J-Dinamika
JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

Vol. 10, No. 1, April 2025
E-ISSN : 2503-1112 | P-ISSN : 2503-1031
DOI : 10.25047/j-dinamika.v10i1.5566

Pengembangan Materi Pengolahan Makanan untuk Guru Prakarya Dan Kewirausaahan di Sekolah Indonesia Kuala Lumpur sebagai Upaya Pengayaan Implementasi Kurikulum Merdeka

Development of Food Processing Materials for Art and Entrepreneurship Teachers of the Indonesian School of Kuala Lumpur to Enrich the Implementation of the Merdeka Curriculum

Lismi Animatul Chisbiyah [1*], Laili Hidayati [1], Rina Rifqie Mariana[1]

[1] Departemen Pendidikan Tata Boga dan Busana, Universitas Negeri Malang
** lismi.chisbiyah@um.ac.id*

ABSTRAK

Implementasi Kurikulum Merdeka dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kreativitas guru, aktivitas peserta didik, fasilitas, sumber belajar, dan manajerial sekolah. Kurikulum ini bertujuan untuk menyederhanakan proses pembelajaran dengan tetap memberikan materi yang mendalam, interaktif, serta berfokus pada penguatan karakter dan pengembangan potensi siswa. Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) sebagai pusat pendidikan utama untuk para putera Pekerja Migran Indonesia (PMI) di Malaysia, bertanggung jawab untuk memastikan kompetensi dan kesiapan guru dalam melaksanakan Kurikulum Merdeka secara optimal. Berdasarkan hasil studi dan diskusi dengan pihak SIKL, ditemukan kendala pada pelaksanaan Kurikulum Merdeka, khususnya pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU) terutama keterbatasan keterampilan dalam mengajarkan materi pengolahan makanan yang dapat diimplementasikan dalam kegiatan kewirausahaan. Sebagai solusi, tim pengabdian dari Universitas Negeri Malang (UM) menyelenggarakan pelatihan hands-on untuk memperkaya keterampilan para guru di SIKL. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan kompetensi guru dalam mengajarkan materi PKWU berbasis kewirausahaan. Pada pelatihan ini menitikberatkan teknik pengolahan fusion food, yang menggabungkan elemen kuliner Indonesia dan Malaysia, serta memberikan materi yang relevan dengan dunia wirausaha. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan kompetensi guru dalam mengintegrasikan materi pengolahan makanan dengan wirausaha, mendukung pelaksanaan Kurikulum Merdeka secara optimal, serta berkontribusi pada pengembangan keterampilan siswa di bidang kewirausahaan.

Kata kunci — implementasi Kurikulum Merdeka, mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan, SDGs 4 dan SDGs 17, Sekolah Indonesia Kuala Lumpur,

ABSTRACT

The implementation of the Merdeka Curriculum is influenced by various factors, such as teacher creativity, student engagement, facilities, learning resources, and school management. This curriculum aims to simplify the learning process while kept delivering in-depth, interactive material that focuses on character building and student potential development. The Indonesian School of Kuala Lumpur (SIKL), as the primary educational center for children of Indonesian Migrant Workers (PMI) in Malaysia, takes responsibility for ensuring the competence of teachers to implement the Merdeka Curriculum effectively. Based on previous discussions with SIKL, challenges have been identified in the curriculum's implementation, particularly in the Art and Entrepreneurship (PKWU) subject, where teachers face limitations in teaching of food processing materials that can be applied to entrepreneurial activities. A team from Universitas Negeri Malang (UM) proposed and conducted hands-on training to enhance the skills of SIKL teachers. This training aimed to improve teachers' competence in delivering PKWU with an entrepreneurial focus. The training emphasized fusion food processing techniques, combining elements of Indonesian and Malaysian cuisine, and providing material relevant to the entrepreneurial. Besides, this training supports the optimal implementation of the Merdeka Curriculum and contributes to the development of students' entrepreneurial skill.

