



Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal sebagai Implementasi Manajemen Pendidikan Berbasis Hutan Tropis Lembap di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara

The use of local food resource as the implementation of education management based on humid tropical forest at SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara

Anita Dwi Basuki¹, Novieta Christina Theodora^{2*}, & Rahmatullah³

¹SMK Negeri 4, Penajam Paser Utara, Indonesia

²SMA Negeri 8, Penajam Paser Utara, Indonesia

³SMK Ketopong Tenggara, Kutai Kartanegara, Indonesia

¹Email: anitabasuki46@guru.smk.belajar.id, ²Email: ctnovieta@gmail.com, ³Email: erkomindo@gmail.com

Abstract: The Nusantara Capital Region (IKN) is part of a tropical rainforest with a high level of biodiversity. This natural wealth has been traditionally utilized by the local community, but not to its full potential. SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara, as part of the community in the IKN area, plays a role in maximizing the utilization of forest products as a food resource with economic value. One of the food resources found in the tropical rainforest environment is the cempedak fruit. This research aims to describe the implementation of education management based on humid tropical forest to improve the quality of education through the utilization of local food resources, specifically cempedak fruit, at SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara, which is a Center of Excellence in the culinary field. This research method is qualitative, using data collection techniques such as documentation, observation, and interviews. The results of the research show that with the implementation of education management based on the tropical rainforest, SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara has successfully: 1) improved the quality of education as a Center of Excellence in the culinary field, and 2) increased the utilization and added economic value of cempedak fruit as a local food resource, utilizing the forest's function as a livelihood source.

Keywords: tropical rainforest, ibu kota nusantara, education management, cempedak

Abstrak: Kawasan Ibu Kota Nusantara (IKN) merupakan bagian dari hutan tropis lembap dengan tingkat keanekaragaman hayati tinggi. Kekayaan alam ini secara turun temurun telah dimanfaatkan oleh masyarakat yang tinggal di sekitar hutan, namun belum maksimal. SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara sebagai bagian dari masyarakat di kawasan IKN turut berperan dalam memaksimalkan pemanfaatan hasil hutan sebagai sumber daya pangan yang memiliki nilai ekonomi. Salah satu sumber daya pangan yang terdapat di lingkungan hutan tropis lembap adalah buah cempedak. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan implementasi manajemen pendidikan berbasis hutan tropis lembap dalam meningkatkan mutu pendidikan di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara. Sebagai SMK Pusat Keunggulan bidang kuliner, sekolah meningkatkan pemanfaatan sumber daya pangan lokal, yaitu buah cempedak. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa dokumentasi, observasi, dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan implementasi manajemen pendidikan berbasis hutan tropis lembap, SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara berhasil: 1) meningkatkan mutu pendidikan sebagai SMK Pusat Keunggulan bidang kuliner. 2) meningkatkan pemanfaatan dan menambah nilai ekonomi buah cempedak sebagai sumber daya pangan lokal. Dalam hal ini memanfaatkan fungsi hutan sebagai sumber mata pencaharian.

Kata kunci: hutan tropis lembap, ibu kota nusantara, manajemen pendidikan, cempedak

How to cite this article:

Basuki, A. D., Theodora, N. C., & Rahmatullah, R. (2023). Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal sebagai Implementasi Manajemen Pendidikan Berbasis Hutan Tropis Lembap di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Pendidikan*, 3(SE), 61—68. <https://doi.org/10.30872/jimpian.v3iSE.2921>

Article history

Received:
25 November 2023

Accepted:
15 December 2023

Published:
31 December 2023

* Corresponding author



PENDAHULUAN

Rencana pemindahan Ibu Kota Negara (IKN) ke daerah Penajam Paser Utara, sejak awal menjadi isu yang menuai banyak pendapat. Terutama karena tantangan besar yang dihadapi, yaitu bagaimana mempertahankan kondisi lingkungan di kawasan tersebut. Pembangunan kota dikhawatirkan menjadi tantangan besar terutama dari aspek lingkungan. Berbagai kebijakan, kajian, serta studi kelayakan dibuat untuk mempertahankan keragaman dan kelestarian hutan, terutama menyangkut fungsi dan manfaat hutan bagi kelangsungan seluruh makhluk hidup.

