

Bekasam Kuliner Kearifan Lokal Untuk Meningkatkan Keterampilan Bioteknologi Siswa Kelas IX.1 SMPN 1 Tanjung Batu

Ahmad Ardius

SMPN 1 Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan

Email: ardiusf@yahoo.com

Abstract

The slogan "I love made in Indonesia" seems to be a mere word, because it is proven that children are more proud of foreign culture, the swiftness of globalization will in fact shift the values of indigenous traditions and culture of Indonesia, both in cities and villages. Pempek or empek-empek city is another nickname for the city of Palembang. Culinary typical of local wisdom in Palembang is not just Pempek. Bekasam is a culinary specialty of local wisdom that makes bioteknologi. Based on preliminary observations, abundance of fish catches, still high interest in exam, low community who have skills in making scars, recommendations from the local government to integrate local wisdom, the existence of KD and topics of biotechnology along with skills assessment in the 2013 curriculum, the authors conducted classroom action research, through two cycles with the aim of improving the skills and quality of second-hand products, data obtained from observation of performance skills and product instruments with predetermined indicators, analyzed qualitatively. The end result is an average% of process skill assessment of 92.77%, the average% of product appraisal at the end of 89.81% shows that the former as a culinary knowledge of local wisdom can improve performance skills and biotechnology products for students of class IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung Batu.

Keywords: Bekasam; Culinary; Local wisdom; Skills; Biotechnology

Abstrak

Slogan "aku cinta buatan Indonesia" sepertinya menjadi ucapan belaka, karena terbukti anak-anak lebih bangga dengan budaya asing, derasnya globalisasi secara nyata akan mengeser nilai-nilai tradisi dan budaya lokal asli Indonesia, baik dikota maupun desa. Kota pempek atau empek-empek adalah julukan lain untuk kota Palembang. Kuliner khas kearifan lokal palemang bukan hanya pempek. Bekasam merupakan kuliner khas kearifan lokal yang pembuatannya menerapkan bioteknologi. Berdasarkan observasi pendahuluan, melimpahnya hasil tangkapan ikan, masih tingginya minat bekasam, rendahnya masyarakat yang memiliki keterampilan membuat bekasam, anjuran pemerintah daerah untuk mengintegrasikan kearifan lokal, adanya KD dan topik bioteknologi beserta penilaian keterampilan dalam kurikulum 2013, Maka penulis melakukan penelitian tindakan kelas, melalui dua siklus dengan tujuan Meningkatkan keterampilan dan kualitas produk bekasam, data didapat dari observasi instrumen keterampilan unjuk kerja dan produk dengan indikator yang sudah ditetapkan, di analisis secara kualitatif. Hasil akhirnya rata-rata % penilaian keterampilan proses sebesar 92,77%, rata-rata % penilaian produk diakhir sebesar 89,81% ini menunjukkan bahwa bekasam sebagai kuliner kearifan lokal dapat meningkatkan keterampilan unjuk kerja dan produk bioteknologi pada siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung Batu.

Kata Kunci: *Bekasam; Kuliner; Kearifan Lokal; Keterampilan; Bioteknologi*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Slogan “aku cinta buatan Indonesia” sepertinya hanya menjadi ucapan belaka, karena terbukti bahwa anak-anak lebih bangga dengan budaya asing, lebih bangga memakai produk-produk luar negeri, bahkan lebih nyaman dengan sandang dan pangan dari luar. Hal ini menunjukkan bahwa kita seluruh warga negara Indonesia, harus waspada dengan globalisasi, derasnya globalisasi secara nyata akan mengeser nilai-nilai tradisi dan budaya lokal asli di seluruh wilayah Indonesia, baik dikota besar maupun kota kecil serta desa-desa.

Kota pempek atau empek-empek adalah julukan lain untuk kota Palembang. Pempek merupakan salah satu Kuliner Khas kearifan lokal dari kota Palembang. Fajariani (2014) mengartikan Kearifan lokal sebagai pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Kuliner Pempek merupakan salah satu cara pemenuhan kebutuhan pangan dan juga menjawab dari masalah agar hasil alam ikan yang melimpah diperairannya

termanfaatkan dengan baik. Kuliner khas kearifan lokal Palembang bukan hanya pempek namun banyak lagi aneka kuliner khas kearifan lokal lainnya, seperti laksan, bogro, lakso, model, tekwan, pindang patin, tempoyak, bekasam dan banyak lagi.

Bekasam merupakan kuliner khas kearifan lokal yang pembuatannya menerapkan bioteknologi, berbahan dasar ikan yang di fermentasikan. Observasi studi awal yang dilakukan peneliti terhadap siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung Batu mengenai bekasam sebagai kuliner kearifan lokal yang merupakan produk bioteknologi, dari lima butir aspek pertanyaan yang diajukan pada angket kuisisioner, terdata bahwa, 90% siswa mengenal bekasam, 25% kenal itu kuliner khas kearifan lokal Palembang, 20% mengetahui bahan utama pembuatan bekasam, 5% mengetahui cara pembuatan bekasam, serta 0% yang mengetahui bahwa bekasam adalah salah satu produk bioteknologi.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang dijelaskan diatas, ditambah dengan melimpahnya hasil tangkapan ikan diperairan Palembang, masih tingginya minat masyarakat mengkonsumsi bekasam, rendahnya masyarakat yang memiliki keterampilan

membuat bekasam, serta Berdasarkan Permendikbud No. 81 A tentang implementasi kurikulum, pengintegrasian potensi daerah pada kurikulum dapat dilakukan melalui mata pelajaran tertentu dan berdiri sendiri sebagai mata pelajaran muatan lokal (Permendikbud No 81 A, 2013), anjuran pemerintah daerah untuk mengintegrasikan kearifan lokal setempat ke dalam materi pembelajaran di kelas, didukung dengan adanya KD dan materi pembelajaran IPA kelas 9.1 semester 2 topik bioteknologi, serta adanya penilaian keterampilan dalam kurikulum 2013, sekaligus memperkenalkan dan meningkatkan keterampilan siswa terhadap pembuatan bekasam sebagai kuliner khas bioteknologi kearifan lokal Palembang, serta sejalan juga dengan Sularso (2016) yang menurutnya kearifan lokal menjadi salah satu bagian yang penting diberikan pada satuan pendidikan agar peserta didik tidak kehilangan nilai dasar kulturalnya, tidak kehilangan akar sejarahnya serta memiliki wawasan dan pengetahuan atas penyikapan sosial dan lingkungan secara kultural. Maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul: ***“Bekasam Kuliner Kearifan Lokal Untuk Meningkatkan Keterampilan Bioteknologi siswa Kelas 9. SMPN 1 Tanjung batu”***

Identifikasi dan Rumusan Masalah

1. Apakah bekasam sebagai kuliner kearifan lokal wong kito Palembang dapat meningkatkan keterampilan bioteknologi siswa kelas 9.1. SMPN 1 Tanjung Batu.
2. Apakah siswa dapat menghasilkan produk bekasam yang baik sebagai kuliner kearifan lokal wong kito Palembang melalui pembelajaran Bioteknologi.

Tujuan

- 1) Meningkatkan keterampilan siswa kelas IX.1 SMPN 1 Tanjung Batu dalam pembuatan bekasam sebagai produk bioteknologi.
- 2) Mengetahui kualitas hasil produk bekasam sebagai kearifan lokal dalam pembelajaran bioteknologi, yang dibuat siswa kelas IX. 1 SMPN 1 Tanjung Batu.

METODELOGI PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini didesain sebagai penelitian tindakan kelas dengan prosedur penelitian sebagai berikut: perencanaan tindakan pelaksanaan tindakan observasi refleksi perencanaan tindakan siklus selanjutnya. Penelitian

dilaksanakan dalam 2 siklus. Tiap siklus terdiri atas empat tahapan yakni perencanaan (planning), tindakan (action), observasi (observation), dan refleksi (reflection). Pada Penelitian ini yang akan diambil penilaiannya adalah ketercapaian pada nilai keterampilan, khususnya nilai keterampilan proses berupa penilaian unjuk kerja dan penilaian produk dari bekasam sebagai kuliner kearifan lokal.

Subjek dan Objek

Subjek dari Penelitian adalah siswa kelas XI.1 dengan jumlah 36 siswa (16 laki-laki dan 16 perempuan) di SMP Negeri 1 Tanjung Batu tahun ajaran 2018. Objek dalam penelitian ini adalah keterampilan unjuk kerja dan keterampilan produk siswa. Selama proses pelaksanaan tindakan berlangsung, sekaligus dilakukan

pengamatan/observasi oleh dua orang guru yang sudah ditunjuk untuk menjadi observer dan menilai keterampilan siswa, baik keterampilan unjuk kerja maupun keterampilan produk, dengan berpedoman pada lembar observasi berupa rubrik keterampilan proses dan rubrik keterampilan produk yang telah dibuat.

Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data dilakukan dengan lembar observasi berupa Instrumen dan rubrik Penilaian untuk keterampilan proses, yang terdiri dari dua penilaian yaitu: penilaian unjuk kerja dan penilaian produk. Penilaian unjuk kerja dilakukan seiring pembelajaran, berikut instrumen dan rubrik penilaian unjuk kerja:

Tabel 1. Instrumen dan rubrik Penilaian Unjuk Kerja Pembuatan bekasam kuliner kearifan lokal bioteknologi

NO	Indikator	Hasil Penilaian		
		Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1.	Membersihkan perut, kepala dan sisik ikan	Dilakukan dan hasilnya bersih	Dilakukan tapi kurang bersih	Tidak di pembersihan
2.	Meniriskan airnya dan menuangkan ke dalam baskom	Dilakukan	Dilakukan tapi tidak lama	Tidak dilakukan
3.	Memasukkan garam dan nasi	Sedikit	Sedang	Banyak

4.	Mengadukan rata semua bahan	Dilakukan dan merata	Dilakukan tapi tidak merata	Tidak dilakukan
5.	Memasukkan dalam toples dan ditutup dengan rapat	Dimasukkan pada toples bersih dan ditutup sangat rapat	Dimasukkan pada toples bersih dan kurang rapat	Toples tidak bersih dan kurang rapat

Nilai = Skor yang diperoleh/Skor Maksimum X 100

Tabel 2. Instrumen dan rubrik Penilaian Produk hasil Percobaan Pembuatan bekasam kuliner kearifan lokal bioteknologi

No	Indikator	Hasil Penilaian		
		Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1.	Rasa Bekasam	Tidak pahit, tidak asin dan tidak asam	Sedikit pahit, Asin, dan asam	Terlalu Pahit, asin dan asam
2.	Kondisi Bekasam	Bekasam tidak hancur dan busuk	Bekasam sedikit hancur dan busuk	Bekasam hancur busuk
3.	Aroma Bekasam	Aroma tidak busuk	Aroma sedikit busuk	Aroma busuk

Nilai = Skor yang diperoleh/Skor Maksimum X 100

Penilaian kinerja adalah penilaian untuk mengukur capaian pembelajaran yang berupa keterampilan proses dan/atau hasil (produk). Dengan demikian, aspek yang dinilai dalam penilaian kinerja adalah kualitas proses mengerjakan/melakukan suatu tugas atau kualitas produknya atau kedua-duanya. Contoh keterampilan proses adalah keterampilan melakukan tugas/tindakan dengan menggunakan alat dan/atau bahan dengan prosedur kerja kerja tertentu, sementara produk adalah sesuatu (biasanya barang) yang dihasilkan dari penyelesaian sebuah tugas.

Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data secara kualitatif yang dikembangkan Miles Huberman yang terdiri dari tiga tahapan (Sugiyono, 2010: 246) yang meliputi reduksi data, penyajian data dan penyimpulan. Dalam rangka mempermudah analisis data yang diperoleh dari lembar observasi, maka digunakan analisis secara kuantitatif. Analisis data secara kuantitatif digunakan untuk mengukur seberapa besar persentase

peningkatan keterampilan proses berupa penilaian keterampilan unjuk kerja dan penilaian keterampilan produk. untuk setiap indikator dalam setiap siklus terhadap implementasi bekasam kuliner kearifan lokal dalam meningkatkan

$$\frac{j_u \quad n_p \quad d \quad y \quad t_i}{j_u \quad n_p \quad d \quad M} \times 100 = p$$

Indikator keberhasilan pemberian tindakan dikatakan berhasil secara klasikal jika rata-rata hasil persentase aspek/ indikator sama :

Peringkat	Nilai
Amat baik (A)	90 A 100
Baik (B)	75 B < 90
Cukup (C)	60 C < 75
Kurang (K)	K < 60

Hal ini, sejalan juga dengan E. Mulyasa (2006: 174) yaitu pembelajaran dikatakan berhasil dan berkualitas apabila seluruhnya atau setidaknya sebagian besar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil data nilai yang didapat dari penelitian ini ada dua macam yaitu Data nilai keterampilan unjuk kerja siswa dalam praktek pembuatan bekasam, serta data nilai keterampilan produk siswa berupa hasil bekasam yang dibuat siswa

Hasil dan pembahasan Penilaian kompetensi keterampilan unjuk kerja siswa dalam praktek pembuatan bekasam

Hasil penilaian kompetensi keterampilan unjuk kerja siswa dalam

keterampilan bioteknologi siswa. Hasil dari analisis data tersebut kemudian disajikan dalam bentuk uraian deskriptif. Untuk menganalisis secara kuantitatif digunakan rumus perhitungan persentase klasikal per-indikator sebagai berikut:

$$kl \quad p$$

dengan atau lebih dari 75% peserta didik di kelas, dengan pedoman

(75%) peserta didik terlibat secara aktif, baik fisik, mental, maupun sosial dalam proses pembelajaran.

praktek pembuatan bekasam diri siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung Batu dalam penelitian ini didapat dari data observasi oleh observer (M.Takariyanto,S.Pd) yang terdiri dari lima indikator, diamati selama proses pembelajaran berlangsung dalam dua siklus.

Dari pengamatan keterampilan unjuk kerja siswa yang diamati dan dilakukan penskoran serta penilaian kekonversi keterampilan, nilai ketuntasan yang dilakukan pada siklus I, dan siklus II pada pembelajaran materi Bioteknologi

Konvensional dengan membuat bekasam dilihat dari data dalam tabel berikut ini:
 kuliner kearifan lokal setempat, dapat

Tabel 4. Data hasil Penilaian Unjuk Kerja Pembuatan bekasam kuliner kearifan lokal, dari siswa yang mendapat nilai ketuntasan untuk lima indikator/aspek yang diamati pada siklus I, siklus II di kelas IX.1 dalam pembelajaran materi materi bioteknologi konvensional

NO	Indikator/Aspek yang dinilai	Siklus I		Siklus II	
		Jumlah siswa yang skornya tuntas	Persentase ketuntasan klasikal	Jumlah siswa yang skornya tuntas	Persentase ketuntasan klasikal
1.	Membersihkan perut,kepala dan sisik ikan	3	8,33%	30	83,33%
2.	Meniriskan airnya dan menuangkan ke dalam baskom	5	13,88%	36	100%
3.	Memasukkan garam dan nasi	20	55,55%	31	86,11%
4.	Mengadukan rata semua bahan	18	50,00%	36	100%
5.	Memasukkan dalam toples dan ditutup dengan rapat	22	55,55%	34	94,44%
		Rata-rata %	36,66%	Rata-rata%	92,77%

