

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Makanan Tradisional Indonesia**

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. Selanjutnya menurut Marwanti (2001) 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 pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang sudah ada sejak dahulu yang diturunkan dari nenek moyang kepada anak cucunya serta merupakan makanan sehari-hari untuk dikonsumsi. Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat dalam Marwanti, 2000: 113 sebagai berikut:

- a. Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya
- b. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut misalnya masakan harus diolah menggunakan tanah liat
- c. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Adapun beberapa macam-macam makanan tradisional yang dikenalkan peneliti kepada siswa diantaranya adalah;

a. Gethuk



**Gambar 2.1** Gethuk

Getuk merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari singkong, kemudian dikukus serta dihaluskan dan diberi gula merah sebagai pemanis rasanya. 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. 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 (Dharmawan, 2010).

b. Nagasari



### **Gambar 2.2** Nagasari

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.

#### c. Jemblem



**Gambar 2.3** Jemblem

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 di hidangkan.

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.

d. Klepon



**Gambar 2.4** Klepon

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 panganan 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 umbu-umbu. 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"

e. Iwel iwel



**Gambar 2.5** Iwel-iwel

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.

## 2. Model 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 siswa dan mendorong siswa membuat hubungan antara pengetahuan yang dimilikinya dengan penerapannya dalam kehidupan mereka sebagai anggota keluarga. 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. Belajar bukanlah menghafal dan mengingat fakta-fakta, tetapi belajar adalah upaya untuk mengoptimalkan potensi siswa baik aspek kognitif, afektif, maupun psikomotor.

Model Pembelajaran CTL menurut Sanjaya (2006) bahwa belajar dalam CTL bukan hanya sekadar duduk, mendengarkan dan mencatat, tetapi belajar adalah proses berpengalaman secara langsung. Lebih jauh ia mengupas bahwa Contextual Teaching and Learning (CTL) adalah suatu strategi pembelajaran yang menekankan kepada proses keterlibatan siswa secara penuh untuk menemukan materi yang dipelajarinya dan menghubungkannya dengan situasi kehidupan nyata, sehingga siswa didorong untuk dapat menerapkannya dalam kehidupan mereka. Sedangkan Blanchard (Trianto, 2007) mengemukakan bahwa pembelajaran kontekstual adalah pembelajaran yang terjadi dalam hubungan yang erat dengan pengalaman sesungguhnya

*Contextual Teaching and Learning* memiliki kelebihan dalam penerapannya yaitu pembelajaran secara langsung berkaitan dengan dunia nyata kehidupan siswa (*daily life modeling*) sehingga materi



yang disampaikan akan terasa manfaatnya dan menimbulkan motivasi belajar serta memberikan pengalaman konkret mengenai dunia nyata. Siswa akan terus merasa pembelajaran bersifat kondusif, nyaman dan menyenangkan karena siswa akan mengalami dan melakukan secara nyata, tidak hanya menonton dan mencatat dengan pengembangan visualisasi mereka.

Adapun beberapa kekurangan yang terdapat pada model pembelajaran CTL itu sendiri, diantaranya adalah waktu yang diperlukan akan lama saat proses pembelajaran Kontekstual berlangsung. Dan juga Ketika guru tidak dapat mengendalikan keadaan kelas, maka akan terjadi kegaduhan sehingga kondisi kelas kurang kondusif.

Pembelajaran kontekstual memiliki karakteristik *inquiri* atau siswa yang diharapkan dapat memperoleh pengetahuannya bukan hanya melalui fakta dan teori melainkan melalui siklus observasi, bertanya dan mengajukan dugaan yang nantinya dapat disimpulkan. Selanjutnya pembelajaran kontekstual juga melibatkan belajar bersama kelompok atau *learning community* yang mendorong siswa untuk belajar secara bersama untuk bergotong royong agar menumbuhkan sisi afektif dalam diri siswa (Kadir, 2013).

Pembelajaran Kontekstual merupakan sebuah sistem belajar yang didasarkan pada filosofi konstruktivistik. Menurut konsep CTL, belajar akan lebih bermakna jika anak didik 'mengalami' apa yang

dipelajarinya, bukan sekedar ‘mengetahui’ apa yang dipelajarinya (Wahab & Rosnawati, 2021). Langkah-langkah dalam model pembelajaran CTL adalah:

- a. Modeling ; guru berperan sebagai model bagi peserta didik.
- b. Inquiri ; identifikasi, analisis, observasi.
- c. Questioning ; tanya jawab dengan peserta didik.
- d. Learning community ; siswa dibagi dalam beberapa kelompok
- e. Constructivisme; konstruksi teori dan pemahaman.
- f. Reflection; siswa mengulas dan merangkum materi di akhir
- g. Authentic Assessment; siswa dinilai dan menilai secara objektif.

Model pembelajaran ini dikaitkan dengan mata pelajaran PPKn yang dapat dipadukan dengan materi pengenalan makanan tradisional dan dapat memperkuat penguatan pelajar Pancasila mereka. Dalam kurikulum Merdeka ini, siswa diharapkan dapat mengembangkan karakter dan kompetensi mereka berdasarkan nilai-nilai Pancasila. Terkait dengan hal ini, Kemendikbud (2022:1) juga menjelaskan bahwa Profil pelajar Pancasila bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan dan karakter yang mencerminkan nilai-nilai Pancasila. *Contextual Teaching and Learning* ( CTL ) adalah suatu pendekatan pembelajaran yang menekankan kepada proses keterlibatan siswa secara utuh untuk dapat menemukan materi yang dipelajari dan menghubungkannya dengan situasi kehidupan nyata

sehingga mendorong siswa untuk dapat menerapkannya dalam kehidupan mereka.

## **B. Kajian Peneliti yang Relevan**

Beberapa penelitian yang berkaitan dengan upaya mengenalkan macam-macam makanan tradisional terhadap siswa sekolah dasar menggunakan model pembelajaran *contextual teaching and learning* (CTL) dengan relevansi sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Priyatnomo, Khasanah dan Salimi (2017) terdapat kesamaan penelitian yaitu pada pengenalan makanan tradisional bagi siswa sekolah dasar. Sedangkan perbedaan dengan penelitian terdahulu yaitu materi berisi penggunaan makanan tradisional dalam pembelajaran IPS, sedangkan pada penelitian ini muatan materi ini berisi pengenalan macam-macam makanan tradisional pada siswa kelas 1 menggunakan metode pembelajaran *contextual teaching and learning* (CTL).
2. Penelitian yang dilakukan oleh Latipah & Afriansyah terdapat kesamaan dalam penggunaan metode pembelajaran *contextual teaching and learning* (CTL) yaitu materi berisi analisis kemampuan koneksi matematis siswa menggunakan pendekatan pembelajaran (CTL), sedangkan muatan materi ini berisi upaya

mengenalkan macam macam makanan tradisional pada siswa kelas 1 menggunakan metode pembelajaran *contextual teaching and learning* (CTL).

### **C. Kerangka Berpikir**

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. 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. 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. Sesuatu atau seseorang dikatakan tradisional jika sikap, cara berpikir, tindakan, atau 10 karakteristik lainnya mengikuti adat, kebiasaan, atau norma yang diwariskan secara turun-temurun.

Selanjutnya peneliti akan menggunakan model pembelajaran *contextual teaching and learning* (CTL) yang merupakan konsep belajar dan mengajar yang membantu guru mengaitkan antara materi yang diajarkannya dengan situasi dunia nyata siswa dan mendorong

siswa membuat hubungan antara pengetahuan dan pengalamannya, sehingga siswa dapat menemukan hubungan penuh makna antara ide-ide abstrak dengan penerapan praktis di dalam konteks dunia nyata. Siswa akan diperkenalkan terhadap beberapa makanan tradisional dengan cara peneliti memberikan penjelasan menggunakan ppt dan contoh beberapa makanan tradisional seperti *gethuk*, *cenil*, *jember*, *klepon* dan *nagasari* kepada siswa. Setelah itu peneliti mengajak siswa untuk menuju ke kebun singkong yang berada di halaman belakang sekolah untuk melaksanakan pembelajaran di luar kelas. Siswa diperkenalkan kepada tanaman singkong agar siswa tersebut mengetahui karakteristik dari tanaman singkong itu sendiri. Kemudian peneliti memberikan contoh kepada siswa bagaimana cara memanen tanaman singkong secara baik dan benar. Setelah itu siswa diminta untuk mencoba memanen tanaman singkong seperti yang dicontohkan peneliti tadi. Setelah kegiatan pembelajaran di kebun singkong selesai siswa diberikan penjelasan mengenai macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari singkong. yang salah satunya merupakan *gethuk*. Setelah itu siswa diarahkan untuk membuat *gethuk* mulai dari proses awal hingga proses akhir siswa didampingi oleh guru dan peneliti dikala proses pembuatan *gethuk*. Setelah proses pembuatan *gethuk* selesai siswa diminta untuk mempresentasikan didampingi guru dan peneliti. Lalu siswa diminta untuk mencicipi hasil dari apa yang mereka buat bersama dengan teman-teman lainya dan juga guru

beserta peneliti. Dengan runtutan kegiatan penelitian di atas siswa diharapkan untuk lebih mencintai makanan tradisional dibandingkan dengan makanan modern seperti makanan instan yang marak dijual di toko maupun swalayan.