Kawasan ibu kota negara berada di wilayah hutan tropis lembap. Kawasan hutan ini berperan penting dalam menjaga keberadaan dan kelangsungan makhluk hidup. Hutan tropis lembap mudah ditumbuhi berbagai macam tumbuhan karena sepanjang tahun hutan ini menerima sinar matahari yang cukup karena ditumbuhi pepohonan lebat dan tinggi. Selain itu, curah hujan yang tinggi karena selalu diguyur hujan sepanjang tahun menjadikan hutan ini dalam kondisi lembap. Selain sebagai tempat hunian bagi setengah populasi flora dan fauna di dunia, hutan ini juga menjadi sumber oksigen terbesar dunia sehingga membantu menstabilkan iklim dunia. Sebagai ekosistem dengan tingkat keanekaragaman hayati tinggi, hutan tropis lembap memiliki fungsi penting yaitu menjadi sumber mata pencaharian bagi manusia (Subagiyo et al., 2019).

Berdasarkan karakteristik tumbuhan, hutan tropis lembap merupakan bioma dengan vegetasi tumbuhan yang berdaun lebar dan pohon-pohon tinggi yang rapat sehingga menciptakan atap hutan atau yang biasa disebut kanopi. Dengan kondisi lembap tersebut, tidak semua tanaman buah dapat tumbuh di dalam hutan ini. Salah satu buah tropis yang cocok tumbuh di dalam hutan tropis lembap adalah cempedak. Dibandingkan kerabatnya nangka, cempedak lebih tahan terhadap naungan serta terhadap curah hujan yang lebih tinggi (Agus et al., 2018).

Buah cempedak, meski tersebar di Asia Tenggara hingga ke New Guinea, adalah buah yang belum banyak dimanfaatkan secara optimal (Wang, et al., 2018). Padahal, bagi masyarakat Kalimantan, pemanfaatan cempedak tidak terbatas hanya pada buahnya, namun juga biji dan kulitnya. Pengaruh budaya dan kearifan lokal ini menjadi latar belakang dalam mengembangkan peluang usaha di bidang kuliner dengan memanfaatkan buah cempedak. Penelitian lain tentang pemanfaatan sebelumnya tentang pengembangan kuliner dengan buah cempedak adalah tentang pelatihan keterampilan pengolahan cempedak menjadi makanan atau jajanan lain, yaitu gabin fla cempedak dan brownies cempedak kukus di Samarinda. Upaya mengenalkan cara mengolah cempedak ini dilakukan karena saat musim panen buah ini memiliki nilai jual rendah karena keberadaannya yang melimpah (Winarti et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara sebagai SMK Pusat Keunggulan, melakukan inovasi sebagai upaya memperkuat bidang prioritas, yaitu kuliner. Upaya ini selaras dengan program pemerintah, yaitu SMK Pusat Keunggulan yang bertujuan menghasilkan lulusan yang terserap di dunia kerja atau menjadi wirausaha, serta menjadi SMK rujukan dan pusat peningkatan kualitas dan kinerja SMK lain. Sebagai SMK yang menjadi rujukan pusat peningkatan kualitas bagi SMK lain, maka penting bagi SMK Pusat Keunggulan untuk mengimplementasikan manajemen yang baik.

Implementasi manajemen akademik mengacu pada Kurikulum Merdeka. Dalam kurikulum merdeka, satuan pendidikan dapat menambahkan muatan lokal yang ditetapkan oleh pemerintah daerah sesuai dengan kearifan lokal atau karakteristik daerahnya. Sesuai dengan program SMK Pusat Keunggulan, sekolah mencoba membuat strategi peningkatan mutu pendidikan dalam bidang kuliner dengan mengusung kearifan lokal.

Usaha kuliner adalah usaha yang sangat menjanjikan dengan semakin ramainya Kabupaten Penajam Paser Utara sebagai wilayah Ibukota Negara (IKN). Buah cempedak menjadi pilihan tepat untuk dijadikan objek dari pengembangan kuliner berbasis kearifan lokal. Ketersediaan yang melimpah pada saat musimnya, membuat nilai jual menurun. Untuk itu buah ini diolah menjadi produk olahan lain, baik dari buah maupun kulitnya, sehingga meningkatkan nilai jual daripada sekadar mengambil buahnya. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan sumber daya pangan lokal sebagai implementasi manajemen pendidikan berbasis hutan tropis lembap di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara.

