

---

**KAJIAN ETNOBOTANI DALAM MAKANAN TRADISIONAL  
WA'AI ZAMU SEBAGAI BENTUK WARISAN BUDAYA  
MASYARAKAT ENDE**

**Veronika P. Sinta Mbia Wae<sup>1</sup>, Hadijah Nona<sup>2\*</sup>, Intan Permatasari<sup>3</sup>,  
Florentinus Gaga<sup>4</sup>, & Thomas Wayan Pao Sado<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,&5</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,  
Universitas Flores, Jalan Sam Ratulangi, Ende, Nusa Tenggara Timur 86319,  
Indonesia

\*Email: [hadijahnona1210@gmail.com](mailto:hadijahnona1210@gmail.com)

Submit: 02-07-2025; Revised: 23-07-2025; Accepted: 25-07-2025; Published: 26-07-2025

**ABSTRAK:** Penelitian ini merupakan kajian etnobotani terhadap makanan tradisional *Wa'ai Zamu* sebagai bentuk warisan budaya masyarakat Ende, Nusa Tenggara Timur. Tujuan penelitian adalah mendokumentasikan pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan tumbuhan dalam pembuatan *Wa'ai Zamu* serta nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi. Data diperoleh melalui wawancara mendalam dengan 10 informan utama yang dipilih secara purposif, terdiri dari tokoh adat, perempuan pengolah makanan tradisional, dan ahli budaya lokal. Teknik triangulasi digunakan melalui observasi partisipatif dan studi pustaka untuk memperkuat validitas data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Wa'ai Zamu* menggunakan berbagai jenis tumbuhan lokal yang memiliki nilai gizi dan fungsi simbolik dalam ritual adat. Informasi mengenai kandungan gizi berasal dari keterangan informan, dan sebagian didukung oleh referensi pustaka terdahulu. Kajian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi harian, tetapi juga merepresentasikan identitas dan kontinuitas budaya masyarakat Ende. Dokumentasi pengetahuan ini penting sebagai langkah pelestarian warisan budaya tak benda yang rentan terhadap arus modernisasi.

**Kata Kunci:** Analisis Tematik, Ende, Makanan Tradisional, *Wa'ai Zamu*.

**ABSTRACT:** This research is an ethnobotanical study of the traditional food *Wa'ai Zamu*, a form of cultural heritage of the Ende people, East Nusa Tenggara. The objective was to document local knowledge regarding the use of plants in making *Wa'ai Zamu* and the cultural values it embodies. The study employed a qualitative approach with ethnographic methods. Data were obtained through in-depth interviews with 10 key informants selected purposively, consisting of traditional leaders, women traditional food processors, and local cultural experts. Triangulation techniques were used through participant observation and literature review to strengthen the validity of the data. The results indicate that *Wa'ai Zamu* uses various types of local plants with nutritional value and symbolic functions in traditional rituals. Information regarding nutritional content comes from informants and is partially supported by previous literature references. This study demonstrates that traditional foods serve not only as daily consumption but also represent the identity and cultural continuity of the Ende people. Documenting this knowledge is crucial for preserving intangible cultural heritage, which is vulnerable to modernization.

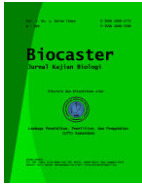
**Keywords:** Thematic Analysis, Ende, Traditional Food, *Wa'ai Zamu*.

**How to Cite:** Wae, V. P. M., Nona, H., Permatasari, I., Gaga, F., & Sado, T. W. P. (2025). Kajian Etnobotani dalam Makanan Tradisional *Wa'ai Zamu* sebagai Bentuk Warisan Budaya Masyarakat Ende. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 5(3), 376-384. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v5i3.533>



**Biocaster : Jurnal Kajian Biologi** is Licensed Under a [CC BY-SA Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Uniform Resource Locator: <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/biocaster>



---

## PENDAHULUAN

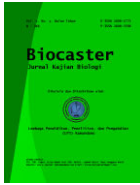
Indonesia memiliki beragam kekayaan budaya, salah satunya adalah tradisi kuliner yang tumbuh dan berkembang dari kebiasaan masyarakat setempat (Harsana & Triwidayati, 2021). Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya menjadi pengisi kebutuhan sehari-hari, tetapi juga mencerminkan cara hidup, nilai, dan identitas suatu komunitas (Roza *et al.*, 2023). Salah satu contoh warisan kuliner yang berasal dari masyarakat Ende di Nusa Tenggara Timur adalah *Wa'ai Zamu*.

