



Studi Etnobiologi Masakan Tradisional di Pasar Baru Koto dan Panorama Kota Bengkulu Sebagai Sumber Belajar Biologi

Kasrina^{1*}, Neni Murniati¹, Tessa Anugrah¹

¹Program Studi S-1 Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu, Indonesia

*Email: kasrina@unib.ac.id

Info Artikel

Diterima: 6 Oktober 2025
Direvisi: 6 November 2025
Diterima
untuk diterbitkan: 30 Desember
2025

Keywords:

Etnobiologi, Hewan, Masakan,
Tumbuhan.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tumbuhan dan hewan dalam masakan tradisional di Pasar Baru koto dan Panorama Kota Bengkulu. Penelitian ini adalah penelitian eksplorasi tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam masakan tradisional dengan menggunakan lembar wawancara. Penelitian dilakukan di Pasar Baru koto dan Panorama, pada bulan Maret-Mei 2025. Berdasarkan hasil penelitian dari 23 masakan tradisional yang ditemukan terdapat 19 famili dari 42 spesies tumbuhan dan 4 famili dari 6 spesies hewan. Spesies tumbuhan dengan jumlah tertinggi adalah Bawang putih (*Allium sativum*) nilai UV sebesar 0.73 digunakan pada 17 masakan. Spesies hewan dengan jumlah penggunaan tertinggi adalah Ayam (*Gallus gallus domesticus* L.) nilai UV sebesar 0.34 digunakan pada 8 masakan. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah buah sebanyak 12 masakan dan pada hewan yakni daging sebanyak 6 masakan.

© 2025 Kasrina. This is an open-access article under the CC-BY license
(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>)

PENDAHULUAN

Etnobiologi dapat diartikan sebagai kajian ilmiah terhadap pengetahuan masyarakat mengenai makhluk hidup, mencakup tumbuhan (botani), hewan (zoologi), serta lingkungan alam (ekologi) (Iskandar, 2016). Menurut Sunariyati & Miranda., (2017), penerapan pembelajaran etnobiologi dibagi ke dalam tiga cabang utama, yaitu etnobotani, etnozooologi, dan etnoekologi. Fokus utama dalam penelitian ini adalah pada aspek etnobotani dan etnozooologi, yakni bagaimana masyarakat memanfaatkan tumbuhan sebagai bumbu masakan dan hewan sebagai bahan dalam pembuatan masakan tradisional yang dijual di pasar Baru koto dan Panorama Kota Bengkulu. Etnobotani sendiri merupakan ilmu yang mengkaji hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam konteks pemanfaatan tradisionalnya (Nurhakim & Rindooan, 2014), termasuk dalam penggunaannya sebagai bahan makanan dan minuman. Sementara itu, etnozooologi mempelajari hubungan antara manusia dan hewan dalam konteks pemanfaatannya (Sitinjak *et al.*, 2021).

Pasar Panorama merupakan salah satu pasar terbesar di Kota Bengkulu yang terletak di



Panorama, Kecamatan Singaran Pati, Kota Bengkulu dan merupakan pasar yang menjual beraneka ragam masakan tradisional baik khas Bengkulu maupun dari luar provinsi Bengkulu. Pasar Baru koto merupakan salah satu sentra kuliner yang berdiri dari tahun 1980 dan berlokasi di Malabero, Kecamatan teluk Segara, Kota Bengkulu, Bengkulu di dekat lokasi wisata Kota yakni benteng Marlborough. Pasar Baru koto menjual bermacam masakan tradisional baik khas Bengkulu maupun dari luar provinsi Bengkulu.

