

Research Article



Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar

(*Potential of Herbs and Spices Used in Local Buton Cuisine as Learning Resources*)

Dyah Pramesthi*, Isyana Ardyati, Agus Slamet
Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Buton
Jln. Betoambari No. 36 Baubau, Sulawesi Tenggara
*Corresponding Author: dyah.gamal@gmail.com

Informasi Artikel	ABSTRACT
Submit: 04 – 06 – 2020 Diterima: 07– 08 – 2020 Dipublikasikan: 01 – 09 – 2020	<p><i>The background of this research is the use of herbs and spices in local cuisine which has a distinctive taste that varies from one region to another. Information about the type of herbs and spices used in local cuisine has the potential to be a source of learning. This study aims to determine the diversity of herbs and spices used in local Buton cuisine and their use as a learning resource. This research is qualitative study beginning with an inventory of herbs and spices and then analyzed descriptively about its use as a learning resource. The results showed that the herbs and spices used in local Buton cuisine were very simple and had a tendency to be sour and spicy. This information can be used as a source of learning in natural science in junior high school levels, as well as basic catering in the introduction of spices for the vocational high school level.</i></p> <p>Keywords: <i>Herb and Spices, Learning Resources</i></p>
Penerbit	ABSTRAK
Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi	<p>Latar belakang penelitian ini adalah penggunaan rempah dan bumbu dalam masakan lokal berpengaruh pada perbedaan cita rasa khas antara satu daerah dengan daerah lain. Informasi tentang jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal tersebut berpotensi untuk dijadikan sumber belajar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keanekaragaman tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton dan pemanfaatannya sebagai sumber belajar. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif diawali inventarisasi tumbuhan rempah dan bumbu kemudian dianalisis secara deskriptif tentang pemanfaatannya sebagai sumber belajar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton sangat sederhana dan memiliki cita rasa cenderung masam dan pedas. Informasi tersebut dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar dalam mata pelajaran IPA tingkat SMP, serta mata pelajaran Boga Dasar dalam materi pengenalan bumbu-bumbu untuk tingkat SMK.</p> <p>Katakunci: <i>Tumbuhan Rempah dan Bumbu, Sumber Belajar</i></p>



This BIODIK : Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi is licensed under a [CC BY-NC-SA \(Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar yang memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi, terutama flora. Hal ini menurut (Primack et al., 2007) merupakan dampak dari kondisi geografis Indonesia. Penyebab Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi menurut (Primack et al., 2007) dipengaruhi letak Indonesia di kawasan tropis sehingga memiliki iklim yang stabil, kepulauan Indonesia dilalui dua pusat distribusi biota (Oriental dan Australia), serta jumlah pulau yang terpecah-pecah menyebabkan jumlah biota unik yang dimiliki, meningkat. Sehubungan dengan hal tersebut, Indonesia juga dikenal sebagai negara penghasil rempah. Hal ini ditunjukkan dengan kedatangan bangsa-bangsa Eropa ke Indonesia. Portugis merupakan bangsa Eropa pertama yang datang ke Indonesia, tepatnya di Maluku pada tahun 1514 di bawah pimpinan d'Abreu untuk berdagang rempah (Hafis, 2019).

Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna, bahkan pohon. Rempah dan bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama untuk kegiatan memasak. Rempah sekilas terlihat sama dengan bumbu. Namun faktanya kedua hal ini sangat berbeda. Rempah menurut (Hakim, 2015) berupa tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan. Tumbuhan rempah menurut (Yana et al., 2018) berupa bagian-bagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas. Rempah seringkali dikenal sebagai bumbu kering. Contoh rempah yang sering kita temui antara lain: bunga lawang (pekak), kapulaga, kemiri, merica, ketumbar, dan lain-lain.

Bumbu menurut (Demayanti & Soenarto, 2018) merupakan tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu biasanya digunakan dalam bentuk segar atau basah. Contoh bumbu: jeruk nipis, tomat, cabai, dan lain-lain. Bumbu mengandung senyawa antimikroba yang dapat mengawetkan makanan secara alami (Mulyawan et al., 2019).

Tumbuhan rempah biasanya dapat digunakan dalam keadaan kering maupun basah meskipun sebagian besar rempah hadir dalam bentuk kering. Bagian dari tumbuhan yang digunakan sebagai rempah menurut (Hakim, 2015) terdiri atas akar, batang, kulit kayu, daun, bunga, biji, umbi, dan rimpang. Lebih lanjut (Hakim, 2015) menjelaskan bagian-bagian tumbuhan tersebut mengandung senyawa fitokimia yang merupakan hasil metabolisme tumbuhan tersebut. Penggunaan rempah dan bumbu dalam masakan lokal Buton tentunya tidak jauh berbeda dengan masakan lokal di daerah lain.

Masyarakat Buton merupakan etnis mayoritas yang mendiami pulau Buton, khususnya di kota Baubau propinsi Sulawesi Tenggara. Masyarakat Buton memiliki beberapa jenis masakan lokal yang bercita rasa khas. Hal ini tentunya dipengaruhi penggunaan rempah dan bumbu tertentu dalam masakan lokal tersebut. Oleh sebab itu, meskipun rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton tidak jauh berbeda dengan masakan lokal daerah lain tetapi kombinasi rempah dan bumbu yang digunakan akan memunculkan kekhasan cita rasa masakan lokal tersebut yang membedakannya dengan masakan lokal daerah lain. Oleh sebab itu

perlu dilakukan inventarisasi tentang tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton.

Pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar dapat menunjang kegiatan pembelajaran karena bersifat kontekstual atau berkaitan dengan kehidupan sehari-hari siswa. Pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar tentunya akan berdampak pada proses belajar siswa. Pemanfaatan jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu lokal sebagai sumber belajar secara maksimal, akan membantu siswa memahami materi-materi pelajaran, dimana nantinya siswa akan dapat mengaitkan materi yang dipelajari dengan kondisi real di lingkungannya. Hal ini seperti yang diungkapkan (Supriadi, 2017) bahwa sumber belajar adalah segala sumber pendukung untuk kegiatan belajar, termasuk sistem pendukung dan materi, serta lingkungan belajar.

Pemanfaatan jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu dalam kegiatan pembelajaran, juga dapat membantu Guru dalam menanamkan nilai-nilai moral pada siswa-siswanya. Hal ini disebabkan dalam setiap proses pembelajaran akan membuat siswa lebih peduli dengan lingkungan sekitar. Sehingga siswa akan menjadi pribadi yang senantiasa bersyukur dengan cara menjaga kelestarian lingkungan sekitarnya. Pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar, dapat dilakukan dengan cara langsung mendatangi lokasi keberadaan tumbuhan tersebut, baik di sekitar sekolah maupun di sekitar tempat tinggal siswa. Selain itu, proses pembelajaran juga dapat dilakukan secara tidak langsung dengan membawa jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu ke dalam kelas.

Penelitian sejenis yang dilakukan oleh (Slamet et al., 2020) menunjukkan bahwa tumbuhan lokal berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber belajar Biologi terutama pada materi: Keanekaragaman Hayati dan Konservasi; Plantae; Klasifikasi; dan Pemanfaatan Makhluk Hidup. Selain itu Penelitian sejenis yang dilakukan (Demayanti & Soenarto, 2018) menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar dalam bentuk video dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

Sumber belajar yang selama ini digunakan dalam pembelajaran di sekolah-sekolah di kota Baubau hanya mengandalkan buku teks pelajaran dan informasi dari internet. Sumber belajar adalah segala sesuatu yang dapat dijadikan sarana penyampai pengetahuan, keterampilan dan penanaman sikap kepada peserta didik (Fajriah & Anggereini, 2016). Dalam hal ini, guru dan siswa dapat dikatakan sudah memanfaatkan teknologi dalam mengakses sumber belajar yang dibutuhkan. Namun, hal ini kurang dapat melatih kemampuan siswa dalam mengaitkan konsep materi yang dipelajari dengan kehidupan sehari-harinya (Hariyadi & Kurniawan, 2018). Sementara kemampuan ini dibutuhkan oleh siswa dalam membangun konsep dari materi yang dipelajarinya. Oleh sebab itu, penggunaan sumber belajar dari lingkungan sekitar dalam hal ini informasi tentang tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal buton diharapkan mampu melatih siswa untuk mengembangkan kemampuan siswa dalam mengaitkan konsep materi yang dipelajari dengan kehidupan sehari-harinya dan membangun konsep dari materi yang dipelajarinya.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dimana data yang diperoleh akan dianalisis secara deskriptif. Penelitian ini dilakukan melalui dua tahap. Pertama adalah eksplorasi atau jelajah guna mengambil data yang berkaitan dengan inventarisasi tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton. Tahap ke-dua adalah analisis potensi pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar melalui studi literatur. Penelitian ini tidak memberikan perlakuan apapun terhadap subjek penelitian. Data diambil melalui wawancara dengan narasumber. Penelitian ini dilakukan pada Maret-April 2020

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh data 20 jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton (Tabel 1). Dari 20 jenis tumbuhan tersebut, dua jenis tergolong tumbuhan rempah dan 18 jenis tergolong tumbuhan bumbu. Tumbuhan rempah yang digunakan masyarakat Buton dalam masakan lokalnya adalah merica (*Piper nigrum*) dan kemiri (*Aleurites moluccana*). Sedangkan tumbuhan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton antara lain: kunyit (*Curcuma domestica*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galanga*), belimbing (*Averrhoa bilimbi*), kencur (*Kaempferia galanga*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kecap (*Sandoricum koetjape*), asam (*Tamarindus indica*), jarak (*Jatropha curcas*), asam patikala (*Etlintera elatior*), kedondong hutan (*Spondias pinnata*), tomat (*Solanum lycopersicum*), lombok (*Capsicum frutescens*), umbi berlian/bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*), mangga (*Mangifera indica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolius*), dan kelapa (*Cocos nucifera*).

Tabel 1. Jenis-jenis Tumbuhan Rempah dan Bumbu di Kota Baubau

No.	Nama Tumbuhan	Nama Lokal	Nama Latin	Organ yang Digunakan	Kategori
1	merica	saha jawa	<i>Piper nigrum</i>	biji	rempah
2	kemiri	beau	<i>Aleurites moluccana</i>	biji	rempah
3	kunyit	mantomu	<i>Curcuma domestica</i>	rimpang	bumbu
4	jahe	jahe	<i>Zingiber officinale</i>	rimpang	bumbu
5	lengkuas	laja	<i>Alpinia galanga</i>	rimpang	bumbu
6	belimbing	tangkurera	<i>Averrhoa bilimbi</i>	buah	bumbu
7	kencur	tothuku	<i>Kaempferia galanga</i>	rimpang	bumbu
8	bawang merah	bawa malei	<i>Allium cepa</i>	umbi	bumbu
9	bawang putih	bawa maputi	<i>Allium sativum</i>	umbi	bumbu
10	kecap	katapi	<i>Sandoricum koetjape</i>	buah	bumbu
11	asam	sampalu	<i>Tamarindus indica</i>	buah	bumbu
12	jarak	ntanga-ntanga	<i>Jatropha curcas</i>	daun	bumbu
13	asam	rumba	<i>Etlintera elatior</i>	buah	bumbu

	patikala				
14	kedondong hutan	<i>ngkolo-ngkolo</i>	<i>Spondias pinnata</i>	daun	bumbu
15	tomat	<i>ntamate</i>	<i>Solanum lycopersicum</i>	buah	bumbu
16	lombok	<i>saha</i>	<i>Capsicum frutescens</i>	buah	bumbu
17	umbi berlian/bawang dayak	-	<i>Eleutherine palmifolia</i>	umbi	bumbu
18	mangga	<i>poo balanta</i>	<i>Mangifera indica</i>	buah	bumbu
19	jeruk nipis	<i>makolona nipi</i>	<i>Citrus aurantifolio</i>	buah	bumbu
20	kelapa	<i>kaluku yihole</i>	<i>Cocos nucifera</i>	buah	bumbu

Organ tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dalam masakan lokal Buton pada tanaman merica dan kemiri adalah organ biji. Sedangkan, organ tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dalam masakan lokal Buton lebih bervariasi. Pada tanaman kunyit, jahe, lengkuas, dan kencur organ yang digunakan sebagai bumbu adalah rimpang. Pada tanaman belimbing, kecap, asam, asam patikala, tomat, lombok, mangga, jeruk nipis, dan kelapa menggunakan organ buah sebagai bumbu. Pada tanaman bawang merah, bawang putih, dan umbi berlian/bawang dayak menggunakan organ umbi sebagai bumbu. Sedangkan pada tanaman jarak menggunakan organ daun dalam masakan lokal tersebut.

Bumbu bercita rasa masam yang sering digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton, yaitu: belimbing wuluh, kecap, asam, asam patikala, kedondong hutan, tomat, mangga, dan jeruk nipis. Bumbu bercita rasa masam ini berfungsi menghilangkan aroma amis ikan dan memberikan cita rasa segar. Bumbu dan rempah bercita rasa pedas yang sering digunakan dalam masakan lokal masyarakat Buton, yaitu: jahe, kencur, lombok, dan merica. Bumbu bercita rasa pedas, selain sebagai penyedap juga berfungsi untuk membangkitkan selera makan. Bumbu dan rempah lain seperti kemiri, kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih, dan kelapa digunakan sebagai penambah cita rasa makanan. Jarak dalam hal ini ditambahkan pada masakan ikan pindang, dimana kondisi ikan sudah layu (tidak segar). Umbi berlian/bawang dayak biasanya digunakan pada saat akan merebus daging sapi atau ayam agar cepat lunak.

Mayoritas cita rasa masam dan pedas dalam masakan lokal masyarakat Buton, berkaitan dengan tempat tinggal masyarakat Buton di daerah pesisir pantai. Mereka lebih sering mengonsumsi hasil laut berupa ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, dan lain-lain dalam kehidupan sehari-hari. Hasil laut ini memiliki aroma amis yang khas. Oleh sebab itu dalam masakan lokal Buton cenderung menggunakan bumbu yang memiliki rasa masam untuk menghilangkan amis dan memberikan rasa segar saat dimakan. Selain itu, penggunaan rempah dan bumbu yang bercita rasa pedas dalam masakan lokal Buton berfungsi untuk membangkitkan selera makan. Sehubungan dengan hal tersebut, penelitian yang dilakukan (Rochmawati et al., 2013) mengungkapkan hal yang senada, yaitu kuliner khas Semarang menggunakan bumbu sederhana dan minimalis karena kota Semarang merupakan daerah pesisir yang panas.

2. Potensi tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar

Hasil inventarisasi tumbuhan rempah dan bumbu dapat digunakan sebagai sumber belajar, terutama sumber belajar berbasis lingkungan. Pemanfaatan informasi tentang tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar merupakan perwujudan dari pembelajaran kontekstual, yang berarti mengaitkan informasi di sekitar siswa dengan materi yang dipelajari siswa. (Yastuti et al., 2014) menjelaskan bahwa sumber belajar tidak terbatas pada guru dan buku paket, melainkan dapat berupa materi lokal yang terdiri atas: kearifan lokal, potensi lokal, dan permasalahan lokal di lokasi penelitian.

Terkait dengan pemanfaatan lingkungan sebagai sumber belajar, (Yastuti et al., 2014) menjelaskan bahwa sumber belajar tidak terbatas pada guru dan buku paket, melainkan dapat berupa materi lokal yang terdiri atas: kearifan lokal, potensi lokal, dan permasalahan lokal di lokasi penelitian. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar yang diangkat dalam penelitian ini tergolong ke dalam materi lokal.

Hasil penelitian yang dilakukan (Mumpuni et al., 2013) tentang Potensi Tumbuhan Lokal sebagai Sumber Belajar Biologi menunjukkan hasil yang senada dengan yang dilakukan Peneliti. Hasil penelitian (Mumpuni et al., 2013) menunjukkan bahwa tumbuhan lokal berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber belajar Biologi terutama pada materi: Keanekaragaman Hayati dan Konservasi; Plantae; Klasifikasi; dan Pemanfaatan Makhluk Hidup. Hasil penelitian lain yang berkaitan dengan tumbuhan rempah dan bumbu yang dilakukan oleh (Demayanti & Soenarto, 2018) menunjukkan bahwa penggunaan informasi tentang tumbuhan rempah dan bumbu dalam bentuk video dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Hal ini menunjukkan bahwa informasi tentang tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan masyarakat Buton dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar apabila ditunjang dengan kreativitas guru dalam memanfaatkan informasi tersebut.

Beberapa hasil penelitian terkait tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber belajar di atas menunjukkan bahwa untuk menjadikan suatu informasi menjadi sumber belajar membutuhkan beberapa tahapan. Beberapa tahapan tersebut menurut (Susilo, 2018) antara lain: 1) menganalisis kurikulum, 2) menentukan karakteristik materi Biologi yang diajarkan, 3) memastikan relevansi metode yang dipilih dengan pertimbangan karakteristik materi yang akan diajarkan, 4) menentukan karakteristik perkembangan siswa dengan latar belakang geografis setempat, dan 5) memastikan potensi sumber belajar dari lingkungan sekitar dengan pertimbangan aspek relevansi, adekuasi, dan konsistensi materi dengan kurikulum yang berlaku, tujuan pembelajaran yang akan dicapai, dan level capaian materi pembelajaran.

Hasil dari tahapan-tahapan tersebut dalam penelitian ini secara garis besar menunjukkan bahwa informasi tentang jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu di kota Baubau dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran IPA, Biologi, dan Tata Boga. Pada jenjang pendidikan SMP dan MTs, informasi tentang jenis tumbuhan rempah dan bumbu ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran IPA terutama materi: Klasifikasi Makhluk Hidup; Berbagai Tingkat Keanekaragaman Hayati di Indonesia; Tumbuhan, Ciri-ciri Morfologi,

Metagenesis, dan Peranannya dalam Kelangsungan Hidup di Bumi. Pada jenjang pendidikan SMK, informasi ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada jurusan Tata Boga terutama pada mata pelajaran Boga Dasar dengan materi Pengenalan Bumbu-bumbu.

Bentuk bahan ajar dalam pemanfaatan informasi tentang keanekaragaman tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar, tergantung pada kreativitas guru mata pelajaran terkait. Sehubungan dengan hal tersebut, (Mumpuni et al., 2013) menjelaskan bahwa penyusunan bahan ajar dengan memperhatikan keunggulan lokal dapat meningkatkan literasi Sains dan kelangsungan kehidupan siswa. Kajian potensi lokal untuk pembuatan bahan ajar dari potensi lokal adalah kesesuaian dengan karakteristik peserta didik dan kemampuan guru (Situmorang, 2018). Implikasi bahan ajar dari potensi lokal juga dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis, pemahaman konsep, dan sikap peduli lingkungan (Annisha et al., 2020). Oleh sebab itu, guru dituntut untuk senantiasa mengembangkan kreativitas dan menciptakan inovasi-inovasi dalam merancang bahan ajar dengan memanfaatkan lingkungan sekitar, misalnya dalam bentuk modul pembelajaran, lembar kerja siswa (LKS), media audio visual dalam bentuk video pembelajaran, dan lain-lain. Dengan demikian diharapkan tujuan pembelajaran dapat tercapai.