*Wa'ai Zamu* bukan sekadar makanan tradisional. Makanan ini memiliki nilai penting dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat Ende. Biasanya disajikan dalam upacara adat, pertemuan keluarga, atau sebagai bagian dari ungkapan rasa syukur. Cara pembuatannya yang masih mengandalkan bahan-bahan alami dan teknik tradisional menunjukkan keterikatan yang kuat antara manusia dan alam sekitarnya. Namun, seiring perubahan zaman, keberadaan *Wa'ai Zamu* mulai terancam. Modernisasi, pergeseran pola konsumsi, serta kurangnya dokumentasi membuat generasi muda semakin jarang mengenal atau mengolah makanan ini. Jika tidak ada upaya pelestarian, bukan tidak mungkin makanan ini akan hilang dan dilupakan (Humaedi *et al.*, 2021). Oleh karena itu, penting bagi kita untuk menjaga dan melestarikan *Wa'ai Zamu*, bukan hanya sebagai makanan, tetapi sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Ende yang patut dihargai dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Seiring dengan perkembangan zaman, kemajuan teknologi, dan arus globalisasi, makanan tradisional ini mulai kurang diminati dan ditinggalkan, karena dianggap tidak praktis. Proses pembuatan *Wa'ai Zamu* membutuhkan waktu yang lama dan memiliki umur simpan yang pendek, sehingga kurang diminati oleh masyarakat. Selain itu, konsumsi masyarakat terhadap beras terus meningkat, maka kemungkinan di masa yang akan datang, mungkin saja dapat terjadi kekurangan beras yang disebabkan oleh ketersediaan beras tidak mampu memenuhi kebutuhan manusia yang populasinya semakin meningkat, sehingga perlu diadakan diversifikasi pangan lokal tradisional dengan bahan baku yang mampu menggantikan beras yang ketersediaan jumlahnya banyak dan selalu tersedia, salah satunya yaitu ubi kayu/singkong yang diolah menjadi *Wa'ai Zamu*.

Inovasi pangan lokal tradisional juga sangat penting dilakukan untuk memperpanjang umur simpan *Wa'ai Zamu* dan menarik minat masyarakat. Untuk itu, hingga saat ini belum ditemukan publikasi ilmiah dan data spesifik yang membahas tentang makanan tradisional *Wa'ai Zamu* dari perspektif etnobotani mulai dari aspek keragaman, spesifik tumbuhan yang digunakan, dan filosofi budaya. Oleh karena itu, penelitian ini berkontribusi sebagai dokumentasi ilmiah awal dalam konteks pelestarian yang digunakan dalam makanan tradisional *Wa'ai Zamu* pada masyarakat Ende.

Untuk menjaga keberlangsungan makanan tradisional *Wa'ai Zamu*, diperlukan pendekatan yang menyeluruh dan berkelanjutan. Salah satu langkah penting adalah melakukan pendokumentasian yang sistematis, baik melalui tulisan, foto, maupun video, mengenai cara pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, serta makna budaya yang terkandung dalam makanan tersebut. Selain itu, pendekatan edukatif melalui kegiatan pelatihan, penyuluhan, atau integrasi



dalam kurikulum lokal dapat menjadi cara yang efektif untuk memperkenalkan *Wa'ai Zamu* kepada generasi muda. Mendorong partisipasi masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga, tokoh adat, dan pelaku usaha kuliner lokal juga menjadi langkah strategis dalam pelestarian. Pelibatan mereka dapat memperkuat peran aktif komunitas dalam menjaga resep dan tradisi yang menyertainya. Lebih jauh lagi, kolaborasi dengan pemerintah daerah, lembaga budaya, maupun sektor pariwisata dapat membantu memperluas jangkauan pengenalan makanan ini, sekaligus membuka peluang ekonomi berbasis kearifan lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali, mendeskripsikan, dan mengangkat kembali nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional *Wa'ai Zamu* sebagai bagian dari identitas masyarakat Ende. Dengan memahami proses pembuatan, fungsi sosial, serta makna simbolis dari makanan ini, diharapkan akan tumbuh kesadaran kolektif mengenai pentingnya pelestarian kuliner lokal. Kontribusi penelitian ini tidak hanya bersifat akademis, tetapi juga praktis. Secara akademis, hasil penelitian dapat menjadi sumber referensi dalam bidang antropologi budaya, ilmu pangan tradisional, maupun studi lokal. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat mendorong upaya pelestarian *Wa'ai Zamu* di tingkat masyarakat, serta menjadi dasar bagi pengembangan program budaya dan ekonomi kreatif berbasis kuliner tradisional di wilayah Ende (Gai *et al.*, 2024).

## **METODE**

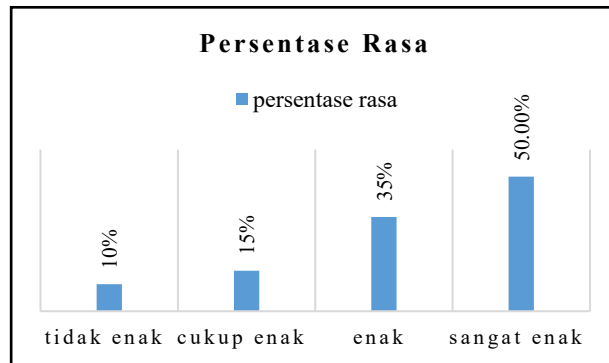
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali dan mendeskripsikan makna, nilai budaya, serta proses pembuatan makanan tradisional *Wa'ai Zamu* (Maisaroh & Mauluddin, 2025). Penelitian ini dilaksanakan di Desa Lokoboko, Kecamatan Ndonga, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada keberadaan masyarakat yang masih melestarikan makanan tradisional *Wa'ai Zamu* sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Ende. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2025. Sumber data diperoleh melalui wawancara langsung dengan narasumber, yaitu Ibu Aisah Usman selaku pengelola komunitas. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik wawancara semi-terstruktur, menggunakan panduan pertanyaan untuk memberi keluasaan kepada informan dalam menjelaskan pengalaman dan pengetahuannya. Dokumentasi berupa hasil wawancara.

Data wawancara diperoleh dari Ibu Aisah Usman (58 tahun) selaku pengelola komunitas Kelompok Wanita Tani (KWT) "*Tiwu Tana*" bertempat di Desa Lokoboko pada tanggal 3 Juni 2025. Adapun beberapa pertanyaan yang diajukan antara lain: 1) kapan makanan *Wa'ai Zamu* ini dibuat?; 2) apa makna dari makanan *Wa'ai Zamu* ini?; dan 3) apakah makanan *Wa'ai Zamu* ini digunakan saat upacara tertentu?. Kelompok Wanita Tani (KWT) *Tiwu Tana* adalah komunitas ibu-ibu yang tergabung dalam kegiatan pertanian dan pengelolaan hasil pangan lokal, seperti mengolah singkong/ubi kayu, jagung, dan kelapa menjadi produk makanan lokal, seperti *Wa'ai Zamu*, kue singkong, dan minyak kelapa (Jumiatus *et al.*, 2018). Wawancara mengungkap bahwa *Wa'ai Zamu* bernilai budaya tinggi dan disajikan dalam acara adat di Desa Lokoboko.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Aspek Organoleptik

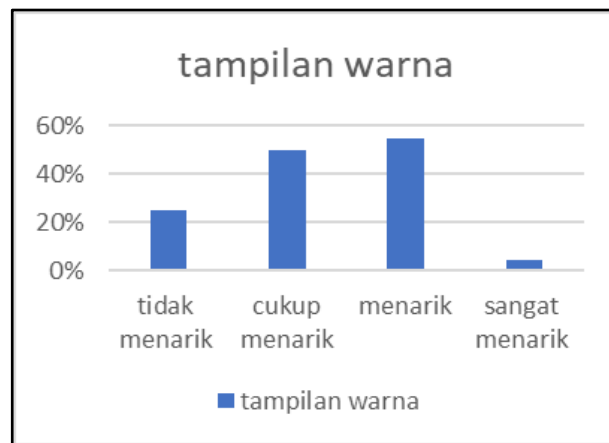
#### Rasa



**Gambar 1. Persentase Rasa.**

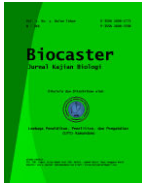
Berdasarkan Gambar 1 dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuesioner pada uji organoleptik berdasarkan rasa, sebanyak 50% atau 50 orang memilih kategori sangat enak, dan 35% atau 35 orang memilih kategori enak, kategori ini merupakan yang paling banyak dipilih. Selanjutnya, 15% atau 15 orang memilih kategori cukup enak, dan 10% atau 10 orang memilih kategori tidak enak.

#### Warna



**Gambar 2. Tampilan Warna.**

Berdasarkan Gambar 2 dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuesioner pada uji organoleptik berdasarkan warna, sebanyak 4,5% memilih kategori sangat menarik, 45% atau 45 orang memilih kategori menarik yang merupakan kategori dengan persentase tertinggi. Sebanyak 40% atau 40 orang memilih kategori cukup menarik, dan 20% atau 20 orang memilih kategori tidak menarik. Hasil uji organoleptik yang melibatkan 100 panelis untuk menilai daya terima panelis menunjukkan bahwa mayoritas panelis memberikan nilai antara tiga hingga lima. Dengan demikian, berdasarkan penilaian terhadap rasa dan tampilan warna, makanan ini masih banyak disukai oleh masyarakat.



---

### **Makna Budaya dari *Wa'ai Zamu***

Proses pembuatan *Wa'ai Zamu* biasanya dilakukan secara bersama-sama oleh anggota masyarakat, khususnya kaum perempuan. Mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak, semua dilakukan dengan semangat gotong royong. Hal ini mencerminkan nilai kekeluargaan dan solidaritas yang tinggi dalam masyarakat Ende. *Wa'ai Zamu* kerap kali disajikan dalam konteks ritual adat sebagai bentuk persembahan atau ungkapan syukur kepada leluhur dan kekuatan alam atas hasil panen dan keberkahan hidup. Ini menunjukkan adanya hubungan spiritual antara manusia, alam, dan leluhur dalam pandangan hidup masyarakat Ende. Melalui *Wa'ai Zamu*, generasi muda dikenalkan pada nilai-nilai tradisi dan budaya lokal.

Makanan ini menjadi medium transmisi budaya, dimana pengetahuan dan praktik leluhur diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Hal ini memperkuat identitas budaya masyarakat Ende dalam menghadapi arus modernisasi. Bahan-bahan yang digunakan dalam *Wa'ai Zamu* berasal dari alam sekitar, seperti jagung dan kelapa yang mencerminkan kesederhanaan hidup, serta prinsip keberlanjutan yang dipegang masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana. *Wa'ai Zamu* bukan hanya sekadar makanan, melainkan simbol hidup masyarakat Ende yang kaya akan nilai, kearifan lokal, dan makna spiritual. Dalam setiap suapan, terdapat cerita tentang gotong royong, syukur, dan identitas budaya yang terus dijaga.

### **Proses Fermentasi pada *Wa'ai Zamu***

*Wa'ai Zamu* adalah makanan khas masyarakat Ende yang terbuat dari singkong (*Manihot esculenta*) yang difermentasikan selama beberapa hari, lalu dikukus dengan cara yang sangat sederhana. Proses fermentasi memberikan rasa khas pada ubi kayu, sehingga menghasilkan sensasi unik yang berbeda dari pengolahan biasa. *Wa'ai Zamu* atau yang dikenal juga sebagai "ubi kayu jamur" oleh masyarakat Ende, merupakan hidangan tradisional yang dibuat dari ubi kayu yang telah dijemur dan difermentasikan menggunakan daun pisang kering hingga teksturnya menjadi kenyal dan berwarna kecokelatan. Biasanya, makanan ini dimasak dengan cara dikukus atau direbus, lalu disajikan bersama parutan kelapa muda, dan terkadang ditambahkan cabai untuk rasa pedas. Hidangan ini menjadi pelengkap makanan pokok dan mudah ditemui di setiap rumah di wilayah Ende.

Namun, dalam beberapa tahun terakhir terjadi penurunan luas panen ubi kayu di Ende. Dahulu, makanan ini menjadi konsumsi sehari-hari masyarakat, terutama di wilayah pedesaan dengan bumbu yang sangat sederhana. Kini, dengan masuknya makanan modern dan bahan-bahan instan, konsumsi makanan tradisional seperti *Wa'ai Zamu* mulai menurun, terutama di kalangan generasi muda. Urbanisasi juga mendorong perubahan gaya hidup, dimana makanan cepat saji dan restoran modern mulai menjadi pilihan utama.

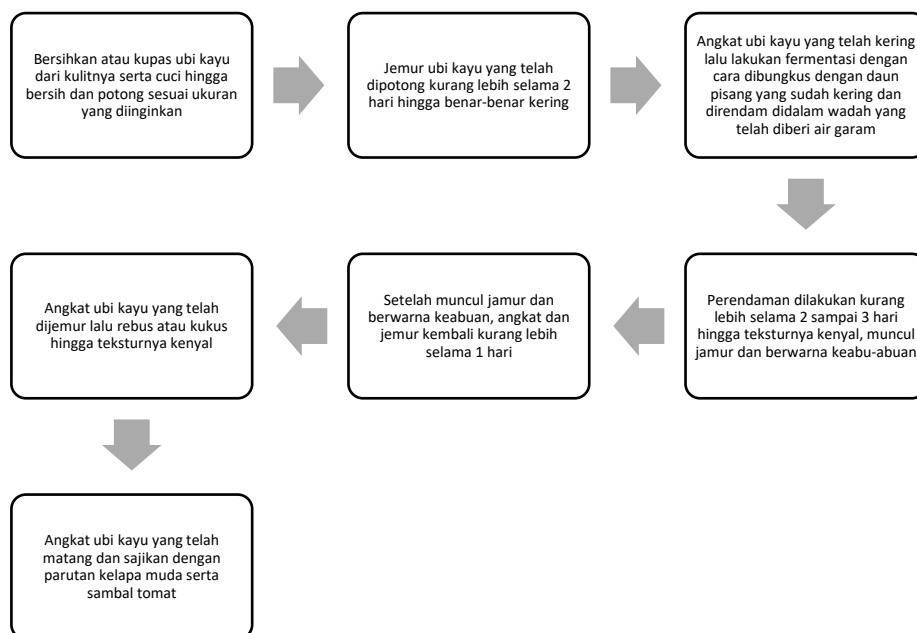
Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) tidak hanya dikenal karena buahnya yang bergizi (Ekayanti *et al.*, 2023), tetapi juga karena daun pisangnya yang memiliki banyak kegunaan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Ende. Daun pisang banyak dimanfaatkan sebagai pembungkus alami berbagai makanan tradisional, karena sifatnya yang lentur, tahan panas, serta mampu memberikan aroma sedap saat makanan dimasak. Selain itu, daun pisang juga digunakan

sebagai alas saji dalam upacara adat, hajatan, hingga kegiatan keagamaan, menggantikan peran piring atau wadah modern. Dalam konteks lingkungan, daun pisang menjadi alternatif ramah lingkungan karena mudah terurai, sehingga lebih berkelanjutan dibandingkan plastik atau kertas. Keberadaan daun pisang dari tanaman *Musa paradisiaca* mencerminkan nilai ekonomis dan kultural yang tinggi dalam kehidupan masyarakat Ende.

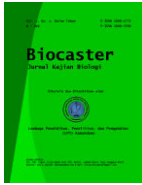
### **Manfaat Ubi Kayu/Singkong Bagi Kesehatan Tubuh**

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan tubuh, jika dikonsumsi dengan benar dan dalam jumlah yang wajar (Hardiani *et al.*, 2024; Raslina *et al.*, 2018). Beberapa manfaat utamanya antara lain: 1) sumber energi tinggi; ubi kayu kaya akan karbohidrat kompleks, terutama pati, sehingga menjadi sumber energi utama, khususnya bagi masyarakat di daerah tropis; 2) membantu sistem pencernaan; kandungan serat pangan dalam ubi kayu bermanfaat untuk memperlancar sistem pencernaan, mencegah sembelit, dan menjaga kesehatan usus; 3) menjaga kesehatan jantung; kandungan kalium dalam ubi kayu membantu menjaga tekanan darah dan fungsi jantung tetap normal. Selain itu, seratnya juga berperan dalam menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL); 4) meningkatkan daya tahan tubuh; ubi kayu mengandung vitamin C yang cukup tinggi, berfungsi sebagai antioksidan, dan membantu memperkuat sistem imun tubuh; 5) menjaga kesehatan tulang dan gigi; ubi kayu mengandung kalsium, fosfor, dan magnesium yang penting dalam pembentukan serta pemeliharaan tulang dan gigi; 6) mendukung fungsi otak dan saraf; kandungan vitamin B1 (tiamin) dan vitamin B kompleks lainnya mendukung metabolisme energi serta fungsi sistem saraf; dan 7) bebas gluten (*gluten-free*); ubi kayu aman dikonsumsi oleh penderita penyakit *celiac* atau individu yang menjalani diet bebas gluten (Adil *et al.*, 2019).

### **Proses Pengolahan Makanan Tradisional Wa'ai Zamu**



**Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Wa'ai Zamu.**



## Kegunaan Fermentasi pada Ubi Kayu

Fermentasi pada singkong memiliki beberapa kegunaan penting, baik dari segi pangan, industri, maupun lingkungan, antara lain: 1) ubi kayu mengandung senyawa sianogenik (seperti linamarin) yang dapat menghasilkan asam sianida (HCN) yang beracun, dan fermentasi membantu mengurangi atau menghilangkan racun ini, sehingga lebih aman untuk dikonsumsi; 2) fermentasi menghasilkan asam organik dan senyawa aromatik yang memberikan rasa khas (asam, gurih). Tekstur ubi juga menjadi lebih lembut dan mudah dicerna; 3) proses fermentasi menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembusuk, sehingga memperpanjang masa simpan produk; 4) beberapa jenis fermentasi meningkatkan ketersediaan nutrisi (seperti vitamin B, asam amino, dan mineral). Mikroba fermentasi juga dapat menghasilkan enzim dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan; dan 5) beberapa hasil fermentasi (terutama jika dilakukan dengan mikroba tertentu) mengandung mikroorganisme hidup yang bermanfaat bagi kesehatan usus (Pratiwi *et al.*, 2023).

## Hasil Uji Panelis: Tingkat Kesukaan terhadap *Wa'ai Zamu*

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang melibatkan 40 panelis, diperoleh data sebagai berikut: sebanyak 72,5% panelis menyatakan menyukai *Wa'ai Zamu*, dengan alasan utama karena rasa manis alami serta tekstur yang kenyal namun tidak terlalu berat. Sebanyak 18% panelis menyatakan cukup menyukai, meskipun mereka menyebutkan bahwa aroma dan teksturnya memerlukan proses adaptasi, terutama bagi yang belum terbiasa. Sementara itu, 9,5% panelis menyatakan tidak menyukai, dengan alasan utama karena rasa yang dianggap terlalu sederhana atau monoton bagi lidah yang terbiasa dengan makanan modern berbumbu kompleks.

## Preferensi Berdasarkan Usia

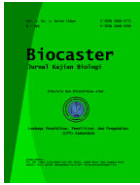
Kelompok usia 35 tahun ke atas menunjukkan tingkat ketertarikan yang lebih tinggi, dengan persentase kesukaan mencapai 85%. Sebagian besar dari mereka mengaitkan *Wa'ai Zamu* dengan rasa nostalgia dan kenangan terhadap makanan masa kecil. Sebaliknya, panelis berusia 18–34 tahun menunjukkan tingkat kesukaan sekitar 60%. Beberapa di antara mereka menyarankan adanya modifikasi pada rasa atau penyajian agar lebih sesuai dengan preferensi generasi muda, misalnya melalui penambahan *topping* modern atau penggunaan kemasan yang lebih menarik dan kekinian.

## Perbandingan dengan Makanan Tradisional Lain

**Tabel 1. Perbandingan Beberapa Makanan Tradisional yang Diuji.**

Makanan Tradisional	Tingkat Kesukaan Penalis (%)	Catatan Utama
<i>Wa'ai Zamu</i>	72.5%	Digemari karena kesederhanaan dan rasa alami.
Kue Nagasari	80%	Lebih populer di kalangan luas, rasa umum.
Barongko	68%	Mirip <i>Wa'ai Zamu</i> , namun lebih lembut.
Tape Uli	55%	Kurang disukai karena rasa fermentasi yang tajam.

Berdasarkan perbandingan tersebut, *Wa'ai Zamu* menempati posisi menengah ke atas dalam hal preferensi panelis. Produk ini dinilai unggul karena



memiliki keseimbangan rasa alami tanpa adanya cita rasa asing yang terlalu kuat, seperti yang sering ditemukan pada tape atau produk fermentasi sejenis lainnya.

## SIMPULAN

*Wa'ai Zamu* merupakan makanan tradisional yang berasal dari umbi singkong (*Manihot esculenta*) yang memiliki cita rasa khas serta nilai budaya yang kuat dalam masyarakat Ende. Berdasarkan hasil penelitian, makanan ini tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga memiliki potensi sebagai pangan fungsional, karena kandungan serat dan karbohidrat kompleks yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, proses pembuatan dan konsumsi *Wa'ai Zamu* mencerminkan kearifan lokal yang terintegrasi dengan sistem sosial dan budaya masyarakat Ende, sehingga pelestariannya menjadi penting dalam konteks diversifikasi pangan dan penguatan identitas budaya lokal. Fermentasi pada singkong memiliki berbagai manfaat penting, baik dari segi pangan, industri, maupun lingkungan. Beberapa di antaranya adalah mengurangi kandungan senyawa sianida, meningkatkan cita rasa dan tekstur, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi, serta menghasilkan produk yang bersifat probiotik.

## SARAN

Untuk hasil yang lebih maksimal, penelitian selanjutnya menggunakan metode yang lebih variatif dan melibatkan responden yang lebih beragam.

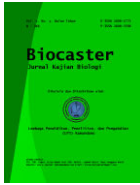
## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian artikel ini, khususnya kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan, serta kepada masyarakat Kelurahan Lokoboko yang telah bersedia bekerja sama dan memberikan respon selama proses penelitian berlangsung.

## DAFTAR RUJUKAN

- Adil, A., Patang, P., & Sukainah, A. (2019). Sintesis Kulit Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kemasan *Biodegradable*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 16-21. <https://doi.org/10.26858/jptp.v6i1.11123>
- Ekayanti, N. L. F., Megawati, F., & Dewi, N. L. K. A. A. (2023). Artikel review: Pemanfaatan Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Sediaan Kosmetik. *Usadha : Jurnal Integrasi Obat Tradisional*, 2(2), 19-24. <https://doi.org/10.36733/usadha.v2i2.6217>
- Gai, A. M., Arpan, Y., Sutaguna, I. N. T., & Taihuttu, G. C. (2024). *Revitalisasi Wisata Budaya: Merayakan Warisan dengan Sentuhan Modern*. Medan: Media Penerbit Indonesia.
- Hardiani, S., Suwanto, S., & Hapsari, D. P. (2024). Pertumbuhan Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) pada Perlakuan Irigasi Simulasi Kondisi Bulan Kering. *Buletin Agrohorti*, 12(2), 216-226. <https://doi.org/10.29244/agrob.v12i2.51536>





- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2021). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. In *Prosiding Pendidikan Teknik Boga dan Busana* (pp. 1-24). Yogyakarta, Indonesia: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Humaedi, A., Purwaningsih, S. S., Anuraga, J. Y., Fathi, R., Farham, M., & Wijaya, G. (2021). *Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia: Hibriditas dalam Koding*. Jakarta: LIPI Press.
- Jamiatun, J., Ivo, D. P. J., Nurunnisa, N. W. R., Mar'ati, A. C., Aribah, S. A., & Rusdiyana, E. (2018). Dinamika dan Partisipasi Anggota Kelompok Wanita Tani dalam Program Diversifikasi Olahan Pangan Fungsional di Desa Jimbaran, Margorejo, Pati. *Prima : Journal of Community Empowering and Services*, 2(2), 1-10. <https://doi.org/10.20961/prima.v2i2.36116>
- Maisaroh, S., & Mauluddin, I. (2025). Gastronomi Makanan Tradisional Mbojo (Bima-Dompu) dalam Pembelajaran Menulis Teks Narasi. *Didaktika : Jurnal Kependidikan*, 14(2), 2873-2886. <https://doi.org/10.58230/27454312.1851>
- Pratiwi, D., Masyrofah, D., Martia, E., Putri, G. K., & Putri, T. R. (2023). Review Artikel: Analisis Senyawa Sianogenik pada Tanaman. *Jurnal Farmasetis*, 12(1), 9-14.
- Raslina, H., Dharmawibawa, I. D., & Safnowandi, S. (2018). Diversity of Medicinal Plants in National Park of Rinjani Mountain in Order to Arrange Practical Handout of Phanerogamae Systematics. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(1), 1-6. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v4i1.210>
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitmen : Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305-315. <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.25031>