Salah satu bentuk nyata dari pemanfaatan tumbuhan dan hewan oleh masyarakat dapat dilihat pada proses pengolahan masakan tradisional. Masakan tradisional adalah hidangan khas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, memiliki cita rasa unik, dan diwariskan secara turun-temurun sebagai bagian dari budaya kuliner Indonesia (Muhilal, 1995). Pemanfaatan berbagai jenis tumbuhan dan hewan sudah lama dilakukan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup contohnya kebutuhan akan masakan. Masyarakat Kota Bengkulu termasuk masyarakat multikultural yang memiliki berbagai jenis masakan tradisional baik khas Bengkulu maupun dari provinsi lain. Masakan tradisional biasanya dimasak dengan memanfaatkan berbagai jenis tanaman dengan bermacam bagian yang digunakan. Bagian-bagian itu bisa berupa bunga, buah, daun, batang, akar, umbi, dan bagian lainnya. Oleh masyarakat Kota Bengkulu masakan tradisional dimasak tidak hanya sebagai konsumsi pribadi dalam pemenuhan gizi tubuh, namun juga di jual untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Keanekaragaman pemanfaatan tumbuhan dan hewan dalam masakan tradisional mencerminkan pengetahuan etnobotani dan etnozooologi masyarakat.

Keanekaragaman penggunaan tumbuhan dan hewan dalam masakan tradisional mencerminkan pengetahuan etnobotani dan etnozooologi masyarakat yang dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran maupun pengetahuan umum dalam bidang keanekaragaman hayati. Dalam konteks pembelajaran di jenjang SMA pada Kurikulum Merdeka, materi keanekaragaman hayati diajarkan pada kelas X semester ganjil. Keanekaragaman hayati terbentuk dari adanya kesamaan dan perbedaan sifat makhluk hidup, baik dalam hal bentuk, ukuran, warna, jumlah, maupun aspek fisiologis. Keanekaragaman hayati merupakan karakteristik suatu wilayah yang mencakup variasi antar dan dalam spesies, komunitas biotik, serta proses-proses alamiah maupun yang telah dipengaruhi oleh aktivitas manusia. Menurut, Yuliani & Ariesta (2023) keanekaragaman hayati mencakup seluruh bentuk kehidupan di bumi, mulai dari mikroorganisme seperti bakteri dan jamur, hingga tumbuhan dan hewan, yang bersama-sama membentuk ekosistem. Selain dapat dijadikan sumber belajar materi keanekaragaman hayati SMA, hasil eksplorasi juga dapat digunakan sebagai sumber belajar mata kuliah di perguruan tinggi seperti mata kuliah etnobiologi dan etnobotani.

Sumber belajar adalah segala sesuatu, baik orang, bahan, alat, teknik, maupun lingkungan yang digunakan dalam proses pembelajaran dan membantu peserta didik dalam proses pembelajaran untuk mendapatkan capaian pembelajaran yang optimal. Secara umum sumber belajar dapat dikategorikan kedalam 6 jenis, diantaranya lingkungan, teknik, alat, bahan, pesan, dan orang. Lingkungan pasar adalah merupakan sumber belajar, dimana terdapat keanekaragaman tumbuhan dan hewan yang sangat beragam, baik yang belum diolah maupun yang sudah diolah menjadi makanan tradisional. Untuk mengungkap keanekaragaman hewan dan tumbuhan dilakukan dengan studi etnobiologi. Salah satu yang belum terungkap yakni keanekaragaman masakan tradisional di Pasar Baru Koto dan Panorama Kota Bengkulu dan tumbuhan serta hewan yang berperan dalam pembuatan masakan tersebut. Berdasarkan uraian di atas penelitian ini bertujuan mengidentifikasi tumbuhan dan hewan yang digunakan oleh masyarakat pada masakan tradisional, Penyajian data dan istilah ilmiah selanjutnya akan digunakan sebagai sumber belajar berbasis lingkungan baik bagi masyarakat umum maupun peserta didik.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian eksplorasi yang dilakukan di Pasar Baru koto dan Panorama, pada bulan Maret-Mei 2025. Sampel masakan yang diambil, yakni masakan tradisional di Pasar Baru koto dan Panorama. Masakan yang diambil data tumbuhan dan hewannya terdiri dari Ayam Sambal (AS), Ayam Sambal Tomat (AST), Bakso (BS), Burgo (BR), Dendeng Batokok (DB), Gado-gado

