

PENERAPAN PEMELAJARAN TERINTEGRASI MODEL TEMATIK UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN PANGAN TRADISIONAL DI SEKOLAH DASAR

**Oleh: Marwanti
Jurusan PKK FT UNY**

Abstract

Improvements on traditional foods in the society of their origin have been made by processing them in certain ways, giving them particular treatments, and mixing them with specific flavors. Each of such foods has a typical taste and appearance, fits in with some regional condition, and already becomes the daily consumption of a certain part of society but, as they grow side by side with various foods from other countries, their existence in the present era of globalization has lately become almost laborious due to such factors as a changing lifestyle, economic growth, the intensive promotion of various foreign foods, and the availability of such foods from abroad in the native country of the aforesaid traditional foods.

Traditional foods need to be reintroduced to society and efforts have been made by related institutions to do that. But they tend to be addressed to adult groups and it has weaknesses such as being incomprehensive, momentary, and impermanent in effect. Elementary school students represent potential secondary agents of such dissemination of traditional foods. They have strategic roles in it because it is easier to develop values and norms in people at their age and hopefully the values and norms will last longer. At pre-school, education about food is already given though in a simple form and not yet in the perspective of traditional food. The dissemination of traditional foods among elementary school students can be similarly done by applying an integrated learning model. The course design related to it need not be part of a separate school subject. It can be a theme integrated into various subjects such as the natural or social sciences or even the skill subjects.

Keywords: traditional foods, integrated learning model

Pendahuluan

Makanan merupakan bagian dari kebudayaan. Hal ini sering tidak kita sadari. Proses sosialisasi kita dimulai melalui makanan, yaitu setelah bayi berhenti menyusui, yang diberikan pertama kali adalah makanan yang biasa dimakan keluarganya. Memang saat ini anak-anak cenderung mendapatkan makanan dari berbagai formula yang dibuat oleh pabrik. Menurut Yaumil Achir dan Kartomo Wirosuhardjo (1995), secara berangsur-angsur anak akan mengkonsumsi makanan yang biasa dikonsumsi dalam keluarga. Makanan dalam keluarga untuk sebagian besar adalah makanan yang secara turun-temurun dikonsumsi dengan berbagai modifikasi.

Tipografis alam Indonesia yang dihuni oleh berbagai suku bangsa dengan segala keanekaragaman budaya, pengaruh berbagai kepercayaan, agama, dan kontak budaya yang berlangsung selama berabad-abad dengan berbagai bangsa, seperti: Cina, India, Portugis, Belanda, dan Jepang telah mempersembahkan keanekaragaman sejarah, tradisi, dan budaya termasuk ciri khas makanan dan tata hidang suatu daerah. Selanjutnya, lahir masakan Indonesia yang beraneka macam bentuk, jenis, rasa maupun bahan dasar yang jika diolah dan disajikan secara sempurna menjadi hidangan yang dapat diunggulkan.

Di era globalisasi ini, makanan tradisional berkembang berdampingan dengan makanan asing atau makanan modern produk negara lain yang didukung oleh promosi yang gencar. Dalam keadaan seperti itu, keberadaan makanan tradisional dirasa hampir tergusur. Hal tersebut dapat dilihat dari sebagian anak-anak dan remaja di Indonesia yang menganggap makanan asing, seperti *Kentucky Fried Chicken*, *Pizza Hutt*, *Dunkin Donuts*, dan sebagainya menjadi makanan yang bergensi dan lebih dikenal dari pada berbagai macam makanan tradisional. Faktor lain yang dapat mempengaruhi luntarnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain adanya perubahan gaya

hidup, perkembangan ekonomi, dan gencarnya promosi dan tersedianya berbagai produk makanan asing.

Bertitik tolak dari uraian di atas, pihak-pihak terkait perlu melakukan upaya sosialisasi untuk meningkatkan pemahaman tentang pangan tradisional. Selama ini, sosialisasi yang dilakukan lebih banyak melalui lomba, pameran, dan festival yang ditangani oleh pihak instansi terkait dan arahnya cenderung kepada masyarakat kelompok dewasa. Cara tersebut memiliki kelemahan, di antaranya kurang komprehensif dan sesaat, sehingga tidak bertahan lama dalam menanamkan pemahaman dan menumbuhkembangkan kesadaran masyarakat. Sosialisasi lebih lanjut yang selama ini masih terbatas melalui jalur pendidikan formal, khususnya pada pendidikan dasar. Pendidikan dasar yang di dalamnya termasuk sekolah dasar merupakan agen sosialisasi sekunder yang memiliki peran strategis karena pada usia tersebut merupakan peluang untuk menanamkan nilai-nilai dan norma-norma yang diharapkan akan lebih mudah tertanam serta bertahan lebih lama. Hal tersebut relevan dengan pendapat Gardner (1999), bahwa melalui sekolah, dalam hal ini termasuk sekolah dasar, aspek-aspek ilmu dapat diwariskan kepada anak sebagai bekal hidup di masyarakat.

