



MENANAMKAN NILAI-NILAI KEWIRAUSAHAAN SISWA MELALUI BAZAR NUSANTARA DENGAN PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL

Dyah Ayu Pramoda Wardhani¹, Wuli Oktiningrum², Agita Dila Septi Restya Ningrahayu³, Hana Vidya Ajeng Rahmadani⁴

^{1,2,3,4} Universitas Islam Raden Rahmat Malang
Email: dyah.ayu.pramoda@uniramalang.ac.id

Corresponding author:

Dyah Ayu Pramoda Wardhani, M.Pd.
Universitas Islam Raden Rahmat Malang
Email: dyah.ayu.pramoda@uniramalang.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan bazar di sekolah dasar menjadi salah satu upaya efektif dalam mengenalkan keberagaman kuliner Nusantara kepada siswa sejak dini. Bazar Nusantara dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong dirancang untuk mengedukasi siswa mengenai kekayaan bahan pangan lokal dan mendorong mereka untuk mengapresiasi pangan tradisional. Artikel ini membahas pelaksanaan bazar yang melibatkan siswa dalam persiapan, pembuatan, dan penjualan berbagai olahan makanan berbahan dasar ubi, ketan, dan singkong, seperti getuk, klepon, dan lemet. Selain itu, kegiatan ini juga memperkenalkan siswa pada konsep kewirausahaan sederhana, nilai kebersamaan, dan pelestarian budaya melalui kuliner lokal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa siswa tidak hanya antusias dan kreatif dalam kegiatan ini, tetapi juga memperoleh pemahaman mengenai pentingnya bahan pangan lokal yang sehat dan ramah lingkungan. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi contoh praktik pendidikan yang mendukung pengenalan budaya dan penguatan karakter siswa

Keywords: bazar, nusantara, kewirausahaan

ABSTRACT

Bazaar activities in elementary schools are an effective effort to introduce the culinary diversity of the archipelago to students from an early age. The Nusantara Bazaar with the basic ingredients of sweet potatoes, sticky rice and cassava is designed to educate students about the richness of local food ingredients and encourage them to appreciate traditional food. This article discusses the implementation of a bazaar that involves students in the preparation, manufacture and sale of various processed foods made from sweet potatoes, sticky rice and cassava, such as getuk, klepon and lemet. Apart from that, this activity also introduces students to the concept of simple entrepreneurship, the value of togetherness, and cultural preservation through local culinary delights. The evaluation results show that students are not only enthusiastic and creative in this activity, but also gain an understanding of the importance of healthy and environmentally friendly local food ingredients. Thus, it is hoped that this activity can become an example of educational practice that supports cultural recognition and strengthening students' character.

Kata Kunci: bazaar, archipelago, entrepreneurship

PENDAHULUAN

Badan pusat statistik nasional mengungkapkan bahwa Indonesia dikenal dengan kekayaan budaya dan keberagaman kulinernya yang mencerminkan tradisi dan karakter masyarakatnya. Salah satu upaya untuk mengenalkan kekayaan ini kepada generasi muda adalah melalui kegiatan edukatif yang melibatkan mereka secara langsung, seperti bazar kuliner di lingkungan sekolah. Di tingkat sekolah dasar, kegiatan bazar tidak hanya menjadi sarana pengenalan budaya kuliner, tetapi juga berperan dalam pembelajaran kontekstual yang menyenangkan. Kegiatan bazar Nusantara dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong dipilih karena bahan pangan ini mudah ditemukan, terjangkau, dan memiliki nilai gizi yang baik. Selain itu, ubi, ketan, dan singkong merupakan bahan pokok yang telah menjadi bagian penting dari kuliner tradisional di berbagai daerah di Indonesia.

Kegiatan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan apresiasi siswa terhadap bahan pangan lokal dan memperkenalkan mereka pada aneka hidangan tradisional seperti getuk, klepon, dan lemet, yang mungkin belum banyak dikenal oleh generasi muda. Selain mengenal kuliner Nusantara, siswa dilibatkan dalam seluruh rangkaian kegiatan mulai dari persiapan hingga penjualan produk, yang secara tidak langsung mengenalkan konsep kewirausahaan sederhana dan nilai gotong royong. Melalui kegiatan ini, diharapkan siswa dapat mengembangkan sikap menghargai keberagaman budaya, berani mencoba hal baru, dan memupuk rasa cinta terhadap produk lokal.

Agar supaya mengenal kuliner nusantara maka, penting pelestarian budaya kuliner dan penguatan karakter generasi muda menjadi latar belakang utama dari pelaksanaan kegiatan ini. Dengan terlibat dalam kegiatan bazar ini, siswa tidak hanya mendapatkan pengalaman praktis dalam berwirausaha, tetapi juga belajar mengenai pentingnya bahan pangan lokal yang sehat dan ramah lingkungan. Artikel ini akan membahas pelaksanaan, dampak, dan evaluasi kegiatan Bazar Nusantara dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong di sekolah dasar serta manfaatnya bagi siswa dan lingkungan sekolah

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Bazar Nusantara ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang melibatkan seluruh siswa, guru, dan orang tua SDN 01 Pagelaran dalam peran masing-masing. Adapun metode pelaksanaan yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Pada tahap perencanaan dan persiapan dilakukan pembentukan kelompok. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok, masing-masing kelompok akan bertanggung jawab untuk menyiapkan satu jenis makanan tradisional berbahan dasar ubi, ketan, atau singkong.



Gambar 1. Pembagian kelompok

Gambar 2. Pembagian kelompok

Pembimbingan oleh Guru dan Orang Tua: Guru memberikan pendampingan dan panduan mengenai cara pengolahan makanan, termasuk penjelasan mengenai bahan dan peralatan yang diperlukan. Orang tua yang terlibat juga mendampingi proses pembuatan untuk memastikan keamanan dan kebersihan.



Gambar 3. Pembimbingan orang tua

Pada proses produksi makanan tradisional, dilakukan penyediaan bahan dan peralatan: Sekolah menyediakan bahan utama seperti ubi, ketan, dan singkong, sedangkan setiap kelompok membawa bahan tambahan sesuai kebutuhan resep, seperti kelapa parut, gula merah, atau daun pandan.



Gambar 4. Penyediaan bahan makanan

Selanjutnya Praktek Pembuatan: Siswa melakukan praktek pembuatan makanan tradisional dengan bantuan guru dan orang tua. Proses pembuatan dilakukan di sekolah dalam rangkaian kegiatan yang terstruktur dan diawasi untuk memastikan setiap langkah, dari pengolahan bahan hingga penyajian, berjalan dengan baik.



Gambar 5. pembuatan makanan



Gambar 6. Memasak makanan



Gambar 7. Proses packing

Pada pemasaran dan penjualan, dilakukan penataan stand bazar: Setiap kelompok mendekorasi stand bazar mereka sesuai dengan tema Nusantara, menggunakan ornamen sederhana dari berbagai daerah untuk memperkuat kesan budaya Indonesia.



Gambar 8. Pemasaran dan penjualan



Gambar 9. Pemasaran dan penjualan

Pengenalan Konsep Harga dan Transaksi: Guru menjelaskan konsep harga, modal, dan keuntungan secara sederhana kepada siswa, lalu siswa dilibatkan dalam kegiatan transaksi langsung selama bazar berlangsung, mulai dari melayani pembeli, menghitung uang kembalian, hingga mencatat hasil penjualan.



Gambar 10. Transaksi



Gambar. 11. Transaksi

Pada evaluasi dan refleksi, dilakukan diskusi reflektif: Setelah bazar selesai, guru mengadakan diskusi reflektif dengan siswa untuk membahas pengalaman mereka, tantangan yang dihadapi, dan pelajaran yang diperoleh, baik mengenai makanan tradisional maupun pengalaman berwirausaha.



Gambar 12. Diskusi refleksi

Evaluasi Kegiatan: Guru, siswa, dan orang tua memberikan evaluasi terhadap kegiatan bazar untuk menilai keberhasilan dan aspek yang perlu ditingkatkan. Siswa juga diminta menyampaikan pendapat mereka mengenai makanan tradisional yang dibuat, pengetahuan yang didapat, dan perasaan mereka setelah terlibat dalam kegiatan ini.



Gambar 13. Evaluasi kegiatan

Metode pelaksanaan yang melibatkan siswa secara aktif ini dirancang untuk memberi pengalaman langsung dan pembelajaran praktis. Dengan melibatkan siswa dalam setiap tahapan, kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pemahaman mereka tentang kuliner Nusantara, tetapi juga menumbuhkan keterampilan berwirausaha dan sikap positif terhadap produk lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Bazar Nusantara dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong berlangsung dengan antusiasme tinggi dari seluruh siswa, guru, dan orang tua SDN 01 Pagelaran. Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi, beberapa poin penting terkait hasil dan pembahasan kegiatan ini dapat dijelaskan sebagai berikut.

Peningkatan Pengetahuan Kuliner Tradisional. Sebelum kegiatan dimulai, banyak siswa yang hanya mengenal sedikit jenis makanan tradisional berbahan dasar ubi, ketan, dan singkong. Setelah mengikuti bazar, siswa memperoleh pemahaman yang lebih luas mengenai ragam kuliner tradisional, seperti getuk, klepon, dan lemet. Melalui kegiatan ini, siswa belajar tentang asal-usul makanan tersebut, sejarahnya di berbagai daerah Indonesia, dan pentingnya bahan-bahan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan edukatif seperti bazar efektif dalam menanamkan apresiasi terhadap budaya kuliner Nusantara di kalangan siswa.

Peningkatan Keterampilan Sosial dan Berwirausaha. Kegiatan bazar ini memberikan kesempatan kepada siswa untuk terlibat langsung dalam penjualan produk. Siswa belajar berinteraksi dengan pembeli, menghitung harga dan uang kembalian, serta melakukan pembukuan sederhana. Keterampilan ini mengajarkan siswa dasar-dasar kewirausahaan dan melatih mereka untuk lebih percaya diri dalam berkomunikasi. Siswa juga belajar tentang kerja sama tim, karena setiap kelompok harus bekerja sama dalam merencanakan, memproduksi, dan menjual makanan mereka. Hasil observasi menunjukkan peningkatan kemampuan komunikasi, kepercayaan diri, dan kerja sama antar siswa.

Pemahaman akan Keberlanjutan dan Manfaat Bahan Pangan Lokal. Kegiatan ini berhasil menanamkan pemahaman kepada siswa mengenai pentingnya bahan pangan lokal yang sehat dan ramah lingkungan. Melalui proses pembelajaran dan praktik langsung, siswa memahami bahwa ubi, ketan, dan singkong adalah bahan yang mudah didapat, kaya nutrisi,

dan tidak membutuhkan proses pengolahan yang merusak lingkungan. Pembahasan mengenai manfaat gizi dari bahan-bahan ini menambah kesadaran siswa akan pola makan sehat dan manfaat penggunaan bahan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari.

Tanggapan Positif dari Orang Tua dan Guru. Orang tua dan guru yang terlibat memberikan tanggapan positif terhadap kegiatan ini. Mereka mengapresiasi metode pembelajaran yang menggabungkan teori dan praktik, serta menilai bahwa kegiatan ini mampu mengajarkan nilai-nilai penting kepada siswa dengan cara yang menyenangkan. Beberapa orang tua melaporkan bahwa anak-anak mereka semakin tertarik mencoba dan membuat makanan tradisional di rumah, yang menjadi indikator keberhasilan kegiatan ini dalam menginspirasi siswa untuk mencintai produk lokal.

Hambatan dan Tantangan. Selama pelaksanaan kegiatan, beberapa tantangan juga muncul, seperti keterbatasan waktu untuk mempersiapkan setiap jenis makanan dan keterbatasan peralatan di sekolah. Beberapa siswa juga masih memerlukan bimbingan intensif dalam hal menghitung uang dan melayani pembeli. Meskipun demikian, tantangan ini menjadi bahan evaluasi untuk perbaikan kegiatan serupa di masa mendatang, dengan menambahkan lebih banyak waktu dan pelatihan dasar sebelum kegiatan berlangsung.

Berdasarkan hasil di atas, dapat disimpulkan bahwa Bazar Nusantara SDN 01 Pagelaran dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong efektif dalam memperkenalkan budaya kuliner Indonesia, meningkatkan keterampilan berwirausaha, dan menanamkan pemahaman akan pentingnya bahan pangan lokal pada siswa SDN 01 Pagelaran. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman praktis dalam pembuatan dan penjualan makanan, tetapi juga mengajarkan siswa mengenai nilai-nilai kerja sama, tanggung jawab, dan cinta terhadap produk lokal.

Keterlibatan aktif siswa dalam kegiatan bazar terbukti meningkatkan rasa percaya diri dan keterampilan sosial mereka. Selain itu, pendekatan pembelajaran yang mengintegrasikan aktivitas langsung dengan pemahaman teori mampu membuat siswa lebih menghargai makanan tradisional dan tertarik pada pola makan sehat berbasis bahan pangan lokal. Hasil ini sejalan dengan tujuan pendidikan karakter dan pengenalan budaya di sekolah dasar, yang bertujuan untuk membentuk generasi muda yang mencintai budaya lokal dan memiliki rasa tanggung jawab sosial. Secara keseluruhan, kegiatan ini memiliki potensi untuk diterapkan di berbagai sekolah sebagai model pembelajaran yang kreatif dan edukatif.

KESIMPULAN

Kegiatan Bazar Nusantara di SDN 01 Pagelaran dengan bahan dasar ubi, ketan, dan singkong efektif dalam memperkenalkan kuliner tradisional dan menumbuhkan keterampilan berwirausaha serta kerja sama pada siswa sekolah dasar. Melalui bazar ini, siswa belajar tentang makanan lokal, manfaat bahan pangan sehat, dan praktik kewirausahaan sederhana. Selain menambah wawasan budaya, kegiatan ini juga mendapat tanggapan positif dari orang tua dan guru karena mampu memperkuat karakter dan sikap cinta produk lokal pada siswa. Kegiatan ini layak diterapkan secara berkelanjutan di sekolah sebagai metode pembelajaran kreatif dan edukatif.



DAFTAR RUJUKAN

- Barts, H. (2023). Implementasi kegiatan bazar umkm sebagai upaya dalam memperkuat ketahanan pangan di Kelurahan Amborawang Darat. *Abdimas Siliwangi*, 6(2), 395–402. <https://doi.org/10.22460/as.v6i2.17246>
- Nur Aini Fauziah, Delia Septy Dwi Sucahyo, Ajeng Arum Isfania, & Wiwik Handayani. (2023). Upaya peningkatan penjualan dan persebaran target pasar melalui bazar ramadhan di balai desa ambulu. *Karya Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 127–130.
- Syahrany, L., Anggraini, D., Kusumastuti, A. D., & Mutiasari, A. I. (2023). Pengadaan Bazar Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Di Desa Sindon. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*, 2(4), 67-73.
- Wulansari, A., Hakim, L., & Ramdani, R. (2021). Strategi Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Karawang Dalam Pemberdayaan UMKM. *Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 7(1), 82–93.
- Yuningsih, N., Asral, & Harisandi, P. (2023). Pemberdayaan Dan Pemasaran Produk Umkm Kab.Bekasi Melalui Bazar Umkm. *Jurnal Pengabdian Bersama Masyarakat Indonesia*, 1(1), 16–21