

JAJANAN TRADISIONAL SEBAGAI BAHAN AJAR PEMBELAJARAN IPS UNTUK SEKOLAH DASAR

Maulida Ajeng Priyatnomo, Wahyu Khasanah, Moh Salimi

Universitas Sebelas Maret

maulidaajeng1@gmail.com

Abstrak. Indonesia memiliki beragam makanan tradisional, mulai dari nasi; lauk; sayuran sampai dengan jajanan tradisionalnya. Tetapi, jajanan tradisional di Indonesia kini mulai tergantikan dengan jajanan modern. Utomo, A.W (2016: 69) menjelaskan bahwa 63,2% anak lebih menyukai makanan cepat saji seperti burger, mi instan, dan pizza. Sementara ada 36,8 % anak yang mengaku menyukai makanan tradisional daerah seperti gudheg, geplak, dan thiwul. Bisa jadi mereka tidak mengenal makanan tradisional baik itu di sekolah maupun di rumah. Oleh karena itu perlu adanya kajian untuk memperkenalkan ragam makanan tradisional khususnya jajanan tradisional. Kajian ini bertujuan untuk: 1) Mendeskripsikan ragam jajanan tradisional; 2) Mendeskripsikan pemanfaatan jajanan tradisional sebagai bahan ajar pembelajaran IPS di Sekolah Dasar. Hasil dari kajian ini memaparkan tentang: 1) Ragam jajanan tradisional meliputi kue pancong, jaja bandut, kue clorot, Bay tat, Buras dan Lenthuk; 2) Pemanfaatan jajanan tradisional sebagai bahan ajar pembelajaran IPS di Sekolah Dasar.

Kata Kunci: Pembelajaran IPS , Jajanan Tradisional, Kearifan lokal.

PENDAHULUAN

Indonesia yang memiliki keberagaman makanan tradisionalnya mulai dari nasi; lauk; sayuran sampai dengan jajanan tradisionalnya kini kian tergantikan. Pergeseran gaya hidup masyarakat yang semakin modern menjadikan mereka lupa akan makanan tradisional yang ada di daerahnya. Kini kian bermunculan makanan-makanan inovasi cepat saji yang dianggap lebih menarik, sehingga semakin populer merabab ke berbagai lapisan masyarakat.

Direktur Pengembangan Minat Khusus Konvensi Insentif dan Even pada Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif Achyaruddin berpendapat bahwa, banyak generasi muda yang tidak mengenal keberagaman makanan tradisional di Indonesia khususnya jajanan tradisional yang ada di daerah tempat tinggalnya. Fenomena itu dapat dilihat dengan maraknya kaum muda dan salah satunya adalah mahasiswa seringkali menganggap makanan tradisional tidak cukup menarik dan berkelas di kalangan mahasiswa dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Ini terlihat secara umum pada padatnya para pengunjung gerai-gerai makanan modern (waralaba makanan asing) di pusat perbelanjaan yang cukup didominasi oleh kaum pelajar dan mahasiswa bahkan keluarga. Sementara gerai-gerai makanan tradisional mulai ditinggalkan seolah-olah bahkan hampir tidak memiliki daya tarik (Efendi, 2014).

Selain pada mahasiswa, hal itupun terjadi pada anak sekolah dasar. Mereka lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan modern dibandingkan makanan tradisional.

Dibuktikan pada penelitian Utomo, A.W. (2016: 69) yang menjelaskan bahwa setelah melakukan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 57 orang anak dari 2 kelas di SD Negeri Petinggen Yogyakarta pada tanggal 3 Desember 2015 didapatkan hasil bahwa 63,2% anak lebih menyukai makanan cepat saji seperti *burger*, *mi instan*, dan *pizza*. Sementara ada 36,8% anak yang mengaku menyukai makanan tradisional daerah seperti *gudheg*, *geplak*, dan *thiwul*. Kemudian ada 35% anak mengetahui lebih dari 5 makanan tradisional DIY, 65% anak mengetahui beberapa dan ada yang tidak tahu sama sekali.

