



LAMPIRAN

Lampiran 01 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian



**PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG
KECAMATAN SUKASA
PERBEKEL PEGAYAMAN**

Kode pos : 81161

SURAT KETERANGAN

Nomor : 479/1858/Pg.VIII/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : **A.ASYGHOR ALI**

Jabatan : Perbekel Pegayaman

Dengan ini menerangkan bahwa:

- Nama : **RINDA HENDRIKA UTAMI MAHMUDA**
- NIK : 3512134904980002
- NIM : 1613031028
- Program/Tingkat : Pendidikan Kimia
- Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Ganesha

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah mengadakan penelitian di Desa Pegayaman dengan judul: Eksploarasi Etnokimia Masyarakat Desa Pegayaman: Pengolahan Buah Gayam.

Surat keterangan ini diberikan untuk dapat dipergunakan dalam kelanjutan menyelesaikan tugas akhir/skripsi di Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.

Demikian surat keterangan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan dimana perlu.

Pegayaman, 10 Agustus 2020
Perbekel Pegayaman

A.ASYGHOR ALI

Lampiran 02 Pedoman Observasi

SKEMA PEDOMAN OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal :

Tempat :

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 			
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 			
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 			
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 			
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 			
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 			
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 			



Lampiran 03 Pedoman Wawancara

**SKEMA PEDOMAN WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM**

Nama :

Umur :

Pekerjaan :

Pendidikan terakhir :

Alamat :

Tanggal wawancara :

No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	

pengolahan buah gayam		2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	
		3. Darimana mendapatkan buah gayam?	
		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	
	2. Bahan Tambahan	6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	
		7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan	

			buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	
			9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	
			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	

			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	
	2. Pencucian buah gayam		15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	
			16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	
			17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	
			18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	

		3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	
			20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	
			21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	

			<p>25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?</p>	
			<p>26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih menunjang terhadap kematangan buah gayam?</p>	
			<p>27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?</p>	

		4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	
3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	

		pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	
			35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	
		3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya- upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	

Lampiran 04 Hasil Observasi

HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Kamis, 27 Februari 2020

Tempat : Kediaman Bpk. Suharto

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓ ✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam menunjukkan bahan utama yaitu buah gayam dan air untuk nantinya diolah lebih lanjut Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan tambahan berupa garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓ ✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersig sampai warna buah gayam tidak berwarna merah

				kecoklatan lagi. Pencucian dilakukan \pm 30 menit.
3.	Perebusan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor daripada menggunakan kayu
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci dan ditambahkan garam agar rasanya lebih gurih
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan

HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Kamis, 27 Februari 2020

Tempat : Kediaman Bpk. Burhanuddin

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam memberitahukan bahan utama yaitu buah gayam dan air Pengolah menggunakan air saat proses perebusan buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengupasan buah gayam dilakukan dengan menggunakan alat bantu Alat bantu yang digunakan adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pencucian menggunakan air bersih. Pencucian dilakukan sampai warna buah gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi. Pencucian dilakukan ± 30 menit.
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor daripada menggunakan tungku yang masih susah untuk mencari kayu bakar
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mencirikan bauh yang sudah masak dengan cara melihat buah tersebut sudah lebih mengembang dari buah yang masih mentah
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Air rebusan buah gayam tidak dimanfaatkan lebih lanjut

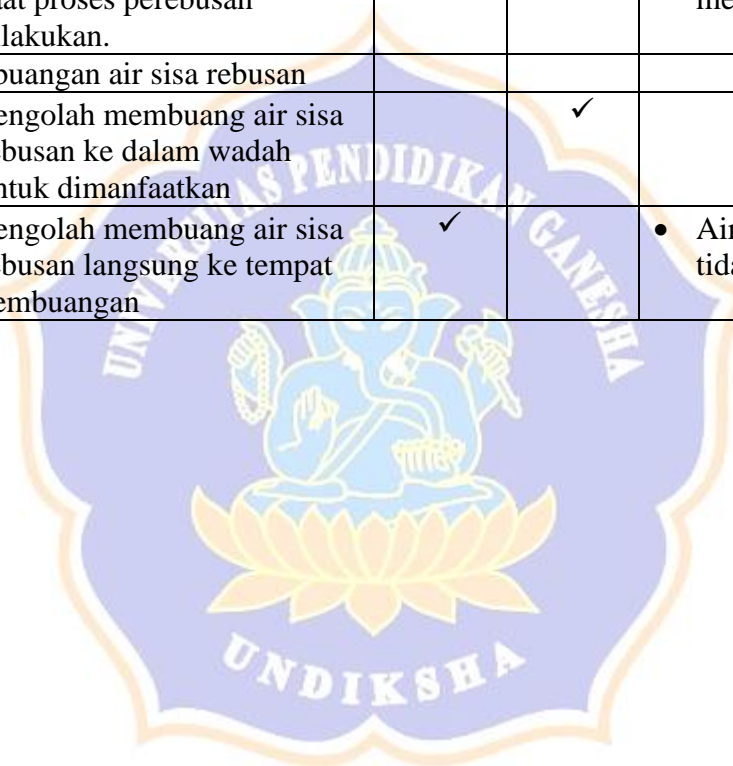
HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Jumat, 28 Februari 2020

Tempat : Kediaman Bpk. Tamamuddin

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan utama yang digunakan adalah buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan tambahan yang ditambahkan adalah garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pencucian buah gayam dilakukan sampai buah gayam bersih dari warna kecoklatan yang ditimbulkan
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci dan ditambahkan garam agar rasanya lebih gurih
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Buah yang sudah masak lebih mengembang daripada buah yang masih mentah
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Air sisa rebusan buah tidak dimanfaatkan



