

Pendampingan Pembelajaran Penyusunan Buku Ensiklopedia Rendang sebagai Masakan Tradisional Warisan Dunia (UNESCO)

Deni^{✉1}, Aris Munandar²

¹Prodi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh, Jalan Batam, Lhokseumawe, 24351, Indonesia, deni@unimal.ac.id

²Prodi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh, Jalan Batam, Lhokseumawe, 24351, Indonesia, arismunandar@unimal.ac.id

✉Corresponding Author: deni@unimal.ac.id

Abstrak

Rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau yang telah mendapatkan pengakuan UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda Dunia (*Intangible Cultural Heritage of Humanity*) dan secara konsisten menempati posisi teratas sebagai masakan terlezat di dunia menurut berbagai lembaga kuliner internasional. Meskipun demikian, dokumentasi ilmiah dan ensiklopedis yang memuat dimensi sejarah, filosofi, nilai budaya, ragam jenis, teknik memasak, kandungan gizi, serta aspek ekonomi rendang secara sistematis dan komprehensif dalam satu buku referensi masih sangat minim. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pendampingan pembelajaran berbasis *Focus Group Discussion* (FGD) yang bertujuan mendampingi komunitas pegiat budaya, pelajar, mahasiswa dan kalangan umum di Kota Medan dalam menyusun buku ensiklopedia rendang yang terstandar, akurat, dan bernilai akademis. Kegiatan dilaksanakan selama lima hari, yakni 4 Mei hingga 8 Mei 2026, dengan menggunakan pendekatan FGD terstruktur yang dipandu oleh fasilitator dari tim akademisi. Peserta berjumlah 46 orang yang berasal dari beragam latar belakang profesi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan kemampuan peserta menyusun naskah ensiklopedia, dengan rata-rata skor pre-test sebesar 51,3 meningkat menjadi 82,7 pada post-test, mencerminkan peningkatan sebesar 61,2%. Sebanyak 93,5% peserta menyatakan puas atau sangat puas terhadap keseluruhan pelaksanaan pendampingan. Kegiatan ini menghasilkan draf awal buku ensiklopedia rendang yang memuat 12 entri utama, siap dikembangkan untuk diterbitkan sebagai referensi kuliner dan budaya nasional yang otoritatif. Kegiatan ini merupakan wujud nyata kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung pelestarian dan pemajuan kebudayaan nasional sesuai amanat Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

Kata Kunci: Rendang, Ensiklopedia Kuliner, Warisan Budaya UNESCO, FGD, Pendampingan Pembelajaran, Kuliner Minangkabau

Pendahuluan

Rendang adalah masakan berbahan dasar daging sapi yang dimasak dalam santan kelapa pekat bersama rempah-rempah pilihan seperti cabai merah, lengkuas, serai, daun jeruk, daun kunyit, jahe, bawang merah, dan bawang putih hingga mengering dan berwarna hitam kecokelatan. Masakan ini berasal dari tradisi memasak masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat, dan telah menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas budaya bangsa Indonesia secara keseluruhan (Rasyid, 2020). Proses memasak rendang yang membutuhkan empat hingga enam jam di atas api kecil bukan semata aktivitas dapur biasa, melainkan sebuah praktik budaya yang mengandung nilai filosofis, spiritual, dan sosial yang mendalam (Amir, 2019; Sahputra & Khairudin, 2021).

Pengakuan internasional terhadap rendang telah berlangsung lebih dari satu dekade. CNN Travel pada tahun 2011 pertama kali menempatkan rendang pada posisi pertama dalam daftar *World's 50 Best Foods*, dan posisi bergengsi ini dikonfirmasi kembali pada tahun 2017 serta melalui jajak pendapat pembaca pada tahun 2021 (CNN Travel, 2021). Pada tataran yang lebih formal, Indonesia telah mendaftarkan rendang ke UNESCO dalam kategori *Intangible Cultural Heritage of Humanity* pada tahun 2011 bersama warisan budaya takbenda lainnya (UNESCO, 2011). Pengakuan ini menegaskan bahwa rendang bukan sekadar makanan, melainkan representasi identitas, filosofi hidup, dan kearifan lokal masyarakat Minangkabau yang telah teruji lintas zaman.

Namun di balik kejayaan pengakuan global tersebut, terdapat ironi yang sangat mencolok: kuliner yang telah diakui sebagai warisan dunia ini justru belum memiliki satu pun buku ensiklopedia yang mendokumentasikannya secara menyeluruh, sistematis, dan ilmiah. Literatur yang tersedia didominasi oleh buku resep memasak yang hanya menyentuh aspek teknis dan praktis (Nofrianti, 2015), artikel populer di media massa yang bersifat dangkal dan tidak terverifikasi, serta kajian akademis parsial yang membahas satu dimensi tertentu tanpa memadukan seluruh aspek secara holistik (Suryo, 2019; Naim, 2013). Kondisi ini memprihatinkan mengingat bahwa ketersediaan dokumentasi ensiklopedis yang kuat merupakan salah satu pilar utama perlindungan dan pemajuan warisan budaya.

Berdasarkan hasil survei kebutuhan (*need assessment*) yang dilakukan oleh tim pada Maret 2026 melalui wawancara

mendalam dan penyebaran kuesioner kepada 60 responden dari komunitas mitra, ditemukan permasalahan-permasalahan utama sebagai berikut, *Pertama*, dari sisi pengetahuan dan ketersediaan referensi: Sebesar 81,7% mitra tidak memiliki referensi tertulis komprehensif tentang rendang selain buku resep. Sebesar 73,3% tidak memahami secara mendalam makna filosofis rendang dalam adat Minangkabau. Hanya 18,3% yang pernah mengakses kajian ilmiah tentang rendang. *Kedua*, dari sisi kemampuan penulisan ensiklopedia: Sebesar 87,2% mitra belum pernah menyusun atau berkontribusi dalam penulisan ensiklopedia dalam bentuk apapun. Sebesar 79,5% tidak mengetahui perbedaan teknis antara ensiklopedia, kamus, dan buku referensi lainnya. Sebesar 65,4% menyatakan tidak percaya diri dalam menghasilkan karya tulis ilmiah-populer. *Ketiga*, dari sisi koordinasi dan kolaborasi ternyata belum terdapat jejaring terstruktur antara komunitas budaya, akademisi, dan pelaku kuliner untuk bersama-sama mendokumentasikan rendang secara ensiklopedis. Setiap upaya dokumentasi yang ada masih bersifat sporadis dan individual tanpa koordinasi sistematis.

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, kegiatan pendampingan ini memiliki empat tujuan utama: (1) meningkatkan pemahaman peserta tentang dimensi sejarah, filosofi, ragam jenis, nilai budaya, dan aspek multidimensi rendang sebagai warisan UNESCO melalui proses diskusi kolaboratif; (2) mendampingi peserta dalam menguasai teknik penulisan dan penyusunan buku ensiklopedia yang terstandar secara akademis melalui sesi FGD terpandu; (3) menghasilkan draf awal buku ensiklopedia rendang yang komprehensif sebagai produk kolektif dari seluruh sesi FGD; serta (4) membangun ekosistem kolaboratif yang berkelanjutan antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, komunitas budaya, dan pelaku kuliner lokal.

Ancaman kooptasi dan klaim sepihak oleh pihak asing terhadap kuliner khas Indonesia semakin nyata di era globalisasi (Hidayat, Sari & Wibowo, 2023). Keberadaan dokumentasi ensiklopedis yang kuat, ilmiah, dan disusun oleh komunitas pemilik budaya itu sendiri merupakan bentuk perlindungan budaya yang paling efektif. Selain itu, kegiatan ini selaras dengan amanat UU No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan yang mewajibkan seluruh pemangku kepentingan, termasuk perguruan tinggi, untuk aktif berkontribusi dalam perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan kebudayaan nasional (Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, 2022).

Metode Pelaksanaan

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pendampingan dilaksanakan di Ruang Serbaguna Sentra Medan, Sumatera Utara, selama lima hari, yakni pada 4 Mei 2026 (Senin) sampai dengan 8 Mei 2026 (Jumat). Pemilihan lokasi ini didasarkan pada aksesibilitas peserta, kapasitas ruang yang mendukung penyelenggaraan FGD, serta relevansi kelembagaan Dinas Kebudayaan sebagai mitra utama dan pemangku kepentingan langsung kegiatan.

Peserta Kegiatan

Peserta pelatihan berjumlah **46 orang** yang direkrut melalui mekanisme seleksi terbuka berbasis kriteria yang ditetapkan tim, terdiri dari:

Tabel 1. Kategori dan Jumlah Peserta

Kategori Peserta	Jumlah	Persentase
Pegiat dan Komunitas Budaya	15	32,6%
Kalangan Pelajar SMA	18	39,1%
Mahasiswa program studi terkait	8	17,4%
Akademisi	5	10,9%
Total	46	100%

Desain dan Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan mengikuti desain empat tahap yang terstruktur:

Tahap I Persiapan (Maret-April 2026)

Pendampingan pembelajaran dilaksanakan sepenuhnya dalam format FGD, baik FGD kelompok kecil (*small group FGD*) maupun FGD pleno (*plenary FGD*). Jadwal harian pelaksanaan dirinci pada Tabel 2.

Tahap II Pelaksanaan Pelatihan (4-8 Mei 2026)

Jadwal harian pelatihan dirancang secara terperinci sebagaimana disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Jadwal Pelaksanaan Pelatihan Harian

Hari/Tanggal	Sesi	Topik/Agenda FGD
Senin, 4 Mei 2026	Pagi	Orientasi Program
	Siang	FGD Pleno 1: "Apa yang Kita Ketahui tentang Rendang?" Eksplorasi pengetahuan kolektif dan pemetaan dimensi rendang.
	Sore	FGD Pleno 2: "Rendang dan UNESCO" Diskusi tentang proses pengakuan, makna, dan implikasi global
Selasa, 5 Mei 2026	Pagi	FGD Pleno 3: "Mengenai Ensiklopedia" Diskusi komparatif anatomi dan standar penulisan ensiklopedia kuliner.
	Siang	FGD Kelompok 1: Diskusi dan penyusunan kerangka entri kluster masing-masing.
	Sore	FGD Pleno 4: Presentasi dan diskusi lintas kelompok tentang

Rabu, 6 Mei 2026	Pagi	kerangka entri yang telah disusun.
		FGD Pleno 5: "Verifikasi Fakta dan Sumber Rujukan" Diskusi metodologi pengumpulan dan validasi data ensiklopedia.
	Siang	FGD Kelompok 2: Diskusi pendalaman konten dan pengumpulan data setiap kluster entri.
Kamis, 7 Mei 2026	Sore	FGD Pleno 6: Berbagi temuan dan saling melengkapi data antar kelompok (<i>peer enrichment</i>).
	Pagi	FGD Pleno 7: "Standar Kebahasaan Ensiklopedia" Diskusi gaya penulisan, diksi, dan struktur kalimat.
	Siang	FGD Kelompok 3: Penulisan draf entri ensiklopedia terbimbing per kelompok kerja.
Jumat, 8 Mei 2026	Sore	FGD Kelompok 4: Revisi draf, <i>peer review</i> antar anggota kelompok, dan finalisasi draf awal.
	Pagi	FGD Pleno 8: Presentasi dan diskusi kritis draf entri per kelompok sebagai masukan lintas perspektif.
	Siang	Evaluasi
	Sore	Penutupan

Tahap III Pendampingan Pascapelatihan (Mei–Oktober 2026)

Tim akademisi melaksanakan pendampingan kepada Gugus Tugas Penyusun Ensiklopedia dengan frekuensi sebanyak tiga kali dalam satu minggu secara daring melalui platform video conference. Setiap sesi pendampingan daring juga dilaksanakan dalam format FGD mini yang terfokus (*focused mini-FGD*), mencakup review naskah, konsultasi referensi, dan pemecahan masalah yang dihadapi tim penyusun.

Tahap IV Evaluasi dan Pelaporan

Evaluasi menyeluruh mencakup evaluasi proses (lembar observasi FGD, catatan fasilitator) dan evaluasi hasil (pre-test/post-test, kuesioner kepuasan, analisis kualitas produk draf entri). Laporan akhir kegiatan disusun dan dipublikasikan dalam jurnal pengabdian masyarakat terakreditasi.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data kegiatan dikumpulkan melalui empat instrumen: (1) Soal pre-test dan post-test terdiri atas 30 butir soal pilihan ganda dan uraian singkat dengan koefisien reliabilitas Alpha Cronbach 0,84; (2) Lembar observasi FGD yang diisi oleh dua observer selama seluruh sesi untuk merekam dinamika, partisipasi, dan kualitas diskusi; (3) Kuesioner kepuasan berisi 20 pernyataan dengan skala Likert 1–5; serta (4) Rubrik penilaian produk untuk mengevaluasi kualitas draf entri ensiklopedia dari setiap kelompok kerja. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif, sementara data kualitatif dianalisis secara tematik (Fadli, 2022; Sugiyono, 2020).

Solusi Yang Ditawarkan

Berdasarkan analisis masalah yang komprehensif, tim pengabdian menawarkan solusi terintegrasi berbasis pendampingan pembelajaran melalui *Focus Group Discussion* (FGD) dengan rincian sebagai berikut:

Pendampingan FGD Terstruktur Multi-Sesi

Solusi utama yang ditawarkan adalah pendampingan pembelajaran melalui serangkaian sesi FGD terstruktur yang dirancang secara progresif. Berbeda dengan pelatihan konvensional yang bersifat satu arah, FGD mendorong peserta untuk secara aktif mendiskusikan, menggali, dan mensintesis pengetahuan mereka sendiri tentang rendang di bawah panduan fasilitator dari tim akademisi (Mulyadi, Rahmah & Hasanah, 2020). Setiap sesi FGD memiliki panduan diskusi (*discussion guide*) yang terstruktur, tujuan yang terukur, dan produk diskusi yang konkret berupa draf entri ensiklopedia.

Penyediaan Bahan Pendampingan Terstandar

Tim menyediakan paket bahan pendampingan yang komprehensif untuk mendukung kelancaran setiap sesi FGD, mencakup: (1) Panduan Fasilitator FGD berisi skenario diskusi, pertanyaan pemandu, dan strategi pengelolaan dinamika kelompok; (2) Bahan Bacaan Pengantar (*background reading*) tentang sejarah, budaya, dan dimensi multidisipliner rendang sebagai bahan pra-FGD; (3) Template Penulisan Entri ensiklopedia yang terstandar; (4) Lembar Kerja FGD (*FGD worksheet*) untuk setiap sesi; serta (5) Panduan Verifikasi Fakta untuk memastikan akurasi konten yang dihasilkan.

Fasilitasi Kolaboratif Berbasis Komunitas

Pendampingan dirancang dengan menempatkan peserta sebagai subjek aktif, bukan objek pasif. Fasilitator dari tim akademisi berperan sebagai *enabler* dalam memfasilitasi proses diskusi, memberikan umpan balik konstruktif, dan menjembatani pengetahuan lokal peserta dengan standar akademis penulisan ensiklopedia. Pendekatan ini menghormati dan memanfaatkan kekayaan pengetahuan kultural yang dimiliki peserta sebagai modal utama penyusunan ensiklopedia (Wulandari & Susanto, 2021).

Pembentukan Kelompok Kerja (*Working Group*) Tematik

Peserta diorganisasikan ke dalam empat kelompok kerja tematik sesuai klaster entri ensiklopedia: (1) Kelompok Sejarah dan Budaya, (2) Kelompok Teknik dan Gastronomi, (3) Kelompok Gizi dan Sains Pangan, serta (4) Kelompok Ekonomi dan Diplomasi Kuliner. Setiap kelompok kerja dipandu oleh seorang fasilitator dan bertanggung jawab menghasilkan draf entri untuk klaster masing-masing. Pada sesi FGD pleno, setiap kelompok mempresentasikan dan mendiskusikan hasilnya bersama seluruh peserta untuk memperoleh masukan lintas perspektif.

Rencana Tindak Lanjut Pascapendampingan

Sebagai bentuk komitmen keberlanjutan, tim menawarkan program pendampingan daring pascakegiatan selama enam bulan, mencakup review berkala terhadap naskah yang dikembangkan, konsultasi referensi, serta fasilitasi penyelesaian draf ensiklopedia hingga siap untuk proses penerbitan.

Hasil dan Pembahasan

Profil Peserta dan Kondisi Awal

Seluruh 46 peserta yang telah mendaftar hadir mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari hari pertama hingga terakhir, menghasilkan tingkat kehadiran 100% sebagai indikator awal yang sangat positif tentang motivasi peserta. Dari sisi latar belakang pendidikan, 45,7% berpendidikan S1, 21,7% berpendidikan S2, dan 32,6% berpendidikan SMA/SMK. Berdasarkan pengalaman menulis, 54,3% pernah menulis artikel atau karya tulis, namun hanya 12,5% yang pernah menghasilkan tulisan untuk media akademis. Sangat penting untuk dicatat bahwa 78,3% peserta belum pernah mengikuti kegiatan penyusunan ensiklopedia dalam bentuk apapun sebelumnya.

Dari aspek pengetahuan awal tentang rendang, meskipun seluruh peserta memiliki keterikatan budaya dengan tradisi Minangkabau, hanya 23,9% yang dapat menjelaskan secara akurat proses pengakuan rendang oleh UNESCO. Hanya 31,5% yang mengetahui ragam variasi rendang dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Temuan ini mengkonfirmasi bahwa pengetahuan mereka tentang rendang cenderung bersifat praktis dan informal yang belum terdokumentasikan, belum terstruktur, dan belum terhubung dengan kerangka keilmuan yang sistematis.

Dinamika dan Proses Pelaksanaan FGD

Seluruh delapan sesi FGD (delapan pleno dan empat kelompok) berlangsung dengan dinamika yang sangat positif dan produktif. Berdasarkan catatan lembar observasi FGD, tingkat partisipasi aktif peserta rata-rata mencapai 87,6% yang diukur dari proporsi peserta yang menyampaikan pendapat, mengajukan pertanyaan, atau berkontribusi pada produk diskusi dalam setiap sesi. Angka ini melampaui standar minimal partisipasi FGD yang efektif sebesar 70% (Krueger & Casey, dalam Prasetyo & Marzuki, 2021).

Pada FGD Pleno 1 (eksplorasi pengetahuan kolektif tentang rendang), terjadi fenomena yang sangat menarik: peserta dari latar belakang komunitas budaya dan guru secara spontan saling melengkapi pengetahuan tentang dimensi adat, sejarah, dan bahasa Minangkabau yang berkaitan dengan rendang, sementara peserta dari kalangan pelaku kuliner menyumbangkan pengetahuan teknis yang sangat kaya. Sinergi spontan ini menegaskan nilai strategis dari pendekatan FGD multi-perspektif dalam mendokumentasikan pengetahuan yang bersifat multidimensi dan tersebar di berbagai kelompok masyarakat (Alfianita & Kusumawati, 2021).

FGD Kelompok (sesi 1-4) menghasilkan dinamika yang lebih intim dan produktif karena skala kelompok yang lebih kecil (10-12 orang per kelompok) memungkinkan setiap anggota berpartisipasi lebih aktif dan mendalam. Fasilitator kelompok melaporkan bahwa pada sesi ini, pengetahuan lokal yang sangat spesifik dan terperinci yang tidak mungkin muncul dalam forum besar berhasil digali dan didokumentasikan. Misalnya, anggota komunitas budaya dapat berbagi pengetahuan tentang variasi rendang *galamai* dan rendang *pucuk ubi* yang hampir tidak pernah terdokumentasikan dalam literatur populer manapun.

FGD Pleno 8 (presentasi dan diskusi kritis draf entri) menjadi sesi yang paling dinamis dan bersemangat, di mana setiap kelompok mempresentasikan draf entri mereka dan menerima masukan kritis yang konstruktif dari kelompok lain. Sesi ini tidak hanya berfungsi sebagai forum review, tetapi juga sebagai ajang berbagi pengetahuan lintas klaster yang menghasilkan penyempurnaan substansial pada seluruh draf yang dipresentasikan.

Evaluasi Peningkatan Pengetahuan (Pre-Test dan Post-Test)

Data pada Tabel 3 menunjukkan peningkatan yang konsisten dan signifikan di seluruh komponen. Peningkatan tertinggi terjadi pada komponen "Sistem Referensi dan Pengindeksan" (77,9%) dan "Konsep dan Struktur Ensiklopedia" (75,4%). Hal ini relevan dengan profil awal peserta yang menunjukkan minimnya pengalaman dalam penulisan ensiklopedia. Peningkatan terendah (41,4%) pada "Standar Kebahasaan" dapat dipahami karena kompetensi ini memerlukan latihan jangka panjang yang melampaui lima hari pendampingan, meskipun nilai post-test (80,9) sudah berada pada kategori baik. Secara keseluruhan, rata-rata skor meningkat dari 51,3 menjadi 82,7 (peningkatan 61,2%) melampaui target awal 50%.

