

INTEGRASI GASTRONOMI DALAM PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA UNTUK MENINGKATKAN APRESIASI BUDAYA SISWA

Athiaturrizqiyah¹, Dadang S. Anshori²

Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

athiatur04@upi.edu / dadanganshori@upi.edu

ABSTRAK

Artikel ini menyajikan hasil penelitian tentang integrasi gastronomi, atau kajian ilmiah mengenai makanan dan kuliner, dalam pembelajaran bahasa Indonesia dengan tujuan meningkatkan apresiasi budaya di kalangan siswa. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perlunya upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan keragaman budaya Indonesia yang salah satunya tercermin melalui tradisi dan kekayaan kuliner nusantara. Metode penelitian yang digunakan adalah studi literatur. Data dikumpulkan melalui kajian terhadap berbagai sumber seperti jurnal, buku, dan dokumen terkait. Analisis data dilakukan secara kualitatif untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang potensi integrasi gastronomi dalam pembelajaran bahasa Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gastronomi dapat diintegrasikan ke dalam pembelajaran Bahasa Indonesia melalui berbagai jenis teks, termasuk teks argumentasi dan teks prosedur, yang menggunakan contoh kuliner tradisional Indonesia seperti resep, deskripsi makanan, dan proses memasak. Dalam pembelajaran teks argumentasi, siswa dapat mengkaji struktur dan isi dari topik kuliner lokal untuk menyusun argumen yang mendalam. Sementara itu, dalam teks prosedur, siswa dapat belajar merancang tahapan dan instruksi pembuatan makanan tradisional. Integrasi gastronomi ini terbukti mampu meningkatkan kompetensi bahasa siswa sekaligus memperluas pemahaman budaya mereka. Dengan pendekatan ini, siswa tidak hanya mengembangkan keterampilan berbahasa, tetapi juga memperoleh wawasan tentang keragaman kuliner nusantara yang memperkuat identitas budaya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi guru dan pengembang kurikulum untuk mengintegrasikan kajian gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia secara lebih efektif sebagai upaya pelestarian dan penguatan budaya Indonesia.

Kata kunci: *apresiasi budaya, gastronomi, literasi bahasa Indonesia*



PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keragaman etnis, budaya, dan bahasa. Tidak hanya itu, Indonesia juga memiliki makanan tradisional yang tidak hanya lezat, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai budaya dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Makanan tradisional tersebut tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sebagai identitas budaya yang mengikat. Hilmar Farid dalam Ambarwati (2019) menyatakan kuliner merupakan salah satu ekspresi budaya yang paling sering dinikmati. Dalam setiap resep masakan, terdapat ratusan bahkan ribuan tahun sejarah masyarakat yang tersembunyi di baliknya. Pernyataan tersebut diperkuat oleh Syarifuddin dkk. (2021) dalam tulisannya yang berjudul *Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang)*, yang menyebutkan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian integral dari tradisi dan ritual adat istiadat masyarakat Indonesia. Kebiasaan ini diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi dan masih tetap dilestarikan hingga saat ini oleh banyak komunitas. Kuliner lokal dan makanan tradisional tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga merepresentasikan dan menjaga kebudayaan suatu masyarakat. Oleh karena itu, makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekadar menjadi santapan, melainkan merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya dan warisan nenek moyang yang patut dijaga kelestariannya. Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan keragaman etnis dan budaya multikulturalnya. Hidangan-hidangan ini kaya akan rempah-rempah, memanfaatkan berbagai teknik memasak, dan menggunakan bahan-bahan lokal yang terpengaruh oleh cita rasa India, Tiongkok, Timur Tengah, serta Eropa. (Harsana & Triwidayati, n.d.).

Makanan-makanan khas Indonesia menyimpan sejarah dan filosofi mendalam, mulai dari cara pembuatan, penyajian, hingga pemaknaan. Inilah yang dikenal dengan istilah gastronomi. Berdasarkan sumber dari Prisma (dalam Ajuar Abdullah & Luh Widiani, 2024) gastronomi dapat dipahami sebagai ilmu yang mengkaji segala aspek makanan, termasuk di dalamnya dimensi historis dan kultural yang melingkupinya. Dengan kata lain, gastronomi merupakan kajian ilmiah yang mempelajari makanan beserta dengan konteks budaya dan sejarah yang menyertainya. Menurut Gilleisole (dalam Krisnadi, 2018), gastronomi atau seni tata boga adalah ilmu tentang menikmati makanan berkualitas. Secara singkat, gastronomi mencakup segala hal yang berkaitan dengan kenikmatan dalam menikmati makanan dan minuman. Berdasarkan pemaparan tersebut, dapat disimpulkan bahwa studi atau ilmu gastronomi mempelajari budaya dan sejarah yang terkandung dalam makanan sehingga membentuk identitas budaya suatu daerah. Menurut Kataren (dalam Krisnadi, 2018), kajian gastronomi mencakup empat elemen utama sebagai berikut.



1. Sejarah: mengulas asal-usul bahan makanan serta cara dan lokasi pembudidayaannya.
2. Budaya: berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi pilihan konsumsi makanan pada masyarakat setempat.
3. Lanskap Geografis: meliputi faktor lingkungan, baik alam maupun etnisitas, yang memengaruhi cara masyarakat mengolah makanan.
4. Metode Memasak: berfokus pada proses memasak secara umum, bukan teknik khusus, karena seorang ahli gastronomi tidak harus memiliki keterampilan memasak.

Keempat elemen ini sering disebut sebagai tolak ukur "*tangible*" (nyata, jelas, dan terwujud) dalam kajian gastronomi di kalangan masyarakat Barat.

Sebagai bentuk pelestarian dan pengenalan kuliner lokal yang merupakan bagian dari identitas suatu bangsa, perlu adanya keterlibatan dari bidang pendidikan. Pendidikan merupakan salah satu wadah untuk melestarikan pengetahuan dan wawasan akan keberagaman budaya Indonesia (Astini & Maisyaroh, 2023). Sekolah sebagai lembaga pendidikan formal memiliki peran fundamental dalam mengembangkan apresiasi budaya di kalangan siswa (Djumadi et al., 2023). Dalam kaitannya dengan upaya melestarikan dan meningkatkan pemahaman gastronomi sebagai bagian dari budaya Indonesia, hal ini menjadi hal yang penting. Penggunaan kajian gastronomi dapat diterapkan dan dikembangkan pada program studi Tata Boga di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kepariwisata. Namun, berdasarkan analisis terhadap silabus dan materi ajar program studi Tata Boga di SMK, diketahui bahwa topik-topik pembelajaran masih cenderung berfokus pada pengetahuan bahan makanan dan produk makanan Indonesia tanpa melibatkan pembahasan yang mendalam mengenai sejarah dan budaya yang terkandung di balik makanan-makanan tersebut (Irwansyah dalam Sutiandari et al., 2023).

Untuk memahami urgensi pemahaman gastronomi sebagai bagian dari budaya Indonesia, perlu adanya penelusuran lebih lanjut mengenai pengintegrasian gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia pada penelitian terdahulu. Beberapa penelitian tersebut adalah sebagai berikut. *Pertama*, Artika, dkk. (2021) dengan judul *Strategi Menulis Puisi Kuliner: Perspektif Gastronomi*. Berdasarkan analisis pada penelitian tersebut, strategi penulisan puisi kuliner terdiri atas lima tahap, yakni: (1) menentukan "resep" puisi kuliner sebagai langkah stimulasi dari aspek kuliner; (2) menyiapkan alat dan bahan puisi dengan merefleksikan pengalaman atau menciptakan memori kuliner; (3) melakukan refleksi atas pengalaman atau memori kuliner yang akan menjadi inti puisi; (4) memasak puisi kuliner dengan menggabungkan unsur kuliner dan sastra; dan (5) menyajikan puisi kuliner melalui proses penulisan puisi yang terinspirasi dari dunia kuliner. *Kedua*, Sutiandari, dkk (2023) dengan judul *Penggunaan Kajian Gastronomi pada*



Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi. Hasil dari penelitian ini mengungkapkan bahwa topik gastronomi dalam media seperti YouTube, artikel *online*, infografik, dan film dapat dijadikan bahan ajar untuk teks observasi dan diintegrasikan dengan materi terkait kepariwisataan, kue-kue tradisional Indonesia, hidangan berbahan dasar nasi dan mi, olahan daun, serta sup dan soto Indonesia. Penelitian ini juga menyertakan langkah-langkah pembelajaran yang dapat dilakukan. *Ketiga*, penelitian Rizqi Fuazia (2019) yang menganalisis kompositum pada nama-nama minuman tradisional dan mengembangkannya sebagai bahan ajar teks laporan hasil observasi di SMA. Hasil penelitian tersebut mengungkap lima tipe kompositum subordinatif substantif baru. Pada nama minuman tradisional, leksem a berupa nama tempat dan leksem b berjumlah 10 nama, serta leksem a berfungsi sebagai sasaran tindakan dan leksem b sebanyak 5 nama. Hasil ini berpotensi dijadikan bahan ajar teks laporan hasil observasi di SMA.

Dari beberapa penelitian terkait, didapatkan bahwa penerapan kajian gastronomi dalam pembelajaran di sekolah masih terbatas. Padahal, topik kajian gastronomi ini sebenarnya memiliki potensi yang besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan ajar yang inovatif. Kajian gastronomi dapat diintegrasikan dan dimasukkan sebagai topik atau tema dalam konten bahan ajar mata pelajaran Bahasa Indonesia. Hal ini dapat memberikan sudut pandang yang lebih komprehensif kepada siswa dalam memahami makanan tradisional Indonesia, tidak hanya dari segi pengetahuan bahan dan produk, tetapi juga dari sisi budaya, sejarah, dan identitas daerah. Berbeda dari penelitian-penelitian tersebut, penelitian ini mengusulkan pendekatan integratif yang lebih komprehensif, melibatkan berbagai jenis teks berbasis kuliner, dan memberikan panduan praktis bagi pengembangan kurikulum untuk meningkatkan apresiasi budaya siswa melalui pembelajaran Bahasa Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka (*library research*) yang mengumpulkan data dari beragam literatur. Teknik ini merupakan langkah awal yang penting dalam pelaksanaan penelitian literatur, karena bertujuan untuk mengumpulkan data dan informasi dari berbagai sumber referensi yang akan menjadi landasan penelitian (Sugiyono, 2015). Subjek penelitian ini adalah konsep integrasi gastronomi dalam konteks pembelajaran Bahasa Indonesia yang ditujukan untuk meningkatkan apresiasi budaya siswa, sementara objek penelitian adalah materi-materi pembelajaran yang berpotensi mendukung pengintegrasian tersebut dalam pembelajaran Bahasa Indonesia. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar analisis literatur, yang berfungsi sebagai alat bantu untuk menilai, mengklasifikasi, dan mengidentifikasi relevansi serta kualitas setiap sumber.



Dengan menggali berbagai sumber, peneliti dapat memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai topik penelitian. Data dalam penelitian ini bersumber dari artikel jurnal *online*, prosiding, dan laporan penelitian yang diterbitkan dalam 10 tahun terakhir. Melalui penelusuran literatur yang menyeluruh, peneliti berhasil mengumpulkan informasi relevan dan terbaru terkait topik yang dikaji.

Penelitian ini dilakukan melalui empat tahapan sistematis. Pertama, data dikumpulkan dari berbagai artikel ilmiah. Kedua, data atau artikel yang terkumpul diidentifikasi dan diklasifikasikan sesuai dengan topik penelitian. Ketiga, setelah klasifikasi, penulis melakukan analisis isi, sebuah teknik penelitian yang menghasilkan inferensi valid dan dapat direplikasi dengan mempertimbangkan konteks data. Keempat, penulis menyusun kesimpulan penelitian secara ringkas dan jelas, serta memberikan saran atau rekomendasi untuk penelitian berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan penelitian ini menyoroti dua hal utama: hubungan gastronomi dengan budaya, sejarah, dan identitas masyarakat. Gastronomi dianggap sebagai simbol warisan budaya yang menghubungkan generasi melalui hidangan tradisional. Hal lain yang menjadi sorotan utama dalam penelitian ini adalah integrasi gastronomi dalam materi teks argumentasi dan prosedur. Hal tersebut dapat mendorong siswa untuk mengembangkan keterampilan berbahasa sekaligus meningkatkan apresiasi terhadap budaya kuliner Indonesia.

Hubungan Gastronomi dengan Aspek Budaya, Sejarah, dan Identitas Masyarakat

Kata ‘gastro’ berasal dari bahasa Yunani ‘*gastros*’ yang berarti perut dan ‘*gnomos*’ yang merujuk pada ilmu pengetahuan dan hukum. Sementara itu, *culinary* diartikan sebagai suatu wilayah atau tempat asal di mana makanan disajikan atau dipersiapkan (Guzel & Apaydin dalam Putra, 2021). Menurut Gillespie, “*Gastronomy is about the recognition of a variety of factors relevant to the foods and beverages ate and consumed by a group, in locality, region or even nation*”, yang berarti bahwa gastronomi mengacu pada berbagai faktor yang memengaruhi makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh suatu kelompok di suatu wilayah, daerah, atau bahkan negara. Hal ini meliputi karakteristik bahan, metode persiapan, proses memasak, serta unsur sejarah dan budaya yang melekat pada makanan tersebut (Guzel & Apaydin dalam Putra, 2021). Definisi tersebut menekankan pentingnya lokasi tempat makanan disajikan. Faktor-faktor yang relevan dengan makanan dan minuman meliputi karakteristik bahan, persiapan makanan, proses memasak, serta unsur sejarah dan budaya yang terkandung di dalamnya, termasuk cara penyajian dan cara makanan itu dikonsumsi.



Gastronomi atau studi tentang makanan dan kuliner memiliki hubungan erat dengan aspek budaya, sejarah, dan identitas masyarakat. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan fisiologis dasar, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai dan tradisi dari komunitas yang menghasilkannya. Setiap hidangan tradisional mengandung makna yang mendalam, merefleksikan sejarah dan budaya masyarakat pembuatnya. Sebagai contoh, kuliner khas Indonesia seperti rendang dan nasi goreng tidak hanya lezat, tetapi juga melambangkan identitas budaya daerah tertentu. Menurut Prof. Dr. Rudy Harjanto, kuliner berfungsi sebagai duta budaya yang memperkenalkan identitas nasional ke dunia internasional. Ia menekankan bahwa setiap hidangan mengandung tradisi lokal, bahan-bahan khas, dan nilai-nilai budaya, membentuk jembatan yang menghubungkan masyarakat dengan akar budaya mereka. Keanekaragaman makanan tradisional berperan penting dalam menjadikannya sebagai daya tarik utama wisata kuliner. Dalam penelitian ini, makanan tradisional diartikan sebagai semua jenis makanan dan jajanan yang menggunakan bahan baku lokal, dikemas dan disajikan dengan bahan setempat, diproduksi oleh masyarakat lokal sebagai industri rumah tangga, serta mencerminkan identitas budaya komunitas asalnya (Hasnah & Nugroho, 2021).

Integrasi gastronomi dalam pembelajaran bahasa Indonesia

1. Teks argumentasi

Teks argumentasi adalah jenis teks yang digunakan untuk mengemukakan pendapat atau argumen tentang suatu topik. Dalam bahasa Indonesia, teks argumentasi memiliki struktur dan ciri-ciri yang spesifik yang membedakannya dengan jenis teks lainnya (Anissa Dwi Utami et al., 2024). Nursisto (dalam Anissa Dwi Utami et al., 2024) memaparkan ciri-ciri argumen yang efektif, yaitu: 1) berisi bukti dan kebenaran yang kuat; 2) disertai alasan-alasan yang kuat; 3) menggunakan bahasa yang denotatif (langsung pada makna kata); 4) berdasarkan analisis rasional yang dilandasi fakta; 5) unsur subjektif dan emosional dibatasi seminimal mungkin. Dari penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa argumentasi adalah salah satu jenis karangan yang bertujuan untuk menyampaikan pendapat dan meyakinkan orang lain tentang kebenaran pendapat tersebut. Penulis berusaha meyakinkan pembaca dengan menyertakan fakta dan bukti yang logis.



Tabel 1. Identifikasi Topik Gastronomi pada Pembelajaran Teks Argumentasi dan Relevansinya sebagai Upaya Meningkatkan Apresiasi Budaya Siswa

KD Materi Teks Argumentasi	Penggunaan Media/Sumber Belajar sebagai Bahan Ajar Gastronomi	Kegiatan Pembelajaran	Relevansinya sebagai Upaya Meningkatkan Apresiasi Budaya Siswa
3.3 Menganalisis struktur, konten (permasalahan, argumen, pengetahuan dan rekomendasi) serta unsur kebahasaan teks argumentasi yang didengar atau dibaca 4.3 Mengembangkan isi (permasalahan, argumen, pengetahuan dan rekomendasi), dalam teks argumentasi secara lisan dan tulisan.	1. Artikel <i>online</i> “Sate Maranggi Purwakarta Simbol Filosofi Sunda” https://www.rri.co.id/kuliner/687319/sate-maranggi-purwakarta-simbol-filosofi-sunda	Membaca dan mengamati pengertian serta ciri-ciri teks argumentasi yang didengar dan dibaca dengan memperhatikan strukturnya. Menyusun teks argumentasi dengan memperhatikan argumen secara keseluruhan	Teks ini memberikan pemahaman yang komprehensif tentang sate maranggi sebagai salah satu ikon kuliner khas Jawa Barat. Penjelasan mengenai asal-usul dan filosofi di balik sate maranggi memperkaya pengetahuan siswa tentang budaya sunda. Pemaparan karakteristik unik dan popularitas sate maranggi dapat membangkitkan rasa kebanggaan dan apresiasi siswa terhadap warisan kuliner Nusantara. Rekomendasi untuk melestarikan sate maranggi sebagai warisan budaya kuliner dapat mendorong siswa untuk turut serta dalam upaya pelestarian.
3.4 Menganalisis struktur dan kebahasaan teks argumentasi 4.4 Menyusun teks argumentasi dengan memperhatikan isi, struktur dan unsur kebahasaannya.	Artikel online: “Karedok, Kuliner Khas Indonesia Bernilai Tinggi” https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/karedok-kuliner-khas-indonesia-bernilai-gizi-tinggi/	Membaca dan mengamati pengertian serta ciri-ciri teks argumentasi yang didengar atau dibaca dengan memperhatikan struktur argumentasi. Menyusun kembali teks argumentasi dengan	Teks ini secara komprehensif menjelaskan kekayaan dan keunikan kuliner khas Sunda, khususnya karedok. Penelusuran asal-usul dan sejarah karedok memberikan pemahaman mendalam tentang tradisi dan identitas budaya Sunda. Pemaparan tentang filosofi dan nilai-nilai budaya Sunda yang tercermin dalam kuliner tradisional dapat meningkatkan apresiasi siswa. Dengan memahami latar belakang budaya



		memperhatikan struktur argumentasi Mempersentasikan serta menanggapi dan merevisi teks argumentasi yang telah disusun.	karedok, siswa dapat menghargai dan menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan kuliner nusantara.
--	--	---	---

Berdasarkan tabel pemetaan materi di atas, pemanfaatan kajian ilmu gastronomi pada berbagai media dapat dipilih dan digunakan sebagai bahan ajar yang dapat disesuaikan. Pada KD 3.3 dan 4.3, guru dapat memanfaatkan artikel daring "*Sate Maranggi Purwakarta Simbol Filosofi Sunda*" untuk mengawali pemahaman siswa mengenai teks argumentasi. Artikel ini memberikan pemahaman komprehensif tentang sate maranggi sebagai ikon kuliner khas Jawa Barat, termasuk asal-usul dan filosofi di baliknya. Penjelasan karakteristik unik dan popularitas sate maranggi dapat membangkitkan rasa kebanggaan dan apresiasi siswa terhadap warisan kuliner nusantara. Selanjutnya, pada KD 3.4 dan 4.4, guru dapat memanfaatkan artikel daring "*Karedok, Kuliner Khas Indonesia Bernilai Tinggi*" untuk menganalisis struktur dan kebahasaan teks argumentasi. Artikel ini secara komprehensif menjelaskan kekayaan dan keunikan kuliner khas Sunda, khususnya karedok. Penelusuran asal-usul dan sejarah karedok memberikan pemahaman mendalam tentang tradisi dan identitas budaya Sunda, yang dapat meningkatkan apresiasi siswa.

Melalui pemanfaatan kedua artikel tersebut, siswa dapat membaca, mengamati, dan menyusun kembali teks argumentasi dengan memperhatikan struktur argumen, seperti permasalahan, argumentasi, pengetahuan, dan rekomendasi. Selain itu, siswa dapat mempresentasikan, menanggapi, dan merevisi teks argumentasi yang telah disusun. Secara keseluruhan, pemanfaatan kajian ilmu gastronomi dari media-media di atas dapat meningkatkan pemahaman, apresiasi, dan kepedulian siswa terhadap kekayaan serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional, khususnya dari Jawa Barat. Hal ini dapat mendorong siswa untuk turut serta dalam upaya pelestarian warisan kuliner Nusantara.

1. Teks Prosedur

Pembelajaran Bahasa Indonesia berbasis teks mencakup teks prosedur merupakan salah satu materi yang dipelajari oleh siswa kelas XI. Dalam pembelajaran ini, siswa diharapkan memahami struktur, konten, kaidah kebahasaan, dan tahapan penulisan teks prosedur dengan baik sehingga mampu menyusun teks prosedur secara runtut dan jelas (Nurjanah et al., 2019). Melalui pemahaman ini, siswa dapat



menyampaikan informasi atau instruksi secara efektif, sesuai dengan aturan kebahasaan dan tata penulisan yang benar.

Tabel 2. Identifikasi Topik Gastronomi pada Pembelajaran Teks Prosedur dan Relevansinya sebagai Upaya Meningkatkan Apresiasi Budaya Siswa

KD Materi Teks Argumentasi	Penggunaan Media/Sumber Belajar sebagai Bahan Ajar Gastronomi	Kegiatan Pembelajaran	Relevansinya sebagai Upaya Meningkatkan Apresiasi Budaya Siswa
<p>3.1 Mengonstruksi informasi berupa pernyataan-pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur</p> <p>4.1 Merancang pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur dengan organisasi yang tepat secara lisan dan tulis</p>	<p>Youtube: Membuat tape singkong paling mudah</p> <p>https://youtu.be/thBXONtIH4c?si=fMiJ6eRd5EqsY_nK</p> <p>Artikel: Kerak Telor, si Makanan Betawi Paling Kesohor</p> <p>https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/kerak-telor-si-makanan-betawi-paling-kesohor/</p>	<p>Mengidentifikasi teks prosedur dengan memperhatikan isi, pernyataan umum, dan langkah-langkah/ tahapan yang disampaikan dalam teks prosedur</p> <p>Membuat rancangan teks prosedur dengan organisasi yang tepat</p> <p>Mempresentasikan menanggapi dan merevisi teks prosedur</p>	<p>Melalui penggunaan video youtube dan juga artikel tersebut memberikan pengetahuan tentang kekayaan dan keunikan kuliner tradisional. Melalui pembelajaran ini, siswa dapat mengonstruksi informasi berupa pernyataan-pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur</p>
<p>3.4 Menganalisis struktur dan kebahasaan teks prosedur</p> <p>4.4 Mengembangkan teks prosedur dengan memerhatikan hasil analisis terhadap isi, struktur, dan kebahasaan</p>	<p>Infografis:</p>  <p>Sumber: https://id.pinterest.com/pin/800022321331570940/</p>	<p>Mengidentifikasi struktur, kebahasaan, topik, isi, teks prosedur.</p> <p>Menyusun teks prosedur dengan memerhatikan struktur dan kebahasaan yang dominan</p>	<p>Penggunaan media ajar mengenai prosedur pembuatan lempeng dapat mendorong siswa untuk lebih memahami dan menghargai kekayaan kuliner. Pembelajaran ini dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam</p>



			mengonstruksi pengetahuan dan mengomunikasikan pemahaman mereka tentang lempor, baik secara lisan maupun tulisan. Aktivitas ini dapat berkontribusi dalam upaya pelestarian kuliner tradisional.
--	--	--	--

Berdasarkan tabel pemetaan materi di atas, pemanfaatan kajian ilmu gastronomi pada berbagai media dapat dipilih dan digunakan sebagai bahan ajar yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan pembelajaran. Pada KD 3.1 dan 4.1, guru dapat memanfaatkan video YouTube "*Membuat tape singkong paling mudah*" atau artikel "*Kerak Telor, si Makanan Betawi Paling Kesohor*" untuk mengawali pemahaman siswa mengenai teks prosedur. Video YouTube dapat memberikan contoh konkret langkah-langkah pembuatan tape singkong, sementara artikel tentang kerak telur dapat memberikan pemahaman komprehensif mengenai sejarah, bahan, dan proses pembuatan makanan tradisional Betawi. Penjelasan tentang karakteristik unik dan proses pembuatan kedua makanan tradisional ini dapat membangkitkan rasa kebanggaan dan apresiasi siswa terhadap warisan kuliner Nusantara.

Pada KD 3.4 dan 4.4, guru dapat memanfaatkan infografis "*Infografis Makanan Khas Nusantara 'Lempor'*" untuk menganalisis struktur dan kebahasaan teks prosedur. Infografis ini secara komprehensif menjelaskan asal-usul, bahan, dan proses pembuatan lempor, salah satu makanan khas Jawa. Penelusuran informasi ini dapat memberikan pemahaman mendalam tentang tradisi dan identitas budaya Jawa, yang dapat meningkatkan apresiasi siswa. Melalui pemanfaatan ketiga media tersebut, siswa dapat mengidentifikasi teks prosedur dengan memperhatikan isi, pernyataan umum, dan langkah-langkah/tahapan yang disampaikan. Selain itu, siswa dapat membuat rancangan teks prosedur dengan organisasi yang tepat, serta mempresentasikan, menanggapi, dan merevisi teks prosedur yang telah disusun.

SIMPULAN

Indonesia memiliki beragam etnis, budaya, dan bahasa yang tercermin dalam kekayaan makanan tradisionalnya. Makanan tradisional Indonesia tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya dan sejarah yang menjadi bagian dari identitas masyarakat. Gastronomi merupakan ilmu yang mengkaji aspek makanan, termasuk dimensi historis dan kultural yang melingkupinya. Gastronomi berfokus pada empat elemen utama, yaitu sejarah, budaya, lanskap geografis, dan metode memasak. Pendidikan memiliki peran



penting dalam melestarikan dan meningkatkan pemahaman gastronomi sebagai bagian dari budaya Indonesia. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa integrasi kajian gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia dapat memperkaya pemahaman siswa mengenai kuliner nusantara dan identitas budaya Indonesia. Melalui pembelajaran berbasis teks argumentasi dan prosedur, siswa dapat mengembangkan keterampilan berbahasa sekaligus meningkatkan apresiasi terhadap warisan kuliner. Dengan demikian, penerapan kajian gastronomi dalam pembelajaran di sekolah menjadi upaya penting untuk melestarikan dan memperkenalkan kekayaan budaya kuliner Indonesia kepada generasi muda.

DAFTAR RUJUKAN

- Ajuar Abdullah & Luh Widiani. (2024). Gastronomi Sasak-Lombok: Kaya Ragam, Kaya Rasa, Kaya Budaya. *Media Bina Ilmiah*, 18(8), 2019–2030. <https://doi.org/10.33758/mbi.v18i8.741>.
- Ambarwati, Ari. (2019). *Nusantara dalam Piringku*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anissa Dwi Utami, Miftahul Fadlilah, Nadya Quratul Aini, & Rahmi Aulia Syafutri. (2024). Struktur dan Ciri-Ciri Teks Argumentasi dalam Bahasa Indonesia: Analisis dan Contoh. *Semantik : Jurnal Riset Ilmu Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 2(3), 234–243. <https://doi.org/10.61132/semantik.v2i3.845>.
- Astini, B. N., & Maisyaroh, M. (2023). *Pengenalan Makanan Tradisional Sasak dalam Pembelajaran Muatan Lokal di PAUD*.
- Djumadi, D., Sulistyanto, H., Narimo, S., Prayitno, H. J., Suleha, S., Rosita, E., Fitriyani, N., & Shohenuddin, S. (2023). Penguatan Literasi Budaya Indonesia pada Siswa Sanggar Belajar Sentul Kuala Lumpur dengan Permainan Tradisional. *Buletin KKN Pendidikan*, 5(2), 180–190. <https://doi.org/10.23917/bkkndik.v5i2.23177>.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (n.d.). *Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta*.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). *Gastronomi Makanan Yogyakarta sebagai Atraksi Wisata Kuliner*. 1(1).
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>.
- Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). (2021). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 211–224. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.93>.
- Nurjanah, I., Darma, T. A., & Rostikawati, Y. (2019). *Pembelajaran Menulis Teks Prosedur Menggunakan Metode Picture and Picture pada Kelas XI. 2*.
- Putra, M. K. (2021). *Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan*. 26(1).
- Sutiandari, I., Rohman, S., & Iskandar, I. (2023). Penggunaan Kajian Gastronomi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga. *Jurnal Paedagogy*, 10(1), 134. <https://doi.org/10.33394/jp.v10i1.6087>.