



Lampiran 1. Surat Pengantar Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
 Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 1511.../UN48.9.1/TU/2023
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data

Singaraja, 27 Desember 2023

Kepada

Yth Kepala SMP Negeri 1 Rendang

di

Tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Wayan Adi Pranatta
 NIM : 2013071018
 Program Studi : S1 Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. I Wayan Puja Astawa, S.Pd., M.Stat.Sci.
 NIP 196901161994031001

Catatan :*) coret yang tidak perlu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali

Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 1511.../UN48.9.1/TU/2023
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Kun Pengambilan Data

Singaraja, 27 Desember 2023

Kepada

Yth Ni Nengah Surtati (Produsen Klepon)

di

Tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Wayan Adi Pranata
 NIM : 2013071013
 Program Studi : SI Pendidikan PA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. I Wayan Puja Astawa, S.Pd., M.Stat.Sci.
 NIP 196901161994031001

Catatan :*) coret yang tidak perlu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali

Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 1511.../UN48.9.1/TU/2023
 Lampiran :
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data

Singaraja, 29 Desember 2023

Kepada

Yth Mi Kanang Ayu Suriani (Produsen Klepon)

di

Tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir~~ *), bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Wayan Adi Pranata
 NIM : 2019271018
 Program Studi : SI Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. I Wayan Puja Astawa, S.Pd., M.Stat.Sci.
 NIP 196901161994031001

Catatan :*) coret yang tidak perlu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

Alamat : Jalan Udayana Singaraja-Bali

Telepon (0362) 25072 Fax. (0362) 25335 Pos 81116

Nomor : 1511.../UN48.9.1/TU/2023
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan Data

Singaraja, 27 Desember 2023

Kepada

Yth Mt Wayan Mulyati (Produsen Klepon)

di

Tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan perkuliahan/ penyusunan ~~makalah/tesis/skripsi/tugas akhir *~~, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Wayan Adi Pranacita
 NIM : 201307101B
 Program Studi : SI Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. I Wayan Puja Astawa, S.Pd., M.Stat.Sci.
 NIP 196901161994031001

Catatan :*) coret yang tidak perlu

Lampiran 2. Instrumen Penelitian

1. Pedoman Observasi

Kode :

Tanggal :

Lokasi :

Aspek Observasi	Aspek yang diamati	Hasil Observasi
1. Persiapan sebelum memproduksi klepon di Desa Nongan	f) Alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon g) Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon h) Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji i) Proses pencairan gula merah Bali untuk digunakan isian	
2. Proses pembuatan klepon di Desa Nongan	f) Proses <i>ngulet</i> (mencampur bahan dasar untuk membuat adonan klepon) g) Proses pemberian warna pada adonan klepon h) Proses <i>nguseh</i> (membentuk adonan klepon) i) Proses pamarutan kelapa untuk baluran j) Proses pengisian adonan dengan gula merah cair k) Proses <i>ngelalab</i> (merebus adonan klepon)	
3. Hasil berupa jajan klepon di Desa Nongan	a) Karakteristik klepon di Desa Nongan b) Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas jajan klepon c) Keunikan klepon di Desa Nongan	

2. Pedoman Wawancara

1. Pedoman Wawancara dengan Pedagang Jajan Klepon

Kode :
 Narasumber wawancara :
 Jabatan :
 Lokasi wawancara :
 Tanggal wawancara :

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
1. Persiapan sebelum memproduksi jajan klepon khas Bali	a. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon b. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon c. Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji d. Proses pencairan gula bali untuk digunakan isian	a) Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon? b) Apakah bahan yang dipakai dalam membuat klepon masih sama dengan bahan yang dipakai dahulu? c) Apakah fungsi dari masing masing alat yang digunakan dalam membuat klepon? d) Apakah terdapat alat dan bahan khas yang digunakan dalam pembuatan jajan klepon di Desa Nongan yang membedakannya dengan klepon biasanya? e) Bagaimana proses	Pedagang Jajan Klepon Khas Bali di Desa Nongan, atas nama: 1. Ibu Ni Nengah Suriati 2. Ibu Ni Komang Ayu Suriani 3. Ibu Wayan Mulyati

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
		<p>pembuatan pewarna alami dari daun suji?</p> <p>f) Apakah alat yang digunakan dalam membuat pewarna alami dari daun suji tersebut?</p> <p>g) Bagaimana proses pencairan gula merah Bali yang akan digunakan digunakan isian klepon?</p>	
<p>2. Proses pembuatan jajan klepon di Desa Nongan</p>	<p>a. Proses <i>ngulet</i> (mencampur bahan dasar untuk membuat adonan klepon)</p> <p>b. Proses pemberian warna pada adonan klepon</p> <p>c. Proses <i>nguseh</i> (membentuk adonan klepon)</p> <p>d. Proses pengisian adonan dengan gula merah cair</p> <p>e. Proses <i>ngelalab</i> (merebus adonan klepon)</p>	<p>a) Bagaimana proses mencampur bahan dasar (<i>ngulet</i>) untuk membuat adonan klepon?</p> <p>b) Apakah ada aturan atau teknik khusus saat mencampurkan bahan dasar agar adonan menjadi kalis/ tidak rusak?</p> <p>c) Bagaimanaa proses pemberian warna pada klepon?</p> <p>d) Bagaimanaa proses membentuk adonan klepon (<i>nguseh</i>)?</p> <p>e) Apakah ada teknik dalam membentuk adonan klepon (<i>nguseh</i>) tersebut?</p>	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
		f) Bagaimana cara proses pamarutan kelapa yang akan digunakan untuk baluran luar klepon di Desa Nongan? g) Bagaimana proses pengisian adonan dengan gula merah cair? h) Mengapa dalam pengisian adonan klepon menggunakan gula merah cair bukan gula merah padat? i) Bagaimanaa proses merebus adonan klepon? j) Berapa lama waktu merebus klepon hingga matang?	
3. Hasil berupa jajan Klepon di Desa Nongan	a. Karakteristik klepon di Desa Nongan b. Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas jajan klepon c. Keunikan jajan klepon di Desa Nongan	a) Bagaimanaa karakteristik yang dimiliki oleh klepon di Desa Nongan? b) Faktor faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas klepon? c) Berapa lama klepon dapat bertahan? d) Apakah keunikan lainnya yang dimiliki klepon di Desa Nongan selain bahan yang digunakan?	

2. Pedoman Wawancara dengan Guru IPA SMP Negeri 1 Rendang

Kode :
 Narasumber :
 wawancara :
 Jabatan :
 Lokasi wawancara :
 Tanggal wawancara :

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
Aktivitas Pembelajaran IPA dengan materi yang diintegrasikan dengan kearifan lokal masyarakat setempat yang dikaji dengan etnosains	Strategi pembelajaran yang diterapkan saat mengajarkan IPA	a) Dalam mengejar IPA strategi pembelajaran apa yang Bapak/ Ibu terapkan?	Guru IPA di SMP Negeri 1 Rendang
	Pengintegrasian pembelajaran IPA dengan nilai-nilai kearifan lokal setempat di SMP Negeri 1 Rendang	a) Apakah pembelajaran IPA di SMP Negeri 1 Rendang sudah dikaitkan/diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal setempat?	
	Proses pembuatan klepon khas Desa Nongan yang dapat diintegrasikan dalam pembelajaran IPA	a) Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang klepon? b) Apa saja alat dan bahan Bapak/Ibu ketahui dalam proses pembuatan klepon? c) Apakah Bapak/Ibu mengetahui proses pembuatan klepon? d) Berdasarkan proses pembuatan klepon yang sudah Bapak/Ibu ketahui, materi	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
		IPA apa saja yang terdapat pada setiap proses pembuatan klepon?	
	Keinginan dalam mengkaji kearifan lokal setempat dengan kajian etnosains sebagai pendukung materi pembelajaran IPA	a) Apakah Bapak/Ibu mempunyai keinginan untuk merekonstruksi sains asli (Kearifan lokal setempat) menjadi sains ilmiah (etosains) untuk pendukung atau sumber belajar bagi siswa?	
	Kendala yang ditemukan saat mengaitkan (mengintegrasikan) kearifan lokal setempat dalam pembelajaran IPA	a) Kendala apa yang ditemukan saat mengaitkan (mengintegrasikan) kearifan lokal setempat dengan materi pembelajaran IPA dan mengakibatkan tidak dapat mengaitkannya pada materi IPA?	
	Manfaat yang didapat saat mengintegrasikan kearifan lokal setempat dalam pembelajaran IPA	a) Apakah menurut Bapak/Ibu dengan mengaitkan kearifan lokal setempat pada pembelajaran IPA mampu membantu siswa dalam memahami materi yang diajarkan? b) Apakah menurut Bapak/Ibu	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan	Sumber Data
		pelaksanaan pembelajaran IPA dengan mengkonstruksikan kearifan lokal setempat akan berdampak pada hasil belajar peserta didik?	

3. Pedoman Angket Konfirmasi Materi Guru IPA SMP Negeri 1 Rendang

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
1.	Pada Fase D, peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati, mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat, membedakan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran (Kelas VII)	<p>1) Pemisahan Campuran Dalam proses pembuatan pewarna alami di dalamnya terdapat penyaringan untuk memisahkan ampas dengan air pewarna yang akan digunakan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA metode pemisahan campuran berupa filtrasi untuk memisahkan ampas antara air pewarna yang akan digunakan.</p> <p>2) Perubahan Fisika Pada proses mencairkan gula merah Bali khas dawan, sebelum dipanaskan gula berwujud padat kemudian setelah dipanaskan berubah wujud cair. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA perubahan fisika berupa perubahan wujud.</p>		

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
		<p>3) Mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat air <i>pamor</i> (kapur sirih) dibuat dengan mencampurkan air dengan kapur sirih. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa campuran heterogen.</p>		
2.	<p>Pada fase D, peserta didik memahami gerak, gaya dan tekanan, termasuk pesawat sederhana (Kelas VII)</p>	<p>Gaya Gesek Pada proses pematangan kelapa ketika permukaan kelapa dan permukaan alat parutan saling bersentuhan, gesekan antar kedua permukaan ini menyebabkan menghasilkan kelapa parut. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa gaya gesek.</p>		
3.	<p>KD 3.1. Menganalisis gerak pada makhluk hidup, sistem gerak pada manusia, dan upaya menjaga kesehatan sistem gerak (Kelas VIII)</p>	<p>Sistem Gerak Pada Manusia Gerakan tangan saat proses <i>ngulet</i> dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk secara terus menerus hingga adonan tersebut tercampur sempurna. Gerakan tangan ini tidak dapat dipisahkan dari peranan otot, tulang serta sendi untuk dapat menggerakkan tangan saat proses <i>ngulet</i>. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa sistem gerak pada manusia.</p>		
4.	<p>KD 3.3. Menjelaskan konsep usaha,</p>	<p>Pesawat Sederhana Dalam proses pembuatan pewarna alami menggunakan</p>		

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
	pesawat sederhana, dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari (Kelas VIII)	alat tradisional berupa lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji dan pandan harum tersebut. Hal ini berkaitan dengan Konsep IPA pesawat sederhana yaitu berupa tuas golongan ke-II, karena pada lumpang dan alu titik tumpu berada di dasar lumpang, lengan kuasa tersebut terletak pada alu, dan lengan bebannya adalah daun suji dan daun pandan harum yang akan ditumbuk.		
5.	KD 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Zat Aditif Proses pemberian warna pada adonan klepon menggunakan pewarna alami berupa pewarna dari daun suji dan pandan harum serta terkadang pewarna buatan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa contoh penggunaan zat aditif dalam kehidupan sehari-hari pada makanan.		
6.	KD 3.8. Menjelaskan tekanan zat dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari, termasuk tekanan darah, osmosis dan kapilaritas jaringan angkut pada tumbuhan.	Hukum Archimedes Saat proses <i>ngelalab</i> (merebus) adonan klepon, ketika belum matang adonan klepon berada di dasar panci setelah matang klepon tersebut mengambang. Hal tersebut berhubungan dengan konsep IPA Hukum Archimedes. Peristiwa tersebut terjadi diakibatkan karena pada saat adonan klepon dimasukkan ke dalam air mendidih massa jenis adonan klepon lebih besar daripada air, sehingga		

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
	(Kelas VIII)	mengakibatkan klepon tenggelam dalam dasar panci, sedangkan setelah beberapa menit klepon tersebut mengembang diakibatkan karena adonan klepon menyerap air dan menjadi lebih ringan atau massa jenis adonan klepon lebih kecil daripada air sehingga menyebabkan gaya ke atas (mengapung).		

Saran/ Tambahan Materi



Rendang,2024
Guru IPA SMP

(.....)

Lampiran 3. Lembar Hasil Observasi Penelitian

Kode : D1/Ob/10-01/2024
 Tanggal : 10 Januari 2024
 Lokasi : Sentra Produksi Jajan Klepon Dusun Bukian, Desa Nongan

No	Aspek Observasi	Aspek yang diamati	Hasil Observasi
1.	Persiapan sebelum memproduksi klepon di Desa Nongan	a) Alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon b) Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon c) Proses pencairan gula merah Bali untuk digunakan isian d) Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji e) Proses pamarutan kelapa untuk baluran klepon	a) Dalam pembuatan jajan klepon di desa nongan terdapat beberapa alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon. Adapun alat yang yaitu terdiri dari panci, kompor, <i>gerembang</i> (baskom) berukuran besar, <i>gerembang</i> (baskom) berukuran sedang, <i>kikihan</i> (parutan), <i>ngiu</i> (tampah), sendok saring serta saringan (untuk proses penyaringan pewarna), Lumpang dan alu (<i>pengincukan</i>) b) Bahan-bahan dalam proses pembuatan klepon di Desa Nongan yaitu seperti air, air hangat, tepung beras, tepung ketan, <i>pamor</i> (kapur sirih), garam, gula merah Bali cair (<i>gula ganting/cereret</i>) serta pewarna berupa daun suji dan pandan harum, kelapa (untuk kelapa parut) c) Proses pencairan gula dilakukan dengan mengisi panci dengan air kemudian dimasukkan gula merah dan daun pandan harum secara

			<p>bersamaan. setelah semua bahan dimasukkan lalu dinyalakan kompor kemudian ditunggu hingga gula mendidih dan wujud gula menjadi cair dan tercium bau harum gula. Setelah itu diamkan gula hingga mengental.</p> <p>d) Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji dan pandan harum. Proses ini, produsen klepon lakukan dengan pemetikan daun suji serta pandan harum. Setelah itu, daun dicuci dengan air. Selanjutnya, daun tersebut dihaluskan menggunakan lumpang dan alu hingga teksturnya halus. Setelah dihaluskan, hasil daun yang telah diincuk diisi air kemudian disaring untuk memperoleh air warna.</p> <p>e) Proses pamarutan kelapa menggunakan alat parutan tradisional. Proses ini dilakukan dengan membersihkan kelapa dari kulit arinya, kemudian mencuci kelapa yang sudah dibersihkan. Setelah itu alat pamarut kelapa ditempatkan dalam wadah untuk menampung parutan kelapa. Kelapa kemudian diparut dengan menggesakannya dengan</p>
--	--	--	--

			alat pematut hingga butiran kelapa jatuh. Setelah itu butiran kelapa diberikan garam.
2.	Proses pembuatan klepon di Desa Nongan	<p>a) Proses <i>ngulet</i> (mencampur bahan dasar untuk membuat adonan klepon)</p> <p>b) Proses pemberian warna pada adonan klepon</p> <p>c) Proses <i>nguseh</i> (membentuk adonan klepon)</p> <p>d) Proses pengisian adonan dengan gula merah cair</p> <p>e) Proses <i>ngelalab</i> (merebus adonan klepon)</p>	<p>a) Proses <i>ngulet</i> dilakukan dengan mencampurkan bahan dasar seperti tepung ketan, tepung beras ke dalam <i>gerembang</i> (baskom) berukuran besar kemudian ditambahkan air hangat sedikit demi sedikit, lalu adonan akan diaduk menggunakan tangan hingga tercampur sampai adonan menggumpal. setelah itu, pamor (kapur sirih) dan diaduk Kembali</p> <p>b) Proses pemberian warna dilakukan bersamaan dengan proses <i>ngulet</i> (mencampur) adonan klepon. Pewarna berupa daun suji dan pandan harum atau pewarna buatan dituangkan ke dalam adonan. Selanjutnya adonan yang diberi pewarna diaduk kembali secara merata hingga adonan berubah warna menjadi hijau</p> <p>c) Proses <i>nguseh</i> dilakukan dengan mengambil sejumput adonan. kemudian adonan dibentuk seperti bola-kecil. Selanjutnya adonan ditekan menggunakan jari telunjuk pada bagian tengahnya sampai bentuknya menyerupai</p>

			<p>mangkuk. Setelah itu, pada bagian dinding adonan ditekan-tekan menggunakan jari telunjuk pada bagian sisi tengahnya dan sisi luarnya menggunakan ibu jari hingga membentuk kerucut</p> <p>d) Pengisian gula pada adonan dilakukan dengan menuangkan gula cair menggunakan sendok ke dalam lobang adonan klepon. Bagian atas klepon kemudian dipencet Adonan yang telah diisi gula dimasukkan ke dalam panci untuk direbus.</p> <p>e) Proses <i>ngelalab</i> (merebus) dilakukan dengan menuangkan air ke dalam panci hingga setengah penuh, lalu air tersebut dimasak dan ditunggu hingga mendidih. Selama menunggu air mendidih, produsen biasanya melakukan proses lainnya berupa <i>nguseh</i> (membentuk) adonan klepon. Ketika air telah mendidih, adonan klepon diisi dengan gula merah cair kemudian dimasukkan ke dalam panci</p>
3.	Hasil berupa jajan klepon di Desa Nongan	<p>a) Karakteristik klepon di Desa Nongan</p> <p>b) Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas jajan klepon</p>	<p>a) Karakteristik klepon yang dibuat di Desa Nongan memiliki ciri sama dengan klepon pada umumnya berupa bentuk yang bulat</p>

		<p>c) Keunikan jajan klepon di Desa Nongan</p>	<p>lonjong, dan berwarna hijau muda, dan isinya berisi gula merah cair yang dimana gula kemudian pada bagian luarnya berisi baluran parutan kelapa</p> <p>b) Dalam pembuatan klepon di Desa Nongan terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas jajan klepon yaitu diantaranya disebabkan karena parutan kelapa yang digunakan waktu yang cukup lama tidak dikukus mengakibatkan klepon menjadi basi</p> <p>c) Keunikan jajan klepon di Desa Nongan terletak pada proses pembuatannya dan hasil klepon yang dihasilkan berupa bentuk klepon tersebut. Sedangkan prosesnya terletak pada tahapan proses nguseh (membentuk adonan) dan menutup lubang adonan setelah diberikan gula cair</p>
--	--	--	---

Lampiran 4. Transkrip Wawancara Penelitian

1. Transkrip Wawancara Subjek 1

Kode : D1/Wa/S1/11-01/2024
 Narasumber wawancara : Ni Nengah Suriati
 Jabatan : Pedagang Sekaligus Pembuat Jajan Klepon
 Lokasi wawancara : Sentra Produksi Jajan Klepon (Ibu Nengah Suriati)
 Dusun Bukian, Desa Nongan
 Tanggal wawancara : 11 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	<p>Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon? <i>(Napi manten perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i></p>
S1	<p>Untuk alat yang ibu gunakan nike memakai panci, kompor, <i>gerembang</i> besar sama ukuran sedang, terus memakai ngiu, kikihan, terus ada juga pengincukan saringan sama lagi satu sendok saringan nike manten ne ibu gunakan yan</p>
P	<p>Apakah seluruh alat yang digunakan saat ini masih sama atau berbeda dengan alat yang digunakan pada masa lalu? Jika berbeda mengapa bisa mengalami perbedaan? <i>(Napike samian prabot sane keanggen mangkin kari pateh utawi mebinayan tekening prabot sane keanggen imalu? Yening mabinayan, napi mawinan punike mabinayan?)</i></p>
S1	<p>Kalau menurut ibu nike alatnya yang berbeda itu pada kompor. Kalau dulu itu ibu pakai jalikan untuk memasak kleponnya, kemudian diganti setelah ada kompor karena lebih cepat kerja jadinya nike. Kalau pakai <i>jalikan</i> apinya harus terus dilihatin agar tidak mati biar kleponnya matang semuanya</p>
P	<p>Apakah bahan yang dipakai dalam membuat klepon masih sama dengan bahan yang dipakai dahulu? <i>(Napi manten lakaran sane kanggen mekarya klpeon punike ?napi lakaran sane kanggen punika pateh ring imaluan?)</i></p>
S1	<p>Bahannya nike masih sama kayak dulu, tapi tepungnya yang sekarang pakai yang instan kalau dulu masih di selip dulu. Untuk bahan bahannya nike ada tepung tepung beras, tepung ketan, air kapur sirih (<i>pamor</i>), gula bali, pewarna biasanya dari daun suji sama pandan/ pewarna makanan, garam, kelapa, air hangat mendidih, terus ada air dingin biasa juga. Untuk takaran yang digunakan nike nanti tergantung berapa banyak klepon yang mau dibuat jadi bisa beda beda banyaknya sesuai berapa banyak mau buat kleponnya seperti nike</p>

P	<p>Apakah fungsi dari masing masing alat yang digunakan dalam membuat klepon? <i>(Napi kawigunaan soang-soang perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i></p>
S1	<p>Ya fungsi alat-alatnya pasti wayan tau, seperti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kalau panci itu untuk wadah airnya pas dimasak terus niki juga untuk tempat ngelalab klepon juga nantinya 2. Terus ada kompor, kalau kompor pasti untuk memasak air dan kleponnya 3. Kalau <i>gerembang</i> itu, disini gerembang yang besar ibu pakai untuk nyampur bahan seperti tepung dan lainnya terus diulet di sana juga, kalau gerembang yang kecil itu ibu pakai wadah air dinginnya untuk naruh klepon yang sudah matang direndam dulu di sana agar dingin nanti baru diaduk sama kelapa parutnya niki 4. Kalau <i>ngiunya</i> itu ibu pakai untuk wadah klepon selesai <i>diuseh</i> ditaruh di sana 5. <i>Kikihan</i> niki tentunya gunanya untuk <i>ngikih</i> atau marut kelapa kenten 6. Kalau saringan niki ibu pakai untuk nyaring ampas daun suji sama pandanya niki pas buat pewarnanya agar dapet airnya 7. <i>Pengincukan</i> (Lumpung dan alu) untuk menghaluskan daun suji sama pandan harumnya untuk pewarna 8. Nah sendok saringannya ini ibu pakai tentu untuk menyaring atau mengangkat klepon yang matang setelah <i>di lablab</i>
P	<p>Apakah terdapat alat dan bahan khas yang digunakan dalam pembuatan jajan klepon di Desa Nongan yang membedakannya dengan klepon biasanya? <i>(Napike wenten perabot utawi lakaran sane khas keanggen mekarya jaje klepon ring Desa Nongan puniki sane ngabinayang ring klepon sane biasa?)</i></p>
S1	<p>Niki setahu ibu nggih, kalau alatnya nggak ada yang khas niki, kalau dibahannya menurut niki wenten air <i>pamor</i> sama jenis gula balinya seperti niki yang membedakan menurut ibu, tapi tiap daerah bisa juga ada yang sama atau berbeda tergantung daerahnya sama resep anak yang dulu-dulu yan</p>
P	<p>Apabila bahan berupa air <i>pamor</i> dan gula merah bali khas Dawan ini habis apakah bisa diganti dengan yang lain? <i>Yening bahan care yeh pamor lan gula Bali niki nenten wenten dados gentosin sareng sane lianan</i></p>
S1	<p>Kalau diganti sepertinya bisa bisa saja terutama di gulanya bisa pakai gula merah lainnya tapi ya begitu rasanya bakalan beda, nah untuk air pamornya niki menurut ibu nggak bisa diganti, tapi kalau tanpa pamor pun bisa buat kleponnya kayak di daerah lain kan begitu</p>

P	Bagaimana proses pencairan gula merah Bali yang akan digunakan digunakan isian klepon? <i>(Sapunapi caranipun nyairang gula bali sane keaanggen isi klepon punika?)</i>
S1	Kalau proses mencairkannya niki ibu lakukan sebelum buat kleponnya jadi kemarinnya ibu buat. Prosesnya begini pertama panci diisi dengan air 2 gelas saja, setelah itu baru dimasukkan gulanya dan sedikit daun pandan harum, nanti baru dihidupkan kompornya, lalu tunggu sampun gulanya biar cair sampai tercium juga bau harum gulanya dan diaman udah gulanya biar kental sendiri
P	Bagaimana proses pembuatan pewarna alami dari daun suji? <i>(Sapunapi caranipun mekarya pewarna alami saking don kayu sugih (suji)?)</i>
S1	Untuk pembuatan warna niki ibu lakukan pertama mencari daun sujinya sama pandan harumnya dulu acekel (segenggam tangan), nah terus baru dibersihkan daun suji dan daun pandan harumnya, terus nanti baru ditumbuk hingga halus pakai incukan, selanjutnya diberi air, dan baru disaring pakai saringannya untuk memisahkan ampas dan airnya, baru didapat air pewarnanya
P	Jenis daun suji dan pandan yang bagaimana digunakan dalam membuat pewarna alami? <i>(Soroh don kayu sugih sareng don pandan sapunapi keanggen ring mekarya pewarna alami?)</i>
S1	Daun yang sudah wayah karena menghasilkan warna yang lebih pekat
P	Mengapa menggunakan lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji tersebut dan pandan tersebut? <i>(Napi mawinan nganggen lumpang miwah alu anggen ngalusang don suji miwah don pandan punika?)</i>
S1	Karena sudah dipakai dari dulu dan memudahkan saat bekerja juga karena kalau pakai alat ini kita bebas ngatur kehalusannya sampai mana asalkan ekstrak warnanya sudah keluar dan mudah untuk proses penyaringan warnanya
P	Mengapa menggunakan daun suji dan pandan harum sebagai bahan pewarna? Dan kenapa tidak memakai daun jenis lain? <i>Napi mawinan nganggen don suji sareng pandan keangge bahan pewarne? Lan kenapi nenenten nganggen don sane lianan?</i>
S1	Kalau menurut ibu selain bisa menghasilkan warna hijau, daun ini juga bisa menambah rasa kleponnya
P	Bagaimana cara proses pamarutan kelapa yang akan digunakan untuk baluran luar klepon di Desa Nongan? <i>(Sapunapi caranipun ngihkih nyuh sane keanggen ring sisin kulit klepon punika?)</i>

S1	Untuk memarut kelapa niki caranya sama seperti pada umumnya, disini ibu memakai cara manual menggunakan kikihan/alat pamarutnya tradisional. Untuk prosesnya niki kelapanya yang akan digunakan kelapa parut dibersihkan dulu kulitnya, lalu dicuci, terus baru dikikih menggunakan alat pamarutnya, setelah itu kelapa parutnya diberi garam, nah kalau biasanya mau dipakai seharian kelapa parutnya dikukus biar tidak basi
P	Mengapa ibu tidak menggunakan mesin parutan dan masih memilih menggunakan alat parutan manual? <i>Sapunani mawinan ibu neneten nganggen mesin antuk ngikih nyuh punika sakewenten kantung nganggen kikihan?</i>
S1	Karena niki sudah dari dulu makai <i>kikihan</i> dan juga hasilnya lebih bagus pakai kikihan lebih kecil-kecil jadinya kelapa parutnya
P	Bagaimana proses mencampur bahan dasar (<i>ngulet</i>) untuk membuat adonan klepon? <i>(Sapunapi carane ngulet lakaran jaje klepon punike antuk dados adonan klepon?)</i>
S1	<i>Ngulet</i> niki caranya seperti niki, masukkan dulu tepung beras, tepung ketannya ke dalam <i>gerembang</i> (baskom) terlebih dulu, berikutnya baru diberi air hangat yang mendidih, dan dituangkan sedikit/secukupnya, selanjutnya diulet memakai tangan sampai adonan itu sedikit menggumpal sampai bahan itu tercampur rata, setelah itu baru diberi air pamor, setelahnya itu diulet lagi.
P	Mengapa saat proses <i>ngulet</i> gerakan tangan dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk? <i>(Napi mawinan ri kala ngulet tangan punika kagerakang lurus sareng nekuk?)</i>
S1	Agar adonan tercampur secara merata
P	Apa fungsi air pamor (kapur sirih) dalam proses pembuatan klepon? <i>(Napi kawigunaan yeh pamor ring mekarya klepon?)</i>
S1	Menurut ibu air pamor niki biar adonannya tidak belias dan mudah untuk diuseh.
P	Kandungan air pamor (kapur sirih) apakah yang dapat membantu mempertahankan tekstur adonan agar tidak belias? Dan bagaimana cara membuat air pamor tersebut? <i>(Kandungan napi ring yeh pamor punika sane prasida ngae tekstur adonan punika kukuh mangde nenten belias? Sapunapi carane makarya yeh pamor punika?)</i>
S1	Kandungan pada kapurnya, untuk membuatnya itu gampang tinggal air dicampur dengan kapur sirih
P	Apakah ada aturan atau teknik khusus saat mencampurkan bahan dasar agar adonan menjadi kalis/ tidak rusak?

	<i>(Napike wenten tata titi utawi teknik khusus rikala ngulet lakaran jaje klepon punike mangde kalis / nenten usak?)</i>
S1	Untuk teknik khususnya nike saat pemberian air hangatnya, jika airnya dituangkan kelebihan adonannya menjadi lengket, kalau air hangatnya kurang adonan bisa pecah-pecah dan air hangat yang digunakan itu air mendidih atau gemulak. Selain itu waktu memberikan air pamornya sedikit tidak boleh berlebihan nanti adonan susah untuk diuseh
P	Terkait aturan pemberian air hangat dan air pamor yang diberikan, berapakah jumlah takaran yang digunakan agar adonan yang dibuat kalis? <i>Antuk tata titi rikala ngicenin yeh anget sareng yeh pamor sane ka beriang, sapunapi begeh takaran sane keanggen antuk adonan punika kalis?</i>
S1	Takaran air hangatnya nike tergantung pada tepungnya itu kalis atau belum, kalo air pamor nya nike biasanya ibu kasi 1 sendok teh kalau buatnya sedikit, kalau buatnya banyak seperti kalo ada pesanan itu bertambah dia lagi
P	Apakah pemberian warna adonan hanya menggunakan pewarna alami saja? Atau menggunakan pewarna lainnya? <i>(Napike sane keanggen ngewarnain adonan punika wantah pewarna alami kemanten? Napi ngganen pewarne lianan?)</i>
S1	Pemberian warna adonan menggunakan pewarna alami dan juga kadang-kadang, pewarna makanan. Pewarna makanan ibu juga pakai kalau stok daunnya habis dan juga karena lebih cepat.
P	Bagaimanaa proses pemberian warna pada klepon? <i>(Sapunapi carane ngiceninin pewarna ring adonan klepon punika?)</i>
S1	Dalam pemberian warna nike kalau ibu memberikannya ketika proses ngulet. Kalau caranya tentu pertama tuangkan pewarna daun suji dan pandan harumnya atau pewarna makanannya di adonannya, selanjutnya diulet kembali sampai rata agar adonan yang dibuat berubah warnanya dari putih berubah hijau sambil diulet terus adonnya sampai kalis.
P	Bagaimanaa proses membentuk adonan klepon (nguseh)? <i>(Sapunapi caraen nguseh adonan klepon punika?)</i>
S1	Proses nguseh nike caranya gampang-gampang susah kalau masih pemula, kalau sudah biasa mudah. Untuk caranya, ambil secukupnya adonan klepon, setelah itu dibentuk adonannya seperti bola, nah berikutnya ditekan adonan berbentuk bola yang sudah dibuat sebelumnya memakai jari telunjuk pada bagian tengahnya sampai berbentuk seperti mangkuk yan, setelah itu ditekan-tekan pada bagian dinding luar nya pakai ibu jari bagian dalamnya pakai jari telunjuk sambil diputar-putar dengan jari telunjuk dengan ibu jari sampai berbentuk kerucut.

P	Apakah ada teknik dalam membentuk adonan klepon (nguseh) tersebut? (<i>Napike wenten tentkik sane keanggen nguseh adonan klepon punika?</i>)
S1	Ada, teknik dalam nguseh niki harus diperhatikan caranya, karena niki akan berpengaruh pada kualitas kleponnya. Saat nguseh adonan yang dibentuk niki tidak boleh terlalu tebal, kalau kleponnya tebal waktu matangnya lebih lama dan waktu sudah matang kleponnya tidak mau ngambang, jika saat nguseh adonan yang dibentuk niki tipis nanti saat dikasi gula adonannya bisa saja bocor.
P	Bagaimana proses pengisian adonan dengan gula merah cair? (<i>Sapunapi carane ngicenin gula ganting ring adonan klepon punika ?</i>)
S1	Proses mengisi adonan dengan gula merah cair itu caranya seperti niki ambil satu persatu terlebih dulu adonan yang sudah diuseh, setelah itu isikan gula cairnya di bagian atas adonan klepon pada bagian lobangnya, setelah itu pencet pada bagian atasnya untuk menutupnya, agar gulanya tidak bocor, nah selanjutnya baru dimasukkan ke panci yang airnya sudah mendidih
P	Apa fungsi gula merah khas Dawan dalam proses pembuatan klepon? (<i>Napi kawigunaan gula barak khas Dawam punika ring mekarya klepon?</i>)
S1	Isiannya menggunakan gula khas dawan tentunya untuk memberi rasa manis klepon karena gulanya ini rasanya khas
P	Mengapa dalam pengisian adonan klepon menggunakan gula merah cair bukan gula merah padat? (<i>Sapunapi mawinan isin jaje klepon khas Desa Nongan punika nganggen gula ganting nenten ngangge gula bali padet?</i>)
S1	Ini setahu ibu karena gula cair itu memiliki cita rasa yang khas terus saat dimakan kleponnya, gulanya itu tidak ada berasa kasar di lidah seperti niki, jadi lebih nikmat aja waktu dimakan. Kalau yang padat saat dimakan gulanya belum benar-benar cair saat dilalab akan ada rasa kasar di lidah jadi rasanya kurang nikmat seperti niki. Gula cair ini juga sudah dari dulu memang pakai gula cair begitu yan
P	Bagaimanaa proses merebus adonan klepon? (<i>Sapunapi carane ngelalab adonan klepon punika?</i>)
S1	Proses ngelalab caranya masukkan air sebanyak setengah panci, lalu ditunggu airnya hingga mendidih, ibu biasanya nunggu airnya ini sambil nguseh adonannya, nah kalau sudah airnya mendidih, setelah itu baru dimasukkan kleponnya ke panci, tapi sebelum itu kleponnya diisi gula cair setelah itu baru dimasukkan ke pancinya begitu biasanya ibu lakukan.

P	Berapa lama waktu merebus klepon hingga matang? Dan langkah apa yang selanjutnya dilakukan setelah klepon matang? (<i>Sapunapi suene ngalalab klepon punika nyantos lebeng?lan napi proses sane kalaksananya rikala klepon punika lebeng?</i>)
S1	Kalau matangnya nike kira-kira selama 3 menit, setelah matang diangkat pakai sendok saringan dan dibawa ke baskom yang telah berisi air dingin dan setelah itu diamkan sebentar, setelah itu klepon diangkat lagi dan dibawa ke ngiu plastik dan diberi kelapa parut
P	Selain menggunakan perkiraan waktu, adakah cara lain mengetahui bahwa klepon yang sudah matang dan belum saat proses ngelalab? (<i>Sajabaning nganggen galah, napike wenten cara sane tiosan mangda prasida nguningin klepon sane sampun lebeng miwah durung ritakala ngelalab?</i>)
S1	Biasanya kalau sudah matang kleponnya nike biasanya ngambang itu juga tanda kleponnya sudah matang dan kalau belum matang dia masih tenggelam di pancinya nike yang ibu juga jadikan patokan
P	Apakah fungsi memasukkan klepon yang telah matang ke dalam baskom yang berisi air dingin? (<i>Napike fungsi nyelepong klepon sane sampun lebeng ring gerembang sane medaging yeh dingin punika?</i>)
S1	Fungsinya nike agar kleponnya cepat dingin dan tidak lengket dengan temannya pas diberi kelapa parut
P	Bagaimanaa karakteristik yang dimiliki oleh klepon di Desa Nongan? (<i>Sapunapi ciri klepon ring Desa Nongan? </i>)
S1	Untuk karakteristiknya nike menurut ibu kayak klepon umumnya warna hijau, terus isi gula bali cair, dan juga menggunakan kelapa parut luarnya
P	Faktor faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas klepon? (<i>napike manten sane ngaruhin kualitas klepon punika sane ngeranayang usak?</i>)
S1	Untuk faktorya nike menurut ibu, nike kelapa parutnya kalau tidak dikukus kleponnya akan menjadi basi
P	Berapa lama klepon dapat bertahan? (<i>Sapunapi sue klepon punika manggeh?</i>)
S1	Untuk waktu bertahanya itu 1 harian biasanya
P	Apakah keunikan lainnya yang dimiliki klepon di Desa Nongan selain bahan yang digunakan? (<i>Napi wenten keunikan sane lianan sane kagelahang klepon ring Desa Nongan sajabaning bahan sane ke angge?</i>)

S1	Kalau selain bahan ya tentu hasilnya sama pegaenya, Dimana kalau disini yang membedakannya dengan daerah lainnya, pada waktu ngusehnya kalau disini pas sebelum diuseh adonannya dibentuk bulat seperti bola bola kecil kenten, kalau di daerah lain biasanya dipiling-piling dulu baru di useh. Selain itu yang beda lagi pas waktu penutupan lobang adonnya setelah diberi gula kalo disini cuma dipencet bibir lobang tersebut hingga menyatu dan rapat sedangkan daerah lainnya setau ibu dicubit kenten makannya bentuk klepon disini sama daerah lainnya beda
P	Apakah fungsi atau dampak dari adonan saat proses nguseh dibentuk bulat dan silinder tersebut? (<i>Sapunapi kagunaan utawi dampak punika ritatkala nguseh adonan bentuknyanne marupa bunder lan silinder?</i>)
S1	Untuk memudahkan saat nguseh saja dampaknya tidak ada, disini memang sejak dulu cara seperti niki

Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali oleh narasumber

Nongan, 11 Januari 2024


(Ni Nengah Suriati)



2. Transkrip Wawancara Subjek 2

Kode : D2/Wa/S2/12-01/2024
 Narasumber wawancara : Komang Ayu Suriani
 Jabatan : Pedagang Sekaligus Pembuat Jajan Klepon
 Lokasi wawancara : Sentra Produksi Jajan Klepon (Ibu Komang Ayu Suriani) Dusun Bukian, Desa Nongan
 Tanggal wawancara : 12 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon? <i>(Napi manten perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i>
S2	Kalau ibu alat yang digunakan membuat klepon itu ada kompor, panci, gerembang kalau bahasa Indonesianya itu bisa dibilang baskom yan, biasanya yang ibu pakai <i>gerembang</i> (baskom) berukuran besar dan berukuran sedang, selain itu ada juga <i>kikihan</i> (parutan), <i>ngiu</i> (tampah), sama sendok saring terus ada saringan, lumpang sama alu cuma itu aja yan
P	Apakah seluruh alat yang digunakan saat ini masih sama atau berbeda dengan alat yang digunakan pada masa lalu? Jika berbeda mengapa bisa mengalami perbedaan? <i>(Napike samian prabot sane keanggen mangkin kari pateh utawi mebinayan tekening prabot sane keanggen imalu? Yening mabinayan, napi mawinan punike mabinayan?)</i>
S2	Ini sepengetahuan ibu, karena ibu meneruskan dari mertua ibu, alatnya yang beda di kompornya yan, dulu mertua ibu gunain <i>jalikan</i> untuk ngerebus kleponnya yan. Itu diganti karena susah cari bahan bakarnya harus ketegal atau belinya mahal juga sehingga kompor lah dipakai karena lebih efisien juga dan nanti tidak takut lagi jadinya kalau kleponnya nggak matang, karena kalau pakai <i>jalikan</i> apinya cepat mati jadi harus dijaga apinya.
P	Apakah bahan yang dipakai dalam membuat klepon masih sama dengan alat yang dipakai dahulu? <i>(Napi manten lakaran sane kanggen mekarya klpeon punike ?napi lakaran sane kanggen punika pateh ring imaluan?)</i>
S2	Ya, Bahan-bahan yang ibu gunakan itu sama, hanya tepung yang digunakan berbeda dulu itu harus di selip kalau sekarang sudah ada tepung instannya, selain itu tetap sama seperti ada tepung tepung ketan, tepung beras, air <i>pamor</i> , pewarna biasanya dari daun suji sama pandan/ pewarna buatan, terus ada gula bali, kelapa, <i>uyah</i> , air disini airnya air hangat gemulak, sama air dingin biasa
P	Apakah fungsi dari masing masing alat yang digunakan dalam membuat klepon?

	<i>(Napi kawigunaan soang-soang perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i>
S2	<p>Kalau ditanya fungsi alat-alatnya itu, menurut ibu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor itu ya untuk masak, seperti kalau pas buat klepon itu ya untuk masak airnya biar hangat terus untuk <i>ngelalab</i> kleponnya 2. Panci tentunya untuk wadah saat masak airnya pas ngangetin airnya sama tempat <i>ngelalab</i> kleponnya 3. Gerembang nah disini kan ibu pakai dua gerembang, gerembang yang ukurannya besar sama ukuran sedang. Untuk gerembang yang berukuran besar itu ibu gunakan biasanya untuk campurin bahan bahanya dan tempat nguletnya langsung di sana, nah terus kalau yang kecil itu ibu gunakan untuk mendinginkan klepon dengan merendamnya sama air dingin biar kleponnya dingin nanti baru dicampur sama kelapa parut 4. <i>Kikihan</i> itu ya digunakan untuk marut kelapa yang mau digunakan untuk kelapa parut 5. <i>Ngiu</i> itu biasanya ibu gunakan untuk tempat naruh hasil <i>usehannya</i> setelah adonan dibentuk ditaruh di sana seperti itu 6. Sendok saringan itu ibu gunakan menyaring klepon yang sudah masak dari panci 7. Lumpung dan alu untuk <i>ngincuk</i> (menumbuk) daun suji dan pandan harumnya untuk buat pewarna 8. Saringan ibu gunakan untuk menyaring pewarna dari ampas daun suji sama pandan sehabis ditumbuk
P	<p>Apakah terdapat alat dan bahan khas yang digunakan dalam pembuatan jajan klepon di Desa Nongan yang membedakannya dengan klepon biasanya?</p> <p><i>(Napike wenten perabot utawi lakaran sane khas keanggen mekarya jaje klepon ring Desa Nongan puniki sane ngabinayang ring klepon sane biasa?)</i></p>
S2	<p>Untuk itu alat sepertinya tidak ada, kalau bahan menurut ibu ada seperti menggunakan air <i>pamor</i> dimana pamornya itu dicampur sama tepungnya tapi sedikit, nah kalo air <i>pamor</i> ini mungkin di daerah-daerah lain jarang ada yang pakai yan, sama juga gula yang digunakan itu kalo disini pakai gula khas dari Dawan yan karena rasanya jadi lebih enak, menurut ibu itu yang membedakanya tapi pasti juga ada pakai bahan ini karena tergantung resep masing-masing. Ini karena mertua ibu sudah pakai dari dulu jadi sampai sekarang pakai ini</p>
P	<p>Apabila bahan berupa air <i>pamor</i> dan gula merah bali khas Dawan ini habis apakah bisa diganti dengan yang lain?</p> <p><i>Yening bahan care yeh pamor lan gula Bali nike nenten wenten dados gentosin sareng sane lianan?</i></p>
S2	<p>Ini sepertinya bisa saja yan, tapi pada gula balinya yan. Ini bisa gunain jenis lain tapi menurut ibu tetep lebih enak pakai gula Dawan,</p>

	<p>kalau <i>air pamor</i> ini sebenarnya tanpa pakai ini masih tetep dapat buat jajannya setahu ibu, nah kalau disini resepnya sudah begitu makanya makai seperti itu</p>
P	<p>Bagaimana proses pencairan gula merah Bali yang akan digunakan digunakan isian klepon? (<i>Sapunani caranipun nyairang gula bali sane keanggen isi klepon punika</i>)</p>
S2	<p>Caranya itu pertamanya dimasukkan dulu air ke dalam panci, terus masukkan gulannya dan daun pandan harum sedikit saja ke panci yang sudah dikasi air tadi, setelah itu baru dinyalain kompornya terus tunggu sampai gulannya dan wanginya harum terus diamkan sudah yan biar jadi gula ganting, ini. Besoknya baru bisa dipakai untuk buat diisi di kleponnya</p>
P	<p>Bagaimana proses pembuatan pewarna alami dari daun suji? (<i>Sapunapi caranipun mekarya pewarna alami saking don kayu sugih (suji) ?</i>)</p>
S2	<p>Waktu proses pembuatan warna itu biasanya ibu mencari daun sujinya dan daun pandan harum terlebih dulu sebanyak satu genggam (acekel), berikutnya dicuci daun suji sama daun pandan harumnya hingga bersih biar tidak ada kotoran, nah setelah itu tumbuk sudah pakai lumpung sama alunya sampai teksturnya halus, nah setelah itu dikasi air, kemudian saring menggunakan saringan biar ampas sama airnya pisah, kalau ibu caranya seperti itu</p>
P	<p>Jenis daun suji dan pandan yang bagaimana digunakan dalam membuat pewarna alami? (<i>Soroh don kayu sugih sareng don pandan sapunapi keanggen ring mekarya pewarna alami?</i>)</p>
S2	<p>Ibu pakai daun yang wayah atau lebih gampangnya daun yang warna hijau tua itu hasil warnanya lebih pekat dibanding yang masih muda</p>
P	<p>Mengapa menggunakan lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji tersebut dan pandan tersebut? (<i>Napi mawinan nganggen lumpang miwah alu anggen ngalusang don suji miwah don pandan punika?</i>)</p>
S2	<p>Ibu pakai ini ngikutin apa yang mertua ibu kasik tau, katanya niki memang sejak dulu sudah dipakai nggak seperti sekarang sudah ada alat yang canggih, karena itu tetap pakai ini karena warisan, selain itu juga menurut ibu ini lebih memudahkan kerja</p>
P	<p>Mengapa menggunakan daun suji dan pandan harum sebagai bahan pewarna? Dan kenapa tidak memakai daun jenis lain? <i>Napi mawinan nganggen don suji sareng pandan keangge bahan pewarne? Lan kenapi nenenten nganggen don sane lianan?</i></p>
S2	<p>Daun suji dan daun pandan harumnya ini digunakan pewarna karena mempunyai aroma yang khas yang bisa menambah rasa kleponnya selain menghasilkan warna</p>

P	Bagaimana cara proses pamarutan kelapa yang akan digunakan untuk baluran luar klepon di Desa Nongan? (<i>Sapunapi caranipun ngihkih nyuh sane keanggan ring sisin kulit klepon punika?</i>)
S2	Ibu lakukan dengan manual menggunakan kikihan kalo bahasa Balinya, kalau bahasa Indonesianya itu parutan. untuk ngihkih itu pertama kelapanya dibersihkan dulu dari kulitnya, kemudian dicuci dengan air biar bersih kelapanya, dan baru parut menggunakan kikihannya, Kalau sudah selesai dikikih kasi garam seperti itu caranya, biasanya kelapa parutnya mau dipakai waktu yang lama kelapa parutnya dikukus dulu agar tidak masam nanti kelapa parutnya
P	Mengapa ibu tidak menggunakan mesin parutan dan masih memilih menggunakan alat parutan manual? (<i>Sapunani mawinan ibu neneten nganggen mesin antuk ngikih nyuh punika sakewenten kantung nganggen kikihan?</i>)
S2	Sudah dari dulu-dulu memang pakai begini, karena ibu meneruskan dari mertua ibu jadi ibu ikut saja pakai <i>kikihan</i> dan menurut ibu kalau pakai kikihan parutan kita itu lebih bagus kecil-kecil seperti itu.
P	Bagaimana proses mencampur bahan dasar (<i>ngulet</i>) untuk membuat adonan klepon? (<i>Sapunapi carane ngulet lakaran jaje klepon punike antuk dados adonan klepon?</i>)
S2	Pada proses <i>ngulet</i> pertama masukkan satu-satu bahannya seperti tepung beras, tepung ketan ke baskom yang gede, nah kemudian diberikan air hangat gemulaknya sedikit sedikit saja dulu setelah itu ulet lagi menggunakan tangan ya kira-kira sampai adonannya itu mulai sedikit menggumpal dan bahan bahan itu tercampur rata, nah kemudian dikasi air pamor, nah berikutnya ulet lagi adonannya.
P	Mengapa saat proses <i>ngulet</i> gerakan tangan dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk? (<i>Napi mawinan ri kala ngulet tangan punika kagerakang lurus sareng nekuk?</i>)
S2	Biar adonan yang dibuat saat dicampur merata bahan yang dicampurkan
P	Apa fungsi air pamor (kapur sirih) dalam proses pembuatan klepon? (<i>Napi kawigunaan yeh pamor ring mekarya klepon?</i>)
S2	Air pamor (kapur sirih) untuk menjaga tekstur adonannya tidak belias selain itu juga biar adonannya mudah diuseh.
P	Kandungan air pamor (kapur sirih) apakah yang dapat membantu mempertahankan tekstur adonan agar tidak belias? Dan bagaimana cara membuat air pamor tersebut?

	<i>(Kandungan napi ring yeh pamor punika sane prasida ngae tekstur adonan punika kukuh mangde nenten belias? Sapunapi carane makarya yeh pamor punika?)</i>
S2	Kapurnya, caranya itu cuma campurin air sama kapur sirihnya jadi sudah air pamor.
P	Apakah ada aturan atau teknik khusus saat mencampurkan bahan dasar agar adonan menjadi kalis/ tidak rusak? <i>(Napike wenten tata titi utawi teknik khusus rikala ngulet lakaran jaje klepon punike mangde kalis / nenten usak?)</i>
S2	Ada, saat menuangkan air hangat dan air pamornya. Apabila air yang dikasi berlebihan adonannya bisa lengket sedangkan kekurangan air hangat adonan yang dibuat itu nanti belias (pecah-pecah), air hangat yang dipakai itu air gemulak saat dituangkan ke tepung sebelum diulet, selain itu pas menuangkan air pamornya harus sedikit saja jika kelebihan air pamor adonan akan susah untuk diuseh.
P	Terkait aturan pemberian air hangat dan air pamor yang diberikan, berapakah jumlah takaran yang digunakan agar adonan yang dibuat kalis? <i>Antuk tata titi rikala ngicenin yeh anget sareng yeh pamor sane ka beriang, sapunapi begeh takaran sane keanggen antuk adonan punika kalis?</i>
S2	Untuk takaran air hangat bergantung pada kalisnya adonan kalau belum kalis air hangatnya ditambahin lagi biar adonnya kalis, untuk air pamor takarannya ½ sendok atau 1 sendok teh yan. Tapi sewaktu-waktu bisa bertambah takarannya jika buat kleponnya banyak
P	Apakah pemberian warna adonan hanya menggunakan pewarna alami saja? Atau menggunakan pewarna lainnya? <i>(Napike sane keanggen ngewarnain adonan punika wantah pewarna alami kemanten? Napi ngganen pewarne lianan?)</i>
S2	Menggunakan pewarna alami sama pakai pewarna makanan tapi jarang, biasanya ibu kalau ada pesanan banyak pakai pewarna buatan juga.
P	Bagaimanaa proses pemberian warna pada klepon? <i>(Sapunapi carane ngiceninin pewarna ring adonan klepon punika?)</i>
S2	Pewarna daun suji sama pandan harumnya kalau pakai pewarna makanan, pewarna makanannya dituangkan ke adonan, setelah itu diulet secara rata biar adonan yang dibuat yang berubah warna hijau lalu ulet terus adonnya biar menjadi kalis. Pemberian warnanya dilakukan barengan saat nguletnya yan.
P	Bagaimanaa proses membentuk adonan klepon (nguseh)? <i>(Sapunapi caraen nguseh adonan klepon punika?)</i>
S2	Untuk nguseh adonan kleponnya, itu pertama ambil secukupnya adonan kleponnya, terus buat adonan menjadi bola, setelah itu tekan adonan itu pada bagian tengahnya menggunakan jari telunjuk hingga menyerupai bentuk mangkuk, setelah itu baru diputar-putar dengan

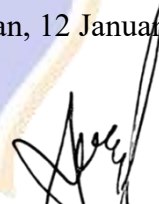
	jari telunjuk sama ibu jari sambil di tekan-tekan dindingnya hingga membentuk kerucut.
P	Apakah ada teknik dalam membentuk adonan klepon (nguseh) tersebut? (<i>Napike wenten tentik sane keanggen nguseh adonan klepon punika?</i>)
S2	Ada, saat proses nguseh itu adonan dibentuk tidak boleh terlalu tebal atau tipis. Apabila tebal nanti kleponnya saat memasak waktunya lama dan ketika pas matang tidak mau ngambang ke atas dia kleponnya, kalau terlalu tipis waktu diberi gula adonannya bocor gulanya.
P	Bagaimana proses pengisian adonan dengan gula merah cair? (<i>Sapunapi carane ngicenin gula ganting ring adonan klepon punika ?</i>)
S2	Cara untuk memberi gula merah cair itu pertama ambil adonan yang telah diuseh (dibentuk) sebelumnya, kemudian gula yang sudah dicairkan dituangkan pada bagian atas adonan klepon yang berlobang pakai sendok, adonan yang udah diisi gula lalu dipencet bagian atasnya untuk menutup lobangnya, terus masukkan sudah ke dalam panci yang airnya sudah hangat/mendidih dan nanti tunggu hingga kleponnya matang
P	Apa fungsi gula merah khas Dawan dalam proses pembuatan klepon? (<i>Napi kawigunaan gula barak khas Dawam punika ring mekarya klepon?</i>)
S2	Kalau gula Bali khas Dawan pastinya untuk kasih rasa citarasa manis khas
P	Mengapa dalam pengisian adonan klepon menggunakan gula merah cair bukan gula merah padat? (<i>Sapunapi mawinan isin jaje klepon khas Desa Nongan punika nganggen gula ganting nenten ngangge gula bali padet?</i>)
S2	Berdasarkan pengalaman ibu niki nggih, kalau pakai gula cair itu tidak ada kasar di lidah saat dimakan sensasinya beda kalau gulanya cair. Nah beda bila pakai yang padat, nanti karena gulanya belum benar cair pas waktu dimakan akan ada berasa ngeres/kasar di lidah. Selain itu karena juga resepnya seperti ini jadi memang memakai gula yang dicairkan
P	Bagaimana proses merebus adonan klepon? (<i>Sapunapi carane ngelalab adonan klepon punika?</i>)
S2	Untuk ngelalab, pertama-tama tuangkan air ke pancinya kurang lebih hingga pertengahan panci, sambil nunggu airnya hangat ibu tinggal untuk mengerjakan proses lainnya kayak nguseh adonan, nah setelah mendidih, kemudian klepon dimasukkan ke pancinya, namun adonan

	klepon diisi gula terlebih dahulu, kemudian setelahnya adonan yang sudah diisi gula dimasukkan pada panci.
P	Berapa lama waktu merebus klepon hingga matang? Dan langkah apa yang selanjutnya dilakukan setelah klepon matang? (<i>Sapunapi suene ngalalab klepon punika nyantos lebeng?lan napi proses sane kalaksananya rikala klepon punika lebeng?</i>)
S2	Lama waktunya itu tergantung biasanya, ya kalau ibu kira-kiraan sekitar 3-5 menit sudah matang seperti itu, nah biasanya kalau sudah matang itu ibu masukan ke gerembang (baskom) yang ukuran sedang yang sudah isi air kemudian didiamkan dulu baru diangkat terus dibawa ke wadah lainnya juga bisa, nah setelah itu baru ditaburi kelapa parut kleponnya
P	Selain menggunakan perkiraan waktu, adakah cara lain mengetahui bahwa klepon yang sudah matang dan belum saat proses ngelalab? (<i>Sajabaning nganggen galah, napike wenten cara sane tiosan mangda prasida nguningin klepon sane sampun lebeng miwah durung ritakala ngelalab?</i>)
S2	Kalau ibu lihat keadaan kleponnya, kalau sudah mengambang itu berarti kleponnya sudah matang kalau tenggelam belum matang berarti
P	Apakah fungsi memasukkan klepon yang telah matang ke dalam baskom yang berisi air dingin? (<i>Napike fungsi nyelepong klepon sane sampun lebeng ring gerembang sane medaging yeh dingin punika?</i>)
S2	Menurut ibu itu biar cepat dingin dan kleponnya tidak lengket waktu dibaluri kelapa parut dengan klepon yang lain
P	Bagaimanaa karakteristik yang dimiliki oleh klepon di Desa Nongan? (<i>Sapunapi ciri klepon ring Desa Nongan?</i>)
S2	Kalau ditanya karakteristiknya ya sama seperti kelepon pada umumnya berbentuk bulat lonjong, terus berisi gula bali cair atau disini disebut gula ganting seperti itu pada bagian dalam kleponnya, selain itu berisi parutan kelapanya pada bagian luar
P	Faktor faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas klepon? (<i>napike manten sane ngaruhin kualitas klepon punika sane ngeranayang usak?</i>)
S2	Kalau ditanya faktornya itu berupa kelapa parutnya misalnya kalau mau dipakai lama nggak dikukus klepon menjadi masam
P	Berapa lama klepon dapat bertahan? (<i>Sapunapi sue klepon punika manggeh?</i>)

S2	Biasanya bisa bertahan 1-1/2 hari, ini itu yang mempengaruhi biasanya parutan kelapanya
P	Apakah keunikan lainnya yang dimiliki klepon di Desa Nongan selain bahan yang digunakan? (<i>Napi wenten keunikan sane lianan sane kagelahang klepon ring Desa Nongan sajabaning bahan sane ke angge?</i>)
S2	Menurut ibu yang beda itu proses pengerjaannya seperti nguseh, proses ngusehnya disini adonan dibentuk menyerupai bola-bola kira kira ukuranya sedang nah di daerah lainnya bentuknya silinder karena dipiling-piling setelah itu adonnya diuseh sudah sperti itu yan. Lagi satu ketika tutup lubang adonannya waktu setelah dikasi gula cairnya, waktu proses niki kalo klepon disini dipencet aja bibir lubangnya biar menyatu nah kalau di daerah lain itu dicubit yan makanaya kleponnya bentuk-bentuknya beda kalo disini kan bentuknya agak lonjong bagian atasnya kalo bawahnya sedikit pipih kalau didaerah lainnya kebanyakan lonjong. Ibu tau informasi niki dari mertua ibu dulu sering diceritakan sambil diajari butnya dan katanya memang dari dulu caranya disini seperti ini yan
P	Apakah fungsi atau dampak dari adonan saat proses nguseh dibentuk bulat dan silinder tersebut? (<i>Sapunapi kagunaan utawi dampak punika ritatkala nguseh adonan bentuknyanne marupa bunder lan silinder?</i>)
S2	Menurut ibu dampaknya nggak ada tapi fungsinya memudahkan saat nguseh saja, dan ini tergantung cara yang diwariskan oleh pendahulu kalo disini sejak dulu prosesnya seperti itu jadi ibu ikut saja

Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali oleh narasumber

Nongan, 12 Januari 2024


(Komang Suriani)

3. Transkrip Wawancara Subjek 3

Kode : D3/Wa/S2/13-01/2024
 Narasumber wawancara : Ni Wayan Mulyati
 Jabatan : Pedagang Sekaligus Pembuat Jajan Klepon
 Lokasi wawancara : Sentra Produksi Jajan Klepon (Ibu Wayan Mulyati) Dusun Bukian, Desa Nongan
 Tanggal wawancara : 12 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon? <i>(Napi manten perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i>
S3	Alat yang dipakai itu kompor, panci, sendok saringan, saringan, baskom itu ada dua baskom ukuran besar dan sedang yang ibu pakai, terus ada <i>ngiu</i> (nampan), parutan (<i>kikihan</i>), lumpung dan alu
P	Apakah seluruh alat yang digunakan saat ini masih sama atau berbeda dengan alat yang digunakan pada masa lalu? Jika berbeda mengapa bisa mengalami perbedaan? <i>(Napike samian prabot sane keanggen mangkin kari pateh utawi mebinayan tekening prabot sane keanggen imalu? Yening mabinayan, napi mawinan punike mabinayan?)</i>
S3	Menurut ibu, semuanya sama tapi hanya diganti menjadi alat yang baru saja, seperti kompor, waktu dulu itu pakai <i>jalikan</i> karena belum ada kompor saat itu, tidak seperti sekarang ini. Alasannya itu kalau pakai <i>jalikan</i> buatnya sedikit lama dan apinya gampang mati kalau kayu bakarnya sudah habis jadi harus isi lagi biar terus menyala apinya biar saat masak kleponnya agar matang semua, terus nyari bahan bakar seperti kayu atau minyak tanah juga susah, sehingga diganti menjadi kompor seperti itu.
P	Apakah bahan yang dipakai dalam membuat klepon masih sama dengan bahan yang dipakai dahulu? <i>(Napi manten lakaran sane kanggen mekarya klpeon punike ?napi lakaran sane kanggen punika pateh ring imaluan?)</i>
S3	Bahannya sama seperti yang dulu, bahannya itu ada tepung ketan, tepung beras, garam, air <i>pamor</i> (kapur sirih), pewarna daun suji dan pandan harum/ pewarna buatan, air panas yang sudah mendidih, air dingin biasa, kelapa. Nah untuk tepungnya itu dulu harus di selip dulu untuk dapat tepungnya tapi kan sekarang udah ada yang instan jadi pakai itu
P	Apakah fungsi dari masing masing alat yang digunakan dalam membuat klepon?

	<i>(Napi kawigunaan soang-soang perabot sane kanggen mekarya klpeon punike?)</i>
S3	<p>Fungsi alatnya itu seperti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor untuk merebus air dan merebus klepon 2. Panci tempat untuk merebus klepon dan air 3. Sendok saringan untuk mengangkat klepon yang sudah matang 4. Saringan untuk misahin ampas daun kayu suji dan daun pandannya biar dapat air warnanya 5. Baskomnya itu, kalau yang besar untuk tempat ngulet adonannya, terus kalau yang sedang untuk merendam sebentar klepon yang sudah matang biar dingin sebelum dibaluri kelapa parut 6. <i>Ngiu</i> (nampan) untuk wadah hasil <i>usehan</i> kleponnya 7. Parutan (<i>kikihan</i>) untuk memarut kelapanya 8. Lumpung dan alu untuk menumbuk daun suji dan pandan harumnya
P	<p>Apakah terdapat alat dan bahan khas yang digunakan dalam pembuatan jajan klepon di Desa Nongan yang membedakannya dengan klepon biasanya?</p> <p><i>(Napike wenten perabot utawi lakaran sane khas keanggen mekarya jaje klepon ring Desa Nongan puniki sane ngabinayang ring klepon sane biasa?)</i></p>
S3	Kalau menurut ibu alatnya itu tidak ada, kalau bahannya menurut ibu itu penggunaan air <i>pamor</i> (kapur sirih) dan gula bali khas dawannya, bahan ini bisa saja ada yang menggunakan sama seperti itu tapi jarang seperti itu menurut ibu, tapi balik lagi ke resepnya
P	<p>Apabila bahan berupa air <i>pamor</i> dan gula merah bali khas Dawan ini habis apakah bisa diganti dengan yang lain?</p> <p><i>Yening bahan care yeh pamor lan gula Bali nike nenten wenten dados gentosin sareng sane lianan?</i></p>
S3	Bisa saja yan, khususnya digula balinya. Gulanya dapat diganti sama jenis yang lain yan, tapi kalau ibu pribadi lebih bagus makai gula dawannya karena manisnya khas jadinya yan. Air <i>pamornya</i> karena resepnya memang pakai begitu jadinya nggak bisa diganti namun tanpa air pamor bisa juga buatnya yan.
P	<p>Bagaimana proses pencairan gula merah Bali yang akan digunakan digunakan isian klepon?</p> <p><i>(Sapunani caranipun nyairang gula bali sane keaanggen isi klepon punika)</i></p>
S3	Untuk mencairkan gulanya itu buat sekarang, untuk pakai besok. Untuk yang dicairkan dan udah kental sudah juga ada sekarang. Ini buatnya yang dilakukan pertama itu panci diisi dulu dengan air, kemudian gula merah sama sedikit daun pandan harum dimasukkan ke panci, nah terus dihidupkan kompornya, terus ditunggu gulanya biar cair sampai tercium wangi gulanya. Kalau

	gulanya ibu pakai gula merah dari Dawan karena memiliki cita rasa yang manis yang khas
P	Bagaimana proses pembuatan pewarna alami dari daun suji? <i>(Sapunapi caranipun mekarya pewarna alami saking don kayu sugih (suji) ?)</i>
S3	Caranya itu cari dulu daun suji dan juga daun pandan harumnya acekel (segenggam tangan), selanjutnya dicuci daun itu, kemudin masukin ke lumpungnya setelah itu ditumbuk pakai alunya, kalau sudah halus beri air lalu disaring ampas dengan airnya
P	Jenis daun suji dan pandan yang bagaimana digunakan dalam membuat pewarna alami? <i>(Soroh don kayu sugih sareng don pandan sapunapi keanggan ring mekarya pewarna alami?)</i>
S3	Daunya yang dicari usahakan yang daunnya yang warna hijaunya itu hijau tua atau disini dibidang daun suji yang wayah begitu ini daunnya kalau diincuk hasil warnanya hijaunya itu pekat dibanding daun-daun yang muda
P	Mengapa menggunakan lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji tersebut dan pandan tersebut? <i>(Napi mawinan nganggen lumpang miwah alu anggen ngalusang don suji miwah don pandan punika?)</i>
S3	Lebih fleksibel atau mudah dipakai saat menghaluskan karena kita bisa mengatur kehalusan daunnya asal udah keluar aja pewarnanya nanti gampang juga waktu di saring kalo terlalu halus ampasnya pas disaring bisa tidak ikut tersaring dan ikut masuk ke air pewartanya dan alat ini juga merupakan warisan leluhur dulu.
P	Mengapa menggunakan daun suji dan pandan harum sebagai bahan pewarna? Dan kenapa tidak memakai daun jenis lain? <i>Napi mawinan nganggen don suji sareng pandan keangge bahan pewarne? Lan kenapi nenenten nganggen don sane lianan?</i>
S3	Karena daun ini merupakan daun yang sering digunakan pewarna yang menghasilkan warna hijau dan juga karena daun ini dapat menambah rasa di kleponnya
P	Bagaimana cara proses pamarutan kelapa yang akan digunakan untuk baluran luar klepon di Desa Nongan? <i>(Sapunapi caranipun ngihkih nyuh sane keanggan ring sisin kulit klepon punika?)</i>
S3	Pertama kelapa dibersihkan kulitnya dulu, setelah itu dicuci hingga bersih, setelah itu diparut menggunakan kikihan

	(parutan), lalu hasil kelapa parutnya diberi garam, setelah itu kelapa parutnya dikukus agar tidak basi dan menyebabkan kleponnya tidak enak jika dipakai lama misalnya sehari-harian
P	Mengapa ibu tidak menggunakan mesin parutan dan masih memilih menggunakan alat parutan manual? <i>Sapunani mawinan ibu nenenen nganggen mesin antuk ngikih nyuh punika sakewenten kantung nganggen kikihan?</i>
S3	Ini kalau di ibu cara yang ibu tau dari dulu memang pakai <i>kikihan</i> saat memarut kelapa daan saat itu memang belum ada mesin parutan. jadi hingga sekarang memakai ibu pakai <i>kikihan</i> begitu.
P	Bagaimana proses mencampur bahan dasar (<i>ngulet</i>) untuk membuat adonan klepon? <i>(Sapunapi carane ngulet lakaran jaje klepon punike antuk dados adonan klepon?)</i>
S3	Masukkan tepung ketan dan beras pada baskom yang besar kemudian diisi garam. Setelah itu diseduh dengan air mendidihnya sedikit demi sedikit, terus kemudian diulet terlebih dulu sampai adonannya menggumpal, selanjutnya dituangkan air pamornya (kapur sirih) dan diaduk lagi sampai tercampur rata.
P	Mengapa saat proses <i>ngulet</i> gerakan tangan dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk? <i>(Napi mawinan ri kala ngulet tangan punika kagerakang lurus sareng nekuk?)</i>
S3	Untuk mencampurkan adonan agar campurannya merata
P	Apa fungsi air pamor (kapur sirih) dalam proses pembuatan klepon? <i>(Napi kawigunaan yeh pamor ring mekarya klepon?)</i>
S3	Niki sesuai pengalaman ibu, air pamor fungsinya agar adonan yang dibuat nggak belias dan nanti biar gampang ngusehnya.
P	Kandungan air pamor (kapur sirih) apakah yang dapat membantu mempertahankan tekstur adonan agar tidak belias? Dan bagaimana cara membuat air pamor tersebut? <i>(Kandungan napi ring yeh pamor punika sane prasida ngae tekstur adonan punika kukuh mangde nenten belias? Sapunapi carane makarya yeh pamor punika?)</i>
S3	Pada kapurnya, buat air pamor pertama siapin air terus masukan kapur sirihnya kemudian aduk
P	Apakah ada aturan atau teknik khusus saat mencampurkan bahan dasar agar adonan menjadi kalis/ tidak rusak? <i>(Napike wenten tata titi utawi teknik khusus rikala ngulet lakaran jaje klepon punike mangde kalis / nenenen usak?)</i>

S3	Ada, waktu penuangan air hangatnya pada adonan, kalau airnya terlalu banyak adonannya lengket susah nanti untuk diuseh begitu juga kalo kekurangan air adonannya bisa jadi pecah-pecah, terus saat kasi air pamornya harus sedikit agar adonnya waktu diuseh tidak susah.
P	Terkait aturan pemberian air hangat dan air pamor yang diberikan, berapakah jumlah takaran yang digunakan agar adonan yang dibuat kalis? <i>Antuk tata titi rikala ngicenin yeh anget sareng yeh pamor sane ka beriang, sapunapi begeh takaran sane keanggen antuk adonan punika kalis?</i>
S3	Kalau untuk takaran air hangatnya tergantung sudah kalis atau belum adonan yang dibuat, kalau untuk air pamornya itu biasanya ibu buatnya sedikit palingan 1 sendok teh, kalau buatnya banyak air pamornya yang ditambahkan juga bertambah yan, jadi ini itu bergantung mau berapa banyak buatnya
P	Apakah pemberian warna adonan hanya menggunakan pewarna alami saja? Atau menggunakan pewarna lainnya? <i>(Napike sane keanggen ngewarnain adonan punika wantah pewarna alami kemanten? Napi ngganen pewarne lianan?)</i>
S3	Pakai 2 jenis pewarna berupa pewarna alami dan pewarna makanan kalau ibu pakai pewarna makanan itu kadang jika membuat klepon yang cukup banyak.
P	Bagaimanaa proses pemberian warna pada klepon? <i>(Sapunapi carane ngiceninin pewarna ring adonan klepon punika?)</i>
S3	Caranya tuangin pewarna daun suji dan pandan harum atau pewarna makanannya pada adonannya, terus baru diulet lagi biar rata biar adonan sampai berubah warna jadi hijau dan kalis. Pemberian warnanya ini ibu lakukan barengan saat ngulet.
P	Bagaimanaa proses membentuk adonan klepon (nguseh)? <i>(Sapunapi caraen nguseh adonan klepon punika?)</i>
S3	Kalau nguseh prosesnya itu seperti ini ambil adonan bakal kleponnya secukupnya, terus adonannya dibuat bulat seperti bola, lalu ditekan bagian tengahnya sehingga adonannya berbentuk kayak mangkuk, lalu dinding dalamnya ditekan dengan jari telunjuk terus bagian luarnya pakai ibu jari dan sambil terus diputar hingga bentuk menyerupai kerucut.
P	Apakah ada teknik dalam membentuk adonan klepon (nguseh) tersebut? <i>(Napike wenten tentkik sane keanggen nguseh adonan klepon punika?)</i>

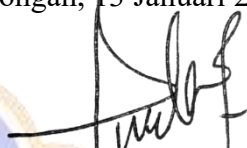
S3	Ada, yaitu adonan yang dibentuk tidak boleh terlalu tebal maupun terlalu tipis. Adonan terlalu tebal saat diuseh tidak mau matang maksudnya matangnya lama begitu yan, dan adonan saat diuseh tipis nanti gampang pecah sehingga gulanya keluar dari kulit kleponnya.
P	Bagaimana proses pengisian adonan dengan gula merah cair? (<i>Sapunapi carane ngicenin gula ganting ring adonan klepon punika ?</i>)
S3	Ambil terlebih dulu adonan yang sudah diuseh, setelah itu baru diberi gula cair pada bagian lobangnya, setelah diberi gula ditutup dengan pencet bagian bibir lobangnya agar gulanya itu tidak keluar, berikutnya dimasukkan ke dalam air yang sudah mendidih, lalu tunggu kleponnya hingga matang
P	Apa fungsi gula merah khas Dawan dalam proses pembuatan klepon? (<i>Napi kawigunaan gula barak khas Dawam punika ring mekarya klepon?</i>)
S3	Fungsi gula bali khas Dawan ini ya biar manis rasa kleponnya
P	Mengapa dalam pengisian adonan klepon menggunakan gula merah cair bukan gula merah padat? (<i>Sapunapi mawinan isin jaje klepon khas Desa Nongan punika nganggen gula ganting nenten ngangge gula bali padet?</i>)
S3	Kalau ibu ini memang dari dulu-dulu sudah pakai seperti ini. Kalau pakai gula cair kleponnya rasanya lebih enak karena tekstur gulanya saat dimakan tidak berasa kasar di lidah sedangkan gula yang padat itu kebalikannya, itu pas dimakan di lidah ada rasa bulir kasar gulanya dan rasanya agak lain
P	Bagaimanaa proses merebus adonan klepon? (<i>Sapunapi carane ngelalab adonan klepon punika?</i>)
S3	Masukkan air sebanyak setengah panci, setelah itu nyalakan kompornya kemudian biarkan sampai airnya mendidih, disini ketika menunggu airnya mendidih, ibu melakukan kegiatan yang lain berupa nguseh adonan kleponnya, nah kalau sudah airnya mendidih, kleponnya dimasukkan ke dalam panci. biasanya sebelumnya kleponnya diisi gula dulu seperti itu
P	Berapa lama waktu merebus klepon hingga matang? (<i>Sapunapi suene ngalalab klepon punika nyantos lebeng?</i>)
S3	Sekitaran 3 menit sudah matang biasanya. Jika kleponnya sudah matang, selanjutnya disaring dengan sendok saringannya terus dimasukkan ke dalam baskom yang sudah isi air kemudian direndam beberapa saat setelahnya diangkat dibawa ke

	nampannya atau wadah lainnya, terus dikasi parutan kelapa kleponnya
P	Selain menggunakan perkiraan waktu, adakah cara lain mengetahui bahwa klepon yang sudah matang dan belum saat proses ngelalab? (<i>Sajabaning nganggen galah, napike wenten cara sane tiosan mangda prasida nguningin klepon sane sampun lebeng miwah durung ritatkala ngelalab?</i>)
S3	Biasanya kalau itu ibu pantau dari kleponnya ngambang atau belum yan, jika ngambang sudah matang jika tenggelam berarti belum
P	Apakah fungsi memasukkan klepon yang telah matang ke dalam baskom yang berisi air dingin? (<i>Napike fungsi nyelejang klepon sane sampun lebeng ring gerembang sane medaging yeh dingin punika?</i>)
S3	Biar kleponnya dingin lebih cepat terus biar nggak lengket dia kleponnya waktu diaduk waktu pemberian kelapa parutnya yan
P	Bagaimanaa karakteristik yang dimiliki oleh klepon di Desa Nongan? (<i>Sapunapi ciri klepon ring Desa Nongan?</i>)
S3	Menurut ibu ini ya..kalau karakteristiknya itu ya berwarna hijau, didalam nya isi gula bali cair, dan di bagian luarnya berisi parutan kelapa
P	Faktor faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas klepon? (<i>napike manten sane ngaruhin kualitas klepon punika sane ngeranayang usak?</i>)
S3	Faktornya itu kelapa parutnya yan, harus dikukus mau dipakai besoknya jika tidak dikukus kleponnya menjadi basi
P	Berapa lama klepon dapat bertahan? (<i>Sapunapi sue klepon punika manggeh?</i>)
S3	Kalau itu ½ hari dapat bertahan yan kleponnya
P	Apakah keunikan lainnya yang dimiliki klepon di Desa Nongan selain bahan yang digunakan? (<i>Napi wenten keunikan sane lianan sane kagelahang klepon ring Desa Nongan sajabaning bahan sane ke angge?</i>)
S3	Pegaenya khususnya waktu nguseh sama saat lubang adonannya ditutup setelah diisi gulanya. Disini diawal adonan dibuat seperti bola atau bulat kenten barulah diuseh, kalau di daerah lainnya dipiling-piling sehingga bentuknya silinder ini yang beda. Berikutnya ketika lubang adonan ditutup setelah diisi gulanya disini dipencet biar mau menyatu bibir lobangnya jika di daerah lainnya itu dicubit. Ini juga menyebabkan bentuknya berbeda-

	beda tiap daerah, bentuk klepon di nongan itu sedikit berbeda lonjong atasnya pipih bagian bawahnya di tempat lain itu lonjong
P	Apakah fungsi atau dampak dari adonan saat proses nguseh dibentuk bulat dan silinder tersebut? (<i>Sapunapi kagunaan utawi dampak punika ritatkala nguseh adonan bentuknyanne marupa bunder lan silinder?</i>)
S3	Kalau itu hanya mempermudah proses nguseh saja, dampaknya nggak ada. Ini tergantung cara di daerah tersebut gimana saja yan

Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali

Nongan, 13 Januari 2024



(Ni Wayan Mulyati)



4. Transkrip Wawancara Subjek 4

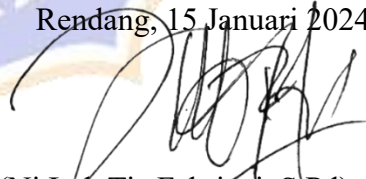
Kode : D4/Wa/S4/15-01/2024
 Narasumber wawancara : Ni Luh Tia Febriani, S.Pd
 Jabatan : Guru IPA Kelas VII SMP Negeri 1 Rendang
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 1 Rendang
 Tanggal wawancara : 15 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	Dalam mengejar IPA strategi pembelajaran apa yang Bapak/ Ibu terapkan?
S4	Saat proses belajar mengajar biasanya, saya itu menggunakan eksperimen dik atau melakukan praktikum sederhana jika memang pada pembelajaran itu ada praktik sederhana untuk memahami materi yang diajarkan dan diskusi berkelompok seperti itu dik
P	Apakah pembelajaran IPA di SMP Negeri 1 Rendang sudah dikaitkan/diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal setempat?
S4	Sudah dik, namun masih dalam porsi kecil pada apersepsi, misalnya saja saat mengajar materi perubahan pemisahan campuran saya menghubungkannya dengan pembuatan garam namun hanya sebagai contoh kecil saja
P	Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang klepon?
S4	Setahu saya dik, kalau klepon itu merupakan salah satu jajan tradisional yang berwarna hijau yang di dalamnya berisis gula
P	Apa saja alat dan bahan Bapak/Ibu ketahui dalam proses pembuatan klepon?
S4	Ini setahu saya ya dik, bahannya itu ada tepung ketan, air, garam, gula merah, kelapa parut, pewarna dan untuk alatnya itu ada panci, sendok, kompor, alat pamarut kelapa
P	Apakah Bapak/Ibu mengetahui proses pembuatan klepon?
S4	Mengetahuinya namun tidak sepenuhnya seperti ada mengaduk bahan baku, membentuknya kemudian direbus setahu saya seperti itu dik
P	Berdasarkan proses pembuatan klepon yang sudah Bapak/Ibu ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada proses pembuatan klepon?
S4	Materi yang terdapat dalam pembuatan klepon menurut saya ada materi: 1) Perubahan wujud benda, perubahan fisika dan kimia 2) Zat aditif
P	Apakah Bapak/Ibu mempunyai keinginan untuk merekonstruksi <i>sains asli (Kearifan lokal setempat)</i> menjadi <i>sains ilmiah (etnosains)</i> untuk pendukung atau sumber belajar bagi siswa?
S4	Ya, tentu ada keingin dik, karena dengan pembelajaran yang dikaitkan dengan etnosains nantinya siswa dapat meningkatkan

	motivasi belajar siswa karena selain belajar tentang materi yang diajarkan mereka juga dapat mempelajarinya lewat kearifan lokal yang ada
P	Kendala apa yang ditemukan saat mengaitkan (mengintegrasikan) kearifan lokal setempat dengan materi pembelajaran IPA? yang mengakibatkan bapak/ibu tidak dapat mengaitkan hal tersebut
S4	Kendala yang ditemukan yaitu sulitnya menemukan referensi terkait kearifan lokal yang familiar di mata siswa, selain itu latar belakang siswa yang beragam juga menjadi kendala untuk mengintegrasikan kearifan lokal sehingga kearifan lokal baru dapat diintegrasikan pada apersepsi pada apersepsi untuk saat ini, untuk proses pembelajaran yang saya lakukan dik
P	Apakah menurut Bapak/Ibu dengan mengaitkan kearifan lokal setempat pada pembelajaran IPA mampu membantu siswa dalam memahami materi yang diajarkan?
S4	Kalau menurut saya dik, dengan mengaitkan kearifan lokal pada pembelajaran itu dapat membantu siswa dalam memahami pembelajaran IPA, nah dengan catatan kearifan lokal itu setidaknya diketahui dan cukup familiar dengan siswa
P	Apakah menurut Bapak/Ibu pelaksanaan pembelajaran IPA dengan mengkonstruksikan kearifan lokal setempat akan berdampak pada hasil belajar peserta didik?
S4	Berdampak, karena menurut saya dik sama seperti jawaban sebelumnya dengan mengaitkan kearifan lokal pada pembelajaran itu dapat membantu siswa dalam memahami pembelajaran IPA dan juga dapat motivasi belajar siswa karena selain mereka belajar tentang materi yang diajarkan mereka juga dapat mempelajarinya lewat kearifan lokal yang ada jadi lebih mudah memahami materi nantinya

Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali oleh narasumber

Rendang, 15 Januari 2024



(Ni Luh Tia Febriani, S.Pd)

5. Transkrip Wawancara Subjek 5

Kode : D5/Wa/S5/15-01/2024
 Narasumber wawancara : I Wayan Sudiarta, S.Pd
 Jabatan : Guru IPA Kelas VIII SMP Negeri 1 Rendang
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 1 Rendang
 Tanggal wawancara : 15 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	Dalam mengejar IPA strategi pembelajaran apa yang Bapak/ Ibu terapkan?
S5	Kalau pak dalam proses pembelajaran di kelas untuk strategi yang bapak gunakan eksperimen, berdiskusi dengan kelompok karena siswa biasanya dia lebih semangat jika diajak kegiatan seperti ini, kadang juga kalau memang materinya itu susah biasanya dilakukan juga demonstrasi oleh pak. Tapi ini bergantung juga materi yang diajarkan
P	Apakah pembelajaran IPA di SMP Negeri 1 Rendang sudah dikaitkan/diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal setempat?
S5	Sudah tapi pada topik tertentu dan itu hanya sebatas contoh sederhana saat apersepsi ataupun dalam contoh pembelajaran, disini misalnya pas pak ngajar bunyi, getaran gelombang, pak kasik contoh menggunakan gambelan/gong Bali
P	Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang klepon?
S5	Klepon itu menurut pak, merupakan jajanan tradisional yang sudah ada sejak dulu dan banyak dijual di pasaran yang memiliki warna hijau, berisi gula dan kelapa parut di luarnya
P	Apa saja alat dan bahan Bapak/Ibu ketahui dalam proses pembuatan klepon?
S5	Setahu pak kalau bahan untuk buat klepon itu ada tepung ketan, beras, gula merah, garam sama kelapa parut kalau alatnya itu ada kompor sama panci
P	Apakah Bapak/Ibu mengetahui proses pembuatan klepon?
S5	Kalau pak tau sedikit, kalau tidak salah ada proses merebusnya, dan proses membentuk adonannya
P	Berdasarkan proses pembuatan klepon yang sudah Bapak/Ibu ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada proses pembuatan klepon?
S5	Kalau menurut pak materi yang berhubungan sama pembuatan klepon itu waktu gula dicairkan itu masuk ke materi perubahan fisika dan zat aditif di pewarnanya
P	Apakah Bapak/Ibu mempunyai keinginan untuk merekonstruksi <i>sains asli (Kearifan lokal setempat)</i> menjadi <i>sains ilmiah (ethnosains)</i> untuk pendukung atau sumber belajar bagi siswa?
S5	Kalau dari pak tentu ingin, karena kalau pembelajaran pembelajaran dihubungkan kearifan lokal pembelajaran yang

	dilakukan nantinya kontekstual siswa itu dapat menghubungkan materi yang ada dengan kearifan lokalnya
P	Kendala apa yang ditemukan saat mengaitkan (mengintegrasikan) kearifan lokal setempat dengan materi pembelajaran IPA? yang mengakibatkan bapak/ibu tidak dapat mengaitkan hal tersebut
S5	Nah, kalau untuk kendalanya dari pak sendiri itu kesulitan untuk menemukan kearifan lokal yang dijadikan contoh saat proses pembelajaran, serta kekurangan waktu karena selain mengajar itu guru juga kegiatannya banyak seperti itu
P	Apakah menurut Bapak/Ibu dengan mengaitkan kearifan lokal setempat pada pembelajaran IPA mampu membantu siswa dalam memahami materi yang diajarkan?
S5	Ya, menurut pak jika pembelajaran IPA itu kita kaitkan ke kearifan lokal dapat membantu siswa untuk memahami materi karena melalui kearifan lokal itu pembelajaran yang dilaksanakan menjadi bermakna bagi siswa karena dari kearifan lokal itu siswa dapat melihat secara langsung contoh asli dari materi yang dipelajari dan dihubungkan pada kearifan lokal
P	Apakah menurut Bapak/Ibu pelaksanaan pembelajaran IPA dengan mengkonstruksikan kearifan lokal setempat akan berdampak pada hasil belajar peserta didik?
S5	Kalau dari pak akan berdampak, karena kan dari kearifan lokal yang dihubungkan nantinya mampu membantu siswa dalam memahami materi seperti pertanyaan sebelumnya karena dari kearifan lokal itu siswa dapat melihat secara langsung contoh asli dari materi yang dipelajari

Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali

Rendang, 15 Januari 2024

(I Wayan Sudiarta, S.Pd)

6. Transkrip Wawancara Subjek 6

Kode : D6/Wa/S6/17-01/2024
 Narasumber wawancara : Ni Kadek Dewi Septiari S.Pd
 Jabatan : Guru IPA Kelas IX SMP Negeri 1 Rendang
 Lokasi wawancara : SMP Negeri 1 Rendang
 Tanggal wawancara : 17 Januari 2024

Identitas	Data Wawancara
P	Dalam mengejar IPA strategi pembelajaran apa yang Bapak/ Ibu terapkan?
S6	Pada proses belajar mengajar yang ibuk lakukan itu dengan strategi bermacam-macam, ini biasanya tergantung materi yang akan diajarkan, biasanya ibu lebih sering menggunakan diskusi kelompok, eksperimen sederhana dan juga kadang juga dalam pembelajaran ada materi yang bisa dihubungkan dalam kehidupan sehari-hari sehingga pembelajaran yang dilakukan akan menjadi kontekstual, dan kadang juga menggunakan demonstrasi kalau materi itu perlu dijelaskan dan membutuhkan pemahaman yang lebih seperti itu.
P	Apakah pembelajaran IPA di SMP Negeri 1 Rendang sudah dikaitkan/diintegrasikan dengan nilai-nilai kearifan lokal setempat?
S6	Sudah beberapa materi tertentu saja tapi itu cuma sekedar contoh saja saat proses belajar mengajar, nah disini kalau di kelas IX ibu itu terapkan pada materi bioteknologi berupa pembuatan tape cuma sebatas itu saja
P	Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang klepon?
S6	Menurut ibu klepon itu adalah jajan tradisional nusantara yang pembuatannya menggunakan beberapa campuran tepung dan dibentuk agak bulat lonjong, berwarna hijau, terus berisi gula di dalamnya dan taburan kelapa parut diluarnya
P	Apa saja alat dan bahan Bapak/Ibu ketahui dalam proses pembuatan klepon?
S6	Kalau setahu ibu kalau alat-alat yang digunakan untuk membuat klepon itu ada kompor, panci, terus parutan kelapa dan untuk bahan-bahanya itu ada tepung beras, tepung ketan, gula merah, garam dan kelapa yang nantinya di parut
P	Apakah Bapak/Ibu mengetahui proses pembuatan klepon?
S6	Setahu ibu dalam pembuatan klepon pertama itu mencampur bahan-bahan dasarnya, setelah itu dibentuk adonannya, setelah itu diisi gula lalu direbus
P	Berdasarkan proses pembuatan klepon yang sudah Bapak/Ibu ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada proses pembuatan klepon?
S6	Untuk materi yang ada dalam proses merebus saat gula dicairkan untuk isian itu berupa perubahan fisika sama pas buat kelapa

	parutnya itu memakai gaya gesek biar ada hasil kelapa parutnya, dan pewarnanya kan kalau tidak salah ada yang pakai pewarna alami sama ada juga yang memakai pewarna makanan jadi itu bisa masuk ke zat aditif.
P	Apakah Bapak/Ibu mempunyai keinginan untuk merekonstruksi <i>sains asli (Kearifan lokal setempat)</i> menjadi <i>sains ilmiah (etnosains)</i> untuk pendukung atau sumber belajar bagi siswa?
S6	Ibu tentu ada keinginan untuk mengaitkan kearifan lokal dengan pembelajaran IPA karena melalui ini pembelajaran yang akan dilakukan lebih bermakna dan juga kontekstual karena pembelajaran dihubungkan dengan kearifan lokal yang ada pada kehidupan sehari-hari, serta meningkatkan antusias siswa dalam belajar nantinya
P	Kendala apa yang ditemukan saat mengaitkan (mengintegrasikan) kearifan lokal setempat dengan materi pembelajaran IPA? yang mengakibatkan bapak/ibu tidak dapat mengaitkan hal tersebut
S6	Kendala yang ibu alami sendiri itu tentu yang pertama kekurangan waktu, kedua karena kurangnya referensi terkait kearifan lokal yang dapat dikaitkan dengan pembelajaran IPA sehingga pembelajaran yang dilakukan di kelas hanya diberikan contoh-contoh sederhananya saja
P	Apakah menurut Bapak/Ibu dengan mengaitkan kearifan lokal setempat pada pembelajaran IPA mampu membantu siswa dalam memahami materi yang diajarkan?
S6	Ya, karena kalau menurut ibu dengan pembelajaran IPA dikaitkan dengan kearifan lokal memperdalam pemahaman siswa terkait materi yang diajarkan karena siswa memperoleh contoh langsung dari kearifan lokal tersebut
P	Apakah menurut Bapak/Ibu pelaksanaan pembelajaran IPA dengan mengkonstruksikan kearifan lokal setempat akan berdampak pada hasil belajar peserta didik?
S6	Ya menurut ibu berdampak karena melalui pembelajaran dengan berbasis kearifan lokal membantu siswa meningkatkan pemahaman materi siswa dan nantinya secara tidak langsung akan berdampak pada hasil belajar siswa



Data yang disampaikan ialah memang benar penuturan dan pemahaman serta telah diperiksa kembali

Rendang, 15 Januari 2024

(Ni Kadek Dewi Septiari S.Pd)

Lampiran 5. Hasil Dokumentasi Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan

Kode : D1/Do/10-01/2024
 Tanggal : 10 Januari 2024
 Lokasi : Sentra Produksi Jajan Klepon Dusun Bukian, Desa Nongan




No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
1.	Persiapan sebelum memproduksi jajan klepon khas Bali	a) Alat yang digunakan dalam proses pembuatan klepon b) Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon c) Proses pencairan gula merah Bali untuk digunakan isian d) Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji e) Proses pamarutan kelapa untuk baluran	a) Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon 1) Kompor  2) Panci  3) Kikihan (Parutan)  4) Gerembang (Baskom) a) Ukuran Besar

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			 <p data-bbox="963 689 1209 725">b) Ukuran sedang</p>  <p data-bbox="922 1070 1168 1106">5) <i>Ngiu</i> (Tampah)</p>  <p data-bbox="922 1485 1187 1520">6) Sendok saringan</p>  <p data-bbox="922 1921 1088 1957">7) Saringan</p>


No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			<div data-bbox="970 300 1305 613" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="922 667 1394 741">8) <i>Pengincukan</i> (Lumpang dan Alu)</p> <div data-bbox="970 748 1305 1061" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="863 1099 1394 1173">b) Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan klepon</p> <p data-bbox="922 1182 1023 1218">1) Air</p> <div data-bbox="970 1218 1305 1532" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="922 1563 1118 1599">2) Air hangat</p> <div data-bbox="970 1599 1305 1845" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="922 1854 1150 1890">3) Tepung beras</p>

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			 <p>4) Tepung ketan</p>  <p>5) Pamor (kapur sirih)</p>  <p>6) Garam</p>  <p>7) Gula merah bali cair (gula gantung/cereret)</p>

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			 <p data-bbox="927 701 1394 775">8) pewarna berupa daun suji dan pandan harum</p>  <p data-bbox="927 1059 1337 1095">9) Kelapa (untuk kelapa parut)</p>  <p data-bbox="863 1525 1394 1599">c) Proses pencairan gula merah Bali untuk digunakan isian</p> 

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			<p>d) Proses pembuatan pewarna alami dari daun suji</p>  <p>e) Pamarutan kelapa untuk baluran</p> 
2.	Proses pembuatan jajan klepon khas Bali	<p>a) Proses <i>ngulet</i> (mencampur bahan dasar untuk membuat adonan klepon)</p> <p>b) Proses pemberian warna pada adonan klepon</p> <p>c) Proses <i>nguseh</i> (membentuk adonan klepon)</p> <p>d) Proses pengisian adonan dengan gula merah cair</p> <p>e) Proses <i>ngelalab</i> (merebus adonan klepon)</p>	<p>a) <i>Ngulet</i> (mencampur bahan dasar untuk membuat adonan klepon)</p>  <p>b) Pemberian warna pada adonan klepon</p>

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
			 <p data-bbox="868 645 1394 680">c) <i>Nguseh</i> (membentuk adonan klepon)</p>  <p data-bbox="868 1043 1394 1115">d) Pengisian adonan dengan gula merah cair</p>  <p data-bbox="868 1536 1394 1572">e) <i>Ngelalab</i> (merebus adonan klepon)</p> 

No	Fokus Penelitian	Aspek yang didokumentasikan	Hasil Dokumentasi
3.	Hasil berupa jajan Klepon khas Bali di Desa Nongan	a) Karakteristik klepon di Desa Nongan b) Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas jajan klepon c) Keunikan jajan klepon di Desa Nongan	a) Jajan klepon khas bali di Desa Nongan 



Lampiran 6. Angket Konfirmasi Guru IPA

**LEMBAR ANGKET KONFIRMASI MATERI OLEH GURU
KAJIAN ETNOSAINS PROSES PEMBUATAN KLEPON DI DESA
NONGAN SEBAGAI PENDUKUNG MATERI IPA SMP**

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP
Sasaran Penelitian : Guru IPA SMP

Identitas Responden Guru

Nama : Ni Luh Tia Febriani, S.Pd.
Sekolah : SMP Negeri 1 Rendang

A. Tujuan

Tujuan penggunaan instrumen ini adalah untuk memperoleh persetujuan/konfirmasi atas hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP.

B. Petunjuk Umum

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan agar Bapak/Ibu telah membaca hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA.
2. Tulislah terlebih dahulu identitas Bapak/Ibu pada tempat yang telah disediakan.
3. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dalam angket ini sebelum Bapak/Ibu memberikan persetujuan.

C. Petunjuk Penilaian

1. Dimohonkan kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada pernyataan yang Bapak/Ibu anggap sesuai atau tidak sesuai pada kolom relevan atau tidak relevan.
2. Apabila Bapak/Ibu memiliki saran dan masukan secara umum disediakan pada akhir komponen angket.

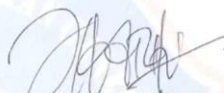
No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
	tekanan, termasuk pesawat sederhana (Kelas VII)	bersentuhan, gesekan antar kedua permukaan ini menyebabkan menghasilkan kelapa parut. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa gaya gesek.		
3.	KD 3.1. Menganalisis gerak pada makhluk hidup, sistem gerak pada manusia, dan upaya menjaga kesehatan sistem gerak (Kelas VIII)	Sistem Gerak Pada Manusia Gerakan tangan saat proses <i>ngulet</i> dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk secara terus menerus hingga adonan tersebut tercampur sempurna. Gerakan tangan ini tidak dapat dipisahkan dari peranan otot, tulang serta sendi untuk dapat menggerakkan tangan saat proses <i>ngulet</i> . Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa sistem gerak pada manusia.	✓	
4.	KD 3.3. Menjelaskan konsep usaha, pesawat sederhana, dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari (Kelas VIII)	Pesawat Sederhana Dalam proses pembuatan pewarna alami menggunakan alat tradisional berupa lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji dan pandan harum tersebut. Hal ini berkaitan dengan Konsep IPA pesawat sederhana yaitu berupa tuas golongan ke-II, karena pada lumpang dan alu titik tumpu berada di dasar lumpang, lengan kuasa tersebut terletak pada alu, dan lengan bebannya adalah daun suji dan daun pandan harum yang akan ditumbuk.	✓	

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
5.	KD 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan (VIII)	Zat Aditif Proses pemberian warna pada adonan klepon menggunakan pewarna alami berupa pewarna dari daun suji dan pandan harum serta terkadang pewarna buatan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa contoh penggunaan zat aditif dalam kehidupan sehari-hari pada makanan.	✓	
6.	KD 3.8. Menjelaskan tekanan zat dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari, termasuk tekanan darah, osmosis dan kapilaritas jaringan angkut pada tumbuhan.	Hukum Archimedes Saat proses <i>ngelalab</i> (merebus) adonan klepon, ketika belum matang adonan klepon berada didasar panci setelah matang klepon tersebut mengambang. Hal tersebut berhubungan dengan konsep IPA Hukum Archimedes. Peristiwa tersebut terjadi diakibatkan karena pada saat adonan klepon dimasukkan ke dalam air mendidih massa jenis adonan klepon lebih besar daripada air, sehingga mengakibatkan klepon tenggelam dalam dasar panci, sedangkan setelah beberapa menit klepon tersebut mengmbang diakibatkan karena adonan klepon menyerap air dan menjadi lebih ringan atau massa jenis adonan klepon lebih kecil daripada air sehingga menyebabkan gaya ke atas (mengapung).	✓	

Saran/ Tambahan Materi

- 1) Apakah memungkinkan jika dikaitkan dengan materi klasifikasi makhluk hidup? Seperti adanya penggunaan daun suji yang diperoleh dari tanaman atau penggunaan benda lainnya.
- 2) Pada poin nomor 4 terdapat salah ketik harusnya "Klepon" dan kalimatnya bisa diperbaiki
- 3) Nomor 6 belum isi kelas,

Rendang, 2 Februari 2024
Guru IPA SMP


Ni Luh Tra Febriani, S.Pd.

**LEMBAR ANGKET KONFIRMASI MATERI OLEH GURU
KAJIAN ETNOSAINS PROSES PEMBUATAN KLEPON DI DESA
NONGAN SEBAGAI PENDUKUNG MATERI IPA SMP**

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa
Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP
Sasaran Penelitian : Guru IPA SMP

Identitas Responden Guru

Nama : I. Wayan Sudiarta, S.Pd.
Sekolah : SMP N 1 Rendang

A. Tujuan

Tujuan penggunaan instrumen ini adalah untuk memperoleh persetujuan/konfirmasi atas hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP.

B. Petunjuk Umum

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan agar Bapak/Ibu telah membaca hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA.
2. Tulislah terlebih dahulu identitas Bapak/Ibu pada tempat yang telah disediakan.
3. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dalam angket ini sebelum Bapak/Ibu memberikan persetujuan.

C. Petunjuk Penilaian

1. Dimohonkan kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada pernyataan yang Bapak/Ibu anggap sesuai atau tidak sesuai pada kolom relevan atau tidak relevan.
2. Apabila Bapak/Ibu memiliki saran dan masukan secara umum disediakan pada akhir komponen angket.

D. Angket Konfirmasi

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
1.	Pada Fase D, peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati, mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat, membedakan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran (Kelas VII)	<p>1) Pemisahan Campuran Dalam proses pembuatan pewarna alami didalamnya terdapat penyaringan untuk memisahkan ampas dengan air pewarna yang akan digunakan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA metode pemisahan campuran berupa filtrasi untuk memisahkan ampas antara air pewarna yang akan digunakan.</p> <p>2) Perubahan Fisika Pada proses mencairkan gula merah Bali khas dawon, sebelum dipanaskan gula berwujud padat kemudian setelah dipanaskan berubah wujud cair. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA perubahan fisika berupa perubahan wujud.</p> <p>3) Mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat air <i>pamor</i> (kapur sirih) dibuat dengan mencampurkan air dengan kapur sirih. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa campuran heterogen.</p>	✓ ✓ ✓	
2.	Pada fase D, peserta didik memahami gerak, gaya dan	Gaya Gesek Pada proses pamarutan kelapa ketika permukaan kelapa dan permukaan alat parutan saling	✓	

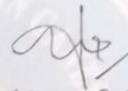
No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
	tekanan, termasuk pesawat sederhana (Kelas VII)	bersentuhan, gesekan antar kedua permukaan ini menyebabkan menghasilkan kelapa parut. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa gaya gesek.		
3.	KD 3.1. Menganalisis gerak pada makhluk hidup, sistem gerak pada manusia, dan upaya menjaga kesehatan sistem gerak (Kelas VIII)	Sistem Gerak Pada Manusia Gerakan tangan saat proses <i>ngulet</i> dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk secara terus menerus hingga adonan tersebut tercampur sempurna. Gerakan tangan ini tidak dapat dipisahkan dari peranan otot, tulang serta sendi untuk dapat menggerakkan tangan saat proses <i>ngulet</i> . Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa sistem gerak pada manusia.	✓	
4.	KD 3.3. Menjelaskan konsep usaha, pesawat sederhana, dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari (Kelas VIII)	Pesawat Sederhana Dalam proses pembuatan pewarna alami menggunakan alat tradisional berupa lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji dan pandan harum tersebut. Hal ini berkaitan dengan Konsep IPA pesawat sederhana yaitu berupa tuas golongan ke-II, karena pada lumpang dan alu titik tumpu berada di dasar lumpang, lengan kuasa tersebut terletak pada alu, dan lengan bebannya adalah daun suji dan daun pandan harum yang akan ditumbuk.	✓	

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
5.	KD 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan (VIII)	Zat Aditif Proses pemberian warna pada adonan klepon menggunakan pewarna alami berupa pewarna dari daun suji dan pandan harum serta terkadang pewarna buatan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa contoh penggunaan zat aditif dalam kehidupan sehari-hari pada makanan.	✓	
6.	KD 3.8. Menjelaskan tekanan zat dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari, termasuk tekanan darah, osmosis dan kapilaritas jaringan angkut pada tumbuhan.	Hukum Archimedes Saat proses <i>ngelalab</i> (merebus) adonan klepon, ketika belum matang adonan klepon berada didasar panci setelah matang klepon tersebut mengambang. Hal tersebut berhubungan dengan konsep IPA Hukum Archimedes. Peristiwa tersebut terjadi diakibatkan karena pada saat adonan klepon dimasukkan ke dalam air mendidih massa jenis adonan klepon lebih besar daripada air, sehingga mengakibatkan klepon tenggelam dalam dasar panci, sedangkan setelah beberapa menit klepon tersebut mengmbang diakibatkan karena adonan klepon menyerap air dan menjadi lebih ringan atau massa jenis adonan klepon lebih kecil daripada air sehingga menyebabkan gaya ke atas (mengapung).	✓	

Saran/ Tambahan Materi

Terdapat kata-kata yang masih salah
ketik, di perhatikan lagi.

Rendang, 2 Februari2024
Guru IPA SMP


(I. Wiyani Sudiarta, S.Pd.)

**LEMBAR ANGKET KONFIRMASI MATERI OLEH GURU
KAJIAN ETNOSAINS PROSES PEMBUATAN KLEPON DI DESA
NONGAN SEBAGAI PENDUKUNG MATERI IPA SMP**

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP
Sasaran Penelitian : Guru IPA SMP

Identitas Responden Guru

Nama : NI. KADER DEWI SEPTIARI, S.Pd.
Sekolah : SMP NEGERI 1 RENDANG

A. Tujuan

Tujuan penggunaan instrumen ini adalah untuk memperoleh persetujuan/konfirmasi atas hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP.

B. Petunjuk Umum

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan agar Bapak/Ibu telah membaca hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA.
2. Tulislah terlebih dahulu identitas Bapak/Ibu pada tempat yang telah disediakan.
3. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan dalam angket ini sebelum Bapak/Ibu memberikan persetujuan.

C. Petunjuk Penilaian

1. Dimohonkan kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (√) pada pernyataan yang Bapak/Ibu anggap sesuai atau tidak sesuai pada kolom relevan atau tidak relevan.
2. Apabila Bapak/Ibu memiliki saran dan masukan secara umum disediakan pada akhir komponen angket.

D. Angket Konfirmasi

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
1.	Pada Fase D, peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasar karakteristik yang diamati, mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat, membedakan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran (Kelas VII)	<p>1) Pemisahan Campuran Dalam proses pembuatan pewarna alami didalamnya terdapat penyaringan untuk memisahkan ampas dengan air pewarna yang akan digunakan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA metode pemisahan campuran berupa filtrasi untuk memisahkan ampas antara air pewarna yang akan digunakan.</p> <p>2) Perubahan Fisika Pada proses mencairkan gula merah Bali khas dawan, sebelum dipanaskan gula berwujud padat kemudian setelah dipanaskan berubah wujud cair. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA perubahan fisika berupa perubahan wujud.</p> <p>3) Mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat air <i>pamor</i> (kapur sirih) dibuat dengan mencampurkan air dengan kapur sirih. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa campuran heterogen.</p>	✓ ✓ ✓	
2.	Pada fase D, peserta didik memahami gerak, gaya dan	Gaya Gesek Pada proses pamarutan kelapa ketika permukaan kelapa dan permukaan alat parutan saling	✓	

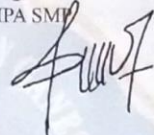
No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
	tekanan, termasuk pesawat sederhana (Kelas VII)	bersentuhan, gesekan antar kedua permukaan ini menyebabkan menghasilkan kelapa parut. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa gaya gesek.		
3.	KD 3.1. Menganalisis gerak pada makhluk hidup, sistem gerak pada manusia, dan upaya menjaga kesehatan sistem gerak (Kelas VIII)	Sistem Gerak Pada Manusia Gerakan tangan saat proses <i>ngulet</i> dilakukan dengan menggerakkan tangan lurus dan menekuk secara terus menerus hingga adonan tersebut tercampur sempurna. Gerakan tangan ini tidak dapat dipisahkan dari peranan otot, tulang serta sendi untuk dapat menggerakkan tangan saat proses <i>ngulet</i> . Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa sistem gerak pada manusia.	✓	
4.	KD 3.3. Menjelaskan konsep usaha, pesawat sederhana, dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari (Kelas VIII)	Pesawat Sederhana Dalam proses pembuatan pewarna alami menggunakan alat tradisional berupa lumpang dan alu untuk menghaluskan daun suji dan pandan harum tersebut. Hal ini berkaitan dengan Konsep IPA pesawat sederhana yaitu berupa tuas golongan ke-II, karena pada lumpang dan alu titik tumpu berada di dasar lumpang, lengan kuasa tersebut terletak pada alu, dan lengan bebannya adalah daun suji dan daun pandan harum yang akan ditumbuk.	✓	

No	Kompetensi Dasar (KD) atau Capaian Pembelajaran (CP) pada Mata Pelajaran IPA SMP	Konsep IPA dalam Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan	Konfirmasi	
			Relevan	Tidak Relevan
5.	KD 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan (VIII)	Zat Aditif Proses pemberian warna pada adonan klepon menggunakan pewarna alami berupa pewarna dari daun suji dan pandan harum serta terkadang pewarna buatan. Hal ini berkaitan dengan konsep IPA berupa contoh penggunaan zat aditif dalam kehidupan sehari-hari pada makanan.	✓	
6.	KD 3.8. Menjelaskan tekanan zat dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari, termasuk tekanan darah, osmosis dan kapilaritas jaringan angkut pada tumbuhan.	Hukum Archimedes Saat proses <i>ngelalab</i> (merebus) adonan klepon, ketika belum matang adonan klepon berada didasar panci setelah matang klepon tersebut mengambang. Hal tersebut berhubungan dengan konsep IPA Hukum Archimedes. Peristiwa tersebut terjadi diakibatkan karena pada saat adonan klepon dimasukkan ke dalam air mendidih massa jenis adonan klepon lebih besar daripada air, sehingga mengakibatkan klepon tenggelam dalam dasar panci, sedangkan setelah beberapa menit klepon tersebut mengmbang diakibatkan karena adonan klepon menyerap air dan menjadi lebih ringan atau massa jenis adonan klepon lebih kecil daripada air sehingga menyebabkan gaya ke atas (mengapung).	✓	

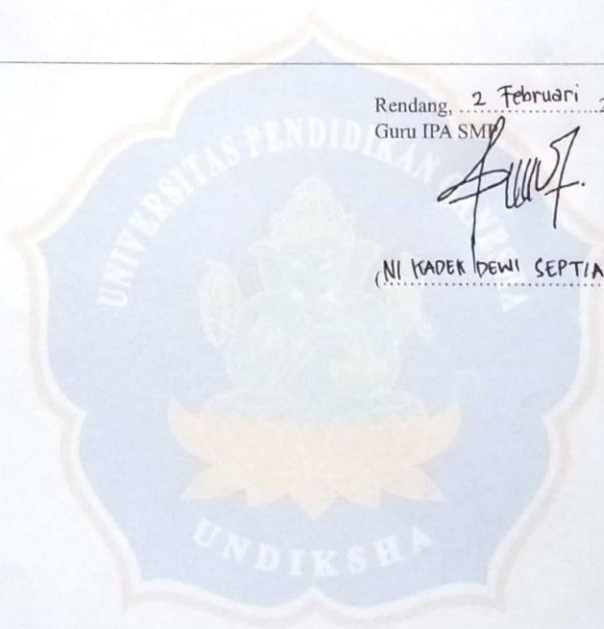
Saran/ Tambahan Materi

- Terdapat kata - kata yang salah tulis.
- No. 6 belum isi kelas

Rendang, 2 Februari 2024
Guru IPA SMP



(NI KADEK DEWI SEPTIARI, S.Pd)



RIWAYAT HIDUP



I Wayan Adi Pranacita lahir di Nongan pada tanggal 08 Mei 2002. Penulis adalah anak yang lahir dari pasangan suami istri Ayah I Ketut Suantara dan Ibu Ni Wayan Mulyati. Penulis berkebangsaan Indonesia serta beragama Hindu. Penulis kini bertempat tinggal di Jalan Raya Besakih, Dusun Bukian, Desa Nongan, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri 4 Nongan serta lulus pada tahun 2014. Penulis kemudian melanjutkan pada jenjang Pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Rendang dan lulus pada tahun 2017. Tahun 2020, penulis lulus dari jenjang pendidikan Mengah atas di SMA Negeri 1 Rendang jurusan MIPA. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan ke Strata I Program Studi Pendidikan IPA pada Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada bulan April tahun ajaran 2023/2024 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Kajian Etnosains Proses Pembuatan Klepon di Desa Nongan Sebagai Pendukung Materi IPA SMP”. Kemudian dari tahun 2020 hingga penulisan tugas akhir ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa aktif di Program Studi Pendidikan IPA, Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam di Universitas Pendidikan Ganesha.