

# PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL SASAK MELALUI MEDIA OBJEK RIIL UNTUK MENINGKATKAN LITERASI BUDAYA ANAK USIA DINI

Marselina Jemimut

[jemimutselin@gmail.com](mailto:jemimutselin@gmail.com)

Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng

## Abstract

The Unitary State of the Republic of Indonesia (NKRI) has a rich cultural diversity, including traditional foods that need to be preserved from an early age. However, many early childhood children are still unfamiliar with traditional foods in their surroundings due to the lack of parental introduction and the intense influence of modern fast food. This study aims to determine the implementation profile of traditional Sasak food introduction for early childhood by PAUD teachers in Cakranegara District, Mataram City. The methodology used is a descriptive quantitative approach with a survey method. The population involved 124 PAUD teachers, with a sample of 12 teachers selected through simple random sampling. Data were collected using structured questionnaires and direct observation sheets, then analyzed using percentage descriptive statistics. The results indicated that the traditional foods most dominantly introduced were plecing and klepon (66%), and klepon became the most requested food by children to be remade in school (50%). The learning media applied by all teachers (100%) utilized concrete objects (real food) combined with demonstration methods and direct practice (fun cooking). This study concludes that introducing traditional food through concrete media and

direct experience is an effective strategy to build cultural literacy and introduce healthy food alternatives to early childhood.

**Keywords:** traditional food, early childhood, local culture, Sasak culture, concrete media

### **Abstrak**

Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) memiliki keanekaragaman budaya yang sangat kaya, termasuk makanan tradisional yang perlu dilestarikan sejak usia dini. Namun, masih banyak anak usia dini yang belum mengenal makanan tradisional di lingkungannya akibat kurangnya pengenalan dari orang tua serta kuatnya pengaruh makanan cepat saji modern. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil implementasi pengenalan makanan tradisional Sasak pada anak usia dini oleh guru PAUD di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif deskriptif dengan metode survei. Populasi penelitian melibatkan 124 guru PAUD, dengan sampel 12 guru yang dipilih melalui simple random sampling. Data dihimpun menggunakan kuesioner terstruktur dan lembar observasi langsung, kemudian dianalisis dengan teknik statistik deskriptif persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional yang paling dominan dikenalkan adalah plecing dan klepon (66%), serta klepon menjadi makanan yang paling banyak diminta anak untuk dibuat kembali di sekolah (50%). Media pembelajaran yang diterapkan oleh seluruh guru (100%) menggunakan objek riil (makanan langsung) yang dikombinasikan dengan metode demonstrasi dan praktik langsung (fun cooking). Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengenalan makanan tradisional melalui media konkret dan pengalaman langsung menjadi strategi efektif dalam membangun literasi

budaya sekaligus mengenalkan alternatif pangan sehat bagi anak usia dini.

**Keyword:** makanan tradisional, anak usia dini, budaya lokal, budaya Sasak, media konkret

## **Pendahuluan**

Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) adalah sebuah negara dengan berbagai keanekaragaman di setiap wilayahnya, mulai dari keberagaman bahasa, budaya, kesenian, adat istiadat, suku, agama, kerajinan, tarian, rumah adat, pakaian daerah, hingga makanan tradisional. Keberagaman ini merupakan identitas bangsa yang bernilai luhur dan harus diwariskan kepada generasi selanjutnya. Proses pengenalan nilai kearifan lokal ini idealnya diperkenalkan mulai dari sejak usia dini agar karakteristik kebudayaan yang dimiliki oleh setiap daerah dapat terus dilestarikan oleh generasi mendatang di tengah terpaan arus globalisasi. Pendidikan bagi anak usia dini hendaknya diselenggarakan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, memotivasi peserta didik untuk aktif, serta memberikan ruang bagi kreativitas dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, serta perkembangan fisik dan psikologis anak<sup>1</sup>.

