

PENINGKATAN WAWASAN MELALUI KUNJUNGAN EDUWISATA SEKOLAH KRISTEN IPEKA BALIKPAPAN DI SENTRA INDUSTRI KECIL SOMBER

Achmad Nadzif Badjeber, M.Zaini

Prodi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman
nadzif.bj@gmail.com

Abstract

This research aims to enhance students' knowledge at IPEKA Christian School Balikpapan through an educational tourism program to the Somber Small Industry Center (SIK). Using a descriptive qualitative research method, this study involved 112 students and 17 accompanying teachers divided into two groups to optimize the learning process. The educational visit was conducted on October 5, 2024, focusing on understanding tofu and tempeh production processes. The program consisted of three main stages: preparation, implementation, and site visit. During the visit, students gained direct experience in learning the production process of tofu and tempeh, from soaking soybeans to final products, as well as understanding the nutritional value and health benefits of these products. This activity successfully provided a meaningful learning experience and increased students' understanding of food production processes and the importance of healthy eating habits.

Keywords: Eduwisata Visit, Increase in insight, Tempeh tofu productions.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan siswa Sekolah Kristen IPEKA Balikpapan melalui program kunjungan eduwisata ke Sentra Industri Kecil (SIK) Somber. Menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, studi ini melibatkan 112 siswa dan 17 guru pendamping yang dibagi menjadi dua kelompok untuk mengoptimalkan proses pembelajaran. Kunjungan eduwisata dilaksanakan pada 5 Oktober 2024, dengan fokus pada pemahaman proses produksi tahu dan tempe. Program ini terdiri dari tiga tahap utama: persiapan, pelaksanaan, dan kunjungan lapangan. Selama kunjungan, siswa mendapatkan pengalaman langsung dalam mempelajari proses pembuatan tahu dan tempe, mulai dari perendaman kedelai hingga produk akhir, serta memahami nilai gizi dan manfaat kesehatan dari produk-produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan wawasan tentang pentingnya menjaga kebersihan dalam produksi pangan, keberlanjutan industri kecil, pengelolaan limbah yang ramah lingkungan, dan inovasi teknologi sederhana dalam mendukung efisiensi proses produksi. Kegiatan ini berhasil memberikan pengalaman pembelajaran yang bermakna dan meningkatkan pemahaman siswa tentang proses produksi pangan serta pentingnya pola makan sehat.

Keywords: Kunjungan eduwisata, Peningkatan wawasan, Produksi tahu tempe.

PENDAHULUAN

Pendidikan memiliki peran fundamental dalam mengembangkan potensi dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui berbagai

metode pembelajaran. Seiring perkembangan zaman, inovasi dalam metode pembelajaran menjadi kebutuhan untuk menciptakan proses belajar yang lebih efektif dan bermakna bagi peserta didik. Kolb mengemukakan

bahwa pengalaman langsung sangat penting dalam proses belajar karena memungkinkan siswa untuk mengintegrasikan teori dan praktik melalui refleksi, konsep abstrak, dan eksperimen. Pembelajaran yang dilakukan di lapangan, seperti kunjungan industri atau praktik langsung, adalah aplikasi dari model ini, di mana siswa terlibat langsung dengan pengalaman dunia nyata *David Kolb* (2020). Program pembelajaran yang efektif tidak hanya dilakukan dengan pendekatan teoritis di dalam kelas, tetapi juga melalui pengalaman langsung di lapangan yang memberikan pemahaman lebih mendalam. Berbicara tentang pentingnya penilaian formatif dalam pendidikan, yang dapat dilakukan dengan sangat efektif di lapangan. Penilaian formatif yang diterapkan selama kegiatan lapangan memberikan umpan balik yang cepat dan relevan bagi siswa, yang memungkinkan mereka untuk mengukur kemajuan mereka dan membuat penyesuaian belajar yang diperlukan *William, D.* (2021).

Kunjungan eduwisata merupakan salah satu bentuk metode pembelajaran yang menggabungkan unsur pendidikan dengan wisata untuk memberikan pengalaman belajar yang bermakna. Pembelajaran yang dilakukan di lapangan meningkatkan kemampuan siswa untuk berpikir kritis dan mengaplikasikan pengetahuan secara nyata *Caine, G., & Caine, R. N.* (2021). Metode ini memungkinkan peserta didik untuk mengamati, menganalisis, dan memahami secara langsung berbagai aspek pembelajaran dalam konteks nyata. Melalui pendekatan ini, pembelajaran menjadi lebih menarik dan memotivasi peserta didik untuk mengembangkan wawasan mereka.

Sekolah Kristen Ipeka Balikpapan sebagai lembaga pendidikan nonformal berkomitmen mengembangkan program pembelajaran inovatif melalui kunjungan eduwisata ke Sentra Industri Kecil (SIK) Sumber. SIK Sumber merupakan salah satu pusat industri pengolahan tahu tempe yang telah lama berkembang di Balikpapan dan memiliki peran penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat serta pemberdayaan ekonomi lokal. Program kunjungan ini dirancang secara sistematis untuk meningkatkan wawasan peserta didik dengan mengamati secara langsung proses produksi, manajemen usaha, penerapan teknologi tepat guna, kontrol kualitas, dan berbagai aspek kewirausahaan dalam industri pengolahan tahu tempe.

Melalui kegiatan ini, peserta didik diharapkan tidak hanya memperoleh pengalaman nyata dan pemahaman komprehensif tentang pengelolaan usaha kecil yang berkelanjutan, tetapi juga mendapatkan inspirasi dan motivasi untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan. Interaksi langsung dengan pelaku usaha dan pengamatan terhadap proses produksi akan memberikan gambaran nyata tentang tantangan dan peluang dalam mengelola usaha kecil menengah di era yang semakin kompetitif.

METODE

Penelitian "Peningkatan Wawasan Melalui Kunjungan Eduwisata Sekolah Kristen IPEKA Balikpapan di Sentra Industri Kecil Sumber" menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan secara detail pelaksanaan dan hasil kunjungan eduwisata. Penelitian ini dilaksanakan di Sentra Industri Kecil Sumber

Balikpapan dengan subjek penelitian siswa Sekolah Kristen IPEKA Balikpapan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama kunjungan eduwisata. Tahapan penelitian dimulai dengan persiapan yang meliputi penyusunan instrumen penelitian dan koordinasi dengan pihak sekolah serta SIK Sumber. Selanjutnya, tahap pelaksanaan diawali dengan pembagian dua kelompok agar siswa dapat lebih memahami proses pembuatan tahu tempe, dilanjutkan dengan pelaksanaan kunjungan eduwisata, observasi, dan dokumentasi kegiatan. Tahap akhir penelitian adalah yang mencakup pengolahan data hasil observasi langsung, serta penarikan kesimpulan untuk mengetahui efektivitas program kunjungan eduwisata dalam meningkatkan wawasan siswa. Menurut Sugiyono (2020:105) menyatakan bahwa secara umum

terdapat 4 (empat) macam teknik pengumpulan data, yaitu observasi, wawancara, dokumentasi dan gabungan/triangulasi wawancara, dokumentasi dan gabungan/triangulasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan

Siswa-siswa sekolah berkumpul di depan kantor Sentra Industri Kecil Sumber untuk mendengarkan penjelasan tentang cara pembuatan tahu dan tempe. Dalam kegiatan ini, mereka diperkenalkan dengan proses pembuatan tahu yang meliputi perendaman kedelai, penggilingan, pemasakan, penyaringan, dan pengumpulan. Selain itu, siswa juga diajak untuk memahami pentingnya makanan sehat seperti tahu dan tempe dalam pola makan sehari-hari.



Gambar 1. Siswa Berkumpul Mendengarkan Penjelasan



Gambar 2. Diberikan Penjelasan Oleh Kepala UPT

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan kunjungan eduwisata yang diadakan oleh Sekolah Kristen IPEKA Balikpapan dijadwalkan berlangsung pada hari Sabtu, tanggal 5 Oktober 2024. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang lebih menarik dan interaktif kepada para peserta. Sebanyak 112 murid dari berbagai tingkatan pendidikan akan berpartisipasi dalam kegiatan ini, didampingi oleh 17 guru yang siap memberikan bimbingan dan arahan selama kunjungan berlangsung. Untuk memastikan pengalaman belajar yang optimal, seluruh peserta akan dibagi menjadi dua kelompok. Pembagian ini bertujuan untuk menciptakan suasana yang lebih kondusif, memungkinkan setiap murid mendapatkan perhatian yang memadai serta lebih banyak kesempatan untuk belajar dan berinteraksi.



Gambar 3. Pembagian Kelompok



Gambar 4. Pembagian Kelompok

3. Tahap kunjungan

Dalam sesi ini, siswa diajak untuk memahami langkah-langkah pembuatan tahu secara mendalam, mulai dari tahap perendaman kedelai untuk melembutkan biji-bijinya, proses penggilingan untuk menghasilkan sari kedelai, pemasakan untuk memastikan sterilitas bahan, penyaringan untuk memisahkan ampas dari sari kedelai, hingga tahap penggumpalan yang menghasilkan bentuk tahu seperti yang biasa kita konsumsi. Penjelasan ini diperkaya dengan demonstrasi langsung, sehingga para siswa dapat melihat dengan jelas setiap tahapan yang dilakukan. Selain memahami teknis produksi, siswa juga diajak untuk merenungkan pentingnya makanan sehat seperti tahu dan tempe dalam pola makan sehari-hari. Mereka diberikan wawasan mengenai nilai gizi tinggi dari tahu dan tempe, yang merupakan sumber protein nabati yang baik bagi kesehatan. Dengan pendekatan yang interaktif dan informatif, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan

kesadaran siswa akan pentingnya mengadopsi gaya hidup sehat sekaligus menghargai proses produksi makanan yang sering kali dianggap sederhana tetapi memiliki dampak besar bagi kesejahteraan masyarakat.



Gambar 5. Siswa Melihat Proses Pembuatan Tahu Tempe



Gambar 5. Siswa Membungkus Tempe Yang Sudah Diolah

SIMPULAN

Kunjungan eduwisata ke Sentra Industri Kecil (SIK) Sumber oleh siswa Sekolah Kristen IPEKA Balikpapan telah memberikan dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan pemahaman mereka tentang proses produksi tahu dan tempe. Melalui metode penelitian kualitatif deskriptif yang melibatkan 112 siswa dan 17 guru pendamping, kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang interaktif dan mendalam. Pada tahap persiapan, siswa diperkenalkan dengan berbagai langkah dalam pembuatan tahu dan tempe, mulai dari

perendaman kedelai hingga penggumpalan. Ini memberikan mereka pemahaman awal tentang pentingnya makanan sehat dalam pola makan sehari-hari. Selama pelaksanaan, siswa aktif terlibat dalam proses belajar, yang membuat mereka lebih fokus dan antusias. Puncak dari kegiatan ini adalah kunjungan lapangan, di mana siswa dapat melihat langsung proses produksi. Mereka tidak hanya belajar tentang teknik pembuatan, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai nilai gizi dan manfaat kesehatan dari tahu dan tempe. Interaksi langsung dengan pelaku usaha memberikan gambaran nyata tentang tantangan dan peluang dalam mengelola usaha kecil, serta menginspirasi siswa untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan mereka. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil menciptakan pengalaman pembelajaran yang bermakna dan meningkatkan kesadaran siswa akan pentingnya pola makan sehat. Dengan pendekatan yang interaktif, diharapkan siswa dapat mengadopsi gaya hidup sehat dan menghargai proses produksi makanan yang sering dianggap sepele, namun memiliki dampak besar bagi kesejahteraan masyarakat. Kunjungan eduwisata ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang menggabungkan pendidikan dengan pengalaman nyata dapat meningkatkan kemampuan berpikir kritis siswa dan aplikasinya dalam kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA[

- Adi, W. B., Muladi, A., Rakhman, F., Rais, A. K., & Adiansyah, J. S. (2022). Dampak Perkembangan Sentra Industri Tahu Tempe Di Kelurahan Abian Tubuh Baru Terhadap Kondisi Lingkungan. *Envirotek: Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 14(1), 90–97.
- Alivia, K. A. K., Dzulfikar, A. D. A., & Syaifudin, T. S. T. (2022). Analisis Keberadaan UMKM Pengrajin Tahu-Tempe dan Potensi Peningkatan Perekonomian Masyarakat. *Sahmiyya: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 135–142.
- Andharu, D., Fadillah, M. R. I., Putra, A., & Wijayanti, R. (2023). Edu Wisata Untuk Anak-Anak Sekolah Dasar Dan Pengembangan Pemasaran Wisata Petik Jeruk Selorejo Dengan Menggunakan Media Sosial Di Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Aptekmas Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 28–30.
- Istikhomah, D., & Nugraha, H. S. (2019). Pengaruh Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Berkunjung Kembali melalui Kepuasan Pengunjung sebagai Variabel Intervening pada Pengunjung Ekowisata Taman Air Indonesia, Tlatar, Kabupaten Boyolali. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 8(4), 147–154.
- Jazuli, N., Pratama, A. A., Tatimu, E. T., Fadillah, F., Visnuwardhani, H. B. A., & Pratikno, F. A. (2023). Peningkatan Kualitas Tahu Goreng dengan Lean Six Sigma di UMKM Pabrik Tahu Tempe Flamboyan. *Jurnal Logistica*, 1(2), 11–21.
- Nieamah, K. F., Utami, N., Fiddienika, A., & Purwoko, Y. (2018). Strategi pengembangan desa ekowisata pampang untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(2).

- Risky, P. (2022). Strategi Pengembangan Ekowisata Mangrove Berbasis Masyarakat dalam Menarik Kunjungan Wisatawan di Kampung Baru Kabupaten Penajam Paser Utara. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(2), 4941–4950.
- Susanti, T., Prawira, N. S., & Ichsan, O. A. N. (2023). Pendampingan Branding Product Tahu, Tempe, Toge dan Digital Marketing di Desa Gunung Kendang. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT INDONESIA*, 2(2), 198–203.
- Widagdyo, K. G. (2017). Pemasaran, daya tarik ekowisata, dan minat berkunjung wisatawan. *Esensi*, 7(2), 261–276.