

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara dengan tingkat biodiversitas yang tinggi dan kaya akan potensi lokal yang secara rutin dimanfaatkan oleh masyarakat yang tersebar diberbagai wilayah di Indonesia. Keragaman potensi tersebut dimanfaatkan secara berbeda disetiap daerah dan mencerminkan kearifan lokal wilayah tersebut. Keanekaragaman hayati adalah keanekaragaman makhluk hidup yang menunjukkan seluruh variasi genetik, spesies, dan ekosistem. Jenis makhluk hidup yang biasa dimanfaatkan masyarakat guna memenuhi kebutuhan hidupnya seperti sumber pangan, bangunan, obat-obatan, ritual, dan sebagainya adalah tumbuhan dan hewan. Dalam pemanfaatan tumbuhan dan hewan yang dilakukan oleh manusia disebut etnobiologi. Etnobiologi adalah ilmu yang mengkaji pengetahuan kearifan lokal masyarakat atau suatu suku mengenai pemanfaatan dan pengelolaan keanekaragaman hayati untuk memenuhi kebutuhan hidupnya (Syamsuri, Rafika, dan Alang 2023).

Kearifan lokal di berbagai daerah di Indonesia terwujud dalam suatu keragaman olahan makanan tradisional yang khas sebagai warisan budaya. Indonesia dikenal dengan keberagaman suku dari setiap daerahnya dengan memiliki keunikan dan ciri khas kulinernya, meskipun berada di provinsi yang sama (Munthe dkk. 2023). Kajian etnobiologi makanan tradisional tidak hanya mewakili identitas budaya daerah, tetapi juga menunjukkan cara masyarakat tersebut memanfaatkan sumber daya alam secara bijak (Syamsuri dkk. 2023). Makanan tradisional biasanya dibuat dari bahan-bahan alami yang dapat ditemukan di lingkungan sekitar, seperti daging, susu, telur, rempah-rempah, daun-daunan, dan buah-buahan lokal. Penggunaan bahan-bahan tersebut menunjukkan pengetahuan masyarakat setempat tentang pemanfaatan hewan dan tumbuhan secara berkelanjutan. Hal ini mencerminkan hubungan antara masyarakat dengan lingkungan alamnya. Etnobiologi olahan makanan tradisional merupakan bagian

dari kearifan lokal yang berkontribusi pada pelestarian budaya dan keanekaragaman hayati.

Suku Betawi merupakan salah satu kelompok etnis besar di Indonesia yang mendominasi daerah Jakarta, bahkan sejarah mengatakan bahwa suku Betawi berasal dari pencampuran berbagai suku bangsa Indonesia dan berbagai bangsa yang ada di dunia (Purbasari 2010). Dalam ketahanan pangan, etnis Betawi di Jakarta sebagian besar mempertahankan salah satu produk budaya yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat, ilmu pangan itu adalah kuliner karena makanan berperan menjadi sumber energi bagi manusia (Untari dkk. 2014). Suku Betawi mempunyai keragaman olahan makanan tradisional yang cukup populer dikalangan masyarakat Indonesia untuk melestarikan budayanya termasuk budaya kulinernya. Kuliner Betawi dikenal masyarakat Indonesia dengan kekayaan rasa khas perpaduan bahan olahan yang berasal dari tumbuhan dan hewan serta setiap bahan olahan mengandung kaya nutrisi. Beberapa olahan makanan tradisional Betawi yang cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia diantaranya adalah kerak telur, bir pletok, asinan Betawi, soto Betawi, nasi uduk, gado-gado, ketoprak, ketupat sayur, dan lain-lain.

Kecamatan Kalideres terletak di wilayah Kota Administrasi Jakarta Barat Provinsi DKI Jakarta yang terletak antara 5°19'12" - 6°23'54" Lintang Selatan dan 106°22'42" - 106°58'18" Bujur Timur dengan luas wilayah 28,97 km². Kecamatan Kalideres terbagi atas 5 wilayah kelurahan diantaranya yaitu Kelurahan Semanan, Kelurahan Kalideres, Kelurahan Pegadungan, Kelurahan Tegal Alur, dan Kelurahan Kamal. Kecamatan Kalideres. Diantara kelima wilayah kelurahan di daerah tersebut, Kelurahan Kalideres memiliki jumlah penduduk sekitar 93.510 jiwa dan Kelurahan Pegadungan memiliki jumlah penduduk sekitar 99.508 jiwa (BPS 2024).

Kecamatan Kalideres merupakan wilayah dengan mayoritas penduduk bersuku Betawi. Dalam memenuhi kebutuhan pangan harian, tak jarang masyarakat di wilayah ini bergantung kebutuhan pangannya pada pedagang makanan khas Betawi karena kuliner khas Betawi mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Hasil pengamatan yang penulis lakukan pada dua kelurahan di

Kecamatan Kalideres yaitu Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres ditemukan keberadaan pedagang yang menjual variasi makanan tradisional khas Betawi seperti nasi uduk, gado-gado, ketoprak, dan soto Betawi.

Dalam penelitian ini, yang dimaksudkan dengan makanan khas Betawi adalah nasi uduk, gado-gado, ketoprak, dan soto Betawi. Keempat makanan tersebut dipilih karena memiliki karakteristik yang berbeda satu sama lain; nasi uduk berperan sebagai sumber karbohidrat, gado-gado olahan berbasis sayuram, ketoprak dan soto betawi berperan sebagai sumber protein. Pemilihan makanan tersebut juga didasarkan pada keberagaman bahan baku penyusunnya, yang berasal dari hewan dan berbagai jenis tumbuhan. Bahan-bahan tersebut tidak hanya mencerminkan kekayaan sumber daya hayati, tetapi juga merepresentasikan potensi lokal dan kearifan masyarakat Betawi dalam mengolah pangan. Namun demikian, data mengenai keanekaragaman jenis tumbuhan dan hewan yang dimanfaatkan oleh pedagang dalam pengolahan makanan tradisional Betawi di Kecamatan Kalideres masih perlu digali lebih lanjut termasuk dalam hal pengkalsifikasiannya.

Kajian etnobiologi terhadap olahan makanan etnis Betawi diarahkan untuk memahami secara rinci cara masyarakat Betawi memanfaatkan sumber daya alam, khususnya dalam aspek asal usul makanan, pemilihan bahan makanan, dan cara pengolahan. Penelitian ini diharapkan tidak hanya sebatas pada pemahaman budaya lokal, tetapi juga membentuk pola hubungan antara kehidupan masyarakat Betawi dengan pemanfaatan sumber daya alam yang berada disekitar. Penelitian ini juga mempunyai kaitan dengan etnobiologi yang dapat diimplementasikan dalam pembelajaran mengenai keanekaragaman hayati. Dengan demikian, hasil penelitian ini berpotensi memperkaya pengalaman belajar biologi melalui integrasi pengetahuan kearifan lokal sebagai bagian dari pengetahuan ilmiah.

Kajian etnobiologi mengeksplorasi pengetahuan lokal masyarakat mengenai tumbuhan dan hewan serta hubungannya dengan kehidupan sehari-hari. Penelitian etnobiologi kerap kali mengidentifikasi jenis tanaman dan hewan yang dimanfaatkan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan, termasuk pada aspek yang berkaitan dengan keanekaragaman hayati. Adapun penelitian yang

mengaitkan pengetahuan lokal dengan pemanfaatan keanekaragaman hayati adalah sebuah penelitian di Kawasan Perkampungan Budaya Setu Babakan menghubungkan makanan tradisional dengan pemanfaatan tumbuhan dan hewan sebagai bahan pangan yang berada disetiap tiga olahan makanan Betawi yang dikaji adalah laksa Betawi menunjukkan memanfaatkan 12 jenis tumbuhan dan satu jenis hewan; kerak telur menunjukkan memanfaatkan tujuh jenis tumbuhan dan dua jenis hewan; bir pletok menunjukkan memanfaatkan lima jenis tumbuhan (Adinugraha, Ponto, dan Munthe 2020). Selain itu, terdapat juga penelitian makanan tradisional di Desa Dimoro Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah yang memanfaatkan 12 jenis tumbuhan yang digunakan secara tradisional sebagai bahan pembuatan garang asem (Septiani dan Silalahi 2024a). Penelitian tersebut menunjukkan hubungan erat antara pengetahuan lokal masyarakat mengenai pemanfaatan tumbuhan dan hewan dalam memenuhi kebutuhan pangan dengan keanekaragaman hayati.

Pendokumentasian mengenai pengetahuan dan pemanfaatan tumbuhan maupun hewan sebagai bahan baku olahan makanan khas Betawi oleh masyarakat di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat belum pernah dilakukan secara sistematis. Masyarakat memanfaatkan sumber daya hayati tersebut sebagai upaya pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari. Keanekaragaman hayati di Kecamatan Kalideres banyak dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan khas Betawi, seperti nasi uduk, gado-gado, ketoprak, dan soto Betawi. Masyarakat mengolah bahan-bahan tersebut dengan berbagai cara, antara lain memasak, mengukus, menghaluskan, menggoreng, dan merebus. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendata keanekaragaman hayati serta cara pengolahan makanan khas Betawi yang diperdagangkan oleh para pedagang di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat.

Kajian etnobiologi keanekaragaman hayati pada makanan khas Betawi berpotensi besar untuk diimplementasikan dalam pembelajaran melalui eksplorasi langsung terhadap sumber daya hayati yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional. Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah penyusunan bahan ajar berupa Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) yang berbasis kearifan lokal. Namun, perancangan LKPD yang mengintegrasikan

keanekaragaman hayati dengan budaya Betawi masih terbatas. Integrasi ini dapat menjadi sarana pembelajaran kontekstual yang melibatkan keaktifan peserta didik, menumbuhkan rasa bangga terhadap budaya lokal, serta memperkaya pengalaman belajar melalui aktivitas eksplorasi langsung terhadap sumber daya hayati dalam makanan khas Betawi. Selain itu, pembelajaran yang didapat bersumberkan dari lingkungan sekitar dinilai lebih efektif untuk meningkatkan pemahaman peserta didik (Kabani, Setiadi, dan Sunandar 2023).

LKPD berbasis kearifan lokal ini dirancang untuk mendukung capaian pembelajaran (CPL) pada materi keanekaragaman hayati di kelas X SMA fase E dalam Kurikulum Merdeka. LKPD ini mendorong peserta didik untuk mengamati, mempertanyakan, merencanakan, dan melakukan penelitian terkait keanekaragaman hayati, serta menganalisis data yang relevan dengan materi tersebut. Penerapan pengetahuan etnobiologi akan menjadi fokus utama dalam LKPD ini, khususnya dalam konteks olahan makanan khas Betawi. Oleh karena itu, LKPD berbasis kearifan lokal dibutuhkan dalam pembelajaran keanekaragaman hayati karena menghubungkan teori dengan praktik nyata di kehidupan sehari-hari. Dengan memanfaatkan contoh nyata dari makanan tradisional Betawi, peserta didik dapat memahami cara masyarakat lokal mengelola dan memanfaatkan keanekaragaman hayati untuk kebutuhan pangan. Melalui penggunaan LKPD ini, peserta didik tidak hanya mempelajari konsep keanekaragaman hayati, tetapi juga didorong untuk menghargai kearifan lokal dan budaya, serta mengembangkan keterampilan ilmiah melalui pengalamannya belajar yang kontekstual.

Data yang diperoleh dalam penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan keanekaragaman hayati sebagai bahan baku olahan makanan Betawi serta cara pengolahannya oleh para pedagang di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat. selain itu, data tersebut juga dapat dimanfaatkan sebagai sarana edukasi dan sumber pengetahuan yang dapat diwariskan kepada generasi penerus dan masyarakat umum lainnya. Sehubungan dengan hal tersebut, penelitian dengan judul “Kajian Etnobiologi Keanekaragaman Hayati pada Makanan Khas Betawi di Kelurahan Pegadungan

dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat, serta Implementasinya dalam Pembelajaran” dipandang perlu untuk dilakukan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Pemanfaatan keanekaragaman hayati sebagai bahan pangan oleh masyarakat lokal Indonesia belum terdokumentasi secara optimal.
2. Kearifan lokal etnis Betawi memanfaatkan keanekaragaman hayati sebagai bahan pangan. belum banyak dikaji dan terdokumentasi dengan baik.
3. Hubungan antara keanekaragaman hayati dengan budaya Betawi masih kurang mendapat perhatian dalam kajian.
4. Pemanfaatan tumbuhan dan hewan sebagai bahan baku kuliner oleh etnis Betawi, khususnya di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat, belum terdokumentasi secara sistematis.
5. Data mengenai jenis-jenis tumbuhan dan hewan yang digunakan sebagai bahan baku olahan makanan tradisional khas Betawi di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat masih terbatas.
6. Keberagaman olahan makanan tradisional khas Betawi yang diperdagangkan di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat, seperti nasi uduk, gado-gado, ketoprak, dan soto Betawi, belum banyak dikaji dari perspektif etnobiologi.
7. Upaya pendokumentasian pengetahuan lokal masyarakat tentang olahan makanan tradisional etnis Betawi di Kecamatan Kalideres masih minim.
8. Pembuatan LKPD berbasis kearifan lokal yang diimplementasikan pada materi keanekaragaman hayati berbahan makanan khas etnis Betawi masih terbatas.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini difokuskan pada pemanfaatan keanekaragaman hayati sebagai bahan olahan makanan khas Betawi oleh pedagang di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat.

2. Data yang dikaji mencakup cara pengolahan makanan tradisional etnis Betawi yang diperdagangkan di Kecamatan Kalideres, seperti nasi uduk, gado-gado, ketoprak, dan soto Betawi.
3. Penelitian ini difokuskan pada data yang dikumpulkan melalui survei dan wawancara dengan pedagang makanan tradisional khas Betawi di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat.
4. Lokasi pengumpulan data dilaksanakan pada dua kelurahan di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat, yaitu Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres.
5. Pembuatan LKPD berbasis kearifan lokal pada materi keanekaragaman hayati berbahan makanan tradisional etnis Betawi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana keanekaragaman hayati yang digunakan oleh pedagang di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat dalam mengolah bahan makanan tradisional etnis Betawi?
2. Bagaimana proses pembuatan makanan khas Betawi oleh pedagang di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat?
3. Bagaimana desain LKPD berbasis kearifan lokal makanan khas Betawi sebagai implementasi penelitian etnobiologi dalam pembelajaran?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, ditemukan bahwa penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menjelaskan keanekaragaman hayati yang digunakan oleh pedagang di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat dalam mengolah bahan makanan tradisional etnis Betawi.
2. Mengetahui proses pembuatan makanan tradisional etnis Betawi di Kelurahan Pegadungan dan Kelurahan Kalideres, Jakarta Barat.
3. Mengetahui desain LKPD berbasis kearifan lokal makanan khas Betawi sebagai implementasi penelitian etnobiologi dalam pembelajaran.

F. Manfaat Penelitian

Dari latar belakang dan tujuan penelitian yang sudah dipaparkan, didapati beberapa manfaat penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Secara teoritis, penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam menambah wawasan dan informasi mengenai keanekaragaman hayati pada olahan makanan khas Betawi.
2. Secara praktis, penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:
 - a. Bagi mahasiswa, dapat bermanfaat sebagai salah satu acuan dalam mengetahui keanekaragaman hayati yang berpotensi sebagai sumber pangan, dapat mengetahui bagian yang dimanfaatkan, dan cara pengolahannya..
 - b. Bagi masyarakat, dapat menjadi sumber wawasan dan informasi mengenai bahan pangan dan cara pengolahan makanan etnis Betawi yang dikonsumsi sehari-hari.
 - c. Bagi peneliti, dapat bermanfaat sebagai referensi dalam mengembangkan penelitian yang dilakukan selanjutnya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam keanekaragaman jenis, bagian yang dimanfaatkan, dan cara pengolahan berdasarkan pengetahuan para pedagang makanan khas Betawi di Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat.