

Lampiran 1. 1. Rancangan pembelajaran modul menggunakan model pembelajaran *discovery learning*

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
				Pretest		
1	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan gastronomi makanan tradisional. Menjelaskan hakikat tri hita karena dari makanan tradisional Bali. Menjelaskan Wawasan Lontar makanan Tradisional Bali. Menganalisis keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi. 	<i>Stimulation</i>	<i>Dharma Caruban:</i> pengetahuan awal tentang bebek betutu, timbungan, dan lawar	<ul style="list-style-type: none"> Menjawab pertanyaan apersepsi berdasarkan pengetahuan makanan tradisional Bali yang telah dimiliki sebelumnya. Jawaban yang diharapkan adalah: “Pernah mencicipi salah satu makanan tradisional yang disajikan, menguraikan pengetahuan awal, dan sebagian besar mahasiswa penasaran dengan asal-usul kuliner tersebut” Menyimak tujuan pembelajaran secara umum 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan apersepsi dengan memberikan pertanyaan asal-usul makanan tradisional Bali yang populer seperti Bebek Betutu, Timbungan, dan Lawar. Pertanyaan yang diajukan dapat berupa: “Pernahkan kamu mencicipi hidangan ini dan pernahkah berpikir dari mana aneka kuliner ini berasal?” Memberikan pertanyaan lanjutan “Bagaimana karakteristik rasa yang ada pada kuliner-kuliner ini? “Mengapa kita perlu mengetahui asal-usul dari kuliner ini?” Menyampaikan tujuan pembelajaran secara umum 	LKM I

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Problem Statement</i>	<i>Tri hita karena, Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i> Membahas peran dari masing-masing kearifan lokal Bali dalam perkembangan kuliner untuk dianalisis mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> • Mengelaborasi serta menganalisis penjelasan dosen terkait data-data kearifan lokal yang berperan dalam perkembangan kuliner tradisional Bali. • Mengidentifikasi berbagai pertanyaan setelah menyimak penjelasan dosen. • Pertanyaan yang diharapkan adalah: “Mengapa kita perlu memahami filosofi makanan tradisional dari segi gastronomi, <i>tri hita karena</i>, dan lontar kuliner Bali?” “Bagaimana peran filosofi hingga terbentuknya aneka makanan tradisional Bali?” “Bagaimana keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi?” 	<ul style="list-style-type: none"> • Menayangkan video tentang kuliner tradisional Bali dan menjelaskan menggunakan powerpoint tentang keberadaan kearifan lokal bali yang sangat berperan dalam perkembangan kuliner Bali, selanjutnya mahasiswa menganalisisnya. • Memberikan mahasiswa kesempatan untuk menggali masalah yang muncul dalam materi yang disampaikan. 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p><i>Data Collection</i></p> <p><i>Data Processing</i></p> <p><i>Verification</i></p>	<p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita: menganalisis hubungan ketiganya dari jenis hidangan, bumbu, dan rasa</i></p> <p><i>Dharma Caruban, Purincening</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Membentuk kelompok dengan jumlah yang telah ditentukan • Mengamati setiap bagian pada LKM I dan Mengerjakannya. • Mencatat dan mengklasifikasikan bagian dari kajian pustaka untuk dimuat dalam tabel analisis • Mendiskusikan tabel analisis pada LKM I tentang berbagai nama kuliner, lontar boga, dan hubungannya • Mendiskusikan kesimpulan dari kegiatan analisis pada LKM I secara ringkas. • Mempresentasikan hasil diskusi kelompok di depan kelas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengarahkan mahasiswa untuk membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang • Mengarahkan mahasiswa dalam kelompoknya mengerjakan LKM I yang tertera pada Modul Ajar. • Mengarahkan mahasiswa untuk mengisi dan menjawab pertanyaan melalui tabel analisis yang disediakan pada LKM I. • Memfasilitasi kegiatan diskusi antar mahasiswa dalam kelompoknya • Memfasilitasi kegiatan presentasi mahasiswa dan mendiskusikan 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Generalization</i>	<i>Ebatan</i> , dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> : Presentasi hasil analisis, refleksi, dan menyimpulkan keterkaitan lontar kuliner Bali	<ul style="list-style-type: none"> • Merefleksikan hasil pekerjaan mahasiswa berdasarkan masukan dari dosen dan kelompok lainnya • Menyimpulkan hasil analisis keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi 	<p>kelebihan dan kekurangan jawaban mahasiswa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi kegiatan evaluasi pekerjaan mahasiswa berdasarkan masukan dari kelompok lainnya dan memberikan tanggapan hasil pekerjaan mahasiswa • Membimbing mahasiswa untuk menyimpulkan keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi 	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan alat masakan tradisional Bali • Menjelaskan bumbu masakan tradisional Bali. • Menjelaskan metode pengolahan masakan tradisional Bali. 	<i>Stimulation</i>	<i>Dharma Caruban</i> , <i>Purincening Ebatan</i> , dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> : Pengetahuan awal tentang penggunaan alat, bahan, dan metode	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimak video yang ditayangkan dosen dengan seksama dan mencatat hal-hal penting yang diperlukan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apersepsi tentang tayangan vlog blogger yang mengunjungi proses pembuatan masakan tradisional bali dalam link barcode berikut ini 	LKM II

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
	<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis kuliner tradisional Bali berdasarkan alat, bahan, dan metode memasak sesuai kaidah dalam lontar kuliner Bali. 		<p>memasak secara tradisional yang tercantum dalam lontar kuliner Bali</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen tentang ciri khas tampilan vlog blogger yang masih menggunakan alat, bahan, dan metode memasak secara tradisional. Jawaban yang diharapkan adalah: ”Penggunaan alat, bahan, dan metode memasak masih bersifat tradisional untuk melestarikan budaya Bali” “Menjadi ciri khas yang identic dengan masakan tradisional Bali, terutama dalam penggunaan alat, bahan, dan metode memasak” “Menghadirkan cita rasa yang authentic tentang masakan 	<p>https://www.youtube.com/watch?v=2u84x6Wpnko</p>  <ul style="list-style-type: none"> Mengarahkan pertanyaan tentang “Apa yang menjadi ciri khas dari tayangan video vlog blogger tersebut?” “mengapa dalam video tersebut chef memasak masih menggunakan alat, bahan, dan metode memasak yang tradisional?” 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Problem Statement</i>	<p><i>Dharma Caruban:</i> Menganalisis kasus timbungan yang semakin ditinggalkan jaman</p>	<p>tradisional bali dengan menggunakan alat, bahan, dan metode memasak yang telah dilakukan secara turun temurun”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimak tujuan pembelajaran secara umum • Mengakses link yang disediakan dosen dan menyimaknya dengan seksama 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tujuan pembelajaran secara umum • Menayangkan artikel salah satu jenis makanan tradisional yaitu timbungan bebek yang mulai ditinggalkan jaman yang terdapat pada link dan barcode berikut: <p>https://trofiapp.id/blog/teknik-memasak-timbungan-khas-bali-yang-semakin-digerus-zaman-402</p>	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
				<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen dengan menggali permasalahan penyebab timbungan semakin digerus jaman yang ditinjau dari alat, bahan, dan metode memasaknya. • Pertanyaan yang diharapkan muncul: “Apa penyebab kuliner timbungan semakin digerus jaman jika ditinjau dari alat, bahan, dan metode memasaknya?” “Apa saja alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat timbungan?” “Bagaimana metode memasak timbungan yang benar?” 	 <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan kepada mahasiswa tentang isi dari artikel tersebut. • Mengarahkan mahasiswa untuk Menyusun permasalahan melalui pertanyaan terkait isi dari artikel tersebut. 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p data-bbox="609 869 748 933"><i>Data Collection</i></p> <p data-bbox="609 1276 748 1340"><i>Data Processing</i></p>	<p data-bbox="828 869 974 1085">Dharma Caruban: Diskusi mengenai kuliner timbungan</p> <p data-bbox="828 1276 974 1340">Dharma Caruban:</p>	<p data-bbox="1108 391 1467 494">“apa kelebihan dan kekurangan dari metode memasak yang digunakan?”</p> <ul data-bbox="1064 534 1478 1308" style="list-style-type: none"> • Membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang sesuai arahan dosen • Mengamati setiap bagian pada LKM II dan Mengerjakannya. • Berdiskusi untuk membedah kuliner timbungan dari sisi alat, bahan, dan metode memasak. • Mencatat setiap alat dan bahan yang digunakan untuk membuat timbungan • Mendeskripsikan metode memasak untuk membuat timbungan • Menganalisis setiap fungsi alat dan bahan yang 	<ul data-bbox="1523 646 1993 1013" style="list-style-type: none"> • Mengarahkan mahasiswa untuk membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang • Mengarahkan mahasiswa untuk mengisi dan menjawab pertanyaan melalui tabel analisis yang disediakan pada LKM II. • Memfasilitasi kegiatan diskusi mahasiswa. 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p data-bbox="609 906 763 938"><i>Verification</i></p> <p data-bbox="609 1166 806 1198"><i>Generalization</i></p>	<p data-bbox="828 387 1041 826">Menganalisis kuliner timbungan dari sisi alat, bahan, metode memasak dan mendemonstrasikan proses memasaknya melalui kegiatan presentasi</p> <p data-bbox="828 906 1041 1161">Dharma Caruban: Merefleksikan hasil masakan dan menyimpulkannya</p>	<p data-bbox="1106 387 1458 459">digunakan untuk membuat timbungan</p> <ul data-bbox="1066 528 1458 1262" style="list-style-type: none"> • Membuat langkah-langkah pembuatan timbungan dari kombinasi alat, bahan, dan metode memasak yang digunakan • Mempresentasikan dan mendemokan proses pembuatan timbungan • Merefleksikan hasil masakan mahasiswa berdasarkan masukan dari kelompok lainnya dan dosen • Menyimpulkan alat, bahan, dan metode memasak tradisional Bali yang digunakan dalam memasak 	<ul data-bbox="1525 799 2007 1305" style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi kegiatan presentasi dan demo mahasiswa untuk membuat timbungan • Memfasilitasi kegiatan evaluasi hasil pembuatan timbungan dari kelompok lainnya dan memberikan tanggapan hasil masakan mahasiswa • Membimbing mahasiswa untuk menyimpulkan alat, bahan, dan metode memasak tradisional Bali 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
3	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan Standar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Pengolahan Masakan Tradisional Bali Menjelaskan Manajemen Pengolahan Masakan Tradisional Bali Menganalisis peran <i>hygiene</i> dan sanitasi pengolahan makanan pada lontar kuliner Bali 	<i>Stimulation</i>	Pengetahuan awal tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi yang perlu diimplementasikan dalam masakan tradisional	<ul style="list-style-type: none"> Menyimak video yang ditayangkan dosen dengan seksama dan mencatat hal-hal penting yang diperlukan. Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen tentang video yang disajikan. Jawaban yang diharapkan adalah: "Kebersihan makanan yang kurang diperhatikan" "Tidak memperhatikan standar hygienist " 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi tentang tayangan rangkuman masakan yang tidak sesuai dengan standar <i>hygiene</i> dan sanitasi yang layak dalam link barcode berikut ini https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=AgflIAHmyXc  <ul style="list-style-type: none"> Mengarahkan pertanyaan tentang "Apa yang bisa kalian tanggapi dari video tersebut?" 	LKM III

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Problem Statement</i>	<p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i> Mengarahkan kasus <i>hygiene</i> dan sanitasi untuk diimplementasikan dalam penerapan lontar kuliner Bali</p>	<p>“Melemahkan citra makanan tradisional yang kurang memperhatikan kebersihan pengolahannya”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimak tujuan pembelajaran secara umum • Mengakses link yang disediakan dosen dan menyimaknya dengan seksama • Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen dengan menggali permasalahan higienitas dan sanitasi dari 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tujuan pembelajaran secara umum • Menayangkan Gambar tentang proses <i>ngebat</i> dari suatu desa di Bali • Mengajukan pertanyaan kepada mahasiswa tentang gambar yang disajikan. 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Data Collection</i>	<i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i>	<p>masakan tradisional yang kurang diperhatikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertanyaan yang diharapkan muncul: “Apakah konsep <i>hygiene</i> dan sanitasi sudah diaplikasikan dalam masakan tradisional Bali?” “Bagaimana peran <i>hygiene</i> dan sanitasi terhadap masakan tradisional Bali?” • Membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang sesuai arahan dosen • Mengamati setiap bagian pada LKM III dan Mengerjakannya. • Berdiskusi untuk mengkaji kuliner dalam lontar <i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengarahkan mahasiswa untuk mengkaji permasalahan melalui pertanyaan yang terkait dengan gambar tersebut • Mengarahkan mahasiswa untuk membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang • Mengarahkan mahasiswa untuk mengisi dan menjawab pertanyaan yang disediakan pada LKM III. • Memfasilitasi kegiatan diskusi dan praktik mahasiswa 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p><i>Data Processing</i></p> <p><i>Verification</i></p> <p><i>Generalization</i></p>	<p>Membuat catatan point-point hygiene dan sanitasi yang perlu diimplementasikan dan dipresentasikan secara menarik melalui poster</p> <p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i></p> <p>Merefleksikan dan menyimpulkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat point-point terkait hygiene dan sanitasi untuk diterapkan pada kuliner tradisional yang dipilih • Mempraktekkan point-point <i>hygiene</i> dan sanitasi ke dalam kuliner yang dipilih • Membuat poster menarik yang bisa dijadikan acuan untuk konsep hygiene dan sanitasi pada masakan tradisional • Mempresentasikan poster yang telah dibuat • Merefleksikan hasil kegiatan praktikum dan presentasi poster berdasarkan masukan dan evaluasi dari mahasiswa lain dan dosen • Menyimpulkan konsep hygiene dan sanitasi pada masakan tradisional Bali 	<ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi kegiatan evaluasi praktik hygiene dan sanitasi pada kuliner tradisional Bali dari kelompok lainnya dan memberikan tanggapan hasil masakan mahasiswa • Membimbing mahasiswa untuk menyimpulkan konsep hygiene 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
			konsep <i>hygiene</i> dan sanitasi pada masakan tradisional Bali		dan sanitasi pada masakan tradisional bali	
4	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan menu masakan tradisional bali seperti lawar, <i>kekomoh</i>, ares, betutu dan babi guling. Membuat kombinasi yang sesuai berdasarkan menu kuliner bali yang mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup. 	<i>Stimulation</i>	<p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i></p> <p>Pengetahuan awal tentang berbagai jenis kuliner tradisional yang termuat dalam lontar kuliner Bali</p>	<ul style="list-style-type: none"> Menyimak tayangan gambar dengan seksama dan mencatat hal-hal penting yang diperlukan. Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen tentang video yang disajikan. Jawaban yang diharapkan adalah: 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan apersepsi tentang tayangan gambar makanan tradisional Bali seperti menu ayam betutu berikut ini  <ul style="list-style-type: none"> Mengarahkan pertanyaan tentang “Apakah pernah mencicipi makanan ini?” Bagaimana rasanya? Bagaimana tekstur makanannya? 	LKM IV

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<i>Problem Statement</i>	<p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i> mengarahkan penciptaan aneka kuliner dan analisis masalah melalui kombinasi makanan yang lengkap</p>	<p>”Pernah mencicipi makanan tradisional ayam betutu yang rasanya gurih dan pedas” Tekstur dagingnya lembut”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimak tujuan pembelajaran secara umum • Menyimak gambar kuliner lawar, <i>kekomoh</i>, ares, betutu dan babi guling. • Mahasiswa menjawab pertanyaan dosen dengan menggali proses pembuatan makanan tersebut dan menciptakan kombinasi makanan yang sesuai dan lengkap • Pertanyaan yang diharapkan muncul: 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan tujuan pembelajaran secara umum • Menayangkan gambar tentang aneka makanan tradisional Bali seperti: lawar, <i>kekomoh</i>, ares, betutu dan babi guling. • Mengajukan pertanyaan kepada mahasiswa tentang gambar yang disajikan berupa: “Bagaimana membuat makanan tersebut? Bagaimana menciptakan hidangan kuliner bali yang lengkap dari pembuka hingga penutup?” • Mengarahkan mahasiswa untuk mengkaji permasalahan 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p data-bbox="611 871 745 935"><i>Data Collection</i></p> <p data-bbox="611 1203 745 1267"><i>Data Processing</i></p>	<p data-bbox="831 943 1043 1342"><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i> Mendiskusikan jenis kombinasi kuliner, bumbu, dan rasa</p>	<p data-bbox="1111 392 1458 600">“Apa jenis makanan yang akan dikaji?” “Bagaimana mengkombinasikannya agar menjadi hidangan yang lengkap?”</p> <ul data-bbox="1066 616 1491 1342" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1066 616 1491 711">• Membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang sesuai arahan dosen <li data-bbox="1066 727 1491 823">• Mengamati setiap bagian pada LKM IV dan mengerjakannya. <li data-bbox="1066 903 1491 1094">• Berdiskusi untuk mengkaji kuliner yang akan diolah dari lontar <i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita</i> <li data-bbox="1066 1110 1491 1238">• Menganalisis kombinasi makanan yang sesuai melalui tabel matriks analisis hidangan yang disajikan <li data-bbox="1066 1254 1491 1342">• Mempraktekkan kombinasi makanan tradisioal menjadi hidangan yang lengkap. 	<p data-bbox="1570 392 2007 456">menciptakan hidangan tradisional yang lengkap</p> <ul data-bbox="1525 616 2007 1302" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1525 616 2007 711">• Mengarahkan mahasiswa untuk membentuk kelompok yang terdiri dari 4-5 orang <li data-bbox="1525 727 2007 855">• Mengarahkan mahasiswa untuk mengisi dan menjawab pertanyaan yang disediakan pada LKM IV. <li data-bbox="1525 871 2007 935">• Memfasilitasi kegiatan diskusi dan analisis mahasiswa <li data-bbox="1525 1238 2007 1302">• Memfasilitasi kegiatan praktik memasak mahasiswa untuk 	

Minggu ke	Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Wawasan Kearifan Lokal Bali	Deskripsi Kegiatan Mahasiswa	Deskripsi Kegiatan Dosen	Evaluasi
		<p><i>Verification</i></p> <p><i>Generalization</i></p>	<p><i>Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita:</i> merefleksikan dan menyimpulkan kombinasi hidangan tradisional Bali yang lengkap</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil makanan yang telah dibuat • Merefleksikan hasil kegiatan praktikum dan presentasi mahasiswa berdasarkan masukan dan evaluasi dari mahasiswa lain dan dosen • Menyimpulkan jenis-jenis masakan tradisional Bali dan kombinasi yang sesuai 	<p>menciptakan hidangan tradisional yang lengkap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi kegiatan presentasi mahasiswa • Memfasilitasi kegiatan evaluasi praktik hidangan tradisional Bali dari kelompok lainnya dan memberikan tanggapan hasil masakan mahasiswa • Membimbing mahasiswa untuk menyimpulkan jenis-jenis masakan tradisional Bali dan kombinasi yang sesuai 	
Posttest						

Lampiran 1. 2. Modul ajar pengolahan makanan berbasis kearifan lokal



**POLITEKNIK PARIWISATA
BALI**

MODUL AJAR

PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL
BERBASIS KEARIFAN LOKAL BALI



I MADE PURWA DANA ATMAJA

**Doktoral Ilmu Pendidikan
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2024**

KATA PENGANTAR

Dengan rendah hati, kami ingin menyampaikan ungkapan rasa syukur kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan Rahmat-Nya yang melimpah. Kehadiran-Nya telah memandu langkah-langkah kami dalam menyusun modul pembelajaran ini. Modul ini diupayakan sebagai suatu sumber informasi yang komprehensif mengenai pengolahan makanan tradisional berbasis kearifan lokal Bali.

Tujuan utama modul ini adalah mendukung pencapaian kompetensi minimal yang diharapkan. Dengan memberikan wawasan mendalam tentang pengolahan makanan tradisional yang mengakar pada kearifan lokal Bali, modul ini bertujuan untuk membuka cakrawala pengetahuan dan keterampilan bagi para pembelajar, terutama dalam konteks gastronomy.

Setiap masukan, kritik, dan saran yang bersifat membangun sangat kami harapkan dari semua pihak. Kolaborasi dalam memberikan pandangan akan sangat berharga untuk meningkatkan kualitas modul ini. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mencapai kesempurnaan modul, sejalan dengan semangat kemajuan dalam bidang Pendidikan Gastronomi, dan pada tingkat yang lebih luas, Pendidikan secara menyeluruh. Dengan kerjasama dan partisipasi semua pihak, kami yakin modul ini dapat memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan pemahaman tentang kearifan lokal Bali dalam pengolahan makanan tradisional. Terima kasih atas dukungan dan kontribusi yang telah diberikan.

Denpasar, Mei 2024

I Made Purwa Dana Atmaja

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	259
KATA PENGANTAR	260
DAFTAR ISI.....	261
STRUKTUR UMUM MODUL	264
PETA KONSEP MODUL PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI.....	266
BAB I ILMU GASTRONOMI DALAM MAKANAN BALI.....	267
A. Pengantar	267
B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan.....	268
C. Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran	268
D. Materi Pokok	268
1. Gastronomi makanan tradisional	268
1.1 Definisi Gastronomi	268
1.2 Peran Makanan Tradisional dalam Gastronomi.....	269
2. Hakikat Makanan Tradisional Bali	270
3. Wawasan Lontar Makanan Tradisional Bali.....	273
3.1 Dharma Caruban.....	273
3.2 Purincining Ebatan	275
3.3 Kakawin Dharma Sawita	277
E. Kesimpulan	279
F. Latihan Kasus	279
Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) I	280
BAB II PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI	284
A. Pengantar	284
B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan.....	285
C. Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran	285
D. Materi Pokok	285
1. Alat Masakan Tradisional Bali	285
1.1 Cangkem Paon.....	285
1.2 Penggorengan/ wajan.....	286
1.3 Payuk	287
1.4 Dangdang, Kukusan, Kekeb, dan Siut.	287
1.5 Gebah dan Cedok	288
1.6 Kau	288
1.7 Sinduk nasi	288
1.8 Gobed dan kikian.....	288
1.9 Talenan.....	289

1.10	Tiyuk dan Blakas	289
1.11	Cobek atau ulekan dan Batu base	289
1.12	Penyolohan nyuh	290
1.13	Ingke	290
2.	Bumbu Masakan Tradisional Bali	290
2.1	Base Genep	291
2.2	Base Wangen	293
2.3	Sune Cekuh.....	293
2.4	Base Kele	293
3.	Metode Memasak Masakan Tradisional Bali	293
3.1	Metode Memasak Hidangan Kering.....	294
3.2	Metode Memasak Hidangan Basah	294
3.3	Metode Memasak Hidangan Cair	295
3.4	Metode memasak Kombinasi	296
E.	Kesimpulan	297
F.	Latihan Kasus	297
	Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) II	298
BAB III STANDAR HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI		301
A.	Pengantar	301
B.	Kompetensi Akhir yang Diharapkan.....	302
C.	Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran	302
D.	Materi Pokok	302
1.	Standar Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Tradisional Bali.....	302
1.1	Definisi Hygiene dan Sanitasi	302
1.2	Penyimpanan bahan makanan	304
1.3	Pengolahan makanan	306
1.4	Penyimpanan makanan jadi/ masak.....	306
1.5	Pengangkutan makanan	307
1.6	Penyajian makanan	308
2.	Hygiene dan Sanitasi pada Perangkat Pengolahan Makanan Tradisional Bali	308
3.	Manajemen Pengolahan Makanan Tradisional Bali	310
E.	Kesimpulan	312
F.	Latihan Kasus	312
	Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) III.....	313
BAB IV MAKANAN TRADISIONAL BALI DALAM BEBERAPA MENU		315
A.	Pengantar	315
B.	Kompetensi Akhir yang Diharapkan.....	315
C.	Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran	316

D. Materi Pokok	316
1. Lawar	316
2. Kekomoh	320
3. Ares	320
4. Betutu	322
5. Babi Guling	325
E. Kesimpulan	327
F. Latihan Kasus	327
Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) IV	329
Glosarium	333



STRUKTUR UMUM MODUL

Struktur umum setiap Bab adalah Judul, Pengantar, Kompetensi Akhir yang diharapkan, Tujuan Pembelajaran, Materi Pokok, Kesimpulan, Latihan Kasus dan Evaluasi. Kompetensi akhir dan tujuan pembelajaran dirumuskan dengan mengacu pada Capaian Pembelajaran (CP) Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata Bali. Rincian CP adalah sebagai berikut:

1. Aspek Sikap
 - a) Mampu menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
 - b) Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
2. Pengetahuan
 - a) Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang jasa boga, patiseri, yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan tata boga, pangan, dan gizi.
 - b) Menguasai fungsi dan kegunaan alat dapur sesuai dengan keperluan dalam proses pengolahan makanan (mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan)
 - c) Menguasai konsep standar *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan pada dapur komersial dan menguasai konsep dasar keselamatan kerja
 - d) Menguasai konsep dasar-dasar manajemen dalam operasional pengolahan makanan dengan baik.
 - e) Menguasai konsep dasar menu (menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep) dan cara penyajiannya
3. Keterampilan Umum
 - a) Mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.
4. Keterampilan Khusus
 - a) Mampu menyiapkan berbagai jenis keperluan alat dan bahan dalam proses pengolahan makanan.
 - b) Mampu merancang, menyiapkan dan membuat berbagai jenis hidangan khusus nusantara, oriental, dan continental untuk kebutuhan specific baik berupa hidangan halal, vegetarian, hidangan untuk pesta perjamuan, hidangan untuk kegiatan upacara ataupun hidangan

untuk pola diet sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), dan memiliki nilai-nilai estetika.

Mata kuliah "Pengolahan Makanan Tradisional Bali" memainkan peran integral dalam mendukung Capaian Pembelajaran (CP) program studi yang telah diuraikan sebelumnya. Dengan memfokuskan pada pengolahan makanan tradisional Bali, mata kuliah ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pemahaman dan penguasaan mahasiswa terhadap kekayaan kuliner lokal. Melalui pembelajaran teknik pengolahan, mahasiswa dapat mengasah keterampilan praktis mereka, yang mencakup persiapan bahan, penggunaan alat masakan tradisional, dan penerapan resep-resep khas Bali. Selain itu, mata kuliah ini juga turut memperdalam pemahaman mahasiswa tentang nilai-nilai budaya dan filosofi yang terkandung dalam makanan Bali. Dengan mempelajari makanan-makanan tradisional seperti Lawar, Kekomoh, Ares, Betutu, dan Babi Guling, mahasiswa tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga menjadi lebih peka terhadap konteks historis dan budaya di balik setiap hidangan.

Fokus penyajian materi pokok didasarkan pada kearifan lokal Bali yang mengacu pada lontar-lontar kuliner Bali. Lontar-lontar kuliner Bali, seperti Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita, memberikan panduan moral, etika, dan teknis dalam pengolahan makanan. Dengan memfokuskan penyajian materi pada lontar-lontar ini, mahasiswa dapat lebih memahami dan menginternalisasi nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, seperti penghormatan terhadap alam, kehidupan, dan budaya. Pemahaman mendalam terhadap lontar-lontar kuliner Bali juga memungkinkan mahasiswa untuk mengaitkan setiap teknik pengolahan, pemilihan bahan, dan penyajian makanan dengan konteks budaya dan filosofisnya. Hal ini tidak hanya memberikan landasan teoritis, tetapi juga menghadirkan dimensi spiritual dan emosional dalam setiap langkah pengolahan makanan. Selain itu, fokus pada lontar-lontar kuliner Bali dapat menjadi fondasi untuk meningkatkan kesadaran mahasiswa terhadap pelestarian warisan kuliner. Mahasiswa dapat diberdayakan untuk menjadi agen pelestarian tradisi kuliner Bali, menjaga keaslian dan mengembangkan kreativitas dalam konteks yang berlandaskan pada kearifan lokal.

PETA KONSEP MODUL PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI



BAB I ILMU GASTRONOMI DALAM MAKANAN BALI



Gambar 1. 1 Ilustrasi perkembangan hidangan sesuai ilmu gastronomi dalam makanan Bali

(Sumber gambar: <https://fokusbali.com/phm-hotels-luncurkan-program-wisata-gastronomi-nuansa-nusantara/>)

A. Pengantar

Pada umumnya, gastronomi adalah ilmu dan seni memasak serta mengaplikasikan prinsip-prinsip kuliner untuk menciptakan dan menikmati hidangan yang lezat. Ini mencakup studi mendalam tentang berbagai aspek termasuk bahan makanan, teknik memasak, sejarah kuliner, dan budaya makanan. Selain itu, gastronomi tidak hanya terbatas pada aspek teknis memasak, melainkan juga memperhatikan elemen-elemen seperti presentasi, penyajian, dan pengalaman bersantap secara menyeluruh. Gastronomi mencerminkan pemahaman mendalam tentang rasa, keharmonisan bahan-bahan, dan kreativitas dalam menciptakan hidangan yang mengundang selera.

Gastronomi dalam makanan Bali tidak hanya tentang memahami perpaduan rempah dan rasa yang unik, melainkan juga tentang mengartikan setiap bumbu sebagai pesan simbolis. Pandangan Kearifan lokal Bali berpedoman pada konsep *Tri Hita Karana*. Hal ini dapat dilihat bahwa setiap elemen ini memainkan peran penting dalam menciptakan keseimbangan yang dihormati oleh masyarakat Bali. Pedoman ini diwujudkan dalam lontar-lontar kuliner seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*. Lontar-lontar ini

mencerminkan setiap langkah dalam proses memasak dengan wujud harmonisasi antara manusia, alam, dan Tuhan. Pemahaman ini penting dikuasai karena terkait dengan kebudayaan dan identitas makanan Bali.

B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan

Filosofi gastronomi makanan tradisional Bali memiliki relevansi yang signifikan bagi mahasiswa, terutama dalam konteks pengembangan pemahaman mereka tentang kearifan lokal, nilai budaya, dan arti mendalam di balik setiap hidangan. Untuk itu, melalui penggunaan modul ajar ini, mahasiswa diharapkan membekali pandangan filosofis tentang ilmu gastronomi makanan Bali berdasarkan kearifan lokal yang berlaku.

C. Tujuan Pembelajaran

Penyajian materi modul ajar ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menjelaskan gastronomi makanan tradisional.
2. Menjelaskan hakikat makanan tradisional Bali.
3. Menjelaskan Wawasan Lontar makanan tradisional Bali.
4. Menganalisis keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi.

Bab pertama modul ajar ini mendeskripsikan tentang dasar filosofis gastronomi makanan Bali melalui konsep tri hita karana yang diwujudkan dalam lontar-lontar kuliner seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*.

D. Materi Pokok

1. Gastronomi Makanan Tradisional

1.1 Definisi Gastronomi

Gastronomi diperkenalkan pada tahun 1835 dan menjadi sinonim kata dari “*cooking*” atau cara makanan disiapkan dan dikonsumsi secara tradisional dalam suatu negara atau wilayah tertentu (Leal et al., 2024). Gastronomi diartikan sebagai seni atau ilmu tentang makan yang baik. Penjelasan gastronomi secara sederhana dan mudah dipahami adalah bahwa gastronomi berkaitan dengan kenikmatan makanan dan minuman. Nilai-nilai gastronomi umumnya didasarkan pada banyak landasan, seperti sosialisasi budaya, geografis, sosial (Gillespie,

2001). Gastronomi merupakan lanjutan dari perkembangan produk kuliner, tetapi lebih luas karena memanfaatkan pengetahuan sejarah, sosial, budaya, geografis, kulinologi/ seni dapur serta cita rasa dan dampak yang disebabkan dari menyantap makanan.

Pada tataran konseptual, gastronomi merupakan representasi sosial yang terkait dengan budaya suatu masyarakat, metode, teknik dan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan (Rojas-Rivas et al., 2020). Terbentuknya hubungan budaya dan gastronomi karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga penjenjantahan warna, aroma, dan rasa suatu makanan dapat ditelusuri asal usulnya, dan lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan. Kata gastronomi membawa makna simbolis dan sosiokultural yang kuat bagi berbagai kelompok etnis. Setiap kelompok etnis memiliki karakteristik yang unik dan berbeda yang mana mencerminkan unsur-unsur khas identitas kuliner daerah, misalnya bagaimana cara kelompok tersebut makan serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan tersebut (Carvache-Franco et al., 2021). Beberapa aspek lainnya juga tergantung dari lokasi geografis, preferensi makanan, faktor lingkungan dan ketersediaan sumber makanan seperti sayuran dan hewan. Semua aspek tersebut menjadi warisan dan aset budaya bagi suatu kelompok (Kwon & Tamang, 2015).

1.2 Peran Makanan Tradisional dalam Gastronomi

Dalam suatu Budaya tertentu makanan tradisional menjadi bagian penting sebagai identitas budaya. Makanan tradisional merupakan representasi suatu kelompok dan merupakan bagian dari budaya yang menyiratkan kerjasama individu yang tinggal di wilayah tersebut, dan menjadi bagian dari serangkaian tradisi yang tentu akan berkesinambungan dari waktu ke waktu (Guerrero et al., 2009).

Kuliner tradisional merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri kuliner di suatu daerah. Menurut Fadiaz D (1998), makanan tradisional merupakan makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (N. M. A. G. R. Astiti et al., 2023). Makanan yang dapat dikategorikan sebagai makanan tradisional yaitu makanan yang mempunyai kriteria dimana makanan tersebut sudah biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, memiliki cita rasa yang cocok dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan agama,

keyakinan dan kepercayaan masyarakat lokal, dan terbuat dari bahan-bahan makanan serta bumbu yang tersedia di lingkungan setempat. Makanan tradisional memiliki peran yang sangat penting di dalam dunia gastronomi, dengan adanya makanan tradisional di dalam gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan didalam berbagai budaya yang ada. Oleh karena itu, makanan tradisional dapat mendefinisikan dan melestarikan budaya, serta dapat sebagai jembatan antar budaya yang berbeda, serta memungkinkan individu untuk belajar dan menghargai cara hidup orang lain.

Budaya gastronomi suatu wilayah tidak dapat dianggap sebagai fitur yang terisolasi melainkan suatu produk makanan tradisional dari berbagai budaya dan peradaban yang dimiliki oleh suatu wilayah tersebut. Bahkan dalam perpindahan migrasi terlihat bagaimana gastronomi dibawa dari satu daerah ke daerah lain dan disesuaikan dengan wilayah baru. Seiring berjalannya waktu, gabungan berbagai budaya dalam suatu wilayah memunculkan makanan yang lebih luas (Hernández-Rojas et al., 2022)

2. Hakikat Makanan Tradisional Bali

Setiap kelompok etnis memiliki budaya makanan yang berbeda yang melambangkan warisan dan aspek sosiokultural dari etnisnya. Keyakinan adat, aturan dan hukum pangan, agama, dan kelompok sosial adalah beberapa karakteristik yang juga berkontribusi terhadap deskripsi suatu budaya. Agama dan kepercayaan adat memberikan pengaruh yang kuat terhadap kebiasaan makanan, terutama melalui peraturan pangan seperti pantangan yang diterapkan pada konsumsi jenis makanan tertentu. Beberapa makanan etnis telah disebutkan dalam kitab suci salah satunya di dalam Bhagavad Gita. Dalam Bhagavad Gita yang disebut sebagai Weda kelima yang merupakan kitab suci umat Hindu, makanan digolongkan menjadi tiga jenis yaitu sattvika, raajasika, dan taamasika, masing-masing diartikan berdasarkan khasiat, kualitas, dan kesuciannya (Kwon & Tamang, 2015). Agama Hindu di Bali juga mengenal konsep Tri Hita Karana yang juga merupakan salah satu contoh bagaimana budaya dan filsafat dapat membentuk cara masyarakat menjalani kehidupan.

Konsep Tri Hita Karana merupakan filosofi Hindu Bali yang berarti tiga hubungan yang harmonis/seimbang, Tri Hita Karana berasal dari kata tri yang berarti tiga, Hita yang berarti kebahagiaan, dan Karana yang berarti penyebab. Dengan demikian Tri Hita Karana berarti tiga penyebab terciptanya kebahagiaan (Sukarma, 2016). Konsep Tri Hita Karana merupakan

falsafah hidup umat Hindu yang sangat tangguh, falsafah tersebut memiliki konsep yang dapat melestarikan keaneka ragaman budaya dan lingkungan di tengah hantaman globalisasi. Konsep *Tri Hita Karana* menciptakan kerangka kerja bagi masyarakat Bali untuk mencapai sukerta sakala-niskala, atau kesejahteraan baik dalam kehidupan saat ini maupun dalam kehidupan setelahnya. Pandangan ini menggambarkan betapa pentingnya menjaga keseimbangan dalam hubungan dengan Tuhan, sesama manusia, dan alam semesta (Gunawan et al., 2022).

Tri Hita Karana memiliki tiga unsur yaitu *Parahyangan* (hubungan spiritual dengan Tuhan), *Pawongan* (hubungan sosial dengan sesama manusia), dan *Pelemahan* (hubungan dengan alam) (Rosalina et al., 2023). Penerapan *Tri Hita Karana* sangat terlihat dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari di Bali, termasuk dalam upacara, tata krama (etika), serta praktik-praktik pelestarian alam (Parmajaya, 2018). Di dalam dunia gastronomi, konsep *Tri Hita Karana* memainkan peranan penting dalam menjaga kelestarian makanan tradisional Bali baik bahan yang digunakan maupun cita rasa yang dihasilkan dari pengolahan makanan tersebut.

Selain itu juga bagi masyarakat Bali, konsep *Tri Hita Karana* bukan sekedar teori melainkan suatu prinsip panduan yang dipegang erat oleh setiap individu dan masyarakat dalam usaha mencapai harmonisasi dan kesejahteraan dalam kehidupan sehari-hari (Sumadi et al., 2022; Widnyani et al., 2022). Di Bali, makanan tradisional biasanya dibuat sebagai prasana upacara selain untuk dikonsumsi bersama keluarga. Masyarakat Hindu-Bali juga biasa melakukan tradisi *mebanten saiban* atau *ngejot* setiap pagi setelah selesai memasak. Tradisi tersebut dilakukan sebagai simbol rasa terima kasih untuk Tuhan atas makanan yang diberikan. *Ngejot* tersebut dilakukan dengan meletakkan makanan (nasi dan beberapa lauk) diatas beberapa daun pisang yang telah dipotong kecil-kecil lalu diletakkan di berbagai tempat suci (Putri & Setyadi, 2018). Hal tersebut merupakan salah satu contoh penerapan *Tri Hita Karana* yaitu *parahyangan* dalam menjaga hubungan dengan Tuhan Yang Maha Esa. Makanan tradisional Bali juga disiapkan ketika terdapat upacara pernikahan (*pawiwahan*), kelahiran (*tiga bulanan*) dan kematian (*ngaben*). Dalam mempersiapkan makanan tradisional Bali masyarakat saling membantu untuk pengolahan makanan. Hal tersebut juga berdasarkan filosofi *pawongan* yaitu bagaimana masyarakat Bali menjaga hubungan yang harmonis serta mempererat tali persaudaraan dengan sesama. Tentunya makanan tradisional Bali menggunakan bahan-bahan alami, serta peralatan memasak tradisional yang ramah lingkungan, tersedia dan sangat mudah ditemukan di wilayah sekitar. Berdasarkan hal tersebut

sangat perlu melestarikan alam sebagai bentuk filosofi *palemahan* sehingga makanan tradisional dapat terus dilestraikan sebagai warisan budaya.



Gambar 1.2 Makanan tradisional yang digunakan sebagai persembahan
(Sumber gambar: <https://godestinationvillage.com/blog/menelisik-jerimpen-desa-wisata-baha-persembahan-yadnya-yang-penuh-makna>)

Makanan tradisional Bali memiliki nilai makna dan nilai budaya yang dijunjung dan diterapkan secara turun temurun oleh masyarakat. Selain untuk dimakan, masyarakat Bali memasak sebagai simbol dari rasa hormat, terima kasih dan pemberian untuk dewa-dewa. Proses pembuatan makanan membutuhkan persiapan yang cukup panjang dalam menghadirkan makanan-makanan pada upacara adat Bali. Persiapan tersebut dilakukan bersama-sama, baik wanita maupun pria. Wanita menyiapkan sesajen untuk upacara dan para pria menyiapkan makanan seperti memotong hewan, mengulak bumbu, mengipas sate dan mencincang daging (Devi Anjani Putri et al., 2018). Hal tersebut yang selalu dilestarikan oleh masyarakat Bali hingga saat ini, sehingga makanan tradisional Bali kaya akan nilai Budaya dan memiliki cita rasa yang diwariskan secara turun temurun.

3. Wawasan Lontar Makanan Tradisional Bali

Wawasan lontar makanan tradisional Bali membuka pintu ke mitologi dan filosofi yang merembes ke dalam setiap aspek hidangan. Lontar menyimpan cerita-cerita kuno yang menceritakan asal-usul bahan makanan, makna setiap rempah, dan kaitannya dengan kehidupan sehari-hari. Ini memungkinkan pemahaman mendalam tentang bagaimana setiap hidangan membawa pesan budaya dan spiritualitas. Adapun lontar-lontar tersebut dijelaskan sebagai berikut.

3.1 *Dharma Caruban*

Dharma Caruban berasal dari kata *Dharma* dan *Caruban*. *Dharma* memiliki arti tata cara dan *carob* yaitu mencampur. *Dharma Caruban* mempunyai makna yaitu panduan atau tata cara pengolahan yang disukai oleh para Dewa, selain itu terdapat juga mantra-mantra yang digunakan saat pengolahan makanan. Didalam lontar ini dijelaskan beberapa bumbu-bumbu yang digunakan dalam makanan tradisional Bali seperti:

- a) *Cekuh* atau kencur yang merupakan simbol Sang Sahadewa dengan posisi timur dan urip 5
- b) *Kunyit* atau kunir sebagai simbol Sang Arjuna dengan posisi barat dan urip 7
- c) *Isen* atau lengkuas sebagai simbol Sang Bima dengan posisi selatan dan urip 9
- d) Jahe sebagai simbol Sang Nakula dengan posisi utara dan urip 4
- e) Bawang merah sebagai simbol Sang Dharma Wangsa posisi tengah urip 8
- f) *Lemo* atau jeruk limau sebagai simbol Dewi Drupadi yang memiliki tugas sebagai pemersatu Panca Pandawa

Terdapat aturan dalam penggunaan bumbu-bumbu tersebut seperti takaran dalam mencampur bumbu-bumbu. Takaran bumbu menggunakan gram dan jumlah. Beberapa contoh aturan dalam mencampur bumbu yaitu: Perbandingan antara *cekuh* dan *isen* adalah 5:9, atau bisa dikatakan sama dengan 1:4 (satu bagian *cekuh* sama dengan 4 bagian *isen*). Perbandingan antara *isen* dan *kunyit* adalah 9:7. Hal tersebut berlaku untuk bumbu-bumbu yang lainnya. Untuk rasa yang dihasilkan tergantung dari si pemasak, dan tergantung dari bumbu yang digunakan, apakah menggunakan bumbu ringan (*base muda*) atau bumbu pekat (*base wayah*). Jenis makanan dapat ditambahkan dengan bumbu-bumbu lainnya sebagai penyedap rasa seperti terasi, cabai, merica, kemiri, lemo, dll

Lontar *Dharma Caruban* ini memiliki enam rasa yang sering disebut dengan *Sad Rasa* (enam rasa) yang terdiri dari:

- a) *Dharma Wiku* merupakan olahan makanan yang memiliki rasa *lawana* atau asin. Makanan tersebut berupa urap yang berwarna putih. Olahan *wiku* ini disuguhkan untuk sarana upacara dan kepada *wiku* (orang suci).
- b) *Bima Krodha* adalah olahan makanan dengan rasa *ketuka* atau pedas, yaitu lawar merah. Olahan makanan ini dapat dikonsumsi, berbeda dengan olahan *wiku*
- c) *Jayeng Satru* merupakan olahan makanan dengan rasa *kesya* atau sepet. Jenis olahan ini berupa gegecok atau penyon berwarna kuning yang biasanya disuguhkan untuk sarana upacara dan untuk *wiku*
- d) *Gagar mayang* merupakan olahan dengan rasa *tikta* atau pahit yang dibuat dari olahan daun berwarna hijau. Jenis olahan ini disuguhkan untuk sarana upacara dan *wiku*
- e) *Nyunyur manis* merupakan olahan makanan dengan rasa *madhura* atau manis dan merupakan campuran berwarna brumbun, olahan ini disuguhkan untuk sarana upacara dan dapat dikonsumsi semua orang kecuali *wiku*
- f) *Galang kangin* merupakan olahan makanan yang memiliki rasa *amla* atau masam/asam, olahan ini berupa penyon yang dibuat dari buah belimbing yang diiris tipis dan dimasak dicampur dengan daging halus yang juga dimasak dengan kuah kalas. Jenis olahan ini dapat disuguhkan untuk sarana upacara dan *wiku*

Didalam lontar *Dharma Caruban* terdapat juga bahan-bahan yang berkaitan dengan kesehatan, contohnya olahan lawar yang memiliki *Sad Rasa* mengandung berbagai jenis unsur alamiah yang dapat melindungi dan menguatkan tubuh manusia. Di dalam dunia medis bahan tersebut sering digunakan sebagai obat tradisional yang dapat membantu menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Di dalam lontar juga ditekankan bagaimana cara membuat makanan agar tidak mudah busuk dan berbau. Resep tersebut dinamakan *langsub* yang terdiri dari rempah-rempah cengkeh, ketumbar, jahe lada, dan daun-daunan (ginten, limau, janggar ulam) serta umbi-umbian (isen, bawang, cekuh, kunyit, dll). Didalam mengolah makanan sangat penting untuk menjaga kebersihan sarana pengolahan atau peralatan yang digunakan seperti baskom, pisau, dll. Hal tersebut juga terdapat di dalam lontar *Dharma Caruban* yang bertujuan untuk menjaga kesehatan dari makanan yang diolah dengan bersih namun tetap dengan cita

rasa yang nikmat, yang tentunya dapat dihidangkan untuk umat manusia maupun sebagai sarana upacara.

Bahan dan rasa yang diolah sedemikian rupa kemudian diwujudkan dalam berbagai resep. Adapun rangkuman resep makanan hasil mencampur dan mengolah racikan bumbu-bumbu makanan yang tercantum dalam lontar *Dharma Caruban* disajikan pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Rangkuman isi resep dalam lontar *Dharma Caruban*

No.	Kuliner	Campuran Bumbu
1	Timbungan	Bawang merah, gamongan, kemiri, galoban, santan encer, bawang putih, terasi, kencur, bangle, lengkuas, ketumbar, merica, dan jinten.
2	Lawar Penyudan Salwiring Lawar (Segala Jenis Lawar)	Bawang merah, bawang putih, terasi, bebeka, jinten, cabai, merica sedikit, semua digoreng menggunakan minyak kelapa baru.
3	Ayam Panggang	Merica, jinten, bawang putih, kencur, dihaluskan, diberi santan, dibuatkan kuah kare setelah matang ayamnya, pulasi, dipanggang lagi.
4	Barengkes Babi	Bawang merah, bawang putih, kencur, jahe, lengkuas, kemiri, terasi, gula, daun salam. Putih telur, diremas, bersamaan dengan santan kental, daun salam, ditambahkan jeruk purut, diremas (olehnya) lama, bawang putih, jinten, tersi, gula, dihaluskan, diberikan tangkai, tempatnya seperti kulit telur, dipakai tempat, dikukus.
5	Jejatah Ayam (Sate Ayam)	Merica jinten, bawang putih kencur, jinten, jeruk, santan kental.

3.2 *Purincining Ebatan*

Lontar *Purincining Ebatan* merupakan salah satu elemen berharga dalam kumpulan lontar Bali, yang menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan pengetahuan kuliner Bali. Dengan merinci sistem pengetahuan yang terkandung di dalamnya, lontar ini tidak hanya menyoroti kekayaan kuliner Bali, tetapi juga mencerminkan dedikasi para intelektual di masa lampau yang memberikan perhatian serius terhadap sastra kuliner. Informasi yang disajikan dalam lontar ini tidak hanya mencakup bumbu, bahan, dan teknik pengolahan, tetapi juga

memberikan pandangan mendalam tentang keahlian kuliner yang telah menjadi bagian integral dari budaya Bali. Lontar *Purincining Ebatan* tidak hanya menjadi referensi berharga bagi kuliner Bali, tetapi juga menceritakan kisah kepedulian dan dedikasi masyarakat Bali terhadap kearifan lokal, terutama dalam konteks sastra kuliner. Adapun rangkuman dari lontar *Purincining Ebatan* disajikan pada Tabel 1.2

Tabel 1.2 Rangkuman lontar *Purincining Ebatan*

No.	Pengetahuan kuliner	Deskripsi
1	Bumbu Gede/ <i>Genep</i>	<ul style="list-style-type: none"> a) Jumlah lengkuas yang paling banyak. b) Jumlah jahe adalah setengah dari lengkuas. c) Jumlah kunyit adalah setengah jahe. d) Jumlah kencur adalah setengah kunyit. e) Adapun bawang melebihi dua umbi-umbian, sehingga menjadi sama dengan bawang lainnya. f) Jumlah bawang putih sama dengan umbi-umbian, sama dengan setengah bawang. g) Adapun ketumbar, cabai bun, sintok, masui, jebug arum, tangkai cengkeh, dan semua jenis bahan yang mengandung zat hangat, jumlah ukurannya sama. h) Adapun merica, sama dengan jenis bahan yang mengandung zat hangat sebanyak dua bagian. i) Jumlah jangu adalah sepertiga dari jenis bahan yang mengandung zat hangat, setara dengan dua jangu.
2	Teknik merebus bahan kuliner dan bumbunya.	<ul style="list-style-type: none"> a) Bagian daging direbus dengan daging. b) Bagian kulit boleh dicampur dengan usus, serta bagian lemak dapat pula dicampur menjadi satu. c) Air yang akan digunakan untuk merebus dipanaskan terlebih dahulu agar benar-benar panas, selanjutnya diisi dengan plapah yang terdiri atas, anjrang alit, entut balu (kasimbukan), daun jeruk, sambal.

No.	Pengetahuan kuliner	Deskripsi
		d) Air yang telah digunakan untuk merebus, tidak boleh dijadikan kuah.
3	Bumbu Lawar dan Komoh	<p>a) Jumlah lengkuas paling banyak, jumlah bawang putih adalah setengah lengkuas, jumlah bawang merah adalah setengah bawang putih, jumlah kemiri sama dengan bawang merah, jumlah kencur adalah setengah bawang merah, kulit pohon kelor, temu poh, dipipis dan digoreng.</p> <p>b) Pada saat mengadonkan isi bawang goreng dan limau serta bahan yang menyebabkan pedas seperti merica.</p>
4	Tata Cara Mengolah Binatang Unggas dengan babangketnya	a) Inilah tata cara mengolah ayam, itik, angsa, kuir, burung. Babangketnya adalah kulit kelor, kunir, lengkuas, cincangannya menggunakan bawang putih mentah, kencur mentah.
5	Tata Cara Mengolah Ikan dengan Bumbu Srenadi	a) inilah yang disebut dengan Basa Srenadi, yang dapat digunakan untuk membumbui ikan lele, ikan kulen, dan ikan julit di antaranya seperti ini. Cincang pada terasi, remas, dan tuangi santan. Setelah itu disaring, lalu diremas, sembari menciumi ampasnya, jika telah habis rasanya, campuri dengan santan lagi, lalu dimasak di kuah. Jika telah hancur ikan itu, selanjutnya diadonkan pada santan itu.

3.3 Kakawin Dharma Sawita

Kakawin Dharma Sawita menceritakan tentang percakapan antara seorang guru yang bernama Mpu Sura Rasa (atau Mpu Ahli Rasa) dengan muridnya yang bernama Sang Sadrasa (atau Sang Enam Rasa). Didalam percakapan tersebut membahas tentang tujuh belas macam

bumbu makanan dan delapan belas ajaran *dharma*. Dalam karyanya, pengarang menggunakan dialog antara murid dan guru sebagai medium untuk menghadirkan informasi mengenai bumbu-bumbu tersebut.

Dalam *Dharma Sawita*, konsep utama yang dibahas adalah "rasa". Konsep model yang diterapkan dalam memahami rasa adalah yang disebut sebagai *Sadrasa*. *Sadrasa* merujuk pada enam jenis rasa yang dapat dirasakan ketika seseorang mengonsumsi makanan, yang mana merupakan sensasi yang dirasakan oleh lidah saat seseorang makan (Wiyasa et al., 2017). Rasa dalam konteks ini juga dikenal sebagai rasa bhoga, yang berarti rasa yang diperoleh dari makanan. Enam varian rasa bhoga yang dikenal sebagai *sadrasa* meliputi *lawana* (asin), *amla* (asam), *katuka* (pedas), *kasaya* (sepat), *madhura* (manis), dan *tikta* (pahit) (Yasa, 2007). Sang Sura Rasa mengajarkan kepada muridnya cara mengolah keenam jenis rasa ini melalui beberapa kuliner. Adapun kuliner yang terkandung dalam *Kakawin Dharma Sawita* yang disajikan pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3 Rangkuman *Kakawin Dharma Sawita*

No.	Istilah	Kuliner	Bumbu
1	<i>Dursila</i>	<i>Sate Asem</i>	Kupasan bawang merah (<i>wijinya babasaniran cipakan bawang bang</i>), lengkuas, kemiri, merica, jinten, ketumbar, (<i>isén kémiri micca gintēnana katumbar</i>), terasi, bangle, lunak, gula, cabe keling (<i>tāraasi banglyā lunaka gulā tabya kling</i>)
2	<i>Lemah Pinahan</i>	<i>Urutan</i>	Kupasan merah lengkuas sere (<i>cipakan bang isyanā sre</i>), cabe, kemiri, dan ketumbar (<i>tabya kemiri katumbar awasēn kramanya</i>)
3	<i>Kerta Nagara</i>	<i>Sarapah</i>	Bawang putih, merica, ketumbar (kasuna marica katumbar), jinten, kencur, kunyit, lengkuas, cipakan cabe bun (<i>gintēn, cēkuh, kunir, isén, cipakan tabyabun</i>). Bangle, bawang merah, kemiri, terasi, cabe keling (<i>banglé bawang kamiri trasi tabya këling</i>)
4	<i>Krēta samaya</i>	<i>Sate Lemat</i>	Jinten, merica, kencur, bangle (<i>basanyagintēna miccā ckuh abanglyā</i>), cabe, kemiri, lengkuas, bawang putih, dan bawang merah (<i>atabya tingkiha isén akaśūna bhawang</i>), tidak diisi daun janggar ulam cukup dengan bawang goreng saja (<i>ndatan kari jangan ulam ya ta</i>

No.	Istilah	Kuliner	Bumbu
			<i>kewala mba</i>), tambahannya kelapa yang dibakar, kulit jeruk purut, kunyit, dan juga gula.
5	<i>Raga-runting</i>	<i>Sate Orob</i>	Campuran bumbu sate lambat dan sate asem

E. Kesimpulan

Ilmu gastronomi makanan Bali adalah perjalanan mendalam ke dalam keberagaman rasa dan aroma yang melibatkan unsur-unsur mitologi, filosofi, dan tradisi. Pemahaman terhadap *Tri Hita Karana*, wawasan lontar yang ada di dalamnya, dan nilai-nilai keberlanjutan lokal, mahasiswa memasuki dunia kuliner yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memberikan wawasan mendalam tentang hubungan erat antara manusia, alam, dan Tuhan. Makanan Bali tidak hanya sekedar kombinasi bahan makanan dan teknik memasak, namun adalah kisah panjang yang menceritakan sejarah, nilai budaya, dan peran makanan dalam setiap aspek kehidupan. Dari ritual adat hingga pemberdayaan ekonomi lokal, ilmu gastronomi makanan Bali memberikan pandangan holistik tentang cara makanan menjadi penghubung antara manusia dan kehidupan sehari-hari mereka. Oleh karena itu, belajar ilmu gastronomi makanan Bali bukan hanya tentang memasak, namun upaya memahami dan memperdalam apresiasi terhadap keberagaman budaya.

F. Latihan Kasus

Wawasan makanan tradisional Bali termuat dalam lontar-lontar kuliner seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*. Lontar-lontar ini mencerminkan setiap langkah dalam proses memasak dengan wujud harmonisasi antara manusia, alam, dan Tuhan. Bagaimana ketiga lontar ini saling terkait dan saling melengkapi dalam membentuk dasar ilmu gastronomi Bali? Jelaskan bagaimana prinsip-prinsip dari masing-masing lontar dapat bersinergi untuk menciptakan pengalaman kuliner yang holistik dan bermakna! Silahkan kerjakan dalam Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) I

Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) I

Topik : Gastronomi Makanan Tradisional Bali

Sub Topik : Lontar Kuliner Bali

Capaian Pembelajaran :

Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang jasa boga, patiseri, yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan tata boga, pangan, dan gizi.

Tujuan Pembelajaran :

Menganalisis keterkaitan lontar kuliner Bali dalam membentuk dasar ilmu gastronomi.

Petunjuk

1. Bentuklah kelompok secara heterogen yang terdiri dari 4-5 orang
2. Silahkan perhatikan gambar-gambar hidangan makanan tradisional Bali berikut ini!



Lawar



Timbungan



Ayam Panggang



Brengkes Babi



Sate Ayam

1. Lakukanlah aktivitas kajian Pustaka untuk memahami karakteristik dari setiap menu yang disajikan dari sisi gastronomi makanan tradisional Bali.
2. Analisislah setiap kuliner yang disajikan dari sisi lontar boga: *Dharma Caruban*, *Purincining Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*! Adapun dalam *Dharma Caruban* diuraikan tentang inti tata cara mencampur bahan makanan, *Purincining Ebatan* mencakup bumbu yang digunakan untuk mencampur, dan *Kakawin Dharma Sawita* mencakup rasa yang identik dengan kuliner (*sadrasa*).
3. Buatlah inti dari hubungan ketiga lontar boga ini ke dalam satu pernyataan ringkas!
4. Catat setiap hasil kajian pustaka pada tabel yang disediakan!
5. Buatlah kesimpulan berdasarkan hasil analisis Pustaka!

Tabel Analisis:

No.	Nama Kuliner	Lontar Boga	Hubungan
1	Lawar	<i>Dharma Caruban:</i>	
		<i>Purincining Ebatan:</i>	
		<i>Kakawin Dharma Sawita:</i>	
2	Timbungan	<i>Dharma Caruban:</i>	
		<i>Purincining Ebatan:</i>	
		<i>Kakawin Dharma Sawita:</i>	
3	Ayam Panggang	<i>Dharma Caruban:</i>	

No.	Nama Kuliner	Lontar Boga	Hubungan
		<i>Purincining Ebatan:</i>	
		<i>Kakawin Dharma Sawita:</i>	
4	Bregkes Babi	<i>Dharma Caruban:</i>	
		<i>Purincining Ebatan:</i>	
		<i>Kakawin Dharma Sawita:</i>	
5	Sate Ayam	<i>Dharma Caruban:</i>	
		<i>Purincining Ebatan:</i>	
		<i>Kakawin Dharma Sawita:</i>	

Kesimpulan:

.....

.....

.....

.....

.....



BAB II PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI



Gambar 2.1 Proses pengolahan makanan tradisional Bali

(Sumber gambar: <https://balipedia.id/yuk-mengenal-lebih-dalam-aneka-masakan-tropis-bali-di-6-kelas-memasak-terbaik-ini/>)

A. Pengantar

Lontar Dharma Caruban, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita* memiliki peran yang cukup signifikan dalam pengolahan makanan tradisional Bali, membentuk dasar pemahaman nilai budaya, teknik memasak tradisional, dan filosofi kuliner. Ketiganya tidak hanya merupakan sumber ajaran moral dan spiritual, tetapi juga memberikan panduan teknis dalam menciptakan hidangan yang mencerminkan nilai-nilai budaya dan warisan kuliner khas Bali. *Lontar Dharma Caruban*, dengan prinsip-prinsip moral dan etika yang terkandung di dalamnya, memandu para koki dalam pemilihan bahan makanan yang penuh penghormatan terhadap alam dan kehidupan. *Purincening Ebatan*, di sisi lain, memberikan panduan teknis dalam teknik memasak tradisional Bali. Lontar ini mengajarkan cara mengolah bahan-bahan lokal dengan tepat, menggabungkan rempah-rempah dengan presisi, dan menggunakan peralatan tradisional seperti anglo. *Kakawin Dharma Sawita* membawa berbagai bumbu dan

cara mengolah menjadi makanan yang diwujudkan dalam berbagai istilah dan merujuk pada kuliner tertentu. Ketiga lontar ini menjadi panduan utama dalam makanan Bali untuk menciptakan hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga meresapi nilai-nilai budaya, etika, dan filosofi yang melekat dalam warisan kuliner tradisional Bali.

B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan

Pengolahan makanan tradisional Bali memiliki relevansi yang signifikan bagi mahasiswa, terutama dalam konteks pengembangan pemahaman mereka tentang kekayaan budaya, ilmu kuliner, dan nilai-nilai keberlanjutan. Untuk itu, melalui penggunaan modul ajar ini, mahasiswa diharapkan membekali teknik-teknik pengolahan makanan tradisional Bali berdasarkan kearifan lontar-lontar kuliner Bali.

C. Tujuan Pembelajaran

Penyajian materi modul ajar ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menjelaskan alat masakan tradisional Bali
2. Menjelaskan bumbu masakan tradisional Bali.
3. Menjelaskan metode pengolahan masakan tradisional Bali.
4. Menganalisis kuliner tradisional Bali berdasarkan alat, bahan, dan metode memasak sesuai kaidah dalam lontar kuliner Bali.

Bab kedua modul ajar ini mendeksripsikan tentang pengolahan masakan tradisional Bali berdasarkan lontar-lontar kuliner seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*.

D. Materi Pokok

1. Alat Masakan Tradisional Bali

Alat masak tradisional muncul dari proses peradaban manusia dalam mempertahankan kehidupannya. Alat masakan tersebut digunakan untuk mengolah bahan masakan dari bahan mentah menjadi bahan makanan yang siap saji (Suranny, 2015). Alat masakan tradisional Bali terdiri dari:

1.1 Cangkem Paon

Tungku kayu api yang sering disebut *Cangkem Paon*. Dimana tungku kayu ini biasanya terdiri dari tiga lubang api yang dapat digunakan untuk meletakkan tiga alat masakan sekaligus seperti panci atau wajan. Tungku terbuat dari tanah liat atau batu bata. Bahan bakar untuk memasak menggunakan tungku adalah kayu bakar. Tungku dibuat tertutup sekelilingnya kecuali pada lubang tempat memasukkan kayu bakar dan bagian atas tungku, agar nyala api yang dihasilkan dapat digunakan untuk memasak. Untuk menyalakan api didalam tungku kayu api ini biasanya membutuhkan bantuan alat yang disebut dengan *semprong*. *Semprong* terbuat dari bambu yang digunakan dengan cara ditiup dan diarahkan ke arah arang atau kayu bakar sehingga dapat menyalakan api (Mahapatni et al., 2023)



Gambar 2.2 Cangkem Paon dan alat masak tradisional Bali.

(Sumber gambar: dokumen pribadi)

1.2 Penggorengan/Wajan

Penggorengan atau wajan digunakan untuk menggoreng masakan, memasak sayur, menyangrai kacang-kacang ataupun menumis makanan. Pada jaman dahulu wajan tradisional terbuat dari tanah liat ataupun besi. Wajan yang terbuat dari tanah liat biasanya digunakan untuk menyangrai dan memasak sayur, jika ingin menggoreng menggunakan wajan besi. Wajan besi berwarna hitam dan lebih berat bila dibandingkan dengan wajan tanah liat. Wajan bentuknya cekung mirip parabola yang bagian atasnya didesain ada dua telinga yang difungsikan sebagai pegangan (Suranny, 2015).



Gambar 2.3 Penggorengan yang terbuat dari tanah liat

(Sumber: Suranny, L. E. (2015). *Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia (Traditional of Kitchen Equipment as Cultural Heritage Richness of Indonesia Nation)*)

1.3 Payuk

Payuk dalam Bahasa Bali merujuk pada segala jenis panci yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bali. Payuk dapat terbuat dari berbagai bahan, seperti tanah liat atau logam, sesuai dengan kebutuhan dan tradisi setempat. Fungsinya sangat penting dalam memasak hidangan-hidangan khas Bali, seperti lawar, babi guling, dan lainnya. Selain sebagai alat masak, payuk juga memiliki peran dalam upacara adat, seperti Ngaben (kremasi) atau piodalan (upacara keagamaan), di mana payuk diisi dengan makanan sebagai sesaji kepada roh atau dewa. Beberapa payuk dihiasi dengan ukiran dan seni tradisional Bali, mencerminkan keindahan seni dan kekayaan budaya pulau ini. Proses pembuatan payuk tradisional melibatkan keterampilan tangan pengrajin lokal, yang menciptakan payuk dengan keunikan tertentu.

1.4 Dandang, Kukusan, Kekeb, dan Siut.

Dandang merupakan alat tradisional yang pada umumnya digunakan untuk menanak nasi, kadang juga digunakan untuk menanak makanan seperti singkong, ketela rambat, dan umbi-umbian sejenisnya. *Dandang* terbuat dari tembaga berwarna kuning keemasan dan bentuknya seperti topi panjang yang terbalik. Cara menanak nasi dengan menggunakan *dandang* adalah dengan mengukusnya, selain *dandang* diperlukan juga alat memasak lainnya yaitu *kukusan*. *Kukusan* bentuknya kerucut yang diletakkan ke dalam *dandang* dengan bagian yang lancip/ujungnya berada di bawah. *Siut* merupakan sendok nasi yang digunakan untuk mengaduk nasi selama ditanak agar hasilnya merata. *Siut* terbuat dari bambu ataupun kayu. Sedangkan *kekeb* berfungsi untuk menutup bagian atas *kukusan* agar cepat matang dan melindungi nasi yang ditanak dari kotoran.

1.5 Gebah dan Cedok

Gebah didalam masyarakat Bali digunakan sebagai tempat penyimpanan air yang digunakan untuk memasak. *Cedok* dalam Bahasa Bali artinya gayung. *Cedok* yang digunakan untuk memasak berbeda dengan yang ada di kamar mandi. *Cedok* terbuat dari batok kepala yang didesain dengan pegangannya yang berbahan kayu. Digunakan untuk mengambil air yang disimpan didalam *gebah*.

1.6 Kau

Kau merupakan salah satu alat masak tradisional Bali yang terbuat dari batok kelapa yang dapat dijadikan sebagai mangkuk. Keunikan *kau* terletak pada bahan baku utamanya, yaitu batok kelapa yang diambil dari bagian keras dan kuat di tengah buah kelapa. Proses pembuatannya melibatkan pahatan dan pemahatan pada batok kelapa hingga membentuk bentuk mangkuk yang mendalam. Fungsi utama *kau* adalah sebagai wadah. Selain itu, *kau* juga sering digunakan sebagai tatakan dalam menyajikan hidangan, menambah nuansa alami dan keindahan pada meja makan. Keberadaan *kau* tidak hanya sebagai alat praktis dalam memasak, tetapi juga sebagai bagian dari warisan budaya Bali yang kaya akan tradisi kuliner dan kerajinan tangan.

1.7 Sinduk nasi

Sinduk nasi atau sendok nasi biasanya terbuat dari batok kelapa yang dibentuk seperti mangkuk dan dapat digunakan untuk menyendok nasi. Bentuknya menyerupai mangkuk kecil dan dirancang khusus untuk menyendok nasi. Proses pembuatannya melibatkan pengambilan bagian keras dan kokoh dari batok kelapa yang kemudian diolah melalui pahatan dan pemahatan untuk membentuk wadah menyendok yang nyaman. Sinduk nasi tidak hanya berfungsi sebagai alat praktis dalam menyantap nasi, tetapi juga mencerminkan keberlanjutan penggunaan bahan alami dalam warisan budaya Bali. Penggunaan batok kelapa sebagai bahan baku memberikan nuansa alami pada sinduk nasi, sementara desainnya juga bisa mencerminkan seni dan keindahan tradisional Bali. Sinduk nasi sering digunakan dalam penyajian hidangan khas Bali, menambah sentuhan tradisional pada pengalaman bersantap masyarakat Bali.

1.8 Gobed dan kikian.

Gobed dan *kikian* merupakan alat masak tradisoanl yang berfungsi untuk memarut/memotong bahan masakan. *Gobed* biasanya digunakan untuk memarut kelapa menjadi bagian-bagian yang kecil, namun untuk alat *kikian* biasanya digunakan untuk

memotong bahan masakan menjadi helaian yang sangat halus, biasanya digunakan untuk memotong buah-buahan menjadi potongan yang halus.

1.9 Talenan

Talenan, sebuah alat tradisional Bali, terbuat dari kayu yang besar, tebal, dan lebar, umumnya memiliki bentuk lingkaran. Alat ini digunakan khusus untuk keperluan memotong-motong bahan masakan. Keberadaan *talenan* mencerminkan warisan budaya dan kearifan lokal dalam penggunaan bahan alami seperti kayu dalam peralatan rumah tangga. Proses pembuatannya melibatkan pemilihan kayu yang kokoh dan tahan lama, diikuti oleh pemahatan dan pembentukan hingga mencapai bentuk yang sesuai dengan fungsinya. *Talenan* berperan penting dalam proses memasak tradisional Bali, memberikan kemudahan dan kenyamanan dalam mempersiapkan bahan-bahan masakan lokal. Selain fungsi praktisnya, talenan sering dihiasi dengan ukiran atau motif tradisional, menciptakan nilai estetika yang khas dan menggambarkan seni tangan Bali yang kaya.

