

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengembangan kurikulum 2013, pada pendidikan sains saat ini mengatakan jika kurikulum harus tanggap mengenai perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, budaya, dan seni yang bisa meningkatkan keingintahuan dan kemampuan siswa guna merealisasikan secara tepat. Keanekaragaman budaya ini bisa menjadi wadah sebagai salah satu sumber pembelajaran di tingkat sekolah dasar. Mengaitkan konsep IPA dengan kegiatan masyarakat yang ada di lingkungan siswa akan menjadikan pembelajaran lebih bermakna, khususnya kegiatan yang berkolaborasi dengan kebudayaan, dan adat istiadat yang merupakan salah satu identitas diri bangsa Indonesia. Sudarmin, (2015) berpendapat bahwa ada sekitard 370 suku bangsa di Indonesia, maka dari itu penting untuk membangun (rekontruksi) pengetahuan sains ilmiah yang berbasis budaya atau Etnosains.

Etnosains adalah tindakan yang mengalihkan antara sains asli dengan sains ilmiah. Pengetahuan sains asli tersusun atas semua pengetahuan yang menyinggung perkara konteks nyata dalam masyarakat. Pengetahuan ini diperoleh dari keyakinan atau kepercayaan masyarakat yang dipindah tangankan dari generasi ke generasi. Beberapa lingkup ruang dari pengetahuan sains asli meliputi bidang pertanian, sains, obat herbal, dan tentang hewan dan tumbuhan. Etnosains juga dipandang sebagai *System of knowledge and cognition typical of a given culture*. Berbagai macam analisis etnosains yang sukses diamati oleh para ahli antropologi dan bidang sains yang meluncurkan hakikat etnosains, yaitu suatu kebudayaan yang dinilai sebagai sistem pengetahuan, yang berupa (a) klasifikasi dengan bahasa daerah atau istilah daerah dan kategori budaya daerah, (b) peraturan atau nilai moral berasaskan kategori budaya daerah, (c) gambaran sistem pengetahuan asli (*indegenous Science*) yang ada pada budaya masyarakat atau kelompok masyarakat tertentu (Sudarmin, 2015).

Salah satu kegiatan budaya dalam masyarakat yang yaitu membuat dan menghasilkan produk makanan. Berbagai makanan itu lalu dibuat berdasarkan pemahaman masyarakat yang didapat berdasarkan turun temurun lalu menetap jadi ciri khas dari masyarakat tersebut. Ciri khas tersebut yang dijadikan sumber belajar dalam pembelajaran berbasis etnosains yang bertujuan untuk dekat dengan kehidupan masyarakat. Pola pembelajaran yang digunakan harus bersifat menyeluruh sekaligus memadukan antara konsep-konsep pembelajaran IPA dan potensi kearifan lokal yang terdapat di masyarakat. Selain itu lingkungan alam bisa dimanfaatkan untuk sumber belajar dengan mengaitkan antara pengetahuan asli dari masyarakat dengan science.

Kebutuhan pokok bagi manusia salah satunya adalah makanan. Terdapat beragam macam makanan yang dapat kita konsumsi, adanya keragaman makanan salah satunya guna memenuhi beberapa nutrisi didalam tubuh kita salah satunya adalah zat gizi. Bukan hanya berbagai macam ragam makanan saja yang sering kita lihat namun terdapat juga beragam cara pengolahan makanan, didalam pengolahan hidangan makanan biasanya sering menggunakan bahan tambahan (aditif) mau alami ataupun sintesis. Penambahan zat aditif ini bertujuan guna meningkatkan cita rasa, memberikan warna, memperbaiki tekstur, menambah aroma dan mengawetkan daya simpan makanan (Siti Marwati, 2013).

