

# ***IDENTIFIKASI PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM PEMBELAJARAN SEBAGAI MUATAN LOKAL DI PAUD SEKECAMATAN CAKRANEGARA KOTA MATARAM.***

**Ni Luh Vidya Wulandhari, Baik Nilawati Astini, Ika Rachmayani**

Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram,  
Indonesia

E-mail: [wulandharividya@gmail.com](mailto:wulandharividya@gmail.com)

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makanan tradisional yang sudah dikenalkan, makanan tradisional yang dominan dikenalkan dan makanan tradisional yang dominan diminta anak untuk dibuat kembali serta mengetahui langkah-langkah pengenalan makanan tradisional. Populasi pada penelitian ini berjumlah 124 orang guru dengan sampel 12 orang guru PAUD Sekecamatan Cakranegara Kota Mataram. Penelitian ini merupakan penelitian survei dan menggunakan metode pengumpulan data berupa kuesioner dan observasi serta teknik analisis data menggunakan rumus persentase. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional yang sudah dikenalkan meliputi plecing, sate bulayak, beberuk, cerorot, *jaje* opak, ayam bakar taliwang, klepon, lumpia, getuk lindri, onde-onde dan nagasari. Makanan tradisional yang dominan dikenalkan ialah plecing dan klepon (66%) serta yang dominan diminta anak untuk dibuat kembali adalah klepon (50%). Media yang digunakan guru untuk mengenalkan makanan tradisional melalui makanan atau bendanya langsung, media visual dan audio visual serta metode yang digunakan adalah metode demonstrasi, praktek langsung dan tanya jawab. Pengenalan bahan dan alat dikenalkan dengan cara menyebutkan dan menjelaskan dengan bendanya langsung serta cara pembuatan dikenalkan dengan cara menyebutkan, menjelaskan dan praktek langsung adapun penyediaan bahan dan alat yang diperlukan disediakan pihak sekolah serta sebagian besar pengenalan makanan tradisional dikenalkan beberapa kali selama 1 tahun dan sebagian besar dikenalkan di Hari Sabtu minggu ke 3.

***Kata Kunci: Pengenalan, Makanan Tradisional, PAUD***

## **1. Pendahuluan**

Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) adalah sebuah negara dengan berbagai keanekaragaman di setiap pulaunya mulai dari keberagaman bahasa, budaya, kesenian, adat istiadat, suku, agama, kerajinan, tarian, makanan, rumah adat, pakaian daerah dan keberagaman-lainnya. Keberagaman ini nantinya akan diwariskan kepada generasi selanjutnya dan diperkenalkan mulai dari sejak dini agar keberagaman yang dimiliki dapat dilestarikan oleh generasi mendatang. Namun faktanya banyak anak usia dini yang tidak mengetahui keberagaman yang ada di

wilayah tempat tinggalnya termasuk tidak mengetahui makanan tradisional yang ada di tempat tinggalnya hal ini disebabkan karena kurangnya pengenalan dari orang tua dan merebaknya jajanan atau makanan cepat saji seperti *junkfood*. Oleh sebab peran pendidikan sangat dibutuhkan dalam hal ini untuk menjadi wadah dalam mengenalkan makanan tradisional yang ada pada suatu wilayah tertentu.

Menurut Astini dkk, (2020) pendidikan bagi anak usia dini hendaknya diselenggarakan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, memotivasi peserta didik untuk aktif, memberikan kreativitas, dan kemandirian peserta didik sesuai dengan bakat, minat, perkembangan fisik serta psikologis peserta didik.

Menurut Fahrudin & Astini (2018) pendidikan anak usia dini merupakan pendidikan dasar bagi anak usia dini dan sangat dibutuhkan dalam tumbuh kembang anak karena dalam masa ini pertumbuhan dan perkembangan anak sangat pesat terutama dalam hal pembentukan dasar potensi dan kecerdasan.

Menurut Rahmaniar, Lukman & Gusnawaty (2020) program pendidikan yang diselenggarakan hendaknya memberikan wawasan yang luas kepada peserta didik melalui keunikan keberagaman yang ada di wilayah tempat tinggal nya salah satunya makanan tradisional.

Menurut Karta (2017) pembelajaran dapat diartikan sebagai *teaching* atau *instruction* oleh karena itu pembelajaran bermuatan lokal dalam hal ini sangat dibutuhkan sebagai upaya pengenalan makanan tradisional sejak dini kepada anak agar anak dapat mengenali potensi, ciri khas dari suatu wilayah. Adapun menurut Suarta dkk, (2020) pengembangan muatan lokal merupakan implementasi dari jabaran visi, misi, dan tujuan suatu lembaga yang menjadi ciri khas lembaga tersebut. Menurut Tahir (2022) muatan lokal merupakan kegiatan kurikuler dengan yang bertujuan mengembangkan kompetensi berdasarkan potensi daerah, ciri khas daerah, keunggulan daerah yang terdapat di suatu daerah dan dimasukkan ke dalam mata pelajaran.

## 2. Metode

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan metode survei. Menurut Maidiana (2021) penelitian survei dapat digunakan di dalam penelitian untuk menghimpun data siswa yang berkaitan dengan sikap, minat, bakat, kebiasaan, cita-cita dan lainnya. Populasi pada penelitian ini menggunakan guru PAUD Sekecamatan Cakranegara Kota Mataram yang berjumlah 124 orang dan teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *probability sampling* dengan tipe *simple random sampling* yaitu peneliti mengambil 10% dari jumlah total populasi yang menghasilkan sampel sebanyak 12 orang guru. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan kuesioner (angket) dan observasi serta metode analisis data penelitian ini menggunakan rumus persentase (Arikunto, 2021).

$$P = \frac{F}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Besaran persentase

F: Frekuensi jawaban

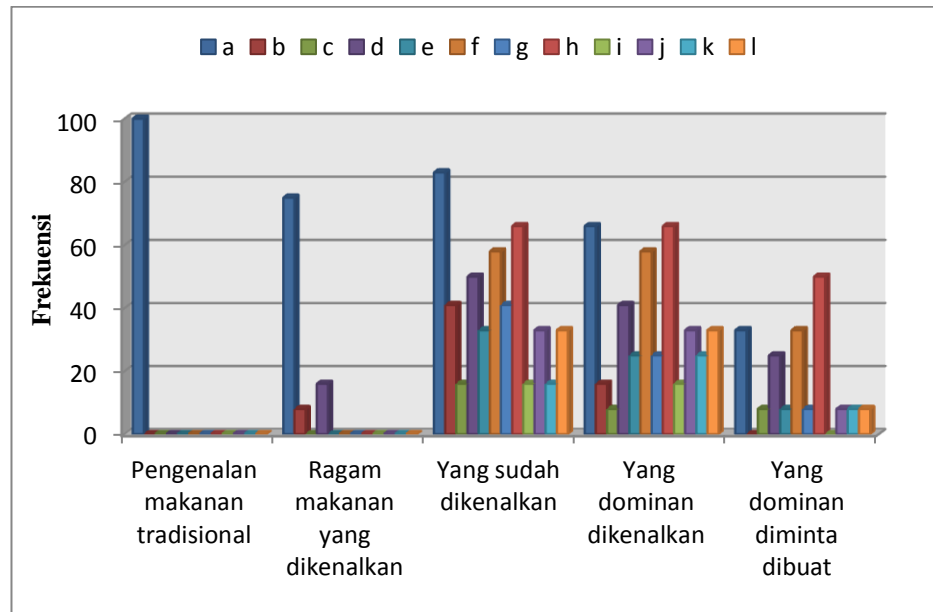
n: Jumlah total responden

## 3. Hasil dan Pembahasan

### A. Hasil

Penelitian ini dilakukan di PAUD Sekecamatan Cakranegara Kota Mataram dengan menyebarkan kuesioner kepada 12 orang guru sebagai responden adapun data yang diperoleh akan diolah dengan rumus persentase dan menghasilkan data sebagai berikut:

## 1) Pengenalan Makanan Tradisional

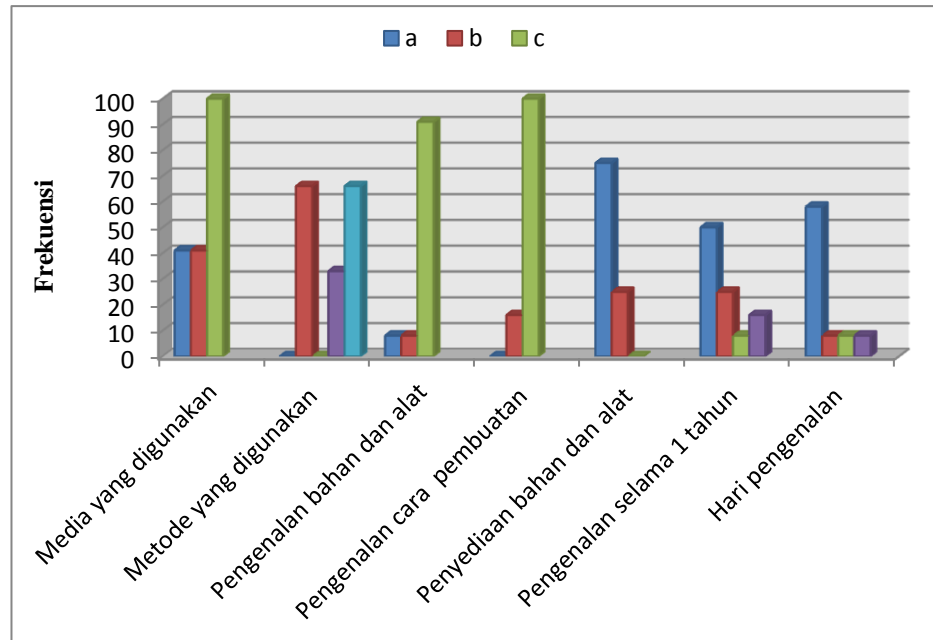


**Gambar 4.1 Grafik Pengenalan Makanan Tradisional**

Data pada gambar 4.1 menunjukkan bahwa 100% responden sudah mengenalkan makanan tradisional di lembaga adapun ragam makanan yang dikenalkan sebagian besar 75% responden mengenalkan makanan tradisional Lombok, 8% responden mengenalkan makanan tradisional Lombok dan Sumbawa, 0% responden mengenalkan makanan tradisional Lombok, Jawa dan Sumbawa dan 16% responden mengenalkan semua jenis makanan tradisional. Makanan tradisional yang sudah dikenalkan meliputi plecing 83%, sate bulayak 41%, beberuq 16%, cerorot 50%, *jaje opak* 33%, serabi 58%, ayam bakar taliwang 41%, klepon 66%, lumpia, 16%, getuk lindri, 33%, onde-onde 16% dan nagasari 33% serta terdapat makanan tradisional lainnya yang dikenalkan seperti celilong, temerodok, marungkung, sarimuka, ares, lik-lik, dan urab-urab. Dari data di atas terdapat 66% responden dominan mengenalkan makanan tradisional plecing dan klepon serta terdapat 50% responden dominan diminta anak untuk membuat kembali makanan tradisional klepon dan terdapat satu guru di

lembaga yang diminta anak untuk membuat kembali makanan tradisional lainnya yaitu celilong.

2) Cara Pengenalan Makanan Tradisional

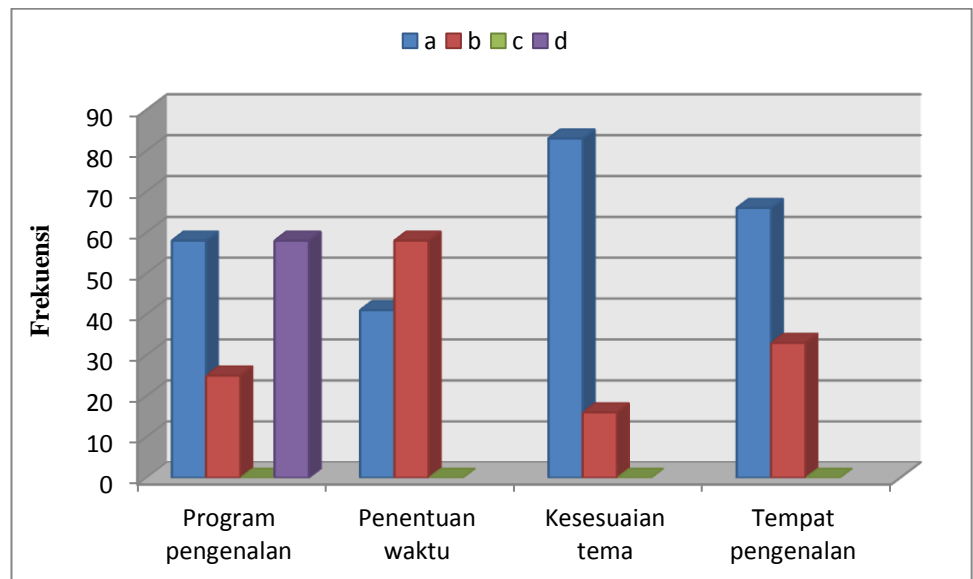


**Gambar 4.2 Grafik Cara Pengenalan Makanan Tradisional**

Data pada gambar 4.2 menunjukkan bahwa terdapat 41% responden menggunakan media visual dan audio visual dalam mengenalkan makanan tradisional serta 100% responden menggunakan media berupa makanan atau bendanya langsung. Adapun 0% responden menggunakan metode bermain peran, 66% responden menggunakan metode demonstrasi dan praktek langsung, 0% responden menggunakan metode diskusi, 33% responden menggunakan metode tanya jawab. Pengenalan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional dapat dilihat sebanyak 8% responden mengenalkan hanya dengan menyebutkan nama bahan dan alat yang digunakan saja, 8% responden menyebutkan dan menjelaskan bahan dan alat yang digunakan melalui gambar atau video serta 91% responden menyebutkan dan menjelaskan dengan bendanya langsung. Pengenalan cara pembuatan makanan tradisional terlihat sebanyak

0% responden mengenalkan dengan menyebutkan cara pembuatannya saja, 16% responden menyebutkan dan menjelaskan cara pembuatan melalui gambar atau video, 100% responden menyebutkan, menjelaskan serta praktek langsung bersama anak. Penyediaan bahan dan alat yang diperlukan terlihat 75% responden seluruhnya memilih disiapkan oleh pihak sekolah, 25% responden memilih beberapa bahan dan alat nya disiapkan pihak sekolah dan beberapa lagi disiapkan orang tua wali murid serta 0% responden memilih seluruhnya disiapkan orang tua wali murid. Pengenalan makanan tradisional dalam satu tahun dapat dilihat sebanyak 50% responden mengenalkan beberapa kali selama 1 tahun, 25% responden mengenalkan beberapa kali selama 1 semester, 16% mengenalkan selama 1 hari ketika tema saja dan 8% responden mengenalkan selama 1 bulan. Hari pengenalan makanan tradisional dapat dilihat sebanyak 58% responden dikenalkan di Hari Sabtu minggu ke 3, 8% responden dikenalkan di Hari Rabu minggu ke 3, Hari Jumat minggu ke 3, Hari Kamis minggu ke 2 serta terdapat guru yang mengenalkan setiap Hari Jumat minggu ke 2 atau 4 dan setiap minggu ke 2.

### 3) Program, Penentuan Waktu, Tema dan Tempat Pengenalan



**Gambar 4.3 Grafik Program dan Penentuan Waktu Pengenalan Makanan Tradisional**

Dari data pada gambar 4.3 menunjukkan bahwa sebanyak 58% responden mengenalkan makanan tradisional dalam rangka program sekolah dan tuntutan kurikulum, 25% responden dalam rangka program pemerintah dan 0% responden dalam rangka program gugus. Penentuan waktu pengenalan dapat dilihat sebanyak 41% responden mengadakan rapat terlebih dahulu dengan guru lainnya dan 58% responden mengikuti waktu yang telah ditetapkan sesuai kurikulum sekolah. Kesesuaian tema dalam pengenalan makanan tradisional dapat dilihat sebanyak 83% responden sesuai dengan tema dan 16% responden tidak sesuai dengan tema serta terlihat sebanyak 66% responden mengenalkan makanan tradisional hanya di sekolah saja dan 33% responden mengenalkan di sekolah dan mengunjungi beberapa tempat pembuatan makanan tradisional.

## B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dari 12 responden yakni guru PAUD Sekecamatan Cakranegara Kota Mataram maka di dapatkan hasil yaitu sebagian besar guru sudah mengenalkan makanan tradisional di lembaga adapun ragam makanan yang dikenalkan yaitu makanan tradisional Lombok, makanan tradisional Lombok dan Sumbawa serta ada juga yang mengenalkan semua jenis makanan tradisional. Makanan tradisional yang sudah dikenalkan guru di lembaga meliputi plecing, sate bulayak, beberuq, cerorot, *jaje* opak, serabi, ayam bakar taliwang, klepon, lumpia, getuk lindri, onde-onde, nagasari dan terdapat juga makanan tradisional lainnya yang dikenalkan seperti celilong, marungkung, sarimuka, temerodok, urab-urab, ares, dan lik-lik. Makanan tradisional yang dominan dikenalkan guru di lembaga yaitu plecing dan klepon serta makanan tradisional yang dominan diminta anak untuk dibuat kembali ialah klepon dan terdapat satu guru di lembaga yang diminta anak untuk membuat kembali makanan tradisional lainnya yaitu celilong.

Media yang digunakan guru dalam mengenalkan makanan tradisional di lembaga sebagian besar menggunakan media berupa makanan atau bendanya langsung, dan sebagian kecil lainnya menggunakan media visual dan audio visual hal ini selaras dengan penelitian Wahyuni dan Eliza (2022) menyebutkan bahwa dalam mengenalkan makanan tradisional dibutuhkan sebuah media yang dapat mewedahi pembelajaran tentang budaya termasuk pengenalan makanan tradisional yang dapat bermanfaat bagi anak usia dini dan dapat menambah pengetahuan anak usia dini terkait makanan tradisional yang ada di wilayah tempat tinggalnya. Metode yang digunakan guru sebagian besar adalah metode demonstrasi dan praktek langsung serta sebagian lainnya menggunakan metode tanya jawab. Pengenalan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional sebagian besar dikenalkan dengan menyebutkan dan



menjelaskan menggunakan bendanya langsung, dan sebagian lainnya dikenalkan dengan menyebutkan dan menjelaskan melalui gambar atau video serta adapun yang hanya menyebutkan nama bahan dan alat yang digunakan saja. Pengenalan cara pembuatan makanan tradisional juga dapat dilihat sebagian besar dikenalkan dengan menyebutkan, menjelaskan serta praktek langsung bersama anak, dan sebagian kecil lainnya dikenalkan dengan menyebutkan dan menjelaskan cara pembuatannya melalui gambar atau video adapun penyediaan bahan dan alat yang diperlukan sebagian besar disiapkan pihak sekolah dan sebagian lainnya bekerja sama dengan orang tua wali murid yaitu beberapa bahan dan alat nya disiapkan pihak sekolah dan beberapa lagi disiapkan orang tua wali murid hal ini serupa dengan penelitian yang dilakukan Sumiyati dan Supatmi (2022) mengungkapkan bahwa faktor pendukung dalam mengimplemetasikan pembelajaran berbasis budaya lokal ialah *management* sekolah yang baik mulai dari media pembelajaran yang relevan dengan kegiatan pembelajaran serta adanya keterlibatan orang tua dengan pihak sekolah dalam pelaksanaan pembelajaran selaras dengan penelitian yang dilakukan Fajriati dan Na'imah (2020) mengungkapkan pengenalan makanan tradisional dapat dilakukan melalui kegiatan *cooking class* untuk menambah kelekatan dan kekompakan anak bersama dengan orang tua sebab peran orang tua sangat dibutuhkan dalam hal ini. Pengenalan makanan tradisional dalam satu tahun sebagian besar dikenalkan guru beberapa kali selama 1 tahun dan sebagian lainnya dikenalkan guru beberapa kali selama 1 semester, sebagian lagi dikenalkan selama 1 hari ketika tema saja serta adapun sebagian kecil yang mengenalkan selama 1 bulan. Hari pengenalan makanan tradisional sebagian besar dikenalkan guru di Hari Sabtu minggu ke 3 dan sebagian lainnya dikenalkan guru di Hari Rabu minggu ke 3, Hari Jumat minggu ke 3 dan Hari Kamis minggu ke 2 adapun beberapa guru di lembaga yang mengenalkan

makanan tradisional di Hari Jumat minggu ke 2 atau 4 dan setiap minggu ke 2.

Pengenalan makanan tradisional diselenggarakan sebagian besar dalam rangka program sekolah dan tuntutan kurikulum serta sebagian lagi dalam rangka program pemerintah adapun penentuan waktu pengenalan makanan tradisional sebagian besar guru di lembaga mengikuti waktu yang sudah ditetapkan sesuai dengan kurikulum sekolah dan sebagian lainnya mengadakan rapat terlebih dahulu dengan guru lainnya. Kesesuaian tema dalam pengenalan makanan tradisional sebagian besar guru di lembaga mengenalkan sesuai dengan tema dan sebagian lainnya tidak sesuai dengan tema serta sebagian besar guru di lembaga dalam mengenalkan makanan tradisional dilakukan hanya di sekolah saja dan sebagian lainnya mengenalkan makanan tradisional di sekolah serta mengunjungi beberapa tempat pembuatan makanan tradisional.

#### **4. Kesimpulan**

Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat ditarik kesimpulan yaitu makanan tradisional yang sudah dikenalkan guru di lembaga meliputi plecing, sate bulayak, beberuq, cerorot, *jaje* opak, serabi, ayam bakar taliwang, klepon, lumpia, getuk lindri, onde-onde, dan nagasari serta terdapat makanan tradisional lain yang juga dikenalkan seperti marungkung, temerodok, sarimuka, ares, lik-lik, urab-urab dan celilong.

Makanan tradisional yang dominan dikenalkan guru di lembaga yaitu plecing dan klepon (66%) sedangkan makanan tradisional yang dominan diminta anak untuk dibuat kembali ialah klepon (50%) serta terdapat satu guru di lembaga yang diminta anak untuk membuat kembali makanan tradisional lainnya seperti celilong.

Langkah-langkah pengenalan makanan tradisional sebagian besar dilakukan dengan media berupa makanan atau bendanya langsung (100%) serta menggunakan metode demonstrasi dan praktek langsung (66%). Pengenalan alat dan bahan sebagian besar dikenalkan melalui bendanya

langsung (91%) dan pengenalan cara pembuatan sebagian besar dikenalkan dengan menyebutkan, menjelaskan dan praktek langsung bersama anak (100%). Penyediaan bahan dan alat sebagian besar disiapkan pihak sekolah (75%) serta pengenalan makanan tradisional sebagian besar dikenalkan selama beberapa kali dalam setahun (50%) dan dikenalkan di Hari Sabtu minggu ke 3 (58%).

## **5. Daftar Rujukan**

- Arikunto, S. (2021). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan edisi 3*. Bumi Aksara.
- Astini, B. N., Rahayu, D. I., Suarta, I. N., Nurhasanah, N., Astawa, I. M. S., & Buahana, B. N. (2021). Implementasi Pembelajaran Saintifik Melalui Lesson Studi di PAUD Rinjani Darma Wanita Unram. *Indonesian Journal of Education and Community Services*, 1(1), 5-8
- Dini, J. P. A. U. (2021). Pengembangan model pembelajaran saintifik berbasis kearifan lokal untuk perkembangan kognitif anak usia 5-6 tahun. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(2), 1557-1565.
- Fahrudin, F., & Astini, B. N. (2018). Pelatihan program parenting untuk meningkatkan profesionalisme guru PAUD Di Kota Mataram Tahun 2018. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 1(1).
- Fajriati, R. (2020). Model Pembelajaran Berbasis Kearifan Lokal (Local Wisdom) pada Usia Kanak-kanak Awal. *Jurnal Pelita PAUD*, 4(2), 156-160.
- Karta, I., Stiadi, D., & Ismail, M. (2017). *Belajar Dan Pembelajaran*. Mataram: FKIP Unram.
- Maidiana, M. (2021). Penelitian survey. *ALACRITY: Journal of Education*, 20-29.
- Rahmaniar, R. (2020). Ancangan Model Pembelajaran Muatan Lokal Berbasis Budaya Kuliner. *Jurnal Ilmu Budaya*, 8(2), 343-356.

- Suarta, I. N., Habibi, M. M., Fahrudin, F., & Astini, B. N. (2021). Pengembangan Muatan Lokal Sebagai Ciri Khas Satuan dalam Implementasi K13 Paud pada Alumni PG-Paud Universitas Mataram. *Indonesian Journal of Education and Community Services*, 1(1), 1-4.
- Sobri, M., Tahir, M., Novitasari, S., Anar, A. P., & Nurmawanti, I. (2022). Analisis Kemampuan Literasi Budaya Guru Muatan Lokal Dalam Mendukung Gerakan Literasi Nasional Di Sekolah Dasar Negeri Se-Kecamatan Mataram. *Jurnal Riset Teknologi dan Inovasi Pendidikan (Jartika)*, 5(1), 09-18.
- Wahyuni, S. S., & Eliza, D. (2022). Pengembangan Informational Book untuk Pengenalan Budaya Minangkabau melalui Makanan Khas Pesisir Selatan. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(5), 4803-4819.