

## MELESTARIKAN KULINER LOKAL KALIMANTAN BARAT MELALUI PROYEK PENGUATAN PROFIL PELAJAR PANCASILA DI SMKN 4 PONTIANAK

Roihatul Millah<sup>1)</sup>, Romi Siswanto<sup>2)</sup>, Einstivina Nuryandani<sup>3)</sup>, Fahriansyah<sup>4)</sup>

<sup>2)</sup> Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Terbuka  
<sup>1)</sup> Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Terbuka  
<sup>3)</sup> Program Studi Biologi, Universitas Terbuka  
<sup>4)</sup> Program Studi Manajemen, Universitas Terbuka  
*romisiswanto@ecampus.ut.ac.id*

### Abstract

This community service program aims to strengthen the implementation of the Pancasila Student Profile Project by preserving local culinary heritage in West Kalimantan. The activity was conducted at SMKN 4 Pontianak using a project-based learning approach that integrates cultural literacy, collaboration, and entrepreneurial awareness. Twenty student groups participated, each presenting a traditional West Kalimantan dish as a cultural product. The program consisted of three stages: a local culinary workshop, structured group mentoring, and a culinary exhibition. Data were collected through observation, documentation, and evaluation questionnaires. The findings indicate that students have developed a deeper understanding of local wisdom and have significantly enhanced cultural pride, collaborative skills, and interest in culinary-based entrepreneurship. This program demonstrates that local culinary preservation can serve as an effective medium for character education, aligned with the Pancasila Student Profile, while strengthening university-school partnerships.

*Keywords: Local Wisdom, Pancasila Students Profile, Traditional Cuisine, and Project-based Learning.*

### Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkuat pelaksanaan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) melalui pelestarian kuliner lokal Kalimantan Barat di SMKN 4 Pontianak. Kegiatan dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan pembelajaran berbasis proyek yang menempatkan siswa sebagai pelaku aktif dalam eksplorasi, produksi, dan presentasi kuliner tradisional sebagai wujud dari nilai budaya daerah. Ada dua puluh kelompok siswa yang terlibat dalam tiga tahapan utama kegiatan, yaitu workshop pengenalan kuliner lokal, pendampingan kelompok secara terstruktur, dan loka karya pameran kuliner. Data diperoleh melalui observasi, dokumentasi, serta kuesioner evaluasi siswa dan guru. Hasil dari kegiatan tersebut menunjukkan peningkatan pemahaman siswa terhadap nilai-nilai kearifan lokal, tumbuhnya rasa bangga terhadap budaya daerah, serta penguatan karakter gotong royong, kreativitas, dan kemampuan berkomunikasi. Selain itu, kegiatan ini memunculkan minat awal siswa terhadap wirausaha berbasis kuliner tradisional. Program ini menegaskan bahwa pelestarian kuliner lokal dapat menjadi media pembelajaran kontekstual yang efektif dalam mendukung pendidikan karakter dan penguatan kemitraan perguruan tinggi dengan sekolah.

*Keywords: Kearifan Lokal, Profil Pemuda Pancasila, Kuliner Tradisional, dan Pembelajaran Berbasis Proyek.*

### PENDAHULUAN

Penguatan karakter siswa

melalui nilai-nilai Pancasila menjadi prioritas utama dalam perubahan sistem pendidikan nasional melalui Kurikulum

Merdeka (Kemendikbudristek, 2022). Melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila, siswa diajak untuk belajar secara kontekstual agar mampu memahami identitas budaya, nilai-nilai kebangsaan, dan tanggung jawab sosial secara nyata. Salah satu topik penting dalam P5 adalah kearifan lokal, yang dianggap sebagai dasar pembentukan karakter berdasarkan budaya (Wibowo, 2022)

Dalam konteks ini, Kalimantan Barat memiliki kekayaan kuliner tradisional yang merefleksikan keberagaman etnis dan sejarah sosial masyarakat setempat. Sayangnya, pengaruh modernisasi dan tren makanan siap saji telah menyebabkan generasi muda semakin kurang mengenal hidangan khas daerah mereka sendiri (Rahman & Setiawan, 2022). Jika tidak diatasi, kondisi ini berpotensi mengikis identitas budaya lokal, sehingga diperlukan metode pembelajaran yang relevan dan terintegrasi dengan kehidupan siswa (UNESCO, 2023).

