

DISERTASI

**PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL
BERBASIS KEARIFAN LOKAL BALI DENGAN MODEL *DISCOVERY
LEARNING* UNTUK MENINGKATKAN LITERASI MAKANAN DAN
KETERAMPILAN KULINER MAHASISWA PROGRAM STUDI
SENI KULINER-POLTEKPAR BALI**

Tim Promotor

Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd.

Prof. Dr. Desak Putu Parmiti, M.S.

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.



OLEH

I MADE PURWA DANA ATMAJA

NIM 2139011029

**Disertasi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan untuk
Mendapatkan Gelar Doktor**

**PROGRAM STUDI ILMU PENDIDIKAN
PASCASARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2025**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang valid, praktis dan efektif dalam meningkatkan keterampilan kuliner serta literasi makanan bagi mahasiswa Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali. Latar belakang penelitian ini adalah tuntutan untuk mengembangkan literasi makanan dan keterampilan kuliner dalam rangka membentuk karakter lulusan yang unggul dan berkontribusi dalam pembangunan peradaban bangsa di bidang gastronomi. Pengembangan literasi makanan dan keterampilan kuliner di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali diintegrasikan ke dalam kurikulum melalui mata kuliah pengolahan makanan tradisional Bali. Mata kuliah ini dirancang agar mahasiswa dapat berperan dalam melestarikan resep-resep tradisional sekaligus memahami komposisi gizi dalam makanan tradisional. Kebaruan penelitian ini terletak pada fokus pengembangan modul pengolahan makanan tradisional yang mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal Bali dengan model pembelajaran *discovery learning* untuk mendukung literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

Pengembangan modul dilakukan menggunakan model penelitian pengembangan dengan desain 4D (*Define, Design, Develop, and Disseminate*). Instrumen penelitian mencakup lembar penilaian validitas modul, tes literasi makanan, tes unjuk kerja keterampilan kuliner, serta lembar respons dosen dan mahasiswa. Seluruh instrumen telah melalui uji validitas konten oleh enam ahli, validitas konstruk melalui korelasi *Pearson Product Moment*, serta reliabilitas menggunakan *Cronbach's Alpha*. Uji validitas modul dilakukan melalui penilaian oleh tiga ahli materi dan tiga ahli desain. Data tersebut dianalisis menggunakan Indeks Aiken. Analisis kepraktisan dilakukan berdasarkan respons dari tiga dosen dan 58 mahasiswa, sementara uji efektivitas melibatkan kelas SKU/5/A sebagai kelas eksperimen dan SKU/5/B sebagai kelas kontrol pada Tahun 2023. Efektivitas modul dianalisis menggunakan MANOVA untuk menentukan efektivitas modul dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

Hasil penelitian mengungkapkan bahwa: (1) Rancang bangun modul yang dikembangkan terdiri dari empat pokok pembahasan utama, yaitu ilmu gastronomi dalam makanan Bali, pengolahan makanan tradisional Bali, standar higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan, serta penyajian makanan tradisional Bali dalam berbagai menu. (2) modul dinyatakan valid digunakan berdasarkan penilaian tiga ahli desain, dengan skor indeks Aiken validitas dari ahli desain sebesar 0,881. (3) Penilaian tiga ahli materi memperoleh indeks Aiken sebesar 0,867, yang menyatakan bahwa modul memenuhi aspek validitas materi. (4) Respons dari tiga dosen dan 58 mahasiswa menunjukkan bahwa modul ini bersifat praktis, dengan nilai kepraktisan dari dosen mencapai 84,64 dan dari mahasiswa 84,72, yang keduanya masuk dalam kategori baik. (4) Uji efektivitas menggunakan MANOVA memperlihatkan bahwa modul ini secara signifikan efektif dalam meningkatkan literasi makanan mahasiswa ($F = 141,060$; $p = 0,000$), efektif dalam keterampilan kuliner mahasiswa ($F = 60,624$; $p = 0,000$), dan efektif secara simultan dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa ($F = 121,854$; $p = 0,000$). Besarnya *effect size* modul terhadap literasi makanan sebesar 3,058 dan keterampilan kuliner sebesar 2,010 yang keduanya berada pada kategori tinggi. Integrasi kearifan lokal Bali dan model *discovery learning* dalam pengembangan modul ini terbukti mampu menciptakan pembelajaran yang aktif dan partisipatif, yang mendorong mahasiswa untuk mengeksplorasi dan menemukan pengetahuan baru secara mandiri. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa modul yang dikembangkan telah terbukti valid, praktis, dan efektif dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa. Implikasi dari penelitian ini menekankan pentingnya mengintegrasikan kearifan lokal dan pendekatan *discovery learning* dalam pengembangan bahan ajar, khususnya dalam upaya meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner di lingkungan pendidikan tinggi.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa Disertasi berjudul “Pengembangan Modul Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali Dengan Model Discovery Learning Untuk Meningkatkan Literasi Makanan Dan Keterampilan Kuliner Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner- Poltekpar Bali”, saya buat sebagai syarat memperoleh gelar Doktor pada Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha adalah karya saya sendiri.

Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan Disertasi yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah ditulis sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah. Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan seluruh atau sebagian pada Disertasi ini bukan hasil karya sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi-sanksi lainnya sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

Singaraja, 15 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,

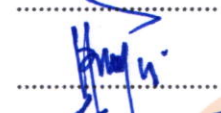
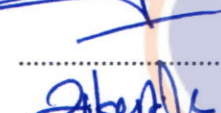
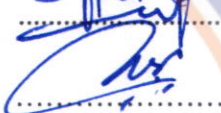




I Made Purwa Dana Atmaja
NIM 2139011029

LEMBAR PENGESAHAN

Disertasi I Made Purwa Dana Atmaja NIM 2139011029 berhasil dipertahankan di depan dewan penguji pada ujian terbuka dan diterima sebagai sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Doktor pada Program Studi Ilmu Pendidikan, Program Pascasarja Universitas Pendidikan Gasesha Singaraja.

Disahkan pada tanggal, 16 Juni 2025

	Oleh Tim Penguji	
.....	: Ketua	Prof. Dr. I Nyomen Jampel, M.Pd. NIP 195910101986031003
	: Sekretaris	Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M.Si. NIP 195812311986011005
	: Koorprodi	Prof. Dr. Putu Kerti Nitiasih, M.A NIP 19620626 1986032002
	: Promotor	Prof. Dr. I Nyomen Jampel, M.Pd. NIP 195910101986031003
	: Ko-Promotor 1	Prof. Dr. Desak Putu Parmiti, M.S. NIP 196012311986012001
	: Ko-Promotor 2	Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd NIP 197508012006042001
	: Penguji Internal I	Prof. Dr. Dewa Bagus Sanjaya, M.Si. NIP 196112311987031013
	: Penguji Internal II	Dr. I Made Sugiarta, M.Si. NIP 196710201993031001
	: Penguji Internal III	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP 197107111999032001
	: Penguji Internal IV	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP 197103031997032001






Mengesahkan:

Direktur Program Pascasarjana
Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja,



Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd.
NIP 195910101986031003

LEMBAR PERSETUJUAN

PERSETUJUAN PROMOTOR/CO-PROMOTOR		
Promotor	Co-Promotor 1	Co-Promotor II
 Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd. 15,08,2025	 Prof. Dr. Desak Putu Parmiti, M.S. 15,08,2025	 Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. 15,08,2025
 <p>Mengetahui, Koordinator Program Studi Ilmu Pendidikan Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha</p>  Prof. Dr. Putu Kerti Nitiasih, M.A. 15,08,2025		

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulisan disertasi yang berjudul "Pengembangan Modul Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali dengan Model *discovery learning* untuk Meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner-Poltekpar Bali" ini dapat diselesaikan dengan baik. Disertasi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Doktor.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama proses penulisan disertasi ini. Terima kasih yang tulus penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd. selaku Promotor sekaligus sebagai Direktur Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, yang telah memberikan arahan, kemudahan, dan bimbingan yang sangat berharga dalam proses penyusunan disertasi ini, serta senantiasa memberikan dorongan semangat dan motivasi yang berarti bagi penulis.
2. Prof. Dr. Desak Putu Parmiti, M.S. selaku Co-Promotor 1, yang telah memberikan masukan akademik yang konstruktif, serta pendampingan yang mendalam dalam mengembangkan substansi dan arah penelitian ini.
3. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku Co-Promotor 2, yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian memberikan bimbingan, saran, dan

motivasi, sehingga penulis dapat menyelesaikan disertasi ini dengan lebih baik.

4. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi S3 pada Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha.
5. Prof. Dr. Putu Kerti Nitiasih, M.A. selaku Koordinator Program Studi Ilmu Pendidikan Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan motivasi dan dukungan dalam penyelesaian disertasi ini.
6. Reviewer pada uji validitas yang telah memberi masukan dalam pengembangan disertasi ini kepada penulis, sehingga disertasi ini menjadi lebih baik.
7. Dr. Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes., selaku direktur Politeknik Pariwisata Bali yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk melanjutkan studi S3 dan menyediakan sarana dan fasilitas lokasi penelitian.
8. Tim ahli/validator yang telah meluangkan banyak waktu untuk melakukan validasi/penilaian terhadap instrumen-instrumen penelitian dan modul pembelajaran yang dikembangkan dalam penelitian ini, sehingga penelitian untuk disertasi ini berjalan lancar.
9. Rekan-rekan mahasiswa Program Doktor Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha Angkatan 2021 yang telah memberikan sumbangan pemikiran dan dukungan moril selama proses penyelesaian penelitian dan penulisan disertasi ini.

Penulis menyadari bahwa disertasi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan, saran, dan kritik yang membangun dari berbagai pihak demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Semoga hasil karya ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pendidikan kuliner dan literasi makanan, serta dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.



Singaraja, Agustus 2025
PDA

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
RINGKASAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	v
LEMBAR PERSETUJUAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	11
1.3 Pembatasan Masalah Penelitian.....	13
1.4 Rumusan Masalah.....	13
1.5 Tujuan Penelitian	15
1.6 Manfaat Penelitian	16
1.6.1 Manfaat Teoretis.....	16
1.6.2 Manfaat Praktis	17
1.7 <i>Novelty</i> /Kebaruan Penelitian	18
BAB II KAJIAN TEORETIS	20
2.1 Kajian Teori	20
2.1.1 Modul	20
2.1.2 Kearifan Lokal.....	36
2.1.3 Pembelajaran Konvensional.....	50
2.1.4 Model Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	57
2.1.5 Literasi Makanan.....	66
2.1.6 Keterampilan Kuliner.....	74
2.1.7 Pengolahan Makanan Tradisional Bali.....	82

2.2 Kajian Penelitian Relevan.....	95
2.3 Kerangka Konsep Pengembangan	112
2.4 Hipotesis Penelitian	115
BAB III METODE PENELITIAN	116
3.1 Model dan Prosedur Pengembangan	116
3.1.1 <i>Define</i> (Pendefinisian).....	118
3.1.2 <i>Design</i> (Perancangan)	120
3.1.3 <i>Develop</i> (Pengembangan)	124
3.1.4 <i>Disseminate</i> (Penyebaran).....	125
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	130
3.3 Objek dan Subjek Penelitian.....	130
3.4 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	132
3.4.1 Teknik pengumpulan data	132
3.4.2 Instrumen Penelitian.....	135
3.5 Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	142
3.6 Teknik Analisis Data	150
3.6.1 Analisis validitas modul.....	150
3.6.2 Analisis kepraktisan modul	151
3.6.3 Analisis keefektifan modul.....	152
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	160
4.1 Hasil Penelitian.....	160
4.1.1 Rancang Bangun Pengembangan Modul	160
4.1.2 Validitas Modul Berdasarkan Penilaian Ahli Desain	180
4.1.3 Validitas Modul Berdasarkan Penilaian Ahli Materi.....	184
4.1.4 Kepraktisan Modul Berdasarkan Respons Dosen	187
4.1.5 Kepraktisan Modul Berdasarkan Respons Mahasiswa	188
4.1.6 Keefektifan Modul dalam Meningkatkan Literasi Makanan dan Keterampilan Kuliner Mahasiswa.....	189
4.2 Pembahasan Penelitian dan Pengembangan	197
4.2.1 Rancang Bangun Modul yang dikembangkan	197
4.2.2 Validitas Modul Berdasarkan Penilaian Ahli Desain	202

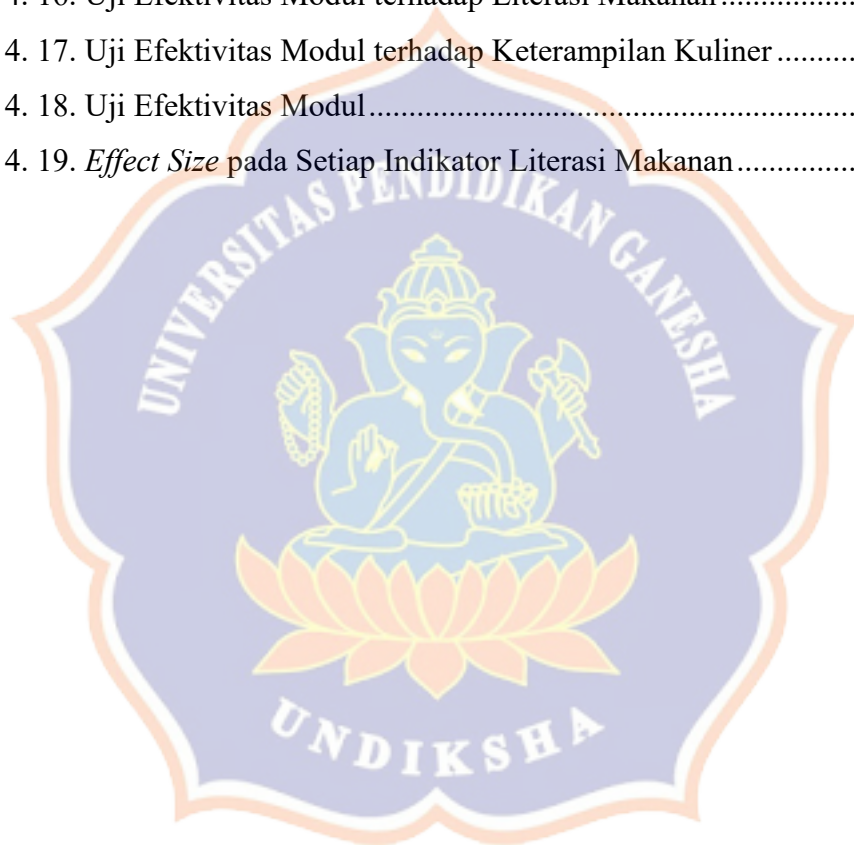
4.2.3	Validitas Modul Berdasarkan Penilaian Ahli Materi.....	205
4.2.4	Kepraktisan Modul Berdasarkan Respons Dosen	211
4.2.5	Kepraktisan Modul Berdasarkan Respons Mahasiswa	213
4.2.6	Keefektifan Modul dalam Meningkatkan Literasi Makanan dan Keterampilan Kuliner Mahasiswa.....	216
4.3	Implikasi Penelitian	220
4.4	Diseminasi Hasil Pengembangan Produk.....	221
BAB V PENUTUP.....		223
5.1	Simpulan.....	223
5.2	Saran	225
DAFTAR RUJUKAN.....		227



DAFTAR TABEL

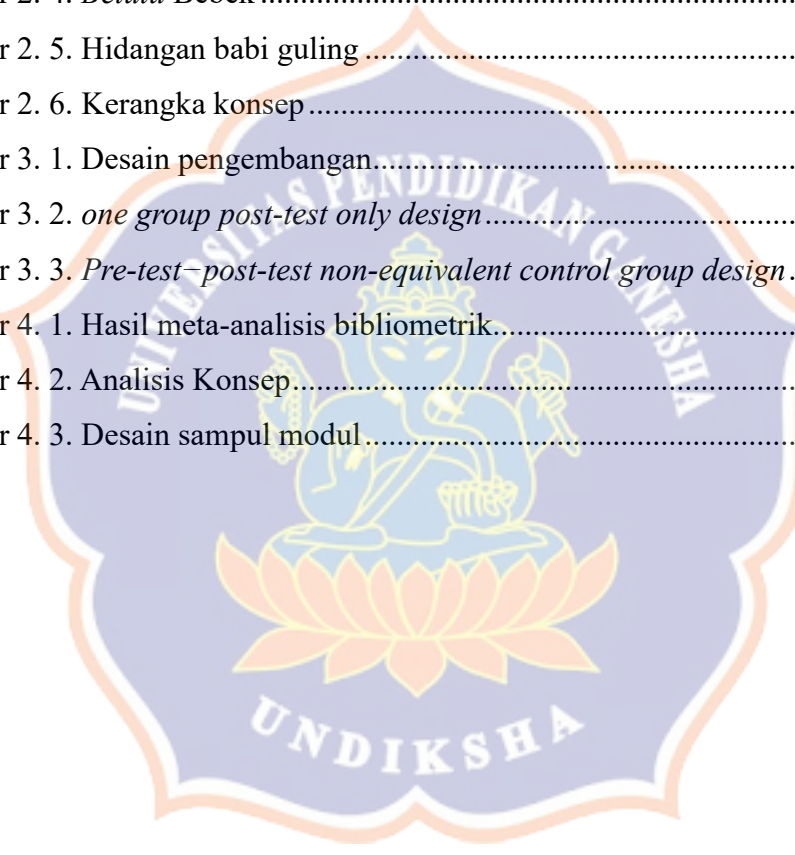
Tabel 2. 1. Campuran bumbu pada makanan kuliner khas Bali.....	47
Tabel 2. 2. Informasi, bahan dan tata cara pengolahan kuliner Bali	48
Tabel 2. 3. Istilah dan bumbu yang terdapat pada sastra kakawin	50
Tabel 2. 4. Dimensi dan Indikator Literasi Makanan.....	72
Tabel 2. 5. Dimensi dan Indikator Keterampilan Kuliner.....	79
Tabel 3. 1. Teknik Pengumpulan Data	133
Tabel 3. 2. Indikator dan Butir Penilaian Lembar Validitas Desain Modul	136
Tabel 3. 3. Indikator dan Butir Penilaian Lembar Validitas Materi Modul.....	136
Tabel 3. 4. Indikator dan Sub Indikator Lembar Respons Dosen	138
Tabel 3. 5. Indikator dan Sub Indikator Lembar Respons Mahasiswa.....	139
Tabel 3. 6. Pedoman penyusunan instrumen tes literasi makanan	140
Tabel 3. 7. Kisi-Kisi Instrumen Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner.....	141
Tabel 3. 8. Interpretasi Indeks Aiken	143
Tabel 3. 9. Interpretasi Tingkat Kesukaran	146
Tabel 3. 10. Interpretasi Tingkat Kesukaran	147
Tabel 3. 11. Interpretasi Nilai Cronbach's Alpha	149
Tabel 3. 12. Kriteria Interpretasi Skor.....	152
Tabel 3. 13. Desain Analisis Data	155
Tabel 3. 14. Interpretasi Nilai Cohen	159
Tabel 4. 1. Hasil Analisis Mata Kuliah	162
Tabel 4. 2. Hasil respons mahasiswa terhadap modul sebelumnya.....	164
Tabel 4. 3. Rumusan CPMK, Sub CPMK dan Tujuan Pembelajaran	167
Tabel 4. 4. Hasil Pengembangan Awal Produk Awal	170
Tabel 4. 5. Saran dan Perbaikan Ahli Terhadap Validitas Modul.....	180
Tabel 4. 6. Hasil Analisis Indeks Aiken Penilaian Validitas Desain Modul.....	183
Tabel 4. 7. Saran dan Perbaikan Ahli Materi Terhadap Validitas Modul	184
Tabel 4. 8. Hasil Analisis Indeks Aiken Penilaian Validasi Materi Modul	186
Tabel 4. 9. Respons Dosen	188
Tabel 4. 10. Respons Mahasiswa	189

Tabel 4. 11. Hasil uji normalitas dan homogenitas skor pretest.....	190
Tabel 4. 12. Hasil uji kesetaraan Kelas	190
Tabel 4. 13. Statistik deskriptif	191
Tabel 4. 14. Hasil uji normalitas dan homogenitas	192
Tabel 4. 15. Matriks korelasi antar variabel	193
Tabel 4. 16. Uji Efektivitas Modul terhadap Literasi Makanan	194
Tabel 4. 17. Uji Efektivitas Modul terhadap Keterampilan Kuliner	195
Tabel 4. 18. Uji Efektivitas Modul.....	195
Tabel 4. 19. <i>Effect Size</i> pada Setiap Indikator Literasi Makanan.....	196



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. <i>Lawar Merah Bali</i>	91
Gambar 2. 2. <i>Kekomoh</i>	92
Gambar 2. 3. <i>Jukut Ares</i>	93
Gambar 2. 4. <i>Betutu Bebek</i>	94
Gambar 2. 5. Hidangan babi guling	95
Gambar 2. 6. Kerangka konsep	114
Gambar 3. 1. Desain pengembangan	117
Gambar 3. 2. <i>one group post-test only design</i>	125
Gambar 3. 3. <i>Pre-test–post-test non-equivalent control group design</i>	126
Gambar 4. 1. Hasil meta-analisis bibliometrik	161
Gambar 4. 2. Analisis Konsep	169
Gambar 4. 3. Desain sampul modul	204



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1. Rancangan pembelajaran.....	242
Lampiran 1. 2. Modul ajar pengolahan makanan berbasis kearifan lokal	259
Lampiran 2. 1. Lembar penilaian validitas desain dan materi	336
Lampiran 2. 2. Lembar respons dosen	343
Lampiran 2. 3. Lembar respons mahasiswa	345
Lampiran 2. 4. Tes unjuk kerja keterampilan kuliner	348
Lampiran 2. 5. Instrumen tes literasi makanan	353
Lampiran 3. 1. Hasil analisis validasi ahli	378
Lampiran 3. 2. Hasil uji terbatas pengembangan instrumen.....	383
Lampiran 4. 1. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli	404
Lampiran 4. 2. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli pada aspek materi	405
Lampiran 4. 3. Hasil olah respons dosen	407
Lampiran 4. 4. Hasil olah respons peserta didik	408
Lampiran 4. 5. Hasil olah uji kesetaraan kelompok.....	415
Lampiran 4. 6. Hasil olah data uji efektivitas	417
Lampiran 5. 1. Dokumentasi.....	424

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1. Rancangan pembelajaran.....	242
Lampiran 1. 2. Modul ajar pengolahan makanan berbasis kearifan lokal	259
Lampiran 2. 1. Lembar penilaian validitas desain dan materi	336
Lampiran 2. 2. Lembar respons dosen	343
Lampiran 2. 3. Lembar respons mahasiswa	345
Lampiran 2. 4. Tes unjuk kerja keterampilan kuliner	348
Lampiran 2. 5. Instrumen tes literasi makanan	353
Lampiran 3. 1. Hasil analisis validasi ahli	378
Lampiran 3. 2. Hasil uji terbatas pengembangan instrumen.....	383
Lampiran 4. 1. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli	404
Lampiran 4. 2. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli pada aspek materi	405
Lampiran 4. 3. Hasil olah respons dosen	407
Lampiran 4. 4. Hasil olah respons peserta didik	408
Lampiran 4. 5. Hasil olah uji kesetaraan kelompok.....	415
Lampiran 4. 6. Hasil olah data uji efektivitas	417
Lampiran 5. 1. Dokumentasi.....	424