

BAB I

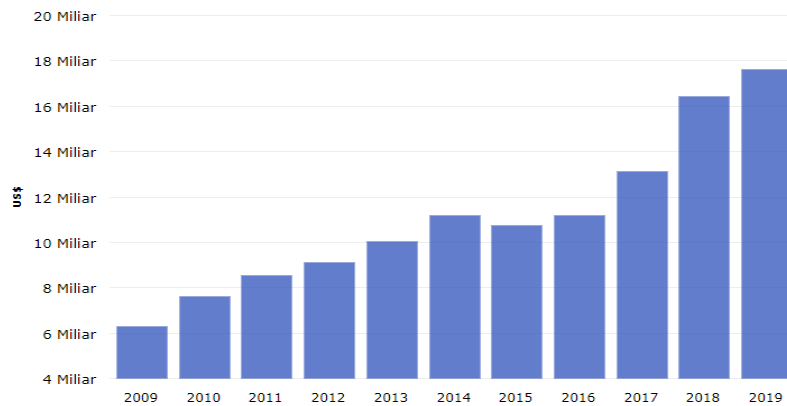
PENDAHULUAN

Uraian dari BAB I terdiri dari: Pendahuluan penelitian yang meliputi Latar Belakang Penelitian, Identifikasi Masalah, Rumusan Masalah Penelitian, Tujuan Penelitian, Manfaat/Signifikansi Penelitian baik manfaat teoritis maupun manfaat praktis, Pembatasan Masalah, Definisi Operasional, Asumsi Penelitian dan Struktur Organisasi Disertasi

1.1 Latar Belakang

Indonesia negara yang mempunyai kekayaan budaya dan keindahan alam. Keragaman suku bangsa mencerminkan keragaman budaya. Tiap suku mempunyai keunikan yang nampak dalam keseharian masyarakatnya. Aspek tersebut menjadi aset sektor pariwisata. Menurut Undang-undang Pariwisata No 10 tahun 2009, pembangunan kepariwisataan dilakukan melalui pelaksanaan rencana pembangunan kepariwisataan dengan memperhatikan keanekaragaman, keunikan, dan kekhasan budaya dan alam, serta kebutuhan manusia untuk berwisata.

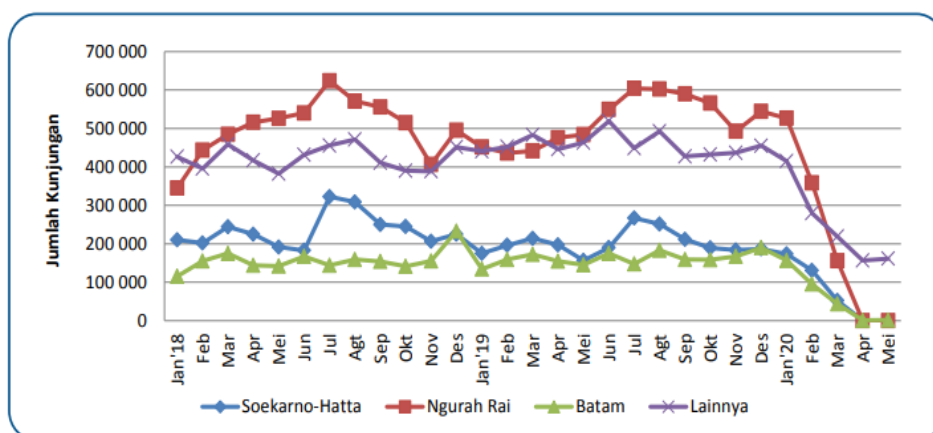
Sumbangan devisa dari sektor pariwisata meningkat dari 12,2 miliar dolar AS pada 2015, menjadi 13,6 miliar dolar AS di 2016, dan naik lagi menjadi 15 miliar dolar AS pada 2017. Pada 2018 ditargetkan meraup devisa 17 miliar dolar AS serta pada 2019 dibidik menyumbang devisa nomor nomor mengalahkan sektor lain dengan proyeksi nilai sebesar 20 miliar dolar AS. Pada tabel di bawah ini, menggambarkan pendapatan devisa negara dari sektor pariwisata.



Gambar 1. 1 Pendapatan Devisa Indonesia dari Sektor Pariwisata (2009-2019e)

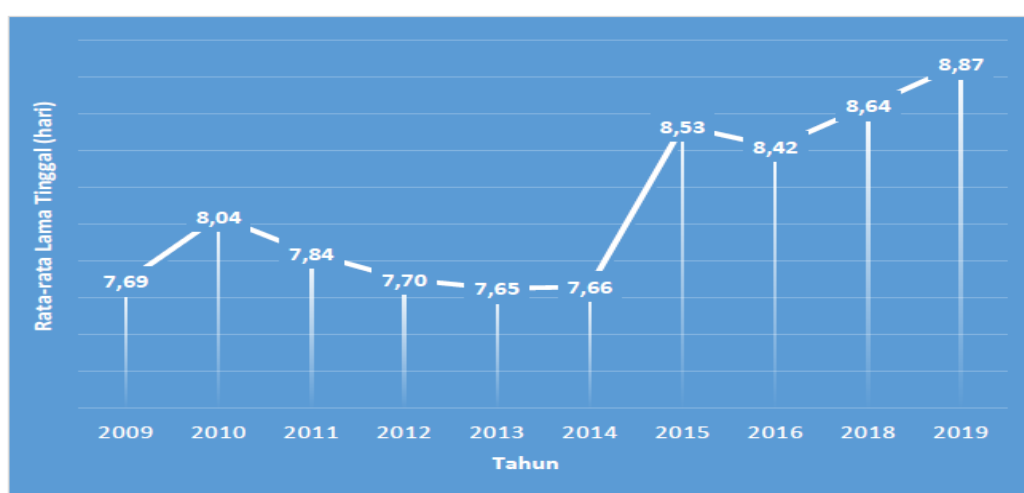
Sumber: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, 2018

Berdasarkan data Kementerian Pariwisata pendapatan devisa dari sektor pariwisata pada 2015 mencapai US\$ 12,23 miliar atau setara Rp. 169 triliun. Jumlah tersebut berada di urutan keempat sebagai penyumbang devisa terbesar pada 2015, di bawah migas, batu bara dan kelapa sawit. Kemudian pada 2019, pendapatan devisa dari pariwisata ditargetkan sebesar US\$ 20 miliar dan menjadi yang terbesar mengalahkan hasil ekspor sawit maupun migas. Untuk mencapai target tersebut, pemerintah menargetkan 20 juta kunjungan wisman pada 2019. Pada tabel di bawah ini, menunjukkan meningkatnya wisatawan mancanegara (wisman) yang datang melalui beberapa bandar udara.



