JURNAL INOVASI PENDIDIKAN DAN TEKNOLOGI INFORMASI

Volume 7 No. 2, November (2026)
E-ISSN: 2720-9725
P-ISSN: 2987-8462

MINAT TINGGI, KETERAMPILAN TERTINGGAL: KESENJANGAN CAPAIAN AFEKTIF DAN PSIKOMOTORIK DALAM INTEGRASI ETNOKULINER JAMBI PADA KURIKULUM PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Fitria Retno Indarsih[1*], Ratih Juwita Novalia[2], Vanesa Remania[3]
Universitas Muhammadiyah Muara Bungo[123]
E-mail: inifitriaretno@gmail.com[1*], ratihjuwita06@gmail.com[2], remaniavanesa@gmail.com[3]

Abstrak

Pelestarian etnokuliner daerah melalui jalur pendidikan formal menjadi kebutuhan mendesak ketika gastronomi modern dan makanan siap saji internasional terus menggeser posisi hidangan tradisional di ruang publik. Pendidikan tinggi vokasi seni kuliner berada pada posisi strategis untuk menjembatani upaya pelestarian tersebut, namun efektivitasnya jarang diukur secara terpadu pada ketiga ranah belajar. Penelitian ini bertujuan menganalisis integrasi kearifan lokal etnokuliner Jambi ke dalam kurikulum Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Muhammadiyah Muara Bungo (UMMUBA) dan memetakan capaiannya pada ranah kognitif, afektif, serta psikomotorik. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan desain kombinasi kuantitatif-kualitatif model sequential explanatory, melibatkan seluruh populasi mahasiswa aktif sebanyak 20 orang melalui teknik total sampling serta tiga dosen pengampu sebagai informan yang dipilih secara purposif. Data dikumpulkan melalui kuesioner terstruktur, lembar observasi dokumen kurikulum, lembar observasi praktik laboratorium, dan wawancara semiterstruktur. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata persepsi mahasiswa terhadap integrasi etnokuliner sebesar 83,75% dengan kategori sangat tinggi, namun capaian antarranah belajar tidak merata, yaitu afektif 90%, kognitif 82%, dan psikomotorik hanya 76%. Selisih 14 poin antara ranah afektif dan psikomotorik menunjukkan bahwa hambatan utama integrasi tidak terletak pada minat mahasiswa, melainkan pada ketiadaan standardisasi resep tradisional dan kelangkaan bahan ajar terstandar. Implikasi praktisnya adalah perlunya rekonstruksi kurikulum berbasis capaian pembelajaran yang mencantumkan standar kompetensi hidangan lokal secara eksplisit, disertai penyusunan modul praktikum bergramasi baku. Originalitas artikel ini terletak pada pemetaan empiris kesenjangan antar ranah belajar sebagai instrumen diagnosis kesiapan vokasional dalam mentransformasikan warisan kuliner Jambi ke dalam pedagogi modern.

Indarsih, F, R., Novalia, R, J., Remania, V. (2026). Minat Tinggi, Keterampilan Tertinggal: Kesenjangan Capaian Afektif Dan Psikomotorik Dalam Integrasi Etnokuliner Jambi Pada Kurikulum Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Teknologi Informasi (JIPTI), 7(2), 623-633.* https://doi.org/10.52060/jipti.v7i2.4602

http://ejournal.ummba.ac.id/index.php/JIPTI/

Kata Kunci: *Etnokuliner Jambi; Integrasi Kurikulum; Pendidikan Vokasional Seni Kuliner; Capaian Ranah Belajar; Standardisasi Resep.*

