

Pendampingan Pengembangan Bahan Ajar Sejarah Makanan Tradisional Kudus

Imaniar Purbasari¹, Nur Fajrie²

Universitas Muria Kudus^{1,2},

Email: imaniar.purbasari@umk.ac.id¹, nur.fajrie@umk.ac.id²

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diterima:

Direvisi:

Disetujui:

Dipublikasikan:

Keyword:

Soto kerbau,

Bahan ajar

Abstract

Local cultural elements that have a high attractiveness to be developed in traditional foods bussines. Traditional food has an identity attached to the ingredient used. Indonesia has traditional food, one of which is soto. Foods with yellow gravy which is equipped with side dishes and vegetables are of various types in all corners of Indonesia. Kudus has a religious city identity with a history of acculturation oh Hinduism and Islam, soto Kudus with the ingredients of buffalo meat as its side dish. The traditional food philosophy is explored to find the socio-cultural aspects of food distory, nutritional value, and the development of traditional foods. The findings are aimed at the world of education, especially children so that the attachment of local cultural elements becomes a priority of life in the digital era.

Artikel ini dapat diakses secara terbuka dibawah lisensi CC-BY



10.24176/mjlm.v1i1.3113

Pendahuluan

Kehiduoan bermasyarakat terdapat polsa-pola perilaku yang merupakan cara bertindak masyarakat. Pola perilaku masyarakat sangat dipengaruhi oleh kebudayaan masyarakat yang telah diciptakan. Pola budaya yang diciptakan dalam tiap area akan menghasilkan budaya yang berbeda. Kebudayaan bersifat universal, tetapi wujud kebudayaan mempunyai ciri khusus yang sesuai dengan situasi dan lokasi berkembangnya budaya. Kebudayaan juga mampu bersifat stabil, dinamis, maupun berubah secara berkelanjutan. Seluruh ciri kebudayaan yang dimiliki bersama oleh suatu masyarakat sebagai hasil pengalaman di masa lampau disebut sebagai local genius. Local genius akan berkembang seiring dengan masuk atau adaptasi kebutuhan manusia terhadap lingkungan dan teknologi dengan kata lain disebut local development. Kontak budaya dilakukan dengan adaptasi selektif. Proses perubahan local development oleh masyarakat perlu ditindaklanjuti dengan local wisdom dengan penentuan norma oleh masyarakat sebagai perwujudan pelestarian budaya nasional (Rohaedi, 1986: 47).

Kabupaten Kudus memiliki ciri khas yang menjadi identitas, salah satunya makanan tradisional. Kabupaten Kudus memiliki banyak makanah tradisional seperti Keciput, Lepet, Madu Mongso, Jenang Kudus, Soto Kudus, Pecel Pakis, Pindang Ayam, Nasi Jangkrik, Sate Kerbau dan yang lainnya. Namun, sekarang ini masyarakat khususnya anak-anak mulai meninggalkan makanan

tradisional dan beralih ke makanan olahan masa kini. Mereka memilih mengonsumsi makan restoran barat ataupun penjual makanan yang menjual makanan luar negeri, misalnya burger, kebab, sosis, dan lain-lain. Sehingga, keberadaan makanan tradisional di era sekarang ini mulai terancam dengan banyaknya waralaba asing.

Makanan tradisional Kudus termasuk sajian makanan unik yang membedakan dengan daerah lain. Identitas dan pengembangan nilai budaya dapat ditemukan dari sejarah, bahan, citarasa, dan budaya yang berlaku di masyarakat. Siswa Sekolah Dasar selama ini cenderung menyukai jajan yang rendah gizi, rendah serat, minim sayur dan buah, bersifat cepat saji, memiliki brand dagang, dan kurang sehat. Padahal makanan tradisional memiliki manfaat lebih baik bagi tumbuh kembang anak. Oleh karena itu perlu membentuk kesadaran anak melalui media pendidikan.

Berdasarkan pemaparan di atas dirasa penting untuk penanganan terhadap masalah tersebut. Hal itu dikarenakan makanan tradisional di Kudus kaya dengan pelajaran yang bisa dijadikan sumber belajar siswa sekolah dasar. Data awal menunjukkan empat dari dua puluh siswa sekolah dasar mampu menyebutkan dan mengenalkan wujud makanan tradisional. Dengan demikian, peran pendidikan dapat difungsikan sebagai media penyampai sejarah makanan tradisional untuk melestarikan budaya kepada generasi bangsa.

Metode

Metode yang digunakan dalam penyusunan bahan ajar, secara garis besar terdiri dari tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, tahap uji coba draft dan produk pelatihan yang lebih rinci dapat dilihat pada bagan berikut ini:

1. Tahap perencanaan terdiri dari:

- a. Analisis Situasi, memotret perkembangan penyusunan bahan ajar bagi siswa yang belum dikembangkan oleh guru, melakukan studi literatur terhadap sejarah makanan tradisional, observasi dan wawancara terhadap narasumber yang mengetahui sejarah makanan tradisional, memetakan materi ajar yang sesuai.
- b. Penyusunan storyboard meliputi: materi sebagai rancangan dasar penyusunan teks (cerita) nilai sejarah makanan tradisional Kudus, penyusunan gambar (*visual*) terdiri dari: Unsur-unsur seni/desain gambar makanan tradisional, tabel kandungan gizi, dan nilai kependidikan, kombinasi teks dan gambar dalam bentuk bahan ajar.

2. Tahap pelaksanaan terdiri dari:

Tahap pelaksanaan, melakukan kegiatan dalam penyusunan kompetensi inti dan kompetensi dasar, penyusunan jaringan materi pelatihan penyusunan bahan ajar mengenai sejarah makanan tradisional Kudus, menyusun silabus dan RPP,

mengembangkan bahan ajar terdiri dari teks, *visual* dan pelaksanaan pembelajaran upaya mengenalkan sejarah makanan tradisional Kudus di tingkat Sekolah Dasar.

3. Tahap ujicoba Draft Bahan Ajar:

Hasil dari pendampingan ini perlu aplikasi berupa ujicoba dalam pembelajaran di kelas. Dianjurkan tahap evaluasi dilaksanakan dengan mereview dengan tujuan mengetahui kekurangan yang menjadi hambatan dalam kegiatan ini.

4. Produk Bahan Ajar:

Metode-metode yang digunakan dalam proses pendampingan ini adalah:

1. Ceramah: Metode ceramah digunakan dalam proses penyampaian materi dalam pelatihan ini menghasilkan produk bahan ajar yang memiliki komponen materi, media gambar dan hasil proses selama kegiatan berlangsung.
2. Tanya jawab: metode tanya jawab merupakan suatu cara penyampaian materi untuk pendampingan yang dilakukan dalam memberikan penjelasan atau mengenalkan informasi-informasi, kejelasan suatu informasi dan konsep dengan cara mengajukan pertanyaan di satu pihak dan penyampaian jawaban di pihak lain.
3. Curah pendapat (*Brainstroming*): suatu cara pendampingan yang dilakukan dengan cara menuntut untuk menyampaikan pendapat terhadap objek atau suatu permasalahan.
4. Diskusi kelompok: cara pendampingan yang dilakukan dengan melibatkan peserta pendampingan dalam membahas dan memecahkan permasalahan yang dilakukan yang ditugaskan sehingga dapat melahirkan kesepakatan bersama.
5. Praktik: cara dalam pendampinganyang dilakukan dimana peserta melakukan praktik langsung baik secara individu maupun kelompok yang dilakukan sesuai dengan langkah-langkah yang ditetapkan oleh fasilitator.
6. Observasi lapangan: metode yang digunakan dalam rangka meningkatkan wawasan peserta melalui pengamatan.
7. Evaluasi dilakukan selama proses dan simulasi kegiatan menyusun bahan ajar bermuatan nilai sejarah makanan tradisional Kudus oleh tim pengabdian. Adapun kriteria keberhasilan kegiatan pengabdian ini, antara lain: (1) guru mampu menyusun bahan ajar bermuatan sejarah makanan tradisional Kudus, (2) guru dan siswa mampu memanfaatkan bahan ajar sehingga mampu merevitalisasi budaya lokal Kudus yang variatif.

Hasil dan Pembahasan

1. Pengembangan Bahan Ajar
 - a. Tahap Analisis Situasi

Pengumpulan sumber dilakukan melalui studi literatur sejarah makanan tradisional Kudus. Beberapa sumber diperoleh dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus yang telah diarsipkan. Sumber data yang dapat dihimpun masih sangat terbatas karena belum terhimpun data tertulis yang terbukukan. Wawancara dilakukan kepada beberapa sumber pelestari makanan tradisional Kudus, terutama pada penjual makanan legendaris di Kota Kudus. Hasil wawancara menunjukkan beberapa narasumber mengetahui filosofi sejarah makanan tradisional Kudus berdasar cerita turun-temurun. Hasil observasi pada kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan makanan tradisional kudus maka sumber data diperoleh mulai menghilangnya pemaknaan terhadap makanan tradisional di Kudus.

b. Tahap Pengembangan

Pada tahap ini dilakukan pengembangan dan pengkajian ulang materi pendampingan dengan rujukan literatur dan berkonsultasi dengan guru yang bersangkutan dengan penyusunan bahan ajar. Sumber rujukan bahan ajar yang terkumpul dapat memperkuat penyampaian materi pendampingan kepada peserta dalam mendalami sejarah makanan tradisional Kudus. Tahap pemetaan materi ajar dilakukan menyusun KI dan KD dalam pemetaan materi ajar dalam upaya menganalisis budaya lokal oleh guru-guru untuk mengembangkan bahan ajar sebagai buku pegangan guru kelas Sekolah Dasar di Kabupaten Kudus. Penyusunan jaringan materi: menyusun jaringan materi budaya lokal disesuaikan kompetensi inti dan kompetensi dasar pada tingkatan kelas 4 dengan hasil-hasil keberagaman makanan tradisional Kudus. Hal tersebut untuk menetapkan materi pelajaran yang terdapat pada mata pelajaran di tingkat Sekolah Dasar berdasarkan indikator capaian pengetahuan budaya sekitar.

Tahapan penyusunan Storyboard yang disusun meliputi teks dan gambar:

- 1) Teks mengenai deskripsi makanan tradisional Kudus: mendeskripsikan makanan tradisional dalam bentuk, komposisi, dan tekstur makanan.
- 2) Teks mengenai komposisi makanan tradisional Kudus: mendeskripsikan bahan dan cara pembuatan makanan tradisional Kudus.
- 3) Teks sejarah dan filosofi makanan tradisional Kudus memberikan pemaknaan terhadap latar belakang terciptanya jenis makan tradisional Kudus.
- 4) Teks nilai gizi pada makanan tradisional Kudus kandungan bahan dan takaran gizi digambarkan dengan tabel untuk memberikan informasi terhadap pembaca mengenai kebutuhan tubuh terhadap sumber makanan.
- 5) Gambar visual makanan tradisional Kudus sebagai gambaran wujud secara visual yang memudahkan siswa menganal dan mengetahui jenis maknan tradisional Kudus.

Tahap penyusunan materi bahan ajar dalam upaya mengenalkan nilai sejarah makanan tradisional untuk guru-guru dengan memadukan bahan yang terdiri dari teks, *visual*, dan pelaksanaan pembelajaran. Komponen tersebut disusun dengan memberikan visualisasi gambar terlebih dahulu kemudian dideskripsikan melalui definisi makanan, kemudian ditunjukkan sejarah atau filosofi makanan, bahan dan proses pembuatan serta kandungan gizi makanan tradisional. Pada tahap penyusunan bahan ajar guru sedikit mengetahui nilai filosofi sejarah serta kandungan gizi, namun mengenal dan paham akan jenis serta proses pembuatan makanan tersebut.

c. Tahap Uji Coba

Tahap Praktik Pelaksanaan Bahan Ajar diaplikasi hasil pelatihan berupa uji coba dalam pembelajaran dikelas yang diterapkan, dilanjutkan tahap evaluasi dilaksanakan dengan mereview proses awal (studi lapangan tentang materi sampai pelaksanaannya) dengan tujuan mengetahui kekurangan yang menjadi hambatan dalam kegiatan ini.

Usaha untuk mengevaluasi hasil pelatihan penyusunan bahan ajar dalam upaya mengenalkan sejarah makanan tradisional pada siswa Sekolah Dasar di Kabupaten Kudus diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pelestarian kuliner nusantara dan penggalangan hidup sehat oleh generasi penerus.

Pelatihan penyusunan bahan ajar makanan tradisional untuk guru-guru Sekolah Dasar di Kabupaten Kudus menghasilkan produk bahan ajar yang memiliki komponen materi, media bergambar dan kandungan nilai gizi diharapkan dapat menjadi referensi baru dalam pengembangan budaya Kudus.

Bahan ajar adalah suatu bentuk bahan baik tertulis maupun tidak tertulis yang digunakan guru untuk memberikan arahan dalam pelaksanaan proses pembelajaran (National Based training, 2007). Seperangkat materi yang disusun secara sistematis, sehingga tercipta suasana belajar yang kondusif oleh siswa dikatakan pula sebagai sumber belajar. Bahan ajar diartikan pula sebagai informasi, alat dan teks yang diperlukan guru dalam merencanakan dan menelaah implementasi pembelajaran. Atau dengan kata lain materi pelajaran yang disusun secara sistematis yang digunakan guru dan siswa dalam proses pembelajaran (Panen, 2001).

Kondisi yang terjadi dalam pemahaman bahan ajar guru adalah masih banyak ditemukan guru yang bersikap apatis terhadap penyusunan bahan ajar bagi siswanya. Dibuktikan dengan ditemukannya masih beredar dengan wajib penggunaan bahan ajar yang tinggal pakai, tinggal beli, instan, serta tanpa upaya merencanakan, menyiapkan bahkan menyusun sendiri bahan ajar yang akan digunakan untuk mengajar. Alasan klasik dan ketidakterbukaan guru terhadap kebutuhan siswa menyebabkan pembelajaran mengulang dosa turunan dengan melakukan proses pembelajaran yang tidak kontekstual, tidak menarik, tidak up to

date dan tidak menjawab kebutuhan belajar siswa. Cakrawala guru untuk membuka kesadaran betapa mudah dan bermanfaatnya mengembangkan bahan ajar harus dibarengi dengan rasa ingin mewujudkan karya tertulis yang dapat dinikmati generasi penerus dengan menulis pengalaman mengajar menjadi sebuah bahan ajar yang terus dapat di update selama menjadi seorang guru.

Pelatihan penyusunan Bahan Ajar IPS Mengenai Sejarah Makanan Tradisional dalam Upaya Merevitalisasi Budaya Lokal Kudus sebagai salah satu usaha pengenalan penyusunan bahan ajar yang dibuat oleh guru sendiri, makanan tradisional masih sulit ditemukan sumber sejarahnya. Selama ini pelestarian sumber makanan tradisional hanya berupa penjualan makanan tradisional oleh pedagang. Sumber tertulis maupun sumber lisan masih sangat minim. Sehingga menghimpun sumber sejarah diperlukan penafsiran dan interpretasi pengabdian. Sumber sejarah masih harus diproses menjadi bahan ajar.

2. Nilai Pendidikan yang terdapat pada makanan tradisional

Tabel Nilai Karakter pada makanan tradisional

Nilai Karakter	Deskripsi	Nilai pada Makanan Tradisional
Religius	Sikap dan perilaku yang patuh dalam melaksanakan ajaran agama yang dianutnya, toleran terhadap pelaksanaan ibadah agama lain, dan hidup rukun dengan pemeluk agama lain.	Menghargai karunia Tuhan YME
Jujur	Perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan, dan pekerjaan.	Mengenal, menghargai, dan melestarikan makanan tradisional Indonesia
Toleransi	Sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku, etnis, pendapat, sikap, dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya.	Mengetahui perbedaan jenis budaya makanan tradisional Indonesia
Disiplin	Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	Memaknai makanan tradisional Indonesia sebagai satu kepatuhan norma
Kerja Keras	Tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan	Memaknai perlunya pengembangan ekonomi

Nilai Karakter	Deskripsi	Nilai pada Makanan Tradisional
		lokal pada sektor makanan tradisional Indonesia
Kreatif	Berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki.	Mengembangkan kreasi makanan tradisional Indonesia
Mandiri	Sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas	Mengembangkan perilaku mampu memanfaatkan potensi SDA untuk memperkaya makanan tradisional Indonesia
Demokratis	Cara berfikir, bersikap, dan bertindak yang menilai sama hak dan kewajiban dirinya dan orang lain	Menghargai perbedaan potensi makanan tradisional Indonesia
Rasa ingin tahu	Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajarinya, dilihat, dan didengar	Menggali potensi makanan tradisional Indonesia
Semangat kebangsaan	Cara berfikir, bertindak, dan berwawasan yang menempatkan kepentingan bangsa dan negara di atas kepentingan diri dan kelompoknya	Merasa memiliki budaya lokal sebagai budaya nasional
Cinta tanah air	Cara berfikir, bertindak, dan berwawasan yang menempatkan kepentingan bangsa dan negara di atas kepentingan diri dan kelompoknya	Memperkenalkan makanan tradisional di masyarakat
Menghargai prestasi	Sikap dan tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, dan mengakui, serta menghormati keberhasilan orang lain.	Mengapresiasi wujud, cita rasa dan filosofi makanan tradisional Indonesia

Nilai Karakter	Deskripsi	Nilai pada Makanan Tradisional
Bersahabat/ Komunikatif	Sikap dan tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, dan mengakui, serta menghormati keberhasilan orang lain.	Memanfaatkan keseharian untuk mengkonsumsi makanan tradisional Indonesia
Cinta damai	Sikap dan tindakan yang mendorong dirinya untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi masyarakat, dan mengakui, serta menghormati keberhasilan orang lain.	Menghargai perbedaan potensi di Indonesia
Gemar membaca	Kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	Menciptakan buku-buku untuk melestarikan makanan tradisional Indonesia
Peduli lingkungan	Sikap dan tindakan yang selalu berupaya mencegah kerusakan pada lingkungan alam disekitarnya, dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi.	Memanfaatkan SDA dan SDM untuk kebermanfaatan ekonomi lokal
Peduli sosial	Sikap dan tindakan yang selalu ingin memberi bantuan paa orang lain dan masyarakat yang membutuhkan	Memperhatikan pemaknaan sosial atas kelestarian makanan tradsional
Tanggung jawab	Sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya, yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial, budaya), negara dan Tuhan yang Maha Esa	Berkewajibanj melanjutkan upaya pelestarian makanan tradisional Indonesia

Sumber: Pusat Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional, 2010

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan kegiatan pendampingan ini, maka dapat disimpulkan: (1) Pedoman langkah pengembangan bahan ajar SD. Analisis Kebutuhan Bahan Ajar berupa analisis terhadap kurikulum, analisis terhadap sumber belajar, dan penentuan jenis bahan ajar, kemudian dilakukan analisis sumber bahan ajar, pengembangan bahan ajar, praktik dan sosialisasi bahan ajar. (2) Tersusunnya klasifikasi jenis, filosofi dan pendidikan kebermanfaatan makanan tradisional Kudus melalui diskusi dan studi literature. (3) Memperoleh pengetahuan pengembangan bahan ajar materi pembelajaran IPS keanekaragaman budaya Indonesia melalui makanan tradisional Kudus dalam bentuk buku. (4) Memperoleh nilai-nilai pendidikan yang dapat merevitalisasi pengetahuan siswa sekolah dasar melalui makanan tradisional. Dan (5) Penanaman Identitas dan Pengembangan Kebudayaan melalui Proses Pembelajaran.

Daftar Pustaka

- Abdullah, Taufik. 2010. *Sejarah Lokal di Indonesia*. Yogyakarta: Gajahmada Press.
- Arum Kusumaningtyas, Bambang Wibisono, Kusnadi. 2013. *Penggunaan istilah Makanan dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Linguistik*. Jurnal Publika Budaya Volume (1) Juli 2013 Universitas Jember
- Ayat, Rohaedi. 1986. *Kepribadian Budaya Bangsa (Local Genius)*. Jakarta: PT. Dunia Pustaka Jaya
- Judistira, K. Garna. 2008. *Budaya Sunda: Melintasi Waktu Menantang Masa Depan*. Bandung: Lenlit Unpad.
- Koentjaraningrat. 2000. *Masalah kesukubangsaan dan Integrasi Nasional*, Jakarta: UIP
- _____. 1971. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia dalam Pembangunan*, Jakarta: Djambatan
- _____. 2002. *Pengantar Ilmu Antropologi*. PT. Rineka Cipta. Jakarta
- Pusat Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional, 2010
- Ranjabar. 2006. *Sistem Sosial Budaya Indonesia.: Suatu Pengantar*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Soekanto, Soerjono. 2006. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Soetarno. 2004. *Ragam Budaya Indonesia*. Direktorat Pembinaan Pendidikan Tenaga Kependidikan dan Ketenagaan Perguruan Tinggi – Dirjen Dikti – Depdiknas, Jakarta.
- Wuriyanto, Arif Budi. 2008. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisisonal di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*. LPPM Universitas Muhammadiyah Malang