METODE

Penelitian ini adalah sebuah studi kualitatif. Menurut Creswell & Creswell (2017), penelitian kualitatif adalah pendekatan penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata, gambar, atau suara untuk memahami fenomena dalam konteksnya. Untuk itu, penelitian ini menggunakan dokumentasi, observasi, dan wawancara sebagai teknik pengumpulan data. Permasalahan yang ingin dideskripsikan adalah bagaimana memanfaatkan sumber daya pangan lokal sebagai implementasi manajemen pendidikan berbasis hutan tropis lembap dan lingkungannya. Sumber daya pangan lokal yang menjadi objek penelitian ini adalah buah cempedak. Untuk mendapatkan data yang bisa diolah menjadi hasil penelitian, peneliti dalam hal ini telah melakukan kunjungan langsung ke lokasi penelitian yaitu SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara.

Denzin & Lincoln (2011) mendefinisikan observasi sebagai proses pengumpulan data yang melibatkan pengamatan terhadap perilaku, interaksi, atau kejadian dalam konteks yang nyata, dengan tujuan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam tentang pengalaman dan makna yang terlibat. Peneliti melakukan observasi langsung pada kegiatan pengolahan buah cempedak dan membuat beberapa dokumentasi terkait kegiatan tersebut. Observasi memungkinkan peneliti untuk memperoleh data secara langsung dari situasi atau konteks yang sedang diamati karena dengan mengamati secara langsung, peneliti dapat mengumpulkan data yang lebih akurat dan mendalam tentang perilaku, interaksi, dan konteks yang sedang diteliti. Selain itu, observasi membantu peneliti dalam memahami fenomena atau hal yang terjadi karena mengamati secara langsung, seperti ekspresi wajah, bahasa tubuh, atau dinamika kelompok yang tidak mungkin didapatkan dengan metode lain. Dalam penelitian ini, peneliti mengobservasi aktivitas-aktivitas utama dalam program pemanfaatan cempedak sebagai sumber daya pangan lokal di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara.

Peneliti juga mendokumentasikan hasil observasi dalam bentuk gambar. Dokumentasi dibutuhkan untuk membantu dalam mencatat dan menyimpan data yang diperoleh selama penelitian karena dengan adanya dokumentasi, peneliti dapat mengumpulkan, merekam, dan menyimpan informasi yang relevan untuk analisis lebih lanjut. Selain itu, dokumentasi memungkinkan peneliti untuk memvalidasi temuan mereka dengan menggunakan data primer yang telah dikumpulkan. Dokumentasi yang berhasil dikumpulkan oleh peneliti adalah gambar-gambar yang menunjang deskripsi tentang program pemanfaatan sumber daya pangan lokal di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara.

Selain melakukan observasi dan mendokumentasikan hasil observasi, peneliti melakukan wawancara kepada beberapa anggota manajemen sekolah, yaitu Wakil Kepala Sekolah Bidang Kurikulum dan Wakil Kepala Sekolah Bidang Hubungan Masyarakat. Creswell & Creswell (2017) berpendapat bahwa wawancara adalah teknik yang sangat penting dalam penelitian kualitatif karena memungkinkan peneliti untuk mendapatkan data yang mendalam tentang pandangan, sikap, dan pengalaman peserta, serta memfasilitasi pemahaman yang lebih baik tentang konteks sosial yang relevan. Dengan melakukan wawancara kepada individu-individu yang terlibat langsung, peneliti mendapatkan pandangan, pendapat, dan pengalaman langsung dari individu yang terlibat dalam penelitian karena dengan berkomunikasi secara langsung, peneliti dapat memahami sudut pandang dan pengalaman unik peserta yang adalah bagian dari manajemen SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara. Selain itu wawancara memungkinkan peneliti untuk menjelaskan dan memperjelas data yang telah dikumpulkan karena peneliti dapat menanyakan pertanyaan tambahan atau meminta klarifikasi untuk memperdalam pemahaman tentang topik yang sedang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah cempedak biasanya dimakan dalam keadaan segar atau dengan diolah terlebih dahulu seperti cempedak goreng. Daging buah cempedak beserta bijinya digoreng dengan tepung, dijadikan makanan kecil sebagai pendamping minum teh atau kopi. Bagi masyarakat Kalimantan, kulit cempedak dapat dikonsumsi dengan dijadikan sayur untuk lauk. Pada umumnya, kulit cempedak akan dibuat sambal atau tumis mandai. Mandai merupakan makanan tradisional yang digunakan untuk lauk oleh masyarakat Kalimantan yang bahan utamanya adalah kulit cempedak. Kulit cempedak diawetkan dengan air garam dan dimasukkan ke dalam toples. Teknik ini membuat teksturnya menjadi kenyal. Pengawetan kulit cempedak bisa dilakukan berbulan-

bulan bahkan setahun dengan terus menambah air karena menyusut. Namun, bisa juga direndam air garam beberapa jam saja untuk dapat segera diolah. Olahan cempedak tersebut belum menambah nilai jual dari buah musiman ini. Pengolahan ini dapat dikategorikan sebagai pengolahan tradisional karena tidak membutuhkan peralatan khusus dan relatif mudah untuk dilakukan oleh masyarakat. Hal ini menyebabkan nilai ekonomis produk-produk tersebut rendah dan sulit ditingkatkan.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, sebagai implementasi penerapan manajemen strategis di satuan pendidikan, pada tahap perencanaan, SMK 4 Penajam Paser Utara sebagai SMK Pusat Keunggulan bidang kuliner yang dilengkapi dengan sarana dan prasarana industri kuliner modern, merancang pembelajaran dengan cara berinovasi dalam pengolahan cempedak. Implementasi manajemen strategik yang dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Tahap Perencanaan, Pengorganisasian, dan Pengawasan

Pada tahap perencanaan, langkah awal adalah mengembangkan muatan lokal. Muatan lokal merupakan program yang dapat dikembangkan oleh satuan pendidikan, mengacu pada kearifan lokal dan karakteristik daerah. Pengembangan muatan lokal dapat dilakukan dengan tiga pilihan. Pertama, dengan mengembangkannya menjadi mata pelajaran sendiri. Kedua, dengan mengintegrasikan ke seluruh mata pelajaran, dan ketiga, melalui proyek penguatan profil pelajar Pancasila (P5). Muatan lokal di SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara dirancang untuk terintegrasi ke seluruh mata pelajaran.

Langkah selanjutnya adalah menetapkan tujuan pengembangan muatan lokal yaitu membekali peserta didik dengan sikap dan keterampilan dalam memahami dan mencintai alam, lingkungan sosial budaya daerahnya. Tahap berikutnya adalah pengembangan kurikulum dan metode pembelajaran. Perencanaan pengembangan kurikulum dan metode pembelajaran mengacu pada kurikulum merdeka yang berpusat pada murid dan berbasis pembelajaran kontekstual dengan mengembangkan keterampilan yang diperlukan di masa depan. Tahap perencanaan berikutnya adalah menentukan penjadwalan dan waktu pelaksanaan pembelajaran. Kemudian, mengalokasikan sumber daya, yaitu rencana penggunaan dana yang dituangkan dalam Rencana Kerja Anggaran Sekolah. Sumber daya manusia yang terlibat dijabarkan dalam SK Tim Pengembang Sekolah, Tim Pengembang Kurikulum, dan SK Pembagian Tugas. Sumber daya juga meliputi fasilitas pendukung lain yaitu sarana dan prasarana.

Pada tahap pengorganisasian, dilakukan pembentukan tim kerja, dalam hal ini adalah pimpinan serta guru dan tenaga kependidikan di program unggulan, yaitu bidang kuliner. Pelaksana manajemen harus dapat memastikan adanya kolaborasi dan kerja sama yang baik antara berbagai pihak. Pada tahapan ini, setiap orang yang berkoordinasi mengacu pada struktur organisasi, sehingga terwujud koordinasi dan kolaborasi yang bertujuan mencapai tujuan yang sama.

Tahap selanjutnya adalah pembuatan standar operasional prosedur. Prosedur yang benar dalam proses produksi dibuat untuk memastikan proses dapat berlangsung dengan baik. Standar prosedur yang dibuat termasuk dalam menentukan aturan-aturan dan pedoman dalam menjalankan kegiatan. Hal ini mutlak dilakukan untuk menjaga hasil tetap konsisten dan berkualitas.

Setelah melakukan tahap perencanaan dan pengorganisasian, tahap yang berikutnya adalah pengarahan. Dalam pengarahan, yang pertama dilakukan adalah pengawasan yang bertujuan untuk memantau pelaksanaan kegiatan agar berjalan sesuai rencana. Sebelum pengolahan, dipastikan bahan baku yang digunakan adalah bahan yang berkualitas. Kualitas bahan baku yang akan diolah menjadi hal yang penting karena akan mempengaruhi cita rasa makanan. Dalam pengolahan ini, bahan bakunya adalah cempedak. Buah yang dipilih adalah yang tua dan matang di pohon karena akan mempunyai aroma yang lebih kuat. Selain itu, daging buahnya lebih tebal dan manis.

Pengawasan juga dilakukan selama proses produksi. Proses produksi harus tetap menjaga kebersihan, mengikuti prosedur yang benar, serta memperhatikan waktu serta suhu yang sesuai. Guru pendamping melakukan cek rasa dengan memperhatikan rasa, tekstur, dan aroma yang dihasilkan. Pendampingan dan bimbingan diberikan kepada peserta didik dalam mengolah buah cempedak. Pembinaan bertujuan mengembangkan keterampilan dan kompetensi peserta didik. Selain itu, tujuannya adalah agar peserta didik

lebih mengenal dan peka terhadap peluang yang ada di lingkungannya. Pada tahap ini peserta didik mempelajari pentingnya kearifan atau muatan lokal yang terintegrasi dalam pembelajaran Kompetensi keahlian, antara lain mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan dan mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan.

Pengolahan cempedak menjadi beberapa produk kreatif yaitu es krim rasa cempedak. Daging buah cempedak yang manis dan aromanya yang khas menjadikan buah ini dapat dijadikan es krim tanpa perlu menambahkan pemanis, gula, maupun perisa buatan untuk menguatkan rasa. Tambahkan bahan alami seperti santan maupun susu diberikan untuk menambah cita rasa dan nilai gizi.

Selain mengolah cempedak menjadi es krim, bijinya dapat diolah menjadi perkedel. Biji cempedak biasanya direbus atau dibakar. Tetapi, di tangan peserta didik yang dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan, biji cempedak menjadi produk kreatif lain yaitu perkedel sebagai pengganti kentang. Biji yang selama ini hanya dibuang karena tidak semua orang menggemari biji cempedak rebus, dapat menjadi lebih bernilai karena adanya kreativitas dan inovasi.

Mengolah kulit cempedak menjadi makanan adalah bagian dari warisan kearifan lokal. Selama ini kulit cempedak hanya direndam di air garam untuk kemudian digoreng atau dijadikan sayur dengan cara ditumis. Produk kreatif yang dihasilkan dari pengolahan kulit cempedak adalah dengan mengolahnya menjadi sambal. Sambal ini pun tidak perlu mendapat tambahan penyedap rasa sehingga tidak berbahaya bagi kesehatan. Dalam hal ini kemudian mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan menjadi pelajaran yang penting, karena dengan dihasilkannya produk kreatif maka berpeluang pula dalam dunia kewirausahaan.

Pada tahap koordinasi saat pengarahan, terjalin kerja sama antara guru dan peserta didik serta pihak lain terutama pada saat proses memasarkan atau menjual hasil olahan. Tahap terakhir dari bagian pengarahan adalah pemberian umpan balik, dalam hal ini dilakukan evaluasi dan pemberian saran yang konstruktif terutama dalam proses produksi dan penjualan untuk perbaikan dan pengembangan selanjutnya.

2. Tahap Pengendalian

Evaluasi dan pemantauan adalah hal penting yang harus dilakukan secara berkala dalam setiap kegiatan, terutama jika berkenaan dengan implementasi pendidikan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah program yang dilakukan berhasil atau masih diperlukan perbaikan. Pemantauan yang dilakukan secara berkala akan dapat memastikan program berjalan sesuai rencana. Kekurangan atau hal-hal yang tidak sesuai akan menjadi bahan evaluasi. Umpan balik dari konsumen juga dapat membantu mengevaluasi guna meningkatkan kualitas produk.

