

Pemanfaatan Tumbuhan Lokal sebagai Representasi Kearifan Budaya dan Sumber Belajar IPA di SMPN 3 Sampit

Luthfia Noorannisa¹, Selia²

^{1,2}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Bahasa dan Ilmu Teknologi,
Universitas Muhammadiyah Palangkaraya
luthfia.noorannisa91@gmail.com¹, selialia032@gmail.com²

ABSTRACT

*This study aims to describe the utilization of local plants as a representation of cultural wisdom and as a learning resource in science education at SMPN 3 Sampit. A qualitative descriptive approach was employed, with data collected through interviews, observations, and documentation involving ninth-grade students (class IX, room 7) who participated in the school's regular healthy breakfast program every Tuesday. The findings revealed that students are familiar with various Dayak local plants, including kelakai (*Stenochlaena palustris*), pucuk kunjui (*Manihot esculenta*), sulur keladi (*Colocasia esculenta*), young rattan (*Calamus spp.*), and terong asam/rembang (*Solanum ferox*). However, none of the students brought foods derived from these plants as part of their school meals, primarily because parents consider modern foods more practical, appealing to children, and more appropriate for school. This indicates a gap between students' knowledge of local biodiversity and its practical application in daily life. The study concludes that integrating ethnobotanical knowledge into science learning—such as through school breakfast activities—can bridge this gap, enabling students to connect science with real-life contexts, appreciate cultural values, and foster awareness of local plant conservation.*

Keywords: *ethnobotany, local plants, cultural wisdom, science learning, healthy breakfast*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai representasi kearifan budaya sekaligus sebagai sumber belajar IPA di SMPN 3 Sampit. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap siswa kelas IX ruang 7 yang mengikuti kegiatan sarapan sehat rutin setiap hari Selasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa siswa memiliki pengetahuan yang baik mengenai berbagai jenis tumbuhan lokal khas Dayak, seperti kelakai (*Stenochlaena palustris*), pucuk kunjui (*Manihot esculenta*), sulur keladi (*Colocasia esculenta*), humbut pekat (*Calamus spp.*), dan terong asam atau rembang (*Solanum ferox*). Namun, seluruh siswa tidak pernah membawa bekal berbahan dasar tumbuhan lokal ke sekolah karena kebiasaan orang tua yang lebih memilih makanan modern yang dianggap lebih praktis, disukai anak, dan layak sebagai bekal. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik pemanfaatan tumbuhan lokal di kalangan siswa. Oleh karena itu, diperlukan strategi pembelajaran IPA berbasis kearifan lokal yang mampu mengintegrasikan pengetahuan etnobotani ke dalam kegiatan sekolah, seperti sarapan sehat, agar siswa dapat mengaitkan sains dengan kehidupan nyata, memahami nilai budaya, dan menumbuhkan kesadaran konservasi tumbuhan lokal.

Kata kunci: etnobotani, tumbuhan lokal, kearifan budaya, pembelajaran IPA, sarapan sehat

PENDAHULUAN

Integrasi kearifan lokal ke dalam pembelajaran sains telah menjadi salah satu strategi penting dalam pendidikan abad ke-21. Hal ini karena pendekatan berbasis konteks lokal tidak hanya meningkatkan pemahaman konseptual siswa, tetapi juga menumbuhkan kepedulian terhadap lingkungan dan budaya di sekitarnya (Verawati & Wahyudi, 2024). Etnobotani sebagai cabang ilmu yang mengkaji hubungan antara manusia dan tumbuhan memiliki peran strategis dalam membangun keterkaitan antara ilmu pengetahuan, budaya, dan praktik kehidupan sehari-hari. Dalam konteks pendidikan biologi, etnobotani dapat dijadikan pintu masuk untuk mengajarkan konsep keanekaragaman hayati, ekologi, konservasi, dan ketahanan pangan melalui pendekatan yang kontekstual (Lestari, 2024).

