

PENERAPAN *COOPERATIVE PEER INSTRUCTION* BERBASIS ETNOGASTRONOMI UNTUK MENINGKATKAN *LOCAL KNOWLEDGE*

**Moriza Pamor Barkatin*, Susilowati Susilowati, Nensi Pratiwi, Putu Kertiani & Mirna Qurrotun
Nabilah**

Pascasarjana/Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
*E-mail: morizapamor22@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan aktivitas dan hasil belajar kognitif siswa khususnya pada *local knowledge* pada mata pelajaran Dasar Kuliner bab Pengolahan Makanan Indonesia sub bab Hidangan Jawa melalui penerapan model *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian tindakan kelas (PTK). Subjek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X-Kuliner 2 SMK YPM 2 Taman tahun pelajaran 2024/2025. Instrumen yang digunakan adalah pretest dan posttest di setiap siklus, lembar observasi berbasis checklist, dan catatan lapangan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Berdasarkan hasil pengamatan dari siklus I dan siklus II terjadi kenaikan persentase aktivitas dan hasil belajar kognitif siswa. Secara berturut-turut, persentase aktivitas siswa adalah 59,03% dan 70,48%. Sedangkan persentase ketuntasan hasil belajar kognitif adalah 62,5% dan 78,125%. Dapat disimpulkan bahwa melalui penerapan model *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi pada bab Pengolahan Makanan Indonesia sub bab Hidangan Jawa dalam penelitian ini dapat meningkatkan aktivitas dan hasil belajar kognitif siswa dalam pembelajaran.

Kata Kunci: Budaya Jawa, *Cooperative Peer Instruction*, Etnogastronomi, Kuliner, *Local Knowledge*

Abstract: This study aims to improve students' learning activities and cognitive learning outcomes, particularly related to local knowledge, in the subject of Basic Culinary Arts, specifically in the chapter Indonesian Food Processing, sub-chapter Javanese Dishes, through the implementation of the Cooperative Peer Instruction model integrated with ethnogastronomy. The research method used is Classroom Action Research (CAR). The subjects of this study were students of Class X-Culinary 2 at SMK YPM 2 Taman in the academic year 2024/2025. The instruments used included pre-tests and post-tests in each cycle, checklist-based observation sheets, and field notes. The data obtained were analyzed descriptively. Based on observations from Cycle I and Cycle II, there was an increase in the percentage of students' learning activities and cognitive learning outcomes. Respectively, the students' activity percentages were 59.03% and 70.48%, while the percentage of cognitive learning mastery was 62.5% and 78.125%. It can be concluded that the implementation of the Cooperative Peer Instruction model integrated with ethnogastronomy in the chapter Indonesian Food Processing, sub-chapter Javanese Dishes, in this study was able to improve students' learning activities and cognitive learning outcomes in the learning process.

Keywords: Javanese Culture, *Cooperative Peer Instruction*, *Ethnogastronomy*, *Culinary*, *Local Knowledge*

PENDAHULUAN

Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam pengembangan sumber daya manusia. Tanpa adanya pendidikan, suatu bangsa dapat mengalami kemunduran di berbagai sektor, sehingga tidak dapat disangkal bahwa pendidikan menjadi faktor utama dalam mendorong kemajuan suatu negara di masa depan. Salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu pendidikan adalah dengan memperhatikan potensi yang dimiliki siswa dalam proses pembelajaran (Hikmah & Uce, 2025). Oleh karena itu, seorang guru memiliki peran penting dalam menciptakan lingkungan belajar yang positif dan menyenangkan agar setiap siswa dapat mengembangkan potensinya secara maksimal.

Pengembangan potensi yang dimiliki siswa ini dapat dikembangkan melalui pendekatan dan langkah pembelajaran pada berbagai jenjang sekolah menengah. Agar tetap mampu bersaing, sumber daya manusia dituntut untuk senantiasa mengembangkan pengetahuan, keterampilan, sikap, serta nilai-nilai atau kompetensi yang dimilikinya (Hamdani, dkk., 2018). Salah satu lembaga pendidikan yang membantu seorang siswa dalam menemukan jati diri ialah melalui pendidikan vokasi atau SMK, berbagai upaya dilakukan untuk menciptakan lulusan yang memiliki kompetensi berdaya saing global, sesuai dengan kebutuhan dunia kerja, dunia usaha/industri, serta sejalan dengan

perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Keterampilan vokasional memberikan kesempatan bagi peserta didik agar dapat berkerasi untuk dapat menghasilkan suatu karya. Pembelajaran vokasional dilakukan melalui tahap meniru, memodifikasi, mengubah fungsi produk untuk dapat menciptakan produk baru (BSNP: 2006). SMK dengan bidang keahlian Jasa Boga juga memegang peranan penting dalam menyiapkan tenaga terampil di bidang tersebut (Yuli,dkk.,2020). Secara literal, bidang keahlian kuliner adalah ilmu yang mempelajari berbagai aspek pengetahuan tentang menu, ragam hidangan, macam-macam bumbu dan rempah, bahan makanan, teknik pengolahan, peralatan masak, serta jenis-jenis hidangan tradisional. Keterampilan dalam bidang kuliner mencakup teknik mengolah makanan dan metode penyajiannya. meliputi teknik pengolahan hidangan dan teknik penyajian (Khotimah, S. 2020).

