



Penggunaan Kajian Gastronomi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga

Ika Sutiandari*, Saifur Rohman, Ifan Iskandar

Pendidikan Bahasa, Pascasarjana UNJ

*Corresponding Author. Email: ikasutiandari1993@gmail.com

Abstract: This study aims to 1) identify media, learning resources, and materials in the culinary arts vocational school that can be integrated with observational texts and gastronomic studies and 2) describe the learning steps in the core learning activities using gastronomic studies in learning observational texts. This research method used qualitative research. Data sources in this study included the syllabus, core competencies, essential competencies, and Indonesian language textbooks class X and Culinary Arts Curriculum 2013. The research used library and observation techniques as data collection techniques. Data analysis in this study was carried out in four stages: data collection, data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of this study showed that the selection of gastronomic topics on YouTube learning media and resources, online articles, infographics, and the movie could be used as teaching materials for observational texts. It can be integrated with tourism materials, Indonesian cakes, dishes from rice and noodles, leaf folds, and Indonesian soups and soups. Moreover, the learning steps were divided into four Basic Competencies, each with four meetings. The teacher presented articles and videos on KD 3.1 at the first meeting. Then, the teacher showed a YouTube video about gastronomy in the second meeting. 4.1. The teacher presented online articles and infographics at KD. 3.2. In the fourth meeting, the teacher used the movie "Aruna dan Lidahnya" to observe the text as an infographic and present culinary products.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengidentifikasi media, sumber belajar, dan materi di jurusan Tata Boga yang dapat diintegrasikan dengan materi teks observasi dan kajian gastronomi; dan 2) mendeskripsikan langkah pembelajaran pada kegiatan inti pembelajaran dengan menggunakan kajian gastronomi pada pembelajaran teks observasi. Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Sumber data pada penelitian ini meliputi silabus, Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar, serta buku ajar bahasa Indonesia kelas X dan Tata Boga Kurikulum 2013. Teknik pengumpulan data dengan teknik pustaka dan observasi. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan empat tahap, yakni pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan. Hasil penelitian ini adalah: 1) Pemilihan topik gastronomi pada media dan sumber belajar *Youtube*, artikel *online*, infografik, dan film dapat digunakan sebagai bahan ajar teks observasi dan dapat diintegrasikan dengan materi kepariwisataan, kue Indonesia, hidangan dari nasi dan mi, lipatan daun, serta sup dan soto Indonesia. 2) Langkah pembelajaran dilakukan pada 4 Kompetensi Dasar dengan 4 kali pertemuan. Pertemuan pertama, guru menyajikan artikel dan video pada KD 3.1. Pertemuan kedua, guru menyajikan video *Youtube* bertemakan gastronomi pada KD. 4.1. Pertemuan ketiga, guru menyajikan artikel *online* dan infografik pada KD. 3.2. Pertemuan keempat, guru menggunakan film *Aruna dan Lidahnya* untuk membuat teks observasi dalam bentuk infografik dan mempresentasikan produk kuliner pada film.

Article History

Received: 27-09-2022

Revised: 30-10-2022

Accepted: 15-11-2022

Published: 17-01-2023

Key Words:

Gastronomy; Culinary; Teaching Materials; Observation Text; Indonesian Language Learning.

Sejarah Artikel

Diterima: 27-09-2022

Direvisi: 30-10-2022

Disetujui: 15-11-2022

Diterbitkan: 17-01-2023

Kata Kunci:

Gastronomi; Tata Boga; Bahan Ajar; Teks Observasi; Pembelajaran Bahasa Indonesia.

How to Cite: Sutiandari, I., Rohman, S., & Iskandar, I. (2023). Penggunaan Kajian Gastronomi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga. *Jurnal Paedagogy*, 10(1), 134-147. doi:<https://doi.org/10.33394/jp.v10i1.6087>



<https://doi.org/10.33394/jp.v10i1.6087>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).





Pendahuluan

Fakta menunjukkan bahwa kekayaan gastronomi yang hadir di Indonesia menjadi salah satu penyebab munculnya sifat pluralitas bangsa yang turut menciptakan keanekaragaman budaya nasional yang multidimensi. Sifat pluralitas ini ditunjukkan salah satunya dengan beragamnya jenis konsumsi makanan penduduknya, baik dari segi rasa, bentuk, bahan, metode memasak, cara penyajian, siapa itu penikmatnya, dan dari mana asal makanannya. Kedatangan peradaban India, China, Arab hingga sejumlah negara Eropa juga menjadi salah satu faktor penyebab hadirnya ketersediaan jejak yang menimbulkan akulturasi, variasi, dan atribut budaya pada makanan di berbagai tempat di Indonesia. Sebagai contoh, makanan Doclang sebagai makanan tradisional kota Bogor yang rupanya berasal dari pengaruh masyarakat Cina/Tionghoa dan pengaruh dari pengrajin ketupat (Lestari, 2018). Kemudian ada sup dan bistik Jawa sebagai produk kuliner hasil adanya interaksi antara budaya Jawa dengan budaya Belanda (Susanti, 2013).

Seperti halnya menikmati santapan soto, jika tidak kita aduk, kita tidak akan melihat setumpuk ragam bahan yang tercampur di dalamnya. Begitupun mencari hadirnya budaya ataupun *folklore* di balik makanan yang kita nikmati, seperti mencari makna dari sebuah tumpeng yang menjulang tinggi yang sering kita lihat pada kegiatan upacara adat, ataupun bagaimana sebuah sejarah hadir dari seteguk rawon berkuah hitam yang kita santap di Surabaya. Budaya pulalah yang kehadirannya tidak dapat lepas dari kehadiran karya sastra itu sendiri yang tercipta salah satunya dari sejarah, tradisi, dan atau kepercayaan masyarakat. Konsep ini senada dengan konsep yang dijelaskan Liliweri (2011) dengan menggunakan dua istilah, yaitu *overt material* (benda nyata) dan *covert material* (nilai-nilai abstrak pada /budaya). Konsep serupa juga dikatakan Ketaren (2017) yang menggunakan istilah bentuk *tangible* (yang kasat mata) dan sifat *intangible* (yang tak kasat mata) pada makanan dan budaya yang ada di dalamnya. Dari penjelasan keduanya, dapat ditemukan bahwa makanan yang hadir di segala sisi kehidupan manusia tidak hanya sebagai sebuah bentuk hidangan ataupun santapan sehari-hari.