Meskipun demikian, potensi integrasi etnobotani dalam pembelajaran IPA di sekolah menengah masih belum dimanfaatkan secara optimal. Banyak siswa yang mengenal berbagai jenis tumbuhan lokal dari lingkungan tempat tinggalnya, tetapi pengetahuan tersebut belum terwadahi dalam kegiatan pembelajaran formal (Fauzi, 2024). Akibatnya, pembelajaran sains cenderung bersifat abstrak dan kurang relevan dengan pengalaman nyata siswa, sehingga minat belajar mereka menjadi rendah. Padahal, pembelajaran kontekstual yang memanfaatkan potensi lokal terbukti dapat meningkatkan literasi sains dan motivasi belajar siswa secara signifikan (Ishep & Rizkil, 2025). Oleh karena itu, penting bagi pendidik untuk merancang strategi pembelajaran yang mengintegrasikan potensi alam sekitar ke dalam kurikulum sekolah.

Salah satu kegiatan sekolah yang potensial untuk mengaitkan sains dengan kehidupan nyata adalah kegiatan sarapan sehat yang rutin dilaksanakan di SMPN 3 Sampit. Melalui kegiatan ini, siswa dapat diperkenalkan dengan berbagai jenis tumbuhan lokal khas Dayak Sampit, seperti kelakai, pucuk kunjui, humbut rotan, dan sulur keladi, yang tidak hanya bernilai gizi tetapi juga memiliki makna budaya (Verawati & Wahyudi, 2024). Seharusnya, kegiatan sarapan tersebut tidak hanya berfokus pada pemenuhan gizi, tetapi juga dapat menjadi sarana edukatif untuk mengenalkan biodiversitas lokal kepada peserta didik. Kegiatan ini bahkan dapat berkontribusi pada upaya konservasi tumbuhan lokal secara tidak langsung melalui proses pengenalan dan pembiasaan sejak dini. Selain itu, siswa juga dapat diberikan informasi mengenai manfaat gizi, nilai budaya, dan potensi ekologis dari tumbuhan lokal, sehingga kegiatan sederhana seperti sarapan dapat memiliki nilai pembelajaran yang lebih luas.

Adapun penelitian yang pernah membahas tentang pembelajaran berbasis kearifan lokal salah satunya penelitian dari Novitasari *et al.* (2025). yang mengintegrasikan Kearifan Lokal Kayangan Api dalam Pembelajaran IPA SMP/MTs yang menunjukkan bahwa pembelajaran tersebut dapat menjadi efektif dan bermakna. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pembelajaran sains berbasis kearifan lokal dapat meningkatkan pemahaman konseptual siswa dan membuat pembelajaran menjadi lebih relevan dengan kehidupan mereka (Febrian, 2024). Namun, terdapat kesenjangan antara pengetahuan siswa tentang tumbuhan lokal dan praktik pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari. Banyak siswa yang lebih

sering membawa makanan modern seperti nugget, nasi goreng, atau telur dadar sebagai bekal sekolah, sementara tumbuhan lokal jarang dimanfaatkan sebagai pilihan bekal. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti preferensi praktis orang tua, pengaruh budaya konsumsi modern, dan minimnya integrasi topik tumbuhan lokal dalam pembelajaran sains formal (Fauzi, 2024).

Berbeda dengan berbagai penelitian terdahulu yang hanya berfokus pada pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai bahan ajar secara umum, penelitian ini secara khusus mengaitkan kegiatan sarapan sehat rutin di sekolah dengan pembelajaran IPA kontekstual berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini tidak sekadar mengenalkan jenis-jenis tumbuhan lokal kepada siswa, tetapi juga menanamkan nilai budaya, pentingnya konservasi, dan keterhubungan antara ilmu pengetahuan dengan kehidupan sehari-hari. Melalui cara ini, siswa diharapkan dapat memandang tumbuhan lokal bukan hanya sebagai bahan pangan, melainkan juga sebagai bagian dari identitas budaya yang perlu dijaga dan dimanfaatkan secara berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam pengetahuan siswa terhadap tumbuhan lokal khas Dayak Sampot serta potensi pemanfaatannya sebagai representasi kearifan budaya dalam pembelajaran IPA. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk mengungkap fenomena sosial dan kultural secara kontekstual melalui interpretasi makna dari sudut pandang partisipan (Sugiyono, 2023).