Keywords *— implementation of the Merdeka Curriculum, Art and Entrepreneurship subject, SDGs 4 and SDGs 17, The Indonesian School of Kuala Lumpur*

OPEN ACCESS

© 2025. Lismi Animatul Chisbiyah, Laili Hidayati, Rina Rifqie Mariana

Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Faktor yang mempengaruhi implementasi kurikulum merdeka antara lain kreatifitas guru, aktivitas peserta didik, fasilitas penunjang pembelajaran,sumber belajar serta faktor manajerial sekolah. Sistem kurikulum ini memiliki semangat untuk menyederhanakan namun materi dapat disampaikan lebih mendalam serta interaktif dan berfokus pada penguatan karakter dan pengembangan potensi siswa. Hasil studi dan diskusi dengan pihak Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) ditemukan kendala pada impelementasi Kurikulum Merdeka yang salah satunya tampak pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU). Pada PKWU ini terdapat keterbatasan ketrampilan guru untuk mengajarkan materi pengolahan makanan yang dapat diimplemenatasikan dalam kegiatan wirausaha. Dengan permasalahan diatas, tim pengabdian Universitas Negeri Malang (UM) khususnya dari program studi S1 Pendidikan Tata Boga akan memberikan pengayaan materi ketrampilan berupa pelatihan hands-on bagi guru sanggar belajar dan guru SIKL yang mengajar mata Prakarya dan Pendidikan Kewirausahaan.

Layanan pendidikan bagi anak-anak Indonesia di Malaysia terutama anak Pekerja Migran Indonesia (PMI) diberikan melalui Sekolah Indonesia Luar Negeri (SILN), *Community Learning Center* (CLC), dan juga Sanggar Bimbingan (SB) yang tersebar di beberapa kota/negara bagian Malaysia. Saat ini sekitar 700 siswa jenang SD sampai SMA belajar dalam naungan lembaga pendidikan di Malaysia [1]. SILN yang menjadi pusat pendidikan anak Indonesia di Malaysia adalah Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL). Sebagai pusat pendidikan maka SIKL perlu memastikan kompetensi, kualitas dan kesiapan guru dalam mengimplementasikan Kurikulum Merdeka.

Penyampaian materi pengolahan pada mata pelajaran PKWU yang menitik beratkan pada pengolahan makanan dari bahan hewani dan nabati memiliki tantangan tersendiri. Mata pelajaran ini bertujuan untuk memberikan dasar wirausaha di bidang makanan. Tantangan yang salah satunya dihadapi adalah penyesuaian materi praktik dengan ketersediaan budaya pangan lokal. Kegiatan pembelajaran dan materi pelatihan sebagai bentuk kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang berbasis pada kearifan lokal yang dapat mengangkat kebudayaan bangsa.

Kegiatan ini merupakan wujud kepedulian Universitas Negeri Malang pada guru-guru yang mengajar di sekolah luar negeri khusunya di SIKL dalam mengimplementasikan Kurikulum Merdeka. Selain itu, melalui kerjasama yang terjalin diharapkan dapat memberikan kontribusi pada Indikator Kinerja Utama UM.

2. Metodologi

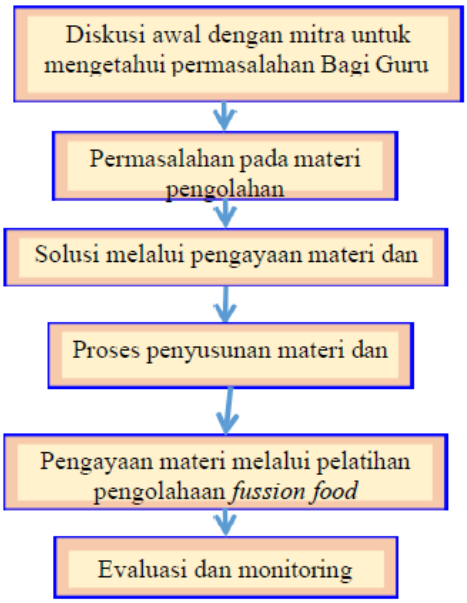
Metode yang akan digunakan adalah melalui pelatihan mengolah dan menyajikan *fusion food* dengan rasional bahwa materi yang diajarkan pada mata pelajaran PKWU harus dapat di implementasikan dalam kegaitan wirausaha. Materi praktik fusion food dihadirkan dengan mengakomodir pengetahuan dan ketrampilan kuliner Indonesia dan Malaysia. Sebagai media pengayaan, digunakan buku suplemen *fusion food* dengan materi yang sudah diuji.

Program pengabdian kemitraan luar negeri ini dilaksanakan melalui beberapa tahap yang digambarkan pada diagram alir yang tampak pada gambar 1.

1. Diskusi awal dengan mitra untuk mengetahui permasalahan Bagi Guru Prakarya dan Kewirausaahan (PKWU) Pada Sanggar belajar/SIKL Malaysia. Ditemukan permasalahan atara lain: (1) banyak peserta didik tinggal di lingkungan masyarakat yang heterogen-berbaur dengan warga negara lain sehingga muncul perbedaan budaya/adat (2) ketersediaan bahan pangan lokal yang dapat diolah (3) materi pengolahan makanan yang dapat dipasarkan di Malaysia (3) keterbatasan ketrampilan guru.
2. Analisa permasalahan pada materi pengolahan selanjutnya dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat luar negeri yang terdiri dari dosen dan mahasiswa program studi tata boga Universitas Negeri Malang.
3. Selanjutnya diupayakan solusi tepat yang dapat dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan materi pengolahan yaitu melalui kegiatan pengayaan praktik ketrampilan pengolahan makanan bagi guru

mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di sanggar belajar/ Sekolah Indonesia Kuala Lumpur.

4. Tahap selanjutnya yaitu proses penyusunan materi dan uji coba fusion food dengan maksud dan tujuan agar materi pengayaan yang akan diberikan adalah materi yang teruji.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian.

Kegiatan pengabdian luar negeri ini dilaksanakan di Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) pada tanggal 13-14 Agustus 2024. Pada hari pertama, tim dosen pengabdian masyarakat luar negeri dari Program Studi pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Malang disambut oleh Kepala SIKL. Pada hari kedua pelaksanaan kegiatan praktik pengolahan *fusion food* bertempat di Kolej Komuniti Selayang.

3. Pembahasan

Pada kesempatan ini pihak tim dosen juga menyerahkan buku Fusion Food yang dikarang langsung oleh tim ahli dosen Tata Boga UM yang telah disesuaikan untuk implementasi Kurikulum Merdeka kepada pihak sekolah. Produk buku saku pengayaan materi pengolahan makanan membahas topik "*Fusion Food*: prospek wirausaha melalui paduan hidangan Malaysia Indonesia". Konten buku sangat bermanfaat dan dapat diimplementasikan dalam pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan dan serta dapat juga digunakan juga oleh orang tua siswa. Foto kegiatan hari pertama tampak pada gambar 2 dan gambar 3 berikut.

Gambar 2. Penyambutan tim pengabdian masyarakat luar negeri oleh kepala SIKL.

Gambar 3. Kepala SIKL sedang menyimak buku Fusion Food karangan tim pengabdian Universitas Negeri Malang

Gambar 4. Buku saku Fusion Food yang diserahkan kepada kepala SIKL

Selanjutnya pada hari kedua dilaksanakan kegiatan pelatihan yang diikuti oleh Kepala dan para guru SIKL serta diikuti pula oleh mahasiswa Kolej Komuniti Selayang. Foto kegiatan praktik *fusion food* sebagai agenda kegiatan pengabdian tampak pada gambar 5.

Gambar 5. Suasana pelatihan materi pengayaan fusion food sebagai upaya pengayaan implementasi kurikulum merdeka.

Gambar 6. Suasana Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat luar negeri di Kolej Komuniti Selayang.

Pada hakekatnya pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pemberian pelatihan hands-on bagi guru mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU) di Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL). Pelatihan ini bertujuan untuk mengatasi kendala yang dialami oleh para guru dalam menyampaikan materi pengolahan makanan, sehingga diharapkan dapat mendukung implementasi Kurikulum Merdeka secara lebih optimal. Beberapa hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan antara lain adalah:

1. Peningkatan Kompetensi Guru: Para guru yang berpartisipasi dalam pelatihan ini menunjukkan peningkatan keterampilan dalam mengajarkan materi pengolahan makanan. Sebelum pelatihan, sebagian besar guru merasa kurang percaya diri dalam menghubungkan materi teoretis dengan praktik kewirausahaan yang aplikatif. Setelah mengikuti pelatihan, para guru mampu mempraktikkan teknik-teknik pengolahan makanan yang relevan dengan konteks wirausaha, seperti pembuatan produk pangan yang bernilai ekonomis dan dapat dikembangkan menjadi usaha kecil di lingkungan siswa.
2. Partisipasi Aktif Guru: Selama pelatihan, para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti sesi praktik. Pelatihan hands-on memberikan kesempatan kepada guru untuk langsung mencoba berbagai teknik pengolahan makanan, mulai dari pembuatan produk makanan ringan hingga makanan utama yang memiliki potensi pasar. Guru juga diajarkan mengenai aspek pemasaran sederhana, seperti pengemasan, branding, dan penetapan harga produk.
3. Ketersediaan Fasilitas dan Bahan Ajar: Salah satu tantangan yang dihadapi adalah keterbatasan fasilitas di SIKL untuk mendukung kegiatan praktikum. Namun, tim pengabdian berhasil mengoptimalkan fasilitas yang ada dengan membawa peralatan dan bahan ajar dari luar. Para guru juga diberikan modul pembelajaran yang berisi panduan lengkap mengenai cara mengintegrasikan materi PKWU dengan kegiatan kewirausahaan, sehingga mereka dapat melanjutkan praktik ini di kelas dengan sumber daya yang ada.
4. Penguatan Kolaborasi Antara SIKL dan Universitas Negeri Malang: Kegiatan pengabdian ini juga memperkuat kolaborasi antara SIKL dan UM dalam hal pengembangan kurikulum dan peningkatan kapasitas guru. Pihak SIKL menyambut baik inisiatif ini dan berharap ada kegiatan lanjutan yang dapat memperkaya pengajaran di bidang lain, terutama dalam mata pelajaran yang berorientasi pada pengembangan keterampilan praktis siswa.

Pelatihan yang dilaksanakan berhasil menjawab sebagian besar tantangan yang dihadapi oleh para guru di Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) dalam mengimplementasikan Kurikulum Merdeka, khususnya pada mata pelajaran Prakarya dan

Kewirausahaan (PKWU). Peningkatan keterampilan praktis guru merupakan salah satu kunci penting dalam keberhasilan penerapan kurikulum ini, karena kurikulum ini menekankan pendekatan yang lebih mendalam dan aplikatif terhadap materi ajar.Salah satu keberhasilan utama dari program ini adalah kemampuan para guru untuk mempraktikkan teknik pengolahan makanan yang relevan dengan wirausaha. Hal ini diharapkan dapat memberikan dampak jangka panjang dalam mempersiapkan siswa untuk memiliki keterampilan yang dapat langsung diaplikasikan dalam dunia usaha. Pengajaran yang lebih interaktif dan berbasis praktik juga sejalan dengan tujuan Kurikulum Merdeka yang menekankan pengembangan potensi siswa secara holistik.

Namun, keterbatasan fasilitas dan sumber daya di SIKL menjadi tantangan yang perlu terus diperhatikan. Keterbatasan alat dan bahan praktikum dapat menjadi hambatan dalam pelaksanaan pelajaran yang membutuhkan eksperimen atau praktik langsung. Oleh karena itu, ke depannya perlu dipertimbangkan adanya dukungan tambahan baik dari pemerintah maupun pihak-pihak lain yang terkait dalam menyediakan fasilitas yang lebih memadai bagi kegiatan praktikum di sekolah.

Dari perspektif pengelolaan pendidikan, penguatan kolaborasi antara lembaga pendidikan di luar negeri, seperti SIKL, dengan institusi pendidikan di Indonesia, seperti Universitas Negeri Malang, menjadi salah satu langkah strategis dalam memastikan kualitas pendidikan bagi anak-anak Indonesia di luar negeri. Dukungan dalam bentuk pelatihan, pengayaan materi, dan bimbingan berkelanjutan bagi para guru akan sangat berpengaruh terhadap kualitas pengajaran dan, pada akhirnya, peningkatan prestasi siswa.

Secara keseluruhan, program pengabdian ini telah memberikan kontribusi positif bagi peningkatan kompetensi guru di SIKL, meskipun masih ada beberapa tantangan yang perlu diatasi di masa mendatang. Program ini juga membuka peluang untuk pengembangan program-program pelatihan lainnya yang berfokus pada peningkatan kualitas pengajaran di berbagai mata pelajaran lainnya.

4. Kesimpulan

Pelatihan *hands-on* yang dilakukan oleh tim Universitas Negeri Malang (UM) bagi guru-guru Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) berhasil meningkatkan kompetensi guru dalam mengajarkan materi Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU) berbasis kewirausahaan. Fokus pelatihan pada teknik pengolahan fusion food, yang menggabungkan unsur kuliner Indonesia dan Malaysia, membantu para guru dalam mengintegrasikan materi pengolahan makanan dengan kegiatan kewirausahaan. Dengan peningkatan keterampilan ini, diharapkan guru dapat mendukung implementasi Kurikulum Merdeka secara lebih optimal, sekaligus berkontribusi pada pengembangan keterampilan kewirausahaan siswa di SIKL.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Malang yang telah memberikan kesempatan dan dana hibah pada pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat Sumber Dana Non APBN Universitas Negeri Malang Tahun 2024 dengan nomor 3.4.94/UN32/Kp/2024. Penulis juga berterima kasih kepada Sekolah Indonesia Kuala Lumpur (SIKL) serta Kolej Komuniti Selayang yang berperan aktif pada kegiatan pengabdian masyarakat luar negeri ini.

6. Daftar Pustaka

[1] Universitas Pamulang. 2024. Pengabdian Kepada Masyarakat Tingkat Internasional di Malaysia. https://hukum.unpam.ac.id/2024/01/16/pengabdian- kepada-masyarakat-tingkat-internasional-di-malaysia

[2] SIKL. 2024.https://sekolahindonesia.edu.my/web2/kurikulum-2/

[3] Sukerti, N. W., Marsiti, C. I. R., Masdarini, L., & Damiati, D. (2021). The Implementation of Fusion Food Teaching Materials Based on Local Bali Food in Vocational High School Students in Culinary Expertise. In 4th International Conference on Innovative Research Across Disciplines (ICIRAD 2021) (pp. 162-168). Atlantis Press

[4] Supriyadi, E. A., Pradini, G., Bahri, A. S., Kiswantoro, A., Ariyanto, A., Azahari, A., & Widianto, N. (2022). Gastronomy Tourism as a Fusion Food: A Review and Open Problems. International Journal of Advanced Food and Gastronomy, 2(3).
[5] Spence, C. (2018). Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail?. International Journal of Gastronomy and Food Science, 13, 101-107
[6] Lopez-Alt, J. K. (2015). The food lab: Better home cooking through science. New York, NY: W. W. Norton & Co.