1.10 Tiyuk dan Blakas

Tiyuk atau jenis pisau yang berukuran kecil yang biasanya digunakan untuk memotong bahan masakan, seperti memotong bawang, buah-buahan dll. *Blakas* atau jenis pisau yang lebih besar yang biasanya digunakan untuk mencincang bahan masakan, biasanya digunakan untuk mencincang daging.

1.11 Cobek atau ulekan dan Batu Base

Cobek atau ulekan digunakan untuk menghaluskan bumbu-bumbu masakan dengan cara ditumbuk menggunakan batu ulekan atau biasa disebut *batu base*. Alat ini terdiri dari dua bagian utama: cobek, yang berbentuk mangkuk dangkal terbuat dari batu, dan batu ulekan atau *batu base*, yang berfungsi sebagai alat pemukul. Proses penggunaannya melibatkan penumbukan bahan-bahan seperti rempah-rempah, cabai, atau bumbu lainnya di dalam cobek dengan menggunakan batu ulekan. Penggunaan cobek tidak hanya memberikan kemudahan dalam menghasilkan bumbu halus, tetapi juga menambah aroma dan rasa khas pada hidangan. Proses manual ini menciptakan sentuhan personal dalam persiapan masakan, dan penggunaan batu sebagai bahan alat ini menekankan pentingnya keberlanjutan dan penggunaan bahan alam. Selain sebagai alat dapur, cobek juga memiliki nilai budaya dan tradisional yang tinggi di Bali. Beberapa cobek bahkan dihias atau diukir dengan motif-motif tradisional, menciptakan kesan

seni dalam penggunaan sehari-hari. Cobek dan ulekan, dengan keunikan dan fungsi tradisionalnya, tetap menjadi elemen penting dalam mempertahankan warisan kuliner dan budaya Bali.

1.12 Penyolohan Nyuh

Penyolohan nyuh adalah suatu alat yang digunakan untuk mengeluarkan buah kelapa dari batoknya, memungkinkan pemanfaatan daging kelapa sebagai bahan masakan. *Penyolohan nyuh* menjadi alat yang penting dalam memanfaatkan kelapa sebagai bahan masakan di kuliner Bali, dan proses ini memerlukan keahlian khusus untuk memastikan bahwa daging kelapa yang dihasilkan berkualitas optimal.

1.13 Ingke

Masyarakat Bali tidak biasa menggunakan piring sebagai tempat menyantap makanan dan biasanya menggunakan *ingke* sebagai pengganti piring. *Ingke* merupakan piring tradisional yang terbuat dari lidi daun kelapa atau lontar. Untuk menyantap makanan, *ingke* dialasi dengan daun pisang terlebih dahulu (Devi Anjani Putri et al., 2018).

2. Bumbu Masakan Tradisional Bali



Gambar 2.4 Bumbu masakan tradisional Bali

(Sumber gambar: dokumen pribadi)

Bumbu merupakan bagian dari pengolahan hidangan yang mampu memberikan rasa, aroma dan warna yang dapat menimbulkan selera. Berbagai jenis bumbu di Bali disebut *lakar base*. Setiap daerah di Bali memiliki ciri khas masakan yang berbeda-beda sehingga bumbu yang digunakannya pun berbeda-beda. Makanan tradisional Bali menggunakan bumbu tradisional khas daerah yang disebut *basa* (Putri et al., 2021).

Bumbu khas Bali tidak lepas dari jenis rempah-rempahnya yang unik. Bumbu khas Bali terkenal dengan sebutan base genep. Pada dasarnya bumbu khas Bali terdiri atas tiga kelompok, yaitu *base gede*, *base wangen*, dan *base cenik*. Makanan tradisional yang lengkap dimasak dengan kombinasi base gede dan base wangen. Makanan sederhana dimasak hanya dengan base gede dan makanan yang sangat sederhana cukup dimasak dengan base cenik saja. Base gede juga sering disebut sebagai base megenep, yaitu bumbu besar atau bumbu lengkap dengan bahan cabai, serai, bawang merah, bawang putih dan bebungkilan (akar-akaran) seperti jahe, bangle, lengkuas, kunyit, dan kencur. Bangle adalah sejenis jahe yang baunya harum. Manfaat bangle adalah untuk menghilangkan bau amis pada bahan yang dimasak, serta menurunkan panas tubuh, dan mencehah perut kembung. Base wangen adalah bumbu bumbu pengharum yang terdiri dari lada hitam, lada putih, tabia bun (cabai puyung), jintan, jangu (sejenis ranting), kemiri, pala, terasi. Didalam bumbu Bali tidak menggunakan cengkeh sebagai pengharum karena baunya terlalu tajam sehingga dapat mengganggu rasa. Dalam bumbu masakan Bali juga sering ditambahkan dengan pengharum seperti daun salam, daun jeruk nipis, kulit jeruk nipis, bongkot (batang kecombrang), dan keciciang (bunga kecombrang). Base cenik artinya bumbu kecil atau bumbu seadanya. Misalnya ayam panggang sere tabia dimana ayam dibumbui atau dilumuri dengan cabai dan terasi lalu dipanggang. Olahan ikan juga sering cukup dibakar dengan kesuna cekuh (bawang putih dan kencur yang dihaluskan dengan minyak kelapa) dan disajikan dengan sambal matah saja. Penggunaan jeruk limau Bali pada bumbu Bali juga sangat khas pada akhir proses memasak dibandingkan dengan jeruk nipis pada masakan pada umumnya. Berikut akan dibahas beragam bumbu khas Bali yang sering digunakan dalam pengolahan masakan tradisional Bali yaitu:

2.1 Base Genep

Base genep merupakan bumbu tradisional Bali dari kata genep yang berarti lengkap. Base genep ini yang menjadi dasar dalam pembuatan segala masakan atau kuliner tradisional Bali seperti lawar, sate, urutan, timbungan dan lainnya. Disebut Base genep karena terdiri dari 6 rasa atau *sad rasa* yang terdiri dari:

- 1) Rasa asin atau *lawana*
- 2) Rasa pedas atau *ketuka*
- 3) Rasa sepet atau *kesaya*
- 4) Rasa Pahit atau *tikta*
- 5) Rasa manis atau *madhura*
- 6) Rasa masam atau *amla*

Warna dasar dari base genep dianggap mewakili simbol teologis warna pada masing-masing arah kiblat dalam alam semesta orang Bali (Pengider bhuwana agama Hindu). Kencur berwarna putih mewakili arah timur sebagai representasi simbol Dewa Iswara. Isen (lengkuas/laos) mewakili arah selatan yang merupakan simbol Dewa Brahma. Kunyit (kunir) mewakili arah barat yang merupakan simbol keberadaan Dewa Mahadewa. Jae (jahe) berwarna hitam mewakili arah utara merupakan simbol Dewa Wisnu (Sulistiyawati, 2022).

Bahan bumbu yang digunakan untuk meracik *base genep* merupakan pangan lokal yang banyak dihasilkan dari daerah setempat. Dalam proses pembuatan, *base genep* menggunakan peralatan tradisional yang banyak dibuat dari bahan alam yang ada di sekitar masyarakat. Terdapat berbagai jenis bumbu yang dikenal di Bali, dan terbagi menjadi empat yaitu bumbu basah, bumbu kering, bumbu penyedap, dan bungkilan. Untuk proses pembuatan *base genep* menggunakan hampir semua bahan dari bumbu basah dan bumbu kering.

Base genep dalam kuliner Bali terdiri dari 15 jenis bumbu dan rempah-rempah diantaranya adalah bawang merah, bawang putih, lengkuas, cabai, kencur, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar jeruk, kapulaga dan kelapa. Kemudian dalam perkembangannya ditambahkan dengan lada, pala dan cengkih.

Base genep dibuat dengan cara menghaluskan aneka bumbu dan rempah tersebut kemudian bumbu tersebut di tumis. Dalam pembuatannya, masyarakat Bali tidak menggunakan timbangan dan tidak ada perbandingan jumlah rempah yang digunakan, biasanya menggunakan bantuan ukuran jari/ruas jari untuk menakar bahan-bahan yang digunakan, missal jari telunjuk untuk mengukur kunyit, jari manis untuk jahe, dan jari kelingking untuk kencur, namun dengan adanya perkembangan zaman masyarakat Bali mulai merasionalkan ukuran perbandingan bahan base genep dengan takaran timbangan, yaitu:

- 1) Bawang merah 100 gram
- 2) Kesuna (bawang putih) 50gram
- 3) Isen (laos, lengkuas) 80 gram

- 4) Kunyit (kunir) 40gram
- 5) Jae (jahe) 20gram
- 6) Cekuh (kencur) 10gram
- 7) Sereh (serai) 20 gram
- 8) Tingkih (kemiri) 20 gram
- 9) Tabya (cabe rawit) 30 gram
- 10) Tabya bun (cabe puyang) 2 buah
- 11) Lombok (cabe merah besar) 30 gram
- 12) Gula bali (gula merah) 5 gram
- 13) Sera (terasi) 10 gram (Sulistyawati, 2022).

Base genep biasanya digunakan juga untuk memasak masakan sehari-hari. Contoh olahan makanan yang menggunakan *base genep* yaitu betutu ayam, ares bebek, jukut mekalas, gerang asem ayam, brengkes godel, dll

2.2 Base Wangen

Salah satu bumbu yang berbahan rempah khas Bali lainnya adalah *base wangen*. Di dalam *base wangen*, terdapat lima jenis rempah khas Bali, yaitu kemenyan, jangu, cabe puyang, mesui, dan bangle. Bangle merupakan bahan masakan tradisional yang termasuk di dalam jenis jahe, mirip dengan laos namun memiliki perbedaan rasa dan aroma.

2.3 Sune Cekuh

Base sune cekuh terdiri dari bawang putih, kencur, garam dan terasi. Teknik pengolahan *base sune cekuh* yaitu dirajang dan diulek (Putri et al., 2021).

2.4 Base Kele

Base ini disebut *base kele* karena warna hitam seperti lebah madu trigona atau di Bali disebut *kele-kele*. *Base kele* juga sering disebut dengan *base penyanggluh* atau bumbu penyedap rasa. *Base kele* menggunakan bahan utama kulit kelapa yang dibakar hingga hangus (*puun*) berwarna hitam. Kulit kelapa tersebut dikupas atau diiris tipis-tipis kemudian dicampur dengan lada hitam, dan dirajang hingga halus.

3. Metode Memasak Masakan Tradisional Bali

Masakan tradisional Bali kerap digunakan sebagai sarana upacara agama seperti *tiga bulanan*, upacara perkawinan (*pawiwahan*), atau upacara kematian atau sering disebut *ngaben*.

Masakan tradisional Bali memiliki beberapa metode dalam memasaknya, yakni:

3.1 Metode Memasak Hidangan Kering

Beberapa contoh menu masakan tradisional Bali yang disiapkan dengan metode memasak hidangan kering yaitu:

1) Sate

Sate merupakan salah satu jenis masakan tradisional yang berbahan dasar daging atau ikan yang dibakar/ dipanggang. Sate biasanya disajikan dengan tusuk sate/*stick*. Beberapa contoh jenis hidangan sate yaitu, sate asem, sate pusut, sate kablet, sate lilit.

- a) Sate asem merupakan sate yang berbahan dasar daging yang dipotong berbentuk *cubed* (kubus) dan juga ada bagian kulit yang distusuk dengan tusuk sate.
- b) Sate pusut terdiri dari daging jeroan yang telah direbus dan dipotong-potong berbetuk *cubed* (kubus). Tusukan sate pusut biasanya terbuat dari bambu.
- c) Sate Kablet merupakan sate yang berbahan dasar jeroan yang telah direbus dan berbentuk *cubed* (kubus) yang ditusuk dengan tusuk sate dari bambu, kemudian di lalisi dengan daging yang telah dihaluskan dan kemudian dibakar/dipanggang.
- d) Sate lilit terbuat dari daging yang dihaluskan dan di campur dengan bumbu kemudian di lilit di tusuk sate/*stick*

2) Brengkes

Brengkes dapat dibuat dengan bahan dasar daging, babi, unggas atau jenis ikan dengan bumbu tradisoanal Bali, kadang juga dapat dicampur dengan parutan kelapa yang kemudian dibungkus menggunakan daun pisang selanjutnya dimasak dengan dibakar.

3) Urutan (Balinese sausage)

Urutan terbuat dari usus muda sebagai pembungkus dari daging yang telah di potong *cubed* yang telah dicampur dengan bumbu rempah tradional Bali (Kornelius. I Made, n.d.)

3.2 Metode Memasak Hidangan Basah

1) Lawar

Lawar merupakan salah satu jenis olahan yang spesifik disiapkan untuk berbagai upacara seperti hari-hari spesial yang biasanya dibuat dalam jumlah yang banyak dan disajikan untuk keluarga besar. Bumbu rempah yang digunakan di cincang kecil-kecil

(*chopped*) bersama dengan sayuran dan juga kelapa, kemudian dicampur dengan daging atau pork yang telah di cincang kecil-kecil (*chopped*). Kadang lawar ditambahkan dengan darah segar dari daging atau pork sebagai penambah warna dan cita rasa. Proses pembuatan lawar biasanya dimulai pada tengah malam atau pada saat subuh. Olahan Lawar ini memiliki beberapa macam, yaitu:

- a) Lawar Tulen: Dibuat dari daging yang berserat halus dan kulit daging yang telah direbus kemudian dicampur dengan darah dan *base genep*
 - b) Lawar Penyon: Terbuat dari daging cincang (*chopped*) yang dicampur dengan parutan kelapa dan rebusan darah serta menggunakan *base genep*
 - c) Lawar Petak: terbuat dari daging rebus yang diiris tipis dan kulit daging dicampur dengan parutan kelapa dipanggang menggunakan minyak kelapa
 - d) Lawar Pepahit: terbuat dari buah-buahan dan sayuran yang pahit seperti daun belimbing yang dicampur dengan jeroan yang telah dicincang dan menggunakan bumbu *base genep*
- 2) Semut
- Semut terbuat dari campuran jeroan yang telah dicincang kasar dengan bumbu *base genep* yang dimasukkan kedalam usus daging, yang dimasak dengan cara direbus atau digoreng (Kornelius. I Made, n.d.)

3.3 Metode Memasak Hidangan Cair

Metode memasak hidangan cair merupakan salah satu metode memasak tradisional dengan cara merebus bahan masakan tersebut. Contoh olahan tersebut seperti:

- 1) *Kekomoh*
- Kekomoh* terbuat dari bahan-bahan yaitu darah mentah, jeroan, daging, paru, yang menggunakan *base genep*, semua bahan tersebut direbus sampai matang. Olahan ini juga sering disebut *cobor*
- 2) *Jukut Don Belimbing*
- Masakan tradisional Bali juga sering disajikan sebagai masakan sehari-hari. Berbagai jenis masakan yang menggunakan bahan dari sayuran dapat ditemukan di hidangan sehari-hari dalam masyarakat Bali. Masakan tersebut disebut *jukut* contohnya *jukut don belimbing* yang berarti sayuran dari daun belimbing. Daun belimbing direbus dengan menggunakan bumbu Bali namun biasanya tidak menggunakan bumbu yang keras

karena rasa yang ditonjolkan adalah rasa sayuran itu sendiri (Devi Anjani Putri et al., 2018)

3) *Ares*

Ares atau biasa disebut *jukut ares* terbuat dari pelepah pisang muda yang diiris tipis dan direbus dengan tulang balung atau balungan serta menggunakan *base genep*. Tulang balungan dapat berupa sumsum tulang, tulang iga, bagian kaki depan atau kaki belakang (Kornelius. I Made, n.d.).

4) *Tum*

Makanan olahan *tum* dibuat dari campuran daging dan tulang muda yang ditumbuk yang ditambah dengan parutan kelapa dengan menggunakan bumbu *base genep*. Campuran olahan ini dapat juga dijadikan *bregkes*, perbedaannya jika membuat *tum* dibungkus dengan daun pisang berbentuk segitiga, sedangkan olahan *bregkes* dibungkus dengan bentuk memanjang seperti bantal. *Tum* biasanya dimasak dengan cara direbus atau dikukus.

5) *Oret*

Makanan olahan *Oret* terbuat dari campuran kuning telur dengan bumbu *base genep* yang dimasukkan kedalam usus daging, seperti membuat *urutan/balinesse sausage*, yang dimasak dengan cara dikukus.

3.4 Metode memasak Kombinasi

Metode memasak kombinasi adalah teknik memasak yang menggabungkan berbagai teknik memasak dalam satu hidangan untuk menciptakan hasil akhir yang kompleks dan beragam dalam rasa, tekstur, dan presentasi. Dalam metode ini, berbagai bahan makanan dengan karakteristik yang berbeda seringkali dimasak secara terpisah menggunakan teknik memasak yang berbeda pula, seperti merebus, menggoreng, mengukus, atau memanggang, sebelum kemudian disatukan kembali dalam satu hidangan. Salah satu contoh hidangannya yaitu *Bebek Timbungan*. *Bebek timbungan*, sebuah hidangan legendaris dari Bali, telah menjadi bagian tak terpisahkan dari upacara-ritual adat Bali. Tradisi ini terus diwariskan dari generasi ke generasi, dengan nama "timbungan" yang diambil dari naskah kuno *Dharma Caruban*. Daging bebek yang dimasak dalam bilah bambu, bersama dengan rempah-rempah pilihan seperti cabai, jahe, dan daging kelapa yang dicincang, memungkinkan bumbu meresap secara mendalam. Tahap marinasi menjadi awal dari proses tersebut, di mana bebek dan

rempah-rempah diungkep bersama selama minimal empat jam untuk memastikan penyerapan yang sempurna. Selanjutnya, dalam tahap pemanggangan yang berlangsung selama delapan jam, bebek dan bumbu-bumbu tersebut dipanggang hingga mencapai tekstur daging yang empuk dan cita rasa yang menggugah selera.

E. Kesimpulan

Alat Masakan Tradisional Bali, Bumbu Masakan Tradisional Bali, dan Metode Memasak Masakan Tradisional Bali, yang terinspirasi oleh lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, memberikan wawasan yang kaya dan berharga tentang kuliner Bali. Dalam konteks ini, pengolah masakan tidak hanya belajar teknik memasak Bali, tetapi juga meresapi kearifan lokal dan nilai-nilai yang disampaikan oleh lontar-lontar tersebut. Warisan budaya Bali tercermin dalam setiap hidangan, menciptakan kuliner yang bukan hanya lezat tetapi juga mengandung makna mendalam. Pengolahan masakan tradisional Bali yang terinspirasi oleh lontar-lontar tersebut menjadi bukti keberlanjutan dan adaptasi nilai-nilai luhur dalam konteks kuliner modern. Alat masakan tradisional yang digunakan, penggunaan bumbu yang diatur oleh etika *Dharma Caruban*, dan metode memasak khas Bali dari *Purincening Ebatan*, semuanya menjadi perwujudan kearifan lokal yang terus diwariskan dalam *sadrasa* pada *Kakawin Dharma Sawita*. Dengan mempertahankan elemen-elemen tradisional dan filosofis dari lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, pengolah masakan dapat menciptakan pengalaman kuliner yang tidak hanya menyenangkan selera, tetapi juga mengundang refleksi tentang keindahan keberagaman budaya dan hubungan erat antara manusia, alam, dan spiritualitas. Ini adalah perjalanan yang menggabungkan warisan lama dengan semangat baru, menciptakan meja makan yang menyajikan lebih dari sekadar hidangan, tetapi juga sebuah persembahan terhadap keindahan dan kearifan khas Bali.

F. Latihan Kasus

Bagaimana prinsip-prinsip dari *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita* memengaruhi pemilihan bahan makanan, penggunaan alat masakan tradisional, serta teknik memasak dalam konteks metode pengolahan masakan tradisional Bali?

Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) II

Topik : Pengolahan Makanan Tradisional Bali

Sub Topik : Lontar Kuliner Bali

Capaian Pembelajaran :

Menguasai fungsi dan kegunaan alat dapur sesuai dengan keperluan dalam proses pengolahan makanan (mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan

Tujuan Pembelajaran :

Menganalisis kuliner tradisional Bali berdasarkan alat, bahan, dan metode memasak sesuai kaidah dalam lontar kuliner Bali

Petunjuk:

1. Bentuklah kelompok secara heterogen yang terdiri dari 4-5 orang
2. Perhatikan wacana berikut ini!

Putu sangat menyukai masakan tradisional Bali. Masakan tradisional Bali menawarkan kekayaan cita rasa yang unik dan beragam, tercermin dalam penggunaan alat, bahan, dan metode memasak yang khas. Suatu hari Putu ingin memasak salah satu jenis kuliner tersebut yaitu Timbungan. Timbungan adalah sebuah proses memasak tradisional khas Bali yang menggunakan teknik penggalian lubang dan pembakaran untuk memasak makanan. Makanan dimasak di dalam lubang tersebut bersama dengan bara api dan batu-batu yang dipanaskan. Timbungan adalah salah satu cara memasak yang dipercaya memberikan rasa yang khas dan lezat pada makanan. Putu percaya proses ini juga menjadi bagian penting dari budaya dan tradisi kuliner Bali. Proses pembuatan timbungan menggunakan berbagai alat, bahan dan metode pengolahan. Bantulah Putu untuk menganalisis apa saja yang diperlukan untuk membuat timbungan! Gunakan tabel berikut ini sebagai alat bantu.

3. Kerjakanlah setiap bagian dari LKM ini!

Tabel Analisis

TIMBUNGAN



Alat

No.	Nama Alat	Jumlah	Fungsi
1			
2			
3			
dst			

Bahan

No.	Nama Bahan	Jumlah	Fungsi
1			
2			
3			
dst			

Metode Memasak

(Uraikan metode memasak yang digunakan untuk membuat Timbungan)

.....

.....

.....

.....

Buatlah langkah-langkah penggunaan alat, bahan, dan metode memasak untuk membuat timbungan!

- 1.....
 - 2.....
 - 3.....
- Dst.

Deskripsikan kelebihan dan kekurangan dari metode memasak yang digunakan untuk membuat timbungan

No.	Metode Memasak	Kelebihan	Kekurangan
1			
2			
dst			



BAB III

STANDAR HYGIENE DAN SANITASI

PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL BALI



Gambar 3.1 Ilustrasi standar hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan
 (Sumber gambar: <https://app.croneri.co.uk/feature-articles/health-and-safety-hospitality-industry>)

A. Pengantar

Dalam pengolahan makanan tradisional Bali, penerapan standar hygiene dan sanitasi memegang peranan krusial untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan. Meskipun lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita* lebih bersifat filosofis, prinsip-prinsip moral yang terkandung di dalamnya dapat memberikan landasan untuk penerapan standar kebersihan yang ketat. Penggunaan prinsip dari *Dharma Caruban* dalam pemilihan bahan makanan yang berkualitas tinggi secara alami mendorong upaya untuk memastikan bahan baku yang bersih dan bebas dari kontaminasi. Hal ini sesuai dengan standar hygiene yang menuntut pemilihan bahan makanan yang aman dan segar. Pada *Purincening Ebatan*, aspek teknis pengolahan masakan tradisional Bali dapat dihubungkan dengan standar hygiene, khususnya dalam penggunaan alat makanan tradisional. Pemeliharaan kebersihan alat-alat menjadi esensial untuk mencegah potensi kontaminasi yang dapat terjadi selama proses memasak. Prinsip kebersihan lingkungan dapur, meskipun lebih bersifat filosofis dari

Kakawin Dharma Sawita, dapat diterjemahkan ke dalam praktik penerapan standar sanitasi modern. Menjaga kebersihan ruang dapur, menyimpan bahan makanan dengan benar, dan mengelola limbah secara tepat adalah langkah-langkah konkrit yang sesuai dengan prinsip-prinsip kebersihan lingkungan dari lontar tersebut. standar hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan tradisional Bali perlu ditekankan sebagai bagian integral dari proses kuliner. Oleh karena itu, pelatihan dan pemahaman yang mendalam terhadap prinsip-prinsip ini sangat penting bagi para pengolah makanan tradisional Bali untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan yang dihasilkan, menjadikan makanan Bali tidak hanya lezat tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan

Penggunaan modul ini diharapkan agar mahasiswa mempelajari standar hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan tradisional Bali, sehingga memberikan mahasiswa kompetensi akhir yang mencakup pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip kebersihan, keamanan pangan, dan pengelolaan sanitasi.

C. Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran

Penyajian materi modul ajar ini memiliki tujuan sebagai berikut:

- Menjelaskan Standar *Hygiene* dan Sanitasi Pengolahan Makanan Tradisional Bali
- Menjelaskan Manajemen Pengolahan Makanan Tradisional Bali
- Menganalisis peran *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan pada lontar kuliner Bali

Bab ketiga modul ajar ini membahas tentang standar acuan yang dapat diimplementasikan dalam pengolahan makanan tradisional Bali. Fokus utama pada bab ini adalah merinci prinsip-prinsip standar kebersihan dan sanitasi yang relevan dengan konteks kuliner Bali. Dalam pengembangan standar ini, kearifan lokal yang terdapat dalam lontar-lontar Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma dianggap sebagai sumber daya yang kaya untuk mendukung implementasi standar tersebut.

D. Materi Pokok

1. Standar *Hygiene* dan Sanitasi Pengolahan Makanan Tradisional Bali

1.1 Definisi *Hygiene* dan Sanitasi

Hygiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Di dalam pengolahan makanan, sangat penting memperhatikan *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* contohnya, mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak. Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya, menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah, dan lainnya. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya. *Hygiene* sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yaitu:

1) Pemilihan Bahan Makanan

Didalam pemilihan bahan makanan terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti bahan makanan dalam kondisi baik (tidak rusak dan tidak membusuk), bahan makanan sebaiknya berasal dari sumber yang resmi dan terawasi, serta memiliki kualitas yang baik, ciri-ciri bahan makanan yang baik misalnya:

- a) Pada daging ternak biasanya daging tampak berkilau, warna cerah (tidak pucat), tidak tercium bau asam atau busuk, bersifat elastis (bila ditekan dengan jari akan segera kembali/kenyal dan tidak kaku dan ketika dipegang tidak lengket/lekat tetapi terasa basah. Beberapa contoh perbedaan umum setiap jenis daging ternak yaitu:
 - (a) Daging sapi: berwarna merah segar, serat halus, lemak lunak warna kuning
 - (b) Daging kambing: berwarna merah jambu, serat halus, lemak keras warna putih berbau khas
 - (c) Daging Babi: berwarna merah jambu, serat halus, lemak lunak putih jernih
 - (d) Daging Kerbau: berwarna merah tua, serat kasar, lemak keras warna kuning

Bahaya kontaminasi bakteri pada daging ternak dapat terjadi bila pemilihan bahan tidak baik dan kualitas daging kurang baik yaitu diantaranya terdapat bakteri seperti *staphylococcus* pada daging sapi, kerbau dan kambing, dan terdapat *taenia sagitana* (cacing pita) pada daging babi, terdapat *salmonelia typhosa* dan *paratyposa* pada unggas dan ayam, terdapat *anthrax* atau *brocella spiralis* pada hewan yang sakit.

- b) Unggas: daging unggas berwarna putih kekuningan, lembek, tulangnya jelas dengan warna kekuningan. Bila daging unggas dipotong ketika dalam keadaan sudah mati maka daging unggas berwarna agak gelap, terdapat luka potong lurus bekas sembelih dan dagingnya kenyal
- c) Ayam buras: daging agak kering, langsing, otot jelas warna kekuningan
- d) Daging ayam boiler yang sehat berupa: daging berwarna putih kekuningan, cerah (tidak gelap, tidak pucat, tidak kebiruan, tidak terlalu merah). Warna kulit ayam putih kekuningan, cerah, megkilat dan bersih. Daging ayam bila disentuh terasa lembab dan tidak lengket (tidak kering). Untuk bagian dalam karkas dan serabut otot berwarna putih agak pucat (tidak ada sisa-sisa darah)
- e) Ikan segar: warna kulit terang (cerah dan tidak lembab), ikan bersisik masih melekat sisiknya dengan kuat dan tidak mudah rontok. Mata ikan melotot, jernih dan tidak suram. Daging ikan biasanya elastis dan bila ditekan tidak berbekas. Bagian insang berwarna merah segar dan tidak berbau. Ikan yang masih segar biasanya tidak berbau busuk, asam, atau bau asing yang lain dari biasanya. Ketika ikan dimasukkan kedalam air makan ikan akan tenggelam. Dan hal yang perlu diperhatikan juga yaitu tidak terdapat lendir berlebihan pada permukaannya.
- f) Ikan asin kering: ikan yang cukup kering dan tidak busuk. Bagian daging utuh dan bersih serta bebas dari serangga. Tidak dihinggapi lalat/ serangga lain
- g) Telur: telur yang baik biasanya tampak bersih dan kuat, tidak pecah, retak atau bocor, dan pada bagian kulit telur tidak terdapat noda atau kotoran. Telur yang terbaik adalah yang diambil langsung dari kandang tanpa perlakuan tambahan seperti pembersihan atau dilap karena akan mempercepat pembusukan. Secara alami isi telur dalam keadaan bersih (bebas bakteri), namun dapat terkontaminasi/ tercemar karena kulit telur yang retak/ pecah maka akan dapat tercemar bakteri *salmonella* dan bakteri *staphylococcus* pada telur yang tercemar tangan yang kotor (Djoko & Irawan, 2016).

1.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Teknik penyimpanan makanan di Bali telah menjadi bagian integral dari warisan budaya kuliner yang kaya. Terdapat beberapa teknik penyimpanan makanan tradisional Bali seperti pengasapan, pengasinan, pengeringan di bawah sinar matahari, pengawetan dalam gula, dan fermentasi. Pengasapan adalah salah satu teknik tradisional untuk

menyimpan makanan di Bali. Makanan seperti ikan, daging, atau ayam biasanya diasap untuk mengawetkannya. Proses pengasapan ini dilakukan dengan menggantung makanan di atas tungku dengan api yang rendah, sehingga asapnya meresap ke dalam makanan dan membantu menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan. Pengasinan adalah teknik lain yang umum digunakan untuk menyimpan makanan di Bali. Makanan seperti ikan atau daging diasinkan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawet alami. Proses pengasinan dilakukan dengan merendam makanan dalam larutan garam konsentrasi tinggi selama beberapa waktu, sehingga garam dapat menyerap kelembaban dari makanan dan menghambat pertumbuhan bakteri. Pengeringan adalah teknik yang digunakan untuk menghilangkan kadar air dari makanan sehingga dapat disimpan lebih lama. Di Bali, makanan seperti ikan, daging, atau buah-buahan seringkali dikeringkan di bawah sinar matahari atau di atas tungku dengan api yang rendah. Proses pengeringan ini membantu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan mencegah pembusukan. Beberapa makanan di Bali juga disimpan dengan cara dikonversi menjadi manisan atau direndam dalam larutan gula. Fermentasi adalah teknik yang digunakan untuk mengawetkan makanan dengan bantuan mikroorganisme tertentu seperti ragi atau bakteri asam laktat.

Makanan pada hakikatnya merupakan zat sekumpulan sel dari senyawa organik yang memerlukan udara untuk proses pernafasan yang disebut oksidasi. Oksidasi pada jenis makanan segar lebih jelas terlihat karena sel-selnya masih aktif seperti pada daging, sayuran dan buah-buahan yang masih fresh. Makanan yang baik adalah makanan yang bergizi yang dibutuhkan oleh setiap makhluk hidup termasuk manusia. Bakteri juga membutuhkan zat gizi layaknya manusia juga memerlukannya. Oleh karenanya makanan yang tercemar bakteri mudah menjadi rusak. Kerusakan bahan makanan dapat berupa:

- 1) Tercemar bakteri karena alam atau perlakuan manusia
- 2) Adanya enzyme makanan yang diperlukan untuk proses pematangan seperti pada buah-buahan
- 3) Kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan, dll (Djoko & Irawan, 2016)

Peran teknologi yang semakin pesat membantu menjembatani teknik penyimpanan makanan agar proses perkembangan bakteri dapat dikendalikan, sekaligus mengefisienkan proses penyimpanan tersebut. Perkembangan mesin pengering modern, pengemas vakum, dan pendinginan cepat telah membuka pintu baru dalam menjaga kesegaran dan keamanan

makanan. Misalnya, mesin pengering modern memungkinkan makanan untuk dikeringkan dengan cepat dan efisien tanpa perlu tergantung pada sinar matahari, sementara pengemas vakum memungkinkan makanan dikemas secara rapat untuk mencegah kerusakan dan kontaminasi. Teknologi pendinginan cepat juga memungkinkan makanan untuk disimpan pada suhu rendah dengan cepat, memperlambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan. Dengan memadukan tradisi dengan kemajuan teknologi modern, masyarakat Bali dapat mempertahankan warisan kuliner mereka sambil menjaga kualitas dan keamanan makanan di era modern ini.

1.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi merupakan pengolahan makanan yang baik. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan yang baik yaitu tempat pengolahan makanan (dapur) harus bersih agar tidak mencemari saat pengolahan makanan. Untuk menghindari pencemaran tersebut sebaiknya dapur tidak berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi. Selain itu juga fasilitas sanitasi juga perlu diperhatikan seperti tempat cuci tangan, fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan, sebaiknya tempat cuci tangan terpisah dengan tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Tersedianya air bersih juga perlu diperhatikan agar pengolahan makanan tetap bersih dan higienis (Djoko & Irawan, 2016)

1.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Penyimpanan makanan dimaksudkan adalah untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, karena dengan adanya suhu yang sesuai dengan kondisi bakteri itu sendiri makan dapat sebagai tempat berkembangbiaknya bakteri patogen dan adanya proses pembusukan dari makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan yaitu wadah tempat penyimpanan ditutup rapat, daerah sekitar tempat penyimpanan dalam keadaan yang bersih dan tidak lembab, makanan yang disajikan tanpa diolah (timun, tomat, dll) sebaiknya dicuci dengan air hangat (Djoko & Irawan, 2016).

Makanan masak merupakan campuran bahan yang lunak dan sangat disukai bakteri. Bakteri tersebut akan tumbuh dan berkembang didalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya sehingga bakteri akan bertambah menjadi banyak. Jenis makanan yang diperlukan oleh bakteri untuk berkembang sebagian besar adalah jenis makanan yang mengandung protein dan air yang tinggi seperti daging, ikan, telur, dan susu serta berbagai jenis olahannya, sehingga jenis makanan dan olahannya mudah rusak karena sangat disukai bakteri. Sedangkan untuk jenis makanan yang mengandung karbohidrat seperti nasi, ubi, talas, jagung dan berbagai jenis olahannya tidak disukai jamur sehingga makanan dan olahannya menjadi lebih awet dibandingkan dengan makanan yang mengandung protein. Makanan yang mengandung lemak dan sedikit air tidak disukai oleh bakteri namun disukai jamur sehingga seringkali timbul tengik pada makanan tersebut.

Pertumbuhan bakteri akan terjadi sangat cepat ketika suhu makanan berada berdekatan dengan suhu tubuh manusia yaitu 37°C . pada suhu dibawah 10°C bakteri sama sekali tidak tumbuh dan pada suhu 60°C bakteri mulai mati. Berdasarkan hal tersebut maka sebaiknya penyimpanan makanan dilakukan pada suhu dimana kuman/ bakteri tidak tumbuh yaitu pada suhu dibawah 10°C atau diatas 60°C untuk mencegah pertumbuhan kuman (Djoko & Irawan, 2016)

1.5 Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan sehat akan sangat berperan di dalam memutus rantai pencemaran makanan dari kuman ataupun bakteri. Resiko lebih tinggi terdapat pada makanan masak dari pada bahan makanan. Berdasarkan hal tersebut perlu perhatian khusus dalam pengangkutan makanan yang masak. Beberapa hal yang berkontribusi dalam pencemaran makanan yaitu pada tahap persiapan, pewadahan, orang, suhu, dan kendaraan pengangkutan itu sendiri. Agar makanan tidak tercemar maka perlu dicegah dengan membuang atau setidaknya mengurangi sumber yang akan menyebabkan pencemaran seperti misalnya dengan mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (pupuk, obat hama, atau bahan berbahaya lainnya) dan tentunya kendaraan yang digunakan dalam keadaan bersih bebas dari bakteri. Hal yang perlu perlakuan ekstra adalah pada pengangkutan makanan siap santap yaitu:

- 1) Setiap makanan memiliki tempat/wadah masing-masing

- 2) Wadah wajib memiliki tutup yang rapat dan tersedia lubang hawa untuk makanan yang panas agar mencegah terjadinya kondensasi. Uap air yang mencair adalah media yang cepat untuk pertumbuhan bakteri
- 3) Isi makanan tidak terlampaui penuh agar tidak tumpah karena goyangan kendaraan
- 4) Pengangkut untuk waktu yang lama harus diatur suhunya yaitu tetap panas 60⁰C atau tetap dingin 10⁰C
- 5) Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak bercampur dengan keperluan mengangkut bahan lain (Djoko & Irawan, 2016)

1.6 Penyajian Makanan

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan saat penyajian makanan sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi yaitu:

- 1) Setiap jenis wadah makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tertutup terutama wadah yang tidak berada dalam satu level dengan wadah makanan lainnya. Hal tersebut bertujuan agar makanan tidak terkontaminasi silang, dan bila satu makanan telah tercemar makanan lainnya dapat diamankan, selain itu juga hal tersebut dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan
- 2) Penempatan makanan yang mengandung tinggi air seperti kuah, susu baru dapat dicampur pada saat menjelang dihidangkan agar makanan tidak cepat rusak
- 3) Dalam penyajian makanan perlu memperhatikan suhu makanan agar mencegah pertumbuhan bakteri (Djoko & Irawan, 2016)

2. *Hygiene* dan Sanitasi pada Perangkat Pengolahan Makanan Tradisional Bali

Semua olahan makanan termasuk makanan tradisional Bali perlu memperhatikan prinsip *hygiene* dan sanitasi, agar terhindar dari mikrobakteria yang dapat menyebabkan penyakit bagi yang mengkonsumsi. Beberapa hal yang wajib menjadi perhatian khusus saat pengolahan makanan tradisional Bali yaitu:

- 1) Kualitas bahan makanan
- 2) Tempat pengolahan makanan tradisional Bali atau Dapur. Dapur sederhana yang biasanya menjadi tempat pengolahan makanan tradisional Bali sebaiknya tetap menjaga prinsip hygiene dan sanitasi, seperti lantai dan dinding yang bersih, serta letak dapur tidak berdekatan dari kandang ayam atau kandang babi sehingga proses

pengolahan makanan tradisional Bali tidak terkontaminasi bakteri dari kotoran hewan ternak.

- 3) Peralatan memasak. Pada prinsipnya ketika peralatan makanan yang digunakan saat pengolahan makanan dalam keadaan yang bersih maka dapat mencegah terjadinya kontaminasi bakteri. Peralatan tradisional memasak makanan Bali menggunakan peralatan yang sangat sederhana yang biasanya terbuat dari kayu, tanah liat, bambu, dll seperti talenan, caratan, kikian, dangdang, sinduk, payuk, penyuluhan, yang mana peralatan tersebut terkadang sulit untuk dibersihkan dan cukup rentan menjadi tempat berkembangnya bakteri jika tidak dibersihkan dengan baik.

Terdapat beberapa prinsip dalam menjaga kebersihan alat masakan yaitu:

- a) Bahan peralatan.

Bahan peralatan sebaiknya tidak boleh melepaskan zat kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zinkum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam tersebut beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker.

- b) Keutuhan Peralatan

Keutuhan peralatan tidak boleh patah, gompel, penyok, tergores atau retak, karena akan menjadi sarang kotoran dan bakteri. Peralatan yang tidak utuh mungkin dapat dicuci sempurna namun dapat menjadi sumber kontaminasi

- c) Fungsi

Setiap peralatan mempunyai fungsi yang berbeda-beda dan sebaiknya tidak dicampur aduk. Contohnya pisau untuk memotong makanan mentah dan pisau untuk memotong makanan yang masak. Peralatan masakan yang dicampur baur dapat menimbulkan kontaminasi silang (*cross contamination*)

- d) Peralatan

Beberapa prinsip hygiene dan sanitasi terhadap peralatan masakan yaitu:

- (a) Peralatan yang kontak dengan makanan

Peralatan masak dan peralatan makan sebaiknya terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana

asam/basa atau garam yang lazim terdapat pada makanan dan peralatan masak tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan (tidak mengeluarkan bahan berbahaya) dan logam berat yang beracun seperti timah hitam (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), Seng, (Zn), Cadmium (Cd) Antimon (Stibium) dan lainnya. Bila peralatan masakan berbahan kayu, dianjurkan tidak dipakai secara langsung kontak dengan makanan, namun bisa menggunakan plastik yang aman dan mudah dibersihkan. Perlengkapan pengolahan makanan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, agar tidak menjadi sumber penvebaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan)

- (b) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut
- (c) Lapisan permukaann tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan
- (d) Kebersihan peralatan harus tidak terdapat kuman *Eschericia coli* (E.coli) dan kuman lainnya (Djoko & Irawan, 2016)

Perilaku *hygiene* penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan tradisional Bali cukup berperan seperti contohnya kebiasaan cuci tangan dengan sabun sebelum menyentuh makan atau ketika tangan sudah terkontaminasi dengan kuman. Didalam pengolahan makanan bali contohnya pada proses pembuatan lawar yang biasanya dibuat dalam jumlah yang besar sehingga membutuhkan tenaga manusia yang juga banyak. Hal tersebut perlu diperhatikan dalam hal menyamakan persepsi setiap individu dalam mempertahankan perilaku hygiene dan sanitasi, sehingga makanan yang dihasilkan tidak menyebabkan penyakit yang berasal dari kontaminasi bakteri (Purnama & Okta, 2018)

3. Manajemen Pengolahan Makanan Tradisional Bali

Manajemen pengolahan makanan tradisional Bali melibatkan serangkaian tahapan yang mencakup persiapan, pengolahan, dan penyajian, masing-masing memegang peranan penting dalam menciptakan pengalaman kuliner yang autentik. Dalam tahap persiapan, pemilihan bahan makanan yang segar dan berkualitas tinggi menjadi landasan utama. Pengolahan makanan perlu memastikan bahwa setiap bahan dipersiapkan dengan cermat, mencerminkan kearifan lokal dalam memilih dan menyiapkan komponen makanan.

Tahap pengolahan merupakan inti dari manajemen ini, di mana keterampilan teknis dan keahlian dalam menggunakan alat masakan tradisional Bali menjadi sangat diperlukan. Teknik memasak khas Bali, yang dapat mencakup penggunaan rempah-rempah dengan presisi dan penggunaan metode tradisional memberikan karakteristik unik pada hidangan. Proses ini bukan hanya sekadar memasak, tetapi juga menjalankan warisan kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Penyajian, pada tahap akhir, adalah penutup dari perjalanan kuliner ini. Penempatan hidangan di atas piring tradisional Bali dan pemilihan wadah seperti dulang menjadi elemen penting dalam memberikan nilai tambah pada pengalaman menyantap. Ini menciptakan nuansa estetika dan budaya yang lebih dalam, menjadikan penyajian bukan hanya sebagai langkah terakhir, tetapi juga sebagai bentuk apresiasi terhadap keunikan makanan Bali.

Didalam pengalaman gastronomi harmonisasi rasa merupakan aspek mendasar dalam makanan, secara intrinsik terkait dengan bagaimana cara makanan disajikan kepada konsumen. Penelitian menunjukkan bahwa penataan dan gaya penyajian suatu hidangan dapat mempengaruhi persepsi indra dan akibatnya kepuasan selera atau rasa yang dirasakan. Hal tersebut karena kita secara alami tertarik pada estetika visual suatu hidangan dan sebagai hasilnya hal tersebut mempengaruhi pengalaman konsumen secara keseluruhan (Leal et al., 2024). Di Bali Umat Hindu juga memiliki kebiasaan cara penyajian yang unik sebagai warisan budaya. Secara tradisional, umat Hindu memiliki kebiasaan menyajikan makanan terlebih dahulu kepada anggota keluarga laki-laki merupakan hal yang lazim, dan anggota keluarga perempuan makan setelahnya (Kwon & Tamang, 2015)

Alat penyajian hidangan tradisional Bali yaitu:

- 1) Dulang (dari kayu)
- 2) Jaro (dari janur)
- 3) Pepiringan (daun pisang)
- 4) Limas (dari daun pisang)
- 5) Takir
- 6) Tabog
- 7) Taledan
- 8) Tedung saji
- 9) Caratan (dari tanah liat)

- 10) Jembung dan piring
- 11) Serbet
- 12) Bokoran perak

E. Kesimpulan

Dalam konteks pengolahan makanan tradisional Bali, penerapan standar *hygiene* dan sanitasi menjadi esensial untuk menjaga kualitas, keamanan, dan keaslian makanan. Kesimpulan dari pendekatan ini adalah bahwa standar tersebut tidak hanya menjamin kebersihan fisik dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai etika, moral, dan filosofis yang tertanam dalam budaya Bali. Penerapan standar *hygiene* mengharuskan pemahaman mendalam tentang risiko kontaminasi, seleksi bahan makanan yang berkualitas tinggi, dan manajemen kebersihan alat masakan tradisional. Sementara itu, aspek sanitasi menggarisbawahi pentingnya lingkungan kerja yang bersih dan pemahaman tentang keamanan pangan. Semua ini diharapkan dapat menciptakan proses pengolahan yang tidak hanya memenuhi norma kebersihan modern tetapi juga meresapi nilai-nilai lokal. Melalui pemanfaatan prinsip-prinsip dari lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, standar *hygiene* dan sanitasi bukan hanya menjadi kewajiban teknis, tetapi juga menjelma menjadi bagian integral dari pelestarian warisan budaya. Implementasi standar ini adalah jembatan antara kearifan lokal dan tuntutan global, menjadikan pengolahan makanan tradisional Bali tidak hanya aman dan higienis, tetapi juga sebagai perwujudan yang hidup dari nilai-nilai kultural dan spiritual yang membentuk kekayaan kuliner Bali.

F. Latihan Kasus

Bagaimana prinsip-prinsip standar *hygiene* dan sanitasi dapat diimplementasikan dalam pengolahan makanan tradisional Bali, dengan mempertimbangkan nilai-nilai budaya dan filosofis yang tercermin dalam lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*?

Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) III

Topik : Pengolahan Makanan Tradisional Bali

Sub Topik : **Hygiene dan Sanitasi Kuliner Bali**

Capaian Pembelajaran :

Menguasai konsep standar *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan pada dapur komersial dan menguasai konsep dasar keselamatan kerja

Tujuan Pembelajaran :

Menganalisis peran *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan pada lontar kuliner Bali

Petunjuk:

1. Bentuklah kelompok secara heterogen yang terdiri dari 4-5 orang
2. Perhatikan wacana berikut ini!



Hygiene dan Sanitasi Kuliner Bali

Dalam lontar kuliner Bali seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, terdapat aneka produk kuliner yang merupakan bagian integral dari warisan budaya Bali. Namun, untuk memastikan keberlanjutan dan keselamatan produk-produk ini, penting untuk memperhatikan konsep *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahannya. Meskipun lontar-lontar tersebut memberikan panduan tentang teknik memasak dan bahan-bahan yang digunakan, tidak ada yang menyebutkan secara eksplisit tentang pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan. Dalam konteks tugas sebagai mahasiswa, selain mempelajari dan menghargai warisan kuliner

Bali yang terdapat dalam lontar kuliner, penting juga untuk mengadaptasi konsep *hygiene* dan sanitasi ke dalam pengolahan berbagai kuliner tradisional Bali. Tugas ini mencakup pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi modern serta kemampuan untuk menerapkannya secara praktis dalam konteks pengolahan makanan tradisional. Mahasiswa diharapkan dapat melakukan identifikasi potensi risiko kesehatan yang terkait dengan praktik pengolahan makanan, serta merancang dan mengimplementasikan langkah-langkah pencegahan yang efektif untuk menjaga kebersihan dan keselamatan produk makanan. Mari kita telusuri dan temukan konsep *hygiene* dan sanitasi dalam praktik kuliner Bali!

3. Pilihlah salah satu jenis kuliner yang terdapat pada lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*.
4. Buatlah point-point konsep *hygiene* dan sanitasi untuk diterapkan pada kuliner yang dipilih!
5. Praktikkanlah teknik-teknik *hygiene* dan sanitasi pada kuliner yang anda pilih!
6. Buatlah poster panduan *hygiene* dan sanitasi sesuai dengan praktik Anda!

BAB IV MAKANAN TRADISIONAL BALI DALAM BEBERAPA MENU



Gambar 4.1 Ayam betutu sebagai salah satu makanan tradisional Bali

(Sumber gambar: <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/ayam-betutu-dari-sajian-upacara-adat-jadi-kuliner-rakyat/>)

A. Pengantar

Makanan tradisional Bali telah lama menjadi karya seni kuliner yang kaya rasa dan sarat dengan warisan budaya. Dalam setiap hidangannya, terdapat jejak sejarah, tradisi, dan nilai-nilai yang tertanam dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bali. Bali, pulau seribu pura, memiliki kekayaan bahan makanan lokal yang berlimpah, yang diolah dengan penuh kecerdasan dan keahlian menjadi hidangan-hidangan yang memikat lidah dan jiwa. Dalam perjalanan kuliner ini, akan dijelajahi beberapa menu unggulan dari makanan tradisional Bali yang menjadikan pulau ini destinasi gastronomi yang tak terlupakan.

B. Kompetensi Akhir yang Diharapkan

Mempelajari makanan tradisional Bali dalam beberapa menu diharapkan dapat memberikan mahasiswa sejumlah kompetensi akhir yang mencakup pemahaman mendalam, keterampilan praktis, dan penghargaan terhadap warisan kuliner Bali. Mahasiswa diharapkan dapat

memahami variasi dan keunikan setiap menu tradisional Bali yang dipelajari. Ini mencakup pengenalan terhadap bahan-bahan utama, teknik memasak, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam masing-masing hidangan.

C. Tujuan Pembelajaran dan Capaian Pembelajaran

Penyajian materi modul ajar ini memiliki tujuan sebagai berikut:

- Menjelaskan menu makanan tradisional Bali seperti lawar, kekomoh, ares, betutu dan babi guling.
- Membuat kombinasi yang sesuai berdasarkan menu kuliner Bali yang mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.

Bab keempat modul ajar ini menghadirkan perjalanan kuliner yang mendalam ke dalam dunia makanan tradisional Bali, memfokuskan pada beberapa menu khas yang menjadi kekayaan kuliner pulau ini. Melalui pembahasan tentang Lawar, Kekomoh, Ares, Betutu, dan Babi Guling, mahasiswa akan diajak untuk meresapi keanekaragaman rasa dan keunikan setiap hidangan. Dengan menggali lebih dalam tentang setiap menu ini, mahasiswa akan mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang warisan kuliner Bali, serta keterampilan praktis dalam pengolahan makanan tradisional ini.

D. Materi Pokok

Menu makanan tradisional Bali terdiri dari sup, menu utama, dan makanan penutup yang dimasak dalam berbagai jenis menu yaitu jenis sup contohnya ares, garang asem ayam/babi, gedang mekuah, cerancam ayam/babi. Untuk menu utama terdiri dari jenis nasi bisa nasi putih atau nasi kuning, lauknya yaitu sate sempol ikan, tum karang asem, betutu ayam, pepes ikan, sate manis, telur bumbu Bali, urutan babi, babi guling. Jenis sayuran contohnya jukut mekalas, serobotan, lawar tulen, lawar namangka, plecing kangkung. Untuk makanan penutup contohnya bubuh injin, jaja lupis, jaja pulung, pisang rai, pajegan buah. Makanan tradisional Bali memiliki “*storytelling*” atau keterikatan dengan nilai sejarah dan budaya Bali. Berikut akan dibahas beberapa contoh makanan tradisional Bali beserta “*storytelling*” dari masing-masing menu yaitu:

1. Lawar

Lawar merupakan campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dimasak oleh sekumpulan masyarakat sebagai tradisi *menyama beraye* atau mempererat ikatan kekeluargaan.

Tradisi *ngelawar* biasanya dilakukan pada saat menjelang hari raya besar seperti hari raya Galungan dan Kuningan (Devi Anjani Putri et al., 2018).



Gambar 4.2 Lawar merah Bali

(Sumber gambar: <https://bali.idntimes.com/travel/journal/i-putu-yoga-sadhu/lawar-makanan-khas-bali-1>)

Di Bali, terdapat dua jenis lawar yaitu lawar merah dan lawar putih. Beberapa jenis lawar diberikan unsur yang dapat menambah rasa dan warna dari lawar tersebut yaitu darah dari daging itu sendiri. Lawar umumnya terbuat dari daging-daging dan sayur-sayuran yang dicampur menjadi satu dan di tambah dengan bumbu Bali base genep. Nama Lawar di Bali disesuaikan dengan jenis daging yang digunakan ataupun jenis sayuran yang digunakan. Diantara yaitu lawar nangka, lawar daun belimbing, lawar babi, lawar ayam, lawar sapi. Lawar memiliki tiga bahan utama yaitu rames, ketekan, dan juga jukut. Rames merupakan kulit hewan yang sudah direbus terlebih dahulu lalu dipotong berbentuk potongan korek api. Jukut merupakan sayuran yang sebelumnya direbus terlebih dahulu lalu dicincang kasar, sayur yang biasa digunakan adalah nangka sayur, pepaya yang masih muda, daun belimbing, kacang panjang. Keteikan merupakan daging yang dicincang halus diberi bumbu base genep dan

dibungkus dengan daun pisang selanjutnya dipanggang hingga matang atau setengah matang (Purwanatha et al., 2023). Berikut akan dijelaskan pengolahan makanan tradisional Bali Lawar

a. Cara membuat Lawar Celeng/ lawar Babi

Bahan yang diperlukan:

- 1) 1 kg kulit babi
- 2) 1 kg daging babi
- 3) 6 sendok makan darah babi
- 4) 2 buah jeruk limau
- 5) ½ buah kelapa bakar cincang
- 6) ½ buah kelapa parut

Bahan bumbu halus:

- 1) 18 siung bawang merah
- 2) 10 siung bawang putih
- 3) 6 butir kemiri
- 4) 4 ruas kencur
- 5) 4 ruas lengkuas
- 6) 8 butir cengkih
- 7) 6 iris pala
- 8) 6 buah cabai rawit
- 9) 2 ruas jahe
- 10) 2 ruas kunyit
- 11) 2 sendok bakar ketumbar
- 12) 2 sendok teh lada hitam
- 13) 2 bungkus wangen
- 14) 1 sendok makan jintan

Bahan tambahan:

- 1) 2 bungkus terasi bakar
- 2) Irisan bawang merah
- 3) Irisan bawang putih
- 4) Irisan cabai rawit
- 5) Garam
- 6) Minyak goreng

b. Cara membuat Lawar Bali-Lawar Siap Putih (lawar Ayam) Bali atau lawar celeng/Babi merah

Bahan utama:

- 1) 1 btr kelapa muda (pilih daing kelapa yang masih agak muda)
- 2) 2 butir kelapa sedang (tidak terlalu muda ataupun tidak terlalu tua)
- 3) 1 kilogram daging ayam/daging babi
- 4) ½ kilogram usus ayam
- 5) ½ kilogram hati ayam
- 6) Kacang panjang

Bumbu Lawar Bali: Bumbu utama yaitu base genep yaitu laos, kunyit, jahe, kencur, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada hitam dan lada putih. Yang kedua yaitu bumbu penyanggluh/ bumbu penggurih yaitu terdiri dari laos, kemiri, bawang putih, kencur. Bumbu yang ketiga yaitu bumbu embe yaitu bawang putih, bawang merah, jeruk limau, terasi, cabai.

Terdapat tiga tahapan utama dalam membuat lawar bali yaitu mengolah bahan utama yaitu:

- 1) Buat santan dari 1 butir kelapa sedang, simpan santan dalam wadah. Simpan juga ampasnya untuk nanti digunakan bersama kelapa bakar
- 2) Kupas kelapa muda dan potong dagingnya menjadi 4 lembaran besar, setelah itu bakar dalam api sedang selama 5 menit. Kelapa bakar diiris-iris atau dirajang setengah lalus, campur dengan ampas kelapa sisa buat santan
- 3) Rebus daging ayam hingga matang, bisa diberi garam dan bumbu penyedap ayam sesuai selera, setelah matang, iris tipis sama dengan ukuran irisan kelapa muda,
- 4) Siapkan usus dan ati ayam, kemudian bakar hingga matang. Setelah matang, iris sesuai dengan ukuran daging ayam dan kelapamuda, simpan dalam wadah terpisah

Tahap yang kedua yaitu mengolah bumbu lawar yaitu:

- 1) Bumbu utama atau base genep seperti kencur, laos, jahe, bawang putih, kunyit, kemiri, lada hitam dan lada putih dirajang.
- 2) Bumbu penggurih/penyanggluh seperti kencur, laos, bawang putih, kemiri, bersama dengan bumbu utama/base genep ditumbuk bersama hingga halus. Sesudah halus, kemudian bumbu digoreng menggunakan minyak kelapa sampai matang. Setelah mengeluarkan aroma kemudian tuangkan santan, aduk bumbu dan santan sampai benar-benar merata dan kental.
- 3) Bumbu embe yaitu bawang merah serta bawang putih diiris tipis melintang. Cabai dicincang kasar, cabai dan bawang digoreng bersama dengan terasi matang, namun jangan sampai gosong. Simpan dalam mangkuk, kemudian tambahkan garam secukupnya kemudian diremas remas

Tahap ketiga yaitu membuat adonan lawar/ ngaduk lawar

- 1) Siapkan wadah lawar yang besar, bisa menggunakan baskom atau panci besar. Pada umumnya proses “ngadukang lawar dilakukan diatas nyiu yang diberi alas daun pisang. Bahkan ketika membuat laar dalam jumlah yang banyak lawar diaduk diatas tikar pandan.
- 2) Masukkan kelapa bakar cincang, daging ayam iris, ati dan ampas kelapa, aduk semua hingga merata
- 3) Tambahkan bumbu kedalam wadah lawar adonan dan aduk dengan bahan utama sampai semua teraduk rata
- 4) Beri perasan jeruk limau, lakukan secara bertahap agar tidak terlampau banyak atau kurang
- 5) Sesudah semua bahan tercampur, tambahkan bumbu embe kedalam lawar. Kemudian campur hingga merata, dan lawar siap disajikan.

2. Kekomoh



Gambar 4.3 Kekomoh

(Sumber gambar: <https://savepaganisland.org/kuliner-bali/>)

Cara membuat komoh yaitu

- 1) Daging yang sudah dirajang halus ditambahkan dengan air panas kemudian diaduk sebentar
- 2) Kemudian daging disaring, lalu peras air daging hingga habis.
- 3) Air hasil perasan daging ini yang merupakan inti dari bahan kuah komoh
- 4) Tambahkan bumbu dengan sejumput sambal embe, 1 sendok makan base genep, 1 sendok makan base penyangluh, dan ½ buah perasan jeruk limau
- 5) Komoh siap disajikan (Maretha, 2020)

3. Ares

Ares merupakan jenis sayuran yang biasanya disajikan sebagai pendamping makanan didalam menu utama. Ares dibuat dengan bahan dasar dari batang pohon pisang muda yang

direbus bersamaan dengan tulang ayam atau balung daging babi atau tulang bebek sehingga rasanya semakin lezat (Lumanauw & Makapagal, 2019; Singapurwa et al., 2023). Jukut ares memiliki nilai gizi yang sangat tinggi batang ares dekat pangkal banyak mengandung kalori, protein, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B, dan vitamin C. Batang pohon ares juga mengandung getah yang berfungsi sebagai antibiotik dan penghilang rasa sakit. Batang pohon pisang yang digunakan dalam pembuatan jukut ares adalah batang pisang batu atau pisang klutuk hal tersebut akan mendapatkan cita rasa yang enak. Selanjutnya dapat juga menggunakan batang pisang raja, atau pisang lainnya. Bumbu yang digunakan dalam pengolahan jukut ares adalah base genep.



Gambar 4.4 Jukut ares

(Sumber gambar: <http://www.balinews.id/intermeso/sajian-kuliner-khas-saat-hari-raya-galungan/>)

Cara pengolahan jukut ares yaitu:

- 1) Anak pohon pisang batu (ares) dibersihkan, kemudian potong-potong melintang membulat setebal $\frac{1}{2}$ cm
- 2) Taburi garam dan minyak kelapa, lalu ditekan-tekan dan dibolak-balik agar merata. Dalam proses ini garam berfungsi sebagai mempercepat proses pelayuan dan menjadikan lembut potongan ares
- 3) Batang ares didiamkan selama 30 menit menunggu proses pelayuan, lalu diremas-remas dan diperas menggunakan kedua tangan untuk membuang airnya sehingga tidak terlalu sepet dan asin
- 4) Rendam kembali dalam air hangat, kemudian sisihkan
- 5) Haluskan semua bumbu base genep kecuali cabai rawit, daun jeruk, daun salam dan batang serai. Kemudian bumbu halus ditumis hingga wangi

- 6) Siapkan panci yang besar kemudian dididihkan 2500 ml air, kemudian masukkan bahan-bahan yang tidak dihaluskan beserta bumbu halus yang telah ditumis, kemudian masukkan ares yang sudah lembut.
- 7) Tambahkan sedikit garam kemudian tes rasa
- 8) Jukut ares siap disajikan (Lumanauw & Makapagal, 2019)

4. Betutu

Kuliner betutu di masa lampau pada awalnya sebenarnya menjadi makanan yang jarang disantap atau bukan menjadi makanan sehari-hari masyarakat Bali. Masyarakat Bali di masa lampau menikmati betutu hanya disaat ada upacara *yadnya* dalam skala besar. Betutu tidak menjadi hidangan biasa masyarakat Bali karena memiliki berbagai alasan, termasuk alasan yang bersifat *tattwa* (filosofis), *susila* (etika), *acara* (tradisi agama), disamping adanya berbagai alasan praktis. Seiring berkembangnya paradigma ilmu pengetahuan agama serta perkembangan pembangunan pariwisata, betutu saat ini sudah menjadi salah satu makanan umum sehari-hari dan telah menjadi salah satu jenis kuliner khas Bali yang paling dikenal (Sulistyawati, 2022)



Gambar 4.5 Betutu bebek

(Sumber gambar: <https://happycall.co.id/resep-memasak-bebek-betutu-khas-bali-dengan-happycall/>)

Betutu biasa disajikan menggunakan bebek dan juga ayam. Bebek ini diisi dengan daun singkong dan dibumbui dengan Bumbu bali, dengan daun pisang dan seludang mayang (bagian luar bunga kelapa) sebagai pembungkusnya. Bebek betutu biasa dihidangkan pada hari raya Saraswati yang melambangkan saudara dari angsa yang merupakan kendaraan Dewi Saraswati (Devi Anjani Putri et al., 2018)

Penggunaan betutu khususnya yang menggunakan daging bebek pada umumnya merupakan makanan tergolong sakral. Makanan sakral atau suci digunakan untuk sesajen dalam hubungan dengan upacara keagamaan, juga disuguhkan untuk seseorang yang dianggap suci, seperti pendeta yang sering disebut pemangku dan pedanda (Johana et al., 2023)

Pengolahan bebek betutu di beberapa memiliki perbedaan cara pengolahannya ada yang ditanem, direbus, diguling dan juga disangrai dengan priuk/payuk tanah. Namun semua pengolahan bebek betutu menggunakan base genep sebagai unsur penyedapnya. Berbagai cara tradisional di bali dalam membuat olahan betutu sesuai dengan tradisi yang diwariskan para leluhur Bali menurut tempat (desa), waktu (kala), dan kondisi (patra) masing-masing tempat di seluruh Bali. Salah satu contoh pengolahan bebek betutu menurut Suryanin (2007) dalam bukunya “masakan bali” mengenalkan ada tiga cara untuk membuat bebek betutu secara tradisional yaitu:

1) Bebek Betutu Tanem

Bebek betutu tanem menggunakan bebek yang gemuk sudah bertelur, dengan bumbu bali lengkap (base genep), minyak, daun pisang, kelopak pangkal daun pinan (upih), tali bumbu (tali tutut), merang padi atau sekam, daun asem (calagi)

Cara membuat betutu bebek tanam adalah:

- a. Bebek dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya (jeroannya) dari lubang yang dibuat di bawah rongga dadanya. Jangan dibuka terlalu lebar dan merobeknya harus lurus memanjang supaya mudah ditarik lagi.
- b. Bahan bumbu (base genep) semuanya dirajang kemudian diuleg sehalus mungkin, lalu diberi minyak kelapa dan garam secukupnya
- c. Badan bebek dilumuri dengan air kunir (kunyit) yang diisi minyak kelapa dan sedikit garam, lalu diremas-remas supaya menjadi sedikit lemas

- d. Bumbu halus dimasukkan ke dalam rongga perut bebek, tambahkan daun salam (jangan ulam) dan daun asam (celagi) untuk menghilangkan amis, lalu tutup kembali dengan baik atau dijarit bisa dengan benang atau tali tutus (tali kecil dari bambu arpus)
- e. Badan utuh bebek dilipat pada bagian leher/kepala dan kakinya sedemikian rupa kemudian dibungkus dengan kelopak pangkal daun pinang (upih) terlebih dahulu, kemudian dilapisi lagi dengan daun pisang yang cukup tebal, lalu diikat erat-erat dengan tali tutus (tali kecil dari bambu arpus)
- f. Buatlah sebuah lubang di tanah atau di atas abu sekam/merang untuk menaruh bungkusan bebek, sediakan pasu atau pane (jenis belanga dari tembikar) atau belanga dari logam aluminium sebagai penutupnya, lalu ditimbun lagi dengan sekam/merang baru yang di atasnya diisi bara api dari sabut kelapa kering untuk umpan mulai membakarnya. Api harus dijaga dengan benar agar stabil dan merata semalaman, tidak sampai mati sebelah atau sebagian, agar bebek dapat matang merata secara keseluruhan bagiannya. Biasanya bebek yang matangnya pas dan bagus akan tercium bau wangi dan gurih dari bumbunya dan dagingnya akan mudah terlepas (tustus) dari tulangnya. Bebek betutu yang matangnya bagus tidak basi bila disimpan dua hari atau lebih.

2) Bebek Betutu Rebus

Bahan dan cara membuat bebek betutu rebus sama dengan membuat bebek betutu tanem. Tetapi bebek tidak dibungkus upih, cuma badan bebek dilipat dan diikat dengan tutus (tali kecil dari bambu arpus), kemudian langsung dimasukkan ke panci diberi kuah (sampai seluruh badan bebek terendam). Lalu dipanaskan dengan api sedang dan stabil untuk merebusnya, tapi nyala apinya tidak boleh terlalu besar supaya matangnya pelan-pelan dan dagingnya menjadi empuk. Pada tahapan proses ini harus rutin diperiksa agar kuah rebusan tidak kering, dengan perlahan menambah air hangat, agar matang bebek betutunya tidak sampai gosong.

3) Bebek Betutu Panggang (Guling)

Bebek betutu panggang menggunakan bahan yang sama dengan bebek betutu tanem. Bebek setelah dibungkus lalu dikukus dulu hingga matang, kemudian baru dipanggang atau diguling dengan membuka lebih dahulu bungkusnya. Memanggang atau mengguling bebek kurang bagus di atas nyala api kompor, sebaiknya di atas tungku dapur (tradisional/biasa) yang berisi bara api (bukan api dalam keadaan menyala). Bara api tidak boleh terlalu panas, biarkan bebek matangnya lambat supaya dagingnya menjadi lunak dan empuk (Sulistyawati, 2022)

5. Babi Guling

Babi guling merupakan salah satu makanan tradisional Bali yang biasanya digunakan sebagai pelengkap kebutuhan upacara. (Pinatih, 2013). Babi guling dalam masyarakat Bali biasa disebut dengan nama *Be Guling* (Yasa et al., 2019). Babi guling hampir ada di setiap upacara *manusia yadnya* hingga hari besar seperti Nyepi dan Galungan. Manusia Yadnya merupakan rangkaian upacara yang dilaksanakan oleh seseorang selama hidupnya, merayakan setiap fase dari kehidupannya dan bersyukur kepada sang pencipta. Salah satu contohnya yaitu upacara tiga bulanan dimana seorang bayi yang menginjak usia tiga bulan merayakan keberadaan di dunia dan pemberian nama kepada bayi tersebut, pada upacara tiga bulanan ini disajikan babi guling untuk keluarga sang Bayi (Devi Anjani Putri et al., 2018). Cara pengolahan babi guling berbeda-beda tetapi umumnya adalah sama untuk beberapa daerah wilayah di pulau Bali (Sumardani, 2020).



Gambar 4.6 Hidangan babi guling

(Sumber gambar: <https://restaurantguru.com/babi-guling-Abiansemal-m11328>)

Bumbu babi guling terdiri dari tiga komponen induk yaitu bumbu dasar (*base genep*), bumbu Wangen dan bumbu penyedap (*base penyangluh*) (Pinatih, 2013). Berikut bumbu babi guling yaitu:

- 1) Bawang merah 1 kilogram
- 2) Bawang putih 3 kilogram

- 3) Kunyit 1 kilogram
- 4) Kencur 800 gram
- 5) Lengkuas 2 kilogram
- 6) Cabe 1,5 kilogram
- 7) Jahe 500 gram
- 8) Kemiri 400gram
- 9) Pala 2 biji
- 10) Terasi 100 gram
- 11) Cengkeh 20 gram
- 12) Cabe bun 9 biji
- 13) Merica 30 gram
- 14) Sere 600 gram
- 15) Minyak goreng 3000ml
- 16) Jangu 25 gram
- 17) Ketumbar 25 gram
- 18) Garam ½ kilogram

Tahapan pembuatan babi guling dimulai dari pengistirahatan babi, kemudian tahap memasak air panas. Selanjutnya dilakukan proses pemotongan atau penyembelih secara tradisional. Setelah babi disembelih selanjutnya dirensam dengan air panas didalam ember besar sambil pelepasan bulu dan kulit, keempat kuku kaki dicabut, bulu yang menempel pada tubuh babi dihilangkan hingga bersih. Selanjutnya dilakukan pengeluaran organ dalam/jeroan. Proses tersebut dilakukan dengan melakukan penyayatan pada perut babi maka organ pencernaan akan terlihat lalu kemudian ditarik keluar secara perlahan. Kemudian rongga perut babi dibersihkan dengan air sehingga tidak ada sisa kotoran lainnya. Selanjutnya babi ditusuk menggunakan alat penggulingan mulai dari arah mulut sampai menembus lubang anus. Kepala dan kaki diikat pada panggial penggulingan menggunakan tali benang. Kemudian perut babi diisi air hangat selama kurang lebih 5 menit, setelah itu air hangat dikeluarkan dari rongga perut. Kemudian perut babi diisi dengan bumbu rempah-rempah yang telah dipersiapkan. Perut babi yang telah diberi bumbu kemudian jarit menggunakan benang dan jarum hingga lubang perut tertutup rapat. Selanjutnya semua tubuh babi dilumurindengan air kelapa muda. Kemudian babi diletakkan pada tempat penggulingan yang telah disiapkan. Proses penggulingan ini

mebutuhkan dua orang, satu orang memutar alat penggulingan, dan satu lagi mengatur bara api agar babi mendapatkan panas api yang merata. Lama proses penggilingan tergantung dari berat babi mentah, semakin tinggi berat babi mentah maka semakin lama waktu yang diperlukan dalam proses penggulingan. Misalnya berat babi 7.5 kg waktu penggulingan diperlukan 89 menit, sedangkan berat babi mencapai 28,8 kilogram, waktu yang diperlukan yaitu 93 menit. Setelah warna kulit babi berwarna coklat kemerahan itu tandanya babi guling sudah mulai akan matang, setelah itu bara api mulai dibiarkan namun tetap menyala tidak berkobar. Proses memutar penggulingan masih dilakukan hingga sampai mulut babi mengeluarkan air berwarna putih keruh dan bila lubang leher yang diisi kulit kelapa muda dicabut sudah berwarna putih tidak ada warna darah itu menandakan babi guling sudah matang (Kutha et al., 2017).

E. Kesimpulan

Dalam bab ini, telah dijelajahi berbagai aspek Makanan Tradisional Bali melalui beberapa menu khas seperti Lawar, Kekomoh, Ares, Betutu, dan Babi Guling. Melalui pembahasan mendalam tentang sejarah, bahan-bahan, teknik memasak, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan, mahasiswa diharapkan dapat mengapresiasi kekayaan kuliner dan tradisi Bali. Lawar, sebagai hidangan yang memadukan daging cincang dengan rempah-rempah, memberikan gambaran tentang kompleksitas bumbu dan makna di balik setiap suku kata dalam namanya. Kekomoh, dengan bahan dasar kelapa muda, menggambarkan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal dalam menciptakan hidangan yang segar dan lezat. Ares, dengan pemanfaatan janur kelapa, menampilkan citarasa unik dan memperkaya warisan kuliner Bali. Betutu, sebagai hidangan ceremonial dengan bumbu rempah yang kompleks, mengandung nilai simbolik dan keunikan dalam penyajiannya. Terakhir, Babi Guling, dengan pesta daging babi panggangnya, menciptakan suasana kegembiraan dan perayaan yang melekat dalam budaya Bali. Melalui modul ini, diharapkan mahasiswa dapat memperoleh keterampilan praktis dalam pengolahan makanan tradisional Bali, sekaligus merasakan keindahan sejarah dan nilai-nilai budaya yang diwariskan melalui setiap sajian.

F. Latihan Kasus

Bagaimana makanan tradisional Bali, melalui menu seperti Lawar, Kekomoh, Ares, Betutu, dan Babi Guling, mencerminkan kekayaan budaya dan keunikan setiap hidangan dalam konteks kuliner Bali?



Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM) IV

Topik : Pengolahan Makanan Tradisional Bali
 Sub Topik : Kombinasi Hidangan Lengkap Kuliner Bali

Capaian Pembelajaran :

Menguasai konsep dasar menu (menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep) dan cara penyajiannya

Tujuan Pembelajaran :

Membuat kombinasi yang sesuai berdasarkan menu kuliner Bali yang mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.

Petunjuk:

1. Bentuklah kelompok secara heterogen yang terdiri dari 4-5 orang
2. Perhatikan wacana berikut ini!

Hidangan Lengkap Kuliner Bali



Membuat kombinasi yang sesuai berdasarkan menu kuliner Bali yang meliputi hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup memang membutuhkan pemahaman mendalam tentang kearifan lokal yang tercermin dalam lontar kuliner Bali. Dalam lontar kuliner seperti *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita*, terdapat aneka kuliner yang belum tersaji untuk membuat hidangan yang lengkap. Hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup adalah bagian integral dari suatu rangkaian makanan yang disusun secara berurutan untuk menciptakan pengalaman kuliner yang lengkap. Hidangan pembuka biasanya

merupakan hidangan pertama yang disajikan dalam sebuah makan, bertujuan untuk merangsang selera makan dan memberikan kesan pertama yang menggoda. Hidangan utama kemudian mengikuti, menjadi fokus utama dari makanan dengan porsi yang lebih besar dan beragam, seringkali terdiri dari kombinasi protein, karbohidrat, dan sayuran. Sedangkan hidangan penutup adalah penutup yang manis dan memuaskan untuk mengakhiri makan dengan menyenangkan, sering kali memberikan sentuhan terakhir yang memuaskan setelah hidangan utama. Walaupun demikian, lontar-lontar kuliner Bali belum tersaji secara lengkap, namun tetap menyimpan harta karun pengetahuan tentang bahan-bahan, teknik pengolahan, dan filosofi di balik setiap hidangan. Mari bersama-sama, mengkombinasikan ketiga jenis hidangan ini untuk membentuk suatu kesatuan yang menyeluruh, menghadirkan variasi cita rasa, tekstur, dan presentasi yang memuaskan bagi para penikmatnya berbasis kuliner tradisional Bali.

3. Dalam lontar *Dharma Caruban*, *Purincening Ebatan*, dan *Kakawin Dharma Sawita* terdapat beberapa aneka kuliner. Aneka Kuliner ini perlu dibuat kombinasinya yang meliputi hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.
4. Buatlah kombinasi hidangan lengkap berbasis kuliner Bali dengan mengacu pada tabel matriks analisis berikut!

Tabel Matriks Analisis

Tema Hidangan:			
Komponen / Hidangan	Hidangan Pembuka	Hidangan Utama	Hidangan Penutup
Jenis Hidangan			
Tekstur Makanan			
Variasi Bahan Makanan			
Kandungan nutrisi utama			
Paduan Cita rasa			
Bentuk Presentasi			

DAFTAR PUSTAKA

- Astiti, N. M. A. G. R., Semyani, A. A. M., Yudiastari, N. M., Parwata, I. K. W., & Yanti, G. D. D. (2023). *Wirausaha Pangan Tradisional Khas Bali* (N. M. A. G. Astiti, Ed.). Scopindo Media Pustaka.
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Zambrano-Conforme, D., & Carvache-Franco, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356>
- Devi Anjani Putri, P., Indrayana Setyadi, D. S., Arsitektur, F., & dan Perencanaan, D. (2018). *PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER TRADISIONAL BALI SEBAGAI MEDIA PENGENALAN BUDAYA BALI UNTUK WISATAWAN INTERNASIONAL Oleh: Bidang Studi Desain Komunikasi Visual Departemen Desain Produk*.
- Djoko, P., & Irawan, W. P. (2016). *PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT*.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*.
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rossé, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345–354. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.11.008>
- Gunawan, K., Yudiaatmaja, F., Suandana, N., & Mekarsari, N. K. A. (2022). Pengaruh leader member exchange terhadap kinerja karyawan dengan budaya tri hita karena sebagai pemoderasi. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*, 18(3), 305–316. <https://scholar.archive.org/work/mcbwi2oh2nbcikemlopxqtqkva/access/wayback/http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/JEKO/article/download/4411/2755>
- Hernández-Rojas, R. D., Huete-Alcocer, N., & Hidalgo-Fernández, A. (2022). Analysis of the impact of traditional gastronomy on loyalty to a world heritage destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100585. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100585>
- Johana, A., Aliffiati, & Pravitasari, P. K. (2023). Eksistensi Betutu pada Tradisi Kuliner Masyarakat Bali Di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*, 3(2).
- Kornelius. I Made. (n.d.). Balinese cooking in short. *Balai Pendidikan Dan Latihan Pariwisata Bali*.
- Kutha, S., Budaarsana, & Mahardika, I. G. (2017). Proses Pembuatan Babi Guling dan Analisis Finansial dengan bahan Baku Babi Bali. *Peternakan Tropikal*, 5(2), 283–298.
- Kwon, D. Y., & Tamang, J. P. (2015). Religious ethnic foods. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 2, Issue 2, pp. 45–46). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.05.001>
- Leal, G. F., Sousa, H. M. S., Silva, R. R. da, Bastos de Freitas, B. C., & Souza Martins, G. A. de. (2024). Fruit-derived products: A parallel between science, industry and gastronomy. *Food and Humanity*, 2, 100218. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2023.100218>
- Lumanauw, N., & Makapagal, D. P. (2019). Jukut Ares Kakul dan Jukut Roroban Kakul Kuliner Khas Bali. *Journey*, 1(1).

- Mahapatni, I. A. P. S., Artana, I. W., Laintarawan, I. P., Putra, I. M. S. P., & Gunawan, I. P. G. A. (2023). Characteristics of Traditional Balinese Buildings in Banjar Cekeng, Sulahan Village, Bali. *International Journal of Architecture and Urbanism*, 7(2), 222–232. <https://doi.org/10.32734/ijau.v7i2.13495>
- Maretha, N. ketut W. (2020). Tradition Of Making Komoh In Megibung Event Related To Maprani Ceremony At Hindu Community In Tanah Embet Lombok. *Jurnal Ilmu Agama*, 3(3). <http://kanduksupatra.blogspot.com/2015/03/komoh-sajian-para-bhairawa.html>
- Parmajaya, I. P. G. (2018). IMPLEMENTASI KONSEP TRI HITA KARANA DALAM PERSPEKTIF KEHIDUPAN GLOBAL: BERPIKIR GLOBAL BERPERILAKU LOKAL. *Purwadita*, 2(2), 27–33.
- Pinatih, I. (2013). The Balinese spice for “Babi Guling” fights against the serum cholesterol level induced by the pork meat in Wistar rat. *Obesity Research & Clinical Practice*, 7, 35. <https://doi.org/10.1016/j.orcp.2013.08.090>
- Purnama, S. G., & Okta, A. (2018). *Forum Ilmiah tahunan IAKMI, Lampung, 2018 Kualitas Higiene, Sanitasi Pedagang serta Identifikasi Eschericia coli O157:H7 pada Sate Languan*.
- Purwanatha, I. M. H., Damiati, & Ekayani, I. A. P. H. E. (2023). *Persepsi Konsumen Pada Produk Lawar Plek Di Desa Ketewel kabupaten Gianyar*. 3(1). <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.60030>
- Putri, K. M., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). IDENTIFIKASI BUMBU KHAS TRADISIONAL BALI PADA DESA BALI AGA DI KABUPATEN BULELENG. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 12(1), 17–23. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v12i1.32577>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Rosalina, P. D., Dupre, K., Wang, Y., Putra, I. N. D., & Jin, X. (2023). Rural tourism resource management strategies: A case study of two tourism villages in Bali. *Tourism Management Perspectives*, 49, 101194. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2023.101194>
- Singapurwa, N. M. A. S., Nursini, N. W., Kusumaningsih, P., Candra, I. P., & Semariyani, A. A. M. (2023). Article Review the Potential of Banana Stems as a Source of Prebiotic. *International Journal of Scientific Multidisciplinary Research*, 1(7), 803–812. <https://doi.org/10.55927/ijsmr.v1i7.5343>
- Sulistiyawati, A. (2022). *BEBEK BETUTU SEBAGAI KULINER UPAKARA UMAT HINDU, DALAM KAITAN BUDIDAYA BEBEK BALI DAN REVITALISASINYA SAAT INI BETUTU DUCK AS CULINARY CEREMONY FOR HINDUS, IN RELATION TO BALINESE DUCK CULTIVATION AND ITS CURRENT REVITALIZATION*. 5, 17–32.
- Sumadi, N. K., Srikasih, N. L. D., & Putri, N. M. D. K. (2022). Pengaruh Budaya Tri Hita Karana, Akuntabilitas, dan Pengawasan Internal terhadap Kinerja Karyawan pada Lembaga Perkreditan Desa di Kecamatan Nusa Penida. *Widya Akuntansi Dan Keuangan*, 4(1), 37–47. <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyaakuntansi/article/view/2257>
- Sumardani, N. L. G. (2020). *Eksistensi Kuliner Babi Guling di Pulau Balu Masa Pandemi Covid-19*.
- Suranny, L. E. (2015). *PERALATAN DAPUR TRADISIONAL SEBAGAI WARISAN KEKAYAAN BUDAYA BANGSA INDONESIA (Traditional of Kitchen Equipment as Cultural Heritage Richness of Indonesia Nation)*.

Widnyani, N. M., Luh, N., & Surya, P. (2022). *Standar Budaya Kerja Berbasis Kearifan Lokal Tri Hita Karana bagi Lembaga Perkreditan Desa di Bali*. 10(1), 193–201.

Yasa, A. G. P. P., Sudana, O., & Sutramiani. (2019). Aplikasi Pembelajaran Proses Pembuatan Babi Guling Dengan Objek 3D Berbasis Android. *Merpati*, 7.

Glosarium

A

Ares : jenis sayuran khas Bali yang terbuat dari batang pohon pisang muda direbus bersama tulang ayam, balung daging babi, atau tulang bebek, sering disajikan sebagai pendamping makanan dalam menu utama

B

Base cenik : bumbu kecil atau bumbu seadanya

Base gede : bumbu besar atau bumbu lengkap dengan bahan cabai, serai, bawang merah, bawang putih dan bebungkilan (akar-akaran) seperti jahe, bangle, lengkuas, kunyit, dan kencur

Base wangen : bumbu bumbu pengharum yang terdiri dari lada hitam, lada putih, tabia bun (cabai puyung), jintan, jangu (sejenis ranting), kemiri, pala, terasi.

Batu base : batu ulekan

Betutu : proses mengolah daging, yaitu yang umumnya ayam dan juga bebek

Blakas : jenis pisau yang lebih besar yang biasanya digunakan untuk mencincang bahan masakan

Brengkes : hidangan khas Bali yang terbuat dari bahan seperti daging yang dibumbui dengan campuran rempah-rempah, lalu dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar hingga matang

C

Cangkem paon : tungku kayu api

Cedok : gayung yang terbuat dari batok kepala yang didesain dengan pegangannya yang berbahan kayu. Digunakan untuk mengambil air yang disimpan didalam *gebah*

Cobek : ulekan

D

Dangdang : alat tradisional yang pada umumnya digunakan untuk menanak nasi, kadang juga digunakan untuk menanak makanan seperti singkong, ketela rambat, dan umbi-umbian sejenisnya

Dharma caruban : panduan atau tata cara pengolahan yang disukai oleh para Dewa

Dharma sawita : karya tentang percakapan antara seorang guru yang bernama Mpu Sura Rasa dengan muridnya yang bernama Sang Sadrasa

G

Gastronomi : seni atau ilmu tentang makan yang baik

Gebah : tempat penyimpanan air yang digunakan untuk memasa

- Gobed : alat masak tradisoanl yang berfungsi untuk memarut/memotong bahan masakan
- H**
Hygiene : upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu
- I**
Ingke : piring tradisional yang terbuat dari lidi daun kelapa atau lontar
- K**
Kakawin : karya sastra berbentuk puisi Jawa Kuno.
Kau : alat masak tradisional Bali yang terbuat dari batok kelapa yang dapat dijadikan sebagai mangkuk.
Kekeb : penutup bagian atas kukusan
Kekomoh : jenis lauk pauk cair yang terbuat dari daging, kulit, hati, dan bumbu
Kikian : alat masakan tradisional bali yang digunakan untuk memarut bahan masakan menjadi helaian yang sangat halus
Kukusan : alat masakan tradisional Bali berbentuk kerucut yang diletakkan ke dalam dandang dengan bagian yang lancip/ ujungnya berada di bawah
- L**
Lawar : makanan tradisional Bali berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui secara merata
Lontar kuliner : naskah sastra kuno Bali yang memuat ilmu pengetahuan tentang kuliner
- P**
Payuk : segala jenis panci yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bali
Penyolohan nyuh : alat yang digunakan untuk mengeluarkan buah kelapa dari batoknya
Purincening ebatan : karya sastra yang memuat pengetahuan kuliner Bali
- S**
Sanitasi : upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan
Sinduk nasi : sendok nasi
Siut : sendok nasi yang digunakan untuk mengaduk nasi selama ditanak agar hasilnya merata
Sune cekuh : bumbu yang terdiri dari bawang putih, kencur, garam dan terasi.
- T**
Talenan : alat tradisional Bali, terbuat dari kayu yang besar, tebal, dan lebar, umumnya memiliki bentuk lingkaran dan digunakan khusus untuk keperluan memotong-motong bahan makanan
Timbungan : cara mengolah masakan berbahan dasar daging hewan jenis unggas, dan ikan yang dimasukkan dalam bambu kemudian dicampurkan dengan rempah pilihan.
Tiyuk : jenis pisau yang berukuran kecil yang biasanya digunakan untuk memotong bahan masakan, seperti memotong bawang, buah-buahan dll

Tri Hita Karana : filosofi Hindu Bali yang berarti tiga hubungan yang harmonis/seimbang kepada Tuhan, sesama makhluk hidup, dan lingkungan

U
Urutan : makanan tradisional Bali yang menyerupai sosis dengan tekstur yang kasar



Lampiran 2. 1. Lembar penilaian validitas desain dan materi modul pengolahan makanan tradisional

1. Lembar *Expert Judgement* Kelayakan Desain Modul Ajar Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali

A. Informasi Produk

Judul Penelitian	: Pengembangan Modul Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali dengan Model <i>Discovery Learning</i> untuk Meningkatkan Keterampilan Kuliner dan Literasi Makanan Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner-Poltekpar Bali
Nama Produk	: Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali
Nama Peneliti	: I Made Purwa Dana Atmaja
Program Studi	: Program Doktor Ilmu Pendidikan Universitas Pendidikan Ganesha
Nama Validator/ Dosen Ahli	:
Fokus <i>Judgement</i>	: Validitas Desain Modul Ajar

B. Petunjuk Pengisian

Isilah tanda check (✓) pada kolom yang Bapak/Ibu anggap sesuai dengan butir penilaian yang disediakan.

Kriteria penilaian:

SB = Sangat Baik

B = Baik

C = Cukup

K = Kurang

C. Format Judgement

I. Aspek Keagrafikaan						
No	Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Jawaban			
			SB	B	C	K
1.	Ukuran Modul Ajar	1. Proporsional ukuran tampilan				
		2. Proporsional ukuran data (kapasitas)				
2.	Desain Sampul Buku Ajar	3. Harmonisasi tata letak unsur sampul				
		4. Penampilan pusat pandangan (<i>Center point</i>)				
		5. Keseimbangan komposisi unsur sampul				
		6. Harmonisasi warna unsur sampul				
		7. Kemenarikan huruf unsur sampul				
		8. Representatifnya ilustrasi sampul				
		9. Kesesuaian karakter objek				
3.	Desain Isi Buku Ajar	10. Konsistensi tata letak				
		11. Harmonisasi tata letak				
		12. Kelengkapan tata letak				
		13. Tata letak dan pemahaman				
		14. Keterbacaan tipografi				
		15. Kebermaknaan ilustrasi isi				

D. Rekomendasi umum terhadap produk

Berdasarkan penelaahan terhadap Modul Ajar “Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali”, dapat dinyatakan bahwa modul ajar tersebut memenuhi kriteria sebagai berikut:

Kriteria	Keterangan Ceklis (√)
Tidak dapat digunakan	
Dapat digunakan dengan revisi	
Dapat digunakan tanpa revisi	

E. Komentar/ kritik dan saran:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Buleleng,
Validator/ Dosen Ahli,



2. Lembar *Expert Judgement* Validitas Materi Modul Ajar Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali

A. Informasi Produk

Judul Penelitian	:	Pengembangan Modul Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali dengan Model <i>Discovery Learning</i> untuk Meningkatkan Keterampilan Kuliner dan Literasi Makanan Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner-Poltekpar Bali
Nama Produk	:	Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali
Nama Peneliti	:	I Made Purwa Dana Atmaja
Program Studi	:	Program Doktor Ilmu Pendidikan Universitas Pendidikan Ganesha
Nama Validator/ Dosen Ahli	:
Fokus <i>Judgement</i>	:	Validitas Materi Modul Ajar

B. Petunjuk Pengisian Format *Judgement*

Isilah tanda check (✓) pada kolom yang Bapak/Ibu anggap sesuai dengan butir penilaian yang disediakan.

Kriteria penilaian:

SB = Sangat Baik

B = Baik

C = Cukup

K = Kurang

C. Format Judgement

I. Aspek Isi					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Pilihan			
		SB	B	C	K
a. Kesesuaian dengan capaian pembelajaran	1. Capaian pembelajaran tercantum secara implisit				
	2. Materi sesuai dengan capaian pembelajaran				
	3. Keluasan Materi untuk mendukung pencapaian capaian pembelajaran				
	4. Kedalaman materi sesuai dengan tingkat perkembangan kognitif/pemikiran mahasiswa				
b. Keakuratan Materi	5. Keakuratan konsep dan definisi				
	6. Keakuratan data dan fakta				
	7. Keakuratan prinsip dan prosedur				
	8. Keakuratan contoh/kasus				
	9. Keakuratan gambar/diagram				
	10. Keakuratan ilustrasi				
	11. Keakuratan istilah				
	12. Keakuratan referensi				
c. Kemutakhiran Materi	13. Kesesuaian materi dengan perkembangan keilmuan gastronomi makanan tradisional				
d. Pendukung Karakteristik Materi Pembelajaran	14. Kontekstualitas materi				
	15. Kebermanfaatan materi				
	16. Keterkaitan antara kearifan lokal dengan materi				
	17. Stimulasi keterampilan kuliner				
	18. Stimulasi literasi makanan				
II. Aspek Penyajian					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Pilihan			
		SB	B	C	K
a. Kelengkapan Penyajian	19. Ketersediaan elemen bagian pendahuluan				
	20. Ketersediaan elemen bagian isi				
	21. Ketersediaan elemen bagian penutup				
b. Teknik Penyajian	22. Konsistensi dan proporsionalnya sistematika penyajian				
	23. Sistematika memudahkan pemahaman				
	24. Kerunutan penyajian				
c. Penyajian Pembelajaran	25. Keterlibatan mahasiswa				
	26. Interaksi mahasiswa				
	27. Keterpaduan dalam pembelajaran				
III. Aspek Bahasa					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian				

a. Ejaan	28. Kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia				
	29. Kesesuaian dengan istilah-istilah kearifan lokal Bali				
b. Lugas	30. Kelugasan kalimat				
c. Komunikatif	31. Ketersampaian pesan				
d. Dialogis dan interaktif	32. Informasi dapat diserap dan dimaknai				
	33. Kalimat menstimulasi respon berfikir				
e. Kesesuaian dengan tingkat perkembangan mahasiswa	34. Kesesuaian dengan tingkat perkembangan intelektual mahasiswa				
	35. Kesesuaian dengan tingkat perkembangan kognitif mahasiswa				
f. Keruntutan dan keterpaduan alur pikir	36. Logika keruntutan dan keterpaduan antar bab				
	37. Logika keruntutan dan keterpaduan antar paragraph				
g. Konsistensi istilah, symbol, atau ikon	38. Konsistensi penggunaan istilah				
	39. Konsistensi penggunaan ikon/penomoran				
	40. Kebakuan istilah				

D. Rekomendasi umum terhadap produk

Berdasarkan penelaahan terhadap Modul Ajar “Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali”, dapat dinyatakan bahwa modul ajar tersebut memenuhi kriteria sebagai berikut:

Kriteria	Keterangan Ceklist (√)
Tidak dapat digunakan	
Dapat digunakan dengan revisi	
Dapat digunakan tanpa revisi	

E. Komentar/ kritik dan saran:

.....

.....

.....

.....

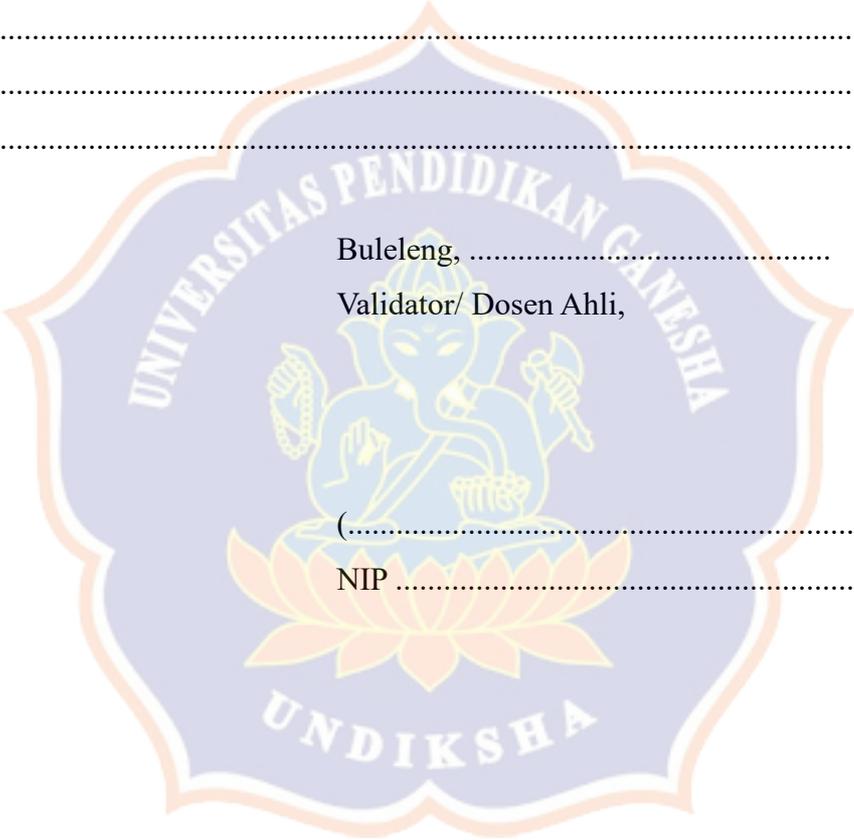
.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Buleleng,

Validator/ Dosen Ahli,

(.....)

NIP

Lampiran 2. 2. Lembar respons dosen

Kisi-kisi angket penilaian kepraktisan model pembelajaran oleh dosen

Indikator	Sub Indikator	Nomor Item	Pernyataan
Kemudahan penggunaan modul	Kemudahan memahami petunjuk penggunaan modul	1	Petunjuk penggunaan modul ini ditulis dengan jelas dan mudah dipahami.
		2	Panduan langkah-langkah dalam modul disajikan secara sistematis.
	Kemudahan memahami petunjuk penggunaan modul	3	Susunan modul terstruktur sehingga memudahkan saya dalam mengikuti materi.
		4	Urutan penyajian materi dalam modul logis dan mendukung pemahaman
Efektivitas Pembelajaran	Efektivitas dalam meningkatkan partisipasi	5	Modul ini efektif dalam meningkatkan partisipasi aktif mahasiswa selama pembelajaran.
		6	Penggunaan modul ini mendorong mahasiswa untuk lebih aktif terlibat dalam diskusi dan kegiatan kelas.
	Efektivitas dalam meningkatkan pemahaman	7	Modul ini efektif dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap materi kuliner tradisional Bali.
		8	Materi dalam modul ini membantu mahasiswa memahami konsep-konsep yang diajarkan dengan lebih baik.
Penerapan Discovery Learning	Penerapan discovery learning dalam modul	9	Modul ini mengintegrasikan discovery learning secara efektif dalam pembelajaran.
		10	Discovery learning dalam modul ini mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis dan mandiri.
Kualitas Materi	Keakuratan materi	11	Materi yang disajikan dalam modul ini akurat dan didasarkan pada sumber-sumber yang terpercaya.
		12	Informasi yang terdapat dalam modul ini terbukti akurat dan sesuai dengan perkembangan terkini dalam bidang kuliner.
	Relevansi materi	13	Materi dalam modul ini relevan dengan kebutuhan mahasiswa dan kurikulum yang berlaku.
		14	Materi dalam modul ini relevan dengan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja.

LEMBAR RESPONS DOSEN

Nama Dosen :

NIDN :

Prodi :

Petunjuk Pengisian:

1. Bacalah pernyataan pada setiap kolom pernyataan di bawah ini dengan cermat
2. Pilihlah kunci jawaban yang sesuai dengan keyakinanmu pada kolom pilihan, dengan cara memberikan centang (√) pada kolom yang sesuai.

Keterangan dari masing-masing jawaban adalah sebagai berikut:

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

No	Pernyataan	Penilaian			
		1	2	3	4
1	Petunjuk penggunaan modul ini ditulis dengan jelas dan mudah dipahami.				
2	Panduan langkah-langkah dalam modul disajikan secara sistematis.				
3	Susunan modul terstruktur sehingga memudahkan saya dalam mengikuti materi.				
4	Urutan penyajian materi dalam modul logis dan mendukung pemahaman				
5	Modul ini efektif dalam meningkatkan partisipasi aktif mahasiswa selama pembelajaran.				
6	Penggunaan modul ini mendorong mahasiswa untuk lebih aktif terlibat dalam diskusi dan kegiatan kelas.				
7	Modul ini efektif dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap materi kuliner tradisional Bali.				
8	Materi dalam modul ini membantu mahasiswa memahami konsep-konsep yang diajarkan dengan lebih baik.				
9	Modul ini mengintegrasikan discovery learning secara efektif dalam pembelajaran.				
10	Discovery learning dalam modul ini mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis dan mandiri.				
11	Materi yang disajikan dalam modul ini akurat dan didasarkan pada sumber-sumber yang terpercaya.				
12	Informasi yang terdapat dalam modul ini terbukti akurat dan sesuai dengan perkembangan terkini dalam bidang kuliner.				
13	Materi dalam modul ini relevan dengan kebutuhan mahasiswa dan kurikulum yang berlaku.				
14	Materi dalam modul ini relevan dengan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja.				

Lampiran 2. 3. Lembar respons mahasiswa

Kisi-kisi lembar respons mahasiswa

Indikator	Sub Indikator	Nomor Item	Pernyataan
Kemudahan penggunaan modul	Kemudahan memahami petunjuk dan struktur modul	1	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami tanpa perlu penjelasan tambahan.
		2	Struktur modul terorganisasi dengan baik sehingga materi mudah diikuti.
		3	Modul disusun dengan urutan yang logis, memudahkan saya dalam mempelajari setiap bagian.
Kejelasan dan Relevansi Materi	Kejelasan materi dalam modul	4	Materi yang disajikan dalam modul ini jelas dan mudah dipahami.
		5	Bahasa yang digunakan dalam modul ini mudah dimengerti.
		6	Langkah-langkah yang dijelaskan dalam modul ini mudah diikuti.
	Relevansi materi dengan keterampilan kuliner	7	Materi dalam modul ini relevan dengan keterampilan kuliner yang ingin saya kembangkan.
		8	Modul ini mempersiapkan saya dengan keterampilan yang relevan untuk bekerja di industri kuliner.
Peningkatan Keterampilan	Perkembangan keterampilan praktis	9	Materi dalam modul ini menghubungkan teori dengan praktik secara efektif.
		10	Modul ini membantu saya meningkatkan keterampilan teknis dalam mengolah makanan tradisional Bali.
		11	Saya merasa lebih percaya diri dalam mengikuti instruksi yang diberikan dalam modul ini.
Peningkatan Literasi Kuliner	Peningkatan pengetahuan literasi kuliner	12	Modul ini membantu saya mengembangkan keterampilan kreatif dalam pengolahan makanan.
		13	Setelah menggunakan modul ini, pengetahuan saya tentang literasi kuliner meningkat.
		14	Modul ini meningkatkan kesadaran saya akan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional Bali.
		15	Modul ini membantu saya memahami aspek kesehatan dan gizi dalam kuliner tradisional Bali.

Lembar Respons Mahasiswa

Nama :
 NIM :
 Semester :
 Prodi :

Petunjuk Pengisian:

1. Bacalah pernyataan pada setiap kolom pernyataan di bawah ini dengan cermat
2. Pilihlah kunci jawaban yang sesuai dengan keyakinanmu pada kolom pilihan, dengan cara memberikan centang (√) pada kolom yang sesuai.

Keterangan dari masing-masing jawaban adalah sebagai berikut:

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

No	Pernyataan	Penilaian			
		1	2	3	4
1	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami tanpa perlu penjelasan tambahan.				
2	Struktur modul terorganisasi dengan baik sehingga materi mudah diikuti.				
3	Modul disusun dengan urutan yang logis, memudahkan saya dalam mempelajari setiap bagian.				
4	Materi yang disajikan dalam modul ini jelas dan mudah dipahami.				
5	Bahasa yang digunakan dalam modul ini mudah dimengerti.				
6	Langkah-langkah yang dijelaskan dalam modul ini mudah diikuti.				
7	Materi dalam modul ini relevan dengan keterampilan kuliner yang ingin saya kembangkan.				
8	Modul ini mempersiapkan saya dengan keterampilan yang relevan untuk bekerja di industri kuliner.				
9	Materi dalam modul ini menghubungkan teori dengan praktik secara efektif.				
10	Modul ini membantu saya meningkatkan keterampilan teknis dalam mengolah makanan tradisional Bali.				
11	Saya merasa lebih percaya diri dalam mengikuti instruksi yang diberikan dalam modul ini.				
12	Modul ini membantu saya mengembangkan keterampilan kreatif dalam pengolahan makanan.				

No	Pernyataan	Penilaian			
		1	2	3	4
13	Setelah menggunakan modul ini, pengetahuan saya tentang literasi kuliner meningkat.				
14	Modul ini meningkatkan kesadaran saya akan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional Bali.				
15	Modul ini membantu saya memahami aspek kesehatan dan gizi dalam kuliner tradisional Bali.				



Lampiran 2. 4. Tes unjuk kerja keterampilan kuliner

Kisi-Kisi Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner

Indikator	Sub-Indikator	Nomor Item	Deskripsi
Persiapan Bahan	Pemilihan bahan yang sesuai	1	Mahasiswa mampu memilih bahan-bahan yang sesuai dan berkualitas untuk mengolah makanan tradisional Bali.
	Persiapan alat dan perlengkapan	2	Mahasiswa mempersiapkan alat dan perlengkapan yang diperlukan secara lengkap dan tepat sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah.
	Pengelolaan bahan baku	3	Mahasiswa mampu mengelola bahan baku dengan baik, termasuk teknik penyimpanan dan penanganan bahan sebelum proses pengolahan.
Teknik Pengolahan	Penerapan teknik memasak tradisional	4	Mahasiswa menerapkan teknik memasak tradisional Bali dengan benar sesuai dengan prosedur yang diajarkan dalam modul.
	Pengolahan bahan dengan benar	5	Mahasiswa mampu mengolah bahan makanan dengan teknik yang benar sehingga menghasilkan masakan yang berkualitas dan sesuai dengan resep.
	Pemanfaatan rempah-rempah lokal	6	Mahasiswa memanfaatkan rempah-rempah lokal secara efektif untuk menciptakan cita rasa yang otentik dalam masakan tradisional Bali.
Penyajian Hasil Masakan	Penyajian yang estetis	7	Mahasiswa menyajikan makanan dengan estetika yang baik, memperhatikan tampilan warna, tekstur, dan penyusunan.
	Ketepatan porsi dan kebersihan	8	Mahasiswa memperhatikan ketepatan porsi dan kebersihan dalam penyajian makanan, sesuai dengan standar yang diajarkan.
	Kreativitas dalam penyajian	9	Mahasiswa menunjukkan kreativitas dalam penyajian makanan, seperti penggunaan hiasan atau tata letak yang menarik namun tetap sesuai tradisi.
Penilaian Rasa dan Kualitas	Rasa yang sesuai dengan standar tradisional	10	Hasil masakan mahasiswa memiliki rasa yang sesuai dengan standar masakan tradisional Bali.

Indikator	Sub-Indikator	Nomor Item	Deskripsi
	Konsistensi tekstur dan kematangan	11	Mahasiswa mampu mencapai konsistensi tekstur dan kematangan yang tepat sesuai dengan jenis makanan tradisional Bali yang diolah.
	Inovasi dalam rasa	12	Mahasiswa mampu menciptakan inovasi rasa yang tetap mempertahankan keaslian masakan tradisional Bali.
Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan	Penerapan hygiene dan sanitasi	13	Mahasiswa menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi selama proses pengolahan makanan sesuai dengan standar yang telah dipelajari.
	Pemahaman tentang nilai gizi	14	Mahasiswa menunjukkan pemahaman yang baik tentang nilai gizi dari bahan makanan yang digunakan dalam masakan tradisional Bali.
	Pengelolaan limbah makanan	15	Mahasiswa menunjukkan kemampuan dalam pengelolaan limbah makanan secara efisien dan ramah lingkungan selama proses pengolahan.

Rubrik Penilaian Analitik Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner

Indikator	Sub-Indikator	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
Persiapan Bahan	Pemilihan bahan yang sesuai	Memilih 100% bahan segar, otentik, sesuai resep tradisional dan gizi.	Memilih $\geq 75\%$ bahan sesuai panduan yang ditentukan.	Memilih 50–74% bahan dengan sesuai, namun sebagian kurang segar atau tidak otentik.	Memilih $< 50\%$ bahan yang sesuai; banyak tidak segar dan tidak sesuai panduan.
	Persiapan alat dan perlengkapan	Semua (100%) alat disiapkan lengkap, bersih, dan sesuai fungsi.	Sebagian besar ($\geq 75\%$) alat lengkap dan sesuai.	Cukup (50–74%) alat tersedia, beberapa tidak sesuai fungsi.	Kurang dari 50% alat tersedia atau digunakan tidak tepat.
	Pengelolaan bahan baku	Semua bahan disimpan terpisah, bersih, terorganisir rapi.	Mayoritas bahan disimpan dengan cukup rapi dan bersih.	Sebagian bahan tercampur atau tidak rapi.	Bahan berserakan, tidak higienis, tidak tertata.
Teknik Pengolahan	Penerapan teknik memasak tradisional	Mengikuti seluruh tahapan teknik memasak tradisional secara akurat (100%).	Mengikuti $\geq 75\%$ teknik memasak tradisional secara tepat.	Mengikuti 50–74% teknik memasak, namun ada kesalahan teknis.	$< 50\%$ teknik memasak diterapkan benar, banyak penyimpangan.
	Pengolahan bahan dengan benar	Tidak ada kesalahan dalam urutan, waktu, suhu.	Ada 1 kesalahan ringan (waktu/suhu).	Ada 2–3 kesalahan dalam pengolahan.	Lebih dari 3 kesalahan fatal.
	Pemanfaatan rempah-rempah lokal	Menggunakan 100% rempah lokal yang relevan, proporsional, dan otentik.	Menggunakan $\geq 75\%$ rempah lokal sesuai.	Menggunakan 50–74% rempah lokal yang sesuai, namun rasa kurang menyatu.	Menggunakan $< 50\%$ rempah lokal dan beberapa tidak sesuai dengan jenis masakan.
Penyajian Hasil Masakan	Penyajian yang estetis	Tampilan menarik, warna seimbang, proporsi simetris, dekorasi khas.	Tampilan cukup menarik, ada dekorasi, proporsi cukup baik.	Tampilan kurang rapi, tidak ada dekorasi, kurang menarik.	Tampilan berantakan, tanpa estetika, tidak proporsional.

Indikator	Sub-Indikator	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
	Ketepatan porsi dan kebersihan	Porsi sesuai (100%), sajian bersih, tidak ada kontaminan.	Porsi cukup sesuai ($\geq 75\%$), kebersihan terjaga.	Porsi tidak merata (50–74%), kebersihan kurang.	Porsi salah (<50%), sajian kotor atau terkontaminasi.
	Kreativitas dalam penyajian	Kreatif, inovatif, menambah nilai estetika tanpa hilangkan nilai tradisi.	Ada upaya kreatif walau masih sederhana.	Minim kreativitas, hanya meniru tanpa inovasi.	Tidak ada kreativitas, penyajian polos.
Penilaian Rasa dan Kualitas	Rasa yang sesuai dengan standar tradisional	Rasa otentik, seimbang, identik dengan cita rasa khas.	Rasa cukup seimbang dan familiar.	Rasa kurang otentik, dominasi satu rasa.	Rasa tidak sesuai, terlalu asing/tawar/berlebihan.
	Konsistensi tekstur dan kematangan	Semua bagian matang merata, tekstur sesuai jenis masakan.	Mayoritas matang, tekstur cukup seragam.	Beberapa bagian kurang matang atau terlalu matang.	Banyak bagian tidak matang atau gosong.
	Inovasi dalam rasa	Inovasi unik, seimbang, tetap jaga keaslian.	Inovasi cukup kreatif, tidak mengganggu rasa dasar.	Inovasi tidak pas, rasa jadi aneh atau asing.	Tidak ada inovasi sama sekali.
Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan	Penerapan hygiene dan sanitasi	Mengikuti 100% prosedur: tangan bersih, alat bersih, pakaian kerja lengkap.	$\geq 75\%$ prosedur dipenuhi, ada sedikit kelalaian.	50–74%, masih ada kekurangan mencolok.	<50% prosedur hygiene tidak diterapkan.
	Pemahaman tentang nilai gizi	Menjelaskan nilai gizi masakan dan menyesuaikan bahan secara tepat.	Menyebutkan nilai gizi dan menunjukkan usaha penerapan.	Menyebutkan nilai gizi tapi tidak diterapkan.	Tidak tahu atau tidak menyebutkan sama sekali nilai gizi.

Indikator	Sub-Indikator	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
	Pengelolaan limbah makanan	Limbah dibuang rapi, memisahkan sampah organik/non-organik dan diminimalisasi.	Limbah dibuang rapi, namun tidak dipisah atau tidak diminimalisasi.	Limbah dibuang sembarangan, tidak terkontrol.	Limbah berserakan dan mengotori area kerja.



Lampiran 2. 5. Instrumen tes literasi makanan

Kisi-Kisi Instrumen Tes Literasi Makanan

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
1	Menjelaskan hakikat <i>Tri Hita Karana</i> dari makanan tradisional Bali	Hakikat <i>Tri Hita Karana</i> dalam makanan tradisional Bali	Budaya dan Nilai-Nilai Makanan	1	Dalam prespektif <i>Tri Hita Karana</i> , penting bagi masyarakat Bali untuk mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi mereka, terutama di era modern ini. Jelaskan tiga alasan mengapa hal ini bisa terjadi?	<ul style="list-style-type: none"> • Dalam perspektif konsep <i>Tri Hita Karana</i>, penting bagi masyarakat Bali untuk mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi mereka, terutama di era modern ini, karena hal tersebut mencerminkan keselarasan dan keseimbangan antara manusia, alam, dan Tuhan. Mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi tidak hanya menjaga identitas budaya Bali tetapi juga mempromosikan keberlanjutan, kesejahteraan masyarakat, dan harmoni dengan alam. • Dengan mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal, masyarakat Bali dapat menjaga keberlanjutan lingkungan dan sumber daya alam, melindungi keanekaragaman hayati, serta menjaga kelestarian budaya dan tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. • Praktik gastronomi yang menghormati kearifan lokal juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat Bali secara ekonomi, karena mendorong penggunaan bahan-bahan lokal yang mendukung para petani dan produsen lokal.

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjelasan yang memadai tentang pentingnya mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi di Bali (1). • Memberikan satu penjelasan yang benar dari alasan pentingnya mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi di Bali (2). • Memberikan dua penjelasan yang benar dari alasan pentingnya mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi di Bali (3). • Memberikan tiga penjelasan yang benar dari alasan pentingnya mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi di Bali (4).
2	Menjelaskan Wawasan Lontar Makanan Tradisional Bali	Wawasan Lontar Masakan Tradisional Bali	Budaya dan Nilai-Nilai Makanan	2	Hendra, seorang mahasiswa kuliner, sedang melakukan penelitian tentang masakan tradisional Bali untuk tugas akhirnya. Dia tertarik untuk mengetahui bagaimana wawasan dalam lontar masakan tradisional Bali seperti <i>Dharma Caruban</i> , <i>Purincening Ebatan</i> , dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i>	Wawasan yang terdapat dalam lontar <i>Dharma Caruban</i> , <i>Purincening Ebatan</i> , dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> sangat penting dalam memperkaya pemahaman kita tentang masakan tradisional Bali. Lontar-lontar ini tidak hanya mengandung resep-resep masakan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya, filosofi, dan teknik memasak yang turun temurun di Bali. <i>Dharma Caruban</i> , sebagai contoh, memberikan panduan tentang pemilihan bahan makanan dengan penuh penghormatan terhadap alam dan

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
					<p>dapat memperkaya pemahaman tentang filosofi, bahan-bahan, dan teknik memasak yang digunakan dalam masakan tersebut. Bantulah Hendra untuk mengetahuinya melalui penjelasan Anda!</p>	<p>kehidupan, sementara <i>Purincening Ebatan</i> memberikan panduan teknis dalam teknik memasak tradisional Bali. Sementara itu, <i>Kakawin Dharma Sawita</i> membawa berbagai bumbu dan cara mengolah menjadi masakan yang diwujudkan dalam berbagai istilah dan merujuk pada kuliner tertentu. Dengan memahami dan menerapkan wawasan dari lontar-lontar ini, kita dapat lebih menghargai dan memahami kedalaman serta kompleksitas dari masakan tradisional Bali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan keterkaitan antara wawasan lontar <i>Dharma Caruban</i>, <i>Purincening Ebatan</i>, dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> (1). • Memberikan keterkaitan yang kurang mendalam antara wawasan lontar <i>Dharma Caruban</i>, <i>Purincening Ebatan</i>, dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> (2). • Memberikan keterkaitan yang lengkap antara wawasan antara wawasan lontar <i>Dharma Caruban</i>, <i>Purincening Ebatan</i>, dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> (3). • Memberikan keterkaitan yang lengkap antara wawasan lontar <i>Dharma Caruban</i>, <i>Purincening Ebatan</i>, dan <i>Kakawin Dharma Sawita</i> disertai dengan contohnya pada masakan tradisional Bali. (4).

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
3	Menjelaskan alat masakan tradisional Bali	Alat masakan tradisional Bali untuk membuat timbungan yaitu bambu	Kemampuan memasak dan mempersiapkan makanan	3	Ketut adalah seorang pemuda di salah satu desa di Bali. Pada suatu pagi, Ia bertekad untuk mempelajari tentang proses pembuatan timbungan, hidangan khas Bali yang telah lama menjadi kebanggaan desanya. Dengan penuh antusiasme, Ketut meminta bantuan dari neneknya, seorang ahli dalam memasak tradisional Bali. Sebagai syarat, neneknya meminta Ketut untuk mencari dan mempertimbangkan empat kriteria bambu yang akan digunakan sebagai alat masak utama. Bantulah Ketut untuk menentukan empat kriteria bambu tersebut dengan berbagai penjelasan kriterianya!	<p>kriteria bambu yang digunakan untuk membuat timbungan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Umur Bambu: Bambu yang digunakan haruslah bambu muda yang masih segar dan tidak retak.. 2. Ukuran Bambu: Diameter bambu yang ideal untuk timbungan adalah sekitar 10-15 cm. 3. Jenis Bambu: Bambu yang paling sering digunakan untuk timbungan adalah bambu apus ("<i>Gigantochloa apus</i>"). Bambu apus memiliki tekstur yang halus dan aroma yang khas. Jenis bambu lain yang bisa digunakan adalah bambu petung ("<i>Dendrocalamus asper</i>"). Bambu petung memiliki tekstur yang lebih keras dan aroma yang lebih kuat. 4. Kondisi Bambu: Bambu yang digunakan haruslah bambu yang tidak berlubang atau bocor. Bambu yang bocor akan menyebabkan air dan bumbu keluar saat dimasak. Pastikan bambu yang digunakan tidak memiliki hama atau penyakit. <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan satu kriteria dan penjelasan bambu timbungan degan benar (1). • Memberikan dua kriteria dan penjelasan bambu timbungan degan benar (2). • Memberikan tiga kriteria dan penjelasan bambu timbungan degan benar (3). • Memberikan empat kriteria dan penjelasan bambu timbungan degan benar (4).

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
4	Menjelaskan bumbu masakan tradisional Bali.	Penggunaan base genep sebagai bumbu betutu	Kemampuan memilih makanan	4	Betutu merupakan masakan tradisional Bali. Penggunaan bumbu <i>base genep</i> menjadi bumbu utama dalam pembuatannya telah diatur secara turun-temurun. Jelaskan empat alasan mengapa bumbu <i>base genep</i> dipilih sebagai bumbu utama dalam pembuatan betutu?	<p>Betutu menggunakan bumbu genep karena beberapa alasan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cita Rasa: Bumbu genep terdiri dari berbagai rempah-rempah yang memberikan rasa pedas, gurih, dan aroma yang khas. Rasa dan aroma ini sangat cocok dengan daging ayam, bebek, atau ikan yang biasanya digunakan untuk membuat betutu. 2. Menetralisir Bau Amis: Bumbu genep, terutama kunyit dan jahe, memiliki sifat antibakteri dan antijamur yang dapat membantu menetralisir bau amis pada daging. 3. Filosofi: Bumbu genep memiliki makna filosofis dalam budaya Bali. Unsur-unsur dalam bumbu genep melambangkan keseimbangan dan kesatuan. 4. Tradisi: Penggunaan bumbu genep dalam betutu merupakan tradisi turun-temurun yang telah dilakukan sejak zaman dahulu. <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan satu alasan atau penjelasan yang relevan mengenai penggunaan bumbu <i>base genep</i> dalam pembuatan betutu (1). • Memberikan dua alasan atau penjelasan yang relevan mengenai penggunaan bumbu <i>base genep</i> dalam pembuatan betutu (2). • Memberikan tiga alasan atau penjelasan yang relevan mengenai penggunaan bumbu <i>base genep</i> dalam pembuatan betutu (3).

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<ul style="list-style-type: none"> Memberikan empat alasan atau penjelasan yang relevan mengenai penggunaan bumbu <i>base genep</i> dalam pembuatan betutu (4).
5	Menjelaskan Standar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Pengolahan Makanan Tradisional Bali Menjelaskan Standar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Pengolahan Makanan Tradisional Bali	Standar <i>Hygiene</i> dan Sanitasi pada pengolahan brengkes babi.	Praktik Keselamatan Pangan	5	Brengkes Babi merupakan salah satu makanan tradisional bali. Ciri khas dari brengkes babi adalah penggunaan daun pisang. Daun pisang merupakan sarana untuk membungkus adonan brengkes babi. Jelaskan bagaimana peran <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam proses pembungkusan menggunakan daun pisang dapat meminimalkan risiko kontaminasi terhadap makanan dalam pembuatan brengkes babi?	<p>Penggunaan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam proses pembungkusan menggunakan daun pisang sangat penting untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan dalam pembuatan brengkes babi. Beberapa cara di mana ini dapat dicapai termasuk:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pembersihan Daun Pisang: Sebelum digunakan untuk membungkus brengkes babi, daun pisang harus dicuci secara menyeluruh dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan debu yang mungkin ada. 2. Sterilisasi Daun Pisang: Daun pisang juga dapat direndam dalam larutan antiseptik atau direbus sebentar untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme yang ada, sehingga mengurangi risiko kontaminasi. 3. Penyimpanan yang Bersih: Setelah dibersihkan dan disterilkan, daun pisang harus disimpan dalam wadah bersih dan kering untuk mencegah kontaminasi ulang sebelum digunakan. <ul style="list-style-type: none"> • Teknik Pembungkusan yang Higienis: Saat membungkus brengkes babi dengan daun pisang, penting untuk menjaga kebersihan tangan dan alat yang digunakan untuk

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<p>menghindari transfer bakteri dari tangan atau permukaan lainnya ke makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan uraian tentang cara penggunaan hygiene dan sanitasi dalam pembungkusan menggunakan daun pisang untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan (1). • Memberikan uraian tentang penggunaan hygiene dan sanitasi dalam pembungkusan menggunakan daun pisang kurang jelas (2). • Memberikan penjelasan yang jelas tentang penggunaan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam pembungkusan menggunakan daun pisang untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan. Namun, masih diperlukan sedikit perbaikan dalam kedalaman analisis atau penyampaian informasi yang lebih terstruktur (3). • Memberikan penjelasan yang mendalam dan terperinci tentang penggunaan hygiene dan sanitasi dalam pembungkusan menggunakan daun pisang untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan (4).
6		Penerapan kebermanfaatan <i>hygienie</i> dan sanitasi pada bahan	Kesadaran Lingkungan	6	Penggunaan bahan berkualitas merupakan salah satu kunci dari konsep <i>hygiene</i> dan sanitasi. konsep ini berperan	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan organik dalam pertanian berkelanjutan memiliki beberapa manfaat signifikan. Pertama, bahan organik seperti kompos dan pupuk organik meningkatkan kesuburan tanah dan kesehatan ekosistem

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
		makanan organic bagi lingkungan			dalam mendukung pertanian berkelanjutan melalui pemilihan bahan organik. Berikan tiga penjelasan anda tentang manfaat penggunaan bahan organik bagi pertanian berkelanjutan!	<p>pertanian dengan menyediakan nutrisi yang diperlukan tanaman secara alami. Kedua, penggunaan bahan organik mengurangi ketergantungan petani pada bahan kimia sintesis, yang dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia. Ketiga, praktek pertanian organik juga mempromosikan keberlanjutan jangka panjang dengan menjaga kesuburan tanah, mengurangi erosi, dan meningkatkan keseimbangan ekosistem pertanian.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada penjelasan tentang manfaat penggunaan bahan organik dalam mendukung pertanian berkelanjutan (1). • Memberikan satu penjelasan yang benar tentang manfaat penggunaan bahan organik dalam mendukung pertanian berkelanjutan (2). • Memberikan dua penjelasan yang benar tentang manfaat penggunaan bahan organik dalam mendukung pertanian berkelanjutan (3). • Memberikan tiga penjelasan yang benar tentang manfaat penggunaan bahan organik dalam mendukung pertanian berkelanjutan (4).
7	Menjelaskan Manajemen Pengolahan Makanan Tradisional Bali	Manajemen pengolahan makanan untuk mengurang limbah makanan	Kesadaran lingkungan	7	Jelaskan bagaimana upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali dapat membantu mengurangi limbah makanan! Jelaskan juga	Manajemen pengolahan masakan tradisional Bali memainkan peran penting dalam mengurangi limbah makanan dengan berbagai cara yang terintegrasi. Salah satu strategi utamanya adalah penggunaan bahan-bahan

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
					<p>melalui contoh-contoh konkret dalam penerapannya dapat berkontribusi pada pelestarian lingkungan dan budaya makan yang lebih bertanggung jawab!</p>	<p>secara optimal dan efisien. Dengan merencanakan penggunaan bahan yang tepat dan memastikan bahwa tidak ada pemborosan, jumlah limbah makanan dapat dikurangi secara signifikan. Selain itu, pemilihan bahan-bahan berkualitas dan segar juga membantu mengurangi risiko pembusukan dan limbah yang dihasilkan. Praktik pengelolaan sisa makanan juga menjadi fokus, di mana sisa-sisa makanan dapat dimanfaatkan kembali atau didaur ulang menjadi produk yang berguna seperti pupuk organik. Di samping itu, pemilihan metode pengolahan yang efisien, termasuk teknik memasak hemat energi, dapat mengurangi limbah dalam bentuk emisi gas rumah kaca. Contoh konkret dari penerapan manajemen ini meliputi praktik "zero waste" di dapur, kerja sama dengan petani lokal untuk mendapatkan bahan-bahan segar dan organik, serta adopsi sistem manajemen limbah yang efektif di restoran atau rumah makan. Semua langkah ini, ketika dijalankan secara konsisten, dapat membantu mengurangi limbah makanan, meminimalkan dampak lingkungan, dan mendukung budaya makan yang lebih bertanggung jawab.</p>

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada penjelasan tentang upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali yang dapat mengurangi limbah makanan. Tidak ada contoh konkret yang diberikan, atau contoh yang diberikan tidak relevan (1). • Memberikan penjelasan tentang upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali yang dapat mengurangi limbah makanan kurang mendalam atau kurang terstruktur. Contoh konkret yang diberikan kurang jelas atau tidak terkait secara langsung dengan pengurangan limbah makanan (2). • Memberikan penjelasan yang cukup tentang upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali yang dapat mengurangi limbah makanan. Contoh konkret yang diberikan mendukung penjelasan (3). • Memberikan penjelasan tentang upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali yang dapat mengurangi limbah makanan sangat mendalam dan terperinci. Contoh konkret yang diberikan relevan, jelas, dan mendukung penjelasan secara menyeluruh. (4).
		Manajemen pengolahan		8	Bagaimana manajemen pengolahan makanan	Manajemen pengolahan makanan tradisional Bali membantu mengurangi risiko kontaminasi

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
		makanan untuk menghindari kontaminasi makanan	Praktik Keselamatan Pangan		tradisional Bali dapat membantu dalam mengurangi risiko kontaminasi makanan, dan apa langkah-langkah atau praktik yang biasa dilakukan dalam pengolahan makanan tradisional Bali untuk memastikan keamanan pangan?	<p>makanan melalui beberapa langkah dan praktik, termasuk:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan Bahan Baku: Memastikan bahan baku yang digunakan dalam masakan tradisional Bali segar, berkualitas, dan bebas dari cemaran atau kerusakan. 2. Persiapan yang Higienis: Membersihkan dan mencuci bahan makanan dengan baik sebelum pengolahan, serta memastikan kebersihan alat-alat masak dan area kerja. 3. Penggunaan Bumbu Alami: Menggunakan bumbu-bumbu alami yang berkualitas dan bersih untuk meningkatkan rasa dan aroma tanpa menambahkan risiko kontaminasi. 4. Pengolahan dengan Higienis: Memasak makanan pada suhu yang tepat dan dalam kondisi higienis, serta menghindari kontaminasi silang antar bahan makanan. 5. Penyimpanan yang Aman: Menyimpan makanan dalam wadah tertutup atau kemasan yang sesuai untuk mencegah kontaminasi dan kerusakan. 6. Penanganan Limbah: Membuang sisa makanan dan limbah dengan benar agar tidak mencemari lingkungan sekitar. <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjelasan tentang manajemen pengolahan makanan

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<p>tradisional Bali membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan (1).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan dua penjelasan yang benar tentang manajemen pengolahan makanan tradisional Bali membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan (2). • Memberikan empat penjelasan yang benar tentang manajemen pengolahan makanan tradisional Bali membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan (3). • Memberikan enam penjelasan yang benar tentang manajemen pengolahan makanan tradisional Bali membantu mengurangi risiko kontaminasi makanan (4).
		Manajemen pengolahan makanan tradisional Bali yang berperan dalam menentukan informasi gizi yang terkandung didalamnya	Label Pangan	9	Bagaimana manajemen pengolahan makanan membantu dalam merawat nutrisi yang terkandung di dalamnya, dan bagaimana hal tersebut memengaruhi informasi gizi yang diberikan oleh makanan tersebut?	Manajemen pengolahan makanan memiliki peran yang penting dalam menentukan informasi gizi yang terkandung dalam makanan. Langkah-langkah seperti pemilihan bahan baku berkualitas, penggunaan metode memasak yang tepat, pengendalian suhu dan waktu pengolahan, serta penyimpanan yang sesuai, semuanya berkontribusi pada pemeliharaan nutrisi dalam makanan. Misalnya, proses pemasakan yang tepat dapat mempertahankan kandungan nutrisi tertentu, sementara penyimpanan yang baik dapat mencegah kerusakan nutrisi karena oksidasi

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<p>atau kelembaban. Dengan menerapkan manajemen pengolahan makanan yang baik, informasi gizi yang akurat dapat dipertahankan, membantu konsumen untuk membuat pilihan makanan yang lebih sehat dan seimbang.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjelasan tentang manajemen pengolahan makanan memengaruhi informasi gizi (1). • Memberikan jawaban yang kurang sesuai tentang manajemen pengolahan makanan memengaruhi informasi gizi (2). • Memberikan jawaban yang sesuai tentang manajemen pengolahan makanan memengaruhi informasi gizi, namun tidak disertai contoh langkah-langkahnya (3). • Memberikan jawaban yang sesuai tentang manajemen pengolahan makanan memengaruhi informasi gizi, serta disertai contoh langkah-langkahnya (4)
8	Menganalisis peran <i>hygiene</i> dan sanitasi pengolahan makanan pada lontar kuliner Bali	Hubungan <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam perkembangan makanan tradisional bali berbasis lontar kuliner bali	Praktik Keselamatan Pangan	10	Lontar kuliner Bali memberikan petunjuk tentang peran <i>hygiene</i> dan sanitasi dalam memastikan setiap hidangan tradisional Bali yang disajikan sesuai dengan standar kebersihan dan	<ul style="list-style-type: none"> • Peran <i>hygiene</i> dan sanitasi berkembang dalam memastikan setiap hidangan tradisional Bali yang disajikan sesuai dengan standar kebersihan dan kesehatan, seiring dengan petunjuk yang diberikan dalam lontar kuliner Bali. • Praktik-praktik seperti pemilihan bahan makanan yang segar dan berkualitas,

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
					kesehatan. Berikan tiga hasil analisis tentang hal tersebut.	<p>penyimpanan yang tepat, penggunaan alat-alat masak yang bersih, serta proses pengolahan yang higienis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menerapkan praktik <i>hygiene</i> dan sanitasi yang baik, masyarakat dapat menjaga kualitas dan keselamatan makanan tradisional Bali, serta mendukung kelestarian warisan kuliner tersebut. • Tidak memberikan deskripsi yang benar tentang peran <i>hygiene</i> dan sanitasi sebagai standar kebersihan dan kesehatan hidangan tradisional Bali (1). • Memberikan satu deskripsi yang benar tentang peran <i>hygiene</i> dan sanitasi sebagai standar kebersihan dan kesehatan hidangan tradisional Bali (2). • Memberikan dua deskripsi yang benar tentang peran <i>hygiene</i> dan sanitasi sebagai standar kebersihan dan kesehatan hidangan tradisional Bali (3). • Memberikan tiga deskripsi yang benar tentang peran <i>hygiene</i> dan sanitasi sebagai standar kebersihan dan kesehatan hidangan tradisional Bali (4).
9	Menjelaskan menu masakan		Pemahaman Nutrisi	11	Dalam analisis kuliner betutu dari sisi komponen gizi dalam	Hidangan betutu Bali memiliki komposisi gizi yang seimbang dan kaya akan nutrisi.

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
	tradisional bali seperti lawar, <i>kekomoh</i> , ares, betutu dan babi guling.	Makanan tradisional bali ayam betutu dari sisi nutrisi			makanan, seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral. Jelaskan bagaimana komposisi gizi dalam hidangan betutu Bali berkontribusi terhadap asupan nutrisi harian dan keseimbangan makanan sehari-hari?	<ul style="list-style-type: none"> • Karbohidrat utama dalam betutu berasal dari beras merah atau beras putih yang digunakan sebagai pendamping ayam betutu, sementara protein diperoleh dari daging ayam, bebek, atau babi yang menjadi bahan utama hidangan. • Lemak dalam betutu biasanya berasal dari santan kelapa yang digunakan dalam bumbu atau dari lemak alami dalam daging. • Serat dalam ayam betutu mungkin tidak terlalu tinggi dalam hidangan ini, namun adanya bumbu dan rempah-rempah seperti kunyit, jahe, dan lengkuas dapat memberikan beberapa manfaat serat. • Vitamin dan mineral yang terkandung dalam ayam betutu seperti vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi, dan kalsium yang terkandung dalam bumbu dan bahan-bahan lainnya sangat bermanfaat dalam menjaga kesehatan tubuh. <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjelasan tentang komposisi gizi dalam hidangan betutu atau tidak relevan dengan pertanyaan (1). • Memberikan dua penjelasan komposisi gizi dalam hidangan ayam betutu dengan benar (2) • Memberikan tiga penjelasan komposisi gizi dalam hidangan ayam betutu dengan benar (3)

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
		Promosi makanan timbungan agar lebih dikenal masyarakat melalui penggunaan media sosial	Kemampuan analisis media	12	Makanan timbungan, warisan leluhur yang kaya akan cita rasa dan tradisi, semakin terpinggirkan oleh makanan modern dan cepat saji. Sajian saat ini lebih sering menghadirkan makanan instan yang praktis daripada makanan tradisional seperti timbungan. Hal ini menimbulkan kekhawatiran akan hilangnya warisan kuliner berharga ini dan menimbulkan kebutuhan akan upaya untuk mempromosikan kembali kelezatan dan nilai-nilai tradisional makanan timbungan melalui media sosial. Jelaskan tiga peran media sosial dalam mempromosikan kembali kelezatan dan nilai-nilai tradisional makanan timbungan, warisan leluhur	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan empat penjelasan komposisi gizi dalam hidangan ayam betutu dengan benar (4) <p>Peran media sosial dalam mempromosikan kembali makanan timbungan sangat penting dalam mempertahankan warisan kuliner Bali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan menggunakan platform media sosial seperti Instagram, Facebook, atau YouTube, kita dapat membagikan cerita, foto, dan video tentang keunikan dan kelezatan makanan timbungan kepada khalayak yang lebih luas. • Penggunaan konten yang menarik dan menggugah selera, dapat menginspirasi generasi muda untuk menemukan dan mencintai warisan kuliner tradisional Bali ini. • Media sosial juga memungkinkan untuk berbagi resep, tips memasak, dan informasi terkait untuk memudahkan orang-orang dalam mencoba membuat dan menikmati makanan timbungan di rumah. <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjelasan tentang peran media sosial dalam mempromosikan kembali makanan timbungan (1). • Memberikan satu penjelasan yang benar tentang peran media sosial dalam mempromosikan kembali makanan timbungan (2).

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
					yang semakin terpinggirkan oleh makanan modern dan cepat saji, sehingga dapat meningkatkan minat generasi muda terhadap hidangan ini?	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan dua penjelasan yang benar tentang peran media sosial dalam mempromosikan kembali makanan timbungan (3). • Memberikan tiga penjelasan yang benar tentang peran media sosial dalam mempromosikan kembali makanan timbungan (4).
10	Membuat kombinasi yang sesuai berdasarkan menu kuliner bali yang mencakup hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup.	Kombinasi makanan tradisional Bali pada hidangan lengkap	Kemampuan memilih makanan	13	Makanan tradisional Bali berkembang signifikan dengan disajikan melalui hidangan lengkap. Bagaimana Anda akan menciptakan kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap? Jelaskan langkah-langkah yang akan Anda ambil dalam merancang hidangan tersebut, termasuk pemilihan makanan, teknik memasak, dan presentasi yang akan Anda terapkan, serta contoh penerapannya pada hidangan.	Untuk menciptakan kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap, langkah pertama adalah memilih beberapa hidangan khas Bali yang mewakili berbagai aspek kuliner Bali, seperti serobotan, pencok, rujak, bebek betutu, lawar, sate lilit, dan jajanan tradisional Bali. Setelah itu, akan memperhatikan harmonisasi rasa, tekstur, dan presentasi antara hidangan-hidangan tersebut. Hidangan pembuka umumnya memiliki cita rasa yang kecut, pada hidangan utama harus dipertimbangkan ciri utamanya dengan kancungan karbohidrat (nasi) protein (daging, ayam, ikan) dan sayur, serta hidangan penutup memiliki rasa yang manis seperti jajanan tradisional Bali. Disamping itu, juga perlu dipastikan bahwa setiap hidangan disajikan dengan cara yang menarik secara visual,

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
						<p>menggunakan hiasan alami dan warna yang kontras untuk meningkatkan daya tariknya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak memberikan penjeleasan dan contoh kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap (1). • Memberikan penjelasan dan contoh yang kurang sesuai tentang kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap (2). • Memberikan penjelasan yang sesuai namun kurang disertai contoh penerapan pada hidangan untuk menjadi hidangan lengkap (3). • Memberikan penjelasan dan disertai contoh yang sesuai pada hidangan untuk menjadi hidangan lengkap (4).
		Kombinasi makanan tradisional Bali berdasarkan kandungan nutrisi	Pemahaman Nutrisi	14	Seni kuliner Bali tidak hanya berfokus pada rasa, dan tampilan dari makanan, namun juga tetap harus memperhatikan kandungan nutrisi di dalamnya. Bagaimana Anda akan menciptakan rencana kombinasi makanan tradisional Bali berdasarkan kandungan nutrisi di dalamnya untuk memastikan asupan	<p>Untuk merencanakan kombinasi makanan tradisional Bali berdasarkan kandungan nutrisi di dalamnya, langkah-langkah yang dapat diambil antara lain adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi makanan tradisional Bali yang menjadi sumber utama karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral. 2. Buatlah daftar makanan yang mengandung berbagai nutrisi tersebut, seperti nasi sebagai sumber karbohidrat, daging atau ikan sebagai sumber protein, kelapa atau minyak kelapa sebagai sumber lemak, sayuran dan buah-buahan sebagai sumber serat, serta rempah-

No.	Indikator Pembelajaran	Pokok Bahasan	Indikator Literasi Masakan	No. Soal	Soal	Jawaban Konseptual dan Pedoman Penskoran
					nutrisi yang seimbang dan beragam?	<p>rempah lokal sebagai sumber vitamin dan mineral.</p> <p>3. Kombinasikan makanan-makanan tersebut dalam suatu hidangan yang seimbang, misalnya seperti hidangan pembuka yaitu pencok, hidangan utama yaitu nasi babi guling sayur ares, dan hidangan penutup yaitu jaje lakkak. Dengan cara ini, setiap hidangan akan memberikan kontribusi nutrisi yang beragam dan seimbang.</p> <p>4. Perhatikan juga variasi warna, tekstur, dan rasa dalam setiap hidangan untuk memastikan pengalaman makan yang memuaskan dan menyenangkan.</p>

Keterangan

1. Pemahaman Nutrisi

Literasi makanan melibatkan pemahaman tentang komponen gizi dalam makanan, seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral. Individu perlu tahu bagaimana nutrisi memengaruhi kesehatan dan kesejahteraan mereka.

2. Label Pangan

Kemampuan membaca dan memahami label makanan, termasuk informasi gizi, tanggal kadaluwarsa, bahan-bahan yang digunakan, dan peringatan alergi.

3. Kemampuan Memilih Makanan

Literasi makanan mencakup kemampuan untuk membuat pilihan makanan yang sehat dan seimbang, berdasarkan pengetahuan tentang nutrisi dan kebutuhan individu.

4. Kemampuan Memasak dan Persiapan Makanan

Mampu memahami dan melaksanakan teknik memasak yang sehat, aman, dan lezat adalah bagian dari literasi makanan. Ini mencakup pemahaman tentang teknik memasak, pengendalian porsi, dan kebersihan dapur.

5. Praktik Keselamatan Pangan

Literasi makanan mencakup pengetahuan tentang praktik keselamatan pangan, seperti mencuci tangan, penyimpanan makanan yang benar, dan menghindari risiko kontaminasi makanan.

6. Kesadaran Lingkungan

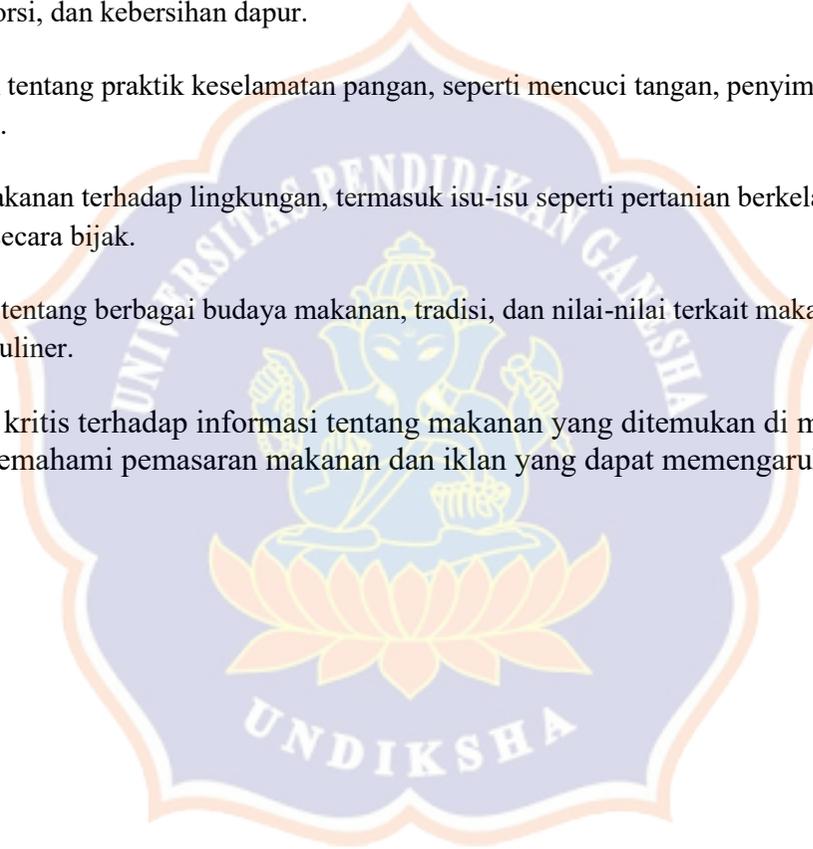
Pemahaman tentang dampak produksi makanan terhadap lingkungan, termasuk isu-isu seperti pertanian berkelanjutan, pengurangan limbah makanan, dan penggunaan sumber daya secara bijak.

7. Budaya dan Nilai-Nilai Makanan

Literasi makanan mencakup pemahaman tentang berbagai budaya makanan, tradisi, dan nilai-nilai terkait makanan. Ini dapat mencakup penghargaan terhadap keanekaragaman kuliner.

8. Kemampuan Analisis Media

Kemampuan untuk mengevaluasi dan kritis terhadap informasi tentang makanan yang ditemukan di media sosial, situs web, atau media lainnya. Ini mencakup kemampuan memahami pemasaran makanan dan iklan yang dapat memengaruhi pilihan makanan.



TES TERTULIS PENILAIAN LITERASI MAKANAN

Nama : _____
 NIM : _____
 Program Studi : _____
 Tanggal : _____

Instruksi:

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jelas dan terstruktur. Setiap jawaban harus mencerminkan pemahaman Anda tentang masakan tradisional Bali, nilai-nilai budaya, tradisi, serta kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Berikan jawaban yang mendalam dengan contoh-contoh yang relevan.

Soal

1. Dalam prespektif Tri Hita Karana, penting bagi masyarakat Bali untuk mempertahankan dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam praktik gastronomi mereka, terutama di era modern ini. Jelaskan tiga alasan mengapa hal ini bisa terjadi?

Jawaban:

2. Hendra, seorang mahasiswa kuliner, sedang melakukan penelitian tentang masakan tradisional Bali untuk tugas akhirnya. Dia tertarik untuk mengetahui bagaimana wawasan dalam lontar masakan tradisional Bali seperti Dharma Caruban, Purincening Ebatan, dan Kakawin Dharma Sawita dapat memperkaya pemahaman tentang filosofi, bahan-bahan, dan teknik memasak yang digunakan dalam masakan tersebut. Bantulah Hendra untuk mengetahuinya melalui penjelasan Anda!

Jawaban:

3. Ketut adalah seorang pemuda di salah satu desa di Bali. Pada suatu pagi, Ia bertekad untuk mempelajari tentang proses pembuatan timbungan, hidangan khas Bali yang telah lama menjadi kebanggaan desanya. Dengan penuh antusiasme, Ketut meminta bantuan dari neneknya, seorang ahli dalam memasak tradisional Bali. Sebagai syarat, neneknya meminta Ketut untuk mencari dan mempertimbangkan empat kriteria bambu yang akan digunakan sebagai alat masak utama. Bantulah Ketut untuk menentukan empat kriteria bambu tersebut dengan berbagai penjelasan kriterianya!

Jawaban:

4. Betutu merupakan masakan tradisional Bali. Penggunaan bumbu base genep menjadi bumbu utama dalam pembuatannya telah diatur secara turun-temurun. Jelaskan empat alasan mengapa bumbu base genep dipilih sebagai bumbu utama dalam pembuatan betutu?

Jawaban:

5. Brengkes Babi merupakan salah satu makanan tradisional bali. Ciri khas dari brengkes babi adalah penggunaan daun pisang. Daun pisang merupakan sarana untuk membungkus adonan brengkes babi. Jelaskan bagaimana peran hygiene dan sanitasi dalam proses pembungkusan menggunakan daun pisang dapat meminimalkan risiko kontaminasi terhadap makanan dalam pembuatan brengkes babi?

Jawaban:

6. Penggunaan bahan berkualitas merupakan salah satu kunci dari konsep hygiene dan sanitasi. konsep ini berperan dalam mendukung pertanian berkelanjutan melalui pemilihan bahan organik. Berikan tiga penjelasan anda tentang manfaat penggunaan bahan organik bagi pertanian berkelanjutan!

Jawaban:

7. Jelaskan bagaimana upaya manajemen pengolahan masakan tradisional Bali dapat membantu mengurangi limbah makanan! Jelaskan juga melalui contoh-contoh konkret dalam penerapannya dapat berkontribusi pada pelestarian lingkungan dan budaya makan yang lebih bertanggung jawab!

Jawaban:

8. Bagaimana manajemen pengolahan makanan tradisional Bali dapat membantu dalam mengurangi risiko kontaminasi makanan, dan apa langkah-langkah atau praktik yang biasa dilakukan dalam pengolahan makanan tradisional Bali untuk memastikan keamanan pangan?

Jawaban:

9. Bagaimana manajemen pengolahan makanan membantu dalam merawat nutrisi yang terkandung di dalamnya, dan bagaimana hal tersebut memengaruhi informasi gizi yang diberikan oleh makanan tersebut?

Jawaban:

10. Lontar kuliner Bali memberikan petunjuk tentang peran hygiene dan sanitasi dalam memastikan setiap hidangan tradisional Bali yang disajikan sesuai dengan standar kebersihan dan kesehatan. Berikan tiga hasil analisis tentang hal tersebut.

Jawaban:

11. Dalam analisis kuliner betutu dari sisi komponen gizi dalam makanan, seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral. Jelaskan bagaimana komposisi gizi dalam hidangan betutu Bali berkontribusi terhadap asupan nutrisi harian dan keseimbangan makanan sehari-hari?

Jawaban:

12. Makanan timbungan, warisan leluhur yang kaya akan cita rasa dan tradisi, semakin terpinggirkan oleh makanan modern dan cepat saji. Sajian saat ini lebih sering menghadirkan makanan instan yang praktis daripada makanan tradisional seperti timbungan. Hal ini menimbulkan kekhawatiran akan hilangnya warisan kuliner berharga ini dan menimbulkan kebutuhan akan upaya untuk mempromosikan kembali kelezatan dan nilai-nilai tradisional makanan timbungan melalui media sosial. Jelaskan tiga peran media sosial dalam mempromosikan kembali kelezatan dan nilai-nilai tradisional makanan timbungan, warisan leluhur yang semakin terpinggirkan oleh makanan modern dan cepat saji, sehingga dapat meningkatkan minat generasi muda terhadap hidangan ini?

Jawaban:

13. Makanan tradisional Bali berkembang signifikan dengan disajikan melalui hidangan lengkap. Bagaimana Anda akan menciptakan kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap? Jelaskan langkah-langkah yang akan Anda ambil dalam merancang hidangan tersebut, termasuk pemilihan makanan, teknik memasak, dan presentasi yang akan Anda terapkan, serta contoh penerapannya pada hidangan.

Jawaban:

14. Seni kuliner Bali tidak hanya berfokus pada rasa, dan tampilan dari makanan, namun juga tetap harus memperhatikan kandungan nutrisi di dalamnya. Bagaimana Anda akan menciptakan rencana kombinasi makanan tradisional Bali berdasarkan kandungan nutrisi di dalamnya untuk memastikan asupan nutrisi yang seimbang dan beragam?

Jawaban:



Lampiran 3. 1. Hasil analisis validasi ahli

Analisis Tingkat Validitas Instrumen Lembar Respons Dosen

Indikator	Sub Indikator	Item	Penilai						S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
			I	II	III	IV	V	VI										
Kemudahan penggunaan modul	Kemudahan memahami petunjuk penggunaan modul	1	3	4	4	4	4	4	2	3	3	3	3	3	17	18	0.944	Sangat Layak
		2	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	2	13	18	0.722	Layak
	Struktur modul yang terorganisasi dan mudah diikuti	3	3	4	3	4	3	3	2	3	2	3	2	2	14	18	0.778	Layak
		4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Efektivitas Pembelajaran	Efektivitas dalam meningkatkan partisipasi	5	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	12	18	0.667	Layak
		6	4	4	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
	Efektivitas dalam meningkatkan pemahaman	7	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	14	18	0.778	Layak
		8	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	18	18	1.000	Sangat Layak
Penerapan Discovery Learning	Penerapan discovery learning dalam modul	9	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	12	18	0.667	Layak
		10	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	13	18	0.722	Layak
Kualitas Materi	Keakuratan materi	11	3	4	3	4	4	4	2	3	2	3	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
		12	3	4	4	3	3	3	2	3	3	2	2	2	14	18	0.778	Layak
	Relevansi materi	13	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	13	18	0.722	Layak
		14	4	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Skor Indeks Aiken Secara Keseluruhan																0.802	Sangat Layak	

Analisis Tingkat Validitas Instrumen Lembar Respons Peserta Didik

Indikator	Sub Indikator	Item	Penilai						S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
			I	II	III	IV	V	VI										
Kemudahan penggunaan modul	Kemudahan memahami petunjuk dan struktur modul	1	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
		2	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	13	18	0.722	Layak
		3	4	4	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
Kejelasan dan Relevansi Materi	Kejelasan materi dalam modul	4	3	3	4	4	4	3	2	2	3	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
		5	3	3	3	3	4	4	2	2	2	2	3	3	14	18	0.778	Layak
		6	4	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
	Relevansi materi dengan keterampilan kuliner	7	4	4	3	3	3	4	3	3	2	2	2	3	15	18	0.833	Sangat Layak
		8	3	4	4	3	4	3	2	3	3	2	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Peningkatan Keterampilan	Perkembangan keterampilan praktis	9	3	4	3	4	3	3	2	3	2	3	2	2	14	18	0.778	Layak
		10	4	3	3	4	4	4	3	2	2	3	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
		11	3	3	3	3	4	4	2	2	2	2	3	3	14	18	0.778	Layak
Peningkatan Literasi Kuliner	Peningkatan pengetahuan literasi kuliner	12	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	14	18	0.778	Layak
		13	3	4	4	3	4	3	2	3	3	2	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
		14	3	3	3	4	4	4	2	2	2	3	3	3	15	18	0.833	Sangat Layak
		15	3	4	3	3	4	3	2	3	2	2	3	2	14	18	0.778	Layak
Skor Indeks Aiken Secara Keseluruhan																0.813	Sangat Layak	

Analisis Tingkat Validitas Instrumen Tes Unjuk Kerja

Indikator	Sub Indikator	Item	Penilai						S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
			I	II	III	IV	V	VI										
Persiapan Bahan	Pemilihan bahan yang sesuai	1	3	4	3	4	3	4	2	3	2	3	2	3	15	18	0.833	Sangat Layak
	Persiapan alat dan perlengkapan	2	4	4	4	3	4	4	3	3	3	2	3	3	17	18	0.944	Sangat Layak
	Pengelolaan bahan baku	3	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Teknik Pengolahan	Penerapan teknik memasak tradisional	4	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	14	18	0.778	Layak
	Pengolahan bahan dengan benar	5	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	2	13	18	0.722	Layak
	Pemanfaatan rempah-rempah lokal	6	3	3	3	4	3	4	2	2	2	3	2	3	14	18	0.778	Layak
Penyajian Hasil Masakan	Penyajian yang estetik	7	4	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
	Ketepatan porsi dan kebersihan	8	4	3	4	3	3	4	3	2	3	2	2	3	15	18	0.833	Sangat Layak
	Kreativitas dalam penyajian	9	3	3	3	3	3	4	2	2	2	2	2	3	13	18	0.722	Layak
Penilaian Rasa dan Kualitas	Rasa yang sesuai dengan standar tradisional	10	4	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
	Konsistensi tekstur dan kematangan	11	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	13	18	0.722	Layak
	Inovasi dalam rasa	12	4	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan	Penerapan hygiene dan sanitasi	13	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	2	13	18	0.722	Layak
	Pemahaman tentang nilai gizi	14	4	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
	Pengelolaan limbah makanan	15	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	18	18	1.000	Sangat Layak
Skor Indeks Aiken Secara Keseluruhan																0.817	Sangat Layak	

Angket Tingkat Validitas Instrumen Tes Literasi Makanan

Indikator Pembelajaran	Indikator Literasi Makanan	Item	Penilai						S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
			I	II	III	IV	V	VI										
Hakikat tri hita karena dalam makanan tradisional Bali	Budaya dan Nilai-Nilai Makanan	1	3	3	3	4	3	3	2	2	2	3	2	2	13	18	0.722	Layak
Wawasan Lontar Masakan Tradisional Bali	Budaya dan Nilai-Nilai Makanan	2	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Menjelaskan alat masakan tradisional Bali untuk membuat timbungan yaitu bambu	Kemampuan memasak dan mempersiapkan makanan	3	3	3	4	3	3	4	2	2	3	2	2	3	14	18	0.778	Layak
Menjelaskan penggunaan base genep sebagai bumbu betutu	Kemampuan memilih makanan	4	3	4	3	3	4	3	2	3	2	2	3	2	14	18	0.778	Layak
Standar Hygiene dan sanitasi dalam mengolah daging bebek	Praktik Keselamatan Pangan	5	4	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Penerapan kebermanfaatn <i>hygienie</i> dan sanitasi pada bahan makanan organic bagi lingkungan	Kesadaran Lingkungan	6	3	3	4	4	3	4	2	2	3	3	2	3	15	18	0.833	Sangat Layak
Manajemen pengolahan makanan untuk mengurangi limbah makanan	Kesadaran lingkungan	7	3	4	3	4	3	3	2	3	2	3	2	2	14	18	0.778	Layak
Manajemen pengolahan makanan untuk menghindari kontaminasi makanan	Praktik Keselamatan Pangan	8	4	3	3	3	4	3	3	2	2	2	3	2	14	18	0.778	Layak
Manajemen pengolahan makanan tradisional Bali yang berperan	Label Pangan	9	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	14	18	0.778	Layak

Indikator Pembelajaran	Indikator Literasi Makanan	Item	Penilai						S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
			I	II	III	IV	V	VI										
dalam menentukan informasi gizi yang terkandung di dalamnya																		
Hubungan hygiene dan sanitasi dalam perkembangan makanan tradisonal bali berbasis lontar kuliner bali	Kemampuan memasak dan mempersiapkan makanan	10	3	4	3	3	4	4	2	3	2	2	3	3	15	18	0.833	Sangat Layak
Menjelaskan makanan tradisional bali ayam betutu dari sisi nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan mineral	Pemahaman Nutrisi	11	4	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3	2	16	18	0.889	Sangat Layak
Menjelaskan makanan timbungan agar lebih dikenal masyarakat melalui penggunaan media sosial	Kemampuan analisis media	12	4	3	4	4	4	4	3	2	3	3	3	3	17	18	0.944	Sangat Layak
Menciptakan kombinasi makanan tradisional Bali menjadi hidangan lengkap	Kemampuan memilih makanan	13	4	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	16	18	0.889	Sangat Layak
Membuat kombinasi makanan tradisional Bali berdasarkan kandungan nutrisi di dalamnya	Pemahaman Nutrisi	14	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	3	2	15	18	0.833	Sangat Layak
Skor Indeks Aiken Secara Keseluruhan																0.821	Sangat Layak	

Lampiran 3. 2. Hasil uji terbatas pengembangan instrumen

Data Mentah Hasil Uji Coba Terbatas Instrumen Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
UCM1	2	3	2	4	3	4	2	3	2	2	4	1	4	4	1	68.3
UCM2	4	2	3	2	3	2	3	3	2	2	4	2	4	4	3	71.7
UCM3	3	2	4	2	3	4	2	2	2	2	2	3	2	4	4	68.3
UCM4	2	4	2	3	2	3	3	4	4	2	2	4	3	4	2	73.3
UCM5	2	3	4	3	4	3	2	2	4	4	4	2	4	2	4	78.3
UCM6	4	3	2	3	2	4	3	2	3	3	4	3	4	3	2	75.0
UCM7	3	3	4	3	4	3	3	2	4	3	3	3	3	4	4	81.7
UCM8	2	2	2	2	2	2	2	3	2	4	3	2	4	3	2	61.7
UCM9	4	4	3	4	2	4	2	4	4	3	3	4	2	2	3	80.0
UCM10	2	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	2	2	2	3	76.7
UCM11	2	2	4	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	4	61.7
UCM12	2	2	2	4	2	2	2	2	4	4	2	2	3	2	3	63.3
UCM13	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	90.0
UCM14	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	85.0
UCM15	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	88.3
UCM16	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	83.3
UCM17	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	91.7
UCM18	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	88.3
UCM19	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	95.0
UCM20	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	85.0

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
UCM21	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	83.3
UCM22	2	3	3	4	2	4	3	3	4	4	2	2	3	4	2	75.0
UCM23	4	4	2	2	2	3	2	3	4	3	3	4	2	4	3	75.0
UCM24	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	91.7
UCM25	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	91.7
UCM26	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	93.3
UCM27	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	83.3
UCM28	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	88.3
UCM29	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	86.7
UCM30	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	83.3
Σ	93	96	99	98	96	99	89	91	104	100	98	92	97	103	96	2418.3
Mean	3.10	3.20	3.30	3.27	3.20	3.30	2.97	3.03	3.47	3.33	3.27	3.07	3.23	3.43	3.20	80.61

Correlations

		Item1	Item2	Item3	Item4	Item5	Item6	Item7	Item8	Item9	Item10	Item11	Item12	Item13	Item14	Item15	Skor Total
Item7	Pearson Correlation	.305	.417*	.441*	.342	.578**	.243	1	.361*	.359	.338	.342	.410*	.213	.337	.310	.786**
	Sig. (2-tailed)	.101	.022	.015	.065	.001	.195		.050	.051	.068	.065	.025	.258	.069	.095	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item8	Pearson Correlation	.315	.419*	-.019	.260	.110	.135	.361*	1	.179	.181	.121	.370*	.125	.238	-.141	.462*
	Sig. (2-tailed)	.090	.021	.919	.165	.564	.478	.050		.344	.337	.525	.044	.510	.206	.458	.010
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item9	Pearson Correlation	.035	.410*	.345	.400*	.234	.058	.359	.179	1	.519**	-.047	.346	-.082	-.126	.246	.507**
	Sig. (2-tailed)	.853	.025	.062	.028	.213	.761	.051	.344		.003	.806	.061	.666	.507	.189	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item10	Pearson Correlation	.000	.127	.286	.328	.430*	.000	.338	.181	.519**	1	.205	.018	.292	-.137	.226	.500**
	Sig. (2-tailed)	1.000	.502	.125	.077	.018	1.000	.068	.337	.003		.277	.923	.118	.470	.230	.005
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item11	Pearson Correlation	.302	.222	.211	.181	.462*	.115	.342	.121	-.047	.205	1	.026	.393*	-.028	.023	.462*
	Sig. (2-tailed)	.105	.239	.262	.339	.010	.547	.065	.525	.806	.277		.890	.032	.883	.903	.010
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item12	Pearson Correlation	.405*	.502**	.178	.026	.128	.281	.410*	.370*	.346	.018	.026	1	-.256	.169	.290	.515**
	Sig. (2-tailed)	.027	.005	.346	.890	.501	.132	.025	.044	.061	.923	.890		.173	.373	.120	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item13	Pearson Correlation	.136	-.027	-.006	.265	.257	-.080	.213	.125	-.082	.292	.393*	-.256	1	.243	-.259	.689

Correlations

		Item1	Item2	Item3	Item4	Item5	Item6	Item7	Item8	Item9	Item10	Item11	Item12	Item13	Item14	Item15	Skor Total
	Sig. (2-tailed)	.475	.889	.975	.157	.170	.674	.258	.510	.666	.118	.032	.173		.196	.167	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item14	Pearson Correlation	.316	.212	-.050	-.088	.284	.144	.337	.238	-.126	-.137	-.028	.169	.243	1	-.033	.628
	Sig. (2-tailed)	.089	.261	.791	.642	.128	.449	.069	.206	.507	.470	.883	.373	.196		.862	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item15	Pearson Correlation	.235	.048	.658**	-.093	.546**	.079	.310	-.141	.246	.226	.023	.290	-.259	-.033	1	.437*
	Sig. (2-tailed)	.212	.801	.000	.626	.002	.679	.095	.458	.189	.230	.903	.120	.167	.862		.016
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Skor Total	Pearson Correlation	.514**	.635**	.571**	.486**	.733**	.401*	.786**	.462*	.507**	.500**	.462*	.515**	.689	.628	.437*	1
	Sig. (2-tailed)	.004	.000	.001	.007	.000	.028	.000	.010	.004	.005	.010	.004	.000	.000	.016	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).																	
**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).																	

Hasil Olah Data Statistik Reliabilitas Instrumen Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.795	15



Rekapitulasi dan Interpretasi Analisis Validitas dan Reliabilitas Instrumen Tes Unjuk Kerja Keterampilan Kuliner

Indikator	Sub Indikator	Item	Validitas		Reliabilitas	
			Nilai	Interpretasi	Nilai	Interpretasi
Persiapan Bahan	Pemilihan bahan yang sesuai	1	0.514	Valid	0.795	Baik
	Persiapan alat dan perlengkapan	2	0.635	Valid		
	Pengelolaan bahan baku	3	0.571	Valid		
Teknik Pengolahan	Penerapan teknik memasak tradisional	4	0.486	Valid		
	Pengolahan bahan dengan benar	5	0.733	Valid		
	Pemanfaatan rempah-rempah lokal	6	0.401	Valid		
Penyajian Hasil Masakan	Penyajian yang estetik	7	0.786	Valid		
	Ketepatan porsi dan kebersihan	8	0.462	Valid		
	Kreativitas dalam penyajian	9	0.507	Valid		
Penilaian Rasa dan Kualitas	Rasa yang sesuai dengan standar tradisional	10	0.500	Valid		
	Konsistensi tekstur dan kematangan	11	0.462	Valid		
	Inovasi dalam rasa	12	0.515	Valid		
Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan	Penerapan hygiene dan sanitasi	13	0.689	Valid		
	Pemahaman tentang nilai gizi	14	0.628	Valid		
	Pengelolaan limbah makanan	15	0.437	Valid		

Data Mentah Hasil Uji Coba Terbatas Instrumen Tes Literasi Makanan

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Skor Total
UCM1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	1	33.9
UCM2	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	2	35.7
UCM3	2	1	1	1	1	2	2	2	1	2	2	1	2	1	37.5
UCM4	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	1	39.3
UCM5	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2	2	3	67.9
UCM6	3	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	2	64.3
UCM7	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	66.1
UCM8	3	3	2	3	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	62.5
UCM9	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	85.7
UCM10	1	2	1	2	2	1	1	2	1	2	2	2	1	1	37.5
UCM11	1	1	1	2	2	2	1	2	2	1	1	2	1	1	35.7
UCM12	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	91.1
UCM13	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	3	3	2	60.7
UCM14	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	87.5
UCM15	2	2	2	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	60.7
UCM16	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	87.5
UCM17	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	87.5
UCM18	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	85.7
UCM19	1	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	39.3
UCM20	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	2	67.9
UCM21	2	1	2	2	2	2	1	1	1	2	2	1	2	1	39.3
UCM22	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	60.7
UCM23	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	2	3	2	3	64.3

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Skor Total
UCM24	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	87.5
UCM25	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	71.4
UCM26	2	3	2	3	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	60.7
UCM27	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	3	3	67.9
UCM28	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	91.1
UCM29	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	2	2	60.7
UCM30	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	2	2	3	66.1



Correlations																
		Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Item 8	Item 9	Item 10	Item 11	Item 12	Item 13	Item 14	Skor Total
Item 6	Pearson Correlation	.792**	.691**	.746**	.603**	.726**	1	.763**	.610**	.633**	.754**	.640**	.758**	.735**	.680**	.861**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 7	Pearson Correlation	.707**	.728**	.673**	.738**	.640**	.763**	1	.693**	.768**	.631**	.640**	.651**	.653**	.799**	.854**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 8	Pearson Correlation	.537**	.699**	.682**	.698**	.600**	.610**	.693**	1	.687**	.636**	.593**	.769**	.660**	.653**	.808**
	Sig. (2-tailed)	.002	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.001	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 9	Pearson Correlation	.635**	.738**	.672**	.673**	.711**	.633**	.768**	.687**	1	.706**	.517**	.698**	.540**	.786**	.827**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.003	.000	.002	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 10	Pearson Correlation	.781**	.796**	.701**	.581**	.756**	.754**	.631**	.636**	.706**	1	.719**	.715**	.638**	.750**	.861**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.001	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 11	Pearson Correlation	.743**	.576**	.783**	.558**	.609**	.640**	.640**	.593**	.517**	.719**	1	.631**	.530**	.600**	.769**

Correlations																
		Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Item 8	Item 9	Item 10	Item 11	Item 12	Item 13	Item 14	Skor Total
	Sig. (2-tailed)	.000	.001	.000	.001	.000	.000	.000	.001	.003	.000		.000	.003	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 12	Pearson Correlation	.717**	.752**	.770**	.622**	.654**	.758**	.651**	.769**	.698**	.715**	.631**	1	.774**	.659**	.866**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 13	Pearson Correlation	.712**	.741**	.759**	.654**	.600**	.735**	.653**	.660**	.540**	.638**	.530**	.774**	1	.600**	.818**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.002	.000	.003	.000		.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item 14	Pearson Correlation	.687**	.804**	.706**	.733**	.800**	.680**	.799**	.653**	.786**	.750**	.600**	.659**	.600**	1	.869**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Skor Total	Pearson Correlation	.834**	.888**	.880**	.819**	.840**	.861**	.854**	.808**	.827**	.861**	.769**	.866**	.818**	.869**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Hasil Olah Data Statistik Reliabilitas Instrumen Literasi Makanan

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.968	14

Analisis Daya Pembeda Butir Soal

Item	Mean Kelompok Atas	Mean kelompok Bawah	SMI	DP	Keterangan
1	3.25	1.38	4	0.469	Baik
2	3.75	1.38	4	0.594	Baik
3	3.88	1.50	4	0.594	Baik
4	3.38	1.63	4	0.438	Baik
5	3.50	1.63	4	0.469	Baik
6	3.63	1.50	4	0.531	Baik
7	3.63	1.50	4	0.531	Baik
8	3.63	1.63	4	0.500	Baik
9	3.25	1.50	4	0.438	Baik
10	3.50	1.50	4	0.500	Baik
11	3.25	1.75	4	0.375	Cukup
12	3.88	1.38	4	0.625	Baik
13	3.38	1.38	4	0.500	Baik
14	3.38	1.25	4	0.531	Baik

Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal

Item	Mean	SMI	TK	Keterangan
1	2.50	4	0.625	Sedang
2	2.60	4	0.650	Sedang
3	2.57	4	0.642	Sedang
4	2.57	4	0.642	Sedang
5	2.53	4	0.633	Sedang
6	2.57	4	0.642	Sedang
7	2.57	4	0.642	Sedang
8	2.60	4	0.650	Sedang
9	2.47	4	0.617	Sedang
10	2.57	4	0.642	Sedang
11	2.43	4	0.608	Sedang
12	2.63	4	0.658	Sedang
13	2.53	4	0.633	Sedang
14	2.40	4	0.600	Sedang

Rekapitulasi Pengembangan Instrumen Literasi Makanan

Item	Validitas		Reliabilitas		Daya Pembeda		Tingkat Kesukaran		Keterangan
	Nilai	Interpretasi	Nilai	Interpretasi	Nilai	Interpretasi	Nilai	Interpretasi	
1	0.834	Valid	0.968	Sangat Baik	0.469	Baik	0.63	Sedang	Digunakan
2	0.888	Valid			0.594	Baik	0.65	Sedang	Digunakan
3	0.880	Valid			0.594	Baik	0.64	Sedang	Digunakan
4	0.819	Valid			0.438	Baik	0.64	Sedang	Digunakan
5	0.840	Valid			0.469	Baik	0.63	Sedang	Digunakan
6	0.861	Valid			0.531	Baik	0.64	Sedang	Digunakan
7	0.854	Valid			0.531	Baik	0.64	Sedang	Digunakan
8	0.808	Valid			0.500	Baik	0.65	Sedang	Digunakan
9	0.827	Valid			0.438	Baik	0.62	Sedang	Digunakan
10	0.861	Valid			0.500	Baik	0.64	Sedang	Digunakan
11	0.769	Valid			0.375	Cukup	0.61	Sedang	Digunakan
12	0.866	Valid			0.625	Baik	0.66	Sedang	Digunakan
13	0.818	Valid			0.500	Baik	0.63	Sedang	Digunakan
14	0.869	Valid			0.531	Baik	0.60	Sedang	Digunakan



Data Mentah Hasil Uji Coba Terbatas Instrumen Lembar Respons Peserta Didik

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
UCM1	4	3	4	3	4	4	2	2	2	2	4	2	4	2	2	73.3
UCM2	2	2	2	3	3	3	4	4	2	4	3	4	4	3	3	76.7
UCM3	2	4	4	4	2	4	3	4	3	2	4	2	4	2	3	78.3
UCM4	4	2	2	2	2	2	4	3	2	4	2	4	4	4	4	75.0
UCM5	3	2	4	2	2	3	4	4	4	2	3	3	2	2	4	73.3
UCM6	3	4	3	3	2	4	2	2	2	2	3	4	2	2	3	68.3
UCM7	2	2	4	4	4	3	3	4	3	2	2	2	3	4	3	75.0
UCM8	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	90.0
UCM9	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	90.0
UCM10	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	86.7
UCM11	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	86.7
UCM12	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	86.7
UCM13	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	90.0
UCM14	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	85.0
UCM15	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	88.3
UCM16	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	83.3
UCM17	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	91.7
UCM18	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	88.3
UCM19	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	95.0
UCM20	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	85.0
UCM21	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	83.3
UCM22	3	3	3	4	4	2	2	3	3	3	2	2	2	4	3	71.7
UCM23	2	4	4	3	4	2	4	3	4	3	2	3	4	4	4	83.3
UCM24	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	91.7
UCM25	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	91.7

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
UCM26	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	93.3
UCM27	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	83.3
UCM28	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	88.3
UCM29	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	86.7
UCM30	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	83.3
Σ	98	98	105	102	103	101	102	101	100	99	99	100	102	102	102	2523.3
Mean	3.27	3.27	3.50	3.40	3.43	3.37	3.40	3.37	3.33	3.30	3.30	3.33	3.40	3.40	3.40	84.11

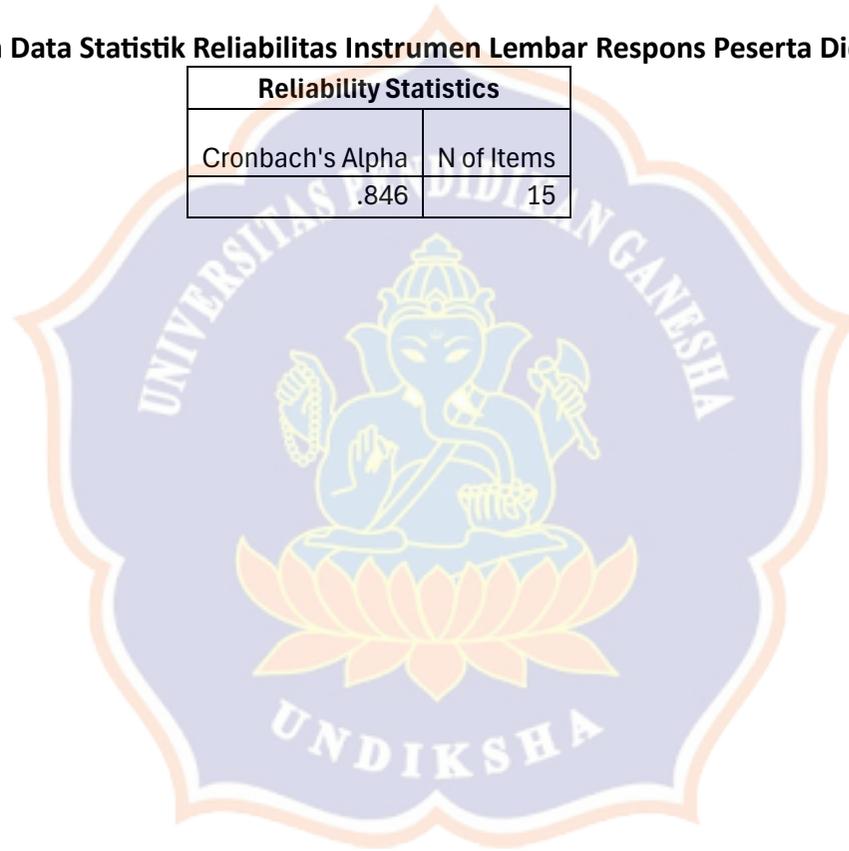


Correlations																	
		Item1	Item2	Item3	Item4	Item5	Item6	Item7	Item8	Item9	Item10	Item11	Item12	Item13	Item14	Item15	Skor Total
Item7	Pearson Correlation	-.089	-.089	.000	-.148	-.014	-.031	1	.382*	.359	.436*	.029	.503**	.242	.085	-.121	.454*
	Sig. (2-tailed)	.641	.641	1.000	.435	.941	.873		.037	.051	.016	.879	.005	.197	.656	.524	.012
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item8	Pearson Correlation	-.157	-.400*	.045	.054	-.136	.081	.382*	1	.184	.202	.056	.026	.133	.046	.096	.437*
	Sig. (2-tailed)	.408	.028	.815	.776	.473	.670	.037		.330	.285	.769	.890	.484	.807	.615	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item9	Pearson Correlation	.093	.234	.616**	.156	.444*	-.048	.359	.184	1	.259	.138	-.023	.072	.335	-.006	.646**
	Sig. (2-tailed)	.623	.214	.000	.410	.014	.800	.051	.330		.167	.467	.905	.706	.070	.976	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item10	Pearson Correlation	.239	-.027	-.110	.030	.322	-.021	.436*	.202	.259	1	.085	.453*	.368*	.470**	-.055	.648**
	Sig. (2-tailed)	.203	.889	.564	.877	.082	.914	.016	.285	.167		.655	.012	.045	.009	.773	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item11	Pearson Correlation	.256	.256	.351	.190	.007	.639**	.029	.056	.138	.085	1	.207	.102	-.312	-.143	.499**
	Sig. (2-tailed)	.173	.173	.057	.316	.972	.000	.879	.769	.467	.655		.272	.592	.093	.452	.005
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item12	Pearson Correlation	.093	.023	-.385*	-.234	-.155	.169	.503**	.026	-.023	.453*	.207	1	.072	.000	-.120	.313
	Sig. (2-tailed)	.623	.902	.036	.213	.412	.371	.005	.890	.905	.012	.272		.706	1.000	.527	.092
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item13	Pearson Correlation	.059	.059	0.000	.181	.126	.046	.242	.133	.072	.368*	.102	.072	1	.085	-.046	.429*

Correlations																	
		Item1	Item2	Item3	Item4	Item5	Item6	Item7	Item8	Item9	Item10	Item11	Item12	Item13	Item14	Item15	Skor Total
	Sig. (2-tailed)	.756	.756	1.000	.339	.506	.810	.197	.484	.706	.045	.592	.706		.656	.808	.018
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item14	Pearson Correlation	.124	-.014	-.076	.015	.576**	-.385*	.085	.046	.335	.470**	-.312	.000	.085	1	.181	.652**
	Sig. (2-tailed)	.514	.942	.691	.936	.001	.036	.656	.807	.070	.009	.093	1.000	.656		.339	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Item15	Pearson Correlation	-.149	-.126	.290	.189	.041	.213	-.121	.096	-.006	-.055	-.143	-.120	-.046	.181	1	.516**
	Sig. (2-tailed)	.433	.508	.120	.318	.829	.259	.524	.615	.976	.773	.452	.527	.808	.339		.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Skor Total	Pearson Correlation	.396*	.385*	.404*	.373*	.524**	.359*	.454*	.437*	.646**	.648**	.499**	.531**	.429*	.652**	.516*	1
	Sig. (2-tailed)	.028	.036	.027	.043	.003	.049	.012	.007	.000	.000	.005	.000	.018	.000	.002	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).																	
**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).																	

Hasil Olah Data Statistik Reliabilitas Instrumen Lembar Respons Peserta Didik

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.846	15



Rekapitulasi dan Interpretasi Analisis Validitas dan Reliabilitas Instrumen Lembar Respons Peserta Didik

Indikator	Sub Indikator	Item	Validitas		Reliabilitas	
			Nilai	Interpretasi	Nilai	Interpretasi
Kepuasan Peserta Didik	Kepuasan secara keseluruhan	1	0.396	Valid	0.846	Sangat Baik
		2	0.385	Valid		
		3	0.404	Valid		
Kejelasan dan Relevansi Materi	Kejelasan materi dalam modul	4	0.373	Valid		
		5	0.524	Valid		
		6	0.359	Valid		
	Relevansi materi dengan keterampilan kuliner	7	0.454	Valid		
		8	0.437	Valid		
		9	0.646	Valid		
Peningkatan Keterampilan	Perkembangan keterampilan praktis	10	0.648	Valid		
		11	0.499	Valid		
		12	0.531	Valid		
Peningkatan Literasi Makanan	Peningkatan pengetahuan literasi makanan	13	0.429	Valid		
		14	0.652	Valid		
		15	0.516	Valid		

Lampiran 4. 1. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli

Hasil Analisis Indeks Aiken pada Setiap Item Validitas Desain Modul

Indikator	Nomor Item	Penilai			s ₁	s ₂	s ₃	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
		I	II	III							
Ukuran Modul	1	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	2	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
Desain Sampul	3	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	4	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
	5	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
	6	4	4	3	3	3	2	8	9	0.889	Sangat Layak
	7	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	8	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	9	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
Desain Isi	10	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
	11	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
	12	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
	13	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
	14	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	15	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
Skor keseluruhan										0.881	Sangat Layak

Lampiran 4. 2. Analisis indeks Aiken hasil penilaian ahli pada aspek materi

Hasil Analisis Indeks Aiken pada Setiap Item Validitas Materi Modul

Indikator Penilaian	Nomor Item	Penilai			S ₁	S ₂	S ₃	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
		I	II	III							
Kesesuaian dengan capaian pembelajaran	1	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	2	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	3	4	3	4	3	2	3	8	9	0.889	Sangat Layak
	4	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
Keakuratan materi	5	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	6	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	7	3	3	4	2	2	3	7	9	0.778	Layak
	8	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	9	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
	10	3	3	4	2	2	3	7	9	0.778	Layak
	11	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
	12	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
Kemutakhiran materi	13	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
Pendukung Karakteristik Media Pembelajaran	14	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	15	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	16	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
	17	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
	18	3	3	4	2	2	3	7	9	0.778	Layak
Kelengkapan Penyajian	19	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
	20	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	21	4	3	4	3	2	3	8	9	0.889	Sangat Layak
Teknik Penyajian	22	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak

Indikator Penilaian	Nomor Item	Penilai			S ₁	S ₂	S ₃	Σs	n(c-1)	V	Keterangan
		I	II	III							
	23	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
	24	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
Penyajian Pembelajaran	25	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	26	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
	27	3	3	4	2	2	3	7	9	0.778	Layak
Ejaan	28	4	3	3	3	2	2	7	9	0.778	Layak
	29	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
Lugas	30	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
Komunikatif	31	3	3	3	2	2	2	6	9	0.667	Layak
Dialogis dan interaktif	32	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	33	4	4	3	3	3	2	8	9	0.889	Sangat Layak
Kesesuaian dengan perkembangan mahasiswa	34	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	35	3	4	4	2	3	3	8	9	0.889	Sangat Layak
Keruntutan dan keterpaduan alur pikir	36	4	4	3	3	3	2	8	9	0.889	Sangat Layak
	37	3	4	3	2	3	2	7	9	0.778	Layak
Konsistensi istilah, simbol dan ikon	38	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	39	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
	40	4	4	4	3	3	3	9	9	1.000	Sangat Layak
Skor keseluruhan										0.867	Sangat Layak

Lampiran 4. 3. Hasil olah respons dosen

Skor Mentah Respons Dosen

Item	Responden		
	1	2	3
1	4	4	3
2	3	4	4
3	4	4	4
4	4	4	3
5	3	4	3
6	4	3	3
7	4	4	3
8	4	4	4
9	3	4	3
10	4	3	3
11	3	3	3
12	4	4	3
13	2	4	3
14	3	3	3

Persentase Skor Respons Dosen Tiap Indikator

Item	Responden			Jumlah	SMI	Skor
	1	2	3			
Kemudahan penggunaan modul	15	16	14	45	48	93.75
Efektivitas Pembelajaran	15	15	13	43	48	89.58
Penerapan Discovery Learning	7	7	6	20	24	83.33
Kualitas Materi	12	14	12	38	48	79.17
Skor						86.46

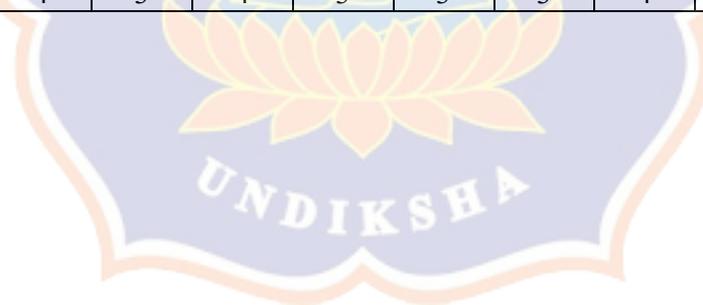
Lampiran 4. 4. Hasil olah respons peserta didik

Skor Mentah Respons Peserta Didik

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
SKU/5/C/1	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	81.7
SKU/5/C/2	4	4	2	3	3	4	2	4	4	3	4	4	3	4	2	83.3
SKU/5/C/3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	95.0
SKU/5/C/4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	2	4	2	3	83.3
SKU/5/C/5	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	90.0
SKU/5/C/6	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	86.7
SKU/5/C/7	3	2	2	2	2	4	3	4	2	4	3	2	4	2	4	71.7
SKU/5/C/8	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	88.3
SKU/5/C/9	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	86.7
SKU/5/C/10	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	88.3
SKU/5/C/11	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	86.7
SKU/5/C/12	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	90.0
SKU/5/C/13	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	90.0
SKU/5/C/14	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	83.3
SKU/5/C/15	4	2	3	3	2	4	3	2	2	4	3	2	3	2	3	70.0
SKU/5/C/16	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	86.7
SKU/5/C/17	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	91.7
SKU/5/C/18	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	85.0
SKU/5/C/19	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	90.0
SKU/5/C/20	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	86.7
SKU/5/C/21	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	90.0

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
SKU/5/C/22	3	2	3	2	2	2	2	4	2	4	3	2	4	2	2	65.0
SKU/5/C/23	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	83.3
SKU/5/C/24	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	88.3
SKU/5/C/25	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	88.3
SKU/5/C/26	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	83.3
SKU/5/C/27	2	3	4	4	3	3	3	2	2	3	4	3	2	2	3	71.7
SKU/5/C/28	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	90.0
SKU/5/C/29	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	88.3
SKU/5/D/1	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	86.7
SKU/5/D/2	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	88.3
SKU/5/D/3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	88.3
SKU/5/D/4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	85.0
SKU/5/D/5	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	93.3
SKU/5/D/6	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	83.3
SKU/5/D/7	3	2	2	2	2	4	3	4	2	4	3	2	4	2	4	71.7
SKU/5/D/8	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	88.3
SKU/5/D/9	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	86.7
SKU/5/D/10	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	88.3
SKU/5/D/11	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	86.7
SKU/5/D/12	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	90.0
SKU/5/D/13	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	90.0
SKU/5/D/14	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	83.3
SKU/5/D/15	4	2	3	3	2	4	3	2	2	4	3	2	3	2	3	70.0
SKU/5/D/16	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	86.7

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
SKU/5/D/17	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	91.7
SKU/5/D/18	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	85.0
SKU/5/D/19	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	90.0
SKU/5/D/20	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	86.7
SKU/5/D/21	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	90.0
SKU/5/D/22	3	2	3	2	2	2	2	4	2	4	3	2	4	2	2	65.0
SKU/5/D/23	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	83.3
SKU/5/D/24	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	83.3
SKU/5/D/25	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	81.7
SKU/5/D/26	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	90.0
SKU/5/D/27	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	83.3
SKU/5/D/28	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	2	4	3	83.3
SKU/5/D/29	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	2	2	4	85.0



Persen Skor Respons Peserta Didik Tiap Indikator

Kode Mahasiswa	Kemudahan Penggunaan Modul	Kejelasan dan Relevansi Materi	Peningkatan Keterampilan	Peningkatan Literasi Makanan	Skor Total
SKU/5/C/1	83.33	75.00	83.33	83.33	81.3
SKU/5/C/2	83.33	83.33	87.50	75.00	82.3
SKU/5/C/3	91.67	100.00	91.67	100.00	95.8
SKU/5/C/4	91.67	100.00	75.00	75.00	85.4
SKU/5/C/5	83.33	83.33	95.83	91.67	88.5
SKU/5/C/6	91.67	83.33	87.50	83.33	86.5
SKU/5/C/7	58.33	66.67	75.00	83.33	70.8
SKU/5/C/8	75.00	100.00	83.33	100.00	89.6
SKU/5/C/9	91.67	83.33	87.50	83.33	86.5
SKU/5/C/10	91.67	91.67	83.33	91.67	89.6
SKU/5/C/11	91.67	100.00	79.17	83.33	88.5
SKU/5/C/12	83.33	91.67	91.67	91.67	89.6
SKU/5/C/13	83.33	91.67	95.83	83.33	88.5
SKU/5/C/14	91.67	83.33	79.17	83.33	84.4
SKU/5/C/15	75.00	75.00	66.67	66.67	70.8
SKU/5/C/16	83.33	83.33	91.67	83.33	85.4
SKU/5/C/17	91.67	91.67	91.67	91.67	91.7
SKU/5/C/18	100.00	83.33	79.17	83.33	86.5
SKU/5/C/19	100.00	100.00	83.33	83.33	91.7
SKU/5/C/20	91.67	83.33	83.33	91.67	87.5
SKU/5/C/21	83.33	100.00	91.67	83.33	89.6
SKU/5/C/22	66.67	50.00	70.83	66.67	63.5

Kode Mahasiswa	Kemudahan Penggunaan Modul	Kejelasan dan Relevansi Materi	Peningkatan Keterampilan	Peningkatan Literasi Makanan	Skor Total
SKU/5/C/23	75.00	100.00	79.17	83.33	84.4
SKU/5/C/24	91.67	83.33	91.67	83.33	87.5
SKU/5/C/25	75.00	91.67	91.67	91.67	87.5
SKU/5/C/26	83.33	83.33	83.33	83.33	83.3
SKU/5/C/27	75.00	83.33	70.83	58.33	71.9
SKU/5/C/28	91.67	91.67	87.50	91.67	90.6
SKU/5/C/29	91.67	83.33	83.33	100.00	89.6
SKU/5/D/1	83.33	83.33	91.67	83.33	85.4
SKU/5/D/2	91.67	91.67	87.50	83.33	88.5
SKU/5/D/3	91.67	91.67	87.50	83.33	88.5
SKU/5/D/4	100.00	75.00	83.33	83.33	85.4
SKU/5/D/5	100.00	91.67	95.83	83.33	92.7
SKU/5/D/6	75.00	83.33	91.67	75.00	81.3
SKU/5/D/7	58.33	66.67	75.00	83.33	70.8
SKU/5/D/8	75.00	100.00	83.33	100.00	89.6
SKU/5/D/9	91.67	83.33	87.50	83.33	86.5
SKU/5/D/10	91.67	91.67	83.33	91.67	89.6
SKU/5/D/11	91.67	100.00	79.17	83.33	88.5
SKU/5/D/12	83.33	91.67	91.67	91.67	89.6
SKU/5/D/13	83.33	91.67	95.83	83.33	88.5
SKU/5/D/14	91.67	83.33	79.17	83.33	84.4
SKU/5/D/15	75.00	75.00	66.67	66.67	70.8
SKU/5/D/16	83.33	83.33	91.67	83.33	85.4

Kode Mahasiswa	Kemudahan Penggunaan Modul	Kejelasan dan Relevansi Materi	Peningkatan Keterampilan	Peningkatan Literasi Makanan	Skor Total
SKU/5/D/17	91.67	91.67	91.67	91.67	91.7
SKU/5/D/18	100.00	83.33	79.17	83.33	86.5
SKU/5/D/19	100.00	100.00	83.33	83.33	91.7
SKU/5/D/20	91.67	83.33	83.33	91.67	87.5
SKU/5/D/21	83.33	100.00	91.67	83.33	89.6
SKU/5/D/22	66.67	50.00	70.83	66.67	63.5
SKU/5/D/23	75.00	100.00	79.17	83.33	84.4
SKU/5/D/24	83.33	83.33	83.33	83.33	83.3
SKU/5/D/25	75.00	91.67	79.17	83.33	82.3
SKU/5/D/26	91.67	100.00	87.50	83.33	90.6
SKU/5/D/27	83.33	91.67	79.17	83.33	84.4
SKU/5/D/28	75.00	91.67	87.50	75.00	82.3
SKU/5/D/29	100.00	91.67	83.33	66.67	85.4

Statistik Deskriptif Respons Peserta Didik

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Kemudahan Penggunaan Modul	58	58.33	100.00	85.35	10.03
Kejelasan dan Relevansi Materi	58	50.00	100.00	87.21	11.06
Peningkatan Keterampilan	58	66.67	95.83	84.34	7.29
Peningkatan Literasi Makanan	58	58.33	100.00	83.62	8.55
Valid N (listwise)	58				



**Lampiran 4. 5. Hasil olah uji kesetaraan kelompok
Skor Mentah Data Pretes mahasiswa**

No	SKU/5/A	SKU/5/B	SKU/5/C	SKU/5/D
1	53.57	50.00	44.94	53.72
2	53.57	55.36	52.59	53.67
3	51.79	44.64	52.40	41.47
4	44.64	46.43	54.67	43.18
5	44.64	42.86	54.08	47.12
6	50.00	57.14	46.61	49.28
7	50.00	48.21	46.31	42.05
8	48.21	37.50	43.39	47.12
9	46.43	51.79	51.44	44.73
10	50.00	39.29	51.24	55.12
11	55.36	58.93	50.34	54.49
12	53.57	44.64	48.53	44.58
13	44.64	64.29	46.39	42.31
14	57.14	46.43	55.30	55.92
15	51.79	48.21	55.10	53.23
16	42.86	51.79	47.58	53.29
17	41.07	53.57	49.76	48.78
18	48.21	41.07	47.25	42.00
19	46.43	60.71	43.28	41.50
20	44.64	51.79	47.96	46.26
21	42.86	50.00	54.71	44.72
22	42.86	55.36	47.00	42.09
23	57.14	53.57	49.41	55.61
24	53.57	50.00	48.80	45.52
25	60.71	53.57	53.25	52.14
26	55.36	55.36	48.62	42.10
27	42.86	55.36	43.99	42.62
28	48.21	51.79	46.83	41.61
29	39.29	55.36	51.37	41.42
30	41.07	55.36	45.18	47.32

Hasil Analisis Statistik Deskriptif Pretest Mahasiswa

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
SKU/5/A	30	39.29	60.71	48.7497	5.61016
SKU/5/B	30	37.50	64.29	51.0127	6.25143
SKU/5/C	30	43.28	55.30	49.2773	3.63030
SKU/5/D	30	41.42	55.92	47.1657	5.15688
Valid N (listwise)	30				

Hasil Analisis Statistik Inferensial Pretest Mahasiswa

Tests of Normality

Kelas		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
SKU/5/A	SKU/5/A	.135	30	.173	.964	30	.386
	SKU/5/B	.116	30	.200*	.977	30	.733
	SKU/5/C	.086	30	.200*	.956	30	.248
	SKU/5/D	.148	30	.091	.868	30	.155

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.702	3	116	.088

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	226.339	3	75.446	2.357	.068
Within Groups	3199.479	116	27.582		
Total	3425.819	119			

Lampiran 4. 6. Hasil olah data uji efektivitas

Skor Mentah Postest Literasi Makanan Kelas Eksperimen

Kode Mahasiswa	Item														Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
SKU/5/A/1	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	83.9
SKU/5/A/2	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	92.9
SKU/5/A/3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	87.5
SKU/5/A/4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	89.3
SKU/5/A/5	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	89.3
SKU/5/A/6	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	83.9
SKU/5/A/7	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	87.5
SKU/5/A/8	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	87.5
SKU/5/A/9	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	83.9
SKU/5/A/10	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	85.7
SKU/5/A/11	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	85.7
SKU/5/A/12	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	91.1
SKU/5/A/13	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	87.5
SKU/5/A/14	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	92.9
SKU/5/A/15	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	89.3
SKU/5/A/16	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	89.3
SKU/5/A/17	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	89.3
SKU/5/A/18	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	89.3
SKU/5/A/19	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	80.4
SKU/5/A/20	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	87.5
SKU/5/A/21	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	83.9
SKU/5/A/22	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	89.3
SKU/5/A/23	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	85.7
SKU/5/A/24	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	85.7
SKU/5/A/25	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	92.9
SKU/5/A/26	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	89.3
SKU/5/A/27	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	91.1
SKU/5/A/28	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	85.7
SKU/5/A/29	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	83.9
SKU/5/A/30	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	89.3

Skor Mentah Postest Literasi Makanan Kelas Kontrol

Kode Mahasiswa	Item														Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
SKU/5/B/1	3	2	2	4	3	3	3	4	2	2	2	2	2	2	64.3
SKU/5/B/2	2	2	2	4	2	4	4	2	3	4	3	4	2	3	73.2
SKU/5/B/3	2	3	3	2	2	2	2	3	4	4	2	2	3	2	64.3
SKU/5/B/4	2	3	4	3	2	4	2	4	2	3	2	3	4	2	71.4
SKU/5/B/5	2	4	4	4	4	2	3	2	4	4	2	4	2	4	80.4
SKU/5/B/6	2	3	2	2	2	3	4	4	3	4	3	2	3	4	73.2
SKU/5/B/7	2	4	4	4	3	4	3	2	2	4	2	2	3	4	76.8
SKU/5/B/8	2	4	4	3	3	3	4	3	3	4	2	2	4	2	76.8
SKU/5/B/9	2	4	2	3	4	4	3	3	3	3	2	2	4	2	73.2
SKU/5/B/10	2	2	4	2	4	4	2	3	2	4	4	3	3	2	73.2
SKU/5/B/11	2	2	3	4	3	2	3	2	2	4	4	3	2	3	69.6
SKU/5/B/12	2	3	2	2	4	3	3	3	4	2	2	2	3	2	66.1
SKU/5/B/13	2	3	4	2	3	2	3	3	3	3	2	2	4	4	71.4
SKU/5/B/14	2	4	2	2	4	3	4	3	3	2	4	4	4	2	76.8
SKU/5/B/15	4	3	2	4	4	3	4	4	4	4	2	3	2	2	80.4
SKU/5/B/16	3	4	2	4	4	4	3	2	2	4	4	4	3	2	80.4
SKU/5/B/17	4	4	2	3	2	4	3	3	4	4	3	2	3	3	78.6
SKU/5/B/18	4	4	4	3	3	4	2	3	3	2	3	4	3	4	82.1
SKU/5/B/19	4	4	2	2	3	4	3	3	3	4	4	3	2	3	78.6
SKU/5/B/20	3	2	4	4	3	2	3	2	2	3	3	4	3	4	75.0
SKU/5/B/21	3	3	2	4	4	2	2	3	2	2	3	2	4	4	71.4
SKU/5/B/22	3	4	4	2	4	2	2	2	4	3	3	2	2	2	69.6
SKU/5/B/23	4	2	2	3	3	3	3	3	4	2	4	3	2	4	75.0
SKU/5/B/24	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	4	3	60.7
SKU/5/B/25	3	3	4	4	3	4	3	2	2	4	4	3	3	3	80.4
SKU/5/B/26	2	3	4	2	2	3	4	2	4	4	2	2	4	4	75.0
SKU/5/B/27	4	2	2	4	2	3	2	4	2	2	2	4	3	3	69.6
SKU/5/B/28	2	2	2	4	4	4	3	3	2	3	3	4	4	4	78.6
SKU/5/B/29	3	3	3	4	2	4	3	3	3	3	4	3	4	2	78.6
SKU/5/B/30	4	2	2	4	4	4	2	2	3	3	3	4	4	3	78.6

Skor Mentah Postest Keterampilan Kuliner Kelas Eksperimen

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
SKU/5/A/1	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	86.7
SKU/5/A/2	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	85.0
SKU/5/A/3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	85.0
SKU/5/A/4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	90.0
SKU/5/A/5	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	85.0
SKU/5/A/6	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	90.0
SKU/5/A/7	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	86.7
SKU/5/A/8	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	88.3
SKU/5/A/9	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	86.7
SKU/5/A/10	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	93.3
SKU/5/A/11	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	88.3
SKU/5/A/12	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	83.3
SKU/5/A/13	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	90.0
SKU/5/A/14	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	85.0
SKU/5/A/15	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	81.7
SKU/5/A/16	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	88.3
SKU/5/A/17	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	86.7
SKU/5/A/18	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	86.7
SKU/5/A/19	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	86.7
SKU/5/A/20	4	4	3	3	4	4	3	4	4	2	2	3	2	4	4	83.3
SKU/5/A/21	2	3	3	2	2	4	3	4	2	2	4	4	2	2	4	71.7
SKU/5/A/22	4	2	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	2	4	4	81.7
SKU/5/A/23	3	4	2	3	3	2	4	2	2	4	2	3	4	3	2	71.7
SKU/5/A/24	4	4	3	3	2	3	2	4	4	4	4	2	4	2	4	81.7
SKU/5/A/25	4	4	3	2	4	4	2	3	2	4	2	3	3	3	4	78.3
SKU/5/A/26	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	86.7
SKU/5/A/27	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	83.3
SKU/5/A/28	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	93.3
SKU/5/A/29	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	91.7
SKU/5/A/30	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	80.0

Skor Mentah Postest Keterampilan Kuliner Kelas Kontrol

Kode Mahasiswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor Total
SKU/5/B/1	3	4	4	3	4	3	4	4	4	2	4	4	4	2	3	86.7
SKU/5/B/2	4	4	3	3	3	3	3	2	4	2	3	3	4	3	4	80.0
SKU/5/B/3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	2	3	2	3	78.3
SKU/5/B/4	4	3	4	2	2	3	2	3	3	3	2	3	4	2	4	73.3
SKU/5/B/5	3	3	4	4	3	2	3	4	4	2	2	2	3	4	2	75.0
SKU/5/B/6	2	2	2	3	3	4	4	2	4	2	2	4	2	3	4	71.7
SKU/5/B/7	4	2	4	4	4	3	2	4	3	4	3	2	2	2	3	76.7
SKU/5/B/8	4	4	2	3	4	3	2	3	3	2	2	3	2	3	3	71.7
SKU/5/B/9	3	4	2	2	2	3	3	2	3	4	3	3	2	2	3	68.3
SKU/5/B/10	4	2	4	3	4	4	2	3	4	3	3	4	2	2	3	78.3
SKU/5/B/11	4	3	2	4	3	2	2	3	2	4	4	2	2	3	3	71.7
SKU/5/B/12	2	2	2	2	2	4	4	3	4	2	3	2	2	4	3	68.3
SKU/5/B/13	4	3	4	3	4	3	2	2	3	3	2	2	2	4	2	71.7
SKU/5/B/14	2	3	2	3	2	4	2	3	2	2	4	2	3	4	3	68.3
SKU/5/B/15	2	2	2	4	3	2	4	2	4	3	2	3	2	4	4	71.7
SKU/5/B/16	2	3	4	4	4	3	3	4	2	4	2	2	3	2	3	75.0
SKU/5/B/17	4	3	4	2	4	2	2	4	3	2	3	3	3	3	4	76.7
SKU/5/B/18	3	2	2	3	4	3	3	3	2	4	4	2	3	2	3	71.7
SKU/5/B/19	2	3	3	4	2	4	4	4	3	4	2	4	4	3	3	81.7
SKU/5/B/20	4	2	4	3	3	3	4	2	4	4	4	4	2	4	4	85.0
SKU/5/B/21	2	2	2	4	3	2	3	2	3	4	2	2	4	3	4	70.0
SKU/5/B/22	2	2	4	4	2	3	2	2	4	3	4	3	3	3	2	71.7
SKU/5/B/23	2	2	2	4	3	3	2	2	4	3	2	4	4	3	2	70.0
SKU/5/B/24	4	3	3	4	4	3	3	4	4	2	2	3	4	4	4	85.0
SKU/5/B/25	3	3	2	2	3	4	2	2	2	2	3	2	3	4	3	66.7
SKU/5/B/26	3	2	4	2	4	2	3	4	4	2	3	3	4	2	2	73.3
SKU/5/B/27	4	3	3	2	2	2	2	4	2	2	2	4	3	2	2	65.0
SKU/5/B/28	3	4	4	3	3	2	3	3	4	4	2	4	3	4	3	81.7
SKU/5/B/29	3	2	2	2	4	3	4	2	3	3	2	3	2	2	4	68.3
SKU/5/B/30	2	4	3	4	3	2	2	2	4	2	4	2	3	4	4	75.0

Hasil Analisis Statistik

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Literasi makanan kelas eksperimen	30	87.6833	3.06798	80.40	92.90
Keterampilan kuliner kelas eksperimen	30	85.2267	5.16633	71.70	93.30
Literasi makanan kelas kontrol	30	74.1100	5.47662	60.70	82.10
Keterampilan kuliner kelas kontrol	30	74.2833	5.70626	65.00	86.70
Valid N (listwise)	30				

Hasil Uji Prasyarat Manova

Uji Normalitas

	Kolmogorov-Smirnov ^a		
	Statistic	df	Sig.
Literasi makanan kelas eksperimen	.168	30	.061
Literasi makanan kelas kontrol	.126	30	.200 [*]
Keterampilan kuliner kelas eksperimen	.150	30	.085
Keterampilan kuliner kelas kontrol	.163	30	.081

Uji Homogenitas

Levene's Test of Equality of Error Variances^a

	F	df1	df2	Sig.
Literasi Makanan	1.880	1	58	.062
Keterampilan Kuliner	.994	1	58	.323

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept + Kelas

Box's Test of Equality of Covariance Matrices^a

Box's M	9.518
F	3.054
df1	3
df2	605520.000
Sig.	.072

Tests the null hypothesis that the observed covariance matrices of the dependent variables are equal across groups.

a. Design: Intercept + Kelas

Uji Auto Korelasi

		Literasi makanan kelas eksperimen	Literasi makanan kelas kontrol	Keterampilan kuliner kelas eksperimen	Keterampilan kuliner kelas kontrol
Literasi makanan kelas eksperimen	Pearson Correlation	1	.162	-.152	-.323
	Sig. (2-tailed)		.392	.422	.082
	N	30	30	30	30
Literasi makanan kelas kontrol	Pearson Correlation	.162	1	.094	-.229
	Sig. (2-tailed)	.392		.620	.224
	N	30	30	30	30
Keterampilan kuliner kelas eksperimen	Pearson Correlation	-.152	.094	1	.217
	Sig. (2-tailed)	.422	.620		.250
	N	30	30	30	30
Keterampilan kuliner kelas kontrol	Pearson Correlation	-.323	-.229	.217	1
	Sig. (2-tailed)	.082	.224	.250	
	N	30	30	30	30

Hasil Uji Manova

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	Literasi Makanan	2763.259 ^a	1	2763.259	141.060	.000
	Keterampilan Kuliner	1796.676 ^b	1	1796.676	60.624	.000
Intercept	Literasi Makanan	392623.883	1	392623.883	20042.760	.000
	Keterampilan Kuliner	381608.535	1	381608.535	12876.346	.000
Kelas	Literasi Makanan	2763.259	1	2763.259	141.060	.000
	Keterampilan Kuliner	1796.676	1	1796.676	60.624	.000
Error	Literasi Makanan	1136.180	58	19.589		
	Keterampilan Kuliner	1718.911	58	29.636		
Total	Literasi Makanan	396523.322	60			

	Keterampilan Kuliner	385124.123	60			
Corrected Total	Literasi Makanan	3899.439	59			
	Keterampilan Kuliner	3515.588	59			

a. R Squared = .709 (Adjusted R Squared = .704)

b. R Squared = .417 (Adjusted R Squared = .407)

Multivariate Tests^a

Effect		Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.	Partial Eta Squared
Intercept	Pillai's Trace	.999	20085.627 ^b	2.000	57.000	.000	.999
	Wilks' Lambda	.001	20085.627 ^b	2.000	57.000	.000	.001
	Hotelling's Trace	704.759	20085.627 ^b	2.000	57.000	.000	704.759
	Roy's Largest Root	704.759	20085.627 ^b	2.000	57.000	.000	704.759
Kelas	Pillai's Trace	.810	121.854 ^b	2.000	57.000	.000	.810
	Wilks' Lambda	.190	121.854 ^b	2.000	57.000	.000	.190
	Hotelling's Trace	4.276	121.854 ^b	2.000	57.000	.000	4.276
	Roy's Largest Root	4.276	121.854 ^b	2.000	57.000	.000	4.276

a. Design: Intercept + Kelas

b. Exact statistic

Hasil Uji Effect Size Cohen's D

Variabel	Kelas	N	Mean	SD	Cohen's d
Literasi Makanan	Eksperimen	30	87.68	3.07	3.058
	Kontrol	30	74.11	5.48	
Keterampilan Kuliner	Eksperimen	30	85.23	5.17	2.011
	Kontrol	30	74.28	5.71	

Lampiran 5. 1. Dokumentasi

