

EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Oleh

Rinda Hendrika Utami Mahmuda (1613031028)

Program Studi Pendidikan Kimia, Jurusan Kimia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menjelaskan bahan-bahan, fungsi, proses pengolahan buah gayam, dan materi pokok kimia SMA yang berkaitan dengan etnokimia bahan, fungsi, serta proses pengolahan buah gayam. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bersifat eksploratif. Subjek dalam penelitian ini adalah pengolah buah gayam yang ada di Desa Pegayaman. Jenis data dalam penelitian ini bahan-bahan dan proses pengolahan buah gayam serta fungsi dari bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian sebagai berikut. (1) Bahan yang digunakan dalam pengolahan buah gayam terdapat dua bagian yaitu, bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan adalah buah gayam dan air. Bahan tambahan yang digunakan adalah garam. (2) Tahapan dalam proses pengolahan buah gayam, yaitu: pengupasan buah gayam dan pencucian buah gayam untuk mencegah terjadinya reaksi *browning*, dan perebusan buah gayam menyebabkan terjadinya gelatinisasi pati. (3) Fungsi penggunaan air dalam proses pencucian dan perebusan buah gayam adalah untuk mencegah terjadinya reaksi *browning* yang akan terjadi pada buah gayam jika kontak dengan udara.

Kata kunci: Etnokimia, buah gayam, dan proses pengolahan buah gayam,

EXPLORATION ETHNOCHEMICAL LOCAL RESIDENTS OF PEGAYAMAN: PROCESSING OF GAYAM CHESNUTS

By

Rinda Hendrika Utami Mahmuda (1613031028)

Chemistry Education, Department of Chemistry

ABSTRACT

This purposes of this study is to describe and explain the ingredients, functions, processing of gayam chesnuts, and the main material of high school chemistry related to the ethnochemistry of materials, functions, and processing of gayam chesnuts. This research is a descriptive exploratory research. The subjects in this study were the gayam chesnut processors in Pegayaman Village. The types of data in this study are the materials and processing of the gayam chesnuts and the functions of the materials used in the processing of the gayam chesnuts. Methods of data collection in this study using the method of observation, interviews, and document study. The research results are as follows. (1) There are two parts used in the processing of gayam chesnuts, namely, the main ingredient and the additional ingredients. The main ingredients used are gayam chesnuts and water. The additional material used is salt. (2) The stages in the process of processing gayam chesnuts, namely: peeling the gayam chesnuts and washing the gayam chesnuts to prevent a browning reaction, and boiling the gayam chesnuts cause gelatinization of starch. (3) The function of using water in washing and boiling process of gayam chesnuts is to prevent browning reactions that will occur in gayam chesnuts when in contact with air.

Keywords: Ethnochemistry, gayam chesnut, and processing of gayam chesnut.