



KOKURIKULER

Dari Palawija Menjadi Karya: Siswa MTsN 2 Kediri Berkreasi dalam Bazar Kuliner Nusantara

Pembelajaran kontekstual di luar kelas mempertemukan pangan lokal, kreativitas, budaya nusantara, dan jiwa kewirausahaan.



Suasana bazar kokurikuler MTsN 2 Kediri yang menampilkan kreasi kuliner berbahan dasar palawija. Dokumentasi kegiatan, 19 Agustus 2026.

KEDIRI, 19 Agustus 2026 — MTsN 2 Kediri menggelar kegiatan kokurikuler bertema **“Olahan Makanan Nusantara Berbahan Dasar Palawija”** pada Rabu, 19 Agustus 2026. Kegiatan yang diikuti seluruh siswa kelas 7, 8, dan 9 ini bertujuan untuk mengenalkan kembali potensi pangan lokal serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini.

Palawija seperti jagung, ubi ungu, dan singkong menjadi bahan utama dalam setiap kreasi menu yang disajikan. Kepala MTsN 2 Kediri, dalam sambutannya, menyampaikan bahwa kegiatan ini merupakan bentuk nyata pembelajaran kontekstual di luar kelas.

TUJUAN KEGIATAN

- Mengenalkan kembali potensi pangan lokal
- Menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini
- Memperkuat pembelajaran kontekstual
- Melestarikan kuliner nusantara

Bahan utama: jagung • ubi ungu • singkong

Belajar Mengolah, Berani Menjual, Bangga pada Pangan Lokal



Peserta menata produk dan dekorasi stan bazar.



Panggung kegiatan menjadi ruang apresiasi dan presentasi.

“Kami ingin siswa tidak hanya paham teori di buku. Palawija adalah komoditas yang melimpah di sekitar kita sehingga perlu kita kembangkan,” ujarnya.

— Kepala MTsN 2 Kediri

Setiap kelas diberi bahan sesuai jenjangnya masing-masing dan didampingi oleh guru wali untuk berkreasi di lapangan madrasah yang disulap menjadi area bazar kuliner.

Beragam menu nusantara berhasil diciptakan para siswa. Ada gethuk singkong, jagung bakar, bakwan jagung, puding ubi ungu, stik tela, serta minuman alami seperti jamu kunyit asem, beras kencur, dan sari kedelai.

KREASI MENU NUSANTARA

Gethuk singkong • Jagung bakar • Bakwan jagung
Puding ubi ungu • Stik tela
Jamu kunyit asem • Beras kencur • Sari kedelai

Kegiatan tidak berhenti pada membuat makanan. Setiap kelas juga diberi ruang untuk mempresentasikan produk, menjelaskan bahan yang digunakan, serta menampilkan hasil kreasi di stan masing-masing.

Tradisi yang Diolah Menjadi Pengalaman Belajar



Interaksi langsung antara siswa, guru, dan pengunjung stan menjadi bagian penting dari pengalaman belajar. Dokumentasi menunjukkan semangat kebersamaan selama bazar berlangsung.

“Ternyata masak dari palawija itu mudah dan hasilnya enak. Kami jadi tahu kalau makanan tradisional bisa dibuat lebih modern.”

— Peserta kegiatan, kelas 8

Kegiatan ini dirangkai dengan lomba presentasi produk palawija dan dinilai oleh tim kurikulum. Antusiasme siswa terlihat sepanjang kegiatan berlangsung.

Salah satu peserta dari kelas 8 mengaku senang bisa belajar langsung mengolah bahan pangan lokal. “Ternyata masak dari palawija itu mudah dan hasilnya enak. Kami jadi tahu kalau makanan tradisional bisa dibuat lebih modern,” katanya.

Dengan kegiatan ini, MTsN 2 Kediri berharap dapat melestarikan kuliner nusantara, mendukung ketahanan pangan, dan membentuk generasi yang cinta produk dalam negeri. (Humas)

CATATAN HUMAS

Kokurikuler palawija menjadi contoh pembelajaran yang mengangkat potensi lingkungan sekitar menjadi karya nyata. Semoga pengalaman ini memperkuat kecintaan siswa terhadap pangan lokal, budaya nusantara, dan semangat berwirausaha.