

Kajian Etnobiologi Minuman STMJ di Desa Landungsari Kabupaten Malang

Rasmi Hi Panu^{1*}, Hafsah²

¹Program Studi Biologi, Universitas Nahdlatul Ulama Maluku Utara, Indonesia

²Biologi, Universitas Sibatokkong Mambo, Bone, Indonesia

Email: rasmihpanu1992@gmail.com

Abstract

STMJ merupakan salah satu minuman tradisional yang diracik oleh masyarakat di Kota Malang dan dipercaya untuk meningkatkan stamina tubuh. Pemanfaatan bahan alam ini memberikan efek pada pelestarian dari masing-masing spesies yang digunakan saat meracik minuman STMJ. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi dan nilai penting dari minuman STMJ. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data dilakukan dengan koesioner, data dianalisis menggunakan microsoft excel dan selanjutnya dihitung menggunakan rumus UVs untuk mengetahui nilai kegunaan suatu spesies dan rumus ICs untuk mengetahui nilai penting spesies dalam suatu budaya. Hasil penelitian menunjukkan tidak semua orang menyukai racikan dengan 4 bahan yaitu susu, telur, madu dan jahe. Telur menjadi salah satu bahan yang memiliki nilai penting paling rendah atau 0,22 sehingga dikategorikan sebagai bahan yang tidak penting. Hal ini karena faktor rasa telur mentah yang khas (amis). Namun, minuman ini tetap menjadi salah satu minuman tradisional yang selalu direkomendasikan

Key words: *Pelestarian, Minuman Tradisional, Nilai Penting*

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan suku dan bahasa, setiap suku memiliki ciri khas tersendiri dalam mempertahankan hidupnya. Jumlah suku bangsa di Indonesia secara keseluruhan mencapai lebih dari 1.300 suku bangsa dengan masing-masing kearifan lokal yang diwariskan secara turun temurun (Na'im & Syaputra, 2010). Tingkat pengetahuan tentang pemanfaatan dan pengelolaan keanekaragaman jenis tumbuhan dari setiap suku berbeda-beda, antara lain disebabkan adanya perbedaan tingkat kebudayaan dan kondisi lingkungan setempat. Kearifan lokal memiliki berbagai terminologi lain, seperti kearifan tradisional, pengetahuan tradisional, kearifan ekologi tradisional, kearifan pribumi, kearifan etnosains,

kearifan rakyat, sains lokal dan pengetahuan nonformal. Akan tetapi semua istilah tersebut mengacu pada satu pengertian, yaitu pengetahuan lokal, tradisional dan unik, yang dipelihara dan dikembangkan oleh komunitas tertentu melalui sejarah interaksi yang panjang dengan lingkungan alam sekitarnya (Sukarata, 1999).

Salah satu suku yang memiliki kerifan lokal dan ciri khas tersendiri dalam mengelola sumber daya alam adalah suku Jawa. Suku ini merupakan salah satu suku terbesar di Indonesia yang memiliki keunikan dan keragaman budaya serta olahan makanan dan minuman yang khas. Salah satu minuman khas yang dikembangkan oleh masyarakat suku Jawa di Desa Landungsari, Kabupaten Malang adalah

* Corresponding Author: rasmihpanu1992@gmail.com

STMJ. Minuman ini merupakan minuman racikan yang terbuat dari bahan alami seperti Jahe, Susu sapi Murni, Madu murni dan Telur ayam kampung dan telah ada sejak lama dan dipertahankan secara turun temurun. Minuman ini dipercaya sebagai penambah stasmina tubuh dan berguna untuk menghangatkan tubuh pada musim dingin.

Pemanfaatan bahan alam dalam pengelolaan makanan dan minuman traditional juga meningkatkan pelestarian keanekaragaman hayati, sehingga pengetahuan tentang nilai penting suatu

spesies perlu di kembangkan. Namun seiring perkembangan zaman modernisasi banyak produk minuman berenergi yang diproduksi dan beredar dipasaran dengan harga yang relatif terjangkau, hal ini dikhawatirkan dapat menyebabkan hilangnya aspek kearifan lokal masyarakat karena tidak mampu bersaing di pasar global. Sehingga perlu adanya kajian minuman STMJ, untuk mengetahui persepsi dan nilai penting dari Minuman traditional Jawa terhadap Masyarakat Desa Landungsari, Kabupaten Malang.

jam. Berikut Peta Lokasi Desa Landungsari:

Metode

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2017, yang dilaksanakan di Desa Landungsari, Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

2. Deskripsi Lokasi Penelitian

Secara geografis Desa Landungsari terletak pada posisi 7°21'-7°31' Lintang Selatan dan 110°10'-111°40' Bujur Timur. Topografi ketinggian Desa ini adalah berupa daratan tinggi yaitu sekitar 700. m di atas permukaan air laut. Secara administratif Desa Landungsari terletak di wilayah Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Landungsari memiliki potensi yang cukup strategis dengan luas wilayah 499 Ha yang terbagi menjadi 3 Dusun, yakni: Dusun Rambaan, Dusun Bendungan, dan Dusun Klandungan. Di desa Landungsari juga terdapat terminal persinggahan antar kabupaten kota yang diberi nama terminal landungsari. Jarak tempuh Desa Landungsari ke Ibukota Kecamatan adalah 2 km, yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar 15 menit. Sedangkan jarak tempuh ke Ibukota Kabupaten adalah 35 km, yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar 1,5



3. Informant Penelitian

Penelitian ini terfokus pada warung STMJ Masyarakat Desa Landungsari. Adapun informant dalam penelitian ini adalah seluruh pelanggan minuman STMJ di Desa Landungsari. Data informan akan dianalisis berdasarkan usia dan jenis kelamin, batasan usia minimal dalam penelitian ini adalah 18 tahun. Arnett (2006), menjelaskan pada usia 18-40 tahun seseorang mampu melakukan tugas dan berkomitmen terhadap orang lain, memiliki otonomi besar dalam mengatur kehidupannya sendiri. Sehingga infortmant dengan batas usia 18 tahun diharapkan dapat memberikan informasi lebih akurat.

4. Teknik Pengumpulan data

a. Observasi

Observasi penelitian dilakukan di Desa Landungsari. Observasi ini bertujuan menentukan titik pengambilan data penelitian yaitu warung STMJ yang berada di Desa Landungsari.

b. Koesioner

Koesioner merupakan alat yang digunakan untuk menyampaikan pertanyaan secara tertulis, (Sugiyono, 2006). Dalam penelitian ini, koesioner yang digunakan berupa koesioner terbuka dan tertutup, yang bertujuan untuk mendapatkan jawaban akurat sesuai dengan tujuan penelitian.

5. Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif. Data hasil koesioner dan observasi akan dikelompokkan dalam berbagai kriteria menggunakan *Microsoft Excel*. Kemudian data dipilih, hasil pengelompokkan yang berkaitan dengan spesies dan manfaat spesies akan dihitung menggunakan rumus UVs untuk mengetahui nilai kegunaan suatu spesies dan rumus ICs untuk mengetahui nilai penting spesies dalam suatu budaya. Berikut uraian rumus:

Rumus UVs rumus Philips dan Gentry (1993):

$$\text{Perhitungan Nilai UVs} = \frac{\sum U_{is}}{n_{is}}$$

Keterangan:

U_{is} = nilai kegunaan (Manfaat) suatu jenis tertentu (i) yang disampaikan oleh informan

U_{is} = jumlah keseluruhan kegunaan jenis (i) yang dijelaskan setiap bertanya

n_s = jumlah total informan yang diwawancarai untuk nilai guna jenis

No	Kategori nilai kegunaan tiap spesies (i)
1	0 = UVs ; spesies tidak bermanfaat
2	0 < UVs < 0,33 ; spesies Kurang bermanfaat
3	0,33 ≤ UVs ≤ 0,66: Spesies Bermanfaat
4	0,66 ≤ UVs ≤ 1 : spesies sangat bermanfaat

Tabel 1. Kategori kegunaan setiap spesies (telah dimodifikasi) dari Philips dan Gentry (1993)

Rumus ICs

Rumus ini merupakan rumus modifikasi dari Da Silva, dkk. (2006).

$$ICs = \sum (i \times e \times c) \times CF$$

Nilai i → 1 = penggunaan bahan STMJ untuk manfaat yang lain

2 = penggunaan bahan yang penting untuk kesehatan

Nilai e → 1 = bahan campuran minuman STMJ yang kurang digunakan

2 = bahan minuman STMJ yang wajib digunakan

Nilai c → 1 = bahan yang kurang digunakan dan kurang memiliki pengaruh terhadap rasa minuman STMJ