Data dari table 1, dapat dilihat bahwa penggunaan bekasam sebagai kuliner kearifan lokal, untuk meningkatkan keterampilan unjuk kerja siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung batu, pada siklus satu belum meningkatkan lima indikator untuk keterampilan unjuk kerja, tetapi sudah terjadi peningkatan bila dibandingkan dengan pembelajaran yang tidak menerapkan. walaupun belum mencapai indikator keberhasilan yang baik (75%) yang telah ditetapkan pada penelitian ini. keterampilan unjuk kerja

siswa siklus I dari kelima indikator yang dinilai, persentase munculnya masih sangat kecil, dan belum ada satupun jumlah maupun persentase indikator yang mencapai nilai baik. Penyebab masih kecilnya persentase pada ini, dikarenakan hal-hal berikut:

1. Siswa belum terbiasa melakukan kelima indikator ini, dalam kesehariannya.
2. Nilai ketuntasan dan persentase kurang, terdapat pada nilai pada indikator satu yaitu membersihkan perut, kepala dan

sisik ikan. Banyak siswa yang kurang dalam keterampilan kerjanya, terbukti dengan bagian kepala yang masih ada insang, di bagian perut masih tersisa darah, pengirisan bagian perut ikan yang kurang benar, sehingga siswa kesulitan membersihkan bagian perut, serta kebanyakan siswa tidak membuang sisik ikan. Kurangnya keterampilan siswa, akibat mereka tidak pernah melakukan kegiatan tersebut di rumah, Kebiasaan memakan makanan siap saji, dan akibat tidak pernah melihat langsung para pembuatan bekasam pada proses pengolahan ikan sebagai bahan dasarnya, ini akibat masyarakat pengrajin bekasam sudah sedikit.

3. Belum banyaknya sumber informasi yang siswa dapatkan untuk menany dan berdiskusi, karena dalam siklus satu ini, peneliti hanya menyarankan kepada peserta didik untuk mencari informasi dari buku dan internet, sehingga peserta didik belum memiliki keterampilan yang maksimal dalam bekerja.

Pada siklus kedua, kelima indikator mengalami peningkatan, dengan persentase klasikal nya mengalami ketuntasan. Meningkatnya semua indicator pada siklus kedua ini, karena pada proses pembelajarannya peneliti menambahkan sumber informasi yang harus didapat peserta didik selain dengan buku, siswa

diharuskan mencari informasi seluas-luasnya kepada masyarakat disekitar yang biasa membuat bekasam maupun langsung melihat dan bertanya kepada para pembuat bekasam didaerah setempat. Sehingga keterampilan mereka bertambah.

Berdasarkan sajian data tabel, rata-rata persen ketuntasan klasikal keterampilan unjuk kerja siswa siklus I sebesar 36,66%, meningkat tajam pada siklus II sebesar 92,77%. Kondisi ini diinterpretasikan bahwa pada semua keterampilan unjuk kerja siklus kedua berhasil dan meningkat. Hal ini didukung oleh Alfian (2012) dalam penelitiannya yang mengatakan, bahwa setelah mahasiswa diajarkan menggunakan model pembelajaran berbasis karakter dengan kearifan lokal, terlihat bahwa mahasiswa mengalami perubahan.

Hasil dan Pembahasan Penilaian kompetensi keterampilan produk siswa dalam praktek pembuatan bekasam

Hasil penilaian kompetensi keterampilan produk siswa dalam praktek pembuatan bekasam siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 Tanjung Batu didapat dari dua observer (Ahmad Ardius, S.Pd, dan M.Takariyanto,S.Pd), hasil produk bekasam diamati dan dinilai setelah 7 hari dari proses pembuatan bekasam pada tiap siklusnya.

Dari pengamatan keterampilan produk siswa yang diamati dan dilakukan penskoran serta penilaian ke konversi keterampilan, nilai ketuntasan yang didapat pada siklus I, dan siklus II pada

pembelajaran materi Bioteknologi Konvensional dengan produk bekasam kuliner kearifan lokal setempat, dapat dilihat dari data dalam tabel berikut ini:

Tabel 3. Data hasil Penilaian produk Pembuatan bekasam kuliner kearifan lokal, dari siswa yang mendapat nilai ketuntasan untuk tiga indikator/aspek yang diamati pada siklus I, siklus II di kelas IX.1 dalam pembelajaran materi bioteknologi konvensional

NO	Indikator/Aspek yang dinilai	Siklus I		Siklus II	
		Jumlah siswa yang skornya tuntas	Persentase ketuntasan klasikal	Jumlah siswa yang skornya tuntas	Persentase ketuntasan klasikal
1.	Rasa Bekasam	2	5,55%	30	83,33%
2.	Kondisi Bekasam	10	27,77%	35	97,22%
3.	Aroma Bekasam	8	22,22%	32	88,88%
		Rata-rata %	18,51%	Rata-rata%	89,81%

Data dari tabel menunjukkan bahwa pada siklus I rata-rata persentase ketuntasan klasikal 18,51%, hasil produk dari ke tiga indikator menunjukkan hasil yang sangat kurang, terutama pada rasa bekasam, karena produk yang dihasilkan hampir seluruh siswa terasa pahit dan asin, karena siswa terlalu banyak memasukkan garam pada proses pembuatan, kondisi bekasam yang dihasilkan banyak yang busuk, karena nasi yang digunakan siswa nasi yang panas, indikator yang ketiga aroma produk bekasam tercium banyak aroma busuk, aroma busuk timbul akibat pada proses pembersihan ikan sebagai bahan utama tidak bersih, toples yang di pakai tidak steril dan kurang rapat dalam

menutup toples. Penyebab siklus pertama ini belum berhasil mencapai ketuntasan yang diharapkan, semua dikarenakan siswa belum terbiasa membuat, siswa belum sama sekali melihat cara pembuatan bekasam, serta siswa belum sama sekali melakukan pembuatan bekasam dalam kehidupannya dimasyarakat. Hal-hal ini mengakibatkan siswa kurang paham dalam pemberian garam, nasi serta sterilisasi kondisi alat dan bahan-bahan yang digunakan. Belum berhasilnya siklus satu juga disebabkan karena pada siklus ini siswa hanya berliterasi melalui buku dan internet, sehingga pengetahuan yang mereka dapat belum sempurna, karena informasi tentang perbandingan pemberian

garam, dan nasi serta penggunaan kondisi bahan dan alat dalam pembuatan bekasam masih sedikit dan belum jelas, serta tidak bisa bertanya langsung ataupun ikut mempraktekkan. Ketidak berhasilan produk pada siklus pertama ini juga, menjadi cerminan guru selaku pengajar dikelas, karena selama ini siswa belum dioptimalkan mempelajari IPA dengan sesungguhnya, seperti yang ditulis oleh Purwanti (2013) bahwa belajar IPA banyak dilakukan hanya dengan menerapkan konsep-konsep dan pengetahuan yang sifatnya hafalan, dan tidak terjun langsung melakukan kegiatan praktikum. Prestasi IPA siswa yang rendah ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran IPA di sekolah belum berhasil dalam melatih penguasaan hakikat IPA secara utuh. Kecenderungan pembelajaran IPA saat ini masih menekankan pada pencapaian produk berupa kognitif dan belum menyentuh aspek keterampilan proses, sikap dan kemampuan berpikir IPA secara optimal. Guru yang dapat memperbaiki model atau metode mengajar dapat meningkatkan profesionalismenya (Riyanto, 2015)

Pada siklus kedua pelaksanaan keterampilan produk, guru selaku peneliti kegiatan pembelajaran ini, memperbaiki pelaksanaan dengan menugaskan kepada seluruh siswa untuk mencari informasi

pembuatan bekasam kepada masyarakat sekitar baik yang biasa membuat ataupun kepada masyarakat pengrajin pembuatan bekasam, serta menugaskan kepada siswa untuk ikut serta membantu pengrajin pembuat bekasam, dengan membuat tabel pelaksanaan ikut membantu yang di paraf oleh pengrajin dan masyarakat pembuat bekasam disekitar. Setelah kegiatan itu berlangsung maka ketika memasuki siklus kedua, peningkatan nilai untuk ketiga indikator sangat baik dan persentase ketuntasan klasikal juga meningkat. Peningkatan nilai pada indikator produk ini disebabkan siswa sudah belajar dengan lingkungannya dan pada dasarnya mereka memiliki pengetahuan dasar yang belum terkelolah baik dari kondisi kearifan lokal ditempat mereka berdiam selama ini, hal ini seperti yang di utarakan Wilujeng Insih (2014) bahwa Perbaikan pembelajaran IPA dapat dilakukan dengan pemberian pengalaman langsung melalui penjelajahan potensi lingkungan dan potensi lokal di sekitar siswa. Serta didukung juga dengan hasil penelitian yang mengatakan bahwa Perbedaan bermakna pada nilai mahasiswa setelah pembelajaran menunjukkan jauhnya pengaruh pengintegrasian pendidikan karakter berorientasi kearifan lokal pada proses pembelajaran IPL. Hal ini menunjukkan bahwa kearifan lokal yang dekat dan menjadi dasar budaya yang secara tidak

disadari mahasiswa telah mengakar pada kehidupan sehari-hari mengakibatkan kesadaran mahasiswa meningkat dan terlihat perubahan nilai sebagai indikator pembelajaran (Erwan, 2012; Mundilatorto, 2013; Sartini, 2004).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penilaian observasi, pengolahan data dan pembahasan yang dipaparkan diatas maka simpulan yang dapat disampaikan adalah bekasam sebagai kuliner kearifan lokal dapat meningkatkan keterampilan bioteknologi konvensional pangan, baik pada keterampilan unjuk kerja maupun keterampilan produk siswa. Sehingga bekasam sebagai kuliner bioteknologi dan kearifan lokal akan tetap lestari dan dapat dibuat oleh siswa kelas IX.1 SMP Negeri 1 tanjung Batu dengan terampil, baik dan benar sebagai penduduk setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, Magdalia. 2012. Potensi Kearifan Lokal dalam Pembentukan Jati Diri dan Karakter Bangsa dalam Procidingthe %tahun International Conference on Indonesian Studies : Ethnicity and Globalization. PP 428-435.
- E.Mulyasa.(2006). *Menjadi Guru Profesional (Menciptakan Pembelajaran Kreatif dan Menyenangkan)*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Erwan, Baharudin. 2012. Kearifan lokal, Pengetahuan Lokal dan Degradasi Lingkungan. Tersedia dalam <http://www.esaunggul.ac.id/epaper/kearifan-lokal-pengetahuan-lokal-dan-degradasi-lingkungan/>.Diakses tanggal 7 maret 2013.
- Fajarini, Ulfah. 2014. Peranan Kearifan Lokal dalam Pendidikan Karakter. Jurnal sosio Didaktika: Vol 1 No 2 Desember 2014.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.(2013). *Implementasi Kurikulum 2013*. Jakarta: PSDMPK-PMP.
- Mendikbud. 2013. Permendikbud No. 81a. Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum.
- Purwanti widy H, Sabar Nurohman & Widodo Setyo W. 2013. Model Integrated Science Berbasis Socio Sientific Issues untuk Mengembangkan Thinking Skill dalam Mewujudkan 21st Century Skill. Jurnal Pendidikan Matematika dan Sains, Tahun I, No.2.
- Ridwan, N. A. (2007). Landasan Keilmuan Kearifan local. Idba-Jurnal Studi Islam dan Budaya. 5(1), 27-28.
- Riyanto. 2015. Model Peningkatan Profesional Guru: Penerapan *Lesson Study* pada Mata Pelajaran Biologi di Kelas XII SMA Negeri 11 Palembang. *Prosiding Semirata 2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat Universitas Tanjungpura Pontianak*. Hal 575 – 585.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sularso, Kiyokatsu Suga. (2016). Penanaman kearifan Lokal dalam Penanaman Karakter. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Wilujeng Insih.2014. Pengintegrasian Potensial Lokal dalam

Pembelajaran IPA alternatif
peningkatan daya saing global.

Jurnal pendidikan UNY.