Gambar 1. 2 Perkembangan Jumlah Kunjungan Wisman Menurut Pintu Masuk
Januari 2018 - Mei 2020

Secara kumulatif, Januari–Mei 2020, jumlah kunjungan wisatawan mancanegara atau wisman ke Indonesia mencapai 2,93 juta kunjungan atau turun 53,36 persen dibanding jumlah kunjungan wisman pada periode yang sama tahun sebelumnya yang berjumlah 6,28 juta kunjungan. Jumlah kunjungan wisman ini terdiri atas wisman yang berkunjung melalui pintu masuk udara sebanyak 1,60 juta kunjungan, pintu masuk laut sebanyak 696,56 ribu kunjungan, dan pintu masuk darat sebanyak 631,98 ribu kunjungan. Pada Undang-undang Pariwisata No 10 tahun 2009, yang dimaksud wisatawan adalah orang yang melakukan wisata.



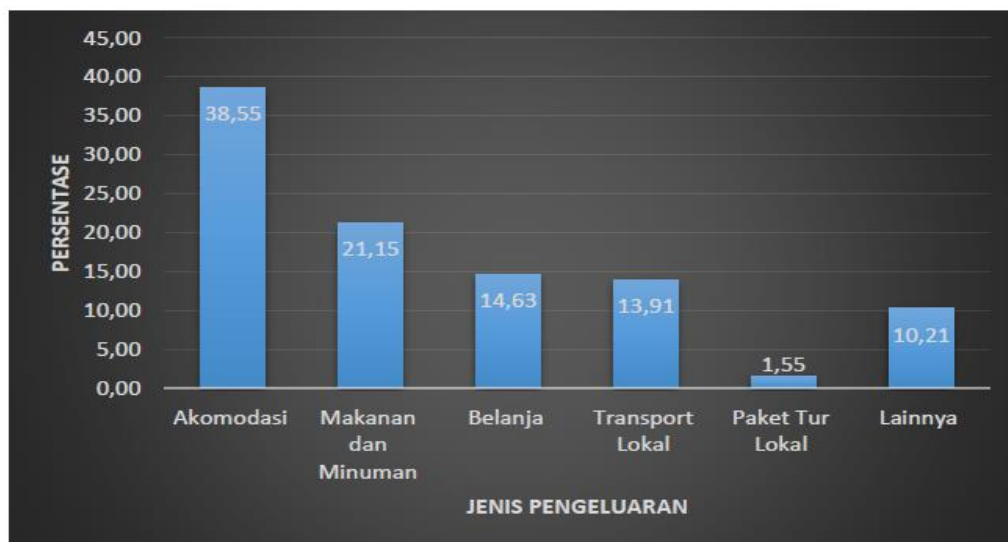
Gambar 1. 3 Rata-rata Lama Tinggal Wisman Tahun 2009- 2019

Sumber: BPS Statistik Pengeluaran Wisatawan Mancanegara, 2019

Berdasarkan Gambar 1.3, dapat disimpulkan bahwa rata-rata lama tinggal wisman selama tahun 2009-2019 mengalami tren kenaikan. Walaupun rata-rata lama tinggal wisman di Indonesia sempat menurun pada tahun 2011 sampai 2013, tetapi naik kembali pada tahun 2015. Pada tahun 2019 rata-rata lama tinggal wisman di Indonesia naik 0,23 persen dibandingkan angka tahun 2018 yang sebesar 8,64 persen.

Apabila ditinjau dari jenis pengeluarannya, pengeluaran wisman selama tinggal di Indonesia sebagian besar digunakan untuk akomodasi (sebesar 38,55 persen) dan untuk makanan dan minuman (sebesar 21,15 persen). Pada tahun 2019 pengeluaran wisman selama tinggal di Indonesia untuk akomodasi mengalami kenaikan sebesar 7,23 persen dibandingkan tahun 2018 yang sebesar 31,32 persen.

Akan tetapi, pengeluaran wisman untuk belanja pada tahun 2019 mengalami penurunan sebesar 1,47 persen dibandingkan tahun 2018 yaitu 16,10 persen.



Gambar 1. 4 Distribusi Pengeluaran Wisman Menurut Jenis Pengeluaran Tahun 2019

Dari data di atas menunjukkan bahwa pengeluaran wisman untuk kebutuhan makanan dan minuman selama di Indonesia menempati peringkat ke dua. Data tentang pola pengeluaran wisatawan, makanan dan minuman menjadi aspek penting untuk dipenuhi sebagai kebutuhan utama. Apalagi sekarang marak dengan wisata kuliner atau mencicipi menu tradisional pada daerah yang dikunjungi wisatawan.

Gambaran pola pengeluaran wisatawan menurut penelitian LGLK. Dewi (2020), memaparkan bahwa wisatawan milenial lebih suka mencoba makanan khas Bali yang sedang *trend* di media sosial. Penelitian tersebut menunjukkan data pengeluaran wisatawan dalam makanan dan minuman, adalah sebesar besar responden wisatawan milenial tertarik mencicipi makanan dan minuman tradisional Indonesia dari pada makanan dan minuman dari daerah atau negara asal wisatawan tersebut. Pola pengeluaran wisatawan untuk makanan dan minuman, menjadi kesempatan mereka untuk mencicipi menu khas daerah setempat. Secara tidak langsung wisatawan tersebut melakukan wisata kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang mengunjungi sebuah daerah. Istilah

wisata kuliner menggambarkan aktivitas wisatawan dalam menyantap makanan tradisional atau makanan lokal.

Indonesia memiliki 5350 lebih resep asli makanan tradisional yang telah menjadi warisan bangsa. Kuliner kita penuh warna dan cita rasa bumbu yang kuat (Arif Yahya, 2017). Selain itu, keanekaragaman etnis dan budaya pun memperkaya diversitas penduduknya dengan terdiri dari 1.340 suku bangsa. Pada Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 Tentang Pedoman Pelestarian Tradisi, dijelaskan tentang makanan dan minuman tradisional yaitu jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu.

Makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya di daerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya. Makanan diolah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun berkaitan dengan fungsi sosial dan budaya (Moeriabrata, A, 1997). Jika dilihat secara seksama, terdapat perbedaan budaya yang dapat diamati: bahan dasar dari mana makanan disiapkan; cara diawetkan, disiapkan, dan dimasak; jumlah dan variasi yang tersedia setiap kali makan; selera yang disukai dan tidak disukai; kebiasaan dan tradisi menyajikan makanan; peralatan dan perlengkapan yang digunakan; dan keyakinan tertentu tentang sifat-sifat makanan tertentu.

Warisan makanan tradisional Indonesia mengandung unsur kearifan lokal. Mempelajari makanan tradisional bukan hanya belajar cara memasak dan menyajikannya. *“The food culture of Indonesia is shaped by several factors such as nature, history, and culture. With its enormous geographic and cultural diversity across the archipelagos, it is evident that Indonesian cuisine is rich in variety and taste”* (Wijaya, S, 2019, hlm. 6). Makanan Indonesia dibentuk dari budaya, alam dan sejarah. Gastronomi adalah kajian yang melibatkan berbagai ilmu untuk mempelajari makanan dari aspek budaya, sejarah, filosofi. Gastronomi juga mempelajari teknik memasak yang unik, kandungan nilai gizi, ilmu pangan, serta kelezatan rasa dan aroma saat disantap. Banyak aspek dari makanan tradisional

Indonesia yang dapat dipelajari. Oleh karena itu, dalam penelitian ini sangat tepat menggunakan istilah gastronomi tradisional Indonesia.