Melalui hasil evaluasi, dapat dilakukan analisis untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan tantangan dalam proses yang dilakukan. Setelah dilakukan analisis, diketahui kelebihanannya adalah lokasi sekolah yang berada di lingkungan hutan tropis lembap sehingga mudah mendapatkan sumber daya bahannya yang tersedia. Keberadaan lokasi sekolah yang berada di lingkungan hutan tropis lembap membawa keuntungan dalam hal penyediaan sumber daya alam.

Kelemahan dalam melaksanakan program ini adalah motivasi peserta didik. Tidak semua peserta didik, meskipun yang berada di bidang kuliner memiliki keinginan untuk berwirausaha atau bekerja dalam bidang kuliner. Kelemahan lain adalah sarana dan prasarana. Karena cuaca panas, maka pengolahan cempedak idealnya dilakukan dalam ruangan bersuhu dingin. Selain itu, peralatan produksi belum memadai untuk produksi dalam jumlah besar.

Jika berbicara tentang peluang, nilai jual produk hasil yaitu es krim dan sambal adalah peluang usaha yang besar. Karena belum ada yang belum menghasilkan produk yang sama. Dengan demikian, inovasi ini memiliki prospek dalam meningkatkan nilai jual cempedak. pengembangan pembelajaran kewirausahaan di bidang kuliner di SMK membuka peluang untuk menciptakan lulusan yang memiliki keterampilan wirausaha. Dengan keterampilan tersebut, peluang yang diperoleh adalah menjadi wirausahawan yang mandiri. Jika bekerja di perusahaan, peserta didik dapat bekerja sebagai wirausahawan internal, yaitu yang mempunyai tugas mengembangkan usaha di perusahaan tersebut. Selain itu, keterampilan berwirausaha dapat

membantu peserta didik bekerja di pemerintahan. Dalam bidang ini, kewirausahaan digunakan untuk menyelesaikan masalah sosial.

Tantangan atau kendala untuk pelaksanaan program ini adalah cempedak merupakan buah musiman yang hanya berbuah 2—3 kali setahun. Kendala ini dapat diatasi dengan membuat pasta dari daging buah cempedak. Pasta buah cempedak ini dapat disimpan untuk kemudian sewaktu-waktu dapat diproduksi menjadi es krim. Kendala lain adalah karena udara Kalimantan yang panas sehingga mempengaruhi proses produksi. Cuaca yang panas membuat pengadonan es krim susah mengembang. Solusinya adalah dengan menyediakan ruangan bersuhu dingin atau dapat pula melakukan produksi di pagi atau sore hari.

Tujuan besar dari pelaksanaan program ini adalah peluang mengenalkan buah cempedak secara luas bahkan dapat menjadi ikon dan penyokong perekonomian Ibu Kota Negara (IKN). Selain itu diharapkan dinas terkait, yaitu Dinas Kehutanan, Ketahanan Pangan, maupun Pertanian dapat memperhatikan populasi buah cempedak di hutan Kalimantan Timur khususnya, serta dapat membudidayakannya dalam perkebunan seperti buah-buah lainnya. karena tidak menutup kemungkinan untuk pengiriman ke luar daerah atau bahkan ke negara lain yang bukan termasuk negara tropis.

Setelah melakukan dan menjalani semua tahapan, dilakukan pengambilan langkah-langkah untuk mengubah strategi, metode, serta kebijakan yang tidak efektif. Tahap akhir adalah melakukan pelaporan sebagai bahan informasi dan evaluasi yang dapat dijadikan acuan dalam pengambilan keputusan. Pada tahap ini, pengambilan keputusan dapat dilakukan berdasarkan data dan hasil dari tahapan implementasi manajemen di sekolah.

PENUTUP

SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara sebagai salah satu sekolah kejuruan yang berada di wilayah pembangunan Ibu Kota Negara (IKN) mampu membaca peluang dengan memanfaatkan salah satu sumber daya lokal di lingkungan hutan tropis lembap Kalimantan Timur, yaitu buah cempedak. Sebagai sekolah Pusat Keunggulan bidang kuliner, SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara telah melakukan upaya yang berhasil memberikan bukti nyata bahwa sumber daya lokal jika diolah secara inovatif dan modern akan menjadi produk bernilai jual tinggi.

Peneliti menyarankan agar sekolah-sekolah lain di Kalimantan Timur juga melakukan program serupa untuk memanfaatkan kekayaan sumber daya hutan tropis lembap. Tentunya peran serta pemerintah akan sangat berpengaruh terhadap keberhasilan program-program sejenis, sehingga disarankan agar pemerintah memperbanyak penyelenggaraan program pemanfaatan sumber daya lokal oleh lembaga pendidikan ataupun sektor industri, sekaligus memberikan dukungan yang maksimal terhadap lembaga pendidikan yang telah berinisiatif memanfaatkan sumber daya hutan tropis lembap seperti SMK Negeri 4 Penajam Paser Utara ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, C., Adriyanti, D. T., Syahbudin, A., & Basori, A. F. (2018). *Tanaman Langka Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Anis, M. Z. A., Susanto, H., Sriwati, S., & Mardiani, F. (2021). Analysis of the Effectiveness of MPBH: The Mains of Mandai as a Saving Food in Banjarmasin Community. *Proceedings of the 2nd International Conference on Social Sciences Education (ICSSE 2020)*, 89—94. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210222.012>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage publications.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2011). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. SAGE Publications.

- Fristikawati, Y., Alvander, R., & Wibowo, V. (2022). Pengaturan dan Penerapan Sustainable Development pada Pembangunan Ibukota Negara Nusantara. *Jurnal Komunitas Yustisia*, 5(2), 739—749. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/jatayu/article/view/51859>
- Hariati, H., & Saputri, A. S. (2022). Best Practice Kebijakan Pembangunan Ibu Kota Negara (IKN) Di Kalimantan Timur, Indonesia. *Journal of Government and Politics (JGOP)*, 4(1), 16—28. <https://doi.org/10.31764/jgop.v4i1.8218>
- Jansen, P. C. M. (1997). *Artocarpus integer* (Thunb.) Merr. dalam Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel (eds.). *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-buahan yang dapat dimakan*. Gramedia.
- Lince, L. (2022). Implementasi Kurikulum Merdeka untuk Meningkatkan Motivasi Belajar pada Sekolah Menengah Kejuruan Pusat Keunggulan. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan IAIM Sinjai*, 38—49. <https://doi.org/10.47435/sentikjar.v1i0.829>
- Pananrangi, A. R. (2017). *Manajemen Pendidikan*. Celebes Media Perkasa.
- Panggabean, S., Widyastuti, A., Subakti, H., Rosadi, T., Salim, N. A., Saputro, A. N. C., Avicenna, A., Cecep, H., Karwanto, K., Salamun, S., Harianja, J. K., Purba, R. A. (2022). *Pengantar Manajemen Pendidikan*. Kita Menulis.
- Saraswati, M. K., & Adi, E. A. W. (2022). Pemindahan ibu kota negara ke Provinsi Kalimantan Timur berdasarkan analisis SWOT. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan)*, 6(2), 4042—4052. <http://dx.doi.org/10.58258/jisip.v6i2.3086>
- Siaran Pers Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor: 470/sipers/A6/VIII/2022
- Subagiyo, L., Herliani, H., Sudarman, S., & Haryanto, Z. (2019). *Literasi Hutan Tropis Lembab dan Lingkungannya*. Mulawarman University Press.
- Wang, M. M. H., Gardner, E. M., Chung, R. C. K., Chew, M. Y., Milan, A. R., Pereira, J. T., & Zerega, N. J. C. (2018). Origin and Diversity of an Underutilized Fruit Tree Crop, Cempedak (*Artocarpus integer*, Moraceae). *American Journal of Botany*, 105(5), 898—914. <https://doi.org/10.1002/ajb2.1094>
- Winarti, H. T., Mustangin, M., Aulia, E. H., & Alya, N. (2022). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Buah Cempedak untuk Jajanan Pasar Bagi Ibu PKK RT 03 Mugirejo. *International Journal of Community Service Learning*, 6(2), 167—174. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v6i2.45080>