Abstract

Preserving regional ethnoculinary heritage through formal education has become urgent as modern gastronomy and international fast food continue to displace traditional dishes from public space. Vocational culinary higher education occupies a strategic position to bridge this preservation effort, yet its effectiveness is rarely measured across all three learning domains simultaneously. This study aims to analyse the integration of Jambi ethnoculinary local wisdom into the curriculum of the Vocational Culinary Arts Education Study Program at Universitas Muhammadiyah Muara Bungo (UMMUBA) and to map its achievement across the cognitive, affective, and psychomotor domains. A descriptive design with a sequential explanatory mixed-methods approach was employed, involving the entire population of 20 active students through total sampling, together with three course lecturers selected purposively as informants. Data were collected through a structured questionnaire, a curriculum-document observation sheet, a laboratory practice observation sheet, and semi-structured interviews. The findings show that students' overall perception of ethnoculinary integration reached 83.75%, categorised as very high; however, achievement across the learning domains was uneven, namely affective 90%, cognitive 82%, and psychomotor only 76%. The 14-point gap between the affective and psychomotor domains indicates that the principal barrier to integration does not lie in student interest, but in the absence of standardised traditional recipes and the scarcity of standardised teaching materials. The practical implication is the need for outcome-based curriculum reconstruction that explicitly states local dish competency standards, accompanied by the development of practicum modules with fixed grammage. The originality of this article lies in the empirical mapping of the inter-domain achievement gap as a diagnostic instrument for vocational readiness in transforming Jambi's culinary heritage into modern pedagogy.

Keywords**:** *Jambi Ethnoculinary; Curriculum Integration; Vocational Culinary Arts Education; Learning Domain Achievement; Recipe Standardisation.*

Submitted: *2026-07-31.* ***Revision:*** *2026-09-24.* ***Accepted:*** *2026-10-04.* ***Publish:*** *2026-11-02.*

PENDAHULUAN

Pendidikan vokasional pada jenjang perguruan tinggi berperan strategis dalam mencetak lulusan yang adaptif terhadap dinamika industri sekaligus responsif terhadap potensi lokal. Masuknya tren gastronomi modern dan makanan siap saji internasional di satu sisi memperkaya khazanah kuliner nasional, namun di sisi lain berpotensi mendegradasi eksistensi kuliner tradisional daerah apabila tidak diimbangi upaya preservasi yang sistematis melalui jalur pendidikan formal. Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Muhammadiyah Muara Bungo karenanya memikul tanggung jawab akademis untuk merekonstruksi kekayaan

pangan lokal Provinsi Jambi, seperti gulai tepek ikan, gulai terjun, kue padamaran, dan bahan fermentasi tempoyak, yang bukan sekadar komoditas konsumsi harian melainkan representasi identitas kultural, nilai filosofis, dan kearifan ekologis masyarakat Jambi. Tantangan pedagogisnya adalah mentransformasikan menu tradisional tersebut agar memiliki nilai jual di industri modern melalui modifikasi teknik, standardisasi resep, dan seni penyajian yang elegan, tanpa menghilangkan otentisitas cita rasanya.

Urgensi integrasi kearifan lokal dalam pendidikan telah banyak dikaji peneliti terdahulu. Shelayanti, & Dwi (2026). menegaskan bahwa rekonstruksi kurikulum berbasis potensi daerah terbukti efektif meningkatkan kreativitas peserta didik dalam menciptakan inovasi produk pangan berbasis lokal. Arah serupa ditunjukkan Supriyadi dkk. (2025) yang memetakan pergeseran teaching factory di pendidikan vokasi Indonesia dari sekadar replikasi proses industri menuju inkubasi budaya, sehingga kearifan lokal diposisikan sebagai substansi pembelajaran dan bukan ornamen. Namun kedua kajian tersebut masih bersifat makro dan berpusat pada jenjang sekolah menengah kejuruan, serta belum menyentuh karakteristik spesifik khazanah etnokuliner Jambi pada jenjang perguruan tinggi.

Pada konteks kuliner, potensi intrinsik hidangan lokal Jambi telah dipetakan oleh Yasin dkk (2022) yang menganalisis gastronomi makanan tradisional Jambi sebagai pilar penopang daya Tarik wisata. Walaupun Yasin dkk. (2022) berhasil membedah aspek filosofis dan historis berbagai menu otentik termasuk gulai tepek ikan, kajian tersebut berada pada ranah antropologi kuliner dan belum mengorelasikannya dengan institusi pendidikan formal. Di sisi pedagogi vokasi kuliner, Andriani dan Hadijah (2021) mengembangkan media pembelajaran kuliner etnis Sulawesi Selatan bagi mahasiswa vokasi perhotelan dan menyimpulkan bahwa ketersediaan media terstandar merupakan prasyarat keterlaksanaan pembelajaran kuliner etnik. Veronika dan Andriani (2021) melangkah lebih jauh dengan mengembangkan model pembelajaran pendidikan karakter berbasis kearifan lokal pada 20 mahasiswa Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa dan menemukan perbedaan hasil belajar yang positif setelah model tersebut diimplementasikan. Kedua penelitian ini menguji intervensi yang dirancang melalui penelitian pengembangan, bukan memotret kondisi integrasi yang telah berjalan secara alamiah dalam kurikulum operasional.

