

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan bagian dari sebuah kebudayaan. Hal ini sering tidak kita sadari dari proses pengenalan makanan, berdasarkan pengalaman yang diberikan dari keluarga mengenai pengenalan makanan sejak kita usia dini. Saat ini cenderung banyak produksi makanan cepat saji yang mengalahkan makanan tradisional, menurut Marwanti (2006) pengenalan makanan tradisional berangsur-angsur akan digeserkan oleh makanan cepat saji sehingga anak-anak cenderung mengenal makanan cepat saji daripada makanan tradisional.

Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu karya seni dan teknologi dari nenek moyang yang perlu untuk dikenal, dilestarikan dan dikembangkan agar supaya budaya yang tidak ternilai harganya tidak hilang lenyap dengan masuknya budaya asing. Tradisi dapat diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Tradisi dapat diartikan sebagai sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga dapat di definisikan sebagai suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini (Achroni, 2017).

Menurut Purwodarminto (2000) tradisional adalah suatu kebiasaan yang sudah turun temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga akan sulit dirubah. Seperti halnya makanan yang dikonsumsi masyarakat pada suatu daerah secara turun temurun. Bagi masyarakat Jawa, makanan tidak sekadar alat untuk mengenyangkan perut, melainkan juga mengandung makna filosofis yang mendalam. Setiap hidangan seperti kupat dan kolak, menjadi simbol nilai-nilai kehidupan dan ajaran moral. Makanan juga menjadi alat untuk mengajarkan nilai-nilai luhur. Bahkan ulama terdahulu juga menggunakan makanan sebagai media penyebaran agama Islam. Mari mengenal makanan tradisional Jawa yang punya makna filosofis mendalam berikut ini. Adapun berbagai macam makanan tradisional di antaranya ada gethuk, nagasari, cenil, jemblem, klepon dan iwel-iwel. Gethuk merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari singkong, kemudian dikukus serta dihaluskan dan diberi gula merah sebagai pemanis rasanya. Selain itu terkadang sebagai hidangan akhir, getuk ditambahkan parutan kelapa. Nama getuk sendiri diambil dari bunyinya yaitu “tuk-tuk” atau salah satu kegiatan menumbuk singkong hingga halus. Selain itu beberapa orang juga mengartikan nama “getuk” berasal dari “Pas Digigit Manthuk-Manthuk” arti manthuk-manthuk menandakan makanan tersebut enak. Tentu seiring dengan perkembangan zaman, getuk banyak divariasikan berbagai macam seperti getuk original, getuk lindri, getuk trio magelang, getuk gulung, getuk goreng sokoraha, getuk pisang Kediri, getuk ubi, dan getuk talas. Nagasari adalah jenis kue basah tradisional yang sangat populer dan diwariskan dari generasi ke generasi

dalam masyarakat Jawa. Umumnya, kue nagasari ini disajikan saat hari besar menurut Kalender Jawa atau acara-acara lainnya. Seperti kenduri dan acara pernikahan.

Nagasari adalah jajanan tradisional Jawa yang berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta. Terdokumentasi dalam Serat Centini, yang diterbitkan pada abad ke-18M. Cenil atau cetil adalah panganan tradisional khas Jawa yang sudah ada sejak tahun 1814 M. Seperti yang terdapat dalam Serat Centini. Namun, diperkirakan pula sudah ada sejak zaman Mataram Kuno abad ke-8 Pada tahun 1990-an, cenil hanya dijual di pasar tradisional yang buka hanya pada hari pasaran saja. Cenil juga menjadi ikon suatu pasar di Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. Selanjutnya Jemblem, atau cemplon adalah sebuah makanan gorengan berwarna kecoklatan yang terbuat dari singkong berbentuk bulat sebesar telur ayam dan di dalamnya berisi gula merah. Jemblem merupakan salah satu kue jajan pasar yang banyak ditemui di pasar maupun di warung-warung daerah Jawa. Camilan ini sangat mudah ditemukan di daerah Madura dan Jawa Timur. Jemblem dibuat dari adonan singkong basah yang diparut atau digiling halus lalu dibentuk bundar seperti telur ayam dan di dalamnya diisi gula merah, lalu digoreng dengan minyak yang banyak. Setelah berwarna kecoklatan lalu diangkat dan siap untuk dihidangkan.

Camilan legendaris dengan isian gula merah ini juga terdapat di daerah Jawa Barat disebut dengan misro sedangkan di daerah Jawa Tengah disebut klenyem ada pula yg menyebutnya usel. Makanan ini biasanya dikonsumsi

bersama kopi atau teh di saat pagi hari sebagai menu sarapan. Klepon dikenal dalam banyak nama di luar Jawa. Masyarakat Bengkulu, Sulawesi Tenggara, dan Sumatra Barat misalnya, mengenal klepon sebagai "onde-onde", sementara onde-onde yang berbalur biji wijen dan berisikan kacang hijau giling secara tradisional tidak dikenal di wilayah tersebut. Penyebutan klepon sebagai onde-onde menyebabkan kebingungan atau kerancuan di kalangan masyarakat Jawa, karena mereka juga mengenal penganan lain yang disebut onde-onde, yakni bola-bola tepung ketan berisi kacang hijau dengan baluran wijen di luarnya.

Masyarakat Sambas, Kalimantan Barat, menyebut klepon sebagai kelapon pancit, sementara masyarakat Banjar mengenalnya sebagai kalalapun atau kelelepon. Klepon di Lombok disebut kelepon kecerit, kata kecerit dalam hal ini bermakna "muncrat" atau pecah dalam mulut. Berbeda dengan klepon pada umumnya yang berbentuk bulat, klepon khas Lombok ini bentuknya lonjong.

Istilah "onde-onde" untuk menyebut klepon juga digunakan oleh masyarakat Bugis. Ada pula masyarakat Makassar yang bertetangga dengan masyarakat Bugis menyebut klepon sebagai umba-umba. Sementara itu, di Malaysia, istilah "onde-onde" dan kuih buah melaka digunakan secara bersamaan untuk menyebut klepon, meskipun yang kedua lebih banyak dipakai. Istilah "onde-onde". Asal usul iwel-iwel berkaitan erat dengan budaya Jawa dan filosofinya. Secara etimologis, nama iwel-iwel berasal dari bahasa Jawa yaitu kemiwel yang berarti menggemaskan. Biasanya, bayi yang

baru lahir dibuatkan iwel-iwel dengan harapan agar bayinya menjadi sehat, lucu, dan menggemaskan. Selain namanya yang unik, tampilan makanan ini juga mengandung berbagai filosofi. Bentuknya yang menyerupai piramida dengan lima sisi melambangkan rukun Islam. Ujung piramida yang runcing menandakan arah menuju Tuhan Yang Maha Esa. Di samping itu, bentuk piramida juga melambangkan keutuhan dan kesempurnaan. Di dalamnya terdapat harapan agar bayi bisa tumbuh dengan sempurna dan sejahtera.

Isian gula kelapa yang terasa manis merupakan wujud dari harapan orang tua agar anaknya bisa tumbuh menjadi pribadi yang manis dalam bertutur kata maupun bertingkah laku kepada semua orang. Rasa manis ini juga melambangkan harapan kehidupan yang penuh dengan kebahagiaan dan keberuntungan.

Adapun bahan dasar kue iwel-iwel yang berupa tepung ketan dan parutan kelapa diibaratkan sebagai simbol hubungan antara orang tua dan anak. Kemudian, teksturnya yang lengket merepresentasikan kelekatan dan kasih sayang antara orang tua dan anak. Selanjutnya menurut Marwanti (2000) menjelaskan makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun.

Berdasarkan observasi di lapangan, ditemukan bahwa siswa kelas 1 SD lebih mengenal makanan asing seperti spaghetti, fried chicken, sosis, nugget, pizza dan lain sebagainya daripada mengenal makanan tradisional Indonesia.

Ditengarai dari 12 siswa kelas 1 SD Negeri 2 Glinggang, hampir 80% siswa kelas 1 menjawab makanan-makanan asing tersebut sebagai makanan favoritnya. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan para pendidik dalam mengenalkan makanan tradisional lebih lanjut.

Pengenalan melalui pembelajaran dapat diterapkan melalui pendekatan pembelajaran yang ada, seperti model pembelajaran kontekstual (*contextual learning*). Model kontekstual merupakan suatu konsep belajar yang menuntun anak untuk belajar lebih baik lagi di dalam lingkungan yang diciptakan secara ilmiah, model ini membantu siswa untuk bekerja dan mengalami suatu hal dengan sendirinya dan belajar melalui pengalaman (Kadir, 2013). Dalam pembelajaran kontekstual guru berperan sebagai fasilitator dalam menemukan sesuatu yang baru mengenai pengetahuan dan keterampilan melalui pembelajaran secara mandiri menurut kemauan dan inisiatif siswa. Siswa menemukan sendiri dan mengalami serta menemukan apa yang harus dipelajari sebagai hasil dari rekonstruksi mandiri dalam pembelajaran, sehingga siswa akan lebih produktif dan inovatif dengan mendorong siswa untuk belajar aktif (Kunandar, 2010).

Berdasarkan pemaparan tersebut ditemukan bahwa penerapan model kontekstual pada pengenalan makanan tradisional dapat memberikan kesempatan kepada siswa untuk menemukan pengalaman berdasarkan apa yang dikerjakan, guru memberikan fasilitas untuk mengenalkan makanan tradisional kepada siswa sehingga siswa dapat belajar melalui pengalaman.

B. Fokus Penelitian

Fokus penelitian ini adalah mengenalkan makanan tradisional kepada siswa kelas 1 sekolah dasar melalui pendekatan model pembelajaran CTL (*Contextual Teaching and Learning*).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pemahaman siswa terhadap makanan tradisional yang dilakukan pada pembelajaran PPKn yang diterapkan melalui pendekatan model kontekstual?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengenalkan macam-macam makanan tradisional kepada siswa sekolah dasar menggunakan model pembelajaran CTL (*Contextual Teaching and Learning*)

E. Manfaat Kegiatan

Berdasarkan tujuan dari penelitian yang ingin dicapai, manfaat teoritis dan praktis adalah sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis yang diperoleh dalam penelitian ini diharapkan mampu mengenalkan makanan tradisional dan dikenal baik oleh siswa sekolah dasar di kelas 1 melalui pendekatan kontekstual.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peserta Didik

Memberikan pengalaman baik untuk siswa dalam belajar melalui pengalaman yang di mana siswa mampu mengenal dan mengingat secara baik pada pengenalan makanan tradisional.

b. Bagi Guru

Sebagai bahan referensi dalam memberikan pembelajaran yang lebih baik serta dapat ditingkatkan berdasarkan kebutuhan belajar siswa sekolah dasar.

c. Bagi Sekolah

Sebagai sarana atau kegiatan pembelajaran yang berdasarkan pengalaman siswa dan mengembangkan model pendekatan pembelajaran lebih lanjut.

F. Definisi Istilah

1. Makanan Tradisional

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan

hidupnya. Tradisi berasal dari bahasa latin yaitu tradisional, yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat pula diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya.

2. Pembelajaran *Contextual Teaching and Learning* (CTL)

Pembelajaran kontekstual merupakan konsep belajar dan mengajar yang membantu guru mengaitkan antara materi yang diajarkannya dengan situasi dunia nyata. Dalam pembelajaran kontekstual, siswa menemukan hubungan penuh makna antara ide-ide abstrak dengan penerapan praktis di dalam konteks dunia nyata. Siswa menginternalisasi konsep melalui penemuan, penguatan dan keterhubungan untuk menemukan makna materi tersebut bagi kehidupannya. Dengan demikian, peran siswa dalam pembelajaran CTL adalah sebagai subjek pembelajar yang menemukan dan membangun sendiri konsep-konsep yang dipelajarinya.