Padahal saat anak duduk di sekolah dasar merupakan waktu yang sangat tepat untuk awal penanaman nilai-nilai kebudayaan.

Sesuai dengan pendapat dari Meggitt (2013: 164) menjelaskan bahwa usia anak Sekolah Dasar merupakan masa yang tepat untuk menanamkan nilai kebudayaan secara mendalam.

Semakin lama jika kondisi tersebut dibiarkan maka keberadaan makanan tradisional bukan tidak mungkin lagi akan menghilang dan tergantikan dengan kemunculan berbagai makanan modern. Generasi turun temurun menjadi tidak tahu akan makanan tradisional sebagai potensi lokal daerahnya. Menyikapi hal tersebut, maka sangat perlu adanya kajian tentang 1) ragam jajanan tradisional; 2) pemanfaatan jajanan tradisional sebagai bahan ajar pembelajaran IPS di Sekolah Dasar.

PEMBAHASAN

Pada bagian ini akan dibahas 2 pokok bahasan, yaitu 1) deskripsi jajanan tradisional, dan 2) pemanfaatan jajanan tradisional sebagai bahan ajar pembelajaran IPS di Sekolah Dasar.

1. Jajanan Tradisional

a. Pengertian Jajan Tradisional

Makanan tradisional adalah makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993), menimbulkan pengalaman ingatan tertentu dengan nilai gizi yang cukup menjangkau (European Communities, 2007).

Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang sudah ada dan biasa dikonsumsi sejak beberapa turunan, terdapat beberapa hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat daerah tersebut, dan diracik dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang ada di lokal (Sastroamidjojo, S: 1995).

Jadi kesimpulan di dari atas makanan tradisional adalah makanan yang membudaya di masyarakat Indonesia dari generasi ke generasi sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, lantas dibuat dari bahan-bahan rempah yang tersedia dari lokal. Sedangkan Jajanan merupakan salah satu makanan tradisional yang ada.

b. Ciri-ciri makanan tradisional

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat (dalam Marwanti, 2000: 113) adalah:

- 1) Resep makanan didapatkan turun temurun dari generasi terdahulu.
- 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pembuatan masakan yang akan dibuat (misalnya masakan harus dibuat menggunakan kompor batu bata)
- 3) Cara pembuatan masakan adalah pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

c. Ragam Jajanan Tradisional

Dalam penelitian ini, peneliti mengambil lima jajanan tradisional di Indonesia, karena makanan ini cukup menarik bagi peneliti, yang akan dipaparkan sebagai berikut

1) Kue Pancong

Jajanan pasar Betawi memiliki keunikan sendiri selain rasanya yang manis, warnanya pun juga sangat khas. Contoh jajan pasar khas Betawi adalah Kue Pancong (Purbasari, 2010: 8).

Kue Pancong adalah makanan terbuat dari bahan tepung terigu, telur ayam, mentega, dan gula pasir kemudian dicampur menjadi satu. Agar penampilan lebih unik dan membuat konsumen lebih tertarik, biasanya adanya penambahan topping di atasnya seperti Keju, Coklat, Kacang Tanah, Selai dengan berbagai macam rasa. Kue Pancong ini sekilas mirip seperti Kue Pukis. Kue Pancong merupakan jajanan atau makanan khas Betawi yang murah meriah.

2) Jaja Bandut

Jaja Bandut adalah salah satu jajanan tradisional khas dari Buleleng, Bali yang terbuat dari tepung-tepungan, beras ketan, buah-buahan (Sukerti, dkk, 2016: 752)

3) Kue Clorot

Makanan khas Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo yang terbuat dari tepung beras, kanji dan gula merah yang dimasak dan dipilin menggunakan daun kelapa. Teksturnya yang kenyal dan manis menjadikan clorot sangat digemari masyarakat untuk dikonsumsi sebagai camilan (Dewi, dkk, 2015).

4) Kue Bay Tat

Salah satu kue tradisional dari Kota Bengkulu adalah Kue Bay Tat. Kue Bay Tat adalah kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dengan selai nanas atau kelapa dibagian atasnya. Kue Bay Tat selalu disajikan pada acara-acara kemasyarakatan di Kota Bengkulu (Faryantoni, dkk, 2015: 57)

5) Buras

Makanan serupa *leupeut* yang biasanya diberi santan atau parutan kelapa, tetapi umumnya bentuknya lebih pendek dan dimasak dengan cara dikukus. Makanan atau jajanan itu berasal dari daerah Sunda (Muhsin, dkk, 2011: 94)

6) Lenthuk

Bahan baku untuk membuat Lenthuk adalah Singkong, tepung terigu, bawang putih, merica, kemiri, dan garam. Cara mengolah adalah Singkong dikupas dan dikukus. Singkong yang telah dikukus kemudian ditumbuk dan dicampur dengan tepung terigu, bawang putih, merica, kemiri, dan gula. Adonan singkong kemudian dibentuk bulat-bulat dan digoreng hingga berwarna kuning keemas-emasan. Makanan Lenthuk adalah khas dari Yogyakarta (Nurhayanti, dkk, 2013: 23).

2. Pemanfaatan Jajanan Tradisional Sebagai Bahan Ajar

a. Pengertian Bahan Ajar

Bahan ajar materi pelajaran , dirangkai dengan sistematis, lalu digunakan guru dan siswa dalam pembelajaran (Paulina, 1995).

Menurut Sadjati (2012: 16) Bahan ajar biasanya disempurnakan dengan pedoman untuk siswa dan guru. Petunjuk-petunjuk ini berguna untuk mempermudah siswa maupun guru menggunakan bahan ajar yang telah dikembangkan.

Rowntree, D (1994) di sisi lain, mempunyai sudut pandang perbedaan yang minim dengan kedua ahli di atas dalam mengelompokkan jenis bahan ajar ini. Jenis bahan ajar mampu dikelompokkan 4 (empat) kelompok berdasarkan sifatnya, yaitu:

- 1) Bahan ajar basis cetak, contohnya buku, pamflet, panduan belajar siswa, bahan tutorial, dan lain-lain;
- 2) Bahan ajar basis teknologi, seperti film, *video cassette*, siaran televisi, video interaktif, multimedia, dan lain sebagainya;
- 3) Bahan ajar dipakai untuk praktik atau proyek, seperti lembar observasi, lembar wawancara, dan lain-lain;

b. Bahan ajar yang diperlukan untuk keperluan interaksi manusia (terutama dalam pendidikan jarak jauh), misalnya telepon dan *video conferencing*. Pemanfaatan Jajanan Tradisional sebagai Bahan Ajar dalam Pembelajaran IPS di Sekolah Dasar

Usaha untuk melestarikan keanekaragaman kebudayaan di Indonesia, khususnya makan tradisional daerah pada jajanan tradisional, perlu adanya pengenalan pengetahuan tentang makanan tradisional daerah ini dapat dilakukan melalui dunia pendidikan dengan cara menjadikan jajanan tradisional sebagai bahan ajar pembelajaran IPS di SD.

Oleh sebab itu,peneliti akan membahas pemanfaatan Jajanan Tradisional sebagai berikut:

Nama Jajanan Tradisional	Penerapan Jajanan Tradisional sebagai Bahan Ajar Sesuai				
	Kelas	SK	KD	Materi	Penerapan
Kue Pancong, Jaja Bandut, Kue kue clorot, Bay tat, Buras dan Lenthuk	IV	Memahami sejarah, kenampakan alam, dan keragaman suku bangsa di lingkungan kabupaten/kota dan provinsi	Menghargai keragaman suku bangsa dan budaya setempat (kabupaten/kota , provinsi)	Keragaman suku bangsa dan budaya setempat (kabupaten/kota, provinsi)	Dengan mengenalkan deskripsi Kue Pancong, Jaja Bandut, Kue kue clorot, Bay tat, Buras dan Lenthuk sehingga mengetahui salah satu keanekaragaman

INOVASI PENDIDIKAN
Bunga Rampai Kajian Pendidikan Karakter, Literasi, dan Kompetensi Pendidik
dalam Menghadapi Abad 21

	V	Menghargai berbagai peninggalan dan tokoh sejarah yang berskala nasional pada masa Hindu-Budha dan Islam, keragaman kenampakan alam dan suku bangsa, serta kegiatan ekonomi di Indonesia	Menghargai keragaman suku bangsa dan budaya di Indonesia	Keanekaragaman suku bangsa dan budaya di Indonesia	budaya setempat. Dengan mengenalkan deskripsi Kue Pancong, Jaja Bandut, Kue kue clorot, Bay tat, Buras dan Lenthuk sehingga mengetahui salah satu keanekaragaman di Indonesia.
--	---	--	--	--	--

KESIMPULAN

Indonesia memiliki berbagai ragam makanan tradisional khususnya jajanan tradisional. Dalam kajian ini, mengenalkan enam ragam jajanan tradisional dari berbagai daerah yang berbeda yaitu kue pancong dari betawi, Jakarta; Jaja bandut dari daerah Buleleng, Bali; Kue Clorot dari daerah Purworejo, Jawa Tengah; kue Bay Tat dari Bengkulu; kue Buras daerah Sunda, Bandung; Lenthuk, Yogyakarta.

Dalam mengenalkan berbagai makanan tradisional khususnya jajanan tradisional di Indonesia ke generasi muda, mampu melalui dalam pembelajaran IPS sebagai bahan ajarnya. Pemanfaatannya adalah selain sebagai bahan ajar, juga mampu mengenalkan keberagaman yang ada di negara Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, I, dkk. (2015). *Perancangan E-book Fotografi Wisata Kuliner Kabupaten Purworejo*. Diunduh dari ipi337210.pdf pada tanggal 15 September 2017.
- Efendi, W.W. (2014). *Kemenparekraf: Waralaba Asing Sebabkan Masakan Indonesia Makin Tersisih*. [online] Available at: <http://www.plasafranchise.com/post/1100000208/kemenparekraf-waralaba-asing-sebabkan-masakan-indonesia-makin-tersisih/> [Accessed 14 October 2014].
- European Commission, Directorate-General for Research. (2007). *European Research on Traditional Foods*. [online] Available at: http://www.fp7.org.tr/tubitak_content_files/268/dokumanlar/traditional-foods.pdf [Accessed 10 September 2017].
- Faryantoni, Hengki, dkk, (2015). *Identifikasi Proses Pembuatan "Bay Tat" Kue Tradisional Bengkulu*. Ditulis dari jurnal Volume 07, No 02, 2015.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Meggitt, Carolyn. (2013). *Memahami Perkembangan Anak*. Jakarta: Hak Cipta Bahasa Indonesia.

- Muhilal, (1995). *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Muhsin, dkk. (2011). *Kajian Identifikasi Permasalahan Kebudayaan Sunda Masa Lalu, Masa Kini, Dan Masa Yang Akan Datang*. Ditulis dalam laporan penelitian Universitas Padjajaran.
- Nurhayanti, dkk, (2013). *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Ditulis dalam Laporan Akhir Penelitian Guru Besar Universitas Negeri Yogyakarta.
- Paulina dan Purwanto. (1995). *Penulisan Bahan Ajar. Dalam Mengajar di Perguruan Tinggi Bagian Empat Program Applied Approach*. Jakarta: Proyek Pendidikan Tenaga Guru Dirjen Dikti Depdikbud.
- Purbasari, M. (2010). *Indahnya Betawi*. Ditulis Jurnal Vol.1 No.1 April 2010: 1-10.
- Rowntree, D. (1994). *Teaching through self-instruction: How to Develop Open Learning Materials*. Kogan Page: London.
- Sadjati. (2012). *Hakikat Bahan Ajar*. Diunduh dari Repository repository.ut.ac.id/4157/1/IDIK4009-M1.pdf pada tanggal 20 September 2017.
- Sastroamidjojo, S. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja*. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Sukerti, dkk. (2016). *Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali*. Ditulis Jurnal Vol. 5, No. 1, April 2016.
- Utomo, A. W. (2016). *Pengembangan Ensiklopedia Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Winarno, F.G., (1993). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama