

MAKNA FILOSOFIS KULINER SEGO PLONTANG SEBAGAI SUMBER PEMBELAJARAN SEJARAH DI SMA NEGERI 2 SRAGEN

Karina Putri Kunanti¹, Sariyatun²

¹Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Sebelas Maret

²Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Sebelas Maret

¹karinaputri.24@student.uns.ac.id,

²sariyatun@staff.uns.ac.id,

ABSTRACT

This study examines the philosophical meaning of Sego Plontang, culinary as a source of history learning at SMA Negeri 2 Sragen. Sego Plontang is a traditional ritual cuisine of Desa Krikilan, Sangiran, Sragen Regency, presented in banana leaf containers (takir) and closely connected to Javanese customary tradition. Using a qualitative ethnographic approach, data were collected through in-depth interviews with four key informants: a villager secretary, a local UMKM practitioner, a cultural heritage officer, and history teacher. Data were analyzed using Sutopo's interactive analysis model and validated through source and method triangulation. The Finding reveal three main outcomes: (1) Sego Plontang carries deep philosophical meanings rooted in Javanese-Islamic philosophy, encompassing values of simplicity, surrender to God, gratitude, social equality, and harmony with nature, dynamically adapted to different ceremonial occasion; (2) Sego Plontang demonstrates strong relevance as a history learning resource for Phase E (Grade X) Merdeka Curriculum, particularly for Mataram Islamic Kingdom topics due to clear traces of cultural acculturation from animism-dynamism through Hindu-Buddhism to Islamic transformation; and (3) the implementation at SMA Negeri 2 Sragen was realized through contextual learning using a digital booklet integrated with group discussions and Problem Based Learning, resulting in high student enthusiasm. This study concludes that local culinary traditions serve as authentic and contextual history learning resources that enrich historical cognition and strengthen students' cultural identity.

Keywords: Sego Plontang, philosophical meaning, history learning, Merdeka Curriculum, cultural acculturation

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji makna filosofis kuliner Sego Plontang sebagai sumber pembelajaran Sejarah di SMA Negeri 2 Sragen. Sego Plontang merupakan kuliner ritual tradisional masyarakat Desa Krikilan, Sangiran, Kabupaten Sragen yang disajikan dalam wadah daun pisang (takir) dan berkaitan erat dengan tradisi adat Jawa. Melalui pendekatan kualitatif dengan desain etnografi, data dikumpulkan via wawancara mendalam terhadap empat informan kunci yaitu sekretaris desa, pelaku UMKM lokal, pamong budaya, dan guru sejarah. Data dianalisis menggunakan model analisis interaktif Sutopo dan divalidasi melalui triangulasi sumber dan metode. Hasil penelitian mengungkap tiga temuan: (1) Sego Plontang mengandung

makna filosofis yang berakar pada falsafah Jawa-Islam meliputi nilai kesederhanaan, kepasrahan, rasa syukur, kesetaraan sosial, dan harmoni dengan alam yang bersifat kontekstual sesuai momen upacara; (2) Sego Plontang memiliki relevansi kuat sebagai sumber belajar sejarah Fase E Kurikulum Merdeka, terutama pada materi Kerajaan Mataram Islam karena menampilkan jejak akulturasi budaya dari animisme-dinamisme, Hindu-Buddha, hingga transformasi Islam; (3) implementasi di SMA Negeri 2 Sragen diwujudkan melalui pendekatan kontekstual menggunakan booklet digital yang diintegrasikan dalam diskusi kelompok dan Problem Based Learning dengan antusiasme belajar yang tinggi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kuliner tradisional lokal dapat menjadi sumber pembelajaran sejarah yang autentik dan kontekstual guna memperkaya kognisi historis sekaligus memperkuat identitas budaya peserta didik.

Kata Kunci: Sego Plontang, makna filosofis, sumber pembelajaran sejarah, Kurikulum Merdeka, akulturasi budaya

A. Pendahuluan

Makanan tradisional bukan sekadar pemenuhan gizi, melainkan representasi filosofi, Sejarah, dan identitas budaya suatu Masyarakat. Di Indonesia, keanekaragaman kuliner tradisional menyimpan nilai-nilai luhur yang diwariskan lintas generasi. Namun, tekanan modernisasi dan globalisasi mengancam eksistensinya. Irmania dkk. (2021) menegaskan bahwa modernisasi telah mengikis nilai-nilai budaya nasional, di mana masyarakat modern cenderung memilih kebudayaan asing. Yuliana dkk. (2022) menambahkan bahwa Generasi Z dianggap tidak memiliki keinginan untuk mengkaji dan melestarikan makanan khas Nusantara karena dianggap tidak relevan dengan

perkembangan zaman. Kondisi ini menuntut adanya Upaya inovatif agar warisan budaya kuliner tetap hidup dan bermakna bagi generasi penerus.

Pembelajaran Sejarah di Indonesia juga menghadapi tantangan yang serupa. Pembelajaran Sejarah cenderung hanya memanfaatkan fakta Sejarah sebagai materi utama sehingga terasa kering dan tidak menarik bagi peserta didik (Alfian, 2011). Asmara (2019) menegaskan bahwa esensi Merdeka Belajar adalah kebebasan mengeksplorasi pengetahuan dan lingkungan sekitar. UNESCO melalui Prihartini (2015) pun menyatakan bahwa pembelajaran hendaknya memadukan nilai-nilai kearifan lokal dengan perspektif global, sehingga materi pembelajaran

perlu diintegrasikan dengan konteks budaya setempat.

Fenomena ini membuka peluang strategis untuk mengintegrasikan kuliner tradisional sebagai sumber pembelajaran Sejarah. Celah literatur teridentifikasi pada dua aspek. Pertama, penelitian terdahulu lebih banyak meneliti kuliner dari sisi gastronomi atau ekonomi kreatif tanpa mengkaji makna filosofisnya secara mendalam sebagai sumber belajar sejarah. Kedua, minimnya studi yang mengintegrasikan kuliner ritual lokal yang bersifat esoterik, seperti Sego Plontang, sebagai sumber pembelajaran sejarah secara kontekstual. Sego Plontang merupakan kuliner tradisional khas Desa Krikilan, Sangiran, Kabupaten Sragen yang hanya disajikan pada momen ritualistik dan tidak diperjualbelikan secara bebas, sehingga belum pernah dikaji akademis sebagai sumber pembelajaran sejarah. Keberadaan historisnya terdokumentasi dalam *Serat Kidungan Kawedhar* karya Sunan Kalijaga dan *Serat Centhini* yang memperkuat validitasnya sebagai sumber sejarah.

Penelitian ini bertujuan: (1) mendeskripsikan makna filosofis

kuliner Sego Plontang dalam perspektif hermeneutika simbolik dan filsafat Jawa; (2) menganalisis relevansi makna filosofis Sego Plontang sebagai sumber pembelajaran sejarah pada Fase E Kurikulum Merdeka; dan (3) menganalisis bentuk implementasi makna filosofis Sego Plontang sebagai sumber pembelajaran sejarah di SMA Negeri 2 Sragen. Temuan penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi bagi pengembangan inovasi pembelajaran sejarah berbasis kearifan lokal sekaligus mendorong pelestarian warisan budaya kuliner Jawa.

Penelitian ini bertumpu pada beberapa kerangka teori utama. Pertama, teori Hermeneutika Simbolik milik Geertz (1973) yang memandang kebudayaan sebagai konstruksi simbolis berupa “jarring-jaring makna”. Geertz menekankan metode *thick description* untuk membedah konteks, intensi, dan tatanan makna di balik realitas budaya, melampaui sekadar deskripsi fisik. Melalui kacamata Geertz, peneliti budaya harus menggali makna di balik simbol-simbol yang ada, karena simbol budaya bersifat kontekstual, publik, dan dinamis. Teori ini menjadi pisau

analisis utama dalam membaca setiap komponen Sego Plontang sebagai simbol penuh makna.

Kedua, Filsafat Jawa sebagai sistem nilai. filsafat Jawa diuraikan sebagai aktivitas berpikir mendalam tentang hal-hal fundamental dengan inti pada perjalanan menuju kesempurnaan yang berdimensi ganda: lahir dan batin (Sulaksono, 2016). Astiyanto (2012) menguraikan kerangka hidup Masyarakat Jawa sebagai panduan meraih kesejahteraan holistic mencakup kebutuhan sandang, pangan, papan, ketentraman, dan keamanan. Sawitri dkk. (2022) membuktikan bahwa seluruh ekspresi budaya Jawa mengandung makna untuk mewujudkan ketengan batin, keselarasan hidup, keanggunan bersikap, etos kerja profesional, dan rasa hormat antarsesama.

Ketiga, konsep makanan tradisional. Makanan tradisional diuraikan sebagai makanan yang biasa dikonsumsi kelompok masyarakat dalam perayaan tertentu, diwariskan antar generasi, dan memiliki karakteristik unik yang membedakannya dari masakan daerah lain (Guerrero dkk., 2009). Ditegaskan bahwa makanan

tradisional memiliki kapasitas berkembang mengikuti perubahan kondisi sosial-lingkungan (Harmayani dkk. 2019). Achroni (2017) menyatakan bahwa nilai dan filosofi makanan tradisional Jawa terwujud melalui wujud fisik, cara pembuatan, komposisi, penamaan, serta konteks penyajiannya.

Keempat, teori sumber belajar. Sudjana (2006) mendefinisikan sumber belajar sebagai segala daya yang digunakan mendukung proses belajar mengajar. Klasifikasi AECT membagi sumber belajar menjadi enam komponen: pesan, manusia, bahan, alat, teknik, dan lingkungan; serta membedakan *learning resources by design* dan *by utilization*. Sego Plontang termasuk kategori *by utilization* yakni dikarenakan tersedia di lingkungan namun berpotensi besar sebagai sumber belajar. Kelima, teori Kerucut Pengalaman. Dale (1969) menyatakan bahwa sumber belajar di lapisan konkret menghasilkan pemahaman lebih kuat. Dale (1969) membagi sumber belajar ke dalam tingkatan berbentuk kerucut: bagian puncak diisi oleh hal-hal yang abstrak seperti simbol kata-kata, sementara bagian dasar diisi oleh pengalaman langsung yang nyata. Aturan

utamanya adalah pemahaman siswa akan semakin kuat jika sumber belajar yang digunakan memberikan pengalaman yang makin nyata. Arsyad (2011) menambahkan bahwa berdasarkan pemikiran Dale, seseorang mendapatkan hasil belajar lewat tiga tahapan yaitu dimulai dari interaksi langsung dengan realitas di sekitarnya, diikuti oleh pengamatan pada benda tiruan, dan diakhiri dengan pemahaman simbol-simbol bersifat abstrak. Sumber belajar berupa tradisi nyata masyarakat seperti kuliner ritual adat berada di lapisan paling dasar karena sifatnya yang sangat konkret. Dalam kerangka ini, Sego Plontang sebagai tradisi hidup menempati lapisan konkret yang melampaui eektivitas buku teks.

Penelitian terdahulu yang relevan mencakup delapan kajian utama. Armiyati dkk. (2024) menunjukkan kuliner khas Tasikmalaya memiliki keterkaitan erat dengan sejarah dan akulturasi budaya yang relevan sebagai materi sejarah SMA dan menekankan pentingnya mengintegrasikan sejarah kuliner ke dalam pembelajaran sejarah SMA sebagai bagian dari Kurikulum Merdeka. Oktaria (2022) mengkaji

akulturasi budaya dalam kuliner Palembang (pempek, tekwan, martabak, nasi minyak) yang merupakan hasil perpaduan tradisi India, Tiongkok, Arab, Eropa, dan Asia Tenggara, dan menegaskan bahwa kuliner Palembang dapat digunakan sebagai sumber untuk mengajarkan sejarah terutama dalam memahami akulturasi budaya dan dampak globalisasi terhadap tradisi lokal. Hasanah dkk. (2023) membahas filosofi kuliner tradisional Jawa seperti serabi, kolak, dan jenang sumsum sebagai nilai kearifan lokal dalam pembelajaran BIPA, menegaskan bahwa kuliner tradisional Jawa mengandung nilai filosofis mendalam terkait budaya, tradisi, dan kehidupan masyarakat Jawa. Hali dkk. (2023) menguraikan pembelajaran bahasa tidak bisa dipisahkan dari pembelajaran budaya termasuk kuliner sebagai bagian dari dimensi sosiokultural bahasa, dan praktik kuliner menjadi bentuk pembelajaran otentik yang bermakna bagi pelajar bahasa asing. Setyawati dkk. (2024) menunjukkan bahwa kuliner Timlo Solo sebagai bahan ajar BIPA membantu pelajar asing memahami konteks budaya, kehidupan sosial, dan norma Indonesia. Susanti dkk.

(2025) menunjukkan guru di RA Masyitoh Singkir berhasil memanfaatkan tempe kemul sebagai sumber belajar berbasis kearifan lokal melalui pendekatan bercerita dan praktik langsung, sehingga anak-anak tidak hanya mengenal kuliner khas Wonosobo tetapi juga memahami nilai-nilai budaya di baliknya.

Keseluruhan kajian tersebut belum secara spesifik mengkaji kuliner ritual Jawa yang bersifat esoteris seperti Sego Plontang dengan menggunakan kerangka Hermeneutika Simbolik sebagai sumber pembelajaran Sejarah, sehingga penelitian ini mengisi kekosongan yang nyata dalam literatur.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain etnografi. Pendekatan ini dipilih karena bertujuan menangkap makna di balik simbol dan praktik budaya yang bersifat kontekstual, selaras dengan tuntutan analisis hermeneutika simbolik Geertz. Etnografi memungkinkan peneliti menyelami dunia batin dan cara pandang masyarakat setempat ((Spradley, 2007). Penelitian dilaksanakan di SMA Negeri 2 Sragen

dan Desa Krikilan, Sangiran, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah.

Subjek penelitian terdiri dari empat informan kunci yang dipilih menggunakan teknik *snowball sampling*: (1) Bapak A.R., S.H., Sekretaris Desa Krikilan yang menguasai tradisi lokal; (2) Ibu E.S., pelaku UMKM Desa Krikilan yang mempraktikkan pembuatan Sego Plontang; (3) Ibu A.S.S., S.S., M.Sc., Pamong Budaya Sejarah Bidang Pembinaan Kebudayaan Kabupaten Sragen; dan (4) Bapak E.Y., S.Pd., Guru Sejarah SMA Negeri 2 Sragen. Naderifar dkk. (2017) menyebut bahwa teknik *snowball sampling* memungkinkan peneliti melakukan wawancara mendalam dengan informan terpercaya melalui rekomendasi berantai dari informan kunci.

Analisis data menggunakan model analisis interaktif Sutopo (2002) yang mencakup empat tahap: (1) pengumpulan data secara natural; (2) reduksi data dengan merangkum dan memfokuskan pada elemen esensial; (3) penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif sistematis; dan (4) penarikan kesimpulan/verifikasi berbasis temuan reduksi dan penyajian data.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Makna Filosofis Kuliner Sego Plontang

Temuan penelitian mengungkap bahwa Sego Plontang bukan sekadar sajian kuliner, melainkan sistem simbolik yang utuh dan berlapis. Melalui analisis hermeneutika simbolik Geertz (1973), setiap komponen Sego Plontang dapat dibaca sebagai teks budaya yang merepresentasikan pandangan hidup masyarakat Jawa. Sego Plontang atau Sego *Takir* merupakan kuliner tradisional Desa Krikilan, Sangiran, Kabupaten Sragen yang berupa nasi gurih disajikan dalam wadah daun pisang berbentuk segi empat atau perahu disebut (*takir*). Namun, di daerah lain khususnya Jawa Tengah dan Jawa Timur juga menggunakan *takir* sebagai sajian hidangan, yang berbeda adalah isinya dikarenakan setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri.

Lauk pauknya antara lain suwiran ikan/ayam, peyek wader (khas sangiran), kerupuk merah (khas sangiran), kedelai hitam goreng, krecek merah, kering tempe, urap/gudangan serta dilengkapi dengan pisang ambon/raja sebanyak 2 sisir/setangkep. Isiannya dapat disesuaikan dengan hasil alam

sekitar. Informan 1 menjelaskan bahwa hidangan ini biasa dihadirkan dalam selamatan, bancaan, syukuran kelahiran, pernikahan, kematian, suronan, dan sedekah desa.

Secara historis, eksistensi tradisi ini diduga berkembang sejak era Mataram Islam, diperkuat oleh penyebutan kata "*takir*" dalam *Serat Kidungan Kawedhar* karya Sunan Kalijaga pada bait ke-44 dan 45. Bait tersebut mengajarkan umat untuk bersedekah dengan meletakkan nasi beserta lauk-pauknya dalam wadah daun pisang sebagai wujud dedikasi doa kepada Sang Pencipta. Devysa & Nurlaili (2020) mengkonfirmasi bahwa naskah tersebut memuat refleksi mendalam tentang tasawuf Jawa. Hubungan genealogis antara pendiri Kabupaten Sragen (Pangeran Sukowati) dengan Ki Ageng Pemanahan selaku pendiri Mataram Islam menjadi benang merah mengapa tradisi Mataram Islam berlanjut ke wilayah Sragen. Selain itu, dalam *Serat Centhini Jilid I Pupuh Mijil* gatra 13-15, ritual selamatan tergambar berlangsung selaras dengan pembacaan doa-doa Islami, menunjukkan proses akulturasi yang damai antara tradisi Hindu dan Islam (Pramulia, 2019).



Gambar 1 Dokumentasi Sego Plontang

Melalui *thick description* ala Geertz, setiap komponen Sego Plontang terungkap mengandung makna filosofis yang mendalam. *Takir* (wadah daun pisang) mengandung filosofi "*Tata ing Pikir*" (menata pikiran) berdasarkan pemaknaan Jarwo Dosok masyarakat Jawa. Makna ini berfungsi sebagai pengingat bahwa setiap tindakan, khususnya beribadah dan bersedekah, harus diawali dengan menata pikiran dalam keadaan tenang dan berniat baik Lidi yang mengaitkan lipatan daun pisang dilambangkan sebagai syahadat yang memperkuat iman. Janur kuning yang melingkari *takir*, dari serapan bahasa Arab "*Ja*" (datang) dan "*Nur*" (cahaya) melambangkan persatuan, ukhuwah, dan tekad hidup rukun berlandaskan Ketuhanan Yang Maha Esa.

Tiga jenis daun penyusun *takir* juga memiliki makna berbeda: pupus (daun muda) melambangkan niat suci; ujungan (daun tua) merepresentasikan penghambaan penuh kepada Tuhan; klaras (daun kering) dari kata ngelaras mengajarkan agar manusia menjalani hidup dengan tenang dan bijaksana. Adapun lauk-pauk masing-masing berfungsi sebagai simbol: nasi gurih melambangkan kemakmuran; kedelai hitam menyimbolkan "kerikil-kerikil kehidupan" sebagai simbol rintangan; krecek merah melambangkan keberanian; gubahan mencerminkan harmoni keberagaman; ayam kampung/ikan mewujudkan rasa syukur; pisang ambon dua sisir melambangkan tangan menengadah dalam doa. Informan 3 menjelaskan: "Bagaimana ini bisa terbawa sampai ke finish, ini kan ada kepasrahan... Jadi segala sesuatu prosesi yang dilakukan oleh masyarakat ujungnya adalah rasa syukur, kepasrahan, keikhlasan untuk menjalani kehidupan."

Secara keseluruhan, Sego Plontang merangkum tiga dimensi filosofis: (1) dimensi spiritual hubungan manusia dengan Tuhan melalui niat, doa, dan syukur; (2)

dimensi social nilai kesetaraan, kebersamaan, dan gotong royong yang tidak membedakan status gender maupun ekonomi; dan (3) dimensi ekologis harmoni dengan alam yang tercermin dari pemanfaatan bahan-bahan lokal dari hasil bumi dan sungai sekitar. Ketiga dimensi ini mengonfirmasi pernyataan Sulaksono (2016) bahwa inti falsafah Jawa adalah pencapaian kesempurnaan lahir dan batin yang terwujud konkret dalam praktik budaya sehari-hari. Temuan ini juga memperkuat Sawitri dkk. (2022) bahwa ekspresi budaya Jawa mengandung makna ketenangan batin, keselarasan, dan rasa hormat antarsesama.

Makna Sego Plontang bersifat dinamis dan kontekstual, bergeser sesuai momen penyajiannya: dalam kelahiran melambangkan permohonan keselamatan ibu dan bayi; dalam pernikahan *takir* berbentuk perahu merepresentasikan bahtera rumah tangga; dalam kematian sebagai doa untuk kemudahan almarhum; dalam suronan sebagai ungkapan syukur atas kerukunan sosial. Dinamika makna ini mengonfirmasi pernyataan Geertz (1973) bahwa simbol budaya

bersifat dinamis dan bergantung pada ruang, waktu, dan relasi sosial. Hal ini juga selaras dengan Harmayani dkk. (2019) bahwa makanan tradisional berkembang mengikuti perubahan kondisi sosial-lingkungan tanpa melepaskan esensinya. Dengan demikian, Sego Plontang memenuhi seluruh kriteria makanan tradisional yang dirumuskan Gardjito dkk. (2019)

2. Relevansi Makna Filosofis Kuliner Sego Plontang sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah

Hasil penelitian membuktikan bahwa Sego Plontang memenuhi seluruh kriteria sumber belajar yang baik menurut Sudjana (2006) dan Warsita (2008), karena menyimpan data historis yang terverifikasi, menghadirkan narasumber hidup yang dapat berinteraksi langsung dengan peserta didik, serta hadir sebagai objek konkret yang dapat dikaji kritis. Dikaji melalui klasifikasi AECT, Sego Plontang memenuhi hampir seluruh komponen sumber belajar secara bersamaan: sebagai pesan membawa muatan sejarah dan falsafah Jawa; sebagai manusia melibatkan para informan; sebagai teknik mengajarkan nilai melalui pengalaman langsung; dan sebagai

setting lingkungan desa menjadi ruang belajar autentik.

Berdasarkan teori Kerucut Pengalaman Dale (1969), Sego Plontang selaku objek kebudayaan hidup menempati lapisan konkret, jauh lebih efektif dibandingkan buku teks yang berada di lapisan abstrak. Peserta didik tidak sekadar membaca narasi akulturasi budaya yang abstrak, tetapi bersentuhan langsung dengan artefak budaya nyata. Arsyad (2011) menegaskan bahwa pendekatan kontekstual ini menjamin materi lebih bermakna dan bertahan lama dalam memori peserta didik. Kriteria pemilihan sumber belajar harus bersifat ekonomis, praktis, mudah diakses, fleksibel, dan sesuai tujuan pembelajaran Sejarah (Prastowo, 2012). Sego Plontang pun dapat membuktikan bahwa bersifat ekonomis, praktis, mudah diakses, fleksibel, dan sesuai tujuan pembelajaran sejarah.

Relevansi Sego Plontang dengan Capaian Pembelajaran (CP) Sejarah Fase E bersifat multidimensi. Badan Standar, Kurikulum (2022) menetapkan bahwa CP Fase E mencakup: menumbuhkan kesadaran historis, memperkuat identitas diri, membangun kesadaran kolektif

kebangsaan, menghidupkan nilai Pancasila dan gotong royong, serta mengembangkan kemampuan berpikir diakronis, sinkronis, kritis, kontekstual, dan multiperspektif. Melalui kajian Sego Plontang, kesadaran sejarah berkembang ketika peserta didik menyadari tradisi di sekitar mereka berakar dari era Mataram Islam; identitas diri menguat ketika merasa bangga sebagai bagian masyarakat Sragen; nilai gotong royong tidak lagi abstrak ketika peserta didik memahami tradisi pembuatan bersama (rewang) masih lestari.

Relevansi terkuat Sego Plontang terletak pada materi Kerajaan Islam, khususnya Mataram Islam, karena makna filosofisnya saat ini lebih didominasi nilai-nilai Islami, transformasi sesaji menjadi selamatan, peran dakwah kultural Walisongo, simbolisasi syukur dan ukhuwah, serta nilai tasawuf Jawa. Meski demikian, keterkaitan dengan materi asal-usul nenek moyang (animisme-dinamisme, tradisi lisan praaksara) dan Kerajaan Hindu-Buddha (nilai keseimbangan Tri Hita Karana, harmoni kosmis) juga kuat, karena Sego Plontang merupakan produk perjalanan panjang akulturasi

budaya. Guru sejarah informan 4 menegaskan: "...jadi anak-anak itu akan tahu secara spiritual bahwasanya ini adalah bagaimana nanek moyang kita itu punya tradisi. Untuk bahwasanya, mereka itu mungkin ingin menekankan diri kepada Tuhan. Atau mungkin mereka itu ingin berbagi pada sekitar. Jadi kayak makna filosofis itu yang sangat bagus... Jadi kan pastinya kalau kita ngomong tradisi itu kan hal-hal yang baik ya, yang pastinya memberikan pembelajaran bagi anak-anak. Nah itu yang bisa kita berikan dari makna filosofisnya atau mungkin makna yang terkandung dari sego plontang tersebut"

3. Implementasi Sego Plontang sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah di SMA Negeri 2 Sragen

Pada implementasinya di dalam proses pembelajaran, Informan 4 menyarankan bahwa penyampaian Sego Plontang dapat menggunakan model pembelajaran Problem Based Learning (PBL) dengan memberikan pemantik serta permasalahan yang harus dipecahkan siswa dengan mencari jawaban di dalam booklet atau bisa juga dengan menggunakan Contextual Learning (CTL) yakni

menghubungkan dengan kehidupan nyata-sehari-hari siswa.

Implementasi dapat diwujudkan melalui dua tahap saling berkaitan. Pertama, penuangan materi Sego Plontang ke dalam *booklet* digital sederhana berdasarkan hasil analisis data kualitatif, bukan produk penelitian pengembangan, melainkan sarana diseminasi temuan dan alat bantu memfasilitasi pemahaman peserta didik. Muatan *booklet* mencakup: sejarah kemunculan Sego Plontang, proses akulturasi budaya, makna filosofis setiap komponen, fungsi sosial dalam kehidupan komunitas, dan relevansinya dengan CP Sejarah Fase E. Media ini dilengkapi ilustrasi gambar dan video melalui kode QR, agar media tampil menarik dan interaktif di era digital.



Gambar 2 Cover Desain *Booklet* Dikaji melalui klasifikasi komponen sumber belajar Rohani (2009), *booklet* mengintegrasikan

beberapa komponen sekaligus: teks sebagai bahan (*material*) berisi pesan historis-filosofis; gambar dan video sebagai alat (*device*) yang menyampaikan pesan lebih hidup; serta panduan diskusi sebagai teknik (*technique*) pembelajaran.

Syukur (2008) menegaskan bahwa sumber belajar yang berkualitas harus mendorong peserta didik berpikir kritis dan terus berkembang, dan *booklet* Sego Plontang dirancang dengan semangat tersebut melalui pertanyaan-pertanyaan yang mengajak refleksi.

Kedua, pelaksanaan pembelajaran di kelas X-D. Observasi mengungkap bahwa proses pembelajaran mencerminkan *student-centered learning* Kurikulum Merdeka. Guru terlebih dahulu melaksanakan asesmen diagnostik untuk mengukur pemahaman awal peserta didik terhadap materi Kerajaan Islam, selaras dengan prinsip *Teaching at the Right Level* (Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan, 2021) Materi Sego Plontang disisipkan sebagai penguatan saat kelompok mempresentasikan Kerajaan Mataram Islam, diawali pertanyaan pemantik tentang apa saja ragam kuliner dan tradisi lokal Sragen

untuk mengaktifkan pengetahuan awal. Pendekatan ini selaras prinsip pembelajaran bermakna Kurikulum Merdeka bahwa proses belajar berangkat dari pengalaman peserta didik lalu diperluas secara bertahap.

Respons peserta didik menunjukkan antusiasme tinggi dapat dilihat bahwa peserta didik secara aktif mengakses *booklet* digital melalui ponsel dan responsif dalam diskusi kelas. Temuan ini mengonfirmasi sesuai dengan temuan Komalasari (2010) yang menguraikan bahwa penggunaan media beragam membuat siswa lebih termotivasi. Lebih signifikan, pembelajaran berhasil memperlihatkan kepada peserta didik bahwa sejarah tidak hanya hadir dalam peristiwa besar, tetapi juga dalam kuliner tradisional yang menyimpan jejak panjang peradaban. Hal ini pun juga selaras Siwi & Tyas (2017) bahwa penyajian kuliner lokal dalam konteks pendidikan membangun identitas bangsa. Implementasi ini juga mengonfirmasi Rohani (2009) bahwa sumber belajar yang efektif mampu memicu perubahan perilaku ke arah positif, dalam hal ini menumbuhkan kesadaran budaya dan kebanggaan terhadap warisan lokal.

D. Kesimpulan

Penelitian ini menghasilkan tiga Kesimpulan utama. Pertama, Sego Plontang merupakan kuliner tradisional Masyarakat Desa Krikilan, Sangiran, Sragen yang mengandung system nilai filosofi utuh dan berlapis. Setiap komponen dan isinya memiliki makna nya sendiri. mencakup dimensi spiritual (*takir* sebagai "*Tata ing Pikir*", lidi sebagai syahadat, janur sebagai cahaya persatuan), dimensi sosial (kesetaraan, gotong royong, solidaritas), dan dimensi ekologis (harmoni dengan alam melalui bahan-bahan lokal). Sego Plontang bersifat dinamis, kontekstual, dan adaptif sesuai momen ritual yang menggunakannya.

Kedua, Sego Plontang memiliki relevansi kuat dan multidimensi sebagai sumber pembelajaran sejarah Fase E Kurikulum Merdeka, dengan keterkaitan pada materi asal-usul nenek moyang, Kerajaan Hindu-Buddha, dan Kerajaan Islam. Relevansi terkuat pada materi Kerajaan Mataram Islam, mengingat makna filosofisnya kini didominasi nilai-nilai Islami.

Ketiga, implementasi di SMA Negeri 2 Sragen dapat dilakukan dengan model PBL atau CTL

kemudian menuangkan materi melalui *booklet* yang diintegrasikan dalam pembelajaran kontekstual.

Menghasilkan antusiasme dan keterlibatan aktif peserta didik.

Penelitian ini membuktikan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi sumber pembelajaran Sejarah yang autentik dan kontekstual namun juga tidak menggantikan sumber primer/dari buku teks. Tidak hanya memperkaya histtoris, tetapi juga memperkuat identitas budaya, menumbuhkan kesadaran Sejarah, dan menanamkan nilai karakter peserta didik. Bagi peneliti selanjutnya, kajian ini dapat dikembangkan dengan mengkaji kuliner tradisional lain di berbagai wilayah Indonesia atau menggunakan metode penelitian pengembangan untuk menghasilkan produk pembelajaran yang terukur efektivitasnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2017). *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Alfian, M. (2011). PENDIDIKAN SEJARAH DAN PERMASALAHAN YANG DIHADAPI. In *Jurnal Ilmiah*

- Kependidikan: Vol. III (Issue 2).*
- Armiyati, L., Habib Fachrurroza, M., Miftahudina, Z., & Sofiania, Y. (2024). KULINER KHAS KOTA TASIKMALAYA SEBAGAI KAJIAN MATERI DALAM MATA PELAJARAN SEJARAH JENJANG SMA. *JPSI*, 7(2), 326.
- Arsyad, A. (2011). *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Asmara, Y. (2019). Pembelajaran Sejarah Menjadi Bermakna dengan Pendekatan Kontektual. *Kaganga: Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial-Humaniora*, 2(2), 105–120.
- Astiyanto, H. (2012). *Filsafat Jawa: menggali butir-butir kearifan lokal*. Yogyakarta: Warta Pustaka
- Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan. (2021). *Pembelajaran dan Asesmen pada Pembelajaran Paradigma Baru*.
- Badan Standar, Kurikulum, dan A. P. (2022). *Asesmen Pendidikan Kementerian*.
- Dale, E. (1969). *Audiovisual Methods in Teaching* (3rd ed.). Dryden Press.
- Devysa, N., & Nurlaili, S. (2020). KONSEP TUHAN DALAM SERAT KIDUNGAN KAWEDHAR. *Academic Journal of Islamic Principles and Philosophy*, 1(1), 15–40.
- Geertz, C. (1973). *THE INTERPRETATION OF CULTURES SELECTED ESSAYS*. New York: Basic Books.
- Guerrero, LuisXicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, FiliepGua, M. D., Zakowska-biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-rosse, C., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009). *Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods . A qualitative cross-cultural study*. 52, 2009.
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). PEMANFAATAN BUDAYA KULINER INDONESIA DALAM PEMBELAJARAN BIPA. In *Jambura Journal of Linguistics and Literature* (Vol. 4, Issue 1).
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). *Makanan tradisional Indonesia: Kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat*. Gadjah Mada University Press.
- Hasanah, D. U., Quqotus Namia, Y., & Khayati, A. N. (2023). *FILOSOFI KULINER TRADISIONAL KHAS JAWA SEBAGAI IDENTITAS NILAI KEARIFAN LOKAL MELALUI PEMBELAJARAN BIPA*.
- Irmania, E., Trisiana, A., Salsabila, C., Studi, P., Pancasila, P., Slamet, U., & Surakarta, R. (2021). Upaya mengatasi pengaruh negatif budaya asing terhadap generasi muda di Indonesia Seperti Indonesia mempunyai banyak sekali kebudayaan , mengingat Indonesia Bangsa Indonesia memiliki beragam budaya yang tak terhitung jumlahnya . patut dilirik bangsa lain. *Universitas Slamet Riyadi Surakarta*, 23(1), 148–160.
- Komalasari, K. (2010). *Pembelajaran kontekstual : konsep dan aplikasi*. Bandung : Refika Aditama.
- Oktaria, F. D. . I. M. . & S. A. (2022). Tinjauan historis akulturasi budaya dalam kuliner Palembang sebagai sumber pembelajaran sejarah. *Kalpataru: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1), 31–47.
- Pramulia, P. (2019). Sinkretisme

- dalam Serat Centhini Jilid I Karya Sri Susuhanan Pakubuwana V. *Jurnal Online FONEMA*, 2(November), 144–159.
- Prastowo, A. (2012). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif: menciptakan metode pembelajaran yang menarik dan menyenangkan*. Yogyakarta: DIVA press.
- Prihartini, A. (2015). PENGINTEGRASIAN KONTEN BUDAYA LOKAL DALAMBUKU TEMATIK PEGANGAN SISWAKELAS V SEKOLAH DASAR. *LINGHUA*, 12(2), 173–186.
- Rohani, A. (2009). *Media instruksional edukatif*.
- Sawitri, Pujiyana, Widaningsih, Y., & Priyatiningsih, N. (2022). PENGABDIAN PADA MASYARAKAT MENINGKATKAN PENGETAHUAN TERKAIT MAKNA DALAM BUDAYA JAWA PADA FALSAFAH HIDUP UNTUK MENGHADAPI TANTANGAN 5.0. *Communnity Development Journal*, 3(3), 1987–1992.
- Setyawati, K., Imam Nurcahyono, Khansa Hafidza, Lina Juliasari, & Khundaru Saddhono. (2024). Kuliner “Timlo Solo” sebagai Bahan Ajar BIPA dalam Upaya Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Fonologi: Jurnal Ilmuan Bahasa Dan Sastra Inggris*, 2(2), 40–50.
- Siwi, A., & Tyas, P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 1, Issue 1).
- Spradley, J. P. (2007). *Metode Etnografi*. Tiara Wacana.
- Sudjana, N. (2006). *Penilaian hasil proses belajar mengajar*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Sulaksono, D. (2016). *Filsafat Jawa*. Yuma Pustaka.
- Susanti, M. R., Fadhila, K. H., & Khoiri, A. (2025). Upaya Guru Dalam Pemanfaatan Makanan Tradisional Sebagai Sumber Belajar Berbasis Kearifan Lokal Di RA Masyitoh Singkir. *Journal of Islamic Education for Early Childhood*, 7(1), 1–12.
- Sutopo, H. (2002). *Metode Penelitian Kualitatif*. Sebelas Maret University Press.
- Syukur, F. (2008). *TEKNOLOGI PENDIDIKAN* (Edisi ke-2). RaSAIL Media Group.
- Warsita, B. (2008). *Teknologi pembelajaran: Landasan dan aplikasinya*. Rineka Cipta.
- Yuliana, I., Indah, W., Ningsih, F., & Sari, M. (2022). Eksplorasi dan Pengenalan Makanan Khas Jawa dn Sumatra pada Generasi Milenial Melalui Pembelajaran Praktikum Mata Kuliah Dasar Kuliner. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 593–599.