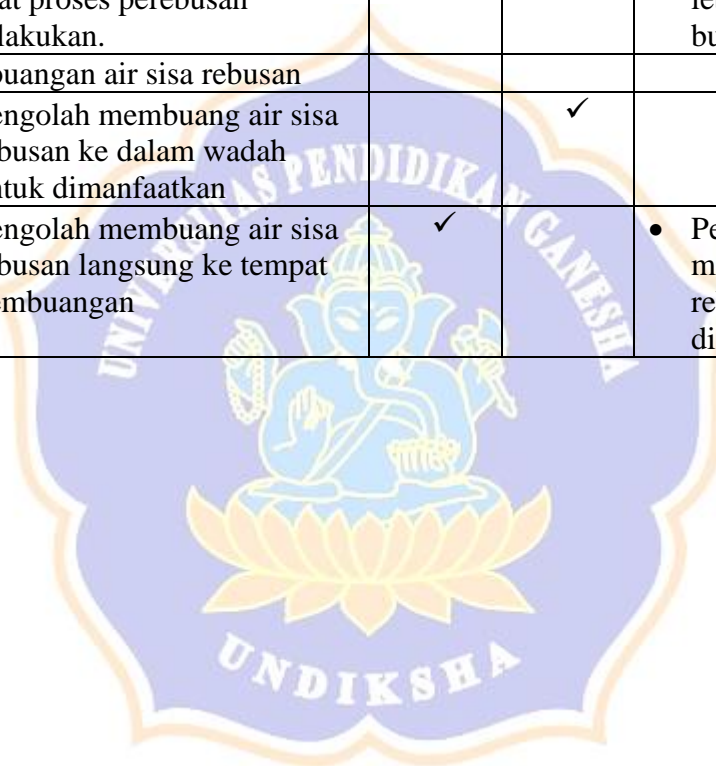
HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Jumat, 28 Februari 2020

Tempat : Kediaman Ibu Nur Aini

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan utama yang digunakan adalah buah gayam dan air untuk merebusnya nanti Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Garam merupakan bahan tambahan yang digunakan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pencucian dilakukan \pm 30 menit. Sampai buah tidak berwarna coklat
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci dan ditambahkan garam agar ada rasanya
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan



HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Sabtu, 29 Februari 2020

Tempat : Kediaman Ibu Nurhayati

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam menunjukkan bahan utama yaitu buah gayam dan air untuk nantinya diolah lebih lanjut Proses perebusan menggunakan air
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan tambahan berupa garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengupasan buah gayam menggunakan alat bantu karena buahnya begitu keras Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersig sampai warna buah gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi.
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor daripada menggunakan tungku
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci dan ditambahkan garam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan, air rebusan tersebut langsung dibuang ke tempat pembuangan

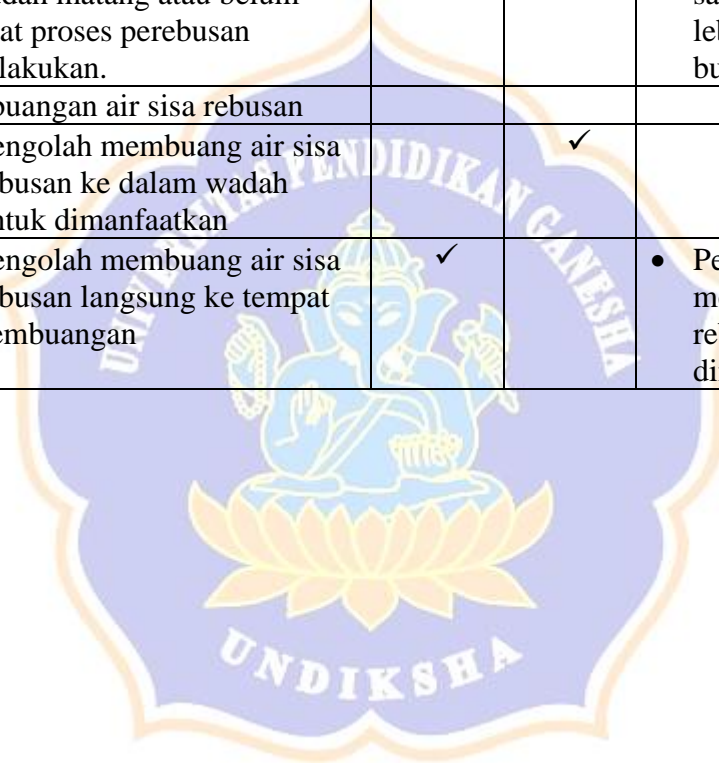
HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Sabtu, 29 Februari 2020

Tempat : Kediaman Ibu Rohmiah

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam memberitahukan bahan utama yaitu buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan tambahan yang digunakan adalah garam
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pencucian dilakukan ± 30 menit. Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersig sampai warna buah gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi.
3.	Perebusan buah gayam			

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air dan ditambahkan garam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan



HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Minggu, 01 Maret 2020

Tempat : Kediaman Bpk. H. Bisri

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan utama yang digunakan adalah buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan tambahan berupa garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu dikarenakan buah gayam begitu keras Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersig sampai warna buah gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi. Pencucian dilakukan \pm 30 menit.

3.	Perebusan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air dan ditambahkan garam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan

HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Minggu, 01 Maret 2020

Tempat : Kediaman Ibu Dewi Hunnah

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan utama yang ditunjukkan oleh pengolah adalah buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan tambahan yang ditunjukkan oleh pengolah adalah garam
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu yang tajam untuk membuka kulit buah gayam yang begitu keras Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersih sampai warna buah gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi.

3.	Perebusan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air dan ditambahkan garam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan

HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Senin, 02 Maret 2020

Tempat : Kediaman Bpk. Sahri

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah memberitahukan bahan utama yang pengolah gunakan adalah buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan tambahan berupa garam saat proses perebusan
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu yang tajam untuk membuka kulit buah gayam yang begitu keras Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau menggunakan bahan cair lainnya 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersih sampai warna buah gayam tidak berwarna merah

				kecoklatan lagi. Pencucian dilakukan \pm 30 menit.
3.	Perebusan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air menggunakan panci dan ditambahkan garam
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah mengenali buah gayam yang sudah matang saat dimasak ketika buah lebih mengembang dari buah yang belum direbus
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan

HASIL OBSERVASI
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN:
PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Hari/Tanggal : Senin, 02 Maret 2020

Tempat : Kediaman Bpk. Fatahillah

No.	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
Bahan pengolahan buah gayam				
1.	Bahan utama			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menunjukkan bahan-bahan pokok yang digunakan saat proses pengolahan. Pengolah menggunakan bahan-bahan pokok dalam proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan utama yang digunakan pengolah adalah buah gayam dan air Saat perebusan pengolah menggunakan air untuk merebus buah gayam
2.	Bahan tambahan			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menambahkan bahan-bahan lain selain bahan pokok saat proses pengolahan buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Bahan tambahan yang digunakan adalah garam
3.	Bahan pengganti			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah menggunakan bahan lain sebagai pengganti saat bahan utama tidak tersedia 		✓	
Proses pengolahan buah gayam				
1.	Pengupasan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulit buahnya Pengolah menggunakan bantuan alat untuk mengupas buah gayam 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pengolah mengupas buah gayam dari kulitnya menggunakan alat bantu yang tajam untuk mengupas kulit buah gayam yang begitu keras untuk dikupas Alat bantu yang digunakan pengolah adalah <i>blakas</i>
2.	Pencucian buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> Pengolah buah gayam melakukan pencucian buah gayam menggunakan air atau 	✓		<ul style="list-style-type: none"> Pencucian dilakukan ± 30 menit. Pengolah mencuci buah gayam dengan air bersig sampai warna buah

	menggunakan bahan cair lainnya			gayam tidak berwarna merah kecoklatan lagi.
3.	Perebusan buah gayam			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah merebus buah gayam dengan menggunakan kompor gas atau tungku 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah menggunakan kompor untuk merebus buah gayam karena dirasa mudah menggunakan kompor
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah memaparkan cara merebus buah gayam menggunakan bahan utama dan bahan tambahan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Perebusan buah gayam yang dilakukan oleh pengolah adalah dengan merebus buah gayam dengan air
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah buah gayam mengenali buah gayam yang sudah matang atau belum saat proses perebusan dilakukan. 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Buah yang sudah matang lebih mengembang dari buah yang masih mentah
4.	Pembuangan air sisa rebusan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan ke dalam wadah untuk dimanfaatkan 		✓	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah membuang air sisa rebusan langsung ke tempat pembuangan 	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Pengolah tidak memanfaatkan air sisa rebusan untuk dimanfaatkan

Lampiran 05 Hasil Wawancara

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Muhammad Suharto
Umur : 54 tahun
Pekerjaan : Wiraswasta
Pendidikan terakhir : S1
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 2 Mei 2020

No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam tentunya dan air untuk merebusnya.

pengolahan buah gayam		2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	Secukupnya seberapa kita mau memasaknya. Sekitar 5 buah biasanya saya merebusnya
		3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun
		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Buah gayam yang begitu tinggi terkadang susah untuk diambil
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu yang bisanya memakan buah gayam
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
		2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan	Dari orang -orang dulu

			buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	
			9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih gurih dan terasa.
			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada. Hanya saja untuk mengupasnya harus berhati-hati menggunakan <i>blaknya</i> karena buah gayam kan keras.
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.

		13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu
		14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 3 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka
	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang bersih
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar 20 menit mungkin. Sampai buah gayam tidak berubah warna menjadi merah lagi.
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan jelek.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang tua dulu

		3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus di dalam panci yang sudah terisi air
			20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.
			21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa empuk dan enak untuk dimakan.
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang tua dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	1 sendok atau 2 sendok garam sudah cukup
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar nantinya buah gayam tidak hambar

		<p>25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusa buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?</p>	<p>Tidak ada</p>
		<p>26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih menunjang terhadap kematangan buah gayam?</p>	<p>Iya, jika pancinnya ditutup proses perebusan akan lebih cepat.</p>
		<p>27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?</p>	<p>Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih susah. Jika menggunakan kompor kan hanya tinggal menghidupkan kompornya saja. Tekstur yang dihasilkan tetap akan lembut.</p>

		4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang ke tempat pembuangan
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan
3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Gayam sebagai camilan dapat membuat rasa kenyang
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam karena banyak sekali pohon gayam tumbuh di daerah sini

		<p>khususnya pada pengolahan buah gayam</p>	<p>33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?</p>	<p>Biasanya direbus dan dijadikan keripik</p>
	<p>2. Makna dari Pengolahan buah gayam</p>		<p>34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?</p>	<p>Tidak ada</p>
			<p>35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?</p>	<p>Tidak ada</p>
	<p>3. Upaya pelestarian gayam</p>		<p>36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?</p>	<p>Penanaman pohon kembali agar nantinya banyak pohon gayam tumbuh</p>

Pegayaman, 09 Mei 2020



(Muhammad Suharto)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Burhanuddin
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Petani
Pendidikan terakhir : SD
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 02 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam tentunya dan air untuk merebusnya.
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	6 buah biasanya saya merebusnya dalam panci
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Pohon buah gayam kan tinggi, jadinya susah untuk mengambilnya
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dulu orang-orang sering mengolah buah ini dan diolah seperti proses pengolahannya
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Sudah dari dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Biar terasa gurih saat dikonsumsi dan tidak hambar rasanya

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Rasanya, tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada.
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	Mungkin akan lebih sulit untuk dikupas jika tidak menggunakan alat yang tajam dan kuat
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari dulu sudah diketahui
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 3 menit

	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Hanya digunakan air untuk dicuci
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Kurang lebih 10 menit sampai buahnya tidak berubah warna menjadi merah lagi
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Buah gayam jika tidak dibersihkan dengan benar warnanya akan jelek nantinya
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Dari dulu sudah begitu
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus dengan air
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Hanya direbus biasa
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Kurang lebih 30 menit hingga buahnya terasa empuk dan enak untuk dimakan

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	1 sendok atau 2 sendok garam
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Penambah rasa asin
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Agar lebih cepat mateng kalo ditutup

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih susah. Jika menggunakan kompor kan hanya tinggal menghidupkan kompornya saja. Kalo menggunakan tungku kan masih mencari kayu bakarnya
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam		28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Gayam sebagai camilan dan airnya untuk merebus buahnya supaya matang. Garamnya biar untuk menambah rasa asin
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam karena banyak sekali pohon gayam tumbuh di daerah sini
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

			35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam		36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Ditanam kembali pohon gayamnya

