

JURNAL PEMBELAJARAN SAstra

Vol. 3 No. 2 (2021)

DOI: 10.51543/hiskimalang.v3i02

NILAI PEMBELAJARAN DALAM MOTIF BATIK
Bani Sudardi

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR BAHASA
INDONESIA UNTUK PENUTUR ASING BERTEMA
KULINER LOKAL TULUNGAGUNG**
Zayyin Abidah, Siti Zumrotul Maulida

**PEMBELAJARAN PEMENTASAN TEATER DENGAN
METODE ROLE PLAYING BERBASIS PROJECT
LEARNING BAGI MAHASISWA TBI IAI AL-QOIAM**
Syaifudin Zuhri, Kholik

**REPRESENTASI NILAI PERJUANGAN KELUARGA
DALAM MENCAPAI AMERICAN DREAM PADA FILM
DRAMA MINARI**
Pramita Ariningrum, Yanti Haryanti

**REPRESENTASI SUPERIORITAS TOKOH
PEREMPUAN DALAM NOVEL TANGO DAN
SADIMIN KARYA RAMAYDA AKMAL**
Sugiarti, Suci Puspita Sari, Purwati Anggraini



JURNAL PEMBELAJARAN SASTRA

Vol. 3 No. 2 (2021)

DOI: 10.51543/hiskimalang.v3i02

Editorial Team

- Editor in Chief : Dr. Misbahul Amri, Universitas Negeri Malang
- Managing Editor : Dr. Mundi Rahayu (SCOPUS ID: 57216352398, Orcid ID: 0000-0003-1089-2551) UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Editors:

- Dr. Umi Salamah, Universitas Budi Utomo Malang
- Dr. Joko Widodo, Universitas Muhammadiyah Malang
- Wawan Eko Yulianto, Ph.D, Universitas Ma Chung
- Dr. Lilik Wahyuni, M.Pd, Universitas Brawijaya
- Moh. Badri, M.Pd, Universitas Islam Malang
- Dr. Eka Saraswati, Universitas Muhammadiyah Malang
- Vita Nur Santi, M.Pd, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
- Deny Efita Nur Rakhmawati, M.Pd, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Reviewers:

- Prof. Dr. Maryaeni (Universitas Negeri Malang)
- Prof. Dr. Djoko Saryanto (Universitas Negeri Malang)
- Dr. Sugiarti, M.Pd (Universitas Muhammadiyah Malang)
- Dr. Azhar Ibrahim Alwee (Dept. of Malay Studies, National University of Singapore)
- Yusri Fajar, MA (Universitas Brawijaya)
- Dr. Ari Ambarwati (Universitas Islam Malang)

DAFTAR ISI

NILAI PEMBELAJARAN DALAM MOTIF BATIK	
Bani Sudardi.....	53
PENGEMBANGAN BAHAN AJAR BAHASA INDONESIA UNTUK PENUTUR ASING BERTEMA KULINER LOKAL TULUNGAGUNG	
Zayyin Abidah, Siti Zumrotul Maulida.....	63
PEMBELAJARAN PEMENTASAN TEATER DENGAN METODE <i>ROLE PLAYING</i> BERBASIS <i>PROJECT LEARNING</i> BAGI MAHASISWA TBI IAI AL-QOIAM	
Syaifudin Zuhri, Kholik.....	83
REPRESENTASI NILAI PERJUANGAN KELUARGA DALAM MENCAPAI AMERICAN DREAM PADA FILM DRAMA <i>MINARI</i>	
Pramita Ariningrum, Yanti Haryanti.....	95
REPRESENTASI SUPERIORITAS TOKOH PEREMPUAN DALAM NOVEL TANGO DAN SADIMIN KARYA RAMAYDA AKMAL	
Sugiarti ¹ , Suci Puspita Sari, Purwati Anggraini.....	113

PENGEMBANGAN BAHAN AJAR BAHASA INDONESIA UNTUK PENUTUR ASING BERTEMA KULINER LOKAL TULUNGAGUNG

*Zayyin Abidah*¹, Siti Zumrotul Maulida¹*

*zayyinabidah10@gmail.com

¹Tadris Bahasa Indonesia, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah, Jawa Timur, Indonesia

Abstrak: Bahan ajar mempunyai peran penting dalam pembelajaran, termasuk dalam pembelajaran Bahasa Indonesia untuk penutur asing (BIPA). Bahan ajar ini dapat berfungsi sebagai sumber belajar dan mengurangi dampak gegar budaya yang dialami oleh pemelajar. Kuliner merupakan salah satu budaya yang diintegrasikan ke dalam bahan ajar BIPA yang dikembangkan pada tingkat A1 dengan tema kuliner lokal Tulungagung. Bahan ajar tersebut disajikan secara menarik, interaktif, efektif, dan mudah diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari. Jenis penelitian dan pengembangan bahan ajar ini mengacu pada model Borg dan Gall. Hasil penelitian berupa data numerik dari skor hasil analisis kelayakan bahan ajar dan uji respons serta data verbal yang berbentuk data tertulis, seperti komentar, kritik, dan saran dari ahli materi, ahli media, dan pembelajar asing. Pada tahap pertama, hasil uji kelayakan bahan ajar mendapat persentase sebesar 82,69%, artinya bahan ajar dapat digunakan dengan perbaikan. Pada uji kelayakan tahap kedua bahan ajar memperoleh persentase 98,56%. Selanjutnya, pada uji respons pembelajar asing mencapai 89%. Dengan demikian, buku ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung sangat layak digunakan, dan termasuk pada kategori valid.

Kata Kunci: *bahan ajar, bahasa Indonesia, BIPA, kuliner lokal*

Abstract: The teaching materials is important in the learning process, especially in Indonesian language for foreign speakers (BIPA). The teaching materials can be used as a learning resource and to reduce the learners' cultural shock. Culinary is the culture that is integrated into BIPA teaching materials, which is developed at the A1 level with the theme of Tulungagung local culinary. They are presented in an interesting, interactive, effective, and easy to be used in everyday life. The research and development of teaching materials refers to the Borg and Gall models. The results of the study are obtained from the scores of the feasibility analysis of teaching materials and response tests as well as verbal data in the form of written data, such as comments, criticisms, and suggestions from material experts, media experts, and foreign learners. In the first stage, the feasibility test results of teaching materials received 82.69%, meaning that teaching materials can be used with improvement. In the second phase of the feasibility test, teaching materials got 98.56%. Furthermore, the foreign learner response test reached 89%. Thus, the BIPA textbook with the theme of local tulungagung culinary is worthy to use, and included in the valid category.

Keywords: *teaching materials, Indonesian, BIPA, local cuisine*

PENDAHULUAN

Pada era sekarang ini penutur asing banyak yang mempelajari bahasa Indonesia. Menurut Adryansyah (Zulfahmi HB, 2016) tujuan orang asing mempelajari bahasa Indonesia yaitu agar tujuan politik, perdagangan, seni-budaya, maupun wisata dapat tercapai dengan baik. Di antara berbagai macam tujuan mempelajari bahasa Indonesia, satu yang pasti yaitu ketertarikan terhadap budaya Indonesia yang beragam. Pengenalan budaya Indonesia tersebut dikelola dalam program pembelajaran BIPA. Sehubungan dengan hal tersebut, (Zulfahmi HB, 2016) berpendapat bahwa pembelajaran BIPA merupakan media untuk memperkenalkan bahasa Indonesia serta menyampaikan informasi mengenai masyarakat dan budaya Indonesia. Pembelajaran BIPA perlu dikelola secara spesifik dimulai dari perencanaan, proses, media, metode, evaluasi, maupun bahan ajar yang dipilih (Sari, Md, & Utama, 2016).

Bahan ajar merupakan perangkat pembelajaran yang harus ada dan harus diperhatikan. Pemelajar dituntut untuk mampu memvariasikan strategi pembelajaran BIPA yang diintegrasikan dengan budaya agar dapat diikuti oleh semua pembelajar, mengingat kemampuan setiap pembelajar berbeda-beda. Salah satu bentuk kebudayaan bangsa Indonesia yang dekat dengan pembelajar asing yaitu kuliner. Menurut Jordana dalam (Purwaning Tyas, 2017a) kuliner khas merupakan jenis makanan yang diakui sebagai bagian dari tradisi, diwariskan dari masa ke masa, dan bersangkutan dengan suatu daerah tertentu. Contoh-contoh kuliner yang digunakan dapat disesuaikan dengan lokasi pembelajaran BIPA yaitu kuliner lokal Tulungagung. Contoh kuliner lokal Tulungagung yang dapat digunakan yaitu kuliner *sompil*, *lopis*, *cethe*, *punten pecel*, dan masih banyak lagi.

Pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung merupakan salah satu cara untuk mengenalkan keanekaragaman budaya khususnya kuliner yang ada di Tulungagung. Kuliner khas dijadikan sebagai identitas lokal budaya setempat sehingga menarik untuk diteliti, dikaji, serta dikembangkan dalam bentuk bahan ajar BIPA. Selain itu, pemilihan materi kuliner lokal Tulungagung bertujuan agar pembelajar mudah beradaptasi dengan lingkungan baru sehingga tidak terjadi gegar budaya. Menurut Obreg dalam (Mayasari, Ira; sumadyo, 2018), gegar budaya (*culture shock*) ialah sebuah fenomena yang dialami oleh individu mengenai respon negatif seseorang berhubungan dengan rasa frustrasi, depresi, dan disorientasi pada lingkungan budaya baru.

Permasalahan di atas menunjukkan bahwa pemelajar harus mencari cara yang dapat memudahkan pembelajar cepat dalam memahami ilmu BIPA dan menguasai bahasa Indonesia. Hal ini dapat dilakukan dengan menerapkan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal yang sesuai dengan karakteristik pembelajar. Namun, buku-buku bahan ajar BIPA yang menyajikan materi seputar aspek-aspek budaya masih tergolong langka sehingga pemelajar kesulitan memilih dan menentukan materi pembelajaran yang cocok. Dalam hasil penelitian yang dilakukan oleh (Prasetiyo, 2015) menyimpulkan bahwa dari 43 judul buku BIPA yang diamati, materi yang menyajikan mengenai aspek-aspek budaya Indonesia hanya 56% atau 24 buah. Sisanya, 44% atau 19 judul buku tidak menyajikan materi tersebut. Pada hal ini pemelajar dituntut untuk mengembangkan bahan ajar yang mencerminkan kebudayaan bangsa Indonesia. Pemelajar memilih materi kuliner yang spesifik, unik, dan menarik bagi pembelajar.

Terdapat lima penelitian terdahulu yang perlu dipertimbangkan untuk melihat posisi penelitian dan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Penelitian tersebut adalah (1) *Pengembangan Buku Ajar BIPA (Level A1) Bermuatan Multikultural Jawa Tengah bagi Siswa di Satuan Pendidikan Kerja Sama (SPK) karya Nindi Sintiya Dewi (2020)*, (2) *Pengembangan Bahan Ajar Bahasa Indonesia Berbasis Budaya Lokal Bagi Penutur Asing (BIPA) karya Ilham Zuhidayat Bursan dan Rosyanti Trisna Fatimah*, (3) *Pengembangan Bahan Ajar Keterampilan Menyimak Berbasis Kuliner melalui Website SMART BIPA di Universitas Brawijaya karya Efendi Putra Pradana (2020)*, (4) *Kuliner Indonesia dalam Pembelajaran BIPA sebagai peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Berbahasa Berdasarkan Persepsi Pemelajar karya Defina (2020)*, dan (5) *Pengembangan Bahan Ajar BIPA Bermuatan Budaya Lokal bagi Mahasiswa Asing di UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung karya Nifa Kurnia Fahmi (2021)*

Berdasarkan hasil studi pendahuluan sebelumnya, maka penting adanya inovasi pengembangan bahan ajar BIPA yang mampu mengakomodasi kekurangan dari bahan ajar

tersebut sehingga dapat menumbuhkan minat belajar pembelajar. Produk bahan ajar yang dihasilkan ialah bahan ajar yang memuat pokok bahasan kuliner. Kuliner yang diambil yakni kuliner di Tulungagung. Pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal ini berisi materi BIPA tingkat A1.

LANDASAN TEORI

Hakikat Bahan Ajar

Bahan ajar menurut Depdiknas dalam (Arsanti, 2018) didefinisikan sebagai segala bahan atau alat yang bertujuan untuk memudahkan pemelajar dalam menyelenggarakan proses pembelajaran di kelas, baik berupa bahan tertulis seperti buku, modul, atau lembar kerja pembelajar maupun bahan tidak tertulis seperti video/film. Widodo dan Jasmadi dalam (Magdalena, Prabandani, Rini, Fitriani, & Putri, 2020) mengungkapkan bahwa bahan ajar merupakan komponen pembelajaran yang memuat materi ajar, metode, batasan-batasan, serta evaluasi pembelajaran agar tujuan yang diharapkan dapat tercapai, yakni mencapai kompetensi dan subkompetensi. Menurut Vale, dkk dalam (Rahmawati, Sulistyono, Hasanah, & Sulistyowati, n.d.), terdapat hal-hal yang harus diperhatikan ketika mengembangkan bahan ajar yakni: (1) karakteristik pembelajar; (2) ketertarikan pemelajar; (3) tujuan pembelajaran, serta (4) kepraktisan dan kelaziman.

Bahan ajar yang dikembangkan dalam penelitian yaitu berbentuk buku cetak. Menurut Puskurbuk dalam (Arsanti, 2018) bahan ajar yang berbentuk buku pelajaran dapat dikatakan baik apabila memenuhi empat kriteria penilaian, yaitu (1) materi atau isi disesuaikan dengan kurikulum yang berlaku, (2) penyajian materi mencakup prinsip belajar, (3) menggunakan bahasa dan keterbacaan yang tepat, dan (4) grafika buku menarik. Berdasarkan karakteristik tersebut, bahan ajar yang dikembangkan harus bersifat sistematis dan bervariasi sehingga menciptakan suasana pembelajaran BIPA yang menarik.

Hakikat Pembelajaran BIPA

Menurut (Widianto, 2017) pembelajaran BIPA merupakan sarana untuk menyebarluaskan bahasa Indonesia, berbagai informasi tentang Indonesia, serta memperkenalkan budaya, dan masyarakatnya. Soewandi dalam (Suyitno, 2007) menjelaskan bahwa tujuan utama pembelajaran BIPA dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pembelajaran BIPA yaitu agar mampu berkomunikasi dengan penutur bahasa Indonesia secara lancar, sedangkan tujuan khususnya yaitu untuk menggali dan mengenal segala aspek kebudayaan Indonesia.

Hakikat Budaya

Menurut Sumardjo dalam (Suyitno, 2017) budaya merupakan sesuatu yang khas pada setiap komunitas. Faktor budaya merupakan salah satu hal yang perlu dicermati dalam pembelajaran BIPA. Hal ini dikarenakan pembelajar BIPA ialah penutur asing dari berbagai negara yang mempelajari satu budaya yaitu negara Indonesia. Menurut Suyitno dalam (Wirawan, 2018) pembelajar BIPA mempunyai latar belakang kebudayaan yang beragam dan mungkin tidak sama dengan kebudayaan Indonesia. Oleh sebab itu, unsur-unsur budaya Indonesia penting dimuat dalam pembelajaran BIPA. Pengintegrasian budaya Indonesia dalam pembelajaran BIPA ialah cara mengatasi budaya antara pembelajar BIPA yang berbeda dengan budaya Indonesia. Keuntungan yang diperoleh dari pengintegrasian budaya Indonesia dalam pembelajaran BIPA, yaitu (1) menciptakan pembelajaran BIPA yang bervariasi, (2) mengurangi kesalahpahaman terkait kebudayaan seiring bertambahnya pemahaman pembelajar BIPA terhadap budaya Indonesia, dan (3) mengenalkan kekayaan kebudayaan Indonesia kepada dunia internasional (Wirawan, 2018).

Salah satu budaya Indonesia yang dapat diintegrasikan dengan pembelajaran BIPA yaitu kuliner lokal suatu daerah. Menurut Guerrero dalam (Purwaning Tyas, 2017b), makanan tradisional adalah segala sesuatu bahan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat atau disajikan dalam perayaan tertentu yang diturunkan dan diolah dengan resep turun-temurun serta

mempunyai karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lainnya. Salah satu cara untuk mengenalkan kuliner ini adalah dengan mengintegrasikan kuliner dengan bahan ajar sehingga pembelajar BIPA tertarik dengan kuliner Indonesia. Pengembangan bahan ajar BIPA yang dikembangkan oleh peneliti mengintegrasikan kuliner lokal Tulungagung dalam pembelajaran BIPA. Hal ini dilatarbelakangi oleh banyaknya mahasiswa asing di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung dan belum adanya bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Selain itu, kota Tulungagung mempunyai keanekaragaman kuliner yang berbeda dengan daerah lainnya. Kuliner khas Tulungagung ini cocok untuk dikaji, diteliti, dan dikembangkan dalam bentuk materi dalam bahan ajar BIPA. Beberapa kuliner yang identik dengan Tulungagung yaitu *ayam lodho*, *sompil*, *punten*, *jenang grendol*, *kopi ijo*, dan masih banyak lagi.

