

Pembinaan Literasi Budaya Siswa Kelas V Melalui Kegiatan Memasak Makanan Khas Banyuwangi Di SD Negeri 1 Sumberbaru

Rima Trianingsih¹⁾, Faridhatussoliha²⁾, Eko Subiantoro³⁾, Andy Rahman⁴⁾
^{1, 2, 3, 4} *SD Negeri 1 Sumberbaru*
rimatrian@gmail.com

A B S T R A C K

The results of interviews conducted with several respondents from grade V students of SD Negeri 1 Sumberbaru showed that some students still did not know about the original culture of Banyuwangi. This raises anxiety for educational institutions as places of cultural inheritance. Therefore, it is very important to foster cultural literacy at SD Negeri 1 Sumberbaru as an effort to provide access to understanding and learning the original culture of the Osing Tribe of Banyuwangi. The purpose of this community service is to foster cultural literacy of grade V students at SD Negeri 1 Sumberbaru in knowledge and skills towards the cultural heritage of the Osing tribe, the authentic food of Banyuwangi. The methods used in this community service include socialization, digital education, and practice. From the results of fostering cultural literacy of grade V students through cooking authentic Banyuwangi food at SD Negeri 1 Sumberbaru, it can be concluded that the coaching activities have succeeded in providing understanding and experience of authentic Banyuwangi food.

KEYWORD: Cultural literacy, authentic food, Banyuwangi

A B S T R A K

Hasil wawancara yang dilakukan kepada beberapa responden dari siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru menunjukkan bahwa beberapa siswa masih belum mengetahui tentang kebudayaan asli Banyuwangi. Hal ini menimbulkan kecemasan bagi lembaga Pendidikan sebagai tempat pewarisan budaya. Oleh sebab itu, sangat penting dilakukan pembinaan literasi budaya di SD Negeri 1 Sumberbaru sebagai upaya untuk memberikan akses pemahaman dan belajar kebudayaan asli Suku Osing Banyuwangi. Adapun tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk membina literasi budaya siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru dalam bentuk pengetahuan dan keterampilan terhadap salah satu warisan budaya suku Osing yaitu makanan khas Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini di antaranya adalah sosialisasi, edukasi digital, dan praktik. Dari hasil pembinaan literasi budaya siswa kelas V melalui kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi di SD Negeri 1 Sumberbaru dapat disimpulkan bahwa kegiatan pembinaan berhasil memberikan pemahaman dan pengalaman tentang makanan khas Banyuwangi.

Kata Kunci: Literasi Budaya, Makanan Khas, Banyuwangi

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
26/06/2023	04/07/2023	04/07/2023	05/07/2023

PENDAHULUAN

Pewarisan budaya merupakan hal yang sangat penting dilakukan di era globalisasi dan keterbukaan informasi. Interaksi antar kebudayaan pun sangat tinggi sehingga dapat memunculkan adanya kebudayaan baru yang terbentuk dari proses asimilasi budaya. Dalam hal ini, budaya asli bangsa Indonesia dapat saja berubah seiring dengan perkembangan zaman jika tidak ada proses pewarisan budaya. Oleh sebab itu, peran lembaga pendidikan formal maupun non formal sangat penting sebagai agen pewarisan budaya. Dalam muatan kurikulum di Indonesia sudah seyogyanya budaya menjadi bagian yang terpenting untuk disajikan dalam berbagai bentuk integrasi dengan materi pelajaran. Belajar tentang kebudayaan bangsa sendiri memang sangat penting agar kita tidak kehilangan jati diri. Hal ini sejalan dengan penelitian Suwardani (2015, p. 262) yang menyatakan bahwa pewarisan nilai kearifan lokal dapat melindungi masyarakat dari dampak negatif globalisasi.

Konsep pewarisan budaya sendiri dapat diimplementasikan dalam berbagai ragam wujud, di antaranya melalui kegiatan literasi budaya. Literasi budaya merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengenalkan budaya dan belajar tentang kebudayaan guna mendorong generasi bangsa supaya cinta terhadap budaya bangsanya (Yusuf et al., 2020, p. 93). Dewasa ini, pemahaman siswa akan kebudayaan suku bangsanya sendiri masih sangat terbatas. Hal ini juga teramati dari hasil wawancara yang dilakukan kepada beberapa responden dari siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru yang hasilnya menunjukkan bahwa beberapa siswa masih belum memiliki pengetahuan tentang kebudayaan asli Banyuwangi. Siswa justru mengenal budaya suku bangsa lain yang populer di media sosial. Hal tersebut tentunya menimbulkan kecemasan bagi lembaga pendidikan yang notabene adalah sebagai tempat pewarisan budaya. Oleh sebab itu, sangat penting pula dilakukan pembinaan literasi budaya di SD Negeri 1 Sumberbaru sebagai upaya untuk memberikan akses pemahaman dan belajar kebudayaan asli Suku Osing Banyuwangi.

Penelitian Amelia & Muzzaki (2022, p. 85) memaparkan hasil bahwa pendampingan literasi budaya melalui permainan tradisional di SDN Saptorenggo 2 Kabupaten Malang dapat mengatasi berbagai masalah pembelajaran serta mampu memperkenalkan nilai-nilai luhur bangsa Indonesia, di antaranya kejujuran, kerjasama dan kepemimpinan. Menurut Aprinta E.B (2013, p. 18), literasi budaya penting sebagai upaya pertahanan atau filter dari berbagai budaya global, misalnya K-Pop agar tidak mengganggu proses enkulturasi budaya asli Indonesia. Adapun literasi budaya dapat dilakukan melalui berbagai media dan institusi, seperti sekolah, keluarga, tayangan televisi, dan melalui media online.

Berdasarkan latar belakang pentingnya sekolah sebagai salah satu institusi yang dapat berperan penting bagi tumbuhnya literasi budaya di Indonesia, maka sangat penting pula dilakukan upaya pembinaan literasi budaya pada siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru. Adapun tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah

untuk membina literasi budaya siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru dalam bentuk pengetahuan dan keterampilan terhadap salah satu warisan budaya suku Osing yaitu makanan khas Banyuwangi.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini di antaranya adalah sosialisasi, edukasi digital, dan praktik. Adapun masing-masing metode akan diuraikan langkah-langkahnya sebagai berikut.

A. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi sebagai pembuka tahapan pembinaan literasi budaya pada siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru. Kegiatan diawali dengan tanya jawab dan dilanjutkan dengan pemaparan informasi oleh guru tentang makanan khas Banyuwangi. Hasil dari sosialisasi ini, diharapkan siswa memiliki pengetahuan awal mengenai ragam makanan khas Banyuwangi. Selanjutnya, siswa akan memperdalam pengetahuannya pada tahap edukasi digital.

B. Edukasi Digital

Edukasi digital merupakan tahapan lanjut dalam proses pembinaan literasi budaya siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru dengan tema makanan khas Banyuwangi. Pada tahap ini dilakukan berbagai bentuk stimulus di antaranya melalui artikel blog dan video youtube yang memberikan referensi bagi siswa tentang makanan khas yang ada di Banyuwangi. Pada tahap ini pula, dilakukan upaya untuk mengukur keterbacaan siswa terhadap berbagai sumber referensi yang mereka temukan. Adapun pengukuran dilakukan melalui tanya jawab dalam forum group WA untuk masing-masing kelompok.

C. Praktik

Kegiatan praktik ini merupakan tahapan puncak dari pembinaan literasi budaya siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru tentang makanan khas Banyuwangi. Pada tahap ini, siswa diminta untuk mempraktikkan cara memasak makanan khas Banyuwangi yang dipilih lengkap dengan penyajiannya. Adapun pengukuran ketercapaian pada tahap ini dilakukan melalui kegiatan observasi dan penilaian produk olahan siswa. Oleh sebab itu, pada tahap ini melibatkan tim penilai produk dan tim observer.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan kegiatan pembinaan literasi budaya siswa kelas V melalui kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi di SD Negeri 1 Sumberbaru dapat diuraikan berikut ini.

A. Pembentukan Tim Pembinaan

Kegiatan pembinaan literasi budaya siswa kelas V diawali dengan pembentukan tim observer dan tim penilai produk. Adapun dalam pembentukan tim ini didasarkan pada kriteria tertentu yang telah ditetapkan. Tim pertama yaitu observer terdiri dari para anggota pengabdian masyarakat yang terdiri dari 4 orang, di antaranya guru kelas V, guru kelas IV, guru kelas I serta guru PJOK. Tim ini bertugas untuk memberikan sosialisasi materi literasi makanan khas Banyuwangi; memberikan stimulus literasi budaya melalui edukasi digital dengan sumber referensi yang beragam, mulai dari blog, youtube, maupun media sosial; serta memberikan penilaian proses ketika siswa mempraktikkan kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi. Di sisi lain, para observer juga memberikan umpan balik terhadap praktik yang berlangsung agar siswa tetap fokus dalam memasak.

Tim kedua yaitu terdiri dari tim penilai produk. Tim ini dibentuk tersendiri sebagai upaya untuk mengukur keberhasilan kegiatan pembinaan. Adapun kriteria pemilihan anggota tim ini didasarkan pada tingkat pemahaman dan penguasaan dalam memasak makanan khas Banyuwangi. Dengan demikian, tim penilai produk dapat mengukur keberhasilan siswa dengan baik. Anggota dari tim penilai produk ini di antaranya guru kelas II, guru kelas III, guru kelas VI dan Kepala Sekolah. Seluruh anggota tim penilai produk ini memiliki kemampuan memasak makanan khas Banyuwangi dengan sangat baik.

B. Pelaksanaan Sosialisasi Literasi Budaya

Kegiatan sosialisasi literasi budaya dengan tema makanan khas Banyuwangi ini dilaksanakan di ruang kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru pada Hari Sabtu, 6 Mei 2023. Kegiatan diawali dengan memperlihatkan sebuah tayangan video kepada siswa. Adapun konten video tersebut adalah tentang filosofi makanan Pecel Pithik khas Banyuwangi. Selanjutnya, tim pembina melakukan pendahuluan dengan bertanya jawab kepada siswa terkait tayangan video yang telah disaksikan. Kegiatan pun dilanjutkan dengan pemaparan materi presentasi dari tim anggota. Adapun materi presentasi yang disajikan membahas berbagai makanan khas Banyuwangi, mulai dari Pecel Pithik, Uyah Asem, Sego Cawuk, Sego Tempong, Pindang Koyong, dan sebagainya.

Kegiatan sosialisasi ini juga diselingi dengan kegiatan *games* tarian tradisional, di mana siswa diharuskan menari mengikuti tarian gandrung yang ditayangkan dalam video. Namun saat musik dihentikan, siswa wajib diam tidak berbergerak menjadi patung. Adapun bagi mereka yang bergerak saat musik berhenti, maka harus menjawab pertanyaan dari pemateri. Pada akhir kegiatan sosialisasi ini, siswa diberikan tantangan “bagaimana kalian dapat memasak satu menu makanan khas Banyuwangi”. Tim pembina memberikan waktu satu minggu kepada siswa sambil diberikan edukasi digital setiap hari tentang berbagai referensi digital yang membahas ragam makanan khas Banyuwangi.

C. Pelaksanaan Edukasi Digital Literasi Budaya

Kegiatan edukasi digital literasi budaya dengan tema makanan khas Banyuwangi ini dilaksanakan dalam kurun waktu 6 hari, yaitu mulai hari Minggu, 7 Mei 2023 sampai 12 Mei 2023. Adapun kegiatan edukasi digital ini dilaksanakan di ruang digital dengan memanfaatkan WA Group kelas untuk memudahkan membangun komunikasi dan diskusi. Adapun konten yang disajikan dalam ruang digital di antaranya membahas menu makanan khas Banyuwangi, filosofinya, bahan masakan, serta cara memasaknya.



**NASI TEMPONG KHAS BANYUWANGI,
KOMPLIT DENGAN DADAR JAGUNG, SA...**

Sumber: <https://youtu.be/N447PHrIZFM>

Gambar 1. Edukasi Digital “Nasi Tempong”

Kegiatan edukasi digital ini bertujuan untuk memberikan pendalaman pemahaman siswa terhadap ragam makanan khas Banyuwangi. Dari kegiatan ini diperoleh hasil bahwa siswa semakin antusias untuk mengetahui ragam makanan khas Banyuwangi. Kegiatan ini pula kemudian memunculkan inisiatif pada siswa untuk dapat memasak makanan khas Banyuwangi. Selanjutnya, siswa menentukan jadwal praktik memasaknya secara mandiri sesuai dengan kesiapan masing-masing kelompok yang telah terbentuk sebelumnya secara acak. Penentuan kelompok sendiri dilakukan dengan memperhatikan heterogenitas anggota kelompok. Hal ini dilakukan supaya siswa juga belajar tentang toleransi melalui kegiatan ini.

Melalui kegiatan ini pula, masing-masing kelompok kemudian mengusulkan agar penentuan menu memasak makanan khas Banyuwangi dilakukan dengan pengundian sehingga timbul rasa keadilan serta dianggap seru bagi siswa. Dari proses pengundian tersebut kemudian terpilihlah 5 menu makanan khas Banyuwangi yang akan siswa praktikan secara berkelompok pula. Setelah

mengetahui menu yang akan mereka masak ini. Siswa selanjutnya memperdalam kembali literasi budaya tentang masakan khas Banyuwangi yang akan mereka praktikan melalui channel youtube, sehingga mereka dapat menguasai cara memasak makanan yang terpilih dengan tepat dan cita rasa yang tepat. Adapun dalam tahap penyiapan alat dan bahan dilakukan oleh siswa secara swadaya. Dengan adanya edukasi digital ini pula, siswa kemudian membuat estimasi anggaran yang dibutuhkan untuk selanjutnya mereka memberikan partisipasinya secara sama rata. Hasil kegiatan ini pun, selain mampu mendorong terciptanya literasi budaya pada siswa, juga dapat menanamkan berbagai nilai-nilai luhur di antaranya toleransi dan kerjasama.

✕  Pecel Pitik Banyu...
travelingyuk.com   

sajian khas yang tidak ketinggalan untuk disajikan. Salah satu sajian wajibnya adalah pecel pitik Banyuwangi.

Sajian ini bisa dijumpai saat acara penting yang dilakukan oleh Suku Osing. Kira-kira seperti apa ya tampilan dan rasa dari pecel pitik ini? Yuk, simak ulasan Travleingyuk ini sampai tuntas!

Keunikan dan filosofi dari Pecel Pitik Banyuwangi

Meskipun namanya pecel, pecel pitik ini berbeda dengan berbagai sajian sayuran dengan bumbu kacang yang oleh masyarakat Jawa Timur. Pecel ini berbahan satu ayam kampung muda utuh, yang nantinya dicampur dengan berbagai macam bumbu masakan. Di Banyuwangi, pecel pitik mempunyai filosofi tersendiri. Pecel pitik berasal dari *"kang diucel-ucel saben dinane ingkang apik"*, artinya bahwa apa yang dilakukan warga akan mengarah pada sesuatu yang layak atau baik.



Sumber: <https://travelingyuk.com>

Gambar 2. Edukasi Digital “Filosofi Pecel Pithik”

D. Pelaksanaan Praktik Memasak Makanan Khas Banyuwangi

Pelaksanaan praktik memasak makanan khas Banyuwangi ini terdiri dari 4 kegiatan utama, yaitu praktik, pengamatan, penilaian produk, serta refleksi dan apresiasi kegiatan. Adapun masing-masing tahapan akan dipaparkan secara lengkap berikut ini.