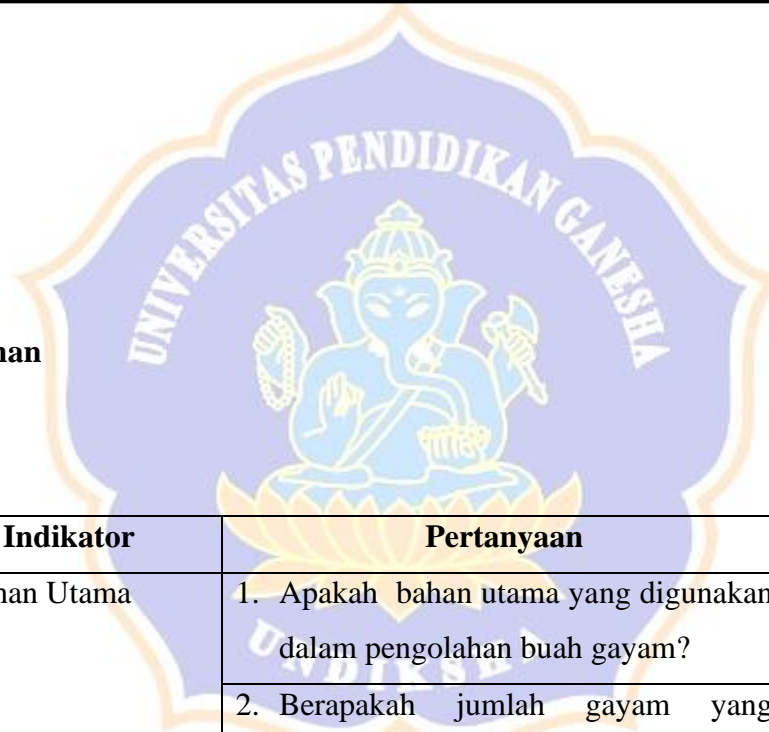


Pegayaman, 2020

(Bapak Burhanuddin)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Tamamuddin
Umur : 55 tahun
Pekerjaan : Petani
Pendidikan terakhir : SMP
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 03 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam dan air
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	6 buah
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak, karena pohonnya ada di kebun sendiri
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Sudah turun temurun dari orang tua
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan lain yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang tua
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih gurih dan terasa.

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada.
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	Akan susah dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari kebiasaan orang-orang di masyarakat
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	Sekitar 4 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka

	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang mengalir
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untu mencuci buah gayam hingga bersih?	Hingga warna merah buah gayamnya hilang
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika tidak dicuci bersih, warnanya akan tetap merah dan kotor
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Dari kebiasaan masyarakat
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus di dalam panci yang sudah terisi air
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Sekitar setengah jama sampai buah gayam empuk saat ditusuk.

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang tua dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	2 sendok garam sudah cukup
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar rasanya lebih enak dan tidak hambar
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Iya, jika pancinnya ditutup proses perebusan akan lebih cepat.

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena lebih praktis. Sama saja pengaruhnya terhadap kematangan buah gayam
		4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Air untuk membuat <i>gebuh</i> buahnya. Buah gayam untuk diolah dan garam untuk menambah rasa pada buah gayam
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Dulu makanan lebih mengutamakan dari hasil alam dan sampai sekarang menjadi makanan tambahan ngopi.
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Selain direbus juga terkadang dibuat keripik kering
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Penanaman pohon gayam agar nantinya banyak pohon gayam yang tumbuh



Pegayaman, 2020


(Bapak Tamamuddin)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Nur Aini
Umur : 50 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Pendidikan terakhir : SMP
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 03 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Air dan garam
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	Tergantung keinginan atau kebutuhan
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak terlalu
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari mulut ke mulut
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari dulu juga seperti itu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Agar berasa asin

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	tidak, hanya perlu berhati-hati saat mengupas karena buah gayam keras
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	Susah, karena buah gayam sangat keras
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari mulut ke mulut
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 4-5 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka

	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air mengalir
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sampai warna merah buah gayam hilang
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Ada, jika Cuma sebentar buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan kotor
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Sama dari mulut ke mulut
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus di dalam panci
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada.
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa empuk

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari mulut ke mlut
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	Cukup 1 sendok makan
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar nantinya buah gayam tidak hambar
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusa buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Iya, karena panci lebih panas kalau ditutup

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena sudah tidak menggunakan tungku lagi. Sama saja.
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam		28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang ke tempat pembuangan
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Air untuk merebus buah gayam garam untuk menambah rasa buah gayam
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam karena dulu masih banyak orang belum berkecukupan
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya dijadikan gayam rebus dan dijadikan keripik
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Penanaman pohon kembali agar nantinya banyak pohon gayam tumbuh



Pegayaman, 2020

(Ibu Nur Aini)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Nur Hidyati
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Pendidikan terakhir : SD
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 04 Mei 2020

No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam/gatep dan air

pengolahan buah gayam		2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	5 buah
		3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun sebelah
		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Ada, jika tidak musim ya sulit mendapatkan buahnya
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari dulu begitu emang pengolahannya
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
		2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang -orang dulu

			9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Karena agar rasanya lebih asin, jika tidak diberi garam maka rasanya akan hambar
			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada. Hanya saja untuk mengupasnya harus berhati-hati karena alatnya tajam
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	Sulit dikupas jika tidak menggunakan alat yang tajam
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu

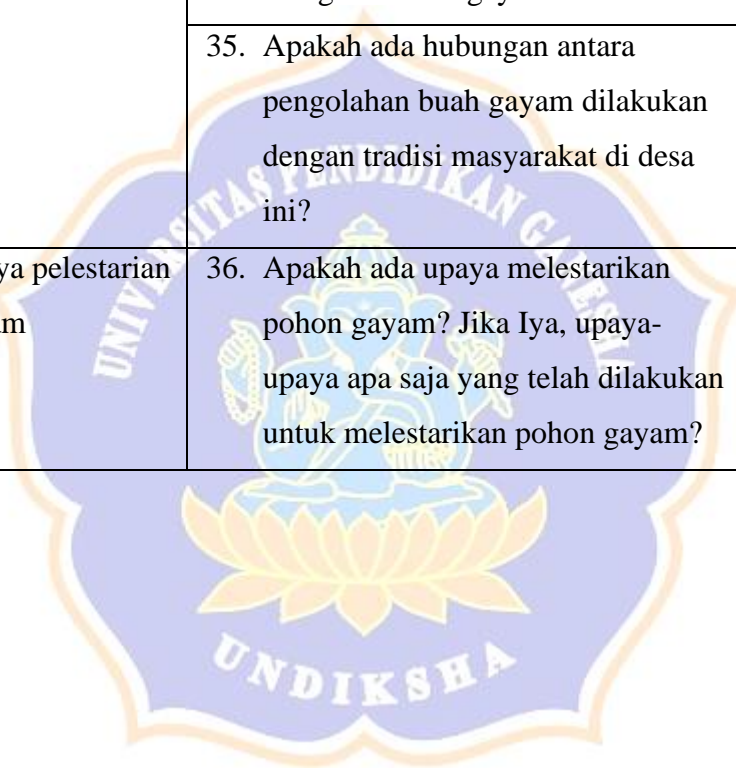
		14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	Sekitar 3 menit
	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang mengalir
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar 20 menit. Sampai buah gayam tidak berubah warna menjadi merah lagi.
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Tentu ada, jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan jelek.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang dulu
		3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?
	20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?		Tidak ada. Direbus biasa saja.

			<p>21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?</p>	<p>Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa empuk dan enak untuk dimakan.</p>
			<p>22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?</p>	<p>Dari orang tua dulu</p>
			<p>23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?</p>	<p>2 sendok makan garam sudah cukup</p>
			<p>24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?</p>	<p>Agar nantinya buah gayam ada rasanya</p>
			<p>25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?</p>	<p>Tidak ada</p>

		26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih menunjang terhadap kematangan buah gayam?	Iya, jika pancinnya ditutup gayam cepet matang
		27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena sekerang sudah susah mencari kayu bakar. Lebih praktis memakai kompor. Sama saja
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang
		29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk	Tidak dimanfaatkan

			keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	
3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	32. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Airnya untuk merebus buah gayam sedangkan garamnya untuk memberi rasa asin, biar buah gayamnya tidak hambar saat dimakan
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam karena banyak sekali pohon gayam tumbuh di daerah sini
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik

		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada
			35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
		3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Menanam kembali pohon gayam

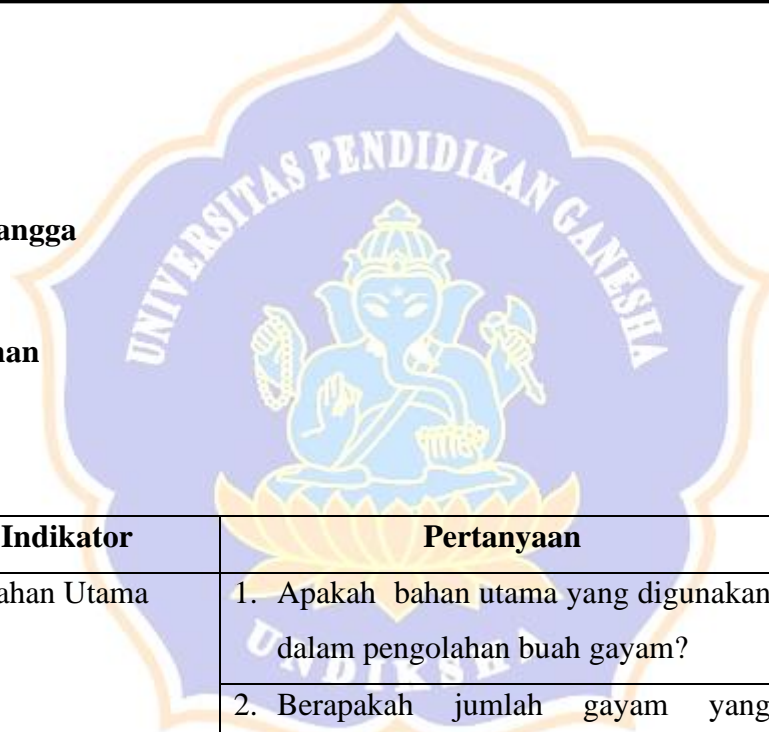


Pegayaman, 2020


(Ibu Nur Hidayati)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Rohmiyati
Umur : 53 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Pendidikan terakhir : SD
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 04 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam dan air
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	Secukupnya seberapa kita mau memakannya
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak ada, terkendala musim saja
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang -orang dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih ada rasanya asin

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada.
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	Akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 3 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka

	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar setengah jam. Sampai buah bersih dan tidak berwarna merah
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan jelek.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang tua dulu
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus di dalam panci
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa terlihat lebih mengembang dari yang masih mentah

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang tua dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	1 sendok makan garam sudah cukup
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar nantinya buah gayam ada rasanya asin
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Iya, jika pancinnya ditutup proses perebusan akan lebih cepat dan gayam cepat matang

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih susah. Karena masih harus mencari kayunya dan menghidupkan api di kayunya. Jika memakai kompor lebih praktis tinggal menghidupkan kompornya saja. Sama saja.
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam		28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Dibuang ke tempat pembuangan
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Air untuk merebusnya dan garam sebagai penambah rasa
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam karena dulu masih banyak orang yang belum berkecukupan jadinya memilih memakan buah gayam
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Ditanam kembali pohon gayamnya



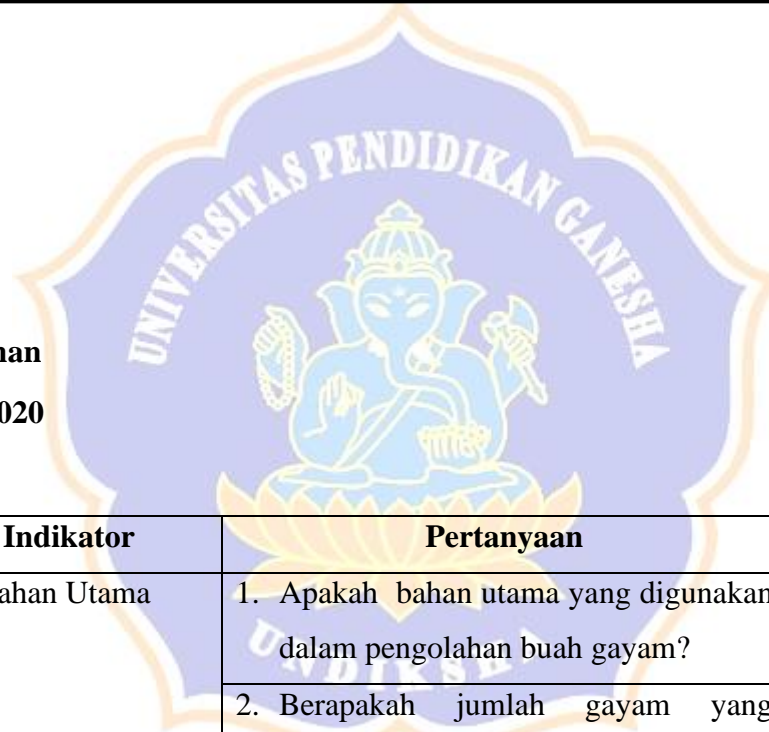
Pegayaman,

2020

(Ibu Rohmiyati)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : H. Bisri
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Wiraswasta
Pendidikan terakhir : SMP
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 27 Februari 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam dan air
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	5-6 buah biasanya
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak ada, paling hanya karena pohon gayamnya tinggi jadi agak susah untuk diambil
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu yang biasanya memakan buah gayam
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang-orang dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya ada rasanya asin

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada	
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1.	Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam? 12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain? 13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan? 14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	Tidak ada. Hanya saja untuk mengupasnya harus berhati-hati karena alatnya tajam akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat. Dari orang-orang dulu sekitar 3 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka

	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang bersih
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar setengah jam. Sampai buah gayam tidak berubah warna menjadi merah lagi.
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan jelek.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang tua dulu
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus di dalam panci yang sudah terisi air
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Sekitar 30 menit hingga buah gayam terlihat lebih mengembang dari yang sebelumnya

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang tua dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	2 sendok garam sudah cukup
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar nantinya buah gayam tidak hambar
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Iya, jika pancinya ditutup proses perebusan akan lebih cepat matang

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih lama karena apinyaharus dijaga agar tetap hidup. Sama saja hasilnya
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam		28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Dibuang ke tempat pembuangan
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Air digunakan untuk merebus buahnya dan garama sebagai penambah rasa asin
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang tua dulu sering mengolah buah gayam
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Penanaman pohon kembali agar nantinya banyak pohon gayam tumbuh



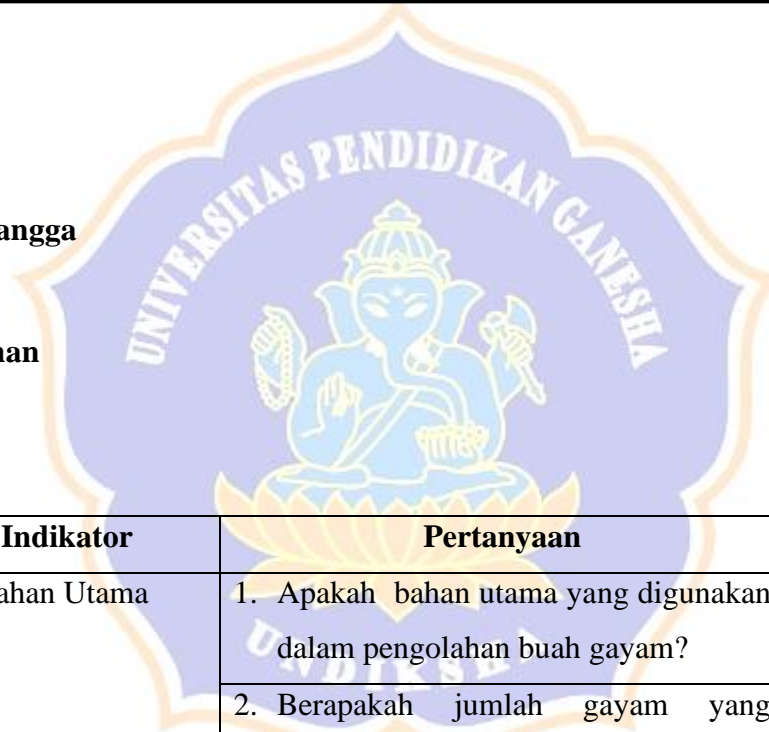
Pegayaman, 2020

H. Bisri

(Bapak H. Bisri)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Dewi Hunnah
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Pendidikan terakhir : SD
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 05 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Iya pastinya buah gayam dan air
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	5 buah
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun sendiri

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak ada
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang -orang dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih gurih dan terasa asin

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada. Hanya saja untuk mengupasnya harus berhati-hati menggunakan <i>blaknya</i> yang tajam
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu

		14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 3 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka
	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang bersih yang mengalir
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar 20 menit. Sampai buah gayam tidak menimbulkan warna menjadi merah lagi.
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan jelek.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang dulu
		3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?
	20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?		Tidak ada. Direbus biasa.

			<p>21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?</p>	<p>Sekitar setengah jam hingga buah gayam terlihat lebih mengembang dari sebelum dimasak.</p>
			<p>22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?</p>	<p>Dari orang tua dulu</p>
			<p>23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?</p>	<p>1 sendok makan garam sudah cukup</p>
			<p>24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?</p>	<p>Agar nantinya buah gayam terasa asin</p>
			<p>25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?</p>	<p>Tidak ada</p>

		26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih menunjang terhadap kematangan buah gayam?	Iya, jika pancinnya ditutup buah gayam yang direbus cepat matang.
		27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena sudah tidak memakai tungku lagi. Teksturnya tetap lembut.
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang
		29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk	Tidak dimanfaatkan

			keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	
3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Air untuk merebus buahnya dan garam untuk membuat rasa asin
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Dulu banyak sekali pohon gayam tumbuh, orang tua dulu sering mengolah buah gayam
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik

		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada
			35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
		3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Penanaman pohon gayam ulang

Pegayaman, 2020



(Ibu Dewi Hunnah)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Sahri
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Wiraswasta
Pendidikan terakhir : SD
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 06 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam dan air
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	5 buah
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun sendiri

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Tidak ada
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang -orang dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih terasa asin.

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 4 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka

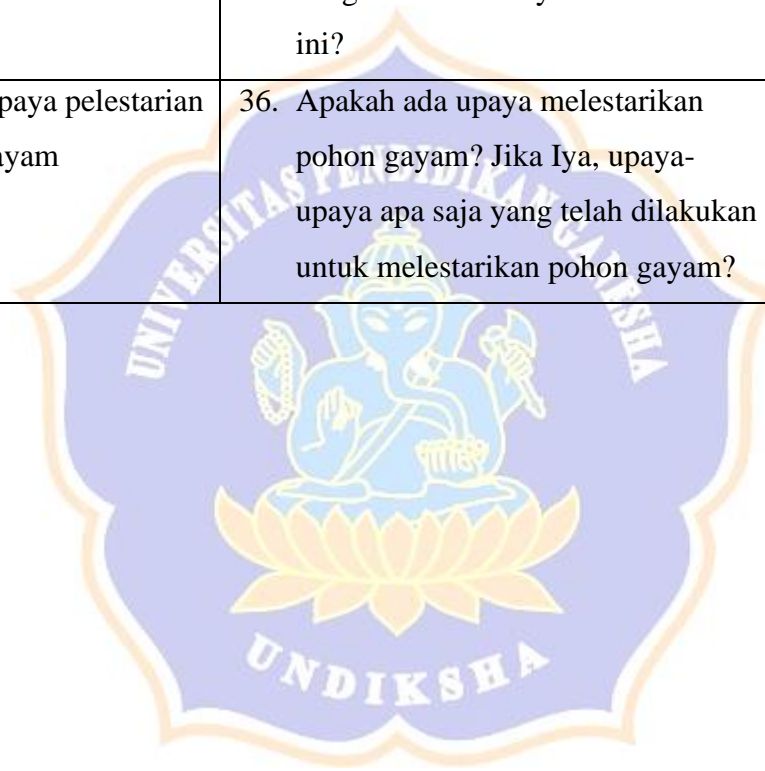
	2. Pencucian buah gayam	15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang bersih
		16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar 20 menit mungkin. Sampai buah gayam tidak berubah warna menjadi merah lagi.
		17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan jelek dan kotor.
		18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang dulu
	3. Perebusan buah gayam	19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?	Direbus dengan air di dalam panci
		20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.
		21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang	Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa empuk saat ditusuk

			dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?	
			22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang tua dulu
			23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?	2 sendok garam sudah cukup
			24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?	Agar nantinya buah gayam tidak hambar dan terasa asin dan gurih
			25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?	Tidak ada
			26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih	Iya, jika pancinnya ditutup proses perebusan akan lebih cepat dan buah gayam cepat matang

			menunjang terhadap kematangan buah gayam?	
			27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih lama. Lebih praktis menggunakan kompor tinggal menghidupkan saja Tekstur yang dihasilkan tetap empuk
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam		28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Langsung dibuang ke tempat pembuangan
			29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Garam untuk menambahkan rasa pada buah. Air untuk merebus buah agar matang
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Orang dulu sering mengolah buah gayam karena banyak buahnya dulu
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus dan dijadikan keripik
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Menanam pohon gayam kembali



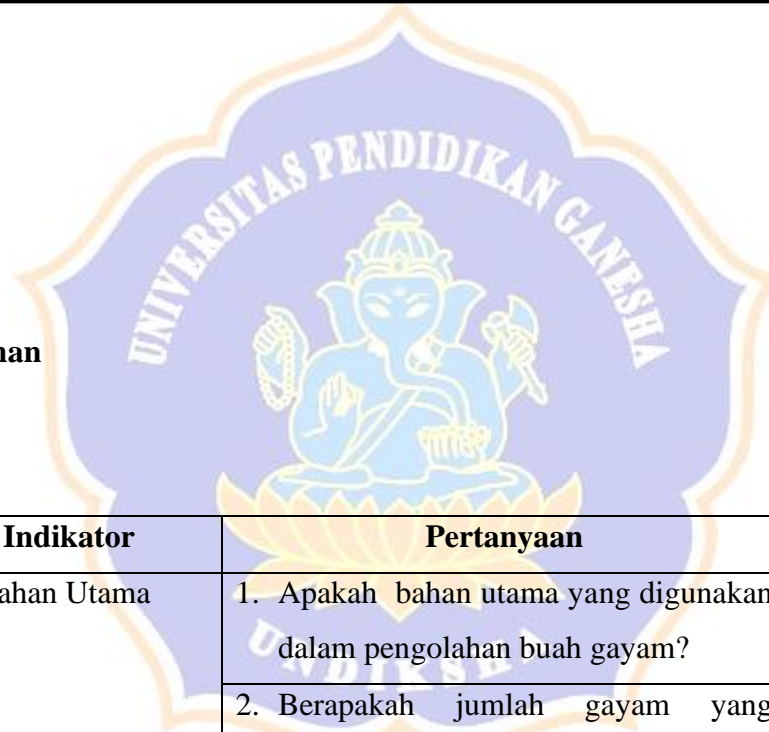
Pegayaman,

2020

(Bapak Sahri)

HASIL WAWANCARA PENGOLAH BUAH GAYAM
EKSPLORASI ETNOKIMIA MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN: PENGOLAHAN BUAH GAYAM

Nama : Fatahillah
Umur : 52 tahun
Pekerjaan : Wiraswasta
Pendidikan terakhir : SMP
Alamat : Desa Pegayaman
Tanggal wawancara : 06 Mei 2020



No.	Data yang Diperlukan	Indikator	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan buah gayam	1. Bahan Utama	1. Apakah bahan utama yang digunakan dalam pengolahan buah gayam?	Buah gayam dan air pastinya
			2. Berapakah jumlah gayam yang digunakan dalam proses pengolahan?	Secukupnya seberapa kita mau memasaknya.
			3. Darimana mendapatkan buah gayam?	Dari kebun

		4. Apakah terdapat kendala dalam mendapatkan buah gayam?	Buah gayam yang begitu tinggi terkadang susah untuk diambil
		5. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan buah gayam?	Dari orang dulu yang bisanya memakan buah gayam
		6. Apakah ada nilai-nilai tradisional pada pengolahan buah gayam yang ada di desa Pegayaman ini ?	Tidak ada
	2. Bahan Tambahan	7. Apakah ada bahan yang digunakan untuk proses pengolahan buah gayam?	Biasanya ditambahkan garam
		8. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan buah gayam yang menggunakan bahan tambahan garam?	Dari orang -orang dulu
		9. Mengapa perlu menggunakan bahan tambahan garam dalam proses pengolahan buah gayam?	Iya, agar nantinya jika dikonsumsi lebih gurih dan terasa.

			10. Apakah ada nilai-nilai tradisional terkait pemilihan bahan tambahan dalam proses pengolahan buah gayam? Jika ada, kira-kira darimana Bapak/Ibu mendapatkan pengetahuan mengenai hal tersebut?	Tidak ada
2.	Proses Pengolahan Buah Gayam	1. Pengupasan buah gayam	11. Apakah terdapat teknik khusus saat mengupas buah gayam?	Tidak ada. Hanya saja untuk mengupasnya harus berhati-hati menggunakan <i>blaknya</i> karena buah gayam kan keras.
			12. Bagaimana jika alat yang biasa digunakan untuk mengupas buah gayam tidak tersedia? Apakah bisa digunakan alat lain?	akan sulit dikupas jika tidak menggunakan alat tajam yang kuat.
			13. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pengupasan buah gayam yang dilakukan?	Dari orang-orang terdahulu

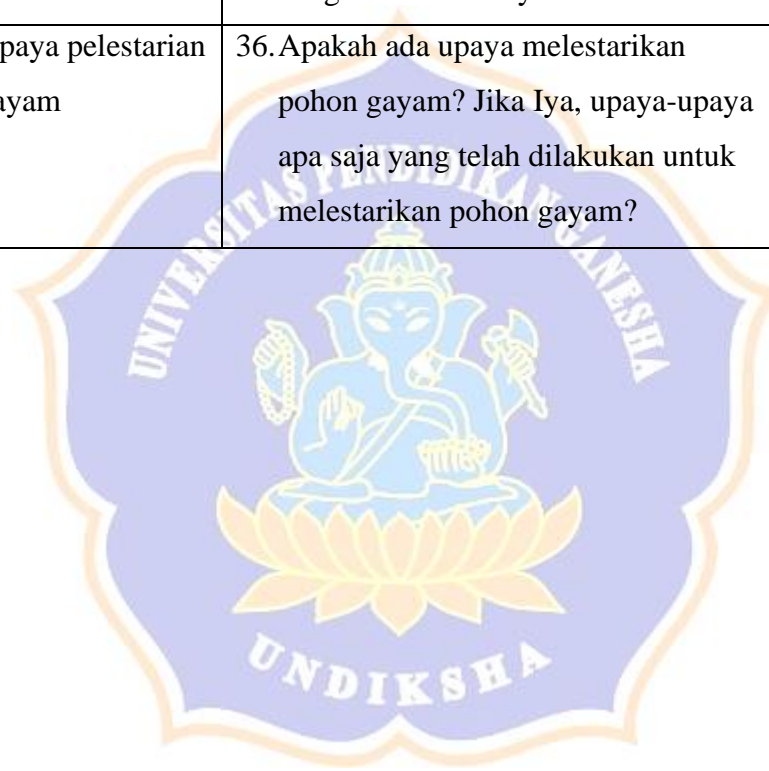
			14. Berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengupas kulit gayam yang begitu keras?	sekitar 3 menit, karena kulit buah gayam tidak mudah dibuka
	2. Pencucian buah gayam		15. Apakah terdapat teknik khusus dalam mencuci buah gayam?	Dicuci menggunakan air yang bersih
			16. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mencuci buah gayam hingga bersih?	Sekitar 20 menit mungkin. Sampai buah gayam tidak berubah warna menjadi merah lagi.
			17. Adakah pengaruh lama waktu pencucian terhadap kebersihan dan tekstur buah gayam?	Jika buah gayam tidak dicuci bersih, buah gayam yang dihasilkan warnanya akan merah dan jelek.
			18. Kira-kira darimana mendapatkan pengetahuan tentang pencucian buah gayam di Desa ini?	Iya sama saja dari orang tua dulu
		3. Perebusan buah gayam		19. Bagaimana proses perebusan dilakukan?
			20. Apakah terdapat cara khusus dalam merebus buah gayam?	Tidak ada. Direbus biasa saja.

		<p>21. Apakah ada ketentuan durasi/lama waktu untuk merebus buah gayam? Jika iya, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merebus buah gayam hingga matang?</p>	<p>Sekitar 30 menit hingga buah gayam terasa empuk dan enak untuk dimakan.</p>
		<p>22. Kira-kira dimana mendapatkan pengetahuan mengenai perebusan buah gayam yang dilakukan?</p>	<p>Dari orang tua dulu</p>
		<p>23. Berapa banyak takaran penambahan bahan tambahan berupa garam atau bahan tambahan lainnya saat perebusan buah gayam?</p>	<p>1 sendok atau 2 sendok garam sudah cukup</p>
		<p>24. Mengapa menambahkan takaran garam atau bahan tambahan sebanyak itu?</p>	<p>Agar nantinya buah gayam tidak hambar</p>
		<p>25. Apakah terdapat nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam perebusan buah gayam yang dilakukan oleh masyarakat desa ini?</p>	<p>Tidak ada</p>

		26. Mengapa menggunakan panci saat merebus buah gayam? Apakah lebih menunjang terhadap kematangan buah gayam?	Iya, jika pancinnya ditutup buah cepat matang.
		27. Apakah pemanasan saat perebusan buah gayam menggunakan kompor atau tungku? Jika menggunakan tungku, apakah ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam? Dan jika menggunakan kompor, apakah juga ada pengaruh terhadap tekstur dan kematangan buah gayam?	Saya menggunakan kompor, karena jika menggunakan tungku prosesnya lebih susah. Jika menggunakan kompor kan hanya tinggal menghidupkan kompornya saja. Menggunakan kompor lebih praktis Tekstur yang dihasilkan tetap enak
	4. Pembuangan air limbah sisa rebusan buah gayam	28. Bagaimanakah proses pembuangan limbah sisa air rebusan pada proses perebusan buah gayam?	Dibuang langsung
		29. Apakah air sisa rebusan dimanfaatkan kembali untuk keperluan lain? Jika iya, digunakan sebagai apa air rebusan tersebut?	Tidak dimanfaatkan

3.	Kandungan Kimia dan Fungsi dari Bahan yang Digunakan untuk	1. Kandungan bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan buah gayam	30. Apakah Bapak/Ibu mengetahui kandungan dan khasiat dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Tidak tahu
		2. Fungsi bahan-bahan yang digunakan	31. Apa fungsi dari masing-masing bahan yang digunakan dalam perebusan buah gayam?	Airnya untuk merebus buah gayam
4.	Budaya Masyarakat Desa Pegayaman	1. Sejarah Pengolahan pangan khususnya pada pengolahan buah gayam	32. Bagaimanakah sejarah awal pengolahan buah gayam di desa ini?	Dulu banyak orang sering mengolah buah gayam karena pohon gayam banyak sekali tumbuh di sekitar sini
			33. Apa sajakah jenis pengolahan buah gayam yang diolah di desa ini?	Biasanya direbus
		2. Makna dari Pengolahan buah gayam	34. Apakah ada makna tersendiri atau filosofi yang digunakan saat mengolah buah gayam?	Tidak ada

		35. Apakah ada hubungan antara pengolahan buah gayam dilakukan dengan tradisi masyarakat di desa ini?	Tidak ada
	3. Upaya pelestarian gayam	36. Apakah ada upaya melestarikan pohon gayam? Jika Iya, upaya-upaya apa saja yang telah dilakukan untuk melestarikan pohon gayam?	Ditanami kembali phon gayam.



Pegayaman, 2020


(Bapak Fatahillah)

Lampiran 06 Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP

Rinda Hendrika Utami Mahmuda lahir di Situbondo pada tanggal 09 April 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Sugito dan Ibu Rusmini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Saat ini penulis beralamat di Desa Wringin Anom, Kecamatan Asembagus, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Wringin Anom dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Asembagus dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Asembagus dan melanjutkan ke S1 Jurusan Kimia Program Studi Pendidikan Kimia di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2020 penulis telah menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Eksplorasi Etnokimia Masyarakat Desa Pegayaman: Pengolahan Buah Gayam”.

