

ABSTRAK

POTENSI ETNOSAINS MAKANAN KHAS WOLAPPA MASYARAKAT DESA DELO, KABUPATEN SABU RAIJUA PADA MATERI AJAR BIOLOGI

Kadja A)*

Manu S.N. T)**

Daud Y)**

Email:agneskadja13@gmail.com

Wolappa adalah sebuah makanan khas dari Pulau Sabu Raijua di Nusa Tenggara Timur, yang makanannya berbahan dasar tepung beras dan gula sabu dan cara kemasnya dengan dilipat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua dan untuk mengetahui hubungan antara makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua dengan sumber belajar Biologi. Penelitian ini dilakukan di Desa Delo, Kabupaten Sabu Raijua dan SMAN 1 Sabu Tengah dengan menggunakan *Mixed Methods*, yaitu penggabungan metode penelitian kualitatif dan metode penelitian kuantitatif untuk mendapatkan keabsahan data mengenai gambaran potensi etnosains makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua Pada Materi Ajar Biologi. Data kualitatif akan diperoleh dengan melakukan wawancara, observasi partisipatif dan dokumentasi sedangkan Data kuantitatif akan diperoleh dari hasil penyebaran angket guru kepada guru biologi di SMAN 1 Sabu Tengah. Dan diperoleh data Hasil Penelitian terkait Proses pembuatan makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua dengan langkah-langkah mengelolanya sebagai berikut ; 1). Siapkan alat dan bahan 2). Cuci dan Rendam beras selama 1 jam, 3). Tumbuk beras yang telah direndam, 4). Ayak beras, 5). Campurkantepung beras dengan gula sabu, 6). Aduk hingga merata sampai semua bahan tersebut padat dan menggumpal membentuk adonan, 7). Kemudian bentuk adonan di atas talenan, 8). Bungkus adonan dengan daun kelapa lalu dan ikat menggunakan daun lontar, 9). Rebus *Wolappa* selama 2 jam, 10). Angkat, tiriskan kemudian gantung atau jemur. Serta hasil penelitian juga menunjukan terdapat hubungan antara makanan khas *Wolappa* masyarakat Sabu Raijua dengan sumber belajar Biologi dalam proses pembuatannya, yaitu terdapat hubungan konsep-konsep Biologi seperti transpor membran (difusi dan osmosis), metabolisme, jaringan tumbuhan, keanekaragaman hayati, ekologi, Biokimia (Denaturasi Protein dan Gelatinisasi Pati), mikrobiologi dan bioteknologi.

Kata Kunci : *Wolappa*, Etnosains, Sumber Belajar Biologi

Keterangan :

*) : Peneliti

**) : Pembimbing

ABSTRACT

ETNOSCIENCE POTENTIAL OF *WOLAPPA* SPECIAL FOOD OF DELO VILLAGE COMMUNITY, SABU RAIJUA DISTRICT AS A BIOLOGICAL STUDY SOURCE

Kadja A)*

Manu S.N. T)**

Daud Y)**

Email:agneskadja13@gmail.com

Wolappa is a specialty food from Sabu Raijua Island in East Nusa Tenggara, which is made from rice flour and sabu sugar and packaged by folding. The purpose of this study was to determine the process of making *Wolappa* special food of Sabu Raijua community and to find out the relationship between *Wolappa* special food of Sabu Raijua community with Biology learning resources. This research was conducted in Delo Village, Sabu Raijua Regency and SMAN 1 Sabu Tengah using Mixed Methods, which is a combination of qualitative research methods and quantitative research methods to obtain data validity regarding the description of the ethnoscience potential of *Wolappa* special food of Sabu Raijua community as a Biology learning resource. Qualitative data will be obtained by conducting interviews, participatory observation and documentation while quantitative data will be obtained from the results of distributing teacher questionnaires to biology teachers at SMAN 1 Sabu Tengah. And obtained data Research results related to the process of making typical *Wolappa* food of the Sabu Raijua community with the steps of managing it as follows; 1). Prepare tools and materials 2). Wash and soak the rice for 1 hour, 3). Pound the soaked rice, 4). Sift the rice, 5). Combine rice flour with pumpkin sugar, 6). Stir evenly until all the ingredients are solid and clot to form dough, 7). Then form the dough on a cutting board, 8). Wrap the dough with coconut leaves and tie it using palm leaves, 9). Boil *Wolappa* for 2 hours, 10). Remove, drain and then hang or dry. And the results also show that there is a relationship between the *Wolappa* special food of the Sabu Raijua community with Biology learning resources in the process of making it, namely there is a relationship between Biology concepts such as membrane transport (diffusion and osmosis), metabolism, plant tissues, biodiversity, ecology, Biochemistry (Protein Denaturation and Starch Gelatinization), microbiology and biotechnology.

Keywords: *Wolappa*, Ethnoscience, Biology Learning Resources

Description :

*) : Researcher

**) : Advisor