Pengintegrasian Kuliner Lokal Tulungagung dalam Bahan Ajar BIPA

Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) tidak lepas dari unsur-unsur budaya. Pengintegrasian aspek budaya kuliner lokal dalam pembelajaran BIPA berarti memperkuat pemahaman pembelajar mengenai nilai-nilai lokal. Nilai kuliner lokal ini akan memperlihatkan jati diri bangsa Indonesia. Salah satu tujuan pengintegrasian kuliner lokal di Tulungagung dalam bahan ajar BIPA adalah sebagai sarana untuk memperkenalkan kuliner lokal Tulungagung pada pembelajar BIPA. Selain itu, pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung ini juga merupakan suatu bentuk inovasi pembelajaran.

Pengintegrasian kuliner lokal Tulungagung dalam bahan ajar BIPA juga merupakan variasi pembelajaran yang bertujuan supaya proses pembelajaran tidak monoton atau membosankan. Pembelajar BIPA akan mempelajari materi berkaitan dengan kuliner yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-harinya. Materi berupa kuliner lokal juga menjadi hal yang menarik bagi pembelajar BIPA untuk menerima pembelajaran berbasis budaya baru. Adanya keunikan dan inovasi materi pada bahan ajar tersebut diharapkan mampu meningkatkan motivasi pembelajar BIPA dalam mengembangkan kemampuan berbahasanya.

METODE

Pendekatan

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian dan pengembangan yang biasa dikenal dengan *Research and Development (R&D)*. Borg and Gall dalam (Sumarni, 2019) berpendapat bahwa, *educational research and development is a process used to develop and validate educational product*. Maksudnya penelitian dan pengembangan adalah proses yang digunakan untuk menghasilkan dan menguji suatu produk pembelajaran. Sugiyono dalam (Sumarni, 2019) menjelaskan bahwa metode penelitian dan pengembangan adalah cara yang digunakan untuk memproduksi berbagai produk dan menguji terkait keefektifan produk tersebut. Penelitian dan pengembangan pada penelitian ini bertujuan untuk menyempurnakan produk yang sudah ada sebelumnya, khususnya buku ajar BIPA tingkat A1.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan bahan ajar cetak bahasa Indonesia untuk penutur asing bertema kuliner lokal Tulungagung sebagai sarana belajar BIPA tingkat A1. Penelitian dilaksanakan di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung pada tanggal 29 November 2021. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa asing yang sedang kuliah di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung dengan jumlah 10 mahasiswa. Pemilihan sampel sebanyak 10 responden ditentukan berdasarkan teknik *Nonprobability Sampling* dengan jenis teknik *purposive sampling*. 10 responden tersebut dipilih karena memiliki ketertarikan dan pemahaman lebih mengenai kuliner lokal Tulungagung dibanding dengan mahasiswa asing lainnya.

Adapun model pengembangan dalam penelitian ini merujuk pada model Borg dan Gall. Berikut ini prosedur penelitian dan pengembangan yang akan dilakukan pada pengembangan bahan ajar bahasa Indonesia untuk penutur asing bertema kuliner lokal Tulungagung.

1. Tahap Analisis

Tahap analisis diadakan untuk mengumpulkan data yang diperlukan untuk pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Pada tahap analisis ini, peneliti menganalisis beberapa hal, yaitu (a) analisis kurikulum dan kompetensi dasar, (b) analisis kebutuhan pembelajar asing yang berkaitan dengan kebutuhan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung, (c) analisis tugas yang berfokus untuk menentukan isi bahan ajar, (d) analisis konsep yang berfokus pada hal-hal yang pembelajar perlu pelajari dalam bahan ajar, dan (e) analisis tujuan pembelajaran untuk dasar penyusunan tes hasil belajar dan desain bahan ajar.

2. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan berdasarkan data yang didapatkan dari tahap analisis. Tahap perencanaan diadakan untuk merancang desain bahan ajar. Pada tahap perencanaan ini, peneliti melakukan beberapa hal, yaitu (a) menyusun tes hasil belajar, (b) memilih format strategi pembelajaran, desain isi, dan sumber belajar yang disesuaikan dengan karakteristik pembelajar BIPA, dan (c) merancang awal bahan ajar dengan menentukan judul bahan ajar dan menyusun materinya,

3. Tahap Pengembangan

Tahap pengembangan dilakukan untuk membuat susunan tata letak awal bahan ajar yang dikembangkan. Menurut Prastowo dalam (Nurchayanti, 2020), susunan bahan ajar meliputi (a) judul, (b) pedoman belajar, (c) kompetensi dasar atau materi pokok, (d) informasi pendukung, (e) tugas/langkah kerja, dan (f) penilaian.

4. Tahap Validasi dan Revisi

Tahap validasi diadakan untuk mengukur kelayakan bahan ajar yang dikembangkan di mana komentar dan saran yang diberikan oleh validator menjadi pedoman untuk proses perbaikan bahan ajar.

5. Tahap Pengujian Bahan Ajar

Tahap pengujian bahan ajar diadakan untuk mengetahui respons pembelajar terhadap kepraktisan, kevalidan, keabsahan, keberlakuan, dan keefektifan bahan ajar. Pada penelitian ini, uji coba hanya sampai pada tahap uji coba lapangan terbatas. Hal ini dikarenakan keterbatasan waktu, tenaga, biaya, dan kondisi yang belum memungkinkan selama masa pandemi *Covid-19* untuk melakukan tahap uji coba skala besar.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian dan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung menggunakan angket/kuesioner. Angket yang dipilih adalah angket analisis kebutuhan pembelajar asing, angket kelayakan bahan ajar, dan angket respons pembelajar asing yang tiap-tiap angket diberikan secara luring kepada responden. Angket analisis kebutuhan pembelajar disebarkan pada tahap prapengembangan kepada pembelajar asing khususnya mahasiswa Thailand di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Adapun angket kelayakan bahan ajar diberikan kepada validator ahli materi dan ahli media untuk menguji kelayakan bahan ajar pada tahap validasi. Sementara itu, angket uji respons pembelajar asing disebarkan ketika uji coba lapangan terbatas setelah adanya perbaikan berdasarkan komentar dan saran dari tahap validasi.

Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian dan pengembangan ini menggunakan data deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Teknik analisis data kualitatif bertujuan untuk mengorganisasikan dan memilih data yang penting dengan sedemikian rupa agar hasilnya mudah dipahami. Sedangkan data kuantitatif berupa data numerik yang diperoleh dari skor hasil angket subjek ahli materi dan

ahli media. Berikut Langkah-langkah untuk menganalisis kelayakan bahan ajar yang dikembangkan.

1. Mengubah data kualitatif menjadi data kuantitatif. Skor penilaian ahli materi dan ahli media dianalisis secara kuantitatif dengan menggunakan acuan skala Likert. Menurut Sugiyono dalam (Fahmi, 2021) penggunaan skala Likert pada analisis deskripsi kuantitatif yaitu untuk menghitung skor rata-rata. Pengolahan data analisis seperti terlihat pada tabel di bawah ini.

Jawaban	Skor
Sangat baik	4
Baik	3
Kurang baik	2
Sangat kurang	1

Tabel 1 Kriteria penilaian skala likert

2. Menghitung persentase skor rata-rata setiap indikator menggunakan rumus.

$$p = \frac{x}{xi} \times 100\%$$

Keterangan:

- p : persentase
 x : jawaban responden dalam satu item
 xi : nilai ideal dalam satu item
 100% : konstanta

3. Menghitung keseluruhan jumlah indikator menggunakan rumus.

$$\Sigma p = \frac{\Sigma x}{\Sigma xi} \times 100\%$$

Keterangan:

- Σp : persentase keseluruhan
 Σx : jumlah jawaban responden
 Σxi : jumlah nilai ideal
 100% : konstanta

4. Mengubah skor rata-rata menjadi nilai kualitatif dengan mengacu pada kriteria kelayakan produk menurut Arikunto. Kriteria kelayakan produk tercantum dalam table di bawah ini.

Persentase Skor	Kriteria
85%-100%	Sangat layak
56%-84%	Layak
40%-55%	Kurang layak
0%-39%	Sangat kurang layak

Tabel 2 Kriteria penilaian kelayakan bahan ajar

HASIL DAN DISKUSI

Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan untuk mengembangkan bahan ajar ialah langkah awal untuk mengetahui dan memahami kebutuhan pembelajar asing terhadap bahan ajar. Analisis kebutuhan bahan ajar ini didasarkan pada hasil analisis kurikulum dan analisis kebutuhan pembelajar asing. Berdasarkan hasil analisis kurikulum yang dilakukan, bahan ajar memaparkan materi kuliner pada kompetensi dasar A-1.6 "Meminta dan memberi informasi terkait sifat benda". Tujuan pembelajaran yang akan dicapai yaitu (1) mampu menentukan bahan dasar kuliner lokal Tulungagung, (2) mampu menentukan rasa kuliner lokal Tulungagung, (3) mampu menentukan tekstur kuliner lokal Tulungagung, dan (4) mampu menyajikan kuliner lokal Tulungagung secara lisan.

Selain itu, pengembangan bahan ajar ini menggunakan analisis kebutuhan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung menurut pembelajar asing. Adapun analisis kebutuhan bahan ajar diuraikan lima aspek utama yang dipaparkan sebagai berikut.

1. Aspek Pengalaman Belajar BIPA Bertema Kuliner

Aspek pengalaman belajar BIPA bertema kuliner memuat analisis pengalaman dan pendapat mahasiswa asing dalam belajar BIPA bertema kuliner sebelum adanya pengembangan bahan ajar bertema kuliner lokal Tulungagung. Aspek ini memuat tujuh indikator, yaitu (1) pemahaman pembelajar asing terhadap kuliner lokal Tulungagung, (2) pengalaman pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner, (3) pendapat pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner, (4) tersedianya bahan ajar dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner, (5) bentuk bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA, (6) pendapat pembelajar asing terhadap sumber belajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner, dan (7) pendapat pembelajar asing mengenai bahan ajar khusus pembelajaran BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung.

Hasil analisis terkait dengan aspek pengalaman belajar BIPA bertema kuliner ini meliputi tujuh topik, yaitu (1) mayoritas pembelajar asing mengetahui kuliner lokal Tulungagung, (2) mayoritas pembelajar asing pernah mendapatkan pembelajaran BIPA bertema kuliner, (3) pembelajaran BIPA bertema kuliner sangat penting diajarkan pada pembelajar asing, (4) pembelajaran BIPA sebelumnya sudah menggunakan bahan ajar, (5) bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA sebelumnya yaitu bersumber dari internet, (6) bahan ajar yang digunakan pada pembelajaran BIPA sebelumnya terkesan biasa saja, dan (7) inovasi bahan ajar BIPA bertema kuliner ini harus mampu memudahkan pembelajar BIPA untuk mengetahui dan memahami kuliner lokal.

2. Aspek Isi atau Materi

Aspek isi memuat analisis pokok-pokok pembahasan yang dimuat dalam bahan ajar terdiri dari tiga indikator, yaitu materi yang cocok dipaparkan dalam bahan ajar, adanya penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung yang disajikan dalam bahan ajar, dan materi tambahan yang disajikan dalam bahan ajar. Adapun muatan isi atau materi yang dibutuhkan menurut persepsi pembelajar BIPA meliputi (1) materi yang dimuat dalam bahan ajar yaitu, pengertian kuliner, contoh kuliner, pengenalan waktu makan, latihan, evaluasi akhir, dan kosakata baru, (2) bahan ajar menyajikan penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung, dan (3) materi tambahan yang dimuat dalam bahan ajar yaitu kosakata baru.

3. Aspek Penyajian Materi

Aspek penyajian materi dijabarkan dalam lima indikator yang meliputi (1) letak pemaparan materi kuliner yang cocok dalam bahan ajar, (2) urutan penataan materi dalam bahan ajar, (3) bentuk tugas atau latihan dalam bahan ajar, (4) sistem pengerjaan tugas dalam pembelajaran BIPA, dan (5) bentuk tes atau evaluasi untuk menilai kemampuan keterampilan berbahasa. Adapun penyajian materi yang dimuat dalam bahan ajar, yaitu (1) materi terletak di bagian setelah contoh latihan, (2) urutan penataan materi yaitu bahan bacaan, latihan, kosakata baru, contoh, tata bahasa, dan latihan, (3) bentuk tugas atau latihan dalam bahan ajar yaitu pilihan ganda, (4) sistem pengerjaan tugas dalam bahan ajar dikerjakan secara berkelompok, dan (5) bentuk evaluasi dalam bahan ajar yaitu berbasis proyek.

4. Aspek Bahasa dan Keterbacaan

Aspek bahasa dan keterbacaan memuat tiga indikator yaitu (1) bahasa yang digunakan, (2) pilihan kata atau diksi yang diharapkan, dan (3) ragam bahasa yang diharapkan. Sebagaimana hasil analisis kebutuhan, bahasa yang digunakan yaitu bahasa yang mudah dipahami. Pilihan kata yang dibutuhkan oleh pembelajar asing adalah diksi yang mudah dipahami. Selaras dengan indikator kedua, ragam bahasa yang dibutuhkan oleh pembelajar asing yaitu ragam bahasa baku.

Meski demikian, ragam bahasa yang digunakan tetap disesuaikan dengan tingkat kemampuan dan pengetahuan pembelajar asing.

5. Aspek Grafika

Aspek grafika yang disajikan dalam bahan ajar disesuaikan dengan enam indikator yang meliputi (1) sampul, (2) jumlah gambar dalam sampul, (3) ilustrasi atau gambar pendukung dalam bahan ajar, (4) isi sampul belakang, (5) tebal buku, dan (6) perlu tidaknya glosarium. Adapun penyajian grafika yang dibutuhkan oleh pembelajar asing yaitu (1) sampul bahan ajar BIPA didesain bergambar dan berwarna-warni, (2) jumlah gambar untuk sampul depan bahan ajar BIPA lebih dari dua ilustrasi/gambar pendukung, (3) ilustrasi atau gambar pendukung dalam bahan ajar yaitu foto, (4) sampul belakang bahan ajar berisi gambaran isi buku, (5) tebal buku yang sesuai untuk bahan ajar yaitu 30-40 halaman, dan (6) perlu adanya glosarium dalam bahan ajar.

Pada angket analisis kebutuhan pembelajar asing, peneliti memberikan satu pertanyaan terkait harapan pembelajar asing terhadap bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Jenis pertanyaan merupakan pertanyaan terbuka sehingga pembelajar asing bebas menuliskan harapan-harapannya terhadap pengembangan bahan ajar BIPA ini. Adanya hasil analisis kebutuhan, pembelajar asing mengharapkan peneliti mengembangkan suatu bahan ajar BIPA dengan lebih menggali informasi mengenai keanekaragaman budaya terkhusus kuliner lokal Tulungagung. Selain itu, bahan ajar yang dihasilkan juga merujuk pada kebutuhan pembelajar asing agar materi yang disajikan dapat dipahami dengan mudah. Tidak hanya itu, pembelajar asing berharap adanya pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung ini mampu membantu mereka berinteraksi menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar.

Tahap Perencanaan (Desain Bahan Ajar)

Deskripsi produk (tahap perencanaan) merupakan langkah kedua dalam proses pengembangan bahan ajar. Pada tahap ini memuat tindak lanjut dari analisis kurikulum dan analisis kebutuhan, perencanaan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung disesuaikan dengan analisis kurikulum dan analisis kebutuhan pembelajar asing. Meskipun banyak penyesuaian yang telah dilakukan selama penyusunan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung ini, hasil analisis angket kebutuhan tetap digunakan sebagai acuan dalam penyusunan bahan ajar dengan mempertimbangkan beberapa aspek. Tahap perencanaan tersebut meliputi (1) pembentukan ide dan tujuan untuk mengembangkan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung tingkat A1, (2) menentukan validator ahli materi dan media, dan (3) mengembangkan bahan ajar.

Pada penelitian ini bahan ajar yang dikembangkan adalah buku ajar BIPA tingkat A1. Buku ajar BIPA tingkat A1 meliputi kover/judul, kata pengantar, petunjuk penggunaan, daftar isi, pendahuluan (kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, dan deskripsi pembelajaran), materi pokok, refleksi diri, latihan atau tugas, daftar rujukan, dan glosarium. Buku ajar ini telah disusun dengan standar ISO ukuran A4. Peneliti melibatkan dosen Tadris Bahasa Indonesia Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sebagai penguji ahli materi dan ahli media. Rancangan materi yang terdapat dalam buku ajar BIPA tingkat A1 adalah hasil pengembangan dari Kompetensi Dasar: A-1.6 Meminta dan memberi informasi terkait sifat benda. Tujuan pembelajaran yang dicapai yaitu (1) mampu menentukan bahan dasar kuliner lokal Tulungagung, (2) mampu menentukan rasa kuliner lokal Tulungagung, (3) mampu menentukan tekstur kuliner lokal Tulungagung, dan (4) mampu menyajikan teks kuliner lokal Tulungagung secara lisan.

Tahap Pengembangan (Spesifikasi Bahan Ajar)

Tahap pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung disusun berdasarkan prinsip-prinsip pengembangan buku ajar BIPA. Buku ajar BIPA berjudul "Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung" merupakan bahan ajar BIPA yang diperuntukkan bagi pembelajar BIPA tingkat A1. Materi kuliner lokal dikembangkan berdasarkan hasil analisis kompetensi dasar dan hasil analisis kebutuhan pembelajar BIPA di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Pada tahap pengembangan ini meliputi (1) kover/judul, (2) kata pengantar, (3)

petunjuk penggunaan, (4) daftar isi, (5) pendahuluan, (6) aktivitas 1, (7) aktivitas 2, (8) aktivitas 3, (9) aktivitas 4, (10) mengasah diri, (11) daftar rujukan, dan (12) glosarium. Pemilihan warna pada bahan ajar didominasi oleh warna merah bata, kuning, oranye. Alasan memilih warna merah bata yaitu warna merah memberi arti keberanian, hal ini agar buku ajar dapat menarik dan memberi energi untuk pembelajar mempelajari buku tersebut. Warna kuning dipilih karena warna kuning dikaitkan dengan keceriaan dan rasa optimis. Selaras dengan makna warna kuning, pemilihan warna oranye bermakna menimbulkan kebahagiaan, ketenangan, dan rasa optimis. Jenis huruf bahan ajar menggunakan jenis *Comic Sans MS* dengan ukuran 12 dan spasi 1,5. Pengembangan produk bahan ajar ini dilakukan pada tanggal 6 Desember 2021. Pengembangan yang dilakukan pada bahan ajar ini yaitu sebagai berikut.

1. Kover bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung terdiri atas kover depan dan kover belakang. Kover tersebut menggunakan latar belakang warna merah bata. Buku ajar diberi judul "Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung" dengan jenis huruf *Open Sans Extra Bold* dengan ukuran 35 dan berwarna putih. Judul ini mampu mewakili isi buku yang bertujuan mengajak pembaca untuk menjelajahi kuliner lokal Tulungagung. Kover depan bahan ajar terdiri dari beberapa unsur seperti judul bahan ajar yakni Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung, subjudul yang terletak di bawah judul utama yaitu Buku Ajar Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing, terdapat keterangan nama penulis pada bagian bawah, serta kotak identitas kelas untuk pembelajar asing tingkat A1. Adapun mengenai ilustrasi gambar kover depan meliputi logo Tut Wuri Handayani, dan foto kuliner lokal Tulungagung yaitu *Jenang Grendol*, *Ayam Lodho*, dan *Sompil*. Sedangkan mengenai kover belakang bahan ajar memuat gambaran isi dari bahan ajar. Ilustrasi di kover belakang menyajikan tiga gambar kuliner lokal Tulungagung, yaitu *Geti*, *Capar Tape*, dan *Jenang Syabun*. Komposisi warna kover belakang masih berkorelasi dengan kover depan bahan ajar yaitu merah bata.
2. Kata pengantar berisi ucapan terima kasih penulis kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penyusunan buku ajar BIPA dan gambaran isi buku. Diharapkan adanya bahan ajar ini, minat belajar, prestasi, dan wawasan budaya pembelajar asing meningkat.
3. Petunjuk penggunaan buku yang dimuat dalam bahan ajar berisi langkah-langkah penggunaan buku. Pada bagian ini disajikan beberapa ilustrasi gambar yang menggambarkan petunjuk penggunaan agar memudahkan pembelajar memahami petunjuk penggunaan buku tersebut. Petunjuk penggunaan dapat memudahkan pembelajar asing untuk memanfaatkan buku tersebut secara optimal.
4. Daftar isi berisi garis besar dari bahan ajar BIPA yang dikembangkan. Daftar isi mempermudah pembaca untuk mengetahui isi buku ajar BIPA berdasarkan subbab judul yang ada.
5. Bagian pendahuluan akan memaparkan informasi penting terkait isi bahan ajar BIPA. Pada subbab ini berisi kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, dan deskripsi pembelajaran.
6. Bab pertama dalam bahan ajar ini disebut dengan aktivitas 1 yang mengangkat judul *Mengenal Kuliner Lokal*. Aktivitas ini memuat empat pokok utama, yaitu (1) memahami kuliner lokal, (2) berlatih memahami isi video, (3) berlatih mandiri, dan (4) uji kompetensi aktivitas 1. Teori yang dipaparkan berisi pengenalan kuliner lokal, makanan khas Tulungagung, dan minuman khas Tulungagung. Selain itu, aktivitas ini memaparkan kosakata baru mengenai waktu makan. Pada aktivitas ini, pembelajar asing dituntut untuk mampu memahami video kuliner dalam kode bar audiovisual yang berjudul "16 Makanan Khas Tulungagung Lezat dan Legendaris". Video kuliner ini dipilih karena memuat beberapa makanan dan minuman khas Tulungagung serta penjelasannya. Pada aktivitas ini juga berisi tugas atau latihan, yakni menyebutkan makanan dan minuman khas Tulungagung berdasarkan video, menjelaskan pengertian kuliner lokal, menyebutkan menu makan di Tulungagung, dan uji kompetensi. Uji kompetensi bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman pembelajar asing mengenai kuliner lokal Tulungagung. Uji kompetensi ini berupa 10 pertanyaan dengan jenis pilihan ganda.

7. Aktivitas 2 mengangkat judul yang hampir sama dengan aktivitas 1. Judul yang diangkat kali ini yaitu *Memahami Kuliner Lokal Tulungagung*. Adapun indikator yang harus dicapai pembelajar asing yaitu mampu menentukan bahan dasar, rasa, dan tekstur kuliner lokal Tulungagung. Mengenai kuliner lokal yang diangkat pada aktivitas ini adalah kuliner lokal *Ayam Lodho*. Pada teks kuliner lokal *Ayam Lodho* ini memuat informasi berupa bahan dasar, rasa, tekstur, dan cara pembuatannya yang dikemas dalam bentuk cerita. Aktivitas 2 tidak jauh berbeda dengan aktivitas 1. Pada aktivitas ini memuat materi, latihan atau tugas, dan uji kompetensi. Tidak hanya itu, pada aktivitas ini memaparkan kosakata baru mengenai rasa dan tekstur lengkap dengan ilustrasi fotonya.
8. Aktivitas 3 berjudul *Cerdas Seputar Vlog Kuliner Lokal Tulungagung*, membahas informasi seputar vlog. Aktivitas ini memuat empat pokok utama, yaitu (1) memahami vlog secara mandiri, (2) menentukan hal-hal penting dalam vlog, (3) struktur vlog kuliner lokal Tulungagung, dan (4) ngevlog dengan percaya diri. Teori yang dipaparkan berisi tahap-tahap membuat vlog, hal-hal yang harus dijelaskan dalam vlog kuliner lokal Tulungagung, struktur vlog kuliner lokal Tulungagung, dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyampaikan informasi vlog kuliner lokal Tulungagung. Pada aktivitas ini, pembelajar asing dituntut untuk memahami video kuliner dalam kode bar audiovisual yang berjudul "Ikon Kuliner Nusantara – *Punten Pecel* Masakan Langka Khas Tulungagung". Video kuliner ini dipilih karena memuat contoh vlog kuliner lokal Tulungagung. Adanya simakan kuliner lokal dimaksudkan agar pembelajar asing dapat memahami hal-hal yang harus dijelaskan dalam vlog dengan contoh konkret. Selain itu, aktivitas ini juga memaparkan tips dan trik membuat vlog kuliner lokal Tulungagung dalam bentuk video. Video disajikan dalam bentuk kode bar audiovisual yang berjudul "Ikon Kuliner Nusantara – *Gurahnya Ayam Lodho* Khas Tulungagung". Video ini memuat contoh vlog kuliner Tulungagung yang memudahkan pembelajar asing untuk mengetahui hal-hal yang perlu diperhatikan saat menyampaikan informasi dalam vlog. Aktivitas ini juga memaparkan kosakata bahasa mengenai tempat makan lengkap dengan ilustrasi fotonya.
9. Aktivitas 4 mengangkat judul *Mari Kita Ngevlog Kuliner Lokal Tulungagung*. Aktivitas ini membahas indikator menyajikan teks kuliner lokal Tulungagung secara lisan. Dalam pembelajaran ini, pembelajar asing diharapkan mampu membuat vlog kuliner lokal Tulungagung. Di aktivitas ini, pembelajar asing dapat menyalurkan bakat-bakat mereka, seperti bakat liputan dan membuat vlog kuliner lokal. Aktivitas ini diawali dengan langkah-langkah yang harus diperhatikan pembelajar asing sebelum membuat vlog dan ketentuan vlog. Pada aktivitas ini juga memuat tips dan trik membuat vlog kuliner lokal Tulungagung dengan mudah dan terstruktur. Aktivitas membuat vlog kuliner ini dilakukan secara berkelompok dengan jangka satu minggu. Vlog harus memuat beberapa informasi, yaitu bahan dasar, rasa, tekstur, dan cara pembuatan kuliner lokal Tulungagung. Vlog kuliner lokal Tulungagung yang sudah jadi akan dipublikasikan pada laman *youtube* perwakilan kelompok. Aktivitas ini juga memaparkan rubrik penilaian secara berkelompok dan secara mandiri.
10. Selain rangkaian aktivitas di atas, bahan ajar ini juga terdapat tes evaluasi berjudul *Mengasah Diri*. Aktivitas ini bertujuan untuk mengasah pengetahuan mengenai kuliner lokal Tulungagung. Aktivitas ini memuat latihan-latihan berupa pilihan ganda untuk meningkatkan pemahaman pembelajar asing. Jumlah soal terdiri dari 20 pertanyaan yang dikembangkan dari empat indikator kompetensi dasar A-1.6.
11. Refleksi dalam bahan ajar diberi judul *Mengukur Kemampuan Diri*. Bagian tersebut menyajikan lembar refleksi yang memuat beberapa pertanyaan yang harus diisi oleh pembelajar asing terkait dengan kemampuannya dalam memahami materi dalam bahan ajar.
12. Daftar rujukan dalam bahan ajar memuat sumber acuan yang dipakai untuk menyusun bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung tingkat A1. Sumber referensi yang digunakan terdiri dari buku, artikel, dan laman situs web kuliner lokal Tulungagung

yang dapat diakses. Adanya daftar rujukan dimaksudkan agar pembelajar asing, pemelajar, dan pembaca mengetahui asal sumber yang dijadikan acuan maupun dikutip oleh peneliti dalam proses pembuatan buku ajar.

13. Glosarium ialah bagian akhir buku yang berisi daftar kosakata dalam bahan ajar dengan penjelasannya.

Validasi Ahli dan Revisi

Validasi ahli ditujukan untuk mengukur tingkat kelayakan bahan ajar yang dikembangkan. Pada tahap validasi ini, masukan dari para ahli digunakan sebagai rujukan untuk merevisi bahan ajar agar lebih relevan, efektif, dan berkualitas. Pada tahap ini, peneliti menunjuk dua penguji, seorang ahli materi dan ahli media. Penguji ahli materi merupakan dosen Tadris Bahasa Indonesia Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung yaitu Dian Etika Sari, M.Pd. Sementara itu, penguji ahli pengembangan media merupakan dosen Tadris Bahasa Indonesia Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung yaitu Dian Risdiawati, M.Pd. Validasi bahan ajar berlangsung mulai tanggal 14 Januari 2022 sampai dengan 10 Februari 2022.

1. Hasil Pengujian Pertama (I) Ahli Materi dan Ahli Media

Pada desain awal, produk buku ajar BIPA dilakukan pengujian tahap pertama. Data hasil uji kelayakan produk tahap pertama (I) yang diberikan oleh ahli materi dan ahli media menunjukkan bahwa aspek kelayakan isi mendapat persentase sebesar 77,08% yang bermakna layak diimplementasikan, aspek kelayakan penyajian mendapat persentase sebesar 75% yang bermakna layak diimplementasikan, aspek kelayakan bahasa mendapat persentase sebesar 94,44% yang bermakna sangat layak diimplementasikan, aspek penilaian kontekstual mendapat persentase sebesar 83,97% yang bermakna layak diimplementasikan, dan aspek kelayakan kegrafikan memperoleh persentase sebesar 78,85% yang bermakna layak diimplementasikan.

Selain data numerik berupa skor angket yang diolah ke dalam bentuk persentase, terdapat data verbal berupa komentar dan saran dari ahli materi dan ahli media yang meliputi, (1) indikator perlu diperbaiki, (2) penggunaan ejaan "*Tahu Nggak Sih?*" perlu diganti dengan ejaan ragam baku, (3) perlu adanya penugasan berbasis proyek berupa pembuatan vlog, (4) penampilan ukuran sampul belum sesuai dengan ukuran isi bahan ajar, (5) uji kompetensi belum nampak, dan (6) penulisan daftar rujukan perlu diperbaiki. Pada dasarnya, penilaian ahli materi dan ahli media menunjukkan bahwa bahan ajar sudah baik dan layak digunakan dalam pembelajaran BIPA. Namun, perlu untuk memperbaiki bagian-bagian yang telah dikoreksi oleh kedua validator. Perbaikan ini diharapkan dapat lebih menyempurnakan bahan ajar dan layak untuk digunakan ke depannya.

Perbaikan *pertama* yang dilakukan yaitu terkait indikator yang belum sesuai dengan kompetensi dasar. Pada penyajian indikator sebelum revisi belum fokus pada sifat. Namun, setelah dilakukannya revisi, indikator tersebut berisi penjabaran dari kompetensi dasar. Hasil revisi indikator tersebut yaitu (1) mampu menentukan bahan dasar kuliner lokal Tulungagung, (2) mampu menentukan rasa kuliner lokal Tulungagung, (3) mampu menentukan tekstur kuliner lokal Tulungagung, dan (4) mampu menyajikan teks kuliner lokal Tulungagung secara lisan. Perbaikan *kedua* yaitu mengganti penggunaan ejaan "*Tahu Nggak Sih?*" dengan ejaan ragam baku yaitu "*Apakah kamu tahu?*". Perbaikan *ketiga* mengenai perlu adanya penugasan berbasis proyek berupa pembuatan vlog. Tindak lanjut yang dilakukan yaitu mengganti penugasan sebelumnya yang hanya fokus pada penyusunan teks kuliner lokal Tulungagung menjadi penugasan yang fokus pada pembuatan vlog. Perbaikan *keempat*, peneliti menyesuaikan ukuran bahan ajar, baik dari segi kover hingga isi dengan ukuran A4. Perbaikan *kelima*, peneliti menambahkan uji kompetensi pada aktivitas 1, aktivitas 2, dan uji kompetensi untuk evaluasi setelah aktivitas terakhir. Perbaikan *keenam*, peneliti memperbaiki beberapa penulisan daftar rujukan yang belum sesuai dengan pedoman penulisan daftar rujukan yang baik dan benar.

2. Hasil Pengujian Kedua (II) Ahli Materi dan Ahli Media

Buku ajar BIPA yang telah dilakukan uji kelayakan pada tahap pertama dan sudah dilakukan revisi akan kembali diujikan pada tahap kedua. Penyajian data hasil uji kelayakan tahap kedua (II) adalah sebagai berikut.

KELAYAKAN MATERI					
Aspek Kelayakan Isi					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
		SK	K	B	SB
A. Kesesuaian Materi dengan SK dan KD	1. Kelengkapan materi.				√
	2. Keluasan materi.				√
	3. Kedalaman materi.				√
B. Keakuratan Materi	4. Keakuratan konsep dan definisi.				√
	5. Keakuratan data dan fakta.				√
	6. Keakuratan contoh dan kasus.			√	
	7. Keakuratan gambar, diagram, dan ilustrasi.				√
	8. Keakuratan istilah-istilah.				√
C. Kemutakhiran Materi	9. Gambar, diagram, dan ilustrasi dalam kehidupan sehari-hari.				√
	10. Menggunakan contoh kasus yang terdapat dalam kehidupan sehari-hari.				√
D. Mendorong Keingintahuan	11. Mendorong rasa ingin tahu.				√
	12. Menciptakan Kemampuan bertanya.				√
Jumlah		47			
Persentase		97,92%			
ASPEK KELAYAKAN PENYAJIAN					
E. Teknik Penyajian	13. Keruntutan konsep.				√
F. Pendukung Penyajian	14. Contoh-contoh soal dalam setiap kegiatan belajar.				√
	15. Soal latihan pada setiap akhir kegiatan belajar.				√
	16. Pengantar				√
	17. Glosarium				√
	18. Daftar Pustaka				√

G. Penyajian Pembelajaran	19. Keterlibatan pembelajar.				√
H. Koherensi dan Keruntutan Alur Pikir	20. Ketertautan antarkegiatan belajar/sub kegiatan belajar/alinea.				√
	21. Keutuhan makna dalam kegiatan belajar/sub kegiatan belajar/alinea.				√
Jumlah		36			
Persentase		100%			
ASPEK KELAYAKAN BAHASA					
I. Lugas	22. Ketepatan struktur kalimat.				√
	23. Keefektifan kalimat.				√
	24. Kebakuan istilah.				√
J. Komunikatif	25. Pemahaman terhadap pesan atau informasi.				√
K. Dialogis dan Interaktif	26. Kemampuan memotivasi pembelajar.				√
L. Kesesuaian dengan Perkembangan Pembelajar	27. Kesesuaian dengan perkembangan intelektual pembelajar.				√
	28. Kesesuaian dengan tingkat perkembangan emosional pembelajar.				√
M. Kesesuaian dengan Kaidah Bahasa	29. Ketepatan tata bahasa.				√
	30. Ketepatan ejaan.				√
Jumlah		36			
Persentase		100%			
ASPEK PENILAIAN KONTEKSTUAL					
N. Hakikat Kontekstual	31. Keterkaitan antara materi yang diajarkan dengan situasi dunia nyata pembelajar.				√
	32. Kemampuan mendorong pemelajar membuat hubungan antara pengetahuan yang dimiliki pembelajar dengan penerapannya dalam kehidupan				√

	sehari-hari pembelajar.				
O. Komponen Kontekstual	33. Konstruktivisme (<i>Constructivism</i>).				√
	34. Menemukan (<i>Inkuiry</i>).				√
	35. Bertanya (<i>Questioning</i>).				√
	36. Masyarakat Belajar (<i>Learning Community</i>).				√
	37. Pemodelan (<i>Modelling</i>).				√
	38. Refleksi (<i>Reflection</i>).				√
	39. Penilaian yang sebenarnya.				√
Jumlah				36	
Persentase				100%	
KELAYAKAN MEDIA					
Aspek Kelayakan Kegrafikan					
P. Ukuran Buku Ajar	40. Kesesuaian buku ajar dengan standar ISO.			√	
	41. Kesesuaian ukuran dengan materi isi buku ajar.				√
Q. Desain Sampul Buku Ajar (Kover)	42. Penampilan unsur tata letak pada sampul muka, belakang, dan punggung secara harmonis memiliki irama dan kesatuan secara konsisten.				√
	43. Warna unsur tata letak harmonis dan memperjelas fungsi.				√
	44. Huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca.				
	a. Ukuran huruf judul buku ajar lebih dominan dan proporsional dibandingkan ukuran huruf nama pengarang.				√
	b. Warna judul buku ajar kontras dengan warna latar belakang.				√
	45. Tidak menggunakan terlalu banyak				√

	kombinasi jenis huruf.				
	46. Ilustrasi sampul buku ajar.				
	a. Menggambarkan isi/materi ajar dan mengungkapkan karakter objek.				√
	b. Bentuk, warna, ukuran, proporsi objek sesuai realita.			√	
R. Desain Isi Buku Ajar	47. Konsistensi tata letak.				
	a. Penempatan unsur tata letak konsisten berdasarkan pola.				√
	b. Pemisahan antarparagraf jelas.				√
	48. Unsur tata letak harmonis.				
	a. Bidang cetak dan margin proporsional.				√
	b. Spasi antara teks dan ilustrasi sesuai.				√
Jumlah		50			
Persentase		96,15%			
Total Skor keseluruhan		205			
Persentase Total		98,56%			

Tabel 3 Data hasil uji kelayakan tahap II

Berdasarkan penyajian tabel pengujian tahap kedua, tingkat kelayakan bahan ajar sebesar 98,56% yang bermakna bahan ajar sangat layak diimplementasikan. Meski demikian, ahli materi dan ahli media tetap memberikan komentar dan saran guna penyempurnaan produk. Komentar dan saran tersebut yaitu (1) teks ayam lodho kurang dijelaskan secara rinci, (2) pada materi *ngevlog* terjadi tumpang tindih urutan penyajian materi, dan (3) pada kolom penilaian, seharusnya fokus pada tujuan pembelajaran saja.

Pada tahap kedua, berdasarkan komentar ahli materi, peneliti menyempurnakan kekurangan yang ada pada produk yaitu pada bagian teks *Ayam Lodho*, yaitu teks belum menjelaskan informasi secara rinci, seperti rasa *ayam lodho* tidak hanya pedas. Kemudian *ayam lodho* selalu berkuah kuning, perlu dijelaskan lebih rinci yang lembut tekstur dagingnya atau tulangnya, cara pembuatan, dan bumbu-bumbu yang digunakan. Oleh karena itu, penambahan informasi sangat diperlukan untuk menyesuaikan teks dengan indikator pembelajaran. Perbaiki selanjutnya yaitu pada materi vlog yang kurang sistematis. Peneliti perlu mengidentifikasi subjudul dan menjabarkan rangkaian kegiatan yang sesuai dengan subjudul agar tidak terjadi tumpang tindih. Pada komponen materi, hal terakhir yang perlu diperbaiki yaitu kolom penilaian. Kolom penilaian pada bahan ajar sebelumnya belum fokus pada tujuan pembelajaran. Tindak lanjut peneliti yaitu memfokuskan kolom penilaian sesuai dengan tujuan pembelajaran saja.

Pengujian Bahan Ajar

Langkah terakhir yang dilakukan peneliti dalam pengembangan bahan ajar bahasa Indonesia untuk penutur asing bertema kuliner lokal Tulungagung yaitu diadakannya pengujian bahan ajar. Pengujian bahan ajar dilakukan dengan uji coba lapangan terbatas yaitu dengan uji respons pembelajar asing dalam kelompok kecil. Uji coba dilakukan pada tanggal 31 Mei 2022 dengan melibatkan 10 pembelajar asing. Tujuan diadakannya uji coba lapangan terbatas yaitu untuk mengukur tingkat keberterimaan bahan ajar bagi pembelajar asing.

Pengumpulan data uji respons pembelajar asing menggunakan angket yang memuat empat aspek penilaian, diantaranya yaitu aspek kelayakan isi, aspek kebahasaan, aspek kemanfaatan, dan aspek kegrafikan. Data yang diperoleh berupa data kuantitatif. Hasil data diidentifikasi menggunakan acuan skala likert dengan ketentuan meliputi (1) skor 4 untuk respons “sangat baik”, (2) skor 3 untuk respons “baik”, skor 2 untuk respons “kurang”, dan (4) skor 1 untuk respons “sangat kurang”. Selanjutnya hasil uji respons diklasifikasikan mengacu pada kriteria kelayakan produk yang telah disiapkan yaitu, (1) jika hasil uji respons mencapai persentase antara 85%-100%, maka bahan ajar tergolong sangat layak digunakan, (2) jika hasil uji respons mencapai tingkat persentase antara 56%-84%, maka bahan ajar tergolong layak digunakan, (3) jika uji respons menunjukkan persentase antara 40-55%, maka bahan ajar kurang layak digunakan, serta (4) jika hasil uji respons hanya menunjukkan persentase 0%-39%, maka bahan ajar sangat kurang layak digunakan.

No.	Responden										Jumlah Skor	Persentase Skor	Kriteria
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
A. Aspek Kelayakan Isi													
1.	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	36	90%	Sangat layak
2.	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	34	85%	Sangat layak
3.	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	39	97,5%	Sangat layak
4.	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	32	80%	Layak
5.	4	3	2	3	3	4	3	3	4	3	32	80%	Layak
Rata-rata kelayakan											173	86,5%	Sangat layak
B. Aspek Kebahasaan													
6.	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	35	87,5%	Sangat layak
7.	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	36	90%	Sangat layak
8.	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	35	87,5%	Sangat layak
9.	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	38	95%	Sangat layak
10.	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	35	87,5%	Sangat layak
Rata-rata kelayakan											179	89,5%	Sangat layak
C. Aspek Kemanfaatan													
11.	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	35	87,5%	Sangat layak
12.	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	34	85%	Sangat layak
13.	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	36	90%	Sangat layak
14.	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	37	92,5%	Sangat layak
15.	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	35	87,5%	Sangat layak

16.	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	37	92,5%	Sangat layak
Rata-rata kelayakan											214	89,2%	Sangat layak
D. Aspek Kegrafikan													
17.	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	35	87,5%	Sangat layak
18.	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	38	95%	Sangat layak
19.	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	35	87,5%	Sangat layak
20.	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	38	95%	Sangat layak
Rata-rata kelayakan											146	91,3%	Sangat layak
Rata-rata keseluruhan											712	89%	Sangat layak

Tabel 4 Data hasil uji respons pembelajar asing

Berdasarkan penyajian tabel hasil uji respons pembelajar asing terhadap bahan ajar, persentase uji respons pembelajar asing pada setiap aspek yaitu (1) kelayakan isi memperoleh 86,5%, (2) aspek kebahasaan memperoleh 89,5%, (3) aspek kemanfaatan memperoleh 89,2%, dan (4) aspek kegrafikan memperoleh 91,3%. Adapun persentase keseluruhan bahan ajar memperoleh 89%. Dengan demikian menurut respons pembelajar asing, bahan ajar *Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung* termasuk dalam kategori sangat layak digunakan dalam pembelajaran.

SIMPULAN

Penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menciptakan inovasi produk bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Penelitian dan pengembangan ini merujuk model penelitian Borg dan Gall yang sudah dimodifikasi peneliti menjadi tujuh tahap penelitian. Proses pengembangan produk diawali dengan analisis kebutuhan pembelajar asing, kemudian mengalami uji kelayakan bahan ajar sebanyak dua kali, pengujian bahan ajar dalam kelompok kecil, dan proses penyempurnaan produk. Simpulan yang berkaitan dengan hasil penelitian dan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dapat disajikan sebagai berikut.

3. Sistematika buku ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung ini memuat kover/judul, kata pengantar, petunjuk penggunaan, daftar isi, pendahuluan, aktivitas 1 “Mengenal Kuliner Lokal”, aktivitas 2 “Memahami Kuliner Lokal Tulungagung”, aktivitas 3 “Cerdas Seputar Vlog Kuliner Lokal Tulungagung”, aktivitas 4 “Mari Kita Ngevlog Kuliner Lokal Tulungagung”, mengasah diri, daftar rujukan, dan glosarium. Desain buku ajar BIPA ini berukuran A4 dan pada bagian *layout* dan isi buku telah dilengkapi dengan ilustrasi.
4. Kelayakan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dilakukan pengujian dalam dua tahap. Pengujian dilakukan oleh dua dosen Tadris Bahasa Indonesia Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sesuai bidangnya yaitu ahli materi dan ahli media. Pada tahap uji kelayakan pertama berdasarkan ahli materi bahan ajar BIPA mendapat persentase sebesar 83,97% dengan kategori layak dengan perbaikan. Selanjutnya kelayakan bahan ajar BIPA berdasarkan ahli media mendapat persentase sebesar 78,85% termasuk kategori layak dengan perbaikan. Tindak lanjut perbaikan terhadap bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung antara lain perbaikan indikator, ejaan, penugasan, teks bacaan, urutan penyajian materi, dan perbaikan kolom penilaian. Kemudian, pada tahap uji kelayakan kedua, bahan ajar memperoleh persentase sebesar 98,56% dengan rincian yaitu, kelayakan

isi 97,92%, kelayakan penyajian 100%, kelayakan bahasa 100%, penilaian kontekstual 100%, dan kelayakan kegrafikan 96,15%.

5. Hasil uji respons pembelajar asing tingkat A1 di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung mencapai persentase pada setiap aspek yaitu (1) kelayakan isi memperoleh 86,5%, (2) aspek kebahasaan memperoleh 89,5%, (3) aspek kemanfaatan memperoleh 89,2%, dan (4) aspek kegrafikan memperoleh 91,3%. Adapun persentase keseluruhan bahan ajar memperoleh 89% dengan kategori sangat layak.

Berdasarkan beberapa poin simpulan yang telah dijabarkan, menunjukkan bahwa bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung yang berjudul *Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung* sudah dapat dikategorikan sangat layak dengan penyempurnaan dan dapat diimplementasikan dalam pembelajaran. Hasil persentase uji respons di atas target capaian pengembangan bahan ajar yakni 89%.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut.

1. Saran bagi pembelajar dan Pemelajar BIPA

Bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung hendaknya digunakan oleh pembelajar asing dalam pembelajaran kuliner baik belajar secara mandiri atau bersama pemelajar untuk meningkatkan keterampilan dalam memahami kuliner lokal Tulungagung, sekaligus sebagai media penanaman nilai-nilai budaya lokal pada pembelajar asing tingkat A1. Pemelajar BIPA di instansi UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sebaiknya menerapkan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dalam proses pembelajaran.

2. Saran bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini memerlukan pengujian lebih lanjut untuk menguji keefektifan buku ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Pengujian selanjutnya diharapkan dapat memberikan masukan, saran, serta perbaikan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dan membuatnya lebih sempurna.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsanti, M. (2018). Pengembangan Bahan Ajar Mata Kuliah Penulisan Kreatif Bermuatan Nilai-Nilai Pendidikan Karakter Religius Bagi Mahasiswa Prodi PBSI, FKIP, UNISSULA. *Jurnal Kredo*, 1(2), 71–90. <https://doi.org/10.24176/kredo.v1i2.2107>
- Fahmi, N. K. (2021). *Pengembangan Bahan Ajar BIPA Bermuatan Budaya Lokal bagi Mahasiswa Asing di UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung*.
- Magdalena, I., Prabandani, R. O., Rini, E. S., Fitriani, M. A., & Putri, A. A. (2020). Analisis Pengembangan Bahan Ajar. *Nusantara: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2(2), 170–187.
- Mayasari, Ira; sumadyo, B. (2018). Culture Shock (Gegar Budaya) Penutur Jawa Dan Jakarta: Perbedaan Makna Bahasa dan Realitas Sosialnya. *Jurnal Lentera*, 1(2), 7–20.
- Nurchayanti, A. (2020). *Pengembangan Bahan Ajar Teks Fabel Bermuatan Pendidikan Karakter Pada Siswa Kelas VII*.
- Prasetyo, A. Ek. (2015). *Pengembangan Bahan Ajar BIPA Bermuatan Budaya Jawa Bagi Penutur Asing Tingkat Pemula*.
- Purwaning Tyas, A. S. (2017a). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Purwaning Tyas, A. S. (2017b). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Rahmawati, L. E., Sulistyono, Y., Hasanah, S. K., & Sulistyowati, A. D. (n.d.). Relevansi Penyajian Ilustrasi dalam Bahan Ajar BIPA A1 Ditinjau dari Karakteristik Pembelajar. *Seminar Nasional Kedua Pendidikan Berkemajuan Dan Menggembirakan*, 207–219.

- Sari, N. P. A. W., Md, S. I., & Utama, I. D. G. B. (2016). Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) di Sekolah Cinta Bahasa, Ubud, Bali. *E-Journal Prodi Bahasa Dan Sastra Indonesia, Undiksha*, 5(3).
- Sumarni, S. (2019). Model Penelitian dan Pengembangan (R&D) Lima Tahap (MANTAP). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan*.
- Suyitno, I. (2007). Pengembangan Bahan Ajar Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing (BIPA) berdasarkan Hasil Analisis Kebutuhan Belajar. *Wacana*, 62-78.
<https://doi.org/10.17510/wjhi.v9i1.223>
- Suyitno, I. (2017). Aspek Budaya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA). *Bahasa Dan Sastra Indonesia Dalam Konteks Global*.
- Widianto, E. (2017). Media Wayang Mini dalam Pembelajaran Keterampilan Berbicara bagi Pembelajar BIPA A1 Universitas Ezzitouna Tunisia. *Jurnal Kredo*, 1(1).
- Wirawan, A. K. (2018). Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) dengan Meode Immersion Teritegrasi Budaya Indonesia. *Kongres Bahasa Indonesia XI "Menjayakan Bahasa Dan Sastra Indonesia."*
- Zulfahmi HB. (2016). Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) dan Model Pembelajaran Tutorial. *Jurnal Tarbiyah Al-Awlad*, VI(Edisi 02), 600-609.