United Nation World Tourism Organization (UNWTO) yang membahas gastronomi Indonesia dalam *World Forum on Tourism Gastronomy* yang diselenggarakan UNWTO (2016) di San Sebastian, organisasi pariwisata dunia dari PBB ini mengungkapkan bahwa Indonesia menjadi salah satu contoh sukses pengembangan pariwisata gastronomi. *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* adalah filosofi gastronomi berporos pada tiga tungku segitiga. Ketiganya adalah, makanan (*food*), budaya (*culture*) dan sejarah (*history*). Aspek utama gastronomi Indonesia meliputi: (a) *Food* (makanan): jelas aspek sentral dari pariwisata gastronomi, dipengaruhi oleh budaya dan sejarah, melalui *ritual/ceremony* (upacara) dan (*spices*) rempah-rempah masing-masing. (b) *Culture* (budaya): diatur oleh makanan dan sejarah Indonesia. *Storytelling* (bercerita) telah membuat sejarah tetap hidup selama berabad-abad sementara ritual dan upacara yang terlibat dalam proses memasak memungkinkan makanan untuk tetap otentik dan sesuai dengan nikmat tradisional. (c) *History* (sejarah): pengaruh yang selalu ada pada keahlian memasak Indonesia, dibentuk oleh kerajaan dan perdagangan rempah-rempah. Hal ini adalah *platform* dalam penciptaan narasi yang kuat untuk budaya makanan Indonesia, dengan tujuan utama pencapaian keaslian, lokalitas dan kebaruan dalam pengalaman wisatawan.

Pada tahun 2012 Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), telah memilih 30 ikon kuliner Indonesia 74 Promosi 30 kuliner tersebut dilengkapi resep yang dibakukan, disertai penjelasan videografis tentang proses pembuatannya untuk tujuan replikasi maupun dokumentasi. Namun terpilihnya 30 ikon kuliner tersebut ternyata menimbulkan polemik karena dianggap belum tepat menggambarkan asal daerah kulinernya (Pujayanti A, 2017). Sejumlah daerah mengeluh karena Ikon kuliner tersebut dianggap belum mewakili daerah, suku dan budaya di Indonesia, banyak daerah merasa tidak terwakili oleh ikon tersebut. Hal tersebut dapat dipahami mengingat begitu banyaknya jenis makanan tradisional Indonesia. Moeriadibrata A (1997) menggolongkan makanan berdasarkan fungsinya yaitu: (1) Makanan pokok, tiap suku bangsa berbeda-beda,

dari nasi, jagung, roti, sagu, mie dan sebagainya; (2) Makanan tambahan adalah makanan tambahan baik lauk maupun sayuran yang terdiri dari bermacam-macam olahan sesuai dengan daerahnya dan (3) Makanan selingan merupakan makanan jajanan yang memiliki variasi yang sangat besar di tiap daerahnya. Sementara itu menurut Farida (2020, hlm. 3), mengungkapkan makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap sedapan, dan minuman. Pengelompokkan makanan seperti di atas mencerminkan banyaknya jenis makanan tradisional dari tiap daerah.

Keberadaan makanan tradisional Indonesia dengan keragaman dan keunikannya, sebagai daya tarik pariwisata, tetapi di sisi lain keberadaannya cukup memprihatinkan. Banyaknya pengaruh makanan dari luar negeri, yang disukai berbagai kalangan, terutama generasi muda menjadi masalah yang harus dikaji lebih dalam. Dari penelitian Hasanah U & Rencidipty TA (2020), yang membahas tentang maraknya restoran Korea di Yogyakarta, keinginan banyak orang untuk membentuk identitas sebagai Korean *lovers* atau penyuka budaya Korea. Dengan mencicipi makanan Korea membuat keberadaan restoran Korea semakin banyak dan semakin populer di Yogyakarta. Millennial yang menggemari budaya Korea bisa mencicipi budaya melalui makanan tanpa harus pergi ke Korea. Selain itu, masyarakat yang pada awalnya tidak tahu tentang Korea, bisa lebih mengenalnya melalui restoran. Begitu kuatnya pengaruh budaya negara lain ke generasi muda Indonesia, sementara kesukaan kepada makanan tradisional kian luntur. Minat masyarakat terhadap makanan dari negara lain masih tinggi, jika dibandingkan makanan tradisional.

Daya terima konsumen terhadap makanan tradisional masih kurang menggemirakan. Untuk itu perlu adanya upaya modifikasi tanpa menghilangkan karakteristik otentik dari makanan tersebut. Saat ini banyak makanan tradisional yang dimodifikasi dan diterima oleh masyarakat. Keberadaan makanan tradisional tersebut lestari dan berlanjut (*sustainable*). Contohnya Surabi Bandung, resep aslinya diberi taburan oncom atau dimakan dengan kuah kinca. Modifikasi yang dilakukan pelaku usaha dengan menambah isian (*topping*) surabi dengan bermacam isian. Bahan dasar surabi tetap dipertahankan, demikian juga teknik memasaknya,

masih menggunakan arang. Tampilan surabi dengan modifikasi isian dapat diterima oleh berbagai kalangan.

Menurut Rosmayani dan Mardatillah A, (2021), makanan tradisional masih diterima dengan baik oleh selera masyarakat. Kita tidak dapat memungkiri adanya perubahan selera dari sebagian masyarakat lain yang menuntut kualitas produk melalui cita rasa yang lebih modern. Makanan tradisional Melayu di Pekanbaru saat ini telah mengalami perkembangan inovasi untuk memperbaiki kebutuhan dan keinginan pelanggan. Inovasi yang dilakukan memberikan tambahan fitur baru yang menarik bagi minat pelanggan seperti inovasi dari varian rasa, bentuk, dan inovasi proses produksi yang sudah menggunakan teknologi untuk menghasilkan perkembangan produk yang dapat masuk pada potensi pasar saat ini.

Perubahan gaya hidup (*life style*) mempengaruhi keberadaan makanan tradisional. Indonesia berada di tengah-tengah transisi besar dalam asupan makanan dan pola kesehatan. Menurut Muhilal (1996), perubahan ini didasarkan pada pertumbuhan ekonomi, meningkatnya tingkat pendidikan dan globalisasi budaya. Entah bagaimana mempertahankan keunggulan makanan-kesehatan dari gaya hidup tradisional Indonesia dan adanya pengaruh modernisasi dari negara barat, Dalam kehidupan yang bergerak cepat saat ini, gaya hidup masyarakat telah mengalami perubahan drastis yang berdampak besar pada pola makan mereka. Pola konsumsi makanan telah berubah total dan masyarakat kini lebih condong ke makanan olahan yang tinggi kandungan kalori, gula dan garam (Vasantha, S., Vijaylakshmi, S., & Kiran, P, 2002). Penelitian Marsiti CIK, Suriani MN & Sukerti NW (2019), masakan tradisional khas Bali kurang diminati oleh kalangan anak-anak maupun remaja. Kondisi yang dijelaskan dari penelitian tersebut disebabkan oleh semakin menjamurnya resto-resto cepat saji, kedai-kedai yang menjual makanan *fusion* atau modifikasi, yang lebih disukai oleh kalangan muda. Jika keadaan ini dibiarkan, maka dapat berakibat pada punahnya hidangan tradisional Bali, yang merupakan warisan leluhur secara turun-temurun, salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan. Fenomena di atas menunjukkan perlunya usaha melestarikan makanan tradisional Indonesia agar tidak tergusur oleh keberadaan makanan dari luar negeri. Berbeda halnya dari penelitian Nakamura, S., et al (2015),

