benar-benar telah melaksanakan penelitian Sebagai mana tersebut di atas, hasil penelitian tersebut diatas di mohon untuk dipergunakan bagai mana semestinya.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Lenteng, 14 Juli 2025

Mengetahui
Kepala Desa Lenteng Timur

AKHMAD MU'AMAR, S.Sos

BIODATA PENULIS

Nama : Inayatul Fadiyah
 NIM : 211101080015
 TTL : Sumenep, 30 Oktober 2002
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Alamat : Dusun Samondung Selatang, Lenteng Timur, Lenteng
 Sumenep, Madura
 Status : Mahasiswa UIN KHAS Jember
 Program Studi : Tadris Biologi
 Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
 Telepon/Hp : 085184984141
 Email : inayatulfadiyah328@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

1. TK Miftahul Ulum
2. SDN Lenteng Timur I
3. MTs 1 Putri Annuqayah
4. MA 1 Annuqayah Putri

Organisasi Yang Pernah Digeluti :

1. Koordinator Daerah Jember Ikatan Himpunan Mahasiswa Biologi Indonesia
2. Anggota Bidang Bakat Minat KOPRI PMII UIN KHAS Jember
3. Anggota Kesenian Racana Pramuka UIN KHAS Jember
4. Kepala Bidang PSDM HMPS Anisoptera
5. Bendahara DEMA FTIK UIN KHAS Jember