



Pelestarian kuliner tradisional melalui *experiential learning* pada pembuatan es cendol

Daniel Pandu Mau*, Titin Lestariningsih, Andreas Aditama Dachi, Natalia Kusumawati

Akademi Sages, Pasuruan, Indonesia

**email Koresponden Penulis: daniel.pm@sages.ac.id*

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-02-26

Diterima: 2025-04-09

Diterbitkan: 2025-04-21



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Di tengah arus globalisasi, kuliner tradisional Indonesia seperti Es Cendol menghadapi risiko kehilangan identitas akibat dominasi gaya hidup modern. Program pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman generasi muda terhadap nilai budaya dan teknik pembuatan Es Cendol menggunakan pendekatan *experiential learning*, yang mengedepankan pembelajaran melalui pengalaman langsung. Kegiatan ini melibatkan siswa SMP-IT Al Uswah Surabaya dalam tiga tahapan: pengenalan teori dan demonstrasi pembuatan, praktik langsung dalam kelompok, serta evaluasi dan refleksi. Peserta mempelajari sejarah, filosofi, serta teknik penggunaan bahan alami seperti daun pandan dan daun suji. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap nilai budaya Es Cendol, keterampilan teknis dalam proses pembuatan, dan apresiasi terhadap bahan alami. Metode ini efektif menanamkan kebanggaan dan tanggung jawab terhadap pelestarian kuliner tradisional. Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa *experiential learning* merupakan pendekatan yang relevan untuk melestarikan warisan budaya sekaligus mendorong kreativitas generasi muda. Temuan ini dapat menjadi model pembelajaran yang dapat diterapkan dalam pelatihan kuliner tradisional lainnya.

Kata Kunci: es cendol; *experiential learning*; kuliner tradisional

Cara mensitasi artikel:

Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). Pelestarian kuliner tradisional melalui *experiential learning* pada pembuatan es cendol. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(1), 311-325. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i1.23421>

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Indonesia merupakan bagian penting dari warisan budaya yang mencerminkan keberagaman etnis, sejarah, dan kearifan lokal masyarakat Nusantara (Kemdikbudristek, 2023). Setiap daerah memiliki kuliner khas yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya dan sarana komunikasi sosial (Misnawati, 2019). Kuliner tersebut menyimpan nilai-nilai filosofis dan historis yang diwariskan secara turun-temurun, membentuk identitas kolektif masyarakat (Aini et al., 2024). Salah satu contoh penting dari kekayaan kuliner tradisional tersebut adalah Es Cendol, yaitu minuman khas yang telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia sejak lama.



Namun, globalisasi dan kemajuan teknologi telah mendorong pergeseran preferensi konsumsi masyarakat, khususnya di kalangan generasi muda, terhadap kuliner tradisional (Damayanti et al., 2024), termasuk minuman tradisional. Pengaruh budaya asing, media sosial, serta tren gaya hidup modern menjadikan produk-produk kekinian seperti *bubble tea*, *frappuccino*, atau minuman berbasis kopi internasional lebih diminati (Mulyani et al., 2020; Salsabila & Hana, 2023). Selain itu, rendahnya pemahaman generasi muda terhadap sejarah, filosofi, dan nilai budaya yang melekat pada kuliner tradisional turut mempercepat menurunnya minat terhadap makanan dan minuman tradisional (Maulana & Darmanto, 2024). Fenomena serupa juga ditemukan di berbagai negara, di mana makanan cepat saji cenderung lebih disukai karena kemudahan akses dan persepsi bahwa jenis makanan tersebut lebih sesuai dengan gaya hidup masa kini (Uluum et al., 2024). Pergeseran ini tidak hanya berdampak pada makanan pokok atau lauk-pauk, tetapi juga mengancam eksistensi minuman tradisional seperti Es Cendol yang semakin tersingkir dari preferensi konsumsi harian masyarakat.

Es Cendol, sebagai minuman tradisional Indonesia, memiliki nilai historis dan budaya yang signifikan (Ari, 2024). Nama *cendol* berasal dari bahasa Jawa *jendol*, yang menggambarkan bentuk kecil dan kenyal dari bahan utamanya. Minuman ini biasanya dibuat dari tepung beras atau tepung hunkwe dengan tambahan pewarna alami dari daun pandan atau daun suji, menciptakan warna hijau khas yang menunjukkan penggunaan bahan alami lokal (JB Group, 2024). Lebih dari sekadar minuman penyegar, Es Cendol mencerminkan keberagaman bahan lokal dan teknik pengolahan yang telah berkembang selama berabad-abad. Namun, keberadaannya kini menghadapi tantangan pelestarian, terutama di tengah gempuran tren kuliner global yang serba instan dan modern.

Hasil wawancara terhadap sepuluh anak muda di Surabaya berusia 15–20 tahun menunjukkan bahwa pemahaman mereka tentang Es Cendol masih sangat terbatas. Hanya dua dari mereka yang mengetahui bahwa warna hijau pada cendol berasal dari pewarna alami, sementara sebagian besar lainnya hanya mengenalnya sebagai minuman manis tanpa mengetahui latar belakang budayanya. Bahkan, beberapa informan secara terbuka menyatakan lebih menyukai minuman modern karena dianggap lebih keren dan sesuai dengan gaya hidup masa kini. Fakta ini mengindikasikan urgensi untuk melakukan upaya pelestarian melalui pendekatan yang lebih relevan dan menarik bagi generasi muda.

Salah satu pendekatan inovatif yang dapat diterapkan untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional kepada generasi muda adalah *experiential learning*, yaitu pembelajaran berbasis pengalaman langsung. Pendekatan ini memungkinkan peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mengalami sendiri proses pembuatan dan nilai-nilai yang terkandung dalam makanan atau minuman tersebut (Purnami & Rohayati, 2016). Menurut Efstratia (2014), *experiential learning* efektif dalam membantu siswa membangun pengetahuan melalui keterlibatan nyata, yang meningkatkan daya ingat, kreativitas, dan sensitivitas budaya. Penelitian lainnya juga menunjukkan bahwa pendekatan ini mampu meningkatkan hasil belajar dan keterampilan

kewirausahaan siswa, khususnya dalam pendidikan kuliner (Naufalin et al., 2016; Pamungkas et al., 2019). Selain itu, metode ini juga mendukung pengembangan berbagai kemampuan kognitif dan afektif, seperti daya ingat, kreativitas, dan sensitivitas individu (Mulligan dalam Boud et al., 1993).

Kolb (1984) menekankan bahwa *experiential learning* merupakan proses penciptaan pengetahuan melalui transformasi pengalaman. Dalam konteks pelestarian kuliner tradisional, pendekatan ini dapat menjadi media efektif untuk menumbuhkan kesadaran akan nilai budaya dari makanan dan minuman tradisional (Susanti, 2022), termasuk di kalangan pelajar. Salah satu institusi pendidikan yang relevan dalam menerapkan pendekatan ini adalah SMP-IT Al Uswah Surabaya, yang memiliki komitmen kuat terhadap penguatan karakter, nilai-nilai keislaman, serta pengembangan keterampilan hidup. Melalui kemitraan dengan sekolah tersebut, dilakukan pelatihan pembuatan Es Cendol yang dirancang secara sistematis dalam tiga tahapan utama: pengenalan teoritis, praktik langsung, dan evaluasi serta refleksi atas pengalaman yang diperoleh. Rangkaian kegiatan ini tidak hanya mendukung pelestarian budaya, tetapi juga sejalan dengan prinsip pendidikan abad ke-21 yang menekankan pengembangan kreativitas, kolaborasi, kemampuan berpikir kritis, dan komunikasi (Chusna et al., 2024).

Melalui pelatihan ini, siswa tidak hanya diajak untuk belajar membuat Es Cendol secara teknis, tetapi juga memahami nilai-nilai budaya yang melekat di dalamnya. Dengan demikian, mereka diharapkan menjadi generasi yang tidak hanya bangga terhadap warisan kuliner bangsanya, tetapi juga mampu mempromosikan dan melestarikannya di tingkat lokal, nasional, maupun global. Selain memberikan pemahaman budaya, kegiatan ini juga dapat mendorong pengembangan potensi ekonomi melalui sektor kuliner sebagai bagian dari ekonomi kreatif, yang memiliki kontribusi besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia (Wibawati & Prabhawati, 2021).

METODE

Pelatihan ini menggunakan metode *Service Learning*, yaitu pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman yang menggabungkan kegiatan akademik dengan pelayanan kepada masyarakat. Metode ini dipilih karena mampu menanamkan kesadaran sosial dan budaya melalui keterlibatan langsung peserta dalam aktivitas nyata. Dalam konteks ini, pelestarian kuliner tradisional dilakukan melalui proses pembelajaran aktif yang mengedepankan refleksi kritis dan pengalaman langsung.

Tahap pertama adalah pengenalan teoritis dan demonstrasi, yang bertujuan memperkenalkan sejarah, filosofi, serta nilai budaya Es Cendol kepada peserta. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada bahan-bahan alami seperti daun pandan dan daun suji yang digunakan dalam pembuatan minuman tersebut. Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung oleh fasilitator, memungkinkan peserta mengamati proses pembuatan secara menyeluruh dan memahami keterkaitan antara pengetahuan teoritis dan praktik lapangan.

Tahap kedua adalah praktik kolaboratif, di mana peserta dibagi ke dalam 14 kelompok kecil, masing-masing terdiri atas lima siswa. Setiap kelompok melakukan praktik pembuatan Es Cendol secara langsung dengan pendampingan fasilitator untuk memastikan kesesuaian dengan teknik tradisional. Tahap ini tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga mengembangkan kemampuan kerja sama, kreativitas, serta kesadaran akan pentingnya pelestarian bahan alami dan warisan budaya.

Tahap terakhir adalah evaluasi dan refleksi, yang dilakukan melalui presentasi hasil praktik, diskusi kelompok, dan pemberian umpan balik oleh fasilitator. Refleksi ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman peserta terhadap proses pembuatan dan makna budaya yang melekat pada kuliner Es Cendol. Keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan kualitas produk yang dihasilkan, tingkat partisipasi aktif peserta, serta kedalaman refleksi mereka. Seluruh kegiatan didokumentasikan dalam bentuk foto dan video sebagai bahan evaluasi lanjutan dan penyebaran hasil. Gambar 1 menyajikan alur tahapan kegiatan *Service Learning* yang diterapkan dalam program ini.



Gambar 1. Alur tahapan pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan Es Cendol yang dilaksanakan di *Kitchen Laboratory of Culinary Arts* Akademi Sages untuk siswa SMP-IT Al Uswah Surabaya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Melalui kegiatan ini, peserta diajarkan teknik pembuatan Es Cendol sambil diperkenalkan pada nilai-nilai budaya dan sejarah yang melekat pada makanan khas tersebut. *Kitchen laboratory* menyediakan fasilitas yang memadai untuk mendukung proses pelatihan, sehingga setiap langkah pembuatan dapat dipelajari secara efektif dalam lingkungan yang profesional dan edukatif.

Pada tahap pengenalan teoritis dan demonstrasi, fasilitator memulai dengan memberikan penjelasan interaktif mengenai sejarah dan filosofi Es Cendol. Pemahaman tersebut tidak hanya memperkaya pengetahuan mereka tentang warisan kuliner tradisional, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal. Salah satu peserta menyampaikan:

"Eh, aku baru tahu lho kalo Es Cendol itu ada ceritanya. Apalagi dulu tuh katanya dipake di acara adat buat simbol kesegaran gitu".

Melalui penggalian narasi budaya di balik sajian tradisional, peserta dapat mengapresiasi nilai-nilai kearifan lokal dan termotivasi untuk melestarikannya dalam praktik kuliner sehari-hari maupun dalam kewirausahaan mereka. Hal ini

selaras dengan tujuan pelatihan untuk menanamkan kebanggaan terhadap identitas kuliner Nusantara di kalangan generasi muda.

Selain itu, peserta diperkenalkan bahan-bahan alami yang digunakan dalam pengolahan Es Cendol, seperti tepung beras, tepung tapioka, daun pandan, dan daun suji. Pengenalan tersebut berhasil membuka pemahaman peserta dan meningkatkan semangat mereka untuk mencoba membuat Es Cendol sendiri di rumah, seperti yang diungkapkan salah satu peserta:

"Hah serius? Jadi mau nyoba (membuat). Kirain warnanya dari pewarna makanan gitu, eh taunya dari daun pandan sama suji. Wah keren!"

Proses pengenalan tersebut dilaksanakan secara langsung dengan demonstrasi langkah-langkah pembuatan Es Cendol (Gambar 2), yang dirancang untuk membantu peserta memahami hubungan antara teori dan praktik. Tahapan pengolahan dimulai dengan merendam daun suji dan daun pandan dalam air, menghaluskannya menggunakan *blender*, dan menyaring hasilnya untuk memperoleh ekstrak berwarna hijau alami. Ekstrak ini kemudian dicampurkan dengan tepung beras, tepung tapioka, dan sedikit garam, lalu diaduk hingga tidak ada gumpalan. Campuran tersebut dimasak menggunakan api kecil hingga mengental dan berubah menjadi adonan yang lebih gelap dan mengkilap. Setelah itu, adonan dicetak menggunakan alat press cendol atau *piping bag*, langsung ke atas es batu berisi air yang diletakkan dalam wadah cekung, untuk menjaga bentuk dan teksturnya.



Gambar 2. Demonstrasi dan penjelasan interaktif mengenai es cendol

Selama demonstrasi, peserta diajak mengamati berbagai teknik pengolahan (Gambar 3), seperti cara memastikan adonan tidak menggumpal, memilih daun berkualitas, dan mencetak cendol agar bentuknya konsisten. Teknik-teknik ini dijelaskan secara rinci oleh fasilitator, sehingga peserta dapat memahami bagaimana setiap langkah memengaruhi hasil akhir. Selain bahan-bahan utama, proses pembuatan sirup gula merah juga didemonstrasikan. Sirup ini dibuat dengan mencampurkan gula merah, gula pasir, air, daun pandan, dan potongan nangka, lalu dimasak hingga gula larut sepenuhnya, menciptakan rasa manis yang kaya dengan aroma pandan dan nangka yang menyatu sempurna. Sebagai

pelengkap, santan segar dicampur dengan sedikit garam dan dimasak perlahan hingga mendidih, menghasilkan rasa gurih dan aroma khas yang menjadi ciri utama Es Cendol tradisional. Alternatif lain, susu cair dapat digunakan untuk memberikan rasa yang lebih lembut sesuai selera. Es Cendol disajikan dengan mencampurkan cendol yang sudah jadi, sirup gula merah, dan pilihan santan atau susu cair, menciptakan hidangan manis yang autentik dan kaya rasa, sesuai preferensi peserta.



Gambar 3. Peserta diajarkan teknik pengolahan es cendol

Proses ini diikuti dengan antusias oleh peserta yang menyaksikan seluruh tahapan pembuatan (Gambar 4). Meskipun mereka tidak langsung terlibat, observasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta tampak fokus dan tertarik, terutama saat fasilitator menjelaskan penggunaan bahan alami seperti daun pandan dan daun suji. Berdasarkan wawancara singkat yang dilakukan setelah sesi dengan beberapa peserta, cenderung mayoritas menyatakan adanya peningkatan pemahaman terhadap sejarah dan filosofi Es Cendol. Seorang peserta bilang:

"Aku baru tahu loh, ternyata Es Cendol itu ada makna budayanya juga, kirain cuma jajanan biasa doang".

Sementara itu, relatif banyak juga yang mengakui bahwa baru mengetahui warna hijau pada cendol berasal dari pewarna alami. Seperti yang disampaikan salah satu peserta:

"Seriusan itu warna dari daun (maksudnya pandan dan suji)? Keren banget sih, nggak nyangka ada daun yang bisa ngasilin warna buat makanan!"

Hal ini menunjukkan bahwa metode demonstrasi mampu menyampaikan informasi secara efektif, bahkan melalui pengamatan pasif.



Gambar 4. Antusiasme peserta menyaksikan demonstrasi dari fasilitator

Hasil observasi lebih lanjut menunjukkan bahwa peserta mampu mengingat dan menjelaskan kembali proses pembuatan Es Cendol dengan akurasi tinggi, mulai dari pengolahan bahan hingga teknik pencetakan. Temuan ini mendukung penelitian Efstratia (2014) & Endayani et al. (2020), yang menyatakan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman melalui demonstrasi dapat membantu peserta memahami konsep dengan lebih mendalam dan mengaitkan teori dengan praktik nyata. Selain itu, meskipun fasilitator tidak menggunakan alat bantu visual seperti infografis atau video, penjelasan terstruktur yang diberikan selama demonstrasi terbukti efektif juga dalam meningkatkan pemahaman peserta. Hal ini sejalan dengan temuan Susanti (2022), yang mengungkapkan bahwa demonstrasi langsung dapat memberikan dampak positif yang signifikan pada daya tarik dan pemahaman peserta, termasuk dalam konteks edukasi kuliner.

Elemen budaya juga menjadi fokus utama dalam sesi ini. Es Cendol tidak hanya dikenalkan sebagai minuman manis, tetapi juga sebagai bagian dari warisan kuliner nasional yang mencerminkan keanekaragaman Indonesia. Seperti yang dijelaskan oleh Aini et al. (2024), kuliner tradisional seperti Es Cendol mencerminkan pengaruh budaya lokal dan nilai-nilai sejarah yang perlu dilestarikan. Dengan memperkenalkan teknik tradisional dan bahan alami, demonstrasi ini juga memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya keberlanjutan dalam penggunaan sumber daya alam, seperti yang diungkapkan salah satu peserta dengan antusias:

"Jadinya aku lebih paham kalau kuliner tradisional kaya Es Cendol gak cuma soal rasa, tapi juga ada budaya dan sejarahnya. Baru tau sih".

Secara keseluruhan, tahap ini menunjukkan bahwa demonstrasi yang dirancang dengan baik dapat menjadi sarana edukasi yang efektif, meskipun tanpa keterlibatan langsung peserta dalam proses praktik. Melalui pendekatan ini, pembelajaran tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa pemahaman tentang teknik pengolahan, tetapi juga berpotensi untuk melestarikan warisan budaya kuliner Indonesia.

Pada tahap praktik dan kolaborasi, 70 peserta dibagi menjadi 14 kelompok yang masing-masing terdiri atas lima orang. Pembagian kelompok ini dirancang

untuk memastikan bahwa setiap peserta dapat terlibat secara aktif dalam seluruh proses pembuatan Es Cendol, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian akhir. Pendekatan ini mengacu pada prinsip pembelajaran kolaboratif, yang menurut Johnson et al. (2014), efektif dalam meningkatkan keterampilan sosial, rasa tanggung jawab, dan pemahaman individu terhadap materi pelajaran. Melalui adanya kelompok yang terbagi, setiap peserta diharapkan dapat saling berbagi pengetahuan dan pengalaman dalam membuat Es Cendol.

Setiap kelompok diberikan bahan baku lengkap, termasuk tepung beras, tepung tapioka, daun pandan, santan, gula merah, dan bahan pendukung lainnya, serta peralatan yang sudah disediakan di atas meja masing-masing. Dalam proses ini, peserta didampingi oleh fasilitator (Gambar 5) guna memberikan panduan tentang setiap langkah pembuatan, mulai dari mencampur adonan hingga mencetak cendol. Penekanan diberikan pada proporsi bahan yang tepat untuk menghasilkan rasa dan tekstur yang optimal, sejalan dengan standar kualitas makanan tradisional yang diuraikan oleh Winarno (2024). Meskipun tidak menggunakan alat tradisional seperti cetakan berlubang dari kayu atau wadah bambu, pelatihan tetap fokus pada penguasaan teknik yang esensial untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Melalui pendekatan ini, peserta diajak memahami proses pembuatan secara efisien tanpa mengurangi nilai keaslian makanan tradisional.



Gambar 5. Fasilitator mendampingi proses pengolahan

Fasilitator juga memperhatikan detail teknis seperti konsistensi adonan dan teknik mencetak cendol (Gambar 6), yang menjadi kunci dalam menjaga keaslian dan kualitas produk. Dalam hal ini, pendekatan berbasis praktik langsung selaras dengan teori *experiential learning* Kolb (1984), di mana peserta tidak hanya menerima pengetahuan teoritis, tetapi juga mengaplikasikannya secara langsung melalui pengalaman praktis. Dengan demikian, peserta dapat merasakan langsung tantangan yang ada dalam pembuatan Es Cendol dan belajar dari setiap kesalahan yang terjadi dalam proses tersebut.



Gambar 6. Fasilitasitor memperhatikan detail teknis pengolahan

Kolaborasi dalam kelompok (Gambar 7) menjadi inti dari pelatihan ini. Setiap anggota tim memiliki peran spesifik, mulai dari menyiapkan bahan, mencampur adonan, mencetak cendol, membuat sirup, hingga menyajikan produk akhir. Pembagian tugas yang jelas memastikan kelancaran proses, sekaligus mengajarkan pentingnya koordinasi, komunikasi efektif, dan rasa tanggung jawab bersama. Teori Vygotsky (1978) tentang *social learning* menekankan bahwa interaksi sosial dalam lingkungan belajar tidak hanya meningkatkan pemahaman individu, tetapi juga menciptakan peluang untuk saling belajar antaranggota kelompok. Kolaborasi yang erat di antara peserta memungkinkan mereka untuk saling mendukung dan mengatasi tantangan yang muncul selama pelatihan.



Gambar 7. Kolaborasi peserta dalam kelompok

Interaksi intensif ini memungkinkan peserta untuk berdiskusi dan bertukar pemahaman, misalnya tentang teknik pencampuran adonan yang lebih efisien atau cara terbaik menyajikan Es Cendol. Menurut Slavin (2014), pembelajaran berbasis kolaborasi dapat memperkaya pengalaman belajar, terutama ketika peserta terlibat dalam refleksi kritis atas hasil kerja mereka sendiri dan kelompok lain. Melalui diskusi yang terus-menerus, peserta dapat mengidentifikasi cara-cara untuk memperbaiki teknik dan hasil kerja mereka, yang akan bermanfaat dalam memperdalam pemahaman mereka tentang pembuatan Es Cendol.



Gambar 8. *Finished product (es cendol)*

Setelah proses pembuatan Es Cendol selesai, setiap kelompok peserta dievaluasi berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya, yaitu estetika, rasa, dan teknik pembuatan. Dari hasil evaluasi, sebanyak 10 kelompok (71%) berhasil memenuhi standar yang diharapkan. Kelompok 1, misalnya, mendapatkan apresiasi atas keberhasilannya menghasilkan warna hijau alami yang optimal melalui penggunaan daun pandan segar dengan teknik pengolahan yang tepat. Sementara itu, Kelompok 3 menampilkan inovasi melalui variasi bentuk cendol yang tetap mempertahankan nilai tradisionalnya, menunjukkan keseimbangan antara kreativitas dan pelestarian tradisi.

Evaluasi ini memberikan peserta pemahaman yang jelas mengenai kekuatan dan kelemahan dalam produk mereka, serta masukan konstruktif untuk perbaikan di masa mendatang. Hal ini sejalan dengan pandangan Nicol & Macfarlane-Dick (2006), yang menyatakan bahwa evaluasi yang membangun dapat mendorong motivasi belajar sekaligus meningkatkan keterampilan peserta. Selain itu, proses evaluasi juga memperkuat kerja sama kelompok dengan memberikan kesempatan untuk mendiskusikan hasil kerja secara mendalam.

Tahap refleksi dilakukan melalui sesi diskusi yang dipandu oleh fasilitator, di mana peserta diminta untuk menganalisis tantangan yang dihadapi selama proses pembuatan, mengevaluasi hasil akhir, dan mengidentifikasi solusi untuk masalah yang muncul. Refleksi ini mengadopsi kerangka pembelajaran *experiential learning* dari Kolb (1984), yang mengintegrasikan pengalaman langsung dengan analisis kritis untuk memperdalam pemahaman. Peserta menyampaikan bahwa proses refleksi ini sangat membantu mereka dalam memahami kesalahan dan meningkatkan keterampilan teknis maupun non-teknis, seperti kerja sama dan pemecahan masalah.

Sebagai bagian dari evaluasi menyeluruh, survei dilakukan menggunakan kuesioner digital melalui *platform*, yaitu *Google Forms*. Kuesioner terdiri dari pertanyaan tertutup berbasis skala *Likert* (1-5) untuk mengukur tingkat kepuasan, pemahaman, dan relevansi pelatihan, serta pertanyaan terbuka untuk menggali tanggapan lebih mendalam. Survei ini melibatkan seluruh 70 peserta. Tabel 1 berikut merangkum hasil survei terkait pemahaman sejarah dan nilai budaya Es Cendol, relevansi materi, keterlibatan peserta, serta kepuasan terhadap metode pembelajaran.

Tabel 1. Hasil survei evaluasi pelatihan

Aspek Survei	Jumlah Siswa	Persentase (%)	Penilaian atau Catatan	Indikator Penilaian
Pemahaman Sejarah dan Nilai Budaya Es Cendol	62	88	Membantu memahami sejarah, filosofi, dan nilai budaya Es Cendol. Peserta mengapresiasi presentasi interaktif dan materi visual.	Pemahaman tentang sejarah dan filosofi Es Cendol
	8	12	Memerlukan pendalaman lebih lanjut pada aspek filosofis.	Pemahaman masih perlu pendalaman
Relevansi dan Manfaat Pelatihan	63	90	Pelatihan relevan dan bermanfaat untuk memperluas pemahaman tentang kuliner tradisional. Praktik langsung memfasilitasi pemahaman yang lebih baik.	Relevansi materi dengan pengembangan pemahaman peserta
	7	10	Waktu pelatihan dirasa terbatas untuk menjelajahi teknik pembuatan lainnya.	Durasi pelatihan
Keterlibatan dalam Pelatihan	67	96	Peserta merasa terlibat aktif dalam setiap tahap pelatihan (teori, praktik, refleksi). Pembagian tugas kelompok memaksimalkan kontribusi peserta.	Keterlibatan peserta dalam semua tahap pelatihan
	3	4	Mengalami kendala teknis, seperti dalam pencampuran adonan.	Kendala teknis
Metode Pembelajaran	65	93	Puas dengan pendekatan yang menggabungkan teori, praktik, dan refleksi, karena membantu memahami materi dengan baik.	Kepuasan terhadap metode yang digunakan
	5	7	Mengusulkan alokasi waktu praktik yang lebih panjang agar setiap peserta dapat menyelesaikan seluruh tahapan proses secara mandiri.	Keseimbangan antara teori dan praktik

Sebagian besar peserta memberikan penilaian positif dengan skor tinggi pada semua aspek, menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan (Efstratia, 2014). Dalam pertanyaan terbuka, banyak peserta menyebutkan bahwa pengalaman paling berkesan adalah praktik pewarnaan dengan bahan alami seperti daun pandan dan daun suji, yang meningkatkan penghargaan mereka terhadap proses pembuatan makanan tradisional (Susanti, 2022). Meski demikian, pelaksanaan pelatihan tidak lepas dari tantangan. Salah satu kendala utama yang dihadapi peserta adalah menjaga konsistensi tekstur adonan dan menyeimbangkan rasa antara kuah gula merah dan santan. Beberapa peserta kesulitan mendapatkan adonan yang halus dan kenyal, terutama karena waktu praktik yang terbatas dan belum terbiasa dengan bahan-bahan tradisional. Kesulitan juga muncul dalam memahami cara menciptakan rasa manis yang seimbang, terutama bagi peserta yang belum terbiasa mengolah santan dan gula merah dalam satu hidangan. Untuk mengatasi hal ini, fasilitator memberikan arahan langsung dan memperagakan kembali teknik pencampuran serta pengaturan suhu memasak yang tepat. Selain itu, peserta diajak berdialog secara interaktif untuk merefleksikan proses yang telah dilakukan, termasuk mencicipi hasil praktik dan membahas rasa serta tekstur secara bersama-sama.

Keterbatasan durasi pelatihan juga berdampak pada kesempatan eksplorasi peserta. Beberapa peserta menyampaikan bahwa waktu praktik terasa terlalu

singkat untuk benar-benar mendalami setiap tahap. Di sisi lain, minimnya penggunaan media visual akibat keterbatasan infrastruktur teknis, seperti tidak tersedianya proyektor atau layar tampilan besar, membuat sebagian peserta, khususnya dengan gaya belajar visual, memerlukan waktu lebih lama untuk memahami makna dan teknik di balik proses. Menghadapi keterbatasan ini, fasilitator secara aktif menerapkan pendekatan dialog dua arah dan memperbanyak tanya jawab selama demonstrasi. Strategi ini terbukti membantu menjaga keterlibatan peserta, serta memastikan informasi tetap tersampaikan secara utuh meskipun media bantu terbatas.

Pelatihan ini memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pemahaman peserta mengenai kuliner tradisional Indonesia, sekaligus meningkatkan keterampilan teknis dan non-teknis mereka. Selain fokus pada keterampilan teknis, pelatihan ini menanamkan pentingnya melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia. Dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti daun pandan dan daun suji, pelatihan ini menekankan pentingnya menjaga keaslian rasa, estetika, dan nilai gizi kuliner tradisional. Penggunaan bahan alami tidak hanya meningkatkan daya tarik visual tetapi juga manfaat kesehatan, menjadikannya relevan dalam menghadapi modernisasi yang sering kali menggerus nilai-nilai budaya lokal.

Proses pelatihan yang terstruktur ini memberikan model pembelajaran holistik yang mengintegrasikan teori, praktik, dan refleksi. Peserta tidak hanya belajar tentang teknik pembuatan Es Cendol tetapi juga mendalami nilai-nilai budaya yang melekat di dalamnya. Survei dan evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga menanamkan rasa hormat terhadap tradisi lokal, menjadikannya langkah strategis dalam pelestarian budaya Nusantara.

SIMPULAN

Pelatihan ini dirancang sebagai bentuk *experiential learning* yang bertujuan untuk melestarikan kuliner tradisional, khususnya Es Cendol, kepada generasi muda. Melalui pendekatan praktik langsung yang dipadukan dengan pemahaman sejarah dan filosofi kuliner tradisional, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pembuatan Es Cendol, tetapi juga membentuk kesadaran budaya serta meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan kuliner Nusantara. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta merespons positif metode yang digunakan. Keterlibatan langsung dalam proses pembuatan minuman dan penjelasan makna filosofis di baliknya memberikan pengalaman belajar yang mendalam dan kontekstual. Pemahaman ini turut mendorong partisipasi aktif dalam menjaga serta mempromosikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya bangsa. Namun, pelaksanaannya menghadapi beberapa tantangan. Keterbatasan durasi pelatihan membuat materi harus disampaikan secara padat, sehingga waktu eksplorasi peserta menjadi terbatas. Selain itu, minimnya penggunaan media visual yang disebabkan oleh keterbatasan infrastruktur teknis di *kitchen laboratory*, membatasi penyampaian informasi secara optimal, khususnya bagi peserta dengan gaya belajar visual. Dampaknya,

beberapa peserta memerlukan waktu lebih lama untuk memahami teknik dan makna di balik proses pembuatan minuman tradisional. Untuk mengatasi hal ini, fasilitator menerapkan pendekatan interaktif dan dialog dua arah untuk memastikan pemahaman peserta tetap terjaga, meski dengan sarana terbatas. Keberlanjutan program ini memiliki potensi besar untuk direplikasi di komunitas lain, dengan penyesuaian materi dan pendekatan sesuai konteks lokal. Pelestarian kuliner tradisional dapat diperkuat melalui pengembangan modul pelatihan sederhana, kolaborasi antar komunitas, serta pelibatan aktif generasi muda sebagai agen pelestari budaya. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan dampak jangka pendek dalam bentuk keterampilan teknis, tetapi juga membangun fondasi bagi gerakan pelestarian kuliner Nusantara yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Akademi Sages atas dana hibah internal yang telah diberikan kepada tim pelaksana (sivitas akademika Akademi Sages), sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada SMP-IT Al Uswah Surabaya atas partisipasinya dalam kegiatan ini. Kami berharap program ini memberikan manfaat yang berkelanjutan dan dapat meningkatkan pemahaman serta keterampilan yang diperoleh selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR RUJUKAN

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Putri, E. P. M., Muthmainnah, F. H., Hurumatillah, Z. H., & Rizkianfi, M. W. (2024). Peran kuliner tradisional Nusantara dalam memengaruhi kegiatan ekonomi dan bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2). <http://jptam.org/index.php/jptam/article/view/15667>
- Ari, A. (2024, February 3). Es Cendol kuliner minuman yang menyatu dalam kelezatan Nusantara. *Media Seruni*. <https://mediaseruni.id/es-cendol-kuliner-minuman-yang-menyatu-dalam-kelezatan-nusantara/>
- Boud, D., Cohen, R., & Walker, D. (1993). *Using experience for learning Bristol*. SRHE and Open University Press.
- Chusna, I. F., Aini, I. N., Putri, K. A., & Elisa, M. C. (2024). Literatur review: Urgensi keterampilan abad 21 pada peserta didik. *Jurnal Pembelajaran, Bimbingan, Dan Pengelolaan Pendidikan*, 4(4). <https://doi.org/10.17977/um065.v4.i4.2024.1>
- Damayanti, A., Fadhlurrahman, M. F., Yasifa, N., Yusuf, S. S. A.-Z., Ichwani, W. O. F., & Supriyono, S. (2024). Eksplorasi perubahan preferensi konsumsi makanan tradisional nusantara terhadap makanan Korea di era globalisasi pada masyarakat kota Bandung. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 45791–45798. <http://jptam.org/index.php/jptam/article/view/22547>
- Efstratia, D. (2014). Experiential education through project based learning. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 152, 1256–1260. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.09.362>

- Endayani, T. B., Rina, C., & Agustina, M. (2020). Metode demonstrasi untuk meningkatkan hasil belajar siswa. *Al - Azkiya: Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD*, 5(2), 150–158. <https://doi.org/10.32505/al-azkiya.v5i2.2155>
- JB Group. (2024, November 28). Budaya kuliner es cendol minuman tradisional yang mendunia. *Bopea Daily*. <https://www.mesinrestoran.com/budaya-kuliner-es-cendol-minuman-tradisional-yang-mendunia/>
- Johnson, D. W., Johnson, R. T., & Smith, K. (2014). Cooperative learning: Improving university instruction by basing practice on validated theory. *Journal on Excellence in College Teaching*, 25(4).
- Kemdikbudristek. (2023, April 25). Jelajah budaya Indonesia via kuliner tradisional. *Itjen Kemdikbud*. <https://itjen.kemdikbud.go.id/web/jelajah-budaya-indonesia-via-kuliner-tradisional/>
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- Maulana, A., & Darmanto, E. (2024). Perancangan platform inovatif untuk pelestarian dan pengembangan kuliner Nusantara di era globalisasi. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset Dan Observasi Sistem Komputer*, 11(2), 230–236. <https://doi.org/10.30656/prosisko.v11i2.8621>
- Misnawati, D. (2019). Kajian simbolisme kuliner Mpek-Mpek dalam interaksi sosial masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 72–77. <https://scholarhub.ui.ac.id/jvi/vol7/iss1/8>
- Mulyani, P. A., Sudiartini, N. W. A., & Sariyani, N. L. P. (2020). Perilaku masyarakat kota denpasar dalam mengkonsumsi makanan cepat saji (fast food). *JUIMA: Jurnal Ilmu Manajemen*, 10(2), 90–103. <https://doi.org/10.36733/juima.v10i2.1398>
- Naufalin, L. R., Dinanti, A., & Krisnaresanti, A. (2016). Experiential learning model on entrepreneurship subject to improve students' soft skills. *Dinamika Pendidikan*, 11(1), 47–57. <https://journal.unnes.ac.id/nju/DP/article/view/8703>
- Nicol, D. J., & Macfarlane-Dick, D. (2006). Formative assessment and self-regulated learning: A model and seven principles of good feedback practice. *Studies in Higher Education*, 31(2), 199–218. <https://doi.org/10.1080/03075070600572090>
- Pamungkas, S. F., Widiastuti, I., & Suharno. (2019). Kolb's experiential learning as an effective learning model in creative product and entrepreneurship subjects. *Journal of Mechanical Engineering and Vocational Education (JoMEVE)*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.20961/jomeve.v2i1.28352>
- Purnami, R. S., & Rohayati. (2016). Implementasi metode experiential learning dalam pengembangan softskills mahasiswa yang menunjang integrasi teknologi, manajemen dan bisnis. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1). <https://doi.org/10.17509/jpp.v13i1.3511>
- Salsabila, A. A., & Hana, K. F. (2023). Preferensi konsumen muslim: Eksistensi makanan halal modern terhadap minat beli jajanan tradisional pada generasi muda. *Fokus Bisnis Media Pengkajian Manajemen Dan Akuntansi*, 22(2), 238–246. <https://doi.org/10.32639/fokbis.v22i2.748>

- Slavin, R. E. (2014). Make cooperative learning powerful: Five essential strategies to make cooperative learning effective. *Educational Leadership*, 72, 22–26.
- Susanti, R. D. (2022). Implementasi metode experiential learning dalam penguatan literasi budaya berbasis kearifan lokal di sekolah dasar. *Pendidikan Literasi: Mempersiapkan Peserta Didik Yang Unggul* (2021). <https://ejournalugj.com/index.php/PBB/article/view/7398>
- Uluum, M. F., Nur'ain, A. D., Dini, K., Azmi, A. N. , & Supriyono, S. (2024). Pergeseran kuliner tradisional menuju makanan cepat saji di kalangan mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 50440–50445. <http://jptam.org/index.php/jptam/article/view/23859>
- Vygotsky, L. S. (1978). *Mind in society: The development of higher psychological processes*. Harvard University Press.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- Winarno, F. G. (2024). *Kimia pangan dan gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.