di Jepang status sosial ekonomi yang lebih tinggi seperti yang ditunjukkan oleh pendapatan atau pendidikan yang baik, menunjukkan makan lebih banyak sayuran dan percakapan dengan keluarga atau teman saat makan. Status sosial ekonomi harus dipertimbangkan dalam promosi kesehatan dan perbaikan pola makan. Kondisi peningkatan status ekonomi masyarakat Jepang tidak mengurangi kebiasaan makan sehat. Kuliner Jepang dikenal dengan kualitas bahan yang prima dan mengandung gizi yang baik.

Pelestarian makanan tradisional mempunyai makna yang luas. Pelestarian Tradisi adalah upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya berlangsung secara turun-temurun (Permendikbud, no 10 tahun 2014, pasal 1). Salah satu objek pelestarian tradisi adalah makanan dan minuman tradisional yaitu jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu. Jika dikaitkan dengan pariwisata berkelanjutan, pelestarian makanan tradisional adalah salah satu bentuk dari menghormati keotentikan sosio-budaya dan komunitas tuan rumah, melestarikan pusaka buatan dan kehidupan budaya masa kini, nilai-nilai tradisional, dan berkontribusi terhadap pemahaman antar budaya dan toleransi. Menurut Setiawan, R (2016), penelusuran sejarah terhadap kuliner tradisional di Nusantara penting untuk dilakukan mengingat makanan itu sendiri adalah produk kultural yang dikonstruksikan oleh manusia dalam sejarah. Informasi akurat tentang asal-usul maupun proses perkembangan makanan tradisional berikut nilai-nilai kearifannya penting untuk membuat pertimbangan kritis khususnya dalam menghadapi persoalan hak kekayaan intelektual.

Pelestarian dan keberlanjutan makanan tradisional, juga dilakukan oleh negara lain. Negara Korea melindungi makanan tradisionalnya dengan membangun *Portal Internet* nasional yang berkaitan dengan makanan dan pengadaan makanan. Tujuannya mencegah individu, badan hukum, dan pemerintah asing dari mematenkan makanan dan resep tradisional Korea. *“Traditional food can be defined as the food that is produced, processed, and cooked in accordance with the*

recipes inherited from ancient times on the basis of Korean products used as their main raw materials or ingredients” (Lee G, 2018, hlm. 546). Makanan tradisional Korea merupakan warisan resep kuno dengan menggunakan bahan dan bumbu khas negara tersebut. Agar makanan tradisional Korea memenuhi standar internasional, perlu dikembangkan kebijakan dan strategi baru, seperti: pengembangan makanan tradisional untuk konsumsi luar negeri, makanan *fusion*, adaptasi dan *brand* pemasaran, dan keamanan makanan.

Indonesia memiliki pekerjaan besar dalam melestarikan gastronomi tradisional. Jumlah makanan tradisional yang belum sepenuhnya terdata dan terdokumentasi dengan baik, merupakan tantangan bagi semua pihak. Tantangan lain yang harus dicari pemecahan masalah berkaitan dengan tingkat penerimaan makanan tradisional di masyarakat. Hal ini menyangkut keberadaan makanan tersebut di antaranya dari sisi tampilan, kemasan, rasa, aroma, kandungan gizi dan aspek *food safety*. Menurut Nugroho I dan Susanto T (1998), mengemukakan adanya masalah yang harus diperhatikan dalam menerapkan konsep *sustainable* makanan Indonesia, antara lain sanitasi yang buruk, proses pengolahan yang *overcook*, kurang memperhatikan gizi, lemahnya unsur teknologi, atau kendala budaya yang sering kali menghambat transfer pengetahuan tentang makanan tradisional itu sendiri. Perlu adanya perbaikan teknologi dan manajemen dengan tujuan meningkatkan keunggulan kompetitif produknya, dan senantiasa *fashionable* mengikuti kehendak setiap individu konsumen; identifikasi makanan tradisional dengan tujuan membangun atlas atau peta tentang makanan dan bahan obat-obatan tradisional Indonesia.

Jepang melakukan penelitian makanan tradisional, merupakan topik yang diminati akademisi yang mempelajari kehidupan sosial kontemporer di Jepang. Penelitian antropologi, berfokus pada makanan, khususnya masakan, sebagai sarana untuk memahami sifat budaya Jepang dan cara terjadinya perubahan budaya. *“The variety and depth of the social meanings of food as expressed in the Japanese media suggest the firm commitment to enjoyment of food felt by Japanese people – and they also suggest that food is an appropriate vehicle for understanding Japanese culture and society”* (Jussaume R, Shûji H & Yoshimitsu T, 2000, hlm.

211). Makanan Jepang berkembang dari waktu ke waktu oleh dipengaruhi negara lain seperti China, Korea, dan beberapa negara Eropa. Pengaruh religi juga berperan penting dalam pengembangan keaslian dan karakteristik hidangan. Salah satu upaya yang dilakukan Jepang dalam melestarikan makanan tradisionalnya dengan membuat *lunch box (ekiben)*. *Ekiben* lebih dari sekadar kotak makan siang sederhana, tetapi harus mewakili daerah asalnya, bahkan bagian dari setiap kota, dan semua bahannya diharapkan berasal dari produsen lokal dan sesuai musim untuk membuatnya istimewa. Orang yang datang berkunjung atau melewati sebuah stasiun dapat mencicipi kuliner daerah lokal dalam *ekiben*.

Upaya lain yang dilakukan dalam pelestarian gastronomi tradisional Indonesia dalam bentuk gastrodiplomasi (*gastrodiplomacy*) yaitu diplomasi budaya yang menggunakan makanan sebagai sarana untuk meningkatkan *brand awareness* bangsa. Meskipun ada banyak cara bagi suatu negara untuk menentukan dan memvisualisasikan identitasnya, makanan adalah salah satu yang sangat nyata. Dalam hal menarik simpati masyarakat internasional inilah gastrodiplomasi berperan karena strategi ini selalu melibatkan publik dalam proses diplomasi. Gastrodiplomasi membantu menarik minat publik untuk mengenal dan bersimpati kepada negara tersebut dengan lebih baik (Pujayanti A, 2017). Restoran yang menawarkan kuliner Indonesia memang telah turut meramaikan bisnis makanan di luar negeri meskipun jumlah restoran Indonesia tidak sebanding dengan restoran Asia lainnya, seperti restoran Tiongkok, restoran Thailand dan restoran Vietnam.

Masalah lain yang tidak disadari, yang mempengaruhi pelestarian makanan tradisional adalah kurikulum. Kurikulum yang digunakan pada lembaga pendidikan yang ada, sebagian besar mengacu pada kurikulum *western food*, terutama Perancis, yang diakui sebagai salah satu pusat kuliner dunia. Kondisi ini menjadikan lulusan yang dihasilkan menguasai bidang tersebut namun memiliki kendala saat akan mengolah masakan tradisional Indonesia karena porsi pembelajaran masakan Indonesia yang kurang atau bahkan tidak ada (Lazuardi M & Triady MS, 2015).

Pelestarian gastronomi tradisional Indonesia memerlukan kesungguhan agar memberikan dampak keberlanjutan. Inventori jenis dan jumlah makanan, sejarah, nilai filosofi, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, dan cara

makannya menjadi tanggung jawab banyak pihak untuk ditelaah. Selain itu, aspek *food safety*, keselamatan kerja, teknologi pangan, kemasan, labeling, pemasaran, dan sebagainya. Melihat kompleksitas pelestarian dan keberlanjutan gastronomi tradisional Indonesia, membutuhkan keterlibatan pihak akademisi. Lembaga pendidikan menghasilkan lebih banyak lulusan dalam berbagai bidang terkait kepariwisataan, terutama *hospitality*, mereka mempunyai kesempatan untuk memasukkan pembangunan berkelanjutan ke dalam kurikulumnya. Pelatihan pengembangan kurikulum dibuthkan untuk merancang kurikulum pariwisata berkelanjutan dan implementasinya untuk staf pengajar lembaga pendidikan menengah dan tinggi dan juga tenaga pengajar masa depan di sektor ini (Kemenparekraf, 2012). Konsep pelestarian dan berkelanjutan gastronomi Indonesia dapat dituangkan pada mata pelajaran atau mata kuliah, maupun dapat disisipkan pada mata ajar lainnya. Seyogyanya pembelajaran tentang budaya makanan tradisional sudah dilaksanakan pada semua jenjang pendidikan, dasar, menengah dan tinggi. Secara eksplisit memang tidak harus menjadi mata ajar, pada pendidikan dasar dan menengah, namun disisipkan pada mata pelajaran budaya. Selama ini, sebagian besar peserta didik mempelajari budaya seni, tari, lagu. Sedikit sekali membahas tentang makanan tradisional atau makanan lokal daerah setempat. Kenyataan seperti ini perlu dipikirkan agar generasi Indonesia, sejak dini sudah mengenal dengan baik makanan tradisionalnya. Peran pendidikan dalam melestarikan budaya berupa menanamkan nilai-nilai budaya pada diri sejumlah peserta didik, atau keseluruhan kegiatan proses pewarisan yang mendasarkan segenap program dan kegiatannya atas pandangan dan nilai-nilai. Pewarisan nilai-nilai budaya ini menjadi salah satu upaya pelestarian dan menjaga keberlangsungan makanan tradisional Indonesia.

Beberapa langkah bidang pendidikan telah melakukan upaya pelestarian gastronomi tradisional Indonesia telah dilakukan secara formal, informal maupun non formal. Berikut data yang diolah peneliti:

Tabel 1. 1 Pembelajaran Gastronomi Tradisional Indonesia berdasarkan Jalur dan Jenjang Pendidikan

Jalur Pendidikan	Jenjang Pendidikan	Mata Pelajaran/Mata Kuliah
Formal	SMK Tata Boga	Boga Dasar
		Pengolahan dan Penyajian Makanan
		Produk Cake dan Kue Indonesia
	S1 Prodi MIK UPI	Gastronomi Nusantara
		Pengetahuan Bahan Pangan Gastronomi
		Seni kuliner
		Sistem Informasi Gastronomi
		Seminar Kewirausahaan Gastronomi
	S1 Prodi Tata Boga UPI	Makanan Pokok Indonesia
		Kue dan minuman Indonesia
Lauk pauk Indonesia Masakan restoran Indonesia		
Akademi Tata Boga, Bandung D1 dan D3, <i>Culinary Art</i> D1 dan D3, <i>Pastry Art</i>	Masakan Indonesia	
	Kue tradisional Indonesia	
Non formal	Cindelaras catering, Tangerang	Kursus membuat dan menata tumpeng
	Natural Cooking Club (NCC), Jakarta	Kuliner nusantara
	Anika Cooking Class, Bali Pawon Bali Cooking Class, Bali	Kursus masakan Bali
Informal	Komunitas	Negeri Rempah
		Kuliner Bali
		Aku Cinta Masakan Indonesia (ACMI)
		<i>Indonesian Gastronomy Community</i>
		Paguyuban Gudeg Wijilan

Sumber: dari berbagai sumber, data diolah peneliti, 2022

Data di atas menggambarkan lembaga pendidikan yang telah mengaplikasikan pelestarian gastronomi tradisional Indonesia. Materi tentang makanan tradisional dapat dilakukan secara formal, informal dan non formal. Pada tingkat pendidikan menengah dan tinggi. Idealnya pelajaran tentang pelestarian gastronomi tradisional Indonesia diajarkan pada semua jenjang pendidikan, menjadi bagian dari muatan lokal, atau diintegrasikan pada mata pelajaran, teori maupun praktek.

Moeriabrata, A (1997), memaparkan pelestarian makanan tradisional salah satu di antaranya dengan melakukan penelitian-penelitian dan pengumpulan data-data mengenai makanan tradisional di daerah-daerah antara lain mengenai asal-usul

kanan mulai diperkenalkan dan makna sosial di masing-masing daerah atau suku. Keotentikan makanan daerah, menunjukkan kekhasan bahan baku, bumbu, rempah dan teknik memasaknya. Tiap daerah di Indonesia memiliki bahan baku yang tumbuh atau mudah didapat di daerah tersebut. Mempelajari makanan tradisional bukan hanya belajar cara memasak dan menyajikannya. Makanan dan minuman tradisional adalah jenis makanan dan minuman yang berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal tertentu (Permendikbud nomor 10 tahun 2014).

Jika dikaitkan dengan isu pariwisata berkelanjutan, UU nomor 10 Tahun 2009, mengindikasikan adanya kesadaran tentang konsep berkelanjutan, yang beraspek multidimensi: ramah lingkungan, secara ekonomi dapat memberi manfaat, secara sosial budaya dapat diterima, dan menempatkan masyarakat sebagai subjek inti dalam pembangunan (Kemenparekraf, 2012). Pariwisata berkelanjutan tidak hanya berkenaan dengan pelestarian alam dan budaya, tetapi berkenaan dengan berkelanjutan yang memberi nilai ekonomi pada masyarakat. Nilai ekonomi inilah yang menjadi pelestarian suatu budaya akan tetap berlangsung karena memberi kehidupan pada masyarakat dengan melibatkannya sebagai pelaku usaha. Praktek pariwisata berkelanjutan tidak hanya berarti mengkonsumsi sumberdaya alami dan budaya saja, melainkan juga mengonservasikannya juga; tidak hanya bermanfaat bagi sedikit orang, akan tetapi bertujuan mendistribusikan keuntungan secara lebih luas di antara para pemangku kepentingan dan komunitas. Pariwisata berkelanjutan merupakan konsep yang komprehensif, dimaksudkan untuk segala macam usaha pariwisata: baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, skala besar dan kecil, swasta maupun pemerintah. Pembangunan kepariwisataan berkelanjutan merupakan suatu agenda publik yang penting untuk semua pemangku kepentingan di semua tingkat (Kemenparekraf, 2012).

Melalui pendidikan untuk pembangunan berkelanjutan dan gaya hidup berkelanjutan, hak asasi manusia, kesetaraan gender, promosi budaya damai dan non-kekerasan, global kewarganegaraan dan apresiasi keragaman budaya dan kontribusi budaya untuk pembangunan berkelanjutan. *Educational Sustainable*

Development (ESD) berperan dalam menginventori keragaman gastronomi tradisional Indonesia agar lestari dan memberikan manfaat pada masyarakat secara luas. Peran pendidikan tinggi cukup luas dalam pelestarian dan keberlanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Pada tingkat pendidikan tinggi, program studi (prodi), berpijak pada pelestarian dan berkelanjutan gastronomi Indonesia tanpa menghilangkan ciri khas yang otentik. Mengembangkan mata kuliah atau menjadi bagian dari topik suatu mata kuliah. Strategi agar kegiatan tersebut dapat tercapai dengan menggunakan pendekatan yang mumpuni. Konsep pelestarian dan keberlanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat disampaikan kepada peserta didik melalui kurikulum integrasi. Amanda Wall (2017), kurikulum integrasi adalah prinsip pendidikan tingkat menengah yang menekankan kurikulum yang eksploratif, relevan, integratif, dan bermakna bagi peserta didik. Guru dapat mengintegrasikan kurikulum lintas bidang mata pelajaran dengan menggabungkan unit pelajaran pada isu dan tema. Relan, et al (1991), integrasi kurikulum melibatkan siswa secara aktif dalam pembelajaran. Secara tradisional, pendekatan integrasi kurikulum telah dikaitkan dengan "percampuran" disiplin ilmu seperti kemampuan berpikir, penalaran, dan pemecahan masalah. Paparan di atas menjadi dasar dalam mengembangkan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi Indonesia. Keragaman makanan tradisional dapat dikaji dari berbagai sudut, sehingga isu, tema, fakta tentang gastronomi Indonesia menjadi kajian yang lebih komprehensif melalui semua mata pelajaran. Vantassel-Baska, J., & Wood, S.M. (2010), kurikulum integrasi mengorganisir pengalaman belajar pada isu-isu utama, tema, dan ide-ide yang menekankan pemahaman suatu disiplin dan lintas disiplin ilmu. Dengan demikian, tema dan ide dipilih berdasarkan penelitian pada bidang studi untuk memperluas pemahaman yang mendalam tentang disiplin ilmu.

Dalam kurikulum integrasi, pengalaman belajar yang direncanakan tidak hanya memberikan peserta didik dengan pandangan terpadu tentang pengetahuan umum (dengan mempelajari model, sistem, dan struktur budaya) tetapi juga memotivasi dan mengembangkan kekuatan peserta didik untuk merasakan hubungan baru dan dengan demikian menciptakan model, sistem, dan struktur baru. Sementara itu penerapan kurikulum integrasi pada penerapan keterampilan abad 21,

merekomendasikan mengembangkan kerangka utama kurikulum dan satuan materi pelajaran. Kompetensi abad 21 harus dipahami (knows), dilakukan (do) dan menjadi karakter (be) (Drake & Reid, 2018). Menurut Boley, B. B (2011), program sarjana perhotelan dan pariwisata harus mengintegrasikan keberlanjutan ke dalam semua aspek kurikulum. Mahasiswa diajarkan untuk mempelajari konsep keberlanjutan tidak hanya hal berkaitan dengan etis tetapi bagaimana memaksimalkan hal positif dan meminimalkan dampak negatif dari perhotelan dan pariwisata. Menyiapkan lulusan untuk bisnis perhotelan dan pariwisata yang menerapkan konsep keberlanjutan sebagai strategi untuk menambah keuntungan dan mengikuti “*green travel market*” yang sedang berkembang. Studi kasus ini merinci kurikulum desain yang disediakan oleh University of Plymouth, British, yang mengidentifikasi modul untuk diintegrasikan dengan konsep pariwisata berkelanjutan. Dari tahun pertama terbukti mempengaruhi persepsi kurikulum. Mahasiswa merekomendasikan untuk meningkatkan profil pariwisata berkelanjutan (Busby G, 2003). Kurikulum integrasi menjadi panduan dalam pembelajaran, yang mengendalikan kemungkinan perubahan konsepsi, bentuk pemecahan masalah, maupun tuntutan bentuk keterampilan baru setelah siswa mengadakan studi lapangan dalam situasi, kondisi maupun konteks berbeda-beda. Belajar sebagai proses yang berlangsung secara terus menerus karena adanya hubungan timbal balik antara pemahaman dan kenyataan yang dihadapi siswa.

Salah satu program studi yang mempunyai mata kuliah yang mengkaji makanan tradisional Indonesia adalah Program Studi Manajemen Industri Katering (MIK) pada Universitas Pendidikan Indonesia. Prodi MIK meluluskan sarjana strata 1 (S1) Pariwisata. Kekhasan Prodi MIK memiliki mata kuliah teori dan praktek. Sementara untuk sarjana lebih menekankan pada pembelajaran teori. Kondisi ini menempatkan Prodi MIK sebagai prodi yang dikotomi, yaitu strata S1 tetapi memiliki keterampilan vokasi (D4). Perbedaan Pendidikan sarjana dan vokasi di Indonesia perbedaannya sedikit. Menurut Oktadiana, H., & Chon, K. (2018), *the differences between academic and vocational bachelor degrees can be articulated by integrating established educational philosophies in Indonesia's higher education*

system. Perbedaan tersebut dirinci pada landasan, tujuan dan sasaran, materi, pembelajaran dan pengajaran dan penilaian.

Prodi MIK memiliki peran dalam menerapkan konsep dan teori yang relevan dengan pelestarian dan keberlanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Prodi MIK menjadi ujung tombak turut melakukan inventori, mendata, mempelajari aspek *food, history, culture* dan ilmu pengetahuan lain yang mendukung konsep pelestarian dan berkelanjutan. Prodi mempunyai Mata Kuliah Keahlian Pilihan Program Studi (MKKPPS), atau dikenal dengan program peminatan. Mata kuliah keahlian terbagi menjadi Gastronomi dan Patiseri. Salah satu mata kuliah yang memuat topik tentang makanan tradisional yaitu Gastronomi Nusantara.

Pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, dapat dipelajari secara teori maupun praktek. Mengkaji makanan daerah dari aspek sejarah, budaya, filosofi dapat dilakukan perkuliahan teori. Membuat makanan menjadi perkuliahan praktek. Pada capaian kompetensi Prodi MIK yang tertera pada Pangkalan Data Perguruan Tinggi (PDDikti), salah satu kompetensi lulusan Prodi MIK adalah “Memiliki komitmen dalam melestarikan, mengkaji, dan mengembangkan kekayaan gastronomi nusantara”. Kajian gastronomi tradisional Indonesia dapat diintegrasikan dalam tiap mata kuliah, sehingga konsep, fakta, isu-isu pelestarian dan berkelanjutan dapat diterapkan lebih maksimal. Dari hasil angket prapenelitian, dosen menyampaikan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat diintegrasikan pada mata kuliah yang mereka ampu. Pembatasan dan penyesuain dalam materi kuliah, dapat diadaptasi oleh dosen, sesuai dengan topik yang dibahas. Sementara itu, mahasiswa memberikan tanggapan terkait. Pada table berikut menunjukkan tanggapan mahasiswa Prodi MIK pemahaman pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia.

Tabel 1. 2 Pemahaman Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia

Konsep Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia										
Pilihan jawaban	Pemahaman Pelestarian		Pemahaman Berkelanjutan		Pilihan jawaban	Penyampaian materi oleh dosen		Pilihan jawaban	Penting disampaikan kepada semua pilihan keahlian	
	n	%	n	%		n	%		n	%
Tidak paham	31	21%	66	44%	Tidak disampaikan	11	7%	Sangat tidak setuju	0	0%
Kurang paham	73	49%	64	43%	Kurang disampaikan	100	67%	Tidak setuju	0	0%
Paham	45	30%	19	13%	Disampaikan	38	26%	Agak setuju	30	20%
Jumlah	149	100%	149	100%	Jumlah	149	100%	Setuju	57	38%
Rata-rata	2,09		1,68		Rata-rata	2,18		Sangat setuju	62	42%
								Jumlah	149	100%
									4,21	

Sumber: data diolah peneliti, 2022

Mahasiswa menyampaikan bahwa konsep pelestarian gastronomi tradisional Indonesia, hampir semua mahasiswa mengatakan kurang paham dan tidak paham tentang konsep pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Sementara mahasiswa mengatakan konsep tersebut kurang disampaikan oleh dosen. Mahasiswa juga mengatakan konsep pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia penting disampaikan kepada semua pilihan keahlian, Gastronomi maupun Patiseri. Data hasil responden di atas menunjukkan mahasiswa kurang paham karena tidak disampaikan oleh dosen. Mereka menginginkan materi tersebut disampaikan kepada semua pilihan keahlian atau peminatan gastronomi dan patiseri. berdasarkan data tersebut, menunjukkan pentingnya konsep pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, diintegrasikan dalam semua mata kuliah, baik yang teori maupun praktikum.

Berdasarkan beberapa permasalahan makanan tradisional, kurangnya pemahaman mahasiswa terhadap pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, maka perlu dilakukan evaluasi kurikulum integrasi. Evaluasi kurikulum dilakukan untuk menggali permasalahan dan mendapatkan solusi terkait pelestarian dan berkelanjutan makanan tradisional Indonesia. Kurikulum integrasi menjadi pilihan agar konsep tentang pelestarian dan keberlanjutan makanan tradisional Indonesia dapat dimasukkan dalam perkuliahan. Konsep, fakta dan isu-

isu penting sehingga harus dimasukkan atau diintegrasikan pada semua mata kuliah. Kurikulum integrasi menuntut dosen untuk kreatif memilih strategi dan metode dalam menyampaikan konsep pelestarian dan berkelanjutan makanan tradisional Indonesia pada mata kuliah. Dosen mengarahkan mahasiswa untuk turut peduli terhadap permasalahan makanan tradisional. Dari hasil angket kepada dosen, menyampaikan bahwa konsep pelestarian dan berkelanjutan dapat diintegrasikan pada semua mata kuliah, meskipun bukan mata kuliah praktek. Sebagai contoh mata kuliah yang dapat diintegrasikan konsep gastronomi: Manajemen Keamanan Pangan; Menu Engineering; Pengantar Pariwisata; Aplikasi Komputer, Metodologi Penelitian dan beberapa mata kuliah lainnya. Topik menggali sejarah, budaya, filosofi atau *story telling* menjadi bagian pelestarian, sedangkan manfaat yang dirasakan masyarakat sebagai pelaku gastronomi menjadi salah satu aspek dalam berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Mempelajari gastronomi tidak harus mempelajari praktek mengolah makanan di kitchen.

Evaluasi Implementasi kurikulum ini pada prinsipnya terdiri dari aspek filosofis, tujuan, *subject matter*, strategi mengajar dan kegiatan belajar, serta evaluasi dan *feedback* (Hamalik O, 2013). *Evaluating the quality of hospitality and tourism education program accurately has become increasingly important for the growth of hospitality and tourism industry* (Huawen Shen, J. M. Luo & C.F. Lam; 2015). Evaluasi berguna sebagai umpan balik perkembangan dunia pariwisata dan hospitaliti. Implementasi kurikulum juga sekaligus merupakan penelitian lapangan (*field research*) untuk keperluan validasi sistem kurikulum itu sendiri (Hamalik, O, 2013).

Dengan adanya evaluasi kurikulum akan mendapatkan informasi tentang pelaksanaan tujuan, implementasi dan hasil. Sehingga informasi tersebut dapat digunakan untuk upaya perbaikan. Evaluasi kurikulum mengkaji perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang yang relevan, kebutuhan pasar kerja, serta visi dan nilai-nilai yang dikembangkan oleh setiap institusi (Kemdikbud, 2020). Hasil penelitian evaluasi kurikulum, menjadi rekomendasi terhadap Prodi MIK, UPI dalam memrestrukturisasi kurikulumnya. Seperti yang dikemukakan Tyler RW (1949, hlm. 110) "*The process of evaluation begins with the objective of*

the educational program”. Proses evaluasi untuk menelaah tujuan dari program perkuliahan agar sesuai dengan capaian pembelajaran.

Berdasarkan paparan di atas, maka penulis mengangkat topik disertasi evaluasi kurikulum dengan judul: Evaluasi Kurikulum Integrasi Pelestarian Dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari paparan latar belakang penelitian yang menjelaskan pentingnya pelestarian dan keberlanjutan makanan tradisional Indonesia, maka dapat dijabarkan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Makanan tradisional Indonesia sangat beragam namun belum dilakukan inventori secara terstruktur.
2. Maraknya kuliner dari negara lain yang makin disukai generasi muda, menjadi ancaman tergerusnya makanan tradisional Indonesia.
3. Informasi yang terbatas dalam menyusun kajian *food, history* dan *culture* tentang makanan tradisional. Masalah *food safety* yang belum diterapkan dengan baik, sehingga makanan tradisional mudah tercemar.
4. Kualitas makanan tradisional relatif masih kurang baik karena menggunakan bahan yang alami, dan ini menyebabkan makanan tersebut cepat rusak.
5. Desain kemasan dan labeling masih harus mendapat perbaikan. Kurangnya modifikasi makanan tradisional tanpa menghilangkan ciri khas
6. Belum adanya strategi yang mumpuni dalam pelestarian dan keberlanjutan makanan tradisional Indonesia.
7. Kurikulum yang digunakan pada lembaga pendidikan yang membahas topik tentang kuliner, gastronomi atau pengolahan makanan dan minuman, berkiblat pada negara barat. Sehingga kompetensi peserta didik pada makanan tradisional Indonesia masih kurang diakomodasi.
8. Belum banyak yang meneliti tentang kurikulum yang berkenaan dengan makanan tradisional Indonesia dalam kurikulum satuan pendidikan.

9. Mahasiswa Prodi MIK mengharapkan topik pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia disampaikan pada semua program keahlian (peminatan).
10. Dikotomi prodi yang S1 namun banyak memuat mata kuliah praktikum (D4), cukup membingungkan prodi dalam menyusun kurikulumnya, dalam mengintegrasikan yang dalam pelestarian gastronomi tradisional.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana perencanaan (*plan*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Bagaimana implementasi (*do*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Bagaimana proses evaluasi (*check*) kurikulum integrasi pada pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan dan menganalisis data dalam penyusunan perencanaan (*plan*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Untuk mendeskripsikan dan menganalisis data berkenaan dengan implementasi (*do*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Untuk mendeskripsikan dan menganalisis data tentang proses evaluasi (*check*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) Universitas Pendidikan Indonesia.

1.5 Signifikansi Penelitian

1. Manfaat Teoritis: dengan evaluasi kurikulum dalam pelestarian dan berkelanjutan makanan tradisional Indonesia, diharapkan dapat memperkaya kajian pelestarian dan keberlanjutan makanan tradisional Indonesia. Secara lebih spesifik, penelitian ini memberikan informasi tentang perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan makanan tradisional Indonesia.
2. Manfaat Praktis: Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi ilmiah bagi lembaga pendidikan tinggi kepariwisataan. Hasil penelitian ini, menjadi rujukan akademisi dalam mengembangkan kurikulum yang berkaitan dengan makanan tradisional Indonesia. Penelitian ini juga menjadi contoh pentingnya evaluasi kurikulum pada satuan pendidikan untuk menyelaraskan perencanaan, pelaksanaan dan mengevaluasi pelaksanaan kurikulum sesuai dengan perencanaan. Selain itu, penelitian ini, menjadi rujukan praktisi pengajar, pelaku usaha dan mahasiswa dalam pelestarian dan keberlanjutan kajian makanan tradisional Indonesia.

1.6 Pembatasan Masalah

Penelitian evaluasi kurikulum integrasi yang berkaitan dengan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi Manajemen Industri Katering - FPIPS Universitas Pendidikan Indonesia.

Aspek evaluasi yang diteliti:

1. Perencanaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, berkaitan dengan mekanisme analisis kebutuhan (*need assessment*). Ruang lingkup perencanaan kurikulum Prodi MIK yang terdiri dari landasan filosofi dan yuridis; visi & misi; CPL; struktur kurikulum; CPMK dan instrumen penilaian.
2. Pelaksanaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, yang berkaitan dengan pembelajaran, seperti penyusunan RPS; pendekatan, model, metode dan media pembelajaran. Materi yang mawadahi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional

Indonesia; penugasan; UTS dan UAS. Semua dosen Prodi MIK menjadi responden dalam penelitian ini, dengan tujuan untuk mendata mata kuliah apa saja yang telah melaksanakan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia.

3. Evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, berkaitan dengan materi perkuliahan yang memuat pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Evaluasi yang menilik manfaat yang dirasakan mahasiswa dan alumni tentang pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, selama masa studi, dunia kerja dan wirausaha. Selain itu, tanggapan mahasiswa dan alumni tentang relevansi dan peran aktif Prodi MIK dalam pelestarian gastronomi tradisional Indonesia, dan yang dirasakan masyarakat sebagai bentuk berkelanjutan. Evaluasi sebagai landasan bagi prodi MIK untuk merancang kurikulum integrasi dalam program Tri Dharma prodi, sebagai upaya pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, yang gilirannya dapat diintegrasikan pada semua mata kuliah,

1.7 Definisi Operasional

1. Evaluasi adalah proses dalam usaha untuk mengumpulkan informasi ataupun data, yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat kebijakan pada Prodi MIK.
2. Kurikulum Integrasi adalah kurikulum yang menekankan hubungan multidisiplin ilmu dengan mengkaji tema, isu, permasalahan gastronomi tradisional Indonesia, dalam tiap mata kuliah, dengan tetap memperhatikan karakteristik masing-masing bidang mata kuliah tersebut. Dalam hal ini, kurikulum integrasi berkaitan dengan konsep, fakta, isu-isu tentang gastronomi tradisional yang diintegrasikan pada mata kuliah teori maupun praktek.
3. Gastronomi adalah konsep, fakta, isu-isu yang berkaitan dengan makanan tradisional Indonesia, sebagai kajian dalam kurikulum integrasi pada mata kuliah.

4. Pelestarian dan berkelanjutan adalah kajian. tema, isu, permasalahan yang berkaitan dengan gastronomi tradisional Indonesia. Pelestarian merujuk pada upaya perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan gastronomi tradisional Indonesia. Berkelanjutan merujuk kepada pengembangan produk gastronomi yang ramah lingkungan, masyarakat mendapat dampak ekonomis dari pengembangan produk gastronomi dan menempatkan masyarakat sebagai sumber informasi dari gastronomi tradisional Indonesia.

1.8. Asumsi Penelitian

1. Perencanaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia sudah dilaksanakan pada Prodi MIK.
2. Dalam implementasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, terdapat sejumlah kegiatan yang terdiri dari pembelajaran dan pengajaran.
2. Proses evaluasi terdapat kegiatan dan interaksi dosen dan mahasiswa yang memiliki hasil belajar yang beragam. Evaluasi berperan dalam proses dan hasil belajar dalam kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia.

1.9 Struktur Organisasi Disertasi

Bab I Pendahuluan: 1.1 Latar Belakang; 1.2 Identifikasi Masalah; 1.3 Rumusan Masalah; 1.4 Tujuan Penelitian; 1.5 Signifikansi Penelitian; 1.6 Pembatasan Masalah; 1.7 Definisi Operasional; dan 1.8 Struktur Organisasi Disertasi

Bab 2 Kajian Teori: 2.1 Kajian Pariwisata; 2.2 Kajian Kurikulum; 2.3 Kajian Evaluasi Kurikulum; 2.4 Kajian Kurikulum Perguruan Tinggi; 2.5 Kajian Gastronomi Tradisional Indonesia

Bab 3 Metodologi: 3.1 Desain Penelitian; 3.2. Partisipan dan Tempat Penelitian; 3.3 Populasi dan Sampel; 3.4 Instrumen Penelitian; 3.5 Prosedur Penelitian dan Analisis Data.

Bab 4: 4.1 Hasil Dan Pembahasan Perencanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia; 4.2 Hasil dan Pembahasan Pelaksanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia; 4.3 Hasil dan Evaluasi Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.

Bab 5: Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi.