

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V menyajikan Simpulan, Implikasi teoritis dan praktis dan dan Rekomendasi kepada Prodi MIK dan peneliti selanjutnya.

5.1 Simpulan

Latar belakang dari penelitian evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia didorong oleh makin banyaknya makanan dari luar yang digandrungi generasi muda. Sementara itu, keberadaan makanan lokal makin tersingkir. Kondisi tersebut mendorong Prodi MIK untuk secara aktif berkontribusi dalam pelestarian makanan tradisional. Salah satu upaya dalam pelestarian adalah melakukan perlindungan, pengembangan dan perluasan informasi. Pelestarian makanan tradisional akan berkelanjutan jika melibatkan masyarakat sebagai pelaku. Masyarakat menjadi sumber informasi maupun mendapat keuntungan secara ekonomis. Berdasarkan rumusan masalah penelitian evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, yang telah dibahas pada bab-bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa:

1. Evaluasi perencanaan kurikulum pada Prodi MIK secara prosedur sudah sesuai dengan pedoman penyusunan kurikulum. Hal ini ditunjukkan dengan dilaksanakannya mekanisme *need assessment*; perumusan landasan filosofi dan yuridis; visi & misi prodi; Tri Dharma; CPL, struktur kurikulum; RPS; bahan ajar dan instrumen penilaian. Terdapat dokumen kurikulum yang lengkap berupa file kurikulum Prodi MIK. Tiap dosen membuat RPS dan diunggah ke LMS (SPOT UPI). Evaluasi perencanaan (*plan*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, belum menunjukkan adanya kurikulum integrasi pada visi & misi, CPL, bahan ajar dan penilaian. Struktur kurikulum sudah menunjukkan integrasi kurikulum gastronomi, dengan dikembangkannya program peminatan Gastronomi, yang di dalamnya terdapat mata kuliah Gastronomi Nusantara. Pada mata kuliah yang memuat topik makanan tradisional, aspek

perencanaan sudah menunjukkan adanya muatan konsep pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Demikian pula sebaliknya, mata kuliah yang tidak bermuatan gastronomi tradisional, tidak menunjukkan kurikulum integrasi tersebut. Pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia sudah terintegrasi pada kegiatan Tri Dharma Prodi dari program pengabdian masyarakat.

2. Evaluasi implementasi (*do*) kurikulum pada Prodi MIK sudah sesuai dengan prosedur yang dirumuskan dalam perencanaan kurikulum. Pemilihan pendekatan, model dan metode pembelajaran sudah sesuai dengan panduan kurikulum. Proporsi pembelajaran mata kuliah teori dan praktek sudah sesuai dengan karakter mata kuliah. Fasilitas pembelajaran teori sudah memadai, sedangkan fasilitas pembelajaran praktek, kurang memadai untuk pelaksanaan pembelajaran praktikum di *kitchen*. Kesesuaian RPS dengan waktu, pertemuan dan materi sudah berlangsung sesuai perencanaan. Demikian pula pelaksanaan penilaian berupa penugasan, UTS dan UAS, sudah sesuai dengan prosedur dan perencanaan.

Pelaksanaan program pilihan keahlian (peminatan) menunjukkan salah satu upaya Prodi MIK dalam pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, diintegrasikan pada beberapa mata kuliah seperti Gastronomi Nusantara, Seni Kuliner; Pengetahuan Bahan Pangan Gastronomi dan Sistem Informasi Gastronomi. Mata kuliah tersebut mengintegrasikan materi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Sementara itu, konsep dan isu-isu tentang pelestarian makanan lokal belum diintegrasikan pada mata kuliah lain. Mata kuliah yang tidak memuat topik makanan tradisional, belum menunjukkan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia.

3. Proses evaluasi (*check*) kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, pada Prodi MIK sudah sesuai dengan perencanaan dan pelaksanaan. Dosen memberikan penugasan, tes sumatif

dan formatif sesuai dengan mata kuliah yang diampu. Evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, belum sepenuhnya diintegrasikan sebagai materi penugasan, UTS dan UAS pada semua mata kuliah Prodi MIK. Hal tersebut terjadi karena mata kuliah yang dimaksud tidak memuat topik makanan tradisional. Mata kuliah yang mengintegrasikan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia hanya mata kuliah yang mempunyai materi tersebut, di antaranya satunya Gastronomi Nusantara, Seni Kuliner dan Sistem Informasi Gastronomi.

Evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia mengidentifikasi manfaat yang dirasakan oleh mahasiswa dan alumni. Mahasiswa dan alumni merasakan manfaat pelestarian dan berkelanjutan dapat diterapkan dalam PPL/OJT, *day worker* dan menjadi salah satu topik untuk skripsi. Demikian pula, alumni menyampaikan bahwa kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat dimanfaatkan dalam dunia kerja maupun wirausaha.

Prodi MIK merasakan manfaat adanya kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, melalui program Tri Dharma dari aspek penelitian dan pengabdian masyarakat. Kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa pelatihan sangat relevan dengan Prodi MIK. Program tersebut sebagai salah satu bentuk nyata manfaat pelestarian dan kurikulum integrasi berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, yang dirasakan masyarakat.

5.2 Implikasi

5.2.1 Implikasi Teoritis

Hasil penelitian evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Perencanaan diawali oleh mekanisme *need assessment*. Komponen perencanaan kurikulum integrasi yang terdiri dari visi & misi, CPL, struktur kurikulum, bahan

kajian, RPS, CPMK dan perangkat penilaian. Dimensi implementasi menyangkut pendekatan, model, metode, bahan ajar dan penilaian. Proporsi teori dan praktek, fasilitas pembelajaran teori dan praktek, kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan RPS. Sedangkan evaluasi dari pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, menyangkut prosedur manfaat dari konsep tersebut yang dirasakan mahasiswa selama studi, PPL, tugas akhir dan dirasakan alumni dalam dunia kerja, maupun berwirausaha. Evaluasi kurikulum integrasi memberikan informasi bagi Prodi MIK berkaitan manfaat yang dirasakan masyarakat terkait upaya pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Evaluasi kurikulum berdasarkan Pedoman Penyusunan Kurikulum Perguruan Tinggi. Pelestarian gastronomi perpedoman pada Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi. Sedangkan konsep berkelanjutan mengacu kepada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 Tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan.

5.2.2 Implikasi Praktis

Hasil temuan evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat memberikan *feedback* terutama kepada Prodi MIK. Evaluasi kurikulum menjadi masukan Prodi dalam mekanisme pengembangan kurikulum, pembuatan dokumen perencanaan, pembelajaran dan proses evaluasi. Perencanaan kurikulum dimulai dari perumusan tujuan yang hendak dicapai prodi, dalam hal ini rumusan tujuan dituangkan pada visi & misi dan CPL. Dalam perencanaan pembelajaran rumusan CPL dituangkan dalam struktur kurikulum, RPS dan CPMK. Pada tahap selanjutnya, tujuan tersebut dituangkan dalam implementasi kurikulum berupa pembelajaran. Perangkat pelaksanaan kurikulum berpedoman kepada perencanaan yang dibuat untuk tiap mata kuliah. Kesesuaian pelaksanaan kurikulum pada Prodi MIK mengacu kepada RPS. Pemilihan pendekatan, model dan metode pembelajaran, penugasan, UTS dan UAS, proporsi mata kuliah teori dan praktek serta fasilitas pembelajaran sangat mendukung kelancaran pelaksanaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Untuk memaksimalkan kurikulum

integrasi tersebut, dosen sebagai ujung tombak pelaksana kurikulum, secara administratif membuat dokumen berupa RPS dan penilaian.

Proses evaluasi kurikulum mengacu kepada prosedur dan rencana yang sudah disusun. Dalam hal ini, evaluasi terhadap ketepatan perencanaan dan pelaksanaan program pembelajaran dilihat dari penugasan, tes formatif dan sumatif. Selain itu, evaluasi kurikulum integrasi mendata manfaat pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, yang dirasakan mahasiswa dan alumni.

Evaluasi juga menjadi dasar prodi untuk merekonstruksi kurikulumnya, untuk dapat mengintegrasikan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dalam Tri Dharma Prodi MIK. Hasil evaluasi berupa data dan informasi tentang manfaat dari upaya Prodi dalam pelestarian dan berkelanjutan yang dapat dirasakan masyarakat.

Evaluasi kurikulum ini dapat menjadi acuan bagi prodi yang serumpun tentang pentingnya menerapkan mekanisme evaluasi kurikulum. Dismensi perencanaan dengan merumuskan visi & misi, CPL menjadi pedoman dalam mengembangkan kurikulum. Sehingga menyusun bahan kajian, struktur kurikulum, RPS, pendekatan dan model pembelajaran, dan evaluasi dapat sejalan secara berkesambungan.

5.3 Rekomendasi

Hasil evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia menjadi cerminan berlangsungnya sebuah kurikulum sebagai program, prosedur, dokumen, pembelajaran dan penilaian serta evaluasi dari kurikulum tersebut, Beberapa rekomendasi disampaikan dari hasil penelitian dalam pelestarian dan berkelanjutan dapat diuraikan sebagai berikut:

5.3.1 Rekomendasi kepada Prodi MIK

Rekomendasi berdasarkan hasil penelitian evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, pada Prodi MIK hendaknya merumuskan kurikulum integrasi yang dituangkan dalam visi & misi, CPL, bahan kajian dan program Tri Dharma. Melakukan kajian lebih mendalam dalam merumuskan visi & misi; CPL, Bidang kajian, struktur kurikulum.

Mengintegrasikan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dalam program Tri Dharma.

Melakukan sosialisasi secara intern Prodi MIK, agar terjadi persamaan persepsi apa dan bagaimana penyusunan perencaaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Menyelenggarakan pelatihan bagi para dosen terkait penyusunan perencanaan pembelajaran yang berisi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi Indonesia. Memperbaharui informasi pada PDDikti Prodi MIK, sebagai pangkalan data yang akurat. Mencantumkan CPL pada situs Prodi MIK, sebagai wadah sosialisasi dan promosi prodi.

Demikian pula halnya implementasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Semua dosen yang mengajar pada Prodi MIK, akan mengintegrasikan konsep, fakta, masalah terkait pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dalam mata kuliah yang diampu. Prodi melakukan koordinasi intra Prodi MIK, terkait implementasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, agar berjalan sesuai dengan perencanaan. Melaksanakan program monitoring berupa diskusi atau rapat koordinasi secara berkala. Tujuannya agar implementasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Melakukan perbaikan pada perencanaan jika ada program yang kurang berjalan baik.

Dimensi proses evaluasi, menunjukkan perencanaan dan pelaksanaan kurikulum integrasi yang belum berjalan dengan sesuai. Sebaiknya Prodi MIK mengintegrasikan konsep pelestarian dan berkesinambungan dalam semua mata kuliah. Dosen membuat materi penugasan atau soal tes, dengan mengintegrasikan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Melakukan koordinasi intra Prodi MIK terkait program penelitian dan pengabdian pada masyarakat. Melakukan perbaikan rencana pembelajaran. Mengevaluasi CPL agar sesuai dengan tujuan prodi dan dipahami oleh dosen dan mahasiswa.

5.2.2 Saran kepada prodi serumpun

Prodi serumpun atau sejenis dengan Prodi MIK, sebaiknya melakukan mekanisme evaluasi kurikulum. Hasil evaluasi sebagai rujukan untuk memantau program pembelajaran yang sedang berlangsung dan pada gilirannya membuat kebijakan untuk program selanjutnya. Selain itu, prodi serumpun hendaknya mempertimbangkan program pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia yang diintegrasikan dalam mata kuliah. Upaya tersebut sebagai salah satu bentuk tanggung jawab prodi atau lembaga pendidikan dalam pelestarian makanan tradisional Indonesia.

5.2.3 Rekomendasi bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian evaluasi kurikulum integrasi ini memiliki berbagai keterbatasan, di antaranya belum dirancang model kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Pengembangan model kurikulum tersebut dirancang dengan memilih model kurikulum integrasi yang tepat, perencanaan, pelaksanaan dari komponen pembelajaran, dan evaluasi yang sesuai untuk mengukur ketercapaian kurikulum integrasi. Model kurikulum integrasi tersebut, sebaiknya diuji coba secara terbatas maupun luas. Hal ini untuk melihat efektifitas kurikulum, sehingga dapat diperbaiki dan digunakan pada prodi serumpun.