

Peningkatan Keterampilan Siswa Di Luar Sekolah: Memasak Makanan Tradisional

¹⁾Titin Lestariningsih, ²⁾Daniel Pandu Mau, ³⁾Andreas Dachi

^{1.2.3)}Program Studi Seni Kuliner, Akademi Sages Pasuruan

Email: ¹⁾meicindo@gmail.com; ²⁾daniel.pm@sages.ac.id

Diterima: Desember 2024 | Dipublikasikan: Februari 2025

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan memasak makanan tradisional pada siswa di luar sekolah, sekaligus memperdalam pemahaman mereka terhadap nilai budaya lokal yang melekat pada kuliner daerah. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan praktik langsung (hands-on training), bimbingan oleh ahli kuliner. Dengan metode berbasis praktik dan bimbingan mentor, siswa belajar secara interaktif, memahami teknik memasak yang benar, serta mendapatkan pengetahuan tentang filosofi dan sejarah di balik hidangan tradisional. Hasil program menunjukkan peningkatan keterampilan memasak siswa, pemahaman yang lebih mendalam tentang budaya kuliner, serta rasa percaya diri dan kemandirian dalam memasak. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya mengasah keterampilan memasak, tetapi juga menumbuhkan rasa cinta siswa terhadap budaya kuliner daerah, mempererat hubungan antara siswa dan masyarakat, serta mendorong pelestarian warisan kuliner lokal.

Kata Kunci : Keterampilan Siswa, *Skill life*, Kuliner Tradisional

Abstract

This community service program aims to improve traditional food cooking skills in students outside of school, as well as deepen their understanding of the local cultural values inherent in regional cuisine. This activity is carried out through a hands-on training approach, mentorship by culinary experts, and a culinary exhibition as the highlight of the event. With practice-based methods and mentor guidance, students learn interactively, understand proper cooking techniques, and gain knowledge about the philosophy and history behind traditional dishes. The results of the program showed an improvement in students' cooking skills, a deeper understanding of culinary culture, and a sense of confidence and independence in cooking. The exhibition activity at the end of the program showed positive appreciation from the community, which also supports local culinary preservation efforts. In addition, the documentation of recipes and cooking techniques by students serves as an effort to preserve culinary culture that can be passed on to the next generation. Overall, this program not only hones cooking skills, but also fosters students' love for regional culinary culture, strengthens the relationship between students and the community, and encourages the preservation of local culinary heritage.

Keywords: *Student Skills, Life Skills, Traditional Culinary*

Pendahuluan

Pendidikan di negara maju dan berkembang memiliki perbedaan. Pendidikan keterampilan hidup antara negara berkembang dan negara maju. Secara umum, negara-negara maju menerapkan program pendidikan keterampilan hidup yang lebih terstruktur dan mendorong perilaku positif, dengan penelitian yang menguraikan hasilnya pada setiap individu muda. Sebaliknya, program keterampilan hidup di negara berkembang sebagian besar kurang memiliki penerapan, evaluasi, dan pemantauan yang terorganisir. Program-program ini sering kali dijalankan hanya untuk mencapai hasil jangka pendek (Nasheeda et al., 2019).

Keterampilan hidup, atau *life skills*, merupakan salah satu elemen penting dalam proses perkembangan anak di luar lingkungan sekolah. Salah satu keterampilan yang dapat diajarkan dan memberikan pengaruh signifikan terhadap pembentukan karakter anak adalah keterampilan memasak, khususnya memasak makanan tradisional. Keterampilan di luar pendidikan membantu anak mengenal lingkungan di luar bidang akademi. Kompleksitas masyarakat sebagai makhluk sosial dengan segala persoalan, tantangan dan kegiatan usaha perlu diperkenalkan sejak dini terutama remaja. Perkenalan ini akan berdampak pada kesiapan anak bertumbuh, remaja, muda menjadi dewasa sesuai dengan usianya. Pendidikan bukan hanya dalam sekolah namun pendidikan yang di dapat dari masyarakat, misalnya: berkunjung ke pabrik, menjual hasil panen sekolah, pelatihan memasak. Kegiatan keterampilan hidup praktis dapat meningkatkan kemandirian anak (Kurniawati & Hayati, 2020).

Menurut (Kirchhoff & Keller, 2021) Pengembangan keterampilan hidup merupakan pendekatan yang banyak digunakan untuk pencegahan dan promosi kesehatan di lingkungan sekolah. Pendekatan ini bertujuan untuk memberdayakan siswa agar mampu menghadapi berbagai tuntutan kehidupan sehari-hari secara efektif melalui peningkatan kemampuan pengaturan diri, pengambilan keputusan yang tepat, dan membangun hubungan sosial yang mendukung. Dengan membahas berbagai topik kesehatan seperti persahabatan, seksualitas, kekerasan, atau penyalahgunaan narkoba, pendidikan keterampilan hidup tidak hanya berpotensi mengajarkan siswa untuk bertindak dengan bijak dalam menjaga kesehatan dan kesejahteraan mereka, tetapi juga membangun pemahaman menyeluruh tentang faktor biologis, psikologis, dan sosial yang memengaruhi perkembangan individu. Pada penelitian Kirchhoff & Keller menyatakan bahwa program-program ini sebagian besar diterapkan pada masa remaja,

dengan fokus kecakapan hidup yang bergeser dari aspek perilaku-afektif saat kanak-kanak menjadi lebih beragam pada masa remaja, dengan penekanan pada faktor sosial, dan sosiokultural yang memengaruhi kesehatan.

Kegiatan ketrampilan hidup ini dalam pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu membuat keputusan untuk berwirausaha. Kewirausahaan semakin penting di masa kini, terutama saat ekonomi global menghadapi tantangan dalam pertumbuhan, mengatasi kesenjangan ketimpangan, dan menyelesaikan masalah sosial. Masyarakat membutuhkan individu yang memiliki keterampilan, sikap, dan perilaku kewirausahaan serta inovatif. Salah satu cara yang dapat dilakukan pemerintah untuk mendukung kewirausahaan adalah melalui pendidikan. Tujuan akhir dari pendidikan kewirausahaan dapat tercapai ketika siswa belajar melalui pengalaman langsung yang berfokus pada tindakan, yang mendorong pemecahan masalah, kreativitas, dan penilaian oleh teman sebaya (Mathushan, 2020).

Program pelatihan memasak tradisional di luar sekolah juga berpotensi menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini. Anak-anak diajarkan untuk memahami nilai jual dari produk kuliner tradisional, yang dapat menjadi peluang usaha di masa depan. Keterampilan kuliner yang diperoleh sejak dini dapat membentuk pola pikir wirausaha pada anak, terutama ketika mereka diajak untuk berpikir tentang inovasi produk dan peluang bisnis kuliner. Dengan demikian, program pelatihan memasak kuliner tradisional di luar sekolah memberikan banyak manfaat bagi anak-anak, baik dari sisi pengembangan keterampilan hidup, pengetahuan budaya, kesehatan, maupun potensi kewirausahaan (Hakim & Hamidah, 2022). Abdimas ini tidak hanya berperan dalam peningkatan keterampilan praktis anak, tetapi juga dalam upaya melestarikan budaya kuliner tradisional. Oleh karena itu, pelatihan memasak tradisional di luar sekolah merupakan langkah strategis dalam mengembangkan karakter anak serta memperkuat pemahaman mereka akan identitas budaya.

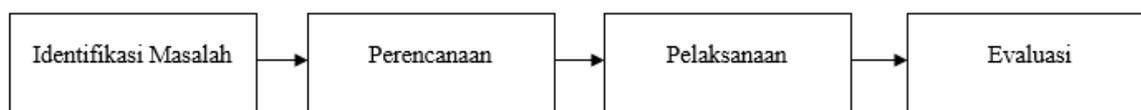
Abdimas dengan sasaran SMP Al-Ushwa Surabaya dengan program unggulam keagamaan diperlukan ketrampilan lain seperti memasak agar mendapat pengalaman di luar jam belajar sekolah. Tujuan dilakukan pengabdian masyarakat dalam peningkatan ketrampilan siswa di luar sekolah, khususnya memasak makanan tradisional. Pengabdian ini mengajarkan ketrampilan memasak sebagai salah satu hidup yang dapat diterapkan di kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini upaya mengenalkan dan melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari budaya lokal, serta memberikan pemahaman tentang pentingnya menjaga warisan kuliner. Tak kalah penting,

melalui memasak, siswa dapat menjadi lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan mereka sendiri atau keluarga.

Adapun manfaat yang didapat kegiatan ini, Siswa memperoleh ketrampilan yang bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari yang dapat diterapkan di rumah atau usaha kuliner. Disamping itu pula dengan berhasil memasak makanan tradisional, siswa dapat merasa bangga dengan kemampuan yang dimiliki dan lebih percaya diri. Manfaat yang didapat juga, kegiatan memasak seringkali dilakukan kelompok yang dapat meningkatkan kemampuan kerjasama komunikasi, dan kerja tim di antara siswa. Lanjut, dengan ketrampilan memasak dapat berpotensi membuka usaha kuliner berbasis makanan tradisional yang dapat memberikan kontribusi terhadap perekonomian lokal. Pengabdian masyarakat yang berfokus pada peningkatan ketrampilan memasak makanan tradisional, tidak hanya ketrampilan praktis yang diperoleh, tetapi juga penghargaan terhadap budaya dan kearifan lokal yang semakin berkembang di kalangan generasi muda.

Metode Kegiatan

Pengabdian masyarakat dilaksanakan pada tanggal 30 Oktober 2024 di *kitchen* Akademi Sages Pasuruan. Pembelajaran SMP Al-Ushwa Surabaya di luar sekolah diikuti 50 siswa. Adapun tahapan abdimas sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alur Abdimas

1. Identifikasi masalah, dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang melatar belakangi dilakukan pengabdian ini. Adapun permasalahan, siswa banyak menghabiskan waktunya di sekolah dengan kemampuan akademi dan keagamaan masih diperlukan pembelajaran di luar sekolah. Meskipun sudah ada pengembangan bakat dan minat tata boga namun belum memiliki fasilitas yang mendukung ketrampilan memasak dan instruktur dibidangnya.

2. Perencanaan, penentuan jadwal kegiatan dan siswa yang mengikuti pembelajaran di luar sekolah, guru pendamping termasuk transportasi. Pelaksanaan abdimas yang dapat digunakan untuk meningkatkan keterampilan memasak makanan tradisional bagi siswa di luar sekolah
3. Pelaksanaan, melibatkan siswa dalam praktik langsung (*hands-on training*) memasak di lokasi yang sudah disiapkan. Dalam sesi ini, siswa mempelajari teknik memasak makanan tradisional secara praktis. Pelatihan dilakukan dalam beberapa tahap: mengenal bahan dasar, persiapan bahan, teknik memasak, hingga penyajian. Membentuk kelompok-kelompok kecil untuk meningkatkan keterlibatan siswa. Dengan cara ini, siswa dapat belajar bekerja sama, saling bertukar pengetahuan, dan belajar memecahkan masalah dalam memasak. Melibatkan Chef atau juru masak tradisional sebagai mentor untuk memberikan bimbingan..
4. Evaluasi dilakukan diakhir kegiatan diharapkan siswa dapat membuat makanan tradisional dan menjawab pertanyaan tahapan pembuatannya.

Hasil Kegiatan

Abdimas ini berawal dari identifikasi masalah sasaran, solusi yang tepat untuk mengatasi masalah tersebut, hasil dan luaran yang diuraikan dalam matrik sebagai berikut:

Tabel 1. Luaran Abdimas

Masalah	Solusi	Hasil	Luaran
Kurangnya keterampilan siswa dalam memasak makanan tradisional.	Mengadakan pelatihan memasak makanan tradisional secara rutin di luar jam sekolah.	Siswa memiliki kemampuan dasar memasak berbagai makanan tradisional.	Resep makanan tradisional yang dapat digunakan secara berkelanjutan.

Keterbatasan sarana dan bahan untuk praktik memasak.	Menggalang kerja sama dengan komunitas lokal dan UMKM untuk menyediakan bahan dan peralatan.	Tersedianya bahan dan alat masak yang memadai untuk pelatihan.	Jaringan kerja sama yang kuat dengan komunitas dan UMKM lokal untuk mendukung keberlanjutan program.
--	--	--	--

Peningkatan ketrampilan siswa di luar sekolah: memasak makanan tradisional menawarkan peluang untuk memberikan ketrampilan praktis, melatih kemandirian dan tanggung jawab kepada siswa, sekaligus melestarikan budaya Indonesia (Widiyono et al., 2022). Tantangan yang dihadapi tidak semua sekolah memiliki peralatan dapur yang memadai untuk pelatihan memasak. Solusi yang dapat dilakukan menggunakan ruang publik seperti balai desa, dan tempat pelatihan. Tidak semua sekolah memiliki instruktur atau guru yang ahli di bidang masak untuk itu perlu kerjasama dengan lembaga pelatihan pengolahan pangan dan perguruan tinggi untuk mendapatkan pelatihan dari yang kompeten di bidangnya. Kegiatan belajar di luar sekolah dipandu Chef pada tanggal 30 Oktober 2024 bertempat di *kitchen* Akademi Sages Pasuruan mempraktekkan pembuatan cendol.



Gambar 2. Persiapan Alat dan Bahan



Gambar 3. Membuat Cendol dan Air Gula dan Menambahkan saus dan santan

Setelah mengikuti pelatihan, sebagian besar siswa menunjukkan kemampuan dasar memasak, seperti mengidentifikasi dan menyiapkan bahan, mengolah bahan menjadi produk makanan dan menerapkan teknik memasak sesuai resep. Penguasaan teknik dasar memasak persiapan bahan dan peralatan, membuat adonan, perebusan dan penyajian. Selain belajar memasak, siswa juga mendapatkan wawasan tentang sejarah, filosofi, dan nilai budaya yang melekat pada makanan tradisional yang dipelajari. Siswa lebih menghargai makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya, terlihat dari diskusi mereka tentang pentingnya melestarikan resep asli. Siswa mulai mengembangkan kreativitas dalam penyajian, misalnya dengan menambahkan hiasan atau menata makanan agar lebih menarik secara visual.

Hasil masakan yang diproduksi dari 5 kelompok siswa menunjukkan kualitas yang baik dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Siswa berhasil membuat masakan tradisional dengan cita rasa yang autentik, dibuktikan melalui sesi uji rasa bersama instruktur. Pelatihan dengan metode langsung terbukti efektif untuk meningkatkan keterampilan memasak siswa. Aktivitas berkelompok juga mempercepat proses belajar, karena siswa dapat saling berbagi dan belajar dari kesalahan masing-masing (Widodo, S., & Wardani, 2020). Chef sebagai instruktur membantu dalam memberi wawasan budaya dan memberikan tips yang mudah dipahami siswa. Siswa menunjukkan ketertarikan lebih besar ketika mengetahui sejarah dan makna di balik makanan, sehingga mereka termotivasi untuk melakukannya dengan lebih serius.

Siswa memperoleh pengalaman langsung yang meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri dalam memasak. Ini juga berdampak positif bagi masyarakat sekitar, yang mendapatkan pengalaman mencoba makanan tradisional dari hasil praktik siswa. Pendidikan

kewirausahaan tercapai ketika siswa terlibat dalam pembelajaran berbasis pengalaman yang berfokus pada tindakan, mendorong kemampuan pemecahan masalah, kreativitas, dan evaluasi oleh sesama teman (Mathushan, 2020), (Barus, 2024). Bahkan, beberapa siswa mulai tertarik untuk mencoba berwirausaha kecil dengan makanan tradisional sebagai produk utama mereka. Abdimas ini juga memiliki nilai tambah bagi pelestarian budaya lokal, karena siswa mengenal dan menghargai makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya (Nahak, 2019). Antusiasme siswa terhadap makanan tradisional diharapkan berkontribusi pada pelestarian makanan lokal di kalangan generasi muda. Beberapa makanan tradisional mungkin didapat di daerah tertentu, sehingga perlu penyesuaian resep. Tidak semua siswa memiliki pengetahuan tentang budaya yang terkandung dalam makanan tradisional. Oleh karena itu diperlukan sesi pengenalan tradisional. Dengan demikian, siswa memperoleh pengetahuan dan wawasan budaya khususnya kuliner tradisional dan pelestariannya.

Kesimpulan

Pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan keterampilan siswa dalam memasak makanan tradisional sekaligus memperdalam pemahaman mereka terhadap nilai budaya di balik kuliner lokal. Melalui pendekatan praktik langsung dan bimbingan dari ahli, siswa dapat belajar secara interaktif, meningkatkan rasa percaya diri, dan membangun keterampilan memasak yang lebih baik. Selain itu, keterlibatan masyarakat dalam pameran kuliner di akhir program menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berdampak pada siswa, tetapi juga memberi manfaat bagi masyarakat sebagai bentuk pelestarian budaya kuliner. Dokumentasi resep dan teknik memasak yang dilakukan siswa menjadi upaya pelestarian pengetahuan kuliner yang dapat diwariskan ke generasi mendatang. Abdimas ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis budaya dapat memberikan pengalaman bermakna bagi siswa dan mempererat ikatan mereka dengan warisan kuliner lokal. Kegiatan serupa diharapkan dapat menjadi inspirasi untuk terus mendukung pendidikan keterampilan yang memperkaya identitas budaya di kalangan generasi muda.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kepada SMP Al-Ushwa Surabaya yang berkenan mengikuti pelatihan merupakan implementasi pengabdian masyarakat terkhusus siswa-siswi dan para guru pembimbing yang mengikuti pelatihan masakan tradisiona

1.

Daftar Pustaka

- Barus, R. A. (2024). 4C Skills of the 21st Century: Their Nature and Importance in Primary School Learning. *Multidisciplinary Indonesian Center Journal (MICJO)*, 1(2), 689–696. <https://doi.org/10.62567/micjo.v1i2.88>
- Fatimah, Feti; Hermawan, Haris. “Effectiveness of Sharia Services and Buying Experience in Retail MSMEs Consumer Loyalty.” *Iqtishaduna*, jurnal Ekonomi Islam 13, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.54471/iqtishoduna.v12i2.2012>
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Kirchhoff, E., & Keller, R. (2021). Age-Specific Life Skills Education in School: A Systematic Review. *Frontiers in Education*, 6(June), 1–15. <https://doi.org/10.3389/educ.2021.660878>
- Kurniawati, N., & Hayati, T. (2020). Meningkatkan Kemandirian Anak Melalui Kegiatan Practical Life Skill. (*JAPRA*) *Jurnal Pendidikan Raudhatul Athfal (JAPRA)*, 3(1), 49–60. <https://doi.org/10.15575/japra.v3i1.8105>
- Mathushan, P. (2020). Instilling Entrepreneurial Mind-Set through Entrepreneurship Education: A Systematic Review of Literature. *Sabaragamuwa University Journal*, 18(1), 43–54. <https://doi.org/10.4038/suslj.v18i1.7753>
- Nahak, H. M. . (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76. <https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- Nasheeda, A., Abdullah, H. B., Krauss, S. E., & Ahmed, N. B. (2019). A narrative systematic review of life skills education: effectiveness, research gaps and priorities. *International Journal of Adolescence and Youth*, 24(3), 362–379. <https://doi.org/10.1080/02673843.2018.1479278>
- Santoso, B., & Alawiyah, T. (2021). Service Quality as A Measurement of Customer Satisfaction of Indonesian Sharia Bank Using Important Performance Analysis Method. *International Journal of Social Science and Business*, 5(2), 291–296. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJSSB/index>
- Setyowati, T., Az, B. T., & Tobing, D. S. K. (2021). The Role of Organizational Citizenship Behavior in Mediating the Relationship Between Organizational Culture and Job Satisfaction with Employee Performance. *Quality - Access to Success*, 22(185), 220–234. <https://doi.org/10.47750/QAS.185./2229>
- Setianingsih, Wahyu Eko & Nursaidah. (2023). *How Does Hotel Service Innovation Affect Experiential Value and Consumer Decisions to Stay in Hotels?*. *Jurnal Manajemen Bisnis*. Hal 62-178. <https://doi.org/10.18196/mb.v14i1.16601>
- Thamrin Mohammad, Puspitadewi Ira & Zainudin Hassan (2024). *Organizational Citizenship Behavior Based on Spirituality and Employee Performance: The Role of Communication and Engagement*. *JAM (Jurnal Aplikasi Manajemen)*, Vol 22 No 3. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jam.2024.022.03.03>
- Widiyono, A., Islam, U., & Ulama, N. (2022). *Kegiatan Cooking Class Untuk. June*.
- Widodo, S., & Wardani, R. K. (2020). *Mengajarkan Keterampilan Abad 21 4C (Communication, Collaboration, Critical Thinking and Problem Solving, Creativity and Innovation) di Sekolah Dasar. MODELING: Jurnal Program Studi PGMI*, 7(2), 185–197. 7(September), 185–197.