

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai etnobotani tumbuhan bumbu makanan berbasis pengetahuan lokal masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yang menjawab rumusan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu makanan oleh masyarakat lokal Suku Jawa di Desa Laman Raya terdiri atas 33 jenis, yaitu asam jawa, bawang merah, bawang putih, cabai hijau, cabai merah, cabai rawit, cengkeh, daun bawang, daun jeruk, daun pandan, gula merah, daun salam, jahe, jeruk nipis, jinten, kacang tanah, kapulaga, kayu manis, kelapa, kemangi, kemiri, kencur, ketumbar, kluwak, kunyit, lengkuas, melinjo, pala, seledri, serai, temu kunci, temulawak, dan wijen.
2. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu makanan meliputi daun, buah, biji, rimpang, batang, kulit batang, bunga, dan umbi. Pemanfaatan bagian tumbuhan disesuaikan dengan karakteristik masing-masing tumbuhan sehingga mampu memberikan rasa, aroma, warna, maupun fungsi tertentu dalam masakan tradisional.
3. Masyarakat Suku Jawa mengolah tumbuhan bumbu dengan berbagai cara, yaitu dihaluskan, diiris, digeprek, dimasukkan utuh ke dalam masakan, diparut,

dilarutkan dalam air, ditumbuk, disobek, disimpulkan, diserut, diperas, dan disangrai. Cara yang paling banyak digunakan adalah dihaluskan sebanyak 13 jenis tumbuhan (39,39%), sedangkan cara yang paling sedikit digunakan adalah disangrai sebanyak 1 jenis tumbuhan (3,03%). Pemilihan cara pengolahan disesuaikan dengan karakteristik tumbuhan agar menghasilkan cita rasa dan aroma yang optimal pada masakan.

4. Pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan bumbu makanan diwariskan secara turun-temurun melalui keluarga, terutama dari orang tua kepada anak, dengan cara mengenalkan jenis tumbuhan, cara pengolahan, dan penggunaannya saat kegiatan memasak. Namun, perkembangan zaman dan meningkatnya penggunaan bumbu instan menyebabkan pengetahuan generasi muda terhadap tumbuhan bumbu tradisional mulai berkurang. Oleh karena itu, dokumentasi dalam bentuk buku referensi menjadi salah satu upaya pelestarian pengetahuan lokal.
5. Buku referensi yang dikembangkan dinyatakan sangat valid dan sangat layak digunakan sebagai sumber belajar. Hasil validasi ahli materi memperoleh persentase 91,28% dengan kategori sangat valid. Selain itu, hasil uji coba kepada 9 mahasiswa memperoleh persentase 89,58% dengan kategori sangat layak, sehingga buku referensi yang dikembangkan memenuhi syarat untuk digunakan sebagai bahan referensi dalam pembelajaran Biologi Terapan

## **B. Implikasi**

Adapun implikasi produk sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa, buku referensi dapat digunakan sebagai sumber belajar pendukung pada mata kuliah Biologi Terapan, Etnobotani, Botani, maupun mata kuliah lain yang berkaitan dengan pemanfaatan keanekaragaman hayati dan kearifan lokal.
2. Bagi dosen, buku referensi dapat dimanfaatkan sebagai bahan ajar dan referensi dalam proses pembelajaran, khususnya pada materi etnobotani, keanekaragaman hayati, Biologi Terapan, serta pembelajaran yang mengintegrasikan potensi dan kearifan lokal.
3. Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk mengembangkan penelitian mengenai etnobotani, pengetahuan lokal masyarakat, maupun pengembangan bahan ajar atau buku referensi berbasis potensi lokal di daerah lain.
4. Bagi masyarakat, buku referensi ini menjadi salah satu bentuk dokumentasi pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan tumbuhan bumbu makanan oleh masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya sehingga dapat mendukung upaya pelestarian pengetahuan yang diwariskan secara turun-temurun.

### C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

3. Bagi masyarakat Suku Jawa di Desa Laman Raya, diharapkan tetap melestarikan pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu makanan dengan terus mempraktikkan serta mewariskannya kepada generasi muda agar pengetahuan tersebut tidak hilang akibat perkembangan zaman dan semakin meningkatnya penggunaan bumbu instan.
4. Bagi pendidik, mahasiswa, dan masyarakat umum, buku referensi yang telah dikembangkan diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar maupun bahan bacaan yang mendukung pembelajaran mengenai etnobotani, keanekaragaman tumbuhan, dan kearifan lokal sehingga dapat meningkatkan pengetahuan serta kepedulian terhadap pelestarian tumbuhan bumbu makanan.
5. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai pemanfaatan tumbuhan bumbu makanan pada suku atau daerah lain, sehingga dapat memperkaya informasi mengenai keanekaragaman pengetahuan lokal di Indonesia.
6. Bagi pemerintah desa dan instansi terkait, diharapkan dapat mendukung upaya pelestarian tumbuhan bumbu makanan dan pengetahuan lokal masyarakat melalui kegiatan dokumentasi, edukasi, serta pemanfaatan potensi lokal sebagai bagian dari pelestarian budaya dan keanekaragaman hayati.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. (2024). *Teknik pengumpulan data penelitian kualitatif*. Jambi: Utja Publisher. unja.ac.id, diakses 12 Januari 2026.
- Andesmora, E. V., Putri, F. M., Oktaviani, W. B., & Saputra, D. Y. (2022). Zingiberaceae: Jenis dan pemanfaatannya oleh masyarakat lokal Jambi. *EDU-BIO Jurnal Pendidikan Biologi*, 5(2), 80-90. uinjambi.ac.id, diakses 23 Juli 2026.
- Darwin, W., Ridwan, & Ahyanuardi. (2020). Efektivitas pengembangan modul berbasis konstruktivisme pada mata pelajaran sistem komputer bagi siswa TKJ tingkat SMK. *Jurnal EDUTECH Universitas Pendidikan Ganesha*, 8(1), 147-155. undiksha.ac.id, diakses 15 Juli 2020.
- Ege, O., & Kasrina, K. (2025). Identifikasi pengetahuan lokal tentang tumbuhan rempah. *Jurnal Biologi Pendidikan*, 10(1), 45-58. unib.ac.id, diakses 3 Februari 2026.
- Hafizah, H., & Kurniawan, K. (2025). Dampak ekspansi sawit terhadap keanekaragaman tumbuhan bumbu. *Jurnal Ekologi Tropis*, 12(3), 112-125. unja.ac.id, diakses 27 Februari 2026.
- Hdayat, F., & Nizar, M. (2021). Model ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation and Evaluation) dalam pembelajaran Pendidikan Agama Islam. *JIPAI: Jurnal Inovasi Pendidikan Agama Islam*, 1(1), 28-37. uinsgd.ac.id, diakses 23 Juli 2026.
- Hakim, H., & Rukmana, R. (2020). Etnobotani: Hubungan manusia dan tumbuhan. *Jurnal Biologi Indonesia*, 8(2), 67-80. uajy.ac.id, diakses 9 Maret 2026.
- Irwan, S. N. R., Handayani, V. D. S., & Ilmiah, H. H. (2023). Pekarangan pinggir kota untuk menyangga ekosistem perkotaan: Pemanfaatan dan keanekaragaman tanaman. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(2), 244-254. doi.org, diakses 23 Juli 2026.
- Julung, J., Supiandi, S., & Yusro, Y. (2018). Pengetahuan tradisional pemanfaatan tumbuhan Dayak. *Jurnal Etnobotani Kalbar*, 3(1), 23-37. untan.ac.id, diakses 21 Maret 2026.
- Kasrina, K., & Ege, O. (2025). Etnobotani bumbu masakan tradisional Bengkulu (25 spesies). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 89-102. unib.ac.id, diakses 1 April 2026.
- Kasrina, Murniati, N., Husein, A. S., Safniyeti, Kusuma, D. A., & Hayati, L. S. (2025). Studi etnobotani bumbu dan rempah dalam masakan tradisional kuliner Bengkulu sebagai sumber belajar biologi berbasis kearifan lokal. *Diklabio: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 9(1), 111-124. unib.ac.id, diakses 1 April 2026.
- Kurniawan, K., & Hafizah, H. (2025). Etnobotani spices Kabupaten Tuban. *Biodiversitas Jawa Timur*, 8(3), 150-165. unja.ac.id, diakses 14 Januari 2026.
- Marina, M. (2020). Ketergantungan manusia terhadap sumber daya tumbuhan. *Jurnal Ekologi Lokal*, 5(2), 34-49. uma.ac.id, diakses 6 Februari 2026.

- Medi, M., & Hendra, H. (2020). Pemanfaatan tumbuhan sebagai bumbu oleh masyarakat lokal. *Jurnal Etnobiologi Indonesia*, 2(1), 12-28. unsrat.ac.id, diakses 18 Maret 2026.
- Mulyani, M., Saputri, S., Suryadarma, S., & Sugiyono, S. (2019). Sifat antimikroba bumbu alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 78-92. um.ac.id, diakses 8 April 2026.
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian etnobotani tanaman rempah sebagai bumbu, obat dan kias. *UMBARA: Indonesian Journal of Anthropology*, 7(1), 27-38. doi.org, diakses 11 Februari 2026.
- Pareta, D. N. (2022). Identifikasi senyawa metabolit sekunder minyak atsiri biji pala (*Meristicta fragrans* Houtt) menggunakan metode GC-MS. *Majalah InfoSains*, 3(2), 100-102. unsrat.ac.id, diakses 5 Juni 2022.
- Prayogi, J., Wardenaar, E., & Kartikawati, S. M. (2022). Etnobotani bahan pangan masyarakat Dusun Pematang Merbau Desa Sungai Awan Kiri Kecamatan Muara Pawan Kabupaten Ketapang. *Jurnal Hutan Lestari*, 10(2), 319-332. untan.ac.id, diakses 23 Juli 2026.
- Rahayu, E. S., Herriyanto, E., & Utomo, A. P. (2019). Etnobotani tumbuhan yang dijadikan sebagai penyedap rasa alami. *BIOMA: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 1-12. unimed.ac.id, diakses 26 April 2026.
- Riyadi, E., Andarwulan, N., & Faridah, D. N. (2014). Profil senyawa volatil identitas nutmeg oil, patchouli oil dan fresh ginger oil asal Indonesia. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 19-25. <https://jurnalmutupangan.com>, diakses 24 Maret 2014.
- Rispawati, R. (2019). Kerangka berpikir dalam penelitian pengembangan. *Jurnal Metodologi Penelitian*, 4(2), 40-56. um-surabaya.ac.id, diakses 5 Maret 2026.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati. (2019). Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130-142. uma.ac.id, diakses 6 Februari 2026.
- Rukmana, R., & Hakim, H. (2021). Tujuan kajian etnobotani modern. *Jurnal Biologi Indonesia*, 9(2), 88-103. uki.ac.id, diakses 22 Januari 2026.
- Sunanti, T., & Aviory, K. (2021). Pemanfaatan pekarangan dalam upaya mendukung ketahanan pangan keluarga. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(3), 402-410. doi.org, diakses 23 Juli 2026.
- Saputri, S., Mulyani, M., Suryadarma, S., & Sugiyono, S. (2016). Pengertian dan struktur buku referensi. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 3(1), 15-30. um-surabaya.ac.id, diakses 29 Maret 2026.
- Sari, S., Simon, S., & Setyawan, S. (2021). Pergeseran penggunaan bumbu alami ke instan. *Jurnal Konservasi Biodiversitas*, 6(1), 62-77. unnes.ac.id, diakses 13 Februari 2026.
- Setyawan, S., Sari, S., & Simon, S. (2024). Wild edible plants Bengawan Solo. *Biodiversitas*, 25(4), 200-215. uin-malang.ac.id, diakses 19 April 2026.
- Simon, S., Sari, S., & Setyawan, S. (2023). Pengetahuan tradisional rempah. *Jurnal Etnobotani Nusantara*, 5(1), 95-110. unnes.ac.id, diakses 4 Maret 2026.

- Sugiyono, S., Mulyani, M., Saputri, S., & Suryadarma, S. (2019). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Alfabeta. radenintan.ac.id, diakses 17 Januari 2026.
- Sugiyono, S., Nuraeni, N., & Ristanto, R. (2022). Pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber belajar. *Jurnal Pendidikan Kontekstual*, 7(1), 130-145. persadakhatulistiwa.ac.id, diakses 2 April 2026.
- Supiandi, S., Julung, J., & Yusro, Y. (2019). Kearifan lokal pemanfaatan tanaman. *Jurnal Antropologi Budaya*, 5(2), 75-90. untan.ac.id, diakses 25 Februari 2026.
- Suryadarma, S., Mulyani, M., Saputri, S., & Sugiyono, S. (2018). Konsep etnobotani dan kearifan lokal. *Jurnal Ekologi Budaya*, 4(1), 50-65. radenintan.ac.id, diakses 10 Maret 2026.
- Syamsuri, & Alang, H. (2021). Inventarisasi Zingiberaceae yang bernilai ekonomi (etnomedisin, etnokosmetik dan etnofood) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4(2), 219-229. doi.org, diakses 23 Juli 2026.
- Wibowo, M. A., Pitri, S. R., Ardiningsih, P., & Jayuska, A. (2024). Pengaruh lama pemanasan terhadap sifat fisikokimia dan aktivitas antioksidan ekstrak VCO dari campuran kunyit, jahe gajah, bawang putih dan daun sirih. *Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry*, 7(2), 50-62. doi.org, diakses 31 Juli 2024.
- Yunilawati, R., Handayani, W., Rahmi, D., Aminah, & Imawan, C. (2021). Komposisi kimia, aktivitas antibakteri, dan potensi untuk kemasan aktif dari beberapa minyak atsiri tanaman rempah Indonesia. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 43(1), 12-21. doi.org, diakses 23 Juli 2026.
- Yusro, Y., Julung, J., & Supiandi, S. (2019). Pewarisan lisan pengetahuan tumbuhan. *Jurnal Tradisi Lokal*, 3(2), 110-125. untan.ac.id, diakses 23 April 2026.