2 = bahan minuman STMJ yang selalu di gunakan dan memiliki nilai penting terhadap rasa

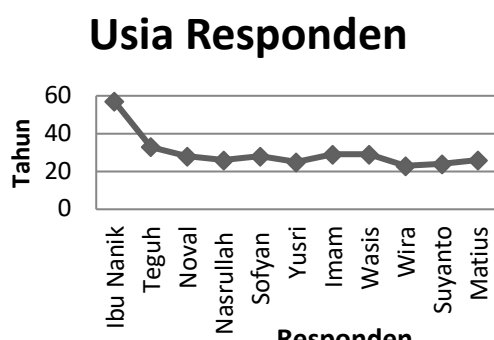
NO	Nilai Indeks ICs	Kategori
1	≥ 1	Sangat Penting
2	0,40 ≤ 1	Penting
3	0,30 < 0,40	Kurang penting
	0 < 0,30	Tidak penting

Tabel 2. Nilai indeks kegunaan spesies dalam suatu budaya

Hasil dan Pembahasan

1. Karakteristik Responden

Desa Landungsari merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Topografi ketinggian desa ini adalah berupa dataran tinggi yaitu antara 540- 700 meter di atas permukaan air laut. Mayoritas masyarakat Desa Landungsari adalah suku Jawa. Pemanfaatan tumbuhan dan hewan berdasarkan adat dan kebudayaan di desa landungsari beraneka macam, dimulai dari pemanfaatan sebagai bahan makanan, minuman, ritual dan obat-obatan. Salah satu minuman tradisional yang masih dipertahankan hingga saat ini adalah STMJ yang terdiri dari bahan susu, Telur ayam kampung, madu asli, dan jahe. Minuman ini diketahui sebagai minuman stamina bagi masyarakat desa landungsari yang telah dipertahankan secara turun temurun. Salah satu warung yang telah berdiri lebih dari 10 tahun adalah warung bu nanik. Berdasarkan hasil wawancara dan data koesioner karakteristik konsumen minuman STMJ ini adalah mayoritas pria yang berusia 23 tahun ke-atas. Hal ini dijelaskan bahwa rata-rata tujuan konsumsi STMJ adalah penambah stamina tubuh setelah melakukan perjalanan atau pekerjaan berat. Berikut karakteristik usia responden:



Gambar 1. Grafik Usia Responden

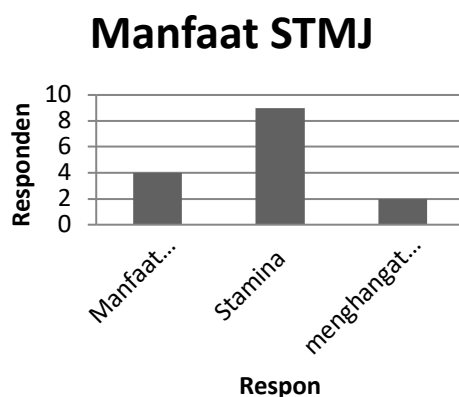
Grafik pada gambar 1 menunjukkan usia responden penelitian rata-rata 23-60 tahun. Arnett (2006) menjelaskan 18-40 tahun dikategorikan dalam dewasa awal, 40-60 dikategorikan dalam usia dewasa. Masa dewasa dimulai dari umur 18 tahun sampai kira-kira 40 tahun, pada sekitar pertengahan usia 30 tahun seseorang telah memiliki kematangan emosi sehingga dapat menentukan pilihannya sendiri. sehingga dapat disimpulkan responden dalam penelitian ini adalah dalam kategori usia dewasa dan dapat memberikan pernyataan berdasarkan pendapatnya sendiri.

2. Manfaat minuman STMJ.

Minum STMJ terdiri dari bahan susu, telur ayam kampung, madu dan jahe. susu sapi bermanfaat sebagai sumber protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya dalam perbandingan yang sempurna (Girisonta, 1995). Jahe berfungsi menetralkan radikal bebas, Membuat lambung menjadi nyaman, meringankan kram perut dan membantu, mengeluarkan angin, Mencegah mual, Mencegah tersumbatnya pembuluh darah. Menurunkan tekanan darah (hipertensi). Memperkuat pencernaan makanan dan mengusir gas di dalamnya, mengobati hati yang membengkak, batuk dan demam (Wijaya, 2012). Madu dapat meningkatkan daya tahan tubuh, dan meningkatkan stamina, Madu mengandung zat antibakteri sehingga baik untuk mengobati luka luar dan penyakit infeksi, Madu sebagai bahan pengawet, karena madu mempunyai sifat osmolalitas, yang tinggi sehingga bakteri sulit untuk hidup, Madu dapat mengobati penyakit luar seperti luka bakar, bibir pecah-pecah, sariawan, dan penyakit kulit (Adji & Suranto, 2004). Telur ayam kampung merupakan salah satu bahan makanan bergizi tinggi karena

mngandung protein yang lengkap dengan asam amino, lemak, vitamin dan mineral dengan daya cerna yang tinggi (Rahayu, 2012). Uraian tersebut menjelaskan keempat bahan yang digunakan dalam minuman STMJ bermanfaat oleh tubuh. Berdasarkan data hasil penelitian, responden memberikan respon yang berbeda terhadap minuman STMJ, respon yang diberikan dikelompokkan menjadi tiga yaitu memiliki manfaat sosial, stamina bagi tubuh dan menghangatkan tubuh.

Terdapat 4 responden yang menjawab manfaat sosial hal ini diketahui karena beberapa responden menikmati STMJ untuk mengeratkan hubungan sosial atau pertemanan saat mengkonsumsi minuman STMJ secara bersama, adapun kategori pekerjaan yang memberikan jawaban tersebut adalah mahasiswa. Terdapat 9 responden memberikan jawaban manfaat sebagai penambah stamina, responden yang memberikan jawaban ini cenderung responden yang aktif bekerja misal sopir, petani, dan orang yang dalam perjalanan. Dan dua responden memberikan respon menghangatkan tubuh, yang terdiri dari responden dalam perjalanan dan sopir angkot. Berikut grafik respon manfaat minuman STMJ:

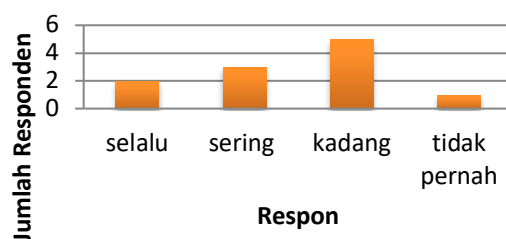


Gambar 2. Grafik manfaat minuman STMJ

3. Rekomendasi ke orang lain.

Rekomendasi suatu produk merupakan bentuk apresiasi konsumen terhadap produk yang pernah dinikmati. Berdasarkan hasil penelitian dari pertanyaan "apakah anda merekomendasikan minuman STMJ kepada orang lain?" sebgiaan besar responden menjawab pernah merekomendasikan dengan jawaban dibagi menjadi empat kriteria yaitu Selalu, sering, kadang-kadang dan tidak pernah. Dari 11 responden, satu responden yang menjawab tidak pernah merekomendasikan STMJ kepada orang lain karena harganya yang tidak ramah dikantong mahasiswa yaitu RP.12.000/porsi, 5 reponden menjawab kadang-kadang, 3 responden menjawab sering, dan 2 orang menjawab selalu dengan alasan karena khasiatnya yang dapat menambah stamina dan rasa yang enak. Berikut grafik rekomendasi minuman STMJ:

Rekomendasi ke Orang Lain



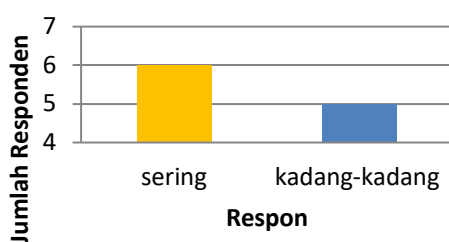
Gambar 3. Grafik tentang rekomendasi minuman STMJ ke orang lain

4. Jangka Konsumsi Perbulan

Jangka konsumsi STMJ dapat menunjukkan tinggi rendahnya apresiasi dari suatu produk, semakin banyak yang sering dikonsumsi dapat memberikan manfaat ekonomi bagi penjual dan manfaat konservasi bahan yang

digunakan, karena semakin jarang suatu produk di konsumsi akan menurunkan nilai kegunaan suatu spesies dalam suatu kelompok masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat dua kategori respon dari pelanggan yaitu sering mengkonsumsi dan jarang mengkonsumsi. Terdapat 6 responden yang memberikan jawaban sering mengkonsumsi, alasannya karena minuman STMJ dapat menambah stamina, enak, dan menghangatkan tubuh. Dan 5 responden menjawab jarang karena harga STMJ yang cenderung lebih mahal dari minuman yang lain, sehingga untuk mengkonsumsinya perlu uang yang lebih meski sangat bermanfaat.

Jangka Konsumsi Perbulan



Gambar 4. Grafik jangka konsumsi minuman STMJ perbulan

5. Preverensi Racikan STMJ

Minuman STMJ terdiri dari empat bahan alami yang dikombinasikan yaitu susu, telur, jahe dan madu. Keempat bahan tersebut menjadi bahan yang wajib disediakan oleh penjual, namun selera setiap pelanggan berbeda-beda dan tergantung dari tujuan konsumsi STMJ. Beberapa pelanggan menjelaskan pesanan STMJ lengkap biasanya memang untuk stamina. Tujuan dan selera yang berbeda-beda ini kemudian dikelompokkan dalam preverensi racikan "STMJ (susu, telur, madu, jahe), SJM (Susu, jahe, madu), STM (susu, telur,

madu), dan SJ (Susu, jahe)". Data preverensi yang diajukan kepada pelanggan adalah preverensi racikan selama mengkonsumsi minuman STMJ. Hasil menunjukkan 3 responden menjawab selalu mengkonsumsi STMJ, 5 responden menjawab sering mengkonsumsi racikan SJM dengan alasan terkadang bau telur yang dicampurkan terlalu menyengat, 1 responden menjawab kadang-kadang memesan racikan STM, dengan alasan memiliki sakit maag sehingga dikhawatirkan mengkonsumsi jahe dapat menyebabkan rasa sakit pada lambung, dan 2 responden menjawab kadang-kadang memesan SJ dengan alasan hanya untuk menghangatkan tubuh dan harganya lebih murah.

Preverensi Racikan STMJ

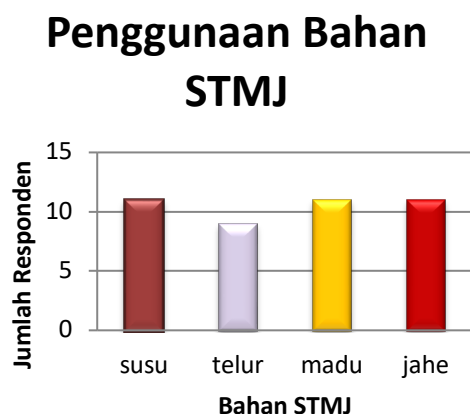


Gambar 5. Grafik preverensi racikan minuman STMJ

6. Penggunaan Bahan STMJ

Bahan STMJ merupakan bahan alami yang dikombinasikan menjadi minuman STMJ, bahan STMJ yang digunakan oleh penjual didapatkan dengan membelinya di pasar dan mememesannya langsung dari petani atau peternak. Adapun bahan

STMJ adalah susu, madu, telur dan jahe. Preverensi selera dan jangka konsumsi setiap orang berbeda-beda namun dalam penggunaan bahan sebagian besar responden menganggap penting ke empat bahan STMJ. Dari 11 responden menjawab "Iya" pada bahan Susu, Jahe dan Madu. Sedangkan pada bahan Telur ayam kampung 9 orang orang menjawab "iya" dan 3 orang menjawab "tidak", berdasarkan penjelasan yang menjawab "tidak" bahwa telur yang digunakan terkadang memberikan bau yang amis dan menyengat, hal ini kemungkinan terjadi karena penggunaan bahan yang terkadang tidak segar. Berikut grafik penggunaan bahan STMJ:



Gambar 6. Grafik penggunaan bahan STMJ

7. Nilai ICs dan UVs minuman STMJ

a. Nilai UVs minuman STMJ

Nilai guna suatu tanaman didapatkan dari hasil pemanfaatan suatu spesies oleh masyarakat. Nilai guna spesies yang digunakan sebagai bahan STMJ dihitung dengan menggunakan rumus Philips dan Gentry (1993), dengan nilai kriteria indeks (telah dimodifikasi) $0,66 \leq UVs \leq 1$: spesies sangat bermanfaat, $0,33 \leq UVs \leq 0,66$: Spesies Bermanfaat, $0 < UVs < 0,33$; spesies Kurang

bermanfaat, $0 = UVs$; spesies tidak bermanfaat. Berdasarkan hasil penelitian yang dihitung dari nilai guna yang paling sering disebutkan dalam data penggunaan bahan dalam racikan STMJ didapatkan hasil, nilai UVs susu adalah 1 sehingga dikelompokkan ke dalam Spesies yang sangat bermanfaat, nilai ini didapatkan dari banyaknya responden yang menyebutkan menggunakan susu dibagi dengan jumlah responden yang menyebutkan. Dalam kaitannya dengan konservasi susu dapat dikategorikan bahan yang masih dapat bertahan dengan baik karena nilai manfaat yang tinggi disampaikan oleh informan. Nilai UVs terendah bahan STMJ yaitu telur ayam kampung dengan nilai 0,36 sehingga dikategorikan bermanfaat, nilai ini didapatkan dari banyaknya responden yang menjawab menggunakan telur dibagi dengan jumlah responden yang menyebutkan. Dalam kaitannya dengan konservasi, penggunaan telur perlu dipertahankan dengan cara menjaga kualitas telur, sehingga telur yang digunakan adalah telur yang fresh dan tidak menimbulkan bau yang amis pada minuman STMJ. Berikut data hasil perhitungan UVs dan indeks pemanfaatan bahan minuman STMJ:

NO	Jenis	Nilai UVs	Kategori
1	Susu	1	Spesies sangat bermanfaat
2	Telur	0,36	Spesies bermanfaat
3	Jahe	0,90	Spesies sangat bermanfaat
4	Madu	0,81	Spesies sangat bermanfaat

Table. 3. Nilai UVs dan nilai Indeks kategori pemanfaatan bahan minuman STMJ

b. Nilai ICs bahan minuman STMJ

Nilai *Index of Cultural Significance* (ICS) atau Index Kepentingan Budaya merupakan suatu analisis etnobotani kuantitatif yang menunjukkan kepentingan setiap jenis tumbuhan berguna berdasarkan pada keperluan masyarakat dalam budaya tertentu (Purwanto & Munnawaroh, 2002). Angka hasil perhitungan ICS menunjukkan tingkat kepentingan setiap jenis tumbuhan berguna oleh masyarakat dalam budaya tertentu. Nilai ICS dalam penelitian ini didasarkan pada nilai penggunaannya, nilai preferensinya dan nilai frekuensinya yang dimodifikasi menggunakan rumus Da Silva,dkk (2006) dengan nilai indeks ≥ 1 dikategorikan sangat penting, $0,40 \leq 1$ dikategorikan penting, $0,30 < 0,40$ dikategorikan kurang penting dan $0 < 0,30$ dikategorikan tidak penting (dimodifikasi). Da Silva menggunakan dua pilihan untuk setiap variabel yang kurang memberi bobot subyektif terhadap nilai yang dikaitkan dengan masing-masing spesies, sehingga memungkinkan peneliti mencatatnya masing-masing pengetahuan informan dengan cara yang lebih obyektif. Peneliti menggunakan rumus ini karena rumus Da Silva memperhitungkan nilai informan atau Consensus informant (CF). Nilai CF didapatkan dari jumlah kutipan spesies tertentu yang dibagi dengan jumlah kutipan dari spesies yang paling banyak disebutkan. Perhitungan ICS bertujuan untuk mengetahui jenis tumbuhan yang paling penting bagi kehidupan masyarakat (Ajiningrum 2011).

Hasil menunjukkan nilai ICs bahan STMJ terbagi dalam 4 kategori yaitu sangat penting, penting, kurang penting dan tidak penting. Nilai ICs tertinggi

adalah susu dengan nilai 1,44 atau ≥ 1 sehingga dikategori sebagai bahan yang sangat penting dalam suatu kelompok masyarakat. Nilai ICs terendah adalah telur, dengan nilai 0,22 atau $< 0,30$ sehingga dikategorikan sebagai bahan yang tidak penting dalam minuman STMJ di kelompok masyarakat Desa Landungsari. Berikut tabel hasil perhitungan ICs dari bahan STMJ:

NO	Jenis	Nilai ICs	Kategori
1	Susu	1,44	Sangat penting
2	Telur	0,22	Tidak penting
3	Jahe	0,72	Penting
4	Madu	0,36	Kurang penting

Tabel 4. Nilai ICs dan indek kategori bahan STMJ

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui, jahe dan susu memiliki nilai ICs yang paling tinggi, dalam pandangan konservasi susu dan jahe menjadi bahan yang masih dipertahankan karena masih dianggap penting dalam suatu kelompok masyarakat, dalam hal ini masyarakat desa Landungsari. Sedangkan telur dan madu memiliki nilai ICs yang cenderung rendah sehingga diaktegorikan kedalam bahan yang kurang penting dan tidak penting, hal ini kemungkinan karena respon pelanggan yang tidak menginginkan bahan tersebut dalam campuran dengan alasan harga dan bahan yang kurang segar.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat diketahui persepsi masyarakat terhadap minuman STMJ yaitu memiliki manfaat sosial, menambah stamina, dan menghangatkan tubuh. Dari aspek manfaat tersebut sehingga minuman STMJ masih diperthankan hingga saat ini. namun terdapat beberapa kendala seperti harga STMJ dan kualitas telur menyebabkan fluktuasi pada jangka konsumsi minuman STMJ. Adapun nilai penting dari Minuman STMJ di Desa Landungsari, Kabupaten Malang bervariasi, nilai UVs tertinggi adalah susu dengan nilai 1 sehingga di kategorikan dalam spesies sangat bermanfaat, dan nilai UVs terendah adalah telur dengan

nilai 0,36 sehingga dikategorikan dalam spesies bermanfaat. Nilai ICs tertinggi adalah susu dengan nilai 1,44 sehingga dikategorikan sebagai bahan STMJ yang sangat penting dan nilai terendah adalah telur dengan nilai 0,22 dan dikategorikan sebagai bahan STMJ yang tidak penting. Tinggi rendahnya nilai UVs dan ICs dipengaruhi oleh penggunaan masyarakat di Desa Landungsari, nilai telur menjadi rendah disebabkan penggunaan bahan yang kurang segar sehingga menimbulkan efek "amis" dalam minuman STMJ yang tidak disukai oleh beberapa orang, selain itu juga dipengaruhi oleh harga

Referensi

- Arnett. J. J. 2006. Emerging adulthood in Europe: a Response to bynner. *Journal of youth studies*, 9: 111-23
- Adji, Suranto., 2004. *Khasiat dan Manfaat madu Herbal*. Agromedia Pustaka Jakarta.
- Ajiningrum, P.S. 2011. *Valuasi Potensi Keanekaragaman Jenis Hasil Hutan Non Kayu (HHNK) Masyarakat Lokal Dayak Kenyah di Kabupaten Malinau*. Tesis. Program Studi Biologi. Program Pasca Sarjana. FMIPA.Universitas Indonesia, Depok. 129p.
- Da Silva. V. A. Andrade. L.D.H.C. De Albuquerque. U.P., 2006. *Revising the Cultural Significance Index: The Case of the Fulni-ô in Northeastern Brazil*. Sage Publications. Vol. 18, No. 1,
- Girisona. 1995. *Petunjuk Beternak Sapi Perah*. Kanisius : Yogyakarta.
- Phillips, O. & A.H. Gentry. 1993b. The useful plants of Tambopata, Peru: II. Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany. *Economic Botany* 47:33-43
- Purwanto, Y. & E. Munawaroh., 2002, *Pendekatan Kuantitatif danam Etnomedicinal*, Prosiding Simposium Nasional II Tumbuhan Obat dan Aromatik, Bogor.
- Na'im, A., dan H. Syaputra. 2010. *Kewarganegaraan, suku bangsa, agama, dan bahasa sehari-hari penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Rahayu. N. S. 2012. *Telur ayam Kampung*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Undip. Diakses tanggal 27-11-2017
- Sukarata, Made. 1999 *"Pengenalannya dan Pemahaman Lokal Genius*

Menghadapi Era Globalisasi di Indonesia", dalam Nirmala, Surabaya, Jurusan Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain-Universitas Kristen Petra, 1(1), H 43.

Sugiyono. 2006. "Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D". Bandung: Alfabeta