

KAJIAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS SUKU BATAK TOBA LAPET SEBAGAI BENTUK PENDEKATAN BUDAYA DAN KEARIFAN LOKAL PADA PEMBELAJARAN BIOLOGI

LS Simanullang¹*, A Septiani¹, N Nadilla¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Kristen Indonesia
Jl. Mayjen Sutoyo No. 2, Cawang, Jakarta Timur

*Email: lianaseftiyani@gmail.com

ABSTRAK

Suku Batak Toba memiliki cemilan manis khas tradisional yaitu Lapet. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi dan mendeskripsikan biodiversitas yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan Lapet kemudian menghubungkan kajian biodiversitas tersebut dengan makanan tradisional khas Suku Batak Toba yaitu Lapet dan membahas ragam jenis, metode pembuatan Lapet, aspek kimia serta kandungan yang terdapat pada Lapet, iloso i Lapet dan nilai kependidikan, dan pendekatan budaya dan kearifan lokal lapet pada pembelajaran biologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Lapet dibuat dari tepung beras, kelapa parut, dan dibungkus menggunakan daun pisang. Lapet juga memiliki jenis-jenis berdasarkan variasi tepung beras, cara memasak, dan penggunaan daun pisang sebagai pembungkusnya dan memiliki kandungan karbohidrat, lemak, dan protein yang cukup. Lapet memiliki nilai iloso i yang hangat dan mengandung harapan bagi masyarakat. Selain itu, Lapet juga dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi melalui kegiatan konservasi biologi.

Kata Kunci: Batak Toba, lapet, pembelajaran biologi, tepung beras

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam suku khususnya Sumatera Utara yang terdiri dari Batak Toba, Batak Karo, Simalungun, Fak-fak/Dairi, Nias, Mandailing, Pesisir, dan Melayu. Tiap suku pasti memiliki karakteristik kebudayaan yang berbeda-beda, dimulai dari makanan, upacara adat, bahasa, pakaian, alat musik, karya seni, dan lain-lain. Makanan khas tradisional memiliki karakteristik rasa dan nilai filosofi yang berbeda, baik nilai yang diambil pada saat pembuatan, penyajian, maupun pemanfaatan alam sebagai bahan dasar pada masing-masing sukunya. Saat ini masakan tradisional sudah jarang ditemukan karena banyak jenis masakan modern dari manca negara yang datang. Namun sangat penting untuk meningkatkan kehadiran hidangan makanan tradisional untuk melestarikan nilai budayanya.

Lapet (dibaca Lap'pet) merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas suku Batak Toba. Cemilan berbentuk limas ini sangat populer di kalangan masyarakat suku Batak Toba karena rasanya yang manis dan memiliki tekstur kenyal di bagian luarnya dan basah di bagian dalamnya. Makanan berbahan dasar tepung beras ini juga memiliki variasi berdasarkan cara pengolahan dan pemanfaatan daun pisang sebagai pembungkusnya. Namun Lapet sering kali dianggap sama dengan makanan tradisional khas suku Batak Toba lainnya, yaitu Ombus-ombus karena pengolahan dan berbahan dasar yang sama.

Adat istiadat Batak Toba sangat menghargai makanan sebagai sumber kehidupan dimulai dari acara kelahiran, pernikahan, sampai acara kematian. Penduduk asli setempat meyakini bahwa makanan juga mampu menggambarkan kondisi masyarakat mengenai apa yang sedang terjadi. Lapet memiliki rasa yang manis sehingga dianggap sebagai makanan

yang menggambarkan sukacita dan *pantang* disajikan ketika sedang berduka. Lapet paling sering disajikan untuk tamu atau pada perayaan besar dalam budaya Batak Toba.

