

**EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA
PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Kimia

Oleh

Rinda Hendrika Utami Mahmuda

NIM 1613031028

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KIMIA

JURUSAN KIMIA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2020

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN
MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI
GELAR SARJANA PENDIDIKAN**



Pembimbing I,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Wayan Karyasa'.

Dr.rer.nat. I Wayan Karyasa, S.Pd., M.Sc.
NIP. 19691231 199403 1 012

Pembimbing II,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Nyoman Tika'.

Dr. I Nyoman Tika, M.Si.
NIP. 19631231 198903 1 026

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 23 Oktober 2020



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,




Dr. I Wayan Sukra Warpala, M.Sc.
NIP. 19671013 199403 1 001

Dr. Siti Maryam, M.Kes.
NIP. 19620221 198601 2 001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam




Prof. Dr. I Nengah Suparta, M.Si.
NIP. 19650711 199003 1 003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Enokimia Masyarakat Desa Pegayaman: Pengolahan Buah Gayam**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 23 Oktober 2020

Yang membuat pernyataan,



Rinda Hendrika Utami Mahmuda
NIM 1613031028

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Eksplorasi Etnokimia Masyarakat Desa Pegayaman: Pengolahan Buah Gayam”** ini. Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi guna memperoleh gelar sarjana pendidikan dalam Program Studi Pendidikan Kimia di Universitas Pendidikan Ganesha.

Penulis menyadari penuh atas keterbatasan kemampuan dan keilmuan yang dimiliki dalam penulisan skripsi ini. Melalui bimbingan, masukan dan dukungan dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan sesuai dengan yang diharapkan. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini, disampaikan terima kasih yang setulusnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan kesempatan kepada pihak penulis untuk menuntut ilmu di Undiksha.
2. Bapak Prof. Dr. I Nengah Suparta, M.Si selaku Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam yang telah memberikan fasilitas kepada penulis selama menempuh Pendidikan di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
3. Bapak Dr. Drs. I Ketut Suidiana, M.Kes selaku ketua Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan fasilitas kepada penulis dalam melaksanakan studi di Jurusan Kimia.
4. Ibu Dr. Siti Maryam, M.Kes selaku koordinator Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk kepada penulis dalam melaksanakan studi di Program Studi Pendidikan Kimia.
5. Bapak Dr.rer.nat I Wayan Karyasa, S.Pd., M.Sc. selaku pembimbing I yang telah membimbing penulis dengan penuh tanggung jawab, mengarahkan, dan memotivasi penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak Dr. I Nyoman Tika, M.Si. selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan guna penyempurnaan skripsi ini, serta memberikan motivasi untuk penyelesaian skripsi ini.

7. Bapak/Ibu pengolah buah gayam di Desa Pegayaman atas kerjasama selama penulis melakukan pengumpulan data.
8. Keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan dorongan, dukungan dan motivasi penulis selama mengerjakan skripsi ini.
9. Pihak-pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk kita semua, khususnya dalam meningkatkan kualitas pembelajara kimia. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Singaraja, Agustus 2020

Penulis



DAFTAR ISI

PRAKATA	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	8
2.2 Landasan Teori	10
2.3 Model Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Jenis Penelitian	21
3.2 Sumber Data	21
3.3 Prosedur Penelitian	22

3.4 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	23
3.5 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Deskripsi Geografis dan Pengolah Gayam Desa Pegayaman.....	27
4.2 Pengolahan Buah Gayam di Desa Pegayaman	28
4.3 Posisi Temuan Penelitian.....	44
4.4 Kontribusi Hasil Penelitian.....	47
4.5 Implikasi Penelitian	50
BAB V PENUTUP	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	53
DAFTAR RUJUKAN	54
LAMPIRAN	58



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 3.1	Subjek dan Objek Penelitian.....	22
Tabel 3.2	Hubungan Jenis Data, Sumber Data, Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	25
Tabel 4.1	Data Informan Pengolah Buah Gayam	28
Tabel 4.2	Kesesuaian Etnokiiia Pengolahan Buah Gayam dengan Kurikulum Kimia 2013 revisi SMA.....	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pohon Gayam	17
Gambar 2.2 Bunga Pohon Gayam	17
Gambar 2.3 Buah Gayam	18
Gambar 2.4 Biji Buah Gayam	18
Gambar 2.5 Model Penelitian.....	20
Gambar 4.1 Buah Gayam Matang	29
Gambar 4.2 Buah Gayam Kering	29
Gambar 4.3 Struktur Glukosa, Fruktosa, Galaktosa.....	31
Gambar 4.4 Struktur Sukrosa dan Maltosa.....	32
Gambar 4.5 Garam	34
Gambar 4.6 <i>Blakas</i>	35
Gambar 4.7 <i>Talenan</i>	35
Gambar 4.8 Penggunaan <i>talenan</i>	36
Gambar 4.9 penggunaan <i>blakas</i>	36
Gambar 4.10 Kulit Buah Gayam Kering	37
Gambar 4.11 Biji Buah Gayam	37
Gambar 4.12 Mekanisme Reaksi <i>browning</i>	39
Gambar 4.13 Buah Gayam Saat Dicuci.....	40
Gambar 4.14 Buah Gayam Setelah Dicuci.....	40
Gambar 4.15 Perebusan Buah Gayam	41
Gambar 4.16 Mekanisme Gelatinisasi Pati	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
01 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	59
02 Pedoman Observasi	60
03 Pedoman Wawancara	62
04 Hasil Observasi.....	70
05 Hasil Wawancara.....	90
06 Riwayat Hidup.....	170

