

**KAJIAN ETNOBIOLOGI PADA MAKANAN KHAS BETAWI  
DI KECAMATAN KALIDERES, JAKARTA BARAT, DAN  
IMPLEMENTASINYA DALAM PEMBELAJARAN**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan  
(S.Pd) pada Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Kristen Indonesia

**Oleh:**

**KRISTY AGATHA HASUGIAN**

**2015150017**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS KRISTEN INDONESIA**

**2025**



## PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

---

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kristy Agatha Hasugian  
NIM : 2015150017  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis tugas akhir yang berjudul “KAJIAN ETNOBIOLOGI PADA MAKANAN KHAS BETAWI DI KECAMATAN KALIDERES, JAKARTA BARAT, DAN IMPLEMENTASINYA DALAM PEMBELAJARAN” adalah:

1. Dibuat dan diselesaikan sendiri dengan menggunakan hasil kuliah, tinjauan lapangan, buku-buku dan jurnal acuan yang tertera di dalam refrensi pada karya tugas akhir saya.
2. Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana di universitas lain, kecuali pada bagian-bagian sumber informasi yang dicantumkan dengan cara refrensi yang semestinya.
3. Bukan merupakan karya terjemahan dari kumpulan buku atau jurnal acuan yang tertera di dalam refrensi pada tugas.

Kalau terbukti saya tidak memenuhi apa yang dinyatakan di atas, maka karya tugas akhir ini dianggap batal.

Jakarta, 3 Juli 2025



(Kristy Agatha Hasugian)

NIM.2015150017



**UNIVERSITAS KRISTEN INDONESIA**  
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**  
**KAJIAN ETNOBIOLOGI PADA MAKANAN KHAS BETAWI DI**  
**KECAMATAN KALIDERES, JAKARTA BARAT, DAN**  
**IMPLEMENTASINYA DALAM PEMBELAJARAN**

Oleh:

Nama : Kristy Agatha Hasugian  
NIM : 2015150017  
Program Studi : Pendidikan Biologi

Telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan dan dipertahankan dalam Sidang Tugas Akhir guna mencapai gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Indonesia.

Jakarta, 3 Juli 2025

Menyetujui :

**Pembimbing I**

(Prof. Dr. Marina Silalahi, M.Si.)  
NIDN. 0326097202

**Pembimbing II**

(Dr. Drs. Sunarto, M.Hum)  
NIDK. 8979101024

**Ketua Program Studi**  
**Pendidikan Biologi**

(Dr. Drs. Sunarto, M.Hum)  
NIDK. 8979101024

**Dekan**



(Dr. Drs. Kerdid Simbolon, M.Pd.)  
NIDN. 0331126603



**UNIVERSITAS KRISTEN INDONESIA**  
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**




---

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

Pada Kamis, 3 Juli 2025 telah diselenggarakan Sidang Tugas Akhir untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Indonesia, atas nama :

Nama : Kristy Agatha Hasugian  
NIM : 2015150017  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

termasuk ujian Tugas Akhir yang berjudul “KAJIAN ETNOBIOLOGI PADA MAKANAN KHAS BETAWI DI KECAMATAN KALIDERES, JAKARTA BARAT, DAN IMPLEMENTASINYA DALAM PEMBELAJARAN” oleh tim penguji yang terdiri dari:

No	Nama Penguji	Jabatan dalam Tim Penguji	Tanda Tangan
1.	Riska Septia Wahyuningtyas, M.Pd.	Ketua Penguji	
2.	Prof. Dr. Marina Silalahi, M.Si.	Anggota Pembimbing I	
3.	Dr. Drs. Sunarto, M.Hum.	Anggota Pembimbing II	

Jakarta, 3 Juli 2025



## UNIVERSITAS KRISTEN INDONESIA

### PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kristy Agatha Hasugian  
NIM : 2015150017  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Jenis Tugas Akhir : Skripsi  
Judul : Kajian Etnobiologi Pada Makanan Khas Betawi Di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat, Dan Implementasinya Dalam Pembelajaran

Menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir tersebut adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar akademik di perguruan tinggi manapun;
2. Tugas akhir tersebut bukan merupakan plagiat dari hasil karya pihak lain, dan apabila saya mengutip dari karya orang lain maka akan dicantumkan sebagai referensi sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
3. Saya memberikan Hak Noneksklusif Tanpa Royalti kepada Universitas Kristen Indonesia yang berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Apabila di kemudian hari ditemukan pelanggaran Hak Cipta dan Kelayakan Intelektual atau Peraturan Perundang-undangan Republik Indonesia lainnya dan integritas akademik dalam karya saya tersebut, maka saya bersedia menanggung secara pribadi segala bentuk tuntutan hukum dan sanksi akademis yang timbul serta membebaskan Universitas Kristen Indonesia dari segala tuntutan hukum yang berlaku.

Jakarta, 3 Juli 2025

Menyatakan,



Kristy Agatha Hasugian  
NIM : 2015150017

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kepada Allah Bapa, Tuhan Yesus Kristus, dan Roh Kudus yang selalu memberkati penulis dengan kekuatan dan kesehatan sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Kajian Etnobiologi Pada Makanan Khas Betawi di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat, dan Implementasinya dalam Pembelajaran”.

Penyusunan tugas akhir skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Kristen Indonesia.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang sudah membantu menyelesaikan tugas akhir skripsi ini, yakni kepada:

1. Kedua orang tua penulis, Bapak Sihotang dan Ibu Sinaga yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, motivasi, dukungan materi, serta berbagai pengorbanan dan perhatian. Segala bentuk dukungan tersebut menjadi sumber kekuatan dan semangat bagi penulis dalam menjalani proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Penulis juga sangat bersyukur karena kedua orang tua selalu sabar mendengarkan keluh kesah penulis selama proses penyelesaian skripsi ini hingga dapat diselesaikan dengan baik.

2. Saudara-saudari penulis, abang dan kakak, serta keluarga besar Sinaga yang senantiasa memberikan doa, dukungan materi, nasihat, dan motivasi untuk membangkitkan semangat penulis dalam penyusunan skripsi.
3. Prof. Dr. Dhaniswara K. Harjono, S.H., M.H., MBA selaku Rektor Universitas Kristen Indonesia.
4. Dr. Drs. Kerdid Simbolon, S.Si., M.Pd. selaku dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Indonesia.
5. Dr. Drs. Sunarto, M.Hum. selaku Kepala Program Studi Pendidikan Biologi yang penuh kesabaran dalam memberikan saran, motivasi, dan semangat juga selalu mempermudah segala urusan yang berhubungan dengan proposal skripsi ini.
6. Prof. Dr. Marina Silalahi, M.Si. selaku dosen pembimbing pertama yang penuh kesabaran dalam membimbing penulis dan tak henti membagikan ilmunya, memberikan saran, motivasi, dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan proposal skripsi ini.
7. Dr. Drs. Sunarto, M.Hum. selaku dosen pembimbing kedua penuh kesabaran dalam membimbing penulis dan tak henti membagikan ilmunya, memberikan saran, motivasi, dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.
8. Bapak Wahyu Agustianto, S.Pd. yang telah mempermudah penulis dalam pengurusan surat menyurat.
9. Pedagang makanan tradisional Betawi di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat yang dengan tulus meluangkan waktu, berbagi pengalaman, dan memudahkan

penulis dalam menggali informasi tentang keanekaragaman hayati yang terkandung dalam kuliner tradisional Betawi selama proses penelitian ini.

Penulis menyadari keterbatasan yang berada pada penulisan ini. Oleh karena itu, penulis sangat berterima kasih jika ada saran dan masukan karena hal itu berharga bagi evaluasi penulis. Kiranya skripsi ini memberikan manfaat kepada setiap orang yang membacanya.

Jakarta, 3 Juli 2025



Kristy Agatha Hasugian  
NIM. 2015150017



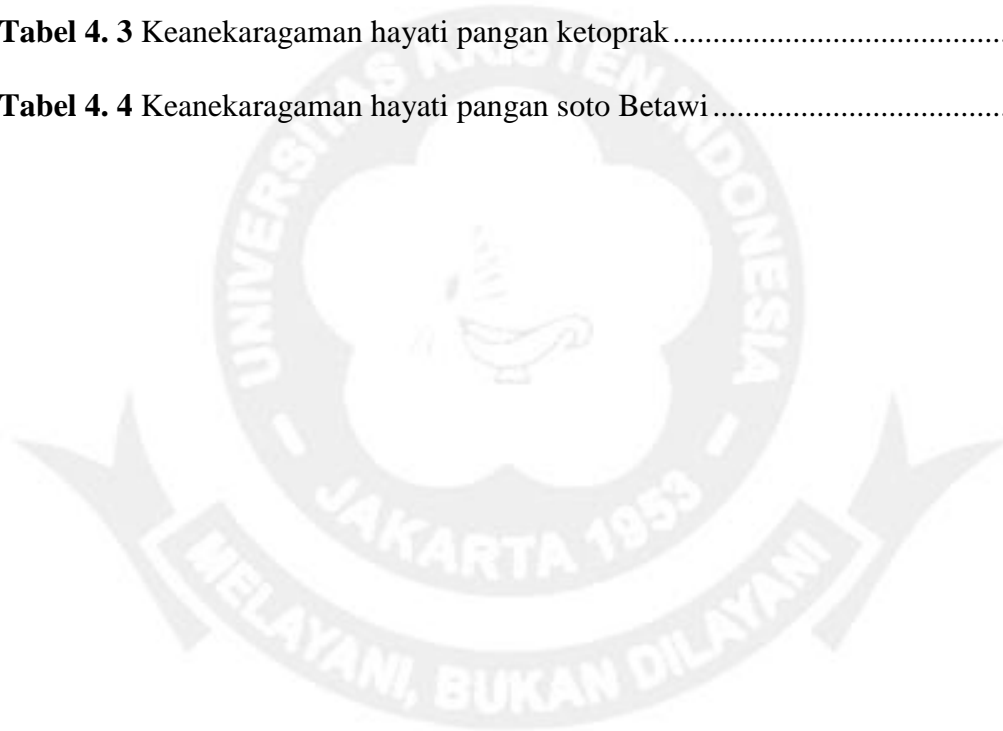
## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....</b>	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah .....	7
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Kajian Teori .....	9
1. Etnobiologi.....	9
2. Keanekaragaman Hayati .....	11
3. Olahan Makanan Khas Betawi.....	12
4. Kearifan Lokal .....	14
B. Penelitian Relevan.....	16
C. Kerangka Berpikir.....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>

A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
B. Jenis Penelitian.....	22
C. Jadwal Penelitian.....	23
D. Objek, Alat dan Bahan Penelitian .....	23
E. Subjek Penelitian.....	24
F. Teknik Pengumpulan Data.....	24
G. Teknik Analisa Data.....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
A. Hasil Penelitian .....	28
1. Deskripsi Lokasi Penelitian dan Karakteristik Pedagang .....	28
1. Keanekaragaman Hayati pada Makanan Khas Betawi .....	30
2. Proses Pengolahan Makanan Khas Betawi oleh Pedagang.....	38
3. Bahan Ajar Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) .....	44
B. Pembahasan.....	47
1. Etnobiologi Makanan Khas Betawi .....	47
2. Implementasi Etnobiologi dalam Pembelajaran Biologi .....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Penelitian relevan .....	16
<b>Tabel 3. 1</b> Rencana jadwal penelitian.....	23
<b>Tabel 3. 2</b> Alat dan bahan penelitian .....	24
<b>Tabel 4. 1</b> Keanekaragaman hayati pangan nasi uduk .....	31
<b>Tabel 4. 2</b> Keanekaragaman hayati pangan gado-gado .....	33
<b>Tabel 4. 3</b> Keanekaragaman hayati pangan ketoprak.....	35
<b>Tabel 4. 4</b> Keanekaragaman hayati pangan soto Betawi.....	37



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1</b> Kerangka Berpikir .....	21
<b>Gambar 3. 1</b> Peta Kecamatan Kalideres .....	22
<b>Gambar 3. 2</b> Alur analisis data .....	27
<b>Gambar 4. 1</b> Pedagang makanan khas Betawi.....	29
<b>Gambar 4. 2</b> Keanaekaragaman hayati bahan pangan nasi uduk .....	32
<b>Gambar 4. 3</b> Keanaekaragaman hayati bahan pangan gado-gado .....	34
<b>Gambar 4. 4</b> Keanekaragaman hayati bahan pangan ketoprak.....	36
<b>Gambar 4. 5</b> Keanekaragaman hayati bahan pangan soto Betawi.....	38
<b>Gambar 4. 6</b> Penyajian Nasi Uduk .....	40
<b>Gambar 4. 7</b> Penyajian Gado-gado.....	41
<b>Gambar 4. 8</b> Penyajian Ketoprak.....	43
<b>Gambar 4. 9</b> Penyajian Soto Betawi.....	44
<b>Gambar 4. 10</b> Desain Lembar Kerja Peserta Didik LKPD.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Instrumen Wawancara Informan Makanan Khas Betawi.....	64
<b>Lampiran 2</b> Jenis Keanekaragaman Hayati Pangan Makanan Khas Betawi.....	65
<b>Lampiran 3</b> LKPD Keanekaragaman Hayati Olahan Makanan Khas Betawi.....	73



## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji keanekaragaman hayati yang dimanfaatkan dalam olahan makanan khas Betawi di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat, serta mengimplementasikan hasil kajian tersebut dalam bentuk bahan ajar berupa Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) berbasis kearifan lokal. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi terhadap pedagang makanan khas Betawi di dua kelurahan, yaitu Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres dengan 4 responden tiap masakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang nasi uduk memanfaatkan 7 spesies dari 5 famili, gado –gado memanfaatkan 15 spesies dari 9 famili tumbuhan dan 1 spesies dari 1 famili hewan, ketoprak memanfaatkan 8 spesies dari 7 famili, dan soto Betawi memanfaatkan 19 spesies dari 14 famili tumbuhan dan 1 spesies dari 1 famili hewan sebagai bahan pangan makanan khas Betawi yang dikaji. Tumbuhan yang dimanfaatkan berasal dari berbagai bagian seperti biji, daun, batang, rimpang, kecambah, dan buah, sedangkan hewan dimanfaatkan bagian seperti daging, susu, dan telur. Teknik pengolahan yang digunakan mencakup merebus, menggoreng, menghaluskan, menumis, dan membakar. Hasil temuan ini selanjutnya diimplementasikan dalam bentuk Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) untuk pembelajaran materi keanekaragaman hayati kelas X SMA pada Kurikulum Merdeka Fase E. LKPD ini dirancang menggunakan model pembelajaran *discovery learning* yang memuat kegiatan kontekstual berbasis eksplorasi budaya lokal.

Kata Kunci: Etnobiologi; Makanan Betawi; Keanekaragaman Hayati

## **ABSTRACT**

*This study aimed to examine the biodiversity utilized in Betawi traditional food processing in Kalideres District, West Jakarta, and to implement the results of the study in the form of teaching materials, specifically Student Worksheets (LKPD) based on local wisdom. The research method used was qualitative, with data collection techniques carried out through observation, semi-structured interviews, and documentation of Betawi traditional food traders in two sub-districts, namely Pegadungan Sub-district and Kalideres Sub-district, involving 4 respondents for each dish. The results of the study showed that nasi uduk traders utilized 7 species from 5 families; gado-gado utilized 15 species from 9 plant families and 1 species from 1 animal family; ketoprak utilized 8 species from 7 families; and soto Betawi utilized 19 species from 14 plant families and 1 species from 1 animal family as food ingredients for the Betawi traditional dishes studied. The plants used came from various parts such as seeds, leaves, stems, rhizomes, sprouts, and fruits, while the animals used included parts such as meat, milk, and eggs. The processing techniques used included boiling, frying, mashing, sautéing, and grilling. These findings were further developed into Student Worksheets (LKPD) for teaching biodiversity materials to Grade X high school students in the Merdeka Curriculum Phase E. The LKPD was designed using a discovery learning model and included contextual activities based on local cultural exploration.*

*Keywords: Ethnobiology; Betawi Food; Biodiversity*