Subjek penelitian adalah seluruh siswa kelas IX ruang 7 SMPN 3 Sampit yang secara rutin setiap hari Selasa membawa bekal sarapan sehat dengan menu seimbang. Pemilihan subjek dilakukan dengan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan secara sengaja berdasarkan keterlibatan aktif mereka dalam kegiatan relevan dengan tujuan penelitian (Creswell & Poth, 2023).

Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama, yaitu wawancara semi-terstruktur, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi tentang pengetahuan siswa terhadap tumbuhan lokal serta persepsi mereka terhadap penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari. Observasi dilakukan selama kegiatan sarapan sehat berlangsung untuk melihat praktik nyata siswa terkait pemanfaatan tumbuhan lokal. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa foto kegiatan, catatan lapangan, dan dokumen sekolah (Miles *et al.*, 2023).

Analisis data dilakukan secara bertahap melalui tiga langkah utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data mencakup proses memilih, menyederhanakan, dan memfokuskan data yang relevan dengan tujuan penelitian. Penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif agar temuan mudah dipahami secara holistik. Penarikan kesimpulan dilakukan secara induktif berdasarkan pola-pola yang muncul dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Untuk memastikan keabsahan data, penelitian ini menerapkan triangulasi teknik dan sumber dengan membandingkan hasil dari berbagai metode

pengumpulan data untuk memperoleh temuan yang valid (Creswell & Poth, 2023; Sugiyono, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Siswa terhadap Tumbuhan Lokal

Siswa SMPN 3 Sampit menunjukkan pengetahuan yang cukup baik tentang berbagai jenis tumbuhan lokal khas Dayak, mereka mengetahui berbagai jenis tumbuhan lokal seperti kelakai (*Stenochlaena palustris*), pucuk kunjui (*Manihot esculenta*), sulur keladi (*Colocasia esculenta*), umbut pekat (*Calamus spp.*), dan terong asam (*Solanum ferox*). Pengetahuan ini umumnya diperoleh melalui pengalaman sehari-hari, terutama dari lingkungan sekitar rumah dan kebiasaan keluarga yang masih memanfaatkan tumbuhan lokal sebagai bahan pangan. Dalam wawancara, sebagian besar siswa dapat menyebutkan nama tumbuhan beserta cara pengolahannya secara sederhana. Menariknya, dari nama-nama tumbuhan loka yang mereka sebutkan, mereka juga menunjukkan ketertarikan terhadap berbagai makanan yang diolah dari tumbuhan tersebut. Hal tersebut terlihat dari ketertarikan para siswa saat wawancara, mereka antusias saat menceritakan masakan favorit seperti kelakai tumis, sayur pucuk kunjui, atau oseng sulur keladi yang biasa disajikan di rumah. Pengalaman siswa tersebut menunjukkan bahwa tumbuhan lokal masih memiliki tempat di preferensi makan mereka, meskipun tidak muncul dalam bekal yang mereka bawa ke sekolah. Hal ini menunjukkan bahwa literasi ekologis dasar mereka terbentuk secara informal melalui proses sosial dan budaya (Verawati & Wahyudi, 2024). Pengetahuan awal ini dapat menjadi modal penting untuk pembelajaran berbasis kearifan lokal. Sejalan dengan yang dilaporkan oleh Lestari *et al.* (2024) pengetahuan awal siswa terkait budaya lokal merupakan langkah pertama dalam membuat pembelajaran berbasis kearifan lokal.

