



## Pembelajaran IPA Dalam Meningkatkan Preferensi Makanan Tradisional

Asrorul Azizi<sup>1,3</sup>, Mulia Rasyidi<sup>1,3</sup>, Muhammad Sarjan<sup>1,2</sup>, Agus Muliadi<sup>1,4</sup>, Hamidi<sup>1,2</sup>, Iswari Fauzi<sup>1,5</sup>, Muhammad Yamin<sup>1,6</sup>, Muh. Zaini Hasanul Muttaqin<sup>1,3</sup>, Bakhtiar Ardiansyah<sup>1,8</sup>, Rindu Rahmatiah<sup>1</sup>, Sudirman<sup>1,9</sup>, Yusran Khery<sup>1,4</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Doktor Pendidikan IPA, Pascasarjana Universitas Mataram, Indonesia

<sup>2</sup> Pascasarjana Universitas Mataram, Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pendidikan Nusantara Global, Indonesia

<sup>4</sup> Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Pendidikan Mandalika, Indonesia

<sup>5</sup> Program studi Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Mataram

<sup>6</sup> Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Mataram

<sup>7</sup> Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Mandalika

<sup>8</sup> Balai Penjaminan Mutu Pendidikan (BPMP) Nusa Tenggara Barat, Indonesia

<sup>9</sup> Program Studi Pendidikan Matematika Universitas Qamarul Huda Badaruddin Bagu

### Abstract

Received: 15 Oktober 2022  
Revised: 18 Oktober 2022  
Accepted: 21 Oktober 2022

*This study is one of the efforts to examine the literature because there is still limited reconstruction of the original science that developed in society into scientific science. This study can then be developed and applied by students as a source of independent learning. The study of local potential in science learning is very important to do, considering that not many have comprehensively analyzed this topic. The local potential that exists in each region can be a wealth of references in learning. Local potential in the form of natural resources, language, customs, arts and can be a wealth of food. Since ancient times, the role of food has been studied as an ingredient to fulfill nutritional needs. Without realizing it, food, especially traditional food, has become the identity of a nation. Traditional food can be a reflection of the geographical, social and cultural conditions that are unique to a nation. This research is important to do so that the potential for research can be known and can be used as a consideration in developing further learning designs. The purpose of this study is to reconstruct the concept of science learning to increase local food preferences into scientific science, as well as to explain science material related to the reconstruction of original science in the process of making traditional food.*

**Keywords:** local potential, traditional food, science learning

(\*) Corresponding Author: [mulia.rasyidi@gmail.com](mailto:mulia.rasyidi@gmail.com)

**How to Cite:** Azizi, A., Rasyidi, M., Sarjan, M., Muliadi, A., Hamidi, H., Fauzi, I., Yamin, M., Muttaqin, M. Z., Ardiansyah, B., Rahmatiah, R., Sudirman, S., & Khery, Y. (2022). Pembelajaran IPA Dalam Meningkatkan Preferensi Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 19-26. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7272724>.

## PENDAHULUAN

Keutamaan belajar pengembangan keterampilan abad 21 memberikan perubahan dalam kehidupan manusia. Abad 21 menuntut setiap orang untuk memiliki berbagai keterampilan agar mampu bersaing dalam menghadapi perubahan zaman yang semakin cepat. Abad 21 menuntut pembelajaran dapat



menghasilkan siswa yang memiliki berbagai keterampilan untuk menjadi siswa yang sukses dalam kehidupan. Tujuan utama abad 21 adalah untuk mengembangkan kemampuan siswa dan mendukung perkembangannya agar lebih mandiri dalam menghadapi perkembangan zaman. Sehingga siswa harus kreatif, berpikir kritis, mampu memecahkan masalah, mengambil keputusan, berkomunikasi, berkolaborasi dan bekerja dalam tim. Tuntutan keterampilan tersebut dapat terpenuhi jika penyelenggaraan pendidikan mempersiapkan peserta didik untuk menguasai berbagai keterampilan yang dibutuhkan. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan memiliki peran penting dalam mempersiapkan kemajuan bangsa di masa sekarang dan masa yang akan datang.