Penggunaan kajian gastronomi dapat ditemukan dan dikembangkan pada SMK Kepariwisata yang memiliki kompetensi keahlian Tata Boga. Namun, berdasarkan silabus dan materi ajar kejuruan Tata Boga di SMK, berbagai materi mengenai pengetahuan bahan makanan dan produk makanan Indonesia ini belum terdapat topik ajar yang melibatkan sejarah ataupun budaya yang ada di balik makanan itu sendiri. Sedangkan di beberapa negara lain, gastronomi telah dipelajari secara spesifik yang meliputi filosofi dan sejarah makanan, budaya dan *cuisine*, hingga *food marketing* (Irwansyah, 2020). Salah satu sebab pentingnya mengenali budaya ini yaitu karena munculnya fenomena pada makanan khas Betawi yang telah asing didengar dan jarang dijumpai akibat pengaruh kebijakan pemerintah dan penyebaran masyarakat Betawi yang mulai tersingkir dipinggiran Jakarta (Krisnadi, 2018). Fenomena ini juga diungkapkan Rahman (2016) menyebabkan tidak tumbuhnya bayangan terhadap boga nasional karena masyarakat cenderung diarahkan pada makanan-makanan yang bercitra etnis dan kedaerahan.

Pada umumnya, siswa menghendaki bahan ajar yang relevan dengan kompetensinya di jurusan dan bukan topik teks yang digunakan sama rata secara umum di sekolah menengah. Beberapa penelitian mengenai pengintegrasian bahan ajar ini pernah beberapa kali diteliti. Pertama, penelitian Fitriani, Santoso, dan Nurchasanah (2017) yang membuat bahan ajar kontekstual melalui teks prosedur yang dikaitkan dengan bidang pertanian. Kedua, Fajarsari (2017) yang mengajarkan kosakata dan keterampilan berbicara menggunakan istilah tradisional melalui kuliner khas Padang. Ketiga, ada pula yang mengimplementasikan materi



pelajaran kepariwisataan pada berbagai materi genre teks Bahasa Indonesia kelas X seperti Nurjaya (2014). Keempat, penelitian yang dilakukan Praheni (2019) mengenai adanya peningkatan hasil belajar pada materi teks cerita sejarah melalui metode wisata kuliner di SMK jurusan Tata Boga. Sedangkan untuk materi observasi sendiri, pernah diteliti Fauzia, Samingin, dan Asmara, (2018) dengan mendeskripsikan kompositum pada nama-nama minuman tradisional pada bahan ajarnya. Penelitian yang menggunakan perspektif gastronomi juga pernah dilakukan Artika, Siswanto, dan Suwignyo (2021) dengan membuat strategi menulis puisi bertema kuliner. Dengan demikian, penelitian mengenai pengintegrasian bahan ajar yang kontekstual khususnya dengan materi kuliner di sekolah kejuruan ini pernah dilakukan, namun untuk pembahasan gastronomi mengenai makanan dan budaya pada materi teks observasi ini belum pernah diteliti.

Ide mengenai penelitian gastronomi di sekolah memang masih minim didapati. Padahal, topik kajian gastronomi ini potensial untuk dijadikan bahan ajar di SMK Kepariwisata khususnya program keahlian Tata Boga. Kajian ini dapat dimanfaatkan sebagai sebuah topik atau tema yang dapat dimasukkan pada konten bahan ajar mata pelajaran Bahasa Indonesia. Sehingga bahan ajar ini menjadi relevan dan aplikatif karena terintegrasi pada materi kejuruan serta menunjang untuk bidang pekerjaan siswa nantinya. Hal-hal mendasar mengenai kepentingan bahan ajar yang kontekstual ini sebenarnya telah tercantum pada Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar dalam silabus SMK. Pada mata pelajaran Bahasa Indonesia tingkat SMK yang tercantum dalam Perdirjen Dikdasmen No. 330/D.D5/KEP/KR/2017 tentang Muatan Nasional (Kemendikbud, 2018), Kompetensi Dasar yang tertulis selalu dilengkapi dengan unsur “yang berkaitan dengan pekerjaan” untuk semua jenis keterampilan berbahasa.

Selain itu, kendala minimnya buku pegangan siswa dari sumber lain yang relevan dengan jurusan atau bidang pekerjaannya pun menjadi hal yang tidak dapat dihindari. Ini pula yang menyebabkan baik guru maupun siswa memiliki krisis ide dalam mengembangkan kreativitasnya untuk menciptakan pembelajaran yang kontekstual untuk siswa SMK. Dengan demikian, pada pemilihan materi, penelitian ini menggunakan materi teks observasi sebagai materi yang dapat diintegrasikan dengan kajian gastronomi. Pemilihan genre teks ini agar siswa dapat mendeskripsikan atau melaporkan hasil pengamatan dari suatu objek misalnya objek makanan dan siswa dapat mengklasifikasikan mengenai ragam jenis dari objek makanan tersebut.

Maka dalam hal ini, kegiatan identifikasi bahan ajar dari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan kajian gastronomi ini dapat dijadikan sebagai jembatan untuk mengenalkan gastronomi atau budaya kuliner terhadap siswa tata boga. Berdasarkan masalah dan fenomena yang terdapat pada penelitian-penelitian terdahulu, dapat ditemukan kebaharuan yang ada pada penelitian dengan topik kajian gastronomi ini. Penelitian mengenai gastronomi ini perlu dikembangkan mengingat makanan Indonesia dan bahkan sejarah maupun budaya di balik makanan itu sendiri belum dikenal secara luas dan global. Sehingga tujuan dari penelitian ini agar kajian gastronomi ini dapat digunakan sebagai topik kajian yang relevan dan kontekstual sebagai bahan ajar pada pembelajaran genre teks khususnya teks observasi di SMK Kepariwisata, khususnya pada kompetensi keahlian Tata Boga.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Sumber data pada penelitian ini meliputi Kompetensi Inti (KI) dan Kompetensi Dasar (KD) mata pelajaran Bahasa Indonesia (Kemendikbud, 2018), silabus Bahasa Indonesia SMK kelas X (2021), buku ajar bahasa



Indonesia (Suherli, dkk., 2017), dan KI KD Tata Boga di SMK (Kemendikbud, 2017) Kurikulum 2013. Teknik pengumpulan data dengan teknik pustaka dan observasi. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan empat tahap, yakni pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan. Penelitian ini dilaksanakan dalam tiga tahap penelitian dengan memodifikasi dari sepuluh tahapan pengembangan R & D (Sugiyono, 2009).

Adapun langkah penelitian ini yaitu; *Pertama*, mengumpulkan informasi, analisis, dan studi literatur pada sumber data yang telah disiapkan, yakni berupa silabus mata pelajaran Bahasa Indonesia dan silabus mata pelajaran produktif Tata Boga. *Kedua*, dengan membuat susunan model pembelajaran bahasa Indonesia yaitu materi menulis teks observasi yang terintegrasi dengan kajian gastronomi. Selanjutnya, *ketiga* yaitu penerapannya pada pembelajaran bahasa Indonesia. Dalam penyusunan dan penerapannya, penelitian ini menerapkan lima kemampuan panca indera seperti pada penelitian Hsu dan Chan (Lan & Grant, 2021) pada pembelajaran menulis teks deskripsi yang memanfaatkan kelima indera, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan sentuhan agar siswa dapat mengamati, mengenali, memahami, memperkuat, dan menumbuhkan kemampuan observasinya pada setiap detail dan deskripsi produk makanan melalui kegiatan praktik observasi.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Konsep Gastronomi

Secara sederhana gastronomi ialah ilmu yang mempelajari aturan yang terkait dengan lambung atau perut. Istilah awal gastronomi ini diketahui ketika pertama kali dipublikasikan dalam sebuah puisi singkat berjudul *La Gastronomie* karya Jacques Berchoux tahun 1804 di Perancis (Endraswara, 2018). Gillespie dan Cousins (2019) berpendapat bahwa gastronomi melibatkan pengetahuan yang lebih mendalam tentang bagaimana mengenalkan makanan yang dikonsumsi oleh suatu kelompok, di suatu tempat, wilayah atau bahkan suatu negara serta faktor-faktor yang mempengaruhi kelezatan makanan. Nilai gastronomi individu ini umumnya didasarkan pada banyak landasan, misalnya sosialisasi budaya, geografis, sosial dan makanan. Sehingga ini yang menyebabkan gastronomi tidak hanya mempersoalkan makanan, tetapi juga menjadi identitas budaya suatu negara. Pengertian tentang gastronomi ini juga senada seperti yang dikemukakan Gardjito (2018), dalam wawancaranya dijelaskan bahwa,

“Gastronomi adalah suatu ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan bagaimana manusia menikmati makanan atau hidangan yang disantapnya. Gastronomi adalah kelanjutan pengembangan dari kuliner yang dipelajari dalam teknologi pangan. Karena itu sifat gastronomi itu multidisipliner. Mulai dari sejarah, budaya, sosial, geografi, dan kulinologi di mana bagaimana seni dapur dapat berkembang menghasilkan hidangan itu serta cita rasa atau dampak yang dirasakan ketika menyantap makanan itu dalam kehidupan masyarakat.”

Selengkapny, aspek-aspek yang terdapat dalam kajian ilmu gastronomi ini umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yakni sejarah, budaya, lansekap geografis, dan metode memasak (Ketaren, 2017). Hal ini mengartikan bahwa gastronomi ini berbicara tentang makanan, makanan sebagai kesukaan pribadi, memasak yang bukan sekadar memasak, tapi terkait bahan, cara pengolahan dan cara penyajian, itulah gastronomi. Konsep inilah yang terdapat dalam kajian gastronomi yang dapat dikembangkan sebagai topik yang dapat dihubungkan dengan pembelajaran Bahasa Indonesia.



Teks Observasi

Teks laporan hasil observasi merupakan teks yang berisi penjabaran umum atau laporan suatu objek berupa hasil dari pengamatan (observasi). Teks laporan hasil observasi juga disebut teks klasifikasi karena memuat klasifikasi mengenai jenis-jenis sesuatu berdasarkan kriteria tertentu. Teks laporan hasil observasi disusun dengan struktur (a) pernyataan umum atau klasifikasi, (b) deskripsi bagian, dan (c) deskripsi manfaat. Pernyataan umum berisi pembuka atau pengantar hal yang akan disampaikan. Bagian ini berisi hal umum tentang objek yang akan dikaji, menjelaskan secara garis besar pemahaman tentang hal tersebut. Penjelasan detail mengenai objek atau bagian-bagiannya terdapat pada deskripsi bagian. Deskripsi manfaat menunjukkan bahwa setiap objek yang diamati memiliki manfaat atau fungsi dalam kehidupan. Fungsi dari teks laporan hasil observasi yaitu, (a) untuk memberitahukan atau menjelaskan kegiatan pengamatan yang dilakukan; (b) untuk memberitahukan kepada pihak berwenang atau terkait suatu informasi, (c) informasi yang terdapat dalam laporan hasil observasi dapat dijadikan sebagai dasar penyusunan kebijakan dan bahan informasi untuk berbagai kepentingan; serta (c) secara umum berfungsi sebagai alat pendokumentasian suatu objek atau suatu kegiatan (Suherli, Suryaman, dan Septiaji, 2017).

Pembelajaran Kontekstual

Dalam pembelajaran bahasa dalam konteks atau *Content Language Integrated Learning* (CLIL), Huang dalam Hsu dan Chan (Lan & Grant, 2021), untuk keterampilan menulis terutama karangan deskriptif, dibutuhkan pemahaman dan persepsi konkrit tentang ruang, waktu, dan konteks agar dapat menghasilkan deskripsi yang otentik dan logis. Ini pula yang serupa diterapkan pada pembelajaran kontekstual melibatkan persona guru dalam mencari bahan yang sesuai dengan kehidupan nyata dan juga lingkungan budaya siswa. Pembelajaran kontekstual bertujuan membekali siswa dengan pengetahuan yang secara fleksibel dapat diterapkan atau ditransfer dari suatu permasalahan ke permasalahan yang lain dan dari satu konteks personal, sosial, atau budaya ke konteks lainnya. Lima bentuk belajar dalam metode kontekstual ini dapat dibagi ke dalam lima bentuk belajar, yaitu, *relating*, *experiencing*, *applying*, *cooperating*, dan *transferring*. *Relating* ini terkait dengan pembelajaran dalam konteks kehidupan nyata dan siswa menghubungkan peristiwa yang familiar yang mereka tahu dengan informasi yang baru dipelajari. *Experiencing* ini terkait dengan konteks kegiatan dan pembelajaran eksplorasi sebagai inti dari pembelajaran kontekstual. *Applying* ini terkait dengan siswa mampu mengimplementasikan kegiatan kerjanya sebagai pengalaman belajar yang kontekstual. *Cooperating* berarti belajar dalam konteks berbagi, bekerja sama memberikan respons, dan berkomunikasi. Terakhir, yaitu *transferring*, siswa mampu melakukan transfer informasi dan membangun konteks baru dari yang telah diketahui sebelumnya (Pratitisiari, 2021).

Konsep ini secara sederhana sama dengan penggunaan metode pembelajaran EBL (*Enquiry-Based Learning*), yaitu siswa bekerja dalam kelompok-kelompok kecil serta mengeksplorasi skenario berbasis praktik. Masalah pembelajaran diidentifikasi dan diselidiki oleh siswa menggunakan berbagai sumber. Siswa harus mengembangkan tubuh pengetahuan yang terintegrasi yang relevan dengan profesi mereka dan juga mengembangkan sejumlah keterampilan yang dapat ditransfer. Ini termasuk keterampilan dalam pencarian informasi, pemecahan masalah, kerja tim, dan negosiasi (Tomlinson, 2014).

Selanjutnya, dalam membuat bahan ajar diperlukan perhatian khusus pada kriteria bahan ajar yang kontekstual. Kriteria bahan ajar yang dianjurkan oleh Cunningsworth dalam



Richards (2010), yaitu (1) harus sesuai dengan kebutuhan pelajar, harus pula cocok dengan tujuan program pembelajaran bahasa, (2) harus mencerminkan bahwa siswa akan memperoleh bahasa melalui penggunaan buku tersebut (sekarang dan akan datang), (3) harus memperhitungkan kebutuhan siswa sebagai pelajar dan harus memfasilitasi proses belajar mereka, tanpa terkesan mendogma dengan metode yang rinci, (4) harus mempunyai peranan yang jelas sebagai pendukung pembelajaran; sama dengan guru, buku teks hendaknya menjembatani bahasa target dengan pelajar.

Adapun hal yang harus diperhatikan guru dalam mengidentifikasi materi pokok atau pembelajaran yang menunjang pencapaian kompetensi dasar dilakukan dengan mempertimbangkan: 1. potensi peserta didik; 2. relevansi dengan karakteristik daerah; 3. tingkat perkembangan fisik, intelektual, emosional, sosial, dan spritual peserta didik; 4. kebermanfaatan bagi peserta didik; 5. struktur keilmuan; 6. aktualitas, pembelajaran; kedalaman, dan keluasan materi; 7. relevansi dengan kebutuhan peserta didik dan tuntutan lingkungan; dan 8. alokasi waktu (Kurniasih dan Sani, 2014).

Identifikasi Materi dan Media Ajar Teks Observasi dan Tata Boga yang Dapat Diintegrasikan dengan Kajian Gastronomi

Pengembangan mode komunikasi yang lebih kuat, intuitif, interaktif, dan efisien, dan meningkatnya integrasi media yang kaya dengan beragamnya konten pembelajaran berkualitas tinggi dapat dihasilkan dan dikelola oleh guru sebagai bahan ajarnya. Pada era pandemi ini, sumber bahan ajar melalui media audiovisual seperti film dan juga dokumen digital dapat memudahkan siswa mengaksesnya. Beberapa item yang perlu diperhatikan untuk menerapkan kajian gastronomi sebagai bahan ajar yaitu: media dan sumber dapat diakses secara *online* maupun *offline*; bahan ajar itu relevan atau berkaitan dengan hal-hal yang telah siswa pelajari dan materi di jurusannya; dari bahan ajar siswa dapat mengenali budaya yang hadir di lingkungannya; dan juga siswa dapat menangkap informasi yang kontekstual pada topik bidang pekerjaan mereka di dalam bahan ajar tersebut. Hal yang diperhatikan guru dalam mengusung bahan ajar kontekstual ialah pentingnya aspek budaya dalam pemilihan materi pembelajaran, yaitu bahasa, psikologi, dan latar belakang kebudayaan para siswa (Rahmanto, 2005). Hal ini juga didasarkan pada bahwa setiap kali kita mengajarkan satu bahasa, kita juga mengajarkan satu sistem yang kompleks tentang kebiasaan budaya, nilai-nilai, cara berpikir, merasa, dan bertindak (Brown, 2000).

Pertama, topik kuliner dan budaya yang terdapat dalam karya sastra. Sastra berwawasan kuliner ini merupakan ragam karya sastra berdasarkan pengembangan tema. Tema-tema kuliner ini diselipkan menjadi sumber ide pembangun dan penggerak cerita atau secara sengaja diselipkan baik sebagai misi terselubung pengarang maupun sutradara untuk membangun tren makan sebagai bagian dari *branding* dan promo. Misalnya, film *Madre* (2011) yang mengangkat falsafah hidup yang bergulir dari sebuah stoples besar berisi adonan roti. Lalu, *Filosofi Kopi* (2015) karya Angga Dwimas Sasongko menjadi film pertama yang mengangkat kisah tentang kopi di Indonesia. Film *Saus Kacang* (2008), yang mengangkat kisah cinta seorang *Chef de Cuisine* restoran di Bali yang bermula dari drama rasa saus kacang. Film *Ada Apa Dengan Cinta 2* (2016) yang turut memasukkan unsur wisata gastronomi di Yogyakarta dan berhasil menjadi *product placement* atas *brand* (tempat) kuliner. Kemudian, film yang mengangkat masakan khas Minang yang diangkat pada film *Tabula Rasa* (2013). Beragam kuliner Indonesia seperti rawon, campur lorjuk, soto Lamongan, pengkang, mi kepiting Pontianak, choi pan, hingga nasi goreng tampak muncul pada film *Aruna dan Lidahnya* (2018). Sehingga dalam hal ini, film dapat menjadi media audiovisual yang



menarik perhatian siswa terutama di masa pandemi ini dan dapat diakses melalui berbagai platform secara daring.

Kedua, selain media film, di Indonesia sendiri karya sastra lainnya yang menggunakan topik gastronomi ataupun kuliner yang juga pernah dianalisis ialah karya sastra fiksi, baik berupa cerpen dan novel. Adapun karya sastra tersebut yaitu: Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak yang diteliti oleh Larasati (2018); novel *Gerimis di Arc De Triomphe* Karya Nunik Utami (2013) yang pernah diteliti Mustapa dan Supratno (2018); novel *Pulang* (2013) karya Leila S. Chudori yang diteliti oleh Anantama dan Suryanto, (2020); dan novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji (2019) yang diteliti oleh Tussyahada dan Limbong (2022). Sedangkan untuk karya sastra cerpen yaitu: cerpen *Filosofi Kopi* (2006) dan *Madre* (2011) karya Dewi Lestari serta cerpen *Smokol* (2008) karya Nukila Amal yang pernah diteliti oleh Bramantio (2013); serta kumpulan cerpen *Ketika Saatnya* dan *Kisah-Kisah Lainnya* karya Darmawati Majid yang diteliti oleh Hardiningtyas dan Turaeni (2021).

Ketiga, baik itu sumber referensi maupun media untuk mencari topik kuliner dan budaya selanjutnya ialah pada laman *Youtube*. Ada banyak pencaharian di konten-konten *Youtube* mengenai informasi kuliner, baik itu resep, metode memasak, cara mengonsumsi dan menjual suatu produk makanan, tentang pengetahuan asal usul makanan, budaya, serta bagaimana nilai produk budaya tersebut di dalam masyarakat. Keempat, topik kuliner dan budaya ini juga dapat ditemukan pada sumber tertulis dari media cetak maupun elektronik, seperti dalam artikel, buku-buku resep masakan, dan juga buku paket siswa di mata pelajaran produktif Tata Boga.

Selanjutnya, identifikasi materi ajar yang dilakukan pada silabus dan buku ajar yang digunakan pada kompetensi keahlian Tata Boga di SMK. Adapun mata pelajaran kompetensi keahlian Tata Boga yang ada di kelas X, XI, dan XII yaitu: (1) Boga Dasar, (2) Ilmu Gizi, (3) Sanitasi, *Hygiene*, dan Keselamatan Kerja, (4) Kepariwisata, dan (5) Pengetahuan Bahan Makanan. Pada materi kejuruan pada kelas XI Tata Boga yaitu: (1) Produk *Cake* dan Kue Indonesia, (2) Pengolahan dan Penyajian Makanan, (3) Tata Hidang, (4) Produk *Pastry* dan *Bakery*, dan (5) Produk Kewirausahaan. Sedangkan untuk kelas XII, mata pelajaran produktif merupakan lanjutan dari materi di mata pelajaran produktif kelas XI. Dari beberapa mata pelajaran tersebut, dapat diidentifikasi beberapa mata pelajaran dan materi pokok di pelajaran tersebut yang berpotensi dikaitkan dengan topik gastronomi.

Selain mengidentifikasi materi pada kejuruan Tata Boga, identifikasi dilakukan pada materi ataupun kompetensi dasar (KD) pada Kurikulum 2013 yang digunakan pada materi teks observasi siswa kelas X yaitu: KD 3.1 Memahami laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan yang dipresentasikan dengan lisan dan tulis; KD 4.1 Menyajikan isi teks atau intisari laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan berdasarkan interpretasi baik secara lisan maupun tulis; KD 3.2 Menganalisis isi dan aspek kebahasaan dari minimal dua teks laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan; dan KD 4.2 Mengonstruksikan teks laporan observasi berkaitan bidang pekerjaan dengan memerhatikan isi dan aspek kebahasaan baik lisan maupun tulis.

Berdasarkan analisis identifikasi terhadap media, sumber belajar, mata pelajaran kejuruan Tata Boga, serta kompetensi dasar mengenai materi teks observasi, dapat ditemui beberapa materi yang setelah ditelaah ternyata memiliki potensi untuk menggunakan media-media yang berisikan topik gastronomi pada pembelajarannya. Sehingga konsep relevansi atau integrasi materi pada kompetensi keahlian Tata Boga ini dengan materi teks observasi mata pelajaran Bahasa Indonesia dapat dipetakan pada tabel berikut ini.



Tabel 1. Identifikasi Topik Gastronomi pada Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Kompetensi Keahlian Tata Boga dengan Kompetensi Dasar pada Materi Teks Laporan Hasil Observasi

KD Materi Teks Observasi pada Mata Pelajaran Bahasa Indonesia Kelas X SMK	Penggunaan Media/Sumber Belajar sebagai Bahan Ajar Gastronomi	Relevansinya pada KD Kompetensi Keahlian Tata Boga	Mata Pelajaran di Kompetensi Keahlian Tata Boga
KD 3.1 Memahami laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan yang dipresentasikan dengan lisan dan tulis	1. Youtube <i>Wisata Budaya dan Kuliner Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta//Jakarta City Tour</i> (CM Jalan Jalan, 2022) pada laman bit.ly/kampungbetawi 2. Artikel Online <i>Setu Babakan: Tempat Wisata Budaya Betawi</i> (Indra Kusuma Sejati) https://direktori-wisata.com/setu-babakan-tempat-wisata-budaya-betawi/	4.1 Mengelompokkan industri pariwisata	Kepariwisata
KD 4.1 Menyajikan isi teks atau intisari laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan berdasarkan interpretasi baik secara lisan maupun tulis	1. Youtube <i>Macam-Macam Kue Khas Betawi</i> (Barito Street Official, 2022) pada laman bit.ly/kuekhasbetawi	3.1 Menganalisis kue Indonesia	Produk <i>Cake</i> dan Kue Indonesia
KD 3.2 Menganalisis isi dan aspek kebahasaan dari minimal dua teks laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan	1. Artikel Online <i>Ini Makna dan Sejarah Menarik Ketupat, Ada Kaitannya dengan Sunan Kalijaga</i> (Faustina Prima Martha, 2022) pada laman bit.ly/travelingbisniscom . 2. Infografik <i>Infografik: "Jodoh" Si Ketupat</i> . (Akbar Bhayu Tamtomo), <i>Kompas.com</i>	4.6 Membuat lipatan daun dan alas hidangan	Boga Dasar



			
Gambar 1.			
KD 4.2 Mengonstruksikan teks laporan observasi berkaitan bidang pekerjaan dengan memerhatikan isi dan aspek kebahasaan baik lisan maupun tulisan	1. Film <i>Aruna dan Lidahnya</i> (2018) pada platform <i>Netflix.com</i> 2. Buku paket Pengolahan dan Penyajian Makanan kelas XI	3.14 Menganalisis sup dan soto Indonesia 3.16 Menganalisis hidangan dari nasi dan mi	Pengolahan dan Penyajian Makanan

Berdasarkan tabel pemetaan materi di atas, pemanfaatan kajian ilmu gastronomi pada berbagai media di atas dapat dipilih dan digunakan sebagai bahan ajar yang dapat disesuaikan dengan bidang jurusan siswa kompetensi keahlian Tata Boga. Pada KD 3.1, guru dapat memanfaatkan artikel *online* tentang Kampung Wisata Setu Babakan untuk mengawali pemahaman siswa mengenai teks observasi dan memperkenalkan bahwa makanan juga merupakan bagian dari produk budaya dan juga pariwisata. Dalam penggunaan teks ini, selain berisi mengenai observasi produk wisata dan budaya yang ada di Setu Babakan, teks ini juga memiliki topik gastronomi dan terintegrasi dengan materi tentang pengelompokan industri pariwisata yang ada pada mata pelajaran Kepariwisata. Pada KD 4.1, guru dapat memanfaatkan laman *Youtube* mengenai kue tradisional khas Betawi untuk diperkenalkan kepada siswa. Dari pengalaman menonton *Youtube* tersebut, siswa dapat membuat intisari dan juga kerangka teks observasi berdasarkan hasil interpretasinya. Lalu, pada KD 3.2, dalam menganalisis aspek bahasa pada teks laporan hasil observasi, guru dapat memanfaatkan dua media yang berbeda seperti artikel *online* dan juga media infografik tentang makna ketupat agar siswa dapat menelaah kaidah kebahasaan serta struktur isi yang ada pada kedua media tersebut. Terakhir, pada KD 4.2, guru dapat memanfaatkan film yaitu *Aruna dan Lidahnya* sebagai media dan stimulus siswa untuk membuat teks laporan hasil observasi berdasarkan ragam kuliner yang ditampilkan pada film. Dalam membuat laporan, siswa dapat dibantu dengan sumber referensi lain seperti buku paket Pengolahan dan Penyajian Makanan kelas XI.



Model Pembelajaran Bahasa Indonesia Materi Menulis Teks Hasil Observasi Kelas X di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga

Materi teks laporan hasil observasi dapat membuat guru dan siswa berdaya dalam memodifikasi kegiatan pembelajarannya dengan menggunakan berbagai variasi media dan sumber belajar seperti melalui film, *Youtube*, artikel, infografik, serta buku paket kompetensi keahliannya. Kemudian, melalui media dan sumber belajar tersebut, siswa dapat mengamati dengan saksama makanan, wisata, dan budaya; metode memasak; cara penyajian; hingga dapat mengetahui budaya dan sejarah dari produk makanan yang diamati. Selain itu, dapat diidentifikasi bahwa struktur KD yang ada pada materi teks laporan hasil observasi ini memiliki struktur dan fase materi yang sama. Mulai dari memahami dan menginterpretasi isi dan struktur teks, mengembangkan teks, menganalisis kebahasaan teks, dan mengonstruksi dan menyajikan teks. Kesamaan dari keempat KD ini juga yaitu melibatkan bidang pekerjaan sesuai dengan jurusan siswa, dalam hal ini Tata Boga. Selain itu, empat keterampilan berbahasa seperti menyimak, menulis, membaca, dan berbicara dapat diterapkan pada alur kegiatan pembelajaran dengan media dan sumber belajar yang ada pada tabel 1. Sehingga ini yang memungkinkan guru untuk menggunakan berbagai metode untuk menunjang pembelajaran di kelas.

Adapun langkah sebelum membuat model pembelajaran ini yaitu membuat indikator pencapaian kompetensi siswa. Indikator pencapaiannya adalah sebagai berikut:

- 1) Siswa mampu mengidentifikasi dan memahami isi dari laporan hasil observasi yang berkaitan dengan bidang pekerjaan baik secara lisan dan tulis.
- 2) Siswa mampu menyajikan isi dan membuat kerangka teks berdasarkan laporan hasil observasi yang telah disimakinya dari *Youtube* dan berkaitan dengan bidang pekerjaan baik secara lisan maupun tulis.
- 3) Siswa mampu menganalisis dan membandingkan isi dan aspek kebahasaan dari dua teks laporan hasil observasi dari sumber belajar yang berbeda yang berkaitan dengan bidang pekerjaan.
- 4) Siswa mampu mengonstruksikan teks laporan observasi berdasarkan isi film yang disimakinya yang berkaitan dengan bidang pekerjaan dengan memerhatikan isi dan aspek kebahasaan secara tulis.
- 5) Siswa mampu mempresentasikan secara lisan produk kuliner dari laporan hasil observasi yang telah dibuatnya berdasarkan kuliner yang ditampilkan pada film.

Selanjutnya, guru sebelum melakukan pembelajaran dapat menyiapkan bahan dan media yang akan digunakan dalam pembelajaran, seperti mencari sumber belajar atau referensi dari internet berupa artikel *online*, *Youtube*, contoh infografik, film sesuai dengan topik pembelajaran, serta buku-buku penunjang materi pembelajaran. Selain itu, media atau perangkat pembelajaran lain untuk penunjang pembelajaran juga perlu disiapkan, yaitu alat-alat seperti *projector*, laptop, dan juga *speaker*. Baik film maupun infografik dapat dijadikan stimulus kepada siswa agar siswa dapat memiliki pengalaman belajar yang menyenangkan selain dari sumber tertulis atau media cetak. Sehingga, ketika siswa mendapatkan pengalaman baru setelah menonton film atau membuat sendiri infografiknya, mereka dapat melakukan *information processing*, yaitu siswa dapat menyimpan informasi dan kemudian mengambilnya saat dibutuhkan ketika mereka belajar di mata pelajaran lain khususnya di jurusannya.

Berdasarkan kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, media dan sumber belajar yang dibutuhkan dari tabel 1,1, dapat ditentukan struktur model pembelajaran bahasa Indonesia pada materi teks laporan hasil observasi dengan menggunakan kajian gastronomi.



Berikut penjabaran langkah pembelajarannya berdasarkan kegiatan inti pada pembelajaran di setiap KD dan pertemuan:

Pertemuan 1

KD 3.1 Memahami laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan yang dipresentasikan dengan lisan dan tulis

- 1) Peserta didik menyimak video mengenai Kampung Betawi di Setu Babakan pada laman *Youtube* bit.ly/kampungbetawi.
- 2) Peserta didik mengungkapkan ciri-ciri fisik berupa keadaan lingkungan dan kegiatan budaya yang ada di Kampung Betawi.
- 3) Peserta didik menerima stimulus kembali dengan membaca artikel yang berjudul *Setu Babakan: Tempat Wisata Budaya Betawi* pada laman <https://direktori-wisata.com/setu-babakan-tempat-wisata-budaya-betawi/> yang ditampilkan di layar melalui media salindia.
- 4) Peserta didik mengonfirmasi perbandingan isi dari penjelasan yang telah diungkapkannya dari video dengan teks laporan observasi di artikel.
- 5) Peserta didik menjabarkan ciri, struktur, dan fungsi teks laporan hasil observasi berdasarkan video dan artikel yang disismaknya.

Pertemuan 2

KD 4.1 Menyajikan isi teks atau intisari laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan berdasarkan interpretasi baik secara lisan maupun tulis.

- 1) Peserta didik menyimak tayangan *Youtube* pada laman bit.ly/kuekhasbetawi mengenai kue khas Betawi.
- 2) Peserta didik mencatat hal-hal yang diuraikan pada video tersebut mengenai kue khas Betawi.
- 3) Peserta didik mengidentifikasi struktur laporan hasil observasi berdasarkan hasil catatannya dari isi video .
- 4) Peserta didik membuat kerangka laporan hasil teks observasi dari isi video sesuai dengan struktur teks laporan hasil observasi.

Pertemuan 3

KD 3.2 Menganalisis isi dan aspek kebahasaan dari minimal dua teks laporan hasil observasi berkaitan dengan bidang pekerjaan

- 1) Peserta didik menyimak penyajian artikel *online* yang disajikan dengan judul *Ini Makna dan Sejarah Menarik Ketupat, Ada Kaitannya dengan Sunan Kalijaga* pada laman bit.ly/travelingbisniscom.
- 2) Peserta didik mengidentifikasi kaidah kebahasaan teks laporan hasil observasi seperti menentukan kalimat deskripsi; kalimat definisi; nomina; verba; frasa; klausa; kalimat simpleks; kalimat kompleks; serta konjungsi yang digunakan.
- 3) Peserta didik menyimak penayangan infografik yang berjudul *Infografik: "Jodoh" Si Ketupat* dari laman *Kompas.com*.
- 4) Peserta didik mengidentifikasi isi dan struktur dari teks observasi yang ada pada infografik.
- 5) Peserta didik membedakan dan mengevaluasi kaidah kebahasaan yang ada pada artikel dengan yang ada pada infografik.
- 6) Peserta didik mencatat dan menyajikan bagan kaidah kebahasaan teks laporan observasi berdasarkan isi artikel dan yang ada pada infografik.
- 7) Peserta didik mengonstruksikan teks hasil laporan observasi secara tertulis dalam bentuk infografik dan dicetak seperti brosur berdasarkan pengamatannya pada film



Aruna dan Lidahnya pada laman *Netflix* sebagai pekerjaan rumah (PR) yang dikerjakan secara berkelompok.

- 8) Peserta didik mempresentasikan hasil pengamatannya dari berbagai sumber referensi yang telah didapatkan yaitu dengan membawa beberapa produk kuliner yang ada pada film *Aruna dan Lidahnya* saat pembelajaran di kelas pada pertemuan berikutnya.

Pertemuan 4

KD 4.2 Mengonstruksikan teks laporan observasi berkaitan bidang pekerjaan dengan memerhatikan isi dan aspek kebahasaan baik lisan maupun tulis

- 1) Peserta didik dan kelompok menyiapkan produk kuliner atau makanan yang dibawanya dan menatanya di atas meja.
- 2) Peserta didik dengan kelompok membagikan brosur yang berisikan infografik mengenai produk kuliner yang akan diperkenalkan kepada teman-temannya di kelas.
- 3) Peserta didik dengan kelompok mempresentasikan secara lisan hasil pengamatannya, yaitu mengungkapkan hasil analisisnya, serta menunjukkan secara rinci dan detail produk kuliner yang ada pada film *Aruna dan Lidahnya*, seperti klasifikasi makanan pada film, yaitu klasifikasi nasi (nasi goreng); klasifikasi soto (soto Lamongan, rujak soto, dan soto lorjuk; atau klasifikasi sup (rawon, sup buntut); ciri fisik makanan; rasa dan bau makanan; bahan makanan; cara membuat makanan tersebut; asal muasal makanan tersebut; serta apakah ada budaya yang melatarbelakangi di balik kehadiran makanan itu sendiri.

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah: 1) Pemilihan topik gastronomi pada media dan sumber belajar seperti *Youtube*, artikel *online*, infografik, dan film dapat digunakan sebagai bahan ajar teks observasi dan dapat diintegrasikan dengan materi kepariwisataan, kue Indonesia, hidangan dari nasi dan mi, lipatan daun, serta sup dan soto Indonesia. 2) Langkah pembelajaran dilakukan pada 4 Kompetensi Dasar dengan 4 kali pertemuan. Pertemuan pertama, guru menyajikan artikel dan video pada KD 3.1. Pertemuan kedua, guru menyajikan video *Youtube* bertemakan gastronomi pada KD. 4.1. Pertemuan ketiga, guru menyajikan artikel *online* dan infografik pada KD. 3.2. Pertemuan keempat, guru menggunakan film *Aruna dan Lidahnya* untuk membuat teks observasi dalam bentuk infografik dan mempresentasikan produk kuliner pada film.

Saran

Berdasarkan penelitian ini saran yang dapat diberikan yaitu: (1) Bagi guru, sebaiknya sebelum memulai pembelajaran, guru bahasa Indonesia di jenjang SMK yang memiliki kompetensi keahlian Tata Boga di sekolahnya dapat menciptakan modul atau bahan ajar sendiri yang kontekstual dan sesuai dengan silabus serta jurusan siswa. (2) Bagi kepala sekolah khususnya di SMK, ketersediaan perangkat teknologi, fasilitas dan sumber belajar yang lengkap dan mumpuni juga di seluruh perlu dimaksimalkan sebagai penunjang kegiatan literasi siswa. (3) Bagi peserta didik, diharapkan dapat lebih meningkatkan kegiatan literasinya dan keingintahuannya serta bijak dalam menggunakan media pembelajaran dalam digital.

Daftar Pustaka

Anantama dan Suryanto. (2020). *Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel Pulang* Karya Leila S. Chudori. *Atavisme*, 23 (2), 206-219.



- Artika, Siswanto, dan Suwignyo (2021). Strategi Menulis Puisi Kuliner: Perspektif Gastronomi. *Jurnal Pendidikan*, 6(6), 913-920.
- Big Oz Project. (2018). *Apa itu Gastronomi dan Bagaimana Gastronomi Indonesia*. Diakses dari <https://www.youtube.com/watch?v=MIY36rOBTVc> pada 26 Oktober 2021.
- Bramantio. (2013). Sastra dan Kuliner; Evolusi Gastronomi ke Gastrosofi dalam Tiga Cerpen Indonesia. *Jentera* 2(1), 42-55.
- Brown, H. Douglas. (2000). *Teaching by Principles; An Interactive Approach to Language Pedagogy; Second Edition* (p. 64). Longman: New York.
- Endraswara, Suwardi. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra* (p. 5). Yogyakarta: Textium.
- Fajarsari, Dwi Desi. (2017). Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang. *Mimbar Sejarah, Sastra, Budaya, dan Agama*, 23(2), 337-347.
- Fauzia, Samingin, dan Asmara. (2018). Kompositum pada Nama-Nama Minuman Tradisional dan Pengembangannya sebagai Bahan Ajar Teks Laporan Hasil Observasi di SMA. *Repetisi: Riset Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 1(2), 113-129.
- Fitriani, dkk. (2017). Keefektifan Bahan Ajar Menulis Teks Prosedur Kompleks dengan Pendekatan Kontekstual untuk Siswa Kelas X SMK. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan*, 2(12), 1683-1691.
- Gayus Siagian dan Gatot Prakosa (Ed). (2006). *Menilai Film* (p. 35-36). Jakarta: Dewan Kesenian Jakarta.
- Gillespie, Cailen dan John Cousins. (2019). *European Gastronomy into the 21st Century* (p. 2). Burlington: Elsevier.
- Hardiningtyas dan Turaeni. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksas Kuliner Tradisional dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya. *Kandai*, 17 (2), 256-279.
- Irwansyah. (2020). *Gastronomi (Brand): Konsep dan Gagasan Awal* (p. 9). Yogyakarta: Quantum.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2017). *KI & KD; Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar SMK/MAK Kompetensi Keahlian Tata Boga*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2018). *KI & KD; Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar SMK/MAK*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ketaren. (2020). *Gastronomi Upaboga Indonesia: Bagian I Gastronomi* (p. 36). Jakarta: IGA Press.
- Krisnadi, Antonius Rizki. (2018). Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. Dalam *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development* (pp. 381-396). Jakarta: Universitas Bunda Mulia.
- Kurniasih, Imas dan Berlin Sani. (2014). *Panduan Membuat Bahan Ajar: Buku Teks Pelajaran Sesuai Kurikulum 2013* (p. 53-54). Surabaya: Kata Pena.
- Lan dan Grant (Ed). (2021). *Contextual Language Learning Real Language Learning on the Continuum from Virtuality to Reality* (p. 25-26). Singapore: Springer.
- Larasati. (2018). Representasi Kuliner dalam Kehidupan Postmodern pada Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia* 7, No. 3, 301-312.
- Lestari, Nurul Sukma. (2018). Doclang Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Jurnal Khasanah Ilmu* 9(2), 21-27.



- Liliweri, Alo. (2011). *Dasar-Dasar Komunikasi Antarbudaya* (p. 120). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Lukitasari, Rimalinda. (2019). Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi Dalam Film *Tabula Rasa*. *Jumpa*, 6(1), 1-24.
- Mustapa, Suparman R dan Haris Supartno. (2018). Sastra Kuliner sebagai Sarana Pendidikan Karakter (Analisis Novel *Gerimis di Arc De Triomphe* Karya Nunik Utami). *Didaktik: Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar* 4, No. 2, 279-290.
- Praheni (2019). Peningkatan Hasil Belajar Pada Kompetensi Mengonversi Teks Cerita Sejarah Melalui Metode Wisata Kuliner Bervariasi Pada Peserta Didik Kelas XII Tata Boga 1 SMK Negeri 1 Salatiga. *Jurnal Profesi Keguruan*, 5(1), 7-14.
- Pratitisiari, Rigen (2021). Penerapan Strategi Relating, Experiencing, Applying, Cooperating, dan Transferring untuk Meningkatkan Kesadaran Politik dan Motivasi Siswa Kelas 11 Bahasa dan Sastra Indonesia SMA Global Jaya. *Jurnal Teropong Pendidikan* 1(1), 50-62.
- Rahman, Fadly. (2016). *Jejak Rasa Nusantara; Sejarah Makanan Indonesia* (p. 287). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmanto, B. (2012). *Metode Pengajaran Sastra* (p. 27). Yogyakarta: Kanisius.
- Richards, Jack C. (2010). *Curriculum Development in Language Teaching* (p. 258). Cambridge: Cambridge University Press.
- Suherli, dkk. (2017). *Bahasa Indonesia SMA/MA/SMK.MAK Kelas X* (p. 21-22). Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (p. 409). Bandung: Alfabeta.
- Susanti, Anik. (2013). Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942). *Avatara* 1(3), 450-460.
- Tomlinson, Brian. (2014). *Developing Materials for Language Teaching*. London: Continuum.
- Tamtomo, Akbar Bhayu. (2018). *Infografik: "Jodoh" Si Ketupat*. Diakses dari *Kompas.com* pada 01 September 2022.
- Wulandari. (2019). Eksotisasi Kuliner Madura (Campur Lorjuk) dalam Film *Aruna* dan Lidahnya. *Channel Jurnal Komunikasi*, 7(2), 173-178.