



Journal of Professional Elementary Education JPEE

Vol. 4, No. 1, Maret 2025 hal. 1-120

Journal Page is available to <http://jpee.lppmbinabangsa.ac.id/index.php/home>



STUDI GASTRONOMI: REVITALISASI GABUS PUCUNG SEBAGAI SARANA PEMBELAJARAN MENGENAL WARISAN KULINER BETAWI DI SEKOLAH DASAR

Aulya Nur Afifah¹, Ravinska Vigna Viori², Sani Aryanto³

^{1,2,3} Universitas Bhayangkara Jakarta Raya

Email: 202210615007@mhs.ubharajaya.ac.id

Abstract

Gastronomy is a form of communication to convey the culture, history and identity of a society through food/culinary. In Elementary school, learning about gastronomy can be done through recognizing traditional foods, so that students can understand the diversity of Indonesia Culture. This research aims to find out about cork pucung culinary as a means of learning gastronomy and Betawi cultural identity. The method used is Literature Review. The results of this study show that gastronomy is not only related to culinary as the main aspect, but also reflects the history, culture, geographical landscape, and cooking methods that form the identity of a society. Gabus pucung, as one of the Betawi culinary heritages, has strong historical and cultural values, but is experiencing challenges in terms of its preservation due to changes in the consumption patterns of modern society. Gabus pucung, as a typical Betawi dish, reflects local wisdom in food utilisation and has a deep historical value. Preservation efforts through education, promotion, and innovation in presentation and marketing can be an effective strategy in maintaining the existence of this culinary in the midst of changes in people's consumption patterns.

Keywords: Learning Resources, Gastronomy, Culinary, Cultural Identity.

ABSTRAK

Gastronomi merupakan bentuk komunikasi untuk menyampaikan budaya, sejarah dan identitas suatu masyarakat melalui makanan / kuliner. Dalam pembelajaran di sekolah dasar, pembelajaran tentang gastronomi dapat dilakukan melalui kegiatan mengenal makanan tradisional, sehingga siswa dapat memahami tentang keberagaman budaya Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kuliner gabus pucung sebagai sarana pembelajaran gastronomi dan identitas budaya betawi. Metode yang digunakan adalah Studi Kepustakaan atau *Literature Review*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa gastronomi tidak hanya berkaitan dengan kuliner sebagai aspek utama, tetapi juga mencerminkan sejarah, budaya, lansekap geografis, dan metode memasak yang membentuk identitas suatu masyarakat. Gabus pucung, sebagai salah satu warisan kuliner Betawi, memiliki

nilai historis dan budaya yang kuat, namun mengalami tantangan dalam hal pelestariannya akibat perubahan pola konsumsi masyarakat modern. Gabus pucung, sebagai hidangan khas Betawi, mencerminkan kearifan lokal dalam pemanfaatan bahan pangan serta memiliki nilai sejarah yang mendalam. Upaya pelestarian melalui edukasi, promosi, serta inovasi dalam penyajian dan pemasaran dapat menjadi strategi efektif dalam mempertahankan eksistensi kuliner ini di tengah perubahan pola konsumsi masyarakat.

Kata Kunci: Sumber Pembelajaran, Gastronomi, Kuliner, Identitas Budaya.

PENDAHULUAN

Sarana pembelajaran adalah bagian terpenting yang memiliki peranan dalam meningkatkan kualitas dalam pembelajaran. Melalui sarana belajar yang efektif dan efisien dan sesuai dengan kompetensi dasar yang ingin dicapai, maka akan memudahkan proses pembelajaran (Samsinar, 2019). Selaras dengan hal itu, dalam UUD SISDIKNAS Bab 1 Pasal 1 Ayat 20 mengungkapkan bahwa pembelajaran diartikan sebagai proses interaksi peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Sumber pembelajaran tidak hanya sebagai fasilitas dalam kegiatan belajar-mengajar, lain dari pada itu dapat berperan membangun sarana komunikasi yang baik.

Melalui sarana komunikasi yang dapat dilakukan di era perkembangan teknologi saat ini, dapat melalui Studi Gastronomi. Gastronomi merupakan bentuk komunikasi untuk menyampaikan budaya, sejarah dan identitas suatu masyarakat. Potensi pada masing-masing daerah di Indonesia untuk mengangkat kuliner masing-masing daerah mempunyai karakter yang dominan. Kearifan lokal dapat diartikan sebagai gagasan-gagasan asli yang mengandung pengetahuan serta nilai-nilai moral yang menjadi landasan dalam pembentukan budaya suatu daerah. (Firdaus et al., 2021). Gastronomi sebagai sebuah identitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal dikarenakan dalam kearifan gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal yang berbasis pada budaya dengan tradisi dalam berbagai daerah yang terbentuk sebagai keunggulan budaya daerah masing-masing. Kearifan lokal dalam kuliner gastronomi mengandung sistem kepercayaan, norma, budaya yang ditunjukkan dalam tradisi yang diwariskan secara turun menurun (Krisnadi, 2018).

Tradisi yang diturunkan secara turun-temurun menjadi salah satu aspek penting dalam membentuk identitas budaya suatu masyarakat, termasuk dalam dunia kuliner. Kuliner adalah bagian dari produk budaya yang memiliki peran penting dalam budaya Betawi. Hal ini dikarenakan kuliner mencerminkan hubungan antara Suku Betawi dengan lingkungan sekitarnya (Yonatan et al., 2024). Gastronomi dapat diartikan sebagai ilmu yang mempelajari berbagai aspek terkait makanan, termasuk unsur sejarah dan budaya yang melekat di dalamnya (Abdullah & Widiani, 2024). Sehingga dalam kajian gastronomi, aspek historis menjadi dimensi yang tidak dapat dipisahkan, karena setiap hidangan memiliki cerita dan perjalanan panjang yang membentuknya.

Dimensi historis dalam gastronomi tidak hanya menggambarkan evolusi kuliner dari masa ke masa, tetapi juga menjadi dasar dalam studi atau ilmu gastronomi yang mempelajari budaya dan sejarah yang terkandung dalam makanan, sehingga membentuk identitas budaya suatu daerah. Menurut Kenneth Burke dalam (Liliweri, 2011) Identitas budaya merujuk pada karakteristik budaya yang menjadi pembeda antara suatu bangsa atau kelompok masyarakat dengan yang lainnya. Setiap masyarakat atau bangsa memiliki budaya khas yang mencerminkan jati diri mereka dan mencerminkan perbedaan dengan kelompok lainnya.

Identitas budaya sebagai cerminan tradisi, dan nilai yang diwariskan oleh kelompok masyarakat dari generasi ke generasi. Melalui identitas budaya dapat tercermin berbagai aspek dalam kehidupan yang menjadi ciri khas suatu daerah atau kelompok. Salah satu budaya yang kaya akan identitas budaya adalah budaya Betawi, yang terbentuk dari perpaduan berbagai pengaruh, seperti Arab, Tionghoa, dan Belanda. Budaya Betawi telah menjadi identitas asli penduduk Jakarta, Orang Betawi telah ada jauh sebelum Jan Pieterzoon Coen membakar Jayakarta pada tahun 1619 dan mendirikan di atas reruntuhan tersebut sebuah kota bernama Batavia. Artinya, jauh

sebelum menjadi ibu kota negara, sekelompok besar orang telah mendiami kota Jakarta (Purbasari, 2010). Dengan begitu ketika suatu kelompok telah lama mendiami suatu wilayah akan menghadirkan kebudayaan yang menjadi ciri khas kelompok tersebut.

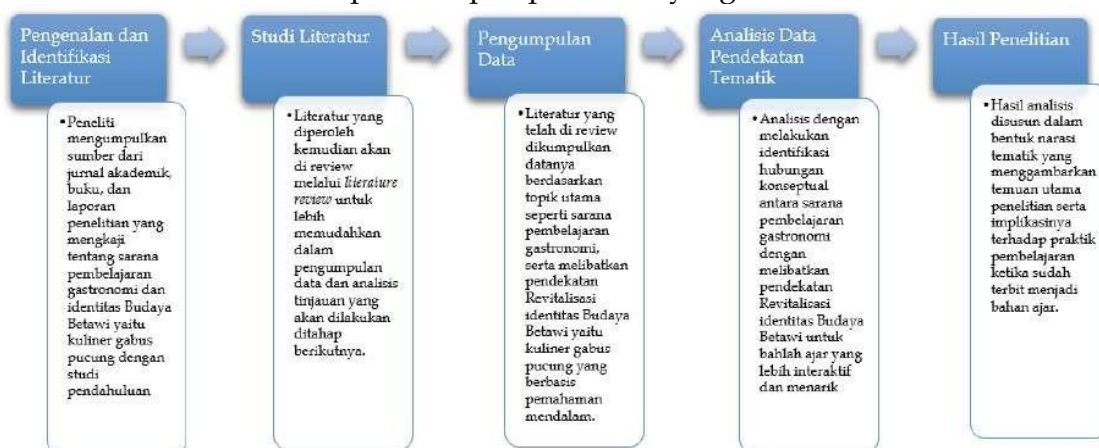
Seperti halnya gabus pucung, olahan yang berbahan dasar ikan gabus yang telah diakui sebagai salah satu dari 96 warisan budaya Indonesia dan menjadi salah satu delapan warisan yang berasal dari DKI Jakarta (Dinas Kebudayaan, 2021). Gabus Pucung merupakan kombinasi antara ikan gabus dan juga pucung atau bumbu dapur yang biasa kita kenal sebagai kluwek. Dengan memakan hidangan tradisional seperti "gabus pucung", Betawi mempertahankan identitas budayanya. Warisan kuliner ini mengandung nilai-nilai sejarah, kearifan lokal, dan keunikan kultural yang membentuk karakter Betawi, selain rasanya yang lezat (Lestari et al., 2024). Oleh karena itu, menjaga keberlanjutan dan kelestarian makanan tradisional seperti "gabus pucung" merupakan upaya untuk merawat dan merayakan kekayaan budaya orang Betawi.

Melalui studi Gastronomi dan identitas kuliner Betawi, penulis mengimplementasikan pelestarian budaya sebagai sarana pembelajaran yang modern. Pendekatan pembelajaran berbasis makanan dapat menjadi metode yang inovatif dengan memanfaatkan teknologi dan metode edukasi inovatif, nilai-nilai budaya dalam kuliner untuk mengenalkan budaya lokal kepada siswa di Sekolah Dasar. Dengan menggunakan makanan tradisional seperti gabus pucung sebagai materi pembelajaran, siswa dapat sejak dini memahami sejarah, budaya, dan nilai kearifan lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi kepustakaan atau *literature review*, yang bertujuan untuk mengetahui kuliner gabus pucung sebagai sarana pembelajaran dan identitas budaya betawi. Studi Pustaka merupakan suatu kegiatan sistematis untuk mengumpulkan, mengolah, dan mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti buku, artikel, dan dokumen lain yang berkaitan dengan topik penelitian (Sari. et. al., 2020). Kriteria pemilihan sumber meliputi kredibilitas penulis, relevansi dengan topik, dan publikasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis tematik untuk mengidentifikasi pola dan hubungan konseptual antara sarana pembelajaran gastronomi dengan melibatkan pendekatan revitalisasi identitas Budaya Betawi sebagai bahan ajar di SD.

Berikut adalah tahapan-tahapan penelitian yang dilakukan antara lain:



Gambar 1. Tahapan-tahapan Penelitian

Pendekatan studi pustaka ini dilakukan secara sistematis untuk memperoleh pemahaman mendalam tentang topik yang dibahas. Adapun studi kepustakaan dilakukan melalui tahapan: 1) Identifikasi dan Pengumpulan Literatur dilakukan

dengan mengumpulkan sumber dari jurnal akademik, buku, dan laporan penelitian yang mengkaji tentang topik yang relevan. 2) Literatur yang diperoleh kemudian akan di *review* melalui *literature review*. Studi Literatur Merupakan tahap penerapan penulisan penelitian, Menurut (Sugiyono, 2018) mengemukakan bahwa studi kepustakaan berhubungan dengan pengamatan teori dengan referensi yang berhubungan dengan nilai, budaya, dan norma yang sedang bertumbuh pada kondisi sosial yang sedang diteliti. Studi kepustakaan ini berasal dari kajian literatur-literatur ilmiah. Pada penelitian ini menggunakan metode studi literatur, referensi penelitian didapatkan dari berbagai referensi lain seperti jurnal, buku, dan referensi lain yang sesuai dengan penelitian. Menurut (Zed, 2014) *literature review* merupakan rangkaian dalam penelitian yang berhubungan dengan metode dalam pengumpulan data pustaka, kemudian menganalisis serta dilakukan tinjauan bahan penelitian dari penelitian terdahulu. 3) Pengumpulan data ini berdasarkan tema utama guna mendalami pemahaman tentang topik terkait mengenai sarana pembelajaran gastronomi dan revitalisasi identitas Budaya Betawi yaitu kuliner gabus pucung. 4) Tahap analisis tematik dilakukan guna mengidentifikasi pola, hubungan konseptual, serta temuan utama terkait efektivitas sarana pembelajaran gastronomi dengan melibatkan pendekatan revitalisasi identitas Budaya Betawi sebagai bahan ajar. 5) Selanjutnya, temuan analisis digabungkan dan ditafsirkan menjadi narasi tematik. Narasi ini dapat digunakan oleh pendidik untuk membantu mereka mengembangkan pendekatan pembelajaran yang lebih kreatif dan efektif di Sekolah Dasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan pada penelitian ini menyoroti hubungan antara studi gastronomi dengan kuliner gabus pucung sebagai identitas budaya betawi.

Hasil Penelitian

Gastronomi berasal dari kata '*gastro*' berasal dari bahasa Yunani '*gastros*' yang berarti perut dan '*nomos*' yang merujuk pada ilmu pengetahuan dan hukum. Sementara itu, *culinary* diartikan sebagai suatu wilayah atau tempat asal di mana makanan disajikan atau dipersiapkan (Putra, 2021). Gastronomi merupakan sesuatu yang berkaitan dengan dunia serta keterkaitannya dengan budaya suatu daerah, sehingga dapat dikatakan bahwa kuliner sebagai objek utamanya (Rijal et al., 2020). Gastronomi merupakan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan tata boga yang mengandung unsur budaya dan sejarah, sehingga mencerminkan identitas budaya suatu daerah (Syarifuddin et al., 2017). Gastronomi memiliki fokus penting kepada pemahaman yang umum dalam *mengonsumsi* makanan dan minuman, terutama ketika hidangan lezat dinikmati sebagai sebuah karya seni yang memukau dan menjadi bagian dari gaya hidup.

Ada lima jenis-jenis gastronomi menurut (Gilleisole, 2001) dalam (Krisnadi, 2020) yaitu:

1. Gastronomi praktis, mencakup studi dan penerapan mulai dari proses persiapan, produksi, hingga penyajian makanan atau minuman. Koki yang bekerja di restoran adalah contoh praktisi dalam bidang ini.
2. Gastronomi teoretis, berfokus pada pendekatan dalam memahami proses, sistem, dan resep guna meningkatkan keberhasilan dalam mengolah suatu hidangan.
3. Gastronomi teknis, bertanggung jawab dalam mengevaluasi serta mengawasi setiap tahap dalam gastronomi, yang memerlukan penilaian atau pengukuran melalui berbagai percobaan.
4. Gastronomi makanan, berkaitan dengan makanan dan minuman serta bagaimana cara memaksimalkan kenikmatannya.

5. Gastronomi molekuler, merupakan studi ilmiah yang meneliti perubahan fisikokimia pada bahan pangan selama proses memasak serta fenomena sensorik yang terjadi saat makanan dikonsumsi.

Menurut (Ketaren, 2017) Ruang lingkup kajian gastronomi biasanya berfokus pada empat elemen, yaitu:

1. Sejarah: membahas asal-usul bahan baku, termasuk cara dan lokasi budidayanya.
2. Budaya: mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan masyarakat dalam mengonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis: berkaitan dengan pengaruh lingkungan, baik alam maupun etnis, terhadap cara masyarakat memasak makanan.
4. Metode memasak: membahas proses memasak secara umum, tanpa berfokus pada aspek teknis, karena seorang gastronom tidak harus memiliki keterampilan dalam memasak.

Terdapat 3 syarat yang harus dipenuhi agar kuliner dapat dijadikan sebagai bagian dari wisata gastronomi (Sufa et al., 2020):

1. *Something to do* *Something to do*, lokasi wisata gastronomi harus dilengkapi dengan fasilitas hiburan atau rekreasi yang memungkinkan wisatawan beraktivitas, seperti olahraga, seni, atau kegiatan lain yang membuat wisatawan memperpanjang masa liburan.
2. *Something to see* *Something to see*, destinasi wisata gastronomi perlu memiliki objek wisata dan atraksi menarik yang dapat meningkatkan daya tarik bagi pengunjung.
3. *Something to buy* *Something to buy*, lokasi wisata gastronomi sebaiknya menyediakan fasilitas perbelanjaan, terutama yang menjual suvenir atau produk kerajinan lokal yang dapat dibawa pulang sebagai oleh-oleh wisatawan.

Gastronomi tidak hanya sekedar membahas cita rasa makanan, tetapi juga mencerminkan sejarah, tradisi, dan identitas suatu budaya, seperti halnya gabus pucung yang menjadi bagian dari warisan kuliner Betawi dengan keunikan rasa serta makna budaya yang mendalam. Silsilah gabus pucung sendiri bermula dari histori ikan gabus itu sendiri di mana sejak kolonial belanda saat itu ikan gabus sangat melimpah ruah baik di sungai maupun lahan basah yang ada di wilayah Jakarta. Kemudian masyarakat Betawi dengan cermat mengolah ikan gabus dengan tahapan awalnya, ikan digoreng hingga matang sempurna lalu direndam atau dimasak kembali dalam kuah kental berwarna hitam yang dibuat dari buah pucung. Dalam bahasa Betawi, istilah kluwek yang merupakan unsur familier dalam masakan rawon disebut dengan pucung (Lestari et al., 2024).

Dengan begitu melalui pendekatan antara gastronomi dan gabus pucung sebagai identitas Budaya Betawi akan menghasilkan pembelajaran yang inovatif dan juga efektif. Demikian, melalui pembelajaran berbasis budaya, siswa bukan sekedar meniru dan atau menerima saja informasi yang disampaikan tetapi siswa menciptakan makna, pemahaman dan arti dari informasi yang diperolehnya (Retno, 2021). Makna yang terkandung di dalam histori kuliner betawi tersebut akan menciptakan pemahaman mendalam bagi siswa melalui sarana pembelajaran yang dapat diawali dengan mengenal elemen-elemen gastronomi menurut (Ketaren, 2017) yakni terdiri dari sejarah, budaya, *lansekap* geografis, dan metode memasak.

Berikut gambaran elemen-elemen gastronomi menurut (Ketaren, 2017) diimplementasikan menjadi sarana pembelajaran melalui revitalisasi kuliner gabus pucung sebagai identitas Budaya Betawi.

Tabel 1. Implementasi elemen-elemen (Ketaren, 2017)

Elemen	Deskripsi	Implementasi revitalisasi
--------	-----------	---------------------------

		kuliner gabus pucung
Sejarah	Membahas asal-usul bahan baku, termasuk cara dan lokasi budidayanya.	1. Menjelaskan asal-usul gabus pucung, termasuk bagaimana ikan gabus menjadi bahan utama dalam hidangan ini. 2. Menelusuri dan mengkaji tentang budaya betawi dan pengaruhnya terhadap kuliner ini.
Budaya	Mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan masyarakat dalam <i>mengonsumsi</i> makanan tersebut.	1. Menganalisis bagaimana kebiasaan masyarakat Betawi dalam <i>mengonsumsi</i> gabus pucung. 2. Meneliti perubahan pola konsumsi dari dulu hingga sekarang, serta faktor yang mempengaruhi seperti modernisasi atau perubahan lingkungan.
Lansekap Geografis	Berkaitan dengan pengaruh lingkungan, baik alam maupun etnis, terhadap cara masyarakat memasak makanan.	1. Mengaitkan lingkungan alam di sekitar Jakarta dan sekitarnya dengan ketersediaan ikan gabus. 2. Mempelajari bagaimana kondisi geografis mempengaruhi bahan dan cara masyarakat mengolah masakan ini.
Metode memasak	Membahas proses memasak secara umum, tanpa berfokus pada aspek teknis, karena seorang gastronom tidak harus memiliki keterampilan dalam memasak.	Membahas proses memasak gabus pucung sebagai bagian dari pemahaman gastronomi. Bahan apa saja yang digunakan, bagaimana teknik memasaknya, dan apa saja prosedur lainnya yang harus dilakukan.

Pembahasan

Gastronomi merupakan bagian integral dari warisan budaya yang merefleksikan identitas serta nilai-nilai sosial suatu komunitas. Dalam konteks masyarakat Betawi, kuliner khas seperti gabus pucung bukan sekadar hidangan, tetapi juga representasi sejarah dan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun. Tradisi ini diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya dan terus dijaga serta dilestarikan oleh berbagai komunitas hingga sekarang (Athiaturrizqiyah & Anshori, 2024). Namun, seiring dengan perkembangan zaman, modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat telah menyebabkan berkurangnya popularitas hidangan ini. Banyak generasi muda yang tidak lagi mengenal atau mengonsumsi gabus pucung, sehingga keberadaannya semakin tergeser oleh makanan cepat saji dan kuliner dari budaya lain. Oleh karena itu, diperlukan upaya revitalisasi untuk mengembalikan eksistensi gabus pucung melalui pendekatan pembelajaran gastronomi, yang tidak hanya berfokus pada teknik memasak tetapi juga mengedukasi masyarakat mengenai nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap sajiannya.

Gabus pucung sebagai sarana pembelajaran gastronomi dapat dilakukan dengan pendekatan edukatif yang melibatkan berbagai pihak, seperti sekolah, komunitas, dan industri kuliner. Dalam dunia pendidikan, gabus pucung dapat dijadikan bahan ajar dalam mata pelajaran kewirausahaan, seni kuliner, atau budaya lokal, sehingga siswa tidak hanya belajar teknik memasak, tetapi juga memahami sejarah dan filosofi makanan tersebut. Selain itu, praktik memasak langsung di lingkungan sekolah atau dalam bentuk *workshop* kuliner dapat meningkatkan keterampilan peserta didik dalam mengolah makanan khas Betawi secara autentik.

Sebagai bagian dari identitas budaya Betawi, gabus pucung juga merepresentasikan kearifan lokal dalam pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan modernisasi, popularitas gabus pucung mulai menurun akibat perubahan pola konsumsi masyarakat dan berkurangnya ketersediaan ikan gabus di alam. Oleh karena itu, upaya pelestarian dan revitalisasi gabus pucung sebagai ikon kuliner Betawi menjadi sangat penting agar warisan budaya ini tetap lestari dan dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Kombinasi khas antara cita rasa, metode memasak, dan latar budaya dalam Gabus Pucung menjadikannya bagian penting dari warisan kuliner Betawi, yang layak mendapat upaya berkelanjutan untuk dilestarikan dan dipromosikan (Lestari et al., 2024). Penelitian gastronomi terhadap gabus pucung tidak hanya bertujuan untuk melestarikan warisan kuliner, tetapi juga menggali potensi yang lebih luas dalam memperkuat identitas budaya serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Betawi.

Dengan demikian, dalam pembelajaran di Sekolah Dasar, materi gastronomi dapat dimanfaatkan sebagai alat untuk mengenalkan konsep keberagaman budaya dan pentingnya menjaga warisan lokal. Dengan menerapkan metode pembelajaran berbasis proyek, siswa dapat terlibat langsung dalam eksplorasi kuliner tradisional khas Betawi tersebut. Hal ini dapat menumbuhkan kesadaran mereka terhadap pentingnya makanan lokal sebagai bagian dari identitas nasional.

KESIMPULAN

Penelitian ini menegaskan bahwa gastronomi tidak sekadar membahas cita rasa makanan, tetapi juga mencerminkan sejarah, budaya, dan identitas suatu masyarakat. Dalam konteks budaya Betawi, gabus pucung bukan hanya sekadar hidangan khas, tetapi juga warisan budaya yang memiliki nilai sejarah dan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, perubahan pola konsumsi dan modernisasi menyebabkan berkurangnya popularitas gabus pucung di kalangan generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan upaya revitalisasi melalui pendekatan gastronomi yang mencakup aspek sejarah, budaya, *lansekap* geografis, dan metode memasak. Pendekatan edukatif dalam dunia pendidikan, komunitas, serta industri kuliner dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan kembali kuliner ini dan menanamkan nilai budaya kepada masyarakat. Pelestarian gabus pucung sebagai bagian dari warisan kuliner Betawi membutuhkan upaya berkelanjutan dalam bentuk edukasi, promosi, dan inovasi agar tetap dikenal dan diminati oleh generasi mendatang. Dengan kombinasi cita rasa khas, teknik memasak tradisional, serta konteks budaya yang kaya, gabus pucung memiliki potensi besar untuk terus berkembang sebagai identitas kuliner yang membanggakan bagi masyarakat Betawi. Mengintegrasikan pembelajaran gastronomi ke dalam kurikulum Sekolah Dasar dapat menjadi cara yang efektif untuk menanamkan nilai budaya pada siswa. Dengan memperkenalkan kuliner lokal melalui metode pembelajaran yang interaktif, peserta didik dapat memahami bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan pokok, tetapi juga berperan dalam melestarikan

warisan budaya serta memperkuat ikatan sosial dalam masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., & Widiani, L. (2024). Gastronomi SASAK-LOMBOK: Kaya Ragam. Kaya Rasa, Kaya Budaya. *Open Journal Systems*, 18(8).
- Athiaturrizqiyah, & Anshori, D. S. (2024). Integrasi Gastronomi dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia untuk Meningkatkan Apresiasi Budaya Siswa. *RIKSA BAHASA*, 643–653.
- Firdaus, R. N., Mulyanti, S., & Alawiyah, N. (2021). Pembelajaran Kimian Kuliner Khas Betawi Bagi Pelajar Secara Mandiri Sebagai Usaha Pelestarian Kearifan Lokal. 6(2), 103–117.
- Gilleisole. (2001). Psikologi Umum. Bumi Aksara.
- Dinas Kebudayaan. (2021). Warisan Budaya Tak Benda.
- Ketaren, I. (2017). Gastronomi Upaboga Indonesia. IGA Press.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Krisnadi, A. R. (2020). Fenomena Molecular Gastronomy Pada Pengolahan Makanan. *Jurnal Pesona Hospitality*, 13(1), 1–12. <https://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/61>
- Lestari, N., Amanda Glennys Miranda Dewi, Rokhmah, S., & Hana Dessy Natalina. (2024). Menjelajahi Warisan Kuliner Betawi: Sekilas Masakan Tradisional Gabus Pucung. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(3), 344–352. <https://doi.org/10.36456/jbn.vol6.no3.8513>
- Liliweri, A. (2011). Komunikasi Serba Ada Serba Makna. Kencana.
- Purbasari, M. (2010). Indahnya Betawi. *Humaniora*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v1i1.2142>
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Retno, R. S. (2021). Analisis Contextual Teaching and Learning (Ctl) Berbasis Budaya Lokal Sebagai Pembentukan Karakter Siswa Sekolah Dasar. *Prosiding Penelitian Pendidikan Dan ...*, 620–629. <http://prosiding.rcipublisher.org/index.php/prosiding/article/view/197>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih/article/view/40040>
- Samsinar, S. (2019). Urgensi *Learning Resources* (Sumber Belajar). *Jurnal Kependidikan*, 13, 194–205.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>

- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Alfabeta.
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Abdimas Bsi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 55–64.
- Yonatan, N. L., Untari, D. T., Istianingsih, & Kuntadi, C. (2024). Pengaruh Fanatisme Budaya Dan Minat Beli Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Makanan Gabus. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 24(3), 207–214.
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan (CET. 3)*. Yayasan Obor Indonesia.