



Penerapan Pembelajaran Berbasis Praktik Dalam Inovasi Kue Engkhui Sebagai Upaya Pelestarian Kudapan Tradisional Aceh

Juwairiah¹, Yurda Fitri², Muhammad Reza³, Khairiah⁴,
Ilyia Nur Rahmy⁵, Aril Fahrizal⁶

^{1,2,3,4,5,6} Madrasah Aliyah, Pesantren Nurul Ulum, Peureulak, Aceh Timur

E-mail: juwai.abbas@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 07-11-2025

Diterima: 26-12-2025

Diterbitkan: 31-01-2026

Keywords:

Practice-based learning;
Innovation of Engkhui
Cake; Preservation of
Traditional Acehnese
Engkhui Cake;
Experiential Learning;
Cultural Heritage

Kata Kunci:

Pembelajaran Berbasis
Praktik; Inovasi Kue
Engkhui; Pelestarian
Kudapan Tradisional
Aceh; Pembelajaran
Experiential; Warisan
Budaya



This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-
ShareAlike 4.0 International
License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Abstract

This study aimed to preserve the traditional Acehnese snack, Engkhui cake, through the implementation of practice-based learning in Islamic boarding schools. The research objectives were: (1) to implement practice-based learning as a medium to introduce and preserve the Engkhui cake, (2) to develop innovative flavor variants without altering the original recipe, and (3) to enhance the students' awareness and involvement in preserving local culture. The study employed a qualitative descriptive approach with a participatory model, which was conducted at Nurul Ulum Islamic Boarding School, Peureulak, East Aceh, involving 20 students. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and subsequently analyzed using the interactive model of Miles and Huberman. The findings emphasized that the practice-based learning approach in education not only enriched the students' learning experience but also supported cultural preservation within the boarding school environment.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk melestarikan kudapan tradisional Aceh kue engkhui melalui penerapan pembelajaran berbasis praktik di pesantren. Tujuan penelitian ini meliputi: (1) menerapkan pembelajaran berbasis praktik sebagai media untuk mengenalkan dan melestarikan kue Engkhui, (2) mengembangkan inovasi varian rasa tanpa mengubah resep asli, dan (3) meningkatkan kesadaran serta keterlibatan santri dalam pelestarian budaya lokal. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan model partisipatif, dilaksanakan di Pesantren Nurul Ulum, Peureulak, Aceh Timur, dengan melibatkan 20 santri. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis dengan model interaktif Miles dan Huberman. Hasil penelitian menekankan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik dalam pendidikan

tidak hanya memperkaya pengalaman belajar santri tetapi juga mendukung pelestarian budaya di lingkungan pesantren.

Pendahuluan

Melestarikan kudapan tradisional Aceh merupakan bentuk perlindungan terhadap warisan budaya daerah serta cara menjaga identitas dan nilai-nilai lokal masyarakatnya. (Marzali, 2016) menegaskan bahwa kebudayaan daerah bukan hanya merupakan peninggalan masa lalu, melainkan menjadi identitas bersama untuk dijaga dan dilestarikan demi pembangunan jangka panjang. Pandangan ini diperkuat oleh (Ahimsa, 2022) menyatakan bahwa upaya mempertahankan budaya daerah merupakan langkah penting dalam melindungi sistem pengetahuan tradisional dan jati diri masyarakat dari tekanan globalisasi budaya.

Namun, pengaruh budaya modern telah mengubah gaya hidup sebagian masyarakat Aceh, sehingga sebagian kudapan khas Aceh kehilangan popularitasnya. Salah satu kudapan khas Aceh yang mulai jarang ditemui adalah kue *engkhui*, kudapan tradisional Aceh yang dibuat dari campuran pisang, kelapa parut, tepung, dan pemanis alami seperti gula merah atau gula pasir. Dahulu, kudapan ini sering disajikan dalam berbagai acara seperti kenduri, peringatan maulid Nabi, serta syukuran keluarga. Namun, perkembangan gaya hidup modern menyebabkan kue *engkhui* semakin jarang dikenal, dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat khususnya generasi muda.

Kue tradisional merupakan warisan kudapan daerah yang menjadi simbol identitas dan keunikan daerah, akan tetapi pengetahuan generasi muda terhadap cara membuat kue tradisional semakin menurun (Karmila, 2020). Sebagai warisan budaya bangsa, kue tradisional di ajarkan dari generasi ke generasi (Kamal & Herryani, 2020). Oleh karena itu diperlukan langkah kongkret untuk memperkenalkan kembali kue *engkhui* sebagai bagian dari pelestarian kudapan khas aceh.

Pesantren sebagai lembaga pendidikan islam memiliki peran strategis dalam membentuk karakter dan menanamkan kesadaran budaya (Razali, et al., 2025). *Contextual Teaching and Learning (CTL)* adalah pendekatan pembelajaran yang mengaitkan teori dengan konteks kehidupan nyata, agar siswa mampu memahami, mendalami serta menerapkan pengetahuan secara praktis (Haidar, 2025).

Melalui pendekatan pembelajaran berbasis praktik, santri tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga pengalaman langsung dalam mengenal, membuat serta melestarikan kuliner tradisional. Pendekatan ini sejalan dengan teori (Kolb & Kolb, 2017) yang menyatakan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman merupakan proses belajar yang diawali dari keterlibatan langsung individu dalam kegiatan nyata, kemudian diikuti oleh refleksi dan penerapan hasil pemahaman untuk memperkuat pengetahuan serta kompetensi.

Selain itu, kajian sistematis yang dilakukan oleh (Loon & Evans, 2021) mengungkapkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mencapai efektivitas optimal ketika peserta didik terlibat dalam rangkaian kegiatan praktik, refleksi, dan penerapan secara berkesinambungan. Keterlibatan langsung dalam aktivitas nyata menjadi unsur penting yang membentuk pemahaman mendalam.

Mereka juga menekankan bahwa experiential learning tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat keterhubungan peserta didik dengan konteks sosial dan budaya. Berdasarkan temuan tersebut, praktik pembuatan kue tradisional di pesantren dapat dipandang sebagai bentuk pembelajaran yang komprehensif dan efektif dalam menumbuhkan kesadaran serta identitas budaya santri.

Penelitian yang relevan dengan penelitian ini yaitu yang dilakukan oleh (Kasmini & Mulyani, 2023) menjelaskan bahwa makanan tradisional Aceh memiliki makna simbolik yang kuat dalam budaya lokal. (Varlitya, et al., 2024) menekankan peran perempuan dalam mengembangkan dan melestarikan kudapan tradisional Aceh. (Farid, et al., 2023) mengemukakan cara pengembangan kue tradisional Aceh dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, melalui inovasi produk tanpa merubah resep asli. (Razali, et al., 2025) menyoroti peran santri pesantren Mudi Putri Samalanga dalam melestarikan makanan tradisional Aceh, yang dijadikan bahan program adalah *asam kareng*, *kuah leumak sayur* dan *kuah masam keueng*.

Penelitian sebelumnya fokus pada pengembangan ekonomi dan melatih kewirausahaan masyarakat dalam mengolah produk lokal, sedangkan penelitian ini lebih menitik beratkan pada pelestarian kudapan tradisional Aceh dengan mengintegrasikan pembelajaran berbasis praktik di lingkungan pesantren melalui inovasi kue engkhui sebagai pelestarian budaya.

Menurut (UNESCO, 2025) makanan dan minuman tradisional tergolong sebagai warisan budaya tak benda karena diwariskan lintas generasi dan menjadi elemen penting dalam menjaga identitas budaya komunitas. Berdasarkan konteks tersebut, penelitian ini diarahkan untuk menelaah pelestarian kue engkhui melalui pembelajaran berbasis praktik dipesantren, dengan fokus pada dua pokok persoalan utama:

1. Bagaimana penerapan pembelajaran berbasis praktik dipesantren dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap santri dalam membuat kue *engkhui*.
2. Bagaimana inovasi varian rasa kue *engkhui* dapat dikembangkan tanpa mengubah resep asli, sehingga tetap melestarikan kudapan tradisional Aceh.

Penelitian ini menggunakan pembelajaran berbasis praktik (*practice-based learning*) dalam kegiatan pembuatan *kue engkhui* yang memungkinkan santri dapat belajar secara *holistic*, menggabungkan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap

menghargai budaya. Pendekatan ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh (Wenger & Wenger, 2020) proses pembelajaran terjadi melalui keterlibatan aktif peserta didik, tidak hanya pada sebatas penyampaian teori.

Pengetahuan tidak hanya bersifat kognitif, melainkan juga tercipta dari pengalaman langsung melalui interaksi sosial dan lingkungan budaya (Gherardi, 2022). Kegiatan memasak kudapan tradisional dipesantren nurul ulum terkandung nilai etika, estetika, dan spiritual yang didapat dari pengalaman praktik kelompok, bukan sekadar pemahaman teoritis semata. Menurut (Illeris, 2023) pembelajaran sejati terjadi ketika seseorang mampu merefleksikan kembali asumsi serta nilai-nilai yang dimilikinya, lalu mengembangkan pandangan baru terhadap pengalaman hidupnya.

Berdasarkan uraian diatas, terlihat bahwa kue engkhui sebagai kudapan tradisional Aceh mulai kehilangan popularitasnya dikalangan generasi muda karena pengaruh budaya modern, kondisi ini menunjukkan adanya gap antara pentingnya pelestarian budaya dan rendahnya pengetahuan praktis santri terhadap kue tradisional. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk

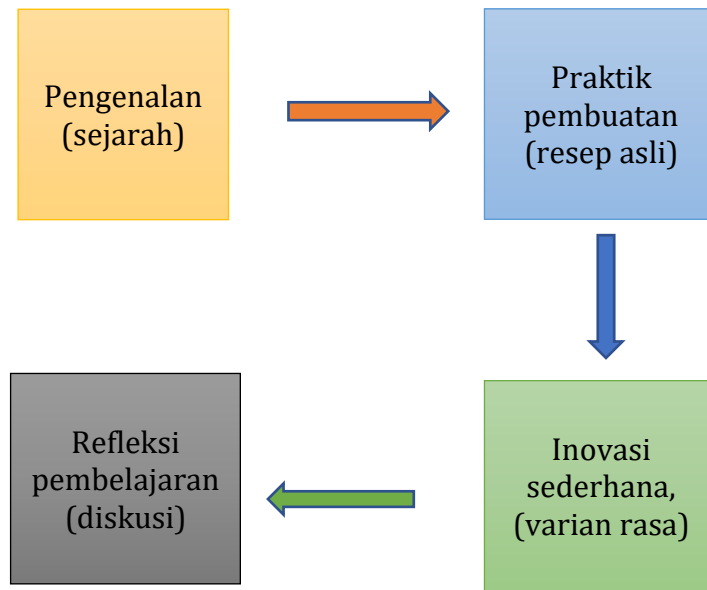
1. Menerapkan pembelajaran berbasis praktik sebagai media dalam mengenal dan melestarikan kue *engkhui*.
2. Mengembangkan inovasi varian rasa *kue engkhui* tanpa mengubah resep asli.
3. Meningkatkan kesadaran dan keterlibatan santri dalam melestarikan kudapan tradisional Aceh.

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pada pelestarian kudapan tradisional melalui pendekatan pendidikan praktis di lingkungan pesantren.

Metode

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan model partisipatif. Penelitian partisipatif adalah sebuah pendekatan kualitatif dengan menekankan kolaborasi erat antara peneliti dan peserta penelitian pada setiap tahapan kegiatan, dari identifikasi masalah, evaluasi, dengan tujuan untuk menghasilkan perubahan sosial yang bermakna (Araina, 2025). Sedangkan menurut (Al-Aziz, 2023) penelitian partisipatif menekankan keterkaitan antara kegiatan penelitian dan penerapan hasil untuk mendorong perubahan sosial.

Lokasi penelitian berada di pesantren Nurul Ulum, Peureulak, Aceh Timur, subjek penelitian adalah santri yang terlibat langsung dalam kegiatan praktik pembuatan kue *engkhui*. dengan jumlah 20 santri, berusia 16-18 tahun, yang dipilih secara purposive karena terlibat aktif dalam kegiatan. Proses penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan, yang digambarkan pada Gambar 1:



Gambar 1. Tahapan Penelitian

Teknik pengumpulan data terdiri dari observasi langsung kegiatan, wawancara semi terstruktur dengan santri dan dokumentasi kegiatan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman (Burhanuddin, 2022), yang mencakup empat tahap: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan serta verifikasi data.

Untuk meningkatkan validitas dan kredibilitas data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber data (observasi, wawancara, dokumentasi), member checking dengan santri guna memastikan kesesuaian interpretasi peneliti dengan pengalaman santri, serta audit trail yang mendokumentasikan secara rinci proses pengumpulan, analisis dan pengambilan keputusan selama penelitian berlangsung.

Aspek etika penelitian juga diperhatikan, yang meliputi informed consent kepada santri sebagai peserta penelitian serta kepada pihak pesantren. Perlindungan kerahasiaan dan anonimitas data, serta penggunaan informasi hanya untuk kepentingan akademik.

Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih dua minggu, durasi setiap sesi observasi pada kegiatan pelatihan pembuatan kue *engkhui* berkisar antara 45-60 menit. Sedangkan wawancara dengan santri dilakukan selama 45-60 menit setelah pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Penelitian dilaksanakan di pesantren Nurul Ulum, Peureulak, Aceh Timur, dengan melibatkan 20 santri sebagai peserta kegiatan. Pembelajaran berbasis praktik diterapkan untuk mengenalkan kembali salah satu kudapan tradisional aceh yaitu kue *engkhui*. Berdasarkan teori pembelajaran pengalaman yang ditemukan oleh (Kolb & Kolb, 2017) proses belajar terjadi melalui siklus pengalaman langsung, refleksi, konseptualisasi dan penerapan. Kegiatan pembelajaran diterapkan melalui empat tahapan utama, yaitu, pengenalan, praktik pembuatan, inovasi rasa, refleksi budaya. Hasil dari setiap tahapan dijelaskan dalam tabel berikut ini.

Tabel 1. Kegiatan Pembelajaran Berbasis Praktik Kue *Engkhui*

No	Tahapan Kegiatan	Deskripsi	Hasil Temuan
1	Pengenalan	Menjelaskan sejarah, filosofi, dan bahan pembuatan kue <i>engkhui</i> melalui ceramah interaktif dan diskusi.	Berdasarkan hasil wawancara awal, diperoleh data bahwa 15 dari 20 santri (75%) belum mengenal kue <i>engkhui</i> sebelumnya. Setelah sesi pengenalan, para santri memahami makna simbolik kue <i>engkhui</i> dalam tradisi kenduri dan hari besar keagamaan masyarakat Aceh.
2	Praktik pembuatan	Santri dibagi menjadi 6 kelompok, masing-masing mempraktikkan cara pembuatan kue <i>engkhui</i> dengan bimbingan guru pembimbing.	Semua kelompok berhasil membuat kue <i>engkhui</i> dengan inovasi rasa yang enak. Santri sangat antusias, aktif, dan bangga dapat mempelajari kudapan tradisional Aceh.
3	Inovasi rasa	Setiap kelompok mencoba varian rasa: coklat, keju, gula pasir, dan original.	Keempat varian yang dihasilkan. Varian coklat dan keju paling disukai (masing-masing 40 %), sedangkan gula pasir 15 % dan original 5 %. Santri memahami bahwa inovasi dapat dilakukan tanpa

			menghilangkan nilai budaya yang melekat pada kue <i>engkhui</i> .
4	Refleksi	Diskusi bersama	Santri menunjukkan kesadaran pentingnya melestarikan kudapan tradisional Aceh. Beberapa santri (R2, R3, R6) menyatakan ingin mengajarkan cara membuat kue <i>engkhui</i> kepada keluarga di rumah.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa santri menampilkan semangat yang tinggi selama kegiatan berlangsung. Antusiasme tersebut terlihat dari partisipasi aktif mereka dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengolahan. Data wawancara turut menguatkan temuan tersebut. Salah satu santri mengaku “baru mengetahui bahwa kue *engkhui* dulu dibuat untuk acara kenduri dan sekarang sudah jarang, sehingga merasa senang bisa mempraktikkan di pesantren.” (R2, 16 tahun). Santri lain menambahkan bahwa “bahan baku membuat kue *engkhui* sangat sederhana, tapi proses pembuatannya butuh ketelatenan sehingga membuatnya lebih menghargai kudapan tradisional Aceh.” (R3, 17 tahun).

Temuan serupa juga muncul dari santri lain yang menyatakan bahwa “proses pembuatan kue *engkhui* membutuhkan kesabaran, terutama pada tahap pengukusan, dan pengalaman tersebut membuatnya bangga dapat berkontribusi dalam pelestarian kudapan daerah” (R6, 18 tahun). Selain itu, hasil dokumentasi kegiatan menunjukkan bahwa produk kue *engkhui* yang dihasilkan santri memiliki tampilan menarik dan cita rasa yang sesuai dengan karakteristik tradisional Aceh. Hal ini memperkuat bahwa kegiatan praktik tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga menumbuhkan pemahaman dan apresiasi terhadap kudapan lokal.

Pembahasan

Temuan pada tahap pengenalan menunjukkan bahwa kegiatan awal ini berperan sebagai *abstract conceptualization* dalam teori pembelajaran pengalaman Kolb. Pada tahap ini santri diberi pemahaman tentang sejarah dan makna simbolik kue *engkhui*, yang menjadi kerangka pengetahuan sebelum mereka memasuki pengalaman konkret. Seperti yang dikemukakan oleh (Kolb, 2017) fase ini bertujuan untuk menganalisis pengalaman yang telah dialaminya guna membentuk konsep, atau pemahaman baru.

Proses praktik pembuatan kue *engkhui* menggambarkan tahap *concrete experience*. Santri belajar dari pengalaman langsung, mengamati, mencoba dan menyempurnakan proses secara mandiri maupun kelompok. Keterlibatan aktif santri membuktikan bahwa pembelajaran berbasis praktik dapat mengembangkan pengetahuan psikomotorik

sekaligus menumbuhkan kepedulian budaya. Hal ini sejalan dengan (Subiyantoro, 2025) yang menjelaskan bahwa pengalaman langsung membantuk siswa memahami pembelajaran secara lebih mendalam dan kontekstual.

Tahap inovasi rasa mencerminkan fase *active experimentation*, pada tahap ini santri mengembangkan kreativitas, membuat dan menguji ide baru berdasarkan pengalaman yang telah mereka peroleh. Kemampuan santri untuk memodifikasi kue *engkhui* tanpa menghilangkan nilai budaya, mendukung pandangan (Sari, et al., 2025) bahwa inovasi terhadap kudapan tradisional mampu menjadi langkah yang efektif dalam pelestarian budaya di kalangan generasi muda.

Tahap refleksi budaya menggambarkan proses *reflective observation*. Pada tahap ini, santri mengevaluasi pengalaman yang telah dilalui dan mengaitkannya dengan nilai-nilai budaya yang lebih luas. Kesadaran mereka untuk membagikan keterampilan kepada keluarga menunjukkan adanya internalisasi nilai budaya dan proses pewarisan tradisi. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian (Retno, 2021) bahwa kegiatan pembelajaran kontekstual yang berbasis budaya lokal dapat menumbuhkan *cultural awareness* dan membangun karakter peserta didik yang peduli terhadap identitas daerahnya.

Secara keseluruhan kegiatan ini tidak hanya fokus pada aspek kognitif (pemahaman sejarah dan filosofi kue *engkhui*), tetapi juga aspek afektif (rasa bangga dan tanggung jawab terhadap budaya), serta psikomotorik (kemampuan membuat kue), sebagaimana dijelaskan oleh (Gunawan, 2023) bahwa pembelajaran yang menggabungkan ketiga ranah tersebut mampu membentuk karakter religius serta menumbuhkan kesadaran sosial dan budaya peserta didik secara komprehensif, terutama dalam konteks pendidikan pesantren.

Kegiatan praktik pembelajaran menunjukkan hasil yang positif, ditandai dengan antusiasme santri, kemampuan mereka dalam menghasilkan kue *engkhui* yang sesuai dengan karakteristik tradisional, serta meningkatnya kesadaran budaya. Inovasi rasa yang dilakukan santri mencerminkan kreativitas tanpa meninggalkan nilai lokal yang melekat pada kudapan tersebut. Refleksi yang dilakukan menunjukkan bahwa santri tidak hanya memahami proses pembuatan, tetapi juga menginternalisasi nilai-nilai budaya dan memiliki keinginan untuk mewariskannya kepada keluarga. Temuan ini menegaskan bahwa pembelajaran berbasis praktik efektif dalam mengintegrasikan aspek kognitif, afektif, dan psikomotorik dalam upaya pelestarian budaya di lingkungan pesantren.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis praktik efektif dalam melestarikan kudapan tradisional kue *engkhui* sekaligus menumbuhkan kesadaran budaya pada santri. Keterlibatan langsung santri dalam diskusi dan praktik pembuatan, membantu santri memahami makna budaya yang terkandung dalam kue *engkhui* serta

mengembangkan kemampuan kerja sama, kemandirian, dan kepekaan budaya. Dampak pembelajaran tidak hanya terlihat pada aspek pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga pada motivasi santri untuk membagikan kembali tradisi tersebut kepada lingkungan keluarga dan masyarakat.

Penelitian ini masih terbatas pada satu pesantren dengan jumlah santri yang relatif kecil, sehingga hasilnya belum sepenuhnya merepresentasikan kondisi generasi muda Aceh secara umum. Fokus penelitian juga belum mencakup aspek keberlanjutan produksi atau potensi komersialisasi kue *engkhui* di masyarakat.

Penelitian lanjutan disarankan melibatkan lebih banyak lokasi dan santri untuk memperoleh temuan yang lebih luas. Pembelajaran berbasis praktik dapat dikembangkan dengan memasukkan unsur kewirausahaan atau pemasaran kudapan tradisional, sehingga pelestarian budaya juga memberi dampak ekonomi nyata. Evaluasi jangka panjang mengenai perilaku dan kesadaran budaya santri juga penting untuk mengetahui sejauh mana dampak kegiatan ini dapat bertahan.

Daftar Rujukan

- Al-Aziz, G. V., Ningsih, L., Pangestu, D. A., & Nuha. N. U. (2023). Participatory action research: Pembentukan karakter anak Jalanan melalui penguatan religius. *Development, 2*(1), 20-29.
- Ahimsa, P. H. S., Nasution, P. P. P. A., Iban, A., & Larastiti, C. (2022). *Etnosains, etnoekologi, dan etnoteknologi: Antropologi mengungkap kearifan lokal*. Kepel Press.
- Araina, E. (2025). Membangun toleransi dan literasi digital anak melalui pendekatan psikologi pendidikan dengan metode participatory action research. *Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU), 2*(6), 1145-1151. <https://doi.org/10.61722/jinu.v2i6.6579>
- Burhanuddin, I. (2022). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Universitas Muhammadiyah.
- Farid, N., Diana, M., Suryani, A. I., Wirdah, Megawati, Rahmawati, L., & Nizam, A. (2023). Product development kue tradisional Aceh: Peningkatan pendapatan masyarakat di Lampisang, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Aceh, 3*(4), 313-320.
- Gunawan, G., Yanti, P. R., & Nelson. (2023) Methods for achieving cognitive, affective, and psychomotor aspects in Islamic religious education learning: A study at senior high school in Rejang Lebong. *Al-Ishlah: Jurnal Pendidikan, 15*(1). 981–991.
- Gherardi, S. (2022). *How to conduct a practice-based study: Problems and methods*. Edward Elgar Publishing.
- Haidar, A. A. (2025). Contextual teaching and learning in Islamic education: A comparative study at two pesantren-based schools. *Jurnal Mumtaz: Jurnal Pendidikan dan Studi Keislaman, 6*(1), 45–60.
- Illeris, K. (2023). *Transformative learning and identity formation: Understanding the significance of experience in education*. Routledge.

- Karmila, T. M., Johan, & Fajri, R. (2020). Aplikasi panduan pembuatan kue tradisional Aceh berbasis Android. *Jurnal TIKA Fakultas Ilmu Komputer Universitas Almuslim Bireun*, 5(2), 35-37.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan teknik molekular gastronomi pada kombinasi bentuk kue putu mayang. *Jurnal Eduturisma*, 4(2), 123-132.
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). Analisi kandungan penamaan dan makna dari makanan tradisional Aceh. *Journal Metamorfosa*, 11(2), 145-161.
- Kolb, D. A., & Kolb, A. Y. (2017). *The experiential educator: Principles and practices of experiential learning*. Experience Based Learning Systems.
- Loon, M., & Evans, J. (2021). Experiential learning in higher education: A systematic review of frameworks and practices. *International Journal of Educational Research*, 105, 101714. <https://doi.org/10.1016/j.ijer.2020.101714>
- Marzali, A. (2016). *Antropologi dan pembangunan Indonesia*. Kencana.
- Razali, S., Fadhilah, Afrizal, & Hardianti, H. (2025). Melestarikan makanan tradisional Aceh melalui program edukasi kuliner di Pesantren Mudi Putri Samalanga. *KHADEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1-21.
- Retno, R. S. (2021). Analisis contextual teaching and learning (CTL) berbasis budaya lokal sebagai pembentukan karakter siswa sekolah dasar. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian*, 620-629.
- Subiyantoro, S. (2025). *Problem and project basesd learning*. Lakeisha.
- Sari, R. K., Wijayanti, M., Setyawati, N. W., Bukhari, E., & Untari, D. T. (2025). Inovasi menu lokal dan pelestarian warisan kuliner Bekasi dalam persektif bisnis kreatif. *Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)*, 4(2), 6462-6467.
- UNESCO. (2025, April 2). Food and intangible heritage: A flavourful relationship. *The UNESCO Courier*. <https://www.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship>.
- Varlitya, C. R., Silvia, V., Eryanda, F., Rahmadi, A., & Siregar, L. R. (2024). Pemberdayaan perempuan melalui peluang wirausaha kudapan tradisional Aceh. *Jurnal Abdimas Unipem*, 2(1), 53-57.
- Wenger, T. E., & Wenger, T. B. (2020). *Learning to make a difference: Value creation in social learning spaces*. Cambridge University Press.