KESIMPULAN

Jenis-jenis tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton terdiri atas 20 jenis, dimana kategori rempah terdiri atas dua jenis tumbuhan, yaitu: merica (*Piper nigrum*) dan kemiri (*Aleurites moluccana*). Sedangkan kategori bumbu terdiri atas 18 jenis tumbuhan, yaitu: kunyit (*Curcuma domestica*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galanga*), belimbing (*Averrhoa bilimbi*), kencur (*Kaempferia galanga*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kecap (*Sandoricum koetjape*), asam (*Tamarindus indica*), jarak (*Jathropa curcas*), asam patikala (*Etlingera elatior*), kedondong hutan (*Spondias pinnata*), tomat (*Solanum lycopersicum*), lombok (*Capsicum frutescens*), umbi berlian/bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*), mangga (*Mangifera indica*), jeruk nipis (*Citrus aurantifolio*), dan kelapa (*Cocos nucifera*). Pada jenjang pendidikan SMP, informasi tentang jenis tumbuhan rempah dan bumbu ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran IPA terutama materi: Klasifikasi Makhluk Hidup; Berbagai Tingkat Keanekaragaman Hayati di Indonesia; Tumbuhan, Ciri-ciri Morfologi, Metagenesis, dan Peranannya dalam Kelangsungan Hidup di Bumi. Pada jenjang pendidikan SMK, informasi ini dapat digunakan sebagai sumber belajar pada jurusan Tata Boga terutama pada mata pelajaran Boga Dasar dengan materi Pengenalan Bumbu-bumbu.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisha, D., Ibrohim, I., & Rochman, F. F. (2020). Handout Biologi Berbasis Potensi Lokal Pantai Ujong Blang untuk Siswa SMK Perairan dan Kelautan. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 5(5), 693–699.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17977/jptpp.v5i5.13571>
- Demayanti, F., & Soenarto, S. (2018). Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu

- Dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 5(1), 91–102.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21831/jitp.v5i1.14028>
- Fajriah, Z. L., & Anggereini, E. (2016). Pengembangan Edu Komik Sebagai Bahan Ajar Berbasis Pendidikan Karakter Pada Materi Interaksi Makhluk Hidup Dan Lingkungannya Di Sekolah Menengah Pertama. *Biodik*, 2(1).
- Hafis, R. I. (2019). *Kejayaan Rempah Maluku (Sebuah Tinjauan Etnohistory)*. Universitas Andalas.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. In *Diandra Pustaka Indonesia*. Yogyakarta.
- Hariyadi, B., & Kurniawan, D. A. (2018). Deceiving the Queen: Integrating Jambinese Traditional Honey Gathering into Science Learning. *BIODIK*, 4(2), 60–76.
<https://doi.org/https://doi.org/10.22437/bio.v4i2.5870>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Mumpuni, K. E., Susilo, H., & Rohman, F. (2013). Potensi tumbuhan lokal sebagai sumber belajar biologi. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 11(1), 825–829.
<https://doi.org/https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/7922>
- Primack, R. B., Supriatna, J., & Indrawan, M. (2007). Biologi Konservasi Edisi Revisi. In *Yayasan Obor Indonesia*. Jakarta.
- Rochmawati, N., Nailah, N., & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *DIPOIPTEKS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, 1(1), 7–11.
<https://doi.org/https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dipoipteks/article/view/5462>
- Situmorang, R. P. (2018). Analisis potensi lokal untuk mengembangkan bahan ajar Biologi di SMA negeri 2 wonosari. *Jurnal Pendidikan Sains (JPS)*, 4(1), 51–57.
<https://doi.org/https://doi.org/10.26714/jps.4.1.2016.51-57>
- Slamet, A., Andarias, S. H., Ardiyati, D. P. I., Yenni, B., & Inang, W. D. F. (2020). Potential of Local Plants from Buton Island as a Source of Learning Biology. *Bioedusiana: Jurnal Pendidikan Biologi*, 5(1), 26–32.
<https://doi.org/http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/bioed/article/view/1555>
- Supriadi, S. (2017). Pemanfaatan Sumber Belajar dalam Proses Pembelajaran. *Lantanida Journal*, 3(2), 127–139.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22373/lj.v3i2.1654>
- Susilo, M. J. (2018). Analysis of environmental potential as a useful source of biological learning. *Procending Biology Education Conference*, 15(1), 541–546.
- Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). *Study Jenis Rempah–Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. <https://doi.org/http://repository.uinjambi.ac.id/1001/>
- Yastuti, H. I., Meilinda, M., & Nazip, K. (2014). Identifikasi Materi Lokal Sebagai Sumber Belajar Sains Biologi Smp Di Kota Palembang. *Jurnal Pembelajaran Biologi: Kajian Biologi Dan Pembelajarannya*, 1(2), 127–138.
<https://doi.org/https://core.ac.uk/reader/267822790>