

# PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENYUSUNAN SUPLEMEN BAHAN AJAR BERBASIS PANGAN LOKAL BALI DI SMKN 1 SUKASADA

Ni Wayan Sukerti<sup>1</sup>, Cokorda Istri Raka Marsiti<sup>2</sup>, Luh Indrayani<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup> Jurusan Teknologi Industri FTK UNDIKSHA); <sup>3</sup> Jurusan Pendidikan Ekonomi FE Undiksha  
Email: wayan.sukerti@undiksha.ac.id

## ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk : 1) memberikan pelatihan dan pendampingan penyusunan suplemen bahan ajar *fussion food* berbahan pangan lokal Bali pada guru-guru produktif bidang kuliner di SMKN 1 Sukasada, 2) mendeskripsikan respon guru-guru terhadap kegiatan pelatihan ini. Kegiatan PKM ini dilaksanakan sejak tanggal 9 Juni 2021 dan berakhir pada 5 Agustus 2021. Metode pelaksanaan kegiatan melalui pendampingan oleh tim pengabdian, dan dievaluasi oleh tim pengabdian selaku reviewer. Berdasarkan evaluasi diperoleh hasil sebesar 90% guru-guru berhasil menyusun suplemen bahan ajar sesuai dengan indikator yang diukur, dan dalam kategori sangat baik. Selanjutnya respon guru-guru sebanyak 100% menyatakan sangat setuju dan bermanfaat terhadap kegiatan pelatihan dan pendampingan penyusunan suplemen bahan ajar ini, dan disarankan kegiatan ini bisa diadakan secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Bahan ajar, *fussion food*, pangan lokal Bali

## PENDAHULUAN

Salah satu kompetensi dasar yang harus dicapai dalam pembelajaran di SMKN 1 Sukasada khususnya pada program keahlian Kuliner bidang keahlian Tata Boga adalah menganalisis dan mempraktikkan *fussion food*. Kompetensi Dasar ini terdapat pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan, KD 3.24 dan KD 4.24 yang muncul di kelas XII semester ganjil. Namun saat ini siswa dengan bidang keahlian Tata Boga baru menduduki kelas XI, sehingga sangat penting untuk menyiapkan suplemen buku ajar *fussion food*, yang mana selama ini belum dimiliki oleh guru maupun sekolah.

Salah satu materi yang penting untuk diangkat ke dalam *fussion food* ini adalah materi *fussion food* berbasis pangan lokal. Hal ini menarik sebab daerah Bali kaya akan sumberdaya alam yang bisa dikemas dalam materi *fussion food*, berbasis pangan lokal, sehingga keunikan materi ajar ini bisa disebarluaskan kepada masyarakat melalui siswa yang melakukan praktikum

pengolahan *fussion food*. Pembelajaran pangan lokal, seharusnya mencakup aktivitas dan materi pembelajaran yang secara utuh dapat meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap berbasis kearifan lokal yang dapat mengangkat budaya bangsa. Pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) program keahlian Kuliner, tidak terdapat materi pembelajaran pangan lokal khususnya Bali yang relevan secara eksplisit, padahal potensi pangan lokal sangat menjanjikan untuk diangkat dalam pembelajaran bidang Boga. Secara khusus permasalahan pada kurikulum SMK Tata boga tahun 2013 dan juga pada kurikulum sebelumnya, materi pembelajaran tentang pangan tradisional tidak ada dalam pokok bahasan pada semua mata pelajaran, namun pada kurikulum 2017 revisi terdapat Kompetensi Dasar yaitu praktik *fussion food*. Namun materi tentang *fussion food* belum ada di SMKN 1 Sukasada, yang kebetulan saat ini siswa berada padajenjang

kelas XI, sementara materi *fussion food* muncul pada kelas XII. Untuk memenuhi ketersediaan buku ajar khususnya *fussion food* ini maka dilakukan pendampingan untuk menyusun suplemen buku ajar dimaksud. Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian ini sangat diperlukan agar tersedia suplemen materi ajar *fussion food* khususnya berbasis pangan lokal untuk kelas XII. Berdasarkan analisis situasi di atas, maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut : (1) Penyusunan suplemen buku ajar *fussion food* melalui pelatihan dan pendampingan oleh tim pengabdian dengan mengikuti sistematika buku ajar yang relevan, (2) Bagaimana tanggapan para guru khususnya guru produktif bidang keahlian Tata Boga terhadap kegiatan pelatihan ini. *Fusion food* lahir sebagai makanan yang merupakan kombinasi atau perpaduan antara dua atau lebih citarasa kuliner yang berbeda. erpaduan atau kombinasi dalam *fussion food* akan menghasilkan hidangan baru yang memberikan sensasi dan rasa yang berbeda. Perpaduan yang sering dijumpai adalah dengan memadukan gaya memasak dan cita rasa yang khas dari beberapa Negara ataupun daerah, ada juga dengan cara mengganti bumbu-bumbu khas dari suatu daerah sehingga menghasilkan hidangan dengan komposisi yang berbeda dari biasanya. (Purwanti,2019:1)

*Fussion food* sendiri sebenarnya adalah kombinasi dari beberapa elemen makanan yang kemudian dipadupadankan hingga menjadi satu jenis makanan dengan cita rasa yang baru. Aliran *fusion food* ini mulai berkembang sejak tahun 1970-an, tapi mencapai puncaknya pada tahun 1990-an. *Fusion* berarti peleburan, dalam dunia masak, bisa diartikan gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional, untuk menciptakan masakan baru, dengan cita rasa yang lebih inovatif. Perpaduan budaya yang banyak terjadi biasanya antara Timur dan Barat. Perpaduan ini makin meningkat, sejak banjirnya masakan dan bumbu masak yang datang dari belahan dunia Eropa dan Amerika, ke Asia dan wilayah timur lainnya.

Tidak hanya itu, adanya pernikahan dua orang yang berbeda kebangsaan, juga memberikan dampak pada perkawinan antar jenis masakan (Syarbini, 2017). *fussion food* juga bisa diartikan sebagai inovasi bidang makanan yang menggabungkan beberapa unsur tradisi kuliner yang berbeda dari 2 negara atau lebih (Chandra.P, 2016) . Selain itu makanan menantang karena keragamannya dari berbagai negara dan praktis untuk perawatan kesehatan pada makanan Hoashi,H.*et.al.* (2010) .

Terkait dengan kurikulum SMK 2013 dimana kompetensi dasar yang tercantum dalam KD 3.24 dan 4.24 tentang analisis *fussion food* dan praktik mengolah *fussion food*. Berdasarkan tuntutan capaian pembelajaran tersebut, maka dalam buku ajar *fussion food* ini akan dikembangkan sesuai capaian pembelajaran dimaksud. Namun ada suatu kekhasan dari pengembangan buku ajar *fussion food* ini yaitu muatannya atau kontennya mengambil pangan lokal Bali mulai dari makanan pembuka, sampai makanan penutup. Konten dari buku ajar ini sebelumnya sudah melalui penelitian dan uji coba secara terbatas.

Peranan buku ajar dalam kepentingan pendidikan sangat besar sekali, sebab anak-anak bukan hanya dapat memproduksi ingatan sebagaimana terdapat dalam bentuk penyampaian secara lisan, tetapi dengan membaca buku-buku ajar ini memerlukan kecakapan, menarik kesimpulan sendiri dari fakta-fakta yang diteliti, membandingkan, dan menilai isi secara kritis.

Secara definisi Buku Ajar merupakan salah satu bentuk bahan yang digunakan guru dalam melaksanakan pembelajaran baik tertulis maupun tidak tertulis untuk mencapai tujuan dari suatu proses pembelajaran. Buku ajar sebagai suatu komponen yang utuh yang tersusun secara sistematis sesuai dengan kompetensi dasar yang akan dikuasai peserta didik dan akan digunakan dalam proses pembelajaran (Prastowo, 2016). Buku ajar terdiri dari pengetahuan, sikap serta keterampilan yang harus dipelajari oleh peserta didik untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditentukan. Hal yang sama juga

diungkapkan bahwa, kelengkapan buku ajar dapat membantu guru dan siswa dalam proses belajar mengajar karena buku ajar yang digunakan dapat menentukan pencapaian tujuan pembelajaran (Rahayu & Sudarmin, 2015).

Fungsi buku ajar yaitu (1) pedoman bagi guru yang akan mengarahkan semua aktivitasnya dalam proses pembelajaran, sekaligus merupakan bagian kompetensi yang harus diajarkan kepada peserta didik, (2) pedoman bagi siswa yang akan mengarahkan aktivitasnya dalam proses pembelajaran, sekaligus menjadi bagian yang harus dipelajari atau dikuasainya, (3) sebagai alat evaluasi pencapaian hasil pembelajaran (Depdiknas, 2008). Jenis-Jenis Buku ajar menurut bentuknya dibedakan menjadi empat macam, yaitu buku ajar cetak, buku ajar dengar, buku ajar pandang dengar, dan buku ajar interaktif. Buku ajar cetak merupakan sejumlah buku ajar yang berbentuk printed untuk menyampaikan sebuah informasi. Misalnya buku, modul, handout, lembar kerja siswa, brosur, foto atau gambar.).

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) ini menggunakan metode pelatihan yang didahului melalui ceramah, Fokus Group Discussion (FGD) dan pendampingan. Metode ceramah dilakukan dalam rangka memberikan informasi tentang langkah-langkah penyusunan buku ajar *fussion food*, analisis materi dari silabus, menentukan sistematika buku ajar. Metode FGD dilakukan untuk penyamaan

persepsi antara isi materi *fussion food* dengan capaian pembelajaran dalam kurikulum 2013. Terakhir metode demonstrasi dilakukan dalam menganalisis minimal 4 resep *fussion food* dengan kategori makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup, mengolah produk sehingga menghasilkan aneka hidangan *fussion food* dari appetizer sampai dessert. Metode Tanya jawab dilakukan selama proses pelatihan baik secara teoritis maupun dalam kegiatan praktik. Realisasi pemecahan masalah terhadap kerangka pemecahan masalah di atas, dilakukan melalui peningkatan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam program *pelatihan* dan pendampingan penyusunan buku ajar *fussion food* sebagai suplemen materi ajar pengolahan dan penyajian makanan khususnya Kompetensi Dasar *fussion food*.

## METODE

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung melalui penilaian kinerja dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Untuk menentukan tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi yang dilakukan instruktur dengan menggunakan indikator yang tercantum dalam rubrik, yang telah disiapkan. Adapun model rubrik yang digunakan adalah rubrik untuk menilai keterampilan proses sebagai berikut :

Tabel 1. Check list proses ( Penyusunan buku ajar)

No	Keterampilan yang diamati (Indikator)	Skala Nilai			
		4	3	2	1
1.	Persiapan (analisis silabus, Kompetensi Dasar dan Capaian pembelajaran )				
2.	Fokus Group Discussion terkait rancangan buku ajar				
3.	Kecermatan dalam Menyusun buku ajar sesuai rancangan				
4.	Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan dalam buku ajar <i>fussion food</i>				
5.	Kemenarikan tampilan buku ajar				

4= sangat baik, 3= baik, 2= cukup, 1= kurang

Tabel 2. Pedoman Konversi

No	Rentang	Nilai	Kategori
1	85%-100%	4	Sangat baik
2.	70-84 %	3	Baik
3.	55-69%	2	Cukup
4.	≤ 54%	1	Kurang

Sumber: I Wayan Santyasa, 2006

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan penyusunan bahan ajar *fussion food* ini dimulai pada tanggal 9 Juni 2021 dengan melakukan fokus group discusion yang melibatkan 3 orang guru dan 3 tim pelaksana . Hal-hal yang didiskusikan yaitu rancangan suplemen bahan ajar yang meliputi sistematika, konten, dan kesesuaian dengan silabus . Selanjutnya guru -guru sudah mulai menyusun buku ajar, yang diselesaikan sampai akhir bulan Juli 2021. adapun sistematika suplemen bahan ajar yang sudah disusun sebagai berikut :

Cover

Daftar isi

Kata Pengantar

Daftar Isi

Daftar Gambar

Daftar Tabel

Bagian I Pendahuluan

A. Latar Belakang

B. Tujuan

C. Peta Kompetensi

D. Ruang Lingkup

E. Cara PEnggunaan Suplemen Bahan Ajar

Bab II Kegiatan Belajar 1 Mengolah dan Menyajikan Makanan Pembuka dengan Teknik Fussion

A. Tujuan

B. Indikator Pencapaian KOMPETENSI

C. Uraian Materi

D. Aktivitas Pembelajaran

E. Latihan/Tugas

F. Rangkuman

G. Umpan Balik

Bab III Kegiatan Belajar 2 Mengolah dan Menyajikan Soup

Teknik Fussion

A. Tujuan

B. Indikator Pencapaian KOMPETENSI

C. Uraian Materi

D. Aktivitas Pembelajaran

E. Latihan/Tugas

F. Rangkuman

G. Umpan Balik

Bab IV Kegiatan Belajar 3 Mengolah dan Menyajikan Makanan Utama dengan Teknik Fussion

A. Tujuan

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

C. Uraian Materi

D. Aktivitas Pembelajaran

E. Latihan/Tugas

F. Rangkuman

G. Umpan Balik

Bab V Kegiatan Belajar 4 Mengolah dan Menyajikan Hidangan Penutup dengan Teknik Fussion

A. Tujuan

B. Indikator Pencapaian KOMPETENSI

C. Uraian Materi

D. Aktivitas Pembelajaran

E. Latihan/Tugas

F. Rangkuman

G. Umpan Balik

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas  
 Penutup  
 Evaluasi  
 Daftar Pustaka  
 Glosarium

Selanjutnya dilakukan evaluasi sesuai indikator di bawah ini diperoleh skor sebagai berikut :

Tabel 2. Hasil Review ( Penyusunan buku ajar)

No	Indikator	Reviewer			Total
		1	2	3	
1	Persiapan (analisis silabus, Kompetensi Dasar dan Capaian pembelajaran )	4	4	4	12
2	Fokus Group Discussion terkait rancangan buku ajar	4	4	4	12
3	Kecermatan dalam Menyusun buku ajar sesuai rancangan	4	4	4	12
4	Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan dalam buku ajar fusion food	3	3	3	9
5	Kemenarikan tampilan buku ajar	3	3	3	9

4= sangat baik, 3= baik ,  
 2= cukup,  
 1= kurang

Total	18	18	18	18	54
-------	----	----	----	----	----

Berdasarkan dari perhitungan di atas diperoleh total skor sebesar 54 jika dikonversi akan diperoleh sebagai berikut:

$$\text{Mean} = \frac{\sum X}{N} \times 100\% = \frac{54}{60} \times 100\%$$

$$= 90\% \text{ berada pada kategori sangat baik.}$$

Selanjutnya tanggapan atau respon guru terhadap suplemen bahan ajar yang dihasilkan adalah 100 % menyatakan sangat setuju dan bermanfaat , dimana mereka memiliki pengalaman dalam menyusun suplemen bahan ajar yang selama ini belum pernah diadakan. Selanjutnya mereka mengharapkan kegiatan sejenis bisa diadakan secara berkelanjutan. Pembahasan, berdasarkan hasil PKM yang telah diuraikan di atas, bahwa suplemen bahan ajar memiliki peran penting dalam menunjang efektifitas pembelajaran sebagaimana yang dikemukakan oleh Sukerti (2020); Wulandari.*et.all* (2017); Devi *et al* (2020), Ramastuti *et al* (2018) sehubungan dengan itu maka diharapkan kegiatan PKM ini bisa dilakukan secara berkelanjutan .

## SIMPULAN

Berdasarkan pemaparan pada hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian pada masyarakat dalam bentuk pelatihan dan pendampingan penyusunan suplemen bahan ajar *fusion food* dapat berlangsung secara lancar, sesuai dengan target yang diharapkan . Pertama, kegiatan diikuti oleh tiga orang guru bidang produktif mulai dari kegiatan fokus Group discussion, kegiatan penyusunan suplemen, dan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan 90% terlaksana kinerja guru dalam kategori sangat baik sesuai dengan indikator yang diukur. Kedua, respon guru terhadap kegiatan ini 100% menyatakan setuju dan sangat bermanfaat sebagai pengalaman dalam menyusun suatu suplemen bahan ajar. Saran dari peserta pelatihan agar

pelatihan sejenis dapat diadakan secara berkelanjutan.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anon. 2015. *Format Bahan Ajar, Buku Ajar, Modul, dan Panduan Praktik*. Makasar: LKPP-Unhas.
- Anon. 2012. *Perbedaan Buku Teks, Buku Ajar dan Buku Diklat* (<https://l1d1k1t12.r1stekd1k1t1.g0.id/2012/09/22/perbedaan-buku-teks- buku-ajar-dan-buku- diklat%E2%80%8F.html>) diakses 12 Pebruari 2021
- Anon. Silabus Pengolahan dan Penyajian Makanan. SMKN 1 Sukasada
- Devi Andriani, D. A., & B Anggit Wicaksono, B. A. W. (2020). Efektivitas penerapan suplemen berbasis kontekstual terhadap kemampuan berpikir kritis siswa. *Paedagogia: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Kependidikan*, 11(1).
- Priyanto, Soni Heru. 2012. *Kriteria Baku Buku Ajar*. Disampaikan dalam Workshop Penulisan Buku Ajar Dosen Kopertis VI 31 Mei - 1 Juni 2012.
- Hoashi, T. Joutou and K. Yanai, "Image Recognition of 85 Food Categories by Feature Fusion," *2010 IEEE International Symposium on Multimedia*, 2010, pp. 296-301, doi: 10.1109/ISM.2010.51
- Purwanti,H. (2019). Praktik Berkreasi Hidangan Fussion. *Jurnal Ilmiah WUNY*, 2 (1) p.10-20
- Ramastuti, N. W., Atmaja, N. B., & Lasmawan, I. W. (2018). Pengembangan bahan ajar ips berbentuk handout bermuatan kearifan lokal bali untuk meningkatkan nilai peduli sosial dan etika lingkungan *Jurnal Pendidikan IPS Indonesia*, 2(1), 12-21.
- Sukerti,N.W. dkk .2020. Pengembangan bahan ajar pangan lokal untuk meningkatkan balinese food skills pada remaja SMK di kabupaten Buleleng. *Laporan Penelitian Kelompok Keilmuan*. Universitas Pendidikan Ganesha
- Tegeh, I. M., & Kirna, I. M. (2013). Pengembangan Bahan ajar metode penelitian pendidikan dengan addie model. *Jurnal Ika*, 11(1). p.13-20
- Wulandari, W., Widiyaningrum, P., & Setiati, N. (2017). Pengembangan Suplemen Bahan Ajar Biologi Berbasis Riset Identifikasi Bakteri untuk Siswa SMA. *Journal of Innovative Science Education*, 6(2),