Namun pada faktanya, perkembangan zaman membawa pergeseran budaya pangan yang cukup mengkhawatirkan. Banyak

---

<sup>1</sup> Baik Nilawati Astini et al., "Implementasi Pembelajaran Saintifik Melalui Lesson Studi Di PAUD Rinjani Darma Wanita Unram," *Indonesian Journal of Education and Community Services* 1, no. 1 (2021): 5–8.

anak usia dini yang tidak mengetahui keberagaman kuliner tradisional yang ada di wilayah tempat tinggal mereka sendiri. Fenomena ini sebagian besar disebabkan karena kurangnya pengenalan dari orang tua di lingkungan domestik serta merebaknya paparan jajanan modern atau makanan cepat saji (junk food) yang dinilai lebih praktis<sup>2</sup>. Oleh sebab itu, peran lembaga pendidikan anak usia dini sangat dibutuhkan untuk menjadi wadah strategis dalam mengenalkan kembali makanan tradisional yang ada pada suatu wilayah tertentu<sup>3</sup>. Program pendidikan yang diselenggarakan hendaknya memberikan wawasan yang luas kepada peserta didik melalui keunikan keberagaman yang ada di wilayah tempat tinggalnya, salah satunya melalui makanan tradisional<sup>4</sup>.

Pengembangan muatan lokal di lembaga PAUD merupakan implementasi nyata dari penjabaran visi, misi, dan tujuan suatu lembaga yang menjadi ciri khas lembaga tersebut<sup>5</sup>. Muatan lokal

---

<sup>2</sup> Agus Sudrajat, "Intensitas Konsumsi Junk Food Pada Ibu Rumah Tangga Di Pedesaan Kabupaten Grobogan," *Indonesian Journal of Health Community* 6, no. 1 (2025): 70–77.

<sup>3</sup> Maulida Rahma Susanti et al., "Upaya Guru Dalam Pemanfaatan Makanan Tradisional Sebagai Sumber Belajar Berbasis Kearifan Lokal," *Journal of Islamic Education for Early Childhood* 7, no. 1 (2025): 36–50.

<sup>4</sup> Baik Nilawati Astini and Maisyaroh Maisyaroh, "Pengenalan Makanan Tradisional Sasak Dalam Pembelajaran Muatan Lokal Di PAUD," *Journal of Education Research* 4, no. 4 (2023),

<sup>5</sup> I. Nyoman Suarta et al., "Pengembangan Muatan Lokal Sebagai Ciri Khas Satuan Dalam Implementasi K13 Paud Pada Alumni PG-Paud Universitas Mataram," *Indonesian Journal of Education and Community Services* 1, no. 1 (2021): 1–4.

merupakan kegiatan kurikuler yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi berdasarkan potensi daerah, ciri khas daerah, dan keunggulan daerah yang terdapat di suatu wilayah dan dimasukkan ke dalam mata pelajaran sekolah<sup>6</sup>. Di wilayah Nusa Tenggara Barat, khususnya Suku Sasak di Kota Mataram, kekayaan kuliner tradisional seperti plecing, sate bulayak, beberuk, cerorot, dan serabi memiliki potensi besar jika diintegrasikan ke dalam materi muatan lokal anak usia dini.

Mengintegrasikan unsur kebudayaan dan kearifan lokal dalam pembelajaran anak usia dini terbukti dapat mengoptimalkan hasil belajar<sup>7</sup>. Potensi mengenalkan makanan tradisional penting dilakukan untuk memberikan informasi tentang pola pangan yang sehat, menopang apresiasi ekonomi kreatif daerah, dan mendekatkan materi ajar dengan realitas kehidupan konkret siswa sehari-hari<sup>8</sup>. Diperlukan dobrakan inovasi dan ketepatan strategi dari guru dalam mengemas

---

<sup>6</sup> Mayshel Adinda Viola et al., “Analisis Kurikulum Berbasis Masyarakat: Memanfaatkan Kurikulum Muatan Lokal Untuk Pendidikan Yang Kontekstual,” *Jurnal Dimensi Pendidikan Dan Pembelajaran* 12 (2024): 112–24.

<sup>7</sup> Herman Herman et al., “Pelatihan Penerapan Model Pjbl Berbasis Kearifan Lokal Untuk Mengoptimalkan Perkembangan Kognitif Anak Bagi Guru Tk Di Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar,” *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (2025): 284–94.