Salah satu bab pada mata pelajaran "Dasar Kuliner" ialah pengetahuan Makanan Indonesia, dalam bab ini terdapat pembahasan terkait filosofi penyajian hidangan khususnya pada beberapa upacara adat di pulau Jawa. Menurut (Nurhayati, dkk., 2023) bahwasannya penyajian hidangan khususnya pada suatu upacara adat erat kaitannya dengan gastronomi, gastronomi merupakan ilmu mengenai makanan dan budaya makanan. Setiap entitas budaya memiliki teknik penyajian makanan yang mengandung makna simbolis dan berperan sebagai sarana penghubung antarindividu. Pada dasarnya pada bab ini terdiri dari prinsip konkrit, konsep yang berdasarkan prinsip, hingga konsep abstrak yang merupakan konsep penting untuk di pelajari dalam dasar kuliner. Jika konsep abstrak tidak dapat dikuasai oleh siswa, maka konsep selanjutnya tidak akan mudah dipahami juga (Gollu.,dkk., 2022). Selain itu, pada konsep abstrak dapat menimbulkan kesulitan sehingga siswa tidak mampu merumuskan strategi penyelesaian materi yang di ajarkan, akibat paling buruk yang dapat terjadi adalah kurangnya pemahaman siswa terhadap *local knowledge* atau pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat, dan diperoleh melalui pengalaman, tradisi, dan warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun (Prayunisa Mahariyanti,2022; Simatupang,2021; Stojanovska.,dkk 2017).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di SMK YPM 2 TAMAN Sidoarjo, bab Pengetahuan Makanan Indonesia merupakan topik yang tergolong baru dalam mata pelajaran Dasar Kuliner pada fase E pada kelas X, karena Pengetahuan Makanan Indonesia sebelumnya masuk dalam fase F di kelas XI. Materi ini disusun mengacu pada kurikulum merdeka, sehingga pelaksanaannya masih dirasa cukup kompleks dan belum sepenuhnya familiar bagi siswa kelas X. Hal ini juga di dukung dari hasil prasiklus yang hanya menunjukkan persentase ketuntasan klasikal yang sangat kurang yakni 12,5%. Akan tetapi, secara umum siswa di SMK YPM 2 TAMAN memiliki karakteristik belajar dengan metode kerjasama dan berdiskusi dalam memecahkan sebuah masalah dalam proses pembelajaran, berdasarkan hal tersebut dapat menjadi potensi untuk mengatasi permasalahan yang terjadi. Adapun upaya dalam permasalahan ini, dibutuhkan beberapa penyesuaian dalam pembelajaran termasuk model pembelajaran yang dipilih sehingga dapat mengatasi kesulitan dalam memahami pengetahuan makanan Indonesia dan meningkatkan *local knowledge* siswa.

Model yang di pilih penulis dalam penelitian ini ialah model pembelajaran kooperatif yang menggabungkan unsur kerjasama (*cooperative learning*) dengan pendekatan pembelajaran secara berkelompok (*peer instruction*). Konsep ini menekankan pada keterlibatan aktif siswa dalam proses pembelajaran melalui diskusi kelompok kecil untuk saling membantu dalam memahami materi pembelajaran, atau dalam artian lebih singkat ialah *Cooperative Peer Instruction*. *Cooperative Peer Instruction* ialah merupakan salah satu metode pembelajaran yang mampu menciptakan suasana belajar yang lebih efektif dan kondusif, dalam pelaksanaannya peserta didik akan dilaksanakan dengan metode kooperatif secara berkelompok, semua peserta didik memiliki peran aktif dan setara dalam kelompok, saling bekerja sama dan belajar bersama (Nurhasanah, dkk.,2021).

Menurut Tullis, J. G., & Goldstone, R. L. (2020) Penerapan *Cooperative Peer Instruction* meliputi beberapa tahapan yaitu, (1) Perencanaan dan pembentukan kelompok belajar; (2) Penjelasan tugas dan tujuan ; (3) Pembagian peran dan permasalahan dalam kelompok ; (4) Kerjasama dan diskusi ; (5) Presentasi dan pemaparan hasil belajar ; (6) Monitoring dan Refleksi. Dalam proses pembelajaran *Cooperative Peer Instruction* pembentukan kelompok bersifat heterogen (kemampuan beragam), dan semua anggota kelompok berpartisipasi dengan setara, peserta didik juga dapat memahami hakikat belajar melalui pengkajian materi pelajaran ataupun melalui diskusi bersama teman-temannya (Astuti,2019). Sehingga, melihat karakteristik dari model pembelajaran *Cooperative Peer Instruction* sesuai apabila diterapkan pada pembelajaran dasar kuliner bab makanan Indonesia.

Hal lain yang tidak kalah penting dalam penyusunan model pembelajaran ialah integrasi dengan pendekatan pembelajaran. Salah satu pendekatan pembelajaran yang terbaru dalam pembelajaran kuliner ialah etnogastronomi atau cabang ilmu yang mempelajari hubungan antara makanan, budaya, dan tradisi masyarakat tertentu. Istilah ini merupakan gabungan dari dua kata, yaitu “etno” yang berarti etnis atau budaya, dan “gastronomi” yang berkaitan dengan seni, ilmu, dan kebiasaan terhadap suatu hidangan (Abdillah, dkk., 2023). Dalam sebuah penjelasan mengenai makna simbolik yang terkandung dalam unsur-unsur budaya, di antaranya *food plays a significant part in all aspects of human life, including from fulfilling basic physiological needs to building social interactions and psychological expression. Food has become recognised as an expression of identity and culture and has emerged as one of the popular aspects of cultural* (Wijaya, 2019). Aspek hidangan pada budaya Jawa di pilih penulis dalam pendekatan etnogastronomi ini karena lingkup dari latar belakang siswa berdomisili dan tinggal di pulau Jawa, sehingga penulis berharap hal ini dapat menjadi pengetahuan baru bagi siswa terutama pada *local knowledge*. Setiap hidangan tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga mengandung makna mendalam yang mencerminkan ajaran moral, spiritualitas, dan panduan hidup bagi masyarakat Jawa (Hasanah, dkk., 2023). Pendekatan dengan memanfaatkan tradisi dan budaya harus disampaikan kepada siswa, dengan tujuan meningkatkan *local knowledge* siswa yang sesuai dengan Profil Pelajar Pancasila – Dimensi Khebinekaan Global (mengetahui dan menghargai budaya) (Kemendikbudristek, 2022). Novelty atau keterbaruan utama dari penelitian ini terletak pada perpaduan antara metode pembelajaran kolaboratif dan eksplorasi budaya pangan lokal sebagai instrumen edukatif.

Berdasarkan permasalahan dan solusi yang telah dipaparkan, peneliti bermaksud untuk melakukan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) menggunakan *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi pada mata pelajaran pada bab Makanan Indonesia. Penelitian Tindakan Kelas ini bertujuan untuk mengetahui filosofi penyajian Makanan dalam Budaya Jawa guna meningkatkan *local knowledge* siswa pada pembelajaran dasar kuliner.

METODE



Gambar 1. Skema Prosedur Penelitian Tindakan Kelas

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian tindakan kelas (PTK). Desain PTK dalam penelitian ini menggunakan model yang digagas oleh Kemmis & Taggart (1988), terdiri dari 4 tahapan pada masing-masing siklus yaitu perencanaan (*planning*), pelaksanaan (*action*), pengamatan (*observation*), dan refleksi (*reflection*). Dalam tahapan PTK ini tidak memiliki ketentuan berapa kali siklus harus dilakukan, akan tetapi minimal yang harus dilakukan minimal dua siklus agar terlihat peningkatan kualitas pembelajaran atau tidak. Desain PTK model Kemmis dan Taggart digambarkan pada Gambar 1. Penelitian ini melibatkan seorang kolaborator yaitu guru kuliner SMK YPM 2 TAMAN – SIDOARJO dan teman sejawat peneliti. Kolaborator bertugas membantu peneliti dalam melaksanakan pembelajaran dengan *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi, mengobservasi siswa dan guru model pada saat pembelajaran, serta melakukan refleksi bersama di akhir siklus. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan April 2025. Hal ini sesuai dengan mata pelajaran Dasar Kuliner bab Pengetahuan Makanan Indonesia yang disampaikan pada awal semester genap tahun pelajaran 2024/2025. Penelitian bertempat di SMK YPM 2 TAMAN – SIDOARJO yang beralamat di Jl. Raya Ngelom No.86, Kalijaten Timur - Ngelom, Kec. Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61257. Subjek dalam penelitian tindakan kelas ini adalah siswa kelas X – Kuliner 1 SMK YPM 2 TAMAN SIDOARJO tahun pelajaran 2024/2025.

Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah aktivitas dan hasil belajar kognitif (khususnya pada bidang *localknowledge*) pada mata pelajaran Dasar Kuliner bab Pengetahuan Makanan Indonesia melalui penerapan model *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi.

Prosedur penelitian ini, dalam setiap siklus terdiri dari 4 tahap yaitu perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi. Pada proses pelaksanaannya terdapat beberapa tahapan perencanaan yang merupakan tahap awal berupa penyusunan tindakan yang akan dilakukan untuk meningkatkan aktivitas dan hasil belajar kognitif siswa melalui penerapan model *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi. Proses perencanaan ini terdiri dari mempersiapkan jadwal pembelajaran, modul ajar, materi ajar, media pembelajaran yang digunakan, sosialisasi pembelajaran dengan model *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi kepada siswa (pra-siklus) dan mempersiapkan *instrument* penelitian.

Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan, di mana peneliti menerapkan pembelajaran sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat sebelumnya. Dalam proses ini, peneliti bekerja sama dengan kolaborator untuk memastikan pembelajaran berjalan dengan baik. Setelah itu, tahap pengamatan dilakukan, di mana kolaborator berperan penting dalam mengamati secara langsung jalannya pembelajaran. Pengamatan ini bertujuan untuk memahami aktivitas siswa dan guru dalam penerapan model *Cooperative Peer Instruction* yang terintegrasi dengan etnogastronomi. Tahap terakhir adalah refleksi tindakan, yang berfungsi sebagai evaluasi terhadap hasil pelaksanaan berdasarkan observasi dan penilaian. Hasil refleksi ini kemudian digunakan sebagai dasar untuk menentukan apakah tindakan perlu dilanjutkan ke siklus berikutnya atau cukup pada satu siklus saja.

Teknik pengumpulan data kuantitatif dilakukan melalui observasi menggunakan lembar *checklist* dan tes hasil belajar kognitif yang terdiri dari 10 soal pilihan ganda yang diberikan pada akhir setiap siklus. Sementara itu, data kualitatif dalam penelitian ini berupa catatan lapangan yang berfungsi sebagai dokumentasi tertulis mengenai temuan hasil penelitian.

Penelitian tindakan kelas (PTK) merupakan suatu bentuk penelitian yang berorientasi pada pemecahan permasalahan atau kasus spesifik yang terjadi dalam suatu kelas. Penelitian ini tidak bertujuan untuk menghasilkan temuan yang dapat digeneralisasikan ke situasi atau konteks lain, melainkan lebih berfokus pada perbaikan dan peningkatan kualitas pembelajaran di kelas yang diteliti. Oleh karena itu, proses analisis data dalam PTK dilakukan dengan mendeskripsikan data yang telah dikumpulkan selama penelitian berlangsung. Data kuantitatif yang diperoleh dari hasil observasi terhadap aktivitas guru dan siswa selama proses pembelajaran dianalisis menggunakan rumus tertentu untuk memperoleh gambaran yang lebih objektif mengenai perkembangan atau perubahan yang terjadi

$$\text{Nilai (\%)} = \frac{\sum \text{ skor perolehan}}{\sum \text{ skor maksimal}} \times 100\%$$

Persamaan 1. Rumus perhitungan nilai aktivitas guru dan siswa

Dengan kriteria sebagai berikut.

Tabel 1. Kriteria persentase nilai aktivitas guru dan siswa

Persentase (%)	Keterangan
81 – 100	Baik Sekali
61 – 80	Baik
41 – 60	Cukup
21 - 40	Kurang
< 20	Kurang Sekali

(Indriani, 2023)

Data kualitatif pada penelitian ini berupa hasil catatan lapangan dianalisis dengan metode induktif yang berarti bahwa kategori-kategori ataupun pola berasal dari data. Kategori-kategori yang muncul dari hasil catatan lapangan dan dokumen tidak ditentukan sebelum pengumpulan data

(Suparman, 2020). Secara umum, proses analisis data mencakup reduksi data, kategori data, sintesisasi, dan menyusun hipotesis kerja. Adapun data kuantitatif lainnya pada penelitian ini adalah hasil belajar kognitif yang diolah menggunakan rumus persentase deskriptif berikut ini.

$$\text{Nilai Ketuntasan Individu} = \frac{\sum \text{jawaban benar}}{\sum \text{soal keseluruhan}} \times 100$$

Persamaan 2. Rumus nilai ketuntasan individu

Siswa yang mendapatkan nilai < 70 dinyatakan kesulitan belajar, sedangkan siswa yang mendapatkan nilai ≥ 70 maka dinyatakan telah tuntas belajar. Untuk pembelajaran klasikal, ketuntasan belajar harus mencapai sekurang-kurangnya 75% jumlah siswa yang telah tuntas belajar dari keseluruhan siswa di kelas. Perbandingan masing-masing siklus menggunakan persentase ketuntasan klasikal ini digunakan dalam menentukan keberhasilan PTK.

HASIL DAN DISKUSI

Sebelum memulai pembelajaran pada siklus I, dilakukan pre-test untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa mengenai bab Pengetahuan Makanan Indonesia, khususnya pada sub-bab hidangan Jawa. Hasil dari *pre-test* ini digunakan sebagai acuan untuk menilai apakah siswa telah memiliki pengetahuan awal tentang materi tersebut. Selain itu, hasil pre-test juga menjadi dasar dalam pembentukan kelompok belajar, di mana siswa dikelompokkan berdasarkan nilai dari yang tertinggi hingga terendah. Selanjutnya, siswa dibagi ke dalam 8 kelompok, masing-masing terdiri dari 4 anggota dengan tingkat kemampuan kognitif yang beragam (heterogen). Hasil pre-test siswa dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Kriteria persentase nilai aktivitas guru dan siswa

Keterangan	Nilai
Nilai terendah	10
Nilai tertinggi	80
Jumlah siswa tuntas	4
Jumlah siswa tidak tuntas	28
Rata-rata nilai	46
Persentase ketuntasan (%)	12,5%

Berdasarkan tabel 2, diperoleh hasil bahwa tingkat ketuntasan masih rendah, dengan persentase hanya mencapai 12,5%. Hal ini menunjukkan bahwa banyak siswa yang belum memahami materi dalam bab Pengetahuan Makanan Indonesia, khususnya pada sub-bab hidangan Jawa yang akan mereka pelajari.