Kekayaan yang terdapat di Indonesia salah satunya adalah makanan yang khas dari berbagai daerah, seperti Gudeg dari Jogja, Nasi lawar dari Bali, Rujak Cingur dari Jawa Timur, Surabi dari Bandung, Daging asap dari NTT, Gulai Belacan dari Riau, Rendang dari Sumatera Barat, Sate Bandeng dari Banten, dan masih banyak lagi. Dengan keanekaragaman makanan tradisional di Indonesia yang akan di teliti oleh peneliti adalah Makanan Tradisional khas Banten seperti, Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul. Selain mengenalkan makanan khas daerah kepada siswa sekolah dasar penelitian ini akan mengkolaborasikan pengetahuan masyarakat berbasis kearifan lokal ke pengetahuan sains ilmiah diantaranya yaitu mengetahui zat gizi dan zat aditif yang digunakan dalam proses pembuatan makanan Tradisional Sate Bandeng, Sambel

burog, Gipang dan Ketan Bintul pada masyarakat Banten dapat dikaitkan dengan pembelajaran IPA (Sumarni, Sudarmin, Wiyanto, & Supartono, 2016).

Banyaknya kendala yang masih dialami dalam system Pendidikan di Indonesia. Salah satunya adalah mutu Pendidikan yang rendah menjadi masalah yang dihadapi dalam dunia Pendidikan (Sudarsono, 2016). Pembelajaran yang belum bisa berjalan kondusif dan efektif menjadi penyebab kurangnya mutu Pendidikan (Sudrajat, 2021). Sebagian guru lebih banyak memakai bahan ajar berbentuk cetak yang diterbitkan langsung oleh pemerintah pusat dan cenderung membuat peserta didik rumit mengaitkan materi dengan konteks kehidupan nyata sehari-hari siswa, dimana situasi dan lingkungannya berbanding terbalik dengan situasi lingkungan pada bahan ajar cetak yang diperoleh dari pemerintah.

Kini pembelajaran IPA kerap dipandang sebagai pelajaran monoton yang hanya membaca dan menghafal. Mayoritas siswa beranggapan bahwa IPA adalah mata pelajaran yang rumit dipelajari, buku dan Lembar Kerja Siswa (LKS) yang dipakai belum merepresentasikan contoh budaya khususnya perihal makanan tradisional pada materi makanan sehat dalam konteks zat gizi dan zat aditif. Budaya-budaya lokal penting diintegrasikan dengan pembelajaran tematik di Sekolah Dasar khususnya IPA melalui bahan ajar, karena salah satu ciri Kegiatan Belajar Mengajar dalam pembelajaran tematik di Sekolah Dasar yaitu fleksibel, dimana guru harus pandai mengkorelasikan materi pelajaran dengan tema yang terdapat pada lingkungan tempat tinggal siswa (Lawe, 2019; Prayogi, 2019). Pembelajaran IPA berbasis budaya bukan hanya sebatas memberikan atau penyampaian budaya dan realisasi budaya, akan tetapi mempergunakan budaya sebagai wadah siswa dalam membentuk makna, menembus cakrawala, dan daya cipta guna menggapai pemahaman dan pengetahuan yang lebih dalam perihal materi subyek yang dipelajarinya (Riwu, 2018; Sarini & Selamet, 2019).

Maka dari itu harus melakukan usaha pengembangan bahan ajar yang memprioritaskan konsep kearifan lokal khususnya pada budaya lokal masyarakat Banten yang mempunyai beragam makanan khas Daerah dan sangat tepat dikaitkan dalam pembelajaran IPA di Sekolah Dasar. Dengan itu diharapkan guru

bisa mengembangkan pembelajaran dengan menjadikan kearifan lokal sebagai sumber belajar. Guru diminta untuk bisa memanfaatkan kebiasaan didalam lingkungan siswa untuk mewujudkan tujuan pembelajaran. Contohnya, dengan mengaitkan atau mengintegrasikan berbagai kehidupan sosial siswa ke dalam materi pembelajaran dengan mengembangkan bahan ajar, guru disarankan mempunyai kecakapan dalam pembuatan bahan ajar yang berbagai macam variasi agar pembelajaran yang akan disampaikan tidak monoton dan membosankan untuk peserta didik. Dalam bahan ajar berbasis etnosains ini diharapkan mampu mencari informasi dan menerjemahkan sains asli masyarakat tentang penggunaan zat gizi dan aditif dalam proses pembuatan beberapa makanan tradisional khas Banten seperti, Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul ke sains ilmiah. Dengan begitu siswa mampu meraih kompetensi yang ditetapkan juga akan mendapat suatu pengalaman pembelajaran yang substansial.

Berdasarkan pernyataan diatas, maka penulis melakukan penelitian terhadap beberapa jenis makanan tradisional khas Banten yaitu, Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul dengan judul penelitian “**Analisis Berbagai Macam Zat Gizi dan Aditif Dalam Makanan Tradisional Khas Banten dan Integrasinya Dalam Bahan Ajar Di Sekolah Dasar**”. Pada penelitian ini berfokus hanya menganalisis Zat Gizi dan Aditif yang terkandung dalam makanan tersebut yang nantinya akan dijadikan acuan untuk membuat bahan ajar pada jenjang Sekolah Dasar.

B. Rumusan Masalah

1. Jenis zat gizi apa saja yang terkandung dalam makanan Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul?
2. Jenis zat aditif apa saja yang terkandung dalam makanan Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul?
3. Bagaimanakah bahan ajar yang dihasilkan dengan mengintegrasikan Makanan Tradisional khas Banten pada Pembelajaran kelas V Tema 3 (Makanan Sehat)?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi jenis zat gizi yang terkandung dalam makanan Tradisional khas Banten yaitu : Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul.
2. Mengidentifikasi jenis zat aditif yang terkandung dalam makanan Tradisional khas Banten yaitu : Sate Bandeng, Sambel Burog, Gipang dan Ketan Bintul.
3. Menghasilkan bahan ajar yang sesuai dengan mengintegrasikan Makanan Tradisional khas Banten pada Pembelajaran kelas V Tema 3 (Makanan Sehat).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini di harapkan bisa memberikan informasi kepada pembaca tentang berbagai macam zat yang ada di makanan tradisional masyarakat Banten, di mulai dari zat gizi ataupun zat Aditif.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi guru : untuk menambah pengetahuan tentang kandungan zat yang ada dalam makanan, khususnya tradisional khas Banten
- b. Bagi sekolah : sebagai bahan pertimbangan sekolah untuk dapat mengembangkan bahan ajar terutama mata pelajaran “Makanan Sehat”
- c. Bagi siswa : Memberikan pengalaman Pendidikan bagi siswa pada pembelajaran gizi dan aditif

E. Definisi Istilah

- a. Menurut Marwanti (2000:112), secara umum makanan tradisional memiliki pengertian makanan yang dikonsumsi masyarakat sehari-hari, dimulai dari makanan pokok, makanan ringan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman dahulu. Umumnya cara pembuatan makanan tradisional dan cita rasanya bersifat konsisten secara turun temurun, dengan itu makanan tradisional disetiap daerah dan setiap tempat berbeda-beda.

- b. Makanan Tradisional khas Banten merupakan makanan tradisional yang berasal dari Banten. Bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional secara turun temurun telah lama berkembang secara spesifik dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan local serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.
- c. Zat gizi atau *mikronutrien* merupakan senyawa penting yang diperlukan oleh makhluk hidup dalam jumlah yang bermacam-macam sepanjang hidup untuk mengatur berbagai faal untuk menjaga Kesehatan.
- d. Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil, dengan tujuan untuk memperbaiki penampakan, cita rasa, tekstur, dan memperpanjang daya simpan.
- e. Bahan Ajar adalah segala bentuk bahan yang digunakan untuk membantu guru/instructor dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar. Bahan ajar yang dimaksud biasanya berupa bahan tertulis maupun bahan tidak tertulis (Majid, 2013: 173). Panen dalam Prastowo (2014 : 138) mengatakan bahan ajar adalah bahan atau materi pelajaran yang disusun secara sistematis yang digunakan guru dan peserta didik dalam proses pembelajaran.