<sup>8</sup> Ardian Hangga Kelana, *Pembelajaran IPAS Sekolah Dasar Berbasis Kearifan Lokal* (CV Eureka Media Aksara, 2026).

kebudayaan lokal ini agar menarik bagi anak usia dini<sup>9</sup>. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berfokus untuk menganalisis dan mendeskripsikan strategi guru PAUD di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, dalam mengimplementasikan pengenalan makanan tradisional Sasak kepada anak usia dini.

### **Metode Penelitian**

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan metode survei<sup>10</sup>. Penelitian survei digunakan di dalam penelitian ini bertujuan untuk menghimpun data empiris objektif di lapangan yang berkaitan dengan sikap, minat, kebiasaan, serta profil implementasi program pembelajaran oleh guru<sup>11</sup>.

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh guru PAUD di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, yang berjumlah 124 orang guru. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik probability sampling dengan tipe simple random sampling (sampel acak sederhana)<sup>12</sup>. Peneliti mengambil

---

<sup>9</sup> Nurul Idhayani et al., “Inovasi Pembelajaran Anak Usia Dini: Pendekatan Kearifan Lokal Dalam Praktik Manajemen,” *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 7, no. 6 (2023): 7453–63.

<sup>10</sup> Hasan Syahrizal and M. Syahrani Jailani, “Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif,” *QOSIM: Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 13–23.

<sup>11</sup> Sandu Siyoto and Muhammad Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian* (literasi media publishing, 2015).

<sup>12</sup> Rini Susanti, “Sampling Dalam Penelitian Pendidikan,” *Jurnal Teknodik*, 2005, 187–208.

besaran sampel sebesar 10% dari jumlah total populasi, sehingga menghasilkan sampel sebanyak 12 orang guru PAUD sebagai perwakilan dari lembaga-lembaga PAUD di wilayah Kecamatan Cakranegara.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan dua instrumen utama, yaitu kuesioner (angket) terstruktur untuk responden guru dan lembar observasi langsung guna mengamati realitas proses interaksi pembelajaran di dalam kelas. Setelah data dari 12 responden terkumpul, metode analisis data dilakukan secara kuantitatif deskriptif dengan menggunakan rumus persentase untuk melihat kecenderungan jenis kuliner yang dominan, serta pola manajemen strategi pembelajaran yang diterapkan oleh guru.

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil pengumpulan data melalui angket dan observasi pada 12 lembaga PAUD di Kecamatan Cakranegara, diperoleh potret riil mengenai ragam kuliner tradisional Sasak yang telah diintegrasikan oleh guru ke dalam proses pembelajaran muatan lokal. Ragam makanan tradisional Sasak yang dikenalkan meliputi plecing, sate bulayak, beberuk, cerorot, jaje opak, dan serabi. Di samping menu utama tersebut, beberapa guru juga memetakan variasi kuliner Sasak pendukung seperti marungkung, sarimuka, ares, celilong, temerodok, lik-lik, dan urab-urab.

Data mengenai distribusi jenis makanan, preferensi anak, serta profil manajemen strategi pembelajaran disajikan pada tabel-tabel di bawah ini:

Tabel. 1 Distribusi Frekuensi Ragam Makanan Tradisional yang Dikenalkan Guru

No	Jenis Makanan Tradisional	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Plecing dan Klepon	8	66%
2	Menu Populer Lainnya (Sate Bulayak, Beberuk, Cerorot, Jaje Opak, Ayam Taliwang, Lumpia, Getuk Lindri, Onde-onde, Nagasari, Serabi)	4	34%
3	Menu Tambahan Variatif (Marungkung, Sarimuka, Ares, Celilong, Temerodok, Lik-lik, Urab-urab)	Variatif	Variatif
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>100%</b>

Tabel.2 Distribusi Frekuensi Makanan Tradisional yang Diminta Anak untuk Dibuat Kembali

No	Jenis Makanan Tradisional	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	Klepon	6	50%
2	Makanan Tradisional Lain ( <i>Plecing, Serabi, Celilong, dll.</i> )	6	50%
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>100%</b>

Tabel.3 Profil Strategi dan Manajemen Pembelajaran Pengenalan Makanan Tradisional

Aspek Indikator Penelitian	Kategori Penerapan Pembelajaran	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Media Pembelajaran utama	Makanan / Benda Langsung (Objek Riil)	12	100%
	Media Visual & Audio-Visual	<i>Sebagian kecil</i>	Variatif
Metode Pembelajaran	Demonstrasi, Praktik Langsung, & Tanya Jawab	12	100%
Pengenalan Bahan & Alat	Menjelaskan dengan benda asli langsung	12	100%
Pengenalan Cara Pembuatan	Menjelaskan dan praktik langsung ( <i>fun cooking</i> )	12	100%
Penyediaan Bahan & Alat	Disediakan oleh pihak sekolah	12	100%
Waktu Pelaksanaan Rutin	Hari Sabtu Minggu ke-3 (beberapa kali dalam 1 tahun)	12	100%

Berdasarkan data yang tersaji pada Tabel 1 dan Tabel 2, ditemukan fakta lapangan bahwa jenis makanan tradisional Sasak yang paling dominan dipilih dan dikenalkan oleh guru di lembaga PAUD adalah plecing dan klepon dengan capaian persentase sebesar 66%. Sementara itu, data antusiasme anak menunjukkan bahwa jenis makanan tradisional Sasak yang paling dominan

diminta oleh anak-anak untuk dipraktikkan atau dibuat kembali dalam kegiatan sekolah adalah klepon dengan angka persentase mencapai 50%.

Dari aspek manajemen dan strategi instruksional (Tabel 3), seluruh guru (100%) menggunakan media utama berupa makanan atau benda secara langsung (objek riil), dengan sebagian kecil guru mengombinasikannya dengan media visual penunjang. Metode pengenalan yang diterapkan meliputi metode demonstrasi, praktik langsung melalui aktivitas *fun cooking*, serta tanya jawab. Proses pengenalan alat dan bahan dilakukan dengan menunjukkan wujud benda aslinya secara langsung, di mana seluruh penyediaan logistik difasilitasi oleh pihak sekolah. Adapun untuk frekuensi pelaksanaannya, sebagian besar lembaga menjadwalkan kegiatan kearifan lokal ini secara berkala pada hari Sabtu di minggu ketiga beberapa kali dalam setahun.

### **Pembahasan**

Bagian integrasi kebudayaan lokal dalam kurikulum PAUD melalui muatan lokal merupakan langkah strategis agar anak memiliki kepekaan, kedekatan psikologis, serta pengetahuan empiris terhadap karakteristik daerah tempat tinggalnya sejak dini<sup>13</sup>. Berdasarkan hasil jawaban dan observasi dari 12 orang guru PAUD, dapat dibuktikan bahwa sebagian besar guru telah menginisiasi pengenalan kuliner tradisional Sasak di lembaga PAUD masing-masing. Pemilihan plecing dan klepon sebagai

---

<sup>13</sup> Kartika Fajriani, “Permainan Tradisional Dalam Pembelajaran Paud: Integrasi Nilai Islam, Budaya Lokal, Dan Proyek Edukatif,” *AMU Press*, 2026, 1–307.

menu yang paling dominan dikenalkan (66%) didasarkan pada tingkat kemudahan akses bahan baku di pasar lokal serta familiaritas jenis panganan tersebut di mata masyarakat sekitar tempat tinggal anak. Karakteristik kue klepon yang manis, kenyal, dan berwarna cerah, menjadikannya produk kuliner yang paling tinggi peminatnya untuk dipraktikkan kembali oleh anak-anak (50%) karena sangat sesuai dengan preferensi sensorik anak usia dini.

Dalam penelitian ini, ditemukan bahwa guru mengidentifikasi makanan tradisional yang biasa ditemukan di lingkungan sekitar oleh anak-anak PAUD dan yang banyak tersedia di masyarakat. Untuk makanan tradisional yang belum dikenal luas atau jarang ditemukan, guru memanfaatkannya sebagai sarana memberikan gambaran teoritis baru pada proses pembelajaran di kelas. Media yang digunakan oleh sebagian besar guru dalam mengenalkan makanan tradisional menggunakan makanan atau bendanya secara langsung (objek riil)<sup>14</sup>. Hal ini menunjukkan ketepatan pedagogis guru, karena mengenalkan makanan tradisional membutuhkan sebuah media konkret yang dapat mewadahi pengalaman nyata tentang budaya, sehingga bermanfaat langsung bagi penambahan struktur kognitif anak usia dini terkait lingkungan sekitarnya<sup>15</sup>.

---

<sup>14</sup> Setiawati Diah, Pengaruh Penggunaan Media Realia Terhadap Kemampuan Mengenal Makanan Sehat Pada Anak Di Kelompok B, 2023.

<sup>15</sup> S. Pd Guslinda and Rita Kurnia, *Media Pembelajaran Anak Usia Dini* (Jakad Media Publishing, 2018).

Penerapan objek riil ini sangat bersesuaian dengan konsep etnosains. Penerapan etnosains dalam pembelajaran dapat menunjukkan ciri khas budaya yang tercermin dalam konten materi, pengaturan kelas, lingkungan belajar, serta pendekatan guru<sup>16</sup>. Etnosains memanfaatkan tradisi, kebiasaan, dan pengetahuan lokal sebagai media pembelajaran, sehingga siswa dapat mempelajari sains (seperti tekstur, rasa, dan perubahan zat makanan) dalam konteks yang lebih dekat dengan kehidupan mereka sehari-hari<sup>17</sup>. Melalui strategi demonstratif dan partisipatif dalam aktivitas *fun cooking*, anak-anak tidak sekadar menghafal nama makanan, melainkan ikut memahami bahan-bahan, proses pembuatan, dan nilai filosofis di dalamnya<sup>18</sup>. Kegiatan praktis ini memberikan dampak positif yang signifikan secara langsung maupun jangka panjang; anak memperoleh pemahaman budaya kuliner lokal yang mendalam sekaligus memiliki apresiasi tinggi terhadap kearifan lokal sejak dini.

## Kesimpulan

Pengenalan makanan tradisional sejak usia dini memiliki nilai urgensi yang tinggi untuk melestarikan warisan budaya kearifan lokal di tengah maraknya dominasi makanan cepat saji

---

<sup>16</sup> Eva Luthfi Fakhru Ahsani et al., *Literasi Sains Inklusif Berbasis Kearifan Lokal* (Cahaya Ghani Recovery, 2024).

<sup>17</sup> Suci Perwita Sari, *Kombinasi Discovery Learning, Pendekatan Etnosains Dan Pembelajaran Mendalam* (umsu press, 2026).

<sup>18</sup> Rahma Rahma, "Implementasi Kegiatan Fun Cooking Dalam Mengembangkan Kemampuan Sosial Emosional Anak Usia 4-5 Tahun Di TK Kemala Bhayangkari 08 Dondo Kabupaten Toli-Toli" (PhD Thesis, Universitas Islam Negeri Datokarama Palu, 2025),

modern. Melalui pelaksanaan pendidikan berbasis muatan lokal di lembaga PAUD Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, guru telah berhasil mengenalkan ragam kuliner khas Suku Sasak, di mana plecing dan klepon menjadi menu yang paling dominan diimplementasikan (66%). Karakteristik klepon yang manis dan proses pembuatannya yang interaktif membuat jenis makanan ini paling diminati anak untuk dibuat kembali (50%). Strategi pengenalan yang terbukti efektif di lapangan adalah pemanfaatan media konkret berupa objek riil (makanan langsung) yang dipadukan secara harmonis dengan metode demonstrasi serta praktik langsung (*fun cooking*). Lembaga PAUD disarankan untuk terus menjaga konsistensi agenda kegiatan ini demi membangun literasi budaya dan kecintaan tanah air sejak usia dini.

### Referensi

- Ahsani, Eva Luthfi Fakhru, Ratih Purnama Pertiwi, Kustiyanti Dewi, and Novi Yuliyanti. *Literasi Sains Inklusif Berbasis Kearifan Lokal*. Cahya Ghani Recovery, 2024.
- Astini, Baik Nilawati, and Maisyaroh Maisyaroh. “Pengenalan Makanan Tradisional Sasak Dalam Pembelajaran Muatan Lokal Di PAUD.” *Journal of Education Research* 4, no. 4 (2023).
- Astini, Baik Nilawati, Dwi Istaty Rahayu, I. Nyoman Suarta, Nurhasanah Nurhasanah, I. Made Swasta Astawa, and Baiq Nada Buahana. “Implementasi Pembelajaran Saintifik Melalui Lesson Studi Di PAUD Rinjani Darma Wanita Unram.” *Indonesian Journal of Education and Community Services* 1, no. 1 (2021): 5–8.

- Diah, Setiawati. Pengaruh Penggunaan Media Realia Terhadap Kemampuan Mengenal Makanan Sehat Pada Anak Di Kelompok B. 2023. <https://digilib.unila.ac.id/74429/>.
- Fajriani, Kartika. “Permainan Tradisional Dalam Pembelajaran Paud: Integrasi Nilai Islam, Budaya Lokal, Dan Proyek Edukatif.” *AMU Press*, 2026, 1–307.
- Guslinda, S. Pd, and Rita Kurnia. *Media Pembelajaran Anak Usia Dini*. Jakad Media Publishing, 2018.
- Herman, Herman, Azizah Amal, Nur Chafidah, and Rusmayadi Rusmayadi. “Pelatihan Penerapan Model Pjbl Berbasis Kearifan Lokal Untuk Mengoptimalkan Perkembangan Kognitif Anak Bagi Guru Tk Di Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar.” *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (2025): 284–94.
- Idhayani, Nurul, Nurlina Nurlina, Risnajayanti Risnajayanti, Sitti Salma, Halima Halima, and Bahera Bahera. “Inovasi Pembelajaran Anak Usia Dini: Pendekatan Kearifan Lokal Dalam Praktik Manajemen.” *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 7, no. 6 (2023): 7453–63.
- Kelana, Ardian Hangga. *Pembelajaran IPAS Sekolah Dasar Berbasis Kearifan Lokal*. CV Eureka Media Aksara, 2026.
- Rahma, Rahma. “Implementasi Kegiatan Fun Cooking Dalam Mengembangkan Kemampuan Sosial Emosional Anak Usia 4-5 Tahun Di TK Kemala Bhayangkari 08 Dondo Kabupaten Toli-Toli.” PhD Thesis, Universitas Islam Negeri Datokarama Palu, 2025. <http://repository.uindatokarama.ac.id/id/eprint/4856/>.

- Sari, Suci Perwita. *Kombinasi Discovery Learning, Pendekatan Etnosains Dan Pembelajaran Mendalam*. Umsu press, 2026.
- Siyoto, Sandu, and Muhammad Ali Sodik. *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi media publishing, 2015.
- Suarta, I. Nyoman, MA Muazar Habibi, Fahrudin Fahrudin, and Baiq Nilawati Astini. “Pengembangan Muatan Lokal Sebagai Ciri Khas Satuan Dalam Implementasi K13 Paud Pada Alumni PG-Paud Universitas Mataram.” *Indonesian Journal of Education and Community Services* 1, no. 1 (2021): 1–4.
- Sudrajat, Agus. “Intensitas Konsumsi Junk Food Pada Ibu Rumah Tangga Di Pedesaan Kabupaten Grobogan.” *Indonesian Journal of Health Community* 6, no. 1 (2025): 70–77.
- Susanti, Maulida Rahma, Kesuna Hilyati Fadhila, and Ahmad Khoiri. “Upaya Guru Dalam Pemanfaatan Makanan Tradisional Sebagai Sumber Belajar Berbasis Kearifan Lokal.” *Journal of Islamic Education for Early Childhood* 7, no. 1 (2025): 36–50.
- Susanti, Rini. “Sampling Dalam Penelitian Pendidikan.” *Jurnal Teknodik*, 2005, 187–208.
- Syahrizal, Hasan, and M. Syahrani Jailani. “Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif.” *QOSIM: Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 13–23.
- Viola, Mayshel Adinda, Friska Aqilah Vilanti, Indah Afidah Rahman, Masita Masita, and Bradley Setiyadi. “Analisis

Kurikulum Berbasis Masyarakat: Memanfaatkan Kurikulum Muatan Lokal Untuk Pendidikan Yang Kontekstual.” *Jurnal Dimensi Pendidikan Dan Pembelajaran* 12 (2024): 112–24.