(GG), Gelang-gelang (GL), Gulai Nangka (GN), Lemang (L), Lontong Tunjang (LT), Lupis Pandan (LP), Martabak Bangka (MB), Mi Ayam (MA), Pecel Lele (PL), Pempek (P), Pindang Sapi (PS), Salah Lauak (SL), Sate Madura (SM), Sate Padang (SP), Soto Padang (STP), Tapai (T), Talam Srikaya (TS), dan Tongkol Sambal (TNS). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan beberapa cara diantaranya (1) Melakukan wawancara kepada pedagang masakan tradisional (2) Melakukan observasi lapangan (3) Melakukan studi pustaka. Instrumen penelitian yang digunakan yakni lembar wawancara dengan pedagang masakan tradisional sebagai informan primer. Pada lembar wawancara terdapat beberapa indikator yang diukur yakni penggunaan bagian tumbuhan dan hewan beserta kegunaannya dalam masakan. Hasil wawancara juga didukung oleh data hasil studi pustaka. Adapun objek penelitian terdiri dari masakan tradisional, tumbuhan dan hewan dalam masakan tradisional, dan pedagang. Data tumbuhan dan hewan yang diambil, terdiri dari nama spesies, kegunaan, tingkat penggunaan, dan bagian yang digunakan. Data yang didapat kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Untuk mengukur tingkat kepentingan tumbuhan dan hewan dalam masakan menggunakan rumus, sebagai berikut :

$$UV = U_i/N$$

UV : *Use Value*

U_i : Jumlah Penggunaan

N : Jumlah Total Masakan

(Philips & Gentry, 1993)

Tingkat kepentingan tumbuhan dan hewan tergantung dengan jumlah sampel yang didapat. Tumbuhan dan hewan dikatakan mencapai tingkat kepentingan tertinggi saat nilai UV 1, hal ini dikarenakan semua sampel menggunakan tumbuhan atau hewan yang ditemukan.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dari 23 jenis masakan yang ditemukan Sate padang merupakan masakan dengan penggunaan tumbuhan dan hewan terbanyak yakni 18 spesies tumbuhan dan 2 spesies hewan. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan yakni buah dan untuk hewan bagian daging. Spesies tumbuhan yang teridentifikasi, kebanyakan digunakan sebagai bumbu atau rempah, sedangkan semua spesies hewan yang ditemukan digunakan sebagai bahan utama masakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Jenis Tumbuhan dan Hewan yang Digunakan dalam Masakan Tradisional di Pasar Baru Koto dan Panorama

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 19 famili dari 42 spesies tumbuhan dan 4 famili dari 6 spesies hewan yang digunakan dalam 23 masakan (Tabel 1). Buah adalah bagian tumbuhan dengan penggunaan tertinggi, yakni pada 12 masakan. Sedangkan, pada hewan daging merupakan bagian dengan penggunaan terbanyak, yakni pada 6 masakan. Spesies tumbuhan yang teridentifikasi, kebanyakan digunakan sebagai bumbu atau rempah, sedangkan semua spesies hewan yang ditemukan digunakan sebagai bahan utama masakan.

Tabel 1.

Jenis Tumbuhan dan Hewan yang Digunakan dalam Masakan Tradisional Di Pasar Baru koto dan Panorama Kota Bengkulu.

No	Famili	Species	Bagian Digunakan	Manfaat	Jenis Masakan
A. Tumbuhan					
1.	Apiaceae	Seledri (<i>Apium graveolens</i>)	Daun, Batang	Bumbu/rempah	SP, SL, BS, MA, GN (5)
		Ketumbar (<i>Coriandrum sativum</i>)	Buah	Bumbu	SP, PL, BR, BS, MA, GN, LT, DB (8)
2.	Aracaceae	Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	Buah	Pelengkap	L, BR, LP, TS, GL, GN, LT, DB (8)
		Aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr.)	Nira/Getah	Cita rasa	SM, MA, P, LP, TS, GL (6)
3.	Asparagaceae	Suji (<i>Dracaena angustifolia</i> Roxb.)	Daun	Pewarna	LP (1)

No	Famili	Species	Bagian Digunakan	Manfaat	Jenis Masakan
A. Tumbuhan					
4.	Brassicaceae	Kubis (<i>Brassica oleracea</i> L.)	Daun	Pelengkap	PL, GG (2)
		Sawi putih (<i>Brassica chinensis</i>)	Daun	Pelengkap	MA (1)
5.	Cucurbitaceae	Timun (<i>Cucumis sativus</i> L.)	Buah	Pelengkap	PL, GG (2)
6.	Euphorbiaceae	Kemiri (<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd)	Buah	Bumbu	BR, SM, GN, AST (4)
		Singkong (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Umbi	Tepung	BR, P (2)
7.	Fabaceae	Kacang tanah (<i>Arachis hypogaea</i>)	Buah	Bumbu	MB, SM, GG (3)
		Kacang Panjang (<i>Vigna sinensis</i> L.)	Buah	Bahan utama	GG (1)
		Kedelai (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.)	Buah	Bahan utama	PL (1)
8.	Liliaceae	Bawang Merah (<i>Allium ascalonicum</i>)	Umbi	Bumbu/rempah, Pelengkap	SP, SL, PL, BR, STP, BS, SM, MA, PS, GG, AS, GN, AST, TNS, LT (15)
		Bawang Putih (<i>Allium sativum</i>)	Umbi	Bumbu/rempah, Pelengkap	SP, SL, PL, BR, STP, BS, SM, MA, PS, P, GG, AS, GN, AST, TNS, LT, DB (17)
		Bawang Daun (<i>Allium fistulosum</i>)	Daun/batang	Pelengkap	SP, SL, BS, MA, PS (5)
9.	Moraceae	Nangka (<i>Artocarpus</i> sp.)	Buah	Bahan utama	GN, LT (2)

10.	Musaceae	Pisang (<i>Musa paradisiaca</i> var <i>Balbisiana colla</i>)	Daun	Pembungkus	SP, L, SM, LP (4)
11.	Myristicaceae	Pala (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	Buah	Bumbu	SP, STP (2)
12.	Myrtaceae	Daun salam (<i>Syzygium polyanthum</i>)	Daun	Renpah	SP, SL, BR, PS, GN, LT (6)
		Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	Bunga	Rempah	SP, STP (2)
13.	Pandanaceae	Pandan wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.)	Daun	Aromatik, Pewarna	LP, TS (2)
14.	Piperaceae	Lada Hitam/merica (<i>Piper nigrum</i> L.)	Buah	Bumbu	SP, STP, BS, MA, GN (5)
15.	Poaceae	Serai (<i>Cymbopogon citratus</i>)	Batang	Bumbu/rempah	SP, BR, PS, GN, LT, DB (6)
		Padi (<i>Oryza sativa</i> L.)	Buah	Bahan Utama	SP, SL, PL, BR, SM, GG, TS, LT (8)
		Ketan Merah (<i>Oryza sativa</i> L.var. <i>glutinosa</i>)	Buah	Bahan Utama	T (1)
No	Famili	Species	Bagian Digunakan	Manfaat	Jenis Masakan
A. Tumbuhan					
		Ketan Putih (<i>Oryza sativa</i> L. var. <i>glutinosa</i>)	Buah	Bahan Utama	L, LP, TS, GL (4)
		Gandum (<i>Triticum</i> sp)	Buah	Tepung	BS, MB, MA (3)
		Bambu mayan (<i>Gigantochloa robusta</i>)	Batang	Pembungkus	L (1)
		Tebu (<i>Saccharum officinarum</i> L.)	Batang	Cita rasa	MB, LP, TS (3)
16.	Rutaceae	Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i> DC.)	Daun	Aromatik	SP, GN, LT, DB (4)
17.	Schisandraceae	Bunga lawang (<i>Illicium verum</i> Hook.f.)	Buah	Rempah	SP, STP (2)
18.	Solanaceae	Cabe merah (<i>Capsicum annum</i>)	Buah	Bumbu	SP, SL, BR, SM, GG, AS, GN, AST, TNS, LT, DB (11)
18.	Solanaceae	Cabe rawit <i>Capsicum frutescens</i>)	Buah	Bumbu	SP, SL, BR, P (4)
19.	Zingiberaceae	Cabe rawit besar (<i>Capsicum frutescens</i>)	Buah	Bumbu	PL, PS, GG, AST (4)
		Tomat (<i>Solanum lycopersicum</i>)	Buah	Bumbu, pelengkap	TNS, AST, AS, PS (4)
		Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Umbi	Bahan utama	GG (1)
		Kunyit (<i>Curcuma longa</i> Linn.)	Rimpang, Daun	Bumbu/rempah	SP, SL, PL, PS, GN, LT (6)

