

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan memiliki peranan penting dalam mengembangkan keterampilan, membentuk karakter, serta berperan dalam membangun peradaban yang bermartabat bagi bangsa. Tujuannya yaitu menghasilkan perkembangan yang lebih cerdas bagi seluruh masyarakat di tengah dinamika perubahan teknologi dan informasi yang pesat (Gleason, 2018; OECD, 2019). Dinamika ini juga didukung dengan proses menyiapkan generasi muda agar mampu bersaing dalam membentuk individu yang kompeten dan berpengetahuan luas. Peran keterampilan dan literasi sangat penting dikuasai bagi generasi muda sebagai bekal dalam menghadapi tantangan tersebut, termasuk dalam bidang gastronomi.

Gastronomi merupakan disiplin ilmu yang mengkaji hubungan kompleks antara makanan, budaya, dan ilmu pengetahuan (Indra *et al.*, 2022; Rojas-Rivas *et al.*, 2020). Kajian gastronomi tidak hanya fokus pada aspek produksi dan konsumsi makanan, tetapi juga meneliti makna simbolis, nilai sosial, dan pengaruh budaya yang terkandung dalam praktik kuliner (Hegarty & O'mahony, 2001). Gastronomi sangat relevan dalam tren kuliner, mengelola sumber daya pangan secara berkelanjutan, dan mempromosikan keragaman budaya melalui makanan (Afriani *et al.*, 2022). Hal ini karena gastronomi tidak hanya mencakup teknik kuliner, tetapi juga melibatkan pemahaman mendalam

tentang nutrisi, keamanan pangan, serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam tradisi kuliner (Truman *et al.*, 2017). Namun demikian, pemahaman tentang gastronomi belum sepenuhnya terintegrasi dalam pengajaran pengolahan makanan, khususnya dalam konteks budaya lokal dan nilai-nilai tradisional (Wijaya, 2019). Padahal, pemahaman gastronomi melalui integrasi pengolahan budaya lokal sangat penting dalam meningkatkan literasi dan keterampilan kuliner.

Guna mendukung pengembangan literasi makanan dan keterampilan kuliner, Politeknik Pariwisata (Politeknikpar) Bali melakukan penambahan mata kuliah pengolahan makanan tradisional Bali, melalui Surat Keputusan Direktur Politeknikpar Bali nomor SK.128/KP.006/PTP-II/KEMPAR/2021. Selain sebagai mata kuliah penciri, penambahan mata kuliah tersebut diharapkan mampu menjadi jembatan bagi generasi muda khususnya yang bergerak nantinya pada bidang pariwisata agar mampu dan memiliki keterampilan dan literasi makanan tradisional yang baik.

Keterampilan kuliner merujuk pada pengetahuan, teknik, dan kreativitas dalam mengolah, memasak, serta menyajikan makanan secara baik dan menarik. Keterampilan ini sangat penting untuk dikembangkan dalam mata kuliah pengolahan makanan tradisional, karena pengolahan makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya suatu bangsa (Sunada, 2019). Melalui pengembangan keterampilan kuliner, mahasiswa dapat turut melestarikan resep-resep tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun (McWhorter *et al.*, 2022). Selain sebagai bentuk pelestarian budaya,

keterampilan kuliner juga membuka ruang bagi kreativitas dalam menyajikan makanan tradisional dengan sentuhan baru, sehingga tetap relevan dan menarik di masa kini. Lebih dari itu, keterampilan kuliner yang baik dapat menjadi bekal penting bagi mahasiswa dalam memasuki dunia kerja, khususnya di industri makanan dan minuman (Bauer *et al.*, 2023; Oakley *et al.*, 2017). Oleh karena itu, pengembangan keterampilan kuliner dalam konteks pendidikan tinggi memiliki urgensi yang besar, tidak hanya untuk mempromosikan keberlanjutan warisan kuliner dan menghargai keanekaragaman budaya, tetapi juga untuk memperluas peluang karier mahasiswa di masa depan.

Sementara itu, literasi makanan merujuk pada kemampuan untuk memahami komposisi gizi dalam mengolah dan menyajikan makanan tradisional yang lebih sehat dan seimbang, serta memahami dampaknya terhadap kesehatan (Bomfim, 2020). Literasi makanan juga berperan dalam menentukan pilihan makanan yang lebih sehat dan seimbang, serta memahami dampaknya terhadap kesehatan, melalui pemahaman akan prinsip-prinsip keamanan pangan, seperti penanganan makanan, penyimpanan, dan sanitasi. (Carmichael *et al.*, 2023a). Hal ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan penyakit yang dapat diakibatkan oleh makanan yang tidak aman (Rosas *et al.*, 2022; Stroud & Sastre, 2023). Memahami literasi makanan juga berarti memahami dampak produksi makanan terhadap lingkungan. Mahasiswa dapat belajar tentang cara memilih dan memasak makanan dengan memperhatikan prinsip-prinsip keberlanjutan lingkungan (Teng & Chih, 2022), seperti mengurangi limbah makanan dan mendukung pertanian lokal. Dalam konteks

ini, literasi makanan berkaitan erat dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) nomor 12, yaitu konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Mahasiswa yang memahami literasi makanan dapat mengurangi limbah makanan, memilih bahan baku yang ramah lingkungan, dan mendukung praktik pengolahan makanan lokal yang berkelanjutan. Hal ini berkontribusi pada tercapainya sistem pangan yang lebih adil, sehat, dan ramah lingkungan. Lebih jauh, literasi makanan juga mencakup pemahaman tentang sejarah, budaya, dan nilai-nilai yang melekat pada hidangan tradisional. Mahasiswa yang memiliki literasi makanan yang baik dapat menciptakan inovasi pada hidangan tradisional tanpa kehilangan nilai budayanya, serta berperan sebagai agen perubahan dalam mendidik masyarakat tentang pentingnya konsumsi makanan yang bijak, sehat, dan berkelanjutan (Stroud & Sastre, 2023). Integrasi literasi makanan dalam pembelajaran pengolahan makanan tradisional bukan hanya mendukung pengembangan kompetensi mahasiswa, tetapi juga menjadi bagian dari upaya global dalam mewujudkan keberlanjutan sistem pangan.

Hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ronto *et al.* (2016) menemukan bahwa sebanyak 118 partisipan menyatakan setuju bahwa literasi makanan merupakan aspek penting yang perlu dimiliki, namun hanya 34% dari mereka yang menerapkannya. Padahal, untuk memastikan literasi makanan berkontribusi nyata terhadap pola hidup sehat dan keberlanjutan pangan, minimal setidaknya 70% mahasiswa diharapkan mampu menerapkannya dalam konteks kehidupan sehari-hari. Persentase penerapan yang jauh dari harapan tersebut disebabkan karena beberapa faktor, diantaranya karena

kurangnya pendidikan gizi, keterbatasan sumber edukasi gizi yang dapat diakses mahasiswa, pengaruh budaya dan lingkungan keluarga, kurangnya kesadaran dampak gizi pada kesehatan, serta kurangnya minat dan motivasi untuk memahami gizi dan makanan (Elsborg *et al.*, 2022; McWhorter *et al.*, 2022). Kurangnya pendidikan gizi di tahap awal kehidupan, di mana pola makan dan pemahaman mengenai makanan pertama kali terbentuk (Riley *et al.*, 2023). Mahasiswa yang tidak diberikan pendidikan gizi yang memadai selama masa kanak-kanak mungkin mengalami kekurangan literasi makanan. Faktor aksesibilitas terhadap informasi gizi juga dapat mempengaruhi literasi makanan. Mahasiswa yang tidak memiliki akses ke sumber-sumber edukasi gizi, seperti buku, seminar, atau program pendidikan, mungkin tidak memiliki kesempatan untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang makanan dan nutrisi (Elsborg *et al.*, 2022; Hemmer *et al.*, 2021; Riley *et al.*, 2023; Stroud & Sastre, 2023; Teng & Chih, 2022). Budaya dan lingkungan keluarga berperan penting dalam membentuk kebiasaan makan dan literasi makanan seseorang (Elsborg *et al.*, 2022). Jika keluarga atau lingkungan mahasiswa kurang memperhatikan gizi dan nilai makanan, maka literasi makanan mereka mungkin rendah. Beberapa mahasiswa tidak menyadari pentingnya makanan sehat dalam menjaga kesehatan mereka. Keterbatasan pemahaman tentang hubungan antara gizi dan penyakit dapat menghambat literasi makanan (Stroud & Sastre, 2023). Selain itu, Faktor psikologis seperti kurangnya minat atau motivasi untuk memahami gizi dan makanan juga dapat mempengaruhi literasi makanan. Dalam rangka meningkatkan literasi makanan di kalangan

mahasiswa, penting untuk memperhatikan faktor-faktor tersebut dan mengembangkan pendidikan gizi yang lebih luas, aksesibilitas terhadap sumber-sumber edukasi, serta mempromosikan kesadaran akan hubungan antara gizi dan kesehatan. Dengan upaya ini, mahasiswa dapat mengembangkan pemahaman yang lebih baik tentang makanan dan nutrisi, yang akan berdampak positif pada gaya hidup mereka dan kesehatan jangka panjang.

Hasil analisis terhadap respons 60 mahasiswa mengenai modul pengolahan makanan yang digunakan sebelumnya menunjukkan bahwa hanya 44% mahasiswa (26 orang) yang menilai modul tersebut memenuhi kualitas materi. Selain itu, hanya 45% mahasiswa (27 orang) yang menyatakan bahwa modul disusun dengan struktur dan organisasi yang baik. Sementara itu, sebanyak 38% mahasiswa (23 orang) menyatakan bahwa modul mampu meningkatkan literasi makanan, dan 36% mahasiswa (22 orang) menyatakan bahwa modul tersebut mampu mengembangkan keterampilan kuliner. Temuan dari analisis kebutuhan tersebut mengungkapkan bahwa terdapat ruang yang perlu diperbaiki dalam hal pengembangan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa. Modul yang selama ini digunakan belum sepenuhnya memberikan pengalaman praktik yang optimal serta belum sepenuhnya mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran. Selain itu, hasil telaah terhadap modul dan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) menunjukkan bahwa modul yang digunakan saat ini juga belum terintegrasi dengan kearifan lokal Bali dan model *discovery learning*, sehingga belum mampu memberikan

pengalaman belajar yang interaktif dan kontekstual bagi mahasiswa. Selain itu, materi pembelajaran masih minim dalam mengaitkan konten lokal secara eksplisit, seperti nilai-nilai *Tri Hita Karana*, penggunaan referensi lontar kuliner, serta praktik simbolik dalam budaya makanan Bali.

Pemilihan model *discovery learning* dalam pengembangan modul ini didasarkan pada karakteristiknya yang mendorong mahasiswa untuk menemukan sendiri konsep, prinsip, dan prosedur melalui proses eksplorasi, pengamatan, dan eksperimen langsung. Model ini sangat relevan dengan pembelajaran pengolahan makanan tradisional karena memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk: (1) mengeksplorasi bahan, teknik, dan filosofi kuliner lokal secara aktif; (2) menghubungkan pengetahuan teoritis dengan praktik nyata; dan (3) membangun pemahaman yang lebih mendalam terhadap nilai-nilai budaya yang melatarbelakangi suatu hidangan. Dibandingkan model pembelajaran lain seperti *direct instruction* yang lebih bersifat instruktif atau *problem-based learning* yang berfokus pada penyelesaian masalah, *discovery learning* memberikan ruang yang lebih luas bagi mahasiswa untuk berinteraksi langsung dengan objek pembelajaran (bahan, resep, alat tradisional) dan melakukan penemuan yang bersifat kontekstual (Mayer, 2004; Ritonga *et al.*, 2024). Pendekatan ini juga terbukti efektif dalam meningkatkan keterlibatan, rasa ingin tahu, dan kreativitas mahasiswa, yang merupakan komponen penting dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner berbasis kearifan lokal (Aldalur & Perez, 2023).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mendukung literasi makanan dan keterampilan kuliner adalah dengan mengenalkan perkembangan seni kuliner makanan tradisional (Setyowati *et al.*, 2023). Makanan tradisional dan lokal merupakan salah satu identitas masyarakat yang paling mudah ditemukan. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner makanan yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut. Hal ini mengindikasikan pentingnya mengintegrasikan pembelajaran tentang makanan tradisional ke dalam kurikulum pendidikan, khususnya dalam bidang tata boga di Politeknik Pariwisata Bali. Pembelajaran berbasis kearifan lokal dapat membantu mahasiswa lebih memahami nilai-nilai budaya yang telah diwariskan secara turun temurun seperti halnya pada makanan tradisional. Hal ini karena makanan tradisional merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain. Makanan tradisional adalah penanda identitas lokal karena mencerminkan bagian dari budaya masyarakat, termasuk teknik khusus dalam memasaknya, perannya dalam kehidupan sosial masyarakat, serta resep yang diwariskan dari generasi ke generasi (A. Chen *et al.*, 2023; Setyowati *et al.*, 2023). Namun demikian, hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa keterampilan kuliner mahasiswa belum sepenuhnya mendukung pelestarian resep tradisional maupun kreativitas dalam menghadirkan makanan tradisional. Salah satu

sumber pengetahuan budaya yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan modul tersebut adalah lontar-lontar Bali yang secara khusus memuat informasi mengenai tata cara, bahan, dan metode pengolahan makanan tradisional.

Pengolahan makanan tradisional Bali terdapat lontar-lontar yang secara spesifik berisi tentang tata cara, bahan dan metode pengolahan makanan, dimana hal ini sangat perlu untuk dilestarikan keberadaannya. Beberapa lontar yang telah diterjemahkan di antaranya adalah *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*. *Dharma Caruban* dapat dimaknai sebagai tata cara yang dilakukan dalam mencampur/mengolah racikan bumbu-bumbu makanan sesuai dengan uraian resep. *Lontar Purincining Ebatan* melengkapi khazanah lontar Bali yang mengandung sistem pengetahuan mengenai kuliner Bali. Hal itu juga menunjukkan bahwa para intelektual masyarakat Bali di masa lampau telah memberikan perhatian terhadap boga sastra atau sastra yang berisi informasi tentang kuliner, baik bumbu, bahan, dan tata cara pengolahannya secara teknis.

Ada beberapa penelitian terkait upaya peningkatan keterampilan kuliner antara misalnya melalui praktik (Bauer *et al.*, 2023), pelatihan (Farmer, 2019; McWhorter *et al.*, 2022), pengenalan makanan lokal (Carmichael *et al.*, 2023a, 2023b), pembelajaran jarak jauh (Garcia *et al.*, 2023), pengembangan kurikulum (Muhammad *et al.*, 2022), dan pembelajaran teman sebaya (Oakley *et al.*, 2017). Begitu juga penelitian untuk meningkatkan literasi makanan yang dilakukan melalui pelatihan (McWhorter *et al.*, 2022), praktik (Teng & Chih, 2022), *Fresh Start Produce Rx Program* (Stroud & Sastre, 2023), penyusunan

instrumen penilaian (Hemmer *et al.*, 2021; Riley *et al.*, 2023; Rosas *et al.*, 2022), dan *food camp* (Elsborg *et al.*, 2022). Pengembangan literasi makanan dan keterampilan kuliner pada penelitian sebelumnya sudah menyentuh praktik dan pengenalan makanan lokal, namun belum ada secara spesifik membuat modul praktek yang khusus mengenalkan makanan khas Bali yang merupakan salah satu bagian kearifan lokal masyarakat Bali.

State of the art penelitian ini juga terpetakan melalui analisis Bibliometrik pada jurnal-jurnal bereputasi yang terindeks dalam Scopus. Hasil analisis Bibliometrik menunjukkan bahwa, secara umum model pembelajaran *discovery learning* banyak diimplementasikan dalam penelitian pendidikan untuk mempelajari konsep dan meningkatkan kemampuan, motivasi, dan keterampilan berpikir kritis. Model pembelajaran *discovery learning* juga telah banyak dimanfaatkan dengan mengkaji kearifan lokal dalam berbagai penelitian. Hal ini digambarkan banyaknya keterhubungan langsung antara masing-masing kata kunci tersebut, yang juga menunjukkan telah banyak yang meneliti dan mempublikasikan hasilnya. Pada hubungannya dengan kearifan lokal Bali, keterampilan kuliner, dan literasi makanan masih belum banyak terjadi. Pola ini juga menunjukkan bahwa model pembelajaran *discovery learning* masih terbatas keterkaitan langsung dengan literasi makanan dan keterampilan kuliner yang dibuat dalam bentuk modul berbasis kearifan lokal Bali.

Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali, yang mencakup *Dharma*

Caruban, Purincining Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita, dengan model *discovery learning* untuk meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa Program Studi Seni Kuliner, Poltekpar Bali. Penelitian ini diharapkan dapat mengisi celah yang ada dalam pengembangan modul sebelumnya dan memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan kuliner serta literasi makanan mahasiswa melalui pendekatan yang lebih sistematis, kontekstual, dan berbasis kearifan lokal.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diidentifikasi masalah penting dalam penelitian ini adalah berkenaan dengan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali, yang mencakup *Dharma Caruban, Purincining Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita*, pada program studi seni kuliner yang diuraikan sebagai berikut.

1. Pemahaman tentang gastronomi sebagai disiplin ilmu yang kompleks belum sepenuhnya terintegrasi dalam pengajaran pengolahan makanan, khususnya dalam konteks budaya lokal dan nilai-nilai tradisional.
2. Mata kuliah pengolahan makanan tradisional Bali, meskipun menjadi mata kuliah penciri di Politeknik Bali, belum sepenuhnya memberikan pengalaman praktik optimal dan integrasi kearifan lokal dalam pembelajaran.
3. Meskipun mahasiswa berpendapat bahwa kemampuan dari literasi makanan seperti pemahaman komposisi gizi, keamanan pangan, dan dampak produksi makanan terhadap lingkungan merupakan aspek penting,

namun hanya 34% dari mereka yang menerapkan dalam kehidupan sehari-hari

4. Keterampilan kuliner mahasiswa belum sepenuhnya mendukung pelestarian resep tradisional dan kreativitas dalam menghadirkan makanan tradisional.
5. Kurangnya akses terhadap pendidikan gizi yang memadai, termasuk keterbatasan sumber edukasi gizi, pengaruh budaya, dan kurangnya kesadaran akan pentingnya makanan sehat, menjadi faktor rendahnya literasi makanan mahasiswa.
6. Modul yang tersedia masih belum terintegrasi dengan kearifan lokal Bali dan model *discovery learning*, sehingga belum mampu memberikan pengalaman belajar yang interaktif dan kontekstual bagi mahasiswa.
7. Modul yang tersedia belum optimal dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner. Hanya 38% mahasiswa yang menyatakan bahwa modul yang tersedia dapat meningkatkan literasi makanan dan hanya 36% mahasiswa yang menyatakan bahwa modul yang tersedia dapat meningkatkan keterampilan kuliner.
8. Hanya 44% mahasiswa yang menilai bahwa modul pengajaran saat ini memenuhi kualitas materi, dan 45% menyatakan bahwa modul memiliki struktur organisasi yang baik, dengan integrasi pembelajaran berbasis kearifan lokal serta pengalaman praktik yang mendalam dalam pengolahan makanan tradisional.

1.3 Pembatasan Masalah Penelitian

Mengingat banyak keterbatasan dalam pelaksanaan studi pengembangan mencakup keterbatasan waktu, cakupan materi yang luas, dan kemampuan penulis, maka ruang lingkup masalah yang akan dikaji pada penelitian ini dibatasi pada identifikasi masalah nomor 6, 7 dan 8, yakni modul yang tersedia belum terintegrasi dengan kearifan lokal Bali dan model *discovery learning*, serta belum mampu meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa, maka dikembangkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali yang mencakup *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, dengan model pembelajaran *discovery learning* untuk meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi permasalahan yang telah diungkapkan, maka rumusan masalah utama dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah kevalidan, kepraktisan, dan keefektifan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali yang mencakup *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, dengan model *discovery learning* untuk meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?”, permasalahan utama tersebut dapat diuraikan dalam bentuk rumusan masalah terperinci seperti berikut:

1. Bagaimanakah rancang bangun modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?
2. Bagaimanakah validitas modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* berdasarkan penilaian ahli desain dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?
3. Bagaimanakah validitas modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* berdasarkan penilaian ahli materi dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?
4. Bagaimana kepraktisan penggunaan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* berdasarkan penilaian dosen dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?
5. Bagaimana kepraktisan penggunaan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* berdasarkan penilaian mahasiswa dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?
6. Bagaimanakah keefektifan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa?

1.5 Tujuan Penelitian

Selaras dengan rumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali yang mencakup *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, dengan model *discovery learning* untuk meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa. Adapun tujuan spesifik dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Menghasilkan rancang bangun modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa
2. Menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang valid berdasarkan penilaian ahli desain dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.
3. Menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang valid berdasarkan penilaian ahli materi dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.
4. Menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang praktis berdasarkan penilaian dosen dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

5. Menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang praktis berdasarkan penilaian mahasiswa dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.
6. Menghasilkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali dengan model *discovery learning* yang efektif dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

1.6 Manfaat Penelitian

Secara umum, manfaat dari penelitian ini adalah memberikan sumbangan pada dunia pendidikan, khususnya dalam mengembangkan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali yang mencakup *Dharma Caruban, Purincining Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita* dengan model *discovery learning*. Modul tersebut juga diharapkan dapat meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa. Manfaat secara khusus dari penelitian ini ditinjau dari dua aspek, yaitu aspek teoritis dan praktis.

1.6.1 Manfaat Teoretis

Secara teoritis hasil penelitian ini dapat memperkaya wawasan bagi pengembangan ilmu dan pengetahuan terutama yang berhubungan dengan pengembangan modul pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali yang mencakup *Dharma Caruban, Purincining Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita* dengan model *discovery learning* dalam meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa.

1.6.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis penelitian ini berkaitan dengan pemanfaatan hasil penelitian yang memberikan sumbangan kepada program studi, dosen, mahasiswa dan penelitian lain yang sejenis.

1. Bagi program studi, penelitian ini memberikan manfaat untuk program studi, khususnya program studi seni kuliner, dalam merancang kebijakan yang mendukung pengembangan modul pengolahan makanan. Modul ini bertujuan meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa, sekaligus memperkuat integrasi nilai-nilai kearifan lokal dalam pembelajaran.
2. Bagi dosen, hasil penelitian ini dapat menjadi panduan bagi dosen dalam merancang modul berbasis kearifan lokal dengan model *discovery learning* pada mata kuliah pengolahan makanan. Selain itu, penelitian ini membantu dosen dalam menyusun instrumen penilaian yang relevan untuk mengukur literasi makanan dan keterampilan kuliner. Proses penyusunan modul melibatkan integrasi lontar-lontar makanan tradisional Bali, seperti *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar secara mandiri melalui eksplorasi pengetahuan.
3. Bagi mahasiswa, Penelitian ini menghadirkan pengalaman pembelajaran yang inovatif dan bermakna bagi mahasiswa. Modul yang dikembangkan dapat meningkatkan literasi makanan dan keterampilan

kuliner mereka, sehingga pembelajaran menjadi lebih relevan dengan kebutuhan lokal sekaligus menarik untuk diikuti.

4. Bagi penelitian sejenis, hasil penelitian ini dapat dijadikan landasan untuk penelitian lanjutan yang bertujuan mengembangkan modul pembelajaran atau meningkatkan literasi makanan dan keterampilan kuliner mahasiswa. Penelitian ini juga memberikan wawasan bagi pengembangan kurikulum berbasis kearifan lokal dengan metode pembelajaran yang inovatif.

1.7 Novelty/Kebaruan Penelitian

Penelitian ini menawarkan pendekatan baru dalam pengembangan modul pengolahan makanan tradisional dengan mengintegrasikan kearifan lokal Bali yang bersumber dari lontar-lontar seperti *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*. Pengetahuan yang terkandung dalam lontar-lontar tersebut jarang diadaptasi ke dalam sistem pendidikan formal, terutama dalam konteks pengajaran keterampilan kuliner. Selain itu, modul yang dikembangkan tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis pengolahan makanan, tetapi juga menyajikan nilai-nilai budaya dan filosofi yang terkandung dalam praktik kuliner tradisional Bali. Dengan demikian, penelitian ini menjembatani kesenjangan antara warisan budaya lokal Bali dan metode pendidikan modern, yang belum banyak dieksplorasi sebelumnya.

Kebaruan lainnya terletak pada penggunaan model pembelajaran *discovery learning* dalam konteks pengolahan makanan tradisional Bali. *discovery learning* memungkinkan mahasiswa untuk aktif mengeksplorasi,

bertanya, dan menemukan pengetahuan baru secara mandiri, yang jarang diterapkan dalam pengajaran keterampilan kuliner berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan pemahaman konseptual dan keterampilan praktis mahasiswa secara bersamaan. Modul ini juga didesain untuk memfasilitasi pengalaman belajar yang lebih mendalam dan bermakna, yang tidak hanya terbatas pada praktik kuliner, tetapi juga melibatkan refleksi kritis terkait nilai historis dan budaya dalam setiap proses pengolahan makanan.

Selain itu, penelitian ini menggabungkan aspek literasi makanan dengan keterampilan kuliner dalam satu kesatuan modul pembelajaran. Literasi makanan, yang mencakup pemahaman tentang sumber, nilai gizi, serta praktik berkelanjutan dalam pengolahan makanan, diintegrasikan secara eksplisit ke dalam kegiatan praktik kuliner. Hal ini memberikan kontribusi penting dalam mempersiapkan mahasiswa tidak hanya sebagai tenaga profesional yang terampil dalam bidang kuliner, tetapi juga sebagai individu yang sadar akan pentingnya keberlanjutan pangan dan pelestarian budaya lokal.