Selain pengetahuan yang bersifat identifikasi, siswa juga memahami nilai budaya dari beberapa tumbuhan tersebut. Misalnya, mereka mengetahui bahwa kelakai sering digunakan dalam konteks tradisi dan dipercaya memiliki manfaat kesehatan untuk menambah darah, atau bahwa pucuk kunjui merupakan makanan khas yang diwariskan lintas generasi memiliki manfaat untuk menambah darah. Pengetahuan ini tidak hanya mencakup aspek biologis, tetapi juga aspek sosial-budaya yang melekat pada tumbuhan. Menurut Febrian (2024), pengetahuan kontekstual seperti ini dapat menjadi jembatan penting dalam pembelajaran sains karena mengaitkan konsep ilmiah dengan praktik kehidupan nyata. Artinya, pembelajaran menjadi lebih relevan bagi siswa. Pembelajaran yang dikaitkan dengan nilai-nilai lokal lebih mudah untuk dipahami (Ramadhani *et al.* 2025)

Meskipun demikian, pengetahuan siswa tentang kandungan gizi dan potensi ilmiah tumbuhan lokal masih terbatas. Sebagian besar dari mereka hanya mengetahui bahwa tumbuhan tersebut “sehat” tanpa memahami secara mendalam kandungan bioaktif atau manfaat spesifiknya. Hal ini menunjukkan perlunya peran guru dalam memperluas pengetahuan tersebut ke ranah ilmiah melalui pendekatan pembelajaran yang mengintegrasikan sains dan kearifan lokal (Ishep *et al.* 2025). Dengan demikian, literasi ilmiah siswa dapat berkembang dari sekadar pengetahuan

tradisional menuju pemahaman ilmiah yang lebih komprehensif. Mengaitkan antara pemahaman ilmiah dan pengetahuan lokal dapat berdampak pada keterampilan berpikir kreatif dan pemahaman ilmiah siswa (Hidayah *et al.*, 2024).

Praktik Membawa Bekal

Meskipun siswa memiliki pengetahuan yang baik tentang berbagai jenis tumbuhan lokal, temuan penelitian menunjukkan bahwa tidak ada satupun dari mereka yang membawa bekal berbahan dasar tumbuhan lokal ke sekolah. Sebagian besar siswa membawa makanan modern seperti nugget, telur dadar, nasi goreng, atau sayuran non-lokal seperti wortel dan brokoli. Fenomena ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Fauzi (2024), kesenjangan tersebut sering terjadi ketika pengetahuan yang diperoleh tidak diiringi dengan konteks penerapan nyata dalam aktivitas rutin. Akibatnya, pemanfaatan tumbuhan lokal dalam kehidupan modern menjadi semakin jarang dilakukan oleh generasi muda.

Alasan utama yang mendasari mengapa tumbuhan lokal tidak dimanfaatkan sebagai menu bekal adalah karena persepsi orang tua. Sebagian besar orang tua menganggap bahwa makanan modern lebih praktis disiapkan sebagai menu bekal, lebih cepat diterima serta disukai anak-anak, dan lebih cocok dibawa ke sekolah. Selain itu, faktor sosial seperti citra “makanan modern” yang dianggap lebih prestisius juga memengaruhi pilihan tersebut. Temuan ini sejalan dengan penelitian Febrian (2024) yang menyatakan bahwa persepsi keluarga memainkan peran penting dalam membentuk kebiasaan konsumsi anak. Jika tidak ada intervensi edukatif, kecenderungan ini dapat menggeser nilai budaya dan menurunkan pemanfaatan biodiversitas lokal.

Selain itu, kurangnya edukasi formal mengenai nilai gizi dan manfaat tumbuhan lokal turut menjadi penyebab rendahnya praktik membawa bekal berbasis bahan lokal. Banyak orang tua yang belum mengetahui kandungan bioaktif atau manfaat kesehatan dari tumbuhan seperti kelakai, pucuk kunjui, atau humbut pekat. Hal ini berdampak pada keputusan mereka untuk memilih bahan pangan yang lebih dikenal meskipun tidak selalu lebih sehat. Oleh karena itu, peran sekolah menjadi sangat penting untuk menjembatani kesenjangan ini melalui kegiatan pembelajaran kontekstual, seperti proyek memasak, pameran pangan lokal, atau integrasi materi etnobotani dalam kurikulum (Verawati & Wahyudi, 2024).

Etnobotani Tumbuhan Lokal Berdasarkan Pengetahuan Siswa

Bagian ini menjelaskan deskripsi tumbuhan lokal khas Dayak yang dikenal oleh siswa berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan selama kegiatan sarapan sehat di sekolah. Uraian mencakup klasifikasi ilmiah, ciri morfologi utama, cara pengolahan tradisional, manfaat, serta informasi fitokimia yang relevan untuk memperkuat pembelajaran IPA berbasis kearifan lokal.

Kelakai (*Stenochlaena palustris*)

Klasifikasi: *Plantae; Pteridophyta; Polypodiopsida; Blechnales; Blechnaceae; Stenochlaena; S. palustris.*

Kelakai merupakan tumbuhan paku merambat yang tumbuh di rawa-rawa dan hutan tropis Kalimantan Tengah. Daunnya menyirip lebar berwarna hijau muda saat muda dan hijau tua saat dewasa. Dalam kuliner masyarakat Dayak, kelakai biasanya dioseng (ditumis) dengan bumbu sederhana untuk menghasilkan rasa gurih. Hal ini sesuai dengan hasil wawancara bahwa sejumlah siswa menyukai sayur kelakai yang dioseng menggunakan bawang merah, bawang putih, dan cabe. Secara fitokimia, kelakai dilaporkan mengandung flavonoid, saponin, alkaloid, dan polifenol dengan aktivitas antioksidan yang bermakna (Fatmawati *et al.*, 2022). Selain sebagai pangan bergizi, kelakai dipercaya menambah mengatasi anemia. Sejalan dengan yang dilaporkan oleh Ervianti *et al* (2025) bahwa kelakai dapat meningkatkan kadar hemoglobin.

Pucuk Kunjui (*Manihot esculenta*)

Klasifikasi: *Plantae; Magnoliophyta; Magnoliopsida; Euphorbiales; Euphorbiaceae; Manihot; M. esculenta.*

Pucuk kunjui merupakan daun muda dari singkong yang berbentuk menjari dengan lima hingga tujuh lobus dan berwarna hijau tua. Berdasarkan hasil wawancara, pucuk kunjui biasanya ditumbuk menggunakan lesung sampai sedikit halus kemudian dimasak menggunakan santan, ditambahkan waluh atau ikan sungai khas Dayak Sampit. Dari sisi gizi, pucuk daun singkong muda mengandung protein nabati, serat, vitamin A dan C, serta sejumlah senyawa bioaktif termasuk glikosida (Elizalde-Romero *et al.*, 2021). Berdasarkan hasil wawancara, pucuk kunjui memiliki manfaat yang sama seperti kelakai, yaitu mencegah anemia. Hal serupa juga disampaikan oleh Choiriah (2024) bahwa daun singkong memiliki segudang manfaat salah satunya untuk mencegah anemia. Pemanfaatannya serta pengolahan pucuk kunjui tersebut mencerminkan kearifan lokal dibidang kuliner masyarakat Dayak Sampit dalam menjaga pola makan berbasis lokal.

Sulur Keladi (*Colocasia esculenta*)

Klasifikasi: *Plantae; Magnoliophyta; Liliopsida; Alismatales; Araceae; Colocasia; C. esculenta.*

Berdasarkan hasil wawancara, sulur keladi dimasak dengan cara di oseng menggunakan bawang merah dan bawang putih, tetapi sebelumnya harus dicuci bersih dulu untuk menghilangkan gatalnya. Sulur keladi merupakan tunas muda dari tanaman keladi dengan daun berbentuk jantung dan tangkai berair. Bagian muda ini yang diolah untuk dikonsumsi. Kandungan nutrisinya terdiri dari karbohidrat kompleks, serat, kalium, magnesium, serta senyawa fenolik yang mendukung kesehatan pencernaan (Raju *et al.*, 2023). Hal tersebut sesuai dengan hasil wawancara yang menyebutkan bahwa mengkonsumsi sulur keladi dapat melancarkan pencernaan. Selain itu, tumbuhan keladi banyak tumbuh di sekitar rumah, sehingga memudahkan untuk menjadikan menu rumahan masyarakat Dayak

Sampit. Hal ini menunjukkan pemanfaatan sumber daya tumbuhan secara efisien oleh masyarakat Dayak.

Humbut Pekat (*Calamus spp.*)

Klasifikasi: *Plantae; Magnoliophyta; Liliopsida; Arecales; Arecaceae; Calamus; Calamus spp.*

Humbut pekat merupakan nama lokal khas Dayak Sampit yang merupakan bagian rotan muda atau pucuk dari tanaman rotan yang masih lunak, biasanya berwarna hijau muda dan memiliki rasa sedikit pahit yang khas. Berdasarkan hasil wawancara, walaupun rasanya pahit tetapi bagian rotan yang masih muda ini justru menjadi salah satu menu yang disukai remaja Dayak. Cara pengolahannya bisa dioseng, direbus, atau dijadikan sambal tradisional. Secara kimia, pucuk rotan dilaporkan mengandung flavonoid, alkaloid, tanin, saponin, terpenoid dan glikosida dengan manfaat mengobati diabetes (Ajli, 2024). Hal ini sesuai dengan penuturan salah satu siswa yang mengatakan bahwa salah satu keluarganya rutin mengonsumsi rotan muda untuk mengobati kencing manis. Selain dimanfaatkan untuk kuliner, bagian rotan yang tua juga dimanfaatkan sebagai kerajinan khas Dayak. Pemanfaatan tumbuhan ini menggambarkan pengetahuan lokal dalam memanfaatkan hasil hutan secara lestari.

Terong Asam / Rembang (*Solanum ferox*)

Klasifikasi: *Plantae; Magnoliophyta; Magnoliopsida; Solanales; Solanaceae; Solanum; S. ferox.*

Terong asam atau yang lebih dikenal dengan nama lokal sebagai rembang, merupakan tanaman perdu dengan daun besar berbulu halus dan buah bulat yang berasa asam segar. Berdasarkan hasil wawancara, buah ini diolah untuk campuran sambal atau campuran hidangan berkuah seperti kuah asam. Rasa asam dari rembang dipercaya dapat meningkatkan nafsu makan. Hal tersebut sesuai dengan yang disampaikan oleh Syakirin *et al.*, (2024) bahwa terong asam dapat meningkatkan nafsu makan. Secara kimia, genus *Solanum* mengandung alkaloid, saponin, terpenoid, dan flavonoid yang berkontribusi pada aktivitas antioksidan serta antimikroba (Elizalde-Romero *et al.*, 2021). Dengan adanya keberagaman kuliner yang berasal dari tumbuhan lokal ini dapat menjadi identitas kuliner Dayak dan relevan sebagai media pembelajaran IPA berbasis kearifan lokal.

Implikasi terhadap Pembelajaran IPA Berbasis Kearifan Lokal

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa integrasi pengetahuan etnobotani ke dalam pembelajaran IPA memiliki potensi besar untuk meningkatkan relevansi dan makna pembelajaran bagi siswa. Pengetahuan tentang tumbuhan lokal yang dimiliki siswa dapat dijadikan langkah awal untuk mengajarkan konsep-konsep biologi seperti keanekaragaman hayati, adaptasi, ekosistem, dan manfaat tumbuhan bagi kehidupan. Dengan mengaitkan materi pembelajaran dengan konteks kehidupan sehari-hari, siswa akan lebih mudah memahami konsep sains secara mendalam dan bermakna (Febrian, 2024). Hal ini sejalan dengan perspektif konstruktivis tentang

pentingnya pengalaman nyata peserta didik. Sabat *et al.*, (2024) melaporkan bahwa pembelajaran berbasis kearifan lokal dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis siswa.

Selain meningkatkan relevansi pembelajaran, integrasi kearifan lokal juga dapat menumbuhkan kesadaran ekologis dan sikap peduli terhadap lingkungan. Siswa yang memahami fungsi, manfaat, dan potensi tumbuhan lokal akan lebih menghargai keberadaan flora di sekitar mereka dan terdorong untuk berperan aktif dalam upaya konservasi. Pembelajaran berbasis kearifan lokal dapat menanamkan nilai-nilai penting seperti keberlanjutan, pemanfaatan sumber daya secara bijaksana, dan pelestarian keanekaragaman hayati (Ishep & Rizkil, 2025). Dengan demikian, sekolah berperan sebagai ruang pembentukan karakter ekologis yang sesuai dengan konteks budaya setempat. Pembelajaran IPA yang kontekstual dapat menumbuhkan rasa cinta terhadap lingkungan (Lestari *et al.*, 2025)

Lebih jauh, temuan ini mengimplikasikan perlunya inovasi pedagogis dalam pembelajaran IPA agar tidak bersifat teoritis semata. Guru dapat merancang kegiatan berbasis proyek yang mengajak siswa mengidentifikasi, mengolah, atau mempresentasikan tumbuhan lokal sebagai bagian dari tugas pembelajaran. Misalnya, kegiatan sarapan sehat dapat dijadikan sarana pembelajaran integratif yang menggabungkan konsep biologi, nilai budaya, dan keterampilan abad ke-21 seperti kolaborasi dan komunikasi (Verawati & Wahyudi, 2024). Dengan pendekatan ini, pembelajaran tidak hanya menciptakan pemahaman konseptual, tetapi juga membentuk kesadaran kritis dan keterampilan aplikatif. Pembelajaran berbasis proyek yang mengaitkan kearifan lokal dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis siswa (Fadillah *et al.*, 2025)

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa siswa SMPN 3 Sampit memiliki pengetahuan yang baik tentang tumbuhan lokal khas Dayak, akan tetapi belum diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam membawa bekal yang diadakan rutin ke sekolah. Kondisi ini menunjukkan bahwa adanya kesenjangan antara pengetahuan dan tindakan. Oleh karena itu, strategi pembelajaran IPA berbasis kearifan lokal perlu diintegrasikan dalam kegiatan sekolah seperti sarapan sehat agar siswa dapat menghubungkan sains dengan kehidupan nyata, memahami nilai budaya, dan menumbuhkan kesadaran konservasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Palangkaraya (UMPR), khususnya Fakultas Bahasa dan Ilmu Teknologi (FBIT) Program Studi Pendidikan Biologi, yang telah memberikan dukungan dan fasilitas selama penelitian. Terima kasih juga disampaikan kepada pihak SMPN 3 Sampit atas izin, kerja sama, dan partisipasi selama kegiatan penelitian berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajli, D. (2024). *Pengaruh Konsumsi Pakkat terhadap Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Melitus di UPT Puskesmas Batang Toru Kabupaten Tapanuli Selatan*. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Medan).
- Antioxidant and phytochemical analyses of *Stenochlaena palustris*. *Plant Foods for Human Nutrition*, 67(4), 357–364.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2023). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (5th ed.). SAGE.
- Elizalde-Romero, C. A., Hernández-Martínez, D. M., Pérez-González, M., & García-Trejo, J. F. (2021). Phytochemicals and nutritional properties of *Manihot esculenta* and *Solanum* species. *Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 1991–2003.
- Ervianti, Y., Safrudin, B., Burhanto, B., & Sureskiarti, E. (2025). Pemberian Daun Kelakai (*Stenochlaena Palustris*) terhadap Kadar Haemoglobin Remaja Putri dengan Anemia Ringan. *Borneo Nursing Journal (BNJ)*, 7(2), 268-274.
- Fadilah, L. N., AR, M. M., & Armadi, A. (2025). Efektivitas Model Pembelajaran Berbasis Proyek Bermuatan LKPD Etnosains Kuliner Kamboya terhadap Kemampuan Bernalar Kritis di Fase B Sekolah Dasar. *JlIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8(1), 435-445.
- Fatmawati, S., Natalia, D., Sari, A. P., & Putri, R. (2022). Phytochemical constituents and antioxidant properties of *Stenochlaena palustris*. *Journal of Food Biochemistry*, 46(5), e14169.
- Febrian, A. (2024). Development of science learning based on local wisdom. *KnE Social Sciences*, 8(3), 201–212.
- Fauzi, A. (2024). The low percentage of local wisdom-based biology education research. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 10(2), 55–64.
- Hidayah Nurul, N., Al Idrus, A., & Purwoko, A. A. (2024). Ethnoscience of Keris Making: Relevance of Local Knowledge to Scientific Knowledge. *Indonesian Journal of STEM Education*, 6(2), 115-121.
- Ishep, I., & Rizkil, T. (2025). Integration of local wisdom in science learning to improve science literacy of junior high school students. *Journal of Science Education and Environmental Literacy Global*, 1(1), 1–7.
- Lestari, N. (2024). A systematic literature review about local wisdom and sustainability: Contribution and recommendation. *EURASIA Journal of Mathematics, Science and Technology Education*, 20(2), Article em2345.
- Lestari, L., & Nabila, N. (2024). Penerapan etnosains dalam pembelajaran ilmu pengetahuan alam dan sosial kelas IV di MI As-Sunni Pamekasan. *Al-Madrasah: Jurnal Ilmiah Pendidikan Madrasah Ibtidaiyah*, 8(2), 675-682.
- Lestari, W. Y., & Rahmita, R. (2025). Penerapan potensi lokal dalam Pembelajaran IPA di Sekolah Menengah Pertama. *Jurnal Kajian Pendidikan IPA*, 5(2), 200-213.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2023). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (4th ed.). SAGE.
- Novitasari, M. A., & Raida, S. A. (2025). Integrasi Kearifan Lokal Kayangan Api di Bojonegoro dalam Pembelajaran IPA Kontekstual Tingkat SMP/MTs. *PSEJ (Pancasakti Science Education Journal)*, 10(2), 117-127.

EduInovasi: Journal of Basic Educational Studies

Vol 5 No 3 (2025) 1626–1635 P-ISSN 2774-5058 E-ISSN 2775-7269

DOI: 47467/eduinovasi.v5i3.10599

- Raju, S., Devi, P., & Singh, R. (2023). Nutritional composition and bioactive potential of *Colocasia esculenta*. *Food Chemistry Advances*, 5, 100191.
- Ramadhani, D., & Zainil, M. (2025). Integrasi Etnosains dalam Pembelajaran Tematik untuk Menumbuhkan Kearifan Lokal Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran* | E-ISSN: 3026-6629, 2(4), 909-913
- Sugiyono. (2023). Metode penelitian pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Syakirin, M. B., Mardiana, T. Y., Sekarsari, T. M., & Fahrurozi, A. (2024). Pengaruh Penambahan Bioimun Ekstrak Terong Asam-Lempuyang terhadap Pertumbuhan Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 53-61.
- Verawati, N. N. S. P., & Wahyudi. (2024). Raising the issue of local wisdom in science learning and its impact on increasing students' scientific literacy. *International Journal of Ethnoscience and Technology in Education*, 1(1), 42–54.