Pendidikan adalah suatu proses kegiatan pembelajaran yang didalamnya terdapat berbagai unsur pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan nasional. Tujuan pendidikan nasional merupakan salah satu faktor utama dalam menentukan kualitas suatu bangsa. Sehingga perlu dilakukan pembaharuan dalam peningkatan mutu pendidikan nasional.

Pendidikan nasional melibatkan potensi lokal sebagai salah satu prinsip dasar perencanaan kebijakan pendidikan. Hal ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003, Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2013, dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 81A Tahun 2013 yang menegaskan bahwa pendidikan harus mengandung potensi, proses pembelajaran dari potensi tersebut, dan keunikan lokal sesuai dengan daerah masing-masing. Potensi lokal adalah potensi sumber daya tertentu yang dimiliki oleh suatu daerah yang dapat dikembangkan untuk membangun kemandirian nasional. Mengintegrasikan potensi lokal dalam pembelajaran dapat membantu siswa memahami konsep secara benar dan kontekstual; dapat mengasah pengetahuan, keterampilan dan sikap siswa; sekaligus sebagai media untuk menanamkan kecintaan terhadap kearifan lokal di daerahnya. Pembelajaran dengan potensi lokal dapat membuat siswa lebih leluasa untuk menggali dan menganalisis segala informasi yang berkaitan dengan materi pembelajaran secara mendalam dengan sumber belajar yang terkait.

Untuk menanamkan pesan mendalam terkait konservasi sumber daya alam, kita bisa memberikan konsep tersebut melalui proses pembelajaran. Komunikasi yang intens dilakukan ke peserta didik perlu dijalin sejak awal agar memberikan inspirasi dan dorongan nyata kepada peserta didik untuk mengambil peran dalam konservasi lingkungan. Konservasi sumber daya alam biasanya membutuhkan perubahan perilaku, yang, pada gilirannya membutuhkan tingkat kesadaran dan perhatian.

Bahan ajar digunakan di sekolah sebagai sarana bagi pendidik untuk menciptakan suasana pembelajaran IPA menjadi lebih efektif dan efisien. Hal ini karena bahan ajar merupakan wadah bagi pendidik untuk menyampaikan bahan ajar. Bahan ajar juga dapat membangkitkan keinginan dan motivasi serta meningkatkan minat belajar sehingga memacu siswa dalam proses belajar. Bahan ajar tidak terbatas pada buku teks saja atau yang sudah tersedia di sekolah, akan tetapi bahan ajar bisa bersumber dari berbagai macam hal terutama yang bisa lebih mudah diterima oleh peserta didik.

Sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar bisa dijadikan sumber dan bahan belajar. Adanya variasi hewan dan tumbuhan serta interaksinya akan

menjadi kajian yang menarik. Manusia sebagai komponen di lingkungan secara aktif berinteraksi dengan lingkungan, terutama dalam memenuhi kebutuhannya. Adanya variasi sumber daya alam akan memunculkan beranekaragamnya sumber pemenuhan kebutuhan yang tersedia.

Makanan tradisional sebagai kekayaan sumber daya yang lahir dari inisiatif manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Produksi makanan tradisional melalui berbagai macam proses dan berbagai macam perlakuan. Proses penghancuran, pencampuran, dipanggang, digoreng dan ada juga yang dikukus. Potensi makanan tradisional merupakan salah satu potensi lokal yang dapat diintegrasikan dalam pembelajaran IPA karena bahan baku dan proses pembuatan dapat dilengkapi pada materi pembelajaran IPA. Proses pembuatan makanan terdiri dari beberapa tahapan dimana proses pembuatannya terdapat beberapa peristiwa ilmiah seperti perubahan bentuk, perubahan dan sifat kimia, perubahan dan sifat fisika. Potensi lokal dapat dimanfaatkan dalam pembelajaran, untuk menamkan pemahaman tentang materi IPA, rasa cinta dan peduli terhadap eksistensi makanan tradisional dan bisa menjaga eksistensi makanan tradisional dengan bisa membuat makanan tradisional

## **METODE**

Metode yang digunakan pada artikel ini merupakan metode kajian pustaka. Sumber kajian pustaka yang digunakan berupa artikel yang sesuai dengan artikel ini. Analisis yang digunakan di dalam artikel ini adalah analisis isi. Tahap pertama, mengidentifikasi berbagai sumber yang terkait untuk kepentingan penulisan artikel. Tahap kedua, melakukan teknik analisis isi untuk menemukan keterkaitan berbagai sumber tersebut. Tahap ketiga, melakukan simpulan berdasarkan kajian pustaka

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Karakteristik dan Hakekat IPA**

Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) merupakan bagian dari Sains. IPA mempelajari tentang alam semesta, baik yang dapat diamati dengan indera maupun yang tidak diamati dengan indera. Menurut Wahyana dalam Trianto (2011: 136) IPA merupakan suatu kumpulan pengetahuan tersusun secara sistematis, dan dalam penggunaannya secara umum terbatas pada gejala-gejala alam. A.N. Whitehead (M.T Zen) dalam Sumaji (1998: 29) berpendapat bahwa sains dibentuk karena pertemuan dua orde pengetahuan. Orde pertama didasarkan pada hasil observasi terhadap gejala/fakta dan orde kedua didasarkan pada konsep manusia mengenai alam semesta. IPA diarahkan untuk inkuiri dan berbuat sehingga dapat membantu siswa untuk memperoleh pengalaman yang lebih mendalam tentang alam sekitar (Trianto, 201: 153). IPA berupaya membangkitkan minat manusia agar ingin meningkatkan kecerdasan dan pemahamannya tentang alam seisinya yang penuh dengan rahasia yang tak ada habis-habisnya. Pemberian mata pelajaran IPA atau pendidikan IPA bertujuan agar siswa memahami/menguasai konsep

IPA dapat diartikan secara berbeda menurut sudut pandang yang dipergunakan. IPA sering didefinisikan sebagai kumpulan informasi ilmiah. Ada ilmuwan yang memandang IPA sebagai suatu metode untuk menguji hipotesis.

Sedangkan seorang filsuf memandangnya sebagai cara bertanya tentang kebenaran dari apa yang kita ketahui. Para ilmuwan IPA dalam mempelajari gejala alam, menggunakan proses dan sikap ilmiah. Proses ilmiah yang dimaksud misalnya melalui pengamatan, eksperimen, dan analisis yang bersifat rasional. Sikap ilmiah contohnya adalah objektif dan jujur dalam mengumpulkan data yang diperoleh. Dengan menggunakan proses dan sikap ilmiah itu scientist memperoleh penemuan penemuan atau produk yang berupa fakta, konsep, prinsip, dan teori.

Carin (1993) menyatakan bahwa IPA sebagai produk atau isi mencakup fakta, konsep, prinsip, hukum-hukum, dan teori IPA. Jadi pada hakikatnya IPA terdiri dari tiga komponen, yaitu sikap ilmiah, proses ilmiah, dan produk ilmiah. Hal ini berarti bahwa IPA tidak hanya terdiri atas kumpulan pengetahuan atau berbagai macam fakta yang dihapal, IPA juga merupakan kegiatan atau proses aktif menggunakan pikiran dalam mempelajari gejala-gejala alam yang belum dapat direnungkan. IPA menggunakan apa yang telah diketahui sebagai batu loncatan untuk memahami apa yang belum diketahui. Suatu masalah IPA yang telah dirumuskan dan kemudian berhasil dipecahkan akan memungkinkan IPA untuk berkembang secara dinamis, sehingga kumpulan pengetahuan sebagai produk juga bertambah.

Sedangkan menurut Trowbridge dan Bybee (1990) IPA merupakan representasi dari suatu hubungan dinamis yang mencakup tiga faktor utama, yaitu: "the extent body of scientific knowledge, the values of science, and the methods and processes of science". Pandangan ini lebih luas jika dibandingkan dengan pengertian IPA yang dikemukakan Hungerford dan Volk (1990), karena Trowbridge dan Bybee (1990) selain memandang IPA sebagai suatu proses dan metode (methods and processes) serta produk-produk (body of scientific knowledge), juga melihat bahwa IPA mengandung nilai-nilai (values). IPA adalah sekumpulan nilai-nilai dan prinsip yang dapat menjadi petunjuk pengembangan kurikulum dalam IPA (Gill, 1991).

Sebagai body of scientific knowledge, IPA adalah hasil interpretasi/deskripsi tentang dunia kealaman (natural world). Hal ini sesungguhnya sama dengan elemen produk pada definisi IPA yang dikemukakan oleh Hungerford dan Volk (1990). Tujuan IPA adalah pengembangan body of scientific knowledge (Hyllegard dan Morrow, 1996).

IPA sebagai proses/metode penyelidikan (inquiry methods) meliputi cara berpikir, sikap, dan langkah-langkah kegiatan saintis untuk memperoleh produk-produk IPA atau ilmu pengetahuan ilmiah, misalnya observasi, pengukuran, merumuskan dan menguji hipotesis, mengumpulkan data, bereksperimen, dan prediksi. Dalam konteks itu, IPA bukan sekadar cara bekerja, melihat, dan cara berpikir, melainkan 'science as a way of knowing'. Artinya, IPA sebagai proses juga dapat meliputi kecenderungan sikap/tindakan, keingintahuan, kebiasaan berpikir, dan seperangkat prosedur. Sementara nilai-nilai IPA berhubungan dengan tanggung jawab moral, nilai-nilai sosial, manfaat IPA untuk IPA dan kehidupan manusia, serta sikap dan tindakan (misalnya, keingintahuan, kejujuran, ketelitian, ketekunan, hati-hati, toleran, hemat, dan pengambilan keputusan). Berdasarkan berbagai pandangan di atas, IPA harus dipandang sebagai cara berpikir untuk memahami alam, melakukan penyelidikan, dan

sebagai kumpulan pengetahuan. Hal ini sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Collete dan Chiappetta (1994) yang menyatakan bahwa IPA pada hakikatnya merupakan; kumpulan pengetahuan (a body of knowledge), cara atau jalan berpikir (method of thinking), dan cara untuk penyelidikan (method of investigating).

## **B. Makanan dan Kekayaan Sumber Daya Alam**

Makanan di beberpa daerah di indonesia bisa berbeda. Begitu pula dengan makanan di negara lain. Variasi makanan yang ditemukan disebabkan salah satunya karena adanya perbedaan potensi sumber daya alam yang tersedia di daerah itu. Sumber daya alam baik tumbuhan dan hewan yang berbeda membentuk karakteristik yang khas pada jenis makanan yang dihasilkan. Sehingga jenis makanan yang dihasilkan di suatu tempat bisa menjadi identitas tersendiri karena sifatnya yang khas.

Di Benua Amerika, penduduknya menjadikan jagung sebagai salah satu makanan pokok sehari-hari. Jagung dapat dengan mudah ditemukan di Amerika Serikat. Penyebaran jagung sebenarnya datang dari Amerika Tengah. Karena jumlah jagung melimpah di Amerika Serikat, menjadikan negara tersebut sebagai produsen dan pengeksport jagung terbesar. Lebih dari 90 juta hektar tanah digunakan untuk menanam jagung. Gandum merupakan bahan utama untuk makanan pokok bagi penduduk di Timur Tengah. Gandum biasanya diolah menjadi tepung, yang kemudian digunakan untuk membuat roti, mie pasta, biskuit, dan makanan umum lainnya. Cina dan India menggunakan gandum sebesar 31% dari produksi gandum global pada 2019, disusul oleh Rusia, Amerika Serikat, dan Prancis. Beras merupakan makanan pokok di Asia. Hal ini dibuktikan dengan catatan dari Organisasi Kerja Sama dan Pembangunan Ekonomi (OECD), yang menyebutkan bahwa penduduk di Asia menjadi konsumen tertinggi beras. Di tahun 2018-2020, jumlah konsumsi beras di Asia mencapai 77,2 kg per orang dalam satu tahun. Hal ini dipengaruhi oleh banyaknya petani yang berada di Asia, yang juga memproduksi beras sekitar 90% dari produksi beras dunia.

Beberapa hal yang memengaruhi produksi makanan pokok yang berbeda-beda yaitu hasil alam, atau pengaruh geografi yang berdampak terhadap pola konsumsi penduduk di suatu negara. Pola konsumsi tersebut juga dipengaruhi oleh genetika. Lidah manusia mampu menangkap rasa manis, asin, pahit, asam, dan umami. Variasi DNA tersebut berpengaruh terhadap komposisi rasa. Budaya makan juga berpengaruh terhadap pola konsumsi dari suatu masyarakat, yang berdampak terhadap pengaruh produksi makanan pokok. Hal terakhir, yang memengaruhi produksi makanan pokok yaitu lingkungan suatu negara terhadap penggunaan bahan makanan.

Adanya perbedaan makanan pokok di suatu negara membuat kulturasi makanan yang menjadi unik. Makanan pokok yang berbeda juga menjadi hal yang baru ketika warga negara asing berkunjung ke negara tertentu. Penyesuaian selera akan terjadi ketika adanya interaksi langsung warga negara asing saat mengkonsumsi makanan tersebut. Akan timbul pemikiran yang spesifik ketika berbicara tentang makanan, yakni terkoneksi langsung dengan asal makanan. Berbicara tentang nasi, tentunya akan langsung mengarah ke negara asia tenggara, negara tropis atau negara yang subur.

Penelitian yang dilakukan Carlo AzzariI menguji hubungan antara keragaman produksi pertanian dengan keragaman makanan rumah tangga di Malawi. Ditemukan efek positif yang signifikan pada keragaman makanan, yang dipengaruhi oleh peningkatan keragaman produksi hasil pertanian. Analisis menunjukkan bahwa efek pada keanekaragaman makanan sebagian besar berasal dari makanan yang dibeli dari pasar dan merupakan hasil pertanian. Temuan ini menyoroti bahwa, peningkatan produksi hasil pertanian dapat meningkatkan pemasaran sehingga dapat meningkatkan keragaman makanan yang lebih tinggi yang akan membuat serangkaian bahan makanan yang lebih terjangkau.

### **C. Pembelajaran IPA dan Preferensi Makanan Lokal**

Dalam pembahasan ini, pembelajaran IPA seharusnya mengambil berperan dalam meningkatkan pemahaman siswa terkait preferensi makanan lokal. Jika tidak dilaksanakan secara intens melalui kajian akademis, bisa jadi pengetahuan tentang makanan tradisional akan luntur dimakan zaman. Adanya akulturasi budaya makanan yang datang dari lintas daerah bahkan lintas negara dan benua menjadi ancaman bagi eksistensi makanan tradisional. Branding dari makanan internasional membuat masyarakat moderen menjadi tidak memperhatikan adanya makanan tradisional yang tidak kalah bila dikaji dari sudut pandang gizi dan kesehatan.

Dalam penyampaian materi ajar sangat penting untuk mendesain pembelajaran berbasis kearifan lokal. Penyusunan buku ajar atau modul berbasis potensi-potensi lokal dianggap penting untuk mendukung proses pembelajaran. Buku ajar berbasis kearifan lokal yang bisa dikembangkan bisa diangkat dari kekayaan sumber daya alam, budaya, adat istiadat dsb.. Sebagai contoh penggunaan sumber daya alam sungai, pantai, rawa, gunung bahkan sawah.

Terkait dengan kajian makanan tradisional, pembelajaran IPA bisa dipelajari dari banyak aspek. Materi ajar IPA bisa diadaptasi dari kajian makanan tradisional, mulai dari bahan pembuatan, ketersediaan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan makanan, dan proses pembuatan makanan itu.

Penelitian yang dilakukan oleh Nisa dan Wilujeng menjelaskan tentang potensi makanan lokal Bakpia. Mereka menyusun buku ajar yang disesuaikan antara KD yang pada matapelajaran IPA dengan makanan tradisional bakpia, mulai dari bahan, proses pembuatan dan manfaatnya. Peneliti menyajikan bahan ajar yang ditinjau dari IPA terpadu. Berdasarkan penelitian lain yang telah dilakukan oleh hikmawati menyimpulkan bahwa dalam proses pembuatan bubur sumsum sebagai makanan tradisional terdapat sains ilmiah yang merupakan hasil rekonstruksi dari pengetahuan asli yang diperoleh secara turun-temurun. Sehingga dengan adanya penelitian terdahulu memberikan gambaran yang jelas terkait potensi lokal khususnya makanan sebagai bahan ajar di sekolah.

Dari dimensi kognitif atau pengetahuan, siswa diharapkan bisa mengaplikasikan kemampuan proses sains yakni mengkaji fenomena yang ada pada konsep makanan tradisional. Peserta didik bisa menguraikan dan melakukan investigasi ilmiah, menyusun dan menemukan pengetahuan baru pada proses pembelajaran. Demikian juga pada dimensi psikomotorik, peserta didik diharapkan bisa belajar dan bekerja secara ilmiah seperti melakukan pengelompokan, mengukur, berkomunikasi secara baik.

Mengkaji makanan tradisional sebagai bahan ajar, siswa diharapkan memahami karakteristik makanan. Siswa diarahkan untuk mendalami penyebab kekhasan makanan itu, dan mengkaji sendiri hubungan antara adanya makanan tradisional dengan ketersediaan bahan di suatu daerah. Selain memahami konsepnya, siswa diharapkan bisa menganalisis hal-hal yang bisa dilakukan untuk menjaga eksistensi makanan-makanan tradisional. Upaya itu tentunya akan berhubungan dengan upaya pelestarian sumber daya alam yang merupakan bahan makanan itu. Pemahaman tentang gizi yang terkandung dalam makanan tradisional bisa menjadi kajian yang penting. Ketidapahaman tentang gizi bisa menjadi faktor pembentuk pola makan yang tidak sehat. Sehingga dalam pembelajaran IPA yang mengkaji tentang materi gizi dan nutrisi patut memberikan kajian dengan contoh dari makanan tradisional.

Dari dimensi sikap, dengan adanya pembelajaran dengan konten makanan tradisional maka siswa diharapkan lebih menghargai keberadaan makanan tradisional. Siswa menjadi bisa lebih bersyukur karena menyadari kekayaan sumber daya yang dimiliki menyebabkan beranekaragamnya jenis makanan. Siswa juga diharapkan bisa memiliki persepsi positif terhadap makanan tradisional, seperti 'baik karena merupakan makanan kita sendiri', 'bermanfaat untuk kesehatan', 'bangga', 'bergizi', dll. Dimensi afektif ini tidak lepas dari sikap ilmiah yang menjadi cerminan seorang pembelajar IPA yang beriringan dengan kemampuan proses sains.

Eun sil hert mengembangkan buku ajar di sekolah dasar korea selatan dengan tema utama pola makan dan gizi dan Tae jung mengembangkan buku ajar meningkatkan preferensi makanan tradisional korea selatan. Keduanya mengembangkan buku ajar di sekolah dasar, dan menyajikan buku ajar yang interaktif dengan gambar-gambar yang menarik. Mereka fokus untuk menanamkan informasi tentang makanan bergizi dan pola makan yang baik melalui makanan tradisional. Pengembangan buku ajar tetap mempertimbangkan kesesuaian perkembangan kognitif peserta didik serta potensi yang ada di korea selatan.

Demikian juga dengan di indonesia, diharapkan siswa memahami konsep tentang makanan tradisional, siswa bisa mengambil berperan dalam melestarikan makanan tradisional baik untuk pemenuhan kebutuhan sendiri dan juga menjadikannya sebagai peluang bisnis. Seperti yang berkembang saat ini, negara asing baik di Eropa, amerika dan Asia sedang mengembangkan peluang makanan tradisional sebagai branding negara. Korea Selatan, misalnya, mencoba untuk melakukan “Diplomasi Kimchi” yang memperkenalkan Kimchi Korea kepada masyarakat internasional dan Taiwan dengan “Diplomasi dengan Dim Sum”, di mana Taiwan mencoba untuk secara halus membedakan dirinya dari tetangga yang lebih berpengaruh dan lebih kuat, Cina (Moskin, 2009). Apalagi, Malaysia telah mengikuti tren ini untuk mengintegrasikan nilai budaya dan kuliner dalam upaya diplomasi dengan menginisiasi proyek “Malaysian Kitchen for the World” yang menampilkan aspek multikultural negara dengan berfokus pada keunikan makanan Peranakan, perpaduan cita rasa Cina dan Melayu. Upaya pemerintah Malaysia dalam diplomasi kuliner menunjukkan semangat sejati Malaysia untuk mengakrabkan masyarakat internasional dengan masakannya yang unik, sekaligus mempromosikan tempat wisata Malaysia dan identitas multikulturalnya.

## **KESIMPULAN**

Penggunaan potensi lokal yakni makanan tradisional bisa mengambil peran multidimensi. Pembelajaran IPA dengan bahan kajian makanan tradisional bisa memberikan preferensi pembelajaran untuk meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik siswa sel. Selain bisa mencapai tujuan pembelajaran berdasarkan Kompetensi Dasar, pembelajaran juga bisa meningkatkan preferensi makanan tradisional, pengelolaan sumber daya alam dan menumbuhkan rasa cinta terhadap makanan tradisional.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- A Shofa, Su'ad, dan Murtono. 2020. Development of Learning Media Technology Based on Natural Science Local Wisdom Materials. *Journal of Physics: Conference Series*.1823 012080.
- A Trihartono dan S Ladiqi. 2022. Extending Indonesian Gastrodiplomacy: Blending Geographical Indication (Gi) And "Kopi Indonesia. *Iium Law Journal* Vol. 30 (S1): 69-89.
- Azzarri C, Haile B, Letta M (2022) Plant different, eat different? Insights from participatory agricultural research. *PLoS ONE* 17(3): e0265947.
- Eun, S.H. 2013. Development of Dietary Life Education Textbook and Teaching Manual for Creative Activities in Elementary School. *Korean J Community Nutr* 18(3) : 203~212.
- Hikmawati, K dan Khusniati, M. 2022. PISA melalui sains masa depan untuk generasi berwawasan lingkungan (presiding seminar nasional IPA XII). (pp. 150-159)
- N Nirwandy dan AA Awang. 2014. Conceptualizing Public Diplomacy Social Convention Culinary: Engaging Gastro Diplomacy Warfare for Economic Branding. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 130 325 – 332
- Taejung, W dan Lee KH. 2011. Development of a Sensory Education Textbook and Teaching Guidebook for Preference Improvement toward Traditional Korean Foods in Schoolchildren. *Korean J Nutr.* 44(4): 303 ~ 311.
- W M Nisa dan I Wilujeng. 2021. Development of integrated science textbooks on local potential food Bakpia for junior high school *J. Phys.: Conf. Ser.* 1806 012126.