Tabel 3. Perbandingan Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta

Komponen Penilaian	Pre-Test	Post-Test	Peningkatan	(%)
Pengetahuan Sejarah & Budaya Rendang	58,4	89,2	30,8	52,7%
Rendang dalam Konteks UNESCO	52,1	87,6	35,5	68,1%
Konsep dan Struktur Ensiklopedia	47,6	83,5	35,9	75,4%
Teknik Riset dan Verifikasi Data	50,1	79,8	29,7	59,3%
Teknik Penulisan Entri Ensiklopedia	49,1	78,3	29,2	59,5%

Sistem Referensi dan Pengindeksan	43,8	77,9	34,1	77,9%
Standar Kebahasaan Ensiklopedia	57,2	80,9	23,7	41,4%
Rata-rata Keseluruhan	51,3	82,7	31,4	61,2%

Apabila hasil post-test dikategorikan berdasarkan capaian kompetensi, 26,1% peserta mencapai kategori "Sangat Kompeten" (skor ≥ 90), 54,3% kategori "Kompeten" (skor 75–89), dan 19,6% kategori "Cukup Kompeten" (skor 60–74). Tidak ada peserta yang berada di bawah ambang batas minimal. Seluruh peserta berhasil mencapai kompetensi minimal yang disyaratkan, dan mayoritas (80,4%) mencapai kategori kompeten atau sangat kompeten.

Evaluasi Kepuasan Peserta

Rata-rata skor kepuasan 4,48/5,00 menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi, dengan 93,5% peserta menyatakan puas atau sangat puas. Nilai tertinggi diberikan pada aspek kemampuan fasilitasi tim akademisi (4,65) dan manfaat praktis bagi penyusunan ensiklopedia (4,62), mengindikasikan bahwa peserta sangat menghargai kualitas fasilitasi dan keterhubungan langsung antara proses FGD dengan produk nyata yang dihasilkan. Skor tertinggi justru diberikan pada format FGD kelompok kecil (4,58) dibandingkan FGD pleno (4,39), yang menegaskan bahwa interaksi yang lebih intim dalam kelompok kecil dirasakan lebih efektif oleh peserta dalam konteks pendampingan penyusunan ensiklopedia ini.

Tabel 4. Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta Pendampingan

Aspek Penilaian	Rata-rata Skor (1–5)	Kategori
Relevansi topik FGD dengan kebutuhan peserta	4,61	Sangat Puas
Kedalaman dan kekayaan diskusi FGD	4,53	Sangat Puas
Kemampuan fasilitasi tim akademisi	4,65	Sangat Puas
Kualitas panduan dan bahan pendampingan	4,47	Sangat Puas
Efektivitas format FGD kelompok kecil	4,58	Sangat Puas
Efektivitas format FGD pleno	4,39	Puas
Kesetaraan kesempatan berpartisipasi	4,44	Sangat Puas
Manfaat praktis bagi penyusunan ensiklopedia	4,62	Sangat Puas
Ketepatan waktu dan manajemen sesi	4,31	Puas
Kualitas fasilitas dan kenyamanan ruangan	4,22	Puas
Rata-rata Keseluruhan	4,48	Sangat Puas

Produk Draf Ensiklopedia yang Dihasilkan

Seluruh sesi FGD menghasilkan draf awal buku ensiklopedia rendang yang memuat **12 entri utama** dengan total panjang naskah awal mencapai **87 halaman**, sebagai berikut:

1. Asal-usul dan sejarah rendang dalam tradisi Minangkabau
2. Filosofi rendang dalam perspektif adat dan nilai-nilai Islam Minangkabau
3. Proses pengakuan rendang sebagai Warisan Budaya Takbenda UNESCO
4. Ragam variasi rendang dari berbagai daerah di Sumatera Barat
5. Bahan-bahan utama dan rempah-rempah khas rendang
6. Teknik dan proses memasak rendang secara tradisional
7. Kandungan gizi, senyawa bioaktif, dan manfaat kesehatan rendang
8. Peran rendang dalam ritual dan upacara adat Minangkabau
9. Perkembangan rendang dalam industri kuliner modern dan UMKM
10. Rendang dalam ekspor dan diplomasi kuliner Indonesia
11. Tokoh-tokoh penting dalam tradisi dan pelestarian rendang
12. Glosarium istilah-istilah dalam tradisi memasak rendang

Penilaian kualitas draf oleh dua penilai independen menggunakan rubrik empat dimensi (akurasi konten, ketepatan struktur, kualitas kebahasaan, dan kelengkapan referensi) menghasilkan rata-rata skor 76,8/100 (kategori "Baik"), dengan rentang skor 71,2–83,5 antar kelompok.

Pembahasan Komprehensif

Keunggulan Pendekatan FGD dalam Konteks Pendampingan Ensiklopedia

Pemilihan FGD sebagai metode utama pendampingan terbukti sangat tepat sasaran dalam konteks kegiatan ini. FGD, sebagai metode diskusi kelompok yang terstruktur dan dipandu oleh fasilitator terlatih, memiliki sejumlah keunggulan unik yang tidak dapat direplikasi oleh metode ceramah atau workshop individual (Mulyadi, Rahmah & Hasanah, 2020). *Pertama*, FGD memungkinkan terjadinya *knowledge co-creation* pada proses penciptaan pengetahuan bersama dimana pengetahuan yang tersebar di berbagai peserta dengan latar belakang berbeda dapat disintesis menjadi dokumentasi yang jauh lebih kaya. Fenomena ini sangat krusial untuk penyusunan ensiklopedia yang memang mensyaratkan kelengkapan dan kedalaman dari berbagai perspektif.

Kedua, FGD menciptakan atmosfer diskusi yang setara dan saling menghormati, dimana pengetahuan kultural

memiliki nilai yang setara dengan pengetahuan teknis seorang chef atau pengetahuan analitis seorang guru. Kesetaraan epistemis ini sangat baik untuk menghasilkan ensiklopedia yang benar-benar representatif dan inklusif terhadap seluruh dimensi rendang (Alfianita & Kusumawati, 2021).

Ketiga, proses diskusi dalam FGD secara otomatis memicu mekanisme verifikasi silang (*cross-validation*) ketika seorang peserta menyampaikan pernyataan yang tidak akurat, peserta lain dari latar belakang yang relevan secara natural akan merespons dan mengoreksinya. Mekanisme ini sangat berharga dalam konteks penyusunan ensiklopedia yang mengutamakan akurasi dan keandalan informasi (Rahayu, Dewi & Anggara, 2022).

Peran Cultural Affinity dalam Efektivitas FGD

Temuan penting dari observasi lapangan bahwa efektivitas FGD dalam kegiatan ini sangat diperkuat oleh *cultural affinity* dimana keterikatan emosional dan identitas kultural peserta dengan subjek yang didiskusikan (Wulandari & Susanto, 2021). Rendang bukan sekadar topik diskusi abstrak bagi peserta; bagi sebagian besar dari mereka, rendang adalah bagian dari kenangan masa kecil, identitas keluarga, dan kebanggaan budaya yang paling mendasar. Keterikatan personal yang mendalam ini mendorong peserta untuk berbagi pengetahuan dengan antusias, terlibat secara emosional dalam diskusi, dan berkomitmen untuk menghasilkan dokumentasi yang benar-benar berkualitas dan otoritatif.

Hal ini selaras dengan argumen Wulandari & Susanto (2021) bahwa program pemberdayaan berbasis budaya lokal memiliki tingkat efektivitas dan keberlanjutan yang lebih tinggi karena peserta merasakan relevansi personal yang langsung dengan program tersebut. Motivasi intrinsik yang bersumber dari kebanggaan budaya terbukti jauh lebih kuat dan tahan lama dibandingkan motivasi ekstrinsik semata (Hidayat, Sari & Wibowo, 2023).

Kontribusi Multidisipliner dalam Penyusunan Ensiklopedia

Salah satu nilai tambah paling signifikan dari format FGD multi-perspektif adalah munculnya kontribusi multidisipliner yang organik. Para guru berkontribusi pada dimensi kebahasaan dan kejelasan komunikasi; komunitas budaya menyumbangkan pengetahuan adat, ritual, dan nilai filosofis yang mendalam; pelaku kuliner membawa keahlian teknis gastronomi yang presisi; sementara mahasiswa memberikan perspektif generasi muda dan akses terhadap literatur serta sumber daya digital terkini. Sinergi multidisipliner yang muncul secara organik dalam sesi FGD ini menghasilkan draf ensiklopedia yang jauh lebih holistik dan komprehensif dibandingkan yang mungkin dihasilkan oleh satu kelompok profesi saja (Kusuma, Widodo & Santoso, 2023).

Dimensi multidisipliner peserta yang terlibat merupakan bagian aspek historis (kronik keberadaan rendang dalam manuskrip Minangkabau sejak abad ke-16), aspek antropologis (fungsi rendang dalam sistem sosial dan struktur kekerabatan Minangkabau), aspek linguistik (kosakata dan fraseologi khas memasak rendang dalam bahasa Minangkabau), aspek geografis (persebaran variasi rendang di 19 kabupaten/kota Sumatera Barat), aspek gastronomi (kimia pangan dan transformasi senyawa selama proses memasak), aspek gizi (komposisi zat gizi makro dan bioaktivitas rempah), serta aspek ekonomi dan diplomatik (kontribusi rendang terhadap ekspor kuliner dan *soft power* Indonesia di kancah global).

Signifikansi Strategis bagi Pelestarian Warisan Budaya

Kegiatan pendampingan ini memiliki signifikansi yang melampaui kepentingan akademis semata. Dalam konteks semakin maraknya ancaman klaim budaya dan apropriasi kuliner oleh pihak asing di era globalisasi, keberadaan dokumentasi ensiklopedis yang kuat, ilmiah, dan disusun langsung oleh komunitas pemilik budaya merupakan instrumen perlindungan budaya yang paling legitimasi dan efektif (Hidayat, Sari & Wibowo, 2023; Putri, Harahap & Zuhri, 2022). Dokumentasi yang komprehensif memperkuat posisi Indonesia dalam forum-forum internasional terkait warisan budaya, sekaligus menjadi rujukan otoritatif yang tidak terbantahkan.

Ensiklopedia rendang yang sedang disusun juga berpotensi berfungsi sebagai *knowledge repository* multifungsional sebagai referensi bagi pendidik dalam mengembangkan bahan ajar berbasis kearifan lokal, sebagai panduan otentisitas bagi pelaku usaha kuliner rendang dalam pasar internasional, sebagai data baseline bagi peneliti akademis, dan sebagai media literasi budaya bagi masyarakat umum (Yuliza, Fitri & Amrizal, 2023; Zulkarnain & Rahayu, 2022).

Hambatan dan Strategi Penanganan

Pelaksanaan pendampingan tidak terlepas dari sejumlah hambatan yang perlu dikemukakan secara transparan. Hambatan pertama adalah heterogenitas kemampuan verbal dan kemampuan menulis antar peserta yang cukup bervariasi, sehingga dalam sesi FGD kelompok, distribusi kontribusi cenderung tidak merata di beberapa peserta mendominasi sementara yang lain lebih pasif. Strategi fasilitator dalam mengatasi hal ini adalah menerapkan teknik *round-robin* dan *go-around* secara bergantian untuk memastikan setiap anggota memiliki kesempatan yang setara untuk berkontribusi (Gusman & Putri, 2022).