19.	Zingiberaceae	Jahe (<i>Zingiber Officinale</i>)	Rimpang	Bumbu/ rempah	SP, SL, PL, BR, PS, GN, AST, LT, DB (9)
		Lengkuas (<i>Alpinia sp</i>)	Rimpang	Bumbu/ rempah	SP, SL, PL, BR, PS, GN, AST, LT, DB (9)
		Kencur (<i>Kaempferia galanga</i>)	Rimpang	Bumbu/ rempah	GG (1)
		Kapulaga (<i>Amomum compactum</i>)		Bumbu/ rempah	SP, STP (2)
No	Famili	Species	Bagian Digunakan	Manfaat	Jenis Masakan
B. Hewan					
1.	Bovidae	Sapi (<i>Bos sp.</i>)	Daging dan kulit	Bahan Utama	SP, PS, LT, DB (4)
2.	Clariidae	Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>)	Seluruh bagian, kecuali organ dalam	Bahan Utama	PL (1)
3.	Phasianidae	Ayam (<i>Gallus gallus domesticus</i> L.)	Daging, Telur, Kulit	Bahan Utama	SP, STP, BS, MB, SM, MA, AS, AST (8)
4.	Scombridae	Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus sp.</i>)	Daging	Bahan Utama	P (1)
		Ikan kembung (<i>Rastrelliger sp.</i>)	Daging	Bahan Utama	SL (1)
		Tongkol (<i>Euthynus sp.</i>)	Seluruh bagian, bagian dalam	Bahan Utama	TNS (1)

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 19 famili dari 42 spesies tumbuhan yang digunakan dalam 23 jenis masakan (Tabel 1). Famili dengan jumlah penggunaan terbanyak adalah Poaceae, yakni 7 spesies. Menurut (Hartono *et al.*, 2024), Poaceae merupakan famili tumbuhan terbesar keempat di dunia, dengan total 12.074 spesies yang tersebar dalam 771 genus. Salah satu manfaat utama famili ini adalah sebagai sumber pangan. Poaceae disebut sebagai sumber pangan karena banyak spesiesnya yang menghasilkan biji-bijian yang menjadi makanan pokok manusia. Pada tumbuhan, buah adalah bagian dengan penggunaan tertinggi, 12 spesies tumbuhan. Spesies tumbuhan yang teridentifikasi, kebanyakan digunakan sebagai bumbu atau rempah. Menurut Agnis & Wantini (2015) bumbu merupakan bahan yang terdiri dari satu atau lebih rempah-rempah yang ditambahkan selama proses pengolahan makanan, dengan tujuan untuk meningkatkan aroma, rasa, tekstur, serta tampilan hidangan secara keseluruhan. Penggunaan bumbu dan rempah ini erat kaitannya dengan warisan budaya yang kaya dan beragam. Dimana setiap daerah memiliki cara penggunaan bumbu yang beragam. Masakan yang menggunakan bumbu atau rempah terbanyak, yakni sate Padang diketahui 17 dari 19 spesies dimanfaatkan sebagai bumbu atau rempah. Penggunaan berbagai jenis bumbu dan rempah dalam Sate Padang berkaitan erat dengan tradisi budaya Sumatera Barat yang memang dikenal kaya akan rempah-rempah. Menurut Sari *et al.* (2020) bumbu dan rempah memiliki berbagai fungsi penting, seperti memberikan rasa dan warna pada masakan, serta meningkatkan cita rasa dan aroma.

Hewan yang digunakan dalam masakan tradisional terdiri dari 6 spesies hewan dari 4 famili yang digunakan dalam 23 masakan tradisional (Tabel 1). Famili dengan jumlah spesies terbanyak yang digunakan adalah Scombridae (3 spesies). Daging merupakan bagian yang paling banyak

digunakan, yakni ada di 6 masakan. Penelitian Astuti (2023) mengenai etnozooologi di Pasar Tradisional Saik, Kumai Hilir, juga menunjukkan bahwa famili Phasianidae dan Scombridae merupakan famili yang umum digunakan dalam konsumsi masyarakat. Pada masakan tradisional, sate Padang merupakan masakan dengan penggunaan spesies hewan terbanyak, yakni 2 spesies (ayam dan sapi). Pada Tabel 2 di bawah ini disajikan nilai UV tumbuhan dan hewan.

