

## INTEGRASI KONTEN GASTRONOMI DALAM PEMBELAJARAN TEKS BAHASA INDONESIA: IDENTIFIKASI POTENSI DAN RELEVANSINYA TERHADAP APRESIASI BUDAYA SISWA

Athiatur Rizqiyah<sup>1\*</sup>, Dadang S. Anshori<sup>2</sup>, Khaerudin Kurniawan<sup>3</sup>  
[Times New Roman, ukuran 11, ditebalkan (bold), rata tengah (center)]

Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia<sup>123</sup>  
E-mail\*: athiatur04@upi.edu

### ABSTRAK

Artikel ini menyajikan hasil penelitian tentang integrasi gastronomi, atau kajian ilmiah mengenai makanan dan kuliner, dalam pembelajaran bahasa Indonesia dengan tujuan (1) mengidentifikasi potensi konten gastronomi sebagai bahan ajar dalam pembelajaran teks bahasa Indonesia, dan (2) memetakan relevansi integrasi tersebut terhadap pengembangan apresiasi budaya 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 terdapat beragam cara untuk mengintegrasikan elemen-elemen kuliner dalam pembelajaran bahasa Indonesia, antara lain pemanfaatan teks-teks berbasis kuliner (resep, deskripsi makanan, cerita kuliner) untuk meningkatkan kemampuan berbahasa, penggunaan istilah dan konteks kuliner dalam materi pembelajaran yang melibatkan eksplorasi kuliner lokal. Lebih lanjut, integrasi gastronomi dalam bahasa Indonesia memberikan dampak positif terhadap pengembangan kompetensi bahasa, dan pemahaman budaya siswa. Siswa tidak hanya memperoleh kemampuan berbahasa yang lebih baik, tetapi juga mendapatkan wawasan yang luas tentang kekayaan dan keberagaman kuliner nusantara serta keterkaitannya dengan identitas budaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi inspirasi dan referensi bagi para guru, pengembang kurikulum untuk mengintegrasikan gastronomi dalam pembelajaran bahasa Indonesia secara lebih komprehensif dan efektif sebagai upaya pelestarian dan penguatan identitas budaya Indonesia di kalangan siswa.

**Kata kunci:** *Apresiasi Budaya, Gastronomi, Literasi Bahasa Indonesia.*

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keragaman budaya yang tercermin dalam bahasa, adat istiadat, kesenian, dan kuliner tradisional di berbagai daerah. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan pangan, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya, nilai sosial, dan sejarah masyarakat pendukungnya. Hilmar Farid dalam Ambarwati (2019) menyatakan bahwa kuliner merupakan salah satu ekspresi budaya yang paling sering dinikmati. Dalam setiap resep masakan, terdapat ratusan bahkan ribuan tahun sejarah masyarakat yang tersembunyi dibalikinya. Kuliner tradisional sering kali menjadi bagian integral dalam ritual keagamaan dan upacara adat masyarakat serta diwariskan secara turun-temurun sebagai bagian dari identitas budaya lokal (Prianta, 2023). 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 tidak hanya sekadar menjadi santapan, melainkan merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya dan warisan nenek moyang yang patut dijaga kelestariannya. Keberagaman makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh keragaman etnis dan kondisi multikultural masyarakatnya. Selain menggunakan berbagai rempah-rempah lokal, kuliner tradisional Indonesia juga berkembang melalui pengaruh budaya India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa yang tercermin dalam teknik pengolahan maupun cita rasanya (Harsana et al., 2020). Pengaruh tersebut melahirkan kekayaan cita rasa, teknik pengolahan, dan penggunaan rempah-rempah khas yang membedakan kuliner Indonesia dari kuliner negara lain. Oleh karena itu, makanan tradisional tidak hanya dipandang sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat yang dapat dikaji melalui pendekatan gastronomi.