Secara umum, kendala yang dihadapi di lapangan berkisar pada minimnya pemahaman generasi muda mengenai pentingnya pelestarian budaya daerah, khususnya kuliner tradisional. Sebagian besar peserta didik menunjukkan familiaritas yang lebih tinggi terhadap hidangan cepat saji dibandingkan dengan masakan daerah asal mereka. Di samping itu, terdapat keterbatasan dalam aspek dokumentasi, publikasi, dan pengembangan ide pada kuliner tradisional. Hal ini mengakibatkan warisan budaya kuliner lokal semakin terabaikan seiring dengan dampak globalisasi. Permasalahan lain timbul dari terbatasnya akses terhadap informasi yang relevan dengan konteks kuliner khas daerah, yang dapat dimanfaatkan sebagai materi edukasi yang menarik.

Banyak studi yang mengindikasikan bahwa pendidikan berbasis kearifan lokal memiliki dampak yang signifikan dalam penanaman karakter, penguatan literasi budaya dan rasa kebangsaan pada peserta didik (Wuryandani et al., 2021; Santosa, 2023). Dalam pendidikan vokasi, nilai budaya dapat memicu pengembangan kapabilitas kewirausahaan yang bersumber dari potensi lokal (Sukarna, 2023). Pendekatan pembelajaran berbasis proyek adalah pilihan tepat karena dapat

memberikan kesempatan bagi siswa untuk berpartisipasi secara aktif, termasuk menghasilkan produk yang memanfaatkan kekayaan budaya lokal (Creswell, 2018; Wulandari et al., 2023). Karena kebutuhan tersebut, Universitas Terbuka, sebagai institusi pendidikan tinggi yang berkomitmen pada pemerataan akses pendidikan demikian, peserta didik di SMK tidak hanya memahami warisan budaya lokal, tetapi juga menyadari adanya potensi ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan berdasarkan kearifan kuliner setempat.

## METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan desain project-based learning. Mitra kegiatan adalah SMKN 4 Pontianak dengan peserta dua puluh kelompok siswa kelas XI. Setiap kelompok bertugas mengeksplorasi satu jenis kuliner tradisional Kalimantan Barat. Pelaksanaan kegiatan meliputi tiga tahap. Tahap pertama adalah workshop pengenalan nilai Pancasila, kearifan lokal, dan filosofi kuliner tradisional. Tahap kedua berupa

dan pemberda

pendampingan kelompok yang berfokus pada proses pengolahan, penyajian, dan dokumentasi. Proses pendampingan difokuskan pada pengembangan kreativitas siswa dalam menampilkan ciri khas kuliner daerah tanpa menghilangkan keaslian cita rasa dan nilai tradisinya. Selain itu, pentingnya penerapan nilai *Profil Pelajar Pancasila* seperti gotong royong, mandiri, kreatif, dan bernalar kritis dalam proses kerja kelompok. Tahap ketiga adalah lokakarya kuliner sebagai ruang presentasi hasil karya kepada publik. Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi visual, serta kuesioner evaluasi.

Kemudian, data dianalisis secara deskriptif untuk menilai ketercapaian tujuan dan dampak kegiatan terhadap peserta. Berikut adalah alur kegiatan abdimas



Gambar 1. Alur Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengindikasikan peningkatan yang cukup berarti dalam

pemahaman peserta didik mengenai kearifan lokal serta esensi kuliner khas Kalimantan Barat. Peserta didik tidak hanya mampu mengidentifikasi nama dan ragam hidangan tradisional, melainkan juga dapat memahami narasi di balik setiap sajian seperti riwayat, nilai filosofi, serta implikasi sosial dalam masyarakat. Fenomena ini tampak nyata selama sesi pendampingan dan lokakarya manakala peserta didik menunjukkan kepercayaan diri dalam menguraikan informasi tentang histori, tradisi, dan adat istiadat pada sebuah hidangan. Temuan ini mendukung pandangan Wibowo (2022) dan UNESCO (2023) bahwa kuliner tradisional berperan sebagai media startegis dalam menumbuhkan literasi budaya dan memperkuat identitas kebangsaan.

Dengan berpartisipasi dalam aktivitas kelompok menggunakan pendekatan *project-based learning*, karakter siswa juga terlihat berkembang dalam hal gotong royong, komunikasi, dan tanggung jawab. Setiap tim membagi tugas sesuai kemampuan masing-masing, seperti menyusun rencana, memasak, menulis narasi budaya, hingga menyiapkan presentasi. Proses kerja bersama ini membuat siswa belajar mendengarkan, menyesuaikan diri, dan mengambil keputusan secara kolektif. Nilai-nilai ini sejalan dengan dimensi *Profil Pelajar Pancasila* (Kemendikbudristek, 2022), khususnya aspek kolaborasi, kreativitas, dan kemampuan berfikir kritis. Pendidikan vokasi tidak hanya mengajarkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan sikap dan karakter yang dibutuhkan dalam kehidupan sosial dan dunia kerja.

Selama kegiatan berlangsung, pendekatan *project-based learning* terbukti membuat siswa lebih kreatif dan lebih aktif berpartisipasi

dibandingkan metode belajar konvensional. Peserta didik tidak hanya menerima materi, tetapi juga langsung terjun ke proses eksplorasi, mencoba berbagai hal, lalu memikirkan kembali hasilnya. Hal ini sejalan dengan pemikiran Creswell (2018), yang menekankan bahwa pengalaman nyata membantu siswa lebih mudah dalam membangun pengetahuan. Hasil ini juga sejalan dengan penelitian Wulandari, Rahmawati, dan Nugraha (2023) yang menemukan bahwa *project-based learning* mampu meningkatkan kreativitas, kolaborasi, dan motivasi belajar, khususnya ketika diintegrasikan dengan konteks budaya lokal.

Kegiatan pengabdian “Melestarikan Kuliner Lokal Kalimantan Barat Bersama Generasi Muda Siswa SMKN 4 Pontianak” dirancang dalam tiga tahap yang saling mendukung. Tahap pertama adalah *workshop* pengenalan kuliner lokal, yang menjadi titik awal untuk membangkitkan kesadaran budaya siswa. Di sini mereka belajar tentang ragam kuliner tradisional, nilai simboliknya, dan peluang usaha kreatif yang dapat dikembangkan. Tahap kedua terpusat pada pendampingan kelompok, di mana siswa mulai menerapkan materi yang telah dipelajari: mengolah makanan, menulis narasi budaya, dan mendokumentasikan prosesnya. Bagian ini menjadi ruang belajar yang dinamis, karena siswa belajar sambil mencoba dan merefleksikan pengalaman mereka. Tahap ketiga berupa loka karya dan pameran kuliner, yang menjadi ajang bagi siswa untuk menunjukkan hasil kerja mereka kepada publik. Pada tahap ini terlihat jelas rasa bangga siswa saat mereka menjelaskan produk dan cerita budaya yang mendasarinya.

Lokakarya kuliner yang menjadi puncak kegiatan menunjukkan bagaimana rasa percaya diri dan rasa

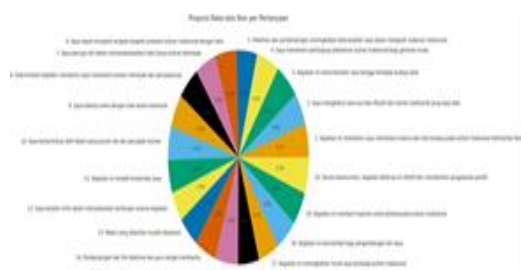
bangga terhadap budaya pada siswa semakin tumbuh. Saat memperkenalkan hasil karyanya, para siswa belajar berbicara di depan orang lain, menjelaskan alur kerja, dan mempertahankan nilai autentik dari kuliner tradisional yang disajikan. Bagi sebagian siswa, ini adalah pertama kalinya mereka menceritakan budaya daerahnya sendiri kepada publik, dan pengalaman tersebut membuat mereka mulai menyadari bahwa kuliner tradisional bukan hanya tentang makanan, tetapi juga identitas. Di sisi lain, mereka juga mulai menyadari bahwa tradisi kuliner memiliki potensi ekonomi jika dikemas dan dipromosikan dengan cara yang tepat. Temuan ini sejalan dengan pandangan Santosa (2023) dan Sukarna (2023), yang menekankan bahwa pembelajaran berbasis proyek dan komunitas dapat menumbuhkan semangat kewirausahaan melalui pengalaman langsung.

Evaluasi dari siswa dan guru menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi, baik dari segi manfaat maupun makna dari kegiatan tersebut. Siswa merasa bahwa kegiatan ini lebih menarik dan relevan dengan kehidupan mereka karena tidak hanya berfokus pada teori, tetapi juga memberikan kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses belajar. Banyak di antara mereka merasa bahwa pengalaman seperti ini berbeda dari pembelajaran di kelas pada umumnya. Guru juga menyampaikan bahwa kegiatan pengabdian ini sangat membantu dalam mendukung menerapkan Kurikulum Merdeka, terutama P5, sekaligus memberi contoh nyata tentang model pembelajaran berbasis budaya yang dapat diterapkan di sekolah. Temuan tersebut menguatkan pandangan bahwa integrasi kearifan lokal dalam pendidikan vokasi tidak hanya berperan dalam membentuk

karakter dan literasi budaya, tetapi juga memberi kesempatan untuk berkembangnya ekonomi kreatif berbasis potensi daerah (Rahman & Setiawan, 2022; UNESCO, 2023).

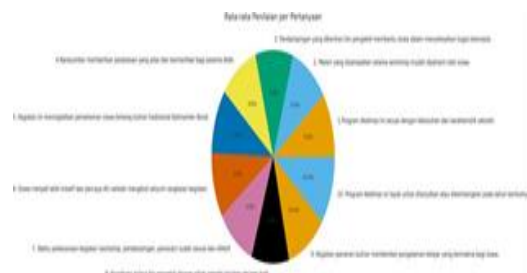
Tahap evaluasi dan refleksi merupakan bagian terakhir dari program pengabdian kepada masyarakat “Melestarikan Kuliner Lokal Kalimantan Barat Bersama Generasi Muda.” Evaluasi ini dilakukan setelah puncak kegiatan pada 23 Oktober 2025, dengan tujuan untuk menilai efektivitas program serta ketercapaian tujuan pembelajaran. Berdasarkan hasil kuesioner siswa yang ditampilkan dalam diagram, seluruh indikator memperoleh skor rata-rata tinggi pada rentang 4,5–5,5. Siswa menilai kegiatan Abdimas sangat bermanfaat dalam meningkatkan pemahaman mereka tentang nilai budaya kuliner Kalimantan Barat, keterampilan mengolah makanan tradisional, serta rasa bangga terhadap warisan budaya lokal. Mereka juga merasakan adanya peningkatan kreativitas, kemampuan berpikir kritis, serta kepercayaan diri dalam bekerja sama menyelesaikan tugas kelompok. Selain itu, kegiatan ini memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna.

Siswa menilai kegiatan Abdimas efektif, sesuai kebutuhan, dan mampu memberi dorongan bagi mereka untuk mencoba berwirausaha kuliner tradisional.



Gambar 2. Rata-Rata Hasil Evaluasi oleh Siswa

Sejalan dengan temuan tersebut, penilaian dari pihak guru juga menunjukkan hasil yang positif. Semua aspek kegiatan mendapatkan skor yang tinggi, yaitu antara 4,7–5,1. Guru menilai bahwa program ini sesuai dengan kebutuhan sekolah, materi mudah dipahami, dan pendampingan yang diberikan membantu siswa menyelesaikan tugas secara optimal. Mereka juga menyatakan bahwa kegiatan ini meningkatkan pemahaman siswa tentang kuliner tradisional, mendorong kreativitas, memperkuat koordinasi antara tim pengabdian dan sekolah, serta memberikan pengalaman belajar yang lebih mendalam melalui kegiatan loka karya. Karena hasilnya yang nyata, para guru menilai bahwa program ini patut untuk dilanjutkan dan dikembangkan kembali.



Gambar 3. Rata-Rata Hasil Evaluasi oleh Guru

Secara keseluruhan, hasil kegiatan dan pembahasan menunjukkan bahwa pelestarian kuliner lokal melalui program pengabdian kepada masyarakat dapat menjadi strategi yang efektif dalam menghubungkan pendidikan karakter, pembelajaran kontekstual, dan pemberdayaan budaya lokal. Program ini tidak hanya meningkatkan kompetensi siswa, tetapi juga memperkuat peran Universitas Terbuka sebagai lembaga yang berkontribusi aktif dalam mendukung transformasi sosial melalui pendidikan berbasis kearifan lokal. Temuan ini

sekaligus menegaskan bahwa integrasi budaya dalam pembelajaran mampu memberikan dampak positif bagi peserta didik, sekolah, maupun masyarakat, serta memperkuat kolaborasi antara Universitas Terbuka dan SMKN 4 Pontianak melalui kegiatan yang memiliki manfaat nyata dan berkelanjutan.

## SIMPULAN

Program pengabdian “Melestarikan Kuliner Lokal Kalimantan Barat Bersama Generasi Muda” berhasil memberikan dampak nyata bagi sekolah mitra serta peserta didik. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman siswa tentang kuliner tradisional, tetapi juga memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual melalui pendekatan proyek. Siswa memperoleh kesempatan langsung dalam mengenali, mempersiapkan, mengolah, dan mempromosikan makanan khas daerah, sehingga tumbuh rasa bangga, kepedulian terhadap budaya, serta minat untuk mengembangkan potensi kuliner lokal sebagai peluang usaha.

Sinergi antara Universitas Terbuka, guru, narasumber lokal, dan siswa menjadikan program ini berjalan efektif serta mampu mengintegrasikan nilai-nilai Profil Pelajar Pancasila ke dalam proses pembelajaran. Selain memperkuat identitas dan pemahaman budaya, kegiatan ini sekaligus menunjukkan peran penting perguruan tinggi dalam mendukung pelestarian budaya serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini didanai menggunakan skema pendanaan dari Universitas

Terbuka. Ucapan terima kasih kepada pihak mitra, yaitu SMKN 4 Pontianak, kepala sekolah, wakil kepala sekolah, guru pendamping, siswa, dan narasumber lokal, serta Universitas Terbuka, atas dukungan yang tulus dalam pelaksanaan program ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2006). *Formalin bukan formalitas*. CP Buletin Service, No. 73 Tahun VII Januari 2006.
- Badan Pusat Statistik Kalimantan Barat. (2023). *Statistik kebudayaan Kalimantan Barat*. Pontianak: Badan Pusat Statistik.
- BPS. (2013). *Data statistik kependudukan*. Padangsidempuan: Badan Pusat Statistik.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Creswell, J. W. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Los Angeles: Sage Publications.
- Denhardt, R. B. (2011). *Public service ethics and local governance*. Armonk: M.E. Sharpe.
- Denhardt, R. B., & Denhardt, J. V. (2015). *The new public service: Serving, not steering*. New York: Routledge.

- Depdiknas. (2002). *Sains*. Jakarta: Pusat Kurikulum Balitbang Depdiknas.
- Eka, R. (2013). *Rahasia mengetahui makanan berbahaya*. Jakarta: Titik Media Publisher.
- Indonesian Culinary Heritage. (2023). *Traditional foods of West Kalimantan*. Jakarta: Indonesian Culinary Foundation.
- Indonesian Ministry of Education. (2020). *Education and cultural preservation*. Jakarta: MoE.
- Indonesian Ministry of Education and Culture. (2023). *Kurikulum Merdeka: Strengthening local wisdom in education*. Jakarta: Ministry of Education and Culture.
- Kemendikbudristek. (2022). *Panduan implementasi proyek penguatan profil pelajar Pancasila*. Jakarta: Kemendikbudristek.
- Ministry of Education and Culture. (2023). *Kurikulum Merdeka: Strengthening local wisdom in education*. Jakarta: Ministry of Education and Culture.
- Putra, H. P., & Yebi, Y. (2010). Studi pemanfaatan sampah plastik menjadi produk dan jasa kreatif. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*, 2(1), 45–52.
- Rahman, A., & Setiawan, T. (2022). Integrasi kearifan lokal dalam pembelajaran sekolah menengah. *Jurnal Pendidikan Karakter*, 13(2), 87–96.
- Santosa, I. (2023). *Strategi pembelajaran inovatif berbasis proyek*. Malang: Universitas Negeri Malang Press.
- Sukardi. (2004). *Metodologi pengabdian pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sukarna, T. (2023). *Pengelolaan proyek pendidikan dengan pendekatan berbasis komunitas*. Bandung: Alfabeta.
- UNESCO. (2023). *Local wisdom in educational practices*. Paris: UNESCO Publishing.
- Wibowo, S. (2022). *Pendidikan berbasis kearifan lokal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wulandari, F., Rahmawati, D., & Nugraha, A. (2023). Project-based learning in cultural education: Enhancing student creativity and collaboration.
- Wuryandani, W., Haryati, S., & Arifin, Z. (2021). Local wisdom-based education for character development in schools. *Journal of Education and Humanities*, 7(2), 33–40.