1. Praktik Memasak Makanan Khas Banyuwangi

Pelaksanaan praktik memasak makanan khas Banyuwangi oleh siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru ini dilaksanakan pada Hari Sabtu, 13 Mei 2023 bertempat di ruang kelas V. Kegiatan ini merupakan puncak dari rangkaian kegiatan pembinaan literasi budaya siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru. Dalam kegiatan ini, siswa memulainya dengan mempersiapkan alat dan bahan pada masing-masing tempat (*setting* dapur) yang telah dipersiapkan dan dipilih melalui proses diundi sebelumnya. Setelah semua kelompok menyatakan diri siap, selanjutnya tim observer memaparkan kriteria yang akan dinilai tidak hanya dari segi masakan, namun juga kebersihan dan kerapian dapur. Dari hasil pengamatan di awal kegiatan pun, terlihat bahwa siswa sudah memperhatikan hal tersebut dengan membawa keset, lap, celemek hingga sabun cuci piring. Adapun bahan-bahan masakan pun juga sudah dibersihkan dengan air mengalir sebelumnya. Hal tersebut menjadi tanda bahwa siswa siap untuk memulai kegiatan memasaknya.



Gambar 3. Mempersiapkan Alat dan Bahan Memasak Makanan Khas Banyuwangi

Proses memasak inilah yang menjadi bagian terpenting dari kegiatan pembinaan ini. Siswa diajak untuk membangun pemahamannya sendiri melalui praktik/pengalaman langsung. Dalam proses memasak ini dikerjakan siswa dengan

bekerjasama dengan anggota kelompok masing-masing. Dari hasil catatan pengamatan, nampak bahwa siswa sangat menikmati proses kegiatan hingga totalitas mereka pun terlihat. Baik siswa laki-laki maupun perempuan semua berperan dalam proses memasak. Hal ini terlihat dari kegiatan siswa menggoreng, mengulek, memarut kelapa hingga menata makanan yang telah siap disajikan. Kegiatan berlangsung dengan sangat seru dan penuh canda tawa, beberapa siswa laki-laki yang tidak terbiasa memasak pun terlihat luwes saat berproses. Hal ini tentunya menjadi bukti bahwa terdapat keseriusan siswa dalam memperdalam literasi budaya Banyuwangi terutama makanan khasnya.



Gambar 4. Proses Memasak Makanan Khas Banyuwangi

2. Pengamatan Proses Memasak oleh Tim Observer

Pelaksanaan pengamatan dilaksanakan oleh tim observer ketika siswa berproses memasak makanan khas Banyuwangi. Kegiatan ini tentunya juga dilaksanakan pada hari yang sama dengan kegiatan praktik memasak. Adapun kriteria penilaian yang digunakan dalam mengobservasi siswa dalam kegiatan ini adalah kualitas bahan makanan yang digunakan; kebersihan dan kerapian dalam proses memasak; kekompakan anggota kelompok; kesesuaian bahan-bahan makanan yang digunakan; serta kemenarikan dan estetika penyajian makanan. Instrumen observasi ini menggunakan skala likert dengan skala 1 sampai 5 untuk masing-masing kriteria/aspek yang dinilai.



Gambar 5. Kualitas Bahan Makanan Khas Banyuwangi

Observer yang terdiri dari 4 orang pun berkeliling untuk mengamati masing-masing kelompok. Adapun pengecekan kualitas bahan makanan yang dipergunakan dilakukan dengan uji organoleptik oleh tim observer. Dari hasil observasi proses ini, dapat dijabarkan bahwa masing-masing kelompok telah menggunakan kualitas bahan makanan yang layak konsumsi. Kekompakan anggota kelompok ketika memasak pun sudah baik, hal ini dapat diamati ketika masing-masing anggota kelompok sibuk dengan pekerjaannya sehingga tidak ada yang menganggur. Tentunya masing-masing anggota kelompok sadar bahwa kegiatan praktik memasak ini memiliki waktu yang terbatas yaitu 2 jam, mulai pukul 8.00 wib sampai 10.00 Wib.



Gambar 6. Kekompakan Anggota Kelompok Dalam Memasak

Dari kriteria kebersihan dan kerapian masih terdapat 1 kelompok yang tidak memperhatikan kebersihan dapurnya, hal ini nampak dari lantai yang basah dan kotor. Adapun dari kriteria kemenarikan dan estetika penyajian makanan yang telah matang. Siswa menunjukkan keseriusan untuk menyajikan dengan indah. Hal ini dibuktikan dengan siswa membawa piring-piring, mangkok dan gelas yang cantik dan unik. Terdapat kelompok yang membentuk nasi dengan motif bintang, lalu piring dihias. Minuman disajikan dalam wadah cerek klasik lengkap dengan gelasanya. Ada pula siswa yang menata sedemikian rupa makanannya sehingga terlihat rapi dengan komposisi warna yang indah. Tentunya tahap penyajian masakan khas Banyuwangi ini juga menunjukkan adanya tingkat pemahaman yang sangat baik pada diri siswa tentang konsep estetika menghadirkan makanan dan alat saji.



Gambar 7. Penyajian Makanan Khas Banyuwangi

3. Penilaian Produk Masakan oleh Tim Penilai

Setelah makanan diletakan di meja saji oleh observer, maka selanjutnya tugas bagi tim penilai produk untuk menilai makanan khas Banyuwangi yang telah dimasak oleh siswa kelas V SD Negeri 1 Sumberbaru. Adapun kriteri yang digunakan dalam penilaian ini yaitu kemenarikan tampilan masakan, cita rasa masakan, kesesuaian rasa dengan item menu, tingkat kematangan masakan, ketepatan tekstur masakan. Adapun instrumen penilain juga menggunakan skala likert dengan skala 1 sampai 5 pada setiap kriteria.



Gambar 8. Proses Penilaian oleh Tim Penilai

Adapun dari hasil penilaian ini, diperoleh hasil bahwa masih terdapat 1 kelompok yang gagal menyajikan masakan sesuai dengan cita rasa dikarenakan masakan gosong. Akibatnya tekstur masakan menjadi kering dan keras karena *overcook*. Namun, untuk 4 kelompok lainnya berhasil menyajikan makanannya dengan baik dengan cita rasa yang tepat. Dari segi kemenarikan tampilan masakan pun sudah baik untuk semua kelompok.



Gambar 9. Proses Uji Rasa Masakan oleh Tim Penilai

4. Refleksi dan Apresiasi

Setelah selesai melaksanakan proses penilaian produk masakan siswa, tim pembina selanjutnya mengajak siswa untuk melakukan refleksi. Kegiatan refleksi dilakukan dalam bentuk tanya jawab terkait pengalaman yang telah dilaksanakan hari ini, kemudian menggali kesulitan yang dihadapi siswa dalam proses kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi. Selanjutnya, tim pembina memberikan penguatan bahwa memasak makanan khas Banyuwangi merupakan salah satu keterampilan hidup yang penting dikuasai oleh siswa baik laki-laki maupun perempuan guna melestarikan kebudayaan Banyuwangi. Kegiatan pun ditutup dengan memberikan apresiasi kepada 2 kelompok yang memiliki akumulasi skor terbanyak yaitu dengan menu nasi tempong khas Banyuwangi dan pindang koyong.



Gambar 10. Apresiasi Kepada Kelompok Terbaik

E. PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pembinaan literasi budaya siswa kelas V melalui kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi di SD Negeri 1 Sumberbaru dapat diperoleh hasil bahwa siswa mampu menguasai literasi budaya suku Osing Banyuwangi pada jenis kebudayaan tak benda. Kegiatan literasi budaya makanan khas Banyuwangi ini mampu memberikan pemahaman dan pengalaman nyata bagi siswa sehingga siswa dapat mengetahui kebudayaan Banyuwangi. Hal ini sejalan dengan penelitian Novitasari & Anggapuspa (2021, p. 112) yang memaparkan bahwa siswa di usia 9-12 tahun masih berada pada tahap operasional konkret sehingga edukasi/pembinaan literasi budaya dianggap tepat dilakukan agar anak mampu mengetahui kebudayaannya.

Pentingnya pembinaan literasi budaya makanan khas Banyuwangi ini sejalan pula dengan penelitian Irsyadi & Maisyaroh (2016, p. 28) yang menyatakan bahwa makanan khas di Indonesia sudah mulai langka atau hampir punah karena berbagai hal, di antaranya karena anak-anak lebih gemar makanan cepat saji

sehingga tidak mengenal makanan khas daerahnya. Oleh sebab itu, banyak ragam cara yang dapat dimanfaatkan untuk mendorong pengenalan dan pengalaman siswa berinteraksi dengan makanan khas Banyuwangi, di antara melalui pembinaan.

SIMPULAN

Dari hasil pembinaan literasi budaya siswa kelas V melalui kegiatan memasak makanan khas Banyuwangi di SD Negeri 1 Sumberbaru dapat disimpulkan bahwa kegiatan pembinaan literasi budaya berhasil memberikan pemahaman dan pengalaman tentang makanan khas Banyuwangi. Di mana sebelum kegiatan ini, masih terdapat siswa yang tidak mengetahui beberapa menu makanan khas Banyuwangi. Melalui kegiatan pembinaan yang telah dilaksanakan, maka selain memiliki pemahaman, siswa juga belajar mempraktikkan menu masakan khas Banyuwangi. Dengan demikian siswa dapat membangun pemahaman yang bermakna.

Hal yang dapat direkomendasikan sebagai tindak lanjut dari kegiatan pembinaan literasi budaya ini adalah supaya kegiatan literasi budaya lebih diperhatikan kembali. Supaya fungsi sekolah sebagai tempat berlangsungnya pewarisan budaya bisa berjalan sebagaimana mestinya. Dengan demikian, budaya dan kearifan lokal suatu daerah dapat tetap lestari dan dicintai oleh generasi penerus. Hal ini juga sebagai bentuk filter terhadap kebudayaan global yang semakin rentan menyebabkan siswa kehilangan jati dirinya sebagai bangsa Indonesia dengan kebudayaan nusantaranya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, D. J., & Muzakki, A. (2022). Pendampingan Literasi Budaya Melalui Permainan Tradisional Di SDNSaptorenggo 2 Kabupaten Malang. *Dedikasi Nusantara: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pendidikan Dasar*, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.29407/dedikasi.v2i2.18916>
- Aprinta E.B, G. (2013). FUNGSI MEDIA ONLINE SEBAGAI MEDIA LITERASI BUDAYA BAGI GENERASI MUDA. *Jurnal The Messenger*, 5(1). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26623/themessenger.v5i1.218>
- Irsyadi, F. Y. Al, & Maisyaroh. (2016). PENGENALAN MAKANAN KHAS ASLI INDONESIA MELALUI GAME EDUKASI. *Jurnal Ilmiah SINUS*. <https://p3m.sinus.ac.id>
- Novitasari, V. D., & Anggapuspa, M. L. (2021). PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KOTA SURABAYA UNTUK ANAK USIA 9-12 TAHUN. *Jurnal Barik*, 3(1). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/>
- Suwardani, N. P. (2015). Pewarisan Nilai-nilai Kearifan Lokal untuk Memproteksi Masyarakat Bali dari Dampak Negatif Globalisasi. *JURNAL KAJIAN BALI*, 5(2). <https://ojs.unud.ac.id>
- Yusuf, R., Sanusi, Razali, Maimun, Putra, I., & Fajri, I. (2020). TINJAUAN LITERASI BUDAYA DAN KEWARGAAN SISWA SMA SE-KOTA BANDA ACEH. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 8(2). <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP>