

Keanekaragaman Kuliner Samarinda: Eksplorasi Kearifan Lokal Dalam Mendemonstrasikan Ragam Kuliner Tradisional Di SMP Negeri 48 Samarinda

Wingkolatin¹

Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Mulawarman, Samarinda
Email: wingkolatin2525@gmail.com

Nur Fitri Handayani^{2*}

Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Mulawarman, Samarinda
*Corresponding Author. Email: nhandayani@fkip.unmul.ac.id

Siti Fatimah³

Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Mulawarman, Samarinda
Email: siti.fatimah200822@gmail.com

Submitted: 12-09-2024

Accepted: 20-09-2024

Published: 20-09-2024

Abstrak

Tujuan Penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan eksplorasi kearifan lokal dalam mendemonstrasikan ragam kuliner tradisional di SMP Negeri 48 Samarinda, yaitu dengan mengenalkan kuliner tradisional Samarinda di kalangan peserta didik, kemudian mengimplementasikan kearifan lokal dalam agenda Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5), serta dampak pembelajaran kuliner tradisional terhadap penghargaan budaya lokal pada peserta didik. Jenis penelitian yang digunakan deskriptif kualitatif, dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data ialah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan peserta didik mampu mengenal makanan tradisional yang ada di Samarinda, kemudian peserta didik dapat mengidentifikasi makanan tradisional Samarinda dalam berbentuk laporan, setelah itu peserta didik mampu merancang dan menyajikan makanan tradisional serta mempresentasikannya di kelas.

Kata kunci: Eksplorasi, P5, Kearifan Lokal

Abstract

The purpose of this study is to describe the exploration of local wisdom in demonstrating a variety of traditional culinary in SMP Negeri 48 Samarinda, namely by introducing traditional Samarinda culinary among students, then implementing local wisdom in the agenda of the Pancasila Student Profile Strengthening Project (P5), as well as the impact of traditional culinary learning on the appreciation of local culture in students. The type of research used is descriptive qualitative, using observation, interview, and documentation techniques. Data analysis techniques are data collection, data reduction, data presentation, and conclusions. The results showed that students were able to

recognize traditional food in Samarinda, then students were able to identify traditional food in Samarinda in the form of reports, after that students were able to design and present traditional food and present it in class.

Keywords: *Exploration, P5, Local Wisdom*

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang mempunyai berbagai macam kuliner tradisional yang sangat beranekaragam. Kelimpahan sumber daya alam yang diwariskan oleh nenek moyang dari generasi ke generasi tidak diragukan lagi terkait dengan keragaman makanan tradisional yang ditemukan di setiap daerah yang ada di Indonesia (Heleni et al., 2022). Banyaknya berbagai macam makanan tradisional tersebut dapat membantu kita warga negara Indonesia bisa mengenalkan lebih banyak tentang masakan khas daerah kepada masyarakat, mulai makanan tradisional yang masih ada dan masih dibuat hingga saat ini. Keunikan-keunikan itu perlu dipromosikan dan di legalkan agar anak cucu kita kelak dapat mengingat adat istiadat daerahnya sendiri terkait makanan khas daerahnya. Sebagai warga negara Indonesia patut untuk berbangga, sebagai suatu kekhasan dan juga bagian dari identitas negara dan dalam struktur sosial global modern (Hidayati, dkk, 2020)

Samarinda, ibu kota Provinsi Kalimantan Timur, dikenal tidak hanya sebagai pusat pemerintahan dan ekonomi, tetapi juga sebagai gudangnya kekayaan budaya dan kuliner tradisional. Keaenakaragaman kuliner di Samarinda mencerminkan perpaduan budaya dan tradisi yang telah berkembang selama berabad-abad, menjadikan kuliner sebagai salah satu identitas kota ini. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan masuknya budaya modern, terdapat kekhawatiran bahwa kearifan lokal ini akan tergerus dan dilupakan oleh generasi muda, karena lebih tertarik pada makanan cepat saji dan hidangan internasional, sementara warisan kuliner lokal perlahan mulai dilupakan.

seiring berjalannya waktu, kearifan lokal akan hilang. Banyak tanda yang menunjukkan bahwa generasi muda saat ini tertarik dan berminat pada budaya negara lain. Diharapkan bahwa generasi muda akan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pemeliharaan dan pelestarian kearifan lokal. Oleh karena itu, sangat penting untuk menanamkan apresiasi terhadap nilai-nilai kearifan lokal sejak dini (Failani & Wawan, 2023).

Kearifan lokal merupakan pengetahuan dasar yang diperoleh dari kehidupan yang seimbang dengan alam. Kearifan lokal berkaitan dengan budaya masyarakat yang terakumulasi dan diwariskan oleh karena itu perlunya menerapkan prinsip-prinsip kearifan lokal yang bermuatan dengan karakter dan juga mempraktikannya dalam proses belajar seperti kegiatan ekstrakurikuler ataupun kegiatan yang lainnya pada saat di sekolah (Andersson, T. D., Mossberg, L., & Therkelsen, A. 2017)

Oleh karena itu, perlunya upaya mendemonstrasikan ragam kuliner tradisional khususnya pada provinsi Kalimantan Timur di kota Samarinda. SMP Negeri 48 Samarinda merupakan salah satu sekolah penggerak yang ada di Samarinda dan juga melaksanakan kurikulum merdeka serta Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dan salah satu tema.

Keanekaragaman kuliner Samarinda melalui Eksplorasi kearifan lokal dalam mendemonstrasikan ragam kuliner tradisional di SMP Negeri 48 Samarinda memiliki

tujuan baik secara teoritis maupun praktiknya, secara teoritis penelitian ini bertujuan untuk sebagai bahan rujukan terbaru yang bisa digunakan untuk mengetahui bagaimana implementasi kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila serta dapat digunakan dalam Upaya pembentukan karakter peserta didik pada kurikulum Merdeka, sedangkan secara praktis penelitian ini sebagai Gambaran pendidik terkait pelaksanaan proyek penguatan profil pelajar Pancasila disekolah serta sebagai sarana menambah pengalaman, informasi dan wawancara bagi stake holder terkait.

2. METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Menurut Nasution mengemukakan bahwa penelitian kualitatif pada hakikatnya adalah mengamati orang dalam lingkungannya, berinteraksi dengan mereka, berusaha memahami bahasa dan tafsiran mereka tentang dunia sekitarnya (Rukajat, 2018). Adapun fokus penelitian ini adalah pengenalan kuliner tradisional Samarinda di kalangan peserta didik, implementasi kearifan lokal dalam agenda Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMP Negeri 48 Samarinda, dan dampak pembelajaran kuliner tradisional terhadap penghargaan budaya lokal pada peserta didik. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data yang digunakan yaitu pengumpulan data (*data collection*), reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), serta penarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing/verification*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Pengenalan Kuliner Tradisional Samarinda di Kalangan Peserta Didik

Kearifan lokal penting bagi setiap anggota masyarakat dan setiap warga negara dalam kehidupan berbangsa dan bernegara, Dengan melestarikan budaya sebagai kearifan lokal, setiap orang dapat memahami perjuangan para leluhurnya dalam berbagai kegiatan kemasyarakatan (Hasanah, dkk 2016) salah satunya melalui Pengenalan kuliner tradisional Samarinda di kalangan peserta didik khususnya di SMP Negeri 48 Samarinda bertujuan untuk melestarikan budaya lokal sekaligus memperkaya wawasan peserta didik tentang kekayaan kuliner daerah mereka. Inisiatif ini dilakukan melalui pendekatan pembelajaran yang aktif dan partisipatif, di mana peserta didik tidak hanya belajar secara teoritis tetapi juga terlibat secara langsung dalam agenda yang dilaksanakan oleh SMP Negeri 48 Samarinda yaitu Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) pada tema kearifan lokal. Hal ini, peserta didik akan belajar berbagai macam makanan tradisional Samarinda yang nantinya akan dijelaskan oleh guru yang bersangkutan. Dalam hal ini pengenalan kuliner tradisional Samarinda yaitu dengan mengenalkan kue tradisional Samarinda. Berikut berbagai macam kue khas tradisional yang ada di Samarinda:

a) Kue Ilat Sapi

Kue ilat sapi memiliki warna kecoklatan, biasanya dibentuk bulat dan diberi taburan wijen di atasnya. Selain itu, sajian kue kering ini sering menjadi pilihan oleh-oleh bagi para wisatawan.

b) Kue Keminting

Kue ini memiliki cita rasa yang manis dengan tekstur yang kasar dan beruas, dibagian luar, kue ini terlihat keras, namun ketika digigit kue keminting akan terasa renyah.

c) Kue Gegicak

Kue gegicak memiliki bentuk bulat dengan tekstur yang lembut dan kenyal. Adonan kue gegicak akan dimasak dengan cara dikukus kemudian disiram dengan gula merah

cair di bagian tengahnya dan di tabur kelapa parut di sekelilingnya. Bahan-bahan pembuat gegicak ini akan memberikan paduan rasa yang manis dan gurih.

d) **Bolu Gulung Durian Panglima**

Bolu gulung ini terbuat dari durian Panglima yang terkenal lezat rasanya. Rasa durian pada kue ini sangat khas dan legit. Pembuatan bolu ini pproses pembuatannya sama kebanyakan kue bolu. Perbedaannya yaitu ditambahkan duriannya.

2) **Implementasi Kearifan Lokal dalam Mendemonstrasikan Kuliner Tradisional Melalui Agenda Proyek Penguatan Profil Pelajar (P5) di SMP Negeri 48 Samarinda**

Pengimplementasiannya kuliner tradisional melalui agenda Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) melakukan berbagai kegiatan yaitu mengenalkan makanan tradisional Samarinda, mengidentifikasi makanan tradisional Samarinda, dan merancang serta menyajikan makanan khas Samarinda. Berikut penjelasannya:

a) **Mengenalkan Makanan Tradisional Samarinda**

Mengenalkan makanan tradisional Samarinda ini mengenalkan kue tradisional Samarinda yang dilaksanakan di kelas VIII. Materi ini disampaikan oleh Mahasiswa/I KKN-PLP FKIP Universitas Mulawarman sebagai program kerja untuk ikut serta dalam penyampaian materi P5 pada tema kearifan lokal ini.



Gambar 2.1 Mengenalkan Tradisional Samarinda

b) **Mengidentifikasi Makanan Tradisional Samarinda**

Setelah peserta didik mengenal kue tradisional Samarinda, selanjutnya mereka akan mengidentifikasi berbagai macam kue tradisional yang ada di Samarinda secara berkelompok. 1 kelas terdiri tiga kelompok yang akan di acak oleh pemateri. Hasil identifikasi akan berbentuk laporan sebagai latihan tugas akhir pada P5 pada tema ini.



Gambar 2.2 Menyampaikan Materi Tentang Cara Mengidentifikasi Makanan Tradisional Samarinda

c) Merancang dan Menyajikan Makanan Tradisional Samarinda

Dalam kegiatan ini peserta didik beserta anggota kelompoknya akan sekreatifitas mungkin untuk mengolah atau membuat makanan khas Samarinda, dengan mulai dari merancang kemasan yang digunakan serta penyajian makanan agar terlihat kesan yang menarik. Kemudian, peserta didik akan mempresentasikan hasil kerja kelompok mereka kepada guru untuk dinilai nantinya.



Gambar 2.3 Menjelaskan Materi Tentang Merancang dan Menyajikan Makanan Tradisional Samarinda



Gambar 2.4 Hasil Merancang dan Menyajikan Makanan Tradisional serta Mempresentasikan Tugas Akhir P5 Pada Tema Kearifan Lokal

3) Dampak Pembelajaran Kuliner Tradisional terhadap Penghargaan Budaya Lokal pada Peserta Didik

Adapun dampak dari pembelajaran kuliner tradisional terhadap penghargaan budaya lokal pada peserta didik pastinya memiliki dampak positif khususnya bagi peserta didik. melalui pembelajaran dan eksplorasi terhadap ragam kuliner tradisional, peserta didik tidak hanya belajar teknik memasak dan bahan-bahan yang digunakan tetapi juga mengembangkan penghargaan yang lebih dalam terhadap keberagaman budaya lokal.

a) Peningkatan Keasadaran Budaya

Peserta didik menjadi lebih sadar akan kekayaan budaya yang dimiliki oleh Samarinda melalui pengetahuan mereka tentang sejarah, cerita, dan nilai-nilai yang

terkandung dalam makanan tradisional. Ini membantu peserta didik untuk memahami dan menghargai warisan budaya lokal serta menguatkan identitas mereka sebagai bagian dari komunitas Samarinda.

b) Penguatan identitas Lokal

Pembelajaran kuliner tradisional juga berkontribusi dalam memperkuat rasa bangga siswa terhadap identitas budaya mereka sendiri. Dengan belajar dan menghargai kuliner tradisional, peserta didik merasa lebih terhubung dengan sejarah dan tradisi komunitas mereka, meningkatkan perasaan memiliki terhadap warisan budaya mereka.

c) Implikasi untuk Pendidikan

Dengan mengintegrasikan pembelajaran kuliner tradisional ke dalam kurikulum, SMP Negeri 48 Samarinda mendorong peserta didik untuk menjadi agen perubahan dalam pelestarian budaya lokal. Program ini tidak hanya mengajarkan keterampilan praktis tetapi juga nilai-nilai keberagaman dan keberlanjutan budaya, yang merupakan aspek penting dalam pendidikan multikultural dan pembentukan karakter peserta didik.

4. KESIMPULAN

Keanekaragaman kuliner Samarinda di SMP Negeri 48 Samarinda menunjukkan bahwa eksplorasi kearifan lokal dalam mendemonstrasikan ragam kuliner tradisional memiliki dampak positif yang signifikan bagi peserta didik, melalui pendekatan pembelajaran aktif dan partisipatif, siswa tidak hanya memperoleh pengetahuan praktis tentang teknik memasak dan bahan-bahan lokal, tetapi juga mengembangkan penghargaan yang lebih dalam terhadap warisan budaya mereka. Program ini tidak hanya memperkaya pengalaman belajar siswa tetapi juga memperkuat hubungan sekolah dengan masyarakat sekitar. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah untuk terus mengembangkan kurikulum yang mempromosikan keberagaman kuliner sebagai bagian integral dari pendidikan multikultural. Hal ini dapat dilakukan dengan memperluas jangkauan kegiatan pembelajaran praktis, meningkatkan kolaborasi dengan lebih banyak pemangku kepentingan lokal, serta mengintegrasikan aspek keberlanjutan budaya dalam setiap aspek pembelajaran. Dengan demikian, SMP Negeri 48 Samarinda dapat terus menjadi pelopor dalam melestarikan dan mempromosikan kekayaan kuliner tradisional Samarinda di kalangan generasi muda dengan melibatkan komunitas lokal seperti koki tradisional dan ahli kuliner.

5. REFERENSI

- Andersson, T. D., Mossberg, L., & Therkelsen, A. 2017. "Food and tourism synergies: Perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 1- 8. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1275290>
- Failani, A., & Wawan, R. S. 2023. "Implementasi Kearifan Lokal Gusjigang dalam Mengoptimalkan Profil Pelajar Pancasila di SMP 2 Mejubo Kudus". *ILUMINASI: Journal of Research in Education*. Vol. 1 No.1, pp. 71-78.
- Fajarini, U. 2014. "Peranan Kearifan Lokal Dalam Pendidikan Karakter". *Sosio-Didaktika: Social Science Education Journal*. Vol. 1 No.2, pp. 123-130.
- Fajri, H. M., Maksum, A., & Marini, A. 2024. "Desain Pendidikan Multikultural pada Pendidikan Dasar". *Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Pembelajaran Sekolah Dasar*. Vol. 8 No.1, pp. 235-249.

- Hasanah, Aan, Neng Gustini, and Dede Rohaniawati. "Cultivating Character Education Based on Sundanese Culture Local Wisdom." *Jurnal Pendidikan Islam* 2, no. 2 pp. 231–53. <https://doi.org/10.15575/jpi.v2i2.788>.
- Heleni, S., Napitupulu, E. Y., Marshelli, Putra, A. E., Tamariska, N. E., Wulandari, M., Khairani, F., Sinaga, T. O., Alijati, M. R., & Joitsa, T. 2022. "Inovasi Makanan Tradisional Lomang Sebagai Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) Pada SMPN 6 Kuantan Mudik". *Kalandra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1 No.5, pp. 148-153.
- Hidayati, Nur Alfin, Herman J. Waluyo, Retno Winarni, and Suyitno (2020). "Exploring the Implementation of Local Wisdom-Based Character Education among Indonesian Higher Education Students." *International Journal of Instruction* 13, no. 2 pp 179–98.
- Refi Mariska, & Abdul Khobir. 2023. "Implementasi Aliran Konstruktivisme Terhadap Kurikulum Merdeka Dalam Perspektif Filsafat Pendidikan Islam". *ALFIHRIS: Jurnal Inspirasi Pendidikan*. Vol.2 No.1, pp. 210-219.
- Rukajat, A. 2018. *Pendekatan Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Budi Utama.