Copyright © 2025 The Author(s)
Didaktika: Jurnal Kependidikan Vol. 14 No. 2 Mei 2025

Gastronomi Makanan Tradisional Mbojo (Bima-Dompu) dalam Pembelajaran Menulis Teks Narasi

Siti Maisaroh[1], Imam Mauluddin[2]
[1,2]Universitas Negeri Malang, Indonesia

[1]siti.maisaroh.2302118@students.um.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan gastronomi makanan tradisional Mbojo (Bima-Dompu) dalam pembelajaran teks narasi yang erat berhubungan dengan budaya serta kearifan lokal yang ada. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan melakukan observasi langsung dan wawancara. Penelitian ini dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu pengumpulan data, analisis data dan penyajian analisis data. Data yang diperoleh berupa data lisan dan data tulis. Data lisan bersumber dari warga Mbojo (Bima-Dompu), data tulis diperoleh dari berbagai jenis tulisan, seperti resep makanan, koran, majalah, tabloid dan wawancara tokoh adat setempat. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara simak catat. Data dalam penelitian ini dianalisis menggunakan teknik deskriptif analisis melalui tiga langkah, yaitu (1) mereduksi data, (2) menyajikan data, serta (3) menarik kesimpulan. Langkah-langkahnya antara lain menentukan tujuan dan ruang lingkup penelitian, mencari sumber seperti jurnal, buku, dan artikel, menetapkan kriteria inklusi dan eksklusi, membaca dan menyaring informasi yang relevan, mengorganisasikan data berdasarkan topik, dan mengorganisasikan informasi. Berdasarkan data yang diperoleh terdapat aspek gastronomi berupa kuliner sebagai identitas budaya, kuliner sebagai seni, dan kuliner dalam selera publik yang dapat diintegrasikan peserta didik dalam menulis teks narasi. sebagai seni, dan kuliner dalam selera publik yang dapat diintegrasikan peserta didik dalam menulis teks narasi.

Kata kunci: Gastronomi, Makanan Mbojo, Menulis teks narasi

Pendahuluan

Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan keberagaman suku dan etnis. Setiap suku di Indonesia memiliki budaya yang unik, yang diturunkan dari generasi ke generasi dan menjadi pengetahuan tradisional bagi masing-masing etnis. Salah satu contoh pengetahuan tradisional ini adalah masakan tradisional (Bidiarti, R., Pranata & Fitmawati, 2020). Masyarakat Mbojo yang mencakup penduduk Bima dan Dompu memiliki warisan sejarah dan budaya yang kaya dan berakar pada kehidupan bahari dan agraris. Keunikan kuliner ini terletak pada kombinasi bahan-bahan lokal yang segar ddan metode memasak yang khas, sehingga menghasilkan cita rasa yang istimewa. Lebih dari sekadar hidangan yang lezat, masakan tradisional Mbojo mencerminkan identitas budaya dan nilai-nilai masyarakatnya. Maryetti (2023) menekankan bahwa keberagaman kuliner di Indonesia, termasuk masakan tradisional Mbojo, memiliki nilai ekonomi yang signifikan. Oleh karena itu, kekayaan kuliner ini tidak hanya menjadi kebanggaan nasional, tetapi juga memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi. Dengan demikian, masakan tradisional tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga membuka peluang untuk pengembangan ekonomi berbasis kearifan lokal.

Makanan tradisional merupakan komponen esensial dalam pola konsumsi masyarakat sehari-hari, mencakup berbagai jenis hidangan mulai dari makanan pokok hingga kudapan dan sajian khusus yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Marlen et al (2021) menonjolkan

keunikan makanan tradisional di setiap daerah, yang dipadukan oleh cita rasa dan aroma khasnya. Kekhasan ini merupakan hasil dari metode pengolahan tradisional yang didasarkan pada pengetahuan leluhur dan pemanfaatan rempah-rempah lokal. Abdurahman et al (2023) memperkuat pandangan ini dengan tekanan bahwa teknik pengolahan dan cita rasa makanan tradisional umumnya ditransmisikan secara turun-temurun, menghasilkan keragaman kuliner yang merefleksikan kekayaan budaya di berbagai wilayah. Dalam konteks Mbojo, tradisi kulinernya telah mengalami akulturasi dari berbagai pengaruh budaya, termasuk Melayu, Portugis, dan Arab. Pengaruh ini tercermin dalam penggunaan beragam bumbu, rempah, dan teknik memasak yang khas. Kuliner Mbojo mengandalkan kesegaran bahan-bahan lokal, baik dari laut maupun daratan, seperti ikan, daging, kelapa, dan aneka sayuran sebagai komponen utamanya. Pemanfaatan bahan-bahan lokal ini tidak hanya berperan dalam mempertahankan otentisitas rasa, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap penguatan ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat setempat. Dengan demikian, makanan tradisional Mbojo memiliki nilai yang jauh melebihi sekedar warisan kuliner. Ia menjadi bagian integral dari identitas budaya dan berperan penting dalam sistem ekonomi lokal, mencerminkan keterkaitan erat antara tradisi kuliner, budaya, dan kesejahteraan masyarakat. Proses pembuatan masakan tradisional Mbojo seringkali melibatkan tahapan yang unik dan beraroma khas. Mulai dari cara pengolahan bahan mentah yang istimewa hingga penggunaan racikan bumbu yang kompleks, setiap langkah dalam proses memasak memiliki makna dan fungsi tersendiri. Keseluruhan proses ini tidak hanya menghasilkan hidangan yang lezat, tetapi juga melestarikan kearifan lokal dan memperkuat ikatan sosial dalam masyarakat Mbojo.

Gastronomi Mbojo erat kaitannya dengan nilai-nilai budaya seperti kesabaran, ketelitian, dan gotong royong yang melekat, menggambarkan lebih dari sekadar aktivitas memasak. Menyiapkan hidangan tradisional Mbojo seringkali menjadi sebuah proses kolaboratif yang melibatkan seluruh anggota keluarga. Hal ini sejalan dengan pandangan Brillat-Savarin (1825) menyatakan, "Tell me what you eat, and I will tell you who you are." Gastronomi, baginya, adalah sebuah seni yang melibatkan lebih dari sekadar indera perasa. Ia mencakup dimensi budaya, sejarah, dan sosial yang mendalam. Pendapat ini sejalan dengan definisi gastronomi sebagai ilmu yang mempelajari transformasi bahan makanan menjadi hidangan. Seperti yang ditekankan oleh Indiarti (2015), makanan merupakan aspek fundamental dalam kehidupan manusia, bahkan menjadi bagian dari ritual dan upacara keagamaan. Makanan tidak hanya sebagai sumber energi, tetapi juga mengandung nilai filosofis yang mencerminkan budaya dan identitas suatu kelompok. Dengan demikian, gastronomi Mbojo tidak hanya sekadar soal rasa, tetapi juga merupakan cerminan nilai-nilai, sejarah, dan identitas masyarakat Mbojo. Gastronomi tradisional Mbojo (Bima Dompu) merupakan sumber yang kaya untuk belajar menulis cerita. Dengan memadukan sejarah, budaya dan kekayaan kuliner, Gastronomi Mbojo dapat menginspirasi peserta didik untuk menulis cerita yang menarik, informatif dan bermakna. Pembelajaran menulis teks narasi tentang kuliner Mbojo tidak hanya akan meningkatkan kemampuan menulis peserta didik, namun juga akan membantu mereka mengembangkan kecintaan dan apresiasi terhadap budaya dan tradisi lokal.

Pembelajaran menulis teks narasi dalam mata pelajaran Bahasa Indonesia sering menghadapi tantangan dalam mempertahankan minat dan antusiasme peserta didik. Kejenuhan yang timbul akibat pendekatan konvensional dapat menghambat pengembangan keterampilan dasar bahasa. Sayuti. (2020) mengidentifikasi empat faktor utama yang menghambat pengembangan kemampuan menulis sastra peserta didik yakni terminologi, motivasi, ide pengembangan, dan teknik penyajian. Kesimpulan ini menegaskan bahwa kesulitan menulis narasi bukan sekadar masalah teknis, melainkan melibatkan aspek kognitif dan motivasional yang kompleks. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan pendekatan inovatif yang mengintegrasikan

Copyright © 2025 The Author(s)

konteks budaya lokal ke dalam pembelajaran. Dewi (2019) menyatakan bahwa peserta didik cenderung lebih tertarik dan termotivasi untuk menulis teks narasi ketika didukung oleh media yang berhubungan dengan kearifan lokal daerah mereka. Penggunaan berbasis teks kearifan lokal tidak hanya meningkatkan relevansi materi pembelajaran bagi peserta didik, tetapi juga mendorong kreativitas mereka dengan memanfaatkan pengetahuan mendalam tentang karakteristik unik daerah mereka. Pendekatan ini menawarkan solusi potensial untuk mengatasi kejenuhan dan kesulitan dalam pembelajaran menulis teks narasi, sekaligus memperkuat hubungan peserta didik dengan warisan budaya lokal mereka.

Teks narasi adalah karangan yang menggambarkan suatu peristiwa atau rangkaian peristiwa, baik berdasarkan fakta maupun fiksi. Asmoro & Muhammad (2023) menegaskan bahwa keberadaan banyak peristiwa atau rangkaian peristiwa dalam sebuah teks menjadi ciri utama narasi. Sahno (2022) menambahkan bahwa narasi dapat berupa pengalaman pribadi, informasi, cerita imajinasi, atau biografi yang disusun secara kronologis. Dalam upaya memahami makna dari satu atau rangkaian peristiwa dan memberikan kesempatan kepada pembaca untuk belajar dari sejarah, narasi menyajikan peristiwa secara kronologis. Bercerita menjadi bermakna ketika berbagai aspek cerita digabungkan menjadi satu kesatuan yang utuh. Karakter dan kehidupan yang dinarasikan sering kali mempengaruhi pembaca, bahkan tidak jarang pembaca meniru kehidupan dan tingkah laku tokoh yang mereka kagumi dalam cerita. Ciri utama sebuah narasi adalah adanya peristiwa yang disusun secara kronologis, baik yang benar-benar terjadi maupun yang bersifat imajinatif. Selain itu, keterlibatan karakter dalam konflik membuat cerita menjadi lebih menarik. Tiga komponen utama sebuah cerita yakni peristiwa, karakter, dan konflik, jika digabungkan akan membentuk sebuah plot atau alur. Esai atau teks narasi seringkali ditulis dengan tujuan memberikan pengalaman estetika kepada pembaca melalui cerita dan narasi, baik yang bersifat fiksi maupun nonfiksi. Dengan demikian, narasi tidak hanya berfungsi sebagai sarana penyampaian informasi, tetapi juga sebagai media yang dapat memberikan pengalaman dan pembelajaran bagi pembacanya.

Teks narasi dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis yakni ekspositori, artistik, dan sugestif. Albert et al (2023) menjelaskan bahwa narasi ekspositori bertujuan memperluas pengetahuan pembaca tentang kisah seseorang, biasanya dengan menyajikan informasi faktual tentang peristiwa dalam kehidupan tokoh tersebut dari masa kanak-kanak hingga saat ini atau akhir hayatnya. Narasi artistik, bertujuan untuk menyampaikan pesan atau tujuan tertentu kepada pembaca atau pendengar dengan cara yang lebih imajinatif, seolah-olah membuat mereka dapat melihat langsung apa yang diceritakan. Sementara itu, narasi sugestif memiliki tujuan serupa dengan narasi artistik dalam hal menyampaikan pesan terselubung, namun dengan pendekatan yang lebih halus dan tidak langsung. Berdasarkan sifat informasinya, narasi dapat dibagi menjadi kisah nyata dan fiksi. Contoh narasi faktual meliputi biografi, otobiografi, atau kisah nyata lainnya, sedangkan narasi fiksi mencakup novel, cerpen, serial, dan cerita bergambar. Zahara (2021)menekankan bahwa pengalaman, baik yang bersifat materi maupun non materi, dapat menjadi landasan yang kuat dalam proses menulis cerita, menambahkan kedalaman dan autentisitas pada narasi yang dihasilkan.

Pengintegrasian kearifan lokal dalam teks narasi merupakan strategi penting untuk memaksimalkan pengembangan literasi budaya melalui pembelajaran menulis. Kayati (2020) menekankan bahwa kearifan lokal mengandung nilai-nilai yang diyakini kebenarannya dan menjadi pedoman perilaku. Nilai-nilai ini seharusnya menjadi fokus pembelajaran dan panduan bagi peserta didik dalam berperilaku di berbagai konteks kehidupan. Sebagai generasi penerus, peserta didik mempunyai tanggung jawab untuk memahami dan melestarikan adat istiadat, filosofi, dan kebiasaan masyarakat, terutama di daerah tempat tinggal mereka. Desyandri (2018) memperkuat argumen ini dengan menyatakan bahwa nilai-nilai kearifan lokal berfungsi sebagai

sarana edukatif untuk membentuk masyarakat yang berbudi luhur, berbudaya, dan beradab. Pada pembelajaran menulis teks narasi berbasis kearifan lokal tidak hanya mengajarkan peserta didik untuk tetap terhubung dengan kehidupan sehari-hari mereka, tetapi juga mengembangkan keterampilan yang relevan dengan perkembangan zaman dan potensi lokal. Model pendidikan ini menawarkan pendekatan holistik yang menggabungkan penguatan keterampilan praktis dengan pelestarian nilai-nilai budaya, menciptakan pengalaman belajar yang bermakna dan kontekstual bagi peserta didik

Kearifan lokal merupakan konsep yang menggabungkan dua elemen penting yakni kearifan dan lokalitas. Istilah ini merujuk pada gagasan, pemikiran, dan kebijaksanaan yang ditetapkan pada nilai-nilai luhur dan tradisi budaya suatu masyarakat tertentu. Sibarani (2012) menegaskan bahwa kearifan lokal adalah pengetahuan asli masyarakat yang bersumber dari nilai-nilai tradisi budaya, yang berfungsi untuk menyesuaikan tatanan kehidupan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan serta pendidikan. Ajip Rosidi (2011) menambahkan bahwa kearifan lokal mencakup segala bentuk kebijaksanaan yang didasarkan pada nilai-nilai kebaikan yang diyakini, diterapkan, dan dilestarikan secara turun-temurun dalam suatu komunitas atau wilayah tertentu. Dalam konteks pembelajaran, pendekatan berbasis kearifan lokal menggunakan unsur-unsur budaya lokal sebagai sarana untuk memfasilitasi proses belajar dan pemahaman. Khususnya dalam penulisan teks narasi, kearifan lokal dapat menjadi sumber inspirasi dan konteks yang kaya, memungkinkan peserta didik untuk mengembangkan kemampuan menulis cerita yang diturunkan pada pemahaman dan tradisi lokal mereka. Dengan demikian, integrasi kearifan lokal dalam pembelajaran tidak hanya membantu pelestarian nilai-nilai budaya, tetapi juga menyuburkan proses pendidikan dengan menyediakan konteks yang bermakna dan relevan bagi peserta didik.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan perkembangan kajian gastronomi dalam konteks pembelajaran Bahasa Indonesia. Artika dkk (2021) mengkaji strategi menulis puisi kuliner melalui lima tahapan proses kreatif yang menggabungkan unsur kuliner dan sastra. Afifah dkk (2025) meneliti pemanfaatan kuliner gabus pucung sebagai media pembelajaran di sekolah dasar, sekaligus sebagai upaya pelestarian budaya Betawi. Sementara itu, Athiaturrizqiyah dkk (2024) mengeksplorasi integrasi gastronomi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia untuk meningkatkan apresiasi budaya peserta didik melalui teks prosedur dan argumentasi yang memuat kuliner tradisional. Namun demikian, belum ditemukan penelitian yang secara spesifik mengeksplorasi penggunaan makanan tradisional Mbojo (Bima-Dompu) sebagai sumber belajar kontekstual dalam pembelajaran menulis, khususnya dalam pengembangan kemampuan menulis teks narasi. Padahal, kuliner tradisional Mbojo menyimpan nilai-nilai historis, sosial, dan kultural yang tinggi, yang dapat menjadi inspirasi kuat dalam pembelajaran berbasis budaya lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan mengintegrasikan unsur gastronomi makanan tradisional Mbojo ke dalam pembelajaran menulis teks narasi, sekaligus mendorong pelestarian warisan budaya lokal melalui pembelajaran Bahasa Indonesia yang kontekstual dan bermakna. Melalui pendekatan ini, makanan tradisional tidak hanya dipahami sebagai unsur konsumsi, tetapi juga sebagai representasi budaya yang kaya makna. Bahasa dimanfaatkan sebagai sarana untuk menggali, mengklasifikasi, dan merefleksikan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner lokal. Gastronomi, dalam hal ini, berfungsi sebagai penghubung antara budaya dan pembelajaran bahasa, yang memungkinkan peserta didik mengeksplorasi narasi-narasi lokal yang autentik. Penggunaan tema kuliner Mbojo dalam penulisan teks narasi memberikan peluang bagi peserta didik untuk mengembangkan keterampilan menulis secara kontekstual, sembari menumbuhkan apresiasi terhadap kearifan lokal. Melalui penulisan proses pembuatan makanan mulai dari pemilihan bahan, teknik

Copyright © 2025 The Author(s)

memasak, hingga penyajian peserta didik dilatih untuk mengasah kemampuan bercerita, sekaligus berkontribusi dalam pelestarian pengetahuan kuliner tradisional. Pendekatan ini diharapkan dapat menciptakan pengalaman belajar yang lebih menyeluruh, bermakna, dan mengacu pada budaya setempat.

Metode

Penelitan ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan gasrtonomi makanan Mbojo yang dapat dikaloborasikan dalam pembelajaran menulis teks narasi. Penelitian ini dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu pengumpulan data, analisis data dan penyajian analisis data. Data yang diperoleh berupa data lisan dan data tulis. Data lisan bersumber dari warga Mbojo (Bima-Dompu), data tulis diperoleh dari berbagai jenis tulisan, seperti resep makanan, koran, majalah, tabloid serta hasil wawancara dengan tokoh adat. Untuk memperkuat informasi yang diperoleh, peneliti melakukan wawancara langsung dengan dua tokoh adat yang dianggap memiliki pemahaman dan pengetahuan tentang budaya dan gastronomi Mbojo (Bima-Dompu). Wawancara tersebut dilakukan di kediaman masing-masing tokoh agar suasana lebih kondusif dan data yang dikumpulkan bersifat autentik Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara simak catat. Data dalam penelitian ini dianalisis menggunakan teknik deskriptif analisis sesuai dengan konseptualisasi yang dicetuskan oleh (Milles, dkk, 2018) melalui tiga tahap yaitu pada tahap (1) mereduksi data, peneliti terlebih dahulu menentukan tujuan dan ruang lingkup kajian, yakni menggali nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional Mbojo (Bima-Dompu) untuk dimanfaatkan sebagai pembelajaran menulis teks narasi. Selanjutnya, peneliti menetapkan kriteria inklusi dan eksklusi, serta mengumpulkan berbagai sumber data seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, dan dokumentasi lokal yang relevan dengan kuliner tradisional daerah tersebut. Informasi yang relevan kemudian diseleksi dan dicatat secara sistematis, sedangkan data yang tidak mendukung fokus pembelajaran dieliminasi. Pada tahap (2) penyajian data, temuan dikelompokkan berdasarkan jenis makanan tradisional, lalu disusun dalam bentuk narasi deskriptif dan tabel tematik untuk mempermudah analisis. Pada tahap akhir, (3) menarik kesimpulan, peneliti akan mengaitkan kekayaan gastronomi Mbojo sebagai representasi identitas budaya lokal yang memiliki daya inspiratif tinggi dalam penulisan teks narasi, sekaligus memperkuat integrasi muatan lokal dalam pembelajaran bahasa Indonesia.

Hasil

Pada penelitian ini diperoleh empat kelompok makanan tradisional Mbojo dan empat belas jenis makanan.

Tabel 1. Kelompok Gastronomi Makanan Mbojo

Kelompok Makanan	Jenis
Kelompok Lauk Pauk	Uta palumara ((Ikan berkuah asam,manis) Uta londe puru (bandeng bakar) Uta Sepi tumis/Jame sepi Uta poco, karamba, tumis (Tumis Cumi kering dan Ikan Asin) Karawiti (olahan kulit sapi) Kagape (bahan dasar dari kikl sapi atau kerbau

Kelompok Sayuran	Uta Mbeca Maci ro'o parongge (sayur bening daun kelor) Saronco Wua Parongge (sayur asam buah kelor)
Kelompok Pelengkap atau Sambal	Sambal doco tomat (sambal tomat) Sambal tota fo'o (sambal mangga muda) Bingka Dolu
Kelompok Kudapan/Makanan Kecil	Kahangga Tamu since Timbu Mina sarua Kadodo (dodol) Range

Makanan-makanan ini dapat disajikan sehari-hari dan juga pada acara tertentu. Contohnya pada acara *composapari* (Khitanan) menu wajib adalah nasi putih, *uta mbeca maci ro'o parongge* (sayur bening daun kelor), ayam panggang utuh. Menu kerajaan leluhur zaman dulu: menu yang berpasangan maksudnya jika *uta puru* (ikan bakar) harus berpasangan dengan *uta mbeca maci* (sayur bening) apabila diganti uta palumara harus berpasangan dengan urap sedangkan menu kegiatan gotong royong, piknik dan acara kumpul keluarga menu wajib berupa *uta puru* (ikan bakar), *jangnga puru* (ayam bakar), *uta m'beca maci* dan *doco* dan cemilan *kahangga*. Tradisi yang ada harus dipertahankan sebagai bagian kearifan lokal Mbojo.

Kearifan lokal yang merupakan akumulasi pengalaman dan produk budaya manusia dalam mempertahankan kehidupan, memiliki peran penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Sibarani (2012)mendefinisikan kearifan lokal sebagai pengetahuan asli masyarakat yang ditetapkan pada nilai-nilai luhur tradisi budaya untuk meningkatkan kualitas hidup. Alfian (2013) menambahkan bahwa kearifan lokal, atau keunggulan lokal, adalah kebiasaan yang dilakukan berulang-ulang dalam jangka waktu lama oleh komunitas lokal untuk memenuhi kebutuhan mereka. Alber dan Andriyani (2019) memperluas pemahaman ini dengan menyatakan bahwa kearifan lokal suatu komunitas etnis dapat berperan sebagai sumber pembelajaran nilai-nilai kepribadian dalam penyelesaian masalah kehidupan. Pratama et al (2021) tekanan bahwa kearifan lokal dapat menjadi fondasi dalam membentuk karakter luhur, yang diwujudkan oleh tindakan penuh kesadaran, pemahaman masa lalu, dan pengendalian diri. Penerapan tema kearifan lokal dalam pendidikan bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang budaya lokal kepada peserta didik, sekaligus mengembangkan nilai-nilai karakter dalam kehidupan mereka. Kearifan lokal juga menjadi landasan kebijakan di berbagai bidang seperti kesehatan, pertanian, pendidikan, dan pengelolaan sumber daya alam. Dalam konteks pembelajaran, menulis cerita berbasis kearifan lokal dapat menjadi sarana efektif untuk meningkatkan keterampilan narasi menulis peserta didik, sekaligus melestarikan dan menghargai warisan budaya lokal.

Perubahan modernisasi dan konformitas sering dikaitkan dengan wacana kearifan lokal. Hal ini dapat diterima karena terjadi tentang kearifan lokal umumnya menyimpang dari gagasan fundamental bahwa prinsip-prinsip dan ekspresi budaya asli terletak di wilayah geografis tertentu dan bahwa konteks budaya harus dapat diungkapkan dalam konteks yang berubah. Sebaliknya, menunjukkan bahwa kearifan lokal juga diperlukan untuk mampu merespons perubahan masyarakat dan nilai-nilainya. Kearifan lokal terdiri dari nilai-nilai luhur budaya lokal, seperti tradisi, petitih-petitih, dan semboyan kehidupan (Muliyadi, 2017). Dalam pembelajaran bahasa, ada banyak cara untuk mencapai kecerdasan lokal. Hal ini dapat dilakukan dengan merencanakan

Copyright © 2025 The Author(s)

dan mengembangkan kegiatan pembelajaran, memilih dan mengembangkan bahan ajar, mengembangkan bahan ajar, membuat alat penilaian, melaksanakan kegiatan pembelajaran, melakukan pekerjaan rumah, dan lain-lainnya.

Pembahasan

Kuliner bukan sekadar urusan perut, melainkan juga cermin jiwa suatu bangsa. Dalam menjelajahi lanskap gastronomi, kita akan mengungkap bagaimana sepiring hidangan dapat menceritakan kisah panjang warisan budaya. Pembahasan ini akan membedah aspek-aspek kunci gastronomi, mengawali dengan peran sentral kuliner sebagai penanda identitas budaya. Kita akan menyingkapkan lapisan-lapisan makna di balik setiap suapan makanan tradisional-bukan hanya sebagai pengisi perut, tetapi juga sebagai penyimpan memori kolektif, pembawa nilai-nilai luhur, dan penutur sejarah yang telah berabad-abad diwariskan dari nenek moyang hingga generasi penerus

Aspek Sasaran Gastronomi

Aspek sasaran gastronomi yang pertama adalah kuliner peran sebagai identitas budaya dan kuliner dalam selera publik. Fenomena ini menjadi fokus utama dalam memahami hubungan antara makanan dan masyarakat. Kuliner tradisional berfungsi sebagai perwujudan budaya yang kompleks, mencakup unsur-unsur fisik dan non-fisik yang sarat dengan makna simbolis. Analisis ini akan mengeksplorasi bagaimana teknik pengolahan, peralatan, dan metode penyajian khas yang mencerminkan keunikan suatu kelompok masyarakat. Lebih lanjut, pembahasan akan mendalami cara hidangan tradisional bertindak sebagai wadah transmisi nilai-nilai budaya, sejarah, dan identitas kolektif antar generasi.

Kuliner sebagai Identitas Budaya

Seni kuliner tradisional masyarakat lokal merupakan manifestasi kaya dari budaya setempat, terjalin erat dengan unsur fisik dan non-fisik yang beragam serta sarat makna simbolik. Keberagaman ini tercermin dalam teknik pengolahan tradisional yang unik, peralatan khusus yang digunakan, serta cara penyajian yang khas. Setiap hidangan tradisional bukan sekadar makanan, melainkan sebuah karya seni yang merepresentasikan identitas budaya, sejarah, dan nilai-nilai masyarakat. Ribuan resep telah diwariskan secara turun-temurun, masing-masing memiliki karakteristik unik dalam hal bahan, bumbu, cara memasak, cara makan, hingga rasa yang dihasilkan. Lebih menarik lagi, sejumlah makanan tradisional hanya disajikan pada momen-momen khusus, seperti upacara adat, yang semakin menguatkan nilai simbolis dan makna mendalam yang terkandung di dalamnya.

Dalam konteks sosiologis dan antropologis kebudayaan Indonesia, kuliner nusantara yang beragam juga mencerminkan keberagaman dan kekayaan budaya masyarakat nusantara sendiri. Menurut Guzel, makanan masyarakat merupakan cerminan unsur budaya yang cukup sentral, karena merupakan indikator persepsi tubuh manusia, dalam hal ini lidah, dan keragaman seleranya jelas tidak sama, karena setiap individu memiliki keunikannya karakteristik suku dan masyarakat di Nusantara (Guzel, B., & Apaydin, 2016). Menariknya lagi, keberagaman dan keunikan makanan dan masakan setiap suku dan masyarakat di nusantara erat kaitannya dengan lingkungan alam dan kondisi sosial masyarakatnya. Dengan demikian, kuliner menjadi sarana yang sangat kaya untuk menggali lebih dalam tentang identitas budaya. Dalam menulis teks narasi, kita bisa mengungkap cerita di balik hidangan tradisional tersebut, misalnya melalui kisah keluarga yang menyajikan makanan turun-temurun atau bahkan perjalanan makanan tersebut melintasi waktu. Ini memberi kesempatan untuk menggali emosi, kenangan, dan makna yang tersimpan dalam setiap sajian, sekaligus memperkaya alur cerita dengan elemen-elemen budaya yang hidup dan berkesan.

Kuliner sebagai Seni

Kritik gastronomi mencakup berbagai konsep. Pertama, konsep "memasak dan bermain" yang mengkaji hubungan antara kenikmatan dan makanan. Dalam buku *Food for Thought: Philosophy and Food*, para filsuf membahasnya dari sudut pandang kuantitatif dan kualitatif kenikmatan memasak. Rasa makanan memperkuat ingatan seseorang. Memori dan makanan saling berkaitan, sehingga pengetahuan umum tentang aroma makanan dapat dihubungkan dengan peristiwa-peristiwa tertentu yang mampu membentuk kembali kenangan, baik itu kekecewaan maupun kebahagiaan. Ketika para ahli gastronomi mengungkapkan pandangan mereka tentang rasa, interpretasi mereka seringkali berbeda dengan yang dipikirkan oleh orang lain. Setiap individu memiliki dan membentuk interpretasi masing-masing (Kiptiyah, 2018). Mengenai ingatan dan makanan, Allhoff (2007) menekankan bahwa aroma dan rasa digunakan oleh penulis untuk membangkitkan kembali ingatan dan menampilkan kesan yang menggoda. Nafsu makan adalah dorongan alami dalam diri manusia, dan dalam konteks ini, makanan menjadi bagian paling mendasar dari pengalaman khas nafsu makan seseorang. Begitu pula dalam penulisan narasi, makanan bisa menjadi alat yang sangat kuat untuk menggali lebih dalam tentang kenangan dan perasaan karakter. Deskripsi rasa dan aroma tidak hanya memperkaya cerita dengan detail yang memikat, tetapi juga dapat menghubungkan pembaca dengan pengalaman emosional yang mendalam. Misalnya, seorang karakter yang mencium aroma masakan ibu bisa dibawa kembali ke kenangan masa kecil yang penuh kasih sayang, yang memberi lapisan emosi dalam perkembangan cerita.

Kedua, Keindahan makanan seringkali terkait dengan keindahan bahasa yang tercermin dalam lagu, mirip dengan genre sastra seperti novel. Makanan bukan hanya sekadar resep, tetapi dibalut oleh lapisan seni dan sastra yang tidak bisa ditemukan dalam buku resep. Perbedaan cara pandang pembaca terhadap suatu resep dapat dilihat dari bagaimana unsur bahasa dalam proses memasak diolah. Cita rasa dan kuliner mampu menggambarkan dan menyingkap keindahan estetika yang khas. Tradisi ini dapat menjelaskan makna di balik semua jenis makanan, dari yang sederhana hingga yang rumit, seperti dalam ritual keagamaan, sesaji, roti ulang tahun, permen tongkat, hingga telur paskah Allhoff (2007). Dalam konteks penulisan narasi, peserta didik dapat memanfaatkan unsur estetika kuliner ini untuk memberikan kedalaman pada cerita. Bukan hanya menyajikan makanan sebagai objek, tetapi sebagai elemen yang kaya makna. Makanan dalam cerita bisa berfungsi sebagai simbol atau metafora, menciptakan kesan yang mendalam bagi pembaca, serta memperkaya suasana yang ingin dibangun dalam alur cerita.

Ketiga, konsep dan nama makanan juga memiliki peran penting. Nama-nama makanan dan minuman tertentu bisa memberikan kesan yang berbeda. Bahkan hidangan sehari-hari bisa menjadi lebih istimewa hanya dengan mengganti namanya. Dalam beberapa kasus, yang dibutuhkan hanyalah mengubah nama camilan sesuai dengan cara penyajiannya. Misalnya, mengganti "casserole" menjadi "semur" atau "consommé" menjadi "sup sayur". Namun, perubahan nama ini tidak serta merta membuat hidangan tersebut menjadi lebih mewah (Kiptiyah, 2018). Hal yang serupa dapat diterapkan dalam penulisan teks narasi, di mana penggunaan nama makanan yang tepat dalam cerita dapat memberikan nuansa yang berbeda dan memperkaya karakter atau adegan tersebut. Nama makanan yang dipilih dalam cerita bisa menciptakan atmosfer tertentu, menggambarkan status sosial atau suasana hati karakter, atau bahkan memberikan lapisan simbolis yang lebih dalam. Sebagai contoh, mengganti nama makanan sederhana dengan nama yang lebih elegan atau unik bisa memperkuat kesan tertentu dalam cerita, menambah dimensi emosional atau estetika dalam alur yang sedang dibangun.

Keempat adalah konsep pangan dan sejarah. Kami melihat tren yang sangat besar di sektor pangan, khususnya di negara-negara Eropa. Setelah Perang Dunia II, masakan asing yang lezat mulai mendapat perhatian di dapur-dapur Eropa. Masakan khas Tionghoa antara lain kap chai,

Copyright © 2025 The Author(s)

lumpia, mie, dan sejumlah masakan Indonesia seperti sate, gado gado, dan nasi goreng. Ini kemudian menjadi populer dan menjadi bagian dari menu olahan di Eropa, khususnya di Eropa. Belanda. Selain itu, masakan Amerika seperti salad dan jus sepertinya juga mempengaruhi menu Eropa. Salad dan jus kini dinikmati oleh banyak orang di Eropa untuk menyempurnakan pola makan mereka, namun orang Eropa cenderung mengonsumsi makanan siap saji berbahan dasar daging, sehingga umumnya sangat mengenyangkan (Gusman). Dalam konteks ini, kuliner menjadi alat yang menarik bagi peserta didik untuk mengeksplorasi dinamika pertemuan budaya dan sejarah. Makanan yang berasal dari luar negeri dan kemudian diterima atau menjadi populer di budaya lain dapat memperkaya narasi, menciptakan lapisan cerita yang lebih dalam tentang bagaimana makanan berperan dalam mencerminkan perubahan sosial, identitas, dan interaksi antarbudaya. Sebagai contoh, dalam sebuah cerita, masakan yang pertama kali diperkenalkan dari budaya asing bisa menjadi simbol integrasi atau pergeseran budaya dalam kehidupan masyarakat, memberikan penulis peluang untuk menyelami lebih dalam bagaimana kuliner mempengaruhi karakter dan perjalanan cerita.

Kuliner dalam Selera Publik

Tradisi kuliner memainkan peran krusial dalam memahami perubahan sosial dan budaya. Kajian ini mengeksplorasi perubahan dalam pola makan dan tradisi kuliner serta kehidupan masyarakat perkotaan di Jawa pada akhir masa kolonial. Sumber utama analisis ini adalah aspek kehidupan masyarakat. Pertanyaan utama yang diangkat adalah pengaruh modernitas terhadap perkembangan materi budaya yang diteliti (Ketaren, 2021). Dalam melihat tradisi kuliner dan dampak modernisme terhadap identitas sosial dan budaya, terdapat dua pertanyaan penting. Pertama, bagaimana masyarakat Jawa modern pada akhir masa kolonial menciptakan ruang dan budaya makanan baru yang mencerminkan status sosial? Kedua, mengapa masyarakat perkotaan Jawa merasa cemas di akhir masa penjajahan dan mulai memperhatikan pendidikan cita rasa? Penelitian ini menunjukkan bahwa modernisasi di masyarakat perkotaan Jawa mengubah budaya makanan dan menu baik di ruang publik maupun domestik. Perubahan tersebut terlihat di ruang publik, di mana masyarakat dapat melatih selera mereka dengan berbagai pilihan tempat makan yang cepat, praktis, bervariasi, higienis, dan bahkan mewah, tanpa perlu mengkhawatirkan peralatan dapur. Di lingkungan rumah, perubahan dipicu oleh kemajuan teknologi memasak dan komersialisasi makanan kemasan, yang meningkatkan kenyamanan dan efisiensi dalam penyajian makanan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa pendidikan cita rasa merupakan elemen penting dalam mengubah preferensi dan selera masyarakat, di mana proses ini melibatkan pengenalan dan pengembangan masakan, cita rasa, serta budaya makanan.

Sejalan dengan itu Kajian tentang kuliner dalam selera publik sangat relevan dengan pembelajaran menulis teks narasi, karena mengajarkan peserta didik perubahan dalam kehidupan sehari-hari dapat diceritakan dengan cara yang menggugah dan penuh makna. Dalam menulis teks narasi, peserta didik belajar untuk menghubungkan perubahan sosial dengan karakter-karakter yang ada dalam cerita. Seperti dalam kajian ini, perubahan pola makan dan budaya kuliner masyarakat Mbojo menciptakan latar yang kaya untuk sebuah narasi yang mendalam. Peserta didik dapat menggambarkan bagaimana ruang publik dan domestik berperan sebagai latar tempat yang mencerminkan perubahan status sosial, serta bagaimana karakter-karakter dalam cerita beradaptasi dengan modernitas dan kecemasan mereka terhadap perubahan. Proses pendidikan cita rasa, yang menjadi bagian penting dalam kajian ini, juga bisa menjadi elemen cerita yang menarik, menggambarkan perjuangan karakter untuk menyesuaikan diri dengan selera baru dan tuntutan zaman. Dengan demikian, teks narasi yang dihasilkan tidak hanya bercerita tentang peristiwa, tetapi juga mengajak pembaca untuk merasakan perubahan

budaya yang terjadi, memahami konflik batin karakter, dan meresapi makna di balik setiap pilihan yang peserta didik buat.

Penggunaan Gastronomi Makanan Tradisional dalam Pembelajaran Menulis Teks Narasi

Salah satu upaya untuk mendukung semangat era Education 4.0 dan Society 5.0 adalah dengan menciptakan iklim pembelajaran yang "merdeka," di mana peserta didik diberikan kebebasan dan ruang untuk belajar secara mandiri, sambil tetap menanamkan nilai-nilai Pancasila sebagai landasan filosofi bangsa. Tujuannya adalah membentuk peserta didik yang mandiri, berwawasan global, adaptif, kreatif, dan mampu memecahkan masalah kompleks. Dalam konteks pembelajaran bahasa Indonesia, hal ini dapat diterapkan melalui kompetisi menulis kreatif, seperti menulis teks narasi. Kompetisi ini bertujuan untuk mengasah imajinasi dan membantu peserta didik mengolah pengalaman sehari-hari ke dalam kata, kalimat, dan paragraf. Menurut Kette, E. S. S., Pratiwi, Y., & Sunoto (2016), keterampilan menulis, kemampuan berbahasa, kepribadian, serta cara bersosialisasi seseorang dapat berkembang melalui aktivitas bercerita. Oleh karena itu, menulis teks narasi menjadi sarana penting dalam membina dan mengembangkan karakter serta kepribadian. Menulis narasi merupakan proses menuangkan pikiran, perasaan, dan ekspresi diri dengan cara yang imajinatif, serta memanfaatkan kekuatan bahasa secara maksimal (Kemendikbud, 2018). Dalam proses menulis narasi, penyair membutuhkan waktu serta tahapan yang tidak singkat, karena menulis narasi menekankan pentingnya proses kreatif yang berkelanjutan.

Proses pembelajaran menulis teks narasi dengan memanfaatkan gastronomi makanan tradisional Mbojo (Bima-Dompu) merupakan metode yang menarik dan kreatif. Makanan tradisional memiliki keterkaitan erat dengan budaya, sejarah, dan identitas masyarakat setempat. Oleh karena itu, menggunakannya sebagai inspirasi dalam menulis teks narasi dapat membantu peserta didik mengeksplorasi dan mengekspresikan pemahaman mereka tentang warisan budaya daerah. Dalam menyusun proyek pembelajaran berbasis gastronomi makanan tradisional Mbojo (Bima-Dompu) melalui pendekatan teks narasi, terdapat beberapa tahapan penting yang harus dijalankan secara sistematis. Tahapan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta didik terhadap kearifan lokal sekaligus keterampilan berbahasa, khususnya dalam menulis dan menyampaikan narasi secara efektif. Tahap pertama adalah pengenalan leksikon gastronomi makanan tradisional Mbojo, di mana peserta didik dikenalkan pada kosakata khas yang berhubungan dengan makanan tradisional masyarakat Bima & Dompu. Pada tahap ini, peserta didik dapat mengeksplorasi dari berbagai sumber, melakukan wawancara dengan orang tua atau tokoh masyarakat, serta mengumpulkan istilah-istilah unik dalam bahasa Mbojo yang berkaitan dengan bahan, proses memasak, maupun penyajian makanan. Tahap kedua adalah pemahaman konsep teks narasi dan struktur narasi. peserta didik dibimbing untuk memahami karakteristik teks narasi, yang mencakup unsur alur (orientasi, komplikasi, resolusi), tokoh, latar, sudut pandang, dan amanat. Guru menjelaskan bagaimana narasi dibentuk dengan peristiwa yang tersusun kronologis dan bersifat imajinatif atau faktual. Tahap ketiga adalah mengaitkan gastronomi makanan tradisional Mbojo dengan teks narasi. Peserta didik diminta membuat keterkaitan antara leksikon gastronomi yang telah dikumpulkan dengan struktur teks narasi. Misalnya, mereka dapat menulis cerita fiktif berlatar suasana memasak atau narasi pengalaman pribadi saat membantu orang tua menyiapkan makanan tradisional. Hal ini mendorong integrasi antara budaya lokal dan kompetensi literasi. Tahap keempat adalah penulisan draf teks narasi, di mana peserta didik mulai menyusun cerita mereka dengan memperhatikan struktur narasi yang telah dipelajari. Pada tahap ini, peserta didik diberi kebebasan dalam memilih sudut pandang, latar waktu, dan gaya bahasa, namun tetap mengintegrasikan unsur-unsur gastronomi Mbojo yang telah dikenalkan sebelumnya. Tahap kelima adalah revisi dan penyuntingan. Setelah menulis draf awal, peserta didik melakukan revisi dengan memperhatikan koherensi alur,

Copyright © 2025 The Author(s)

ketepatan bahasa, dan kekayaan diksi. Penyuntingan dilakukan untuk memperbaiki ejaan, tata bahasa, dan struktur kalimat agar teks menjadi lebih baik dan komunikatif. Guru atau teman sebaya dapat memberikan masukan dalam sesi peer review. Tahap terakhir adalah presentasi. Peserta didik membacakan atau mempresentasikan teks narasi yang telah disusun di depan kelas, baik secara lisan maupun dalam bentuk multimedia. Ini menjadi wadah untuk mengasah kemampuan berbicara, kepercayaan diri, serta sebagai bentuk apresiasi terhadap warisan budaya lokal. Presentasi juga memberi kesempatan bagi peserta didik lain untuk bertanya dan memberikan tanggapan, memperkaya diskusi dan pemahaman bersama.

Melalui tahapan-tahapan tersebut, peserta didik tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang kuliner tradisional, tetapi juga dapat memahami lebih dalam bagaimana makanan tersebut mencerminkan nilai-nilai budaya yang ada. Hal ini akan membantu mereka membangun pengetahuan dan apresiasi terhadap kuliner tradisional. Selanjutnya, guru dapat meminta peserta didik untuk memilih satu atau beberapa leksikon makanan yang menarik perhatian mereka. Peserta didik kemudian diminta untuk mengamati, mengeksplorasi, dan menggali informasi lebih lanjut tentang makanan tersebut, seperti cerita atau legenda di baliknya, filosofi yang terkandung, atau pengalaman personal terkait makanan itu. Dengan informasi yang diperoleh, peserta didik kemudian diarahkan untuk menuangkan ide-ide kreatif mereka dalam bentuk teks narasi. Guru dapat memberikan contoh atau teknik penulisan teks narasi yang sesuai, seperti penggunaan gaya bahasa, imajinasi, dan pemilihan kata yang kuat untuk menggambarkan suasana, rasa, aroma, atau makna simbolis dari makanan.

Proses pembelajaran ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan menulis kreatif peserta didik, tetapi juga memainkan peran penting dalam menumbuhkan penghargaan dan kecintaan terhadap warisan budaya lokal. Salah satu caranya adalah dengan mengangkat tema makanan tradisional dalam tugas menulis. Makanan tradisional berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan literasi dengan identitas budaya, sehingga melalui penulisan, peserta didik dapat menggali dan mengeksplorasi nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan mengaitkan pembelajaran menulis dengan warisan budaya, peserta didik tidak hanya dilatih untuk berkreasi secara sastra, tetapi juga diajak untuk lebih mengenal dan menghargai kekayaan tradisi bangsa. Ekspresi pemahaman dan apresiasi ini kemudian tercermin dalam karya-karya sastra yang mereka hasilkan, sehingga setiap teks yang ditulis tidak hanya menjadi media kreatif, tetapi juga sebagai sarana pelestarian budaya yang bermakna.

Penelitian ini sangat relevan untuk guru dalam mengintegrasikan budaya lokal ke dalam pembelajaran, studi perbandingan dengan tema lain seperti seni atau pariwisata, serta kajian multidisiplin yang melibatkan antropologi budaya untuk memperkaya konteks pembelajaran. Mengukur dampak metode ini terhadap kreativitas peserta didik, pelestarian budaya lokal, dan efektivitasnya di berbagai tingkat pendidikan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terdapat empat kelompok makanan dan empat belas jenis secara keseluruhan. Gastronomi makanan Mbojo menunjukkan kekayaan alam, kearifan lokal dan budaya yang ada. Penggunaan leksikon makanan tradisional dalam pembelajaran menulis teks narasi merupakan metode yang menarik dan kreatif untuk membantu peserta didik mengeksplorasi dan mengekspresikan pemahaman mereka tentang warisan budaya daerah. Proses pembelajaran meliputi pengenalan gastronomi makanan, eksplorasi informasi, dan menuangkan ide-ide kreatif ke dalam bentuk narasi dengan menggunakan gaya bahasa, imajinasi, dan pemilihan kata yang kuat. Pembelajaran ini tidak hanya meningkatkan keterampilan

menulis kreatif peserta didik, tetapi juga memupuk penghargaan dan kecintaan terhadap warisan budaya lokal. Makanan tradisional menjadi jembatan penghubung antara literasi dan identitas budaya, serta membantu peserta didik mengekspresikan pemahaman dan apresiasi mereka melalui karya sastra yang bermakna.

Ucapan terima kasih

Penyelesaian artikel ini tidak akan mungkin terjadi tanpa dukungan keluarga dan sahabat, baik secara moril dan materil. Terimakasih juga atas dorongan dan dukungan dari semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

References

Afifah, A. N., Viori, R. V, & Aryanto, S. (2025). Studi Gastronomi: Revitalisasi Gabus Pucung Sebagai Sarana Pembelajaran Mengenal Warisan Kuliner Betawi Di Sekolah Dasar. *Journal of Professional Elementary Education*, *4(1)*, 56–66. https://doi.org/10.46306/jpee.v4i1

Ajip Rosidi. (2011). *Kearifan Lokal dalam Perspektif Budaya Sunda*. Kiblat Buku Utama.

Alber, A., & Andriyani, N. (2019). *Tradisi Timang Turun Mandi pada Masyarakat Kampar: Tinjuan Nilai Budaya dan Nilai Pendidikan Karakter*. GERAM (Gerakan Aktif Menulis). https://doi.org/https://doi.org/10.25299/ger%0A am.2019.vol7(2).3770

Alber, A., Mukhlis, M., Hermaliza, H., Gadink, M., & Widyawati, K. (2023). Pengembangan Bahan Ajar Menulis Teks Narasi Berbasis Kearifan Lokal bagi Siswa Sekolah Menengah. *Jurnal Sastra Indonesia*, *12(2)*, 169–176. https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jsi.v12i2.70488

Alfian, M. (2013). Potensi Kearifan Lokal dalm Pembentukan Jati Diri dan Karakter Bangsa. *Prosiding The 5th International Conference on Indonesian Globalization."*.

Allhoff, F. (2007). *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Blackwell.

Artika, M. D., Siswanto, W., & Suwignyo, H. (2021). Strategi Menulis Puisi Kuliner: Perspektif Gastronomi (Doctoral dissertation, State University of Malang. *urnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan*, *06*, 913–920. https://doi.org/10.17977/jptpp.v6i6.14882

Asmoro, A. I., & Muhammad, A. F. N. (2023). Problematika Dan Solusi Menulis Teks Narasi bagi Peserta Didik Kelas Tinggi. *Jurnal Basicedu*, *7(5)*, 2880–2885. https://www.semanticscholar.org/paper/Problematika-Dan-Solusi-Menulis-Teks-Narasi-bagi-Asmoro-Muhammad/7eb2e84399f546b15bcbf3e69807582ab33f8b46

Athiaturrizqiyah, S, D., & Anshori. (2024). INTEGRASI GASTRONOMI DALAM PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA UNTUK MENINGKATKAN APRESIASI BUDAYA SISWA. *Riksa Bahasa XVIII*, 643–653.

Bidiarti, R., Pranata, S., & Fitmawati. (2020). Kajian Etnokuliner Tradisional Lingga Sebagai Penopang Pengembangan Pariwisata. *JBuletin Kebun Raya*. https://doi.org/10.14203/bkr.v23i3.631%0D

Brillat-Savarin, J. A. (1825). *The Physiology of Tast*. Penguin Classics.

Desyandri. (2018). NILAI-NILAI KEARIFAN LOKAL UNTUK MENUMBUHKEMBANGKAN LITERASI BUDAYA DI SEKOLAH DASAR. *Sekolah Dasar: Kajian Teori dan Praktik Pendidikan*, *27(1)*, 1–9. https://journal2.um.ac.id/index.php/sd/article/view/2115/pdf

Dewi, K. T. (2019). Developing local wisdom based digital storytelling through blended learning method as an innovative media for teaching writing at eight grade students of SMP Negeri 2 Singaraja. *Yavana Bhāshā: Journal of English Language Education*, *2*, 35–46. https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1270483&val=16147&title=DEVELOPING LOCAL WISDOM BASED DIGITAL STORYTELLING THROUGH BLENDED LEARNING METHOD AS AN INNOVATIVE MEDIA FOR TEACHING WRITING AT EIGHT

Copyright © 2025 The Author(s)

GRADE STUDENTS OF SMP NEGERI 2 SING

Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. In *Global Issues and Tends in Tourism*. Pers Universitas St. Kliment Ohridskins.

Indiarti, W. (2015). Makna Kultural Hidangan Ritual Tumpeng Sewu di Kemiren. *Jagat Osing: Seni, Tradisi dan kearifan Lokal Osing*, 109–125.

Kayati, A. N. (2018). Penguatan Literasi Budaya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia melalui Media Teks Narasi Bermuatan Kearifan Lokal. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*. https://doi.org/https://doi.org/10.19105/ghancaran.v0i0.3756

Kemendikbud. (2018). *TEKS NARASI DAN LITERASI BUKU FIKSI-NONFIKSI (CAS DARI CERITA DAN BUKU)*. Kementerian Pendidikan dan kebudayaan.

Ketaren, B. (2021). *Spektrum Politik Gastronomi Indonesia*. Agasi.

Kette, E. S. S., Pratiwi, Y., & Sunoto, S. (2016). Pengembangan Bahan Pelatihan Menulis Cerita Pendek Bermuatan Nilai Karakter Untuk Guru Smp Negeri Mata Pelajaran Bahasa Indonesia Se-Kota Kupang. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, *1(4)*. https://journal.um.ac.id/index.php/jptpp/article/view/6227/2659

Kiptiyah, B. M. (2018). *Gastro Kritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner sebagai Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara.*

Marlen, D. R., Gunawan, R., Lianto, M. E., Buntoro, Y. M., & Wibisono, Y. P. (2021). Pengembangan Website untuk Pemasaran Produk Kerupuk Basah Ashifa di Kabupaten Putusibau. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi Dan Sistem Informasi*, *1(1)*, 56–63. https://doi.org/https://doi.org/10.24002/KONSTELASI.V1I1.4159

Maryetti, Yenny, M., Abadi, Y. B. T., & Valencia, I. (2023). RENDANG SEBAGAI IKON KULINER LOKAL DI KOTA PAYAKUMBUH. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *8 (2)*, 112–122. https://doi.org/https://doi.org/10.56743/jstp.v8i2.263

Milles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2018). *Triangulation The principle of triangulation comes from navigation, where th (Third Edit)*. SAGE Publications.

Pratama, S. A., Fitriani, H., & Pratami, F. (2021). Pengembangan Lkpd Menulis Teks Narasi Berbasis Kearifan Lokal Masyarakat Komering di SMP. *Seulas Pinang: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, *3(1)*, 44–51. https://journal.unuha.ac.id/index.php/spbs/article/view/1006/444

Sahno, S. (2022). Penggunaan Media Gambar Berseri Dalam Meningkatkan Kemampuan Menulis Karangan Narasi Siswa Sekolah Dasar. *Edukasiana: Jurnal Inovasi Pendidikan*, *1(2)*, 53–58. https://doi.org/https://doi.org/10.56916/ejip.v1i2.18

Sayuti, S. (2020). *Berkenalan dengan Frosa Fiksi*. Gama media.

Sibarani, R. (2012). *Kearifan Lokal: Hakikat, Peran, dan Metode Tradisi Lisan* (2 ed.). Asosiasi Tradisi Lisan.

Zahara, S. F. (2021). Pengembangan Bahan Ajar Menulis Teks Narasi Berbasis Kearifan Lokal pada Siswa Kelas X SMK Swasta Jambi Tahun Ajaran 2016. *Jurnal Bahasa Indonesia Prima (BIP)*, *3(2)*. https://doi.org/10.34012/bip.v3i2.1947

---Halaman ini sengaja dikosongkan---