Pada jenjang pendidikan pra sekolah sebenarnya telah dimulai pendidikan tentang pangan, walaupun penekanannya berbeda-beda dan masih dirasa belum tampak berperspektif kepada “pangan tradisional.” Pada beberapa mata pelajaran di SD (misalnya pelajaran IPA), pengenalan tentang pangan baru sebatas pada pemberian pengetahuan mengenai makanan yang mencakup fungsi, macam bahan pangan, dan gizi yang terdapat di dalamnya. Namun, berkaitan dengan bagaimana keberadaan makanan tradisional yang kita miliki, apa saja macamnya, bagaimana keunggulannya, dan sebagainya yang merupakan salah satu aspek penting menanamkan kecintaan siswa terhadap budaya nenek moyang, yakni pangan tradisional belum dikenalkan secara terprogram.

Selain itu, pengorganisasian pengetahuan tentang pangan masih terlalu menekankan pada aspek pengetahuan, belum menyentuh

aspek sikap serta kurang memberikan peluang keterlibatan siswa dalam berbagai aktivitas untuk berusaha memahami dan mencintai pangan tradisional. Pelajaran yang diberikan masih sebatas sebagai pengetahuan, seperti pelajaran yang lain pada umumnya. Pelajaran yang ada belum dipahami sebagai sesuatu yang merupakan kebutuhan penting dengan memanfaatkan lingkungan dan menggali potensi kepemilikan makanan tradisional yang dimiliki masyarakat.

Salah satu upaya untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut adalah dengan menerapkan model pembelajaran yang terintegrasi. Model pembelajaran terintegrasi diyakini dapat digunakan untuk meningkatkan pemahaman pangan tradisional dalam pengembangan kurikulum di Sekolah Dasar. Dalam pelaksanaannya, pembelajaran yang berkaitan dengan pangan tradisional tidak perlu menjadi mata pelajaran tersendiri, tetapi cukup sebagai tema yang dapat dikaitkan dengan berbagai mata pelajaran seperti IPA, IPS, dan keterampilan. Oleh karena itu, model pembelajaran yang dipilih adalah pembelajaran terpadu atau terintegrasi (*integrated learning*). Sebagaimana dikemukakan Joni. T. Raka (1996), pembelajaran terpadu yang kegiatan belajarnya terorganisir secara terstruktur dapat terwujud apabila kegiatan belajar yang diselenggarakan secara lebih eksplisit bertolak dari tema-tema.

Menurut Piaget dalam (Joni 1996), kemampuan anak untuk bergaul dengan hal-hal yang bersifat abstrak yang diperlukan untuk mencerna gagasan-gagasan dalam berbagai mata pelajaran akademik umumnya baru terbentuk pada usia ketika mereka duduk di kelas akhir SD, dan berkembang lebih lanjut pada usia SMP. Oleh karena itu, cara pengemasan pengalaman belajar yang dirancang akan sangat berpengaruh terhadap kebermaknaan pengalaman bagi siswa. Pengalaman belajar yang lebih menunjukkan kaitan unsur-unsur konseptualnya, baik “inter” maupun “antar” bidang studi akan meningkatkan peluang bagi terjadinya pembelajaran yang efektif. Kaitan konseptual hal yang sedang dipelajari dengan semakin banyak unsur dalam bidang yang sama dan bahkan dengan bidang

yang lain akan semakin dihayati oleh siswa. Di sinilah pentingnya penerapan model pembelajaran terpadu.

Permasalahan

Model pembelajaran dalam rangka membentuk pemahaman mengenai pangan tradisional ini diterapkan di SD kelas atas, khususnya kelas 5 SD. Hal ini didasarkan pada pertimbangan bahwa pada kelas V SD, pengetahuan tentang pangan sudah mulai dikenalkan dengan cukup memadai melalui pelajaran IPA dan Keterampilan, namun pengetahuan tentang pangan belum berperspektif pangan tradisional.

Pangan Tradisional

Pengertian pangan tradisional menurut Ardiansyah (2005) meliputi berbagai jenis bahan pangan, seperti: bahan asal tanaman (kacang-kacangan, sayuran hijau, umbi-umbian, buah-buahan), asal hewani (kerang, ikan, unggas), dan bahan rempah-rempah (jahe, kunyit, ketumbar, salam, sereh, beluntas, sirih, pinang, dan lain-lain).

Makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Dalam pendapat lain dikatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, dan bahan dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Menurut Djoko Sutanto (1995), makanan tradisional diartikan sebagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan suku bangsa dan wilayah-wilayah spesifik berdasar pada kriteria sebagai berikut.

1. Diolah menurut resep-resep makanan/masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam sistem sosial keluarga atau masyarakat yang bersangkutan.
2. Diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia setempat, baik merupakan usaha tani sendiri maupun yang tersedia dalam sistem pasar setempat.
3. Rasa dan tekstur makanan tersebut memenuhi selera anggota keluarga dan masyarakat yang bersangkutan.

Ciri-ciri makanan tradisional menurut KRT. Sosrodiningrat (1991) dapat dilihat dari hal-hal sebagai berikut.

1. Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
2. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya: masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat).
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah suatu makanan rakyat sehari-hari yang dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah yang spesifik yang diolah menurut resep-resep makanan atau masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dari nenek moyang.

Melalui usaha mengenalkan berbagai makanan Indonesia, akhirnya tidak disangsikan lagi bahwa hidangan masakan tradisional Indonesia termasuk salah satu yang paling diminati di antara masakan-masakan bangsa lain. Kebanyakan makanan tradisional Indonesia tidak terlalu rumit, tetapi boleh dikatakan selalu dapat menimbulkan selera untuk dinikmati. Hal tersebut bukan berarti bahwa makanan tradisional Indonesia harus selalu disajikan dalam keadaan panas dan pedas. Makanan tradisional kadang selalu hadir dalam kombinasi rasa manis, gurih, pedas, asam, dan asin yang secara keseluruhan menyadarkan kepada kita bahwa hidangan makanan Indonesia pada umumnya dan makanan tradisional pada

khususnya tidak semata-mata hanya untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum belaka, tetapi juga merupakan suatu ungkapan seni keterampilan, yaitu seni boga.

Sesuatu yang menarik dari setiap jenis hidangan makanan tradisional adalah spesifikasi dari tradisi masyarakat yang diwakilinya. Oleh karena itu, hal yang paling mendasar dalam mengolah dan menyajikan makanan tradisional adalah menghindari kemungkinan tercemarnya tradisi dan selalu berusaha untuk menjaga standar pelayanan tradisional. Walaupun demikian, bukan berarti kita tidak mengindahkan atau tidak mengadakan penyesuaian dengan standar internasional, terutama jika makanan tradisional khusus disediakan di hotel-hotel yang bertaraf internasional dan memiliki banyak konsumen wisatawan mancanegara.

Sesuai dengan perkembangan zaman, ternyata makanan tradisional Indonesia dapat menerobos pasar internasional. Hal ini terbukti dari banyaknya hidangan tradisional yang disediakan di hotel-hotel berbintang dan katering yang bertaraf internasional. Dengan demikian, makanan tradisional harus disesuaikan dengan standar internasional, dalam arti perlu ada pendekatan ala Barat. Dalam hal ini, tidak semua hidangan disajikan sekaligus di hadapan tamu, tetapi secara berurutan. Makanan yang disajikan dalam keadaan panas juga dihidangkan dalam kondisi panas dan sebaliknya.

Indonesia terdiri atas berbagai jenis suku atau kelompok etnik. Hal ini menyebabkan kebiasaan makan masing-masing suku atau kelompok juga sangat beragam. Menurut Guthe & Mead (Roestamsjah dkk., 1988), kebiasaan makanan adalah suatu cara dari seseorang atau kelompok orang akibat adanya tekanan kultural, pilihan makanan, konsumsi makanan, dan dengan memanfaatkan keberadaan jenis-jenis makanan yang terdapat di tempat atau lokasi tersebut. Sumardi dkk. (1988) mengatakan bahwa di Indonesia diperkirakan terdapat sekitar 300 suku atau kelompok etnik utama. Dengan demikian, dapat diperkirakan sangat banyak variasi jenis makanan tradisional yang ada di Indonesia. Namun demikian,

informasi tentang beragamnya makanan tradisional yang terdapat di Indonesia masih sangat terbatas. Kebinekaan jenis pangan tradisional merupakan sumber daya yang harus dikembangkan dan dimanfaatkan seiring dengan arah pembangunan nasional, khususnya di bidang pangan sebagaimana diamanatkan dalam GBHN 1999.

Penentuan jenis makanan dipengaruhi oleh faktor lingkungan. Lingkungan alam akan berpengaruh pada macam sumber bahan makanan, sedangkan lingkungan masyarakat akan mempengaruhi makanan, terutama pada fungsi sosial budaya sesuai dengan adat-istiadat dan agama. Jenis dan jumlah makanan tradisional tidak sama antara daerah satu dengan daerah yang lain.

Suhardja (1993) membedakan antara makanan yang sudah diolah/dimasak dan siap santap dengan bahan makanan, termasuk pangan mentah atau setengah jadi yang perlu dimasak. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pengertian makanan tradisional tidak terbatas pada makanan yang dikonsumsi, tetapi juga meliputi bahan untuk membuat makanan. Bahan makanan tersebut sangat dipengaruhi oleh lingkungan dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat. Sebagai contoh, singkong yang dianggap kurang digemari oleh sebagian masyarakat, setelah dibuat *crisping* dan diberi rasa tertentu menjadi makanan yang menarik. Tepung tapioka yang berasal dari singkong, setelah dibuat kue, misalnya kue *mari* menjadi makanan yang banyak digemari masyarakat.

Dalam susunan hidangan, menu masakan Indonesia mengalami perkembangan dari masa ke masa karena perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Untuk dapat mengenali makanan tradisional Indonesia perlu dikaji dengan melihat pengelompokan hidangan Indonesia yang menurut Deputi Bidang Pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata tahun 2003 sebagai berikut.

1. Makanan utama, yaitu jenis masakan yang menjadi makanan pokok yang harus ada dan menjadi hidangan utama di antara menu yang lain. Makanan utama dapat berupa makanan yang

mengandung tepung atau mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi.

2. Makanan pendamping atau lauk-pauk, yakni jenis masakan yang mendampingi makanan utama yang berguna untuk menimbulkan dan menambah selera makan. Makanan pendamping ini dapat berupa sayur, daging, tempe, tahu, kerupuk atau jenis lain yang membangkitkan selera.
3. Makanan penutup, merupakan jenis makanan yang biasa dihidangkan sebagai penutup. Makanan penutup dapat berupa kolak, puding, aneka kue, dan sejenisnya yang biasanya banyak mengandung gula.
4. Jajanan, adalah masakan yang dapat dimakan kapan saja, tidak terbatas waktu, jumlah, dan tempat. Jajanan biasanya berupa makanan kecil yang berfungsi sebagai penahan rasa lapar.
5. Minuman, selain dapat menepis dahaga, minuman yang dimasak dapat berfungsi sebagai penghangat badan atau sebagai pelengkap makanan kecil.

Ditinjau dari pemakaian bumbu, makanan tradisional Indonesia, terutama masakan lauk-pauk selalu memakai bumbu-bumbu tradisional (kecuali beberapa suku terpencil yang kurang/tidak mengenal bumbu-bumbu). Teknik memasak yang menggunakan aneka bumbu membuat makanan tradisional Indonesia menjadi suatu seni dan budaya makan yang tergolong tinggi di dunia. Aneka bumbu tradisional khas akan menimbulkan selera makan karena memberi rasa sedap dan enak yang khas.

Model Pembelajaran Terpadu (*Integrated Learning*)

Di dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (1994) pembelajaran didefinisikan sebagai proses atau cara menjadikan orang atau makhluk hidup belajar, sedangkan integrasi adalah pembauran sehingga menjadi kesatuan yang utuh atau bulat. Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa pembelajaran terintegrasi adalah proses atau cara menjadikan orang belajar, sehingga menjadi kesatuan yang utuh atau bulat.

Menurut Forgyat (1991), terdapat sepuluh model pengintegrasian kurikulum, mulai dari yang berorientasi pada setiap satuan mata pelajaran sampai yang berorientasi pada keterpaduan mata pelajaran. Model pengintegrasian di dalam mata pelajaran yang terpisah meliputi: (1) model penggalan (*fragmented*), setiap mata pelajaran disampaikan secara terpisah dengan waktu yang berbeda; (2) model keterhubungan/terkait (*connected*), masih berpusat pada masing-masing mata pelajaran, namun materi suatu pelajaran tersebut dihubungkan dari topik ke topik, atau suatu konsep dengan konsep lainnya; (3) model sarang (*nested*), pada model ini guru tetap memberikan materi dalam mata pelajarannya, namun sudah mempunyai target multi keterampilan sebagai tujuan pembelajaran yang harus dimiliki siswanya.

Model pembelajaran terpadu di dalam lintas beberapa mata pelajaran, meliputi: (1) model *sequenced*, beberapa topik yang diatur ulang serta diurutkan agar dapat serupa satu sama lain; (2) model *shared*, dua mata pelajaran yang sama-sama diajarkan dengan menggunakan konsep-konsep atau keterampilan-keterampilan yang tumpang tindih (*overlap*); (3) model *webbed*, sering kali disebut model terjala atau model tematik karena berawal dari tema yang dibangun bersama-sama antara guru dengan siswa atas dasar beberapa topik pada beberapa mata pelajaran yang berhubungan; (4) model *threaded*, yaitu pendekatan metakurikuler yang digunakan untuk mencapai beberapa keterampilan dan tingkatan logika para siswa dengan berbagai mata pelajaran; dan (5) model *integrated*, yaitu guru masing-masing mata pelajaran bekerja sama melihat dan memberikan topik-topik yang berkaitan dan tumpang tindih.

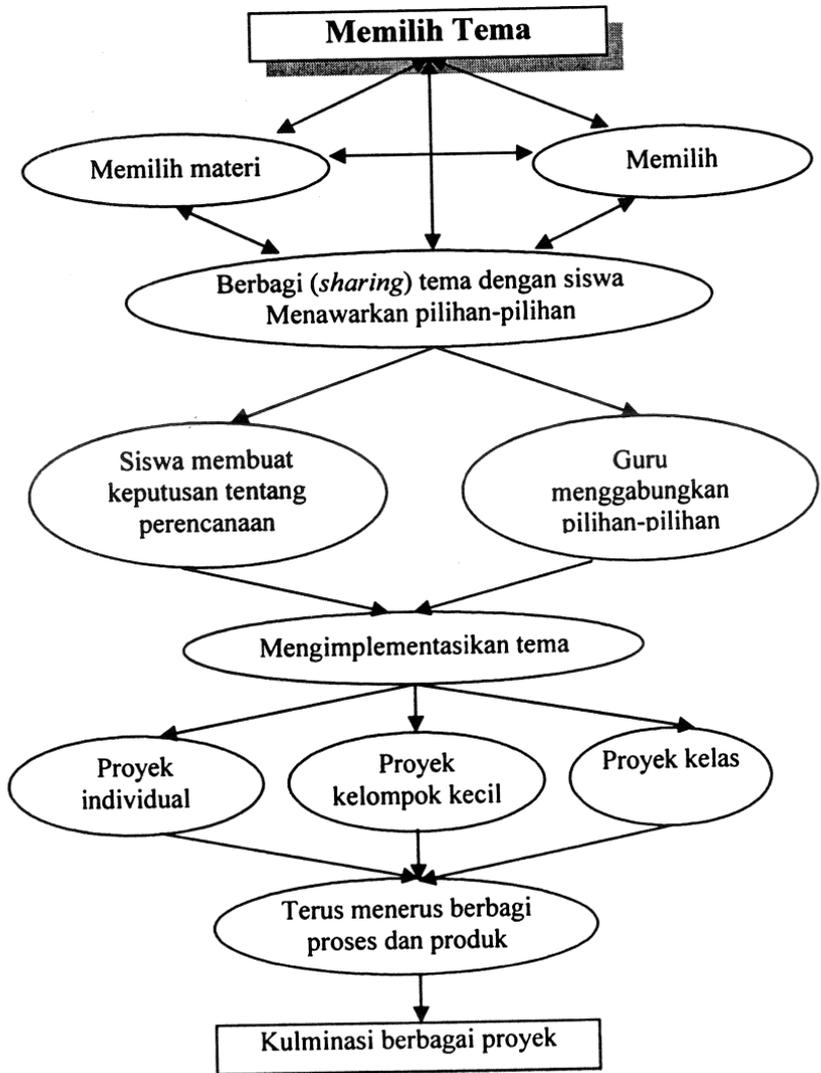
Model pembelajaran terpadu di dalam lintas peserta didik meliputi: (1) model *immersed*, berpusat untuk mengakomodasikan kebutuhan para siswa, sehingga mereka akan melihat apa yang dipelajarinya dari minat dan pengalaman sendiri; (2) model *networked*, seseorang yang menggunakan model ini akan membuat jaringan kerja dengan orang-orang yang memiliki keahlian untuk membantu bagian dari pekerjaannya yang lebih bersifat

implementatif. Mereka akan bekerja secara terpadu sesuai dengan topik pekerjaan yang mengikat.

Dalam kajian ini, model yang digunakan adalah model yang menggunakan tema dalam merencanakan pembelajaran (model *webbed*). Unit tematik merefleksikan pola berpikir, tujuan, dan konsep untuk membentuk pengetahuan. Menurut Pappas, Kiefer dan Levstik (1995), tema ini menghubungkan secara bersama-sama isi dari banyak area kurikulum dan menggambarkan hubungan yang ada antardisiplin.

Pembelajaran model tematik memiliki kelebihan karena cara pendekatannya yang sistematis. Hal ini relevan dengan pendapat Gardner (1999) mengenai multi pendekatan untuk pemahaman, yang salah satunya dapat digunakan adalah pendekatan sistematis. Menurut Gardner, pendekatan ini sengaja diciptakan secara sistematis untuk meningkatkan pemahaman siswa. Cara yang sering kali dilakukan dalam pendekatan ini adalah: (1) guru mengajak siswa menetapkan tujuan dan materi untuk pemahaman; (2) guru mendiskusikan dengan siswa tentang topik yang telah disepakati bersama; dan (3) guru menyimpulkan hasil diskusi sebagai bentuk hasil pemahaman. Selama diskusi berlangsung (secara intrinsik), guru sekaligus melakukan penilaian proses pencapaian pemahaman siswa.

Pemilihan topik merupakan langkah pertama dalam merencanakan unit tematik. Perencanaan ini merupakan proses yang dinamis. Hal ini dilakukan agar siswa mendapatkan pemahaman tentang makanan tradisional dengan secara tidak langsung yang diintegrasikan atau disisipkan melalui berbagai mata pelajaran yang dimulai dengan menentukan tema. Secara umum, langkah dalam merencanakan pembelajaran terpadu dengan model *webbed* tampak dalam skema berikut.



Gambar 1: Merencanakan Unit Tematik

(Sumber : Pappas, Kiefer, dan Levstik. 1995. *An Integrated Language Perspective in The Elementary School*. USA: Longman Publisher. Hal. 51)

Berdasarkan skema di atas, tampak bahwa pembelajaran terpadu model *webbed* cukup memberi peluang untuk melibatkan berbagai pengalaman siswa. Hal ini terjadi karena tema-tema yang diangkat bisa dipilih dari hal-hal yang dikemukakan siswa, yang mungkin bertolak dari pengalaman sebelumnya, serta berdasarkan kebutuhan yang dirasakan mereka (*felt need*). Adanya pilihan-pilihan tema dan pilihan-pilihan mengenai bagaimana cara mempelajarinya merupakan salah satu karakteristik pembelajaran yang menerapkan kecerdasan multipel. Menurut Kovalik dan McGeehan (1999), di dalam kelas yang menerapkan model pembelajaran tematik, guru mengembangkan aktivitas belajar yang mengacu pada kecerdasan multipel (*choices*), mengorganisasi siswa dalam kelompok-kelompok kecil (*collaboration*), dan menyediakan kesempatan kepada siswa untuk menghasilkan produk dan sasaran yang nyata (*mastery application level*). Tema yang dipilih harus menyediakan struktur jalan pijakan menuju konsep-konsep yang penting yang membantu siswa melihat pola dan membuat hubungan-hubungan di antara fakta-fakta dan ide-ide yang berbeda (<http://www.kovalik.com>).

Implikasi Model Pembelajaran Terintegrasi untuk Meningkatkan Pemahaman Pangan Tradisional

Pada kajian ini dikemukakan contoh implikasi model pembelajaran terpadu dengan model tematik dalam meningkatkan pemahaman pangan tradisional. Beberapa contoh cara membuat rencana pembelajaran terpadu diberikan oleh beberapa ahli. Cara yang dipilih pada kajian ini didasarkan pada contoh yang dikemukakan T. Raka Joni (1996). Alasan pemilihan cara tersebut karena contoh yang dikemukakan mudah dipahami, sederhana, dan sistematis, serta sesuai dengan model *webbed* yang dikaji dalam makalah ini.

Skenario pembelajaran terpadu dengan model *webbed* untuk meningkatkan pemahaman siswa kelas 5 SD berkaitan dengan peningkatan pemahaman pangan tradisional sebagai berikut.

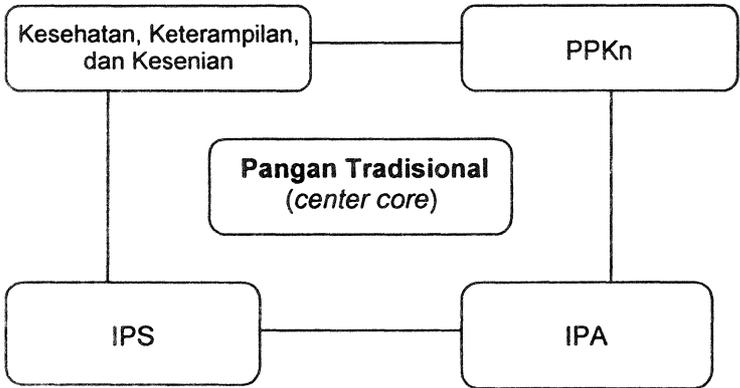
**SKENARIO PEMBELAJARAN TERPADU BIDANG STUDI IPA
TEMA: KETAHANAN PANGAN (KELAS 5 SD)**

I. PERSIAPAN

Guru dan siswa mengadakan kesepakatan untuk membahas permasalahan tentang Pangan Tradisional. Sebagai informasi awal, guru memberikan ilustrasi tentang permasalahan pangan tradisional yang dikaitkan dengan kondisi di lingkungan sekitar yang dekat dengan anak, kondisi di tingkat lokal, dan nasional, Hal tersebut dilakukan sebagai gambaran tentang pangan tradisional dan upaya untuk menarik perhatian anak.

II. PELAKSANAAN

1. Curah pendapat (*brain storming*) tentang bidang studi yang terkait dengan dibimbing oleh guru. Dengan demikian, ditemukan kaitan antara pangan tradisional dengan mata pelajaran lain, seperti: IPA, IPS, Keterampilan, Kesenian, Kesehatan, dan PPKn. Kaitan tersebut dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1. Kaitan antara Pangan Tradisional dengan Mata Pelajaran yang Lain

2. Pengembangan sub-sub tema dilakukan dengan mengadakan curah pendapat tentang hal-hal yang berasal dari unsur IPA, misalnya sebagai berikut.

- Bahan makanan sumber karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, dan air.
- Bahan tambahan makanan.
- Makanan yang mudah dicerna dan yang tidak mudah dicerna.
- Makanan yang bergizi.

3. Curah pendapat yang berkaitan dengan bidang studi IPS, misalnya:
 - lokasi penghasil dan pengonsumsi bahan-bahan pangan lokal nonberas, misalnya sagu, jagung, dan ketela pohon;
 - lokasi pabrik-pabrik penghasil produk pangan;
 - bahan pangan lokal yang dijual di pasar, toko, dan pasar swalayan; dan
 - produk hasil olah dan bahan pangan lokal yang dijual di pasar, toko, dan pasar swalayan.
4. Curah pendapat yang berkaitan dengan bidang studi Kesehatan, misalnya:
 - fungsi makanan bagi tubuh;
 - penyusunan menu seimbang dengan memanfaatkan bahan pangan lokal;
 - akibat kekurangan pangan: kurang gizi, penyakit, dan lain-lain;
 - pencemaran makanan; dan
 - pengaruh bahan makanan tambahan bagi kesehatan tubuh.
5. Curah pendapat yang berkaitan dengan bidang studi Keterampilan dan Kesenian, misalnya:
 - cara membuat produk berbasis bahan pangan lokal, seperti: cookies kasava, donut ubi jalar, kroket jagung, dan sebagainya; dan
 - melakukan pameran berbagai makanan berbasis pangan lokal.
6. Setelah siswa menelaah dan mengkaji setiap hasil curah pendapat di atas, pengkajian diteruskan dibawah bimbingan guru dengan pemilahan ke dalam sejumlah kelompok permasalahan (misalnya 4-5 sub tema).
7. Tugas, dengan rincian sebagai berikut.
 - a. Kelas dibagi menjadi 4-5 kelompok sesuai dengan jumlah sub tema dan setiap kelompok mencari informasi mengenai sub tema yang menjadi tugasnya. Setiap kelompok diminta menyiapkan laporan.
 - b. Setiap siswa ditugasi untuk mencari sedikitnya dua resep masakan berbasis pangan lokal.
 - c. Siswa melaksanakan kegiatan praktek mengolah makanan berbasis pangan lokal untuk dipamerkan secara sederhana sebagai tugas kelas

III. PENILAIAN

Penilaian dilakukan terhadap proses pelaksanaan kegiatan yang meliputi: sikap (kejujuran; tanggung jawab; inisiatif; keseriusan), proses (kreativitas; kerapihan; keuletan mencari informasi), serta produk (rasa; warna; dan penampilan makanan).

Skenario di atas diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif untuk memberikan pemahaman kepada siswa mengenai pangan tradisional. Berdasarkan skenario tersebut, berbagai pengalaman dan pengetahuan siswa dapat diakomodasi secara optimal melalui berbagai area atau mata pelajaran, sehingga selain terjadi pemahaman juga terbentuk kesadaran untuk menggali dan membuat variasi pola konsumsi pangan mereka, terutama dalam mengkonsumsi makanan tradisional.

Dengan demikian, model pembelajaran terpadu memungkinkan pengembangan segenap potensi siswa dalam upaya memahami pangan tradisional. Siswa akan mampu memahami pangan tradisional dengan berbagai aspeknya serta menerapkannya dalam berbagai konteks yang berbeda. Selanjutnya, diharapkan SD dapat berfungsi sebagai: (1) wahana penerus atau transfer (transmisi) pengetahuan dan pemahaman tentang pangan tradisional; (2) wahana pembentukan (konstruksi) pengetahuan dan kesadaran arti penting pangan tradisional bagi kelangsungan hidup manusia; (3) wahana penyebaran pengetahuan, pemahaman, kesadaran, dan keterikatan dengan pangan tradisional dalam kehidupan; dan (4) wadah percobaan pelaksanaan dan peningkatan peran pangan tradisional.

Penutup

Keberhasilan dan keterjaminan sebagai perwujudan kecintaan terhadap pangan tradisional mempersyaratkan kesadaran masyarakat Indonesia akan arti pentingnya bagi kehidupan masa kini dan masa yang akan datang. Kesadaran ini harus ditumbuhkan dengan lebih komprehensif, mendasar, dan sistemik yang salah satunya adalah melalui sosialisasi pada jenjang sekolah dasar.

Pengintegrasian pendidikan pangan tradisional dalam kurikulum SD dalam kajian ini menggunakan model *webbed*, dan pangan tradisional itu sendiri diangkat sebagai tema. Mata pelajaran IPA dipilih sebagai *center core*, dan tema pangan tradisional

dikembangkan dengan mengkaitkannya pada mata pelajaran lain, seperti: IPS, Keterampilan dan Kesenian, dan Kesehatan.

Pembelajaran pendidikan pangan tradisional dengan model terintegrasi (*integrated learning*) hanya merupakan salah satu alternatif yang dapat dipilih dalam rangka meningkatkan pemahaman siswa terhadap keberadaan pangan tradisional.

Daftar Pustaka

- Achir, Y. dan Wirosuhardjo, K. 2003. *Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara*. Deputi Bidang Pengembangan.
- , 1995. *Makalah*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Pengembangan Sikap Menyukai Makanan Tradisional melalui Pendidikan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.
- Ardiansyah. 2005. Pangan Tradisional: Pengembangan sebagai Pangan Fungsional, *Berita IPTEK*. Diambil dari ardy@biochem.tohoku.ac.jp pada Tanggal 11 Januari 2005.
- Depdiknas. 1999. *GBHN*. Jakarta: Sinar Grafika.
- , *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Edisi Kedua). Jakarta: Balai Pustaka.
- Fogarty, Robin. 1991. *The Mindful School: How to Integrated The Curricula*. Illinois: Skylight Publishing.
- Gardner, H. 1999. *Intelligence Reframed: Multiple Intelligences for The 21st Century*. New York: Basic Books.
- Gardner, H. 1999. *The Disciplined Mind: What all Student Should Understand*. New York: Simon and Schuter Inc.
- [Http://www.kovalik.com](http://www.kovalik.com). 1999. "The National Clearinghouse for Comprehension School Reform (NCCSR)", *The Catalog of School Reform Models*.

- Joni, T. Raka. 1996. *Pembelajaran Terpadu*. Naskah Program Pelatihan Guru Pamong. BP3GSD PPTG Ditjen Dikti.
- Kovalik, S. J. dan Jane R. McGeehan. 1999. *Integrated Thematic Instruction: From Brain Research to Application: Instructional-Design Theories and Models*. New Jersey: Lawrence Erlbaum Associates Publishers. 371-396.
- Pappas, C. C., Kiefer, Barbara Z., Levstik, Linda S. 1995. *An Integrated Language Perspective in The Elementary School*. USA: Longman Publisher.
- Roestamsjah, B. dan D. Soesanto. 1988. *Food Consumption Tatters of Eleven Ethnic Group in Indonesia*, dalam Proc” *Food Habis Conference*”, Penang Malaysia, Juni 1988.
- Sosrodiningrat, KRT. 1991. *Makalah*. Makanan Tradisional: Posisi dan Perannya Dalam Pengembangan Kepariwisata. Yogyakarta. HUT. IKA BOGA DIY.
- Suhardjo. 1993. *Masalah Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan Tradisional*. Kantor Menteri Urusan Pangan, Bulog, Jakarta.
- Sumardi, S. S. dan S. Tsauri, 1988. *Processing and Storage of Foods by Eleven Ethnic Group Indonesia*, dalam Proc” *Food Habis Conference*”, Penang Malaysia, Juni 1988.
- Sutanto, D. 1995. Pengorganisasian Masyarakat Memperkenalkan Kebiasaan Makan yang Baik, *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia.