



Analisis Kearifan Lokal Keripik Sanjai Di Kota Bukittinggi Sebagai Sumber Belajar Biologi Materi Keanekaragaman Hayati

Kurnia Wulansari¹, Dian Intan Rahmadhani¹, Nur Aisyah Putri¹, Sri Wahyuni⁴, Abdul Razak¹, Fitri Arsih¹

¹Program Studi Magister Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Padang,
Jalan Prof. Dr. Hamka, Air Tawar, Padang, 25132, Sumatera Barat
email korespondensi : k.wulansari24@gmail.com

ABSTRACT

Indonesia has a variety of cultures and customs that are spread throughout the region so that it has its own local wisdom. Local wisdom is knowledge gained from previous experience based on the surrounding environment that can be used to solve problems and fulfill daily needs. One form of local wisdom in Bukittinggi City is Sanjai Chips with raw material, namely cassava. By utilizing cassava, it can be implemented in biology learning, namely about material on biodiversity. This study aims to analyze the local wisdom of sanjai chips in biology learning. This type of research is field research using the observation method. Based on the results of the study showed that the raw material for sanjai chips used was yam lambao or sweet potato bread, with a harvest age of about 6-7 months. local wisdom Sanjai chips have local wisdom (indigenous science) which contains the concept of Biology so that teachers are expected to be able to use the local cultural context in the Biology learning process.

Keywords: Local Wisdom, Sanjai chip, Biology Learning Resources

ABSTRAK

Indonesia memiliki beragam budaya dan adat istiadat yang tersebar di seluruh wilayah daerah sehingga memiliki kearifan lokal masing-masing. Kearifan lokal merupakan suatu pengetahuan yang diperoleh dari pengalaman sebelumnya berdasarkan lingkungan sekitar yang dapat dimanfaatkan untuk penyelesaian masalah dan pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Salah satu bentuk kearifan lokal yang ada di Kota Bukittinggi yaitu keripik sanjai dengan bahan baku dari ubi kayu. Dengan memanfaatkan ubi kayu tersebut dapat diimplementasikan pada pembelajaran biologi yaitu mengenai materi keanekaragaman hayati. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kearifan lokal keripik sanjai dalam pembelajaran biologi. Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian lapangan dengan menggunakan metode observasi. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku keripik sanjai yang digunakan yaitu ubi lambau atau ubi roti, dengan usia panen sekitar 6-7 bulan. Kearifan lokal keripik sanjai memiliki pengetahuan lokal (indigenous science) yang memuat konsep Biologi sehingga diharapkan guru dapat menggunakan konteks budaya lokal dalam proses pembelajaran Biologi.

Kata kunci : Kearifan Lokal, Keripik Sanjai, Sumber Belajar Biologi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam budaya dan adat istiadat yang tersebar di seluruh wilayah daerah. Sehingga setiap daerah memiliki kearifan lokal masing-masing berupa pandangan hidup, pengetahuan dan strategi kehidupan terkait penyelesaian masalah dan pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Kearifan lokal dalam bahasa Inggris diartikan sebagai kebijakan setempat “*local wisdom*” atau pengetahuan setempat “*local knowledge*” atau kecerdasan setempat “*local genius*” (Khusniati, 2014).

Kearifan lokal merupakan suatu pengetahuan yang diperoleh dari pengalaman sebelumnya berdasarkan lingkungan sekitar yang dimiliki oleh suatu kelompok tertentu (Wibowo & Gunawan, 2015). Kearifan lokal termasuk salah satu warisan nenek moyang yang berhubungan dengan tata nilai kehidupan (aspek religi, budaya, adat istiadat). Jika masyarakat melakukan adaptasi terhadap lingkungan, maka pengetahuan tersebut dapat digunakan untuk memenuhi kehidupannya (Suhartini, 2009).

Menurut Panjaitan & dkk. (2014) kearifan lokal memiliki beberapa fungsi yakni sebagai konservasi dan pelestarian sumber daya alam, pengembangan sumber daya manusia, pengembangan kebudayaan dan ilmu pengetahuan (petuah, kepercayaan, sastra, dan pentangan), bermakna sosial, bermakna etika dan moral, bermakna politik.

Salah satu bentuk kearifan lokal yang ada di Kota Bukittinggi yaitu Keripik sanjai. Keripik sanjai merupakan salah satu cemilan atau oleh-oleh khas Bukittinggi yang berasal dari bahan baku ubi kayu. Ubi kayu (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu bahan pangan pengganti beras yang cukup penting dalam menopang ketahanan pangan suatu wilayah. Salah satu wilayah Indonesia yang memproduksi cemilan dari bahan baku ubi kayu yaitu di Provinsi Sumatera Barat. Menurut data (Badan Pusat Statistik, 2015), salah satu daerah pengembangan dan pemasok ubi kayu di Provinsi Sumatera Barat adalah Kota Bukittinggi dengan produk olahan makanan yang terkenal yaitu Kerupuk Sanjai.

Ubi kayu dikonsumsi sebanyak 71,69% sebagai bahan pangan, 13,63% untuk keperluan industri non pangan, 2,00% untuk pakan, dan 12,68% terbuang (sisa di lahan pertanian) (Simatupang, 2012). Untuk bahan makanan, ubi kayu termasuk salah satu komoditas pangan tradisional yang dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat, dan melalui diversifikasi konsumsi dapat dimanfaatkan sebagai substitusi atau pengganti beras.

Sehingga dengan adanya pembuatan dan penjualan keripik sanjai tersebut maka dapat dikatakan sebagai salah satu bentuk kearifan lokal. Kearifan lokal sendiri memiliki pengetahuan yang terdiri atas pengetahuan asli dan pengetahuan ilmiah. Namun kenyataannya pengetahuan lokal seringkali terabaikan oleh pengetahuan ilmiah dan pranata sosial hasil ciptaan para pembuat kebijakan (Winarto & Choesin, 2014).

Pada era globalisasi ini, peranan kajian etnosains sangat penting untuk menjaga eksistensi kearifan lokal agar tetap ada pada generasi berikutnya. Pada kajian etnosains seharusnya terus

melakukan kegiatan transformasi sains asli (pengetahuan yang berkembang di masyarakat) menjadi sains ilmiah. Penelitian etnosains sudah dilakukan di berbagai disiplin ilmu salah satunya pada pembelajaran biologi.

Pembelajaran Biologi merupakan pembelajaran yang menciptakan, membangun, dan mengorganisasikan pengetahuan tentang gejala alam, sehingga peserta didik dapat menggunakan rasa ingin tahunya untuk memahami fenomena yang ada di sekitarnya. Selain itu, peserta didik juga dituntut memiliki keterampilan memecahkan masalah yang dijumpai di lingkungan sekitar. Oleh karena itu, pembelajaran Biologi harus berbasis kontekstual dengan menggunakan konteks kearifan lokal masyarakat setempat,

Pada kurikulum 2013, juga mendukung proses pembelajaran yang memanfaatkan potensi lokal. Pada hakikatnya, perubahan kurikulum merespon perkembangan ilmu pengetahuan, budaya, teknologi dan seni yang membangun rasa ingin tahu dan kemampuan peserta didik (Nuralita, 2020). Kenyataannya masih banyak sekolah yang kurang memanfaatkan budaya lokal. Hal ini dipengaruhi beberapa faktor diantaranya karena keterbatasan guru dalam mengkaitkan konsep, proses dan aplikasinya terhadap pelestarian nilai-nilai.

Salah satu materi biologi yang dapat dikaitkan dengan kearifan lokal Keripik Sanjai yaitu mengenai materi Keanekaragaman Hayati. Pada Materi tersebut terdapat Sub Pembahasan “Manfaat Keanekaragaman Hayati”. Sehingga dengan adanya pengaplikasian kearifan lokal Keripik Sanjai terhadap materi pembelajaran diharapkan dapat membantu peserta didik untuk lebih meningkatkan pengetahuan, melestarikan serta dapat membantu mengembangkan berbagai pengetahuan asli yang ada di lingkungan sekitarnya. Oleh karena itu dalam artikel ini akan membahas mengenai “Analisis Kearifan Lokal Keripik Sanjai Di Kota Bukittinggi Sebagai Sumber Belajar Biologi Materi Keanekaragaman Hayati”.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan April 2022 di Kota Bukittinggi. Kota Bukittinggi merupakan salah satu sentra usaha dalam pembuatan usaha Keripik Sanjai. Jenis penelitiannya yaitu penelitian deskriptif dengan menggunakan metode observasi (pengamatan). Metode observasi dilakukan dengan cara mencurahkan segenap alat indera terutama pengamatan untuk mengamati fokus objek yang diteliti. Dalam pengumpulan data digunakan beberapa teknik, yaitu wawancara sistematis, observasi langsung, dan dokumentasi. Narasumber yang digunakan yaitu Keluarga Ibu Ety (Usaha Sanjai Ibu Ety).

Analisis Deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian pertama yaitu untuk mengetahui kearifan lokal tanaman ubi dalam usaha Keripik Sanjai yang nantinya dapat diimplementasikan pada pembelajaran biologi. Analisis deskriptif kualitatif yaitu menguraikan data-data yang diperoleh

dilapangan, kemudian dirangkai menjadi suatu kalimat terpisah sesuai dengankategorinya sehingga diperoleh gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti dan kemudian ditarik beberapa kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, Kota Bukittinggi merupakan salah satu kota di Provinsi Sumatera Barat, yang memiliki kearifan lokal berupa tanaman ubi kayu. Kearifan lokal merupakan salah satu sumber pengetahuan atau kebudayaan masyarakat, sehingga ada dalam tradisi sejarah dalam pendidikan formal dan informal.

Kota Bukittinggi merupakan tempat pertama melakukan pengolahan keripik sanjai yaitu tepatnya di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan yaitu di desa Sanjai. Usaha keripik sanjai merupakan upaya pelestarian kearifan lokal yang dilakukan di Desa Sanjai dari nenek moyang, karena desa Sanjai merupakan tempat pengolahan pertama usaha produksi keripik sanjai. Sehingga nama sanjai diambil dari nama daerah pembuatan pertamanya (Mahdi, dkk., 2019).

Keripik sanjai yang dijual juga beragam seperti keripik sanjai balado, keripik sanjai tawar, keripik sanjai manis, dan lain-lain. Pembuatan keripik sanjai terbilang sederhana dan memiliki berbagai jenis bentuk yakni berbentuk bulat, panjang, lidi, kotak-kotak (tergantung pengolahan masing-masing usaha).

Menurut hasil wawancara kepada informan yang merupakan pemilik usaha keripik sanjai didapatkan hasil bahwa jenis ubi kayu (*Manihot utilissima*) yang digunakan yaitu ubi Lambau (ubi roti) yang didapatkan langsung dari Pariaman. Ubi Lambau yang digunakan yaitu yang berusia 6-7 bulan. Jenis ubi ini digunakan karena memiliki cita rasa yang semakin lama akan semakin manis ketika dimakan. Adapun keripik sanjai yang memiliki cita rasa asin dibuat dengan merendam potongan keripik singkong dalam bumbu campuran kunyit, bawang putih, dan garam. Sedangkan keripik sanjai pedas dibumbui dengan saus gula yang dibuat dari cabai, bawang merah, bawang putih dan gula pasir. Saus ini dioleskan pada permukaan keripik yang telah digoreng dan dikeringkan.

Biasanya wisatawan yang datang ke Bukittinggi menjadikan makanan ini sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang ke daerah asal. Keripik sanjai dapat diperoleh di pasar yang ada di Bukittinggi seperti Pasa Ateh, Pasa Bawah dan Pasa Simpang Aur. Selain itu, keripik sanjai juga dapat diperoleh di toko-toko yang biasanya berlokasi di tepi jalan sepanjang hingga perbatasan Payakumbuh sehingga dapat memudahkan pembeli (Harbi & Rahmanelli, 2019).

Dalam mempertahankan kearifan lokal tanaman singkong atau ubi kayu maka para petani ubi akan menggunakan strategi dalam melakukan pengembangan usaha keripik sanjai Kota Bukittinggi yakni: (1) mempertahankan penggunaan alat-alat tradisional dalam pembudidayaan tanaman singkong, agar dapat mempertahankan kearifan lokal tanaman singkong dan menghemat biaya dalam produksi tanaman kayu dan sanjai; (2) menjalin komunikasi dengan pemerintah untuk tetap melestarikan dan

mengembangkan usaha kerupuk sanjai; serta (3) meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas dari kerupuk sanjai tersebut (Mahdi,dkk., 2019).

Berikut ini dilampirkan tabel mengenai pengetahuan masyarakat dan pengetahuan ilmiah keripik sanjai.

Tabel 1. Pengetahuan Masyarakat dan Pengetahuan Ilmiah Keripik Sanjai

Topik	Pengetahuan Masyarakat (Indigeneous science)	Pengetahuan Ilmiah (sains)
Jenis ubi yang digunakan	Ubi lambau (ubi roti) - Semakin lama dimakan semakin manis	Ubi lambau (ubi roti) memiliki rasa manis, enak dan cocok untuk makanan olahan (Arbi, 2018).
Usia ubi yang digunakan	Berusia kurang lebih 6-7 bulan	Ubi yang baik untuk dipanen yaitu berumur kurang dari 7 bulan, karena semakin besar dari 7 bulan kadar patinya semakin kecil atau sedikit.

Berdasarkan tabel 1. Bahwa pengetahuan masyarakat (sains asli) yang selama ini dipedomani sesuai dengan hasil riset (pengetahuan ilmiah) seperti ketepatan pemilihan jenis ubi dan usia ubi yang digunakan. Oleh karena itu kearifan lokal ini tetap harus dijaga dan dilestarikan dengan menerapkannya dalam proses pembelajaran. Hal ini dikarenakan pada abad 21 ini peserta didik diharapkan memiliki *cultural literacy* sehingga tidak hanya mengenal kebudayaan asing namun juga kebudayaan setempat (Affandi, 2020).

Agar eksistensi budaya lokal tetap kukuh, maka perlu adanya pengintegrasian dalam proses pembelajaran. Sehingga kebudayaan daerah, kearifan lokal, dan lingkungan sekitar dapat memberikan kontribusi tertentu terhadap pengalaman belajar peserta didik.

Pembuatan keripik sanjai memiliki potensi sebagai sumber belajar Biologi. Pada saat proses pembelajaran, guru dapat menggunakan konteks kearifan lokal ini dalam pembelajaran Keanekaragaman Hayati khususnya sub materi Manfaat Keanekaragaman Hayati. Siswa dapat melaksanakan praktikum Biologi dengan mengikuti proses pembuatan Keripik Sanjai bersama masyarakat setempat.

Tabel 2. Kompetensi Dasar Materi Keanekaragaman Hayati di sekolah SMA Kelas X.

Kompetensi Dasar	Materi
1.2. Menganalisis berbagai tingkat keanekaragaman hayati di Indonesia beserta ancaman dan pelestariannya	a. Tingkat keanekaragaman hayati ubi lambau b. Manfaat keanekaragaman hayati bahan pangan pada ubi lambau
4.2. Menyajikan hasil observasi berbagai tingkat keanekaragaman hayati di Indonesia dan usulan upaya	a. Proses pembuatan ubi lambau sebagai keripik sanjai

Sumber: analisis data

KESIMPULAN

Keripik sanjai merupakan bentuk kearifan lokal Sumatera Barat yang perlu untuk dipublikasikan dan terus dilestarikan. Bahan baku keripik sanjai adalah ubi kayu (*Manihot utilissima*). Ubi kayu yang digunakan yaitu ubi Lambau (ubi roti). Kearifan lokal keripik sanjai memiliki pengetahuan lokal (*indigenous science*) yang memuat konsep Biologi sehingga diharapkan guru dapat menggunakan konteks budaya lokal dalam proses pembelajaran Biologi.

DAFTAR RUJUKAN

- Affandi, I. (2020). The Influence of Cultural and Citizenship Literacy on Students' Critical Thinking Skill. *Cendekia: Jurnal Kependidikan Dan Kemasyarakatan*, 18(1) : 49–66.
- Arbi, I. (2018). Pendaftaran Varietas Lokal Ubi Roti. *Berita Resmi PVT*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka 2015*. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- Harbi, D. I., & Rahmanelli. (2019). Eksistensi Industri KerpuK Sanjai di Kecamatan Mandiangin Koto Selayan. *Jurnal Buana*, 3 (3) : 488-497.
- Khusniati, M. (2014). Model Pembelajaran Sains Berbasis Kearifan Lokal Dalam Menumbuhkan Karakter Konservasi. *Indonesian Journal Of Conservation*, 3 (1) : 67-74.
- Mahdi, H. R., Sayamar, E., & Rosnita. (2019). Kajian Kearifan Lokal Ubi Kayu Dalam Usaha Kerupuk Sanjai Di Kota Bukittinggi. *Jurnal Sungkai*, 7 (1) : 12-26.
- Nuralita, A. (2020). Analisis Penerapan Model Pembelajaran berbasis Etnosains dalam Pembelajaran Tematik SD. *MIMBAR PGSD Undiksha*, 8(1), 1–8.
- Panjaitan, A., & dkk. (2014). *Korelasi Kebudayaan dan Pendidikan (Membangun Pendidikan Berbasis Budaya Lokal)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Simatupang, P. (2012). Meningkatkan Daya Saing Ubi Kayu Kedelai dan Kacang Tanah Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani, Ketahanan Pangan, Nilai Tambah, dan Penerimaan Devisi. *Prosiding Seminar Nasional Tanaman Pangan Inovasi Teknologi Berbasis KetahananPangan Berkelanjutan Buku 3* (pp. 704-713). Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Suhartini. (2009). Kajian Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan. *Prosiding Seminar Nasional, Penelitian Pendidikan, dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.

- Wibowo, A., & Gunawan. (2015). *Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal (Konsep, Strategi, dan Implementasi)*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Winarto, Y. T., & Choesin, E. M. (2014). Pengayaan Pengetahuan Lokal, Pembangunan Pranata Sosial: Pengelolaan Sumberdaya Alam dalam Kemitraan. *Antropologi Indonesia*, 0(64) : 91–106.