Tantangan teknis di lapangan diperjelas oleh Nugraha dkk (2025) yang mengkaji urgensi standardisasi resep hidangan tradisional berbahan dasar tempoyak untuk kebutuhan skala industri. Mereka menemukan bahwa kelemahan utama kuliner tradisional adalah inkonsistensi rasa akibat tidak adanya ukuran gramasi dan suhu pengolahan yang pasti, karena maestro kuliner lokal masih mengandalkan takaran konvensional. Permasalahan teknis dapur ini berkorelasi dengan kekhawatiran Muchlas dkk (2026) yang menekankan pentingnya penguasaan teknik modern oleh mahasiswa vokasi

kuliner, namun memperingatkan risiko hilangnya identitas lokal apabila kurikulum terlalu berkiblat pada gastronomi barat.

Secara konseptual, keberhasilan integrasi kearifan lokal dalam pendidikan vokasi tidak dapat dinilai dari satu dimensi tunggal. Nafiati (2021) menjelaskan bahwa capaian pembelajaran mencakup tiga ranah yang saling melengkapi, yaitu ranah kognitif yang berkaitan dengan ingatan dan penalaran, ranah afektif yang meliputi nilai, apresiasi, motivasi, dan sikap, serta ranah psikomotorik yang menuntut koordinasi fisik dan diukur dari presisi, prosedur, maupun teknik eksekusinya. Pada pendidikan vokasi seni kuliner, ketiga ranah ini berkonvergensi pada satu produk akhir berupa hidangan, sehingga ketimpangan pada salah satu ranah akan langsung tampak pada mutu lulusan.

Berdasarkan telaah tersebut, terdapat kesenjangan penelitian yang nyata. Hingga saat ini belum ditemukan penelitian yang secara spesifik menjembatani pelestarian etnokuliner Jambi dengan struktur kurikulum formal pendidikan vokasional seni kuliner pada tingkat universitas, serta mengukur dampaknya secara empiris pada ketiga ranah belajar secara terpadu. Penelitian terdahulu cenderung berdiri sendiri-sendiri: sebagian berfokus pada kurikulum secara umum, sebagian pada antropologi kuliner, sebagian lain pada standardisasi resep atau pengembangan media, tanpa mengaitkan ketiganya dalam satu kerangka evaluasi kesiapan vokasional. Penelitian ini mengisi kekosongan tersebut dengan memotret sejauh mana integrasi etnokuliner Jambi terinternalisasi dalam kurikulum operasional Universitas Muhammadiyah Muara Bungo, memetakan capaian mahasiswa pada tiga ranah belajar, dan mengidentifikasi hambatan nyata implementasi pembelajaran praktis di laboratorium seni kuliner.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis tingkat pemahaman dan persepsi mahasiswa terhadap relevansi etnokuliner Jambi dalam kurikulum Pendidikan Vokasional Seni Kuliner; (2) memetakan capaian pembelajaran mahasiswa pada ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik terkait integrasi etnokuliner Jambi; dan (3) mengidentifikasi kendala implementasi serta merumuskan rekomendasi rekonstruksi kurikulum yang aplikatif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan kombinasi kuantitatif-kualitatif (mixed methods) model sequential explanatory, yaitu data kuantitatif dikumpulkan dan dianalisis terlebih dahulu, kemudian diperdalam maknanya melalui data kualitatif hasil wawancara serta observasi dokumen kurikulum dan praktik laboratorium (Sugiyono, 2019). Pendekatan ini dipilih untuk memberikan gambaran yang komprehensif dan sistematis mengenai fenomena integrasi etnokuliner dalam kurikulum perguruan tinggi, sekaligus menggali makna di balik angka-angka persepsi mahasiswa. Lokasi penelitian berpusat di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Muhammadiyah Muara Bungo. Pelaksanaan studi lapangan, pengisian instrumen, dan

analisis dokumen kurikulum dilakukan pada semester genap tahun akademik 2025/2026.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner pada semester genap tahun akademik 2025/2026, yang berjumlah 20 orang. Karena jumlah populasi relatif kecil dan seluruh anggotanya terjangkau, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total sampling (sampling jenuh), yaitu menjadikan seluruh anggota populasi sebagai responden tanpa proses pengacakan. Dengan demikian jumlah responden kuantitatif dalam penelitian ini adalah 20 orang atau setara dengan 100% populasi. Adapun untuk fase kualitatif, informan ditetapkan melalui purposive sampling sebanyak tiga orang dosen pengampu, dengan kriteria: (a) mengampu mata kuliah yang memuat materi hidangan tradisional Jambi, yaitu Pengetahuan Tata Hidang, Pengolahan Makanan Indonesia, serta Jajanan dan Minuman Bungo Jambi; (b) telah mengampu mata kuliah tersebut sekurang-kurangnya dua tahun akademik; dan (c) terlibat langsung dalam penyusunan Rencana Pembelajaran Semester dan pembimbingan praktikum laboratorium. Jumlah informan ditetapkan berdasarkan ketercapaian titik jenuh data, ketika wawancara ketiga tidak lagi memunculkan kategori kendala yang baru.

Variabel penelitian didefinisikan secara operasional sebagai berikut: (a) pemahaman kognitif, yaitu tingkat penguasaan mahasiswa terhadap pengetahuan dasar etnokuliner Jambi yang mencakup bahan, teknik olah, dan latar filosofis hidangan; (b) relevansi kurikulum, yaitu persepsi mahasiswa mengenai keterkaitan materi etnokuliner dengan mata kuliah yang ditempuh; dan (c) kesiapan implementasi, yaitu kesiapan sarana, dosen, serta keterampilan psikomotorik mahasiswa dalam mempraktikkan hidangan tradisional di laboratorium. Ketiga ranah belajar diukur melalui sumber data yang berbeda, yaitu ranah kognitif dan afektif melalui bagian kuesioner yang berbeda, sedangkan ranah psikomotorik melalui rubrik penilaian pada lembar observasi praktik laboratorium.

Teknik pengumpulan data menggunakan empat instrumen utama, yaitu: (a) kuesioner skala Likert bertingkat (skala 1–5) untuk mengukur pemahaman kognitif, sikap dan apresiasi kultural pada ranah afektif, serta persepsi relevansi kurikulum; (b) lembar observasi dokumen penunjang mata kuliah yang mencakup silabus, Rencana Pembelajaran Semester, dan modul praktikum, untuk menelusuri pencantuman hidangan lokal pada rumusan capaian pembelajaran; (c) lembar observasi praktik laboratorium yang digunakan pada empat sesi praktikum hidangan Jambi, memuat rubrik empat aspek psikomotorik, yaitu ketepatan penimbangan dan gramasi bahan, penguasaan teknik dasar pengolahan, pengendalian suhu dan waktu, serta kerapian penyajian akhir, masing-masing dinilai pada rentang 1–5 oleh dua orang penilai; dan (d) pedoman wawancara semiterstruktur kepada dosen pengampu untuk memperoleh data kualitatif mengenai kendala implementasi. Instrumen kuesioner dan rubrik observasi divalidasi melalui uji validitas isi oleh tiga orang pakar bidang pendidikan vokasional dan gastronomi (expert judgment),

kemudian diuji reliabilitasnya menggunakan koefisien Cronbach's Alpha dan dinyatakan reliabel dengan nilai di atas 0,70 (Arikunto, 2013). Triangulasi sumber dan teknik dilakukan dengan membandingkan hasil kuesioner, observasi laboratorium, wawancara, serta telaah dokumen kurikulum guna meningkatkan kredibilitas temuan.

Analisis data kuantitatif dilakukan menggunakan rumus persentase deskriptif P = (f/n) × 100%, dengan f merupakan frekuensi jawaban dan n merupakan jumlah responden, untuk melihat kecenderungan distribusi setiap indikator. Skor persentase yang diperoleh kemudian diinterpretasikan ke dalam lima kategori kelayakan, yaitu 81–100% (sangat tinggi), 61–80% (tinggi), 41–60% (cukup), 21–40% (rendah), dan kurang dari 21% (sangat rendah) (Arikunto, 2013). Data kualitatif hasil wawancara dan observasi dianalisis menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan atau verifikasi. Seluruh responden telah memberikan persetujuan (informed consent) untuk berpartisipasi secara sukarela, dan kerahasiaan identitas responden dijaga sepenuhnya sepanjang proses penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persepsi Mahasiswa terhadap Integrasi Etnokuliner

Berdasarkan pengumpulan data kuantitatif melalui kuesioner yang disebarkan kepada seluruh 20 responden mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Muhammadiyah Muara Bungo, diperoleh gambaran persepsi mereka terhadap integrasi etnokuliner Jambi ke dalam kurikulum. Rekapitulasi data penilaian mahasiswa disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase Indikator Persepsi Mahasiswa terhadap Etnokuliner

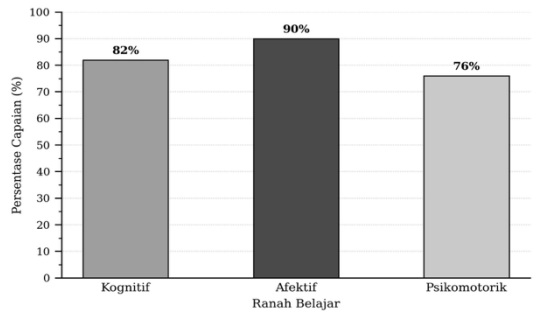
No	Indikator Penilaian	Skor Aktual (%)	Kategori Kelayakan
1	Pemahaman dasar kuliner tradisional Jambi	85,00	Sangat tinggi
2	Relevansi integrasi ke dalam mata kuliah	90,00	Sangat tinggi
3	Ketersediaan bahan dan alat praktik lokal	78,00	Tinggi
4	Kesiapan dosen dalam mengarahkan praktikum	82,00	Sangat tinggi
	Rata-rata	83,75	Sangat tinggi

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa keempat indikator berada pada kategori tinggi hingga sangat tinggi, dengan rata-rata keseluruhan sebesar 83,75% yang termasuk kategori sangat tinggi. Indikator relevansi integrasi ke dalam mata kuliah memperoleh skor tertinggi (90,00%), sedangkan indikator ketersediaan bahan dan alat praktik lokal memperoleh skor terendah (78,00%), meskipun tetap berada pada kategori tinggi. Perlu ditegaskan bahwa

keempat indikator pada Tabel 1 mengukur konstruk persepsi mahasiswa terhadap kondisi penyelenggaraan pembelajaran, bukan capaian belajar mereka. Karena itu rata-rata 83,75% pada Tabel 1 tidak dapat dibaca sebagai capaian pembelajaran, melainkan sebagai gambaran iklim penerimaan terhadap integrasi etnokuliner.

Capaian Tiga Ranah Belajar

Konstruk yang berbeda diukur pada bagian kedua penelitian, yaitu capaian belajar mahasiswa pada tiga ranah menurut taksonomi Bloom hasil revisi (Nafiati, 2021). Capaian ranah kognitif dan afektif diturunkan dari bagian kuesioner yang mengukur penguasaan pengetahuan serta sikap dan apresiasi kultural, sedangkan capaian ranah psikomotorik diturunkan dari rubrik lembar observasi praktik laboratorium. Perbandingan capaian ketiga ranah tersebut dipetakan pada Grafik 1.



Grafik 1. Perbandingan Capaian Ranah Belajar Mahasiswa terhadap Etnokuliner Jambi

Keterangan: ranah kognitif 82%, ranah afektif 90%, dan ranah psikomotorik 76%.

Grafik 1 memperlihatkan capaian ranah afektif sebesar 90%, ranah kognitif sebesar 82%, dan ranah psikomotorik sebesar 76%, dengan rerata ketiganya sebesar 82,67%. Angka rerata capaian belajar ini berdekatan dengan rata-rata persepsi pada Tabel 1 sebesar 83,75%, namun keduanya berasal dari konstruk dan instrumen yang berbeda sehingga selisih 1,08 poin di antara keduanya tidak boleh ditafsirkan sebagai inkonsistensi data. Kedekatan kedua angka justru menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa terhadap penyelenggaraan pembelajaran sejalan dengan capaian belajar mereka pada tingkat agregat. Persoalan baru terlihat ketika agregat tersebut diurai. Rata-rata yang tergolong sangat tinggi ternyata menyembunyikan rentang capaian sebesar 14 poin antara ranah tertinggi dan terendah. Ranah afektif yang mencapai 90% berkesesuaian dengan indikator relevansi integrasi pada Tabel 1 yang juga mencapai 90,00%, sementara ranah psikomotorik yang hanya 76% berkesesuaian dengan indikator ketersediaan bahan dan alat praktik lokal yang merupakan skor terendah pada Tabel 1, yaitu 78,00%. Pola ini mengarahkan analisis pada satu dugaan, yaitu bahwa titik lemah integrasi terletak pada infrastruktur praktik, bukan pada penerimaan mahasiswa.

Temuan Kualitatif

Sesuai dengan desain sequential explanatory, temuan kuantitatif di atas selanjutnya diperdalam melalui fase kualitatif untuk menjelaskan mengapa capaian ranah psikomotorik tertinggal. Wawancara semiterstruktur dilakukan terhadap tiga orang dosen pengampu, dilengkapi observasi terhadap empat sesi praktik laboratorium hidangan Jambi. Reduksi data terhadap transkrip wawancara

dan catatan observasi menghasilkan dua kategori kendala utama sebagai berikut:

(1) Belum adanya standar baku resep tradisional. Pengolahan menu tradisional Jambi mayoritas masih menggunakan metode konvensional berbasis insting tetua adat atau maestro lokal, sehingga mahasiswa kesulitan menentukan gramasi, suhu pemanasan yang presisi, dan standardisasi rasa yang konsisten untuk diadopsi ke dalam skala industri gastronomi modern. Catatan observasi laboratorium memperkuat temuan ini: pada aspek ketepatan penimbangan dan pengendalian suhu, skor rubrik yang diperoleh mahasiswa konsisten berada di bawah skor aspek kerapian penyajian.

(2) Keterbatasan literatur akademis. Referensi formal atau buku ajar ilmiah yang secara khusus mengupas modifikasi teknik pengolahan masakan nusantara dengan sentuhan penyajian modern berbasis etnokuliner Jambi masih sangat minim, sehingga dosen dan mahasiswa lebih banyak bergantung pada pengetahuan tacit yang diwariskan secara lisan. Ketiadaan rujukan tertulis ini menyebabkan prosedur praktikum bervariasi antarsesi dan antarpengampu.

PEMBAHASAN

Skor tertinggi yang terdapat pada ranah afektif (90%) menandakan adanya motivasi intrinsik dan kebanggaan kultural yang tinggi dari mahasiswa untuk melestarikan kuliner lokal seperti gulai tepek ikan, gulai terjun, kue padamaran, dan pemanfaatan tempoyak. Temuan ini memperkuat hasil Handayani dan Rahmawati (2020) bahwa rekonstruksi kurikulum berbasis potensi daerah mampu menumbuhkan kreativitas sekaligus kebanggaan kultural peserta didik, dengan catatan bahwa dalam penelitian ini fenomena tersebut terkonfirmasi pada jenjang pendidikan tinggi vokasi, bukan pada jenjang sekolah menengah sebagaimana temuan sebelumnya. Relevansi integrasi mata kuliah yang dinilai sangat tinggi juga menunjukkan bahwa kearifan lokal dapat disisipkan pada mata kuliah eksisting tanpa memerlukan perombakan struktur kurikulum secara menyeluruh.

Meskipun demikian, temuan penelitian ini tidak sepenuhnya sejalan dengan sejumlah studi terdahulu yang melaporkan capaian merata pada seluruh ranah. Veronika dan Andriani (2021), dengan jumlah subjek yang setara yaitu 20 mahasiswa vokasi perhotelan, melaporkan perbedaan hasil belajar yang positif setelah penerapan model pembelajaran berbasis kearifan lokal tanpa melaporkan adanya ketertinggalan pada aspek keterampilan. Demikian pula Supriyadi dkk. (2025) memosisikan integrasi kearifan lokal sebagai jalur inkubasi budaya yang justru memperkuat kompetensi produktif peserta didik vokasi. Perbedaan hasil ini patut dicermati. Penjelasan yang paling masuk akal terletak pada perbedaan sifat intervensi: kedua studi tersebut menguji model dan media pembelajaran yang sudah dirancang, divalidasi, dan dibakukan melalui prosedur penelitian pengembangan, sedangkan penelitian ini memotret integrasi yang berjalan secara alamiah dalam kurikulum operasional tanpa perangkat baku pendahulunya. Dengan kata lain, hasil-hasil positif pada studi terdahulu tampaknya

bergantung pada keberadaan perangkat pembelajaran terstandar sebagai variabel antara, dan justru variabel itulah yang absen di lokasi penelitian ini. Temuan ini juga memberi nuansa berbeda terhadap kesimpulan Andriani dan Hadijah (2021) yang menempatkan ketersediaan media sebagai prasyarat: penelitian ini menunjukkan bahwa media saja belum cukup apabila tidak disertai standardisasi prosedur teknis berupa gramasi dan suhu olah.

Kendala pertama yang ditemukan, yaitu ketiadaan standar baku resep, selaras dengan Pratama dan Wijaya (2022) yang menegaskan bahwa inkonsistensi rasa pada hidangan tradisional berbahan tempoyak disebabkan oleh ketiadaan ukuran gramasi dan suhu pengolahan yang terstandardisasi. Kendala kedua, yaitu keterbatasan literatur akademis, relevan dengan kekhawatiran Nasution (2021) mengenai risiko hilangnya identitas lokal apabila kurikulum pendidikan tinggi vokasi terlalu berkiblat pada gastronomi barat tanpa diimbangi penguatan kompetensi hidangan lokal secara terstruktur. Dengan demikian, tingginya motivasi afektif mahasiswa belum diimbangi oleh kesiapan sistem pendukung pembelajaran. Kesenjangan antara ranah afektif dan psikomotorik inilah yang menjadi temuan pokok yang membedakan penelitian ini dari kajian-kajian sebelumnya, karena menunjukkan bahwa kendala utama integrasi etnokuliner bukan terletak pada minat mahasiswa, melainkan pada infrastruktur akademik pendukungnya.

Secara teoretis, temuan ini memperkaya kajian pengembangan kurikulum vokasional berbasis kearifan lokal dengan menunjukkan bahwa keberhasilan integrasi etnokuliner perlu diukur secara terpadu pada tiga ranah belajar sebagaimana kerangka Nafiati (2021), bukan hanya pada aspek pengetahuan atau sikap semata. Rerata tunggal berpotensi menutupi ketimpangan antarranah yang justru menjadi titik intervensi paling mendesak. Secara praktis, penelitian ini merekomendasikan tiga langkah: (1) penyusunan buku petunjuk praktikum berbasis kearifan lokal Jambi yang memuat standar gramasi, suhu, dan prosedur baku setiap hidangan; (2) pelaksanaan workshop berkala yang mempertemukan maestro kuliner tradisional dengan dosen pengampu untuk merumuskan perangkat pembelajaran yang terukur dan akuntabel; dan (3) penyisipan capaian pembelajaran lulusan yang secara eksplisit mencantumkan standar kompetensi hidangan lokal pada dokumen kurikulum program studi.

Penelitian ini memiliki keterbatasan yang perlu diungkapkan secara terbuka, yaitu jumlah populasi yang relatif kecil (20 mahasiswa) dan cakupan lokasi yang terbatas pada satu program studi di satu perguruan tinggi, sehingga generalisasi temuan perlu dilakukan secara hati-hati. Desain deskriptif yang digunakan juga hanya memotret kondisi pada satu titik waktu dan tidak menguji hubungan kausal antara ketiadaan perangkat baku dengan rendahnya capaian psikomotorik. Penelitian lanjutan disarankan memperluas cakupan sampel pada beberapa perguruan tinggi vokasi seni kuliner di Provinsi Jambi, serta menguji secara eksperimental efektivitas

modul praktikum etnokuliner yang dikembangkan melalui pendekatan penelitian dan pengembangan.

KESIMPULAN

Integrasi kearifan lokal etnokuliner Jambi ke dalam kurikulum Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Muhammadiyah Muara Bungo diterima secara sangat baik oleh mahasiswa, dengan rata-rata persepsi sebesar 83,75% yang mencakup empat indikator penyelenggaraan pembelajaran. Namun capaian belajar mahasiswa pada tiga ranah tidak merata: ranah afektif mencapai 90%, ranah kognitif 82%, dan ranah psikomotorik hanya 76%, dengan rerata ketiganya 82,67%. Angka rerata capaian belajar tersebut sejalan dengan rata-rata persepsi pada Tabel 1, namun keduanya merupakan konstruk yang berbeda dan agregat tersebut menyembunyikan selisih 14 poin antara ranah afektif dan psikomotorik. Fase kualitatif menunjukkan bahwa ketertinggalan ranah psikomotorik bersumber dari dua kendala, yaitu belum adanya standardisasi takaran dan suhu pada resep hidangan lokal serta kelangkaan modul referensi ajar yang baku, bukan dari rendahnya minat mahasiswa.

Sebagai tindak lanjut, program studi disarankan melakukan rekonstruksi dokumen kurikulum pada tingkat capaian pembelajaran lulusan agar standar kompetensi hidangan lokal tercantum secara eksplisit, disertai penyusunan modul praktikum etnokuliner yang terstandardisasi dari sisi gramasi, suhu, dan prosedur. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan memperluas cakupan sampel dan lokasi penelitian, serta mengembangkan dan menguji modul praktikum etnokuliner Jambi secara eksperimental agar kontribusinya terhadap penutupan kesenjangan antarranah belajar dapat dibuktikan secara kausal.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, D., & Hadijah, S. (2021). Pengembangan media pembelajaran kuliner etnis Sulawesi Selatan bagi mahasiswa program studi vokasi perhotelan. *Jurnal Kependidikan, 7*(1), 86–96. https://doi.org/10.33394/jk.v7i1.3160

Arikunto, S. (2013). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik* (Edisi revisi). Rineka Cipta.

Efendi, E. W., Gusnita, W., Siregar, J., & Indrayeni, W. (2024). Standardization of traditional sambareh food recipes. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 5*(2), 338–345. https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i2.15500

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.

Nafiati, D. A. (2021). Revisi taksonomi Bloom: Kognitif, afektif, dan psikomotorik. *Humanika, 21*(2), 151–172. https://doi.org/10.21831/hum.v21i2.29252

Muchlas, H., Rahayu, G. B., Permata, T. W. I., Anisa, S., & Khotimah, K. (2026). *Filsafat pendidikan vokasi= Philosophy of vocational education*. Smart Global Nusantara.

Nugraha, P. A., Triastuti, U. Y., Anas, M., Wulandari, P. P., Dahlan, N., & Irawan, J. A. (2025). *Wisata Kuliner: Tantangan dan Peluang Gastronomi Indonesia*. Star Digital Publishing.

Nugraheni, S., Saryani, & Prasetyanto, H. (2025). Melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta: Peran STP AMPTA dalam pariwisata berkelanjutan. *Gastronomy and Culinary Art, 4*(1), 50–60. https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.836

Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian culinary: Tracing trails and national identity through the history of food. *Siginjai: Jurnal Sejarah, 4*(2), 158–174. https://doi.org/10.22437/js.v4i2.37758

Shelayanti, V., Widiayanti, R., & Dwi, A. (2026). Pengembangan Kurikulum Kearifan Lokal Berbasis Pengelolaan Sampah dalam Penguatan Pendidikan Lingkungan pada Siswa Jurusan Kuliner. *AL MIDAD: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Studi Keislaman, 2*(2), 36-47.

Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-2). Alfabeta.

Supriyadi, S., Suryanto, A. E., Yulando, S., & Supatra, I. M. (2025). Transformasi teaching factory melalui integrasi kearifan lokal di pendidikan vokasi Indonesia: Dari replikasi industri ke inkubasi budaya. *STEAM Engineering, 7*(1), 83–93. https://doi.org/10.37304/jptm.v7i1.22900

Supriyadi, S., Suryanto, A. E., Supatra, I. M., Yulando, S., Toharudin, T., & Juli, G. A. V. (2026). Analisis potensi integrasi teaching factory berbasis kearifan lokal pada SMK di Kota Palangka Raya. *STEAM Engineering, 7*(2), 164–172. https://doi.org/10.37304/jptm.v7i2.24089

Veronika, R., & Andriani, D. (2021). Pengembangan model pembelajaran pendidikan karakter berbasis kearifan lokal pada mahasiswa program studi perhotelan Politeknik Bosowa. *Jurnal Kependidikan, 7*(1), 205–213. https://doi.org/10.33394/jk.v7i1.3186

Yasin, N. I., Indrayani, N., & Nurdin, F. (2022). Menelusuri sejarah kuliner Jambi sebagai inventarisasi aset dan promosi wisata kuliner di Provinsi Jambi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya, 8*(4), 1403–1410. https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1046