

## Implimentasi Tri Hita Karana dalam Pendidikan Pratikum Seni Kuliner

I G N Agung Wiryanata<sup>1\*</sup>, I Wayan Suastra<sup>2</sup>, Ida Bagus Putu Arnyana<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Ilmu Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha

<sup>2</sup>Pendidikan Dasar, Universitas Pendidikan Ganesha

<sup>3</sup>Pendidikan Dasar, Universitas Pendidikan Ganesha

Jl. Udayana no 11, Singaraja, Bali, Indonesia

agungwiryanata1972@gmail.com<sup>1</sup>, iwsuastra@undiksha.ac.id<sup>2</sup>, putu.arnyana@undiksha.ac.id<sup>3</sup>

Received: Nov, 2023

Revised: Dec, 2023

Published: Dec, 2023

### Abstract

*This study aims to determine the implementation of Tri Hita Karana in the process of practicum in culinary art study program. Vocational universities are required to design and implement innovative learning processes so that students can achieve learning outcomes including character, aspects of attitudes, knowledge and skills optimally. Tri Hita Karana concept of harmony of human relationship with God, man and nature. Practicum of Culinary Art Study Program in the kitchen with an uncomfortable atmosphere, the role of Tri Hita Karana as a foundation in daily activities. The research methodology uses qualitative analysis of case studies, while the data are obtained by in-depth interviews and observations. Data is a lecturer and third semester student of Culinary Arts Bali Tourism Polytechnic. Implementation of Tri Hita Karana in practicum in the study program Seni kuliner: (a) Parhyangan, installing curtains, praying together and banten saiban every day. (b) Pawongan, by communicating with stakeholders. (c) Palemahan, students and lecturers carry out cleaning of practical equipment, sorting organic waste and handling plastic waste. The application of Tri Hita Karana concept in carrying out practicum will build student character and spirituality.*

**Keywords:** *culinary education, practicum class, tri hita karana, local wisdom*

### Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi Tri Hita Karana dalam proses pratikum program studi Seni Kuliner. Perguruan Tinggi vokasi dituntut untuk merancang dan melaksanakan proses pembelajaran yang inovatif agar mahasiswa dapat meraih capaian pembelajaran mencakup karakter, aspek sikap, pengetahuan dan keterampilan secara optimal. Tri Hita Karana konsep*

*keharmonisan hubungan manusia dengan Tuhan, manusia dan alam. Pratikum prodi Seni kuliner yang berada di dapur dengan suasana tidak nyaman, maka peran Tri Hita Karana sebagai landasan dalam aktivitas sehari-hari. Metodologi penelitian menggunakan analisis kualitatif studi kasus, sedangkan data diperoleh dengan wawancara mendalam dan observasi. Sumber data adalah dosen dan mahasiswa semester tiga Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali. Implementasi Tri Hita Karana dalam praktikum di Prodi Seni Kuliner: (a) Parhyangan, memasang plangkiran, doa bersama dan membanten saiban tiap hari. (b) Pawongan, dengan berkomunikasi dengan pemangku kepentingan. (c) Palemahan, mahasiswa dan dosen melaksanakan pembersihan alat praktek, memilah sampah organik dan penanganan sampah plastik. Penerapan konsep Tri Hita Karana dalam melaksanakan praktikum akan membangun karakter dan spiritualitas mahasiswa.*

**Kata kunci:** pendidikan kuliner, kelas praktikum, tri hita karana, kearifan lokal

## 1. PENDAHULUAN

Mutu pendidikan bukan hanya akses dalam memperoleh pendidikan, kualitas pendidikan, namun masalah pada manajemen, efektifitas dan efisiensi belajar anak di sekolah, serta standarisasi pengajaran. Kurikulum Perguruan tinggi harus memperbaiki diri dengan berorientasi pendidikan dan pengajaran ke arah pendidikan yang tidak hanya mencerdaskan, tapi pendidikan yang berwatak atau berkarakter (Yang et al., 2023). Hal ini telah diajarkan Ki Hajar Dewantara yang mengungkapkan bahwa pada dasarnya pendidikan berarti daya upaya untuk memajukan budi pekerti (karakter, kekuatan bathin), pikiran dan jasmani siswa yang selaras dengan alam (Chairiyah, 2014).

Kompetensi, kreativitas, inovasi, kemampuan berpikir kritis dan beradaptasi menjadi kunci pendidikan di perguruan tinggi untuk menjawab tantangan globalisasi dan perkembangan teknologi informasi. Oleh karena itu, praktek pendidikan dan pengajaran perguruan tinggi harus berimbang antara *hardskill* dan *softskill* (Walenta et al., 2023). Inilah implementasi sesungguhnya dari amanat pasal 31 ayat (3) UUD 1945 dan UU No. 20 tahun 2003 pasal 3. Dalam rangka menyiapkan mahasiswa yang mampu menghadapi perubahan sosial, budaya, dunia kerja dan kemajuan teknologi yang pesat, kompetensi mahasiswa harus disiapkan untuk menyesuaikan dengan kebutuhan zaman. *Link and match* tidak saja dengan dunia industri dan dunia kerja tetapi juga dengan masa depan yang terus berubah dengan cepat. Sehingga perguruan tinggi mempersiapkan proses belajar yang merdeka sesuai program pemerintah yaitu merdeka belajar kampus merdeka (Tibahary & Muliana, 2018).

Perguruan tinggi vokasi dituntut untuk dapat merancang dan melaksanakan proses pembelajaran yang inovatif agar mahasiswa dapat meraih capaian pembelajaran mencakup aspek sikap, pengetahuan, dan keterampilan secara optimal dan selalu relevan, dimana mutu pendidikan sangat ditentukan oleh kompetensi dosen (Adi & Suprastayasa, 2022). Kebijakan merdeka belajar kampus merdeka pada pendidikan tinggi vokasi diharapkan dapat menjadi jawaban atas tuntutan tersebut. Kampus Merdeka merupakan wujud pembelajaran di perguruan tinggi yang otonom dan fleksibel sehingga tercipta kultur belajar yang inovatif, tidak mengekang, dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa (Adriani. Lusia, 2014).

Proses pembelajaran yang baik merupakan salah satu perwujudan pembelajaran yang berpusat pada mahasiswa (*student centered learning*) yang sangat esensial. Pembelajaran dalam Kampus Merdeka memberikan tantangan dan kesempatan untuk pengembangan inovasi, kreativitas, kapasitas, kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa, serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui kenyataan dan dinamika lapangan seperti persyaratan kemampuan, permasalahan riil, interaksi sosial, kolaborasi, manajemen diri, tuntutan kinerja, target dan pencapaiannya. Melalui program merdeka belajar yang dirancang dan diimplementasikan dengan baik, maka *hard* dan *soft skills* mahasiswa akan terbentuk dengan kuat (Martawijaya et al., 2023).

Program pendidikan vokasi adalah salah satu program pendidikan lanjutan dari jenjang pendidikan menengah. Program ini sejajar dengan pendidikan tinggi yang memiliki tujuan untuk mempersiapkan tenaga kerja yang dapat menentukan keahlian dan ketrampilan di bidangnya, dan siap kerja serta mampu bersaing secara global (Politeknik Pariwisata Bali, 2023). Salah satu program studi dibawah Politeknik Pariwisata Bali yang membidangi tata boga adalah Program Studi Seni Kuliner. Pendidikan seni kuliner diharapkan mampu memberikan pengalaman makan dan budaya dan kehidupan orang yang otentik yang didaptakan oleh wisatawan (Adi, 2023).

Seni kuliner di Bali sangat dipengaruhi oleh kearifan lokal Bali dan budaya yang bernafaskan Agama Hindu. Kearifan lokal Bali mampu menjadi acuan dalam menangani wisatawan (Suprastayasa, 2022). Kearifan lokal yang bernafaskan ajaran Agama Hindu memberikan kebebasan kepada semua penganutnya untuk mengamalkan dan merasakan inti ajarannya. Agama Hindu adalah agama yang diperuntukan kepada semua umat yang meyakini dan bersedia untuk melaksanakan ajarannya, sehingga dalam realitasnya lebih mengedepankan bentuk simbolik, pengetahuan, filsafat dan etika agama yang seimbang. Pada pemikiran-pemikiran terciptanya suatu keseimbangan, baik lahir maupun batin, sehingga apa yang terlihat nyata di dunia adalah bentuk-bentuk penampilan belaka. (Ishwari et al., 2019).

Kearifan lokal Bali yang mengajarkan tentang keharmonisan adalah Tri Hita Karana, nilai yang diajarkan terkait dengan pengelolaan lingkungan fisik alam agar dilakukan secara bijaksana untuk mencapai suatu harmoni, sehingga sumber daya alam memberi manfaat yang sebesar-besarnya untuk kehidupan manusia dalam rentang waktu yang tidak terbatas (Putra et al., 2022). Peran Tri Hita Karana sebagai landasan hidup manusia di dalam melaksanakan aktivitas, apa yang telah dilaksanakan dapat berdampak positif bagi kehidupan manusia yang akan datang (Pertiwi & Ludigdo, 2013). Tri artinya tiga, Hita artinya kebahagiaan atau kesejahteraan, dan Karana artinya sebab atau penyebab. Melalui etimologis tersebut dapat ditarik sebuah penjelasan bahwa konsep Tri Hita Karana merupakan sebuah konsep yang didasarkan atas prinsip keselarasan atau keharmonisan hidup yang terdiri dari tiga unsur yang saling terkait satu sama lainnya. Ketiga unsur ini adalah parahyangan, pawongan, dan palemahan (Wastika, 2007). Unsur pertama, yaitu parahyangan mengacu pada sebuah keharmonisan hubungan antara Tuhan Yang Maha Esa dengan manusia. Kedua, unsur pawongan yang menuntun untuk menciptakan keharmonisan antara manusia dengan manusia lainnya. Ketiga, unsur

palemahan yang menuntun dalam penciptaan manusia dengan alam lingkungan Utama dan yamin 2022.

Prodi Prodi Seni Kuliner merupakan prodi yang banyak peminatnya, sehingga siswa prodi ini terdiri dari berbagai agama. Prodi Seni Kuliner melakukan praktikum di ruangan dapur dengan suasana panas kompor tentu memiliki cara agar proses praktikum dapat berjalan dengan baik, sehingga terjadi keharmonisan dalam pelaksanaan proses belajar mengajar. Menarik untuk dilaksanakan penelitian bagaimanakah implementasi Tri Hita Karana dalam praktikum seni kuliner dengan keadaan mahasiswa yang agamanya berbeda-beda dan suasana praktikum yang tidak nyaman.

## **2. METODE PENELITIAN**

Metodelogi penelitian menggunakan analisis kualitatif studi kasus, sedangkan data diperoleh dengan wawancara mendalam dan observasi, yang menjadi sumber data adalah dosen dan mahasiswa semester tiga Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali. Metode penelitian studi kasus adalah penelitian yang menguraikan penjelasan secara menyeluruh mengenai aspek seorang individu, suatu kelompok, suatu organisasi sehingga pada penelitian tersebut peneliti harus mengolah sebanyak mungkin data mengenai subjek yang diteliti (Sugiyono, 2021). Penelitian studi kasus adalah penelitian yang dilakukan untuk menganalisis satu atau lebih variabel tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan antara variabel yang satu dengan variabel yang lain (Suliyanto, 2018).

Pendekatan kualitatif artinya data yang dikumpulkan bukan berupa angka-angka, melainkan data tersebut berdasarkan naskah wawancara, catatan lapangan, memo, dokumen pribadi, dokumen resmi lainnya. Analisis data kualitatif dilakukan apabila data empiris yang diperoleh adalah data kualitatif berupa kumpulan berwujud kata-kata dan bukan rangkaian angka serta tidak dapat disusun dalam kategori-kategori/struktur klasifikasi. Data bisa saja dikumpulkan dalam aneka macam cara (observasi, wawancara, intisari dokumen, rekaman) dan biasanya diproses terlebih dahulu sebelum siap digunakan (melalui pencatatan, pengetikan, penyuntingan, atau alih-tulis), tetapi analisis kualitatif tetap menggunakan kata-kata yang biasanya disusun ke dalam teks yang diperluas, dan tidak menggunakan perhitungan matematis atau statistika sebagai alat bantu analisis (Sugiyono, 2021).

Menurut Miles dan Huberman (Sugiyono, 2021), kegiatan analisis terdiri dari empat alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan, yaitu reduksi data, triangulasi, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Terjadi secara bersamaan berarti reduksi data, triangulasi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sebagai sesuatu yang saling jalin menjalin merupakan proses siklus dan interaksi pada saat sebelum, selama, dan sesudah pengumpulan data dalam bentuk sejajar yang membangun wawasan umum yang disebut analisis.

### **2.1 Reduksi Data**

Reduksi data bukanlah suatu hal yang terpisah dari analisis. Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstraksian, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Kegiatan reduksi data berlangsung terus-menerus, terutama selama proyek yang berorientasi kualitatif berlangsung atau selama pengumpulan

data. Selama pengumpulan data berlangsung, terjadi tahapan reduksi, yaitu membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus, membuat partisi, dan menulis memo.

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data sedemikian rupa sehingga kesimpulan-kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi. Reduksi data atau proses transformasi ini berlanjut terus sesudah penelitian lapangan, sampai laporan akhir lengkap tersusun. Jadi dalam penelitian kualitatif dapat disederhanakan dan ditransformasikan dalam aneka macam cara: melalui seleksi ketat, melalui ringkasan atau uraian sigkat, menggolongkan dalam suatu pola yang lebih luas, dan sebagainya.

## 2.2 Triangulasi

Selain menggunakan reduksi data peneliti juga menggunakan teknik Triangulasi sebagai teknik untuk mengecek keabsahan data. Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian. Triangulasi dapat dilakukan dengan menggunakan teknik yang berbeda yaitu wawancara, observasi dan dokumen. Triangulasi ini selain digunakan untuk mengecek kebenaran data juga dilakukan untuk memperkaya data. Menurut Nasution, selain itu triangulasi juga dapat berguna untuk menyelidiki validitas tafsiran peneliti terhadap data, karena itu triangulasi bersifat reflektif.

Triangulasi dengan sumber artinya membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif. Adapun untuk mencapai kepercayaan itu, maka ditempuh langkah sebagai berikut: Membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara, Membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakan secara pribadi, Membandingkan apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu, Membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan masyarakat dari berbagai kelas, Membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

## 2.3 Penyajian data

Penyajian data yaitu sebagai sekumpulan informasi yang tersusun memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan Tindakan. Penyajian data yang sering digunakan untuk data kualitatif pada masa yang lalu adalah dalam bentuk teks naratif dalam puluhan, ratusan, atau bahkan ribuan halaman. Akan tetapi, teks naratif dalam jumlah yang besar melebihi beban kemampuan manusia dalam memproses informasi. Manusia tidak cukup mampu memproses informasi yang besar jumlahnya; kecenderungan kognitifnya adalah menyederhanakan informasi yang kompleks ke dalam kesatuan bentuk yang disederhanakan dan selektif atau konfigurasi yang mudah dipahami.

Penyajian data dalam kualitatif sekarang ini juga dapat dilakukan dalam berbagai jenis matriks, grafik, jaringan, dan bagan. Semuanya dirancang untuk menggabungkan informasi yang tersusun dalam suatu bentuk yang padu padan dan mudah diraih. Jadi penyajian data merupakan bagian dari analisis.

## 2.4 Menarik Kesimpulan

Kegiatan analisis keempat adalah menarik kesimpulan dan verifikasi. Ketika kegiatan pengumpulan data dilakukan, seorang penganalisis kualitatif mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan yang mula-mulanya belum jelas akan meningkat menjadi lebih terperinci. Kesimpulan final akan muncul bergantung pada besarnya kumpulan-kumpulan catatan lapangan, pengkodeannya, penyimpanan, dan metode pencarian ulang yang digunakan, kecakapan peneliti, dan tuntutan pemberi dana, tetapi sering kali kesimpulan itu telah sering dirumuskan sebelumnya sejak awal.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tri Hita Karana berasal dari kata Tri yang berarti tiga, Hita yang berarti kebahagiaan, dan Karana yang berarti penyebab. Dengan demikian Tri Hita Karana berarti tiga penyebab terciptanya kebahagiaan. Konsep kosmologi Tri Hita Karana merupakan falsafah hidup umat Hindu dalam melestarikan keanekaragaman budaya dan lingkungan di tengah arus globalisasi dan homogenisasi. Konsep Tri Hita Karana menekankan tiga hubungan harmonis manusia dalam kehidupan dunia ini. Ketiga hubungan ini meliputi hubungan dengan Tuhan, hubungan sesama manusia, dan hubungan dengan alam sekitar (Mahendra & Kartika, 2021).

### 3.1 Parhyangan

Parhayang merupakan hubungan harmonis manusia dengan Tuhan dalam menjalani kehidupan sehari-hari, dari berbagai aktivitas yang manusia lakukan termasuk dalam kegiatan proses belajar mengajar. Tri hita karana dalam konsep Parhyangan yaitu dengan melakukan kegiatan harmonis dengan Tuhan Yang Maha Esa, unsur pertama ini menjelaskan mengenai cara harmonisasi manusia dengan Tuhannya melalui berbagai cara sesuai dengan ajaran kitab suci Weda, salah satunya dapat dilakukan dengan cara sembahyang. Hal penting yang diajarkan oleh konsep ini adalah tanda bhakti manusia kepada Tuhan dapat dilakukan dengan mencintai dan menyayangi semua makhluk ciptaannya sehingga kesadaran yang dimiliki oleh manusia dalam menjaga alam dan seisinya juga menjadi landasan ajaran parahyangan.

Manusia dan semua makhluk hidup di dunia adalah ciptaan dari Tuhan Yang Maha Esa, dikatakan bahwa Tuhan sebagai *causa prima* dari semua hal dan perihal yang ada dalam kehidupan ini. Manusia dapat hidup karena adanya atman yang merupakan percikan terkecil dari Tuhan yang menempati badan kasar dalam diri manusia dan semua makhluk hidup ciptaan Tuhan. Melihat hal ini maka semua makhluk ciptaan Tuhan memiliki hutang kepada Tuhan (Ida Sang Hyang Widhi Wasa), oleh sebab itu manusia diposisikan sebagai makhluk tertinggi karena memiliki Tri Premana (sabda, bayu, dan idep) wajib hukumnya membayar hutang kepada Tuhan Yang Maha Esa (Mahendra & Kartika, 2021).

Prodi Seni Kuliner dalam implimentasi Parhayangan dengan memasang Plangkiran di tempat pratikum, melakukan banten saiban setelah melakukan kegiatan pratikum memasak dan melakukan doa bersama sebelum melakukan

kegiatan praktikum. Pada hari raya Hindu terutama hari Raya Saraswati melakukan persembahnyangan bersama di Pura Niti Bhuana Politeknik Pariwisata Bali.

Pemasangan plangkiran dalam ruangan praktikum sebagai stana Ida Hyang Widhi Wasa sehingga mahasiswa dan dosen selalu dekat dengan Tuhan, dan segala kegiatan akan selalu dilindungi oleh Tuhan. Wujud dari hubungan manusia dengan Tuhannya adalah sikap atau perilaku manusia dengan memuja Hyang Widhi dengan membuat tempat suci, dan partisipasi spiritual. Bangunan suci merupakan tempat untuk menghubungkan diri dengan atau menghaturkan bakti kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena itu pada prodi Seni Kuliner yang mayoritas mahasiswa beragama Hindu.

Pelaksanaan konsep Tri Hita Karana yang telah dilakukan prodi Seni Kuliner adalah telah adanya Plangkiran sebagai tempat untuk menghaturkan sembah bakti kepada Hyang Widhi. Dengan penataan bangunan dengan aturan yang telah ditentukan serta penataannya dengan pelestarian lingkungan. Parhyangan pada tingkat bangunan sucinya, prodi Seni Kuliner sebagai kesatuan dengan suasana keagamaan Hindu dan sekaligus berfungsi sebagai lembaga yang mengkonsepsikan dan mengaktifkan interaksi sosial masyarakat kampus. Maka parhyangan yang dibangun yaitu padmasana atau plangkiran yang dalam fungsinya sebagai tempat pemujaan Ida Sang Hyang Widhi Wasa dalam wujud sebagai Sang Hyang Aji Saraswati.

Dalam proses perkuliahan terutama praktek, mahasiswa memulai perkuliahan dengan melakukan doa bersama yang dipimpin oleh dosen pengampu mata kuliah. Kehidupan beragama bukan hanya menyangkut kegiatan bersembahyang dan melangsungkan ritual yang dengan menggunakan sumber daya alam seperti flora dan fauna. Kesejahteraan dan kebahagiaan manusia lahir batin menurut agama Hindu, akan tercapai apabila manusia itu mampu mewujudkan tiga jenis hubungan harmonis sebagaimana yang muat pada Tri Hita Karana. Umat Hindu senantiasa berupaya memelihara keharmonisan hubungan dengan Hyang Widhi.

Parhyangan pada tingkat upacara keagamaan, bangunan suci yang telah dibangun tentunya dilakukan upacara keagamaan. Upacara yang biasa dilaksanakan pada hari-hari raya umat Hindu seperti, Saraswati, Purnama, dan Tilem. Upacara tersebut ditentukan berdasarkan kesepakatan masyarakat kampus. Tujuan utama upacara tersebut adalah untuk memelihara dan menjaga kesucian sekaligus sebagai upacara syukur dan terima kasih kepada Sang Hyang Widhi atas keberhasilan dalam kegiatan pendidikan.

### **3.2 Pawongan**

Manusia disamping hidup bersama alam, manusia juga hidup bersama dengan sesamanya di dalam suatu sistem yang sangat tergantung dari kebudayaan yang dianutnya. Dalam makrokosmos (Bhuana Agung) disebutkan bahwa unsur Tri Hita Karana itu meliputi jiwa alam (Brahman) manusia memiliki sabda, bayu dan idep (suara, tenaga dan pikiran) sebagai penggerak atau pengelola alam, dan fisik alam selaku tubuh dasar alam. Sesuai dengan konsep tersebut yang paling menentukan eksistensi alam adalah brahman, karena brahman adalah sang pemberi jiwa yang memberikan hidup dan kehidupan kepada manusia, karena manusia sebagai pengelola dan penggerak alam. Dalam kehidupan nyata bahkan manusia adalah

penentu utama terhadap alam, bahwa manusia adalah merupakan hal yang dominan terhadap lingkungan, karena manusia dapat menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi dan pemanfaatannya dalam berbagai bidang kehidupan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan (Wiana, 2007).

Manusia dipandang sebagai sumber daya yang memiliki peran dan fungsi, yaitu sebagai penggerak sumber daya yang lainnya untuk tercapainya suatu tujuan. Manusia sebagai sumber daya memiliki kemampuan potensial yang terdiri dari kemampuan berpikir, kemampuan berorganisasi, kemampuan moral, kemampuan melaksanakan sesuatu yang bersifat teknis dan kemampuan pengalaman. Kemampuan tersebut merupakan sebagai penentu yang dapat mempengaruhi perilaku manusia di dalam mencapai tujuan hidupnya baik individu maupun bersama (Giri et al., 2021). Dalam melaksanakan program praktikum di prodi Seni kuliner harus mampu memproduksi kuliner yang memiliki harga jual yang kompetitif dibutuhkan Kerjasama dengan pihak manajemen dan tim keuangan (Wiryanata, 2022).

Implimentasi pawongan sesuai dengan konsep tersebut yang paling menentukan eksistensi alam adalah brahman, karena brahman adalah sang pemberi jiwa yang memberikan hidup dan kehidupan kepada manusia, karena manusia sebagai pengelola dan penggerak alam kemampuan melaksanakan sesuatu yang bersifat teknis dan kemampuan pengalaman. Sebagai makhluk sosial manusia tidak dapat hidup sendiri. Manusia dalam kehidupannya senantiasa membutuhkan orang lain dan bantuan dengan orang lain. Oleh karena itu, hubungan antar sesama manusia harus selalu dijalin dengan baik dan harmonis. Hubungan manusia ini atas dasar saling asah, saling asih, dan saling asuh, sagilik, salunglung sabayantaka yang artinya saling menghargai, saling mengasihi, dan saling membimbing. Hubungan ini harus berjalan dengan harmonis. Hubungan secara pribadi manusia dan sebagai kelompok masyarakat. Dari adanya hubungan yang baik dengan sesama manusia di lingkungan keluarga dan masyarakat diharapkan dapat menciptakan keamanan dan kedamaian lahir bathi di masyarakat. Masyarakat aman dan damai yang akan menciptakan negara yang tenteram dan sejahtera.

Prodi Seni Kuliner melakukan rapat untuk membicarakan perencanaan praktikum mahasiswa, rapat ini melibatkan seluruh dosen, manajemen dan tim keuangan. Perencanaan program praktikum dibuat dengan baik dan melibatkan pihak diluar prodi Seni kuliner untuk menghasilkan praktikum yang baik dan lancer baik dari sisi peralatan praktikum maupun bahan yang akan digunakan. Perencanaan ini juga melibatkan mahasiswa yang nantinya membuat resep makanan. Keterlibatan pihak luar prodi bukan hanya saat perencanaan tetapi saat praktikum dilakukan dan mahasiswa sudah menghasilkan produk makanan akan mengundang para Chef hotel untuk menikmati makanan dan memberikan masukan terhadap hasil masakan mahasiswa.

Kemampuan dalam berkomunikasi dengan manusia tersebut merupakan penentu yang dapat mempengaruhi perilaku manusia di dalam mencapai tujuan hidupnya baik individu maupun bersama. Atas dasar kemampuan tersebut, prodi Seni Kuliner telah mampu menjalin Kerjasama dengan pihak industri yang berpedoman pada Tri Hita Karana yang telah dirasakan manfaatnya oleh warga program studi. Ini nampak dari beberapa hasil yang telah dicapai oleh prodi Seni



kuliner yakni menerima penghargaan dan memenangi lomba kuliner di tingkat regional maupun nasional.

### **3.3 Palemahan**

Terkait dengan Palemahan dalam Tri Hita Karana pada hakikatnya adalah sikap yang sayang kepada alam lingkungan. Berbagai upaya yang telah dilakukan yang dilandasi oleh pendorong untuk menerapkan Tri Hita Karana dalam pengelolaan lingkungan hidup telah dilaksanakan, maka yang dapat diwujudkan diantaranya adalah: melakukan dan menjadi bersih tempat praktek, menciptakan suasana sejuk dan indah, menciptakan suasana belajar yang nyaman dan menyenangkan, penataan taman kampus yang menjadi asri, dan menjaga kesehatan warga kampus lebih aman dan meningkat (Mahendra & Kartika, 2021).

Menurut ajaran agama Hindu, Tuhan Yang Maha Esa menciptakan manusia dan alam semesta berdasarkan yadnya. Artinya Tuhan menciptakan itu tidak ada kepentingan Tuhan yang terkait dengan ciptaannya itu. Ini disebut Lila yang mungkin mirip dengan seniman mencipta bukan untuk tujuan komersial atau untuk disanjung-sanjung mencari popularitas, itulah hakekat yadnya. Untuk kehidupan alam dan manusia Tuhan menciptakan Rta dan Dharma. Rta adalah hukum alam yang diciptakan oleh Tuhan untuk mengendalikan dinamika alam yang harmoni yang dapat menyebabkan alam dapat bereksistensi sesuai dengan azasi alamnya. Dharma juga diciptakan oleh Tuhan, Rta (hukum alam) memiliki pengaruh terhadap kehidupan manusia maupun makhluk lainnya. Teori Karma menyatakan bahwa setiap perbuatan baik maupun buruk akan berpahala sesuai dengan sifatnya sesuai hukum sebab akibat (Wiana, 2007). Manusia agar Bahagia sebaiknya hidup harmonis dengan alami. Hal ini berarti harmoni alam, manusia dan Tuhan haruslah ditegakkan oleh manusia berdasarkan Rta. Kalau hukum alam yang disebut Rta tidak berjalan maka alam itu akan rusak. Rusaknya alam itu akan menimbulkan akibat yang tidak harmonis antara manusia dengan alam. Karena dinamika alam yang harmonis sesuai dengan hukum Rta akan menjadi sumber kehidupan.

Manusia dalam hidup dan kehidupannya tidak akan pernah lepas juga dari hubungannya dengan alam lingkungan. Hal ini karena manusia hidup dalam suatu lingkungan tertentu. Melihat hal ini manusia harus memperhatikan situasi dan kondisi lingkungannya. Lingkungan yang harus selalu dijaga dan dipelihara serta tidak dirusak. Akibat pengaruh kemajuan teknologi informasi dan budaya global, maka saat ini lingkungan hidup manusia sudah semakin rusak akibat ulah manusia itu sendiri. Untuk bisa menjaga harmonisasi antara manusia dengan lingkungan, maka merupakan tugas manusia sebagai makhluk yang mampu untuk mengolah lingkungan menjadi baik atau rusak. Lingkungan harus ditata dengan rapi, baik dan bersih, karena dengan lingkungan yang tertata dengan baik dan lestari akan mampu menciptakan keindahan dan kedamaian hidup manusia. Kondisi lingkungan yang baik akan membawa ketenangan hidup manusia, rasa tenang, dan tenteram dalam kehidupan manusia (Wastika, 2005).

Penerapan konsep hubungan manusia dengan lingkungannya yang harmonis dan alam akan memberikan semua kebutuhan manusia. Terkait dengan Palemahan dalam Tri Hita Karana pada hakikatnya adalah sikap yang seimbang antara memuja Hyang Widhi dengan mengabdikan pada sesama manusia serta mengembangkan kasih sayang kepada alam lingkungan. Berbagai upaya yang telah dilakukan yang

dilandasi oleh pendorong untuk menerapkan Tri Hita Karana dalam pengelolaan lingkungan hidup telah dilaksanakan oleh prodi Seni Kuliner. Kegiatan yang dilakukan dengan menjaga lingkungan tempat praktikum menjadi bersih, sehat dan rapi. Menciptakan suasana belajar mahasiswa yang menjadi nyaman dan menyenangkan. Penataan layout peralatan praktikum yang sesuai dengan prosedur standar operasi dapaur di industri.

Respon civitas prodi SKU mengenai Implementasi Tri Hita Karana pada prodi SKU yang nyaman, asri, dan ramah sebenarnya sudah lama menjadi idaman bagi masyarakat, akan tetapi memerlukan perjalanan yang panjang menuju kearah itu, hal ini dikarenakan begitu banyak aspek yang harus dipenuhi maka perwujudannya masih perlu ditingkatkan seperti memiliki halaman kampus yang lebih luas, serta fasilitas pendidikannya yang refrensif dan nyaman, maka dari itu perlu di upayakan dan dikembangkan beberapa langkah dan strategi yang dapat diterapkan pada prodi Seni kuliner.

Membangun semangat pelestarian lingkungan tempat belajar merupakan hal yang sangat berdampak paling kuat dalam penilaian masyarakat dalam memberikan pandangan apakah kampus nyaman atau tidak untuk penyelenggaraan pendidikan bagi anaknya. Dari tahun ke tahun Seni kuliner terus berupaya dan berkreasi untuk menata lingkungan serta memberikan dorongan bagi setiap anak didik untuk mencintai lingkungan belajar maka mahasiswa akan terbiasa untuk melestarikan lingkungan. Hal ini dapat dilihat dari beberapa kegiatan mahasiswa yang rutin dalam melaksanakan kegiatan kerbersihan setelah melakukan praktikum selesai, adapun kegiatan-kegiatan mahasiswa melaksanakan kebersihan itu sendiri terbagi menjadi beberapa piket kelas nantinya setiap piket kelas mempunyai tanggung jawab pada setiap areal yang telah dibagi oleh dosen pengampu mata kuliah. Kebiasaan seperti ini diyakini akan bisa membiasakan siswa untuk selalu mencintai lingkungan yang bersih. Kegiatan pelestarian lingkungan sangatlah mudah dan menyenangkan. Untuk dosen dan staf prodi pada setiap hari jumat diadakan kegiatan pembersihan, kegiatan ini bertujuan agar para dosen serta staf prodi mampu memberikan contoh kepada mahasiswa.

Upaya meningkatkan kesadaran masyarakat akan bahaya dampak sampah pelastik. Sampah merupakan sesuatu masalah yang pelik bagi masyarakat apabila sampah pelastik, sampah yang satu ini disamping mudah untuk dihasilkan tetapi juga sangat sulit untuk diuraikan didalam tanah, Sehingga untuk pengolahan sampah plastik ini diperlukan upaya untuk menanggulangnya, prodi Seni kuliner pada telah memiliki terobosan dalam menanggulangi masalah sampah pelastik yang bisa dibilang cukup sulit untuk ditangulangi, pihak kampus bekerjasama dengan mahasiswa dalam hal ini dilaksanakan oleh senat dalam rangka untuk membantu penanggulangan sampah.

Melihat kondisi lingkungan Seni kuliner, Saat ini sekolah memiliki komitmen dan secara sistematis mengembangkan konsep-konsep untuk mengimplementasikan nilai-nilai pelestarian lingkungan kedalam seluruh aktivitas sekolah. Karena tampilan fisik sekolah ditata secara ekologis sehingga menjadi wahana pembelajaran bagi seluruh warga kampus untuk bersikap arif dan berperilaku ramah serta menghargai lingkungan hidup. Disinilah konsep Tri Hita Karana menjadi sangat penting. Pembelajaran dan pembiasaan yang mengarah pada upaya pebentukan prilaku yang aplikatif dan menyentuh kehidupan, dengan

demikian perilaku peduli lingkungan warga Seni kuliner menjadi suatu pola hidup sehari-hari.

#### 4. KESIMPULAN

Implementasi Tri Hita Karana pada prodi Seni kuliner telah dilaksanakan adalah: (a) Parhyangan, membangun plangkiran, doa Bersama sebelum praktikum mulai dan melaksanakan upacara keagamaan. (b) Pawongan, dilaksanakan rapat untuk menyusun perencanaan praktikum dengan melibatkan seluruh dosen, manajemen, dan mahasiswa. Juga melakukan komunikasi yang baik dengan pihak industri dan asosiasi Chef hotel. (c) Palemahan, dilaksanakan pengelolaan lingkungan praktikum, penanganan sampah plastik dan pembersihan tempat praktikum.

Dengan penerapan konsep Tri Hita Karana dalam melaksanakan praktikum akan membangun karakter dan spiritualitas mahasiswa. Dengan memperhatikan konsepsional tersebut menjamin terwujudnya mahasiswa prodi Seni Kuliner yang religius, jujur, berempati, berakhlak mulia, bertanggung jawab, bermoral, beretika, sopan santun, kasih sayang dan mencintai sesama ciptaan Tuhan. Apabila semua mahasiswa mampu membina keharmonisan ini dengan disiplin yang tinggi, sesuai dengan kewajiban masing-masing, maka karakter mahasiswa akan menjadi kuat di dalam menghadapi persaingan hidup di zaman modern saat ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Adi, I. A. S. P. (2023). Pengalaman Wisatawan Mengikuti Cooking Class: Sebuah Studi Netnografi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1). <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1122>
- Adi, I. A. S. P., & Suprastayasa, I. G. N. A. (2022). Persepsi Mahasiswa Pariwisata Terhadap Perkuliahan Praktik Secara Daring: Studi Kasus Program Manajemen Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 58–68. <https://doi.org/10.52352/jpar.v21i1.718>
- Adriani, L. (2014). *Pelaksanaan Pengembangan Kurikulum Produktif Pendidikan Vokasional berdasarkan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008*. *Jurnal Kebijakan Dan Pengembangan Pendidika*. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/146920>
- Chairiyah. (2014). Pendidikan Karakter dalam Dunia Pendidikan The Education Character in Education World. *Literasi*, 4(1), 42–51.
- Giri, I. P. A. A., Ardini, N. L., & Kertiani, N. W. (2021). Tri Hita Karana sebagai Landasan Filosofis Pendidikan Karakter Ekologis. *Sanjiwani*, 12(2), 149–158.
- Ishwari, J., Wahyuni, S., Heruwasto, I., Widjaja, A. W., & Kencana, E. N. (2019). Do Local Values Affect Performances? The Study of Tri Hita Karana Culture on Hotel Performance in Bali. *Advance in Economic, Business and Management Research*, 196–203.
- Mahendra, P. Ronny A., & Kartika, I. M. (2021). Membangun Karakter Berlandaskan Tri Hita Karana dalam Perspektif Kehidupan Globa. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 9(2). <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP>
- Martawijaya, M. A., Rahmadhanningsih, S., Swandi, A., Hasyim, M., & Sujiono, E. H. (2023). The Effect of Applying the Ethno-Stem-Project Based Learning Model on Students Higher-Order Thinking Skill and Misconception of Physics topics Related

- to Lake Tempe, Indonesia. *Jurnal Pendidikan IPA Indonesia*, 12(1), 1–13. <https://doi.org/10.15294/jpii.v12i1.38703>
- Pertiwi, I. D. A. E., & Ludigdo, U. (2013). Implementasi Corporate Social Responsibility Berlandaskan Tri Hita Karana. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma Jamal*, 4. Politeknik Pariwisata Bali. (2023). *LAKIN-Poltekipar 2022*.
- Putra, I. K. T. D., Astawa, I. K., & Bagiastuti, N. K. (2022). Penerapan Green Accounting Berbasis Tri Hita Karana di The Kayon Resort Ubud. *Repository Politeknik Negeri Bali*, [https://Repository.Pnb.Ac.Id/2734/1/RAMA\\_93303\\_1815834096\\_Artikel.Pdf](https://Repository.Pnb.Ac.Id/2734/1/RAMA_93303_1815834096_Artikel.Pdf).
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Vol. 3).
- Suliyanto. (2018). *Metode Penelitian Bisnis*. Penerbit Andi.
- Suprastayasa, I. G. N. A. (2022). Implimentation of Local Wisdom Tri Kaya Parisudha in Tour Guiding in Bali. *Jurnal Kepariwisataaan*, 21(2), 197–203. <https://doi.org/10.52352/jpar.v21i2.885>
- Tibahary, A. R., & Muliana. (2018). Model- model Pembelajaran Inovatif. *Scolae: Journal of Pedagogy*, 1(1), 54–64.
- Walenta, A. S., Hendra, A., Nurqaidah, S., Wahyuningsih, D., Pattiasina, P. J., & Andi, M. A. S. (2023). Analisis Soft Skill Dan Hard Skill Siswa Dalam Mendukung Kebutuhan Industri 4.0 Di SMKN 2 Yogyakarta. *Journal on Education*, 06(01), 84–93.
- Wastika, D. N. (2005). Penerapan Konsep Tri Hita Karana dalam Perencanaan Perumahan di Bali. *Jurnal Pemukiman Natak*, 3(2), 62–105.
- Wiana, I. K. (2007). *Tri Hita Karana Menurut Konsep Hindu*. Paramita.
- Wiryanata, I. G. N. A. (2022). Efektifitas Pengadaan Bahan Makanan dalam Penentuan Harga Jual. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 108–117. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.1073>
- Yang, M., Al Mamun, A., & Salameh, A. A. (2023). Leadership, capability and performance: A study among private higher education institutions in Indonesia. *Heliyon*, 9(1). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13026>