Tabel 2.

Nilai UV (*Use Value*) Spesies Tumbuhan dan hewan

No	Nama Spesies	Jumlah Penggunaan	Nilai UV
A. Tumbuhan			
1.	Aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr.)	6	0.26
2.	Bambu mayan (<i>Gigantochloa robusta</i>)	1	0.04
3.	Bawang daun (<i>Allium fistulosum</i>)	5	0.21
4.	Bawang Merah (<i>Allium ascalonicum</i>)	15	0.65
5.	Bawang putih (<i>Allium sativum</i>)	17	0.73
6.	Bunga lawang (<i>Illicium verum</i> Hook.f.)	2	0.08
7.	Cabai merah keriting (<i>Capsicum annum</i>)	12	0.52
8.	Cabai rawit (<i>Capsicum frutescens</i>)	4	0.17
9.	Cabai rawit besar (<i>Capsicum frutescens</i>)	4	0.17
10.	Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	2	0.08
11.	Daun salam (<i>Syzygium polyanthum</i>)	6	0.26
12.	Gandum (<i>Triticum</i> sp.)	3	0.13
13.	Jahe (<i>Zingiber Officinale</i>)	9	0.39
14.	Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i> DC.)	4	0.17
15.	Kacang Panjang (<i>Vigna sinensis</i> L.)	1	0.04
16.	Kacang tanah (<i>Arachis hypogaea</i>)	3	0.13
17.	Kapulaga (<i>Amomum compactum</i>)	2	0.08
18.	Kedelai (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.)	1	0.04
19.	Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	8	0.34
20.	Kemiri (<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd)	4	0.17
21.	Kencur (<i>Kaempferia galanga</i>)	1	0.04
22.	Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	1	0.04
23.	Ketan Merah (<i>Oryza sativa</i> L.var. glutinosa)	1	0.04
24.	Ketan Putih (<i>Oryza sativa</i> L. var. glutinosa)	4	0.17
25.	Ketumbar (<i>Coriandrum sativum</i>)	8	0.34
26.	Kubis (<i>Brassica oleracea</i> L.)	2	0.08
No	Nama Spesies	Jumlah Penggunaan	Nilai UV
A. Tumbuhan			
27.	Kunyit (<i>Curcuma longa</i> Linn.)	6	0.26
28.	Lada Hitam/merica (<i>Piper nigrum</i> L.)	5	0.21
29.	Lengkuas (<i>Alpinia</i> sp.)	9	0.39
30.	Nangka (<i>Artocarpus</i> sp.)	2	0.08
31.	Padi (<i>Oryza sativa</i> L.)	8	0.34
32.	Pala (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2	0.08
33.	Pandan wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.)	2	0.08
34.	Pisang (<i>Musa</i> sp.)	4	0.17
35.	Sawi putih (<i>Brassica chinensis</i>)	1	0.04
36.	Seledri (<i>Apium graveolens</i>)	4	0.17
37.	Serai (<i>Cymbopogon citratus</i>)	6	0.26
38.	Singkong (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	2	0.08
39.	Suji (<i>Dracaena angustifolia</i> Roxb.)	1	0.04
40.	Tebu (<i>Saccharum officinarum</i> L.)	3	0.13
41.	Timun (<i>Cucumis sativus</i> L.)	2	0.08
42.	Tomat (<i>Solanum lycopersicum</i>)	4	0.17
B. Hewan			
1.	Ayam (<i>Gallus gallus domesticus</i> L.)	8	0.34

2.	Ikan kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.)	1	0.04
3.	Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.)	1	0.04
4.	Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus</i> sp.)	1	0.04
5.	Sapi (<i>Bos</i> sp.)	4	0.17
6.	Tongkol (<i>Euthynus</i> sp.)	1	0.04

Berdasarkan hasil analisis data pada Tabel 2, spesies tumbuhan dengan pemanfaatan tertinggi yakni Bawang putih (*Allium sativum*) dari famili Liliaceae nilai UV sebesar 0.73 digunakan pada 17 masakan dari 23 masakan. Banyaknya penggunaan bawang putih juga dipengaruhi oleh latar belakang pedagang yang berbeda-beda baik dari segi budaya maupun asal daerah. Seperti hasil penelitian dari Kasrina *et al.* (2023) dikatakan jumlah tumbuhan yang ditemukan di pekarangan rumah suku bali berkaitan dengan frekuensi penggunaannya dalam ritual dan kebutuhan pangan. Menurut penelitian Tribudiarti *et al.* (2018) pada etnobotani jenis rempah yang digunakan dalam bumbu masakan tradisional adat di Kerajaan Rokan Kabupaten Rokan Hulu, Riau didapatkan hasil bahwa famili Liliaceae juga merupakan famili dengan spesies penggunaan tertinggi yakni Bawang merah (*Allium cepa*) memiliki nilai pemanfaatan tertinggi, UV= 0.91. Sedangkan pada hewan, spesies dengan pemanfaatan tertinggi yaitu Ayam (*Gallus gallus domesticus* L.) digunakan dalam 8 masakan dari 23 masakan yang ditemukan nilai UV (*Use Value*) sebesar 0.34.

Keanekaragaman tumbuhan dan hewan yang digunakan dalam masakan tradisional di Pasar Baru koto dan Panorama telah memberikan wawasan baru mengenai bagaimana masyarakat/pedagang memanfaatkan tumbuhan dan hewan pada masakan tradisional yang umum kita jumpai, serta tumbuhan dan hewan yang telah teridentifikasi dapat dijadikan acuan dalam pembuatan masakan tradisional. Tumbuhan dan hewan yang digunakan oleh masyarakat dapat dijadikan sumber belajar biologi baik untuk umum maupun dalam dunia pendidikan. Berdasarkan analisis capaian pembelajaran kurikulum merdeka pada fase E SMA kelas X terdapat materi keanekaragaman hayati yang mana mempelajari keanekaragaman tumbuhan mulai dari tingkat gen sampai dengan tingkat ekosistem. Sehingga hasil eksplorasi yang didapatkan dapat dijadikan sumber belajar materi keanekaragaman hayati SMA Kelas X. Namun, hasil eksplorasi juga dapat digunakan sebagai sumber belajar mata kuliah etnobiologi, etnobotani, dan etnozologi karena erat kaitannya dengan penggunaan tumbuhan dan hewan oleh masyarakat dengan latar budaya yang berbeda-beda.

Berdasarkan hasil eksplorasi ditemukan adanya 23 jenis masakan tradisional yang ada di Pasar Baru Koto dan Panorama. Masakan yang ditemukan berasal dari berbagai daerah dengan latar budaya pedagang yang berbeda-beda. Hal ini menunjukkan, penggalan potensi lokal sebagai sumber belajar berbasis studi etnobiologi di Kota Bengkulu sebagai sumber belajar sangat mendukung untuk dijadikan sumber belajar berbasis lingkungan. Menurut hasil penelitian Kasrina *et al.* (2025) sumber belajar yang dikembangkan berbasis kearifan lokal bumbu dan rempah dalam masakan tradisional kuliner Bengkulu mendapatkan hasil validasi sangat layak pada uji kelayakan dan sangat baik pada uji keterbacaan, sehingga sumber belajar yang dikembangkan dapat diuji cobakan dalam pembelajaran. Hal ini menunjukkan kearifan lokal yang ada di Kota Bengkulu sangat mendukung jika dijadikan bahan ajar berbasis etnobiologi. Dari hasil eksplorasi dapat dikembangkan beberapa bahan ajar yakni, Modul, LKPD, dan lain sebagainya dapat dikembangkan menjadi media pembelajaran dan media pembelajaran (booklet, majalah, dan lain sebagainya) yang berisi mengenai pemanfaatan tumbuhan dan hwan pada masakan tradisional di Pasar Baru koto dan Panorama Kota Bengkulu.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 19 famili dari 42 spesies tumbuhan dan 4 famili dari 6 spesies hewan dari 6 spesies hewan yang digunakan dalam 23 masakan tradisional yang teridentifikasi. Spesies tumbuhan dengan jumlah tertinggi adalah Bawang putih (*Allium sativum*) nilai UV sebesar 0.73 digunakan pada 17 masakan. Spesies hewan dengan jumlah penggunaan tertinggi adalah Ayam (*Gallus gallus domesticus* L.) dengan nilai UV sebesar 0.34 yang digunakan pada 8 masakan. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah buah sebanyak 12 masakan dan

pada hewan yakni daging sebanyak 6 masakan. Hasil eksplorasi juga dapat digunakan sebagai bahan ajar biologi dan juga dikembangkan sebagai bahan maupun media ajar biologi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnis, F. R., & Wantini, S. (2015). Gambaran jamur *Aspergillus flavus* pada Bumbu Pecel Instan dalam Kemasan Tanpa Merek yang Dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Analis Kesehatan*, 4(2), 456-460.
- Ahda, H., Khairani, I., Yusnaldi, E., Harry, K. D., Fatimah, S., & Lestari, T. D. (2024). Sumber Belajar pada Pembelajaran IPS di MI atau SD. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 198-206.
- Astuti, N. D. (2023). Penyusunan Booklet Hasil Penelitian Etnozoologi di Pasar Tradisional Saik Kumai Hilir sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Kelas X Materi Keanekaragaman Hayati. *Begibung: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 1(3), 126-139.
- Hartono, A., Tanjung, I. F., & Irwan, S. (2024). Identifikasi Keanekaragaman Tumbuhan Poaceae di Kampus II UIN Sumatera Utara Identification of Poaceae Plant Diversity In UIN Campus II North Sumatra Pendahuluan. 9(1), 74–82. <https://doi.org/10.24002/biota.v9i1.4811>
- Iskandar, J. (2016). UMBARA : Indonesian Journal of Anthropology Etnobiologi dan Keragaman Budaya di Indonesia. *UMBARA Indonesia Journal of Anthropology*, 1(1), 27–40.
- Kasrina., Muniarti, 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.
- Kasrina., Zukmadini, A. Y., Yunidar, A. Y., Nurhasanah, A. D., Haidayatullah, H. I., & Setiadi, T. I. (n.d.). *Study on the Use of Plants in Balinese Ethnicity in Bengkulu as an Alternative Source of Learning Plant Taxonomy Based on Local*. Atlantis Press SARL. <https://doi.org/10.2991/978-2-38476-012-1>.
- Muhilal (1995). *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Nurhakim & Rindoan. (2014). *ETNOBOTANI Wujud Konservasi oleh Masyarakat Dayak Iban di Dusun Sadap*. Kalimantan Barat: Balai Besar Taman Nasional Betung Kerihun dan Danau Sentarum.
- Phillips & Gentry. (1993). The Useful Plants of Tamboata, Peru: 1: Statistical Hypotheses Test with a New Quantitative Technique. *Economic Botany*. 47:15-32.
- Sari, A. R., Martono, Y., Rondonuwu, F. S., Studi, P., Fisika, P., Sains, F., Kristen, U., & Wacana, S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. 12(1), 24–30.
- Sitinjak, A., Anwari, S., & Ardian, H. (2021). Etnozoologi Masyarakat Dayak Kanayat untuk Diperdagangkan di Desa Pancaroba Kecamatan Sungai Ambawang Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Hutan Lestari*, 9(3), 347–353.
- Sunariyati, S., & Miranda, Y. (n.d.). Pengembangan Praktikum Biologi di Sekolah Menengah Berbasis Etnobiologi Development of Biology Practical Work in High School Based on Ethnobiology. 14, 5742.
- Tribudiarti, M., Syamsuardi, S., & Nurainas, N. (2018). Studi Etnobotani Jenis Rempah Yang Digunakan Dalam Bumbu Masakan Tradisional Adat di Kerajaan Rokan Kabupaten Rokan Hulu, Riau. *Berita Biologi*, 17(2), 175-182.
- Yuliani E, L., Heri, V., Bakara, D, O., Sammy, J., & Ariesta D, L. (2023). *Keanekaragaman Hayati-Pengenalan Materi untuk Pengembangan Kurikulum Merdeka dan Muatan Lokal Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah Pertama di Kabupaten Kapuas Hulu*. Bogor: CIFOR.