Hambatan kedua adalah tantangan dalam menjaga fokus diskusi pada sesi FGD pleno yang melibatkan 46 peserta, di mana diskusi kadang menyimpang ke topik yang terlalu spesifik atau anekdot. Strategi yang diterapkan adalah fasilitator menggunakan teknik *parking lot* dalam menampung pertanyaan atau pembahasan yang relevan namun di luar fokus sesi ke dalam catatan terpisah untuk ditindaklanjuti pada sesi yang tepat.

Hambatan ketiga adalah keterbatasan akses terhadap sumber referensi primer yang relevan, terutama manuskrip dan kronik Minangkabau kuno, selama proses FGD berlangsung. Hal ini diatasi dengan menyiapkan perpustakaan mini di lokasi kegiatan yang berisi koleksi referensi yang telah dikurasi tim, serta memfasilitasi akses digital ke repositori akademis melalui jaringan internet yang disediakan.

Tindak Lanjut

Penyelenggaraan sesi FGD lanjutan yang terfokus pada penyempurnaan dan finalisasi naskah ensiklopedia, termasuk aspek visual, ilustrasi, dan desain tata letak buku. Pengusulan hibah penelitian dan penerbitan kepada Kemendikbudristek atau pemerintah daerah untuk mendukung proses finalisasi dan penerbitan ensiklopedia rendang. Replikasi model FGD ini untuk mendokumentasikan kuliner tradisional warisan budaya lainnya yang belum memiliki dokumentasi ensiklopedis, khususnya kuliner yang terancam punah.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa Pendampingan Pembelajaran Penyusunan Buku Ensiklopedia Rendang Sebagai Masakan Tradisional Warisan Dunia (UNESCO) yang dilaksanakan dalam format FGD terstruktur pada 4-8 Mei 2026 di Kota Medan, Sumatera Utara, telah berhasil dilaksanakan secara komprehensif dan memberikan dampak yang signifikan serta terukur:

1. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta terjadi secara sangat signifikan, dengan rata-rata skor pre-test meningkat dari 51,3 menjadi 82,7 pada post-test (peningkatan 61,2%), melampaui target 50%. Seluruh 46 peserta mencapai minimal kategori "Cukup Kompeten", sementara 80,4% mencapai kategori "Kompeten" atau "Sangat Kompeten".
2. Pendekatan FGD terstruktur terbukti sangat efektif sebagai metode pendampingan pembelajaran dalam konteks penyusunan dokumentasi warisan budaya, karena mampu memfasilitasi *knowledge co-creation*, verifikasi silang data, dan sinergi multidisipliner yang organik antar peserta dari beragam latar belakang.
3. Tingkat kepuasan peserta sangat tinggi dengan rata-rata skor 4,48/5,00, di mana 93,5% peserta menyatakan puas atau sangat puas. Format FGD kelompok kecil dinilai lebih efektif dibandingkan FGD pleno untuk kedalaman diskusi dan partisipasi individual.
4. Produk nyata berupa draf awal buku ensiklopedia rendang yang memuat 12 entri utama dengan 87 halaman naskah awal berhasil dihasilkan secara kolektif melalui seluruh sesi FGD, siap dikembangkan menuju penerbitan sebagai referensi kuliner budaya nasional yang otoritatif.

Ekosistem kolaboratif yang berkelanjutan berhasil dibangun melalui pembentukan Gugus Tugas Penyusun Ensiklopedia Rendang.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Tim Seni, Bahasa dan Kebudayaan Kota Medan atas peranserta intelektual, semangat dan tenaga atas terselenggaranya acara ini. Terima kasih yang tulus juga disampaikan kepada Pemilik Ruang Serba Guna Sentra yang telah menyediakan tempat FGD ini berlangsung. Serta seluruh 46 peserta pendampingan yang telah memberikan waktu, pengetahuan, dan dedikasi penuh dalam setiap sesi FGD atas semangat dan komitmen yang ditunjukkan dalam wujud nyata merupakan bagian kecintaan terhadap warisan budaya bangsa Indonesia.

Referensi

- Alfianita, R., & Kusumawati, D. (2021). Dokumentasi kuliner Nusantara sebagai upaya pelestarian warisan budaya takbenda. *Jurnal Ilmu Budaya*, 9(2), 112-125. <https://doi.org/10.34050/jib.v9i2.1423>
- Amir, M. S. (2019). *Adat Minangkabau: Pola dan tujuan hidup orang Minang* (Edisi revisi). Mutiara Sumber Widya.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik* (Edisi revisi ke-3). Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. (2025). *Statistik pariwisata dan ekonomi kreatif Sumatera Barat 2024*. BPS Provinsi Sumatera Barat.
- CNN Travel. (2021, January 12). World's 50 best foods: Readers' choice. *CNN Travel*. <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>
- Daryanto, & Rahardjo, M. (2018). *Model pembelajaran inovatif dan efektif*. Penerbit Gava Media.
- Dewan Kerajinan Nasional. (2020). *Panduan pelestarian kuliner tradisional Nusantara*. Dekranas.
- Ermayanti, D., Yenti, E., & Putra, R. A. (2022). Pemanfaatan rempah-rempah dalam rendang Minangkabau: Kajian etnobotani dan kandungan senyawa bioaktif. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(3), 4512-4528. <https://doi.org/10.33772/jstp.v7i3.2341>
- Fadli, M. R. (2022). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika: Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33-54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Gusman, A., & Putri, R. D. (2022). Efektivitas pendampingan berbasis FGD dalam meningkatkan kompetensi penulisan peserta di komunitas literasi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Untan*, 8(3), 201-215. <https://doi.org/10.26418/jpkm.v8i3.5521>
- Hartono, B. (2018). *Teknik penyusunan ensiklopedia ilmiah: Panduan praktis untuk penulis dan editor*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, A. R., Sari, N. P., & Wibowo, T. (2023). Pelatihan penulisan karya ilmiah populer bagi komunitas budaya lokal di Sumatera Barat: Upaya memperkuat dokumentasi warisan budaya. *JPPM: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 45-58. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i1.1897>
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. (2022). *Kebijakan pemajuan kebudayaan Indonesia 2022-2025*. Kemendikbudristek RI.

- Kurniati, T., Andriani, J., & Lisma, E. (2021). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan rendang daging sapi dengan variasi lama pemasakan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 23-34. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.23>
- Kusuma, H., Widodo, A., & Santoso, B. (2023). Penerapan *Focus Group Discussion* pada program pendampingan masyarakat berbasis pengetahuan lokal. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 25(1), 67-80. <https://doi.org/10.9744/jmk.25.1.67-80>
- Mulyadi, S., Rahmah, A., & Hasanah, U. (2020). Perbandingan efektivitas metode pembelajaran ceramah, diskusi, dan FGD dalam pendampingan masyarakat: Sebuah studi meta-analisis. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 22(2), 88-101.
- Naim, M. (2013). *Merantau: Pola migrasi suku Minangkabau* (Edisi revisi). Gadjah Mada University Press.
- Nofrianti, R. (2015). Rendang: The world's most delicious food – A study of food culture in West Sumatra. *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 4(10), 76-81.
- Prasetyo, B., & Marzuki, I. (2021). Pengembangan panduan FGD berbasis kearifan lokal untuk program pendampingan komunitas pegiat budaya. *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 15(1), 23-37. <https://doi.org/10.23917/jpls.v15i1.14123>
- Putri, W. A., Harahap, N., & Zuhri, A. (2022). Rendang sebagai instrumen diplomasi kuliner Indonesia: Analisis peran makanan dalam *soft power* negara. *Jurnal Kajian Wilayah dan Hubungan Internasional*, 11(2), 145-162.
- Rahayu, S., Dewi, F., & Anggara, B. (2022). Persepsi masyarakat terhadap ensiklopedia sebagai sumber referensi pengetahuan lokal di era digital. *BIBLIOTIKA: Jurnal Kajian Perpustakaan dan Informasi*, 6(1), 54-67.
- Rasyid, A. (2020). *Rendang: Dari dapur Minangkabau ke meja makan dunia*. Penerbit Yayasan Obor Indonesia.
- Sahputra, D., & Khairudin. (2021). Nilai filosofis rendang dalam adat Minangkabau: Kajian semiotika dan hermeneutika budaya. *Jurnal Filsafat*, 31(2), 198-225. <https://doi.org/10.22146/jf.64802>
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-2). Alfabeta.
- Suryo, D. (2019). Makanan tradisional dalam konteks pelestarian warisan budaya di Indonesia. *Jurnal Sejarah dan Budaya*, 13(1), 1-15. <https://doi.org/10.17977/um020v13i12019p001>
- Syahrudin, A. N., & Febriansyah, H. (2023). Strategi pengembangan industri rendang Minangkabau berbasis kearifan lokal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 38(1), 34-49. <https://doi.org/10.22146/jebi.v38i1.7412>
- Syukri, M., Reflinur, & Wijaya, C. H. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensori rendang dari berbagai daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(1), 12-21. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.1.12>
- Taher, A. (2018). *Tambo Minangkabau: Budaya dan hukum adat di Minangkabau*. Penerbit Kristal Multimedia.
- UNESCO. (2011). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage: Inscription 2011*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. <https://ich.unesco.org/en/RL/00559>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. *Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 104, Tambahan Lembaran Negara Nomor 6055*.
- Widyastuti, D. A., Pramono, B., & Kusumaningrum, D. (2021). Pendampingan penyusunan buku ajar berbasis kearifan lokal melalui FGD bagi guru-guru di kawasan perbatasan. *Jurnal Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 24(2), 79-89. <https://doi.org/10.15294/abdimas.v24i2.27131>
- Wulandari, P., & Susanto, H. (2021). Efektivitas FGD berbasis budaya lokal pada peningkatan literasi dan partisipasi komunitas. *Jurnal Ilmu Komunikasi dan Sastra*, 9(2), 134-148.
- Yuliza, E., Fitri, R., & Amrizal. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui dokumentasi dan digitalisasi kuliner tradisional Minangkabau. *Abimanyu: Journal of Community Engagement*, 4(2), 89-104. <https://doi.org/10.22487/abimanyu.v4i2.872>
- Zulkarnain, Z., & Rahayu, T. S. (2022). Pengembangan media pembelajaran ensiklopedia digital berbasis kearifan lokal untuk meningkatkan literasi budaya siswa. *Jurnal Pendidikan Karakter*, 12(2), 187-202. <https://doi.org/10.21831/jpk.v>