Kearifan lokal pada makanan tradisional Lapet mendorong masyarakat etnis Batak Toba untuk memanfaatkan biodiversitas sebagai bahan dasar pembuatan Lapet, yaitu pisang (*Musa paradisiaca*), padi (*Oryza sativa*), dan kelapa (*Cocos nucifera*). Daun pisang dimanfaatkan sebagai pembungkus, padi yang sudah digiling menjadi tepung dimanfaatkan sebagai bahan utama, daging kelapa yang sudah diparut sebagai campurannya, dan gula merah sebagai bahan *optional*. Mayoritas penduduk asli etnis Batak Toba diduga mampu membuat Lapet sendiri karena proses pembuatannya yang mudah, bahkan menjadikan lapet sebagai ladang penghasilan tambahan. Pemanfaatan biodiversitas pada Lapet dapat dimanfaatkan peserta didik untuk mempelajari mata pelajaran Biologi khususnya tentang keanekaragaman hayati. Saat mempelajari materi keanekaragaman hayati menggunakan media kearifan lokal Lapet, peserta didik dapat ditekankan untuk menjaga kelestarian sumber daya hayati yang ada di dalam makanan tersebut dengan cara menanamkan salah satu spesies yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan Lapet yang dapat dikaitkan dengan kegiatan konservasi biologi.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi dan mendeskripsikan morfologi biodiversitas secara umum yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan Lapet kemudian menghubungkan kajian biodiversitas tersebut dengan pembuatan makanan tradisional khas Suku Batak Toba yaitu Lapet, membahas ragam jenis, aspek kimia serta kandungan yang terdapat pada Lapet, dan filosofi Lapet serta nilai kependidikannya. Kajian ini memberikan manfaat sebagai sumber bacaan yang informatif baik dari aspek biologi sampai informasi adat istiadat, serta dapat dimanfaatkan sebagai panduan dalam membuat Lapet.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif: wawancara dan studi literatur. Jenis wawancara yang dipakai adalah wawancara tidak berstandar, berstruktur, dan fokus (Rachmawati, 2007) dengan mewawancarai dua tipe narasumber, yaitu narasumber yang memiliki pengetahuan adat sebanyak empat orang dimana salah satunya merupakan masyarakat yang menetap di Sumatera Utara dan yang ahli atau pernah membuat Lapet sebanyak dua orang. Dalam penulisan artikel, literatur yang digunakan diambil dari *Google Scholar* dan *Crossref* menggunakan aplikasi *Publish or Perish 8* untuk mencari kajian kandungan Lapet dengan kata kunci Lapet Batak, Lappet Makanan Batak, dan Kuliner Sumatera Utara. Lalu dilakukan observasi ke lokasi pembuatan Lapet di Mutiara Gading Timur, Mustika Jaya, Bekasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Mengenal Biodiversitas Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Lapet

1.1 Pisang (*Musa paradisiaca*)

Pisang dengan nama ilmiah *Musa paradisiaca* merupakan tumbuhan yang berasal

dari famili Musaceae dan termasuk ke dalam golongan monokotil tahunan. Tinggi pisang mencapai 2 meter, memiliki batang berwarna hijau kekuningan dan tumbuh tegak, memiliki daun berpangkal bulat, panjang tangkai tandan 31-60 cm, posisi tandan menggantung bersudut 45 derajat, bentuk tandan silinder, daging daun seperti kertas (*papyraceus*), berwarna hijau tua pada permukaan atas daun dan berwarna hijau muda pada permukaan bawah daun. Memiliki bunga yang susunan bunganya tersusun atas daun-daun pelindung berbentuk pelepah yang saling menutupi dan bunga-bunga terletak pada tiap ketiak di antara daun pelindung dan membentuk sisir. Tiap pelepah dibuka, maka ditemukan 15-20 bunga berwarna kuning muda. Letak bunga betina di bagian pangkal, sedangkan letak bunga jantan berada di tengah. Bunga sempurna yang terdiri atas bunga jantan dan bunga betina berada di bagian ujung. Pada bunga sempurna, terdapat 3 putik yang berlekatan dan 6 benang sari (5 benang sari pada lingkaran luar dan 1 benang sari pada lingkaran dalam). Pisang termasuk buah sejati dan memiliki tipe buah berdaging (*fleshy fruit*) yang berkembang dari *gynoseum syncarpous superior* dan termasuk ke dalam buah berry yang berkembang dari karpel yang sinkarpus. Bakal buah inferior dengan tipe plasenta parietalis. Pada bagian epicarp tipis dan biji melekat pada bagian yang berdaging. Pada awalnya biji melekat melalui plasenta ke dalam buah, namun setelah matang terpisah dengan plasenta dan menyebar secara acak di dalam buah yang berdaging. Buah Musa paradisiaca memiliki kulit dan daging buah berwarna kuning. Panjang buahnya sekitar 18 – 20 cm. Biji pisang berbentuk bulat dan sangat kecil (Kurnianingsih dkk., 2018)

1.2 Padi (*Oryza sativa* L.)

Padi dengan nama ilmiah *Oryza sativa* L. merupakan spesies dari famili Graminae. Padi memiliki perakaran serabut lalu pada umur 5-6 hari berbentuk akar tunggang. Batangnya tersusun dari beberapa ruas di mana panjangnya tidak sama. Pada ruas bawah tumbuh daun pelepah yang membalut ruas sampai buku bagian atas. Daunnya memiliki sisik dan telinga daun. Helaian daun bentuknya memanjang seperti pita. Memiliki lidah daun yang terletak pada perbatasan helaian daun dan upih. Bunga padi keluar dari buku paling atas dan disebut sebagai malai. Bunganya termasuk bunga telanjang, berkelamin dua dengan bakal buah di atas. Jumlah benang sari 6 buah, tangkai sari pendek dan tipis, kepala sari besar, dan memiliki tangkai putik 2 buah dengan 2 kepala putik. Warna bunga padi umumnya putih atau ungu.

1.3 Kelapa (*Cocos nucifera* L.)

Kelapa dengan nama ilmiah *Cocos nucifera* L. memiliki akar tunggang yang masuk ke dalam tanah dan sangat kuat. Batangnya merupakan batang tunggal dan berbentuk bulat (*teres*), tumbuh tegak lurus ke atas (*erectus*) dan termasuk batang tunggal. Batangnya beruas dan permukaannya memperlihatkan besar daun. Daun kelapa berbentuk seperti bulu ayam. Bagi pangkal pelepah daunnya terbentuk spina yang keras dan tajam. Anak daun tersusun berbaris dua sampai ke ujung daun. Daunnya termasuk daun majemuk. Bentuk daunnya linearis, ujung daun meruncing, tepi daun rata, daging daun perkamen, dan berwarna hijau tua. Buahnya termasuk buah sejati tunggal yang berdaging. Daging buahnya mengandung

minyak. Kelapa memiliki bunga majemuk berkarang dengan ibu tangkainya bunga tongkol majemuk. Bunga kelapa dilindungi oleh seludang. Bunga jantan terdiri dari 3 mahkota, 3 kelopak, dan 6 benang sari sedangkan bunga betina memiliki putik tidak bertangkai, bekas benang sari 6 buah, dan dasar buah terdiri dari 3 ruang (carpel) (Tjitrosoepomo, 2007)

2. Ragam Jenis Lapet

Makanan tradisional khas suku Batak Toba yaitu Lapet, ternyata memiliki ragam jenis yang dikategorikan dalam beberapa hal. Ada empat jenis Lapet yaitu, Lapet tepung beras, Lapet beras ketan, Lapet Pohul-pohul, dan Lapet Itak Gurgur. Lapet berdasarkan keberadaan gula merah, dibedakan menjadi 2 yaitu Lapet isi gula merah dan Lapet tanpa gula merah. Keberadaan gula merah dalam makanan ini tidak diwajibkan. Banyak orang yang menyukai Lapet tanpa menggunakan gula merah di dalamnya dan hanya menikmati rasa manis dari gula pasir yang ditambahkan pada adonan. Lapet berdasarkan bahan dasar tepungnya, dibedakan menjadi 2 yaitu Lapet tepung beras dan Lapet beras ketan. Lapet ini sama-sama berasal dari *Oryza sativa* namun berbeda varietas. Tepung beras ketan dibuat dari *Oryza sativa* var. *glutinosa*. Kedua jenis tepung ini memiliki tekstur yang berbeda. Tepung beras lebih lembut dan halus daripada tepung ketan. Tepung ketan menempel di tangan jika disentuh dan lebih lengket jika sudah dicampurkan air. Lapet tepung beras dan Lapet beras ketan dibungkus menggunakan daun pisang, sedangkan Lapet Pohul-pohul dan Lapet Itak Gurgur tidak dibungkus dengan daun pisang. Adapun perbedaan cara pengolahannya yaitu Lapet tepung beras, Lapet beras ketan, Lapet Pohul-pohul dikukus dalam pemasakannya sedangkan Lapet Itak Gurgur tanpa dikukus, bahan-bahannya hanya dicampur, dan langsung dikonsumsi.

Beragam jenis Lapet juga membedakan harga jualnya. Penduduk asli yang menduduki wilayah Batak Toba menjual semua jenis Lapet seharga Rp. 1000 dengan alasan semua bahan baku pembuatan Lapet masih mudah didapatkan dan biasanya bahan-bahan tersebut merupakan hasil panen sendiri. Namun, berbeda dengan harga Lapet di luar Sumatera Utara, Lapet dijual dengan harga berbeda. Lapet tepung beras dijual Rp. 1500, Lapet ketan dijual Rp. 2000, dan Lapet Pohul-pohul dan Itak Gurgur dijual Rp. 2500. Hal ini disebabkan karena bahan yang digunakan harus dibeli di pasar atau supermarket.



Gambar 1. Lapet beras ketan isi gula merah

Sumber: Simanullang, 2022

3. Metode Pembuatan Lapet

Dari masa ke masa, cara pembuatan Lapet tidak mengalami perubahan yang signifikan. Pada dasarnya, Lapet dimasak dengan cara dikukus. Secara tradisional, Lapet

dibuat dengan bahan dasar beras yang sudah digiling menjadi tepung, kelapa parut, gula merah (sesuai selera), dan dibungkus menggunakan daun pisang. Langkah pertama dalam membuat Lapet adalah menyiapkan bahan-bahan dan daun pisang dijemur lalu dibersihkan, digunting dengan ukuran 10 x 5 cm. Campurkan tepung beras dan kelapa parut dengan perbandingan 5:3, serta tambahkan gula pasir sesuai selera. Setelah itu aduk sampai merata. Selanjutnya lipat daun pisang membentuk kerucut dan masukkan campuran tepung beras, kelapa parut, dan gula pasir, lalu lipatlah sampai membentuk limas segiempat. Kukus semua Lapet yang telah dibuat selama 30 menit.



Gambar 2. Cara membuat Lapet tepung beras tanpa gula merah

Sumber: Simanullang, 2022

Penggunaan tepung beras yang melalui proses penggilingan dengan tepung beras instan memberikan rasa akhir dan bau yang berbeda. Ketika Lapet sudah matang, Lapet yang dibuat dari tepung berasal dari gilingan beras, bertekstur lebih lembut dibandingkan tepung beras instan. Tepung beras instan memberikan *after taste* ketika sudah dimakan. Banyaknya kelapa parut juga menentukan hasil Lapet. Jika terlalu banyak memasukkan kelapa parut, maka Lapet akan keras. Maka dari itu, perlu diperhatikan perbandingan antara kelapa parut dengan tepung beras.

Lapet dibungkus menggunakan daun pisang karena tidak mudah sobek ketika dilipat-lipat dan daunnya lemas. Beberapa masyarakat etnis Batak Toba menggunakan daun muda angka sebagai pembungkus Lapet. Namun jarang sekali masyarakat menggunakan daun tersebut untuk membungkus Lapet. Daun pisang yang akan digunakan untuk membungkus harus dijemur sampai layu supaya tidak mudah robek. Adapun teknik membersihkan daun pisang supaya tidak mudah robek adalah dibersihkan dengan kain searah dengan anak tulang daun.

4. Aspek Kimia dan Kandungan pada Lapet

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Lapet adalah tepung beras. Adapun penggunaan tepung beras ketan sebagai pengganti tepung beras. Tepung beras merupakan tepung yang berasal dari beras gilingan atau beras yang telah ditumbuh sampai halus dan memiliki tekstur yang halus dan lembut. Tekstur antara tepung beras dengan tepung beras ketan hampir mirip, namun tepung beras ketan terasa lebih berat dan menggumpal. Ketika kedua tepung tersebut dilarutkan dalam air, tepung beras ketan akan memberikan tekstur kental sedangkan tepung beras menjadi larutan yang encer. Lapet yang dibuat menggunakan tepung beras ketan lebih lengket daripada Lapet yang dibuat menggunakan tepung beras.

Hal ini tentunya disebabkan adanya proses gelatinisasi dari tepung beras ketan, dimana pada prosesnya terjadi pembengkakan granula pati akibat penyerapan air (Fitriani dkk., 2017). Pecahnya butiran pati akan mengeluarkan air sehingga memberikan tekstur melekat dan menyatu sama lain (Solikhah dan Nisa, 2014). Rasa manis yang kita rasakan pada saat memakan Lapet disebabkan oleh amilase yang ada dalam air liur dan memulai proses pencernaan karbohidrat secara kimiawi dan mengubah sebagian besar pati menjadi gula (Winarno, 2008).

Tepung beras ketan mengandung 90% pati yang terdiri atas 88-89% amilopektin dan 1-2% amilosa (Imanningsih, 2012). Tepung beras putih mengandung $7,593 \pm 0,469\%$ protein (Tuankotta dkk., 2015) sedangkan tepung beras ketan mengandung 6,61% protein (Alyanti dkk., 2017). Gula merah yang dipakai sebagai bahan pelengkap pembuatan Lapet mengandung 15% sukrosa, 0,13% gula invert, 0,13% non-gula organik, dan 0,02% non-gula anorganik (Muchtadi dan Ayustaningwarno, 2010).

Kelapa parut umumnya digunakan untuk mencampur bahan, membentuk tekstur dan aroma, atau sebagai isian (Sirait, 1992). Kelapa parut mengandung protein dan sebagian besar minyak serta stabil pada panas. Ketika Lapet mendekati matang, biasanya akan mengeluarkan aroma yang khas. Aroma itu datang dari daun pisang yang keluar ketika dipanaskan. Lilin alami pada daun pisang membantu menghambat terjadinya kehilangan air pada makanan, sehingga Lapet memiliki tekstur yang kenyal dan menjaga kualitas Lapet serta mencegah penguapan produk makanan karena pengaruh kondisi dari luar (Sabana, 2000)

5. Filosofi Lapet dan Nilai Kependidikan

Lapet sangat melekat dengan masyarakat etnis Batak Toba. Makanan berbahan dasar tepung beras ini sangat mudah ditemui pada berbagai pesta adat. Keberadaan Lapet pada acara-acara adat bukanlah kebetulan. Namun terdapat nilai dan filosofi yang terkandung pada makanan tersebut. Lapet yang identik berbentuk limas segiempat atau seperti piramid pun memiliki nasehat yang baik kepada masyarakat Batak Toba. Leluhur berharap masyarakat Batak Toba semakin ke atas harus semakin sukses. Walau sudah mengalami kesuksesan, masyarakat etnis Batak Toba harus tetap menjaga keharmonisan dan kerukunan dalam satu keluarga. Jika salah satu anggota keluarga sudah merasakan kesuksesan, anggota keluarga yang lain harus mengikuti.

Lapet yang dibungkus menggunakan daun pisang juga mengandung nilai. Daun pisang dilambangkan sebagai pemersatu keluarga besar. Beragam bahan dasar Lapet yang berburai seperti tepung beras dan gula dilambangkan sebagai keluarga yang berbeda-beda dan kehadiran kelapa parut sebagai penyatu antarkeluarga. Ketika Lapet sudah masak dan dimakan, tekstur Lapet tidak akan buyar di mulut. Dengan begitu, diharapkan keluarga masyarakat etnis Batak Toba juga tidak akan terpecah dalam situasi apapun, baik keadaan suka maupun duka.

Lapet paling sering ditemukan di pesta acara adat Batak Toba, seperti acara pernikahan di mana Lapet dibawa oleh pihak Parboru (Napitupulu dan Laksana, 2021), syukuran penempatan rumah baru, baptisan anak, dan ucapan syukuran lainnya. Rasa Lapet

yang manis melambangkan sukacita sehingga Lapet hadir dalam acara-acara syukuran dan tidak ada pada acara duka atau kematian karena Lapet merupakan salah satu bentuk ucapan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Filosofi Lapet memenuhi beberapa karakter nilai pendidikan yang ditulis oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, yaitu religius, toleransi, kerja keras, dan cinta tanah air. Pertama, religius. Nilai religius yang terkandung pada filosofi Lapet adalah mampu menjalin hubungan individu dengan Tuhan, sesama, dan alam semesta (Kusnoto, 2017). Sebagai warga negara yang baik, kita harus menunjukkan sikap mencintai dan menjaga keutuhan ciptaan Tuhan Yang Maha Esa. Kedua, toleransi. Filosofi Lapet mencerminkan sikap saling menghargai perbedaan kepercayaan, suku, etnis, pendapat, agama, dan lain-lain. Ketiga, kerja keras. Nilai-nilai yang terkandung dalam Lapet mengajarkan kita untuk selalu bersungguh-sungguh dalam melakukan tugas, pekerjaan, permasalahan, dan selalu bertanggung jawab dalam menjalankan pekerjaan. Keempat, cinta tanah air. Dengan adanya keberagaman budaya, bahasa, dan sebagainya, kita dituntut untuk tetap mencerminkan rasa bangga terhadap tanah air.

6. Pendekatan Budaya dan Kearifan Lokal Lapet pada Pembelajaran Biologi

Uraian pada bagian pengenalan biodiversitas sebagai bahan dasar pembuatan Lapet dan aspek kimia dan kandungan pada Lapet dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembelajaran biologi khususnya materi keanekaragaman hayati. Penjabaran tersebut tentunya mampu meningkatkan kemampuan berpikir kritis dan kreatif bagi peserta didik (Adinugraha dkk., 2020). Ketika sedang dihadapkan sebuah makanan tradisional, peserta didik dan guru bisa saling berdiskusi mengenai taksonomi tumbuhan, morfologi tumbuhan, kandungan, atau manfaat yang ada di dalam spesies tumbuhan tersebut.

Selain membuat forum diskusi, peserta didik dan guru juga dapat melakukan kegiatan penanaman tumbuhan sebagai kegiatan konservasi biologi. Peserta didik diarahkan untuk bisa memahami konsep pertumbuhan dan perkembangan dari hasil penelitian yang mereka lakukan. Hal ini tentunya dapat dimanfaatkan guru dalam salah satu model pembelajaran, yaitu *project based learning* di mana *project based learning* memiliki sintaks pembelajaran (1) Penentuan proyek, (2) Menyusun perencanaan dan langkah-langkah penyelesaian proyek bisa melalui percobaan, (3) Penyelesaian laporan proyek dengan fasilitasi dan monitoring guru, (4) Penyusunan laporan dan presentasi/publikasi hasil proyek, dan (5) Evaluasi proses dan hasil proyek (Banawi, 2019).

Project based learning mengenalkan keterampilan 4C yang cocok dalam mempelajari budaya dan kearifan lokal, khususnya Lapet sebagai makanan tradisional (Soeryono, 2019). (1) *Critical thinking*, peserta didik mampu berpikir kritis terhadap fenomena yang terjadi di sekitar dan melakukan pengamatan suatu objek pada fenomena tersebut, (2) *Communicated*, peserta didik berkomunikasi dan berdiskusi dengan mengemukakan argumentasi edukatif yang digunakan untuk memecahkan masalah dengan merancang suatu kegiatan, (3) *Collaborated*, di mana peserta didik memiliki empati yang sama dalam bekerja sama dan bertekad melakukan sesuatu, (4) *Create*, merupakan akhir dari rangkaian di mana peserta didik akan melahirkan ide dan menciptakan suatu produk yang bermanfaat

bagi masyarakat (Davis dkk., 2016).

Setelah selesai melakukan percobaan melalui kegiatan penanaman, hasil dari tumbuhan tersebut dapat digunakan sebagai bahan-bahan dasar pembuatan makanan tradisional lainnya. Seperti yang diketahui, salah satu biodiversitas yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan Lapet yaitu daun pisang (*Musa paradisiaca*), dapat digunakan untuk membungkus makanan lainnya seperti bahan kemasan tempe, pepes, gorengan, nasi rames, dan masih banyak lagi (Astuti, 2009).

KESIMPULAN

Lapet sudah menjadi bagian dari budaya Batak Toba, utamanya makanan tradisional. Dalam suku Batak Toba, banyak perbedaan Lapet dari segi bahan, cara memasak, atau penggunaan daun pisang sebagai pembungkusnya. Lapet menjadi produk mata pencaharian bagi masyarakat Sumatera Utara. Selain memiliki nilai ekonomi, Lapet juga memiliki filosofi yang hangat bagi masyarakat Batak Toba. Sampai saat ini, Lapet menjadi cemilan wajib dalam tiap acara adat seperti acara kelahiran, pernikahan, sampai menempati rumah baru. Lapet juga dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi melalui kegiatan konservasi biologi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, F., Ponto, A. I., & Munthe, T. R. (2020). Potensi Kebudayaan Betawi Sebagai Pendekatan Kearifan Lokal Dan Budaya Dalam Pembelajaran Biologi. *EDUPROXIMA: Jurnal Ilmiah Pendidikan IPA*, 2(2), 55-66.
- Alyanti, A., Patang, P., & Nurmila, N., (2017). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, S40-S51.
- Astuti, N. P., (2009). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Banawi, A., (2019). Implementasi pendekatan saintifik pada sintaks discovery/inquiry learning, based learning, project based learning. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 8(1), 90-100.
- Davis, K. A., Zorwick, M. L. W., Roland, J., & Wade, M. M., (2016). Using debate in the classroom: Encouraging critical thinking, communication, & collaboration. Routledge
- Fitriani, B. M., Ardiansyah, D., & Reynaldo, K. Ombus-Ombus: Traditional Food From Batak.
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). *Nutrition and Food Research*, 35(1), 13-22.
- Kurnianingsih, R., Ghazali, M., & Astuti, S. P. (2018). Karakterisasi morfologi tanaman pisang di daerah Lombok. *Jurnal biologi tropis*, 18(2), 235-240.
- Kusnoto, Y. (2017). Internalisasi nilai-nilai pendidikan karakter pada satuan pendidikan. *Sosial Horizon: Jurnal Pendidikan Sosial*, 4(2), 247-256.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu pengetahuan bahan pangan.
- Napitupulu, R. O., & Laksana, A. T. Pernikahan Masyarakat Batak Toba di Kota Kediri Pada Tahun 1990–2000. *Avatara*, 11(1), 6.
- Rachmawati, I. N. (2007). Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif: wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11(1), 35-40.

- Sabana, S. (2000). Kemasan sebelum kertas dan plastik: Data, permasalahan dan prospeknya. *Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 1(1), 1-4.
- Sirait, M. R. Penentuan Sorpsi Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) dari Kelapa Khina-1, Khina-2, dan Khina-3.
- Soeryono, B. (2019). Peningkatan Kemampuan Meneliti Dan Menyusun Laporan Penelitian Melalui Project Based Learning (Pjbl) Tanam Pada Materi Pertumbuhan Dan Perkembangan. *Jurnal Guru Dikmen dan Dikus*, 2(2), 38-53.
- Solikhah, F. S., & Nisa, F. C. (2014). Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening)[IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Tjitrosoepomo, I. G. (2007). Morfologi tumbuhan.
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). Perbandingan kadar protein pada tepung beras putih (*oryza sativa* l.), tepung beras ketan hitam (*oryza sativa* l. glutinosa), dan tepung sagu (*metroxylon sagu* rottb.) dengan menggunakan metode kjeldahl. *Prosiding Farmasi*, 109-114.
- Winarno, F. G. (1984). Kimia pangan dan gizi.