
**KIMIA DALAM KULINER KHAS CIREBON: REKONSTRUKSI
PENGETAHUAN LOKAL MENJADI KONSEP KIMIA SEBAGAI
PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL****Fatimah Khoirunisa¹, Woro Sumarni², dan Triastuti Sulistyaningsih³**¹Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam² Universitas Negeri SemarangEmail: worosumarni@mail.unnes.ac.id**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan merekonstruksi etnokimia pada kuliner khas Cirebon sebagai sumber pembelajaran kimia kontekstual. Kuliner yang dikaji meliputi nasi jambang, empal gentong, tahu gejrot, dan tape ketan. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain etnografi melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Data yang diperoleh dianalisis dan direkonstruksi menjadi konsep ilmiah kimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan kuliner khas Cirebon mengandung berbagai konsep kimia, seperti gelatinisasi pati, denaturasi protein, sistem koloid, reaksi oksidasi-reduksi, fermentasi, laju reaksi, termokimia, koagulasi protein, dan reaksi Maillard. Integrasi konsep-konsep tersebut ke dalam pembelajaran kimia dapat meningkatkan pemahaman peserta didik karena bersifat kontekstual dan dekat dengan kehidupan sehari-hari. Penelitian ini memberikan alternatif sumber belajar berbasis kearifan lokal yang mendukung implementasi Kurikulum Merdeka..

Kata kunci: Etnografi, Etnokimia, Eksplorasi dan Rekonstruksi

PENDAHULUAN

Pembelajaran kimia hingga saat ini masih sering dipersepsikan sebagai mata pelajaran yang abstrak, sulit, dan kurang relevan dengan kehidupan sehari-hari peserta didik (Sariati *et al.*, 2020; Priliyanti *et al.*, 2021). Persepsi tersebut muncul karena konsep-konsep kimia umumnya disajikan dalam bentuk teoritis tanpa dikaitkan secara nyata dengan pengalaman yang dekat dengan kehidupan siswa. Akibatnya, peserta didik cenderung mengalami kesulitan dalam memahami konsep, rendahnya minat belajar, serta kurang mampu mengaplikasikan pengetahuan kimia dalam konteks kehidupan nyata (Purba *et al.*, 2024).

Di sisi lain, berbagai aktivitas sehari-hari dalam masyarakat, khususnya yang berkaitan dengan budaya lokal, sejatinya mengandung fenomena kimia yang kompleks (Wahyudi, 2021; Sari *et al.*, 2022; Gunawan *et al.*, 2020). Salah satu bentuk budaya yang kaya akan nilai ilmiah adalah kuliner tradisional (Purnomo & Setyowanti, 2020). Proses pengolahan makanan seperti memasak, merebus, memfermentasi, hingga mencampur bahan melibatkan berbagai konsep kimia, seperti perubahan fisika dan kimia, reaksi oksidasi-reduksi, fermentasi, serta interaksi antar zat. Namun, potensi besar ini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber pembelajaran kimia yang kontekstual (Hartoyo & Hairida, 2024).

Pendekatan etnokimia hadir sebagai salah satu solusi untuk menjembatani kesenjangan antara konsep kimia yang abstrak dengan realitas kehidupan peserta didik (Andayani, 2025). Etnokimia mengkaji praktik budaya masyarakat yang memiliki keterkaitan dengan konsep kimia, sehingga memungkinkan integrasi antara pengetahuan lokal dan pengetahuan ilmiah (Lalang, 2023). Melalui pendekatan ini, pembelajaran tidak hanya menjadi lebih bermakna dan kontekstual, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian kearifan lokal. Selain itu, integrasi kearifan lokal dalam pembelajaran sejalan dengan tuntutan Kurikulum Merdeka yang menekankan pembelajaran berbasis konteks dan pengalaman nyata peserta didik (Goni *et al.*, 2023).

Indonesia sebagai negara dengan keragaman budaya yang tinggi memiliki potensi besar dalam pengembangan pembelajaran berbasis etnokimia. Salah satu daerah yang kaya akan kearifan lokal, khususnya dalam bidang kuliner, adalah Cirebon (Rahmawati *et al.*, 2025). Kuliner khas Cirebon seperti nasi jamblang, empal gentong, tahu gejrot, dan tape ketan tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga mengandung berbagai konsep kimia dalam proses pengolahannya (Purnomo & Setyowanti, 2020). Meskipun demikian, kajian yang secara khusus mengeksplorasi dan merekonstruksi pengetahuan lokal pada kuliner khas Cirebon menjadi konsep ilmiah kimia masih terbatas (Tahya *et al.*, 2022).

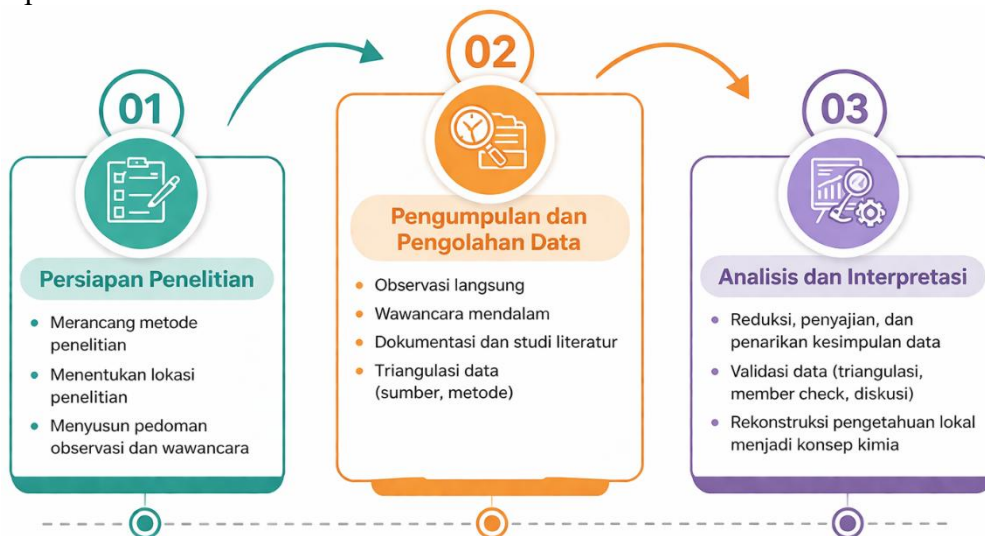
Keterbatasan tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi kearifan lokal dengan pemanfaatannya dalam pembelajaran kimia (Hartoyo & Hairida, 2024). Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya untuk menggali, mendokumentasikan, serta merekonstruksi pengetahuan lokal masyarakat menjadi pengetahuan ilmiah yang sistematis dan dapat digunakan sebagai sumber belajar.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merekonstruksi pengetahuan lokal masyarakat pada kuliner khas Cirebon menjadi pengetahuan ilmiah yang dapat digunakan sebagai sumber pembelajaran kimia yang kontekstual. Dengan demikian, diharapkan pembelajaran kimia menjadi lebih bermakna dan relevan dengan kehidupan peserta didik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain etnografi untuk mengeksplorasi dan merekonstruksi pengetahuan lokal masyarakat pada kuliner khas Cirebon menjadi konsep ilmiah kimia. Pendekatan etnografi dipilih karena mampu mengungkap makna budaya, praktik sosial, serta pengetahuan implisit yang terdapat dalam

aktivitas masyarakat melalui observasi langsung dan interaksi dengan subjek penelitian. Penelitian dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu: (1) tahap persiapan, (2) pengumpulan dan pengolahan data, serta (3) analisis dan interpretasi data. Alur penelitian disajikan pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Alur Penelitian

Pada tahap persiapan, peneliti merancang metode penelitian, menentukan lokasi penelitian, serta mengidentifikasi subjek penelitian yaitu pelaku usaha kuliner khas Cirebon yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan tradisional. Selain itu, peneliti juga menyusun pedoman observasi dan wawancara untuk memperoleh data yang relevan.

Tahap pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap proses pembuatan kuliner khas Cirebon, wawancara mendalam dengan pelaku usaha, dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan, serta studi literatur yang mendukung penelitian. Penggunaan berbagai teknik ini bertujuan untuk meningkatkan keabsahan data melalui triangulasi sumber dan metode.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif berdasarkan model Miles dan Huberman (1994) dalam Manan (2021), yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi (sumber, metode, dan teori), member check dengan informan untuk memvalidasi hasil wawancara, serta diskusi dengan rekan sejawat. Selanjutnya, data direkonstruksi dari pengetahuan lokal masyarakat menjadi konsep ilmiah kimia yang relevan dengan materi pembelajaran, sehingga dapat digunakan sebagai sumber belajar yang kontekstual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

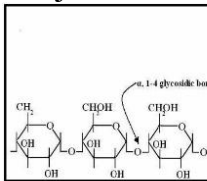
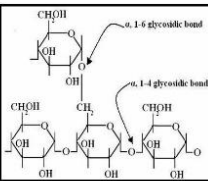
Hasil

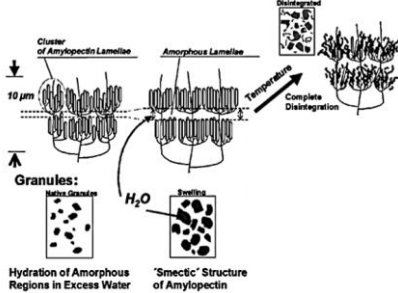
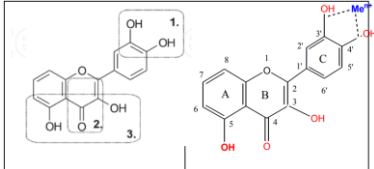
Penelitian ini mengidentifikasi berbagai konsep kimia yang terkandung dalam praktik pengolahan kuliner khas Cirebon, yang selanjutnya direkonstruksi menjadi pemahaman ilmiah yang dapat diterapkan dalam pembelajaran kimia. Berikut merupakan beberapa hasil integrasi pengetahuan lokal masyarakat Cirebon ke dalam konsep-konsep kimia, sebagaimana dijelaskan pada **Tabel 1** sampai **Tabel 4**.

Tabel 1. Rekonstruksi Pengetahuan Lokal Kuliner Khas Cirebon ke dalam Pengetahuan Ilmiah dan Integrasinya dalam Konsep Kimia pada Tape Ketan

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
Mengukus Daun Jambu Air	Daun jambu dikukus agar lentur dan digunakan mudah sebagai pembungkus	Pemanasan menyebabkan pelunakan jaringan daun serta perubahan pigmen sehingga warna daun berubah	Perubahan senyawa (pigmen), pemanasan
Mengukus Beras Ketan	Beras ketan dikukus hingga matang	Pemanasan menyebabkan granula pati menyerap air dan mengalami perubahan struktur	Gelatinisasi pati
Ekstraksi Daun Katuk	Daun katuk diambil sarinya untuk digunakan dalam proses pembuatan	Senyawa dalam daun katuk larut dalam air dan bercampur dalam sistem	Ekstraksi, pelarutan
Menggerus Ragi Tape	Ragi dihaluskan agar mudah dicampurkan	Penghalusan meningkatkan luas permukaan sehingga mempercepat kerja mikroorganisme	Luas permukaan (laju reaksi)
Penaburan Ragi Tape	Ragi ditaburkan pada ketan	Mikroorganisme mengubah gula hasil hidrolisis pati menjadi etanol dan CO ₂	ermentasi (reaksi redoks)
Pengemasan Menggnakan Daun Jambu Air	Tape menggunakan jambu dibungkus daun sebagai pembungkus alami	Daun jambu mengandung senyawa organik dan digunakan sebagai bahan ramah lingkungan pengganti plastik <chem>CC1=CC=C(C=C1)C(=C)C</chem> Eugenol <chem>CC1=CC=C(C=C1)C(=C)C</chem> Linalool <chem>CC1=CC=C(C=C1)C(=C)C</chem> α-pinene, β-pinene	Senyawa organik, <i>green chemistry</i>

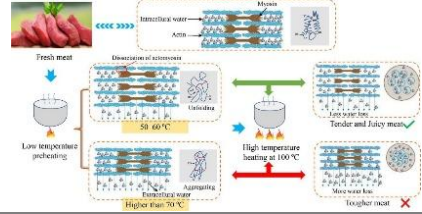
Tabel 2. Rekonstruksi Pengetahuan Lokal Kuliner Khas Cirebon ke dalam Pengetahuan Ilmiah dan Integrasinya dalam Konsep Kimia pada Nasi Jamblang

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
Mencuci Beras	Beras dicuci hingga bersih sebelum dimasak untuk menghilangkan kotoran dan membuat nasi tidak lengket	Beras mengandung pati (amilosa dan amilopektin). Saat dicuci, sebagian pati terutama amilopektin terlepas dan terdispersi dalam air sehingga air menjadi keruh  (a) amylose  (b) amylopectin	Sistem koloid (sol/suspensi pati dalam air), struktur pati (amilosa amilopektin)

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
Beras dikukus, kemudian di akeul	Beras dimasak dengan air hingga menjadi nasi yang matang dan diaduk agar tidak menggumpal yang menghasilkan nasi menjadi pulen	Pemanasan menyebabkan granula pati menyerap air, mengembang, dan mengalami perubahan struktur 	Gelatinisasi pati
Nasi dibungkus menggunakan Daun Jati	Daun jati digunakan untuk membungkus nasi agar lebih harum dan tahan lama	Daun jati mengandung senyawa organik yang dapat berinteraksi dengan nasi dan memberikan aroma khas 	Senyawa organik

Struktur Flavonoid Daun Jati

Tabel 3. Rekonstruksi Pengetahuan Lokal Kuliner Khas Cirebon ke dalam Pengetahuan Ilmiah dan Integrasinya dalam Konsep Kimia pada Empal Gentong

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
Penggilingan Bumbu	Bumbu dihaluskan agar mudah tercampur dan meresap ke dalam daging	Penghalusan memperkecil ukuran partikel sehingga luas permukaan meningkat dan mempermudah interaksi antar bahan	Luas permukaan (laju reaksi)
Merebus Daging Sapi	Daging direbus dalam waktu lama hingga empuk	Pemanasan menyebabkan protein dalam daging mengalami perubahan struktur sehingga tekstur menjadi lebih lunak 	Denaturasi protein
Penambahan Santan	Santan ditambahkan untuk menghasilkan	Santan merupakan emulsi lemak dalam air yang membentuk sistem koloid	Sistem koloid (emulsi)

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
	kuah yang gurih dan kental		
Penambahan Rempah	Rempah ditambahkan untuk memberikan rasa dan aroma khas	Senyawa organik dalam rempah (seperti minyak atsiri) larut dan tersebar dalam masakan	Senyawa organik (minyak atsiri)
Penambahan Rempah	Gentong tanah liat digunakan sebagai tempat memasak dan penyajian	Tanah liat memiliki kemampuan menyimpan dan mendistribusikan panas secara merata	Perpindahan kalor
Penggunaan Kayu Bakar sebagai Sumber Panas	Kayu digunakan sebagai bahan bakar untuk memasak	Pembakaran kayu menghasilkan energi panas melalui reaksi kimia pembakaran	Reaksi pembakaran (termokimia)

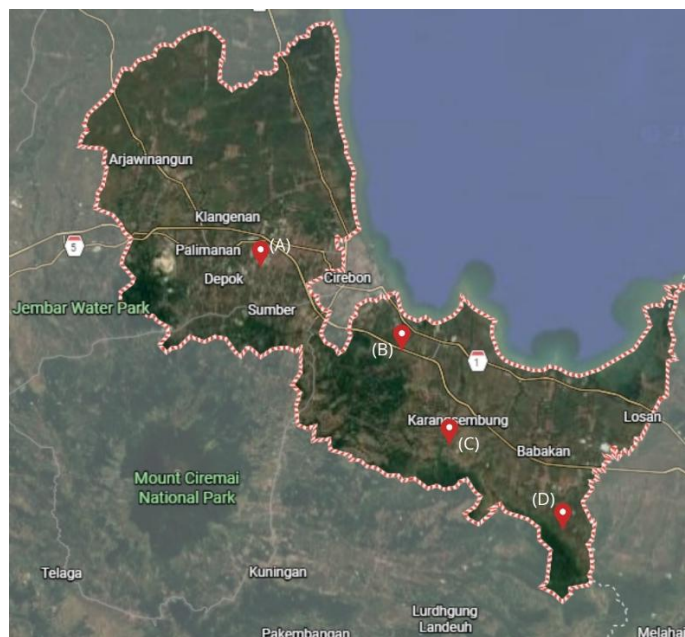
Tabel 4. Rekonstruksi Pengetahuan Lokal Kuliner Khas Cirebon ke dalam Pengetahuan Ilmiah dan Integrasinya dalam Konsep Kimia pada Tahu Gejrot

Proses	Pengetahuan Lokal	Pengetahuan Ilmiah	Konsep Kimia
Penggilingan Kedelai	Kedelai digiling hingga halus agar mudah diolah	Penggilingan memperkecil ukuran partikel dan menyebabkan komponen seperti protein dan lemak terdispersi dalam air	Surface area, colloidal system
Perebusan Bubur Kedelai	Bubur kedelai direbus untuk mematangkan dan menghilangkan bau langu	Pemanasan denaturasi menyebabkan protein serta mempertahankan sistem dispersi dalam bentuk koloid	Denaturasi protein, sistem koloid
Penyaringan Susu Kedelai	Bubur kedelai disaring untuk memisahkan ampas dan sari kedelai	Proses filtrasi memisahkan padatan kasar, sedangkan cairan yang dihasilkan masih mengandung partikel koloid (protein dan lemak)	Filtrasi
Penggumpalan Susu Kedelai dan pencetakan tahu	Sari kedelai ditambahkan penggumpal “air nenek moyang” hingga terbentuk tahu	Protein dalam sistem koloid mengalami koagulasi sehingga membentuk padatan	Koagulasi Protein



Perendaman Tahu Selama 8-12 jam	Tahu direndam kualitas terjaga	Terjadi perpindahan air ke dalam tahu hingga mencapai keseimbangan	Difusi
Penggorengan Tahu	Tahu digoreng hingga matang	Pemanasan menyebabkan penguapan air dan pembentukan rongga pada tahu dan terjadi reaksi maillard	Perpindahan kalor, Reaksi Maillard

Pembahasan



Gambar 2. Peta Lokasi Kabupaten Cirebon, Jawa Barat

(A) Lokasi penelitian Nasi Jamblang, (B) Lokasi Penelitian Empal Gentong, (C) Lokasi Penelitian Tape Ketan, (D) Lokasi Penelitian Tahu Gejrot

Penelitian ini dilakukan pada pelaku usaha kuliner khas Cirebon yang masih mempertahankan praktik pengolahan makanan tradisional secara turun-temurun. Kota Cirebon merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Barat yang memiliki kekayaan kuliner khas dengan nilai budaya yang kuat. Kuliner seperti nasi jamblang, empal gentong, tahu gejrot, dan tape ketan tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga mencerminkan pengetahuan lokal masyarakat yang berkembang dari pengalaman empiris.

Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi dan merekonstruksi pengetahuan lokal tersebut menjadi pengetahuan ilmiah, khususnya dalam perspektif kimia. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pelaku usaha, ditemukan bahwa setiap tahapan dalam proses pengolahan kuliner mengandung konsep-konsep kimia yang relevan. Proses-proses tersebut meliputi pemasakan, pencampuran bahan, fermentasi, hingga penggunaan bahan alami sebagai pembungkus.

Pada pembuatan nasi jamblang, proses mencuci beras menunjukkan adanya pelepasan pati, khususnya amilopektin, yang terdispersi dalam air sehingga membentuk sistem koloid (Yulianto, 2024). Selanjutnya, proses pengukusan beras melibatkan gelatinisasi pati, di mana granula pati menyerap air dan mengalami perubahan struktur sehingga menghasilkan nasi yang pulen (Patria *et al.*, 2021). Penggunaan daun jati sebagai pembungkus memberikan aroma khas yang berasal dari senyawa organik alami pada daun, meskipun tidak melibatkan reaksi kimia yang signifikan (Rizquna *et al.*, 2024).



Gambar 3. Nasi Jamblang

Pada empal gentong, proses pemasakan daging dalam waktu lama menyebabkan terjadinya denaturasi protein sehingga tekstur daging menjadi lebih empuk (Sunayardi, 2021). Penambahan santan menghasilkan sistem koloid berupa emulsi lemak dalam air (Sandra *et al.*, 2023). Selain itu, penggunaan kayu bakar sebagai sumber panas melibatkan reaksi pembakaran yang menghasilkan energi panas, sedangkan penggunaan gentong tanah liat memungkinkan distribusi panas yang lebih merata selama proses pemasakan (Suheri *et al.*, 2026).



Gambar 4. Empal Gentong

Pada tahu gejrot, proses pengolahan kedelai dimulai dari penggilingan hingga menghasilkan bubur kedelai yang merupakan sistem dispersi. Setelah dilakukan penyaringan, terbentuk susu kedelai yang merupakan sistem koloid yang lebih stabil, terdiri dari protein dan lemak yang terdispersi dalam air. Proses selanjutnya adalah penggumpalan dengan menggunakan bahan asam, yang menurunkan pH hingga mencapai titik isoelektrik protein, sehingga terjadi koagulasi dan terbentuk tahu. Pada tahap penggorengan, terjadi reaksi Maillard antara gula dan asam amino yang menghasilkan warna kecoklatan serta aroma khas pada tahu.



Gambar 5. Tahu Gejrot

Sementara itu, pada pembuatan tape ketan, proses fermentasi merupakan tahapan utama yang melibatkan aktivitas mikroorganisme dalam ragi. Mikroorganisme tersebut mengubah gula menjadi etanol dan karbon dioksida melalui reaksi redoks (Wahyuningsih *et al.*, 2023). Sebelum fermentasi, proses pengukusan ketan melibatkan gelatinisasi pati, sedangkan penggunaan daun jambu sebagai pembungkus mencerminkan pemanfaatan bahan alami yang ramah lingkungan sesuai dengan prinsip green chemistry.



Gambar 6. Tape Ketan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa praktik kuliner tradisional masyarakat Cirebon mengandung berbagai konsep kimia yang dapat direkonstruksi menjadi pengetahuan ilmiah. Integrasi pengetahuan lokal ini ke dalam pembelajaran kimia dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual dan bermakna, serta meningkatkan literasi kimia peserta didik. Selain itu, pendekatan ini juga berperan dalam melestarikan kearifan lokal sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa empat praktik kuliner khas Cirebon, yaitu pembuatan nasi jambang, empal gentong, tahu gejrot, dan tape ketan, mengandung berbagai unsur ilmiah yang relevan dengan konsep kimia. Praktik-praktik tersebut berhasil diidentifikasi dan direkonstruksi secara sistematis ke dalam konsep-konsep kimia seperti gelatinisasi pati, sistem koloid, denaturasi protein, koagulasi protein, reaksi Maillard, fermentasi (reaksi redoks), laju reaksi, termokimia, serta konsep pH dan larutan. Hasil rekonstruksi ini menunjukkan bahwa pengetahuan lokal masyarakat dapat diubah menjadi pemahaman ilmiah yang terstruktur dan selaras dengan materi dalam pembelajaran kimia.

Integrasi kearifan lokal dalam pembelajaran kimia memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual dan bermakna bagi peserta didik. Dengan mengaitkan konsep kimia dengan praktik budaya sehari-hari, peserta didik lebih mudah memahami materi, meningkatkan keterlibatan dalam pembelajaran, serta menumbuhkan apresiasi terhadap budaya lokal. Pendekatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan literasi kimia, tetapi juga memperkuat hubungan antara sains dan kehidupan nyata.

Selain itu, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan pembelajaran kimia berbasis etnokimia yang kontekstual dan relevan dengan lingkungan peserta didik. Rekonstruksi pengetahuan lokal menjadi konsep ilmiah dapat dijadikan sebagai alternatif sumber belajar yang inovatif, sekaligus mendukung implementasi pembelajaran berbasis kearifan lokal. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pendidik, pengembang kurikulum, serta peneliti dalam mengintegrasikan budaya lokal ke dalam pembelajaran kimia, sehingga tercipta pembelajaran yang tidak hanya ilmiah tetapi juga bermakna dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, Y., Al Idrus, S. W., Hidayanti, E., Listantia, N., & Febrianti, N. (2025). Sosialisasi Penerapan Bahan Ajar Kimia Berbasis Etnokimia Sasambo Pada Guru-Guru SMA Di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3), 1092-1098.
- Goni, A., Stesia Warouw, W., Runtuwene, V., Michaela Pontoh, D., & Pulukadang Jurusan Pendidikan Dasar, N. (2023). *Diksar Jurnal Pendidikan Dasar Tantangan Dan Peluang Implementasi Kurikulum Merdeka Di Kota Bitung*.
- Gunawan, H., Yuliana, S., & Prasetyo, A. (2020). Revitalisasi Pengetahuan Lokal dalam Pembelajaran Kontekstual. *Jurnal Pendidikan Karakter*, 10(2), 130–143.
- Hartoyo, A., & Hairida, H. (2024). Exploration Of Local Wisdom Of West Borneo In Chemistry Learning For Cultivating National Character. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 8(1), 512–518.
- Lalang, A. C., Christianto, H., Lestarani, D., Parera, L. A., & Murni, M. M. (2023). Etnokimia Pada Kain Tenun Songke Asal Desa Kakor Kecamatan Lembor Selatan Kabupaten Manggarai Barat, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Beta Kimia*, 3(2), 15-28.
- Manan, A. (2021). *Metode Penelitian Etnografi* (C. I. Salasiyah (ed.); Cetakan Pe). AcehPo Publishing.
- Patria, D. G., & Sukamto, S. (2021). *Rice science and technology*. Literasi Nusantara.
- Priliyanti, A., Muderawan, I. W., & Maryam, S. (2021). Analisis Kesulitan Belajar Peserta Didik Dalam Mempelajari Kimia Kelas XI. *Jurnal Pendidikan Kimia Undiksha*, 5(1), 11–18.
- Purba, L. S. L., Tamansa, S. A., Peronika, R. Y., Simaoju, A. S., & Harefa, I. J. (2024). Analysis Of The Need For Chemistry Learning Media Based On Local Wisdom In Sitaro Islands. *Journal of Innovation in Chemistry Education*, 6(1), 68–76.
- Purnomo, S., & Setyowati, R. (2020). Peran Kuliner Tradisional Dalam Penguatan Identitas Budaya. *Jurnal Budaya Indonesia*, 15(2), 45-60.
- Rahmawati, D., Utami, N. A. S., Rohmayati, N. E., Aa, N. Z., & Kriswantoro, K. (2025). Eksplorasi Nilai Etnokimia dalam Kearifan Lokal Suku Sasak Lombok Tradisi Merarik terhadap Relevansi Sains Modern Pembelajaran Kimia. *Jurnal Pendidikan Mipa*, 15(4), 1581-1589.
- Rizquna, S. A., Maulida, S. N., Hannifah, H., Syakuron, A. A., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2024). Penggunaan Ekstrak Dari Tiga Jenis Daun Jati (Daun Jati Lokal, Daun Jati Super, dan Daun Jati Belanda) sebagai Pewarna Alami pada Sirup. *Jurnal Triton*, 15(1), 207-220.
- Sandra, S., Susilo, B., Alfian, R. N., & Choirunnisa, N. I. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan Daging Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Kimia Santan Kelapa. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 11(1), 125-134.
- Sari, N. M., Fitriani, D., & Iskandar, S. (2022). Integrasi Kearifan Lokal dalam Kurikulum Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Multikultural Indonesia*, 4(2), 99–108.
- Sariati, N. K., Suardana, I. N., & Wiratini, N. M. (2020). Analisis kesulitan belajar kimia peserta didik kelas XI pada materi larutan penyangga. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(1), 86–97.
- Suheri, S., Umar, H., Turnip, D., Safi'i, M., Sinaga, N., Yohana, E., & Setyoadi, Y. (2026). Kaji Eksperimen Pengaruh Konsumsi Bahan Bakar Kayu dan Biopellet pada Kompor Bio Massa terhadap Efisiensi Pembakaran. *Blend Sains Jurnal Teknik*, 4(3), 592-602.

-
- Sunayardi, Z., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Karakteristik mutu sei sapi yang diolah secara tradisional terhadap berbagai kombinasi waktu dan suhu pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), 8.
- Tahya, D., Dahoklory, F. S., & Dahoklory, S. R. (2022). Development Of Local Wisdom-Based Chemistry Modules To Improve Students' Science Process Skills. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 8(2), 731–739.
- Wahyudi, A. (2021). Penguatan Identitas Budaya melalui Pendidikan Etnosains. *Jurnal Pendidikan Nasional*, 8(1), 44–55.
- Wahyuningsih, E. A., Irmanda, L., Aji, Y. W. K., Hidayat, F. R., & Anindita, N. S. (2023, July). Pengaruh lama fermentasi, penambahan ragi dan konsentrasi gula pada tape ketan. *In Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 1, pp. 96-10)
- Yulianto, W. A. (2024). *Kimia Beras: Biosintesis dan Sifat Fungsional Pati Edisi Revisi*. Deepublish.