



PENGENALAN KULINER LOKAL SEBAGAI UPAYA UNTUK MENUMBUHKAN RASA NASIONALISME PADA ANAK USIA SEKOLAH DI DESA TEMAS KABUPATEN BLORA

Alien Kurnia Warya Selia¹, Nurul Hanna Fauziyyah²

^{1,2}*Jurusan Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Borneo Tarakan*

E-mail : alinkurnia15@borneo.ac.id, nurulhfauziyyah@borneo.ac.id

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk melaksanakan salah satu bentuk Tri Dharma Perguruan Tinggi. Selain itu kegiatan ini bertujuan untuk memberikan kontribusi besar kepada pengembangan dan penerapan keilmuan kepada masyarakat yang di sini adalah anak usia sekolah. Kegiatan ini mengajarkan anak-anak untuk dapat memiliki rasa nasionalisme melalui pengenalan kuliner lokal. Sebagai generasi penerus bangsa sudah seyogyanya setiap anak memiliki nasionalisme yang tertanam pada jiwa. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan mengumpulkan anak-anak usia sekolah untuk mengikuti kegiatan ini yang bertempat di Mushola An-Nuur Desa Temas Kabupaten Blora. Kegiatan ini dilakukan secara offline selama 1 hari. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah: 1) anak-anak mengetahui konsep nasionalisme, 2) anak-anak mengetahui definisi kuliner lokal, dan 3) anak-anak mengetahui jenis-jenis kuliner lokal yang ada di Jawa Tengah.

Kata Kunci : Kuliner; Nasionalisme; Anak.

ABSTRACT

This community service activity aims to carry out one of the Tri Dharma Perguruan Tinggi. In addition, this activity aims to make a major contribution to the development and application of science to the community, which here are school-age children. This activity teaches children to be able to have a sense of nationalism through the introduction of local culinary. As the nation's next generation, every child should have nationalism embedded in the soul. The method of implementing this activity is by gathering school-age children to participate in this activity at Mushola An-Nuur Temas Village, Blora Regency. This activity was carried out offline for 1 day. The results of this service activity are: 1) children know the concept of nationalism, 2) children know the definition of local culinary, and 3) children know the types of local culinary in Central Java.

Keywords : Culinary; Nationalism; Children.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki 17.504 pulau dari Sabang hingga Merauke. Di Indonesia, ada 1.340 suku dan 2500 bahasa daerah. Keanekaragaman budaya dan adat istiadat Indonesia berasal dari banyaknya suku ini. Dalam hal sosial dan budaya, setiap suku di Indonesia memiliki ciri atau karakteristik yang unik.

Indonesia merupakan negara yang multikultural, memiliki semboyan Bhineka Tunggal Ika yang artinya berbeda-beda namun tetap satu jua. Sebagai warga negara Indonesia, sudah seharusnya rasa nasionalisme atau cinta tanah air tertanam dalam setiap jiwa. Banyak cara yang bisa dilakukan untuk memperlihatkan kebanggaan akan budaya Indonesia, salah satunya adalah dengan mengenal dan bangga akan warisan budaya dan kuliner lokal.

Budaya Indonesia sangatlah mendunia. Banyaknya wisatawan asing yang mengunjungi tempat wisata bersejarah menandakan mereka sangat mengagumi akan budaya kita yang tidak ada di negara mereka. Keanekaragaman budaya dan bahasa Indonesia sangat luas, dengan perbedaan yang berbeda di setiap wilayahnya. Keanekaragaman budaya ini

termasuk rumah adat, upacara adat, pakaian tradisional, tarian tradisional, alat musik tradisional, lagu lokal, makanan khas daerah (lokal), dan lainnya.

Anak-anak sebagai calon generasi penerus bangsa, sudah seyogyanya harus mencintai negara Indonesia karena mereka yang akan menjadi penerus dan memimpinnya di masa depan. Bagaimana kita bisa menjadi pemimpin yang baik dan bertanggung jawab jika kita tidak mencintai rakyat kita, tanah air kita, dan negara kita. Oleh karena itu, nasionalisme harus ditanamkan kepada anak sedini mungkin.

Menurut Permanto (2012), nasionalisme adalah pemahaman bahwa setiap warga negara Indonesia adalah bagian dari bangsa Indonesia dan harus mencintai dan melindungi negaranya. Jadi, semangat kebangsaan Indonesia berasal dari kewajiban warga negara. Sementara menurut Sadikin (2008), nasionalisme adalah kecintaan pada tanah air atau bangsa dan negara sebagai hasil dari nilai dan tujuan politik, ekonomi, sosial, dan budaya. Ini mencakup persatuan atau kemerdekaan nasional serta prinsip kebebasan dan kesamarataan dalam kehidupan masyarakat dan negara. Dahlan

(2007) berpendapat bahwa ciri-ciri nasionalisme adalah sebagai berikut: cinta tanah air, menjunjung tinggi nama bangsa Indonesia, bangga sebagai warga negara Indonesia, persatuan dan kesatuan, patuh pada peraturan, disiplin, berani dan jujur, dan bekerja keras.

Anak-anak seharusnya sudah mulai mengenal akan jati diri bangsa negaranya. Dimulai dari hal-hal umum misalnya bentuk kepemimpinan negara Indonesia, lambang negara, bendera negara, dan bahasa negara. Kemudian disusul dengan pengetahuan akan budaya, tempat wisata bersejarah, dan kuliner lokal yang ada di wilayah tempat tinggalnya. Perlunya peran orang tua sebagai orang terdekat anak dan guru sekolahpun juga seharusnya memperkenalkan budaya lokal kepada anak didiknya.

Dengan adanya sikap nasionalisme ada dalam diri masing-masing membuat anak semakin mencintai negara dan kebudayaan Indonesia. Pada era saat ini banyak sekali anak-anak yang kurang memiliki sikap nasionalisme, hal ini dibuktikan dengan permasalahan yang ada yaitu sedikitnya anak-anak yang mengetahui jenis-jenis makanan tradisional atau kuliner lokal daerahnya

sendiri. Mereka lebih mengetahui jenis-jenis makanan hits atau makanan yang berasal dari luar negeri yang mereka dapatkan ketika melihat tontonan di *YouTube*. Hal tersebut didasari juga mengenai peran orang tua yang tidak membiasakan anak untuk mencoba makanan tradisional, padahal menurut peneliti makanan lokal/tradisional masih bisa ditemukan di pasar dan pada beberapa penjual sayur keliling.

Provinsi Jawa Tengah tidak hanya kaya akan budaya dan sejarahnya saja, melainkan juga kuliner lokalnya yang sangat nikmat. Makanan atau hidangan dari Jawa Tengah menunjukkan keanekaragaman budaya dan tradisi Indonesia, mulai dari hidangan berbahan dasar nasi, daging, dan sayuran hingga kue tradisional yang menjadi daya tarik wisata Indonesia. Seperti pendapat Jordana (dalam Pieniak:2009) kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi. Jadi dapat disimpulkan bahwa setiap daerah pasti memiliki kuliner lokalnya masing-masing, tak terkecuali dengan Kabupaten Blora.

Blora merupakan sebuah wilayah kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Ibu kotanya adalah Kecamatan Blora Kota. Kabupaten ini terletak di bagian timur Jawa Tengah, Kabupaten Blora berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Timur. Mengenai kuliner lokalnya, Kabupaten Blora juga mempunyai beragam hidangan yang tidak kalah dengan kabupaten maupun kota-kota lainnya. Kuliner lokalnya yang sangat terkenal adalah Sate Ayam Blora. Sate Ayam Blora berbeda dengan sate ayam lainnya, perbedaan ini terletak pada penyajiannya. Sate Ayam Blora dikenal enak dan punya racikan unik. Penyajiannya menggunakan saus kacang lembut dan kuah opor santan yang gurih. Perbedaan lainnya adalah Sate Ayam Blora disajikan menggunakan pincuk daun jati yang banyak terdapat di wilayah Blora. Selain itu masih terdapat kuliner lokal lainnya yang tak kalah nikmat diantaranya adalah Soto Klethuk, Lontong Tahu, Pecel Pincuk, dan Kue Dumbeg.