Gastronomi merupakan kajian yang mempelajari makanan beserta aspek budaya, sejarah, dan sosial yang melingkupinya. Gilleisole (Dalam Krisnadi, 2018) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Prisma dalam Ajuar Abdullah & Luh Widiani, (2024) menjelaskan bahwa gastronomi tidak hanya membahas makanan dari segi rasa dan teknik pengolahan, tetapi juga mengkaji makna budaya dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Gastronomi memiliki keterkaitan erat dengan budaya dan pendidikan karena makanan dapat menjadi media untuk memahami identitas, nilai sosial, serta praktik budaya Masyarakat. (Fischler, 1988; Santich, 2004). Dengan demikian, kajian gastronomi memiliki potensi untuk digunakan sebagai sarana penguatan literasi budaya melalui proses pembelajaran. Kataren (Dalam Krisnadi, 2018) menyatakan bahwa kajian gastronomi berfokus pada empat elemen utama, yaitu:

1. Sejarah: menyangkut asal-usul bahan baku serta bagaimana dan di mana bahan tersebut dibudidayakan.
2. Budaya: berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi masyarakat setempat dalam mengonsumsi makanan tertentu.
3. Lansekap geografis: mencakup faktor lingkungan, baik alam maupun etnisitas, yang memengaruhi cara masyarakat memasak makanan.
4. Metode memasak: menekankan pada proses memasak secara umum, bukan pada teknis memasak, karena seorang ahli gastronomi tidak harus mahir memasak.

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

Dalam konteks pendidikan, pembelajaran berbasis budaya menjadi penting untuk menumbuhkan pemahaman peserta didik terhadap identitas dan keberagaman budaya nasional. Pendidikan memiliki peran strategis dalam melestarikan pengetahuan budaya dan membangun kesadaran peserta didik terhadap budaya lokal (Astini & Maisyaroh, 2023). Sekolah sebagai lembaga pendidikan formal memiliki peran fundamental dalam mengembangkan apresiasi budaya di kalangan siswa (Djumadi et al., 2023). Oleh karena itu, pengintegrasian gastronomi dalam pembelajaran dapat menjadi alternatif inovatif untuk memperkenalkan nilai budaya lokal melalui materi pembelajaran Bahasa Indonesia.

Namun demikian, implementasi kajian gastronomi dalam pembelajaran di sekolah masih relatif terbatas. Berdasarkan analisis terhadap silabus dan materi ajar program studi Tata Boga di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), pembelajaran masih cenderung berfokus pada pengetahuan bahan makanan dan produk kuliner, sedangkan aspek sejarah, budaya, dan makna sosial makanan tradisional belum banyak dikaji secara mendalam. (Irwansyah dalam Sutiandari et al., 2023). Kondisi ini menunjukkan bahwa pembelajaran kuliner masih lebih menitikberatkan pada aspek teknis dibandingkan pemahaman budaya yang

melatarbelakanginya. Padahal, pengintegrasian gastronomi dalam pembelajaran dapat membantu peserta didik memahami hubungan antara bahasa, budaya, dan identitas lokal secara lebih komprehensif.

Beberapa penelitian sebelumnya mengenai pengintegrasian gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia. Pertama, Artika, dkk (2021) *strategi menulis puisi kuliner : perspektif gastronomi*, Berdasarkan analisis, strategi dalam menulis puisi kuliner dapat dibagi menjadi lima tahapan, yaitu: (1) Penentuan resep puisi kuliner (penstimulusan kuliner), (2) Persiapan alat dan bahan puisi kuliner (refleksi pengalaman kuliner atau penciptaan memori kuliner), (3) Penulis melakukan refleksi atas pengalaman atau memori yang berkaitan dengan kuliner yang akan menjadi fokus puisi. (4) Proses memasak puisi kuliner (pengkolaborasi kuliner dan sastra). (5) Penyajian puisi kuliner (menulis puisi kuliner), kedua, penelitian Sutiandari, dkk (2023) *Penggunaan Kajian Gastronomi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi*, hasil dari penelitian ini mengungkapkan bahwa : (1) Pemilihan topik gastronomi pada media dan sumber belajar *Youtube*, artikel *online*, infografik, dan film dapat digunakan sebagai bahan ajar teks observasi dan dapat diintegrasikan dengan materi kepariwisataan, kue Indonesia, hidangan dari nasi dan mi, lipatan daun, serta sup dan soto Indonesia. (2) Langkah pembelajarannya. Ke tiga, Rizqi Fuazia (2019) mengkaji *Kompositum Pada Nama-Nama Minuman Tradisional dan Pengembangannya sebagai Bahan Ajar Teks Laporan Hasil Observasi Di SMA*, Hasil penelitiannya memberikan beberapa tipe-tipe kompositum subordinatif substantif yang baru sebanyak lima tipe. Pada nama-nama minuman tradisional didominasi leksem a nama tempat Leksem b sebanyak 10 nama dan leksem a sasaran perbuatan leksem b sebanyak 5 nama. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan ajar di SMA berkaitan dengan teks laporan hasil observasi.

Dari beberapa penelitian terkait didapatkan 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.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan studi pustaka (*library research*) yang mengumpulkan data dari berbagai literatur. Teknik studi pustaka menjadi langkah awal yang penting dalam melakukan penelitian literatur. Penelitian pustaka bertujuan untuk mengumpulkan data dan informasi dari berbagai sumber referensi, yang kemudian dijadikan sebagai dasar bagi kegiatan penelitian (Sugiyono, 2015). Dengan menggali sumber-sumber yang beragam, peneliti dapat memperoleh wawasan yang mendalam mengenai topik yang diteliti. Dalam penelitian ini, data yang digunakan berasal dari beragam sumber, seperti artikel jurnal online, prosiding, dan laporan hasil penelitian yang diterbitkan dalam 10 tahun terakhir. Melalui penelusuran literatur yang komprehensif, peneliti dapat mengumpulkan informasi yang relevan dan mutakhir terkait topik yang dikaji.

Berbeda dengan penelitian sebelumnya, penelitian ini menempatkan gastronomi tidak hanya sebagai objek pembelajaran, tetapi juga sebagai pendekatan budaya dalam pengembangan bahan ajar Bahasa Indonesia. Penelitian ini mengintegrasikan aspek sejarah, budaya, dan identitas lokal makanan tradisional ke dalam materi pembelajaran sehingga peserta didik tidak hanya memperoleh kemampuan berbahasa, tetapi juga pemahaman

mengenai nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional Indonesia. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan perspektif dalam pengembangan pembelajaran Bahasa Indonesia berbasis gastronomi sebagai upaya penguatan literasi budaya di lingkungan pendidikan.

Penelitian ini dilaksanakan melalui empat tahapan yang sistematis. Pertama, tahap pengumpulan data, di mana penulis mengumpulkan data dari beberapa artikel ilmiah. Kedua, data atau artikel yang telah terkumpul kemudian diidentifikasi berdasarkan klasifikasi yang relevan dengan topik penelitian. Ketiga, setelah mengklasifikasikan data, penulis melakukan analisis isi, yaitu teknik penelitian untuk membuat inferensi yang dapat direplikasi dan datanya valid dengan memperhatikan konteks atau isinya. Keempat, setelah melakukan analisis isi, penulis menyimpulkan hasil penelitian secara singkat, padat, dan jelas, serta memberikan saran atau rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hubungan gastronomi dengan aspek budaya, sejarah, dan identitas Masyarakat**

Kata ‘gastro’ berasal dari kata ‘gastros’ yang berarti perut dan ‘gnomos’ yang berarti ilmu pengetahuan dan hukum dalam Bahasa Yunani. Dan *culinary* diartikan sebagai sebuah Negara atau sebuah tempat berasalnya suatu makanan disajikan maupun disiapkan (Guzel & Apaydin dalam Putra, 2021). Pernyataan 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*” Guzel & Apaydin (Dalam Putra, 2021). Pengertian tersebut menambahkan tempat dimana makanan tersebut disajikan. dan ketika berbicara mengenai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman bisa diartikan sebagai, karakteristik bahan, persiapan makanannya, proses metode memasak, sejarah dan unsur budaya dari makanan tersebut, juga melibatkan cara penyajian, dan cara makanan tersebut dimakan.

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 berperan sebagai duta budaya yang mempromosikan identitas nasional kepada masyarakat global (Indriani, 2023). Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat (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 (Utami et al., 2024). Nursisto (dalam Utami et al., 2024) memaparkan ciri-ciri argumen yang efektif, yaitu: (a) Berisi bukti dan kebenaran yang kuat. (b) Disertai alasan-alasan yang kuat. (c) Menggunakan bahasa yang denotatif (langsung pada makna kata). (d) Berdasarkan analisis rasional yang dilandasi fakta. (e) 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 meningkatkan apresiasi budaya siswa

<b>KD materi teks argumentasi</b>	<b>Penggunaan media/sumber belajar sebagai bahan ajar gastronomi</b>	<b>Kegiatan pembelajaran</b>	<b>Relevansinya sebagai meningkatkan apresiasi budaya siswa</b>
<p>3.3 Menganalisis struktur, isi (permasalahan, argumentasi, pengetahuan dan rekomendasi) dan kebahasaan teks argumentasi yang didengar atau dibaca</p> <p>4.3 Mengembangkan isi (permasalahan, argumentasi, pengetahuan dan rekomendasi), teks argument secara lisan dan tulisan</p>	<p>1. artikel online “<i>Sate Maranggi Purwakarta Simbol Filosofi Sunda</i>”</p> <p><a href="https://www.rri.co.id/kuliner/687319/sate-maranggi-purwakarta-simbol-filosofi-sunda">https://www.rri.co.id/kuliner/687319/sate-maranggi-purwakarta-simbol-filosofi-sunda</a></p>	<p>membaca dan mengamati pengertian, ciri-ciri teks argumentasi yang didengar dan dibaca dengan memperhatikan struktur</p> <p>Menyusun teks argumentasi dengan memperhatikan struktur argumentasi</p>	<p>Teks ini memberikan pemahaman yang komprehensif tentang sate maranggi sebagai salah satu ikon kuliner khas Jawa Barat. Penjelasan mengenai asal-usul dan filosofi dibalik 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.</p>

<p>3.4 Menganalisis struktur dan kebahasaan teks argumentasi</p> <p>4.4 Mengonstruksi teks argumentasi dengan memperhatikan isi, struktur dan kebahasaan.</p>	<p>Artikel online :  <i>"Karedok, Kuliner Khas Indonesia Bernilai Tinggi"</i></p> <p><a href="https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/karedok-kuliner-khas-indonesia-bernilai-gizi-tinggi/">https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/karedok-kuliner-khas-indonesia-bernilai-gizi-tinggi/</a></p>	<p>Membaca dan mengamati pengertian, ciri-ciri teks argumentasi yang didengar atau dibaca dengan memperhatikan struktur argumentasi.</p> <p>Menyusun kembali teks argumentasi dengan memperhatikan struktur argumentasi</p> <p>Mempersentasikan, menanggapi dan merevisi teks argumentasi yang telah disusun.</p>	<p>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 karedok, siswa dapat menghargai dan menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan kuliner nusantara.</p>
---	--	---	---

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 online "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 online "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.

## 2. Teks prosedur

Pada kurikulum 2013 pembelajaran bahasa Indonesia berbasis teks, teks prosedur yaitu salah satu materi yang dipelajari siswa kelas XI. Dalam pembelajaran ini, siswa diminta supaya mengetahui struktur, isi, kaidah kebahasaan dan tahap penulisan teks prosedur (Nurjanah et al., 2019).

Tabel 2. Identifikasi topik gastronomi pada pembelajaran teks Prosedur dan relevansinya sebagai meningkatkan apresiasi budaya siswa

KD materi teks argumentasi	Penggunaan media/sumber belajar sebagai bahan ajar gastronomi	Kegiatan pembelajaran	Relevansinya sebagai meningkatkan apresiasi budaya siswa
3.1 Mengkonstruksi informasi berupa pernyataan-pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur	Youtube : <i>Membuat tape singkong paling mudah</i>  <a href="https://youtu.be/thBXONTlH4c?si=fMiJ6eRd5EqsYnK">https://youtu.be/thBXONTlH4c?si=fMiJ6eRd5EqsYnK</a>  artikel :	Mengidentifikasi teks prosedur dengan memperhatikan isi, pernyataan umum, dan langkah-langkah/langkah/ tahapan yang disampaikan dalam teks prosedur	Melalui penggunaan video youtube dan juga artikel bertemakan tersebut memberikan pengetahuan tentang kekayaan dan keunikan kuliner tradisional. Melalui pembelajaran ini siswa dapat
4.1 Merancang pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur dengan organisasi yang tepat secara lisan dan tulis	<i>Kerak Telor; si Makanan Betawi Paling Kesohor</i>  <a href="https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/kerak-telor-si-makanan-betawi-paling-kesohor/">https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/kerak-telor-si-makanan-betawi-paling-kesohor/</a>	Membuat rancangan teks prosedur dengan organisasi yang tepat  Mempresentasikan menanggapi dan merevisi teks prosedur	mengontruksi informasi berupa pernyataan-pernyataan umum dan tahapan-tahapan dalam teks prosedur.

<p>3.4 Menganalisis struktur dan kebahasaan teks prosedur</p> <p>4.4 Mengembangkan teks prosedur dengan memerhatikan hasil analisis terhadap sis, struktur, dan kebahasaan</p>	<p>Infografis :</p>  <p>Sumber : <a href="https://id.pinterest.com/pin/800022321331570940/">https://id.pinterest.com/pin/800022321331570940/</a></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 mengonstruksi pengetahuan dan mengomunikasikan pemahaman mereka tentang lempeng, baik secara lisan maupun tulisan. Aktivitas ini dapat berkontribusi dalam upaya pelestarian kuliner tradisional.</p>
--	---	---	--

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.

Selanjutnya, pada KD 3.4 dan 4.4, guru dapat memanfaatkan infografis "Infografis Makanan Khas Nusantara "Lemper" untuk menganalisis struktur dan kebahasaan teks prosedur. Infografis ini secara komprehensif menjelaskan asal-usul, bahan, dan proses pembuatan lempeng, 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, lansekap geografis, dan metode memasak. Pendidikan memiliki peran penting dalam melestarikan dan meningkatkan pemahaman gastronomi sebagai bagian dari budaya Indonesia.

Penelitian ini menunjukkan bahwa konten gastronomi memiliki potensi yang signifikan untuk diintegrasikan ke dalam pembelajaran teks Bahasa Indonesia di SMK, khususnya pada teks argumentasi dan teks prosedur. Integrasi tersebut dapat dilakukan melalui pemanfaatan media autentik, seperti artikel daring bertema kuliner, video tutorial memasak tradisional, dan infografis makanan khas Nusantara yang relevan dengan kompetensi dasar pembelajaran. Selain memperkaya variasi bahan ajar, konten gastronomi juga berkontribusi terhadap pengembangan apresiasi budaya siswa secara multidimensional, meliputi dimensi kognitif, afektif, dan konatif. Melalui pembelajaran berbasis gastronomi, siswa tidak hanya memperoleh kompetensi kebahasaan, tetapi juga pemahaman mengenai sejarah, nilai budaya, dan identitas lokal yang terkandung dalam kuliner tradisional Indonesia. Dengan demikian, integrasi gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia berpotensi menjadi alternatif pengembangan bahan ajar berbasis kearifan lokal yang kontekstual serta mendukung penguatan literasi budaya dan Profil Pelajar Pancasila dalam Kurikulum Merdeka.

## 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>
- Fischler, C. (1988). *Food, self and identity*. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- 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).
- Indriani. (2023, August 18). *Pakar: Kuliner tradisional berperan membentuk identitas nasional*. ANTARA News. <https://www.antaranews.com/berita/3686466/pakar-kuliner-tradisional-berperan-membentuk-identitas-nasional>
- 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*.
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. (2023). *Cita rasa kuliner generasi Z Bali untuk menyukseskan program pariwisata budaya berkelanjutan*. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 1(2), 113–131. <https://doi.org/10.46837/inspire.v1i2.38>
- Putra, M. K. (2021). *Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan*. 26(1).
- Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- 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>