Siklus I

Tabel 3. Aktivitas guru pada siklus I

No	Indikator	Jumlah Item	Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Kegiatan pembuka	8	32	30
2	Kegiatan inti menggunakan model CPI terintegrasi etnogastronomi			
	Mengorientasikan peserta didik pada kerja sama dan diskusi	3	12	11
3	Mengorganisasikan kegiatan pembelajaran	2	8	5
4	Membimbing penyelidikan kelompok	1	4	3
5	Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	1	4	3
6	Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah	2	8	7
7	Kegiatan penutup	3	12	10
	Total		80	69 (86,25%)

Data mengenai aktivitas guru pada siklus I diperoleh melalui observasi yang dilakukan oleh kolaborator selama tiga jam pelajaran (3 x 45 menit). Hasil observasi tersebut disajikan dalam Tabel 3, yang menunjukkan bahwa skor aktivitas guru mencapai 69 dari skor maksimal 80, atau sekitar 86,25%, yang termasuk dalam kategori sangat baik. Capaian ini mengindikasikan bahwa aktivitas guru dalam melaksanakan pembelajaran dengan model *Cooperative Peer Instruction* yang terintegrasi dengan etnogastronomi pada siklus I telah berjalan secara optimal.

Tabel 4. Aktivitas siswa pada siklus I

No	Indikator	Persentase
1	Siswa memperhatikan penjelasan guru	60,42 %
2	Siswa berani bertanya atau mengemukakan pendapat kepada guru atau teman sejawat	55,21 %
3	Siswa antusias dalam pembelajaran	61,46 %
Total		59,03 %

Pengumpulan data terkait aktivitas siswa dalam pembelajaran dilakukan melalui observasi langsung yang dilaksanakan oleh peneliti. Data hasil observasi tersebut kemudian disajikan dalam Tabel 4. Berdasarkan tabel tersebut, skor aktivitas siswa mencapai 59,03%, yang tergolong dalam kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa pelaksanaan pembelajaran pada siklus I dengan menerapkan model *cooperative peer instruction* yang terintegrasi etnogastronomi belum sepenuhnya berjalan secara optimal. Selain itu, berdasarkan catatan lapangan, peneliti berhasil mengidentifikasi beberapa kategori data yang diamati selama proses pembelajaran berlangsung, sebagaimana dipaparkan pada tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Catatan Lapangan Siklus I

Kategori Data	Uraian
Kegiatan siswa	Siswa masih kurang memahami permasalahan yang akan dipecahkan dan dikaitkan dengan data-data yang dikumpulkan.
Kegiatan guru	Guru berperan sebagai fasilitator dengan cara berkeliling kelas dan memantau pembelajaran terutama pada tahap penyelidikan kelompok dan menyajikan hasil karya
Interaksi antar siswa	Saat tahap investigasi kelompok dan presentasi hasil, hanya sebagian kecil siswa yang berani menyampaikan pendapat dan memberikan kritik pada kelompok lain.
Interaksi siswa dengan guru	Pada saat penyelidikan kelompok, banyak siswa yang menanyakan kepada guru terkait pencarian sumber informasi yang relevan.
Waktu	Penggunaan waktu pada saat pembelajaran masih kurang karena pada saat tahap penyelidikan kelompok banyak siswa yang masih belum fokus pada tugas kelompoknya

Hasil Belajar Kognitif Siswa (*Local Knowledge*)

Proses penilaian hasil belajar kognitif siswa dilaksanakan setelah seluruh rangkaian pembelajaran pada siklus I berakhir. Penilaian tersebut bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman konsep siswa pada materi Pengetahuan Makanan Indonesia, khususnya sub bab Hidangan Jawa. Instrumen yang digunakan berupa tes pilihan ganda sebanyak 10 butir soal, yang diakses melalui *platform* digital Kipin Max. Aplikasi tersebut mendukung proses evaluasi pembelajaran secara mandiri tanpa memerlukan koneksi internet maupun server eksternal. Data hasil belajar kognitif siswa pada siklus I disajikan dalam tabel 6 berikut.

Tabel 6. Hasil kognitif siklus I

Keterangan	Nilai
Nilai terendah	30
Nilai tertinggi	90
Jumlah siswa tuntas	20
Jumlah siswa tidak tuntas	12
Rata-rata nilai	70
Persentase ketuntasan (%)	62,5%

Berdasarkan tabel 6, hasil belajar kognitif siswa kelas X-Kuliner 2 pada siklus I menunjukkan bahwa rata-rata nilai yang diperoleh adalah sebesar 70 dari total 32 siswa yang mengikuti tes. Hasil evaluasi pembelajaran melalui post-test pada siklus I menunjukkan bahwa tingkat ketuntasan belajar kognitif siswa baru mencapai 62,5%, yaitu sejumlah siswa yang telah memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ditetapkan.

Siklus II

Tabel 7. Aktivitas guru pada siklus I

No	Indikator	Jumlah Item	Skor Maksimal	Skor Perolehan
1	Kegiatan pembuka	8	32	30
2	Kegiatan inti menggunakan model CPI terintegrasi etnogastronomi			
	Mengorientasikan peserta didik pada kerja sama dan diskusi	3	12	12
3	Mengorganisasikan kegiatan pembelajaran	2	8	7
4	Membimbing penyelidikan kelompok	1	4	3
5	Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	1	4	4
6	Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah	2	8	8
7	Kegiatan penutup	3	12	10
	Total		80	78 (97,5%)

Data aktivitas guru pada siklus II diperoleh melalui observasi yang dilakukan oleh kolaborator selama tiga jam pelajaran (3 x 45 menit). Hasil observasi tersebut disajikan dalam Tabel 7. Berdasarkan tabel, skor aktivitas guru mencapai 78 dari skor maksimal 80, setara dengan persentase 97,5%, yang dikategorikan sebagai sangat baik. Selama pelaksanaan pembelajaran pada siklus II, guru telah melaksanakan seluruh rangkaian pembelajaran secara optimal, meliputi kegiatan pembuka, kegiatan inti yang menerapkan sintaks model *Cooperative Peer Instruction*, serta kegiatan penutup.

Tabel 8. Aktivitas siswa pada siklus II

No	Indikator	Persentase
1	Siswa memperhatikan penjelasan guru	71,87 %
2	Siswa berani bertanya atau mengemukakan pendapat kepada guru atau teman sejawat	69,79 %
3	Siswa antusias dalam pembelajaran	69,79 %
	Total	70,48 %

Persentase skor aktivitas siswa selama proses pembelajaran pada siklus II mencapai 70,48%, yang termasuk dalam kategori baik. Capaian ini menunjukkan adanya peningkatan aktivitas siswa dibandingkan dengan siklus I. Peningkatan tersebut mengindikasikan bahwa penerapan model *Cooperative Peer Instruction* yang terintegrasi dengan etnogastronomi telah berjalan lebih efektif. Data ini juga diperkuat melalui catatan lapangan yang disajikan pada Tabel 9. Hasil tersebut menjadi dasar dalam pengambilan keputusan bahwa aktivitas siswa mengalami peningkatan dan telah memenuhi target yang direncanakan. Selanjutnya, hasil ini akan dianalisis lebih lanjut dengan mengacu pada data hasil belajar kognitif siswa pada siklus II.

Tabel 9. Catatan lapangan pada siklus II

Kategori Data	Uraian
Kegiatan siswa	Siswa sudah dapat memahami permasalahan yang akan dipecahkan dan dikaitkan dengan data-data yang dikumpulkan.
Kegiatan guru	Guru masih berperan sebagai fasilitator dengan cara berkeliling kelas dan memantau pembelajaran terutama pada tahap penyelidikan kelompok dan menyajikan hasil karya
Interaksi antar siswa	Pada saat tahap penyelidikan kelompok dan menyajikan hasil karya, banyak siswa yang sudah mulai bisa mengungkapkan pendapat dan mengkritisi karya dari kelompok lain
Interaksi siswa dengan guru	Pada saat penyelidikan kelompok, banyak siswa yang menanyakan kepada guru terkait pencarian sumber informasi yang relevan.
Waktu	Penggunaan waktu pada saat pembelajaran sudah sesuai dengan rencana

Hasil Belajar Kognitif Siswa (*Local Knowledge*)

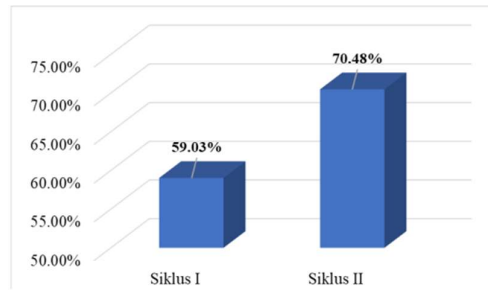
Penilaian terhadap hasil belajar kognitif peserta didik dilakukan setelah penyelesaian proses pembelajaran pada siklus II. Dalam siklus ini, proses asesmen tetap menggunakan platform Kipin Max. Hasil penilaian kognitif peserta didik disajikan pada tabel berikut.

Tabel 10. Hasil belajar kognitif siswa pada siklus II

Keterangan	Nilai
Nilai terendah	50
Nilai tertinggi	100
Jumlah siswa tuntas	25
Jumlah siswa tidak tuntas	7
Rata-rata nilai	77,81
Persentase ketuntasan (%)	78,125%

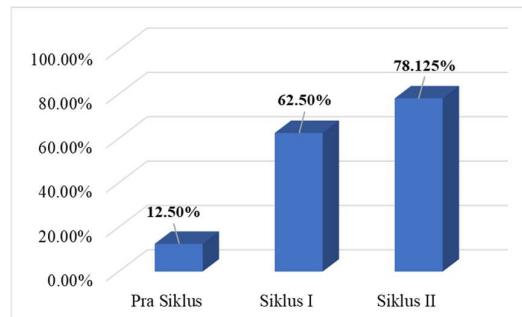
Berdasarkan data pada tabel di atas, hasil belajar kognitif peserta didik kelas X Kuliner 2 pada siklus II menunjukkan rata-rata nilai sebesar 77,81 dari 32 peserta didik yang mengikuti tes. Pada siklus I, hasil belajar kognitif melalui post-test menunjukkan tingkat keberhasilan sebesar 78,125% peserta didik yang telah mencapai KKM. Hasil ini digunakan sebagai bagian dari analisis keberhasilan dalam penelitian tindakan kelas yang dilakukan di kelas X Kuliner 2 SMK YPM 2 Taman – Sidoarjo.

Refleksi pembelajaran pada siklus II dilakukan setelah seluruh rangkaian pembelajaran selesai melalui diskusi dengan kolaborator untuk mengevaluasi aktivitas guru dan peserta didik serta menganalisis hasil belajar kognitif. Model *Cooperative Peer Instruction* yang terintegrasi dengan etnogastronomi telah diimplementasikan secara optimal dan terbukti efektif dalam meningkatkan partisipasi aktif peserta didik (Saputra dkk., 2024). Efektivitas ini tercermin dalam grafik peningkatan aktivitas peserta didik berikut.



Gambar 2. Perbandingan aktivitas siswa

Perbandingan data menunjukkan peningkatan aktivitas peserta didik sebesar 11,45% dari siklus I ke siklus II, mengindikasikan bahwa kendala pada siklus I telah teratasi. Mayoritas peserta didik mulai terbiasa dengan penerapan model *Cooperative Peer Instruction* berbasis etnogastronomi, sehingga diskusi kelompok berjalan lebih efektif, dan keberanian dalam mengemukakan pendapat meningkat. Temuan ini sejalan dengan penelitian Kabede dkk. (2024), yang menyatakan bahwa model ini berkontribusi positif terhadap peningkatan aktivitas belajar peserta didik



Gambar 3. Perbandingan hasil belajar kognitif siswa

Berdasarkan grafik ketuntasan klasikal, model *cooperative peer instruction* terintegrasi etnogastronomi memberikan dampak pada peningkatan hasil belajar kognitif siswa. Refleksi siklus II dilakukan setelah seluruh rangkaian pembelajaran selesai. Hasil diskusi menunjukkan bahwa penerapan *Cooperative Peer Instruction* berbasis etnogastronomi telah berjalan optimal dan efektif dalam meningkatkan partisipasi aktif siswa (Saputra dkk., 2023). Hal ini tercermin dari peningkatan aktivitas belajar sebesar 11,45% serta pencapaian ketuntasan klasikal 78,125%, memenuhi indikator keberhasilan. Peningkatan hasil belajar kognitif menunjukkan bahwa kendala pada siklus I berhasil diatasi, dengan siswa lebih aktif berpartisipasi dalam diskusi kelompok dan berani mengemukakan pendapat. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Tullis & Goldstone, 2020) dan (Kabede dkk., 2024) yang menyatakan bahwa *Cooperative Peer Instruction* terintegrasi etnogastronomi berkontribusi positif terhadap peningkatan hasil belajar dan aktivitas peserta didik. Dengan demikian, penelitian ini dapat dihentikan pada siklus II karena telah mencapai keberhasilan yang ditetapkan

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas (PTK) yang dilakukan di kelas X-Kuliner 2 SMK YPM 2 TAMAN, dapat disimpulkan bahwa penerapan *Cooperative Peer Instruction* yang terintegrasi dengan etnogastronomi pada bab Pengetahuan Makanan Indonesia, khususnya sub-bab Hidangan Jawa, terbukti mampu meningkatkan aktivitas dan hasil belajar (*local knowledge*) kognitif siswa. Peningkatan aktivitas belajar siswa terlihat dari adanya kenaikan 11,45% dari siklus I ke siklus II, menunjukkan bahwa kendala yang dihadapi pada siklus I berhasil diatasi. Selain itu, hasil belajar kognitif siswa juga mengalami peningkatan yang signifikan, yaitu sebesar 65,625% dari pre-test ke tes siklus II.

Keberhasilan ini menunjukkan bahwa model pembelajaran *Cooperative Peer Instruction* berbasis etnogastronomi dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan keterlibatan dan pemahaman siswa. Ke depannya, model ini diharapkan dapat digunakan untuk menyelesaikan permasalahan pembelajaran di kelas lain. Guru dapat mengadaptasi model ini untuk meningkatkan hasil belajar kognitif siswa serta menjadikannya sebagai alternatif pembelajaran dengan tetap mempertimbangkan karakteristik peserta didik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada seluruh pihak yang berperan dalam jalannya penelitian ini, terutama bagi pihak sekolah SMK YPM 2 TAMAN, para siswa kelas X-Kuliner 2 SMK, dan tidak lupa ibu Dr. Susilowati, M.Pd., yang sekaligus menjadi kolabolator dalam penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdillah, F., Ayuningsih, S. F., & Rachmat, T. A. (2023). Indigenous festival dan pembelajaran gastronomi pada program studi bisnis perhotelan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2). P3M Politeknik Pariwisata Bali. <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi>
- Arikunto, S., & Jabar, C. S. A. (2018). *Evaluasi Program Pendidikan*. Bumi Aksara.
- Astuti, P. (2019). Implementasi *cooperative peer instruction* dalam pembelajaran. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 21(1), 67–75.
- Badan Standar Nasional Pendidikan. (2006). *Standar kompetensi dan kompetensi dasar SMK/MAK*. BSNP.
- Gollu, A. A., Muhali, M., Suryati, S., & Ahmadi, A. (2022). Analisis Kesulitan Siswa pada Pembelajaran Larutan Elektrolit dan Nonelektrolit di Masa Pandemi Covid-19 Menggunakan Model *Discovery Learning*. *Empiricism Journal*, 3(2), 301–307. <https://doi.org/10.36312/ej.v3i2.1012>
- Hamdani, Jalinus, N., & Abdullah, R. (2024). Era baru pendidikan vokasi: Menuju Merdeka Belajar dan tantangan dunia kerja 4.0. *JIPTEK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik dan Kejuruan*, 17(2). <https://jurnal.uns.ac.id/jptk/article/view/88904>
- Hikmah, F., & Uce, L. (2025). Menggali potensi siswa: Peran gaya belajar dalam proses pendidikan. *Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia*, 2(2), 407–414. <https://doi.org/10.62017/jppi.v2i2.3238>
- Indriani, N. Meningkatkan keterampilan menulis tegak bersambung melalui media “Paris” papan bergaris siswa kelas 2 SD Negeri Pucangro 2 Gudo. *Jurnal Jendela Pendidikan*, 3(02), xx-xx. <https://www.ejournal.jendelaedukasi.id/index.php/JJP>
- Kemmis, S., & Taggart, R. (1988). *The Action Research*. Victoria: Deakin University Press.
- Khotimah, S. (2020). Faktor-faktor yang memengaruhi minat wirausaha siswa kelas XI jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Purwokerto. *Eduka: Jurnal Pendidikan, Hukum, dan Bisnis*, 5(1), 21–30. <https://openjournal.unpam.ac.id/index.php/Eduka/article/download/6145/4083/13121>
- Nurhasanah, N. N. (2021). The Civic Educational (PKn) Learning through Thematic Principle in an Effort Developing Moral Intelligence (Study of Qualitative in SD Laboratorium PGSD FIP UNJ 2010). *American Journal of Educational Research*, 3(6), 683–688.
- Nurhayati, E., & Tim Peneliti. (2023). Inventarisasi makanan tradisional Jawa unsur sesaji di pasar-pasar Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2), 124–140. <https://journal.uny.ac.id/index.php/humaniora/article/download/8039/6804>
- Prayunisa, F., & Mahariyanti, E. (2022). Analisa Kesulitan Siswa Sma Kelas X Dalam Pembelajaran Kuliner Pada Pendekatan Contextual Teaching and Learning Berbasis Two Tier Multiple Choice Instrument. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 3(1), 24–30. <https://doi.org/10.55681/jige.v3i1.167>
- Saputra C. S., Qosyim, A., Mahdiannur, M. A., & Norsaputra, A. (2024). *Experiential learning integrated peer instruction: An innovative learning model to improve students' science inquiry skills*. *Thabiea: Journal of Natural Science Teaching*, 7(2), 221-237
- Simatupang, A. (2021). Hubungan Motivasi Belajar Dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Kuliner Di Sma Negeri 2 Kota Jambi. *SECONDARY: Jurnal Inovasi Pendidikan Menengah*, 1(3), 199–205. <https://doi.org/10.51878/secondary.v1i3.346>
- Stojanovska, M., M. Petruševski, V., & Šoptrajanov, B. (2017). Study of the Use of the Three Levels of Thinking and Representation. *Contributions, Section of Natural, Mathematical and Biotechnical Sciences*, 35(1), 37–46. <https://doi.org/10.20903/csnmbs.masa.2014.35.1.52>
- Tullis, J. G., & Goldstone, R. L. (2020). Why does peer instruction benefit student learning? *Cognitive Research: Principles and Implications*, 5(15). <https://doi.org/10.1186/s41235-020-00218-5>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(9). <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>