Sehubungan dengan hal tersebut, untuk menumbuhkan rasa nasionalisme pada anak usia sekolah dapat dimulai dengan cara diantaranya; 1) mencoba dan mengetahui berbagai macam kuliner lokal,

2) menyaksikan berbagai macam pertunjukan seni tradisional, 3) membaca atau menonton tentang budaya Indonesia, 4) memperkenalkan beberapa alat musik tradisional, dan 5) mengajak anak bermain permainan tradisional.

TUJUAN KEGIATAN

1. Untuk mengetahui konsep nasionalisme.
2. Untuk mengetahui definisi kuliner lokal.
3. Untuk mengetahui jenis-jenis kuliner lokal yang ada di Jawa Tengah.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah dengan memberikan materi mengenai nasionalisme, definisi kuliner lokal, dan mengenalkan jenis-jenis kuliner lokal yang ada di daerah setempat. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dimaksudkan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan nyata yang terjadi pada masyarakat. Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dibagi menjadi 3 tahap yaitu tahap pertama persiapan yaitu survei lapangan, tahap kedua pelaksanaan

yaitu pemberian materi, dan tahap ketiga yaitu evaluasi.

Kegiatan ini diikuti oleh 12 anak usia sekolah dasar, yang terdiri atas 5 anak berjenis kelamin laki-laki dan 7 anak berjenis kelamin perempuan. Rata-rata mereka berumur 7-10 tahun. Alasan pengambilan subyek pengabdian ini karena banyak diantara mereka meluangkan waktu siang hanya untuk bermain *handphone* atau bermain game saja. Selain itu, untuk mengetahui seberapa dalam mereka mengenal negara Indonesia dan sejauh mana rasa nasionalisme mereka terhadap kearifan lokal melalui kuliner daerah setempat. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 29 Juli 2023 pukul 09.00 – selesai secara *offline* di pelataran Mushola An-Nuur Desa Temas Kecamatan Kunduran Kabupaten Blora.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Menurut Usman dan Akbar (2001), wawancara adalah pertanyaan lisan yang dilakukan secara langsung antara dua atau lebih orang. Wawancara digunakan untuk mengumpulkan informasi atau data tentang rasa nasionalisme setiap anak dan

pemahaman tentang kuliner lokal. Teknik dokumentasi digunakan untuk memperoleh data mengenai gambaran keberadaan obyek yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap kondisi lingkungan dan kegiatan yang dilakukan oleh anak-anak usia sekolah di waktu senggang yang kurang bermanfaat, maka dari itu peneliti melakukan kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk menumbuhkan rasa nasionalisme pada anak usia sekolah. Kegiatan ini dilaksanakan secara *offline* sebanyak 1 kali pertemuan.

Pengenalan kuliner lokal ini dianggap sebagai suatu cara yang efektif demi meningkatkan sikap nasionalisme tersebut. Hal ini sesuai dengan hasil dari kegiatan yang dilakukan oleh (Handayani:2021) yang mengatakan bahwa terdapat dampak negatif dari arus globalisasi yaitu mulai terkikisnya kebudayaan di Indonesia dan perlu ditingkatkannya sikap atau rasa nasionalisme pada diri masing-masing warga negara Indonesia khususnya anak-anak usia sekolah.

Konsep Nasionalisme

Pada kegiatan pengabdian ini, langkah pertama yang dilakukan adalah dengan memberikan materi mengenai konsep nasionalisme. Nasionalisme berarti bahwa seseorang harus mengikuti undang-undang negara, menjaga budaya Indonesia, dan menciptakan dan mencintai produk dalam negeri. Ada banyak contoh sikap nasionalisme yang bisa dilakukan oleh anak usia sekolah, diantaranya bangga sebagai Bangsa Indonesia. Bangsa Indonesia dikenal sebagai negara yang multikultural, untuk itu anak harus ditanamkan juga jiwa Pancasila. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Pengenalan Kuliner Lokal

Salah satu identitas kelompok masyarakat adalah makanan tradisional,

atau kuliner lokal. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas atau kuliner lokal yang menjadi identitasnya. Makanan yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi disebut makanan tradisional atau kuliner lokal (Jordana, 2000, seperti yang dikutip oleh Pieniak et al., 2009). Kuliner lokal khas daerah-daerah Indonesia telah ada sejak lama dan masih ada hingga saat ini, sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga telah diwariskan dari generasi ke generasi, dan bahkan cara memasaknya masih digunakan dengan cara yang sama. Bahan utama dan metode pemasaknya tetap sama, meskipun ada perubahan atau variasi.

Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi atau dihidangkan pada acara tertentu oleh suatu kelompok masyarakat. Makanan ini diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki kekhasan tertentu yang membedakannya dengan makanan dari daerah lain. Kuliner lokal seringkali menjadi ikon pariwisata lokal karena

menjadi bagian dari daerah tersebut, seperti pempek dari Palembang, gudeg dari Yogyakarta, dan Selat Solo dari Solo, Semarang dengan Tahu Gimbalnya, Pekalongan yang identik dengan Sego Megono, Pati dengan Sego Gandulnya, dan Blora dengan Soto Klethuknya. Pada kegiatan ini anak-anak usia sekolah di Desa Temas Kabupaten Blora dikenalkan dengan kuliner lokal dari Provinsi Jawa Tengah dengan menggunakan gambar cetak. Kuliner lokal yang dijelaskan adalah Sate Ayam Blora, Soto Klethuk, dan Nasi Liwet Solo. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Pengenalan Jenis-Jenis Kuliner Lokal

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, bahwa kuliner lokal identik dengan daerah setempat. Biasanya kuliner

tersebut adalah makanan yang masih bersifat tradisional. Kuliner lokal dapat dibedakan jenisnya menjadi dua, yakni kue tradisional dan makanan tradisional. Menurut Soeroso (2013), kue tradisional merupakan kue sederhana yang memakai tepung terigu dalam proses pembuatannya. Terkadang tepung terigu tersebut dicampurkan dengan tepung kanji ataupun tepung beras. Kue tradisional biasanya dibuat berdasarkan resep yang sudah dikenal oleh orang-orang di suatu daerah, dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang hampir sama dengan selera orang-orang di tempat tersebut. Setiap daerah memiliki kue tradisionalnya sendiri-sendiri. Bahan dan cara membuatnya pun berbeda di antara kelompok masyarakat daerah satu dengan daerah lainnya.

Berdasarkan jenisnya, kue tradisional dapat dikelompokkan menjadi dua yakni kue basah dan kue kering. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Giantara (2014) menyatakan bahwa "kue basah pada umumnya bertekstur empuk dan tidak dapat bertahan lama, karena komposisi dari kue basah adalah tepung beras, gula, dan santan, sehingga mudah untuk basi".

Menurut Palupi (2010), "karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue-kue tradisional yang direbus, kue-kue tradisional yang dikukus, kue-kue tradisional yang digoreng dalam minyak sedikit dan minyak banyak, kue-kue tradisional yang dipanggang".

Ada bermacam-macam kue tradisional di Jawa Tengah yang bisa dijadikan sebagai bahan pembelajaran untuk menumbuhkan rasa nasionalisme pada anak usia sekolah. Jenis-jenis kue tradisional di Jawa Tengah diantaranya adalah gethuk, klepon, dumbeg, emplek-emplek, serabi, wajik, jenang, putu ayu, cenil, dan masih banyak lagi. Cara pengenalan kue tradisional kepada anak-anak usia sekolah di Desa Temas Kabupaten Blora ini dengan menggunakan gambar cetak.



Menurut Muhilal (dalam Adiasih:2015) makanan tradisional berasal dari tradisi turun temurun masyarakat Indonesia yang telah membudayakannya. Sementara menurut Sastroamidjojo (dalam Adiasih:2015) makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang telah dikonsumsi sejak beberapa generasi dan terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia di lingkungan setempat.

Fardiaz (1998) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan dan minuman yang terdiri dari jajanan dan bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional. Makanan tradisional telah berkembang secara spesifik di daerah sejak lama dan dibuat berdasarkan resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal dan memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pendapat lain dari Marwanti (2000) yang menyatakan makanan tradisional mengacu pada makanan rakyat sehari-hari, termasuk makanan pokok,

makanan selingan, atau sajian khusus yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang telah diturunkan dari sekelompok masyarakat di suatu tempat dan menjadi ciri khas dari tempat tersebut.

Makanan tradisional Jawa Tengah sangat populer di seluruh Nusantara karena cita rasanya yang sangat lezat. Setiap kota ataupun daerah yang ada di Jawa Tengah pasti memiliki makanan tradisional sendiri. Makanan tradisional yang berasal dari Jawa Tengah diantaranya adalah Sego Grombyang, Mie Ongklok, Nasi Tiwul, Soto Sokaraja, Soto Kudus dan masih banyak lagi. Pada kegiatan ini anak-anak usia sekolah di Desa Temas Kabupaten Blora dikenalkan dengan beberapa makanan tradisional Jawa Tengah dengan menggunakan gambar cetak.



KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan kepada anak-anak usia sekolah di Desa Temas Kabupaten Blora ini dapat dikatakan sangat efektif dan bermanfaat untuk mengetahui seberapa dalam mereka memiliki jiwa nasionalisme. Kegiatan ini juga didukung oleh para orang tua yang menginginkan anaknya agar tidak selalu bermain *handphone* dan juga bermain *game* saja. Berdasarkan hasil kegiatan, sebenarnya anak-anak sudah memiliki jiwa nasionalisme. Hal tersebut ditunjukkan dengan beberapa anak sudah mengetahui dan pernah mencoba beberapa kuliner lokal, namun masih terdapat juga anak-anak yang tidak mengetahui nama-nama kuliner lokal tersebut. Sehingga penanaman nasionalisme anak juga seharusnya didukung oleh orang tua dan pihak sekolah yang salah satu caranya adalah dengan mengajak untuk mencoba berbagai kuliner lokal baik makanan tradisionalnya maupun kue tradisionalnya

REFERENSI

Adiasih P, B. R. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di

- Surabaya. *Kinerja Journal Of Business and Economics*, 112-125.
- Akbar dan Usman. (2001). *Metodologi Penelitian Sosial*. Jakarta: Remaja Rosdakarya
- Dahlan, Saronji. (2007). *Pendidikan Kewarganegaraan untuk SMP/MTs Kelas VIII (Jilid 2)*. Jakarta: Erlangga.
- Fardiaz, D. (1998). *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT)*, Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(1), 111-126.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2009). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Handayani, Varina dkk. (2021). Permainan Tradisional Sebagai Sarana Untuk Meningkatkan Jiwa Nasionalisme. *Jurnal Kewarganegaraan*. Vol. 5 No. 2.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Permanto, Toto. (2012). *Perilaku Nasionalistik Masa Kini dan Ketahanan Nasional*. Yogyakarta: Mata Bangsa.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, Vol 53(1).
- Sadikin. (2008). Peningkatan Sikap Nasionalisme Melalui Pembelajaran IPS dengan Metode Sociodrama di SD Cikembulan Banyumas. *Tesis*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Soerose, A. & Soesilo, Y.S. (2013). Traditional Indonesian Gastronomy As A Cultural Tourism Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1, 46-48.
- Palupi, Sri. (2010). Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok. *Seminar Nasional Minset Revolution*. ISBN: 978-602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM