# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU, DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA

**SKRIPSI**

OLEH
DESY SYAFITRI
NIM. F1071221001

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI**
**JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**
**UNIVERSITAS TANJUNGPURA**
**PONTIANAK**
**2026**

# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU, DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Jurusan Pendidikan Matemamtika dan IPA
Program Studi Pendidikan Biologi

OLEH
DESY SYAFITRI
NIM. F1071221001

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI**
**JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**
**UNIVERSITAS TANJUNGPURA**
**PONTIANAK**
**2026**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA


DESY SYAFITRI

NIM. F1071221001


Disetujui

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd. | Muhammad Pramulya, SP., M.Si. |
| NIP. 198705282008121002 | NIP. 198108142006041003 |

Disahkan

Dekan FKIP Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ahmad Yani T., M.Pd.

NIP. 196604011991021001

Lulus tanggal: 11 Mei 2026

**LEMBAR PENGESAHAN**

# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA

Tanggung Jawab Yuridis

DESY SYAFITRI
NIM. F10171221001

Disetujui

| Pembimbing I | Pembimbing II |
| --- | --- |
| Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd. | Muhammad Pramulya, SP., M.Si. |
| NIP. 198705282008121002 | NIP. 198108142006041003 |

Mengetahui,
Ketua Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Untan

Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198705282008121002

**LEMBAR PENGESAHAN**

# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA


DESY SYAFITRI

NIM. F1071221001


Disetujui

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd. | Muhammad Pramulya, SP., M.Si. |
| NIP. 198705282008121002 | NIP. 198108142006041003 |

| Penguji I | Penguji II |
|---|---|
| Prof. Dr. Ruqiah Ganda Putri Panjaitan, M.Si. | Iwan Ramadhan, S.Pd., M.Pd. |
| NIP. 197409232000032002 | NIP. 199303042019031012 |

Mengetahui

Ketua Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Untan

Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198705282008121002

Dipindai dengan CamScanner

**LEMBAR PENGESAHAN**

# PENGEMBANGAN ENSIKLOPEDIA TUMBUHAN REMPAH, BUMBU DAN PEWARNA MAKANAN PADA SUKU BUGIS KABUPATEN KUBU RAYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI SMA

Tanggung Jawab Yuridis

DESY SYAFITRI
NIM. F10171221001

Disetujui

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| Dr. Afandi, S.Pd., M.Pd. | Muhammad Pramulya, SP., M.Si. |
| NIP. 198705282008121002 | NIP. 198108142006041003 |

Disahkan oleh
Dekan FKIP Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ahmad Yani T., M.Pd.
NIP. 196604011991021001

Lulus Ujian: 11 Mei 2026

Dipindai dengan CamScanner

# PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Desy Syafitri

NIM : F1071221001

Jurusan/Prodi : Pendidikan MIPA/Pendidikan Biologi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudia hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pontianak, Juli 2026

Yang membuat pernyataan




Desy Syafitri

NIM F1071221001

**MOTTO**

Al - Baqarah (2) : 216

تِبَ عَلَيۡكُمُ ٱلۡقِتَالُ وَهُوَ كُرۡهٞ لَّكُمۡۖ وَعَسَىٰٓ أَن تَكۡرَهُواْ شَيۡـٔٗا وَهُوَ خَيۡرٞ لَّكُمۡۖ وَعَسَىٰٓ أَن تُحِبُّواْ شَيۡـٔٗا وَهُوَ شَرّٞ لَّكُمۡۗ وَٱللَّهُ يَعۡلَمُ وَأَنتُمۡ لَا تَعۡلَمُونَ

*"Diwajibkan atas kamu berperang, padahal itu tidak menyenangkan bagi kamu. Tetapi boleh jadi kamu tidak menyenangi sesuatu, padahal itu baik bagi kamu, dan boleh jadi kamu menyukai sesuatu, padahal tidak baik bagi kamu. Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui*."

Al - An'am (6) :162

...إِنَّ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحۡيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ ٱلۡعَٰلَمِينَ

*"Sesungguhnya salatku, ibadahku, hidupku dan matiku hanyalah untuk Allah, Tuhan seluruh alam"*

=====

"*Kejar Akhirat, Dunia Ngikut"*

***ABSTRACT***

*This study aimed to identify the plant species used as spices, seasonings, and food colorings by the Bugis community in Kubu Raya Regency and to determine the suitability of an encyclopedia as a biology learning resource for high school students. The study employed the Research and Development (R&D) method using the 4D model, limited to the third stage—the development stage. The results identified 40 plant species utilized by the Bugis community in Kubu Raya Regency for these purposes; the dominant family was Zingiberaceae (5 species), the most frequently used plant part was the leaf (12 species), and the dominant processing method was pounding or blending (22 species). Validation of the encyclopedia as a high school biology learning resource yielded an average Aiken's value of 0.94 across all criteria, indicating that the product is valid and suitable for use as a learning resource.*

***Keywords: Plants, Spices, Seasonings, Food Colorings, Bugis Tribe, Encyclopedia, Learning Resource***

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan yang digunakan sebagai rempah, bumbu, dan pewarna makanan oleh masyarakat suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya dan mengetahui kelayakan ensiklopedia sebagai sumber belajar biologi SMA. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development (R&D)* dengan model 4D yang hanya dicukupkan hingga tahap ke-3, yaitu tahap pengembangan (*develop*). Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah, bumbu, dan pewarna makanan oleh masyarakat suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya sebanyak 40 spesies tumbuhan dengan famili yang dominan yaitu dari Zingiberaceae sebanyak 5 spesies tumbuhan, kemudian bagian yang paling banyak digunakan yaitu bagian daun sebanyak 12 spesies dan cara pengolahan yang dominan digunakan yaitu dengan cara ditumbuk/diblender sebanyak 22 spesies tumbuhan. Hasil penilaian validasi dari produk ensiklopedia sebagai sumber belajar biologi SMA diperoleh nilai rata-rata Aiken's pada seluruh kriteria sebesar 0,94 sehingga dinyatakan valid dan layak untuk digunakan sebagai sumber belajar.



**Kata Kunci : Tumbuhan, Rempah, Bumbu, Pewarna Makanan, suku Bugis, Ensiklopedia, Sumber Belajar**

# KATA PENGANTAR

Puji syukur atas rahmat dan karunia Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah menurunkan Al-Qur'an sebagai sumber ilmu dan shalawat serta salam kepada Baginda Nabi Muhammad SAW yang menjadi contoh teladan terbaik sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan desain penelitian yang berjudul "Pengembangan Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan pada Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Belajar Biologi SMA".

Desain penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat dalam meyelesaikan studi di Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (PMIPA), Fakulltas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP), Universitas Tanjungpura (Untan). Dalam penyelesaian desain penelitian ini, penulis mendapat banyak bantuan, dorongan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Afandi, M.Pd., selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan banyak masukkan dan waktunya dalam membimbing, mengarahkan, dan mendukung penulis dalam menyelesaikan desain penelitian ini.
2. M. Pramulya, SP, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tanjungpura sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dalam penyusunan proposal ini.

3. Prof. Dr. Ruqiah Ganda Putri Panjaitan, M.Si. Selaku dosen penguji pertama yang telah memberikan kritik, saran dan perbaikan untuk penulisan skripsi ini.
4. Iwan Ramadhan, M.Pd. selaku dosen penguji kedua yang telas memberikan perbaikan, saran, serta masukan dalam penulisan skripsi ini.
5. Dosen Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Untan yang telah memberikan banyak ilmu bermanfaat bagi penulis.
6. Kasim Ismail selaku Ayah kandung yang turut terjun dalam riset ini menemani peneliti, selalu memberikan motivasi, dukungan dan do'a dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Nur Asmah selaku Ibu kandung yang selalu memberikan motivasi, dukungan dan do'a dalam menyelesaikan proposal ini.
8. Saudara kandung dan seluruh keluarga yang senantiasa menolong dan memberi dukungan serta do'a bagi penulis.
9. Teman-teman Program Studi Pendidikan Biologi angkatan 2022 yang senantiasa memberi motivasi, dukungan dan pengalaman selama perkuliahan.
10. Teman-teman Lembaga Dakwah Studi Islam At-Tarbawi periode 2023/2024 yang bagaikan rumah kedua bagi penulis ketika berkuliah dan mengemban amanah mulia.

11. Semua pihak lainnya yang telah membantu penyelesaian proposal penelitian yang tidak dapat penulis sebutkan satu per-satu.
12. Tidak lupa untuk diri sendiri yang selalu berusaha tenang, kuat, dan percaya akan pertolongan-Nya dalam menjalankan dan menyelesaikan amanah ini. Terima kasih tidak pernah membenci takdir ini, terima kasih karna disaat ragamu rapuh kamu tidak pernah sedikitpun berpikir untuk berhenti dalam perjalanan ini. Terima kasih telah mengorbankan impianmu untuk impian dan kebahagiaan orang lain.

Penulis telah berusaha secara maksimal dalam menulis tugas akhir ini. Namun penulis menyadari bahwa dalam desain penelitian ini masih terdapat banyak sekali kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan dan penyempurnaan desain penelitian. Semoga desain penelitian ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan kita bersama.

Pontianak,  Desember 2025



Desy Syafitri

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... i

DAFTAR ISI ..... iv

DAFTAR TABEL ..... vii

DAFTAR GAMBAR ..... viii

DAFTAR LAMPIRAN ..... xi

BAB I PENDAHULUAN ..... 1

A. Latar Belakang ..... 1

B. Rumusan Masalah ..... 10

C. Tujuan ..... 11

D. Manfaat Penelitian ..... 12

1. Manfaat Teoritis ..... 12

2. Manfaat Praktis ..... 12

E. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan ..... 13

1. Asumsi Pengembangan ..... 13

2. Keterbatasan Pengembangan ..... 14

F. Terminologi (Peristilahan) ..... 14

1. Rempah ..... 14

2. Bumbu ..... 15

3. Pewarna Makanan ..... 16

4. Sumber Belajar ..... 16

5. Ensiklopedia ..... 17

6. Suku Bugis ..... 18

BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR ..... 20

A. Kajian Teori ..... 20

1. Etnobiologi ..... 20

2. Etnobotani ..... 21

3. Rempah ..... 23

4. Bumbu ..... 25

5. Pewarna Makanan ..... 27

6. Sumber Belajar ..... 30

7. Ensiklopedia ..... 34

8. Suku Bugis ..... 37

9. Penelitian yang Relevan ..... 38

B. Kerangka Berpikir ..... 43

BAB III METODE PENELITIAN ..... 46

A. Pendekatan dan Metode Pengembangan ..... 46

B. Prosedur Penelitian dan Pengembangan ..... 47

C. Pengembangan Instrumen ..... 64

D. Teknik Analisis Data ..... 66

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN ..... 70

A. Hasil Penelitian ..... 70

1. Jenis-jenis Tumbuhan Rempah, Bumbu, Dan Pewarna Makanan oleh Masyarakat Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya ..... 70

2.Validasi Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya ..... 87
B. Pembahasan ..... 96
1. Jenis-jenis Tumbuhan Rempah, Bumbu, Dan Pewarna Makanan oleh Masyarakat Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya ..... 96
2. Validasi Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan Dari Hasil Identifikasi tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya ..... 138
BAB V KESIMPULAN & SARAN ..... 148
A. Kesimpulan ..... 148
B. Saran ..... 148
DAFTAR PUSTAKA ..... 150
LAMPIRAN ..... 175

## DAFTAR TABEL


Tabel 2. 1 Penelitian relevan mengenai ensiklopedia tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai sumber belajar biologi SMA ..... 38

Tabel 3. 1 Jadwal kegiatan identifikasi tumbuhan rempah, bumbu dan pewarna makanan pada suku bugis kabupaten kubu raya.....47

Tabel 3.2 Jadwal Pelaksanaan Pembuatan Ensiklopedia dan Validasi Produk 57

Tabel 3. 3 Elemen ensiklopedia tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan.....61

Tabel 3. 4 Kisi-kisi validasi kelayakan ensiklopedia..... 65

Tabel 3.5 Kriteria skor skala Likert..... 67

Tabel 3. 6 Kategori indeks validitas Aiken's..... 68

Tabel 4. 1 Data tumbuhan rempah yang digunakan oleh masyarakat suku bugis kabupaten kubu raya.....72

Tabel 4. 2 Data tumbuhan bumbu yang digunakan oleh masyarakat suku bugis kabupaten kubu raya.....76

Tabel 4. 3 Data tumbuhan pewarna makanan yang digunakan oleh masyarakat suku bugis kabupaten kubu raya.....82

Tabel 4. 4 Jumlah tumbuhan berdasarkan famili..... 84

Tabel 4. 5 Hasil produk ensiklopedia yang telah dikembangkan..... 87

Tabel 4. 6 Hasil analisis validasi ensiklopedia..... 92

Tabel 4. 7 Hasil revisi produk ensiklopedia berdasarkan komentar dan saran dari validator..... 94

# DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir ..... 45

Gambar 3. 1 Bagan Pengembangan Model 4D ..... 46

Gambar 3. 2 Peta Lokasi Kabupaten Kubu Raya ..... 48

Gambar 3. 3 Prosedur Pengembangan Ensiklopedia ..... 56

Gambar 4. 1 Grafik Jumlah tumbuhan berdasarkan bagian yang digunakan ..... 85

Gambar 4. 2 Grafik Jumlah tumbuhan berdasarkan cara pengolahan ..... 86

Gambar 4. 3 Kemiri / Felleng (Aleurites moluccanus (L) Willd.) ..... 96

Gambar 4. 4 Lengkuas/ Likku' (*Alpinia galanga* (L) Willd.) ..... 97

Gambar 4. 5 Kapulaga Jawa/ Kapulaga (*Amomum compactum* Sol. ex Maton) 98

Gambar 4. 6 Kayu manis/Aju cenning (*Cinnamomum burmannii* Nees &Th. Nees) ..... 99

Gambar 4. 7 Ketumbar/ Katumbara' (*Coriandrum sativum* L.) ..... 100

Gambar 4. 8 Jintan Putih (*Cuminum cyminum*) ..... 101

Gambar 4. 9 Bunga Lawang/Kembang Peka (*Illicium verum* Hook.f.) ..... 102

Gambar 4. 10 Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) ..... 103

Gambar 4. 11 Jintan Hitam/Jintan Bolong (*Nigella sativa* L.) ..... 104

Gambar 4. 12 Kluwek/ Kaloa (*Pangium edule* Reinw.) ..... 105

Gambar 4. 13 Adas manis/Adas (*Pimpinella anisum* L.) ..... 106

Gambar 4. 14 Lada / Berica (*Piper nigrum* L.) ..... 107

Gambar 4. 15 Cengkeh/Cengke (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry) ..... 108

Gambar 4. 16 Kelabat/ Kelabang (*Trigonella foenumgraecum* L.) ..... 109

Gambar 4. 17 Jahe/ Pesse (*Zingiber officinale* Roscoe) ..... 110
Gambar 4. 18 Bawang Merah/Lesuna Cella (*Allium ascalonicum* L.) ..... 111
Gambar 4. 19 Bawang Bombay (*Allium cepa* L.)..... 112
Gambar 4. 20 Daun Bawang/ Daon Bawang (*Allium fistulosum* L.)..... 113
Gambar 4. 21 Bawang Putih/ Lesuna fute (*Allium sativum* L.) ..... 114
Gambar 4. 22 Bawang Kucai / Kucai (*Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.) . 115
Gambar 4. 23 Seledri/ Daon Sop (*Apium graveolens* L.) ..... 116
Gambar 4. 24 Belimbing wuluh / Belimbeng bulo (*Averrhoa bilimbi* L.)..... 117
Gambar 4. 25 Rambai /Rambai (*Baccaurea motleyana* (Müll.Arg.) Müll.Arg.) ..... 118
Gambar 4. 26 Salam Koja/ Daon Kari (*Bergera koenigii* L.) ..... 119
Gambar 4. 27 Cabai Rawit/Cabe Rawet (*Capsicum frutescens* L.) ..... 120
Gambar 4. 28 Cabai Keriting Kering/ Cabe kering (*Capsicum annuum* L.)..... 121
Gambar 4. 29 Jeruk Sambal/ Lemo sambala (*Citrus amblycarpa* (Hassk.) Ochse) ..... 122
Gambar 4. 30 Jeruk Purut/Daon Lemo Purot (*Citrus hystrix* DC.)..... 123
Gambar 4. 31 Kelapa / Kelapa (*Cocos nucifera* L.)..... 124
Gambar 4. 32 Kunyit/ Unyi' (*Curcuma longa* L.) ..... 125
Gambar 4. 33 Serai / Serai (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle)..... 126
Gambar 4. 34 Kencur/ Cekku (*Kaempferia galanga* L.) ..... 127
Gambar 4. 35 Pandan Wangi / Pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb. ex Lindl.) ..... 128
Gambar 4. 36 Daun Kesum/ Daon Kesom (*Persicaria odorata* (Lour.) Soják) 129

Gambar 4. 37 Wijen / Wijen (*Sesamum indicum* L.) ..... 130

Gambar 4. 38 Daun Salam / Daon salam (*Syzygium polyantum* (Wight) Walp.) ..... 131

Gambar 4. 39 Asam Jawa/ Cempa (*Tamarindus indica* L.)..... 132

Gambar 4. 40 Daun Muje/ Daon Lemuje *(Dicliptera chinensis* (L.) Juss.)..... 133

Gambar 4. 41 Ubi Jalar Ungu/ Ubi ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) ..... 134

Gambar 4. 42 Daun Suji/ Daon Suji (*Pleomele angustifolia* (Medik.) N.E.Br.) ..... 135

## DAFTAR LAMPIRAN


Lampiran 1 Kisi-Kisi Pedoman Wawancara Guru ..... 176

Lampiran 2 Pedoman Wawancara Guru ..... 178

Lampiran 3. Hasil Wawancara Guru Sekolah 1 ..... 181

Lampiran 4. Hasil Wawancara Guru Sekolah 2 ..... 185

Lampiran 5. Hasil Wawancara Guru Sekolah 3 ..... 190

Lampiran 6 Pedoman Wawancara Masyarakat ..... 195

Lampiran 7 Hasil Wawancara Masyarakat 1 ..... 199

Lampiran 8 Hasil Wawancara Masyarakat 2 ..... 205

Lampiran 9 Hasil Wawancara Masyarakat 3 ..... 211

Lampiran 10. Hasil Wawancara Masyarakat 4 ..... 217

Lampiran 11. Hasil Wawancara Masyarakat 5 ..... 223

Lampiran 12 Hasil Wawancara Masyarakat 6 ..... 230

Lampiran 13 Hasil Wawancara Masyarakat 7 ..... 236

Lampiran 14 Hasil Wawancara Masyarakat 8 ..... 243

Lampiran 15 Kisi-kisi Validasi Ensiklopedia ..... 249

Lampiran 16 Rubrik Penilaian Lembar Validasi Ensiklopedia ..... 250

Lampiran 17 Lembar Validasi Ahli Ensiklopedia ..... 254

Lampiran 18. Lembar Hasil Validasi Ensiklopedia 1 ..... 257

Lampiran 19 Lembar Hasil Validasi Ensiklopedia 2 ..... 259

Lampiran 20 Lembar Hasil Validasi Ensiklopedia 3 ..... 261

Lampiran 21 Lembar Hasil Validasi Ensiklopedia 4 ..... 263

Lampiran 22 Lembar Hasil Validasi Ensiklopedia 5 ..... 265

Lampiran 23 Hasil perhitungan Aiken's V ..... 267

Lampiran 24 Sumber Identifikasi Tumbuhan ..... 268

Lampiran 25 Surat Izin Riset ..... 270

Lampiran 26 Surat Tugas Penelitian ..... 271

Lampiran 27. *Storyboard* Produk Ensiklopedia ..... 272

Lampiran 28 *Cover* Produk Ensiklopedia ..... 275

Lampiran 29 Dokumentasi Wawancara Narasumber ..... 276

# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber daya hayati telah menjadi bagian integral dari kehidupan manusia di berbagai belahan dunia. Indonesia, sebagai negara kepulauan tropis, memiliki tingkat keanekaragaman tumbuhan yang tinggi. Berdasarkan data KPPN/Bappenas tahun 2016, tercatat 89.326 spesies tumbuhan berspora (Pteridophyta) dan 19.232 spesies tumbuhan berbunga (Spermatophyta) yang menghuni berbagai ekosistem di Nusantara. Saat ini, sekitar 150 famili tumbuhan dimanfaatkan untuk rempah-rempah, obat-obatan tradisional dan keperluan lainnya (Alqamari, 2017; Rizal, 2020). Kekayaan ini menjadikan Indonesia salah satu dari sepuluh besar eksportir rempah-rempah dan bumbu dunia, menguasai 2,7% pasar global dengan nilai ekspor mencapai USD 422,7 juta (Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, 2024).

Rempah merupakan sumber daya hayati yang sejak dulu memegang peranan penting dalam kehidupan manusia, khususnya dalam pengolahan makanan sebagai penambah rasa dalam makanan (Kartikasari dkk., 2023). Rempah adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan, seperti biji-bijian, kulit kayu, daun, dan buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas (Putri & Fibrianto, 2018; Tahir & Amaliah, 2023). Jenis tumbuhan rempah dapat berupa tanaman herba, rimpang (*rhizome*), terna, hingga pohon (Pramesthi, Ardyati & Slamet, 2020; Wardhani, 2021; Rahmadani, Riski, & Yuliana, 2023).

Pemanfaatan rempah di Indonesia terus berkembang. Rempah sejak lama juga digunakan sebagai jamu, kosmetik, bahan pengawet alami, obat-obatan, hingga dapat berperan dalam penyembuhan penyakit kronis (Hakim, 2016; Athory & Andreas, 2018; Jiang, 2019; Mackonochie, 2023). Selain rempah, penggunaan bumbu juga menjadi elemen penting yang dapat memengaruhi cita rasa makanan.

Bumbu merupakan penyedap dasar untuk setiap masakan (Salam, 2021). Bumbu adalah bahan rempah yang diolah dalam masakan, menghasilkan aroma dan cita rasa khas tanpa menghilangkan komponen alami dari bahan tersebut serta dapat merangsang nafsu makan (Demayanti & Soenarto, 2018; Riyandi, Sya'di, & Nurhidajah, 2022). Sebagian besar berasal dari tumbuhan di daerah beriklim dingin dan umumnya dipakai dalam kondisi segar (Demayanti & Soenarto, 2018). Bumbu dibagi menjadi 6 jenis, yaitu: bumbu dari buah, bumbu dari bunga, bumbu dari daun, bumbu dari umbi, bumbu dari akar, serta bumbu dari batang (Hikmatulloh, Lasmanawati, & Setiawati, 2017; Aisyah dkk., 2023). Bumbu ini dibuat dari bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, lada, garam, serta bahan pelengkap seperti daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas. Bumbu yang dihasilkan memiliki ciri rasa yang gurih, aroma harum, warna putih cerah hingga oksidan, serta tekstur padat namun sedikit lembap (Riyandi dkk., 2022).

Selain penggunaan rempah dan bumbu, dalam masakan di Nusantara tidak sedikit yang menggunakan pewarna makanan. Pewarna makanan adalah

zat padat atau cair berwarna yang memiliki kemampuan kimia untuk berikatan dengan makanan yang diberi warna (Suwerni, Puryana, & Tamam, 2021). Dalam sebuah masakan, warna dapat menjadi parameter penting dalam penentuan kualitas produk pangan selain tekstur dan rasa (Winarno & Octaria, 2020). Warna pada makanan berperan penting untuk membangkitkan rasa dan emosi sehingga dapat membuat tampilan lebih menarik serta menciptakan citra pada makanan (Rachmawati & Ramdanawati, 2020; Winarno & Octaria, 2020). Menurut Anatasya, Prastiti, dan Triliyansi (2024), pewarna makanan dapat dibedakan menjadi dua jenis utama, yaitu pewarna sintesis dan pewarna alami. Pewarna sintesis dibuat melalui campuran bahan-bahan kimia yang, karena memiliki kelebihan dapat mewarnai lebih cerah meskipun tidak banyak, namun dapat menimbulkan efek kesehatan yang negatif seperti potensi toksisitas dan risiko kanker (Gautam, 2015). Sedangkan pewarna alami diperoleh dari bahan alami, misalnya tumbuhan, hewan, dan mineral. Contohnya, daun pandan (*Pandanus samaryllifolius*) yang menghasilkan warna hijau dan kunyit (*Curcuma longa*) yang menghasilkan warna kuning yang umum digunakan masyarakat Nusantara, salah satunya pada masyarakat suku Bugis di Sulawesi (Muraqmim 2015; Pitopang & Ramawangsa, 2016).

Pemanfaatan rempah, bumbu dan pewarna makanan alami pada masyarakat dari berbagai suku, terkhususnya suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya, tidak jauh berbeda dengan pemanfaatannya di daerah lain. Namun, setiap daerah atau suku memiliki perbedaan yang mencerminkan karakter makanan khas masyarakatnya. Salah satu etnis yang dikenal luas dengan kekayaan

kuliner dan pemanfaatan tumbuhannya adalah suku Bugis. Suku Bugis termasuk dalam kelompok suku Deutero Bugis yang datang ke Nusantara setelah gelombang migrasi awal dari daratan Asia, tepatnya dari wilayah Yunan. Banyak di antara mereka meninggalkan kampung halaman di Pulau Sulawesi dan menetap di daerah-daerah lain di Indonesia, salah satunya adalah di Kalimantan Barat, Kabupaten Kubu Raya, dengan membawa keragaman budaya dan kekayaan khas sukunya (Saripaini & Yusriadi, 2016; Akbar & Rahman, 2023). Suku Bugis yang kini tersebar di berbagai wilayah Indonesia seperti Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat, telah mengalami proses akulturasi dan modernisasi. Dalam perkembangannya, pemanfaatan tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan tidak lagi terbatas pada praktik tradisional masyarakat lokal, melainkan telah mengalami modernisasi seiring perubahan pola hidup dan arus budaya. Meskipun pola hidup masyarakat Bugis saat ini tidak lagi sepenuhnya bersifat tradisional, tetap massif mempertahankan beberapa kearifan lokal dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai bagian dari kuliner sehari-hari.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat, berbagai jenis tumbuhan seperti tumbuhan kelapa sangrai, daun suji, pandan, dan daun muje masih digunakan sebagai rempah, bumbu, dan pewarna makanan baik untuk kebutuhan rumah tangga maupun dalam acara adat. Fakta tersebut menunjukkan adanya pergeseran dan penyesuaian pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat Bugis modern tanpa sepenuhnya meninggalkan warisan nenek moyang. Namun demikian, seiring perkembangan zaman, pengetahuan

mengenai jenis serta pemanfaatan tumbuhan-tumbuhan ini di tengah masyarakat Bugis yang telah termodernisasi mulai mengalami penurunan, khususnya di kalangan generasi muda. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya konsumsi makanan instan dan cepat saji yang praktis tetapi mengurangi interaksi langsung dengan bahan alami, sehingga mengalami kesulitan dalam mengenali jenis dan fungsi rempah dalam masakan (Kholifah, Rahardja & Karnita, 2023; Maulana, 2024).

Tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan dapat dijadikan sebagai sumber belajar kontekstual dalam materi keanekaragaman hayati sebagai bentuk pengimplementasian Kurikulum Merdeka untuk kelas X. Pengintegrasian kearifan lokal ke dalam materi keanekaragaman hayati tidak hanya dapat memperkaya proses pembelajaran, tetapi juga dapat menumbuhkan apresiasi peserta didik terhadap potensi lokal dan keberagaman budaya. Pendekatan ini memungkinkan peserta didik untuk memahami pemanfaatan biodiversitas tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari secara lebih aplikatif. Sejalan dengan ini, penelitian oleh Pramesthi dkk. (2020) dan Mayasari dkk. (2023) menyatakan bahwa edukasi tentang pemanfaatan tumbuhan rempah dan bumbu sebagai sumber belajar dapat meningkatkan pengetahuan belajar peserta didik karena sifatnya yang kontekstual atau berhubungan dengan kehidupan sehari-hari. Sumber belajar yang memuat informasi mengenai tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat Bugis sebagai rempah, bumbu, dan pewarna makanan dapat menjadi sumber belajar

yang relevan, aplikatif, dan mendukung capaian pembelajaran (CP) serta tujuan pembelajaran dalam Kurikulum Merdeka.

Pembelajaran biologi di tingkat SMA sering kali terkendala oleh terbatasnya sumber belajar yang relevan dan menarik bagi peserta didik. Buku teks yang ada cenderung bersifat umum dan kurang menyentuh kekhasan lokal, sehingga sulit bagi peserta didik untuk membangun koneksi antara materi pembelajaran dengan lingkungan sekitar mereka (Susilo, 2018; Aryani, 2022). Khususnya di daerah dengan kekayaan budaya kuliner seperti Kabupaten Kubu Raya, potensi pemanfaatan sumber daya lokal seperti rempah, bumbu, dan pewarna makanan suku Bugis sebagai sumber pembelajaran biologi masih belum tergarap secara optimal. Sehingga, upaya pengintegrasian kekayaan lokal berupa rempah, bumbu, dan pewarna makanan khas suku Bugis ke dalam pembelajaran biologi dapat menjadi solusi inovatif , salah satunya untuk memperkaya sumber belajar peserta didik di sekolah.

Menurut Mahmud & Idham (2019), sumber belajar merupakan informasi-informasi yang disajikan dan disimpan dalam berbagai bentuk media yang dapat membantu peserta didik dalam belajar sebagai perwujudan dari kurikulum yang dapat dirumuskan sebagai sesuatu yang dipergunakan untuk mendukung dan memudahkan terjadinya proses belajar. Tanpa pemanfaatan sumber belajar dalam proses pembelajaran, pencapaian tujuan belajar yang diharapkan tidak dapat terlaksana dengan optimal (Sari dkk., 2021; Fransiska, Ariani, & Hamdi, 2024). Sumber belajar dapat disesuaikan dan selaras dengan kebutuhan perkembangan peserta didik dalam proses pembelajaran, sehingga

kegiatan pembelajaran yang efektif dapat tercapai (Prastowo, 2018). Salah satu bentuk sumber belajar yang dapat digunakan peserta didik adalah ensiklopedia.

Ensiklopedia adalah salah satu sumber referensi pustaka yang digunakan untuk memahami informasi dari berbagai cabang ilmu pengetahuan atau bidang ilmu spesifik (Nurhayati dkk., 2019). Ensiklopedia memiliki ciri khas berupa penyajian informasi yang dilengkapi dengan gambar atau ilustrasi menarik dan relevan, sehingga dapat membangkitkan ketertarikan pembaca (Zulkarnain, Budi, & Astra, 2019; Anggraini & Syafi'i, 2022). Penelitian Budiono (2024) tentang ensiklopedia terbukti efektif dan praktis dengan memanfaatkan konteks lokal tumbuhan yang dapat meningkatkan keterlibatan peserta didik melalui penyajian informasi yang ringkas. Oleh karena itu, ensiklopedia dapat berperan penting sebagai sumber belajar yang memperkaya pengetahuan, wawasan, dan pemahaman, sekaligus memicu motivasi, minat baca, dan peningkatan prestasi belajar peserta didik.

Berdasarkan wawancara dengan guru biologi pada tiga Sekolah Menengah Atas (SMA) di Kabupaten Kubu Raya, peneliti menemukan variasi dalam pemanfaatan sumber belajar. Pada SMAN 1 Sungai Raya, guru menggunakan buku teks dan internet sebagai sumber utama pembelajaran, meskipun belum mengintegrasikan potensi lokal secara maksimal. Guru di SMAN 1 Sungai Raya tidak jarang memanfaatkan ensiklopedia sebagai bahan ajar, namun masih bersifat umum tanpa mengangkat kekhasan daerah setempat. Berbeda dengan SMAN 2 Sungai Raya yang telah mulai menerapkan pendekatan berbasis potensi lokal melalui pemanfaatan buku paket dan

internet. Meskipun sekolah ini memiliki koleksi ensiklopedia di perpustakaan, guru mengaku belum pernah menggunakannya secara langsung dalam proses pembelajaran. Sementara itu, guru di SMAN 1 Sungai Kakap juga mengandalkan buku teks dan internet sebagai sumber belajar utama. Sejauh ini guru di SMAN 1 Sungai Kakap mengakses ensiklopedia hanya secara digital melalui internet dan belum pernah menggunakan ensiklopedia dalam bentuk cetak atau secara langsung.

Berbagai penelitian telah mengungkap kekayaan tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan alami sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan. Berdasarkan hasil penelitian Muraqmi dkk. (2015) Ada 106 spesies tumbuhan yang berhasil teridentifikasi, di antaranya 18 jenis sebagai rempah-rempah dan 2 jenis sebagai pewarna makanan alami yang dimanfaatkan oleh masyarakat Bugis untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Penelitian oleh Alang dkk. (2025) berhasil diidentifikasi sebanyak 31 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat suku Bugis untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka, termasuk sebagai rempah dan bumbu masakan sehari-hari. Selain itu, berdasarkan hasil penelitian Andriyani, Masriani, dan Muharini (2019) yang dilakukan di Desa Rasau Jaya, Kabupaten Kubu Raya, berhasil diidentifikasi 18 spesies tumbuhan dari 15 famili yang secara turun-temurun dimanfaatkan masyarakat sebagai zat aditif alami dalam makanan. Tumbuhan-tumbuhan tersebut digunakan sebagai pewarna, pemanis, pengawet, dan penyedap makanan dalam berbagai olahan tradisional. Studi-studi tersebut tidak hanya bertujuan mendokumentasikan potensi flora lokal,

tetapi juga menghidupkan kembali kearifan tradisional yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Hasil wawancara dengan tiga orang masyarakat suku Bugis di Desa Pal IX (Kecamatan Sungai Kakap), tiga orang masyarakat suku Bugis di Desa Padang Tikar I (Kecamatan Batu Ampar), dan dua orang masyarakat Suku Bugis di Desa Teluk Pakedai Hulu (Kecamatan Teluk Pakedai) diketahui terdapat berbagai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah, bumbu dan pewarna makanan dalam masakan sehari-hari. Adapun tumbuhan berdasarkan informasi dari narasumber terdapat 40 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah dan bumbu seperti kluwek, lengkuas, pala, ketumbar, kemiri, jahe, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, dan cabai kering . Beberapa jenis daun seperti daun kesum, daun jeruk purut, daun bawang dan daun kari digunakan sebagai penyedap rasa dalam olahan masakan, khususnya untuk daging dan makanan berkuah. Sementara itu, pemanfaatan tumbuhan sebagai pewarna makanan diantaranya daun lemuje yang menghasilkan warna merah, daun suji dan daun pandan yang menghasilkan warna hijau, dan kunyit yang menghasilkan warna jingga atau kuning.

Hasil wawancara masyarakat ini menunjukkan bahwa selain rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada umumnya, terdapat penggunaan tumbuhan-tumbuhan khas pada olahan masakan suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya yang jarang diketahui masyarakat umum. Saat ini belum terdapat ensikopedia yang eksklusif dengan sistematis mendokumentasikan

pengatahuan etnobotani masyarakat suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya khususnya. Hal ini menyebabkan terkikisnya pengetahuan oleh generasi muda terhadap informasi penting yang diwariskan secara turun-temurun akibat masuknya pengaruh budaya modern, gaya hidup praktis dan serba instan.

Untuk menunjang proses pembelajaran yang lebih baik, peserta didik memerlukan sumber belajar yang tidak hanya berupa buku paket atau modul utama, tetapi juga buku penunjang seperti ensiklopedia untuk memperkuat pemahaman setiap materi yang dipelajari. Berdasarkan penjabaran tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul "Pengembangan Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan pada Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Belajar Biologi SMA**".** Ensiklopedia ini diharapkan dapat menjadi sumber belajar yang bermanfaat bagi peserta didik maupun guru dalam memperkaya pemahaman ilmu biologi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan menghasilkan produk ensiklopedia yang memenuhi kriteria kelayakan untuk mendukung proses pembelajaran dan menjawab tantangan pendidikan masa kini.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, masalah umum dalam penelitian ini yaitu "Bagaimana Pengembangan Ensiklopedia Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan pada Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Belajar Biologi SMA?". Adapun masalah khusus pada penelitian ini yaitu :

1. Apa saja jenis tumbuhan rempah pada suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya?
2. Apa saja jenis bumbu masakan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya?
3. Apa saja jenis tumbuhan pewarna makanan pada suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya?
4. Bagaimana kelayakan ensiklopedia tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Belajar Biologi SMA?

## C. Tujuan

Dari permasalahan yang telah dirumuskan, tujuan umum penelitian ini yaitu "Mengembangkan Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan pada Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Belajar Biologi SMA". Adapun tujuan khusus penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui jenis tumbuhan rempah pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya
2. Untuk mengetahui jenis bumbu masakan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya
3. Untuk mengetahui jenis tumbuhan pewarna makanan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya
4. Untuk mengetahui kelayakan ensiklopedia tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada suku Bugis Kabupaten Kubu Raya

## D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ditinjau dari dua aspek, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis.

### 1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini bermanfaat sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya mengenai kajian tumbuhan rempah, bumbu dan pewarna makanan pada Suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya sebagai sumber belajar biologi SMA.

### 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat terhadap:

a. Bagi Peserta Didik

1) Meningkatkan motivasi siswa dalam memahami mata pelajaran biologi.
2) Memberikan alternatif sumber belajar yang lebih menarik untuk digunakan dalam pembelajaran di kelas.
3) Peserta didik dapat mengenali tumbuhan yang digunakan oleh suku Melayu Kota Pontianak sebagai rempah, bumbu dan pewarna makanan.

b. Bagi Guru

1) Memberikan masukan sebagai sumber belajar yang dapat meningkatkan motivasi siswa di kelas.
2) Memberikan alternatif sumber belajar yang lebih menarik dan efektif untuk digunakan di dalam proses pembelajaran.

c. Bagi Sekolah

1) Meningkatkan kualitas pembelajaran dalam pencapaian kurikulum yang sedang dikembangkan dan dilaksanakan di sekolah.

2) Sebagai salah satu cara pengembangan sarana dan prasarana sekolah.

d. Bagi Peneliti

1) Memperluas wawasan dan pemahaman tentang berbagai jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah, bumbu dan pewarna makanan oleh Suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya.

2) Menambah pengalaman saat berinteraksi dengan masyarakat dan guru di sekolah.

## E. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

### 1. Asumsi Pengembangan

Asumsi yang mendasari penelitian yang berjudul "Pengembangan Ensiklopedia Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan pada Suku Bugis Kabupaten Kubu Raya sebagai Sumber Biologi SMA" ini adalah:

a. Ensiklopedia rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada suku Bugis di Kubu Raya yang dikembangkan dalam penelitian ini diharapkan layak digunakan sebagai sumber belajar biologi pada materi keanekaragaman hayati.

b. Dengan dikembangkannya ensiklopedia rempah, bumbu, dan pewarna makanan ini, pembelajaran menjadi lebih efektif dan efisien.

c. Ensiklopedia rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada Suku Bugis di Kubu Raya ini dapat memberikan respons positif pada peserta didik dalam proses pembelajaran.
d. Dengan adanya ensiklopedia rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada Suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya ini, dapat mempermudah proses pemahaman dan proses belajar peserta didik.

**2. Keterbatasan Pengembangan**

Selain dari asumsi-asumsi di atas, penelitian ini juga memiliki keterbatasan dalam hal-hal berikut:

a. Ensiklopedia yang dikembangkan terbatas pada tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan pada suku Bugis di Kubu Raya.
b. Pengembangan ensiklopedia dalam penelitian ini hanya dilakukan uji kelayakan oleh validator dan tidak dilakukan uji coba massal.
c. Penelitian ini terbatas hingga tahap *Development,* sehingga perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai keefektifan Ensiklopedia Tumbuhan Rempah, Bumbu, dan Pewarna Makanan dalam meningkatkan hasil belajar peserta didik.

## F. Terminologi (Peristilahan)

**1. Rempah**

Rempah-rempah merupakan jenis tumbuhan yang mempunyai rasa dan aroma yang kuat dan berfungsi sebagai bumbu dan penambah rasa pada makanan (Setiawan, 2020). Sejalan dengan Nurhayati & Fairuz (2022), rempah-rempah merupakan bagian dari tumbuhan yang

dimanfaatkan untuk menambah rasa, aroma, serta sebagai pengawet makanan dalam jumlah terbatas. Secara umum, rempah merujuk pada tanaman atau bagian tanaman yang memiliki sifat aromatik dan berperan utama sebagai pemberi cita rasa dalam masakan. Menurut Hakim (2016**)**, rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman. Contoh rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jinten dan ketumbar. Rempah-rempah berbahan baku rimpang, antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, temulawak, dan kapulaga. Dalam konteks ini merujuk pada rempah-rempah masakan yang digunakan oleh masyarakat Suku Bugis Di Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat.

**2. Bumbu**

Bumbu (*herb*) merujuk pada tanaman aromatik yang digunakan untuk meningkatkan cita rasa dan merangsang nafsu makan dalam masakan. Umumnya, jenis tanaman ini berasal dari wilayah beriklim dingin dan lebih sering dimanfaatkan dalam kondisi segar (Demayanti & Soenarto, 2018). Menurut Lestari, Priatini, dan Andriatna (2017), bumbu adalah bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam masakan untuk memberikan rasa khas yang dapat meningkatkan selera makan. Bumbu masakan masyarakat suku Bugis Di Kabupaten Kubu Raya merupakan

bahan yang digunakan untuk menambah cita rasa dan aroma pada makanan sehari-hari masyarakat suku Bugis. Terdapat empat jenis utama bumbu dasar, yaitu bumbu dasar tumis, kuning, putih, dan merah. Bumbu ini dapat berupa bumbu segar atau bumbu yang telah dikeringkan.

**3. Pewarna Makanan**

Menurut Winarno & Octaria (2020), pewarna makanan merupakan senyawa yang digunakan untuk memberi, memperbaiki atau meningkatkan warna pada produk pangan. Pewarna makanan (*food coloring atau color additives*) adalah setiap senyawa pewarna (*dye*) atau pigmen yang mampu memberi warna (*impart color*) ketika ditambahkan ke dalam makanan atau minuman, juga pakan ternak, khususnya ikan. Pewarna makanan dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu pewarna alami dan pewarna buatan. Pewarna makanan pada penelitian ini merujuk pada pewarna makanan alami dari kandungan zat pewarna tumbuhan tertentu yang digunakan oleh masyarakat suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya. Pewarna alami adalah zat pewarna yang diperoleh melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi dari berbagai sumber alami seperti tumbuhan, hewan, mineral, atau bahan alami lainnya (Setiawan dkk., 2023).

**4. Sumber Belajar**

Sumber belajar merupakan sebuah sistem yang terdiri dari berbagai bahan atau situasi yang dirancang secara khusus untuk mendukung proses pembelajaran peserta didik secara mandiri (Prastowo, 2018). Menurut

Asosiasi Teknologi Komunikasi Pendidikan (AECT) dalam Pratowo (2018), sumber belajar meliputi semua sumber, baik berupa data, orang, atau benda yang dapat digunakan untuk memberi fasilitas (kemudahan) belajar bagi peserta didik. Adapun menurut Harefa dkk., (2023) Sumber belajar (*learning resources*) merupakan semua sumber baik berupa data, orang dan wujud tertentu yang dapat digunakan oleh peserta didik dalam belajar, baik secara terpisah maupun secara terkombinasi sehingga mempermudah peserta didik dalam mencapai tujuan belajar dan mencapai kompetensi tertentu. Sumber belajar ini merujuk pada suatu alat secara fisik untuk menyampaikan ilmu pengetahuan yang luas dan dapat memberikan kemudahan belajar bagi peserta didik serta mendukung ketercapaian tujuan pembelajaran di sekolah.

**5. Ensiklopedia**

Ensiklopedia adalah sebuah karya referensi yang disajikan dalam bentuk buku, berisi penjelasan tentang berbagai cabang ilmu pengetahuan, wawasan, dan teknologi, atau yang merangkum secara mendalam suatu bidang ilmu tertentu dalam sejumlah artikel. Topik dalam ensiklopedia biasanya diatur berdasarkan urutan alfabet (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019).

Desain ensiklopedia ini dirancang berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan ensiklopedia sebagaimana diatur dalam Petunjuk Teknis Kemendikbud (2019), meliputi: (1) Bagian sampul dan halaman awal ; kulit depan memuat judul ensiklopedia, ilustrasi khas yang mencerminkan

budaya rempah, bumbu, dan pewarna makanan suku Bugis di Kabupaten Kubu Raya, nama penulis, penerbit, dan tahun terbit. Kulit belakang menyajikan ringkasan isi, tujuan penyusunan, serta visualisasi etnobotani pendukung. Halaman awal terdiri dari halaman judul, halaman kata pengantar serta daftar isi yang memuat struktur lema secara alfabetis atau klasifikatif. (2) Bagian isi utama, isi ensiklopedia disusun dalam bentuk lema-lema atau entri yang memuat informasi faktual dan ilmiah tentang berbagai jenis tumbuhan rempah, bumbu, dan pewarna makanan yang digunakan masyarakat Bugis. Tiap lema mencakup: gambar tumbuhan, nama lokal, klasifikasi, deskripsi singkat, pemanfaatan, dan rujukan. (3) Bagian akhir dilengkapi dengan: indeks tematik untuk kemudahan pencarian, daftar pustaka, dan biodata penyusun.

**6. Suku Bugis**

Suku Bugis merupakan suku yang termasuk dalam kelompok suku Deutero Melayu yang tiba di Asia setelah gelombang migrasi pertama dari daratan Asia, khususnya Yunani. Nama "*Bugis*" berasal dari istilah "*To Ugi"*, yang berarti orang Bugis (Fatmawati & Kurnia, 2023). Suku ini memiliki budaya, karakteristik, dan peradaban yang khas, berbeda dengan wilayah atau bangsa lainnya. Awalnya, suku Bugis menetap di tanah Bugis dan Makassar di Sulawesi Selatan. Namun, seiring waktu, mereka mulai merantau ke berbagai daerah dan negara (Agustina & Iqbal, 2023). Pada penelitian ini, suku Bugis yang dimaksud adalah Suku Bugis yang terletak di daerah Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat , yang memiliki tradisi

kuliner yang kaya, termasuk penggunaan rempah-rempah, bumbu, dan pewarna makanan dalam makanan khas mereka yang kemudian menjadi bagian dari pengembangan ensiklopedia yang akan dibuat oleh peneliti.